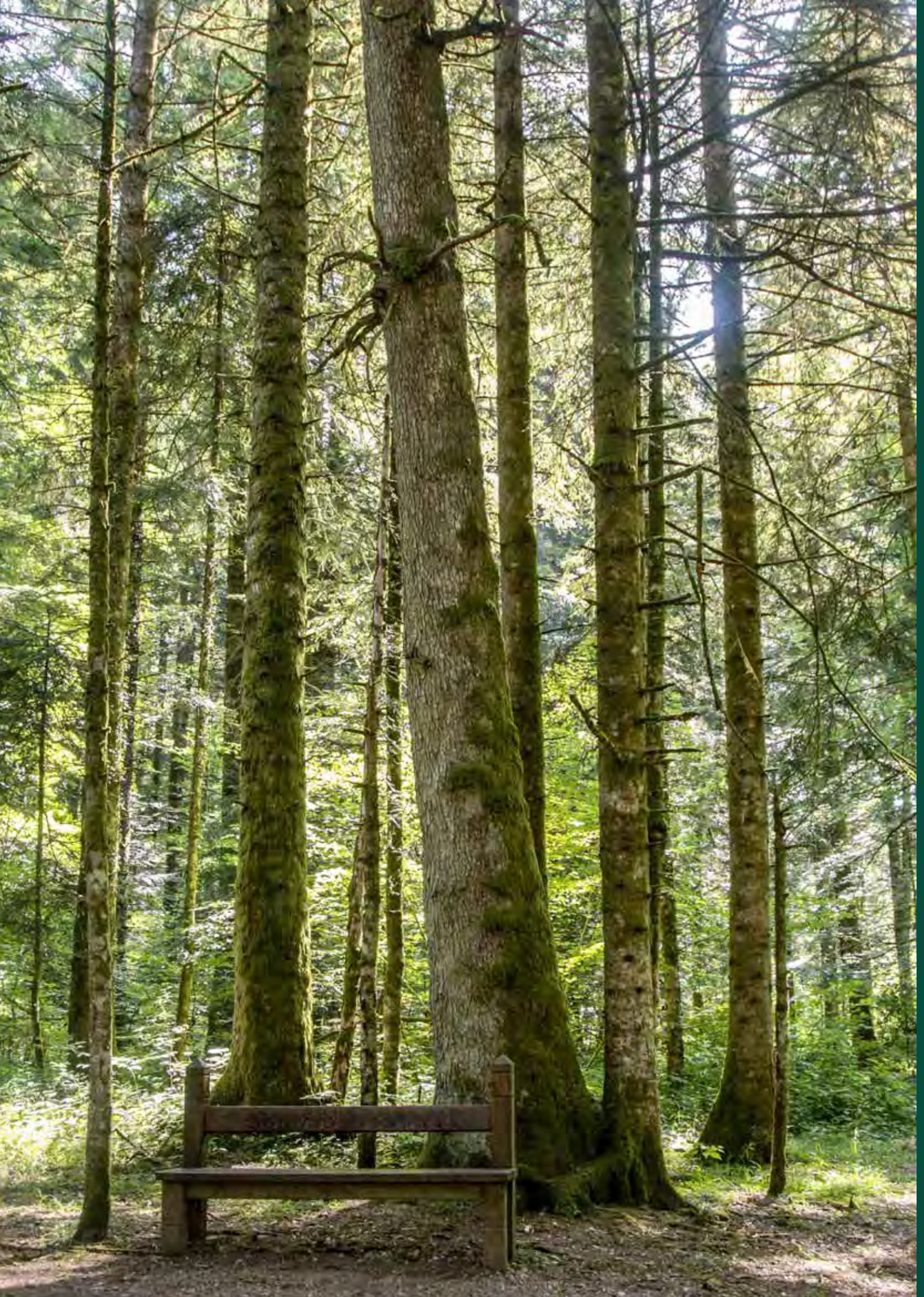
CATALOGUE

SAISON 12

wismer



Chers clients,

Nous avons le plaisir de vous transmettre notre nouveau catalogue saison 12 accompagné du tarif 2021.

L'année 2020 aura été à plus d'un titre, exceptionnelle. Et si nous n'en retenions que les points positifs ?

- La nature a repris un peu de ses droits.
- Nous avons pris ou repris le chemin de la cuisine, du potager, des petits commerces de proximité.
- Nous nous sommes intéressés au fait maison et pour cela nous avons repris les fondamentaux faire son pain, préparer sa pâte, confectionner des gâteaux, adopter de nouveaux modes de cuisson, cuisiner de bons produits tout simplement…
- Nous avons repris possession des extérieurs et équipés nos terrasses pour préparer les repas en plein air.
- Les restaurateurs ont redoublé d'inventivité et se sont adaptés pour continuer à nous régaler.

Nous nous sommes aperçus qu'il nous manquait çà et là de bons outils pour bien réussir toutes nos préparations.

C'est pourquoi nous proposons un catalogue saison 12 thématique avec beaucoup de nouveautés qui répondent aux besoins et aux exigences des consommateurs qu'ils soient particuliers ou professionnels.

L'année 2021 sera une année de défi : le nôtre sera de vous aider à proposer à vos clients des produits de qualité, durables, réparables et responsables et de vous accompagner avec un service après-vente efficace.

Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour vous aider et vous accompagner dans l'animation de vos points de vente.

Nous vous souhaitons de belles réussites.

SOMMAIRE

Faire son pain 6

Robot pâtissier multifonction 8
Accessoires 10
Balance 13
Chambre de pousse 14
Pétrins à bras plongeants 16
Laminoirs 22

Cuire 24

Fours à pizza 26
Accessoires 31
Big Green Egg 34
Accessoires 38
Copeaux 42
Four à pizza électrique 48
Planchas 49
Gaufrier 50
Grill panini 50
Réchauds à paëlla 51
Chocolatière 52
Percolateurs 52
Hot dog 53
Salamandre 53
Cuiseur à pâtes 53
Buffet chauffant 54
Friteuses 54
Thermoplongeur 55

Trancher 56

Trancheuses manuelles 58
Trancheuses électriques 61
Râpe à fromage 65
Affûteurs 66

Préparer 68

Planches à découper
et de présentation 70

Conserver 76

Machines à emballer sous vide 78
Accessoires sous vide 82
Machines à cloche 85
Déshydrateurs 86
Accessoires déshydrateurs 88-91

Mixer 92

Blenders 94
Accessoires 96-99
Mixeur plongeant 100

Extraire du jus 102

Filtres à laits végétaux 104
Extracteurs de jus 108
Presse-agrumes 113

Faire de la glace 116

Sorbetières 118
Turbines à glace professionnelles 121
Machine à glaçons 123

et aussi...

Echapper aux insectes 124

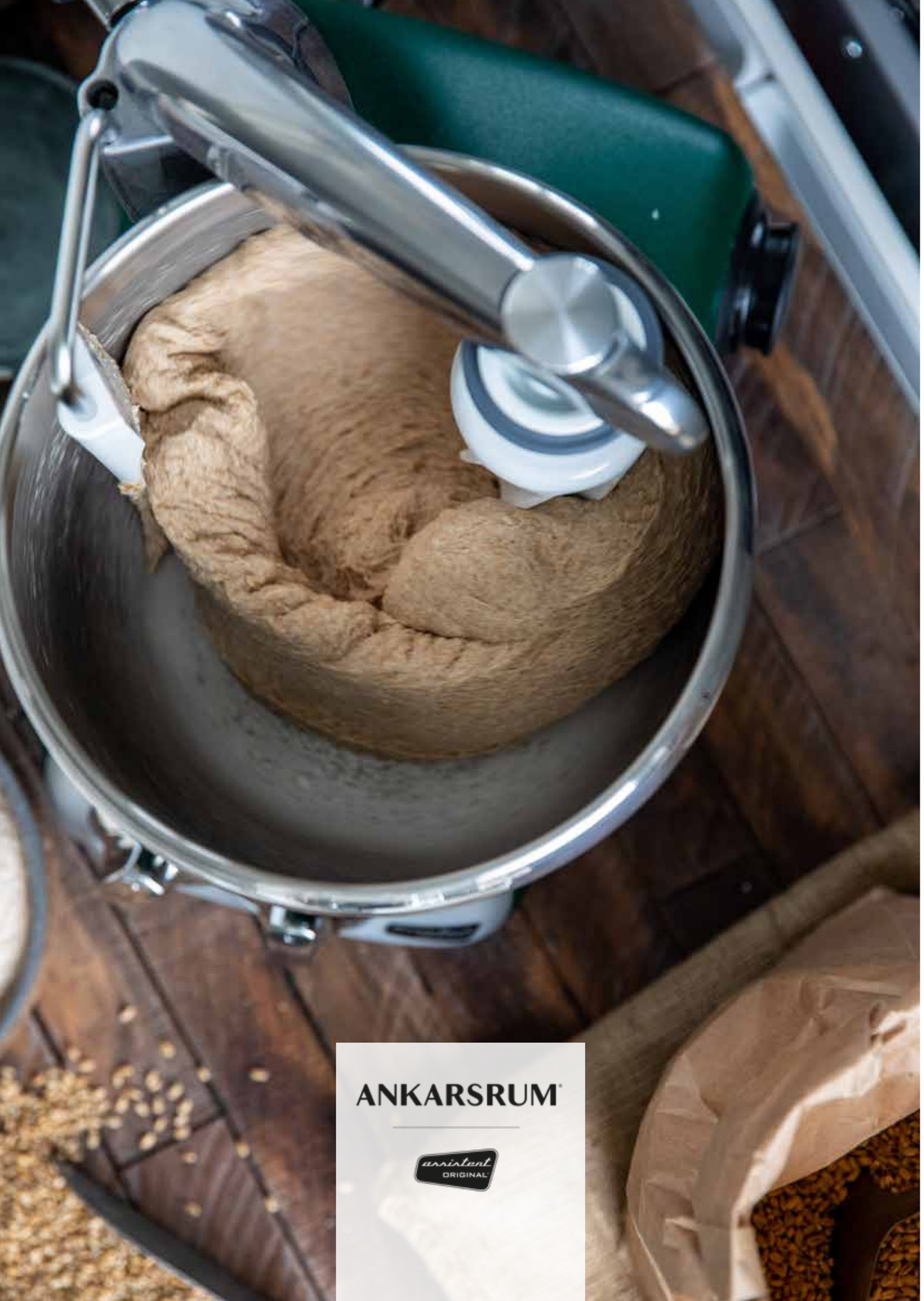
Pièges à insectes 126

LA MEILLEURE
MANIÈRE DE...

faire son pain

ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION
BALANCE
CHAMBRE DE POUSSE

PROFESSIONNEL :
PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS
LAMINOIRS



ROBOT ANKARSRUM ASSISTENT

Le robot Ankarsrum Assistent est LE pétrin idéal pour réaliser toutes les pâtes levées (les pâtes à pain, à brioche, à pizza, à burgers…), les pâtes brisées, feuilletées, à gâteaux, etc. Son système unique combine un bol qui tourne autour des accessoires et un rouleau accompagné d'un racloir qui agissent comme des doigts reproduit exactement les mouvements du pétrissage à la main.

LES POINTS FORTS :

- Le bol de 7 L permettant de réaliser jusqu'à 5 KG de pâte finie
- Son large bol offrant la possibilité d'intervenir sur la préparation sans arrêter le travail. Son double fouet pour mélanger et émulsionner parfaitement.
- La puissance de 1500 W en prise directe sur les accessoires.
- La fabrication entièrement suédoise dans une usine fonctionnant à l'énergie éolienne.

Dimensions HxLxP :
36x 26.8 x 50 cm

Poids : 8.6 kg

Puissance : 1500 W

Base pâtissière incluse :

1 bol 7 L, 1 couvercle de pousse, 1 crochet, un rouleau, un racloir, 1 maryse, 1 bol à émulsion, un fouet double, 2 fouets à cookies

COLORIS DISPONIBLES :

Les Noirs AKM6230BC noir chromé - AKM6230B noir mat - AKM6230BD noir diamant

Les colorés AKM6230R rouge - AKM6230PO orange

Les crèmes AKM6230C crème - AKM6230LC crème clair

Les neutres AKM6230 JS gris clair - AKM6230FG vert forêt

Les bleus AKM6230RB bleu royal - AKM6230OB bleu océan

Les blancs AKM6230MW Blanc minéral - AKM6230GW Blanc Glossy

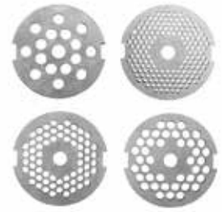
Pétrir
mais pas seulement...

7
ANS DE GARANTIE

Le robot Ankarsrum permet de réaliser toutes les préparations destinées à la pâtisserie mais aussi de nombreux plats grâce à ses différents accessoires.

Le **pack Deluxe** reprend les principaux accessoires du robot : blender, presse agrumes, hachoir, 4 grilles, râpe universelle, accessoire à biscuits, passoire, disque à pâtes.
réf 9709000067

Le **hachoir** tout en métal permet de hacher viande, poissons, fruits secs, de préparer de nombreux plats, des terrines, des saucisses (grâce à ses 2 embouts inclus), des falafels ou autres plats végétariens.
réf 92090057



En Option : la **grille 2.5 mm** *réf AG25* est recommandée pour les mousses, la **grille de 4.5 mm** *réf AG45* pour les pâtés fins, la **grille de 6 mm** *réf AG6* pour les pâtés classiques et les steaks hachés, la **grille de 8 mm** *réf AG8* pour les terrines et les saucisses.

Le **coupe légumes** est équipé de 3 cylindres : 1 cylindre à râper moyen, 1 cylindre à râper gros, 1 cylindre à trancher. Parfait pour les crudités, les gratins, le fromage râpé...
réf 920900043

Ses **3 cylindres supplémentaires**, complètent les possibilités avec la découpe en julienne, le râpé en purée pour la préparation des galettes de pomme de terre et le râpé très fin.
réf 920900044

Le **blender** est l'outil indispensable pour mixer pour les soupes, les smoothies, le houmous, le pesto, les sauces, les compotes ....
réf 920900066

La **passoire** agit comme un extracteur en séparant les pépins et les peaux de la pulpe des fruits et légumes pour en faire des coulis ou des purées (s'adapte sur le hachoir).
réf 920900033

La **râpe universelle** pour râper finement les fruits secs, le chocolat, le parmesan, les noisettes… *réf 920900034*

L'**accessoire à biscuits** forme les biscuits secs (s'adapte sur le hachoir).
réf 920900035

L'**accessoire à pâtes** lamine la pâte pour former des lasagnes *réf 920900063*, des spaghettis avec le rouleau *réf 920900065* ou des tagliatelles avec la *réf 920900064*.

Pour les pâtes creuses, les **disques à pâtes** (à utiliser avec le hachoir) extrudent les tagliatelles, les macaronis, les spaghettis. *réf 920900036*

Le **moulin à céréales** aplatit les ingrédients secs comme l'avoine, le blé, le seigle, le mais pour former des flocons et réaliser son Muesli.
réf 920900046

Le **moulin à café** permet de moudre les grains de café et de céréales pour en faire des farines.
réf 920900045

Le **presse agrumes**
réf 92900026

Le **pack Go Green** est destiné à ceux qui souhaitent privilégier le végétal, avec le blender, le presse agrumes et le coupe-légumes. *réf 920900070*

Il n'y a pas de bon boulanger pâtissier sans …

2
ANS DE GARANTIE

UNE BALANCE DE PRÉCISION

Cette double balance digitale permet de mesurer tous les ingrédients au dixième prêt même les petites quantités.

Grâce à son double plateau en acier inoxydable, et son double écran, il est possible de lire 2 mesures en même temps.

réf UU-P0A800

Dimensions 31x18x3cm

Poids : 0.8 Kg

Faire pousser sa pâte...

CHAMBRE DE POUSSE BROD & TAYLOR

2
ANS DE GARANTIE

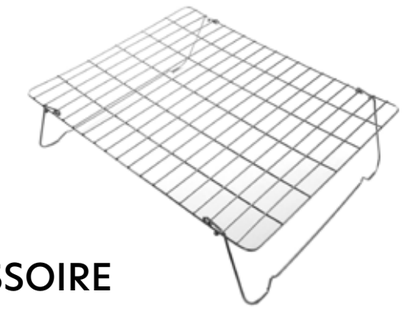
Elle permet de faire lever tous les types de pâtes mais aussi les levains grâce à son mode humide ; son mode sec quant à lui est utilisé pour la mise en culture des yaourts, la fabrication du Kéfir,...

On peut également s'en servir comme mijoteuse en y plaçant un faitout pour une cuisson lente à basse température.

Voici la liste non exhaustive de tout ce qu'il est possible de confectionner avec : pâtes au levain, pâtisseries, viennoiseries, pâtes à pizza, fromage frais, Kéfir, beurre, chocolat fondu....

Son dernier atout : elle peut se plier et tenir à plat dans un tiroir !

réf	FP-205
Température	de 21 à 90°C
Plaque chauffante en aluminium anodisé	
Grille en acier inoxydable	
Bac à eau en aluminium (humidité 60-80%)	
Grande fenêtre de visualisation	
Dimensions intérieures (ouvert)	38 x 32 x 20.5 cm
Dimensions extérieures (ouvert)	46 x 37 x 27 cm
Dimensions extérieures (plié pour le rangement)	46 x 37 x 7 (h) cm
Dimensions LxPxH	41x69x86 cm
Poids	3.17 kg



ACCESSOIRE

- L'**accessoire étagère** *réf 8430* permet de doubler les quantités pour les croissants, petites baguettes, yaourts, fromages, etc.

PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS BERNARDI

Le pétrin à bras plongeants est le type d'appareil dont l'action se rapproche le plus celle des bras du boulanger qui pétrit à la main. La pâte est pétrie lentement et oxygénée de manière optimale sans être surchauffée.

2
ANS DE GARANTIE

Ce système permet une hydratation plus élevée de la pâte (de 50-55% à 85-90%).

LES POINTS FORTS DU SYSTÈME À BRAS PLONGEANTS :

- Le respect de la température de pétrissage
- Une bonne hydratation de la pâte grâce à une oxygénation parfaite de la pâte.
- Un frasage et un étirage de la maille gluten optimisés
- Un excellent résultat sur les pâtes levées et les pétrissages à haute hydratation.
- Cuve extractible

LES MODÈLES À 2 VITESSES

Un système compact qui s'adapte parfaitement aux professionnels (pizzaiolos, boulangers...) comme aux particuliers avec un faible encombrement : un excellent rapport qualité/prix !

Pour quels utilisateurs : les ménages, les petits laboratoires, les restaurants.

Pour quel usage : Pâtes de bases des pains, des pizzas, des fougasses, des brioches, de la pâte sablée, de la pâte feuilletée et de la pâte aux oeufs.

	Miss Baker CHEF	**Miss Baker CHEF XL**
Référence	MBC	MBCXL
Capacité de farine	0,3 à 1,8 kg	1 à 3 kg
Capacité de pétrissage	0,5 à 3 kg	1,5 à 6 kg
Volume de la cuve	10 L	20 L
Vitesse des bras	38 et 52 tr / min	38 et 52 tr / min
Dimensions de la cuve	Ø 32 - h 18 cm	Ø 36 - h 20 cm
Puissance	300 W	500 W
Dimensions LxPxH	33x46x51 cm	38x56x53 cm
Poids	28 kg	33 kg

LES MODÈLES À 5 VITESSES

Usage
Domestique
& **P**ro

Supporte sans problèmes des cycles de pétrissage répétés.

Pour quels utilisateurs :
professionnels (laboratoires de restaurant, pâtisserie,...).

Pour quel usage : Idéal dans la production de grands produits levés de pâtisseries, de pains à haute hydratation. Il exécute à la perfection le frasage et l'étirage des pâtes à hydratation soutenue, même supérieure à 100%.

	Miss Baker PRO	**Miss Baker PRO XL**
réf	MBP	MBPXL
Capacité de farine	0,3 à 1,8 kg	1 à 3 kg
Capacité de pétrissage	0,5 à 3 kg	1,5 à 6 kg
Volume de la cuve	10 L	20 L
Vitesses des bras	de 25 à 65 tr/min	de 25 à 65 tr/min
Dimensions de la cuve	Ø 32 - h 18 cm	Ø 36 - h 20 cm
Puissance	300 W	500 W
Dimensions LxPxH	33x46x51 cm	38x56x53 cm
Poids	28 kg	33 kg

Usage Professionnel

LES MODÈLES À 2 VITESSES

Ils sont conçus pour 1 à 2 pétrissages par jour, ces modèles sont particulièrement adaptés aux pizzerias et aux boulangeries.

Vitesse fixe.

Pour quels utilisateurs : Pizzerias, Boulangers

Pour quel usage : Pâtes à pizza, à pain, à fougasse

réf	**RST12**	**RS24**	**RST48**
Capacité de farine	1,3 à 8 kg	2 à 15 kg	3 à 30 kg
Capacité de pétrissage	2 à 12 kg	3 à 24 kg	5 à 48 kg
Volume de la cuve	27 L	35 L	60 L
Vitesses des bras	38 et 52 tr / min	38 et 52 tr / min	38 et 52 tr / min
Dimensions de la cuve	Ø 38 - h 30 cm	Ø 43 - h 30 cm	Ø 50 - h 34 cm
Puissance	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Dimensions LxPxH	41x69x86 cm	45x71x92 cm	53x79x96 cm
Poids	114 kg	124 kg	145 kg

LES MODÈLES À 5 VITESSES

C'est le haut de gamme de la gamme RS avec un système avancé de contrôle de rotation des bras à vitesse variable de 25 à 65 tr/min pour tous types de pâte.

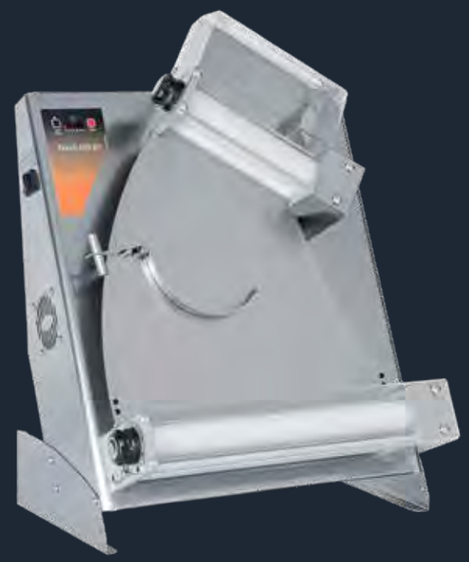
Pour quels utilisateurs : Boulangeries, pâtisseries

Pour quel usage : Pâtes à pizza, à pain, à brioches.

réf	**BT12S**	**BT24S**	**BT48S**
Capacité de farine	1,3 à 8 kg	2 à 15 kg	3 à 30 kg
Capacité de pétrissage	2 à 12 kg	3 à 24 kg	5 à 48 kg
Volume de la cuve	27 L	35 L	60 L
Vitesses des bras	25 à 65 tr / min	25 à 65 tr / min	25 à 65 tr / min
Dimensions de la cuve	Ø 38 - h 25 cm	Ø 43 - h 30 cm	Ø 50 - h 34 cm
Puissance	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Dimensions LxPxH	41x69x86 cm	45x71x92 cm	53x79x96 cm
Poids	128 kg	140 kg	154 kg

LAMINOIRS

réf : DMA



réf : DSA420
avec Touch&Go : mise en marche automatique

réf	**DMA310/1**	**DSA420**
Poids de pâte	80-210	210-700
Diamètre pizza	14-30	26-40
Puissance hp	0.25	0.25

PIERRE DE CUISSON OONI

La rétention thermique de cette pierre de cuisson permet de cuire par le dessous et d'obtenir une pâte de pizza parfaite, tout comme une cuisson optimale de différents plats dans un four traditionnel.

Dimensions 34 x 35 x 5 cm

Matériaux : Pierre Cordiérite

réf : UU-P07A00

LA MEILLEURE

MANIÈRE DE...

Cuire

FOURS À PIZZA

BIG GREEN EGG

COPEAUX

PROFESSIONNEL :

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE - PLANCHA - GAUFRIER - GRILL PANINI - RÉCHAUD À PAËLLA - CHOCOLATIÈRE - PERCOLATEUR - HOT DOG - SALAMANDRE - CUISEUR À PÂTES - BUFFET CHAUFFANT - FRITEUSE - THERMOPLONGEUR

FOURS À PIZZA OONI

Comment ne pas craquer pour ces petits fours à pizza de table ? Ils sont légers, peu encombrants (ils trouveront parfaitement leur place sur une terrasse ou même un balcon), mais redoutablement efficaces puisqu'ils peuvent atteindre rapidement la température de 500 °C et cuire une pizza en seulement 60 secondes. On peut bien sûr y cuire aussi des viandes et autres plats.

1
AN DE GARANTIE

LES POINTS FORTS :

- Possibilité de le transporter partout
- Modèles à gaz, à pellets, à charbon, à bois, et modèles multi-combustibles
- Montée en température rapide
- Résistant aux intempéries

Les modèles à gaz - un bon complément du barbecue à gaz, une seule bouteille de gaz pour plusieurs modes de cuisson.

	Koda	Koda 16
réf	UU-P06900	UU-P0B200
Taille pizza	33 cm	40 cm
Temps de préchauffage	10 mn	20 mn
Température	500 ° C	500 ° C
Taille	63x40x29 cm	60x60x35 cm
Poids	8.25 kg	18 kg
Combustible	gaz	gaz

Les multi combustibles - facile à utiliser n'importe où, quelques morceaux de bois suffisent pour alimenter ces modèles

	Karu	**Pro**
réf	UU-P0A100	UU-P08100
Taille pizza	33 cm	40 cm
Temps de préchauffage	10 mn	20 mn
Température	500 ° C	500 ° C
Taille	80x40x77 cm	74x49x79 cm
Poids	12 kg	22 kg
Combustible	bois, charbon de bois gaz en option avec le brûleur	bois, charbon de bois gaz en option avec le brûleur

Le modèle à Pellets - pratique dans tous les endroits où il n'est pas possible d'utiliser le gaz, il offre une véritable expérience de cuisson au feu de bois.

	Fyra
réf	UU-P0AD00
Taille pizza	33 cm
Temps de préchauffage	15 mn
Température	500 ° C
Taille	63x40x29 cm
Poids	9,25 kg
Combustible	pellets

ACCESSOIRES OONI

Pelle à pizza tournante - Permet de faire dorer la pâte de tous les côtés, comme les pros !
Diamètre 18 cm
réf : UU-P09400

Roulette à Pizza
- Acier inox
28 x 14 x 3 cm
réf : UU-PO6600

Pelles à pizza - légères, conçues pour enfourner, tourner et sortir facilement les pizzas du four.

réf : UU-POA400

réf : UU-POA500 (compatible seulement avec Koda 16, Pro et Karu 16)

Plaque à grillade double face - compatible avec tous les modèles, pour préparer une grande variété de plats cuits à la flamme. 2 manches amovibles pour la déplacer facilement.

réf : UU-POA000

Pierre de Cuisson - La rétention thermique optimale de la pierre de cuisson Ooni permet de cuire par le dessous et d'obtenir ainsi une pâte de pizza parfaite mais aussi d'obtenir une cuisson optimale de différents plats dans un four traditionnel.

Dimensions 34 x 35 x 5 cm

Matériaux : Pierre Cordiérite

réf : UU-P07A00

S'UTILISE SUR TOUT TYPE DE FOUR

Thermomètre Infrarouge - Le thermomètre à infrarouge Ooni vous permet de mesurer la température de surface de votre Ooni en quelques secondes. Dirigez le pointeur laser au centre de la plaque de cuisson en pierre et la température s'affiche .

Affichage en °C ou °F

réf : UU-PO06100

Brûleur Karu
réf : UU-PO9900

Brûleur Pro
réf : UU-P09A00

Brûleurs à gaz -

Convertissent facilement le four Ooni Karu ou Pro en four à gaz. Se fixe à l'arrière du four à pizza.

Pellets - Faites cuire votre première pizza avec seulement 300 g de granulés. En usage continu, un sac de 3 kg dure de 3 à 4 h environ et un sac de 10 kg, de 10 à 12 h. Ces granulés de haute qualité proviennent de source durable, sont sans danger pour les aliments et peuvent être utilisés avec d'autres grills et barbecues à granulés.

Paquet de 10 kg. 100 % bouleau.

réf : UU-PO5C00

Table large

réf : UU-P0AC00

Table modulaire Moyenne et Large -

Une table modulaire spécialement conçue pour s'adapter à la gamme de fours à Ooni.

Moyenne : 60 x 80 x 90 - poids 22 kg

Large : 80 x 80 x 90cm - poids 26 kg

Table Moyenne

réf : UU-P09700

Housse Koda

réf : UU-PO7900

Housse Koda 16

réf : UU-POA00

Housse Karu

réf : UU-POA200

Housse Fyra

réf : UU-POAE00

BIG GREEN EGG

Le Big Green Egg est un appareil de cuisson contemporain, sain et durable, inspiré du traditionnel « kamado » japonais.

Il s'agit là d'un mode de cuisson unique, en céramique, qui révèle des saveurs alléchantes incomparables à la cuisson à la casserole, au four, au grill, à l'étouffée ou lors du fumage à chaud ou à froid de vos recettes préférées.

LES POINTS FORTS :

- Contrôle précis de la température
- Céramique de la plus haute qualité fabriquée en Amérique du Nord
- Allumage rapide. Prêt en seulement 30 min

1

AN DE GARANTIE

Big Green Egg c'est :

DES SAVEURS EXCEPTIONNELLES

Il permet de réaliser des cuissons d'exception : rôtir et saisir la viande, fumer le poisson, griller les légumes, cuire les pizzas, pains et pâtisseries.

Il est polyvalent et permet de préparer tous types de plats.

UNE FACILITÉ D'UTILISATION DÉCONCERTANTE

Aussi simple qu'un four

Allumage facile et rapide

Prêt en 30 minutes

Température réglable de 50 à 350°C

Jusqu'à 8 heures de chauffe sans remettre de charbon (en utilisant le charbon Big Green Egg).

Nettoyage par pyrolyse.

UN ACHAT DURABLE

Céramique High Tech (nasa)

Leader mondial des Kamado

Pièces détachées disponibles

Ne s'abime pas avec le temps.

LIBÉREZ VOTRE CRÉATIVITÉ

Fumoir à chaud - Grill - Barbecue

Cuisson lente basse température

Possibilité d'ajouter différentes variétés de copeaux pour le fumage.

Les modèles Big Green Egg - de nombreuses tailles pour diverses utilisations, domestiques à professionnelles.

	Mini	MiniMax	Small	Medium	Large	XL	XXL
réf	117618	119650	117601	117625	117632	117649	120939
Grille de cuisson	Ø 25 cm	Ø 33 cm	Ø 33 cm	Ø 40 cm	Ø 46 cm	Ø 61 cm	Ø 73 cm
Surface de cuisson	507 cm²	855 cm²	855 cm²	1.140 cm²	1.688 cm²	2.919 cm²	4.336 cm²
Poids:	17 kg	35 kg	36 kg	51 kg	73 kg	99 kg	170 kg
Hauteur:	43 cm	50 cm	61 cm	72 cm	84 cm	78 cm	90 cm

ACCESSOIRES BIG GREEN EGG

SUPPORTS

En berceau, sur table ou nomade laissez libre cours à votre inspiration

Chariot à roulettes, berceaux, tables en acacia, tables modulaires

LE KIT DE DÉMARRAGE : LES INDISPENSABLES

Charbon Européen :
9 Kg réf 666298
4,5 Kg réf 666397

Racloir à cendres	réf 119513 Small - Minimax - Mini	réf 119506 Large - Medium	réf 119490 XL - XXL
Pelle à cendres	réf 106049 XXL - XL - L - M		
Allume feux (x24)	réf 120922		

Conveggtor permet d'obtenir une protection naturelle pour les cuissons indirectes.

réf 401052 XL, réf 401021 L, réf 401038 M, réf 401045 S, réf 116604 Minimax, réf 114341 mini

Eggspander
réf 121226 XL
réf 120762 L

La Grille en fonte permet de saisir, de marquer les grillades
réf 122971 Minimax Small
réf 122957 Large
réf 126405 Médium

Pierre de cuisson pour les amateurs de pain maison et de pizza.
réf 401274 XL
réf 401014 L
réf 401007 M - Minimax - Small

POUR FACILITER LES MANIPULATIONS

réf 117090 Gant supporte une température de 246 °C

réf 116383 Thermomètre sonde à distance

réf 127341 Extracteur pour grille en fonte

réf 117458 Support à rôtir vertical pour volaille

Pince pour grille réf 118370

POUR NETTOYER

réf 127136 Double tampon à Récurer

réf 127129 Brosse longue à récurer

POUR PARFUMER

100 % naturel ajoute aux préparations un arôme fumé

Morceau de Bois 9 L
réf 114624 Hickory
réf 114617 Pomme
réf 114631 Mesquite

Copeaux de bois 2.9 L
réf 113986 Hickory
réf 113962 Pomme
réf 113993 Pécan
réf 113979 Cerise

COPEAUX SMOKEY OLIVE WOOD

Dans la tendance du fait maison, pourquoi ne pas fumer soi-même ses aliments : les viandes, les poissons, les volailles, les fruits de mer ?

Grâce à ces différentes essences, il est possible de fumer à chaud comme à froid et de donner ainsi une touche d'originalité à vos aliments.
Ces différentes solutions de fumages sont fabriquées à partir de bois espagnol pur sans aucun additif, ni arôme artificiel.
Le bois est séché à l'air pendant deux ans puis passé dans un four fonctionnant à l'énergie solaire avant d'être conditionné.

LES POINTS FORTS :

- Bois dur et dense
- Brûle lentement pour un fumage longue durée économique en bois
- Provenance : Espagne

Les différents conditionnements

En sciure grain
0-1 mm

Paquet de 0.3 L
Paquet de 1.5 L

En copeaux grain
2-3 cm

Paquet de 0.5 L
Paquet de 1.7 L

Mélanges bois/épices

Paquet de 500 ml

Morceaux de bois 5 - 15 cm

Paquet de 1.5 kg
Paquet de 5 kg

Boite de fumage avec épices grain 5mm-1 cm

400 ml

Lot de 3 planches de fumage

Lot de 3 planches de fumage Olivier

Les différentes essences :

Le **bois d'olivier** réhausse les mets avec un goût d'olive intense. Souvent utilisé pour préparer les grillades de poissons.

Sciure

Réf V1-01-0.3L : paquet sciure de 0.3 L
Réf V1-01-1.5L : paquet sciure de 1.5 L

Boite à Fumer

Réf V2-01-0.4E : 0.4 L

Copeaux 2-3 cm

Réf V3-01-0.5L : paquet de 0.5 L
Réf V3-01-1.7L : paquet de 1.7 L

Morceaux de bois 5-15 cm

Réf V5-01-1.5kg : paquet de 1.5 kg
Réf V5-01-5kg : paquet de 5 kg

Mélange copeaux épices

Réf FV2-01-0.5 L : 0.5 L

Boite copeaux épices

Réf FV2-01-0.4 E : 0.4 L

Planches de fumages rectangles

Réf V-02-220 mm

Planches de fumages rondes

Réf V-03-110 mm

Le **Chêne vert** parfume les plats d'une saveur douce et intense de noisette qui rappelle les jambons espagnols. En effet, les cochons avec lesquels sont fabriqués les célèbres jambons Bellotta se nourrissent des glands de chênes.

Sciure

Réf H1-01-0.3L : paquet sciure de 0.3 L
Réf H1-01-1.5L : paquet sciure de 1.5 L

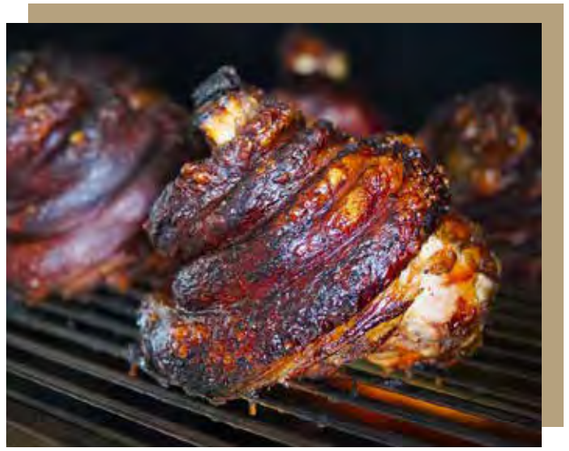
Copeaux 2-3 cm

Réf H3-01-0.5L : paquet de 0.5 L
Réf H3-01-1.7L : paquet de 1.7 L

Morceaux de bois 5-15 cm

Réf H5-01-1.5kg : paquet de 1.5 kg
Réf H5-01-5kg : paquet de 5 kg

L'**amande** rehausse d'une saveur douce de noisette sucrée : idéal pour les viandes rouges.



Sciure

Réf A1-01-0.3L : paquet sciure de 0.3 L
Réf A1-01-1.5L : paquet sciure de 1.5 L

Boite à Fumer

Réf A2-01-0.4E : 0.4 L

Copeaux 2-3 cm

Réf A3-01-0.5L : paquet de 0.5 L
Réf A3-01-1.7L : paquet de 1.7 L

Morceaux de bois 5-15 cm

Réf A5-01-1.5kg : paquet de 1.5 kg
Réf A5-01-5kg : paquet de 5 kg

Noyer une saveur douce et acidulée

Sciure

Réf W1-01-0.3L : paquet sciure de 0.3 L
Réf W1-01-1.5L : paquet sciure de 1.5 L

Boite à Fumer

Réf W2-01-0.4E : 0.4 L

Copeaux 2-3 cm

Réf W3-01-0.5L : paquet de 0.5 L
Réf W3-01-1.7L : paquet de 1.7 L

L'**essence d'oranger** donne une saveur fuitée d'agrumes et apporte de la fraîcheur. Traditionnellement elle est utilisée pour la paëlla. Le **citronnier** quant à lui donne une touche de fraîcheur plus acidulée.

ORANGE

Sciure

Réf N1-01-0.3L : paquet sciure de 0.3 L
Réf N1-01-1.5L : paquet sciure

Boite à Fumer

Réf N2-01-0.4E : 0.4 L

Copeaux 2-3 cm

Réf N3-01-0.5L : paquet de 0.5 L
Réf N3-01-1.7L : paquet de 1.7 L

Morceaux de bois 5-15 cm

Réf N5-01-1.5kg : paquet de 1.5 kg
Réf N5-01-5kg : paquet de 5 kg

CITRON

Sciure

Réf L1-01-0.3L : paquet sciure de 0.3 L
Réf N1-01-1.5 L : paquet sciure de 1.5 L

Copeaux 2-3 cm

Réf L3-01-0.5L : paquet de 0.5 L
Réf L3-01-1.7L : paquet de 1.7 L

Morceaux de bois 5-15 cm

Réf L5-01-1.5kg : paquet de 1.5 kg
Réf L5-01-5kg : paquet de 5 kg

Mélange d'épices de 300 ml

Réf F-01-0.3 L

Pour aller plus Loin ...

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

Ce four à pizza professionnel permet de préparer 2 pizzas de diamètre de 30 cm à la fois. Les chambres sont éclairées et les portes vitrées pour un meilleur suivi de la cuisson.

réf	**BASIC2/40**
Température	50-320°C
Puissance	2.4 kw
Chambres	2
Puissance résistance plafond	2 x 800 W
Puissance résistance sol	800 W
Dimensions internes	41 x 36 x 9 cm
Dimensions externes	56,8 x 50 x 43 cm
Poids	32 kg

PLANCHAS

Plancha vitrocéramique

C'est le système de plancha qui donne la cuisson la plus saine. Elle est aussi plus rapide à nettoyer.

LES POINTS FORTS :

- Peu ou pas de matières grasses
- Conçues pour cuire et découper les aliments directement sur la plaque
- Montée en température ultra rapide
- Nettoyage facile

réf	**PRO1**	**PRO2**
Température	50 à 400°C	50 à 400°C
Surface de cuisson	28,5 x 44 cm	56,5 x 44 cm
Puisance	2500 W	2 x 2500 W

Plancha acier

Une fois culottée cette plancha acier assurera une cuisson parfaite des aliments. Ce matériaux est notamment indiqué pour saisir des viandes rouges ou blanches, cuire des pommes de terre, ...

réf : 660610
Epaisseur de la plaque 8 mm
Température de 50 à 300 °C
Puissance 3000 W
Corps en inox
Dimensions : 52 x 42 x 23 cm
Poids : 18 kg

GAUFRIER PROFESSIONNEL

réf : WF-E1
Puissance : 1,5 Kw
Revêtement anti-adhésif
Température : 50 à 300 °C
Surface de travail : 25 x 25 cm
Dimension : 16,5 x 10 x 3,2 cm
Poids : 10,8 kg

GRILL PANINI

	Grill Panini simple	Grill Panini double
réf	R1	R2
Température	+ 50° C ~ + 300 ° C	+ 50° C ~ + 300 ° C
Puissance	1800 W	1800 W (x2)
Surface de cuisson	47,5 x 23 cm	47,5 x 23 cm (x 2)
Poids	13 kg	27 kg
Autres caractéristiques	Corps en inox	Corps en inox 2 thermostats séparés

RÉCHAUDS À PAËLLA

Brûleurs à Gaz propane : ces réchauds permettent de cuisiner les paëllas ou tout autre plat en extérieur.

Gamme " traditionnelle"

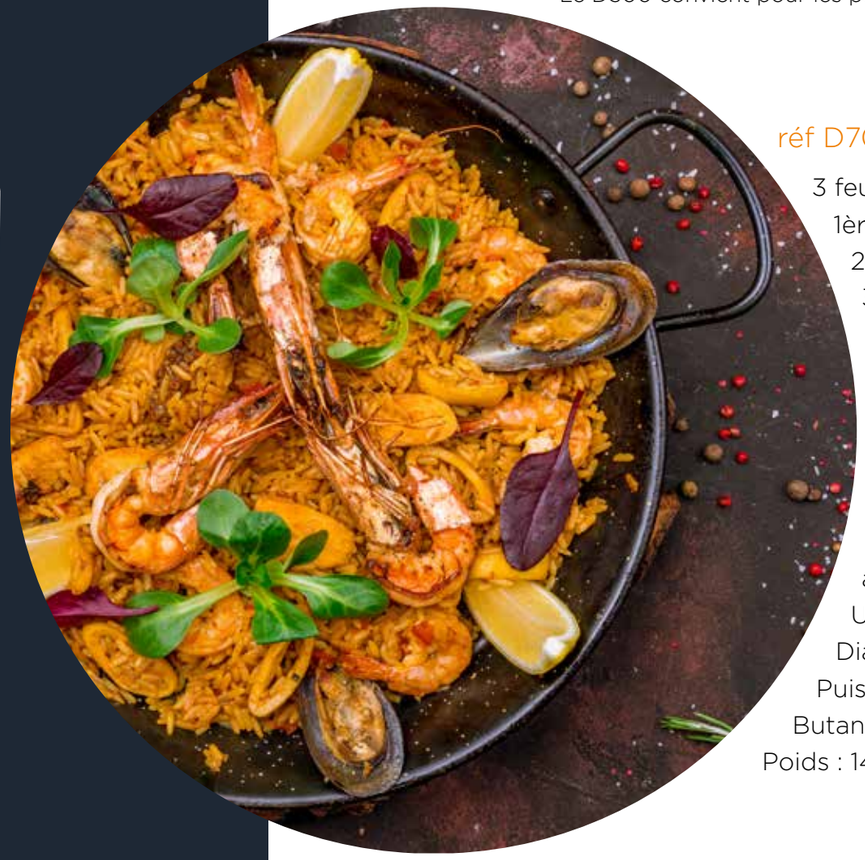
Brûleur à gaz butane/propane pour usage extérieur

réf	D300	D400	D600
Brûleur	Ø 30 cm	Ø 40 cm	Ø 60 cm
Puissance	650 W	1140 W	2100 W
Poids (Kg)	2,1	4,1	7,1

Le D300 convient pour les poêles de 36 à 42 cm

Trépied **

réf : 40007
Jeu de 3 pieds renforcés
Compatible avec les modèles de brûleurs Ø 40/50/60/70 cm
Hauteur : 70 cm
Poids : 2,9 Kg



réf D700

3 feux de réglages
1ère rampe : 30 cm
2e rampe : 50 cm
3e rampe : 70 cm
Puissance : 2410 W
Poids : 8,6 kg
Convient pour les poêles de 36 à 115 cm

réf D900 *

Brûleur à gaz professionnel
avec sécurité Thermocouple
Usage en intérieur
Diamètre : 900 cm
Puissance : 3675 W
Butane/propane ou gaz naturel
Poids : 14,7 kg

* Livré avec trépied renforcé
** Trépied en option

Chocolatière 3 L

Spécialement conçue pour une utilisation en bar ou salon de thé
Thermostat réglable pour adapter la température
Bol gradué en polycarbonate antichoc, amovible
Nettoyage facile

réf	**HCD-1**
Capacité du bol	3 L
Matériau	structure en inox
Puisance	1 200 W
Dimensions	25 x 25 x 62 (h) cm
Poids	3 kg

Percolateurs

Percolateur en acier inoxydable, double parois, thermostat avec voyant lumineux pour contrôle et maintien de la température, système anti-goutte.

réf	**ML10E2C**	**ML16E2C**
Capacité	48 tasses 10 L	100 tasses 20 L
Puissance	900 W	1 600 W
Dimensions	20,5 (D) x 43,5 (H) cm	26 (D) x 45 (H) cm
Poids	3,5 kg	3,9 kg

Hot dog

Chauffe-saucisses

réf	**HD-105S**
Matériau	Acier inox Panier vapeur en acier avec couvercle
Puisance	600 W
Dimensions	49 x 34 x 42 cm
Poids	7 kg

Salamandre

réf	**SA 936**
Surface de cuisson	45 x 25 cm
température max	250 °C
Puisance	2 000 W
Dimensions	61 x 30 x 19 cm
Poids	11 kg

Cuiseur à pâtes

Cuiseur électrique 4 paniers

réf	**HEB4**
Capacité	4 L
Puisance	1200 W
Dimensions	27,5 x 52,2 x 25 cm
Poids	15 kg

Buffet Chauffant triple

Température maintenue entre 40 °C et 70°C
Basse température 40°C - 50° C
Température moyenne 50°C - 60° C
Haute température 60°C - 70° C

réf	**BC7.2 L**
Capacité	7,2 L / trois bacs, 2,4 L/bac
Puisance	300 W
Dimensions	64 x 35,5 x 10 cm
Poids	5,2 kg

Friteuses 6 L et 10 L

Avec THERMOSTAT EGO

réf	**FRI03001**	**FR10**
Capacité d'huile	6 L	10 L
Temperature	50 - 190 °C	50 - 190 °C
Thermostat de sécurité	240°C	240 °C
	Réservoir amovible avec poignée Cadre, bol et panier en acier inoxydable	
Puisance	3 000 W	3 000 W
Dimensions	26,5 x 41 x 29 cm	21,5 x 27 x 13,5 cm
Poids	6,2 kg	8 kg

CUISSON SOUS VIDE

THERMOPLONGEUR

Vortice Grant

LES POINTS FORTS :

- Plage de température jusqu'à 99°C
- Maintien de la température à ±0.05°C
- S'adapte sur tout type de cuve jusqu'à 50 L
- 3 programmes de températures couramment utilisées
- Minuteur avec alarme sonore

1
AN DE GARANTIE

Le thermoplongeur Vortice de GRANT est compact, robuste et facile à transporter.

Il offre une excellente précision, une homogénéité et une stabilité de température, grâce à une parfaite circulation de l'eau dans la cuve.

« Le nouvel indispensable des cuissons basse température et jusqu'à 95°C. »

réf	**VORTICE**
Coloris	noir - gris
Profondeur d'immersion minimum	99 mm
Livré avec pince de fixation et cage amovible	
Puissance	1300 W
Dimensions	33,3 x 17,2 x 12 cm (h x p x l)
Poids	4,4 kg

LA MEILLEURE

MANIÈRE DE...

Trancher

TRANCHEUSES MANUELLES

TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES

RÂPE À FROMAGE

AIGUISEUR

TRANCHEUSES WIMER

Les Manuelles

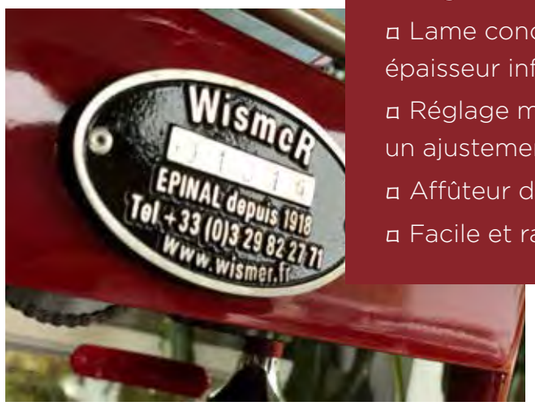
Les trancheuses manuelles Wismer sont assemblées et personnalisées à la main dans notre atelier à Thaon-les-Vosges.

Elles existent en diamètre 250 pour un usage domestique ou pour couper la petite charcuterie (bar à vin, tapas), en diamètre 300 (demi-jambon, épaule) plus adaptées aux restaurants traditionnels, bistrots, en diamètre 350/370 (jambon entier, grosse pièce de charcuterie) recommandées pour les restaurants italiens et épiceries fines.

2
ANS DE GARANTIE

LES POINTS FORTS :

- Avance automatique du chariot vers la lame
- Régularité de l'épaisseur de tranche
- Lame concave pour réaliser des chiffonnades d'une épaisseur inférieure à celle de la lame
- Réglage manuel de l'épaisseur de la coupe permettant un ajustement au 10ème de millimètres (chiffonnades)
- Affûteur de lame réversible intégré à la machine
- Facile et rapide à nettoyer

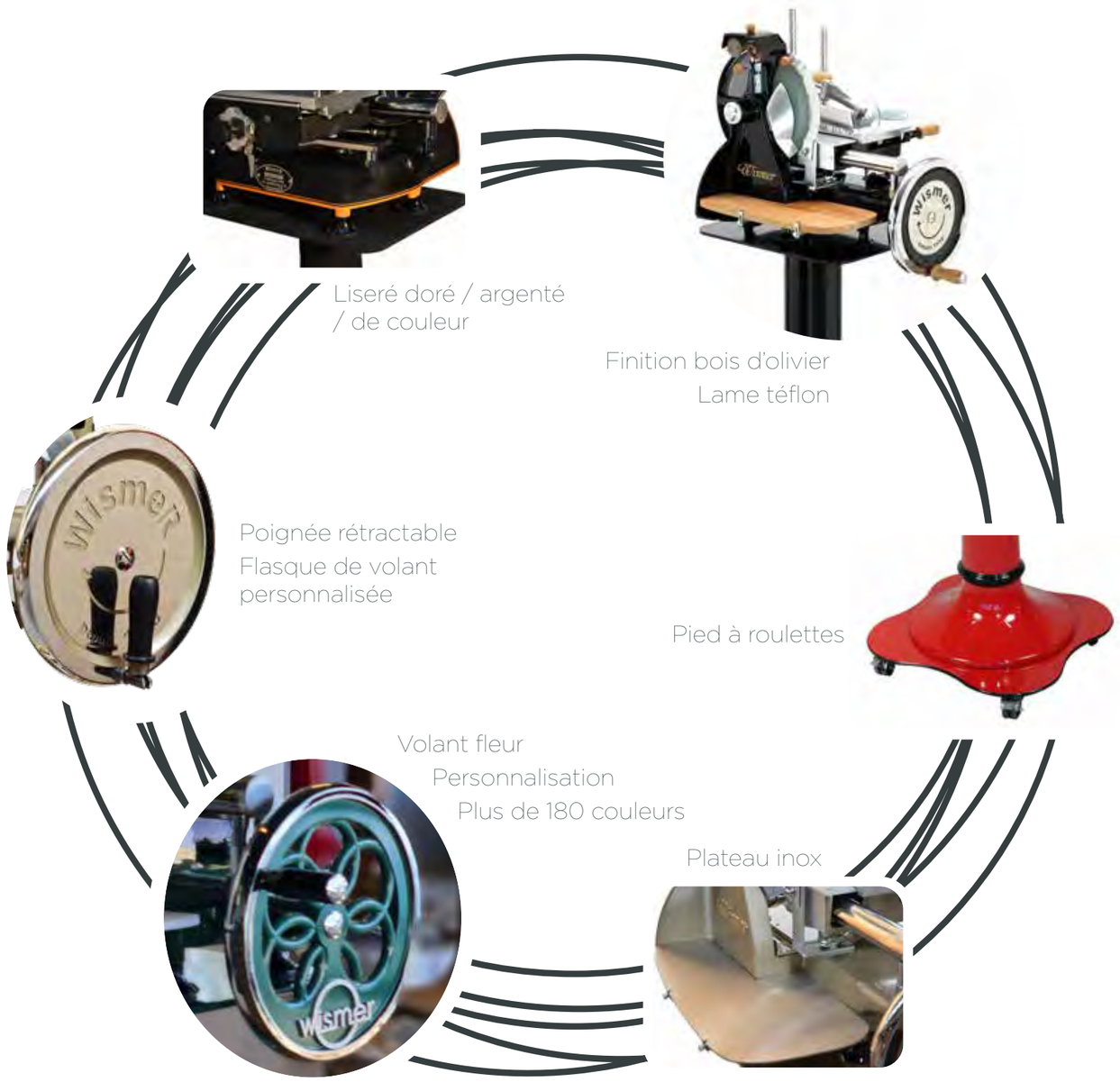


réf	WM250	WM300	WM350	WM370
Diamètre lame	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
Epaisseur tranche	0 /2 mm	0/2 mm	0/2.5 mm	0/2.5 mm
Capacité de coupe maxi (LxH)	185 x 150 mm	230 x 190 mm	270 x 240 mm	270 x 250 mm
Dimensions (LxPxH)	520 x 680 x 510	570 x 710 x 540	705 x 840 x 620	710 x 810 x 800
Poids	33 kg	45,5 kg	81 kg	81 kg

Les Options

Pied

réf	PWM250/300	PWM350/370
Dimensions (DxH)	65 x 80 cm	65 x 80 cm
Poids	72 kg	75 kg



Les Electriques

MODÈLES À GRAVITÉ

Que ce soit pour les particuliers, les petits commerces, les bars et restaurants ou encore pour les professionnels de la boucherie, la gamme de trancheuses électriques Wismer répond aux besoins de chacun.

LES POINTS FORTS :

- Trancheuse robuste en aluminium coulé anodisé
- Facile à nettoyer, plateau amovible
- Egalement disponible en rouge, noir ou beige (option)
- Affûteur incorporé
- Ouverture précise de la voile jusqu'à 16 mm
- Pousse talon pour un minimum de perte
- CE Domestique pour la 195mm
- CE Professionnel pour les 250, 300, 350 et 370 mm avec auto-maintien

2 ANS DE GARANTIE

réf	F195
Diamètre de lame	195 mm
Epaisseur de coupe (mm)	0-15
Surface de coupage L x H (mm)	140 x 140
Dimensions (mm)	255 x 345 x 315
Poids	10 kg
Pays de fabrication	Italie

Existe aussi en rouge réf F195R
et avec l'option bois réf F195RB

réf	WEG250	WEG300	WEG350	WEG370
Diamètre de lame	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
Epaisseur de coupe (mm)	0-16	0-16	0-16	0-16
Surface de coupe L x H (mm)	220 x 190	220 x 220	310 x 260	300 x 275
Dimensions (mm)	290 x 440 x 370	340 x 465 x 440	415 x 580 x 480	415 x 580 x 480
Poids	15.50 kg	23 kg	36 kg	37 kg
Pays de fabrication	Italie			

MODÈLES À LAME VERTICALE

La trancheuse verticale Wismer est idéale pour la découpe de la charcuterie, c'est un modèle qui permet de produire des tranches fines et peut donc réaliser aussi des chiffonnades.

Elle est la garantie d'une coupe régulière, grâce à son réglage d'épaisseur sur base décimale, elle peut varier de 0 à 16mm.

La circulation du plateau monté sur roulements permet de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, des viandes, des poissons, etc.

Elle est équipée d'un affuteur incorporé fixe et d'un moteur ventilé, dispose du CE Professionnel et d'un auto-maintien.

LES POINTS FORTS :

- Trancheuse robuste en aluminium coulé
- Précision de coupe réduction des chutes (talon)
- Plateau amovible. Grande facilité de nettoyage
- Egalement disponible en rouge (option)
- Peinture conforme aux normes alimentaires Moca
- Affûteur incorporé. A retourner lors de son utilisation, il garantit toujours la bonne inclinaison pour l'aiguisage
- CE Professionnel et auto-maintien

2
ANS DE GARANTIE

réf	WEV250	WEV300	WEV350	WEV370
Diamètre lame	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
Epaisseur de coupe	0-16	0-16	0-16	0-16
Surface de coupe L x H	260 x 190 mm	260 x 200 mm	300 x 265 mm	290 x 275 mm
Dimensions (mm)	360 x 460 x 500	420 x 530 x 610	530 x 350 x 640	530 x 650 x 640
Poids	24 kg	36 kg	45 kg	46 kg
Pays de fabrication	Italie			

Pour aller plus Loin ...

Pour les usages intensifs

Les trancheuses de la gamme Plus sont conçues pour une utilisation intensive. Elles sont faciles à nettoyer grâce à l'espace entre la lame et le porte lame.

LES POINTS FORTS :

- Poignée pour le nettoyage sur les modèles 350 mm
- Pousse talon pour un minimum de perte (moins de 1 cm)
- Lame de troisième génération pour la découpe de fromages
- Affûteur intégré
- Chariot démontable pour les modèles 300 mm
- Chariot pivotant pour les modèles 350 mm
- Poignée de levage rapide pour le nettoyage sur les modèles 350 uniquement

MODÈLES À GRAVITÉ

réf	WEG300PLUS	WEG350PLUS
diamètre lame	300 mm	350 mm
moteur	0,37hp – 0,27Kw	0,5hp – 0,37Kw
étanchéité moteur	IP65	IP65
poids	33 kg	46 kg
Capacité de coupe		
rectange	220 x 180	300 x 155
carré	180 x 180	200 x 180
rond en diamètre	200	200
épaisseur MAX	15	25
Dimensions (mm)		
empattement	375 x 500	450 x 590
profondeur totale	684	800

OPTIONS POSSIBLES :

- Extracteur de lame
- Poignée en aluminium
- Transmission par pignons
- Couleur rouge

MODÈLES À LAME VERTICALE

réf	WEV300PLUS	WEV350PLUS
diamètre lame	300 mm	350 mm
moteur	0,37hp – 0,27Kw	0,5hp – 0,37Kw
étanchéité moteur	IP54	IP65
poids	31 kg	45 kg
Capacité de coupe		
rectange	220 x 190	275x 250
carré	190 x 190	250 x 250
rond en diamètre	200	250
épaisseur MAX	15	20
Dimensions (mm)		
empattement	375 x 500	450 x 590
profondeur totale	689	852

et aussi...

RÂPE À FROMAGE ET PAIN

réf	GF8
Corps en Aluminium Interrupteur de sécurité Râpe amovible en inox AISI #304	
Puissance	450 W
Dimensions de la base	17 x 29 cm
Dimensions (cm)	29 x 24,9 x 29,5
Poids	8,2 kg

AFFÛTEURS À COUTEAUX ANYSHARP

Un couteau bien aiguisé en cuisine cela change la vie...

Ces petits aiguiseurs permettent d'avoir un couteau toujours bien aiguisé. Grâce à leur ventouse puissante, ils s'utilisent mains libres en toute sécurité ; cela ne prend que quelques secondes.

réf	ASKPROWOLF	ASKPRORED	ASKPRO	ASKRT3 Lames de remplacement en Carbure de tungstène

- Adapté aux lames lisses comme aux lames dentelées
- Possibilité de changer les lames
- Dimensions 50x60x60 mm

10 ANS DE GARANTIE

AFFÛTEUR XBLADE

Un design unique

Permet d'aiguiser n'importe quel couteau de 12,5 à 22,5°C

Reproduit l'effet du meulage fin de la pierre à aiguiser

Dimensions 110 x 90 x 90 mm

ASKSXGUN Titanium

ASKSXSIL Chromé

LA MEILLEURE

MANIÈRE DE...

Préparer

PLANCHES À DÉCOUPER

PLANCHES DE PRÉSENTATION

PLANCHES À DÉCOUPER EN TECK

CERTIFIÉES FSC

La marque Teak Haus exploite ses propres forêts dans le respect des normes sociales et environnementales rigoureuses définies par le FSC (organisation à but non lucratif engagée dans la gestion responsable des forêts et notamment la méthode de l'éclaircissement qui respecte la biodiversité).

POURQUOI LE TECK ?

Le teck est un bois dur tropical utilisé depuis des siècles dans la construction de navires puisque très résistant à l'eau. C'est une matière durable qui, grâce à sa haute teneur en huile naturelle, et à son grain de bois dur gardera vos couteaux bien aiguisés. Bien entretenue votre planche à découper vous accompagnera de longues années.

Gamme Essentiel - Les deux planches indispensables à avoir chez soi. La planche de découpe et la planche à pain. Celles-ci sont fines et légères, parfaites pour le quotidien.

réf	405	409
Dimensions	40 x 27,4 x 1,4 cm	40,6 x 27,9 x 1,4 cm

Gamme Elegant - Légères et arrondies elles peuvent être utilisées recto-verso : une face pour la découpe, une face pour la présentation

réf	202	204	205	206
Dimensions	30 x 20,3 x 1,4 cm	41,6 x 27,9 x 1,4 cm	57,2 x 12,7 x 1,4 cm	40,6 x 40,6 x 1,4 cm

Gamme Marine - D'épaisseur moyenne, ces planches sont parfaites pour tous les usages : découper, trancher, servir.

Les **STANDARDS** : elles sont équipées d'une rigole pour le jus et d'un perçage qui permet de les accrocher facilement.

réf	513	514	517
Dimensions	20,3 x 20,3 x 1,9 cm	40,6 x 30,5 x 1,9 cm	45,7 x 35,6 x 1,9 cm

Les **ORIGINALES** : plutôt prisées pour les jolies présentations ou les planches de tapas

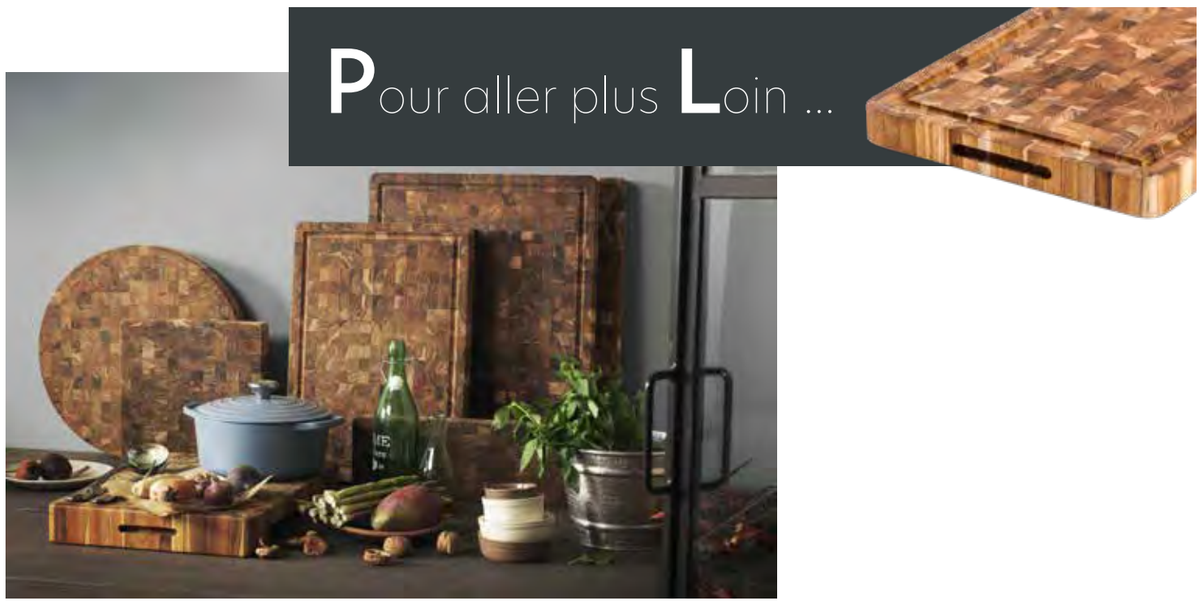
réf	516	533	535
Dimensions	39,4 x 30,5 x 1,9 cm	20,5 x 26,7 x 1,9 cm	45,7 x 17,8 x 1,9 cm

Gamme Canoë - Inspirées de la forme des pagaies, ces superbes planches réversibles peuvent servir à la découpe comme à la présentation.

réf	701	702	703
Dimensions	48,3 x 22,9 x 1,3 cm	54,6 x 27,9 x 1,3 cm	67,3 x 21,6 x 1,3 cm

Gamme Spéciale - Grandes planches de présentation pour les tapas, les pizzas, les apéritifs ....

réf	901	902
Dimensions	82,6 x 71,1 x 1,3 cm	41,9 x 41,9 x 1,5 cm



Gamme Boucher - Ces billots façon bouchers sont de véritables outils de professionnels ! En bois

réf	303	311
Dimensions	45,7 x 5,1 cm	40,64 x 30,48 x 3,8 cm

réf	313	315	333
Dimensions	50,8 x 35,6 x 6,4 cm	45,7 x 15,2 x 5,1 cm	61 x 45,7 x 3,8 cm

Pour l'entretien

HUILE pour planche en teck 355 ml
A appliquer une fois par mois

Pour la boutique

PRÉSENTOIRS

LA MEILLEURE

MANIÈRE DE...

Conserver

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE

ACCESSOIRES SOUS VIDE

DÉSHYDRATEURS

ACCESSOIRES DÉHYDRATEURS

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE

MAGIC VAC

Conserver toutes les manières en sacs, en bacs, en bocaux pour ne plus jeter. Grâce à ces machines sous vide ultra performantes et durables (**pompes garanties 10 ans**), il est possible de conserver jusqu'à 5 fois plus longtemps les aliments.

LES POINTS FORTS :

- Pompe performante
- Mise sous vide d'air de 97 %
- Prolonge la durée des aliments de 3 à 5 fois plus longtemps
- Appareil durable
- Facile d'utilisation

2
ANS DE GARANTIE

Ultra – compacte - Légère - simple - très performante à petit prix

	Compact
réf	VK02PK1
Barre de soudure	30 cm
Valeur de mise sous vide	0,75 ba
Type de pompe	Monocylindre avec piston autolubrifié
Cycle de soudure	Automatique et manuel
Coupe sacs intégré	oui
Dimensions	38 x 10 x 6 cm
Poids	0,94 kg

Les plus sophistiquées - Ces 2 modèles bénéficient des dernières technologies Magic Vac.

	Champion	Perfetta
réf	V212PK1	V272PK1
Barre de soudure	30 cm	30 cm
Valeur de mise sous vide	0,80 ba	0,82 bar
Type de pompe	Monocylindre avec piston autolubrifié	Double pompe
Temps de soudure	Préréglage	Automatique
Fonction Marinade	non	oui
Coupe sacs intégré	oui	oui
Dimensions	51 x 17,5 x 10,5 cm	51 x 17,5 x 10,5 cm
Poids	3 kg	2 kg
Pays de fabrication	Italie	Italie

Pour aller plus Loin ...

Pour les pros - Ces machines tout en inox sont conçues pour un usage intensif grâce à leur double pompe à pistons auto-lubrifiés et à leur système de refroidissement de la barre de soudure.

	Mini Jumbo Evo	Jumbo 40
réf	V772PK1	V702PK1
Barre de soudure	34 x 0,3 cm	extra large 40 cm
Valeur de mise sous vide	0,80 ba	0,85 bar
Débit moyen de la pompe	31.5L/min	31.5L/min
3 niveaux de soudure	sec, humide, très humide	
Fonctions	Cycle spécifique pour faire des sacs à partir de rouleaux Cycle pour les récipients	
Bac de condensation	amovible	amovible
Dimensions	41.5 x 24.5 x 12.5 cm	54 x 31,5.5 x 17 cm
Poids	5 kg	12 kg
Pays de fabrication	Italie	Italie

ACCESSOIRES MAGIC VAC

Les sacs et rouleaux

ANP - CONGÉLATION, CONSERVATION

réf ANP1066 lot de 2 rouleaux 20 cm x 6 m
réf ANP1068 lot de 2 rouleaux 30 cm x 6 m
réf ANP1059 lot de 50 sacs précoupés 20 cm x 30 cm
réf ANP1064 lot de 50 sacs précoupés 30 cm x 40 cm

ACO - CONGÉLATION, CONSERVATION, CUISSON (-40°+120°C)

réf ACO1066 lot de 2 rouleaux 20 cm x 6 m
réf ACO1068 lot de 2 rouleaux 30 cm x 6 m
réf ACO1059 lot de 50 sacs précoupés 20 x 30 cm
réf ACO1064 lot de 50 sacs précoupés 30 x 40 cm

Les contenants

LES BACS

réf ACO1002 Canister 4 L
réf ACO1003 Canister 2 L
réf ACO1004 Canister 1.5 L
réf ACO10073 Canister 2.5 L

COUVERCLES UNIVERSELS - s'adaptent sur n'importe quel bocal en verre dont le diamètre de fermeture est inférieur à 12 cm.

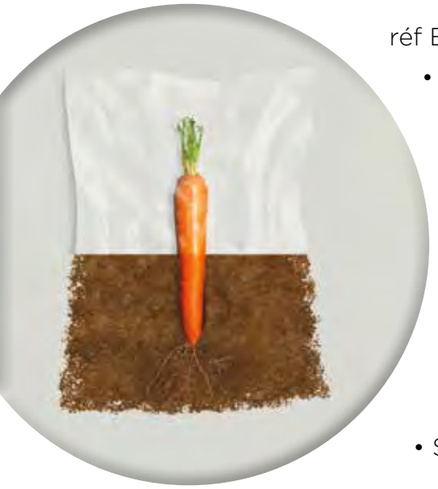
ACO 1011 grand modèle 12 cm
ACO 1012 petit modèle 11 cm

SOLUTION COMPOSTABLE

Sacs sous vide biodégradables

À BASE DE CELLULOSE COMPOSTABLE BIODÉGRADABLE

Le bio compostable est comparable au déchet organique, il ne contamine pas l'environnement car c'est un produit naturel qui se dissout, se décompose dans la nature grâce à l'action combinée de l'oxygène et de l'eau.



réf EN13432

- Film externe à haute barrière à base de cellulose biodégradable compostable
  - Film interne à base de biopolymère biodégradable compostable
    - Epaisseur 55 microns
    - Haute barrière à l'oxygène
    - Haute barrière contre l'humidité
  - Convient aux emballages pour pasteurisation
- Convient pour la congélation
- Sans OGM

épicier

réfrigérateur

congélateur

réf	dimensions	conditionnement par paquet	conditionnement par carton
3351530	15 x 30	50 unités	1 000
3351624	16 x 24	50 unités	1 000
3352030	20 x 30	50 unités	1 000
3352535	25 x 35	50 unités	1 000
3353040	30 x 40	50 unités	500
3354060	40 x 60	50 unités	400

PERMÉABILITÉ À LA VAPEUR D'EAU

PERMÉABILITÉ À L'OXYGÈNE

RÉSISTANT AUX TEMPÉRATURES DE SOUDAGE

MACHINES À CLOCHE

La chambre à vide parfaite pour les plats

Panneau digital
Vide en récipients
Easy, création du vide en externe
Capteur de vide absolu
Gaz inerte
H2out, cycle déhumidification pompe
Tarage automatique

réf	**C312**	**C412**
Barre de soudure	31 cm	41 cm
Pompe à vide	12 m³ / h	12 m³ / h
Châssis	acier inox	acier inox
Chambre à vide	34,3 x 43,4 x 17,5 cm	44,1 x 44,9 x 17 cm
Dimensions	41,5 x 59,2 x 40,7 cm	53,5 x 59,1 x 43,8 cm
Poids	45 kg	55 kg
Pays de fabrication	Italie	Italie

SACS LISSES CLASSIQUES
POUR MACHINE À CLOCHE

Accessoires	Sacs sous-vide 200 x 300 cm 10 lots de 100 (1000 sacs)	Sacs sous-vide 300 x 400 cm 10 lots de 100 (1000 sacs)
réf	SR11191	SR11276
Résistants	sacs sous vide 3 soudures PA/PE 90 MY	

DÉSHYDRATEUR BROD & TAYLOR

Le modèle pliant **Sahara** est le tout premier déshydrateur alimentaire qui se replie à 1/3 de sa taille pour le stockage.

Le Sahara propose une grande surface de séchage. Il est équipé d'un ventilateur, un double système de chauffage (2 résistances différentes), d'un flux d'air qui circule uniformément à l'intérieur du déshydrateur, silencieux et à haute efficience, d'une entrée d'air filtrée, de deux capteurs automatiques de température et de temps, des plateaux en acier inoxydable et de deux portes en verre pour une visibilité maximale.

LES POINTS FORTS :

- Système pliable, rangement facile
- Surface de séchage totale de 1 m²
- Grilles en inox
- Conception à double résistances, puissance élevée au démarrage, puis puissance faible à une seule résistance
- Efficacité optimale et gain d'énergie
- Séchage uniforme et fonctionnement silencieux
- Réglage automatique du temps et de la température

Sahara

2
ANS DE GARANTIE

réf	**DR-720**
Plage de température	30 à 74 ° C
Plateaux en acier inoxydable inclus	
Durée maximale automatisée	198 heures
Puissance	690-820 W
Dimensions	Fermé plié : 56 x 31 x 9,5 cm Ouvert : 56 x 36,5 x 28 cm
Poids	5,8 kg

Accessoire :
FEUILLES
pour petits ingrédients, herbes, liquides, etc.
réf : 007760

TOUT LE MONDE EN PROFITERA !

DÉSHYDRATEURS EZIDRI

Les déshydrateurs Ezidri disposent d'un dispositif de séchage puissant pour le séchage des fruits, légumes, champignons mais aussi des viandes, poissons, herbes, et fleurs.

Ils peuvent avoir une capacité encore plus importante en ajoutant d'autres plateaux (5 inclus de base).

Ils sont parfaits pour sécher à basse température et préparer des plats crus. Une distribution d'air chaud spéciale assure un séchage uniforme sur chacun des plateaux.

Ils ont une très faible consommation d'énergie grâce au système de circulation d'air breveté.

LES POINTS FORTS :

- Système ajustable, utiliser uniquement les plateaux nécessaires
- Grande surface de séchage
- Circulation de l'air sur chaque plateau individuellement
- Economique

FD500 Digital

réf	**EZI.02**
Plage de température	30 à 60 ° C
5 plateaux inclus - extensible jusqu'à 15 plateaux 1 plaque pour liquide 1 grille pour herbes	
Possibilité de programmer la durée	24 heures
Puissance	500 W
Dimensions	39 x 41 x 28 (H) cm
Poids	5 kg

2
ANS DE GARANTIE

FD1000 Digital

réf	**EZI.03**
Plage de température	30 à 70 ° C
5 plateaux inclus - extensible jusqu'à 30 plateaux 1 plaque pour liquide 1 grille pour herbes	
Possibilité de programmer la durée	48 heures
Puissance	1000 W
Dimensions	24 x 24 x 26 (h) cm
Poids	3,3 kg

Accessoires Ezidri

réf	**pour FD500**	**pour FD1000**
GRILLE pour déshydrater des aliments de très petite taille ainsi que les herbes et les épices.	**EZI.11**	**EZI.07**
LOT DE 2 PLATEAUX SUPPLÉMENTAIRES	**EZI.08** *extensible jusqu'à 15 plateaux*	**EZI.04** *extensible jusqu'à 30 plateaux*
PLAQUE POUR LIQUIDE pour déshydrater des liquides et semi-liquides	**EZI.10**	**EZI.06**

LA MEILLEURE

MANIÈRE DE...

Mixer

BLENDERS

MIXEUR PLONGEANT

BLENDERS VITAMIX

Les blenders Vitamix sont connus et reconnus pour leur puissance, leur polyvalence et leur extrême précision. Ils offrent des possibilités de créations infinies. Un Vitamix réalise une soupe chaude en 5 minutes seulement, il réduit en poudre ou en farine, hache, pétrit, réduit en purée, chauffe, mixe, fouette, prépare des jus et des crèmes, réalise un sorbet, et bien plus encore.

LES POINTS FORTS :

- Qualité de mixage inégalée
- Moteur puissant de 2 chevaux
- Bouton de vitesses variable
- Blender chauffant multifonctions
- Facilité à travailler des ingrédients durs
- Durabilité et garanties longues

Le modèle Explorian - Le blender E310 profite de la technologie de mixage Vitamix et de sa puissance, tout ceci dans une version simple avec 10 vitesses, une fonction pulse et en plus petit format avec son bol 1,4 L.

Explorian E310 comprend l'essentiel des commandes Vitamix pour réaliser de nombreuses préparations différentes.

5 ANS DE GARANTIE

	E310
Coloris	noir
Capacité	1,4 L
Puissance	2,2 cv
Vitesses	10
Fonction Pulse	oui
Dimensions	41,9 x 33 x 29,5 cm
Poids	6,85 kg
Pays de fabrication	Etats-Unis

Les Accessoires Explorian

D'autres bols sont disponibles en option, le bol 2L ou le bol 0,9L.

Bol 2 L
réf : V2

Bol 0,9 L
réf : V09

LES ACCESSOIRES EXPLORIAN ET ASCENT DE SONT PAS COMPATIBLES.
La gamme Explorian ne disposant pas de la technologie self-detect.

Les Accessoires Vitamix - pour tous les modèles.

Chaque blender Vitamix est livré avec son pilon.

spatule
réf : 15482

racloir sous lame
réf : 64584

pilon bol 0,9 L & 1,4L
réf : 15033

pilon bol 0,9L & 2L haut
réf : 00760

pilon bol 2L bas
réf : 16041

Les modèles Ascent - sont équipés de nouvelles fonctions pratiques et d'une technologie conçue pour une sécurité absolue, qui en font un véritable robot de cuisine.

Avec le bouton de contrôle variable de la vitesse, la fonction Pulse (impulsion) et les programmes proposés selon les modèles, les textures sont plus maîtrisées et la cuisine encore plus libre.

Les blenders Ascent ont un couvercle entièrement transparent qui offre une visibilité totale sur la préparation.

10
ANS DE GARANTIE

TECHNOLOGIE INTERLOCK

▫ Système de sécurité qui reconnaît si le couvercle est bien fermé sur le bol et si le bol est en place sur la base.

TECHNOLOGIE SELF-DETECT

▫ Permet à la base de reconnaître le bol ou la cup utilisée, et d'adapter sa minuterie et ses programmes en conséquence.

	A2300
réf	A2300iB
Coloris	**noir**
Capacité	2 L
Puissance	2,2 cv
Vitesses	10
Fonction Pulse	oui
Programmes	-
Minuterie	digitale
Dimensions	43,2 x 20,3 x 27,9 cm
Poids	5,4 kg
Pays de fabrication	Etats-Unis

	A2500
réf	A2500iB - A2500iW - A2500iR - A2500iS
Coloris	**noir - blanc - rouge - gris**
Capacité	2 L
Puissance	2,2 cv
Vitesses	10
Fonction Pulse	oui
Programmes	**3 : smoothies - soupes - glaces**
Minuterie	digitale
Dimensions	43,2 x 20,3 x 27,9 cm
Poids	5,4 kg
Pays de fabrication	Etats-Unis

	A3500
réf	A3500iBSF
Coloris	**inox**
Capacité	2 L
Puissance	2,2 cv
Vitesses	10
Fonction Pulse	oui
Programmes	**5 : smoothies - soupes - glaces - dips & tartinades - nettoyage**
Minuterie	**digitale programmable**
Dimensions	43,2 x 20,3 x 27,9 cm
Poids	6,8 kg
Pays de fabrication	Etats-Unis

Les Accessoires Ascent - Des cups sont disponibles en option pour réaliser des petites quantités, des sauces, des smoothies à emporter, etc. Les 225 ml servent également de mini-hachoir.

Les packs

	2 Cups 225 ml + bloc lame	2 Cups 600 ml + bloc lame	1 Cup 225 ml + 1 cup 600 ml + bloc lame
réf	63226	63233	68391

Les cups seules

	2 Cups 225 ml	1 Cup 600 ml
réf	63224	63229

MIXEUR PLONGEANT NEMOX

Mixeur à deux vitesses, puissant, il est équipé d'une lame spéciale avec quatre couteaux pour émulsionner, couper, émincer et hacher tout type d'aliment à la taille désirée en quelques secondes.

Le pied en acier inoxydable de 22 cm de long est parfait pour une utilisation dans des contenants profonds. Le pied peut être démonté pour une plus grande facilité de nettoyage.

2
ANS DE GARANTIE

Il peut être utilisé sur les aliments dans n'importe quel récipient, même à des températures élevées.

Equipé d'un anneau en acier ajusté pour suspendre le mixeur.

Il est livré avec un accessoire fouet et un contenant gradué de 0,8 L

réf	mix220
2 vitesses	8 000 – 15 000 tours / minute
Puissance	700 W
Pied acier inoxydable	extractible
Dimensions	7 x 7 x 4,6 cm
Poids	1,35 kg

LA MEILLEURE

MANIÈRE DE...

Extraire du jus

FILTRE À LAITS VÉGÉTAUX

EXTRACTEURS DE JUS

PRESSE-AGRUMES

FILTRE À LAITS VÉGÉTAUX

VEGAN MILKER *by Chufamix*

Le Vegan Milker est un filtre à laits végétaux, il s'utilise avec tout type de mixeurs plongeants.

D'une façon très simple, il permet à tout le monde de fabriquer son propre lait végétal maison et frais, sans conservateurs, sans additifs, et riche en nutriments.

Il est ainsi possible de faire : laits d'amandes, noix, noisettes, cacahuètes, noix de cajou, pistaches, macadamia, noix du brésil, avoine, riz, épeautre, millet, quinoa, sésame, chanvre, soja, etc.

OPEN SYSTEM

LES POINTS FORTS :

- Permet de réaliser tout type de lait végétal
- Filtre très fin - texture douce
- Préserve les nutriments
- Zéro emballage
- Facilité d'utilisation
- Permet d'utiliser la pulpe pour d'autres recettes

2
ANS DE GARANTIE

Le Vegan Milker est aussi très pratique pour faire des fromages, des yaourts, des desserts végétaliens, et d'autres préparations qui permettent de recycler la pulpe des oléagineux utilisés : pâtés végétaux, cakes, accompagnements, biscuits.

2
ANS DE GARANTIE

Vegan Milker Soul

Cette nouvelle version du Vegan Milker se veut plus écologique, elle est composée d'un récipient en verre (résistant aux chocs thermiques) avec poignée, d'un filtre inox et plastique, d'un couvercle en bambou et d'un pilon en bois de pin des forêts certifiées durables du Pays Basque et de Galice.

	Vegan Milker SOUL
réf	chufa-S
Capacité de lait végétal	0,8 L
Bol en verre	verre trempé de 4 mm
Dimensions	10 x 10 x 23 cm
Poids	1,35 kg
Pays de fabrication	Espagne

Vegan Milker Classic

Le modèle d'origine de Chufamix, simple et efficace, avec un contenant en plastique sans BPA un peu plus grand.

	Vegan Milker CLASSIC
réf	chufa
Capacité de lait végétal	1,2 L
Dimensions	12 x 12 x 27 cm
Poids	0,67 kg
Pays de fabrication	Espagne

EXTRACTEURS DE JUS HUROM

Les extracteurs Hurom offrent une prise en main rapide et facile. Le montage et le démontage pour le nettoyage de chaque extracteur est rapide et simple.

Ils disposent d'une technologie d'extraction performante, la vis sans fin exerce une pression à froid des aliments, et donne un trés bon rendement et un jus fin. Cette technologie préserve le maximum de vitamines contenues dans les fruits et légumes.

Ces extracteurs peuvent être utilisés pendant 30 minutes en continu, et plus pour le modèle professionnel !

5
ANS DE GARANTIE

LES POINTS FORTS :

- Finesse de jus
- Selon modèles finesse réglable grâce au levier
- Préserve les nutriments
- Panier rotatif (selon modèle) pour mélanger
- Facilité d'utilisation
- Nettoyage rapide

Hurom H-100 **- Le plus rapide à nettoyer**

C'est l'extracteur sans tamis de Hurom, il offre un nettoyage ultra-rapide pour que son utilisation et la consommation de jus devienne une routine quotidienne.

Il n'y a plus besoin de brosse de nettoyage, sans tamis, il suffit de rincer les filtres à l'eau. Le système fonctionne avec 2 filtres qui s'emboitent, très facile à monter / démonter.

Sa trémie est plus large que sur les autres extracteurs (ouverture de 16 cm) et permet d'y insérer facilement tout type d'aliment. Une seconde entrée est également prévue pour l'insertion des aliments longs ou à tige.

réf	H100P - H100B - H100R
Coloris	Platinum - Noir - Rouge
Vitesse de rotation	43 tours/min
Capacité de la cuve	350 ml
Livré avec	1 filtre à jus 1 filtre à smoothie 1 cuve à pulpe 1 cuve à jus
Dimensions	29,2 x 21 x 46,2 (H) cm
Poids	5,3 kg
Pays de fabrication	Corée

Hurom HZ - L'expert

Basé sur le modèle professionnel HW, il offre toute la technologie de celui-ci dans une version domestique, plus compacte, et avec une cuve de 500 ml.

Extracteur robuste et performant.

réf	HZ
Coloris	inox
Vitesse de rotation	43 tours/min
Capacité de la cuve	500 ml
Livré avec	1 accessoire sorbet 1 accessoire presse-agrumes 1 filtre fin, 1 filtre épais 1 cuve à pulpe, 1 cuve à jus 1 brosse de nettoyage
Dimensions	23,6 x 20,5 x 40,7 (H) cm
Poids	5,4 kg
Pays de fabrication	Corée

Hurom Gi - Extracteur de jus horizontal

Un extracteur compact, facile à utiliser et à démonter. Son extraction est optimale pour les légumes verts.

Fonction Moulin à grains (émince des noix, de l'ail, etc.)

Extrude les pâtes et nouilles sous 4 différentes formes.

réf	GI
Coloris	Platinum
Vitesse de rotation	70-80 tours/min
Capacité de la cuve	350 ml
Livré avec : 1 Vis pour jus - 1 vis pour moudre - 1 set pour pâtes fraîches - 1 cuve à pulpe, 1 cuve à jus - 1 poussoir - 1 brosse de nettoyage	
Dimensions	31,2 x 16 x 36,7 (H) cm
Poids	4.7 kg
Pays de fabrication	Corée

Pour aller plus Loin ...

Hurom HW - Le Professionnel

Extracteur vertical professionnel robuste et résistant, conçu pour une utilisation intensive
Parfait pour fruits, légumes et herbes
Très bon rendement de jus
Revêtement acier inoxydable
Rotation lente pour préserver au maximum les nutriments
Levier de réglage de la finesse de jus
Grande facilité d'utilisation et de nettoyage

réf	HW
Coloris	Inox
Vitesse de rotation	60 tours/min
Capacité de la cuve	1 000 ml
Livré avec	1 set de filtres (fin et épais) 1 cuve à pulpe, 1 cuve à jus 1 brosse de nettoyage 1 poussoir **1 set de 3 cuves de 1000 ml** **1 accessoire presse-agrumes**
Dimensions	28,3 x 20 x 45,9 (H) cm
Poids	9 kg
Pays de fabrication	Corée

Presse-agrumes the Juicer

Les meilleurs inventeurs et ingénieurs néerlandais de la société Espressions se sont lancés un défi : révolutionner le presse-agrumes. Un seul objectif : développer le meilleur au monde. Après 5 années de travail intense et de très nombreux tests, ils ont atteint leur objectif et propose un presse-agrumes de dernière génération : **The Juicer**.

The Juicer utilise à la fois la pression à bras et la force centrifuge pour faire un jus de qualité fin si on le préfère sans pulpe ou onctueux si on le veut avec pulpe.

Il est conçu pour un usage professionnel intensif comme pour un usage domestique pendant de longues années.

Il permet de presser les oranges, citrons, pamplemousses, ainsi que les grenades.

30 %
plus de jus
70 %
plus de fibres

Presse les grenades avec une grande facilité et un très bon rendement.

LES POINTS FORTS :

- Un presse-agrumes robuste et de qualité
- Vitesse de rotation rapide à 1450 tours/min
- Appareil agréable à utiliser et facile à nettoyer
- Moteur professionnel à induction, longue durée de vie
- Cône en inox de qualité supérieure lavable au lave-vaisselle
- 2 boutons pour 2 finesses de jus possible

5
ANS DE GARANTIE

1 jus avec ou sans pulpe
à la simple touche d'un bouton

réf	EP7000
Coloris	Inox
Moteur sans charbon professionnel	1 450 tours/min
Niveau sonore	65 dBA
Dimensions	18,5 x 21 x 38,5 (H) cm
Poids	7,4 kg
Dutch Design	Fabriqué en Europe

LA MEILLEURE
MANIÈRE DE ...

Faire la Glace

SORBETIÈRES DOMESTIQUES

TURBINES À GLACES PROFESSIONNELLES

MACHINE À GLAÇONS

SORBETIÈRES NEMOX

Nemox a utilisé la technologie de ses turbines professionnelles pour créer des sorbetières performantes, compactes et pratiques qui peuvent être utilisées à la maison par tous les amateurs de glaces artisanales.

Ces sorbetières sont en mesure de produire le froid de façon autonome. Elles sont équipées d'une installation frigorifique incorporée (compresseur hermétique, condensateur, ventilateur, évaporateur) qui dégage en un temps extrêmement bref un grand nombre de frigories.

Une glace prête à manger, qui n'a pas besoin d'être mise au congélateur pour prendre !

LES POINTS FORTS :

- Permet de réaliser des glaces onctueuses comme chez le glacier
- Possibilité de préparer des glaces à l'improviste puisque la turbine n'a pas besoin d'accumulateur de froid
- **Green Technology**
- Fabriquées en Italie

2
ANS DE GARANTIE

La gamme de produits Nemox a été renouvelée pour mettre l'accent sur l'éco-durabilité, avec **la ligne i-Green**.

Les machines n'utilisent que des gaz écologiques avec GWP - Global Warming Potential - (capacité à retenir la chaleur des divers gaz à effet de serre).

Nemox a décidé d'apporter sa contribution en utilisant un gaz R290 avec une valeur GWP égale à 3 dans ses machines. Cela signifie que Nemox réduit son impact sur les émissions de 99,95%.

Les machines i-Green ont également une conception éco-durable. Elles consomment moins d'électricité et sont plus efficientes.

Gelato NXT1 i-Green - Tout automatique

réf	NXTI
Coloris	Gris - Rouge - Vert - Noir - Blanc
Production horaire	1,5 L en 15/20 min
Cuve amovible en acier inox	1.7 L
Quantité d'ingrédients max	1 kg (1.5 L)
Gaz	R290
Equivalent en CO_2	0,09 kg CO_2 eq
Puissance	150 W
Dimensions	27 x 38 x 24,5 cm
Poids	10,20 kg
Pays de fabrication	Italie

L'utilisation des bols amovibles permet de préparer des glaces de parfums différents, faciles à conserver.

Gelato Exclusive i-Green - Manuelle

réf	EXCLUSIVE
Coloris	Blanc - Noir
Production horaire	1,5 L en 15/20 min
Cuve amovible en inox	1.7 L
Quantité d'ingrédients max	1 kg (1.5 L)
Gaz	R290
Equivalent en CO_2	0,09 kg CO_2 eq
Puissance	140 W
Dimensions	27 x 38 x 22 cm
Poids	10,90 kg
Pays de fabrication	Italie

TURBINES À GLACES PROFESSIONNELLES NEMOX

Cette série est entièrement automatique. Il suffit d'appuyer sur le bouton ON pour démarrer le cycle de production de la glace.

Le logiciel gère la préparation et le maintien de la glace à l'aide d'algorithmes, en fonction de la température ambiante, et la densité du mélange détectée par les sondes.

5 niveaux de maintien sont disponibles (de la texture la plus douce à la plus dure) qui peut être modifiée à tout moment.

1
AN DE GARANTIE

GREEN TECHNOLOGY
MADE IN ITALY
by
NEMOX

Le couvercle est équipé d'une ouverture pour permettre l'ajout d'ingrédients pendant la préparation, et d'un capteur qui arrête la rotation des lames lorsqu'il est soulevé.

La crème glacée peut être stockée dans la machine pour une durée de 8 heures.

Les turbines fonctionnent d'une manière écologique et plus efficiente, dans le respect de l'environnement.

Gelato 3K et 4K Touch i-Green - Tout automatique

Le modèle **Gelato 3K Touch** i-Green a une taille compacte et convient à une production intensive de cycles de 800 g environ tous les 15 minutes.

Le modèle **Gelato 4K Touch** i-Green a une capacité de production de plus de 1 kg par cycle, environ toutes les 15 minutes.

réf	**Gelato 3K**	**Gelato 4K**
Production horaire	4.8 L (3.2 kg) 0,8 kg par cycle (12/15 min)	6 L (4 kg) 1 kg par cycle (12/15 min)
Cuve amovible en inox	1.7 L	2.5 L
Quantité d'ingrédients max	0.8 kg	1 kg (1.5 L)
Gaz	R290	R290
Equivalent en CO_2	0,1 kg CO_2 eq	0,11 kg CO_2 eq
Puissance	280 W	320 W
Dimensions	34 x 43 x 25 cm	41.5 x 41.5 x 30 cm
Poids	21,6 kg	26,2 kg
Pays de fabrication	Italie	Italie

Ice Cube Tech

- Machine à glaçons Nemox

Simple, facile à utiliser et compact

réf	ICE CUBE
Puissance	160 W
Réservoir d'eau	4,5 L
Capacité de la cuve de récupération	1,5 Kg
Production de glaçons	15 kg / 24 h
Puissance	150 W
Dimensions	36 x 40 x 42 cm
Poids	16 kg

ICE CUBE Tech produit automatiquement des glaçons. La glace est toujours prête, en quantité suffisante, idéale pour un usage professionnel.

Elle ne nécessite aucune installation (pas de raccordement à l'eau) pour une utilisation à n'importe quel endroit.

ICE CUBE Tech produit 12 glaçons en 6 à 10 minutes. Il est possible de choisir la taille des cubes parmi trois tailles : S, M et L.

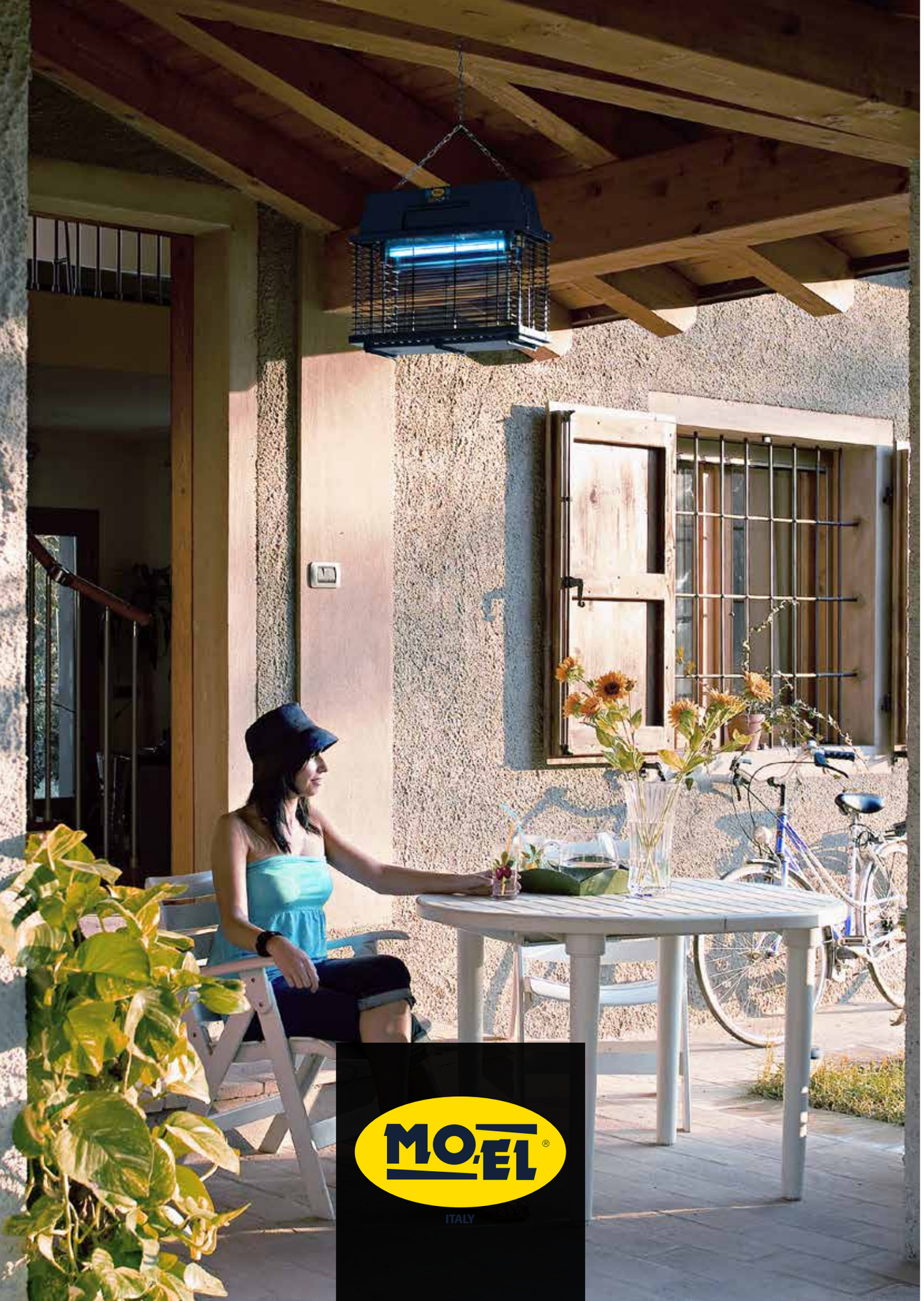
1
AN DE GARANTIE

LA MEILLEURE

MANIÈRE D'...

Echapper aux insectes

DÉSINSECTISEURS



PIÈGES À INSECTES WISMER & MOEL

2
ANS DE GARANTIE

Pièges par aspiration

réf	36801	363G
Couverture	14 - 15 m	14 - 16 m
Lampes	1 x 32	1 x 32
Durée de vie des lampes	2 000 h	2 000 h
Puissance	55 W	75 W
Dimensions	24,5 x 22 x 34 cm	24,5 x 22 x 34 cm
Poids	2,4 kg	2,4 kg
Pays de fabrication	Italie	

Pièges par électrocution

réf	309	308E
Couverture	10 - 12 m	15 - 18 m
Lampes	2 x 15	2 x 40
Durée de vie des lampes	1 500 h	2 000 h
Puissance	45 W	95 W
Dimensions	35,5 x 15,5 x 31,5 cm	24,5 x 22 x 34 cm
Poids	4,2 kg	8,6 kg
Pays de fabrication	Italie	

Notes

Catalogue imprimé sur du papier 100 % recyclé
par : Flash & Fricotel, 1 place Baudoin, 88000 EPINAL

Merci pour votre confiance

WISMER
Zone Inova 3000, allée n°5
88150 CAPAVENIR VOSGES
contact@wismer.fr
03 29 82 27 71

wismer.fr