

# Rémas

Matériel Boulanger , Pâtissier , Glacier

Group. C. E. Fabricants Machines Alimentaire pour Professionnels

Pétrins : A Spirale ~ A 2 Bras plongeurs ~ Oblique .



Toutes les techniques  
De Pétrissages



Cuiseurs Pasteurisateur

« crèmes , mix + + » Turbines Glaciers



Du plus petit

Au plus grand

~ Rémas équipements de Professionnels Renommés depuis + de 30 ANS ~

Tél. 06 03 53 23 95

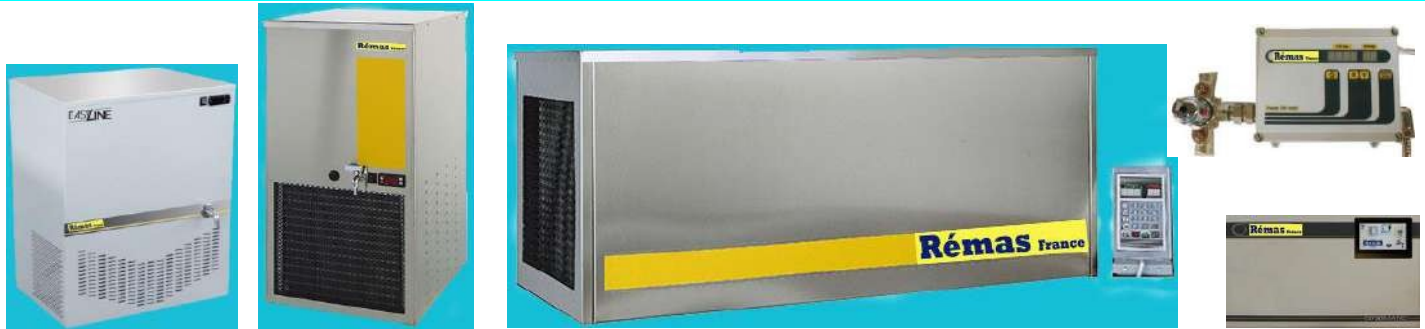
Mail . info@remas.fr

# Rémas France - Group. Fabricants C.E. Matériel Professionnel

Pour ~ Boulanger ~ Pâtissier ~ Glaciers ~ Traiteur ~ Restaurant ~ Snack ~ Pizzeria

Série  
REF100

## REFROIDISSEURS D'EAU en inox. De 50 a 1000 litres h. Doseurs mélangeurs d'eau manuels ou automatiques



R 100 cuve 80 L. production en cuve, ou en direct serpentin inox - groupe tropicalisé incorporé ou externe.

Série  
PL100

## BATTEURS MELANGEURS - cuves et outils traditionnels.



Cuves 5 / 8 / 10 et 20 litres a poser sur support. / 20 / 30 / 40 / 60 / 80 / 90 litres sur pieds au sol

AVANTAGES : Contrôle visuel de la vitesse et minuterie sélectionnée

Série  
SF100

## LAMINOIRS (transmission par engrenages à bain d'huile)



ICI modèle de table

Tapis larg. 30 x longueur 50 cm.

Modèle larg. 50 de table comme le modèle sur socle (dessous)

Tapis larg. 50 x longueur 50 ou 70 cm. Mise en place simple des tables et tapis

Options ~ variateur de vitesses ,

Découpoir / croissants , avec tapis de 125 cm. Sur tapis de 50 cm. commande de marche et Inversions du sens des tapis par pédale

## LAMINOIRS à tapis largeurs 50 ou 60 cm, sur socle blanc et sur roues.



Mise en place simple des tables et tapis

Options :

Tapis larg. 50 X 70 ou 100 ou 125  
Tapis larg. 60 x 100 ou 125 ou 150

Tapis à variation de vitesse  
Cylindres de découpe rond, carré, triangle et sur mesure.



Découpoir / croissants, pains choco. ++  
Avec tapis larg. 50 x long. 125 cm.  
ou tapis 60 x 125 ou 150 cm.

Matériel neuf livré conforme aux réglementations en vigueur au sein de la C. E. Pour l'hygiène et la sécurité du travail.  
Garantie Rémas France Professionnels Renommés Satisfaits Depuis + de 30 ANS

Tél. 06 03 53 23 95

Mail [info@remas.fr](mailto:info@remas.fr) - [www.remas.fr](http://www.remas.fr) -

Page 1

# Rémas France - Group. Fabricants C.E. Matériel Professionnel

Pour ~ Boulanger ~ Pâtissier ~ Glacier ~ Traiteur ~ Restaurant ~ Snack ~ Pizzeria

Série PS100

## PETRINS à SPIRALE



PS2V1M capacité 12 / 16 / 25 / 35 / 40 / 60 kg. de pâte



PSTOP2V1M capacité 12 / 16 / 25 / 35 / 40 kg. de pâte

PSREV  
capacité  
12 / 16 /  
25 / 38  
kg. de pâte  
cuve -  
spatule -  
spirale,  
amovible



PS2V1M capacité 60 ou 85 kg. de pâte

## PETRINS à SPIRALE



Pétrin Cuve amovible de 80 / 120 / 160 / 200 / 280 kg. De pâte



BOULANGERIE Capacité de 30 / 40 / 50 / 60 / 80 / 120 / 160 / 200 / 250 kg. de pâte



TÊTE RELEVABLE hydraulique

Programme Automatique  
Cuve amovible pour 150 / 200 / 300 kg. de pâte

Série P2BP100

## PETRIN à 2 BRAS PLONGEANT capacité de 30 à 200 kg. De pâte

## TÊTE RELEVABLE hydraulique



Cuve à 2 bras dont 1 réglable



2 vitesses et minuterie



Modèle a 2 bras plongeant  
2 vitesses et minuterie



Programme Automatique  
Cuve amovible pour 200 / 250 / 300 kg. de pâte

## PETRINS à Bras Oblique

## AUTOFERMENTATION

## Diviseuse volumétrique

## ROLLER automatique



Série PBO100

Capacité de 35 à 200 kg. pâte



Série FER100

Programme Automatique

Pour 50 à 300 kg. De pâte



Série DIVV100

Type : Trémie / ouverte ou, fermée sous pression, fermeture couvercle automatique. 9 modèles, poids pâtons de 20 à 1650 gr. Production h de 960 à 5200 pâtons. Sortie 1 ou 2 rangé, avec ou sans bouleuse



Série ROLL100

Cylindreuse affineuse

Matériel neuf livré conforme aux réglementations en vigueur au sein de la C. E. Pour l'hygiène et la sécurité du travail.

**Garantie Rémas France Professionnels Renommés Satisfaits Depuis + de 30 ANS**

Tél. 06 03 53 23 95

Mail [info@remas.fr](mailto:info@remas.fr) - [www.remas.fr](http://www.remas.fr) -

# Rémas France - Group. Fabricants C.E. Matériel Professionnel

Pour ~ Boulanger ~ Pâtissier ~ Glacier ~ Traiteur ~ Restaurant ~ Snack ~ Pizzeria

<p><b>Série DIV100</b> <b>DIVISEUSES hexagonale</b></p>  <p><b>MANUELLE</b> 37 div. de 45 A 140 gr. ou <b>AUTOMATIQUE</b> 19 div. de 70 A 220 gr. 37 div. de 40 A 130 gr. 37 div. de 45 A 160 gr. 37 div. de 50 A 190 gr.</p>	<p><b>DIVISEUSES à grille</b></p>  <p>min. gr. 100 max. gr. 670</p> <p>Sans grille vous avez une presse à BEURRE Grille inox très facile à changé sans effort avec chariot porte grille . 13 GRILLES STANDARD TOUTES DIMENSIONS nettoyage facile</p>	<p><b>DIVISEUSES simple ou double taille</b></p>  <p><b>SIMPLE</b> 20 div. de 150 A 800 gr. 20 div. de 150 A 1200 gr. 30 div. de 90 A 550 gr. <b>DOUBLE TAILLE</b> 10/20 OU 15/30 div. 10 div. de 200 A 1600 gr. 20 div. de 100 A 800 gr. 15 div. de 140 A 1100 gr. 30 div. de 70 A 550 gr. 24/ 48 div. sur demande</p>	<p><b>Série BOUL100</b> <b>BOULEUSE cône</b></p>  <p>Se fait en double cône avec tapis d'entrée et sortie des pâtons / Farineur / Soufflage d'air pour séchage du cône et goutlotte</p>
---	---	---	--

<p><b>Rouleuse a croissant</b></p>  <p><b>Série RCT100</b></p> <p>ICI / Manuelle de table . OU avec dépose automatique de 3 A 5000 pièces h .</p>	<p><b>Façonneuse petits pains pointus et baguette</b></p>  <p><b>Série FAC100</b></p> <p>Petits pains de 12 A 68 cm. pâtons de 20 A 1.500 gr. 6 modèles de Façonneuse + Mise sur FILETS et CHARIOT AUTOMATIQUE.</p>	<p><b>Pétrins bras oblique</b></p>  <p><b>Série PBO100</b></p> <p>Traditionnel du BON PAIN Français Capacité 120 ou 160 kg. de pâte</p>
--	---	--

<p><b>Broyeuse à amandes</b></p>  <p><b>Série BROY100</b></p> <p>A 2 ou 3 ou 6 cylindres + avec concasseur .</p>	<p><b>Pasterisateur ~ Turbine ~ Chantilly ~ Soft-Ice</b></p>  <p><b>Série PAST100</b></p> <p>Cuiseur mélangeur - Automat. Pasteurisateur - Refroidisseur Crème Pâtissière ~ Sauces ++ Modèles de 8 A 600 litres</p>	<p><b>~ Doseuse manuelle ~</b></p>  <p><b>Série DOSE100</b></p> <p>Injecteur 1 ou 2 sorties pistolet à raccord souple remplissage crèmes, sauces</p>
--	--	--

**Série FPIZ100** **Tous les FOURS pour PIZZA ~ PATISSERIE ~ PAINS ~ BISCUITS**

<p><b>Splendide et économique</b></p>  <p>Pour les Vrais PRO. ~ 75 ~ 100 ~ 150 ~ Pizzas heure</p>	<p><b>Fours à Sole</b></p>  <p>Snack Pizza - Frites sans huile</p> <p>Lamineuse PIZZA</p> <p>Petits FOURS - Grande QUALITE</p> <p>Fours à sole + Chariot 10 plaques élect. ou gaz</p>	<p><b>Four Tunnel pour Pizzeria Biscuitier - Traiteur</b></p>  <p>Qualité de cuisson excellente</p>
---	--	---

**Hauteurs utile de chambre : 7 - 9 - 11 - 12 - 14 - 15 - 16 - 17 - 18 - 25 - 30 cm.**

Matériel neuf livré conforme aux réglementations en vigueur au sein de la C. E. Pour l'hygiène et la sécurité du travail.  
**Garantie Rémas France Professionnels Renommés Satisfaits Depuis + de 30 ANS**

Tél. 06 03 53 23 95 Mail [info@remas.fr](mailto:info@remas.fr) - [www.remas.fr](http://www.remas.fr) -

# Rémas France - Group. Fabricants C.E. Matériel Professionnel

Pour ~ Boulanger ~ Pâtissier ~ Glacier ~ Traiteur ~ Restaurant ~ Snack ~ Pizzeria

Série COUP100

**TRANCHEUSES** DE 7 A 20 mm. pour TOUTS LES PAINS ~

**COUPEUSES RAPIDES**



Manuelle à pression réglable.



Semi automatique ou automatique à régulation de force de coupe



SELF SERVICE ~ Utilisation directe par le CLIENT "BOULANGERIE "



Couper les BAGUETTES en



Coupeuse partielle ou totale réglable. Pour SANDWICH

**TRANCHEUSES** modèles " chargement horizontal ou incliné " ~ **MOULIN à chapelure**



Manuelle à pression réglable sur base à roues avec freins



Semi automatique ou automatique à régulation de force de coupe pour pain de mie et de seigle 30 %.



AUTOMATIQUE artisanal et industrie / Vitesse réglable / alimentation manuelle ou par goulotte en gravité, sortie sur tapis de réception



MOULIN pour pains, biscuits sec, pour faire de la chapelure, FINESSE sélectionnée par la grille de sortie.

Salamandre cotés fermé

Série FVEN100

~ **FOURS** Termoventillé, électromécanique - digital - et digital LCD. ~



Hauteur de grille réglable Grille 46 x 30 cm. ou Grille 63 x 30 cm.



Multifonction + Grill 3 plaques 46 x 33 H. 9 cm.



3 ou 4 plaques 60 x 40 H 7,8 cm. + buée Electromécanique ou digital



4 plaques 60 x 40 H.8 cm. + Buée Electromécanique ou digital

**FOURS** Spécialisé pour ~ Pâtisserie ~ Boulangerie



Multifonction + buée 4 étages 43, 2 x 34,3 x H. 7 cm. Electromécanique



Termoventillé Digital à 3 vitesses ~ 4 étages ou 6 étages ou 10 étages > Plaques 60 x 40 x H. 8 cm, avec Buée, digital, ou électromécanique



Sur étuve ou sur pieds Avec ou sans hotte

Termoventillé 6 ou 12 étages 60 x 40 x H. 8 cm. commandes électromécanique ou Digital 29 programmes mémorisables Pâtisserie Boulangerie

**FOURS** Mixtes ~ Pâtisserie ~ Boulangerie ~ Traiteur ~ Cuisine



5 étages de H.7,3 cm. 2/3 GN ou 5-1/2 GN



GN 1/1 ou 60x40 xH.7,5 cm. pour 4 étages ou 6 étages et 10 étages > Digital avec buée + sonde + (option lavage automatique) Electrique ou gaz.



16 étages de H. 8,8 cm. 40 x60 ou 66x46 ou 46 x 76 cm. SUR CHARIOT A ROUES mécanique / digital / digital LCD - 90 progr. 10 fases Buée + Ventilation 3 vitesses Option : sonde a coeur

**FOURS** Mixtes ~ Pâtisserie ~ Boulangerie ~ Traiteur ~ Cuisine



Plaques 60 x 40 ou 66 x 46 H 8 cm. 5 ou 10 étages Electromécanique, digital + D. LCD. 90 P. 10 F. Timer, buée, sonde, ventilé 3 vit. ~ Electrique ou gaz



GN 1/1 . 6 ou 10 étages entre plaque H. 67 mm. Digital LCD avec recettes de cuisson enregistrées auto.

90 programmes 10 fases Timer, Vapeur, sonde, ventilé 3 vitesses, avec LAVAGE AUTOMATIQUE

Matériel neuf livré conforme aux réglementations en vigueur au sein de la C. E. Pour l'hygiène et la sécurité du travail.

Garantie Rémas France Professionnels Renommés Satisfaits Depuis + de 30 ANS

Tél. 06 03 53 23 95

Mail [info@remas.fr](mailto:info@remas.fr) - [www.remas.fr](http://www.remas.fr) -

Page 4

Rémas France 29 rue des Fauvettes 34200 Sète - N° Intracommunautaire FR 80720701325