



# Catalogue **LOCATION**

*EQUIPEMENT - VAISSELLE - MOBILIER*

**TARIF 2025**

[service-equipement.ch](http://service-equipement.ch)



## **CONCEPTION, VENTE, INSTALLATION, DEPANNAGE, MAINTENANCE & LOCATION de cuisines professionnelles.**

### **NOTRE VISION**

Nous voulons faire de Service Equipement une entreprise véritablement durable et responsable. Nous sommes particulièrement attentifs à notre rôle social et à la protection de l'environnement. Nous sommes continuellement à la recherche de partenaires ayant ces mêmes valeurs et nous attendons qu'ils soient soucieux de produire des équipements durables et peu énergivores.

### **NOTRE MISSION**

La mission de Service Equipement est d'élaborer et de réaliser, pour ses clients en Suisse, des solutions leur permettant d'optimiser leurs activités en leur offrant une gamme de produits et de services durables et innovants dans les domaines de la préparation et de la distribution de repas, du lavage de la vaisselle, du transport et du stockage.



**Au service des professionnels de la cuisine  
et amateurs de la gastronomie...**

**...depuis 1982**



# BIENVENUE

## Notre service LOCATION

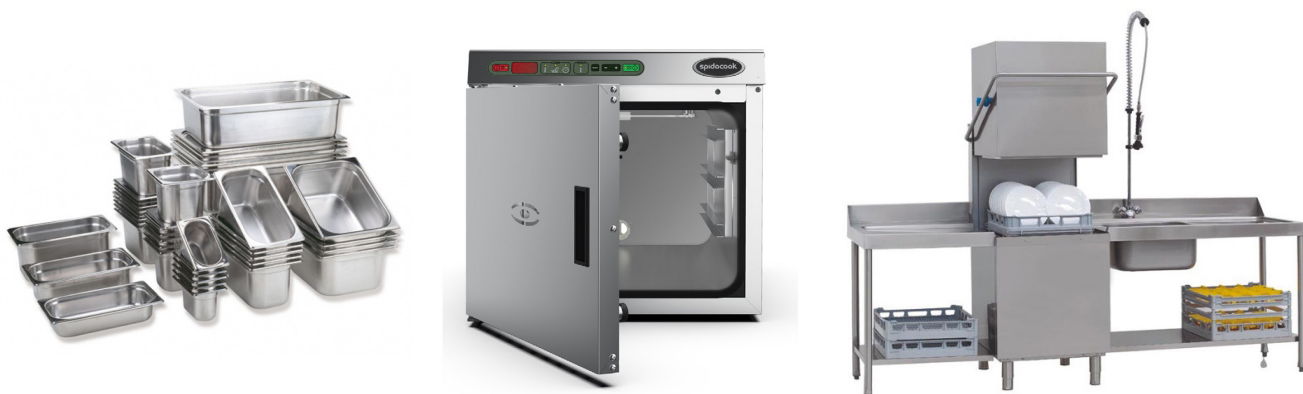
Conditions particulière de location  
(complément de nos CGV disponible sur [service-equipement.ch](http://service-equipement.ch))

La réservation du matériel se fait une fois le devis signé et à réception de votre paiement (selon conditions de paiement)

- Il est de la responsabilité du locataire d'informer le loueur sur les spécificités du lieu de livraison. Il devra préciser l'accessibilité (pelouse non carrossable, étage, monte charge, escaliers, porte étroite...). Des frais de manutention seront devisés ou directement facturés en fonction de l'infrastructure.
- Les amenées techniques, évacuation d'eau, électricité et gaz (bouteille) sur site sont non fournis et à la charge du locataire.
- Le loueur devra être immédiatement informé en cas de non-fonctionnement de l'objet loué. Le loueur se réserve le droit de décider si l'objet en question est à réparer ou échanger.
- Tout matériel rendu sale, fera l'objet d'une facture supplémentaire.
- Le locataire est responsable du matériel loué, en cas de vol, de détérioration de vandalisme, d'incendie et dégâts d'eau, une indemnité « Casse ou Perte » sera facturée selon les conditions ci-dessous :

Indemnité « Casse ou Perte » = 8 x le tarif semaine

- En cas de désistement dans les 5 jours avant la location, 30% du montant de celle-ci vous sera facturé.
- En cas de restitution anticipée, tout remboursement d'un montant partiel du prix de la location est formellement exclu.
- Le loueur décline toute responsabilité en ce qui concerne les dégâts directs ou indirects, en particulier les dégâts de marchandises.





## Une location à la SEMAINE, ou au MOIS...

Les prix indiqués correspondent à une durée comprise entre 1 et 7 jours, départ et retour dans nos ateliers, assurés par les soins du locataire.  
Livraison, installation et reprise du matériel par nos soins selon tarif sur demande (valable du lundi au vendredi)\*

### IMPORTANT

Il est de la responsabilité du locataire d'informer le loueur sur les spécificités du lieu de livraison. Il devra préciser l'accessibilité (pelouse non carrossable, étage, monte charge, escaliers, porte étroite...) Des frais de manutention seront devisés en fonction de ces informations.

### DURÉE LOCATION

- 1 semaine (1 WE) prix affiché
- 2 semaines (2 WE) prix x 1.4
- 3 semaines (3 WE) prix x 1.7
- 4 semaines (4 WE) prix x 2

### PROLONGATION

- Une semaine = (prix x coef. 1) - 10%
- Un mois suivant = (prix x coef. 2) - 10%

Exemple :

Location 2 semaines (prix de base 600.- la semaine) :  
1 semaine 600.-chf + 1 semaine supp (600 - 10% soit 540.-)

Total pour les deux semaines : 1'140.-

### CAUTION

Une caution pourra être demandée à la commande.

\*Livraison/Reprise les weekends & jours fériés : tarif spécial majoré.



# SOMMAIRE



## CUISSON

page 8



## MAINTIEN EN T°C

page 24



## BUFFET BOISSONS

page 29



## PRÉPARATIONS

page 32



## FROIDS

page 36



## TRAITEUR

page 42



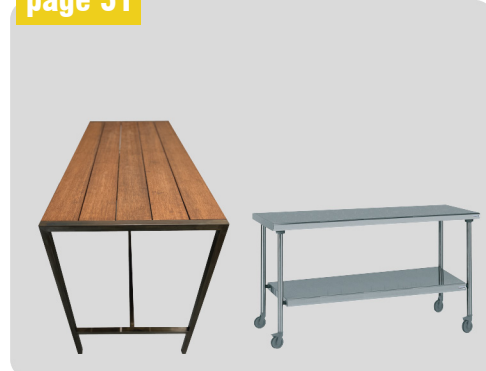
## HYGIÈNE - LAVERIE

page 45



## MOBILIERS

page 51



**NOUVEAUTÉ à la location, page 53 :** Assiettes / Verres / Couverts / Tasses

# Vous avez besoin d'une cuisine ou d'une laverie temporaire ???

## Où vous voulez et même pour 1 semaine !

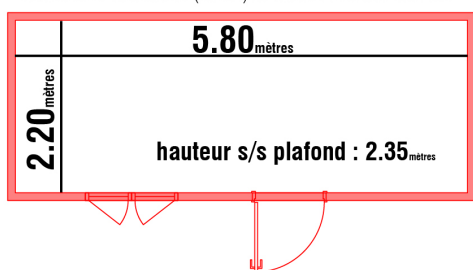


- Disponibilité rapide
- Modifiable selon activité
- Vide ou aménagé
- Pré-équipé d'une ventilation et d'un lave main à eau chaude.
- Prix de location attractif

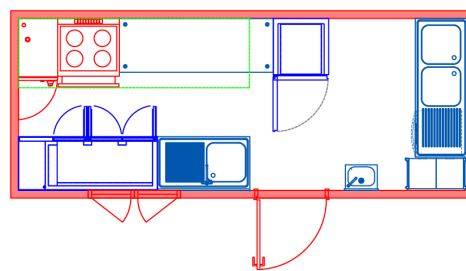
### VIDE

### À AMÉNAGER

Dimensions extérieures (LxPxH) en mètre : 6.08 x 2.45 x 2.55



ou



## Les tarifs

Désignation	Location à la semaine prix HT par semaine			Location au mois prix HT par mois		
	1 semaine	2 semaines	3 semaines	1 mois	2 mois	6 mois
Container 20' VIDE à aménager	450	315	255	900	630	500
Container 20' VIDE sans nos équipements	650	455	370	1300	910	800

Les tarifs affichés s'entendent hors taxes, hors livraison, hors installation. La livraison effectuée par nos soins / tarif sur demande.

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch




# Un large choix

Plus de 1000 articles disponibles dans notre catalogue LOCATION.

- Cuisson
- Maintien en Température
- Froid & Préparations
- Inox & Hygiène-Laverie
- Buffets & Traiteurs
- Mobiliers & Vaisselles



**CUISSON**



**FOUR MULTIFONCTIONS 6 niveaux**

Capacité : 63 Litres. Six phases à cuisson. Version mobile. Plus grande capacité. Plus de 40 fonctions. Plus de 20 programmes. Plus de 100 recettes. Plus de 100 programmes. Plus de 100 programmes.


Dimensions (LxPxA) en mm : 515 x 777 x 1000

Poids : 50kg

Puissance & Voltage : 7.1kW / 400V

**700.-**

**MAINTIEN EN TEMPÉRATURE**



**CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES**

Capacité : 60 assiettes. Version mobile. Plus grande capacité. Plus de 100 programmes. Plus de 100 programmes.

Dimensions (LxPxA) en mm : 510 x 950 x 1100


Poids : 150kg

Puissance & Voltage : 1.4kW / 230V

**250.-**

**SERVICE EQUIPEMENT**

CUISINISTE SUISSE depuis 1982



Catalogue

**LOCATION**

EQUIPEMENT - VAISSELLE - MOBILIER

TARIF 2025

service-equipement.ch



# CUISSON

---

Tous nos appareils fonctionnant au gaz propane ont été **certifié par un professionnel agréé.**

Ils sont conformes aux normes en vigueur, vous disposerez d'une copie du certificat.

Les bouteilles de gaz ne sont pas comprises dans le prix de l'appareil, vous pouvez les ajouter à votre commande (la prestation comprend la recharge en gaz et non la bouteille).

**NOUVEAU !!**



POUR RESERVER >>>



[info@service-equipement.ch](mailto:info@service-equipement.ch)



APPAREILS À RACLETTES .....	13
BARBECUE À GAZ .....	10
CHAUFFE SAUCISSES .....	11
CONSOMMABLES .....	22
CRÊPES & GAUFRES .....	12
CUISSON ACCÉLÉRÉE .....	19
FOUR À PIZZAS .....	21
FOUR MULTIFONCTIONS .....	18
FOURNEAUX et CUISEURS .....	17
FRITEUSES .....	20
GRILL CHARCOAL .....	10
KAMADO .....	10
KEBAB .....	10
MACHINE à POP-CORN .....	13
MARMITES & BRAISIÈRES .....	17
MICRO ONDES .....	19
PANINIS .....	11
PLANCHA .....	11
RECHAUDS & PAELLA .....	15-16
TOASTER & SALAMANDRES .....	14



# CUISSON



## BARBECUE à GAZ

Pliable, Surface de cuisson en Inox  
Surface de cuisson : 72 x 40 cm  
Détendeur de gaz propane inclus

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1120 x 660 x 215/900

**Poids :** 26kg

**Puissance :** 10kW

**250.-<sup>ht</sup>**



## GRILL CHARCOAL à GAZ

Grille barradé à gaz avec 2 brûleurs.  
Sur support avec roulettes  
Surface de cuisson : 51 x 52 cm  
Détendeur de gaz propane inclus

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 635 x 620 x 950

**Poids :** 50kg

**300.-<sup>ht</sup>**



## KAMADO GRILL L55

Barbecue Asiatique en céramique et émaille  
Ø de la cuve : 55cm  
Fourni avec starter, 3 allume-feux

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1220 x 810 x 1340

**Poids :** 80kg

**Combustible :** Charbon de bois UNIQUEMENT

**450.-<sup>ht</sup>**



PRISE T25

## KEBAB ÉLECTRIQUE

Equipé de 3 résistances avec thermostats indépendants  
Plat collecteur de graisse  
Capacité : 35 à 45kg de viande (hauteur de la broche 55cm)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 530 x 510 x 1000

**Poids :** 35kg

**Puissance & Voltage :** 7.5kW / 400V

**Livré SANS coupe viande**

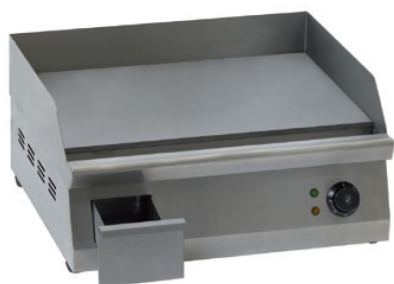
**280.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



[info@service-equipement.ch](mailto:info@service-equipement.ch)





PRISE T23

## PLANCHA ÉLECTRIQUE

Plaque à snacker en acier lisse,  
Avec tiroir de propreté  
Surface de cuisson : 54 x 35cm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 550 x 490 x 270

**Poids :** 15kg

**Puissance & Voltage :** 3kW / 230V

**150.-<sup>ht</sup>**



## PLANCHA GAZ

2 zones de cuisson  
Surface de cuisson : 64cm x 34cm  
Tout inox

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 400 x 690 x 266

**Poids :** 20kg

**Puissance :** 4.5kW

**150.-<sup>ht</sup>**



PRISE EURO CEE 32

## PLANCHA SUR MEUBLE OUVERT

4 plots chauffants, 1 cuve en Pyrex amovible  
Thermostat électrique  
Capacité : 40 saucisses

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 800 x 730 x 900

**Poids :** 95kg

**Puissance & Voltage :** 18.5kW / 400V

**80.-<sup>ht</sup>**



PRISE T25

## GRILL PANINI SIMPLE

Plaques rainurées en fonte et récupérateur inox amovible,  
Equipé d'une minuterie et d'un thermostat (300°C)  
Surface de cuisson 34 x 28cm  
Capacité : 3 à 4 paninis

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 380 x 550 x 650

**Poids :** 19kg

**Puissance & Voltage :** 3kW / 400V

**150.-<sup>ht</sup>**



# CUISSON



PRISET15

## CRÊPIÈRES DOUBLE ÉLECTRIQUE

Crêpière Double avec 2 thermostats de précision et 2 voyants de contrôle.  
Ø 40cm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 840 x 410 x 230

**Poids :** 40kg

**Puissance & Voltage :** 2 x 3.6kW / 400V

**220.-<sup>ht</sup>**



## CRÊPIÈRES DOUBLE à GAZ

Crêpière Double avec 2 thermostats de précision et 2 voyants de contrôle.  
Ø 40cm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 860 x 485 x 200

**Poids :** 36kg

**Puissance :** 2 x 5.5kW

**220.-<sup>ht</sup>**



## CRÊPIÈRE SIMPLE à GAZ

Crêpière simple avec sécurité gaz et détendeur gaz propane  
Ø 40cm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 470 x 400 x 185

**Poids :** 20kg

**Puissance :** 6kW

**120.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## GAUFRIER ÉLECTRIQUE

Fer simple bruxelles 4/6  
Taille de l'empreinte : 182 x 133 x 28mm  
Inclinable à 180° - Chassis en Inox  
Capacité : 2 gaufres

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 440 x 260 x 220

**Poids :** 20kg

**Puissance & Voltage :** 1.8kW / 230V

**150.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch



## MACHINE à POP-CORN

Cuve en acier inoxydable avec revêtement antiadhésif  
Maintien au chaud, intérieur XXL éclairé  
Capacité de remplissage : 85 g de grains de maïs par  
fournée

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 535 x 580 x 535

**Poids :** 12kg

**Puissance & Voltage :** 800W / 230V

**150.-ht**



## APPAREIL à RACLETTE

Pour 1/2 meule de fromage  
Règlage horizontal  
Inclinable

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 480 x 270 x 350

**Poids :** 5.4kg

**Puissance & Voltage :** 900W / 230V

**50.-ht**



## CHAUFFE SAUCISSES

4 plots chauffants, 1 cuve en Pyrex amovible  
Thermostat électrique  
Capacité : 40 saucisses

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 310 x 325 x 460

**Poids :** 13kg

**Puissance & Voltage :** 1kW / 230V

**80.-ht**



## FORFAIT NETTOYAGE

La remise en état de propreté est comprise dans la location,  
cependant le matériel **doit nous être rendu propre.**

Vous ne pourrez pas nettoyer les équipements avant de les  
rendre ?

Pensez à souscrire à l'option nettoyage au moment de votre  
réservation afin d'éviter des frais de nettoyage plus élevé.





# CUISSON



PRISET13

## TOASTER 1 étage

Thermostat réglable (50°C à 230°C) et minuterie  
Fourni avec 1 grille par niveau  
Surface utile : 35 x 22cm par niveaux

**Dimensions (LxPxH) en mm : 470 x 250 x 240**

**Poids : 8.2kg**

**Puissance & Voltage : 1.7kW / 230V**

**150.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## TOASTER 2 ÉTAGES

Thermostat réglable (50°C à 230°C) et minuterie  
Fourni avec 1 grille par niveau  
Surface utile : 35 x 22cm par niveau

**Dimensions (LxPxH) en mm : 440 x 300 x 400**

**Poids : 9.8kg**

**Puissance & Voltage : 3kW / 280V**

**200.-<sup>ht</sup>**



PRISET25

## SALAMANDRE Grand Modèle

Plafond réglable en hauteur, mise en température de 90sec  
Surface utile : 60 x 35cm

**Dimensions (LxPxH) en mm : 600 x 450 x 500**

**Poids : 57kg**

**Puissance & Voltage : 4kW / 400V**

**350.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## TOASTER à CONVOYEUR

Tubes Infrarouge  
Hauteur intérieure : 85mm  
Surface de cuisson : 33cm x 33.5cm

**Dimensions (LxPxH) en mm : 510 x 680 x 455**

**Poids : 20kg**

**Puissance & Voltage : 2.65kW / 230V**

**250.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



[info@service-equipement.ch](mailto:info@service-equipement.ch)



## CUISEUR à RIZ

Cuiseur à riz de 10 litres

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 480 x 455 x 335

**Poids :** 9.2kg

**Puissance & Voltage :** 1.95kW / 230V

**50.-ht**



## RECHAUD INDUCTION SIMPLE

1 foyer induction

Pour casserolierie Ø 25cm max

2 modèles disponibles (2300w ou 3500w)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 400 x 440 x 150

**Poids :** 5kg

**Puissance & Voltage :** 2.5 ou 3.5kW / 230-400V

**200.-ht**



## RECHAUD INDUCTION DOUBLE

2 foyers induction

Pour casserolierie Ø 25cm max

2 modèles disponibles (2x 3500w ou 2x 5000w)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 350 x 600 x 850

**Poids :** 39kg

**Puissance & Voltage :** 6.6kW / 400V

**450.-ht**



## RECHAUD ÉLECTRIQUE SIMPLE

1 foyer Ø 22cm

Avec minuterie

Commutateur 5 positions

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 310 x 380 x 180

**Poids :** 12kg

**Puissance & Voltage :** 3kW / 400V

**80.-ht**

# CUISSON



## WOK INDUCTION

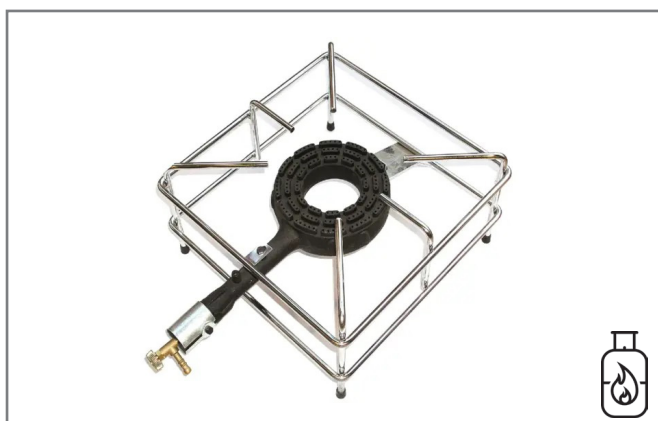
Fourni avec la poêle wok.

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 380 x 440 x 140

**Poids :** 12kg

**Puissance & Voltage :** 3.2kW / 230V

**450.-ht**



## RECHAUD GAZ SIMPLE

À poser

Fourni avec tuyau et détendeur gaz propane

Pour casserole Ø 50cm max

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 390 x 390 x 140

**Poids :** 4kg

**Puissance :** 8.8kW

**60.-ht**



## RECHAUD GAZ DOUBLE

À poser

Fourni avec tuyau et détendeur gaz propane

Pour casserole Ø 32cm max

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 400 x 600 x 230

**Poids :** 10kg

**Puissance :** 7kW

**100.-ht**



## KIT PAELLA (Réchaud & plat)

À poser, fourni avec tuyau et détendeur gaz propane

Pour 50 portions

**Dimensions (LxPxH) en mm :** Ø 900

**Poids :** 28kg

**Puissance :** 24.5kW

**80.-ht**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch





PRISE EURO CEE 32

## SAUTEUSE / BRAISIÈRE

Sur roulettes  
Avec cuve basculante  
Dimension de la cuve : 1020 x 600 x 250 mm

**Dimensions (LxPxH) en mm : 1280 x 800 x 950**

**Poids : >200kg**

**Puissance & Voltage : 16kW / 400V**

**800.-<sup>ht</sup>**



PRISE EURO CEE 32

## MARMITE XXL

Appareil sur roulettes  
Capacité 100 ou 150 litres

**Dimensions (LxPxH) en mm : 1000 x 950 x 870**

**Poids : >200kg**

**Puissance & Voltage : 18kW / 400V**

**800.-<sup>ht</sup>**



PRISE EURO CEE 16

## CUISEUR à PÂTES

Appareil sur pied  
Fourni avec 3 paniers GN1/3 ou paniers rond  
Capacité 25-40 litres

**Dimensions (LxPxH) en mm : 350 x 600 x 850**

**Poids : 39kg**

**Puissance & Voltage : 6.6kW / 400V**

**Prévoir seau pour vider l'eau**

**300.-<sup>ht</sup>**



PRISE EURO CEE 32

## FOURNEAU ÉLECTRIQUE + FOUR

Fourneau modulaire  
Avec four électrique (1 grille fourni)

**Dimensions (LxPxH) en mm : 800 x 700 x 900**

**Poids : 130kg**

**Puissance & Voltage : 22kW / 400V**

**400.-<sup>ht</sup>**



# CUISSON



monté sur chassis



PRISE EURO CEE 32

## FOUR MULTIFONCTIONS 6 niveaux

Capacité : 6 x GN1/1. Sur chassis à roulettes. Version mobile  
Pas besoin d'arrivée d'eau, ni d'évacuation.

Livré AVEC 3 grilles. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

**Dimensions (LxPxH) en mm : 515 x 777 x 1600**

**Poids : 54kg**

**Puissance & Voltage : 10kW / 400V**

**700.-ht**



monté sur chassis



PRISE EURO CEE 32

## FOUR MULTIFONCTIONS 10 niveaux

Capacité : 10 x GN1/1. Sur chassis à roulettes. Version mobile  
Pas besoin d'arrivée d'eau, ni d'évacuation.

Livré AVEC 3 grilles. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

**Dimensions (LxPxH) en mm : 920 x 827 x 1800**

**Poids : 58kg**

**Puissance & Voltage : 18-20kW / 400V**

**800.-ht**



sur roulettes



PRISE EURO CEE 16



PRISE EURO CEE 32

## FOUR MULTIFONCTIONS 6+10

Capacité : 6 x GN1/1 + 10 x GN1/1. Sur roulettes.  
Pas besoin d'arrivée d'eau, ni d'évacuation.

Livré AVEC 3 grilles. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

**Dimensions (LxPxH) en mm : 920 x 828 x 1800**

**Poids : >250kg**

**Puissance & Voltage : 9kW + 18kW / 400V**

**1'400.-ht**



sur roulettes



PRISE EURO CEE 32

## FOUR MULTIFONCTIONS 20 niveaux

Capacité : 20 x GN1/1. Sur roulettes.

Pas besoin d'arrivée d'eau, ni d'évacuation.

Livré AVEC 3 grilles. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

**Dimensions (LxPxH) en mm : 900 x 800 x 1850**

**Poids : >250kg**

**Puissance & Voltage : 37.2kW / 400V**

**1'400.-ht**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch



PRISET13

## FOUR BASSE TEMPÉRATURE

Capacité : 3 x GN1/1. Distances entre plaques : 67mm

Température : jusqu'à 120°C

Livré SANS grille. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 436 x 645 x 409

**Poids :** 25kg

**Puissance & Voltage :** 0.76kW / 230V

**180.-<sup>ht</sup>**



PRISET23



PRISET15

## FOUR à CONVECTION

Pour plaque/grille GN1/1 ou 600x400 ou 410x310

Capacité 4 niveaux

Thermostat réglable

Livré avec 2 grilles

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 550 x 550 x 355

**Puissance & Voltage :** 3kW / 230V

**130.-<sup>ht</sup>**

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 880 x 620 x 555

**Puissance & Voltage :** 6.3kW / 400V

**350.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## FOUR à MICRO-ONDES

Capacité : 23 litres

Minuteur 30 minutes graduées

7 Niveaux de puissance (dont décongélation)

Plateaux tournant Ø325mm en verre trempé

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 483 x 398 x 281

**Poids :** 13.6kg

**Puissance & Voltage :** 1400W / 230V

**80.-<sup>ht</sup>**



PRISET15

## FOUR à CUISSON ACCÉLÉRÉE

Spécial take-away, permet de préparer des produits frais ou surgelés servis chaud à la demande.

Convection de 2200W et 1000W de micro-onde

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 356 x 595 x 620

**Poids :** 61kg

**Puissance & Voltage :** 3200W / 230V

**450.-<sup>ht</sup>**



# CUISSON



## FRITEUSE POSABLES 1 cuve

Capacité : 6 ou 8 litres (plusieurs modèles disponibles)  
Avec robinet de vidange (certains modèles ne disposent pas de robinet)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 265 x 425 x 350

**Poids :** 7kg

**Puissance & Voltage :** 3250W / 230V

**80.-<sup>ht</sup>**



## FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 cuve

Capacité : 10 ou 20 litres (plusieurs modèles disponibles)  
Avec robinet de vidange

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 410 x 715 x 895

**Poids :** 71kg

**Puissance & Voltage :** 14kW / 400V

**400.-<sup>ht</sup>**



## FRITEUSE à GAZ

Capacité : 20 litres  
Sur roulettes. Version mobile  
1 seul panier

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 400 x 800 x 850

**Poids :** 73kg

**Puissance & Voltage :** 24kW / ---V

**400.-<sup>ht</sup>**



**3x** 

## FRITEUSE HAUT DEBIT 3 cuves

Capacité : 3 x 20 litres  
Sur roulettes.  
Livré avec 3 paniers

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1190 x 790 x 1130

**Poids :** 180kg

**Puissance & Voltage :** 3 x 22kW / 400V

**1'400.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch



monté sur chassis



PRISE T23

## FOUR à PIZZA Mini

Capacité : 1 pizza Ø 41cm  
Température : jusqu'à 350°C  
Temps de cuisson pour 1 pizza : 3min

**Dimensions (LxPxH) en mm : 670 x 580 x 270**

**Poids : 32kg**

**Puissance & Voltage : 2kW / 230V**

**400.-<sup>ht</sup>**



monté sur chassis



PRISE T15

## FOUR à PIZZA simple

Capacité : 1 x 4 pizzas Ø 30cm  
Plaque réfractaire  
Température : 400°C

**Dimensions (LxPxH) en mm : 880 x 620 x 555**

**Poids : 58kg**

**Puissance & Voltage : 6.3kW / 400V**

**400.-<sup>ht</sup>**



monté sur chassis



PRISE T25

## FOUR à PIZZA double

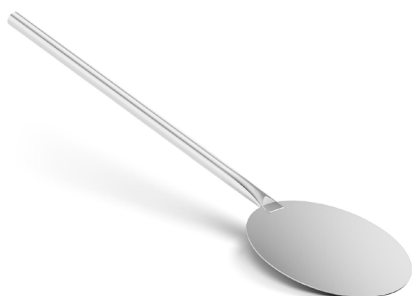
Capacité : 2 x 4 pizzas Ø 30cm  
Plaque réfractaire  
Température : 50-500°C

**Dimensions (LxPxH) en mm : 900 x 750 x 750**

**Poids : 130kg**

**Puissance & Voltage : 12kW / 230V**

**700.-<sup>ht</sup>**



## PELLE À PIZZA

Pour fours à pizza

**Longueur (en cm) : 92.5**

**Ø (en cm) : 31**

**15.-<sup>ht</sup>**



# CUISSON



## RECHARGE DE GAZ

Gaz extrêmement inflammable, contient du gaz sous pression ; peut exploser en cas d'échauffement.

Mesures de protection : Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces brûlantes, des étincelles, des flammes ouvertes et autres sources d'inflammation. Ne pas fumer. ne pas éteindre les incendies de gaz qui s'échappe jusqu'à ce que la fuite puisse être colmatée sans risque. Ecarter toute les sources d'inflammation si cela est possible sans risque.

**Conserver dans un endroit bien ventilé**

**Bouteille à rendre lors du retour de location**

**77.-ht**



## CHARBON & ALLUMAGE

Sac de charbon de 10 kg et 1 boîte d'allume-feux.

**UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT**

Référence : CHAP1

**50.-ht**



## SET USTENSILES GRILL

Le set d'accessoires pour plancha est composé d'une brosse métallique et d'une pince en silicone pour retourner les aliments ainsi que d'un pinceau en silicone pour graisser la plaque et lustrer les préparations.

**UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT**

Référence : ASG1

**84.-ht**



## SET USTENSILES PLANCHA

Le set d'accessoires pour plancha est composé d'une brosse métallique et d'une pince en silicone pour retourner les aliments ainsi que d'un pinceau en silicone pour graisser la plaque et lustrer les préparations.

**UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT**

Référence : ASG1

**84.-ht**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch





## TAMPON de CRÊPIÈRE

Tampon pour culottage, graissage et essuyage. livré avec 3 recharges.

**UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT**

Référence : ATE1

**58.70<sup>-ht</sup>**



## PIERRE ABRASIVE

Idéale pour le nettoyage régulier de la crêpière, elle permet de limiter la formation de la croûte de cuisson qui s'installe sur la plaque au fur et à mesure des utilisations.

**UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT**

Référence : APA1

**42.70<sup>-ht</sup>**



## RATEAU CRÊPES

RACLETTE A CREPES RONDE L-18CM

**UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT**

Référence : 071945

**3.<sup>-ht</sup>**



## PIC à GAUFRES

Largeur 170 mm - Longueur totale 270 mm - Matière Pointe en inox et manche en plastique.

**UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT**

Référence : APG1

**39.10<sup>-ht</sup>**

# MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

---

Equipements indispensables pour maintenir au chaud vos préparations avant ou pendant le service. Prenez en considération que la dimension standard est le GASTRONORME (GN1/1).

Pour exemple un bac GN 1/1 hauteur 15cm a une contenance de 20 litres, et peut contenir environ 60 rations.

La dimension du bac GN1/1 est 53 cm x 32.5cm

ARMOIRE ÉTUVE	.....	26
BAIN MARIE de TABLE	.....	25
BAIN MARIE MOBILE	.....	25
CHARIOT ASSIETTES	.....	27
CONTENEUR SHERPA	.....	28
PONT CHAUFFANT	.....	28
REMISE EN T°C	.....	26
TABLE CHAUDE	.....	27
VITRINE CHAUFFANTE	.....	28

# MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



  
PRISSET13  
monophasé 230V 13A

## BAIN MARIE DE TABLE

Format GN 1/1 (hauteur bac 150mm max)  
Avec robinet de vidange

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 340 x 590 x 240

**Poids :** 10kg

**Puissance & Voltage :** 1.2kW / 230V

**Livré SANS bac ni couvercle**

**80.-<sup>ht</sup>**



  
PRISSET13  
monophasé 230V 13A

## BAIN MARIE MOBILE

Chariot bain-marie 2 GN1/1  
Profondeur de cuve 150mm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 900 x 690 x 900

**Poids :** 32kg

**Puissance & Voltage :** 2kW / 230V

**200.-<sup>ht</sup>**



  
PRISSET13  
monophasé 230V 13A

## BAIN MARIE MOBILE

Chariot bain-marie 3 GN1/1  
Profondeur de cuve 150mm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1280 x 690 x 900

**Poids :** 43kg

**Puissance & Voltage :** 2.1kW / 230V

**250.-<sup>ht</sup>**



  
PRISSET13  
monophasé 230V 13A

## BAIN MARIE SUR ETUVE

Chariot bain-marie 3 GN1/1  
Profondeur de cuve 150mm  
Etuve de 3 bac GN1/1 prof 100mm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1280 x 690 x 960

**Poids :** 80kg

**Puissance & Voltage :** 3kW / 230V

**350.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



[info@service-equipement.ch](mailto:info@service-equipement.ch)

# MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



PRISÉ T25

## ARMOIRE DE REMISE EN T°C

Four de remise en T°C sur pied  
Capacité 10 niveaux GN 1/1  
Livré SANS grille. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 682 x 720 x 1430

**Poids :** 80kg

**Puissance & Voltage :** 8.7kW / 400V

**300.-ht**



PRISÉ T13

## ARMOIRE ÉTUVE 6 niveaux

Étuve chauffante sur roulettes  
Capacité 6 x GN 1/1  
Livré SANS grille. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 752 x 765 x 727

**Poids :** 50kg

**Puissance & Voltage :** 950W / 230V

**200.-ht**



PRISÉ T13

## ARMOIRE ÉTUVE 10 niveaux

Étuve chauffante sur roulettes  
Capacité 10 x GN 2/1 (ou 20 x GN 1/1)  
Livré SANS grille. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 791 x 804 x 1123

**Poids :** 80kg

**Puissance & Voltage :** 950W / 230V

**300.-ht**



PRISÉ T13  
monophasé 230V 13A

## ARMOIRE ÉTUVE 20 niveaux

Étuve chauffante sur roulettes  
Capacité 20 x GN 2/1 (ou 20 x GN 1/1)  
Livré SANS grille. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 791 x 804 x 1833

**Poids :** 140kg

**Puissance & Voltage :** 3000W / 230V

**400.-ht**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch



# MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



PRISÉ T13  
monophasé 230V 13A

## CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES

2 silos à niveaux constant pour assiettes rondes  
Chauffant non ventilé  
Capacité 2 x 65 assiettes Ø 31cm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 510 x 990 x 1100

**Poids :** 55kg

**Puissance & Voltage :** 1.4kW / 230V

**250.-<sup>ht</sup>**



PRISÉ T13  
monophasé 230V 13A

## TABLE CHAUFFANTE 1000

Meuble étuve sur roulettes  
Avec **portes battantes**  
Plan de travail **avec dossier**

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1000 x 700 x 900

**Poids :** --kg

**Puissance & Voltage :** 1.5kW / 230V

**250.-<sup>ht</sup>**



PRISÉ T13  
monophasé 230V 13A

## TABLE CHAUFFANTE 1400

Meuble étuve sur roulettes  
Avec **portes coulissantes**  
Plan de travail **central**

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1400 x 700 x 900

**Poids :** --kg

**Puissance & Voltage :** 2kW / 230V

**300.-<sup>ht</sup>**



PRISÉ T15

## TABLE CHAUFFANTE 1900

Meuble étuve sur roulettes  
Avec **portes coulissantes**  
Plan de travail **central**

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1900 x 700 x 900

**Poids :** --kg

**Puissance & Voltage :** 3kW / 400V

**350.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch

# MAINTIEN au CHAUD



PRISSET 13  
monophasé 230V 13A

## CONTENEUR SHERPA CHAUFFANT

12 niveaux de glissières  
Pas de 36mm  
Capacité : 4 bacs GN 1/1 hauteur 100mm  
ou 5 bacs GN 1/1 hauteur 65mm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 478 x 683 x 786

**Poids :** 24kg

**Puissance & Voltage :** 300W / 230V

**180.-<sup>ht</sup>**



## CONTENEUR SHERPA NEUTRE

12 niveaux de glissières  
Pas de 36mm  
Capacité : 4 bacs GN 1/1 hauteur 100mm  
ou 5 bacs GN 1/1 hauteur 65mm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 478 x 683 x 786

**Poids :** 20kg

**120.-<sup>ht</sup>**



PRISSET 13

## PONT CHAUFFANT 1000/1200/1500

Lampe infra-rouge avec régulateur de chaleur

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1060 x 155 x 405

**Poids :** 5kg

**Puissance & Voltage :** 800W / 230V

**150.-<sup>ht</sup>**

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1230/1500 x 155 x 330

**Poids :** 5kg

**Puissance & Voltage :** 950W / 230V

**200.-<sup>ht</sup>**



PRISSET 13

## VITRINE CHAUFFANTE

Vitrine chauffante avec portes coulissantes de chaque côté.  
Eclairage intérieur et bac à eau pour humidification.  
Température de service : 30 à 90°C  
Contenance 152 litres

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 900 x 480 x 590

**Poids :** 52kg

**Puissance & Voltage :** 1840W / 230V

**250.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



[info@service-equipement.ch](mailto:info@service-equipement.ch)

# BUFFETS & BOISSONS

---

Idéal pour maintenir au chaud vos mets & boissons, ces équipements auront toutes leurs places sur vos buffets.  
Pour les bains-maries, rendez-vous dans la catégorie :  
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

CHAFING DISH	.....	30
CHAUFFE EAU	.....	31
CONTENEUR ISOTHERM	.....	31
PERCOLATEUR CAFÉ	.....	31
PLAQUE CHAUFFANTE	.....	30
SOUPIÈRES	.....	30

# BUFFETS & BOISSONS



## SOUPIÈRE 8.5 litres

Couvercle basculant en inox, ajouré et poignée isolante  
T°C de service : de 30°C à 95°C

**Dimensions (ØxH) en mm :** 295 x 285

**Poids :** 3.4kg

**Puissance & Voltage :** 400W / 230V

**50.-<sup>ht</sup>**



## CHAFING DISH

Bain marie de buffet.  
Capacité : GN 1/1, profondeur 100mm  
Energie : Combustible gel en coupelle (fourni)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 605 x 350 x 305

**Poids :** 4.10kg



2 boites fournies,  
Pour achat supp, 10.- les 2

**50.-<sup>ht</sup>**



## CUISEUR À OEUFS

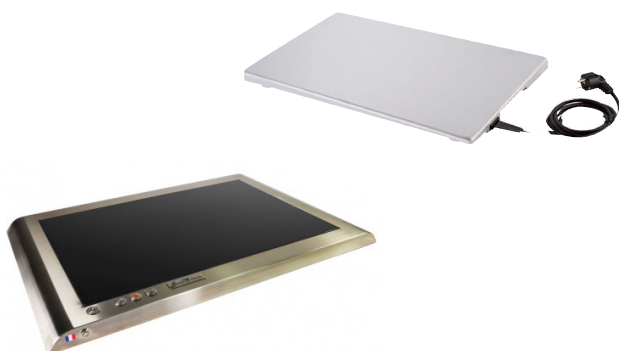
Pour buffet  
6 paniers, Capacité : 3 à 4 litres d'eau

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 370 x 230 x 300

**Poids :** 4.10kg

**Puissance & Voltage :** 2600W / 230V

**50.-<sup>ht</sup>**



## PLAQUE CHAUFFANTE BUFFET

Dessus en aluminium (GN 1/1) ou vitrocéramique (600x400)  
Température de surface : 90°C

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 530/700 x 530/400 x 38

**Poids :** 3kg

**Puissance & Voltage :** 300/600W / 230V

**50.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch



# BUFFETS & BOISSONS



## CHAUFFE - EAU

Avec robinet, remplissage manuel  
Contenance 3 litres (T° 90°C atteint en 8 min)  
Capacité horaire : 21 litres / 168 tasses

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 215 x 280 x 445

**Poids :** --kg

**Puissance & Voltage :** 2100W / 230V

**80.-ht**



## CHAUFFE - EAU

Avec robinet, remplissage manuel  
Contenance 5 litres (T° 97°C atteint en 9 min)  
Capacité horaire : 30 litres  
Thermostat réglable (Déperdition de 3°C si débranché)

**Dimensions (ØxH) en mm :** 237 x 406

**Poids :** --kg

**Puissance & Voltage :** 3200W / 230V

**80.-ht**



## CONTENEUR BOISSON

Conteneur isotherme inox pour boisson  
Avec robinet, SANS jauge  
Passe au lave-vaisselle  
Capacité : de 7 à 10 litres (plusieurs modèles disponibles)

**Dimensions (ØxH) en mm :** 237 x 406

**Poids :** --kg

**Puissance & Voltage :** --- / ---

**80.-ht**



## PERCOLATEUR 15 litres

Remplissage d'eau manuel  
Capacité 15 litres, 120 tasses

**Dimensions (ØxH) en mm :** 275 x 600

**Poids :** 3.4kg

**Puissance & Voltage :** 1500W / 230V

**50.-ht**



# PRÉPARATIONS

---

Les équipements incontournables pour la préparation en cuisine, que ce soit pour la production, la conservation ou l'envoi. Vous trouverez sans aucun doute ce qu'il vous faut ici.

N'hésitez pas à nous consulter si vous ne trouvez pas ce que vous cherchez, notre équipe saura vous trouver une solution adaptée !

BALANCE .....	33
BATTEUR MÉLANGEUR .....	33
COUPE-PAINS & BLENDER .....	33
CENTRIFUGEUSE .....	34
CUTTER / COUPE-LÉGUME .....	34
MACHINE SOUS VIDE .....	35
MIXER PLONGEANT .....	35
PACOJET .....	35
TRANCHEUSES .....	35

# PRÉPARATIONS



PRISET13

## BALANCE DE TABLE 6kg

Capacité : jusqu'à 6kg  
Précision 2 grammes  
Sur secteur

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1400 x 395 x 290

**Poids :** 40kg

**Puissance & Voltage :** 170W / 230V

**150.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## BATTEUR MÉLANGEUR

Capacité : 2 modèles disponible (5 ou 10 litres)  
Fourni avec fouet, palette et crochet

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 310 x 383 x 540

**Poids :** 16kg

**Puissance & Voltage :** 230W / 230V

**150.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## COUPE PAINS

Épaisseur de coupe : 20 à 90 mm  
Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains.

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 410 x 524 x 910

**Poids :** 30kg

**Puissance & Voltage :** 250W / 230V

**300.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## BLENDER

Pour mixer des liquides principalement  
Bol de 1.5 litres

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 200 x 200 x 460

**Poids :** 5kg

**Puissance & Voltage :** 900W / 230V

**50.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



[info@service-equipement.ch](mailto:info@service-equipement.ch)

# PRÉPARATIONS



PRISET13

## CENTRIFUGEUSE

Débit : 120 litres / heure  
Goulot Ø 79mm, Bac à déchet de 6.5 litres  
Cuve + filtre + disque en Inox

**Dimensions (LxPxH) en mm : 235 x 535 x 500**

**Poids : 11kg**

**Puissance & Voltage : 700W / 230V**

**150.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## CUTTER

Capacité : 2 modèles disponibles (5 ou 8 litres)  
Dimension de la cuve : Ø 240mm x H 150mm (5litres)  
Ø 240mm x H 200mm (10litres)  
Vitesse, mini-maxi (tr/min) : 1500 rpm / 3000 rpm

**Dimensions (LxPxH) en mm : 286 x 387 x 473**

**Poids : 23kg**

**Puissance & Voltage : 900-1500W / 230V**

**150.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## COUPE-LÉGUMES

Vitesse : 375 tr/mn  
Disques inclus  
Couvercle et cuve en Inox

**Dimensions (LxPxH) en mm : 380 x 305 x 595**

**Poids : 18kg**

**Puissance & Voltage : 550W / 230V**

**150.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## COMBI CUTTER/COUPE-LÉGUMES

Vitesse 1500 tr/mn  
Couteau lame lisse  
Cuve 3.7 litres en composite

**Dimensions (LxPxH) en mm : 355 x 305 x 570**

**Poids : 20kg**

**Puissance & Voltage : 650W / 230V**

**150.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch



# PRÉPARATIONS



## MIXER PLONGEANT

Plusieurs modèles disponibles  
Tube Inox démontable

**Longueur du tube :** de 130 à 500mm

**Poids :** ---

**Puissance & Voltage :** 400W / 230V

**70.-<sup>ht</sup>**



## TRANCHEUSE ELECTRIQUE

Lame Ø 250 - 350 (plusieurs modèles disponibles)  
Epaisseur de coupe jusqu'à 14mm  
Lavage MANUEL uniquement.

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 610 x 420 x 400

**Poids :** 20kg

**Puissance & Voltage :** 200W / 230V

**200.-<sup>ht</sup>**



## PACOJET

Fourni avec 10 bols inox avec couvercle  
Livré avec caisse transport

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 182 x 360 x 498

**Poids :** 16kg

**Puissance & Voltage :** 1000W / 230V

**300.-<sup>ht</sup>**



## MACHINE SOUS-VIDE

Barre de soudure de 28cm  
Permet de mettre sous vide des sacs de largeur maximum 27cm.

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 337 x 431 x 330

**Poids :** 32kg

**Puissance & Voltage :** 450W / 230V

**300.-<sup>ht</sup>**

# FROIDS

---

Sachez que les aliments ont des températures de stockages différentes. Voici quelques exemples :

Viandes = 0°/+2°C

Poissons = 0°/+1°C

Oeufs = +2°/+4°C

Fruits & Légumes = +4°/+6°C

Boissons = +8°/+10°C

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE .....	37
ARMOIRE CONGÉLATION .....	37
ARMOIRE à BOISSONS .....	37
BAHUT de CONGÉLATION .....	37
CELULLE de REFROIDISSEMENT .....	40
COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS .....	38
MACHINE à GLAÇONS .....	41
VITRINE à INGRÉDIENTS .....	38
VITRINES & SALADETTES .....	39



## ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GASTRO

Capacité : 600 litres - Format GN 2/1  
 Sur roulettes. Version mobile  
 Température : -2° / +10°C  
 Dotation de 3 grilles

**Dimensions (LxPxH) en mm : 780 x 800 x 2000**

**Poids : 120kg**

**Puissance & Voltage : 375W / 230V**

Pensez à rajouter des grilles supplémentaires.  
**Voir page 42**

**300.-<sup>ht</sup>**



## ARMOIRE CONGÉLATION GASTRO

Capacité : 600 litres - Format GN 2/1  
 Sur roulettes. Version mobile  
 Température : -15° / -25°C  
 Dotation de 3 grilles

**Dimensions (LxPxH) en mm : 780 x 800 x 2000**

**Poids : 120kg**

**Puissance & Voltage : 790W / 230V**

Pensez à rajouter des grilles supplémentaires.  
**Voir page 42**

**300.-<sup>ht</sup>**



## ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE à BOISSONS

Capacité : 377 litres  
 207 bouteilles de 0.5litres PET  
 Sur roulettes. Température : 2° / +9°C  
 Livré avec 3 grilles uniquement, PAS de grilles supplémentaires

**Dimensions (LxPxH) en mm : 608 x 692 x 1902**

**Poids : 69kg**

**Puissance & Voltage : 370W / 230V**

**190.-<sup>ht</sup>**



## BAHUT de CONGÉLATION

Capacité : 316 litres  
 Sur roulettes.  
 Température : -10° / -24°C

**Dimensions (LxPxH) en mm : 1255 x 680 x 825**

**Poids : 57kg**

**Puissance & Voltage : 157W / 230V**

**190.-<sup>ht</sup>**

# FROIDS



PRISET13

## VITRINE à INGRÉDIENTS 1/3

Capacité : 7 bacs GN (non fourni)  
Format GN 1/3  
Sans vitre, sans couvercle  
Température : -2° / +10°C

**Dimensions (LxPxH) en mm : 1400 x 395 x 290**

**Poids : 40kg**

**Puissance & Voltage : 170W / 230V**

**150.-ht**



PRISET13

## VITRINE à INGRÉDIENTS 1/4

Capacité : 5 bacs GN (non fourni)  
Format GN 1/4  
Sans vitre, avec couvercle  
Température : -2° / +10°C

**Dimensions (LxPxH) en mm : 1200 x 335 x 290**

**Poids : 24kg**

**Puissance & Voltage : 175W / 230V**

**150.-ht**



PRISET13

## COMPTOIR POSITIF 2 PORTES

Capacité : 200 litres - Format GN 1/1  
Sans dossier  
Température : 0° / +10°C  
Doté de 2 grilles

**Dimensions (LxPxH) en mm : 1340 x 700 x 900**

**Poids : 140kg**

**Puissance & Voltage : 380W / 230V**

Pensez à rajouter des grilles supplémentaires.  
**Voir page 42**

**300.-ht**







PRISET13

## SALADETTE 3 PORTES

Capacité : 300 litres - Format GN 1/1  
Avec planche de découpe  
Température : -2° / +10°C  
Doté de 3 grilles

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1900 x 700 x 900

**Poids :** 160kg

**Puissance & Voltage :** 375W / 230V

Pensez à rajouter des grilles supplémentaires.  
**Voir page 42**

**350.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## VITRINE DE PRÉSENTATION

Avec étagère en verre  
Sur roulettes. Version mobile  
Température : +4° / +10°C

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1500 x 950 x 1100

**Poids :** 120kg

**Puissance & Voltage :** 270W / 230V

**300.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## VITRINE PRÉSENTATION SUSHI

Capacité : 4 GN 1/3  
A poser  
Température : +2° / +6°C

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1085 x 395 x 245

**Poids :** 50kg

**Puissance & Voltage :** 370W / 230V

**250.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## VITRINE DE COMPTOIR

Capacité : 120 litres  
A poser  
Température : +4° / +15°C

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1010 x 420 x 540

**Poids :** 65kg

**Puissance & Voltage :** 300W / 230V

**250.-<sup>ht</sup>**

# FROIDS



PRISET13

## CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Capacité : 5 niveaux  
Format GN 1/1  
Réfrigération +90°C / +3°C  
Congélation +90°C / -18°C

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 800 x 800 x 950

**Poids :** 80kg

**Puissance & Voltage :** 170W / 230V

**700.-<sup>ht</sup>**



PRISET13

## CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Capacité : 10 niveaux  
Format GN 1/1  
Réfrigération +90°C / +3°C  
Congélation +90°C / -18°C

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 800 x 850 x 1300

**Poids :** 115kg

**Puissance & Voltage :** 175W / 230V

**800.-<sup>ht</sup>**



PRISET15

## CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Capacité : 18 niveaux  
Format GN 1/1  
Réfrigération +90°C / +3°C  
Congélation +90°C / -18°C

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 800 x 850 x 2100

**Poids :** >200kg

**Puissance & Voltage :** 380W / 230V

**900.-<sup>ht</sup>**





## MACHINE à GLAÇONS (petite)

Capacité : 8 kg  
 Production : 23kg / heure  
 Raccordement eau 3/4" + vidange

**Dimensions (LxPxH) en mm : 389 x 515 x 640**

**Poids : 31kg**

**Puissance & Voltage : 250W / 230V**

**150.-<sup>ht</sup>**



## MACHINE à GLAÇONS (moyenne)

Capacité : 15 kg  
 Production : 45kg / heure  
 Raccordement eau 3/4" + vidange

**Dimensions (LxPxH) en mm : 690 x 534 x 884**

**Poids : 53kg**

**Puissance & Voltage : 310W / 230V**

**250.-<sup>ht</sup>**



## MACHINE à GLAÇONS (grande)

Capacité : 50 kg  
 Production : 120kg / heure  
 Raccordement eau 3/4" + vidange

**Dimensions (LxPxH) en mm : 930 x 560 x 1100**

**Poids : 145kg**

**Puissance & Voltage : 310W / 230V**

**450.-<sup>ht</sup>**



## MACHINE à PAILLETES (grande)

Capacité : 32 kg  
 Production : 120kg / heure  
 Raccordement eau 3/4" + vidange

**Dimensions (LxPxH) en mm : 1010 x 420 x 540**

**Poids : 87kg**

**Puissance & Voltage : 500W / 230V**

**450.-<sup>ht</sup>**



# MATÉRIELS TRAITEUR

---

Mobilité, polyvalence, efficacité sont les maîtres mots lorsque l'on exerce l'activité de traiteur événementiel.

Tous ces articles vous permettront de mener à bien votre service et vous assurerons la réussite de votre événement.

BAC INOX GASTRO .....	43
CHARIOT de SERVICE .....	43
ECHELLE à ASSIETTES .....	43
ECHELLES à GLISSIÈRES .....	43
MARMITES / CASSEROLES .....	44
PETITS MATÉRIELS .....	44
PLAQUES & GRILLES .....	44



# MATÉRIELS TRAITEUR



## ECHELLES à GLISSIÈRES

Cuisine : 20 niveaux : format GN 1/1 ou GN 2/1  
Restaurant : 12 niveaux : format GN 1/1 (plateaux)  
Fourni SANS grille ou plateau

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 630 /750 x 460 x 1700

**Poids :** --kg

**80.-ht**



## ECHELLE à ASSIETTES

40 niveaux, équipée de roulettes.  
Capacité : 80 assiettes Ø 26/32cm ou 120 assiettes Ø 20cm  
Taille des compartiments : 55 x 25cm

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 600 x 600 x 1800

**Poids :** --kg

**80.-ht**



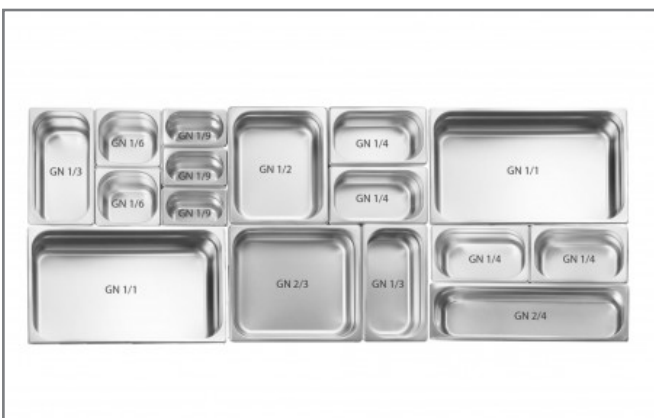
## CHARIOT DE SERVICE

2 ou 3 niveaux  
Charge maxi par niveau : 50kg  
4 roues pivotantes dont 2 avec freins

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 900 x 700 x 960

**Poids :** --kg

**80.-ht**



## BAC INOX GASTRONORME

Format :  
GN 2/1, GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9  
Hauteur : 65mm, 100mm, 150mm, 200mm  
(sous réserve de disponibilité)

**Couvercles disponibles au prix de 5.- pièce**

pièce **15.-ht**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch

# MATÉRIELS TRAITEUR



## MARMITES, CASSEROLES, PÔELES

Différentes tailles :  
Ø 24cm, Ø 28cm, Ø 32cm, Ø 36cm, Ø 40cm,  
Différentes hauteurs :  
20cm, 24cm, 28cm, 36cm, 40cm

**Couvercles disponibles au prix de 5.- pièce**

pièce **15.-**nt



## PLAQUE FOUR

Dimensions GN 1/1 ou GN 2/1  
Bords pincés

**Revêtement anti-adhésif ou INOX**

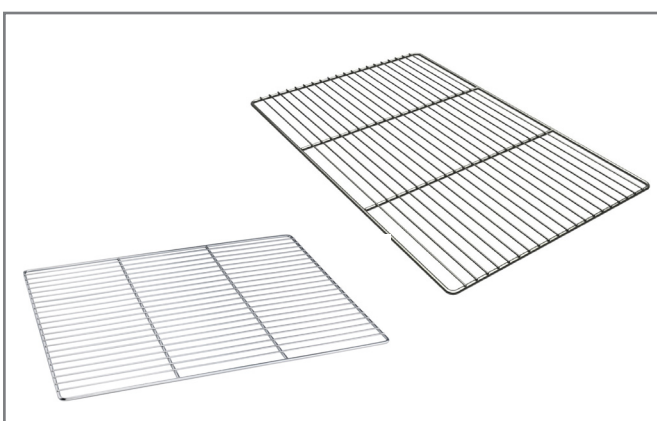
pièce **10.-**nt



## PETITS MATÉRIELS - DIVERS

Passoires, chinois, bassines, planches à découper.  
Faites nous part de vos besoins en petit matériels et ustensiles, nous aurons certainement ce qu'il vous faut

pièce **10.-**nt



## GRILLE GASTRONORME

Format GN 1/1 ou GN 2/1  
S'adapte aux fours, échelles, et armoires réfrigérées (en ABS)

**Dimensions en mm :**

**GN 1/1 :** 530 x 325

**GN 2/1 :** 530 x 650

pièce **10.-**nt

POUR RESERVER >>>



[info@service-equipement.ch](mailto:info@service-equipement.ch)

# HYGIÈNE & LAVERIE

Peut importe le type d'évènement, l'hygiène doit être irréprochable pour assurer la santé et sécurité de tous.

Vous trouverez dans cette catégorie tous les équipements vous permettant d'être en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur

LAVE-MAINS	.....	46
MACHINE à LAVER	.....	47
PANIER & CASIERS	.....	48
POUBELLES	.....	46
PLONGES	.....	46
PRODUITS LESSIVIELS	.....	49-50
TUNNEL	.....	48
UNIVERS LAVERIE	.....	47

# HYGIÈNE & LAVERIE



EAU FROIDE

## LAVE-MAINS MOBILE AUTONOME

Livré tout équipé (sauf essuie-main et savon) : distributeur de savon (0.5 litres), distributeur de papier essuie mains (largeur max 250mm, pliés). Pompe à pied  
2 bidons (1 eau propre et 1 eaux usées)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 483 x 422 x 1243

**Poids :** 15.2kg

**120.-<sup>ht</sup>**



## POUBELLE PORTE-SAC à PÉDALE

Pour sac poubelle de 110 litres (non fourni)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 488 x 359 x 864

**Poids :** 5.3kg

**30.-<sup>ht</sup>**



## DOUBLE PLONGE avec DOUCHETTE

Equipé de la robinetterie et du syphon  
Avec dossier arrière.

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1200 x 700 x 900

**Poids :** 32kg

**180.-<sup>ht</sup>**



## PLONGE avec 1 EVIER

Equipé de la robinetterie et du syphon  
Avec dossier arrière.

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 700/1200 x 700 x 900

**Poids :** 32kg

**180.-<sup>ht</sup>**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch

# HYGIÈNE & LAVERIE



## LAVE VERRES (panier 400x400)

1 cycle fixe (3min), doseur de produit intégré.  
Dimension des paniers : 400 x 400 mm  
A prévoir raccordement eau 3/4" + vidange  
Livré **avec 2 paniers** (plat et picot)  
**et 2 bidons** (lavage & rinçage)

**Dimensions (LxPxH) en mm** : 470 x 535 x 740

**Poids** : 70kg

**Puissance & Voltage** : 2.74kW / 230V

**350.-ht**



## LAVE VAISSELLES (panier 500x500)

1 cycle fixe (3min), doseur de produit intégré.  
Dimension des paniers : 500 x 500 mm  
A prévoir raccordement eau 3/4" + vidange  
Livré **avec 2 paniers** (plat et picot)  
**et 2 bidons** (lavage & rinçage)

**Dimensions (LxPxH) en mm** : 600 x 640 x 835

**Poids** : 70kg

**Puissance & Voltage** : 7.9kW / 400V

**400.-ht**



## LAVE VAISSELLES à CAPOT

3 cycles (60/120/180min), chargement frontal ou latéral.  
Dimension des paniers : 500 x 500 mm  
A prévoir raccordement eau 3/4" + vidange  
Livré **avec 3 paniers** (1 plat, 1 picot, 1 maille fine)  
**et 2 bidons** (lavage & rinçage)

**Dimensions (LxPxH) en mm** : 640 x 756 x 1920

**Poids** : 104kg

**Puissance & Voltage** : 10.5kW / 400V

**700.-ht**



## ENVIRONNEMENT LAVERIE

Comprenant : -une table d'entrée avec 1 bac et douchette  
-une table de sortie  
A utiliser avec un lave vaisselle professionnel à capôt.

**Dimensions (LxPxH) en mm** : 2840 x 750 x 900

(ces dimensions tiennent compte de l'installation avec une machine)

**Poids** : 40kg

**200.-ht**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch



# HYGIÈNE & LAVERIE



## TUNNEL DE LAVAGE

Tunnel de lavage avec tables d'entrée et de sortie.  
4 zones : pré-lavage - lavage - rinçage - séchage  
Livré avec **6 paniers (plat/maille/doigt) & 2 bidons** (lavage & rinçage)

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 5800 x 830 x 1520

**Poids :** >200kg

**Puissance & Voltage :** 36.5kW / 400V (63A)

tarif sur demande



## Paniers/Casiers de laverie

Différentes tailles disponibles,  
Pour verres, vaisselles, batterie, couverts.

pièce **10.-ht**



## DÉTERGENT DE LAVAGE

SERVICE LAVAGE PLUS, en bidon de 12 ou 25kg  
Pour lave-verres & vaisselles.

Bidon de 12 kg : **69.-ht**

Bidon de 25 kg : **128.-ht**

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



## DÉTERGENT DE RINCAGE

SERVICE RINCAGE PLUS, en bidon de 10 litres.  
Pour lave-verres & vaisselles.

Bidon de 10 litres : **68.-ht**

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch

# HYGIÈNE & LAVERIE



## LIQUIDE VAISSELLE MAINS

VSL NEUTRE, en bidon de 10 litres

Dégraissant moussant et peu parfumé pour le nettoyage à la main de la vaisselle.

**Bidon de 10 litres : 32-ht**

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



## SAVON MAINS

SAVOPUR, en bidon de 5 litres

Hydratant, pH neutre et dermo-relaxant  
Pour domaine alimentaire

**Bidon de 5 litres : 33-ht**

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



## NETTOYANT MULTIFONCTIONS

POLYPLUS, en bidon de 10 litres

Nétoyant-dégraissant universel pour le nettoyage de toutes surfaces et tous supports.

**Bidon de 10 litres : 54-ht**

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



## SAC POUBELLES

10 sacs de 110 litres

**5.-ht**

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch

# HYGIÈNE & LAVERIE



## NETTOYAGE FOUR automatique

HOT FLUSH, en bidon de 10 litres  
Pour fours avec nettoyage automatique

Bidon de 10 litres : **98<sup>-ht</sup>**

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



## RINCAGE FOUR automatique

HOT CLEAN, en bidon de 10 litres  
Pour fours avec nettoyage automatique

Bidon de 10 litres : **68<sup>-ht</sup>**

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



## NETTOYAGE FOUR MANUEL

DECAP FOUR M, en bidon de 10 litres.  
Produit de nettoyage pour fours manuel, dissout immédiatement et efficacement les résidus de graisse

Bidon de 10 litres : **68<sup>-ht</sup>**

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



## NETTOYAGE FRITEUSE

PASTIGRAS, Dégraissant et nettoyant efficace pour le nettoyage des friteuses.

**Utilisation :** 2 pastilles pour cuve de 15 litres, 3 pastilles pour cuve de 25 litres rempli d'eau bouillante. Laisser 20 minutes d'ébullition. Vidanger et rincer à l'eau claire.

La boîte : **38<sup>-ht</sup>**

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



# MOBILIERS

---

Que ce soit pour la préparation en cuisine, ou pour le confort de vos convives, vous trouverez ici différentes tables en inox, métal ou bois.

Nous proposons également des stations cocktails et arbres à fondue

CHAISE de TERRASSE	.....	54
CHAISE HAUTE	.....	53
MANGE DEBOUT	.....	54
STATION COCKTAIL	.....	52
TABLE & BANCS	.....	53
TABLE COMMUNALE	.....	52
TABLE HAUTE	.....	53
TABLES INOX	.....	52
TABLE de TERRASSE	.....	54

# MOBILIERS



## TABLE INOX MOBILE 2000

Table tout inox, centrale  
Sur roulettes  
Avec étagère basse

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 2000 x 700 x 900

**Poids :** 50kg

**100.-<sup>ht</sup>**



## STATION COCKTAIL

Autonome, possibilité de brancher un chauffe eau (sur demande).  
Remprenant un rack à bouteille, un rince verre et un petit évier.  
Bac à glaçons isolé de 40 litres.

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 1400 x 650 x 1200

**Poids :** xx kg

**450.-<sup>ht</sup>**



## TABLE & BANCS BOIS

Ensemble comprenant 1 table et 2 bancs  
Pieds pliants, en acier.

**Dimensions (LxPxH) en mm :** 2200 x 800 x 780

**Poids :** 60 kg

**60.-<sup>ht</sup>**







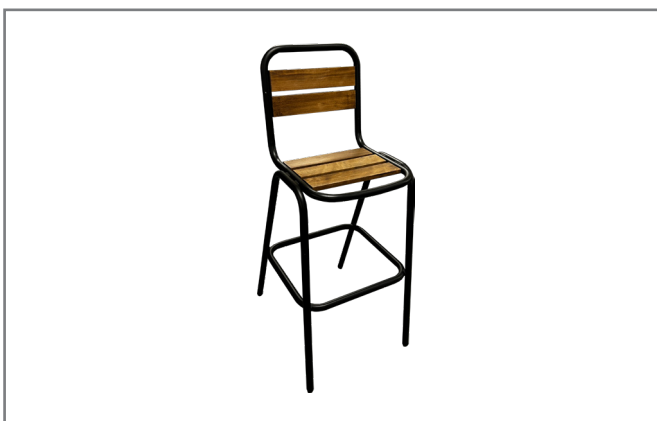
## MANGE-DEBOUT ACIER

Hauteur du plateau réglable.  
Plateau en composite résiné (Ø 59cm)

**Dimensions en mm** : 930/1200 (hauteur)

**Poids** : 8 kg

**50.-ht**



## CHAISE HAUTE

En acier noir  
Assise en bois traité

**Dimensions (LxPxH) en mm** : 790 (hauteur de l'assise)

**Poids** : 5 kg

**30.-ht**



## TABLE MANGE DEBOUT

Plateau en bois  
Fourni sans chaise

**Dimensions (LxPxH) en mm** : 2500 x 480 x 1140

**Poids** : 70 kg

**150.-ht**



# MOBILIERS



## **TABLE de TERRASSE**

Ronde ou carrée,  
Pied en métal noir

**Dimensions :** Hauteur plateau 75cm

**Poids :** 8 kg

**40.-<sub>ht</sub>**



## **CHAISE de TERRASSE**

En métal noir et assise en bois traité.  
Empilable.

**Dimensions :** Hauteur assise 45cm

**Poids :** 4 kg

**20.-<sub>ht</sub>**



# ARTS DE LA TABLE

---

Nous vous proposons dans cette catégorie des assiettes , verres, panier à pains . Idéal pour vos réceptions, que vous soyez traitreurs ou particuliers .

ASSIETTES CREUSES	.....	56
ASSIETTES PLATES	.....	57
COUVERTS	.....	58
CORBEILLE	.....	58
TASSES	.....	59
VERRES	.....	59



### Assiette CREUSE Ø24cm

Churchill Super Vitrefried Stonecast® Barley White

**Capacité :** 28.4 cl

**Référence :** SWHSWBM1

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



### Assiette CREUSE Ø28cm

Churchill Super Vitrefried Stonecast® Barley White

**Capacité :** 46.8 cl

**Référence :** SWHSWBL1

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



### Coupelle Ø11.6cm

Churchill Super Vitrefried Stonecast® Barley White

**Capacité :** 20 cl

**Référence :** SWHSBSB61

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



### Assiette PETITE Rectangle 20cm

Churchill Super Vitrefried Stonecast® Barley White

**Référence :** SWHSXO71

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



**Assiette PLATE Ø28.8cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Référence : SWHSEV111

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



**Assiette PLATE Ø26cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Référence : SWHSEV101

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



**Assiette PLATE Ø26cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Référence : SWHSEVP81

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



**Assiette PLATE Triangle 22.9cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Référence : SWHSTR91

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**





## ARTS DE LA TABLE



### Assiette PLATE Ø21.7cm

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Raw Black  
Aspect granuleux

Référence : SRBLEVP81

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



### Assiette CREUSE Ø24.8cm

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Raw Black  
Aspect granuleux

Capacité : 113.6 cl

Référence : SRBLEVB91

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



### Couverts CABANA

En acier inoxydable, finition miroir.

**060034** : Couteau à steak

**060023** : Fourchette de table

**060021** : Cuillère de table

**060033** : Couteau à dessert

**060029** : Fourchette à dessert

**060365** : Cuillère à café

**1.50<sup>nt</sup>/pièce**



### Corbeille en tissu

85% coton et 15% polyester - Tissu effet denim

Lavable en machine à 30 °C max

Dimensions : 11.5cm

Référence : 573422

**5.-<sup>nt</sup>/pièce**

POUR RESERVER >>>



info@service-equipement.ch



## Verres à pied

Verre cristallin  
Buvant ultra fin

**532049** : 44cl - hauteur 22.7cm

**532045** : 35cl - hauteur 21cm

**3.-<sup>nt</sup>/pièce**



## Verre à eau/jus

Cristallin.  
Buvant fin taillé à froid au laser pour une sensation agréable  
aux lèvres

**031750** : 38cl - hauteur 10cm

**3.-<sup>nt</sup>/pièce**



## Tasse en verre blanc

Verre trempé blanc

**531252** : 21.5cl - Hauteur 9 cm - Ø 8cm

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



## Tasse en verre

En verre trempé

**050495** : 9cl - Hauteur 7.1cm - Ø 6cm

**2.-<sup>nt</sup>/pièce**



## Une demande particulière ?

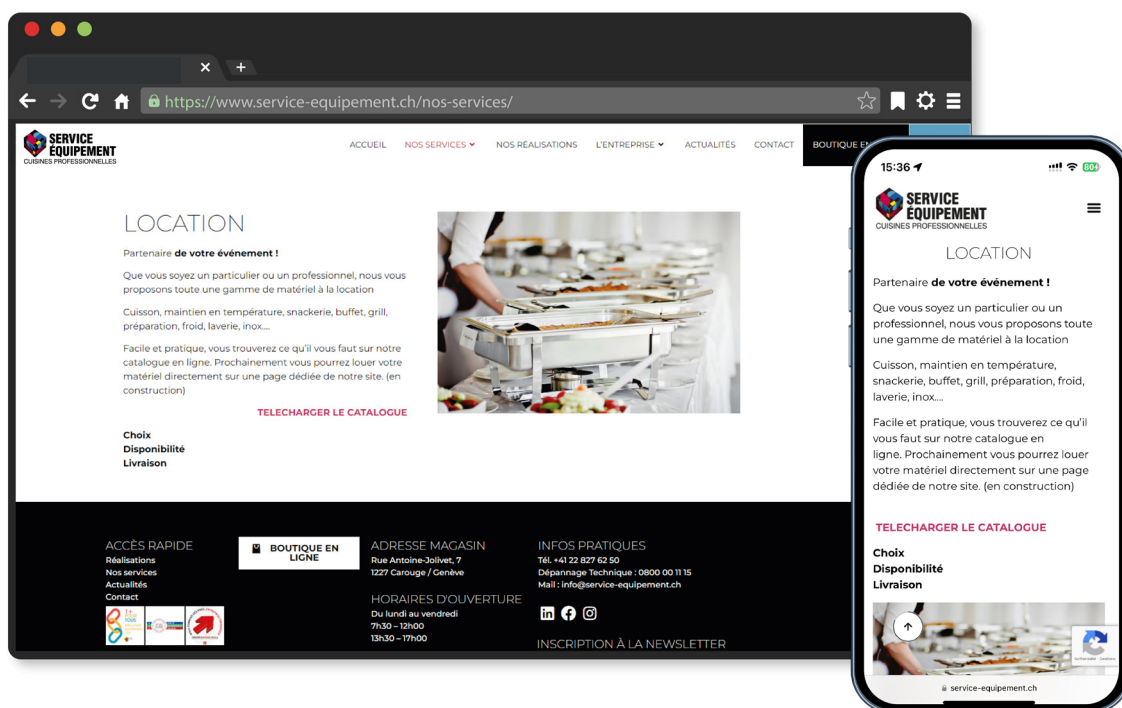
Une location longue durée ?

## Une demande d'offre ?

Des questions sur nos produits ?

Contactez-nous par mail depuis notre site web :

**<https://service-equipement.ch>**



**Télécharger notre catalogue  
sur votre smartphone**





PARTENAIRE DE VOTRE  
**ÉVÈNEMENT**





# **SERVICE ÉQUIPEMENT**

CUISINES PROFESSIONNELLES

---



**Rue Antoine Jolivet, 7  
1227 Carouge / GENÈVE**

+41 22 827 62 50 - [info@service-equipement.ch](mailto:info@service-equipement.ch)  
[www.service-equipement.ch](http://www.service-equipement.ch)