

	 <p><b>Cave à vin Ventilée</b> <b>WKT5552</b> 253 bouteilles</p>	<p>Volume : 526 L Température : 5 / 20° Largeur : 700 mm Hauteur : 1920 mm Profondeur : 742 mm 108 kg</p>	 <p><b>Cave à vin Ventilée</b> <b>WKB4212</b> 200 bouteilles</p>	<p>Volume : 402 L Température : 5 / 10° Largeur : 600 mm Hauteur : 1650 mm Profondeur : 739 mm 85 kg</p>
	 <p><b>Cave à vin Ventilée</b> <b>WKB3212</b> 164 bouteilles</p>	<p>Volume : 315 L Température : 5 / 20° Largeur : 600 mm Hauteur : 1350 mm Profondeur : 739 mm 70 kg</p>	 <p><b>Cave à vin Ventilée</b> <b>WTPes5972</b> 155 bouteilles</p>	<p>2 Températures : 5 / 10° et 10/18° Largeur : 700 mm Hauteur : 1920 mm Profondeur : 742 mm</p>

## EUROPA CAVES

Equipement importer for bars - Restaurants - Lounges - Hôtels

Tout Matériel et Équipement C.H.R -- Spécialiste de la Cave à Vin

	 <p><b>Cave à Cigares</b> <b>LS12C</b> 12 bouteilles</p>	<p>Volume : 32 L Largeur : 445 mm Hauteur : 570 mm Profondeur : 580 mm</p>	 <p><b>Cave à vin Ventilée</b> <b>LS20CB</b> 28 bouteilles</p>	<p>Volume : 21 L Température : 11 / 18° Largeur : 495 mm Hauteur : 770 mm Profondeur : 570 mm</p>
	 <p><b>Cave à Fromages</b> <b>LS36A</b> 36 bouteilles</p>	<p>Température : 5-15° et 15-20° Largeur : 595 mm Hauteur : 848 mm Profondeur : 675 mm</p>	 <p><b>Cave à vin Ventilée</b> <b>LS36A</b> 36 bouteilles</p>	<p>Volume : 1 L Température : 5 / 20° Largeur : 510 mm Hauteur : 883 mm Profondeur : 460 mm</p>
	 <p><b>Cave à chocolat</b> <b>CV36DT</b> 36 bouteilles</p>	<p>Température : Largeur : 420 mm Hauteur : 280 mm Profondeur : 480 mm</p>	 <p><b>Cave à vin Ventilée</b> <b>CVDE46</b> 45 bouteilles</p>	<p>Volume : 130L 2 Températures : 5-10° et 10-18° Largeur : 493 mm Hauteur : 840 mm Profondeur : 587 mm</p>
	 <p><b>Cave à vin Ventilée</b> <b>CVDE21</b> 21 bouteilles</p>	<p>Volume : 9 L Température : 11 / 18° Largeur : 385 mm Hauteur : 515 mm Profondeur : 525 mm</p>	 <p><b>Cave à vin Ventilée</b> <b>L58U51x1</b> 51 bouteilles</p>	<p>Température : 5 / 18° Largeur : 595 mm Hauteur : 828 mm Profondeur : 572 mm</p>
	 <p><b>Distributeur de vin au verre</b> <b>VG04EC</b> 4 bouteilles</p>	<p>Volume : 23 L Température : 4 / 18° Largeur : 480 mm Hauteur : 250 mm Profondeur : 260 mm 6,83 kg</p>	 <p><b>Cave à vin Ventilée</b> <b>ECS80</b> 75 bouteilles</p>	<p>2 Températures : 5-10° et 10-20° Largeur : 655 mm Hauteur : 865 mm Profondeur : 675 mm 49 kg</p>

Dépôts de Casablanca - Marrakech - Commerciaux et Livraisons sur tout le Maroc

PAUL GSM : 06 07 48 14 86 - 06 96 96 48 51 -

www.europacaves.com - europa.caves@gmail.com - Facebook : Europa caves

## Accessoires et Verres

Vodka	Champagne	Bière	Marlini	Shooter	Cognac	Whisky	Mojito	25 CL	35 CL	41 CL	60 CL	65.5 CL
												
12.5 HT	15 HT	12.5 HT	20.64 HT	6.34 HT	20.64 HT	11.67 HT	11.67 HT	10.84 HT	12.5 HT	16 HT	18.84 HT	20.64 HT

Verres incassables réutilisables et personnalisables en polycarbonate TRITAN



Batteur Melangeur Pétrin Distributeur de Jus Réfrigéré Presse Agrumes Classic N°11, Electrique Santos Super Pro Bol Polycarbonate Blender Brushless N° 62 Broyeur à Glaçons Professionnel Broyeur à Glaçons Santos N°53 Broyeur à Glaçons électrique

<p><b>Refroidisseur de vin Rouge et Clair en 10 min</b></p> <p>OW006-2T 6 bouteilles</p> <p>Température : 5-10° et 10-18°</p> <p>Largeur : 981 mm Hauteur : 281 mm Profondeur : 280 mm 25,23 kg</p>	<p><b>Refroidisseur de vin rouge en 10 min</b></p> <p>Température : 10 / 18°</p> <p>Largeur : 735 mm Hauteur : 240 mm Profondeur : 330 mm 9,85 kg 8 bouteilles</p>
---	--

<p><b>Climadiff</b></p> <p>refroidisseur rapide de bouteilles</p> <p>Largeur : 135 mm Hauteur : 245 mm Profondeur : 265 mm Alimentation : 60 watts</p>	<p><b>GIVREUR DE VERRES</b></p> <p>Glace Givre et stériliser vos verres en 3 secondes à moins 40°</p> <p>Présentation exceptionnelle de vos verres</p> <p>Fonctionne avec du CO2 Alimentaire</p>
--	--

<p><b>Mini Bar</b></p> <p>Noir - Polarice</p> <p>Capacité 40 litres</p> <p>Thermo-électrique</p> <p>H 614 / L 464 / P 494</p>	<p><b>Mini Bar</b></p> <p>Noir - Polarice</p> <p>Capacité 40 litres</p> <p>Thermo-électrique</p> <p>H 614 / L 464 / P 494</p>
---	---

Dépôts de Casablanca - Marrakech - Commerciaux et Livraisons sur tout le Maroc

GSM : 06 07 48 14 86 - 06 96 96 48 51

www.europacaves.com - europa.caves@gmail.com - Facebook : Europa caves

## Froid Positif et Négatif

<p><b>Armoire luxe Réfrigérée</b></p> <p>455 bouteilles</p> <p>Volume : 372/347 L Température : +1° / +10° Largeur : 595 mm Hauteur : 1980 mm Profondeur : 600 mm 83/75 kg</p>	<p><b>Armoire Réfrigérée vertical 2 compartiments</b></p> <p>Volume : 347 L Température : +3° / +10° Largeur : 595 mm Hauteur : 1980 mm Profondeur : 595 mm 85/88 kg</p>	<p><b>Armoire Réfrigérée pour Boissons</b></p> <p>Volume : 1000 L Température : +2° / +12° Largeur : 1200 mm Hauteur : 2035 mm Profondeur : 730 mm 146 kg</p>	<p><b>Armoire Conservation</b></p> <p>Réfrigérée Température : +0° - +8° Congélateur Température : -18° - -25°</p>	<p><b>Armoire Congélateur 1 porte</b></p> <p>Volume : 429 L Température : -15° - -20° Largeur : 680 mm Hauteur : 2010 mm Profondeur : 710 mm Dégivrage Automatique</p>	<p><b>Armoire Congélateur 2 portes</b></p> <p>Volume : 1200 L Température : +2° / +12° Largeur : 1340 mm Hauteur : 2050 mm Profondeur : 820 mm Dégivrage Automatique</p>
--	--	---	--	--	--

<p><b>Comptoirs Réfrigérés (2 / 3 / 4 Portes)</b></p> <p>Marques INOFRICO ET CORRECO</p>	<p><b>Vitrines réfrigérées toutes boissons 2 Portes</b></p> <p>180 bouteilles</p> <p>Volume : 208 L Température : +1° / +10° Largeur : 900 mm Hauteur : 920 mm Profondeur : 520 mm</p>	<p><b>Vitrines réfrigérées toutes boissons 3 Portes</b></p> <p>240 bouteilles</p> <p>Volume : 330 L Température : +1° / +10° Largeur : 1350 mm Hauteur : 920 mm Profondeur : 520 mm</p>	<p><b>Vitrines à Pâtisserie</b></p> <p>Température : +4 / +10° Largeur : 890 mm Hauteur : 1659 mm Profondeur : 890 mm</p>
--	--	---	---

<p><b>Scotsman</b></p> <p>Capacité KG/24H Réserve (KG)</p> <p>AC-45 24 kg 9 kg</p> <p>AC-96 39 kg 19 kg</p> <p>AC-106 50 kg 23 kg</p> <p>AC-176 85 kg 48 kg</p> <p>AC-226 150 kg 70 kg</p> <p>Glace en Glaçons</p> <p>AF-100 85 kg 33 kg</p> <p>AF-156 120 kg 116 kg</p>	<p><b>Fabriques à glaçons</b></p> <p>De 24 à 300 kg</p> <p>Congélateurs Professionnels</p> <p>146 L à 438 L</p> <p>232 L à 476 L</p> <p>645 L à 803 L</p>	<p><b>Aristarco</b></p> <p>Température : +2° / +6° Largeur : 900 mm Hauteur : 650 mm Profondeur : 350 mm</p>
--	---	--

<p><b>Vitrines à Pâtisserie</b></p> <p>Température : +4 / +10° Largeur : 890 mm Hauteur : 1659 mm Profondeur : 890 mm</p>	<p><b>Vitrines à Tapas Froides et Chaudes</b></p> <p>Froide : +2° / +6° Largeur : 1438 mm Hauteur : 245 mm Profondeur : 395 mm</p> <p>Chaud 90° Electric ou Bain Marie 90° Largeur : 1788 mm Hauteur : 350 mm Profondeur : 395 mm</p>
---	---

## Cuisson Chaud et Matériel de coupe

<p><b>Cuisson Cooking</b></p> <p>Cuiseur pâtes Gaz/Electrique Séries 700-9000</p> <p>Cuisinière 4 Feux - Gaz Séries 700-900</p> <p>Plancha Gaz ou Electrique</p>	<p><b>Four mixtes combi</b></p> <p>Four mixte à Gaz 10 niveaux Vapeur</p> <p>Four mixte à Gaz 4 niveaux Vapeur</p>
--	--

<p><b>Piano de Cuisson à Gaz (4 / 6) Feux</b></p>	<p><b>Four à Pizza Electrique ou Gaz</b></p>
---	--

<p><b>Friteuse</b></p>	<p><b>Cuiseur à Pâtes</b></p>	<p><b>Cuiseur à Riz</b></p>	<p><b>Shawarma</b></p>	<p><b>Bain Marie</b></p>	<p><b>Sous Vide</b></p>
------------------------	-------------------------------	-----------------------------	------------------------	--------------------------	-------------------------

<p><b>Crêpière Professionnelle Double</b></p>	<p><b>Gaufrier Casselin Double Ouverture 90°</b></p>	<p><b>Grill À Panini</b></p>
---	--	------------------------------

<p><b>Lave Verres et vaisselle Pro Omniwash</b></p> <p>Jolly 40</p> <p>Jolly 50</p>	<p><b>Boiler Grill</b></p>
---	----------------------------

<p><b>Trancheuse à Jambon</b></p>	<p><b>Grill</b></p>	<p><b>Pétrin</b></p>	<p><b>Hachoir à Viande Pro</b></p>	<p><b>Mixer Plongeant Pro</b></p>	<p><b>Robot Coupe</b></p>
-----------------------------------	---------------------	----------------------	------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------