

Appareil panini SIRMAN



Equipement idéal pour le cuisson d'un steak, hamburgers, sandwich. il est facile à manipuler et à positionner, Construction en acier inoxydable; plaques en fonte existe en plusieurs modèle

Gaufrier



Conçu pour pâtons surgelés, des gaufres surgelées, précuites
Entretien facile
Plaque en fonte

Élément deux feux



Cadre en acier inoxydable
Chaque brûleur muni d'un robinet de gaz de sécurité
DIM 30X60X28

Grillade plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée



Cadre et surface de travail en acier inoxydable.
Équipé d'un tiroir de graisse.
Dim 60X60X28

Crêpière KRAMPOUZ



Gamme de crêpe à gaz ou électrique
Simple ou double ; puissance, robustesse
Fiabilité et facilité d'entretien
Crêpière simple à gaz
Crêpière double à gaz

Petrin



Structure en acier C40 de grosse épaisseur.
Bac avec bord renforcé et tige pour rompre la pâte en acier AISI 304.
Couvercle bac avec orifice pour ajouter du produit en cours de travail.
Transmission mouvement interne par chaîne renforcée.

Fourneau à gaz à 2 brûleurs



Cadre en acier inoxydable capacité de 8 + 8 Lt
un robinet de gaz de sécurité qui permet de régler la température entre 100 ° C et 190
Dim 60X60X28

Four électrique à pizza

Four électrique modulaires avec dimensions chambre pas 30 - 35 cm.
Réglage de la température par thermostats électromécaniques indépendants pour voûte et sol.



Dimensions intérieures
cm L x P x H93 x 63 x 15
Dimensions extérieures
cm L x P x H125 x 95 x 40

Since 1983



ALMIA
REFRIGERATION



Contactez Nous :

Siege et usine:
7080 Z.I Menzel Jemil Bizerte
Tél: (+216) 72 440 758 / (+216) 72 440 784
Fax: (+216) 72 440 790
info@almia-tn.com
commercial@almia-tn.com

Tunis:
Résidence du lac
Rue du lac Victoria
Les berges du lac 1053 Tunis
Tél: (+216) 71 861 795
(+216) 71 860 004
Fax: (+216) 71 861 797

La meilleure qualité au meilleur prix

www.almia-tn.com

Le prix définitif de l'offre est celui de la facturation

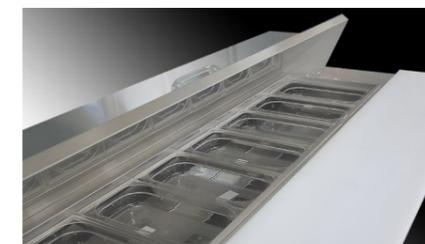
Table à pizza réfrigérée 3 portes



construction en acier inox AISI304.
Plan de travail en granit.
T2°C à 4°C ; piétement réglable.

DIM =176 x 69 x 90 cm

Table de préparation réfrigérée sandwich



- Température de 0 à 4° C
- Supports amovibles 3 niveaux
4 plateaux / 6 bac

2 portes L 92,4 x P 76,6 x H 109,3 cm
2 portes L 122,9 x P 76,6 x H 109,3 cm
2 portes L 153,4 x P 76,6 x H 109,3 cm
3 portes L 183,9 x P 76,6 x H 109,3 cm

Réserve réfrigérée 4 tiroirs pour ligne snack



Construction en acier inox AISI 304.
Fourchette de température : 0 °C 0 4 °C
Dim = 140 x 80 x 60 cm

Armoire réfrigérée gastro



Température :
POSITIVE 0°C à 3°C
NEGATIVE -18°C à -20°C.
Conserve l'ensemble de vos
aliments.
Fabriquée en acier inox AISI 304
400 L
650 L POSITIVE
650 L NEGATIVE
650 L BI TEMPERATURE
1400 L POSITIVE
1400 L NEGATIVE

Vitrine Réfrigérée à pizza



Construction en acier inox AISI304
groupe tropicalisé logé, piétement réglable
T2°C à 4°C.
4 bacs 109 x 31 x 36 cm
6 bacs 143 x 31 x 36 cm
8 bacs 175 x 31 x 36 cm

Navette froide gastro



Cuve réfrigérée en inox AISI 304
Froid ventilé
Fourchette de température de 2 à 4°C.
Appareillage électrique isolé étanche norme CE
L 400 x P700 x H900 mm

Réserve réfrigérée 2 tiroirs



Construction en acier inox AISI 304
L 720 x P700 x H900 mm
Mobile sur roulettes
Négative : Fourchette de température de -18 à -20°C.
Positive : Fourchette de température de 2 à 4°C.

Bac de salage frites



Maintien des frites a chaud
Construction en acier inox AISI 304.
Puissance : 1100 W
Tension : 220 V
Dim = 55 x 72 x 58

Plonge, table de travail ou table de chef

Table de travail



Plonge



Structure en inox AISI 304 existe en plusieurs dimensions.
Plonge à 3 bacs 40 x 40 x 25
Table DIM 100x70x85
Table DIM 150x70x85
Table DIM 200x70x85