

Catalogue

2007-2008



Expérience - Qualité - Service

BOULANGERIE
PIZZERIA
CRÊPERIE
SANDWICHERIE
FAST FOOD



MARESCA

Nous allons à l'essentiel

RESTAURANT TRADITIONNEL
RESTAURANT ASIATIQUE

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
TRAITEUR

Matériel de restauration alimentation et collectivité



Site internet : www.maresca.fr E-mail : contact@maresca.fr

10, Allée du Luxembourg - Z.I. La Poudrette - 93320 PAVILLONS SOUS BOIS
Tél. : 01 48 47 60 70 - Fax : 01 48 49 87 34 - Port. 06 20 33 36 43 ou 06 14 41 87 76



Appareil à glaces

1730 x 505 x 610



Distributeur de boissons

2 x 8 litres
compact 8/2
246 x 400 x 625
300 W - Mono 220 V



Distributeur de granité & frappé

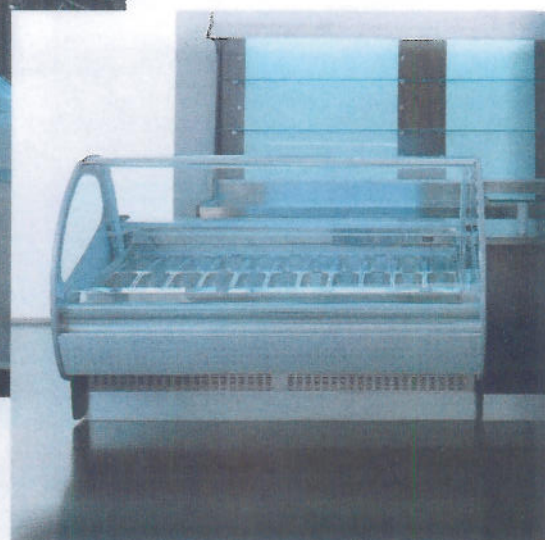
1 x 6 litres
ou 2 x 6 litres



Vitrine décor cintré
tablette granit rose
plateau inox



Bar, café, glacier



Salon de thé
Glacier



Vitrine

4 faces
vitrées



Panetière

bois foncé ou clair
MODÈLES :

- longueur 77 cm
- longueur 101 cm
- longueur 125 cm
- longueur 149 cm
- longueur 197 cm
- longueur 245 cm



Vitrine
standard
ou
sur mesure



Vitrine réfrigérée

sur mesure



Pétrin

cuve fixe



Pétrin

axe oblique



Laminoires

à tapis



Façonneuse
sur mini balancelle



Diviseuse

ronde ou rectangulaire
20 parts



Diviseuse

gamme manuelle



Façonneuse

horizontale





Four à pain

ventilé 10 étages
400 x 800 mm



Four à pain

ventilé 4 étages
400 x 800 mm

**Chambre de
fermentation**

contrôlée



**Revêtement anti-adhérents
SASA**



Pétrins, batteurs, mélangeurs

Plaques de cuisson



Chariot de cuisson

Structure tube INOX AISI 304

MODÈLES :

- 400 x 800 mm
- 460 x 800 mm
- 600 x 800 mm
- 750 x 800 mm
- 750 x 900 mm
- 800 x 1000 mm
- 600 x 800 mm



**Refroidisseur
d'eau**



Armoire mobile

P / couches
automatiques

Four ventilé

avec étuve sur pieds et hotte



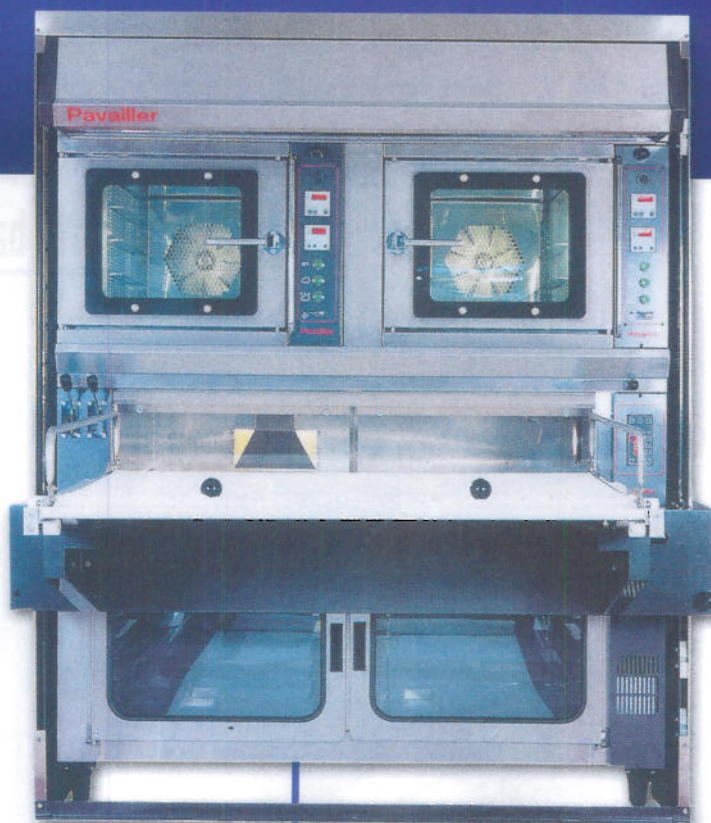
Boulangerie
Pâtisserie

Surgélateur Conservateur



Four cyclothermes

à soles gaz,
électrique ou fuel



Combiné :

four ventilé, four à soles
modulaires, étuve, hotte,
pieds, élévateur, enfourneur

Boulangerie
Pâtisserie



Pétrin à spirale

MODÈLES : 7 à 53 litres
2 vitesses,
horloge, tête
relevable,
cuve
retractable



Coupe-légumes acier inox

Accessoires :

- Disques pour effiloche
- Disques pour couper en allumettes
- Disques pour couper en tranches
- Disques pour couper en cubes

Pizzeria



Pétrin à spirale

MODÈLES : 6 à 60 litres
mono, cuve fixe



Façonneuse

Épaisseur et diamètre
de la pâte réglables



Formeuse

Ø de 33 à 50 cm



Diviseuse

pour préparation
des portions de pâte à pizza



Diviseuse Bouleuse

pour préparation
des portions de pâte à pizza

Pizzeria



Pizzeria



Four à tunnel ventilé

gaz ou électrique
05/40 V



Four à tunnel ventilé

gaz ou électrique
10/75 V



Four à tunnel ventilé

gaz ou électrique
08/50 V



Four à pizzas LUX

tout réfractaire + piètement
6 ou 9 pizzas



Four

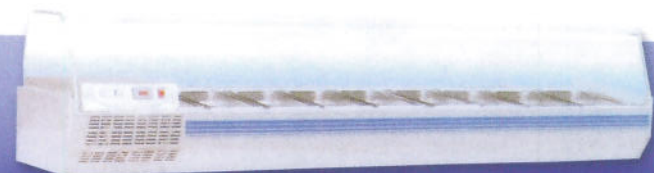
électrique mécanique

Pizzeria



Meubles pour préparation de pizzas

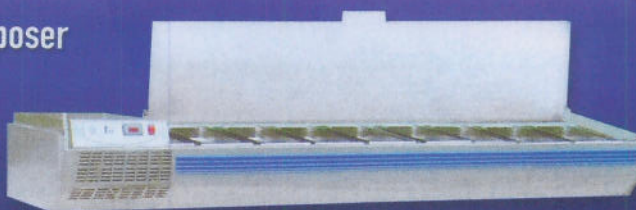
2,3,4 portes



Vitrines réfrigérées à poser

MODÈLES :

- 1500 x 450 x 353 mm
- 2000 x 450 x 353 mm
- 2500 x 450 x 353 mm



Meubles pour préparation de pizzas

ventilé +2/+8°C
2 ou 3 portes

Capacité :
190 litres
Dimensions :
880x700x1080 mm



Capacité :
480 litres
Dimensions :
1415x700x1160 mm

Vitrine

Service arrière

MODÈLES :

- 940 x 690 x 1260 mm
- 1350 x 690 x 1260 mm



Snack Sandwicherie

Vitrine

murale

MODÈLES :

- 980 x 900 x 1922 mm
- 1268 x 1188 x 2354 mm
- 1880 x 1800 x 3006 mm

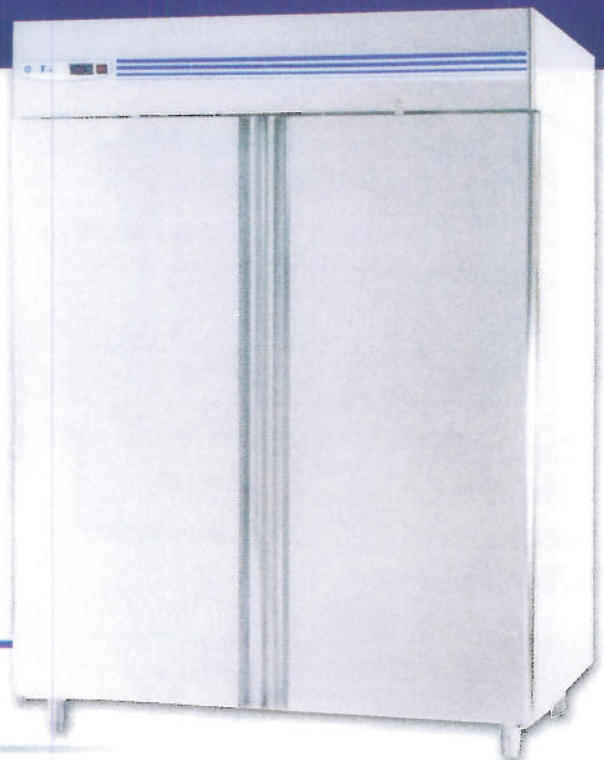


Vitrine murale



Armoire

2 portes



Snack Sandwicherie





Panini grill

Dessous rainuré ou lisse

MODÈLES :

- Simple
- Double



Plaques à snacker

Dessous rainuré,
lisse ou combiné



Friteuses

de table double

Plan de travail sur coffres



Fast
Food

Friteuse

à pression



DISTRIBUTEUR EXCLUSIF
HENNY PENNY

Friteuse

haut rendement



Four

2 étages



Machine pour
Sundae

Machine pour
Milk Shake



Plaques à snacker

à ouverture automatique



Grill panini

double



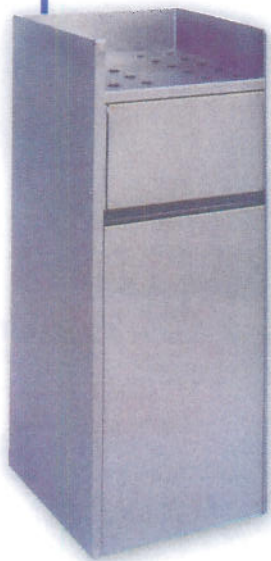
Fast
Food



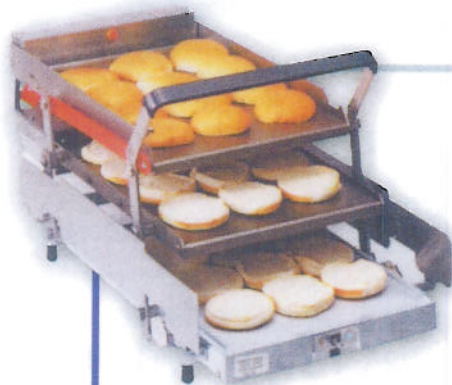
12

Poubelle

inox



Fast
Food



Grille-pain de contact

pour petits pains

Toaster

convoyeur
par contact



Vitrines

maintien de température



Comptoir modulable



Plaques à snacker

au débit à presse

Plan de travail

arrière



Fast
Food





Crêpière électrique

sur bâti - MODÈLES :

- Ø 35 cm
- Ø 40 cm
- Ø 48 cm



Plan de travail

2 crêpières

MODÈLES :

- avec vitre : 1440 x 700 x 500 mm
- sans vitre : 1440 x 700 x 160 mm



Réchaud électrique

sur une plaque

- plaque Ø 40 cm
- dimensions :
300 x 300 x 185 mm

Réchaud électrique

sur deux plaques

- plaques Ø 25, 35, 40 cm
- dimensions :
640 x 300 x 185 mm



Chariot à crêpes réfrigéré

MODÈLES :

- Gaz 1440 x 700 mm
- Électrique 1440 x 700 mm

Gaufrier électrique

à ouverture 90°

MODÈLES : 8 types d'empreintes



Vitrine service arrière

Froid statique ou ventilé

MODÈLES :

- Finition Classic
- Finition Gold
- Finition Brown



Crêperie



Scelleuse de barquettes inox

MODÈLES :

- Laize maxi 160 mm
- Laize maxi 190 mm

2 brûleurs + 1 wok + 1 soupe

MODÈLES :

- 3 brûleurs + 1 wok + 3 soupes
- 4 brûleurs + 2 soupes
- 3 brûleurs + 2 wok + 1 soupe
- 6 brûleurs + 3 wok + 3 soupes



Vitrine
service arrière

MODÈLES :

FROID STATIQUE
ou FROID VENTILÉ

- longueur 1370 mm
- longueur 1995 mm
- longueur 2620 mm
- longueur 3245 mm
- longueur 3870 mm



Four micro-ondes

professionnel

Réchauds

asiatiques



Traiteur
asiatique



Grillades

pierres réfractaires
400 x 800



Friteuse électrique

20 litres 18 KW 400 x 800

4 Feux vifs

1 plaque CDF
sur 2 fours



4 Feux vifs

900 x 900 mm
800 x 800 mm

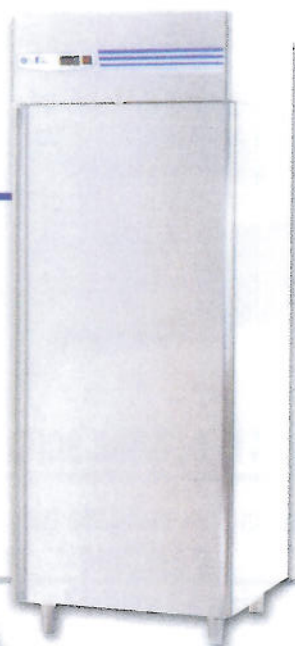


4 Feux vifs

1 plaque CDF
1500 x 900

Armoire

650 litres
710 x 810 mm



Chambre froide

démontable
L1800 x P1800 x H2000





Four mixte

Self cooking center

Restaurant
traditionnel

Meuble réfrigéré

MODÈLES :

- 2 portes - 404 litres - 1500 x 600
- 3 portes - 628 litres - 2000 x 600
- 4 portes - 851 litres - 2500 x 600
- 5 portes - 1070 litres - 3000 x 600



Vitrine buffet
ensemble complet

Froid
Chaud

Armoire réfrigérée

2 portes



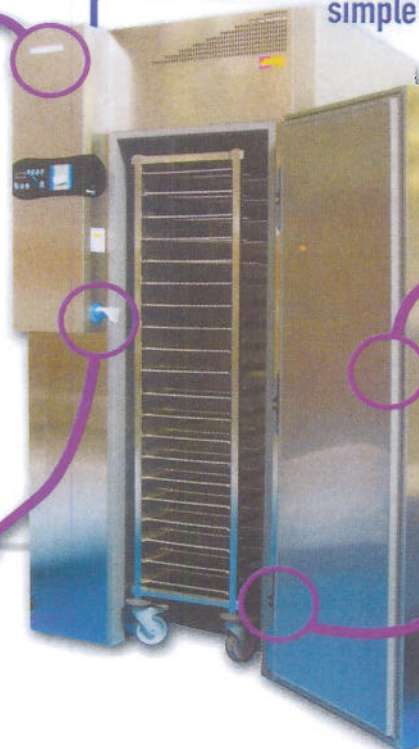
Restaurant
traditionnel

Cellule de refroidissement rapide simple ou double accès



Protection alimentaire
permanente de l'air
et des surfaces

Distributeur
de lingettes
désinfectantes



Poignée
ergonomique

Charnière à rampe
Blocage à 180°





Chambre froide

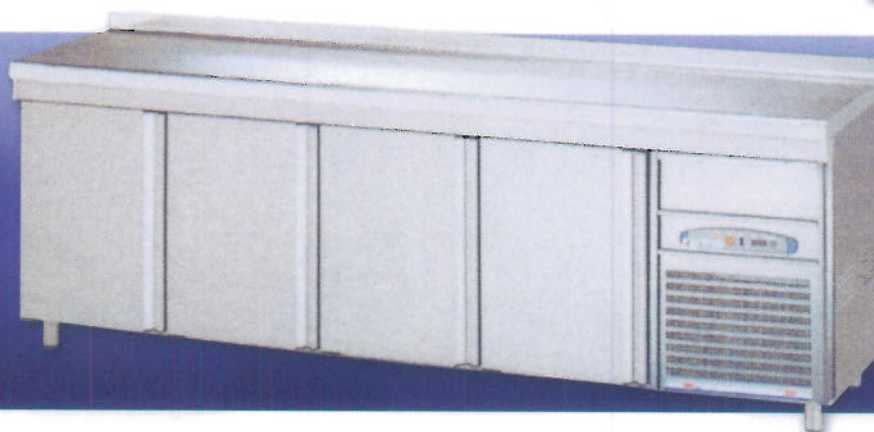
démontable
L1800 x P1800 x H2000 mm

Cellule de refroidissement

et congélation
5 niveaux



Meuble réfrigéré gastro norm

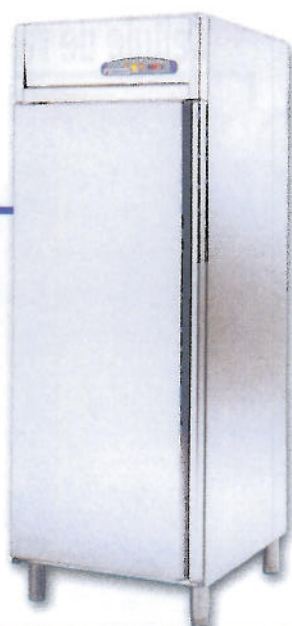


MODÈLES :

- 2 portes - 290 litres
- 3 portes - 452 litres
- 4 portes - 615 litres
- 5 portes - 780 litres

Armoire ventilée gastro norm

- inox
- positive
- 700 litres

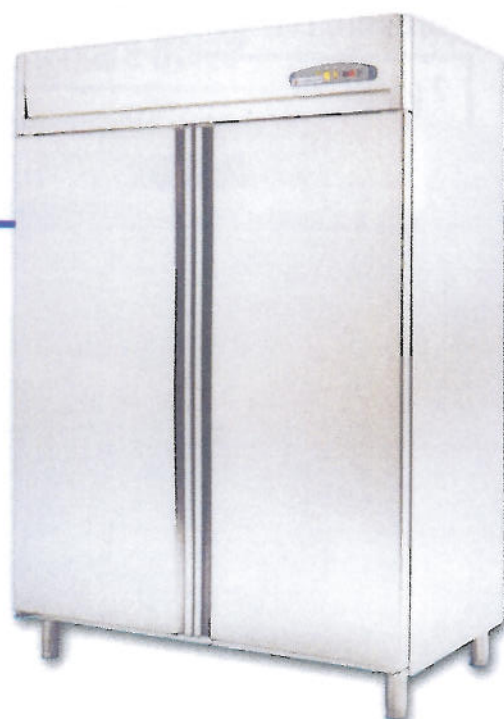


Armoire ventilée gastro norm

- inox
- positive

MODÈLES :

- 710 x 2000 x 800 mm
- 1420 x 2000 x 800 mm





Traiteur

Vitrine

angles intérieurs et extérieurs sphériques

MODÈLES :

- 1755 x 1420 x 1080 mm
- 1400 x 1710 x 1400 mm
- 1420 x 1750 x 920 mm



Buffet réfrigéré

série bois



Vitrine buffet
ensemble complet

Vitrine buffet
ensemble complet

Froid
Chaud



Traiteur

Froid
Chaud





Armoire

Stérilisateur de
couteaux à l'ozone



Mélangeur



Trancheur

à courroie ou à pignons
MODÈLES :
- Ø 250 - Ø 300 - 350



Hachoir professionnel



Hachoir réfrigéré



Désinsectiseur

à ultra violet

Emballage

sous vide à poser ou sur socle
MODÈLES :

- largeur utile 330 mm
- largeur utile 370 mm
- largeur utile 510 mm
- largeur utile 560 mm



Boucherie
Charcuterie



Scie

à os



Poussoir

hydraulique

Congélateur conservateur

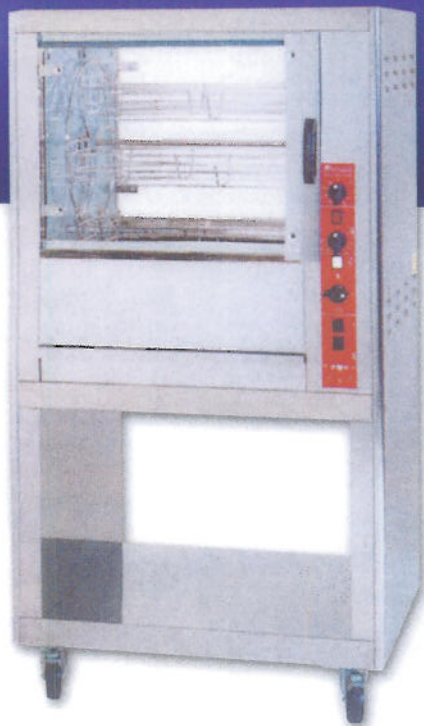
portes vitrées coulissantes

MODÈLES :

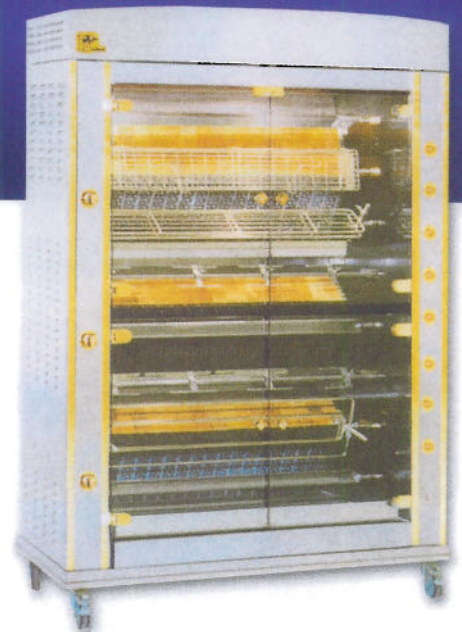
- volume 580 dm³
- volume 770 dm³
- volume 970 dm³



Four à balancelles
électrique



Rotissoire Grandes flammes
inox + laiton - gaz



Rotissoire à broches
poignées réglables - gaz





Portique
aluminium

Vitrine
service arrière



Billot réversible
avec ceinture
4 ou 6 pieds



Billot non réversible
+ dessus en polyéthylène blanc
4 ou 6 pieds



Chariot de service

inox 18/10
2 ou 3 plateaux

Inox



Hotte murale

motorisée



Poubelle inox

50 litres

**Plonge
2 bacs**



**Cache-bac
inox 3 côtés**

**Egouttoir
droit**



**INOX
SUR MESURE**

commande par
panneau frontal



Lave-mains

inox mural

commande à
genoux

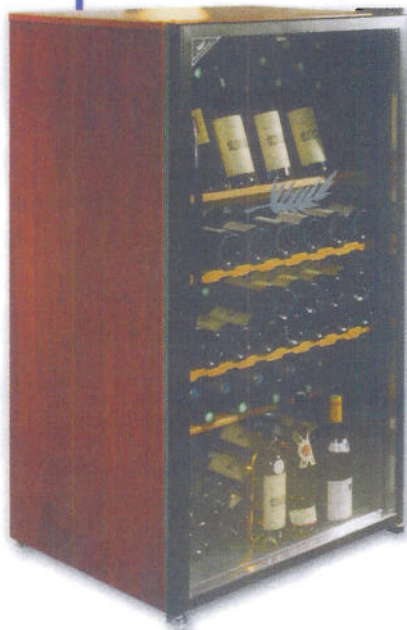


Inox



Brasserie,
Discothèque,
Hôtel

Cave à vin



Tête de production
+ bac de stockage

Machine à cafés
3 groupes



Machine à glaçons

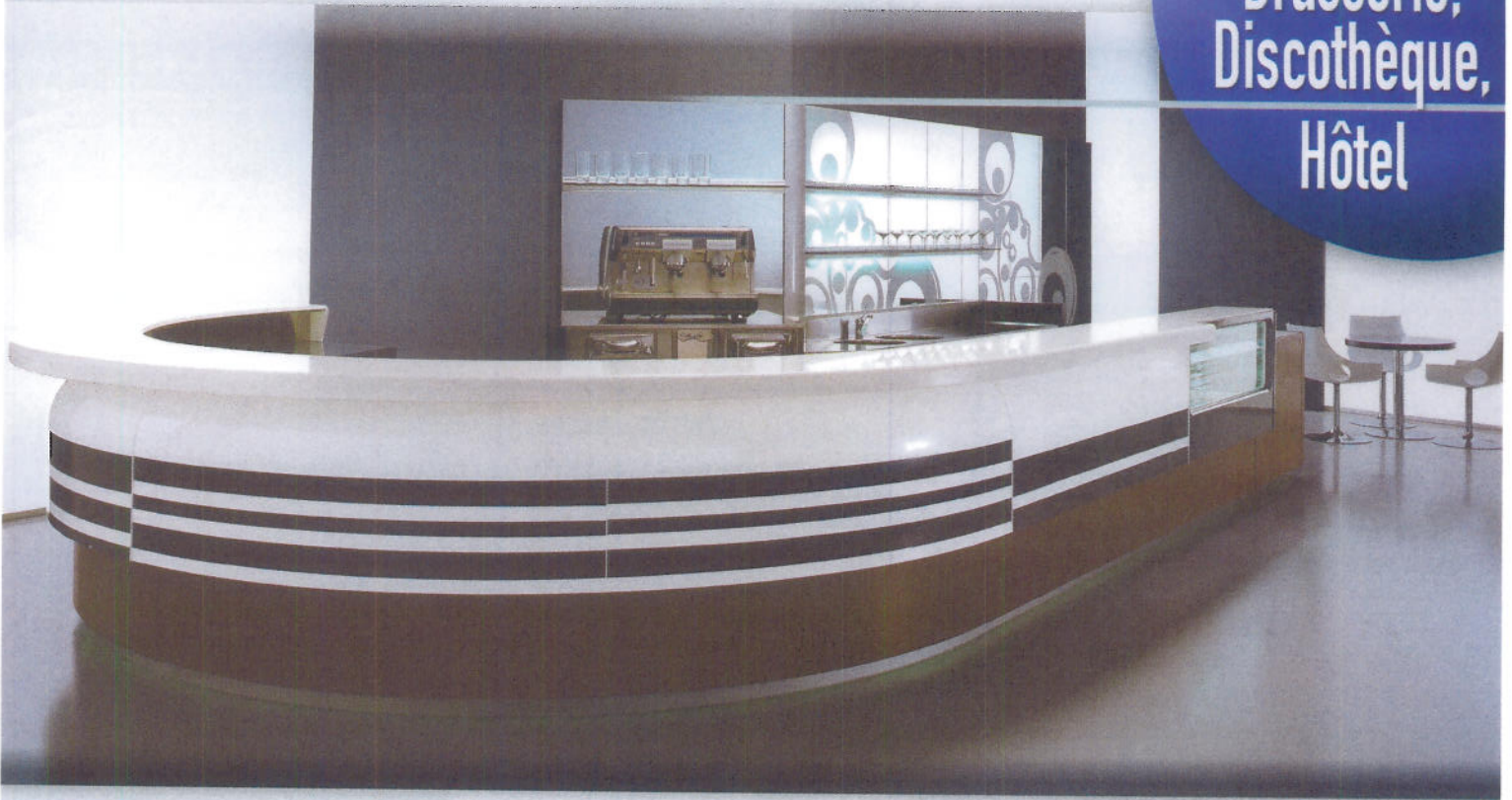


Arrière de bar

Hôtel,
Brasserie,
Discothèque,



Brasserie,
Discothèque,
Hôtel

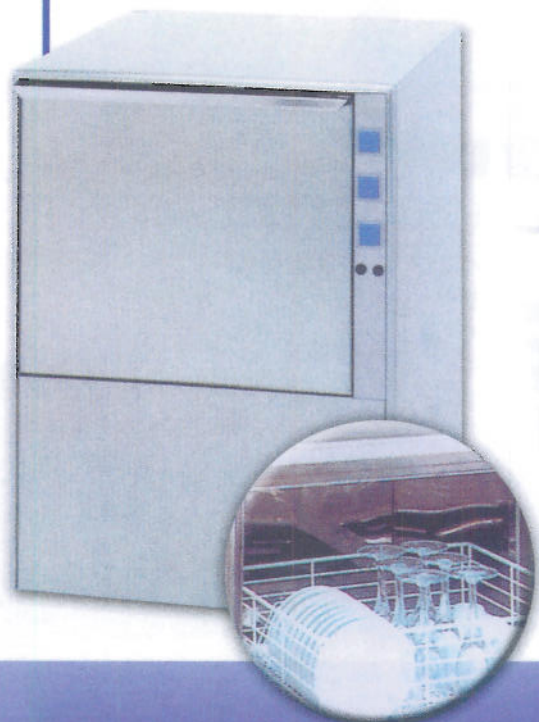


Hôtel,
Brasserie,
Discothèque,



Lave verres

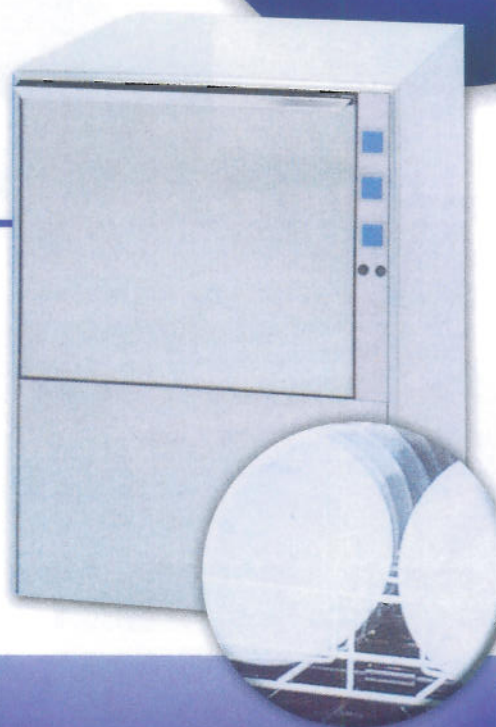
tasses, coupes, couverts
Débit horaire : 1000 verres
SP 40



Laverie

Lave assiettes

verres, tasses,
coupes, couverts
Débit horaire : 500 assiettes
SP 50



Lave vaisselle

assiettes, verres, ustensiles

Débit horaire : 1200 assiettes

Système à capot



Laverie





c'est :

- Votre partenaire depuis 1994
- Une équipe compétente à votre service 7j/7
- Un rapport qualité / prix compétitif
- Des promotions exceptionnelles tous les mois
- Un stock de marchandises disponible
- Un stock de pièces détachées "toutes marques" disponibles

Matériel neuf, déclassé, fin de série
Matériel d'occasion, révisé



**une étude
réalisée selon
votre budget**

**un commercial
chez vous
sous 48h**



**SERVICE APRÈS
VENTE ASSURÉ
7J/7**

**Tél. : 01 48 500 123
Fax : 01 48 509 376**

**c'est aussi...
une adresse
à Paris :**



23, Rue du Maroc - 75019 PARIS
Tél. : 01.42.09.02.64
Fax : 01.42.09.07.92

**...votre
S.A.V
assuré 7j/7 :**



7, Rue Eric Tabarly 93140 BONDY
Tél. : 01.48.50.01.23

**...et c'est aussi...
l'occasion et les
pièces détachées :**



25, Boulevard Robert Schuman - 93190 LIVRY-GARGAN
Tél. : 01 49 36 02 47 - Fax : 01 49 36 04 35

**notre métier :
réalisez
vos projets**

**financement
possible
crédit bail***

**la société se réserve
le droit de l'accepter*

