



CATEM

CUISINES PROFESSIONNELLES

**MATÉRIEL NEUF - MATÉRIEL D'OCCASION - PIÈCES DÉTACHÉES
SERVICE APRÈS-VENTE - CONTRAT D'ENTRETIEN**

POUR PLUS D'INFORMATIONS

CONTACTEZ NOUS :

catem67@orange.fr

www.catem67.com

03.88.45.49.49 - 03 88 45 49 80 (fax)

5 rue du Dr M.Freysz - 67000 STRASBOURG

PETIT MATÉRIEL

FRITEUSE POSABLE NOSEM



SALAMANDRE ÉLECTRIQUE SOFRACA



FRITEUSE POSABLE ÉLECTROLUX



SALAMANDRE ÉLECTRIQUE MOBILE SOFRACA



BAIN-MARIE NOSEM



INDUCTION POSABLE SOFRACA



BAIN-MARIE ÉLECTROLUX



GRILLADE À GAZ BARON



PETIT MATÉRIEL

**GRILLADE À PIERRE DE LAVE
BARON**



**CUISEUR À PÂTES
SOFRACA**



PLAQUE À SNACKER SOFRACA



**CHAUFFE-BRIQUES
SOFRACA**



**PLAQUE À SNACKER ACIER
SOFRACA**



**CUISEUR À OEUFS
SOFRACA**



**PLAQUE À HAMBURGER
SOFRACA**



**CAFETIÈRE
BRAVILOR**



PRÉPARATION

**COMBINÉ CUTTER
ET COUPE-LÉGUMES
TRK45-TRK55-TRK70
DITO SAMA**



**CUTTER MÉLANGEURS
K45 - K25- K35 - K55 - K70 -
K120S - K180S
DITO SAMA**



**COMBINÉ CUTTER
ET COUPE-LÉGUMES ROBOT COUPE**



**CUTTER R2 à R10
ROBOT COUPE**



**COUPE-LEGUMES MINI GREEN
DITO SAMA**



**BATTEURS MÉLANGEURS
DITO SAMA**



**COUPE-LEGUMES TRS
DITO SAMA**

**BLIXER 2 à 60
ROBOT COUPE**



**COUPE-LEGUMES
ROBOT COUPE**



**MIXER PLONGEANT
TR200-TR750 / TR-BM250 - TR-BM350 SAMMIC**

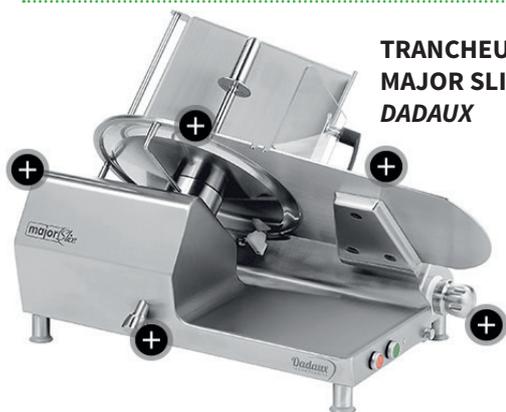


PRÉPARATION

**MIXER PLONGEANT Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW
ROBOT COUPE**

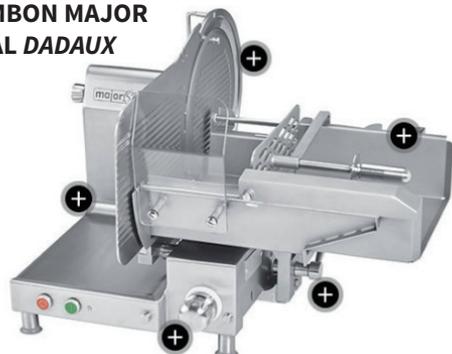


**ÉPLUCHEUSE EP5 - 15
ROBOT COUPE**



**TRANCHEUR À JAMBON
MAJOR SLICE 300 - 350
DADAUX**

**TRANCHEUR A JAMBON MAJOR
SLICE 350 VERTICAL DADAUX**



**TRANCHEUR A JAMBON
MAJOR SLICE 300
DADAUX**

**HACHOIR 82 CLASSIC -
TX82 à TX114
DADAUX**



**HACHOIR REFRIGÉRÉE
DADAUX**



CUISEUR SOUS-VIDE SAMMIC



**MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE
LAVEZZINI**



**MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE
S/ROULETTES
LAVEZZINI**



FROID

**ARMOIRE XTRA
1 PORTE
FOSTER**



ARMOIRE NÉGATIVE 600L ET 1200L NOSEM



**ARMOIRE XTRA
2 PORTES
FOSTER**

ARMOIRE GASTRO GN2/1 POSITIVE 700L ET 1400L NOSEM



**ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
POSITIVE A400 NOSEM**



**CELLULE DE REFROIDISSEMENT
FOSTER**



**ARMOIRE POSITIVE - 600L ET 1200L
NOSEM**



ARMOIRE À CHARIOT FOSTER



FROID

DESSERTS DE BAR GAMKO



TABLE DE PRÉPARATION
FURNOTEL



TABLE GASTRO GN1/1 700 POSITIVE
NOSEM



MEUBLE BAS EPRO G2
POSITIF ET NÉGATIF
FOSTER



MEUBLE BAS XTRA FOSTER



TABLE DE PRÉPARATION
FOSTER



MACHINE À GLAÇONS
FOSTER



MACHINE À GLAÇONS
SCOTSMAN



MACHINE À GLACE EN GRAINS
SCOTSMAN



CHAUD

FRITEUSE CELTIC C12 - C10 C20 CAPIC



FRITEUSE GAZ ELECTROLUX



FOURNEAU AVEN GAMME 700 CAPIC



FOURNEAU CELTIC GAMME 800 CAPIC



**FOURNEAU ARMEN
GAMME 900
CAPIC**



**FOURNEAU 4 FEUX VIFS
BARON**



**FOURNEAU
2 FEUX VIFS - ½ PLAQUE
BARON**



**FOURNEAU
VITROCÉRAMIQUE
BARON**



**FOURNEAU
5 FEUX GAZ
ELECTROLUX**

CHAUD

**MARMITE
ÉLECTRIQUE
ELECTROLUX**



**MARMITE
ÉLECTRIQUE
CAPIC**



**MARMITE
ÉLECTRIQUE
BARON**

**SAUTEUSE
BASCULANTE
ELECTROLUX**



**FOUR
COMBIMASTER
RATIONAL**



**FOUR SELF-COOKING CENTER
RATIONAL**



VCC FRIMA



LAVERIE



**LAVE-VAISSELLE FRONTAUX
WINTERHALTER - Gamme UC**



**LAVE-VERRES
WINTERHALTER**



**LAVE-VAISSELLE FRONTAUX
NOSEM**



**LAVE-VERRES
NOSEM**

**LAVE-VAISSELLE A PASSAGE PT-M / PT-L / PT-XL / PT-500
WINTERHALTER**



LAVE-USTENSILES WINTERHALTER



LAVE-VAISSELLE A CAPOT NOSEM



LAVE-BATTERIE NOSEM

LAVERIE



**LAVE-VAISSELLE
À AVANCEMENT AUTOMATIQUE STR
WINTERHALTER**

PRODUITS WINTERHALTER

Une gamme complète de produits :

- Polyvalents
- Universels
- Intensifs
- Pour verres
- Liquide de rinçage



TRAITEMENT DE L'EAU CARTOUCHE BRITA



INOX

TABLE INOX SIMPLE OU ADOSSEE



PLONGE



TABLE AVEC ÉGOUTTOIR INOX



PLONGE INOX



2 bacs - Égouttoir gauche

PLONGE INOX



PIÈTEMENT SIMPLE



ETAGÈRE BASSE



PLACARD FERMÉ

MEUBLE DE RANGEMENT INOX



ÉTAGERE MURAL INOX PLEINE ET PERFORÉE



RAYONNAGE INOX



INOX

TABLE DE SORTIE LAVE-VAISSELLE



CHARIOT DE SERVICE INOX



CHARIOT DE SERVICE INOX



LAVE-MAINS INOX



DOUCHETTE INOX



ARMOIRE DE STÉRILISATION INOX



BUANDERIE

LAVEUSES A LINGE
ESSOREUSES
HS-6088 à HS-6110
GIRBAU



SÉCHOIRS
ED260 à ED660
GIRBAU



LAVEUSES A LINGE
RMG613 à RMG628
GIRBAU



SÉCHOIRS
SLI9 à SLI14
GIRBAU

LAVEUSES A LINGE
RMS610 à RMS628
GIRBAU



TABLE DE REPASSAGE
S/AAR
GIRBAU



SÉCHEUSES REPASSEUSES PC80-PC120 GIRBAU



PIÈCES DÉTACHÉES

En tant que professionnel du dépannage et du SAV, notre société et nos techniciens possèdent les accréditations obligatoires et fournissons une prestation conforme à ce que demande la réglementation frigorifique tout en assurant un fonctionnement optimum de vos matériels. Nos techniciens interviennent dans les meilleurs délais.

Vous avez une panne sur votre équipement, vous cherchez une pièce détachée ?

Le SAV CATEM, vous permet la garantie de conseils de professionnel avec un large choix de pièces détachées pour vos appareils de toute marque.



Pour vos demandes de dépannages, maintenance, commande de pièces détachées vous pouvez nous contacter :
du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h
par téléphone au 03.88.45.49.49
ou par mail: catem67@orange.fr

RÉGLEMENTATION FLUIDES FRIGORIGÈNES

Confinement : le détenteur doit mettre en place toutes les mesures permettant de prévenir tout risque de fuite de fluides fluorés et réparer toute fuite sous 4 jours.

Récupération : Le détenteur est responsable de la récupération du fluide par un opérateur certifié. - Etiquetage : Tous les équipements devront comporter un marquage indélébile « contient des gaz à effet de serre fluorés relevant du protocole de Kyoto », le nom chimique, la quantité de fluide en kg et en équivalent CO2 (Teq CO2)

Qualification du personnel : Les entreprises qui manipulent du fluide doivent détenir une attestation de capacité et disposer du personnel titulaire d'une attestation d'aptitude.

Registre et déclaration : Tous les équipements soumis au contrôle d'étanchéité ont un registre (gardé au moins 5ans) où sont consignés : quantité et type de fluide installé, quantités ajoutés lors de l'installation ou de la maintenance, quantité de fluide recyclé ou régénéré installé avec le nom de l'installation d'origine ou du régénérateur et N° de certificat, dates et résultats des contrôles de fuite. Le détenteur est également tenu de déclarer à sa préfecture tout dégazage ponctuel de 20kg de fluide ou annuel cumulé de plus de 100kg de fluide. Contrôle d'étanchéité : Le détenteur des installations fait réaliser le contrôle d'étanchéité. A l'issue de ce contrôle une vignette doit être apposée sur la machine prouvant ainsi le bon suivi frigorifique de l'installation quant à son étanchéité. Si l'équipement ne présente pas de fuite, l'opérateur appose sur l'équipement la vignette bleue poinçonnée pour indiquer la date de validité limite du contrôle. Lorsqu'une fuite est constatée et que l'opérateur ne peut y remédier immédiatement, il sera apposé sur l'équipement une vignette rouge signalant un défaut.

En cas de non-respect des interdictions : - Maximum 2 ans d'emprisonnement et 75000 € d'amende. En cas de défaut d'attestation ou aptitude, dégazage, non récupération : - Contravention de 5ème classe (1500 € doublée en cas de récidive) par infraction. Défaut de fiche d'intervention ou de déclaration : - Contravention de 3ème classe (450 €) par infraction

Une réduction sans précédent **dès 2018** du volume de réfrigérant mis sur le marché, celui-ci étant exprimé en tonnes équivalent CO2 (TeqCO2). Face à cette réduction, la profession a le devoir de migrer vers des solutions techniques ayant un impact plus faible sur le réchauffement climatique, en privilégiant l'utilisation de fluides à bas GWP. - Cette réduction entraîne pour les réfrigérants un phénomène de rationnement et une envolée des prix que vous avez constatés ces derniers mois et qui malheureusement va se poursuivre. - L'interdiction totale des fluides avec un GWP>2500 et notamment du R404A **dès 2020** pour les installations neuves et leur maintenance (hors fluide régénéré).

LES CONSEILS DU PRO :

Pour un bon fonctionnement de votre installation frigorifique, pensez à faire vérifier régulièrement votre équipement.

Un mauvais entretien entraînera une consommation électrique importante de votre appareil, une mauvaise température de conservation, une usure prématurée des composants.

Penser à nettoyer le condenseur, l'évaporateur, les ventilateurs.

Des joints de portes abîmés vont provoquer une prise en glace, une montée en température et une rupture de la chaîne du froid.

Faites vérifier la bonne étanchéité du circuit frigorifique par un professionnel.

Ayez le bon réflexe d'anticiper, pensez à faire contrôler la nature du gaz réfrigérant de vos équipements ou des appareils dont vous seriez prêt à en faire l'acquisition par le biais des circuits non professionnels. A titre d'exemple les installations au gaz R12 – R22 – R502, ne sont plus rechargeables. La détention de ces gaz pour le dépannage est strictement INTERDITE par la législation.

UN BON CONSEIL, LE FROID ÉVOLU, ÉVOLUEZ AVEC !