



GASTROCLIMA GROUP OÜ

Cooling & Kitchen Solutions



EXPERTS EN
FROID & CUISINE
PROFESSIONNELLE

PERFORMANCE • FIABILITÉ • DURABILITÉ

CATALOGUE CUISINE PROFESSIONNELLE

ÉQUIPEMENTS POUR MÉTIERS
DE BOUCHE & COLLECTIVITÉS



QUALITÉ PREMIUM

Matériels robustes et fiables
conçus pour durer



PERFORMANCE

Équipements performants
pour un travail efficace



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Conception conforme aux normes
d'hygiène et de sécurité



SOLUTIONS COMPLÈTES

Étude, fourniture, installation
et service après-vente



L'EXPERTISE
AU SERVICE DE
VOTRE CUISINE



CUISON



Fourneaux, plaques,
fours, friteuses, grills...



PRÉPARATION



Tables réfrigérées,
robots, trancheurs,
mélangeurs...



FROID DE CUISINE



Armoires, tables froides,
cellules de refroidissement,
vitrines...



LAVERIE



Lave-vaisselle, plonge,
évier et accessoires



SELF-SERVICE



Comptoirs, buffets,
vitrines, chauds & froids...



BOULANGERIE PÂTISSERIE



Fours, batteurs,
chambres de pousse...

CONCEPTION • FOURNITURE • INSTALLATION • MAINTENANCE
DES SOLUTIONS SUR MESURE POUR TOUS VOS PROJETS

+33 6 68 52 45 16

info@gastroclimagroup.com

www.gastroclimagroup.com



ESTONIE (Siège social)
Suur-Sõjamäe 44a
11415 Tallinn, Estonie
Reg. n° 16912796



FRANCE (Bureau & Showroom)
61 rue de Lyon
75012 Paris, France



LIVRAISON RAPIDE
Partout en Europe
et en Afrique

01



ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

PUISSANCE, PRÉCISION & MAÎTRISE DES SAVEURS

Une gamme complète d'équipements de cuisson professionnels conçus pour répondre aux exigences des cuisines les plus performantes.

Robustesse, efficacité énergétique et ergonomie pour un travail rapide et sûr.



NOS AVANTAGES



QUALITÉ PREMIUM

Matériaux inox AISI 304 robustes et durables.



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Équipements performants pour réduire vos consommations.



ERGONOMIE & CONFORT

Conception étudiée pour faciliter le travail au quotidien.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.



SERVICE APRÈS-VENTE

Installation, maintenance et assistance technique rapides.



PIÈCES DISPONIBLES

Large stock de pièces d'origine et accessoires.

NOTRE GAMME DE MATÉRIELS DE CUISSON

FOURNEAUX À FEUX OUVERTS



- Gaz ou électrique
- 2 à 10 feux
- Four gaz statique
- Brûleurs haute performance

PLAQUES DE CUISSON À SNACKER



- Plaques lisses, rainurées ou mixtes
- Gaz ou électrique
- Température réglable
- Bac récupérateur de jus

FRITEUSES PROFESSIONNELLES



- Simple ou double cuve
- Gaz ou électrique
- Zone froide
- Vidange sécurisée

GRILLS & BARBECUES



- Grills à pierre de lave
- Grills à gaz ou électriques
- Grande surface de cuisson
- Montage sur placard ouvert

SAUTEUSES BASCULANTES



- Gaz ou électrique
- Cuve inox basculante
- Chauffe uniforme
- Vidange intégrée

FOURS PROFESSIONNELS



- Fours à convection
- Fours mixtes vapeur
- Capacité de 4 à 20 niveaux
- Contrôle digital

CUISEURS À PÂTES



- Gaz ou électrique
- Cuves inox avec paniers
- Remplissage automatique
- Égouttage facilité

MARMITES & BRAISIÈRES



- Chauffage indirect
- Gaz ou électrique
- Capacité de 50 à 200 L
- Mélangeur en option

RÉCHAUDS & WOKS



- Réchauds puissants
- Brûleurs fonte haute puissance
- Woks à gaz ou électrique
- Idéal cuisine asiatique

PLANS NEUTRES & ÉLÉMENTS NEUTRES



- Tables de travail inox
- Placards ouverts ou fermés
- Tiroirs et étagères
- Toutes dimensions

POUR TOUTS VOS USAGES



RESTAURANTS

Gastronomiques, traditionnels, snack, fast food...



HÔTELS

Cuisines d'hôtels, buffets, banquets...



COLLECTIVITÉS

Cantines scolaires, entreprises, hôpitaux, administrations...



TRAITEURS & ÉVÉNEMENTS

Prestation, réceptions, événements...



BOULANGERIES & PATISSERIES

Cuisson, pâtisserie, viennoiserie...

MATÉRIAUX & FINITIONS



- ✓ Acier inoxydable AISI 304
- ✓ Finitions soignées et résistantes
- ✓ Facile à nettoyer
- ✓ Conçu pour durer



CONFORMITÉ

Matériels conformes aux normes CE et normes en vigueur.



PERFORMANCE

Des équipements puissants pour une cuisson parfaite.



FIABILITÉ

Des marques reconnues pour leur qualité.



ACCOMPAGNEMENT

Conseil, étude, installation et service après-vente.



LIVRAISON RAPIDE

Partout en Europe et en Afrique.





Des solutions complètes pour la préparation, le découpage et la transformation des aliments. Conçues pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles en matière d'hygiène, de robustesse et de performance.



NOS AVANTAGES



MATÉRIAUX DURABLES

Inox de haute qualité pour un usage intensif et une longue durée de vie.



HYGIÈNE OPTIMALE

Surfaces lisses et angles arrondis pour un nettoyage rapide et efficace.



ERGONOMIE

Conception pensée pour faciliter le travail et réduire la fatigue.



SÉCURITÉ

Équipements conformes aux normes européennes en vigueur.



PERFORMANCE

Appareils puissants et fiables pour un rendement maximal.



SERVICE & MAINTENANCE

Assistance technique rapide et pièces de rechange disponibles.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE PRÉPARATION

TABLES DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉES



- 2 à 3 portes ou tiroirs
- Température : -2°C / +8°C
- Plan de travail inox
- Compatible bacs GN

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS POSITIFS



- Température : -2°C / +8°C
- Volume de 200 à 700 L
- Inox intérieur & extérieur
- Froid ventilé

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS NÉGATIFS



- Température : -18°C / -22°C
- Volume de 200 à 700 L
- Isolation haute densité
- Froid ventilé

TRANCHEURS À JAMBON



- Lames de 250 à 350 mm
- Réglage précis de l'épaisseur
- Sécurité renforcée
- Nettoyage facile

CUTTERS & BLENDERS PROFESSIONNELS



- Capacité de 6 à 30 L
- Vitesse variable
- Couteaux inox haute qualité
- Nettoyage et silencieux

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES



- Capacité de 10 à 80 L
- 3 accessoires inclus
- Vitesses variables
- Structure robuste

BATTEURS PROFESSIONNELS



- Vitesses réglables
- Fouets et crochets inox
- Facile à utiliser
- Entretien simplifié

ÉPLUCHEUSES À LÉGUMES



- Capacité de 5 à 30 kg
- Gain de temps
- Évacuation latérale
- Modèles sur pied ou de table

HACHOIRS À VIANDE



- Débit élevé
- Grille et couteau inox
- Facile à démonter
- Sécurité conforme CE

LAVE-LÉGUMES PROFESSIONNELS



- Capacité de 15 à 30 kg
- Nettoyage par brosses
- Simple d'utilisation
- Robuste et fiable

POURQUOI NOUS CHOISIR ?



Équipements sélectionnés auprès de fabricants reconnus



Solutions adaptées à chaque besoin



Service après-vente réactif



Pièces détachées disponibles



Conseils personnalisés

APPLICATIONS



Préparation des aliments



Traiteur & collectivités



Restauration commerciale



Boulangeries & pâtisseries



Hôtellerie & restaurants

MATÉRIAU & HYGIÈNE



Tout notre matériel est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 pour garantir une hygiène absolue, une résistance à la corrosion et une facilité de nettoyage.



INOX AISI 304

Matériau de qualité alimentaire résistant et hygiénique.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Technologies performantes à faible consommation.



CONCEPTION INTELLIGENTE

Équipements ergonomiques pour plus d'efficacité.



CONFORMITÉ EUROPÉENNE

Tous nos équipements sont conformes aux normes CE.



INSTALLATION & SAV

Installation professionnelle et service après-vente assuré.





NOS AVANTAGES



QUALITÉ PREMIUM

Équipements fabriqués avec des matériaux haut de gamme pour une longue durée de vie.



PERFORMANCE THERMIQUE

Technologies avancées pour une cuisson rapide, précise et homogène.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Appareils conçus pour réduire la consommation d'énergie et les coûts.



SÉCURITÉ MAXIMALE

Dispositifs de sécurité intégrés conformes aux normes CE.



FACILITÉ D'ENTRETIEN

Conception ergonomique, nettoyage simple, accès rapide aux composants.



SERVICE APRÈS-VENTE

Support technique réactif et disponibilité des pièces détachées.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE CUISSON THERMIQUE

FOURNEAUX À GAZ



- 2 à 8 feux
- Four gaz statique ou ventilé
- Grilles fonte haute résistance
- Allumage piezoélectrique

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



- 2 à 6 plaques rondes ou carrées
- Four électrique statique ou ventilé
- Régulation précise de la température
- Structure inox robuste

FOURS À CONVECTION



- Chaleur tournante homogène
- Capacité de 4 à 20 niveaux GN
- Commandes digitales
- Vapeur en option

FOURS MIXTES VAPEUR



- Cuisson vapeur, mixte ou sèche
- Sonde à cœur intégrée
- Programmes de cuisson
- Nettoyage automatique

FRITEUSES PROFESSIONNELLES



- Électriques ou gaz
- Capacité de 8 à 30 L
- Thermostat de précision
- Zone froide

MAINTIENS AU CHAUD



- Chariots ou armoires
- Température réglable
- Circulation d'air homogène
- Idéal pour service continu

PLAQUES À SNACKER



- Lisses, rainurées ou mixtes
- Gaz ou électriques
- Bac récupérateur de jus
- Température réglable

BAINS-MARIE



- À eau ou à sec
- Capacité 1 à 6 bacs GN
- Robinet de vidange
- Contrôle thermostatique

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS



- Électriques ou gaz
- Cuve basculante
- Grande capacité
- Idéal pour cuisson en volume

KETTLES À CUISSON



- Capacité de 50 à 300 L
- Chauffage indirect
- Agitation en option
- Vidange frontale

RÉCHAUDS WOKS



- Brûleurs haute puissance
- Gaz ou électriques
- Anneau fonte inclus
- Idéal cuisine asiatique

TOASTERS & SALAMANDRES



- Salamandres électriques
- Grill réglable en hauteur
- Idéal gratinage et maintien
- Utilisation intensive

OPTIONS & ACCESSOIRES

- ✓ Grilles, plaques, bacs GN
- ✓ Paniers, couvercles
- ✓ Sondes à cœur
- ✓ Chariots & supports inox
- ✓ Hottes de cuisson adaptées

NORMES & CERTIFICATIONS



Conformes aux normes européennes en vigueur pour votre sécurité et votre tranquillité.



BESOIN D'UN CONSEIL ?



Notre équipe d'experts vous accompagne dans le choix des équipements les mieux adaptés à vos besoins et à votre espace de cuisine.



RAPIDITÉ

Cuisson rapide pour gagner du temps en période de rush.



PRÉCISION

Contrôle précis de la température pour des résultats constants.



HYGIÈNE

Acier inoxydable facile à nettoyer et résistant.



POLYVALENCE

Une gamme complète pour toutes les techniques et tous les styles de cuisine.



DURABILITÉ

Matériels robustes conçus pour un usage intensif et durable.



PRODUCTIVITÉ

Équipements performants pour optimiser la qualité et la rentabilité.





GASTROCLIMA GROUP OÜ

Cooling & Kitchen Solutions

05

CATALOGUE CUISINE PROFESSIONNELLE 2024

ÉQUIPEMENTS DE CUISSON SPÉCIALISÉS

TECHNOLOGIE, INNOVATION & PERFORMANCE

Des équipements spécialisés pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles modernes : rapidité d'exécution, qualité constante et maîtrise parfaite des cuissons. Des solutions adaptées à chaque besoin, chaque menu et chaque chef.



EXPERTS EN
FROID & CUISINE
PROFESSIONNELLE

PERFORMANCE • FIABILITÉ • DURABILITÉ

NOS AVANTAGES



EXCELLENCE

Matériels haut de gamme sélectionnés auprès des meilleurs fabricants.



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Technologies innovantes pour réduire les consommations et les coûts.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Conçus selon les normes européennes d'hygiène et de sécurité.



ROBUSTESSE & FIABILITÉ

Matériaux durables pour un usage intensif et une longue durée de vie.



SERVICE & SUPPORT

Conseil, installation, maintenance et SAV réactifs et disponibles.



PIÈCES DISPONIBLES

Large stock de pièces d'origine pour toutes nos gammes.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE CUISSON SPÉCIALISÉS

FOURS MIXTES À CONVECTION



- Vapeur, air chaud ou mixte
- Capacité de 4 à 20 niveaux GN
- Commande digitale
- Nettoyage automatique

FOURS À PIZZA



- Électriques ou à gaz
- 1 à 3 chambres
- Pierre réfractaire
- Température jusqu'à 500°C

FOURS À CONVEYEUR (TUNNEL)



- Grande production
- Température réglable
- Vitesse de convoyeur ajustable
- Idéal pizzas, snacks, viennoiseries

PLANCHAS PROFESSIONNELLES



- Plaque acier, chrome ou lisse
- Gaz ou électriques
- Bac récupérateur de jus
- Chauffe rapide et uniforme

FRITEUSES HAUTE PERFORMANCE



- Gaz ou électriques
- Capacité de 8 à 30 L
- Thermostat de précision
- Zone froide & sécurité intégrée

CUISEURS SOUS VIDE À BASSE TEMPÉRATURE



- Précision au degré près
- Cuisson douce et uniforme
- Capacité de 15 à 50 L
- Programmes personnalisables

CHARIOTS THERMIQUES



- Maintien au chaud ou au froid
- Isolation haute performance
- Capacité 10 à 20 GN
- Transport sécurisé

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION



- Chauffe ultra rapide
- Sécurité et précision
- Surface vitrocéramique
- Économies d'énergie

WOKS À INDUCTION



- Puissance élevée
- Idéal cuisine asiatique
- Entretien facile
- Rendement optimal

BARBECUES & GRILS À PIERRE DE LAVES



- Grillades savoureuses
- Gaz ou électriques
- Pierre de lave naturelle
- Nettoyage simple

DES SOLUTIONS POUR CHAQUE CUISINE



RESTAURANTS

Cuisines gastronomiques, brasseries, bistrots...



HÔTELS

Buffets, room service, banquets...



COLLECTIVITÉS

Cantines scolaires, hôpitaux, entreprises, administrations...



TRAITEURS & ÉVÉNEMENTS

Réceptions, mariages, cocktails, cérémonies...



SNACKS & FOOD SERVICE

Fast-food, pizzerias, sandwicheries, street food...

MATÉRIAUX & CONCEPTION



- ✓ Inox AISI 304 haute qualité
- ✓ Finitions soignées et robustes
- ✓ Conception ergonomique
- ✓ Facile à nettoyer et à entretenir
- ✓ Conformes aux normes CE



PERFORMANCE GARANTIE

Des équipements conçus pour un rendement optimal.



CONTRÔLE TOTAL

Température, puissance et temps maîtrisés.



SÉCURITÉ MAXIMALE

Dispositifs intégrés pour une utilisation en toute sérénité.



NETTOYAGE FACILE

Surfaces lisses, angles arrondis et accès simplifié.



INVESTISSEMENT DURABLE

Fiabilité et longévité pour une rentabilité assurée.



GASTROCLIMA GROUP OÜ

Suur-Sõjamäe 44a, 11415 Tallinn, Estonie
Reg. n° 16912796



+33 6 68 52 45 16



info@gastroclimagroup.com



www.gastroclimagroup.com



ESTONIE (Siège social)

Suur-Sõjamäe 44a
11415 Tallinn, Estonie



FRANCE (Bureau & Showroom)

61 rue de Lyon
75012 Paris, France



LIVRAISON RAPIDE

Partout en Europe
et en Afrique

05



Une gamme complète d'équipements de laverie professionnelle pour garantir une hygiène irréprochable, réduire la consommation d'eau et d'énergie et optimiser vos opérations quotidiennes.



NOS AVANTAGES



QUALITÉ PREMIUM

Matériels robustes en inox AISI 304 pour une longue durée de vie.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE & D'EAU

Technologies performantes pour réduire vos coûts d'exploitation.



HYGIÈNE OPTIMALE

Cycles de lavage efficaces et températures maîtrisées pour un résultat parfait.



ERGONOMIE

Conception pensée pour faciliter le travail et réduire la pénibilité.



SERVICE & MAINTENANCE

Installation, entretien et SAV réactifs assurés par nos équipes.



PIÈCES DISPONIBLES

Large stock de pièces d'origine pour toutes nos machines.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE LAVIERE PROFESSIONNELLE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT



- Cycles rapides de 60 à 120 s
- Capacité 40 à 80 casiers/h
- Commandes digitales
- Faible consommation d'eau

LAVE-VAISSELLE FRONTAL



- Cycles 90 / 120 / 180 s
- Capacité 20 à 40 casiers/h
- Cuve emboutie hygiénique
- Rinçage haute température

LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR



- Grande capacité horaire
- Entrée / sortie modulables
- Économies d'eau et d'énergie
- Idéal pour gros volumes

LAVE-USTENSILES ET CASSEROLES



- Pour bacs, plaques, marmites
- Cycles puissants
- Filtration multi-niveaux
- Fabrication inox AISI 304

LAVE-BATTERIE PROFESSIONNEL



- Haute pression de lavage
- Idéal pour batteries de cuisine
- Robuste et fiable
- Entretien facile

STÉRILISATEURS À COUTEAUX



- Désinfection UV ou à air chaud
- Capacité 10 à 30 couteaux
- Sécurité et hygiène optimale
- Installation murale ou à poser

PLONGES INOX



- 1, 2 ou 3 bacs
- Égouttoirs à droite ou à gauche
- Inox AISI 304
- Pieds réglables

DOUCHETTES PRÉ-RINÇAGE



- Mitigeur et flexible renforcé
- Haute pression
- Fixation murale ou sur plonge
- Réduction de la consommation

TABLES D'ENTRÉE & DE SORTIE



- Tables à rouleaux ou inox lisse
- Entrée / sortie lave-vaisselle
- Structure robuste
- Assemblage facile

ADOUCCISSEURS D'EAU



- Protection des machines
- Régénération automatique
- Économie de détergent
- Prolonge la durée de vie

DÉTERGENTS PROFESSIONNELS



- Produits de lavage & rinçage
- Dégraissants puissants
- Compatibles toutes machines
- Qualité professionnelle

ACCESSOIRES & CONSOMMABLES



- Paniers à verres, assiettes, couverts
- Filtres, bras de lavage, joints
- Produits d'entretien
- Tout ce qu'il vous faut

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

- ✓ Matériels sélectionnés auprès des meilleurs fabricants
- ✓ Solutions adaptées à chaque type de cuisine
- ✓ Conseils personnalisés et accompagnement
- ✓ Stock de pièces d'origine disponibles
- ✓ Service après-vente rapide et efficace

APPLICATIONS

- Restaurants & brasseries
- Hôtels & resorts
- Cantines & collectivités
- Hôpitaux & cliniques
- Traiteurs & événements
- Boulangeries & pâtisseries

MATÉRIAUX & HYGIÈNE

- Tous nos équipements sont fabriqués en acier inoxydable AISI 304, résistant à la corrosion et facile à nettoyer pour garantir une hygiène parfaite.



ÉCONOMIE D'EAU

Systèmes de rinçage optimisés pour une consommation réduite.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Technologies performantes pour réduire vos factures.



HYGIÈNE GARANTIE

Températures élevées et cycles efficaces pour une propreté parfaite.



ENTRETIEN FACILE

Conception robuste et accès rapide aux composants.



CONFORMITÉ CE

Équipements conformes aux normes européennes en vigueur.





Des équipements frigorifiques performants pour conserver la fraîcheur, garantir la sécurité alimentaire et optimiser l'organisation de votre cuisine. Conçus pour les professionnels exigeants.



NOS AVANTAGES



QUALITÉ PREMIUM

Matériaux de haute qualité pour une fiabilité et une longue durée de vie.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Technologies modernes pour réduire la consommation et les coûts d'exploitation.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Températures stables et contrôle précis pour une conservation optimale.



CONTRÔLE PRÉCIS

Régulation électronique et affichage digital pour un suivi en temps réel.



FACILITÉ D'ENTRETIEN

Conception ergonomique pour un nettoyage rapide et efficace.



SERVICE APRÈS-VENTE

Assistance technique réactive et disponibilité des pièces détachées.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE FROID DE CUISINE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES



- Température : -2°C à +8°C
- Capacité de 600 à 1400 L
- Froid ventilé
- Intérieur/extérieur inox
- Clayettes réglables

ARMOIRES CONGÉLATEURS NÉGATIFS



- Température : -18°C à -22°C
- Capacité de 600 à 1400 L
- Froid ventilé
- Isolation haute densité
- Dégivrage automatique

TABLES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES



- Température : -2°C à +8°C
- 2, 3 ou 4 portes
- Plan de travail inox
- Froid ventilé
- Tropicalisées 43°C

TABLES CONGÉLATEURS NÉGATIFS



- Température : -18°C à -22°C
- 2, 3 ou 4 portes
- Plan de travail inox
- Froid statique ou ventilé
- Dégivrage automatique

SALADÈTES RÉFRIGÉRÉES



- Température : +2°C à +8°C
- Couvercle inox
- Bacs GN 1/1 inclus
- Plan de travail en granit
- Froid ventilé

VITRINES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES



- Température : +2°C à +8°C
- Différentes longueurs
- Éclairage LED
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique

CELLULES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE



- Refroidissement : +90°C à +3°C
- Surgélation : +90°C à -18°C
- Commande digitale
- Sondes à cœur
- Capacités de 5 à 20 niveaux GN

CELLULES DE SURGÉLATION RAPIDE



- Surgélation rapide et homogène
- Préserve la qualité des aliments
- Commande digitale
- Isolation haute performance
- Facile à nettoyer

CHAMBRES FROIDES POSITIVES



- Température : 0°C à +8°C
- Panneaux haute isolation
- Sol antidérapant
- Porte avec fermeture magnétique
- Différentes dimensions

CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES



- Température : -18°C à -25°C
- Panneaux haute isolation
- Groupe frigorifique inclus
- Sol antidérapant
- Différentes dimensions

APPLICATIONS



Restaurants & brasseries



Hôtels & resorts



Traiteurs & événements



Cafétérias & self-service



Boulangeries & pâtisseries



Collectivités & hôpitaux

NOS ENGAGEMENTS

- ✓ Équipements robustes et fiables
- ✓ Performance énergétique optimisée
- ✓ Respect des normes CE
- ✓ Garantie pièces et main d'œuvre
- ✓ Conseils personnalisés
- ✓ Livraison et installation assurées

TEMPÉRATURES DE RÉFÉRENCE



- Positive : 0°C à +8°C
- Négative : -18°C à -25°C
- Surgélation : -30°C à -40°C



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Technologies à faible consommation d'énergie.



FROID PERFORMANT

Températures stables pour une conservation optimale.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Conformes aux normes d'hygiène alimentaire.



DURABILITÉ

Matériaux inox résistants à la corrosion.



SERVICE GLOBAL

Étude, installation et maintenance.



+33 6 68 52 45 16



info@gastroclimagroup.com



www.gastroclimagroup.com



ESTONIE (Siège social)
Suur-Sõjamae 44a
11415 Tallinn, Estonie
Reg. n° 16912796



FRANCE (Bureau & Showroom)
61 rue de Lyon
75012 Paris, France



LIVRAISON RAPIDE
Partout en Europe
et en Afrique



GASTROCLIMA GROUP OÜ

Cooling & Kitchen Solutions

08

CATALOGUE CUISINE PROFESSIONNELLE 2024

ÉQUIPEMENTS DE PRÉPARATION

PERFORMANCE, PRÉCISION & HAUTE PRODUCTIVITÉ

Une sélection complète d'équipements de préparation pour optimiser vos processus culinaires. Conçus pour les chefs exigeants et les cuisines professionnelles à haut rendement.



EXPERTS EN
FROID & CUISINE
PROFESSIONNELLE

PERFORMANCE • FIABILITÉ • DURABILITÉ

NOS AVANTAGES



QUALITÉ SUPÉRIEURE

Matériaux inox premium pour une longue durée de vie et une résistance maximale.



CONCEPTION ERGONOMIQUE

Équipements pensés pour faciliter le travail et réduire la fatigue.



HYGIÈNE OPTIMALE

Surfaces lisses et angles arrondis pour un nettoyage rapide et efficace.



PERFORMANCE PROUVÉE

Appareils puissants et fiables pour un rendement optimal au quotidien.



SERVICE & MAINTENANCE

Support technique réactif et pièces de rechange disponibles.



STOCK DISPONIBLE

Large stock pour garantir des livraisons rapides.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE PRÉPARATION

TRANCHEURS PROFESSIONNELS



- Lames de 250 à 350 mm
- Épaisseur de coupe réglable
- Affûteur intégré
- Sécurité maximale

CUTTERS MIXERS



- Capacité de 6 à 45 L
- Vitesse variable
- Couvercle transparent
- Nettoyage facile

BLENDERS PROFESSIONNELS



- Puissance de 1,5 à 3,5 kW
- Variateur de vitesse
- Fonction pulse
- Bol inox ou polycarbonate

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES



- Capacité de 10 à 80 L
- 3 accessoires inclus
- Vitesses variables
- Structure robuste

BATTEURS PROFESSIONNELS



- Vitesses réglables
- Fouets et crochets inox
- Poignée ergonomique
- Entretien simplifié

ÉPLUCHEUSES À LÉGUMES



- Capacité de 5 à 30 kg
- Gain de temps
- Évacuation latérale
- Modèles sur pied ou de table

HACHOIRS À VIANDE



- Débit élevé
- Grille et couteau inox
- Facile à démonter
- Sécurité conforme CE

PRESSES À HAMBURGER



- Forme ronde ou carrée
- Diamètres variés
- Structure inox
- Utilisation simple

DOSEURS & DIVISEUSES



- Division précise et régulière
- Capacité de 30 à 300 pièces
- Gain de temps
- Facile à nettoyer

COUPE-LÉGUMES PROFESSIONNELS



- Disques inox inclus
- Différentes coupes
- Sécurité renforcée
- Nettoyage facile

MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



- Puissance de 250 à 750 W
- Pied et lame inox
- Facile à manipuler
- Idéal pour grandes quantités

RÂPES À FROMAGE



- Production élevée
- Acier inoxydable
- Râpage fin ou gros
- Entretien facile

OPTIONS & ACCESSOIRES

- ✓ Disques de coupe
- ✓ Lames et grilles
- ✓ Bols et cuves inox
- ✓ Chariots de transport
- ✓ Supports et tables inox
- ✓ Pièces de rechange

APPLICATIONS

- ✓ Préparation des aliments
- ✓ Traiteurs & collectivités
- ✓ Restaurants & brasseries
- ✓ Boulangeries & pâtisseries
- ✓ Hôtels & resorts
- ✓ Cuisines centrales

BESOIN D'UN CONSEIL ?

- ✓ Nos experts vous accompagnent dans le choix des équipements les mieux adaptés à vos besoins et à votre espace de cuisine.



INOX AISI 304

Matériau de qualité alimentaire résistant à la corrosion.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Conception conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.



PRODUCTIVITÉ

Équipements conçus pour un travail rapide et efficace.



FIABILITÉ

Performances constantes même en utilisation intensive.



SERVICE APRÈS-VENTE

Installation, formation et SAV assurés par nos techniciens.



+33 6 68 52 45 16



info@gastroclimagroup.com



www.gastroclimagroup.com



ESTONIE (Siège social)
Suur-Sõjamäe 44a
11415 Tallinn, Estonie
Reg. n° 16912796



FRANCE (Bureau & Showroom)
61 rue de Lyon
75012 Paris, France



LIVRAISON RAPIDE
Partout en Europe
et en Afrique

08



Des équipements performants dédiés aux boulangers, pâtisseries et traiteurs pour garantir des résultats constants, une cuisson homogène et une productivité optimale. Matériel robuste, fiable et conçu pour un usage intensif.



NOS AVANTAGES



QUALITÉ PREMIUM

Matériaux de haute qualité pour une durabilité exceptionnelle.



PERFORMANCE ÉLEVÉE

Technologies avancées pour des résultats de cuisson parfaits et constants.



SÉCURITÉ & CONFORMITÉ

Équipements conformes aux normes européennes et de sécurité.



FACILITÉ D'ENTRETIEN

Conception ergonomique pour un nettoyage rapide et une hygiène optimale.



SERVICE APRÈS-VENTE

Installation, formation, maintenance et pièces détachées disponibles.



STOCK DISPONIBLE

Large stock pour des livraisons rapides.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS BAKERY & PÂTISSERIE

FOURS DE BOULANGERIE À SOLE



- 1 à 4 chambres
- Sole en pierre réfractaire
- Chauffe uniforme
- Contrôle digital
- Vapeur intégrée en option

FOURS À CONVECTION PÂTISSERIE



- 4 à 20 niveaux
- Chauffage ventilé
- Humidificateur intégré
- Programmes personnalisables
- Porte vitrée double

ÉTUVE DE FERMENTATION



- Contrôle température & humidité
- Capacité 8 à 20 niveaux
- Circulation d'air homogène
- Structure inox
- Porte vitrée

PÉTRINS SPIRALES PROFESSIONNELS



- Capacités 20 à 200 kg
- Cuve et spirale inox
- 2 vitesses
- Minuterie programmable
- Sécurité renforcée

FAÇONNEUSES À PÂTE



- Largeur 500 à 1000 mm
- Épaisseur réglable
- Pliage manuel ou automatique
- Structure inox
- Utilisation simple

LAMINOIRS PROFESSIONNELS



- Largeur 500 à 1000 mm
- Épaisseur réglable
- Repliable pour gain d'espace
- Inox alimentaire
- Facile à nettoyer

DIVISEUSES & BOULEUSES



- Division précise de la pâte
- Bouleuse automatique
- Gain de temps
- Différentes capacités
- Entretien facile

BATTEURS PLANÉTAIRES



- Capacités 10 à 80 L
- 3 accessoires inclus
- Variateur de vitesse
- Structure robuste
- Usage intensif

ARMOIRES & CHAMBRES DE STOCKAGE FARINE



- Capacité 400 à 1200 L
- Température contrôlée
- Hygiène optimale
- Structure inox
- Fermeture sécurisée

CHARIOTS & PLAQUES



- Chariots 10 à 20 niveaux
- Plaques alu ou inox
- Résistants à la chaleur
- Faciles à manipuler
- Compatibles fours

OPTIONS & ACCESSOIRES

- ✓ Sondes de température
- ✓ Paniers et moules
- ✓ Grilles et plaques
- ✓ Supports inox
- ✓ Hottes d'extraction
- ✓ Accessoires divers

APPLICATIONS



Boulangeries artisanales



Pâtisseries



Laboratoires de production



Hôtels & restaurants



Industries agroalimentaires



Collectivités & traiteurs

BESOIN D'UN CONSEIL ?



Nos experts vous accompagnent dans le choix des équipements les mieux adaptés à votre activité et à votre espace de production.



GAIN DE TEMPS

Équipements conçus pour augmenter votre productivité au quotidien.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Technologies performantes pour réduire la consommation d'énergie.



HYGIÈNE GARANTIE

Matériaux inox et surfaces lisses pour une hygiène parfaite.



DURABILITÉ

Matériel robuste conçu pour un usage intensif et une longue durée de vie.



RENTABILITÉ

Des équipements fiables qui optimisent vos coûts et augmentent vos profits.





GASTROCLIMA GROUP OÜ

Cooling & Kitchen Solutions

10

CATALOGUE CUISINE PROFESSIONNELLE 2024

ÉQUIPEMENTS DE CUISSON MODULAIRES

FLEXIBILITÉ, PUISSANCE & EFFICACITÉ

Une gamme modulaire complète pour concevoir des cuisines sur mesure et garantir des performances optimales au quotidien.
Robustesse, ergonomie et maîtrise parfaite de la cuisson.



EXPERTS EN
FROID & CUISINE
PROFESSIONNELLE

PERFORMANCE • FIABILITÉ • DURABILITÉ

NOS AVANTAGES



QUALITÉ SUPÉRIEURE

Matériaux robustes et finitions haut de gamme pour une longue durée de vie.



PERFORMANCE OPTIMALE

Équipements conçus pour une distribution homogène de la chaleur et une efficacité énergétique maximale.



SÉCURITÉ GARANTIE

Conformes aux normes CE avec dispositifs de sécurité intégrés.



CONCEPTION MODULAIRE

Éléments modulaires pour composer votre ligne de cuisson idéale.



SERVICE & SUPPORT

Conseil, installation, maintenance et SAV réactifs par nos techniciens.



PIÈCES DISPONIBLES

Large stock de pièces d'origine pour toutes nos gammes.

NOTRE GAMME MODULAIRE DE CUISSON

FOURSNEAUX À FEUX VIFS



- 2 à 6 feux
- Brûleurs haute performance
- Grilles en fonte émaillée
- Four électrique ou à gaz
- Allumage piezoélectrique

PLAQUES COUP DE FEU



- Plaques lisses ou nervurées
- Chauffe rapide et uniforme
- Plaque acier ou chrome
- Bac récupérateur de jus
- Gaz ou électrique

FRITEUSES PROFESSIONNELLES



- Capacité 8 à 30 L
- Contrôle thermostatique précis
- Plaque emboutie inox
- Zone froide
- Sécurité anti-surchauffe

GRILLADES RADIANTES / PIERRE DE LAVE



- Grille en inox réglable
- Gaz ou pierre de lave
- Tiroir de récupération
- Chauffe performante
- Nettoyage facile

BAINS-MARIE



- Capacité GN 1/1 à GN 2/1
- Réglage thermostatique
- Robinet de vidange
- Chauffe uniforme
- Structure inox

MAINTIEN AU CHAUD



- Température réglable
- Idéal pour le service
- Structure inox
- Facile à déplacer
- Consommation réduite

POURQUOI CHOISIR NOS ÉQUIPEMENTS MODULAIRES ?

- ✓ Flexibilité : composez votre ligne selon vos besoins
- ✓ Performance de cuisson optimale
- ✓ Matériaux inox de qualité supérieure
- ✓ Nettoyage et entretien facilités
- ✓ Conformité aux normes CE
- ✓ Investissement rentable et durable

APPLICATIONS

- Restaurants gastronomiques
- Brasseries & bistros
- Hôtels & resorts
- Cantines & collectivités
- Traiteurs & événements
- Cuisines centrales

CONCEPTION MODULAIRE



Créez votre ligne de cuisson sur mesure selon vos besoins d'espace et de production.



PUISSANCE MAÎTRISÉE

Brûleurs haute performance pour une cuisson rapide et homogène.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Technologies performantes pour réduire la consommation et les coûts.



SÉCURITÉ MAXIMALE

Dispositifs de sécurité intégrés pour protéger vos équipes.



FACILITÉ D'ENTRETIEN

Surfaces lisses et angles arrondis pour un nettoyage rapide.



MODULARITÉ TOTALE

Éléments combinables pour une cuisine 100% sur mesure.



FIABILITÉ DURABLE

Matériaux inox résistants à la corrosion et à l'usure.



GASTROCLIMA GROUP OÜ

Suur-Sõjamäe 44a, 11415 Tallinn, Estonie
Reg. n° 16912796



+33 6 68 52 45 16
info@gastroclimagroup.com
www.gastroclimagroup.com



ESTONIE (Siège social)
Suur-Sõjamäe 44a
11415 Tallinn, Estonie



FRANCE (Bureau & Showroom)
61 rue de Lyon
75012 Paris, France



LIVRAISON RAPIDE
Partout en Europe
et en Afrique

10



NOS AVANTAGES



QUALITÉ PREMIUM

Matériaux inox haut de gamme pour une robustesse et une durée de vie exceptionnelles.



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Technologies modernes pour réduire la consommation et maîtriser vos coûts.



SÉCURITÉ OPTIMALE

Appareils conformes aux normes CE avec dispositifs de sécurité intégrés.



ERGONOMIE AVANCÉE

Conception pensée pour le confort des utilisateurs et la productivité.



SERVICE & MAINTENANCE

SAV réactif, maintenance préventive et disponibilité des pièces détachées.



STOCK DISPONIBLE

Large stock prêt à l'expédition pour des livraisons rapides partout.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE CUISSON PROFESSIONNELLE

FOURS MIXTES VAPEUR



- Commande digitale intuitive
- Cuisson vapeur & convection
- Programmes automatiques
- Sonde à cœur intégrée
- Capacité de 6 à 20 niveaux

FOURS CONVECTION ÉLECTRIQUES



- Température jusqu'à 300°C
- Uniformité de cuisson
- Chambre inox
- Éclairage LED
- Capacité de 4 à 10 niveaux

FOURS À PIZZA



- Sole en pierre réfractaire
- Température jusqu'à 450°C
- Isolation thermique optimale
- Contrôle indépendant voûte/sole
- Modèles 1 à 3 chambres

PLAQUES À INDUCTION PROFESSIONNELLES



- Montée en température rapide
- 10 niveaux de puissance
- Surface vitrocéramique
- Sécurité anti-surchauffe
- Faible consommation

RÉCHAUDS & FOURNEAUX GAZ



- Brûleurs haute performance
- Allumage piézoélectrique
- Grilles fontes robustes
- Sécurité thermocouple
- Modèles 2 à 8 feux

BARBECUES & GRILLS PIERRE DE LAVE



- Pierre de lave naturelle
- Cuisson saine et savoureuse
- Tiroir de récupération des jus
- Nettoyage facile
- Structure inox durable

BRAISIÈRES & SAUTEUSES



- Chauffe uniforme
- Cuve basculante
- Contrôle thermostatique
- Capacité de 40 à 150 L
- Idéal grandes productions

CUISEURS À PÂTES PROFESSIONNELS



- Cuves GN 1/1 ou 2/3
- Remplissage automatique
- Vidange facilitée
- Panier inclus
- Structure inox

GRILLS À CONTACT



- Plaques rainurées ou lisses
- Thermostat réglable
- Chauffe uniforme
- Bac récupérateur intégré
- Ouverture 180°

RÉCHAUDS WOK PROFESSIONNELS



- Brûleur puissant
- Flamme haute performance
- Couronne fonte amovible
- Adapté à tous ustensiles
- Économie d'énergie

CHAUFFE-PLATS & BAIN-MARIE



- Température réglable
- Cuves GN incluses
- Robinet de vidange
- Maintien au chaud optimal
- Facile à nettoyer

CRÉPIÈRES PROFESSIONNELLES



- Plaque fonte émaillée
- Chauffe homogène
- Thermostat précis
- Modèles simple ou double
- Idéal restauration rapide

OPTIONS & ACCESSOIRES

- ✓ Supports inox sur mesure
- ✓ Portes & tiroirs de rangement
- ✓ Hottes d'extraction
- ✓ Sondes & thermomètres
- ✓ Grilles, plaques & paniers
- ✓ Accessoires de nettoyage

APPLICATIONS

- Restaurants gastronomiques
- Brasseries & cafés
- Hôtels & resorts
- Cantines & collectivités
- Food trucks & restauration mobile
- Boulangeries & pâtisseries

BESOIN D'UN CONSEIL ?



Nos experts vous accompagnent dans le choix des équipements les mieux adaptés à vos besoins et à votre espace de cuisine.



CUISSON PRÉCISE

Contrôle précis de la température pour des résultats constants.



RÉSISTANCE & DURABILITÉ

Matériaux robustes pour une utilisation intensive et durable.



CONFORMITÉ CE

Équipements conformes aux normes européennes en vigueur.



HYGIÈNE GARANTIE

Surfaces lisses et faciles à nettoyer pour une hygiène irréprochable.



PERFORMANCE OPTIMALE

Conception professionnelle pour plus d'efficacité au quotidien.





GASTROCLIMA GROUP OÜ

Cooling & Kitchen Solutions

12

CATALOGUE CUISINE PROFESSIONNELLE 2024

ÉQUIPEMENTS DE LAVERIE PROFESSIONNELLE

PROPRETÉ, HYGIÈNE & PERFORMANCE

Une gamme complète d'équipements de laverie professionnelle pour garantir une hygiène irréprochable de votre vaisselle, ustensiles et linge. Fiabilité, économies d'énergie et facilité d'utilisation pour un résultat impeccable.



EXPERTS EN
FROID & CUISINE
PROFESSIONNELLE

PERFORMANCE • FIABILITÉ • DURABILITÉ

NOS AVANTAGES



QUALITÉ SUPÉRIEURE

Matériaux inox de haute qualité pour une longévité et une hygiène maximales.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Technologies modernes pour réduire la consommation d'eau, d'énergie et de détergent.



HYGIÈNE ASSURÉE

Cycles de lavage haute température et rinçage puissant pour une hygiène irréprochable.



SIMPLICITÉ D'UTILISATION

Commandes intuitives et programmes adaptés à tous les besoins.



SERVICE APRÈS-VENTE

Support technique réactif et pièces de rechange disponibles.



STOCK DISPONIBLE

Large stock pour des livraisons rapides partout en Europe et en Afrique.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE LAVERIE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT



- Cycles courts 60/120/180 sec
- Hauteur utile 440 mm
- Commandes électroniques
- Doseurs de produit intégrés
- Rinçage à haute température

LAVE-VAISSELLE FRONTAL



- Plusieurs cycles de lavage
- Double paroi isolée
- Consommation d'eau optimisée
- Commandes digitales
- Structure inox AISI 304

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



- Grande capacité de production
- Chargement et déchargement auto
- Économies d'eau et d'énergie
- Idéal pour gros volumes
- Rinçage puissant et constant

LAVE-USTENSILES & BATTERIE



- Volume de lavage élevé
- Bras de lavage puissants
- Pour bacs, grilles, ustensiles
- Porte double paroi isolée
- Nettoyage facile

LAVE-VERRES PROFESSIONNEL



- Cycle court 90/120 sec
- Hauteur utile 300 mm
- Commandes électroniques
- Rinçage anti-traces
- Faible consommation

ADOUCISSEURS D'EAU



- Protection des machines
- Prolonge la durée de vie
- Améliore le résultat de lavage
- Entretien simple
- Différentes capacités

TABLES D'ENTRÉE & DE SORTIE



- En inox AISI 304
- Avec ou sans bac
- Égouttoir intégré
- Sur pieds réglables
- Montage facile

LAVE-LINGE PROFESSIONNEL



- Grande capacité 10 à 35 kg
- Programmes multiples
- Faible consommation
- Tambour inox
- Essorage haute vitesse

SÈCHE-LINGE PROFESSIONNEL



- Capacité 10 à 35 kg
- Chauffage électrique ou gaz
- Tambour inox
- Filtres grands volumes
- Entretien facilité

PLIEUSES & FINISSEUSES DE LINGE



- Repassage parfait
- Production élevée
- Température réglable
- Protection des textiles
- Utilisation simple

OPTIONS & ACCESSOIRES

- ✓ Doseurs de détergent et produit de rinçage
- ✓ Paniers et casiers
- ✓ Bras de lavage renforcés
- ✓ Pompes de vidange
- ✓ Tables et supports inox
- ✓ Pièces de rechange

APPLICATIONS

- Restaurants & brasseries
- Hôtels & resorts
- Cantines & collectivités
- Traiteurs & événements
- Hôpitaux & cliniques
- Boulangeries & pâtisseries

CONSOMMATIONS MOYENNES

- Eau : 2 à 3 L par cycle
- Énergie : 2 à 5 kWh par cycle
- Détergent : 1 à 2 ml par cycle



HYGIÈNE GARANTIE

Lavage haute température et rinçage puissant pour une hygiène totale.



ÉCONOMIE D'EAU

Systèmes optimisés pour réduire la consommation d'eau jusqu'à 40%.



PERFORMANCE ÉLEVÉE

Cycles rapides et constants pour une productivité maximale.



ROBUSTESSE

Matériaux inox résistants à la corrosion et à l'usure quotidienne.



CONFORMITÉ CE

Équipements conformes aux normes européennes en vigueur.



+33 6 68 52 45 16



info@gastroclimagroup.com



www.gastroclimagroup.com



ESTONIE (Siège social)
Suur-Sõjamäe 44a
11415 Tallinn, Estonie
Reg. n° 16912796



FRANCE (Bureau & Showroom)
61 rue de Lyon
75012 Paris, France



LIVRAISON RAPIDE
Partout en Europe
et en Afrique

12



Des solutions complètes pour assurer un air sain et une atmosphère de travail agréable.

Nos systèmes de ventilation et d'extraction garantissent performance, sécurité et conformité aux normes en vigueur.



NOS AVANTAGES



QUALITÉ SUPÉRIEURE

Matériaux robustes et équipements de marques reconnues pour une longévité maximale.



AIR SAIN & SÉCURITÉ

Améliore la qualité de l'air et assure la sécurité du personnel en cuisine.



PERFORMANCE OPTIMALE

Solutions puissantes pour une extraction efficace des fumées, graisses et odeurs.



FAIBLE NIVEAU SONORE

Équipements silencieux pour un confort acoustique optimal.



SERVICE & MAINTENANCE

Installation, entretien et SAV assurés par nos techniciens qualifiés.



STOCK DISPONIBLE

Large stock pour garantir des délais de livraison rapides.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE VENTILATION & EXTRACTION

HOTTES D'EXTRACTION PROFESSIONNELLES



- Inox AISI 304
- Filtrés à chicanes
- Éclairage intégré
- Avec ou sans moteur
- Sur mesure

HOTTES À CONDENSATION (SANS EXTRACTION)



- Technologie à condensation
- Sans rejet d'air extérieur
- Économie d'énergie
- Facile à installer
- Entretien simplifié

CAISSONS D'EXTRACTION CENTRIFUGES



- Débits de 500 à 50 000 m³/h
- Pression élevée
- Faible consommation
- Moteurs IE3
- Installation intérieure/extérieure

TOURELLES D'EXTRACTION



- Évacuation verticale
- Résistantes aux intempéries
- Faible niveau sonore
- Moteurs protégés IP55
- Débits élevés

CONDUITS & ACCESSOIRES DE VENTILATION



- Conduits galvanisés ou inox
- Clapets / Registres
- Coudes / Réductions
- Manchons / Brides
- Sur mesure

VENTILATEURS MURAUX



- Installation murale
- Débits élevés
- Faible consommation
- Grilles de protection
- Utilisation simple

BRAS D'EXTRACTION ARTICULÉS



- Flexibles ou rigides
- Rotation 360°
- Captation à la source
- Longue portée
- Facile à positionner

VENTILATEURS HELICOÏDES



- Débits de 500 à 20 000 m³/h
- Montage en gaine ou mural
- Faible niveau sonore
- Moteurs IE3
- Haute performance

FILTRES & DÉGRAISSEURS



- Filtrés à chicanes inox
- Filtrés à mailles
- Dégraisseurs électrostatiques
- Haute efficacité
- Entretien facile

RÉCUPÉRATEURS DE CHALEUR



- Économie d'énergie
- Efficacité jusqu'à 70%
- Pré-chauffage de l'air neuf
- Réduction des coûts
- Solutions compactes

VARIATEURS & COFFRETS ÉLECTRIQUES



- Variateurs de fréquence
- Coffrets de commande
- Protection moteurs
- Pilotage intelligent
- Conformité CE

GRILLES & BOUCHES DE SOUFFLAGE



- Grilles de reprise
- Grilles de soufflage
- Bouches réglables
- Aluminium ou acier
- Différentes finitions

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

- ✓ Étude et dimensionnement sur mesure
- ✓ Équipements conformes aux normes
- ✓ Solutions économes en énergie
- ✓ Matériaux de haute qualité
- ✓ Installation professionnelle
- ✓ Service après-vente réactif

APPLICATIONS

- Cuisines professionnelles
- Restaurants & hôtels
- Boulangeries & pâtisseries
- Collectivités & cantines
- Industries agroalimentaires
- Laboratoires & hôpitaux

BESOIN D'UN CONSEIL ?

- Nos experts vous accompagnent dans le choix des équipements les mieux adaptés à vos besoins et à votre espace de cuisine.



AIR SAIN

Améliore la qualité de l'air et réduit les odeurs et fumées.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Des équipements performants pour réduire votre consommation énergétique.



SÉCURITÉ MAXIMALE

Conformité aux normes de sécurité et de prévention incendie.



CONFORT ACOUSTIQUE

Équipements silencieux pour un environnement de travail agréable.



PERFORMANCE DURABLE

Des solutions fiables et durables pour une utilisation intensive au quotidien.



NOS AVANTAGES

-  **INOX DE QUALITÉ**
Acier inoxydable AISI 304 ou AISI 316, résistant à la corrosion.
-  **HYGIÈNE & SÉCURITÉ**
Surfaces lisses, soudure soignée, faciles à nettoyer et désinfecter.
-  **ROBUSTESSE**
Conçus pour un usage intensif et une longue durée de vie.
-  **ERGONOMIE**
Conception fonctionnelle pour un confort d'utilisation et une meilleure efficacité.
-  **SUR-MESURE**
Fabrication sur mesure selon vos besoins et contraintes d'espace.
-  **SERVICE COMPLET**
Conseil, fabrication, livraison, installation et SAV réactif partout en Europe et Afrique.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS INOX

PLANS DE TRAVAIL & TABLES INOX



- Différentes dimensions
- Dessus renforcé
- Avec ou sans étagère
- Bords tombés ou droits
- Facile à nettoyer

ÉTAGÈRES & RAYONNAGES



- Étagères murales ou au sol
- Charge lourde
- Inox AISI 304
- Montage facile
- Longue durée de vie

PLONGES INOX & BACS



- 1, 2 ou 3 bacs
- Égouttoir à gauche ou droite
- Dossieret anti-éclaboussures
- Robinetterie professionnelle
- Hygiène optimale

ARMOIRES & PLACARDS INOX



- Portes battantes ou coulissantes
- Étagères réglables
- Fermeture sécurisée
- Grande capacité de stockage
- Inox alimentaire

MEUBLES CHAUDS & NEUTRES



- Chauffants ou neutres
- Portes battantes ou tiroirs
- Thermostats réglables
- Structure inox robuste
- Entretien facile

DESSERTES & CHARIOTS DE SERVICE



- 2 à 4 niveaux
- Plateaux emboutis
- Roulettes pivotantes
- Structure soudée
- Mobilité et solidité

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES INOX



- Positives ou négatives
- Température contrôlée
- Inox intérieure & extérieure
- Portes pleines ou vitrées
- Fiabilité & économies d'énergie

PLATEAUX & BACS GASTRONOMES



- GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3...
- Profondeurs variées
- Inox AISI 304
- Perforés ou pleins
- Couvercles disponibles

CUVES & BACS DE PRÉPARATION



- Bacs de décantation
- Inox alimentaire
- Capacité personnalisée
- Vidange intégrée
- Hygiène garantie

HOTTES & FILTRATION INOX



- Hottes murales ou centrales
- Filtrés à chicanes inox
- Extraction performante
- Éclairage LED intégré
- Conformés aux normes CE

RANGEMENTS MURAUX INOX



- Portes coulissantes
- Étagère réglable
- Fixation murale sécurisée
- Gain de place
- Inox brossé

SUPPORTS & STRUCTURES INOX



- Supports machines
- Structures sur mesure
- Tube inox carré ou rond
- Grande résistance
- Adapté à vos besoins

OPTIONS & ACCESSOIRES

- ✓ Dossierets et retours muraux
- ✓ Étagères supplémentaires
- ✓ Robinetteries & douchettes
- ✓ Roues avec frein
- ✓ Tiroirs et portes verrouillables
- ✓ Pieds réglables en hauteur
- ✓ Fabrication sur mesure

APPLICATIONS

-  Cuisines professionnelles
-  Restaurants & hôtels
-  Boulangeries & pâtisseries
-  Collectivités & cantines
-  Laboratoires & hôpitaux
-  Industries agroalimentaires

BESOIN D'UN CONSEIL ?

-  Nos experts vous accompagnent dans le choix des équipements les mieux adaptés à votre activité et à votre espace de cuisine.



HYGIÈNE ASSURÉE
Inox lisse et non poreux pour un nettoyage rapide et efficace.



RÉSISTANCE À LA CORROSION
Matériaux inoxydables de haute qualité pour une utilisation durable.



CHARGE LOURDE
Structures renforcées supportant de lourdes charges.



DESIGN PROFESSIONNEL
Finition soignée et esthétique moderne pour toutes les cuisines.



CONFORMITÉ
Équipements conformes aux normes européennes en vigueur.



ÉCO-RESPONSABLE
Matériaux recyclables et durables pour un impact environnemental réduit.



+33 6 68 52 45 16



info@gastroclimagroup.com



www.gastroclimagroup.com



ESTONIE (Siège social)
Suur-Sõjamäe 44a
11415 Tallinn, Estonie
Reg. n° 16912796



FRANCE (Bureau & Showroom)
61 rue de Lyon
75012 Paris, France



LIVRAISON RAPIDE
Partout en Europe
et en Afrique



GASTROCLIMA GROUP OÜ

Cooling & Kitchen Solutions

15

CATALOGUE CUISINE PROFESSIONNELLE 2024

ÉQUIPEMENTS DE PRÉPARATION & STOCKAGE

EFFICACITÉ, ORGANISATION & PERFORMANCE

Des équipements pratiques et durables pour optimiser la préparation des aliments, le stockage et l'organisation dans les cuisines professionnelles. Solutions robustes adaptées à un usage intensif quotidien.



EXPERTS EN
FROID & CUISINE
PROFESSIONNELLE

PERFORMANCE • FIABILITÉ • DURABILITÉ

NOS AVANTAGES



QUALITÉ SUPÉRIEURE

Matériaux inox haut de gamme et finitions soignées pour une longévité maximale.



EFFICACITÉ & PRÉCISION

Conception intelligente pour optimiser le flux de travail et gagner en productivité.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Surfaces lisses et faciles à nettoyer, conformes aux normes HACCP.



FONCTIONNALITÉ

Équipements ergonomiques, pratiques et faciles à utiliser au quotidien.



SERVICE & SUPPORT

Conseil, installation et SAV réactifs assurés par nos techniciens.



STOCK DISPONIBLE

Large disponibilité pour des livraisons rapides en Europe et en Afrique.

NOTRE GAMME D'ÉQUIPEMENTS DE PRÉPARATION & STOCKAGE

TABLES DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉES



- Température +2°C à +8°C
- Plan de travail inox
- Dessus avec ou sans dossier
- 2 à 4 portes GN 1/1
- Idéal préparation & conservation

SALADIERS RÉFRIGÉRÉS



- Température +2°C à +8°C
- Couvercle inox relevable
- Paniers GN inclus
- Dégivrage automatique
- Grande capacité de stockage

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES



- Froid ventilé
- Température +2°C à +8°C
- Portes pleines ou vitrées
- Grilles réglables GN 2/1
- Isolation haute densité

ARMOIRES NÉGATIVES



- Température -18°C à -22°C
- Congélation rapide
- Portes pleines
- Structure inox résistante
- Grande capacité

TABLES INOX AVEC ÉTAGÈRE



- Inox AISI 304
- Avec étagère basse
- Différentes longueurs
- Pieds réglables
- Facile à nettoyer

ÉTAGÈRES MODULAIRES INOX



- Inox AISI 304
- Modulaires & réglables
- Montage sans vis
- Charge lourde
- Usage intensif

CHARIOTS DE SERVICE INOX



- 2 à 3 niveaux
- Structure inox robuste
- Roulettes pivotantes
- Charge jusqu'à 150 kg
- Facile à manœuvrer

ÉCHELLES & RACKS À GLISSIÈRES



- Capacité GN 1/1 ou 2/1
- 10 à 20 niveaux
- Structure inox
- Glissières amovibles
- Roulettes avec frein

CONTENEURS GASTRONOMES



- GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3...
- Inox ou polycarbonate
- Couvercles disponibles
- Empilables
- Résistants & durables

BOÎTES DE STOCKAGE ALIMENTAIRE



- Polypropylène alimentaire
- Hermétiques
- Empilables
- Coloris pour identification
- -40°C à +90°C

ÉVIERS & PLONGES PROFESSIONNELS



- Inox AISI 304
- 1, 2 ou 3 bacs
- Avec égouttoir
- Dossieret intégré
- Robinetterie en option

ARMOIRES SUSPENDUES INOX



- Portes coulissantes
- Inox AISI 304
- Gain de place
- Fixation murale sécurisée
- Idéal petites cuisines

OPTIONS & ACCESSOIRES

- ✓ Dossierets et retours arrière
- ✓ Pieds ou roulettes inox
- ✓ Portes vitrées ou pleines
- ✓ Serrures à clé
- ✓ Grilles supplémentaires
- ✓ Étagères perforées
- ✓ Robinets & douchettes
- ✓ Accessoires de rangement

APPLICATIONS

- Cuisines professionnelles
- Restaurants & hôtels
- Boulangeries & pâtisseries
- Collectivités & cantines
- Laboratoires & hôpitaux
- Industries agroalimentaires

BESOIN D'UN CONSEIL ?



Nos experts vous accompagnent dans le choix des équipements les mieux adaptés à vos besoins et à votre espace de travail.



HYGIÈNE GARANTIE

Surfaces lisses et matériaux inox pour un nettoyage rapide et efficace.



ROBUSTESSE EXCEPTIONNELLE

Conçus pour un usage intensif quotidien dans un environnement professionnel exigeant.



ORGANISATION OPTIMALE

Solutions modulaires et pratiques pour un espace de travail bien organisé.



CONSERVATION FIABLE

Maintien optimal des températures pour garantir la fraîcheur des aliments.



CONFORMITÉ NORMES

Équipements conformes aux normes européennes CE et aux règles d'hygiène en vigueur.



GASTROCLIMA GROUP OÜ

Suur-Sõjamäe 44a, 11415 Tallinn, Estonie
Reg. n° 16912796



+33 6 68 52 45 16



info@gastroclimagroup.com



www.gastroclimagroup.com



ESTONIE (Siège social)

Suur-Sõjamäe 44a
11415 Tallinn, Estonie



FRANCE (Bureau & Showroom)

61 rue de Lyon
75012 Paris, France



LIVRAISON RAPIDE

Partout en Europe
et en Afrique

15



GASTROCLIMA GROUP OÜ

Cooling & Kitchen Solutions

16

CATALOGUE CUISINE PROFESSIONNELLE 2024

SOLUTIONS COMPLÈTES POUR CUISINES PROFESSIONNELLES

CONSEIL • ÉTUDE • FOURNITURE • INSTALLATION • SERVICE APRÈS-VENTE

GastroClima Group OÜ vous accompagne à chaque étape de votre projet. Notre expertise technique et notre sélection rigoureuse d'équipements professionnels garantissent des cuisines performantes, durables et conformes aux standards les plus exigeants.



EXPERTS EN
FROID & CUISINE
PROFESSIONNELLE

PERFORMANCE • FIABILITÉ • DURABILITÉ

NOS ENGAGEMENTS



QUALITÉ GARANTIE

Des équipements sélectionnés auprès des meilleurs fabricants pour une qualité irréprochable.



CONFORMITÉ & SÉCURITÉ

Matériels conformes aux normes européennes CE et aux règles d'hygiène HACCP.



PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

Technologies modernes pour réduire la consommation et optimiser les coûts.



SERVICE APRÈS-VENTE

Équipe technique réactive pour l'installation, la maintenance et le support.



DISPONIBILITÉ & STOCK

Large stock en Europe pour des livraisons rapides partout dans le monde.



ACCOMPAGNEMENT GLOBAL

De l'étude du projet à la mise en service, un seul partenaire à vos côtés.

NOS SOLUTIONS CLÉS POUR TOUS VOS PROJETS

CUISINES PROFESSIONNELLES



- Conception sur mesure
- Équipements inox complets
- Optimisation des espaces
- Respect des normes d'hygiène

FROID COMMERCIAL & INDUSTRIEL



- Chambres froides positives et négatives
- Groupes frigorifiques
- Cellules de refroidissement
- Meubles réfrigérés

LAVERIE PROFESSIONNELLE



- Lave-vaisselle & lave-verres
- Machines à laver & séchoirs
- Séche-linge & repasseuses
- Hygiène & économie d'eau

VENTILATION & EXTRACTION



- Hottes professionnelles
- Ventilation & renouvellement d'air
- Extraction des graisses et odeurs
- Conduits & accessoires inox

PRÉPARATION & STOCKAGE



- Tables & étagères inox
- Armoires & meubles de stockage
- Chariots, bacs & contenants
- Organisation optimale

RÉALISATIONS & PARTENARIATS



CLIENTS SATISFAITS

Restaurants, hôtels, hôpitaux, cantines, boulangeries, industries agroalimentaires et plus encore.



PRÉSENCE INTERNATIONALE

Livraison rapide en Europe et en Afrique grâce à notre réseau de partenaires fiables.



PARTENAIRES DE CONFIANCE

Collaboration avec des marques reconnues pour garantir qualité, performance et fiabilité.



EXPERTISE TECHNIQUE

Équipes expérimentées pour des solutions adaptées à chaque besoin et chaque budget.

OPTIONS & SERVICES

- ✓ Étude et planification 2D / 3D
- ✓ Installation professionnelle
- ✓ Mise en service & formation
- ✓ Maintenance préventive
- ✓ Contrats de service
- ✓ Pièces de rechange d'origine

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

- Expertise multi-domaines
- Solutions sur mesure
- Réactivité et fiabilité
- Rapport qualité / prix optimal
- Engagement à long terme

BESOIN D'UN CONSEIL ?



Nos experts sont à votre écoute pour vous proposer la solution la mieux adaptée à votre activité.

CONTACTEZ-NOUS DÈS AUJOURD'HUI !

NOS PARTENAIRES & MARQUES

airbella

eurofred
being efficient

Tavolla

FRIGRO

isosmater
REFRIGERATION

Grande Cuisine
PROFESSIONAL EQUIPMENT

SUIVEZ-NOUS



+33 6 68 52 45 16



info@gastroclimagroup.com



www.gastroclimagroup.com



ESTONIE (Siège social)
Suur-Sõjamäe 44a
11415 Tallinn, Estonie
Reg. n° 16912796



FRANCE (Bureau & Showroom)
61 rue de Lyon
75012 Paris, France



LIVRAISON RAPIDE
Partout en Europe
et en Afrique

16