

Catequip

Catalogue Général



Marmon Foodservice
Technologies

A Berkshire Hathaway Company





Acteur majeur de la restauration rapide, nous assurons **la maintenance** préventive et curative de vos équipements. Nous fournissons les plus grandes chaînes de restauration rapide en **équipements et accessoires** de cuisine professionnelle. Notre entreprise est basée sur trois valeurs fondamentales :

LA QUALITÉ

CATEQUIP répond aux critères les plus stricts imposés par les différentes réglementations en vigueur.

LA SÉCURITÉ

CATEQUIP veille à la sécurité des installations et du personnel concerné selon les habilitations en vigueur.

LE SERVICE

CATEQUIP a mis en place une organisation lui permettant de réaliser vos projets et de vous accompagner tout au long de leur réalisation en respectant vos délais.



SOMMAIRE

Notre service Après Vente	<u>6</u>
Notre service calibration	<u>8</u>
Notre boutique en ligne	<u>11</u>
Prince Castle	
Découpe fruits et légumes	<u>13</u>
Coupe-tomates	<u>13</u>
Saber-King	<u>14</u>
Mini Saber-King	<u>15</u>
Découpe en cube	<u>15</u>
Découpe en quartiers	<u>16</u>
Coupe citron	<u>16</u>
Coupe salade	<u>17</u>
Découpe bagels	<u>17</u>
Accessoires pour grill	<u>18</u>
Gratoirs	<u>18</u>
Racloirs	<u>19</u>
Brosses	<u>19</u>
Distributeurs de sauce	<u>20</u>
Pour sauce épaisse	<u>20</u>
Ketchup et moutarde	<u>20</u>
Accessoires	<u>21</u>
Accessoires frites	<u>22</u>
Paniers à frites	<u>22</u>
Pelles à frites	<u>23</u>
Minuteurs & timers	<u>24</u>
Affichage multiple	<u>24</u>
Affichage unique	<u>24</u>
Toasters	<u>25</u>
CTDE/CTD	<u>25</u>
Série CTS	<u>26</u>
Série 297	<u>27</u>
Série 247 & 248	<u>28</u>
Série 212	<u>29</u>
Accessoires	<u>29</u>
Cuiseur vapeur	<u>30</u>
Grill modulable	<u>31</u>
Maintien en température	<u>32</u>
Organisation	<u>34</u>
Nieco	
Broileurs à convoyeur	<u>36</u>
MV62	<u>36</u>
MV63	<u>36</u>
Conditions générales de vente	<u>46</u>
Contactez-nous !	<u>48</u>

NOTRE SERVICE APRÈS VENTE

Fort d'un réseau national de techniciens qualifiés, nous vous proposons une multitude d'offres globales de prestations :

- Installation & Mise en service d'équipements
- Maintenance préventive et curative
- Réparation en atelier de vos équipements
- Suivi des garanties de vos équipements
- Formations sur mesure



Chaque client, selon sa zone géographique bénéficie d'un technicien privilégié prêt à intervenir dans les plus brefs délais.



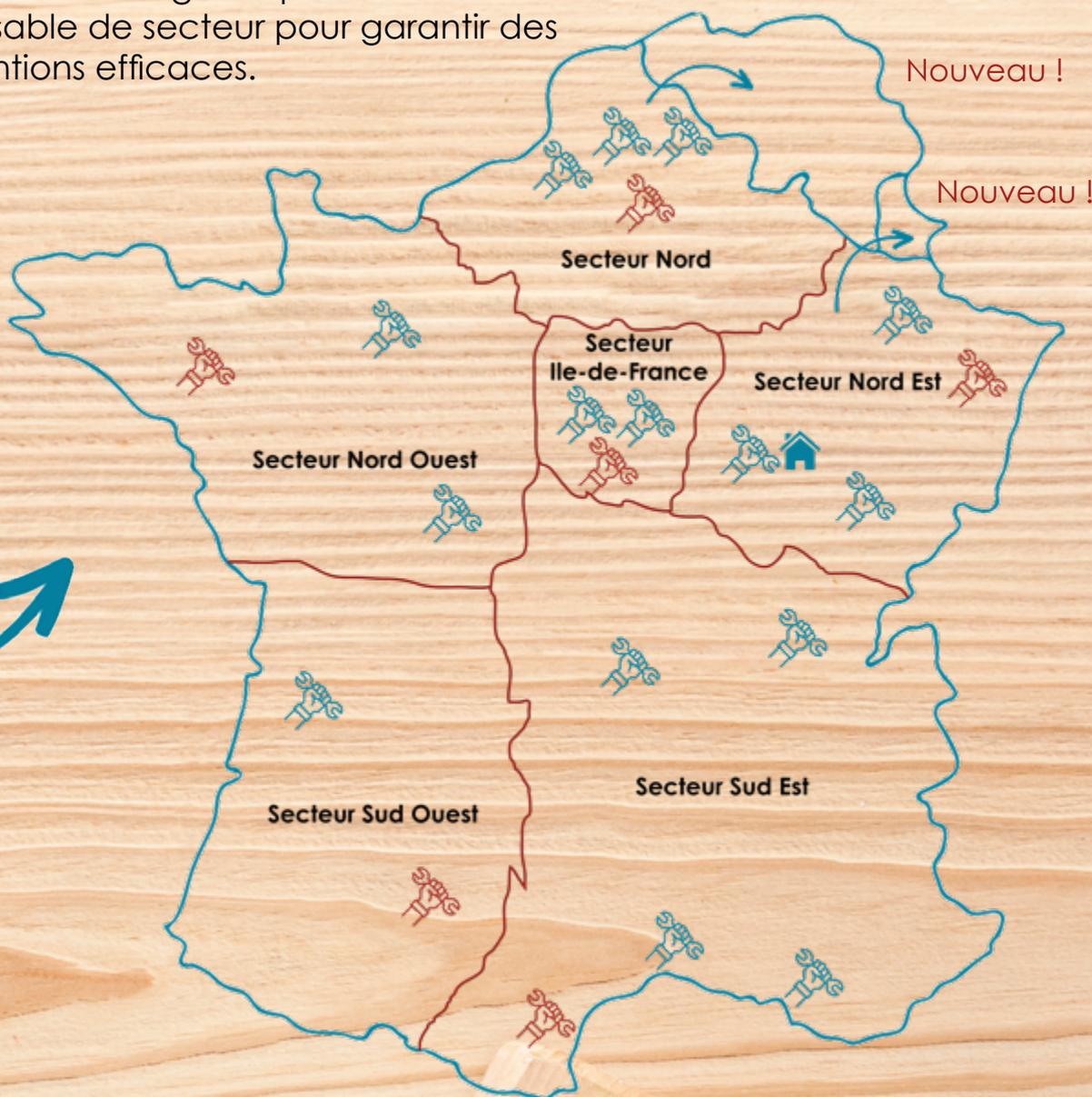
Polyvalent et réactif, notre service traite vos appels avec un grand sens de l'écoute puis planifie des interventions dans les meilleurs délais.



Nouveauté : nous intervenons aussi dans le sud de la Belgique et au Luxembourg !



Chaque zone est gérée par un technicien responsable de secteur pour garantir des interventions efficaces.



 Siège social, base logistique et SAV

 Technicien responsable de secteur

 Technicien



NOTRE SERVICE CALIBRATION

Nous disposons d'un agrément pour calibrer vos appareils de mesure et vous délivrer vos **attestations** selon les normes **N.I.S.T.** dans notre atelier à Bouilly.



20200-01
Thermomètre
Bluetooth Atkins



Testo270
Testeur d'huile



Nsp1413-1
Thermomètre Atkins



35132k
Thermomètre Atkins



32311k
Thermomètre Atkins

Accédez directement à vos certificats
de calibration sur
www.mycatequip.com







NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

Vous avez besoin de remplacer une pièce de votre équipement ? Rendez-vous sur notre boutique en ligne **Mycatequip** pour commander la pièce qu'il vous faut !

Vous pourrez également y trouver **les produits référencés du catalogue** ainsi que **les pièces détachées** et **les accessoires consommables**.



Mes avantages :

- Frais de gestion des pièces détachées offerts
- Pas de minimum de commande,
- Suivi de vos livraisons
- Accès 24h/24h à vos devis, factures, certificats de calibration & catalogues
- Paiement en ligne de vos commandes et factures en cours



Accéder à Mycatequip

Créez votre compte en 3 étapes !

1 Faites votre demande d'ouverture de compte via le formulaire du site en cliquant sur le bouton "**demander un compte**"

2 Si votre demande est validée par nos services, vous recevrez un **email de confirmation** avec votre identifiant et votre mot de passe.

3 Connectez-vous sur **www.mycatequip.com**



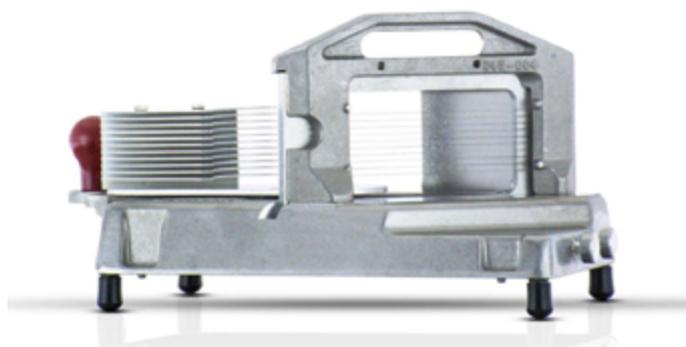


Prince Castle est un fabricant mondial d'équipements de restauration qui se spécialise dans le développement de produits de qualité.



COUPE-TOMATES

- Le bloc de lames Perma Tight ne nécessite aucun ajustement ou serrage; le fermoir est aisé pour un remplacement rapide
- Tranchage parfait à chaque usage
- La poignée ergonomique permet de pousser la tomate au travers des lames sans la faire rouler
- Le réceptacle à tomate réduit le nettoyage et améliore la sécurité alimentaire
- La base moulée en aluminium est solide et résiste à la corrosion
- Les coussinets Duralon constamment lubrifiés permettent au poussoir de coulisser aisément sur des tiges polies en acier inoxydable
- Quatre tailles de tranches disponibles



N° MODÈLE : SERIE 943
 DIMENSIONS : L21,6 x P46,5 x H23,7 cm
 POIDS : 6,40 kg



Référence	Description	Epaisseur (mm)	Lames
943-A	Coupe-tomate	4,8	12
943-AH	Coupe-tomate - Haut rendement	4,8	12
943-B	Coupe-tomate	6,4	9
943-BK	Coupe tomate - Haut rendement	6,4	11
943-C	Coupe-tomate	5,5	6
943-D	Coupe-tomate	5,5	10
943-DH	Coupe-tomate - Haut rendement	5,5	10
943-038A	Jeu de 12 lames (3/16"- 48mm) Mod.943-A	4,8	12
943-039A	Jeu de 9 lames (1/4"- 64mm) Mod.943-B	6,4	12
943-039AH	Jeu de 9 lames (1/4"- 64mm) Mod.943-B	6,4	11
943-040A	Jeu de 6 lames (3/8"- 95mm) Mod. 943-C	9,5	6

SABER-KING



- Gagne du temps en coupant plusieurs pièces à la fois
- Permet d'économiser de l'espace en coupant aussi bien les tomates, les oignons et la laitue
- Meilleure sécurité avec des coupes lames certifiées
- Nettoyage des blocs de lames facile
- Efficace et simple d'utilisation

DIMENSIONS : L41,7 x P41,1 x H58,4 cm
POIDS : 13,60 kg



Référence	Description
980-000-00	Saber King
980-000-10A	Bloc lames et Peigne poussoir Tomate - 5 mm
980-000-10B	Lames Tomate - 5 mm
980-000-10C	Peigne poussoir Tomate - 5 mm
980-000-20A	Bloc lames et Peigne poussoir Oignons - 5 mm
980-000-20B	Bloc lames Oignons - 5 mm
980-000-20C	Peigne poussoir Oignons - 5 mm
980-000-32A	Bloc lames et Peigne poussoir Laitue 2,5 x 2,5 cm
980-000-32B	Lames Laitue 2,5 x 2,5 cm
980-000-32C	Peigne poussoir Laitue 2,5 x 2,5 cm
980-000-50A	Bloc lames et Peigne poussoir découpe en Dés - 6 mm
980-000-50B	Lames découpe en Dés - 6 mm
980-000-50C	Peigne poussoir découpe en Dés - 6 mm



MINI SABER-KING



Référence	Description
-----------	-------------

981-000-00	Coupe légume mini
------------	-------------------



981-000-12A	Bloc lames & Peigne poussoir Tomates Mini - 6 mm
-------------	--

981-000-12B	Lame Tomates Mini - 6 mm
-------------	--------------------------

981-000-12C	Peigne poussoir mini - 6 mm
-------------	-----------------------------



981-000-20A	Bloc lames & Peigne poussoir Oignons - 5 mm
-------------	---

981-000-20B	Lame Oignons - 5 mm
-------------	---------------------

981-000-20C	Peigne poussoir Oignons - 5 mm
-------------	--------------------------------



981-000-50A	Bloc lames et Peigne poussoir découpe dés - 6 mm
-------------	--

981-000-50B	Bloc lames découpe dés - 6 mm
-------------	-------------------------------

981-000-50C	Peigne poussoir découpe dés- 6 mm
-------------	-----------------------------------

981-000-51A	Bloc lames et Peigne poussoir - 9 mm
-------------	--------------------------------------



981-000-51B	Bloc lames découpe dés - 9 mm
-------------	-------------------------------

980-000-01	Casier de rangement pour lames
------------	--------------------------------



980-000-02	Set de nettoyage
------------	------------------

DÉCOUPE EN CUBE



Référence	Description
-----------	-------------

910-A	Dice Witch™ 3/8" (.953 cm), coupe-légumes en dés
-------	--



910-50	Set de lames pour 910-A
--------	-------------------------

DÉCOUPE EN QUARTIERS



- Sectionne rapidement les fruits et légumes en portions égales en conservant les jus naturels tout en diminuant les coûts
- Assure des rendements élevés lors de découpe de grands volumes de produits et ce, en toute sécurité
- Découpe en 8 morceaux
- Fabriqué en fonte d'aluminium pour une plus longue durée de vie
- Lames en acier inoxydable
- Quatre pieds, avec revêtement antidérapant, offrent une meilleure stabilité

DIMENSIONS : L25,4 x P45 x H19,9 cm
POIDS : 2,70 kg

Référence Description



908-70 Set de lames pour découpe en quartiers (6 quartiers) pour 908-A6



908-A6 Découpe en quartiers - 6 quartiers



908-A8 Découpe en quartiers - 8 quartiers

925-059S Set de lames pour Coupe-Citrons & Coupe-Tomates

COUPE CITRON

- Sectionne rapidement les citrons en 8 portions égales en conservant les jus naturels tout en diminuant les coûts
- Idéal pour les restaurants (salades, poissons) et pour les bars
- Facile à utiliser et à nettoyer
- En plastique et résistant aux chocs
- Possibilité de remplacer les lames lorsqu'elles sont usagées



DIMENSIONS : L20,3 x P17,8 x H20,4 cm
POIDS : 1.36 kg



Référence Description

CW-1 Coupe-Citrons, 8 quartiers - plastique jaune



CW-6 Coupe-Citrons, 8 quartiers - plastique noir

COUPE SALADE

- Réduit les coûts de main d'oeuvre
- Fonctionne avec une simple traction de la poignée
- Jusqu'à 50 tranchages en 5 minutes
- La lame supérieure peut être tournée pour faire des bandes de 1/2

DIMENSIONS : L69 x P45 x H43 cm
POIDS : 11,00 kg



Référence

Description

SKK2

Coupe salade

25506P

Découpe lames (dessus) - 2,54 cm



25507P

Découpe lames (dessous) - 2,54 cm

DÉCOUPE BAGELS



DIMENSIONS : L30,5 x P21 x H13,3 cm
POIDS : 3,31 kg

- Conception et construction de qualité
- Produit des tranches de Bagels parfaitement uniformes
- Lames en acier inoxydable facilement remplaçables
- Economie de temps et d'argent
- La butée incorporée empêche la machine de glisser pendant l'utilisation
- Pratiquement pas de nettoyage : rincer et essuyer; complètement submersible
- Tranches de Bagels jusqu'à 12,7 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur



Référence

Description

970-A

Coupe-Bagel - Hauteur maximum de bagel : 5 cm



970-034

Set de lames pour Coupe-Bagel



970-097

Rack

GRATOIRS

- Réduit le temps de nettoyage des plaques de cuisson
- Evite aux steaks de coller sur les grills lors de la cuisson
- Permet d'éliminer les graisses cuites sur les grills qui réduisent leur durée de vie
- Lames faciles à enlever
- Lames vendues séparément
- La conception permet de protéger les mains des opérateurs lors du nettoyage



MODELE : 161
DIMENSIONS : L35,7x P15,2 x H14,8 cm
POIDS : 5,76 kg

	Référence	Description
	161	Grattoir à Grill - 35,7 x 15,2 cm
	161-1HD	Lames pour 161 - Grattoir à Grill
	161-6DP	Lames pour 161 - Grattoir à Grill (lot de 6)
	173	Grattoir Mini Lame
	173-1	Lames pour 173 (lot de 6)
	613-A	Grattoir à Grill
	613-030-6A	Lames pour 613 (lot de 6)
	161-SW3	Grattoir à Grill & Racloir
	161-072S	Lames pour Grattoir à Grill 161-SW3 (par 2)

RACLOIR



- Permet le nettoyage des plaques de cuisson, des clams, des planchas...
- Permet de faire glisser les excès de graisse et jus de viande, rapidement et facilement
- Lame large, 17,8 cm, pouvant être changée facilement

DIMENSIONS : L22,7 x P17,8 x H2,5 cm
POIDS : 0,91 kg

Référence Description



233-71A Grill Wiper - Racloir pour surface fragile



233-86 Lames pour 233-714A & 161-SW3 (par 4)

BROSSES



- Permet le nettoyage des grills de cuisson
- Ergonomique, pour une prise en main plus confortable
- Possible de remplacer les brosses
- Le modèle CC avec des fils grosse largeur
- Le modèle CM avec des fils de largeur moyenne

DIMENSIONS : L72,2 x H27,8 cm
POIDS : 0,91 kg

Référence Description



CC Brosse à fil - Grosse largeur



CM Brosse à fil - Moyenne largeur



CC-1 Tête de brosse de rechange (large)



CM1 Tête de brosse de rechange (moyenne)

POUR SAUCE ÉPAISSE

- Les doseurs permettent une distribution parfaitement égale avec le contrôle des portions pour la sauce tartare, la crème, la mayonnaise, le guacamole ou toute autre sauce épaisse.
- Différents modèles de doseurs suivant les quantités souhaitées à chaque pression sur le pistolet doseur.
- Les bouteilles adaptables sur tous les doseurs, sont en plastique polyéthylène pour empêcher les contaminations et pour un entretien facile en lave-vaisselle.
- Un plateau pour positionner 10 bouteilles permet une bonne organisation et une rotation des produits.
- Embouts et pièces détachées pour bouteilles disponibles lorsqu'usagées.

	Référence	Description	
	580-NMCC	Distributeur à Sauce, 10 ml, sans bouteille	
	581-NMCC	Distributeur à Sauce, 15 ml, sans bouteille	
	582-NMCC	Distributeur à Sauce, 20 ml, sans bouteille	
	583-NMCC	Distributeur à Sauce, 30 ml, sans bouteille	
	589-NMCC	Distributeur à Sauce, 40 ml, sans bouteille	

KETCHUP ET MOUTARDE

	Référence	Description
	398-CN	Distributeur de moutarde (plastique). Étroit. Portion de 0,70 ml
	406-AN	Distributeur de Ketchup (plastique). Étroit. Portion de 10 ou 15 ml
	417-ANP	Support Double pour 398-CN ou 406-AN
	417-BNP	Support Simple pour 398-CN ou 406-AN

ACCESSOIRES

Référence Description



136-1 Cartouches réutilisables (lot de 9 unités) - Capacité de 0,65-0,71 L



155 Plateau de rangement pour cartouches (jusqu'à 10 cartouches)



404-26 Vide poche de sauce ketchup (lot de 2)



136-35 Bague à visser pour cartouche Sauce 580 (Lot de 10)



136-36 Embout conique pour cartouche (Lot de 10)



136-38S Bouchon pour cartouche (Lot de 20)



136-41 Joint bleu pour cartouche sauce 580 (Lot de 10)



PANIER À FRITES

" Paniers de haute qualité conçus pour une cuisson facile et sûre ! "



- Construction robuste avec double bain de nickel
- Poignées longues et renforcées pour une prise en main en toute sécurité
- Différents modèles pour s'adapter à toutes les marques de friteuses
- Sur tous les paniers : référence et date de fabrication apparaissent pour un meilleur suivi
- Fils de 0,635 mm d'épaisseur pour une plus longue durée de vie et une meilleure résistance
- Panier fait d'un seul fil ; sans soudure, crochet de fixation à l'avant

Référence Description



77 337 x 143 x 145 mm



78 308 x 160 x 135 mm



77-P 337 x 143 x 145 mm



78-P 308 x 160 x 135 mm



79-P 425 x 222 x 152 mm



678 435 x 147 x 156 mm



706 Panier Beignets

PELLES À FRITES



- Contrôle des portions de frites en évitant le sur-remplissage et la casse des frites
- Bonne prise en main pour permettre un remplissage des sacs
- Disponible en version aluminium ou nylon, simple ou double poignée

" Efficacité et gain de temps de travail ! "

Référence

Description



152-ADH

Pelle à frites - Aluminium - double poignée



152-ALN

Pelle à frites - Aluminium - poignée gauche



152-ARN

Pelles à frites - Aluminium - poignée droite



252-RH

Pelle à frites - Nylon - poignée droite



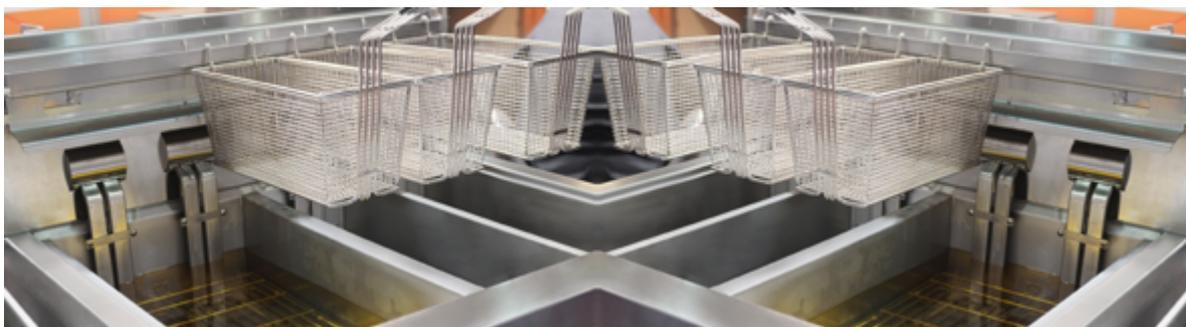
252-DH

Pelle à frites - Nylon - double poignée



252-OT

Pelle à frites - poignée droite (destiné pour l'utilisation de bacs format 1/3)



AFFICHAGE MULTIPLE



- Chaque canal dispose de son propre écran d'affichage afin de visualiser tous les temps restants, pour chacun des canaux.
- Tous les timers fonctionnent sur n'importe quelle tension : de 100 à 240 volts
- Tous les timers sont équipés d'un cordon de 183 cm, sans prise, afin d'être connectés dans la cuisine par l'installateur, à la place adéquate
- Une prise peut être ajoutée en option



Référence	Description
-----------	-------------

741-T44CE	Timer 4 canaux
-----------	----------------



741-T88CE	Timer 8 canaux
-----------	----------------

AFFICHAGE UNIQUE

- Affichage numérique des programmes
- Possibilité d'enregistrer plusieurs étapes pour une cuisson par exemple



Référence	Description
-----------	-------------

741-T12CE	Timer 12 canaux
-----------	-----------------



741-T2CE	Timer 2 canaux
----------	----------------



741-T8CE	Timer 8 canaux
----------	----------------

CTDE/CTD



- Améliore les opérations de cuisine
- Production chaude, pain caramélisé et moelleux
- La caramélisation toasté uniquement la surface du pain et évite au jus et aux condiments d'inhiber le pain et d'altérer la présentation
- Qualité constante, pas de transfert de goût
- Production rapide de buns toastés
- Amélioration du goût et de l'aspect du pain
- Contrôle du temps et de la température
- Sécurité accrue de l'opérateur

MODELE : Série CTDE
DIMENSIONS : L43 x P22,9 x H54 cm
POIDS : 34 kg
PUISSANCE : 3000 W

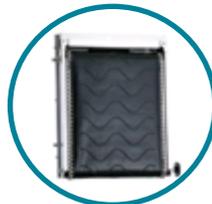
MODELE : Série CTD
DIMENSIONS : L30,5 x P22,9 x H54 cm
POIDS : 25,4 kg
PUISSANCE : 1500 W



Tapis roulant câbles métalliques



Tapis roulant métallique



Tapis roulant silicone

Commande numérique
 Temps de toastage : 6 à 40 s.
 T° réglable allant jusqu'à 288°C
 Construction en acier inoxydable

Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement
CTD-WCE	Double face, Voie unique Tapis roulant câbles métalliques	208-240V, 50/60 Hz, 1500 W	CEE7-7
CTD-MCE	Double face, Voie unique Tapis roulant métallique	208-240V, 50/60 Hz, 1500 W	CEE7-7
CTDE-W-CE	Double face, Double voies Tapis roulant métallique	208-240V, 50/60 Hz, 3000 W	CEE7-7
CTDE-MCE	Double face, Double voies Tapis roulant câbles métalliques	208-240V, 50/60 Hz, 3000 W	CEE7-7

SÉRIE CTS



- Offre de larges capacités de toastage, tout en maintenant une conception robuste et fiable
- Un moteur renforcé et un élément de chauffe à haute température augmentent les performances du toaster
- Facile à nettoyer et à démonter, en cas d'intervention technique
- Possibilité d'ajuster les hauteurs des bases et des couronnes des buns ; afin d'accepter des pains différents, de hauteurs différentes
- Design compact, faible encombrement
- Minuterie réglable



Tapis roulant câbles métalliques



Tapis roulant métallique



Tapis roulant silicone

Commande numérique
Temps de toastage : 9 à 40 s.
T° réglable allant jusqu'à 288°C
Construction en acier inoxydable

Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement
CTS-WCE	Double face, Voie unique Tapis roulant câbles métalliques	208-240V, 50/60 Hz, 1500 Watts	CEE7-7
CTS-WSCE	Double face, Voie unique Tapis roulant silicone	208-240V, 50/60 Hz, 1500 Watts	CEE7-7
CTS-MCE	Double face, Voie unique Tapis roulant métallique	208-240V, 50/60 Hz, 1500 Watts	CEE7-7

SÉRIE CTS

Référence	Description
302-030S	Feuille Teflon CTDE (Lot de 2)
301-062S	Feuille Teflon pour CTD (Lot de 2)
299-061	Feuille Teflon pour CTS (Lot de 2)
511-141	Appareil à beurrer CTD*
511-142	Appareil à beurrer CTDE*



*Uniquement pour tapis en câbles métalliques et silicone

SÉRIE 297



- Offre de larges capacités de toastage, tout en maintenant une conception robuste et fiable
- Des toasters avec des vitesses de rotation de tapis de 9, 12, 20 et 40 secondes sont disponibles
- Un moteur renforcé et un élément de chauffe à haute température augmentent les performances du toaster
- Facile à nettoyer et à démonter, en cas d'intervention technique
- Possibilité d'ajuster les hauteurs des bases et des couronnes des buns ; afin d'accepter des pains différents, de hauteurs différentes
- Design compact avec une occupation de seulement 20 cm du plan de travail

MODELE : Série 297
 DIMENSIONS : L63,5 x P21,1 x H66,8 cm
 POIDS : 37,2 kg
 PUISSANCE : 1500 W / 1700 W

Les modèles T9-T12-T20-T40 sont de même construction, même puissance électrique : seule la vitesse de rotation varie.

Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement
297-T9FCE	9 secondes - Vertical 	230V, 50Hz	CEE7-7
297-T12PFCE	12 secondes - Vertical 	230V, 50Hz	CEE7-7
297-T20FCE	20 secondes - Vertical 	230V, 50Hz	CEE7-7
297-T40FCE	40 secondes - Vertical 	230V, 50Hz	CEE7-7
297-SW16	16 secondes - Vertical 	240V, 50Hz	CEE7-7

SÉRIE 247 & 248



jusqu'à
9 buns
à la fois



MODELE : Série 247
DIMENSIONS : L71,7 x P40,8 x H38,5 cm
POIDS : 33,1 kg
PUISSANCE : 1700 W

MODELE : Série 248
DIMENSIONS : L71,7 x P40,8 x H38,5 cm
POIDS : 33,1 kg
PUISSANCE : 1700 W

- Possibilité de toaster jusqu'à 9 couronnes et 9 talons à la fois pour les modèles 247
- Possibilité de toaster jusqu'à 9 couronnes et 9 talons à la fois, ainsi que 9 tranches de pain intermédiaires toastées des 2 côtés pour les modèles 248
- Possibilité d'ajuster le temps de toastage et la température et de programmer jusqu'à 4 produits différents sur chacun des toasters
- Possibilité d'ajuster la hauteur des plaques en fonction des hauteurs de produits
- Le toastage par contact permet la caramélisation des surfaces des pains pour créer une croûte et éviter au pain d'absorber les sauces
- Dimensions des plateaux : 320,7 mm en façade x 359 mm de profondeur

Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement
247-SLC	Batch Toaster -Plaque Simple	230V, 50-60Hz, 1Kw	CEE17/IP Bleu
248-SLC	Batch Toaster -Double plaque	230V, 50-60Hz, 3,4Kw	CEE17/IP Bleu



SÉRIE 212



12 buns à la fois

MODELE : Série 212
 DIMENSIONS : L69,8 x P40,6 x H29,5 cm
 POIDS : 31,7 kg
 PUISSANCE : 2300 W

- Possibilité de toaster jusqu'à 12 couronnes et 12 talons à la fois
- Possibilité d'ajuster le temps de toastage et la température
- Possibilité d'ajuster la hauteur des plaques en fonction des hauteurs de produits
- Le toastage par contact permet la caramélisation des surfaces des pains pour créer une croûte et éviter au pain d'absorber les sauces
- Dimensions des plateaux : 320,7 mm en façade x 448 mm de profondeur

Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement
212-GFCCE	Batch Bun Toaster	230V, 50-60Hz, 2,3Kw	CEEI7/IP Bleu

ACCESSOIRES

	Référence	Description	Dimensions
	212-491S	Feuille Teflon pour Bun Toaster (Lot de 2)	-
	212-181S	Feuille Teflon pour Bun Toaster (Lot de 2)	-
	197-260	Feuille Teflon pour 297 (sauf SW16) - Lot de 2	425 x 530 mm
	197-258	Feuille Teflon pour 297-SW16 - Lot de 2	330 x 455 mm
	224-4	Spatule à pains aluminium avec poignée	-
	224-5	Plateau inox (sans poignée)	-
	511	Appareil à beurrer pour 297	-
	297AF	Clapet d'air, avec une paire de feuilles Teflon	-
	297TF	Clapet en teflon (2 paires par set)	-



MODELE : Série 212
DIMENSIONS : L69,8 x P40,6 x H29,5 cm
POIDS : 31,7 kg
PUISSANCE : 2300 W

Le Steamer de Prince Castle est une solution idéale pour la remontée en température ou la cuisson : pâtes précuites, légumes, filets de poissons, saucisses Ou la remontée en température du pain pour les hot-dogs, buns pour burgers poissons...

- L'opérateur peut offrir à ses clients des aliments plus appétissants facilement et rapidement : temps de remontée en température de 7-9 secondes, par exemple les commandes numériques assurent un fonctionnement simple et précis
- Lorsque l'appareil dispense de la vapeur, la condensation est minimale
- Différentes spatules permettent des utilisations variées
- Steamer directement connecté sur une arrivée d'eau adoucie, limitant ainsi les manipulations et risque de brûlure des opérateurs

Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement
-----------	-------------	----------------------------	-------------



625-GMC	Rapid Steamer	230V, 50-60Hz, 3,45Kw	CEE17/IP Bleu
---------	---------------	-----------------------------	---------------



625-128S	Spatule	-	-
----------	---------	---	---



625-333S	Spatule	-	-
----------	---------	---	---

Pression d'eau: max 2,5 bars

Capable de cuire à la vapeur des petits pains, des oeufs, du riz, des crêpes et bien plus, en huit secondes ! Vous pourrez offrir à vos clients des aliments appétissants rapidement et facilement.



Choix plaque de cuisson :
lisses ou rainurées

- Idéal pour griller et marquer les tortillas mexicaines, les wraps, les sandwiches, les blancs de poulet, etc
- Les thermostats sont précis et fiables afin d'obtenir une température contrôlée
- Température de cuisson de 80°C à 300°C
- Pour les modèles à 2 couvercles : 1 température de cuisson pour la base commune et possibilité de 2 températures différentes pour les couvercles
- Programmable : 4 programmes
- Facile à nettoyer ; tiroir à graisse accessible à l'avant de l'appareil

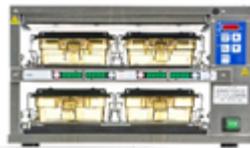
Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement
NCG8-1TP	1 couvercle, surface lisse, dimensions haut et bas /fermé : L293 x H677 x P588 mm	220V, 50/60Hz, 2,8kW	CEE17 IP Bleu
NCG14-2T	2 couvercles, surface lisse, dimensions haut et bas /fermé : L442 x H677 x P588 mm	220V, 50/60Hz, 2,8kW	CEE17 IP Bleu
NCG14G-2T	2 couvercles, surface rainurée, dimensions haut et bas /fermé : L442 x H677 x P588 mm	220V, 50/60Hz, 2,8kW	CEE17 IP Bleu

Maîtrisez les grillades sur mesure avec des outils de cuisson de précision.





DHB4PT-20BCE



DHB2PT-20BCE



DHB2PT-27BCE



DHB2PT-33BCE

- Permet de suivre et d'identifier les temps de maintien en température des produits
- Coffre de maintien traversant, possibilité de travailler des 2 côtés
- Facile à nettoyer
- Système compact
- Couvertres amovibles, pour produits croustillants ou non
- Identification individuelle du bac
- Lecture des informations facile grâce au système alphanumérique

	Référence	Description	Spécifications électriques
	DHB2PT-20BCE	Double face, 2 étagères, 4 bacs de rangement	220-240V, 50-60Hz, 1,65kW
	DHB2PT-27BCE	Double face, 2 étagères, 6 bacs de rangement	220-240V, 50-60Hz, 1,9kW
	DHB2PT-33BCE	Double face, 2 étagères, 8 bacs de rangement	220-240V, 50-60Hz, 2,1kW
	DHB4PT-20BCE	Double face, 4 étagères, 8 bacs de rangement	220-240V, 50-60Hz, 2,5kW
	541-723E4S	Couvertres de bacs (lot de 4 pièces)	-
	7015	Bac 1 face - GN 1/3 bac avec 1 poignée - profondeur 65 mm	-
	7016	Double face - GN 1/3 bac avec 2 poignées - profondeur 65 mm	-



MHB100EB-U



MBH100HM2



MHB100MB-CE

- Les dernières innovations de maintien en température Prince Castle offrent aux utilisateurs la plus grande flexibilité pour une variété de menus et de cuisine. Les maintiens en température modulables, commandés par une base principale permettent un usage horizontal et vertical. Une configuration est possible en fonction du nombre de maintien souhaité.
- Conçu pour servir aux clients un repas de haute qualité.
- Configurable (horizontalement et verticalement) pour s'adapter aux besoins de configurations spécifiques
- Possibilité d'ajouter un ou plusieurs maintiens (horizontalement ou verticalement) pour intégrer d'autres produits existants ou futurs.

Référence	Description	Spécifications électriques
 MHB100EB-U	Base pour extension de coffre de maintien en température	-
 MBH100HM2	Module de coffre de maintien en température, Traversant	240V, 50-60Hz
 MHB100MB-CE	Base principale de coffre de maintien en température	240V, 50-60Hz
 7015	Bac 1 face - GN 1/3 avec 1 poignée - profondeur 65 mm	-
 7016	Double face - GN 1/3 bac avec 2 poignées - profondeur 65 mm	-





918-B

- Permet de stocker les balais hors sols
- Permet de suspendre des balais avec différents manches et différentes longueurs
- Construction robuste : 45,7 cm de longueur



184

- Bac pour le transfert des glaçons entre la tête de production de glaçons et les lieux de service
- Construction robuste



Référence Description

918-B Porte-balais mural, long 45,72 cm



184 Bac remplissage glaçons





NIECO est une société américaine spécialisée, depuis plus de 100 ans, dans la fabrication de broilers professionnels, de haute qualité et avec une technologie plus que performante. La technologie Nieco permet de sentir le goût de la flamme à votre viande.



MV62



DIMENSIONS : L1073 x P648 x H1675mm
ENERGIE : 11 KW
NOMBRE DE BACS : 2

- Chambre de cuisson de grande capacité dans un design compact : zone de cuisson 15 % plus grande pour un volume plus élevé et une production plus puissante
- Technologie Nieco BroilVection™ pour un temps de cuisson plus rapide, un service plus rapide et une saveur grillée à la flamme
- Avec une variété de configurations de flux et d'alimentation
- La tige™ et le système de broiler inférieur simplifie le nettoyage quotidien. Nettoyage du broiler inférieur recommandé chaque semaine et nettoyage du système supérieur mensuellement
- Amélioration du bilan thermique et de la gestion des graisses
- Commandes à écran tactile programmables compatibles pour une utilisation facile et une flexibilité accrue

Le Goût inimitable de la cuisson au barbecue !

MV63

Le Broiler Nieco MV63 offre les mêmes caractéristiques que le modèle MV62, avec plus de puissance et une variété d'éléments de menu.

- Volume plus élevé - capacité de cuisson augmentée de 15 %
- Adaptez le volume de la cuisine et les besoins de cuisson avec le grill de la bonne taille :
- Modèles à courroie unique : MV62 et MV63
- Contrôleur à écran tactile pour une utilisation facile, recettes programmables
- Guide de nettoyage à l'écran et capacité IoT prête pour l'avenir
- Économise de l'énergie, réduit jusqu'à 90 % les émissions de cuisson
- Bouton de marche arrière à l'avant du grill pour un fonctionnement plus sûr
- Temps de nettoyage réduit avec moins de pièces à nettoyer quotidiennement
- Les PM tombent tous les 6 mois à une fois par an, avec un nettoyage régulier

Avec cette saveur "grillée à la flamme" !



DIMENSIONS : L1070 x P1040 x H1671 mm
ENERGIE : 21 KW
NOMBRE DE BACS : 3

Vendu avec
CATALYSEUR



En option :

Support table

À la commande, précisez :

Electrique

Gaz

Référence Description

MV62 Broiler à convoyeur 2 bacs

MV63 Broiler à convoyeur 3 bacs



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1- OBJET DES PRESENTES : Les présentes conditions générales (ci-après « CGV ») s'appliquent aux produits, services, et prestations (ci-après les « Produits ») commercialisés par CATEQUIP SAS (RCS TROYES 380 863 571 – 19 rue de la Paix – 10320 Bouilly) à toutes personnes morales (ci-après le « Client ») lui en passant commande. Le Client reconnaît avoir pris connaissance et accepté sans réserve les présentes CGV au moment de la commande des Produits auprès de CATEQUIP SAS. Les CGV prévalent sur tout autre document du Client (CGA, etc.) qui sera déclaré inopposable à CATEQUIP SAS, sauf accord dérogatoire exprès écrit et préalable. Elles peuvent être assorties de conditions particulières (ci-après les « CP ») propres à chaque Client. La relation contractuelle entre CATEQUIP SAS et le Client est désigné comme le « Contrat ». Tout autre document et notamment les catalogues, prospectus, publicités, notices, ou encore le site Internet www.catequip.fr et son contenu (photographies, schémas, dessins ou vidéos) n'ont qu'une valeur informative, indicative, et non contractuelle. La société CATEQUIP SAS se réserve le droit d'apporter aux Produits toutes modifications techniques rendues nécessaires par les circonstances ou l'évolution technique. Toute modification des présentes CGV est immédiatement applicable aux nouvelles commandes.

2- COMMANDES ET FORMATION DU CONTRAT : En cas de commande reçue du Client, celle-ci est considérée comme ferme et définitive dès l'acceptation écrite par CATEQUIP SAS, prenant la forme notamment d'un accusé de réception de commande. Lorsqu'un devis est établi par CATEQUIP SAS, il constitue les conditions particulières venant modifier ou compléter les CGV. L'acceptation tacite ou formelle par le Client d'un devis implique nécessairement l'acceptation des CGV. Les Produits à fournir par CATEQUIP SAS sont ceux mentionnés exactement et limitativement, soit sur le devis établi par CATEQUIP SAS et accepté par le Client, soit sur les accusés de réception de commande de CATEQUIP SAS. Toute commande confirmée par CATEQUIP SAS ne pourra plus être modifiée (pas de changement de quantité, pas d'ajouts de produits...). Toute demande de modification devra faire l'objet d'une nouvelle commande.

3- PRIX : Les tarifs applicables (ci-après les « Tarifs ») applicables aux Produits sont ceux en vigueur au jour de la passation de la commande ou ceux figurant sur le devis accepté. Tous les Tarifs sont indiqués en Euros exclusifs de tout impôt, droit ou taxe, actuels ou futurs, au départ de nos entrepôts et s'entendent nets de tout escompte. Chaque commande devra être d'un montant égal ou supérieur à cent-cinquante (150) euros HT afin d'être prise en compte par CATEQUIP SAS. En conséquence, CATEQUIP SAS pourra refuser toute commande d'un montant inférieur sans avoir besoin d'en informer le Client. FRANCO de port et de manutention pour toute expédition d'un montant minimum de 700 euros HT ; pour toute expédition inférieure à ce montant, les frais d'emballage, de traitement de commande et de port sont à la charge du Client.

4- EXPÉDITIONS ET LIVRAISONS : Tous les risques, notamment de pertes ou d'avaries de Produits, ainsi que des dommages qu'il pourrait occasionner sont transférés au Client au moment de l'expédition de ces derniers au départ des usines ou entrepôt de CATEQUIP SAS. Le Client doit effectuer toutes les vérifications avant de donner décharge au transporteur. En cas de manquants et d'avaries, il doit aviser le transporteur par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai maximum de 48h suivant la livraison, pour effectuer toutes réserves utiles. Les réserves doivent être apposées sur la lettre de voiture en présence du transporteur. En cas de livrai-

son reconnue défectueuse, la responsabilité de CATEQUIP SAS est limitée strictement au remplacement du Produit commandé ou Produit équivalent en cas de production arrêtée du Produit concernée, à l'exclusion de tous frais ou indemnités.

Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans engagement de la part de CATEQUIP SAS de pouvoir être respectés. Le non-respect de ces délais ne peut entraîner une annulation de commande ou l'allocation d'indemnités, ni donner lieu à des dommages et intérêts d'aucune sorte pour privation de jouissance notamment.

CATEQUIP SAS est notamment déliée de toute obligation en cas de survenance de cas fortuit ou de force majeure empêchant soit la fabrication, soit l'expédition ou l'introduction en France des Produits.

Toute réclamation pour être valable doit être adressée à CATEQUIP SAS dans les HUIT (8) jours qui suivent la réception des Produits. En cas de livraison directe à l'utilisateur effectuée pour le compte du Client, le Client reste responsable de la bonne réception des marchandises et de l'éventuelle formulation de réserves au transporteur.

En cas de non-respect de cette procédure, CATEQUIP SAS ne saurait être tenue pour responsable des éventuels dommages survenus pendant le transport.

5- EMBALLAGES : Les emballages, lorsqu'ils sont facturés, ne sont pas repris, sauf spécification contraire précisée dans le devis.

6- CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ : Les marchandises restent la propriété de CATEQUIP SAS jusqu'au paiement intégral de leur prix en principal et accessoires (Loi n° 80-335 du 12 mai 1980). Ne constitue pas un paiement au sens de cette clause, la remise d'un titre créant une obligation de payer (traite ou autres). Le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances à la date convenue pourra entraîner la revendication par CATEQUIP SAS des Produits.

La mise en gage ou l'apport de Produits soumis à cette réserve de propriété sont formellement interdits au Client. Le Client s'oblige à dénoncer à CATEQUIP SAS, le jour même (et au maximum le jour ouvré suivant) et par lettre recommandée tout protêt, tout commandement, toute saisie conservatoire, et généralement tout évènement pouvant porter une atteinte quelconque aux droits de propriété de CATEQUIP SAS sur le ou les Produits qui doivent rester sa propriété insaisissable. Le Client est autorisé, dans le cadre de l'exploitation normale de son établissement à revendre les Produits livrés. En cas de revente, de transformation et dans le cas où le Produit n'existerait plus en nature, le Client s'engage à régler immédiatement le solde du prix de vente dû à CATEQUIP SAS.

7- RESPONSABILITÉS : La responsabilité de CATEQUIP SAS ne peut jamais être engagée en cas de dommages au Client résultant d'évènements de force majeure :

- convulsion de la nature, inondations, tempêtes, épidémie, explosions, troubles ou émeutes, mouvements populaires, grèves, occupations militaires, hostilités, guerres civiles ou étrangères, réquisitions, bris de machines, arrêts de force motrice, vols, incendie, inondation, enfin d'une manière générale tous cas fortuits ou toutes causes ne résultant pas d'une faute de CATEQUIP SAS à l'origine du dommage.

CATEQUIP SAS ne peut être tenue pour responsable tant vis-à-vis du Client que des tiers de quelques dommages directs ou indirects que ce soient (y compris notamment le manque à gagner ou les pertes de recettes), résultant du défaut ou du refus de satisfaire une commande, de tout retard de livraison, de toute erreur dans l'exécution d'une commande ou tous défauts des Produits, comme de toutes déclarations, états, illustrations ou spécifications faites par ses subordonnés ou agents. CATEQUIP SAS ne saurait être tenue responsable de la violation des droits de tous tiers.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

8- CONDITIONS DE PAIEMENT - PÉNALITÉS : Le règlement des commandes est uniquement accepté en euros. Toutes les factures sont payables sans escompte au siège de CATEQUIP SAS, dans un délai de 30 jours à compter de la date d'émission de la facture. Les premières commandes sont payables d'avance ou en contre-remboursement.

Tout autre mode de paiement ne peut intervenir qu'après une ouverture d'un compte-client, celle-ci nécessitant une copie de l'extrait du registre du commerce et des sociétés (extrait KBIS), des références commerciales et bancaires, un relevé d'identité bancaire (RIB) conforme à la norme internationale IBAN pour faciliter les paiements sans acceptation.

Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, fera l'objet, sans aucune autre formalité et de plein droit, d'une facturation complémentaire d'une indemnité forfaitaire de 40. Elle s'ajoute aux pénalités existantes, pour tout professionnel en situation de retard de paiement.

Une lettre de change, si elle est soumise à acceptation, doit être acceptée à sa présentation ou au plus tard dans les 48 heures de sa présentation. Le paiement des traites ne pourra être refusé ou différé pour quelle que raison que ce soit.

En cas d'accord de CATEQUIP SAS pour un paiement par crédit documentaire, celui-ci sera irrévocable et confirmé par une banque française de premier ordre.

Le non-respect du paiement d'une échéance entraîne, de plein droit et sans aucune autre formalité, ni mise en demeure, la résiliation du Contrat, l'exigibilité immédiate de l'ensemble de la créance dont les sommes non encore échues ainsi que la suspension des expéditions des commandes en cours, même si ces dernières ont été confirmées par CATEQUIP SAS.

CATEQUIP SAS se réserve également le droit de reprendre les Produits livrés au Client sans autre formalité.

9- RETOUR : Tout retour de Produits ne peut s'effectuer qu'après l'accord écrit de CATEQUIP SAS, aux frais du Client. CATEQUIP SAS adressera au client un avoir correspondant à la valeur facturée des Produits (hors frais d'emballage, de traitement de commande et de port) diminuée d'un montant de 10 % de cette valeur, en remboursement des frais de restockage. Ce montant ne pourra en aucun cas être inférieur à 20 euros HT.

10- GARANTIE GÉNÉRALE : CATEQUIP SAS garantie les Produits des défauts couverts par la garantie légale contre les vices cachés provenant d'un défaut de matière, de conception ou de fabrication affectant les Produits livrés et les rendant impropres à l'utilisation. Cette garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce ou Produit reconnu défectueux par CATEQUIP SAS.

CATEQUIP SAS peut, pour certains Produits, accorder des conditions spécifiques de garantie au titre d'une garantie commerciale, dont les modalités sont décidées au cas par cas.

Sont exclus de la garantie, les défauts et détériorations provoqués par un problème de transport du Produit (choc...), une installation ou un montage non adaptés, une utilisation non conforme ou anormale, un non-respect des directives d'emploi, l'usure naturelle, l'entretien défectueux, un manque de surveillance, une mauvaise protection électrique ou par toute autre circonstance nuisible au bon fonctionnement des Produits (notamment le gel, la foudre ou des inondations), ou encore par une modification du Produit non prévue ni spécifiée par CATEQUIP SAS.

Les pièces sous garantie dont le Client demande le remplacement doivent être retournées (date d'envoi) dans un délai de huit jours de la constatation du vice pour examen de CATEQUIP SAS lui permettant d'exercer utilement tout recours contre son propre fournisseur. En tout état de cause, le retour desdites pièces par le Client doit se produire avant l'expiration de ce délai.

11- DONNEES PERSONNELLES : CATEQUIP SAS déclare et garantit respecter et remplir toutes les obligations qui lui incombent au titre de la réglementation européenne et/ou internationale en matière de protection des données à caractère personnel et/ou des réglementations nationales de transposition dont, en France, la loi de 1978, applicables aux données à caractère personnel et le règlement 2016/679, qu'elle peut être amenée à traiter, dans le cadre de l'exécution du Contrat.

CATEQUIP SAS ne conservera les données collectées que pour assurer les livraisons de Produits et en vue de proposer des offres commerciales, et ce, pendant une durée de 2 ans. CATEQUIP SAS s'engage à prendre toutes précautions utiles pour préserver la sécurité des données, et notamment empêcher qu'elles soient déformées, endommagées ou que des tiers non autorisés y aient accès.

12- JURIDICTION : En cas de contestation de quelque nature que ce soit, la loi applicable est la loi française et les tribunaux compétents sont ceux du siège social de la société CATEQUIP SAS, tribunaux qui seront seuls compétents même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie. Cette attribution de juridiction est acceptée sans aucune restriction ni réserve par le Client. La société CATEQUIP SAS et le Client tenteront de solutionner amiablement tout différent en amont de toute procédure judiciaire.

SAS CATEQUIP – septembre 2022

www.catequip.com

CONTACTEZ-NOUS !

Retrouvez nous sur notre site internet,
sur l'e-shop et sur LinkedIn :



www.catequip.com



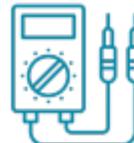
www.mycatequip.com



[LinkedIn](#)



COMMERCIAL
infos@catequip.com



CALIBRATION
calib@catequip.com



PIECES DETACHEES
pieces@catequip.com



SAV & DEPANNAGE
sav@catequip.com



CATEQUIP

19, rue de la Paix
10320 Bouilly, France
+33 (0) 800 10 20 68
infos@catequip.com