



PROAIR STEEL
CUISINE ET FROID PROFESSIONNEL

CATALOGUE 2026

Équipement de Cuisine et Froid Professionnel



+212 (0) 522 254 859



CONTACT@PROAIRSTEEL.COM



SHOWROOM : 5 LOT GYNEMER, BOULEVARD AL ABTAL - CFC - CASABLANCA



www.proairsteel.ma

Donner vie à une
cuisine à la hauteur
de vos attentes.



Cuisson modulaire

Gamme 700-900

 **ANGELOPO**

En 70 cm / 90cm de profondeur, il y a de la place pour la créativité et la productivité, ainsi que pour toutes les idées et l'ensemble des projets de ceux qui ont peu d'espace, mais qui visent de grands résultats.

ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS



12 MOIS SERVICE +

ÉLÉMENT 2 FEUX VIFS



12 MOIS SERVICE +

ÉLÉMENT 6 FEUX VIFS



12 MOIS SERVICE +

FOURNEAU 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE
RADIANTE SUR FOUR STATIQUE GAZ



12 MOIS SERVICE +

FOURNEAU GAZ 2 FEUX
VIFS SUR PLACARD



12 MOIS SERVICE +

FOURNEAU GAZ 4 FEUX
VIFS SUR PLACARD



12 MOIS SERVICE +

Le bien-être en
cuisine est notre
priorité depuis
toujours

ÉLÉMENT 4 PLAQUES STATIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE-230V

- Élément plaques électriques avec structure en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Plaques de cuisson carrées en fonte, étanches aux liquides, avec dispositif de protection thermique, commutateur à 7 positions pour chaque plaque.
- Four statique électrique en acier inox AISI 430 thermostaté avec glissières inox amovibles, capacité bacs GN 2/1.



ÉLÉMENT 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES SUR PLACARD - 230V



12 MOIS SERVICE

ÉLÉMENT 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES SUR PLACARD- 400V



12 MOIS SERVICE

ÉLÉMENT 2 PLAQUES ÉLECTRIQUES - 230V



12 MOIS SERVICE

ÉLÉMENT 2 PLAQUES ÉLECTRIQUES - 400V



12 MOIS SERVICE

ÉLÉMENT 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES - 230V



12 MOIS SERVICE

ÉLÉMENT 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES - 400V



12 MOIS SERVICE

ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE INDUCTION WOK

Elément avec dessus en vitrocéramique avec structure autoportante en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.

Elément de cuisson en vitrocéramique, intégrée à fleur du plan de travail scellé de façon étanche.

Chauffe par induction. Capteur de reconnaissance des marmites et dispositif automatique de sécurité.

Système de refroidissement des composants électroniques.

Utiliser des récipients adaptés.



ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES

- Élément avec dessus en vitro-céramique avec structure autoportante en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Élément de cuisson en vitrocéramique, intégrée à fleur du plan de travail scellé de façon étanche.
- Chauffe par induction. 2 zones de cuisson indépendantes.
- Capteurs de reconnaissance des marmites et dispositif automatique de sécurité.
- Système de refroidissement des composants électroniques. Utiliser des récipients convenables (Ø 120 mm minimum).



ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 4 ZONES



12 MOIS SERVICE*

ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD



12 MOIS SERVICE*

ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD



12 MOIS SERVICE*

FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ AIR PULSÉ

- Fourneau gaz réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Grilles feux vifs et brûleurs en fonte émaillée.
- Brûleurs amovibles avec tête de double couronne contrôlés par robinet gaz de sécurité.
- Veilleuse pilote et thermocouple.
- Cuvette sous brûleurs emboutie et étanche.
- Four gaz à air pulsé en acier inox AISI 430 avec glissières inox et thermostat, capacité bacs GN 1/1.



ANGELOPO



FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE

- Fourneau gaz réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Grilles feux vifs et brûleurs en fonte émaillée.
- Brûleurs amovibles avec tête de double couronne contrôlés par robinet gaz de sécurité.
- Veilleuse pilote et thermocouple.
- Cuvette sous brûleurs emboutie et étanche.
- Four statique gaz en acier inox AISI 430 thermostaté avec glissières inox, capacité bacs GN 2/1.

FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE ET PLACARD

- Fourneau gaz réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Grilles feux vifs et brûleurs en fonte émaillée.
- Brûleurs amovibles avec tête de double couronne contrôlés par robinet gaz de sécurité.
- Veilleuse pilote et thermocouple
- Cuvette sous brûleurs emboutie et étanche.
- Four statique gaz en acier inox AISI 430 thermostaté avec glissières inox, capacité bacs GN 2/1.
- Placard latéral avec porte, équipé de guides porte-bacs pour 4 bacs GN 1/1.



ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE

- Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Plaque de cuisson en bimétal (acier inox AISI316L+FE). En dotation: bouchon plaque.
- Chauffe par rampe de brûleurs contrôlée par robinet thermostatique à action modulante.
- Température de travail (min-max): 130-320°C.



ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE

- Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Plaque de cuisson en acier Fe510D traitée au chrome dur.
- En dotation: bouchon plaque.
- Chauffe par rampe de brûleurs contrôlée par robinet thermostatique à action modulante, thermostat sécurité.
- Température de travail (min-max): 100-280°C.



ÉLÉMENT GRILLADE DOUBLE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE



12 MOIS SERVICE +

ÉLÉMENT GRILLADE DOUBLE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE



12 MOIS SERVICE +

ÉLÉMENT GRILLADE DOUBLE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE



12 MOIS SERVICE +

ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE



12 MOIS SERVICE*

ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE



12 MOIS SERVICE*

ÉLÉMENT GRILLADE GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE BIMÉTAL LISSE



12 MOIS SERVICE*

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

- Bain-marie avec structure autoportante en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm
- Cuve emboutie étanche et intégrée au plan, finition satinée.
- Pour bacs GN 1/1 ou sous-multiples.
Chauffe indirecte contrôlée par thermostat 30-90°C, thermostat de sécurité.
- Bacs non fournis. Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.



POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 30 L

- Polycuiseur à eau réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Cuve emboutie en acier inox AISI 316L, zone d'évacuation d'amidon par trop plein, paniers non fournis.
- Gestion du remplissage de la cuve par manette sur le tableau de bord et d'un bec de distribution sur le dessus.
- Chauffe par brûleurs contrôlés par soupape de sûreté.

**POLYCUISEUR A EAU GAZ 2
CUVES 30+30 L**



12 MOIS SERVICE

**POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE
2 CUVES 30+30 L**



12 MOIS SERVICE

**POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE
1 CUVE 30 L**



12 MOIS SERVICE

FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L

- Friteuse réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Cuve emboutie et intégrée au plan, étanche, largement rayonnée et grande zone de foisonnement; en dotation chaque cuve: 1 panier et 1 couvercle.
- Commandes mécaniques.
- Contrôle de la température par thermostat 100-190°C.
- Brûleurs tubulaires dans la cuve.
- Allumage piezoélectrique de la veilleuse, thermostat de sécurité.



FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L

- Friteuse réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Cuves embouties et intégrées au plan, étanches, largement rayonnées et grande zone de foisonnement; en dotation chaque cuve: 1 panier et 1 couvercle.
- Commandes mécaniques.
- Contrôle de la température par thermostat 100-190°C.
- Brûleurs tubulaires dans la cuve.
- Allumage piezoélectrique de la veilleuse, thermostat de sécurité.

FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L
COMMANDES DIGITALES



12 MOIS
SERVICE+

FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L
COMMANDES DIGITALES



12 MOIS
SERVICE+

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 11 L



12 MOIS
SERVICE+

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES 11+11 L



12 MOIS
SERVICE+

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2
CUVES 8+8 L



12 MOIS
SERVICE+

FRITEUSE ELECTRIQUE 2
CUVES 15+15 L



12 MOIS
SERVICE+

FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES
15+15 L COMMANDES DIGITALES



12 MOIS
SERVICE+

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2
CUVES 11+11 L



12 MOIS
SERVICE+

SILO À FRITES ELECTRIQUE



12 MOIS
SERVICE+

L'innovation et le design au cœur de votre espace cuisine.



GRILLADE GAZ A PIERRES CÉRAMIQUES

- Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Grillade barreaudée avec grille de cuisson en fonte émaillée avec traitement nanotechnologique
- améliorant le glissement des graisses, en dotation des pare-éclaboussures en inox et une raclette de nettoyage.
- La cuisson a lieu par irradiant des éléments en céramique chauffés par le brûleur.



ANGELO PO

GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD



12 MOIS SERVICE +

GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD



12 MOIS SERVICE +

GRILLADE GAZ DOUBLE A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD



12 MOIS SERVICE +

SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL

- Sauteuse avec structure autoportante en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 20/10, entièrement rayonné.
- Fond en acier inoxydable AISI 430 de 10 mm d'épaisseur.
- Capacité maximale : 60 L
- Chauffe par résistances.
- Contrôle de la température par thermostat 60-300°C, thermostat de sécurité.
- Relevage manuel de la cuve.



SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL



12 MOIS SERVICE+

MARMITE ELECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE 60 L



12 MOIS SERVICE+

MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 60 L



12 MOIS SERVICE+

ACT.O

FOUR MIXTE MULTIFONCTION 4.0

Automatisation et performances au plus haut niveau.

ACT.O est le four combiné multifonction qui élève les standards de la cuisine professionnelle à un niveau supérieur.

Une automatisation avancée, des performances de cuisson supérieures et une connectivité IoT s'intègrent dans une solution conçue pour ceux qui recherchent le maximum d'efficacité et de précision.

Un design ergonomique, une durabilité grâce à un lavage éco-responsable et une gestion multi-utilisateur complètent une expérience d'excellence absolue.



FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE
6 X GN 1/1



12 MOIS SERVICE

FOUR MIXTE ACT.O POUR CUISSON
VOLAILLE ÉLECTRIQUE AVEC DOSEUR
POUR LAVAGE AUTOMATIQUE



12 MOIS SERVICE

FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 6 X
GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE
AUTOMATIQUE



12 MOIS SERVICE

FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X GN 1/1 AVEC
DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE



12 MOIS SERVICE

FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X
GN 1/1



12 MOIS SERVICE

FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 8 X
GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE



12 MOIS SERVICE



Fours statiques pour la cuisson de la pizza avec chambre de différentes dimensions.

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 1 COMPARTIMENT
CAPACITÉ 4 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM



12 MOIS SERVICE +

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 1 COMPARTIMENT
CAPACITÉ 6 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM



12 MOIS SERVICE +

FOUR MIXTE ACT.O GAZ 12 X GN 2/1
AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE



12 MOIS SERVICE +

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 2 COMPARTIMENTS
CAPACITÉ 4x2 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM



12 MOIS SERVICE +

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 2 COMPARTIMENTS
CAPACITÉ 6x2 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM



12 MOIS SERVICE +

FOUR À PIZZA GAZ 1 COMPARTIMENT
CAPACITÉ 6 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM



12 MOIS SERVICE +

BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 2 GRANDS TIROIRS

- Banque réfrigérée réalisée avec structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304.
- Évaporateur à l'intérieur du compartiment et ventilateur du moteur.
- Dégivrage automatique et évacuation des condensats. Panneau de commande avec carte électronique, alarmes de haute ou basse température, dysfonctionnement du thermostat.
- 2 tiroirs grands. Gaz réfrigérant R290 avec un très bas GWP.



BANQUE RÉFRIGÉRÉE -15°C ÷ -20°C - 2 GRANDS TIROIRS



12 MOIS SERVICE+

BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 2 PORTILLONS



12 MOIS SERVICE+

BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 4 TIROIRS



12 MOIS SERVICE+

BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 3 GRANDS TIROIRS



12 MOIS SERVICE+

BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 3 PORTILLONS



12 MOIS SERVICE+

BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 6 TIROIRS



12 MOIS SERVICE+

ARI.O

La cellule multifonctions Froid & Chaud

De -40°C à +85°C

- ARI.O réinvente le travail en cuisine. Une cellule mixte de refroidissement rapide multifonctions, élégante à l'extérieur et puissante à l'intérieur, qui gère pour vous tous les cycles de fonctionnement entre -40°C et +85°C afin de vous simplifier la vie.
- Flexibilité, facilité d'utilisation et performance record, tout pour garantir des aliments sûrs et de qualité, la réduction des déchets alimentaires, une très bonne organisation du travail et une meilleure gestion de l'espace.



Modèle	RE51H	RE51M	RE101L	RE101S
Température cellule	de -40°C à +85°C			
Production/cycle de refroidissement rapide kg	20	30	60	60
Production/cycle surgélation kg	12	20	30	30
Dégivrage	par gaz chaud	par gaz chaud	par gaz chaud	par gaz chaud
Sonde à cœur multipoints	✓	✓	✓	✓
Bacs - n°	5 GN1/1	5 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40
Connectivité	accessoire disponible			

“ Choisissez votre gamme ”

X-CEL

A

X-TRA PLUS

A

FREE-GO PLUS

AISI 304

ROLL-IN



X-CEL XL...

X-TRA PLUS TX...

FREE-GO PLUS EX...

FREE-GO PLUS EF...

Construction en acier inoxydable AISI 304		✓ 100% AISI	✓	✓	
Construction en acier special anti-empreinte					✓
Modèles préparés pour groupe à distance			✓	✓	
Parois préformées		✓	✓		
Crémaillères				✓	✓
Épaisseur d'isolation		✓	✓	✓	✓
Évaporateur		↑ out	↑ out	↑ out**	↑ out
Classe climatique		5	5	5*	5
Éclairage et serrure		✓	✓	✓	✓
Température °C		-2/+8 -22/-15	-2/+8 • -24/-15 -20/+10	-2/+8 • -20/-10 0/+10 • -6/+6	0/+10 • -2/+8 -20/-10
Profondeur cm		80	80	80 / 70***	80
Largeur cm		68,4 / 139	68,4 / 139	75 / 150	75 / 150
Fluide réfrigérant		R600a • R290	R600a • R290 • R134a/R452A	R290 • R134a/R452A	R290
Connectable au portail APO.LINK		✓	✓		

* Classe climatique 4 pour les modèles avec portes vitrées. • ** Modèles CP/LL et LB : évaporateur à l'intérieur du compartiment avec traitement anticorrosion pour une durée de vie illimitée. • *** Modèles LL et LB : profondeur 81,5 cm. • Pour la liste complète des modèles, leurs caractéristiques techniques et leurs classes énergétiques, veuillez consulter le site web ou le catalogue général.

“ Choisissez votre gamme ”



		DIVA P/N...	DIVA PR/NR...	VOICE 5V...
Construction en acier inoxydable AISI 304	AISI 304	✓	✓	
Construction en acier special anti-empreinte				✓
Épaisseur d'isolation	60 mm	✓	✓	✓
Classe climatique	5	5	5	5
Moteur amovible		✓		✓
Température °C	°C	-2/+10 -22/-15	-2/+10 -22/-15	0/+10
Profondeur cm		70/60	70	70
Largeur cm		85 / 130 / 175 / 220	70 / 115 / 160 / 205	140 / 185 / 230
Hauteur du corps de la banque cm		71	71	66
Fluide réfrigérant		R290	R134a/R452A	R290
Connectable au portail APO.LINK		✓	✓	

Pour la liste complète des modèles, les données techniques et les classes énergétiques, veuillez consulter le site web ou le catalogue général.

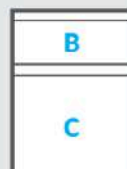
COMPONIBILITÉ DES TIROIRS STANDARD cm

DIVA

A=1/2
P60/P70
30x47/54x20h

C=2/3
P60/P70
30x47/54x32h

B=1/3
P60/P70
30x47/54x10h



VOICE

A=1/2
P70
30x54x20h



MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
CREUX KG 25/24H

Dim: 33,4x45,7x59,9cm



12 MOIS SERVICE*

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
CREUX KG 24/24H

Dim: 33,4x45,7x59,9cm



12 MOIS SERVICE*

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
CREUX KG 32/24H

Dim: 33,4x45,7x59,9cm



12 MOIS SERVICE*

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
CREUX KG 31/24H

Dim: 33,4x45,7x59,9cm



12 MOIS SERVICE*

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
CREUX KG 50/24H

Dim:48,5x57,5x81cm



12 MOIS SERVICE*

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
CREUX KG 49/24H

Dim:48,5x57,5x81cm



12 MOIS SERVICE*

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
CREUX KG 62/24H

Dim:48,5x57,5x80,5cm



12 MOIS SERVICE*

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
CREUX KG 60/24H

Dim:48,5x57,5x80,5cm



12 MOIS SERVICE*

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
CREUX KG 92/24H

Dim:67x59,5x98,1cm



12 MOIS SERVICE*

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
CREUX KG 95/24H

Dim:67x59,5x98,1cm



12 MOIS SERVICE

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
PLEINS KG 19/24H

Dim:39x52x64cm



12 MOIS SERVICE

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
PLEINS KG 31/24H

Dim:47x57x69cm



12 MOIS SERVICE



MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
PLEINS KG 73/24H

Dim:54x60x91cm



12 MOIS SERVICE

MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS
PLEINS KG 70/24H

Dim:54x60x91cm



12 MOIS SERVICE

MACHINES À GLAÇONS

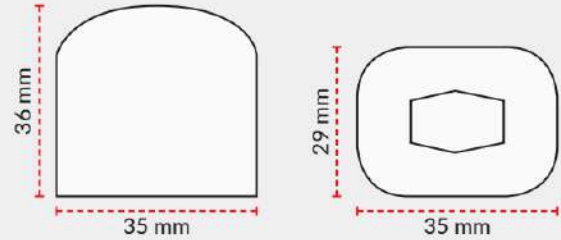
INFORMATIONS TECHNIQUES

Typologie de glace

Glaçons Creux



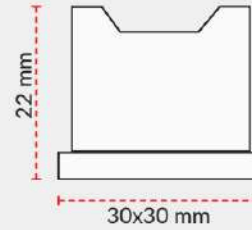
21 g.



Glaçons Plein



20 g.



Granulaire



Eau résiduelle 25%

Productivité

GLAÇONS CREUX	Kg/24h	Productivité kg
PGC18A	18	4
PGC18W	15	4
PGC25A	24	6
PGC25W	22,5	6
PGC35A	32	10
PGC35W	28	10
PGC45A	47	17
PGC45W	45	17
PGC65A	63	20
PGC65W	60	20
PGC90A	82	30
PGC90W	90	30
PGC170A	171	50
PGC170W	171	50

GLAÇONS PLEIN	Kg/24h	Productivité kg
PCC20A	19	6
PCC20W	19	6
PCC35A	34	17
PCC35W	37	17
PCC45A	42	20
PCC45W	46	20
PCC65A	65	33
PCC65W	68	33
PCC140A	135	50
PCC140W	137	50
PCC160A	160	68

GRANULAIRE	Kg/24h	Productivité kg
PGR85A	70	25
PGR85W	73	25
PGR120A	120	55
PGR120W	120	55
PGR200A	200	55
PGR200W	200	55

Lave-verres



12 MOIS SERVICE+

GAMME KE



12 MOIS SERVICE+

GAMME KLE



12 MOIS SERVICE+



Lave-vaisselle à chargement frontal



12 MOIS SERVICE+

Lave-vaisselle à capot



12 MOIS SERVICE+

Lave-vaisselle à avancement automatique



12 MOIS SERVICE+

Grand choix d'éléments, dans le style Angelo Po, panneaux et rampes à plateaux personnalisables, même esthétique que le drop-in pour assurer l'harmonie de la salle. La ligne de self-service est parfaitement adaptée à la restauration moderne.

La grande modularité de la gamme permet de personnaliser harmonieusement de multiples solutions de distribution.

Elle est composée d'éléments réfrigérés, chauds et neutres.

Le système Self Service Angelo Po propose une large gamme d'éléments pour organiser au mieux une distribution efficace et de qualité.



Self: dessus en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm avec côtés pré-équipés pour attelage mécanique (baïonnette).

Drop-in: dessus en acier inox AISI 304 épaisseur 1 mm.

Le plan de chaque élément Self-Service fournit à l'opérateur une surface utile de service très utile.

Le joint à baïonnette des dessus granit .

une parfaite continuité de surface qui facilite le nettoyage.

Les superstructures de la ligne Self Service et Drop-in fournissent la même esthétique ainsi qu'ils puissent être utilisés dans la même pièce.

Habillage en laminé personnalisable





DROP-IN

La ligne des éléments techniques Drop-in (grand choix disponible) affiche désormais un système de superstructures coordonné à celui du self-service, pour composer des solutions mixtes de distribution moderne. Grand choix d'éléments chauds et froids en dimensions standards, de 2GN à 6GN.



INOX SUR MESURE



NOTRE PARTENAIRE OFFICIEL



INOX SUR MESURE



NOTRE PARTENAIRE OFFICIEL



VISITEZ NOTRE SHOWROOM



 **SHOWROOM : 5 LOT GYNEMER, BOULEVARD AL ABTAL - CFC - CASABLANCA**

PROAIR STEEL
CUISINE ET FROID PROFESSIONNEL

**DONNER VIE À UNE CUISINE
À LA HAUTEUR DE VOS ATTENTES.**



SHOWROOM: 5 LOT GYNEMER, BOULEVARD AL ABTAL - CASABLANCA



+212 (0) 522 254 859



CONTACT@PROAIRSTEEL.COM



WWW.PROAIRSTEEL.MA

