

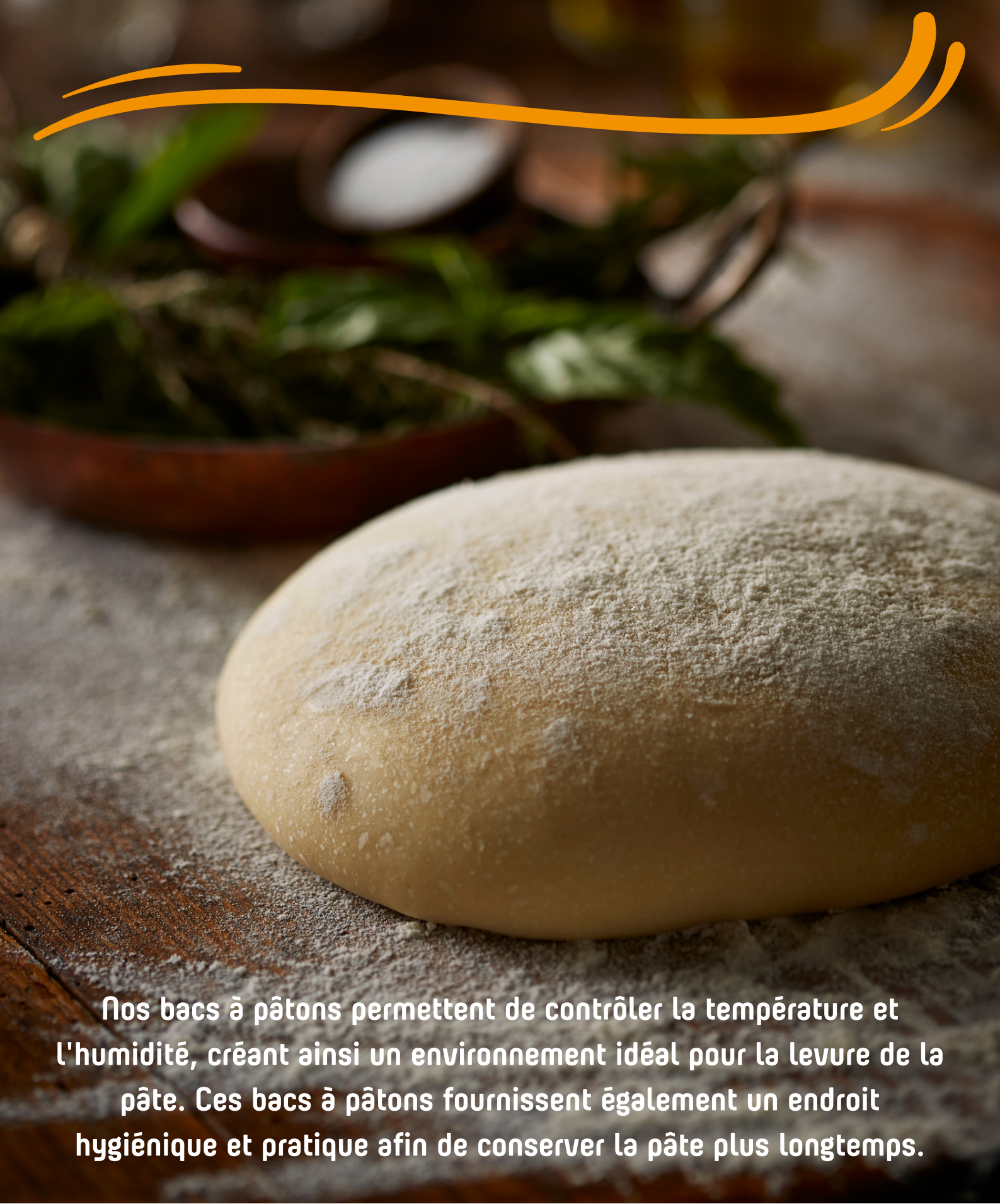


HANDEL

Spécial Pizza

Préparez les meilleures pizzas

Toute pizza commence par la pâte.
Afin d'obtenir une pâte parfaitement refroidie, reposée et levée
avant la cuisson, assurez-vous d'avoir le bac idéal.



Nos bacs à pâtons permettent de contrôler la température et
l'humidité, créant ainsi un environnement idéal pour la levure de la
pâte. Ces bacs à pâtons fournissent également un endroit
hygiénique et pratique afin de conserver la pâte plus longtemps.

BAC À PÂTONS POUR PIZZA

- Fabriqué en polyéthylène de qualité alimentaire, sans danger pour la santé.
- Il maintient la fraîcheur de la pâte et la continuité du processus de fermentation.
- Empilable - avec ou sans couvercles.
- Convient au lave-vaisselle.



880906

BAC À PÂTONS POUR PIZZA

code	litres	mm int.	mm	€
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	14,05
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	15,45
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	17,05
880968	couvercle		600x400	11,85

LES CARACTÉRISTIQUES POUR CHOISIR LE BAC À PÂTONS POUR PIZZA IDÉAL

Hermétique

L'une des caractéristiques les plus importantes à vérifier est la fermeture hermétique de votre bac à pâtons.

Cela empêche la pâte de se dessécher pendant une fermentation prolongée et rend la pâte plus facile à former.

Respectueux de l'environnement

L'utilisation de bacs hermétiques et refermables permet de réduire l'utilisation de papier d'aluminium, traditionnellement utilisé pour couvrir la pâte pendant la fermentation. Les bacs en plastique sont durables et peuvent être utilisés pendant de nombreuses années.

Fabriqué en matériau adapté

Les bacs traditionnels pour la fermentation des pâtes italiennes étaient en bois, mais les bacs en plastique modernes offrent plusieurs avantages. Ils sont hermétiques et améliorent la forme et la structure des boules de pâte. Laisser fermenter la pâte pendant le temps nécessaire crée la bonne structure et permet de travailler la pâte correctement - elle sera plus facile et rapide à étirer. Cela n'est pas possible avec les récipients métalliques qui interfèrent avec le processus de fermentation de la pâte. La surface en plastique est également lisse, ce qui empêche les boules de pâte de coller et facilite leur retrait de du bac après la fermentation.

Empilable

Permet de conserver plusieurs boules de pâte en même temps pendant la fermentation. Les bacs empilables prennent moins de place dans la cuisine. Ils sont également plus faciles à manipuler grâce à leur stabilité.

Pas de bords arrondis

Les bacs à pâtons pour pizza permettent de couper et de tirer facilement la pâte sans la déformer. Les bacs GN, qui sont utilisés en cuisine, ont des bords arrondis, ce qui rend impossible le retrait des boules de pâte sans les déformer.



NEW



616901



617090



617519

MOULE À PIZZA PERFORÉ

- Fabriqué en acier au carbone recouvert d'oxyde de fer.
- Cuisson uniforme.
- Diamètre des trous : Ø 3 mm.
- Résistance à la chaleur jusqu'à : 420°C.



MOULE À PIZZA

- En acier bleu.
- Idéal pour une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson.
- Épaisseur du moule : 0,75 mm.



PLAQUE À PIZZA

- Avec fond en grillage.
- Parfait pour la cuisson uniforme des pizzas.



code	mm	€
616901	ø260	8,60
616918	ø280	9,20
616932	ø340	10,80
616925	ø300	9,70
616949	ø400	16,20

code	mm	€
617069	ø200xH(25)	5,70
617076	ø220xH(25)	6,45
617083	ø240xH(25)	7,05
617090	ø260xH(25)	7,55
617106	ø280xH(25)	8,15
617205	ø300xH(25)	8,60
617304	ø320xH(25)	9,70
617403	ø360xH(25)	10,80
617410	ø400xH(25)	12,95
617427	ø450xH(38)	17,05
617434	ø500xH(38)	20,55

code	mm	€
617502	ø230	3,20
617519	ø250	3,30
617526	ø280	3,95
617533	ø300	4,45
617540	ø330	4,95
617557	ø360	5,15
617458	ø380	5,35
617564	ø400	6,30
617465	ø430	6,55
617571	ø450	8,30
617472	ø480	8,30
617588	ø500	9,85
617595	ø600	14,35



810361

ETAGÈRE PIZZA POUR 14 PLAQUES/MOULES

- Peut contenir jusqu'à 14 plaques ou moules à pizza.



code	mm	€
810361	300x305xH(680)	53,65



617700

PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour tous types de moules à pizza.



code	mm	€
617700	(L)190	7,05



617731

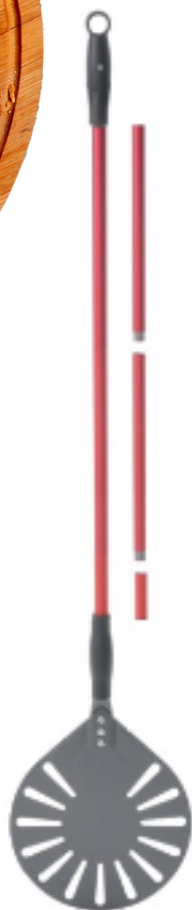
PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour tous types de moules à pizza.



code	mm	€
617731	(L)200	7,30





618103



617160



617151



617199



617182

NEW



PELLE À PIZZA RONDE PERFORÉE

- Fabriqué en aluminium anodisé dur, ce qui le rend plus résistant à l'usure, à l'abrasion et à la corrosion.
- Avec poignée coulissante, ce qui augmente la protection contre la chaleur.

code	mm	€
618103	230x1200	77,95



PELLE À PIZZA ROND

- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.
- Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort.

code	-	mm	€
617151		230x1200	35,70
617168	perforé	230x1200	42,20



PELLE À PIZZA ROND

- Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort.

code	-	mm	€
617199	perforé	230x1200	47,60
617182		230x1200	40,90





617113

617120

617137

617144

617175

PELLE À PIZZA CARRÉ

- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.



code	-	mm	€
617113		305 x 1320	40,05
617120		405 x 1320	47,60
617137	perforé	305 x 1320	50,85
617144	perforé	405 x 1320	64,95

PELLE À PIZZA CARRÉ



code	mm	€
617175	305x1320	45,45

NEW



618066

618097

PELLE À PIZZA CARRÉE PERFORÉE AVEC MANCHE COURT

- Fait en aluminium anodisé, léger mais durable.
- Muni d'un manche court, idéal pour les espaces limités.
- Grip en silicone à l'extrémité du manche protégeant de la chaleur.



code	mm	€
618073	305x660	41,10
618066	305x560	43,05



618073

618080

PELLE À PIZZA CARRÉE PERFORÉE AVEC MANCHE COURT

- Fabriqué en aluminium anodisé dur, ce qui le rend plus résistant à l'usure, à l'abrasion et à la corrosion.
- Muni d'un manche court, idéal pour les espaces limités.
- Grip en silicone à l'extrémité du manche protégeant de la chaleur.



code	mm	€
618080	305x560	49,80
618097	305x660	46,55



NEW

NEW



617816

618028

617861

PELLE À PIZZA CARRÉE

- Équipé d'un long manche en bois.
- La tête est très résistante à la chaleur.



code	mm	€
617816	305x1320	25,95
618028	355x1320	30,30
617861	405x1320	34,60

NEW



618035

618042

618059

PELLE À PIZZA CARRÉE AVEC MANCHE COURT

- Équipé d'un court manche en bois, idéal pour les espaces limités.
- La tête est très résistante à la chaleur.



code	mm	€
618035	305x660	22,70
618042	355x710	25,95
618059	405x760	31,95



BROSSE NETTOYANTE POUR FOUR À PIZZA

- Brosse en cuivre avec poignée en aluminium.



code	mm	€
525593	(L)1320	30,30

N

BROSSE NETTOYANT POUR FOUR À PIZZA

- Brosse métallique en laiton.
- Manche en bois démontable avec fermeture à vis.
- Racloir en acier.

code	mm	€
525630	930x260	32,45



PELLE À PIZZA

- Peut être utilisé pour sortir la pizza du four et pour la servir.
- Fabriqué en bois durable, résistant aux hautes températures.

code	mm	€
617724	535x305x(H)10	17,30

NEW



FOURS À PIZZA COMPACTS

- Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des lasagnes, etc.
- Grâce à ses dimensions compactes, il convient parfaitement pour les petites cuisines ou même les food trucks.
- L'utilisation de matériaux de haute qualité garantit une longue durée de vie.
- Le boîtier est en acier inoxydable AISI 430 de haute qualité, facile à nettoyer et à entretenir.
- La chambre du four mesure 415x400x(H)120 mm pour les pizzas ou autres plats.
- Le fond de la chambre est recouvert de pierres réfractaires; celles-ci accumulent la chaleur, ce qui permet d'obtenir des pizzas croustillantes.

- Chaque élément chauffant a une puissance de 1000W et peut être réglé indépendamment de 50°C à 350°C.
- La porte est équipée d'une fenêtre et la chambre d'une lumière, ce qui permet de suivre le processus de cuisson.
- La porte peut être ouverte sans arrêter la cuisson.
- Peut fonctionner en mode continu ou avec un minuteur.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et lorsque le temps est écoulé, le four arrête de chauffer.
- Équipé d'un câble d'alimentation de ± 1,7 m de long avec prise de terre.

Fond de la chambre recouverte d'une pierre réfractaire



Portes ouvertes vers l'avant



Le minuteur peut être réglé sur 120 min



FOUR À PIZZA COMPACT

- La chambre est chauffée par deux éléments chauffants efficaces, un en haut et un en bas de la chambre.

code	V	W	mm	€
220219	230	2000	580x560x(H)275	373,75

FOUR À PIZZA COMPACT - 2 CHAMBRES

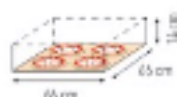
- Les chambres sont chauffées par trois éléments chauffants efficaces: un en haut, un en bas et un entre les deux chambres.

code	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	473,95

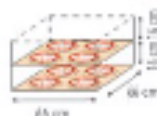


FOURS À PIZZA BASIC

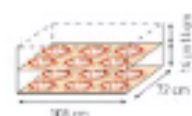
- Face avant en inox et bâti en acier, isolation par laine de roche.
- Panneau de commande analogique avec des réglages individuels pour chaque élément chauffant, deux éléments par chambre de four.
- Chaque chambre est équipée avec des pierres réfractaires, un thermomètre et d'un éclairage intérieur.
- Le modèle avec 2 chambres a un panneau de commande pour chaque chambre.
- Plage de température: 50°C à 500°C.



4 (x32 cm)



4+4 (x32 cm)



6+6 (x35 cm)

modèle	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
code	226681	226698	226995
nombre de chambres	1	2	2
dimensions	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	1360x844x(H)745* mm
dimensions int.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 1080x720x(H)140 mm
plage de température	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C
puissance/ tension	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
poids	75 kg	122 kg	176 kg
€	1 186,25	2 004,14	3 244,60

SUPPORT DE FOUR

code	227107
dimensions	975x814x(H)860 mm
€	398,15



226681



226698



FOUR À PIZZA

- La grille de cuisson convient aux pizzas de Ø inférieur ou égal à 30cm.
- Minuteur réglable jusqu'à 15 minutes.
- Avec éléments chauffants supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes.
- Convient aux pizzas surgelées.



code	V	W	mm	€
220306	230	1450	480x420x(H)195	161,95

PLANCHE À PIZZA AVEC POIGNÉE

- Fait en bois aggloméré, résistant aux températures jusqu'à 175°C.
- Les planches sont plus solides que du bois normal, grâce à la pression importante qui est utilisée lors de la fabrication.
- Ne nécessite pas d'entretien (pas besoin d'huile ou d'eau de Javel)
- Poignée avec trou pour pouvoir la suspendre.
- La couleur deviendra plus sombre pendant l'utilisation, ce qui donne un aspect naturel.

code	mm	€
505526	ø254x(H)6	16,20
505533	ø305x(H)6	20,55



Le modèle de ø250 est renforcé

PLANCHE À PIZZA

- Fait en bois de hêtre.
- Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales.

code	mm	€
505540	ø300	12,45
505557	ø350	14,90
505564	ø400	17,05
505571	ø450	20,30
505588	ø500	29,80



COUTEAU À PIZZA

- Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène.

code	ø	longueur (mm)	€
617007	ø100	(L)230	5,15



NEW

COUTEAU À PIZZA

- Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène.
- Avec système de clips de couleurs HACCP, les clips colorés ne peuvent pas être retirés après l'insertion.

code	ø	longueur (mm)	€
617014	ø100	(L)230	7,30



SÉPARATEURS POUR PIZZAS - 500 PIÈCES

- Hauteur de séparateur : 35 mm.

code	emballé par	€
709900	500	15,10



ASSIETTES À PIZZA SPECIALE

- ces assiettes, faites en porcelaine très résistante, conviennent particulièrement pour une utilisation intensive dans les établissements professionnels.
- Les assiettes d'un blanc immaculé sont disponibles dans les tailles de 28 et 33 cm et sont complétées avec des détails en couleurs tendance.

- La décoration est protégée par de l'émail et les assiettes conviennent pour la lave-vaisselle et les fours à micro-ondes.



774847



774892



774885

ASSIETTE À PIZZA SPÉCIALE

code	mm	€
774830	ø280	3,95
774847	ø330	5,50

ASSIETTE À PIZZA SPÉCIALE

code	mm	€
774892	ø330	6,25

ASSIETTE À PIZZA SPÉCIALE

code	mm	€
774885	ø330	5,75



774861



774854



774878

ASSIETTE À PIZZA SPÉCIALE JAUNE

code	emballé par	mm	€
774861	6	ø330	5,75

ASSIETTE PIZZA SPÉCIALE GRIS

code	emballé par	mm	€
774854	6	ø330	5,75

ASSIETTE PIZZA SPÉCIALE ORANGE

code	emballé par	mm	€
774878	6	ø330	5,75



777855

ASSIETTE À PIZZA SPÉCIALE BAROCCO

code	emballé par	mm	€
777855	6	ø330	6,95





NEW



SAC À TRANSPORT PIZZA 35 CM KITCHEN LINE

- Convient pour 4 boîtes à pizza de 35x35 cm.
- Fabriqué en polyester durable et facile à nettoyer.
- L'extérieur est en polyester 600D et l'intérieur est en polyester 210D.
- Le compartiment pizza est rembourré avec une mousse de 5 mm d'épaisseur.
- Fermeture par velcro, facile à ajuster.
- La grande poignée permet un transport confortable.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	€
709887	360x360x(H)200	20,55



SAC À TRANSPORT PIZZA 45 CM KITCHEN LINE

- Convient pour 4 boîtes à pizza de 45x45 cm.
- Fabriqué en polyester durable et facile à nettoyer.
- L'extérieur est en polyester 600D et l'intérieur est en polyester 210D.
- Le compartiment pizza est rembourré avec une mousse de 5 mm d'épaisseur.
- Fermeture par velcro, facile à ajuster.
- La grande poignée permet un transport confortable.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	€
709870	460x340x(H)210	25,95

SAC À TRANSPORT PIZZA

- Convient pour 4 boîtes à pizza.
- Fermeture solide, facilement ajustable.
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	capacité	mm	€
709825	4 boîtes	360x360x(H)200	28,10
709818	4 boîtes	460x460x(H)210	35,55



NEW



SAC À DOS ISOTHERME TRANSPORT ALIMENTAIRE

- Sac à dos isotherme léger avec bretelles réglables et dos rembourrés pour un confort supplémentaire.
- Équipé avec une ceinture ventrale pour plus de stabilité.
- Tissu en polyester 600D imperméable et résistant.
- Grand compartiment avec une étagère avec ruban auto-agrippant ajustable.
- Peut contenir jusqu'à 10 cartons à pizza.
- Le sac a deux couches d'isolation, mousse PE et papier aluminium.
- Un côté du sac à dos s'ouvre avec une fermeture éclair pour un accès facile.
- Avec les poignées rembourrées et une poche transparente pour une carte à l'arrière.
- Bande réfléchissante sur l'extérieur pour une sécurité supplémentaire.

code	mm	€
709901	610x410x(H)490	82,90





FAÇONNEUSES ÉLECTRIQUES

- Idéal pour étaler les pâtons froids à pizza ou les pâtes à pâtes ou à raviolis.
- Épaisseur de pâte : 1 à 5 mm
- La protection indépendante pour les rouleaux assure une production facile et en toute sécurité.



Voir la vidéo



Avec pédale
à pied
électrique



code	226612	226629	226636
nombre de rouleaux	1	2	2
poids de la portion de pâte	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg
diamètre de la pizza	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm
dimensions	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm	585x435x(H)790 mm
puissance	250 W	250 W	250 W
tension	230 V	230 V	230 V
poids	27 kg	28 kg	37 kg
€	995,00	1 098,50	1 250,00

MACHINE À RÂPER LE FROMAGE

- Capacité de 30 kg/heure.
- Fonctionnel et pratique, pied stable.
- Une bonne performance, malgré ses petites dimensions.
- Idéal pour râper du fromage parmesan et d'autres variétés de fromage dur.
- Avec protection contre la surcharge.
- Réservoir pour fromage râpé de 1,3L.
- Vitesse : 1400 RPM.
- Dimensions du cylindre Ø 110x60 mm.
- Interrupteur conforme aux standards CE.
- Poids : 8 kg.



Cylindre en inox

code	capacité	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	449,50



226827

PÉTRINS À SPIRALE

- Boîtier en acier de haute qualité finition laqué blanc.
- Cuve, couvercle et spirale fait en inox 18/10.
- Avec minuteur intégré.
- Mobile grâce aux 4 roulettes, dont 2 avec frein.



La cuve peut facilement être enlevée grâce au capot qui peut se lever



PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	V	W	KM	€
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	1 650,00
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	1 850,00
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 125,00

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	V	W	KM	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 175,00
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 375,00
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	1 695,00

SALADETTES PIZZA

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique : SN-T.
- Liquide de refroidissement : R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



SALADETTE PIZZA AVEC 2 PORTES ET 7 TIROIRS 280L

- 7 tiroirs non réfrigérés de 400x620x(H)65 mm.
- Dimensions chambre : 1480x670x(H)570 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 60 mm.
- Etiquette-énergie : A (A+++ - G).
- Poids : 367kg.

code	plage	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)875	2 995,00



232842

Chambre et structure
extérieure fait
en inox
de haute qualité

SALADETTE PIZZA 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE 380+40L

- Capacité de la chambre : 254 L.
- Dimensions chambre : 1295x595x(H)500 mm.
- 3 étagères (335x570 mm) comprises.
- Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chacune (avec une charge uniformément répartie).
- Vitrine réfrigérée séparée avec refroidissement statique, peut contenir 6 x bacs GN 1/4, dimensions: 1405x335x(H)435 mm.
- Classe climatique : meuble: 4, vitrine réfrigérée : 5.
- Liquide de refroidissement : R600a (70 g + 40 g).
- Consommation moyenne d'électricité par jour : 1,6 kW (meuble), 1,55 kW (vitrine réfrigérée).
- Porte à fermeture automatique.
- Étiquette énergétique (comptoir uniquement) : A (A+++ - G).
- Poids : 193+41 kg.

code	plage	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1012	2 250,00



232033



HANDEL



contact@handelconcept.fr

03 52 82 97 93