

PROMOS

GASEL

Du 1^{er} sept.
2023
au 31 mar.
2024



LE GROUPEMENT NATIONAL D'INSTALLATEURS LA PROXIMITÉ D'UN SPÉCIALISTE



www.gasel.com



PLAQUE À INDUCTION XL

311€ HT*

Plaque à induction XL
Construction Inox avec zone de cuisson de 300 mm
Affichage de la température en 10 niveaux
MONO 230V

TRANCHEUR SÉRIE ECA

983€ HT*

Modèle 300 ECA junior
Lame 300mm de diamètre
Coupe L X P X Ep : 220 X 180 X 16 mm
Puissance : 210W
Dimensions L X P X H : 580 X 450 X 410
Poids : 18KG



VITRINE MURALE

2520€ HT*

L X P X H avec joues en mm : 1253 X 710 X 2003
2 portes
Volume : 1081L
Puissance : 773W
Consommation : 4,16kWh/24h



FOUR À CONVECTION VENTILÉ

2756€ HT*

5 niveaux GN1/1 ou 600X400
Commandes électromécaniques
2 vitesses avec humidificateur
Dimensions L X P X H : 870 X 807 X 690 mm
Tension : 400V (tri + N)



FONTAINE RÉFRIGÉRÉE

2195€ HT*

2 sorties : eau froide + eau gazeuse
Carrosserie inox 304L
Bouton 3 positions sur le nez de la machine
Fluide frigorigène R134a sans CFC
Dimensions L X P X H : 540 X 496 X 1483 mm
Détendeur CO2 UNIVERSEL bouteille 6 KG
Approvisionnement en gaz uniquement via un fournisseur externe.



ROTOISSOIRE À BALANCELLES ÉLECTRIQUE

4850€ HT*

Construction tout inox
5 balancelles en fils inox
Filtres et toit inox piégeant les graisses
Système de chauffe par résistances épingle
Éclairage quartz intensif 1000W
Commandes et minuterie électromécaniques
Réglage électronique de la température de cuisson IP65
Dimensions L X P X H : 830 X 770 X 1710 mm
Alimentation TRIPHASE 380 V - 7,5 kW



CHARIOT BAIN MARIE

1477€ HT*

3X GN 1/13 cuves bains-marie chauffées à sec ou à eau · GN 1/1 3 cuves
Chaque cuve peut être commandée et chauffée individuellement
Récipients GN 1/1-200 ou leurs sous-multiples
Température réglable de +30°C jusqu'à 95°C
Robinet de vidage avec dispositif de sécurité
Tension/puissance : 220-240V / 50Hz / 2,1kW
Dimensions L X P X H : 1276 X 714 X 933mm



MACHINE À CAFÉ TWIN

886€ HT*

2 productions, remplissage manuel à l'avant
Café ; env. 28L/H - 6mn/2 cruches
Réserve : 4 cruches
Livrées avec 4 cruches en verre d'1,7L
À utiliser avec filtres papier
230V~ 50/60Hz 3460W
Raccordement eau : NON
Dimensions L X P X H : 404 X 406 X 446 mm



MACHINE À CAFÉ

435€ HT*

1 production, remplissage manuel à l'avant
Café ; env. 18L/H - 5mn/1 cruche
Réserve : 2 cruches
Livrées avec 2 cruches en verre d'1,7L
À utiliser avec filtres papier
230V~ 50/60Hz 2145W
Raccordement eau : NON
Dimensions L X P X H : 195 X 406 X 446 mm



FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE

3785€ HT*

Four mixte 6GN1/1 (pas de 68mm)
Mode de production vapeur : injection
5 modes de cuisson (jusqu'à 300°C) programmables 300 recettes sur 9 phases
Sonde à coeur multipoint
Régulation de l'hygrométrie par tranche de 10%
Dimensions L X P X H : 898 X 884 X 877 mm
Puissance 11,1kW



SUPPORT FOUR

577€ HT*

Support avec guides SH-11-B
Fabriqué en tube carré 40X40 acier inox AISI 304
Avec 2 kits de 6 guides pour plateaux GN-1/1
Dimensions L X P X H : 891 X 686 X 650 mm



FOUR CUISSON ACCÉLÉRÉE

2934€ HT*

Four Quick 1T rouge - 230V 50Hz
Température maximale 275°C
Poids 45kg
Puissance 3600kW
Dimensions L X P X H : 397 X 629 X 410 mm



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE

1539€ HT*

1 porte GN2/1 sur roulettes
T°0/+10°C R290/3 - Puiss. élec. : 0,21kW
230V 1N 50Hz - Livrée avec 3 grilles plastifiées
GN2/1 + 12 accroches
Dimensions L X P X H : 750 X 800 X 2020 mm

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE

1828€ HT*

1 porte GN2/1 sur roulettes
T°0/+10°C R290/3 - Puiss. élec. : 0,55kW
230V 1N 50Hz - Livrée avec 3 grilles plastifiées
GN2/1 + 12 accroches
Dimensions L X P X H : 750 X 800 X 2020 mm

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

3297€ HT*

Cellule 6 à 13 niveaux GN1/1 ou 600 X 400
Inclus 6 paires de glissières
Groupe à air logé, fluide R452 A sans CFC2
Evaporateurs traités anti corrosion
1 détendeur + filtre déshydrateur et voyant
1 ventilateur roulement basse température
1 sonde à piquer et 1 sonde d'ambiance alimentation Mono 230 Volts + terre 10A
Dimensions L X P X H : 760 X 740 X 1270 mm



1 sonde à piquer et 1 sonde d'ambiance alimentation Mono 230 Volts + terre 10A
Dimensions L X P X H : 760 X 740 X 1270 mm

LAVE-VAISSELLE

1727€ HT*

AX-50 230/50/1
Sani-Control : désinfection garantie
Panier de 500X500mm et hauteur de passage 380mm
Châssis encastrés et porte easy-grip
Bras de lavage hydroblade exclusifs
Système de filtrage en 3 étapes
Châssis à double paroi partielle



50% remboursables sous réserves budgétaires et du dossier parfaitement complété par le client final auprès de l'organisme CARSAT directement sur le site AMELI.

CONSULTEZ-NOUS



LAVE-VAISSELLE

TARIF SUR DEMANDE

Relevage automatique

Laverie - Buanderie

LAVEUSE SPEED QUEEN PROFESSIONAL

3228€ HT*

Laveuse SF10 Col/Elec pompe
Capacité : 10kg / 96,8L
Chauffage élec. 4,8kW
Modifiable en version sans chauffage
2 arrivées d'eau D20/27mm
Facteur G : 440 - Essorage 1200 Trs/mn
Tension : 400V Triphase 50Hz avec Neutre
Commutable en 240V Monophasé
Système de connexion produits liquides
Programmeur Quantum - Acier inoxydable
Version collective / Centrale de paiement



SÉCHOIR SPEED QUEEN PROFESSIONAL

1486€ HT*

Séchoir SD10 Col/Elec pompe
Capacité : 10kg / 198L
Chauffage élec. 5,2kW
Evacuation D102mm
Tension : 240V Monophasé 50Hz
Programmeur Quantum - Acier Galvanisé
Version collective / Centrale de paiement

BESTMAX 2XL

210€ HT*

Cartouche de traitement anti calcaire par décarbonisation
Filtration chlore - filtration particules
Capacité : 8270L pour 10°kh (four mixte)
Capacité : 12000L pour 10°kh (machine à café).



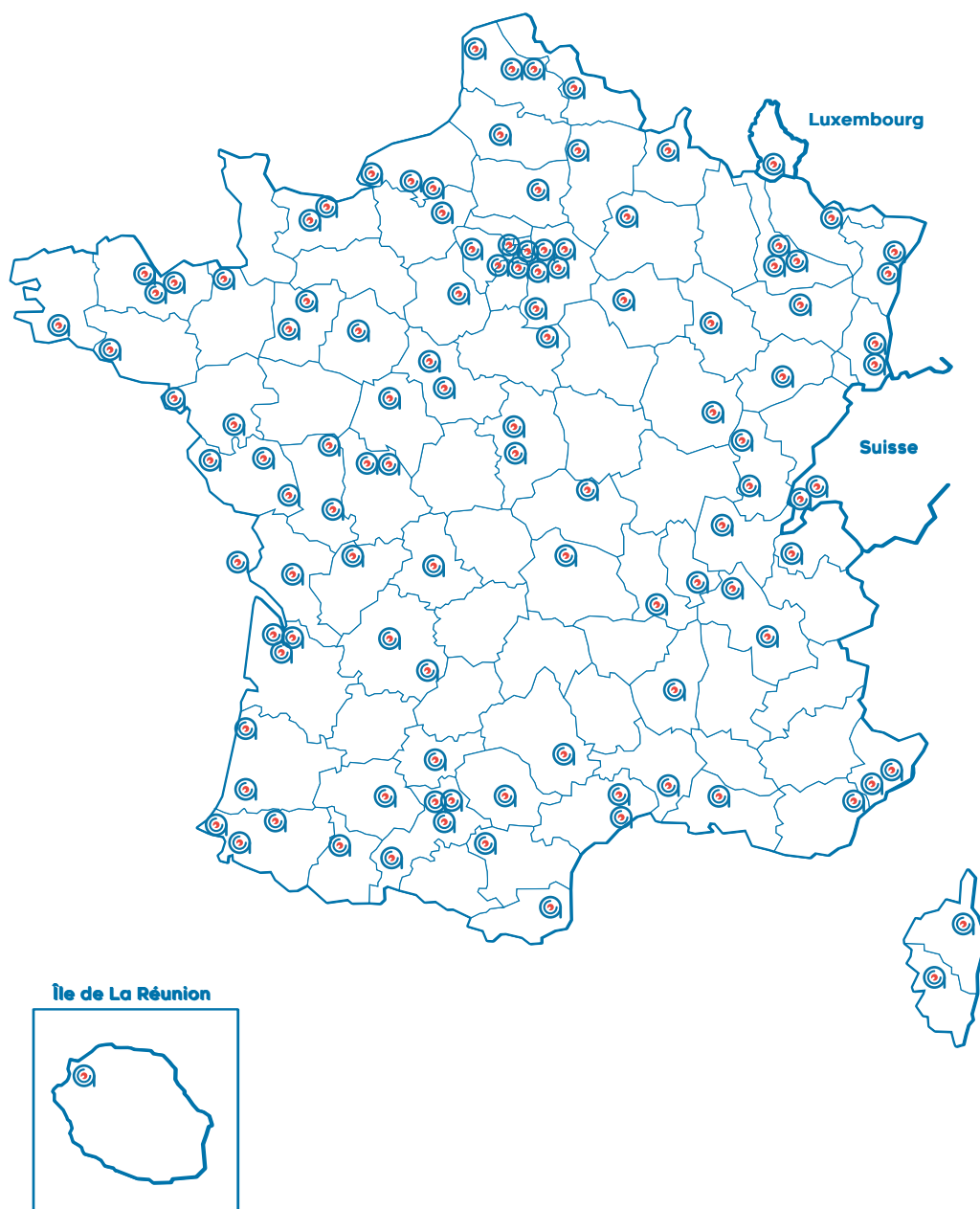
BESTSOFT21

938€ HT*

Adoucisseur eau froide
Volumétrique
20L de résine
Capacité nominale (m3 X °Th): 60m3
Raccordement 3/4»
Débit nominal 1680L/h



La force d'un Groupement national



1^{er}

Groupement national d'Installateurs indépendants dans nos métiers



**CLIMATISATION
VENTILATION
CHAUFFAGE**



FROID



**GRANDE CUISINE
BOULANGERIE
BUANDERIE**

Chasserieau Ets
FRIGORISTE

EQUIPEMENT PROFESSIONNEL
CUISINE & CLIMATISATION

Tél.: 05.46.92.96.93 - contact@chasserieau.fr
4, Rue Champagne St-Georges - Z.A. La Mission
17810 Saint-Georges-des-Coteaux