

NOUVELLE COLLECTION



# Italia Machines

Concevez vos rêves culinaires avec Italia Machines et  
Découvrez des équipements de cuisine haut de gamme!



[www.italiamachines.com](http://www.italiamachines.com)

# Sommaire

1. À Propos	02
2. Restaurant, Snack et Pizzeria	03
3. Boulangerie et pâtisserie	07
4. Café, Glacier et Lecheria	15
5. Fromagerie et Epicerie fine	19
6. Boucherie	21
7. Poissonerie	23
8. Hôtel	25
9. Supérette	27
10. Nos Réalisations	29



## Qualité Supérieur

Nous sommes fiers de vous présenter des produits qui dépassent vos attentes.



## Livraison Rapide

Expédition dans le royaume entier, avec retour gratuit sous 7 jours.



## Conseil d'Experts

Notre équipe de support est disponible 24/7, prête à répondre à toutes vos questions et à vous assister à tout moment.

## Confiez-nous vos projets!

De l'idée au résultat parfait, nous sommes à vos côtés pour vous accompagner dans toutes les étapes de vos projets



Prenez rendez-vous avec nos experts pour discuter et identifier vos besoins spécifiques, nous les prenons en compte.



Planifiez une visite et une démonstration de nos solutions sur site et faites votre choix parmi nos options personnalisées.



Profitez d'une installation professionnelle et d'un service de maintenance continu pour assurer la réussite de votre projet.

# Restaurant Snack et Pizzeria

Découvrez notre gamme exceptionnelle de machines professionnelles conçues pour répondre aux besoins uniques des restaurants, snacks et pizzerias. Notre sélection minutieuse de produits de haute qualité est spécialement adaptée pour les établissements qui mettent l'accent sur la rapidité, la saveur et la qualité de leurs plats. Parcourez cette section pour découvrir comment nos équipements professionnels peuvent transformer votre restaurant en un lieu de délectation culinaire où la satisfaction de vos clients est la priorité absolue.



**1. Cuiseur de pâtes électrique par Offcar**

Nombre de cuves: 1 / 2

Typologie: Électrique / Gaz

Emplacement: Posable / Sur meuble

**2. Bain-Marie électrique sur meuble par Offcar**

Capacité: 1 / 2 bacs GN 1/1

Typologie: Électrique / Gaz

Emplacement: Posable / Sur meuble

**3. Cuisinière à Gaz 4 Feux sur meuble par Offcar**

Nombre de Feux: 2 / 4 / 6

Typologie: Électrique / Gaz

Série: 650 / 700 / 900



**4. Four combiné à gaz 7 plaques GN 1/1 par Unox**

Nombre de plaques: 4/5/6/7/10

Typologie: Électrique / Gaz

**5. Hotte d'extraction Empero en inox**

Longeurs(m):1/1,5/2/2,5/3/3,5

Type : Murale / Centrale

**6. Comptoir réfrigéré avec dossier par Mastercool**

Portes: En inox / Vitrées

Nombre de portes: 2/3/4

# Cuisson



Cuisinière à Gaz 4 Feux  
– Four Statique GN 2/1  
par Offcar



Cuisinière à Gaz 6 feux  
posable par Empero



Cuisinière électrique  
posable à 4 plaques par  
Empero



Friteuse à Gaz Double  
22+22L sur Placard par  
Bertos



Wok à gaz posable,  
puissance 18 kW par  
Empero



Plaque à grillade lisse à  
gaz sur meuble par Offcar



Cuiseur de pâtes double  
30 L + 30 L, alimenta-  
tion à gaz par Offcar



Bain-Marie électrique  
GN 1/2 + GN 1/4 par  
Offcar



Marmite à Chauffe Di-  
recte Cuve de 150L par  
Offcar



## Four à pizza

Garantit fiabilité et style pour les professionnels de la pizzeria, idéal pour la cuisson de pizzas. Il assure une cuisson homogène et rapide de vos pizzas.

Capacité(pizzas): 4 / 6 / 9 / 4+4

Marques:  **restoitalia**  
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS



## Rôtissoire à gaz

Conçue pour maximiser l'efficacité tout en minimisant les pertes de chaleur grâce à sa fermeture partielle à l'arrière. Les brûleurs indépendants à haute puissance avec thermocouple de sécurité assurent une cuisson sécurisée. Avec de plus, une plaque amovible entre les brûleurs ce qui facilite l'entretien.

Nombre de Broches: 3 / 4 / 6 / 8

Marques:  **arilex**  
COOKING EQUIPMENT



## Chawarma à gaz

Une polyvalence exceptionnelle grâce à ses vannes de sécurité magnétiques, ses glissières mobiles, sa broche réglable, sa rotation bidirectionnelle, et sa construction en acier inoxydable hygiénique.

Nombre de radiants: 3 / 4 / 5

Marque: 



## Coupe légume

Pour couper en tranches, en cubes, en lamelles, pour râper, granuler, hacher menu, une grande variété de légumes et de fruits, pour râper les fromages durs, couper en cubes la mozzarella. Ensemble en acier inoxydable, ce modèle est pratique et vous apportera un gain de temps dans votre travail.

Marques:  **GAM**  
international



## Meuble à pizza

Plan de travail indépendant avec un plateau en granit et un boîtier en acier inoxydable. avec 3 portes à fermeture automatique et de 6 bacs neutres pour le stockage des récipients GN 1/1.

Marque: 

# Boulangerie et Pâtisserie

Que vous souhaitiez produire des pains croustillants tout juste sortis du four ou des pâtisseries exquises qui fondent dans la bouche, nos machines professionnelles sont là pour faire de chaque création une œuvre d'art. Plongez dans cette section et explorez comment nos outils de pointe peuvent transformer votre boulangerie ou pâtisserie en un lieu de délices fraîchement cuits, où la qualité, la tradition et la créativité se rejoignent pour le plus grand plaisir de vos clients.



## Four à sole

Four à tubes à vapeur annulaire avec 3-4-5 chambres superposées, spécialement conçu pour reproduire la saveur authentique de la cuisson au four à pierre d'antan. Du gros pain aux pâtisseries plus délicates, grâce à sa capacité à s'adapter rapidement à différentes températures et à une forte pression sur le sol.

**Largeur(cm):** 120 / 180

**Chambres:** 3 / 4 / 5

**Marques:**  





## Four rotatif

Four offrant des fonctionnalités innovantes telles qu'un système d'extraction automatique des fumées, un démarrage automatique, une hotte aspirante avec hotte de ventilation, et un dispositif de rotation standard avec crochet pour les racks jusqu'à 100 kg à pleine charge.

**Nombre de niveaux:** 12 / 15 / 18

**Dimensions de plaque(cm):** 60x40 / 60x80

**Marques:**  







## Chambre de fermentation

Conçue pour la levée du pain, avec une régulation précise de la température et de l'humidité. Le système d'humidification et de chauffage est alimenté par des résistances dédiées et des moteurs de ventilation.

**Type:** Normale / Contrôlée

**Nombre de chariots:** 2 / 3 / 4

**Marques:**  





## Pétrin

Fiabilité exceptionnelle et construction robuste en acier de haute qualité, garantissant un pétrissage optimal qui préserve la qualité et l'élasticité de la pâte. Une conception soignée les rend idéaux non seulement pour le pétrissage du pain, mais aussi pour la préparation de la pâte à pizza.

**Type:** à spirale / à fourche

**Marques:**  



## Diviseuse volumétrique

Conçue pour couper efficacement la pâte crue en différentes parties, garantissant une forme et un poids uniformes. Elle offre la flexibilité nécessaire pour traiter des dimensions plus grandes grâce à son mouvement hydraulique alimenté par un vérin à double action pour les phases de pressage et de découpe.

Marque: 



## Trancheuse à pain

Trancheur de pain offrant une construction robuste en acier inoxydable, garantissant une durabilité exceptionnelle. Il est doté d'une lame en acier inoxydable très performante, capable de gérer des pains de 500 mm de longueur, 140 mm de hauteur, et produisant des tranches d'une épaisseur de 16 mm. Avec ses 30 lames, ce trancheur garantit un tranchage efficace.

Epaisseur de tranche(mm): 11 / 13

Marque: 



## Diviseuse bouleuse

Machines polyvalentes conçues pour découper rapidement des morceaux de pâte crue en petites pièces, tout en les roulant pour obtenir des boules de poids et de forme uniformes en quelques secondes. Ces machines sont équipées d'un système hydraulique de manutention, comprenant deux cylindres pour la phase de pressage et un cylindre de coupe.

Nombre de Divisions: 32 / 36

Marques:  



## Moulin à pain

Nos moulins à pain sont des machines conçues pour produire de la chapelure à partir de pain séché. La granulométrie du produit final est adaptable en fonction de la taille des trous dans la maille filtrante montée dans la machine, qui peut être facilement remplacée. Ces machines offrent une solution efficace pour la transformation du pain sec en chapelure selon vos besoins spécifiques

Production par heure (Kg): 70 / 90 / 300

Marque: 



## Façonneuse

Equipée d'un tapis d'alimentation motorisé qui achemine la pâte vers les cylindres laminoirs rectifiés. Ces cylindres sont soigneusement polis pour assurer un détachement optimal de la pâte. Deux tapis en laine permettent de façonner la pâte dans différentes formes selon vos besoins. De plus, une grille de protection sur le tapis d'introduction est dotée d'un dispositif de sécurité pour arrêter le fonctionnement en cas de besoin

Dimension du cylindre(mm): 500 / 600

Marques:  



## Chariot pour four

Conçu pour les fours Aldegheri, Polin et Zucchelli, fabriqué en acier 430 robuste avec un support en acier inoxydable. Il est équipé de roues galvanisées ou en acier inoxydable pour une maniabilité aisée dans votre cuisine professionnelle. Cet équipement facilite le déplacement et la gestion des plaques dans votre cuisine professionnelle.

Nombre de niveaux: 12 / 15 / 18

Dimensions de plaque(cm): 60x40 / 60x80

Marque: 



## Laminoir

Doté d'un bras basculant pratique et ergonomique ainsi que de pédales pour inverser le sens des courroies. Les tables à convoyeur peuvent être repliées et facilement retirées. Sa structure robuste et ses grands cylindres garantissent des performances de laminage de haute qualité, ainsi que la fiabilité et une longue durée de vie.

Marques: *conti* 



## Batteur-mélangeur

Spécialement fabriqué pour mélanger, battre et pétrir des ingrédients alimentaires tels que la farine, le cacao, le sucre, les œufs, etc., selon le type d'accessoire monté, afin d'obtenir des crèmes, de la génoise, de la crème, de la pâte à biscuits et de la pâte à pain.

Équipé d'une transmission mécanique à engrenages avec réducteur mécanique lubrifié à la graisse pour réduire tout entretien.

Capacité(L): 10 / 20 / 30 / 40 / 60

Marques: *conti* 



## Cutter

Machine polyvalente conçue pour hacher, broyer et émulsionner une variété d'ingrédients. Qu'il s'agisse de préparer des sauces, des pâtes à tartiner, des purées ou des mélanges.

Cet appareil haute performance est idéal pour les besoins de la transformation alimentaire.

Capacité(L): 8 / 20

Marques:  



## Raffineur à amandes

L'outil idéal pour moudre les ingrédients durs essentiels à la fabrication de confiseries, tels que les noix et les amandes, tout en étant parfaitement adapté au broyage des résidus secs générés lors de la production de ces mêmes produits.

Sa construction robuste est conçue pour résister aux charges les plus lourdes, garantissant ainsi une performance fiable et durable.

Diamètre(mm): 120 / 150

Marques: *conti* 



## Four ventilé

Four multifonctionnel peut être utilisé pour la cuisson par convection à des températures de travail allant de 30°C à 260°C. Conçus pour les professionnels qui ont besoin d'une boulangerie et d'une pâtisserie allégées et hautement productives. La synthèse idéale de la simplicité et de l'efficacité dans un mètre carré ou moins.

Nombre de plaques: 4 / 5 / 6 / 7 / 10

Marques:  



## Éplucheuse d'amandes

Dédiée à l'épluchage des amandes, offre une solution efficace et hygiénique. Fabriquée en acier inoxydable pour garantir une propreté optimale.

Elle peut traiter jusqu'à 30 kg d'amandes par heure, assurant un résultat de qualité. Un outil essentiel pour économiser du temps et des efforts dans le traitement des amandes.

Rendement : 30Kg/H en 3 cycles

Marque: 



## Tour à pâtisserie

Assure une régulation précise des températures pour le stockage de vos pâtisseries. Certifié ISO, il garantit la conformité aux normes de qualité les plus strictes. Avec une structure compacte, isolation en polyuréthane de 70 mm et des portes réversibles qui offrent une flexibilité supplémentaire pour votre espace de stockage

Longueur(m): 1.60 / 2.15 / 2.70

Marques:  



## Armoire à pâtisserie

Equipée d'une unité de réfrigération monobloc amovible fonctionnant au gaz R452A, adaptée aux conditions tropicales (température ambiante jusqu'à +30 °C et humidité relative de 60 %). Elle dispose d'un dégivrage automatique, d'une évaporation de l'eau de condensation, et de pieds réglables en acier inoxydable (hauteur de 110/190 mm).

Température: Normale / Basse

Capacité(L): 700(1 Porte) / 1400(2 Portes)

Marques:  



## Chambre froide

Chambre froide équipée d'un panneau de sol robuste composé d'une tôle d'acier galvanisé à l'extérieur et d'une tôle d'acier inoxydable AISI 304 embossée à l'intérieur, offrant une surface antidérapante pour la sécurité. Elle offre une plage de température allant de 0°C à +8°C dans sa version basse température. Cette chambre froide est conçue pour fonctionner efficacement dans des conditions ambiantes allant jusqu'à +30°C avec une humidité relative de 60%.

Température: Normale / Basse

Marque: 



## Surgélateur

Equipement de réfrigération utilisé pour refroidir ou congeler rapidement les aliments. Il s'agit d'un outil précieux pour les pâtisseries car il permet de préserver la fraîcheur et la qualité des aliments. Le refroidisseur à air pulsé a une grande capacité, ce qui lui permet de refroidir ou de congeler une grande quantité d'aliments à la fois.

Nombre de plaques: 5 / 8 / 15

Marques:      
 arte e scienza del freddo



## Vitrine pour exposition

Présenter les pâtisseries et les desserts de manière attrayante tout en les maintenant frais et protégés. Disponibles en différentes hauteurs pour s'adapter à diverses interactions entre le client et le produit, pouvant être agencées en configuration linéaire ou en coin selon vos besoins.

Type: Horizontale / Verticale

Marques:      
 arte e scienza del freddo   
  



## Vitrine à quatre faces

Offre une visibilité maximale pour mettre en valeur vos produits sous tous les angles. Les étagères en verre trempé sont ajustables, et vous pouvez régler la température et l'éclairage via un panneau de contrôle tactile. De plus, les vitres latérales et frontale sont chauffantes pour éviter la condensation, assurant une présentation claire et élégante de vos produits.

Couleur: Noir / Blanc

Dimensions (cm): 75 / 93

Marques:     
 arte e scienza del freddo   
 

# Café, Glaciers et Lecheria

Découvrez l'art de la création des saveurs dans notre section dédiée aux cafés, glaciers et laiteries. Notre catalogue propose une gamme de machines professionnelles soigneusement sélectionnées pour répondre aux besoins variés de ces établissements gourmands. Que vous dirigiez un café animé, un glacier artisanal ou une laiterie chaleureuse, notre collection d'équipements de pointe est conçue pour faire de chaque boisson et dessert une expérience inoubliable.

De l'extraction parfaite d'un espresso à la préparation créative de glaces artisanales et de délicieuses boissons lactées, nos machines sont des partenaires essentiels pour votre entreprise. Plongez dans cette section pour explorer comment nos outils professionnels peuvent rehausser la qualité de vos créations, susciter la joie de vos clients et transformer votre établissement en un lieu de rendez-vous gourmand où les saveurs rencontrent l'innovation.



## PROFESSIONNALISME

Vitrine à glace ventilée à 18 bacs Millenium

Capacité: 12 / 16 / 18 / 24

Marques:  **ISA**  
arte e scienza del freddo

 **Infrico**  
USA

 **ORION**  
QUALITY CHOICE

 **KLIMASAN**

## Café



### Machine à café

Machine à café semi-automatique haut de gamme en acier inoxydable, conçue pour une distribution de café continue et de qualité. Avec une chaudière spacieuse de 5 litres, une pompe intégrée et un système de chauffage électrique, cette machine garantit une performance fiable.

Nombre de Groupes: 2 / 3

Marque: **LA PAZIALE**



### Moulin à café

Moulin à café de qualité supérieure, équipé de lames plates de 58 mm pour une mouture régulière et précise. Son moteur puissant tourne à une vitesse de 1400-1600 tr/min pour un broyage rapide. Avec une trémie de 500 et un doseur de 200 g offrant un dosage pratique.

Capacité(Kg): 0,5 / 1,5

Marque: **LA PAZIALE**



### Fabrique glaçons

La fabrique de glaçons cube creux offre une performance exceptionnelle avec une production de 70 kg de glaçons par jour, répartis sur 32 cycles. Elle dispose d'une capacité de stockage généreuse de 18 kg pour répondre à vos besoins en glaçons frais.

Marques: **STAF59** the friendly ice cream company **Ice-Tek**



### Meuble machine à café

Armoire spécialement conçue pour les machines à café offre une solution pratique et fonctionnelle pour votre espace café. Avec un tiroir spacieux, six étagères pour un rangement organisé, deux portes pour un accès facile, et une trémie pratique, cette armoire est l'ajout parfait pour maintenir votre espace café organisé et efficient.

Longueur(m): 1 / 1,5 / 2

Marque: **Infrico**



### Arrière comptoir réfrigéré

De qualité supérieure avec extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 à des fonctionnalités essentielles, comme des pieds réglables, un contrôle électronique, et des portes vitrées élégantes.

Longueur(m): 1,5 / 2 / 2,5

Marque: **Infrico**

## Glacier

### Turbine à glace

Machines multifonction à glace avec cylindre vertical révolutionnent la production de délices glacés. Elles permettent de créer de la crème glacée, de pasteuriser des mélanges et de préparer des confiseries, avec décharge automatique pour une fabrication simplifiée. Contrôle précis de la température, personnalisation des programmes : l'outil ultime pour l'innovation glacée.

Marque: **STAF59** the friendly ice cream company

### Pasteurisateur

Garantit une production efficace de glaces de qualité, en assurant la sécurité alimentaire par la pasteurisation du mélange, le contrôle précis de la température, et une base onctueuse pour une variété de besoins en glace.

Marque: **STAF59** the friendly ice cream company

### Robocream

RoboCream révolutionne la cuisine artisanale avec 50+ programmes personnalisables, pasteurisation des mélanges à glace, préparation de glaces, crèmes, confitures, gelées, sauces, risotto, etc. Une innovation polyvalente.

Capacité(L): 5 / 15 / 40 / 60

Marque: **STAF59** the friendly ice cream company

### Mélangeur

L'outil parfait pour préparer des boissons délicieuses et rafraîchissantes. Avec une tension de (220 V, 50-60 Hz) il garantit des boissons délicieuses grâce à sa roue dentée en acier et sa lame en titane, tout en écrasant la glace pour une fraîcheur inégalée.

Marque: **EMPERO**

### Crêpière Simple | Double

Appareil de cuisson compact et efficace conçu spécialement pour préparer de crêpes. Avec sa surface de cuisson de 40 cm, elle offre amplement d'espace pour réaliser des crêpes fines et savoureuses.

Typologie: Gaz / Electrique

Marques: **Krampouz** **LORS** **EMPERO**



Explorez l'art de la délicatesse et de la finesse dans notre section consacrée à la fromagerie et à l'épicerie fine. Des caves à fromage à la découpe précise de produits fins, en passant par la préparation de délices artisanaux, nos machines sont des alliées indispensables pour votre projet. Plongez dans cette section pour découvrir comment nos outils professionnels peuvent élever la qualité de vos produits, éveiller les papilles de vos clients et faire de votre établissement un véritable temple des plaisirs gourmands, où la tradition et l'élégance se rencontrent pour une expérience unique.



## Trancheur électrique

Trancheuse alimentaire est spécialement conçue pour une découpe efficace des aliments. Sa lame de 22 cm de diamètre la rend polyvalente pour diverses tâches de découpe. Vous pouvez ajuster facilement l'épaisseur des tranches selon vos besoins grâce à son réglage d'épaisseur de coupe. De plus, elle est équipée d'un accessoire d'affûtage des couteaux pour maintenir la lame tranchante et assurer une découpe précise à chaque utilisation.

**Diamètre de lame(cm):** 22 / 25 / 30

**Marques:**  



## Vitrine

Met en valeur vos produits d'épicerie fine grâce à son éclairage LED et son design élégant. Elle offre un espace de présentation efficace avec un groupe intégré, une étagère intermédiaire, et la possibilité de choisir entre un verre frontal droit ou bombé. Un choix idéal pour une mise en avant professionnelle de vos produits fromagers.

**Largeur(m):** 1,5 / 2 / 2,5 / 3

**Marques:**  





## Balance

Balance a une capacité maximale de 30 kg et est équipée d'un afficheur LCD pour une lecture facile. Avec la possibilité d'utiliser une imprimante pour étiquettes ou tickets pour une gestion pratique des données de pesée.

**Marque:** 



## Rape fromage

Machine innovante ! Pour moyennes et grandes productions. Entièrement réalisée en acier inoxydable. Idéale pour râper du Parmesan, des fromages durs, du chocolat, du pain, ainsi que pour obtenir des miettes de pain et des amandes pilées. Puissante, compacte, fiable, très facile à utiliser et à nettoyer.

**Marques:**  



Que vous dirigiez une boucherie traditionnelle, un restaurant spécialisé dans les viandes, ou que vous cherchiez à offrir à vos clients les coupes les plus précises et les viandes les plus savoureuses, notre collection d'équipements de pointe est conçue pour sublimer chaque découpe. Des scies à os aux hachoirs, en passant par les machines d'emballage sous vide, nos machines sont des alliées inestimables pour votre boucherie.



## Hachoir

Hachoir à viande a une structure en alliage moulé entièrement recouverte d'acier inoxydable. Il est équipé d'un moteur auto-ventilé pour un usage intermittent, avec quatre engrenages en acier trempé enfermés dans une boîte de vitesses à bain d'huile. La trémie et le bac de récupération de la viande sont également en acier inoxydable.

Diamètre(cm): 12 / 22 / 32

Marques:   



## Scie à os

Notre scie à os est un équipement professionnel robuste, avec une carrosserie et un portillon en acier inoxydable pour une durabilité exceptionnelle. Elle offre un plan de travail stable grâce à sa colonne à gauche et est facile à nettoyer grâce à ses raclours démontables. La sécurité est une priorité avec un dispositif NVR à basse tension, un frein électronique, et des fin de course de sécurité sur le portillon. Dotée d'un moteur triphasé ou monophasé de 0,75 kW à 1 450 tr/min.

Marques:  



## Poussoir à saucisses

Hachoir à saucisses en acier inoxydable offre une polyvalence exceptionnelle avec la possibilité de régler la vitesse sur rapide ou lente. Il est livré avec cinq embouts de remplissage pour répondre à une variété de besoins de préparation. De plus, sa grande capacité de 5 litres vous permet de traiter des quantités importantes en toute facilité. Cet appareil est l'allié idéal pour la préparation de saucisses et d'autres produits de charcuterie de qualité.

Marque: 



## Machine à emballage sous-vide

Elimine l'air des emballages alimentaires afin de prolonger leur durée de conservation, de préserver leur saveur et leur texture et de les rendre plus faciles à transporter. Elle est équipée d'une barre de soudure qui scelle l'emballage une fois l'air retiré, d'une chambre où les aliments sont placés et où le vide est créé, d'une pompe à vide qui retire l'air de la chambre

Marques:  

Découvrez l'art de la fraîcheur et de l'excellence dans notre section dédiée à la poissonnerie. Que vous dirigiez une poissonnerie de renom, un restaurant de fruits de mer ou que vous recherchiez les moyens les plus précis et efficaces pour préparer et présenter des produits de la mer d'exception, notre collection d'équipements est conçue pour sublimer chaque préparation. Des trancheuses à poissons aux tables de découpe spécialement conçues, en passant par les machines pour le filetage et l'emballage sous vide, nos outils professionnels sont vos partenaires incontournables pour offrir la plus haute qualité à vos clients.



## Vitrine réfrigérée

La vitrine réfrigérée Mastercool Nettuno offre plus d'espace pour la présentation et la réfrigération des produits de poisson, avec une température de -15°C pour assurer une fraîcheur optimale et une conservation idéale du poisson et Comprend un filtre de protection et un système de drainage des liquides

Largeur(m): 1 / 1,32 / 1,5 / 1,6 / 2 / 2,5 / 3

Marques:  



## Armoire à poisson

L'armoire à poisson est l'alliée parfaite pour les professionnels de la poissonnerie. Conçue pour garantir une conservation optimale des produits de la mer, elle offre un espace de stockage bien organisé, préservant la fraîcheur de vos poissons et fruits de mer. Une solution essentielle pour maintenir la qualité de vos produits.

Capacité(L): 700(1 Porte) / 1400(2 Portes)

Marques:  



## Machine à glace

Cette machine dédiée à la production de glace encaillé offre une solution efficace pour les poissonneries. Elle garantit une conservation optimale des produits frais tout en facilitant leur présentation. Idéale pour maintenir la fraîcheur de vos poissons et fruits de mer.

Marques:   



## Chambre froide

Chambre froide équipée d'un panneau de sol robuste composé d'une tôle d'acier galvanisé à l'extérieur et d'une tôle d'acier inoxydable AISI 304 embossée à l'intérieur, offrant une surface antidérapante pour la sécurité. Elle offre une plage de température allant de 0°C à +8°C dans sa version basse température.

Température: Normale / Basse

Marque: 



## Plonge en inox

Equipée de pieds carrés en acier inoxydable réglables jusqu'à une hauteur de 65 mm. Son dessus en acier inoxydable garantissent une durabilité exceptionnelle. Cette plonge offre un espace de travail hygiénique et fonctionnel pour le nettoyage et la préparation de poissons frais et d'autres produits de la mer.

Largeur(m) : 1,2 / 1,6

Marque: 

# HÔTEL

Que vous dirigiez un hôtel de luxe, une auberge de charme, ou un établissement hôtelier de toute catégorie, nos équipements professionnels vous accompagnent pour améliorer l'expérience de vos clients. De la préparation de petits déjeuners copieux à la gestion de votre blanchisserie, en passant par le service de boissons rafraîchissantes, nos machines sont des partenaires essentiels pour vous aider à offrir un séjour inoubliable à vos hôtes. Plongez dans cette section pour découvrir comment nos équipements de pointe peuvent améliorer l'efficacité opérationnelle de votre établissement, tout en répondant aux plus hautes normes de confort et de service, propres à l'univers hôtelier.



Sèche linge



Repasseuse



Machine à laver



Chariot à bagages



Chariot de ménage



Lave vaisselle



Vitrine chauffante



Réchauffeur d'aliments



Toasteur convoyeur



Distributeur  
à céréales



Cabine de  
maturation de viande

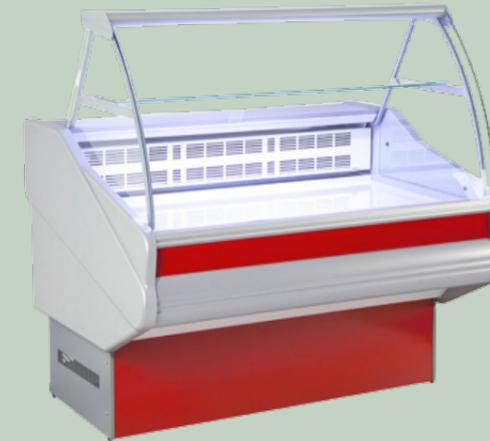


Chauffe  
soupe

Découvrez l'excellence pour votre commerce avec notre sélection de vitrines d'exposition, caisses, chariots, vitrines murales et balances. Élégantes et fonctionnelles, ces équipements sont conçus pour optimiser la présentation et la gestion de vos produits. Que vous dirigiez une supérette, une épicerie fine ou une cafétéria, notre gamme professionnelle apporte une touche de sophistication à votre espace de vente, améliorant l'expérience client. Transformez votre établissement en un lieu où qualité et praticité se rencontrent, laissant une impression durable sur votre clientèle.



Vitrine à boissons



Vitrine à charcuterie



Vitrine murale



Vitrine centrale



Caisse



Balance



Chariot



Panier de courses



Comptoir à caisse

# Nos Réalisations



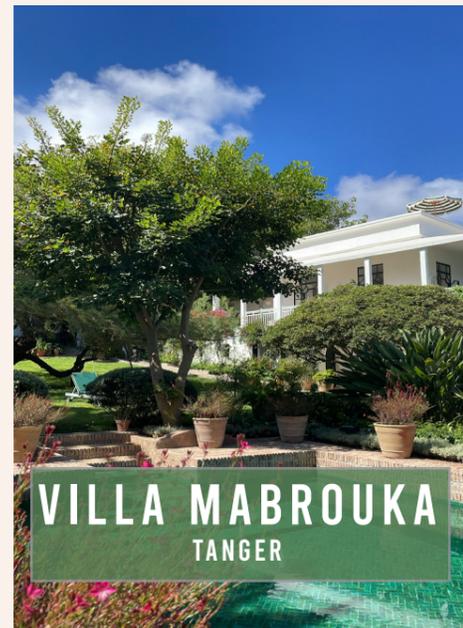
**OMEYA HOTEL**  
MARTIL



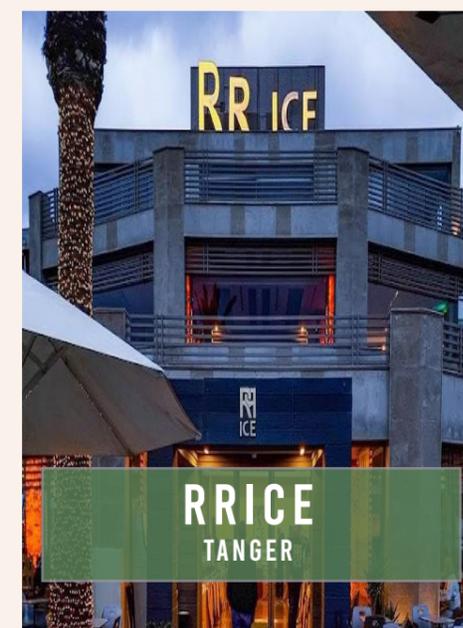
**APP HOTEL**  
TANGER



**AMICI MIEI**  
CASABLANCA



**VILLA MABROUKA**  
TANGER



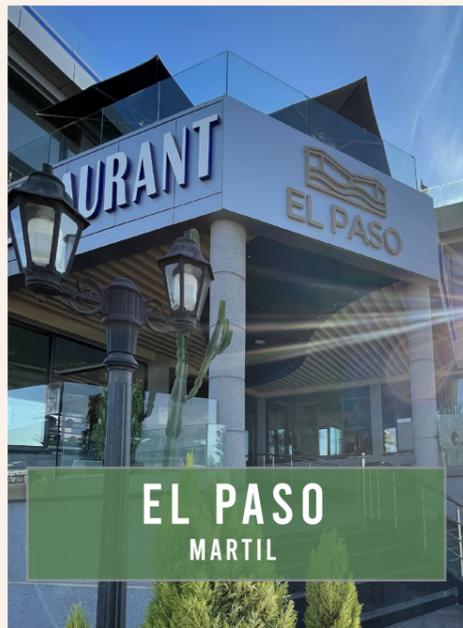
**RRICE**  
TANGER



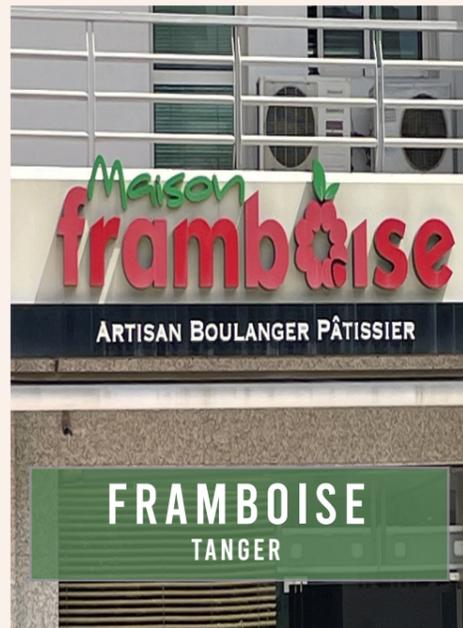
**ARTEPAN**  
TANGER



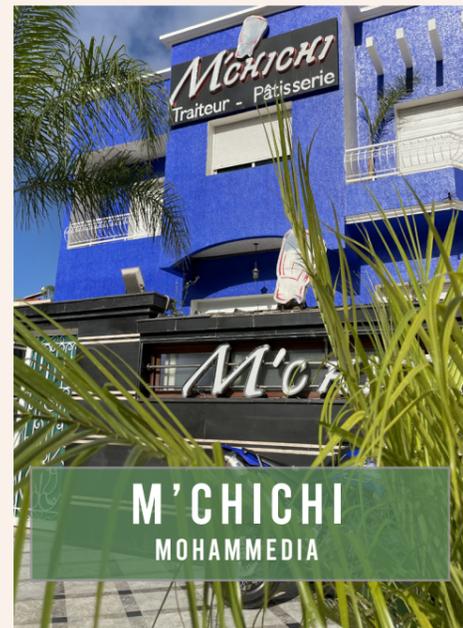
**RISE & DINE**  
MARTIL



**EL PASO**  
MARTIL



**FRAMBOISE**  
TANGER



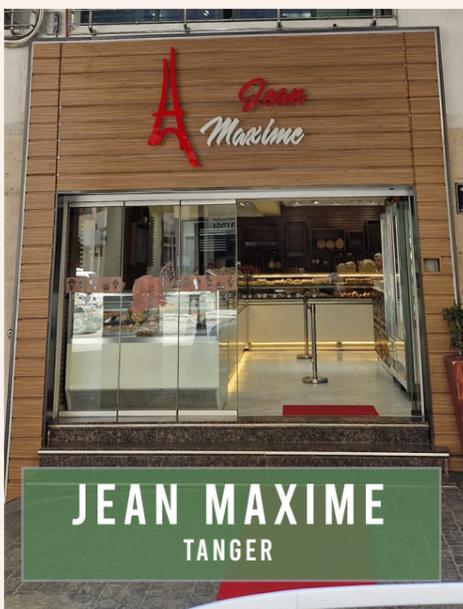
**M'CHICHI**  
MOHAMMEDIA



**MAISON ASLY**  
TANGER



**MAC MAC**  
AGADIR



**JEAN MAXIME**  
TANGER



**CREPES DU NORD**  
AGADIR



**MANDARIN PALACE**  
TANGER



**MAISON RGUIG**  
OUJDA



**LES DOU' DELICES**  
AGADIR



**SAN MARCO**  
RABAT



05 39 31 32 37

contact@italiamachines.com



@italiamachines



Complexe Al Ikhlass

Route de Tétouan N° 3/4, Tanger – Maroc

