SERIE 900

IMB INDUSTRIE
Grandes cuisines

Fondée en 1964 par Monsieur Abdelhamid Boulanaache, I.M.B Industrie est aujourd'hui leader sur le marché Algérien dans la fabrication d'équipements pour grandes cuisines.

Au fil des années, l'entreprise s'est progressivement développée et modernisée mais elle demeure une société familiale à taille humaine qui privilégie les relations avec ses clients.

L'ENTREPRISE

Persévérance, ténacité et rigueur ont permis à I.M.B Industrie de traverser plus de quatre décennies d'existence et faire aujourd'hui le succès de la marque.

Les produits sont conçus et développés au sein même de l'entreprise.
Ils sont ensuite réalisés grâce à un personnel qualifié et des machines outil de dernière génération.

Les matériaux et composants utilisés dans le process de fabrication sont rigoureusement sélectionnés parmi des fabricants Européens de renom.

Le contrôle minutieux des appareils en fin de production et le bon choix des composants constituent tout le secret de fiabilité des produits I.M.B

La société est implantée à environ 1 km de l'aéroport international d'Alger sur une superficie couverte de 5000 m².

الشركة

تم إنشاء شركة إ.م.بي صناعة عام 1964 من طرف مؤسسها السيد عبد الحميد بولنعاش
أصبحت إ.م.بي صناعة الشركة الرائدة في السوق الجزائرية في صناعة تجهيزات المطابخ الكبرى.

تطورت الشركة مع مر السنين وأصبحت بمواصفات عصرية، مع احتفاظها بطابعها العائلي على المستوى الإنساني لتمييز علاقاتها مع زبائنها.

المثابرة, العناد و الصرامة هي الصفات التي سمحت لشركة إ.م.بي صناعة من تجاوز أكثر من أربعة عشريات من الوجود وصنعت بذلك اليوم نجاح علامتها التجارية.

إن منتجات الشركة تم تصميمها وتطويرها في حرم المؤسسة ذاتها، كما تم انجازها بفضل يد عاملة مؤهلة، بمساعدة آلات من آخر المبتكرات.

إن المواد الأولية والمكونات المستعملة في الصناعة يتم اختيارها بصفة دقيقة من مصنعين أوربيين ذو سمعة.

إن المراقبة الدقيقة للمنتجات في أخر مرحلة التصنيع و الاختيار الأمثل للمكونات، تشكل سر فعالية منتجات إ.م.بي

تقع الشركة على بعد 1 كلم من مطار الجزائر الدولي وتتربع على مساحة قدرها 5000م2.

IMB INDUSTRIE
Grandes cuisines

Cuisine centrale

مطبخ مركزي

I.M.B Industrie produit tous les appareils nécessaires pour l'équipement de cuisines collectives tels que :

- Cuisinières de 4 feux sur four ou sur placard
- Cuisinières de 6 feux sur four
- Cuisinières coup de feu sur four
- Fours gastronomes à 1 ou 2 étages
- Marmites chauffe directe ou bain-marie
- Sauteuses fixes ou basculantes
- Friteuses
- Cuiseurs à pâtes
- Grillades sur four ou sur placard
- Bains-marie
- Eléments neutres
- Hottes aspirantes avec extracteur incorporé
- Tables de préparation
- Plonges
- Rayonnages
- Chariots

شركة ا.م.بي صناعة تنتج جميع التجهيزات اللازمة لمطابخ الجماعات الكبرى منها

- آلات الطبخ ذات 4 مواقد على فرن أوعلى رف سفلي
- آلات الطبخ ذات 6 مواقد على فرن
- أفران ذو طابق واحد أو طابقين
- قدور ذات تسخين مباشر أو غير مباشر
- مقلاة رجاحة أو ثابتة
- مواقد قلي
- آلات طبخ العجائن
- آلات الشواء على رف سفلي
- آلة التسخين بحمام مائي
- عناصر حيادية
- منفذ هواء بمستخرج داخلي
- طاولات تحضير
- مغاسل الأواني
- رفوف
- عربات نقل الأواني

Cuisinières sur four

آلات الطبخ على فرن

- Le plan de cuisson et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- Le dessus est réalisé en une seule pièce emboutie ce qui lui procure l'avantage d'être étanche au débordement des casseroles
- Les panneaux latéraux du plan de cuisson sont facilement démontables permettant ainsi une bonne accessibilité pour les opérations de maintenance
- Les brûleurs du plan de cuisson sont en fonte nickelée. Ils sont équipés de veilleuses et thermocouples de sécurité
- Les brûleurs du four, de forme tubulaire, sont en acier inoxydable. Ils sont également équipés de veilleuses et thermocouples de sécurité

- La commande du four est assurée par une valve thermostatique « eurosit » réglable de 100 à 340°C
- L'allumage des brûleurs se fait par impulsion piézo-électrique
- Des dalles nervurées en fonte sont posées sur la base du four. Elles permettent une diffusion constante et uniforme de la chaleur à l'intérieur de la chambre
- Les grilles du plan de cuisson sont en fonte émaillée
- La chambre du four est équipée d'une grille porte plats en acier chromé
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- Les cuisinières fonctionnent sur tous gaz

- مساحة الطبخ و الغلاف الخارجي للآلات مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
- مساحة الطهي مصنوعة من قطعة واحدة متماسكة مما يمنحها ميزة احتواء تدفق السوائل عند الطبخ
- الأوجه الجانبية للآلات قابلة للتفكيك لتسهيل عملية الصيانة
- مواقد مساحة الطهي مصنوعة من مادة الأهن ومجهزة بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
- مواقد الفرن ذات شكل أنبوبي مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ومجهزة بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
- يمكن تغيير درجة حرارة الفرن ما بين 100 د.م و 340 د.م بواسطة صمام ترموستاتي "أوروزيت"
- اشتعال المواقد يتم بتحريض البيتزو الكهربائي
- تحتوي قاعدة الفرن على صفائح مصنوعة من مادة الأهن, هذا ما يسمح بانتشار كامل و ثابت للحرارة داخل غرفة الطهي
- شبكة الطهي مصنوعة من مادة الأهن المطلي
- غرفة الفرن مجهزة بشبكة لحمل الأطباق
- أرجل الفرن مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة
- يمكن تشغيل الآلات وفق كل أنواع الغاز

Dalles en fonte

صفائح من الأهن

Veilleuse en laiton massif

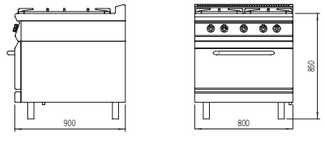
قنديل السهر من مادة الصفر الضخم

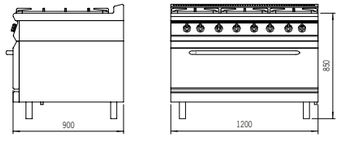
Dessus étanche embouti

مساحة الطبخ متماسكة

Four large

فرن عريض





DONNÉES TECHNIQUES

		4 feux	6 feux
Dimensions four (LXPXH)	mm	570x680x290	1060x680x290
Dimensions appareil (LXPXH)	mm	800x900x850	1200x900x850
Puissance	Kw	31	53

Cuisinière coup de feu

آلة الطبخ على فرن

- La cuisinière coup de feu permet d'effectuer des cuissons lentes ou de maintenir les aliments en température
- La plaque de cuisson, en acier alimentaire de forte épaisseur est équipée d'un disque amovible et d'un puissant brûleur central. Ceci permet de créer des zones thermiques différentes avec une concentration de la chaleur au centre et des températures plus douces en périphérie
- L'habillage extérieur est en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- Le brûleur du four, de forme tubulaire, est en acier inoxydable. Il est équipé d'une veilleuse et d'un thermocouple de sécurité
- La commande du four est assurée par une valve thermostatique "eurosit" réglable de 100 à 340°C
- L'allumage des brûleurs se fait par impulsion piézo-électrique
- Des dalles nervurées en fonte sont posées sur la base du four. Elles permettent une diffusion constante et uniforme de la chaleur à l'intérieur de la chambre
- Le four est équipé d'une grille porte plats en acier chromé
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- La cuisinière fonctionne sur tous gaz

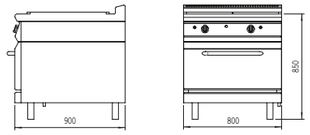
- هذه الآلة تستعمل لكل الأطباق التي يراد طبخها بصفة بطيئة و تسمح بالمحافظة على درجة حرارة معينة للأغذية
- مساحة الطهي سميكة و مصنوعة من مادة الفولاذ, مجهزة بقرص غير ثابت و بموقد قوي مركزي هذا ما يسمح بأن تكون درجة الحرارة في وسط المساحة قوية وتبدأ تتناقص كلما ابتعدنا عن الوسط
- الغلاف الخارجي للآلة مصنوع من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
- موقد الفرن ذات شكل أنبوبي مصنوع من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ومجهز بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
- يمكن تغيير درجة حرارة الفرن ما بين 100 د.م و 340 د.م بواسطة صمام ترموستاتي "أوروزيت"
- اشتعال المواقد يتم بتحريض البيتزو الكهربائي
- تحتوي قاعدة الفرن على صفائح مصنوعة من مادة الأهن, هذا ما يسمح بانتشار كامل و ثابت للحرارة داخل غرفةالطهي
- غرفة الفرن مجهزة بشبكة لحمل الأطباق
- أرجل الفرن مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة
- يمكن تشغيل الآلة وفق كل أنواع الغاز

Brûleur central puissant

موقد مركزي قوي

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions four (LXPXH)	mm	570x680x290
Dimensions appareil (LXPXH)	mm	800x900x850
Puissance	Kw	23



Fours gastronomes

أفران للطبخ

- Deux versions de fours sont disponibles. Le four à deux étages comprend deux chambres de cuisson indépendantes. Le four à un étage en comprend une seule
- Ils sont entièrement construits en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- Les brûleurs, de forme tubulaire, sont en acier inoxydable. Ils sont équipés de veilleuses et thermocouples de sécurité
- L'allumage des brûleurs se fait par impulsion piézo-électrique
- Des dalles nervurées en fonte sont posées sur la base du four. Elles permettent une diffusion constante et uniforme de la chaleur à l'intérieur de la chambre
- Le fonctionnement est assuré par une valve thermostatique "eurosit" réglable de 100°C à 340°C
- La température du four est indiquée par un thermomètre monté à la face de l'appareil
- Les chambres du four sont équipées de grilles portes plats en acier chromé
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- Les fours fonctionnent sur tous gaz

- لدينا نوعين من الأفران. فرن ذو طابقين يحتوي على غرفتين للطبخ مستقلتين و فرن ذو طابق واحد يحتوي على غرفة واحدة
- هذه الأفران مصنوعة كليا من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
- مواقد الفرن ذات شكل أنبوبي مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ومجهزة بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
- اشتعال المواقد يتم بتحريض البيتزو الكهربائي
- تحتوي قاعدة الفرن على صفائح مصنوعة من مادة الأهن, هذا ما يسمح بانتشار كامل و ثابت للحرارة داخل غرفة الطهي
- يمكن تغيير درجة حرارة الفرن ما بين 100 د.م و 340 د.م بواسطة صمام ترموستاتي "أوروزيت"
- يمكن معرفة درجة الحرارة داخل الفرن عن طريق مؤشر الحرارة المتواجد على وجه الآلة
- غرف الفرن مجهزة بشبكات لحمل الأطباق
- أرجل الفرن مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة
- يمكن تشغيل الأفران وفق كل أنواع الغاز

Chambre du four

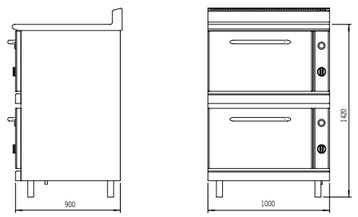
غرفة الفرن

Thermomètre

مقياس حراري

DONNÉES TECHNIQUES

		1 étage	2 étages
Dimensions chambres (LXPXH)	mm	710x660x400	710x660x400
Nombre de chambres	Pc	1	2
Dimensions appareil (LXPXH)	mm	1000x900x780	1000x900x1420
Puissance	Kw	20	40



Marmites

القدور

- La marmite chauffe directe est indiquée pour la cuisson de soupes et bouillons
- Le dessus, la cuve, le couvercle et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- La cuve est chauffée directement par quatre brûleurs en acier inoxydable de forme tubulaire équipés d'un thermocouple de sécurité et d'une veilleuse
- L'allumage des brûleurs se fait par impulsion piézo-électrique
- Le fonctionnement de la marmite est assuré par une vanne gaz à deux positions ''grande flamme" et ''veilleuse"
- La charnière du couvercle, le robinet de remplissage et le robinet de vidange sont en laiton chromé
- Le couvercle de la marmite est doté d'un double fond isolé. Cela assure une hygiène parfaite et réduit considérablement les pertes de calories
- Le robinet de vidange de diamètre 2" est démontable pour faciliter le nettoyage
- La cuve est équipée d'un dispositif de remplissage eau chaude – eau froide avec bec articulé
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- La marmite fonctionne sur tous gaz

- La marmite bain marie est indiquée pour la cuisson d'aliments denses. Elle procure l'avantage d'une montée progressive et uniforme de la température sur toute la surface de la cuve. Ceci empêche les aliments d'adhérer à la paroi
- La cuve est chauffée indirectement par quatre brûleurs en acier inoxydable de forme tubulaire équipés d'un thermocouple de sécurité et d'une veilleuse
- Un groupe de sécurité composé d'une soupape d'échappement et d'un manomètre de contrôle de pression est monté sur le plan supérieur de l'appareil. Il intervient pour libérer un éventuel excès de pression dans la chambre bain-marie
- Le remplissage de la chambre bain-marie s'effectue à partir d'un entonnoir monté en parallèle du groupe de sécurité. Le niveau d'eau est visible à la face de l'appareil
- La marmite est dotée d'un thermostat de sécurité qui intervient en cas de hausse excessive de la température
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- La marmite fonctionne sur tous gaz

• القدر ذات تسخين مباشر يستعمل خصيصا في طبخ الحساء و المرق
• قاعدة القدر, الدن و الغلاف الخارجي مصنوع من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
• دن القدر يسخن بطريقة مباشرة بأربعة مواقد ذات شكل أنبوبي مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ومجهزة بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
• اشتعال المواقد يتم بتحريض البيتزو الكهربائي
• يتم تشغيل القدر بواسطة حنفية غاز ذات موضعين"شعلة كبيرة" و "شعلة صغيرة"
• مفصلة الغطاء, حنفية ملئ الماء و التفريغ مصنوعة من مادة الصفر الكروم
• غطاء القدر مزود بصفيحة مزدوجة عازلة تضمن نظافة كاملة و جيدة كما تنقص من فقدان الحريرات عند الطبخ
• قطر حنفية التفريغ يعادل "2 كما أنه يمكن تفكيكها لتسهيل عملية التنظيف
• دن القدر مجهز بحنفية ملئ الماء (ماء بارد و ساخن)
• أرجل القدر مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة
• يمكن تشغيل القدر وفق كل أنواع الغاز

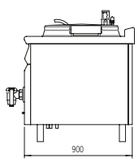
• القدر ذات تسخين غير مباشر يستعمل في طبخ جميع الأغذية الثقيلة يتميز بارتفاع متزايد و متماثل للحرارة داخل الدن مما يمنع التصاق الأغذية عند الطبخ
• دن القدر يسخن بطريقة غير مباشرة بأربعة مواقد ذات شكل أنبوبي مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ومجهزة بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
• القدر يحتوي على صمام الأمن و مانوميتر الضغط هذه الأخيرة موجودة على الوجه العلوي للقدر حيث أن دور ا لمانوميتر يكمن في مراقبة مستمرة لضغط الماء بينما صمام الأمن يسمح بتصريح الضغط الزائد في القدر
• ملأ غرفة الماء "بان ماري" يتم عن طريق القمع الموجود على الوجه العلوي للقدر, يمكن رؤية مستوى الماء على واجهة القدر
• القدر مجهز بمقياس حراري الأمن يتدخل في حالة ارتفاع متزايد لدرجة الحرارة
• أرجل القدر مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة
• يمكن تشغيل القدر وفق كل أنواع الغاز

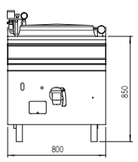
Couvercle à double paroi isolé
غطاء القدر مزود بصفيحة مزدوجة عازلة

Marmite avec couscoussier
قدر مع كسكاس

DONNÉES TECHNIQUES

		Chauffe directe	Chauffe directe	Bain-marie
Dimensions appareil (LXPXH)	mm	800x900x850	800x900x940	800x900x850
Capacité cuve	lt.	150	200	150
Puissance	Kw	22	22	22



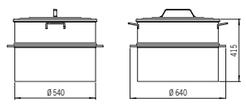


Couscoussier

كسكاس

- Le couscoussier est entièrement réalisé en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- Il est doté d'une grille perforée, d'un tamis et d'un couvercle
- Il est spécialement conçu pour être monté sur toutes les versions de marmites produites par I.M.B Industrie

• الكسكاس مصنوع كليا من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
• مجهز بشبكة, غربال و غطاء
• الكسكاس مصنوع خصصا ليركب على القدور المصنوعة من طرف شركة أ.م.بي صناعة



DONNÉES TECHNIQUES

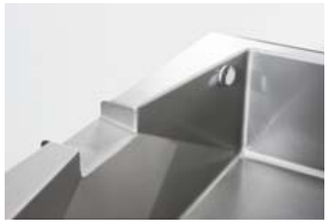
Dimensions (diamètre x hauteur)	mm	540x415

Sauteuse basculante

مقلاة رجاحة

- Le couvercle, la cuve et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- La cuve est chauffée par quatre brûleurs en acier inoxydable de forme tubulaire équipés d'un thermocouple de sécurité et d'une veilleuse
- L'allumage des brûleurs se fait par impulsion piézo-électrique
- Le fonctionnement de l'appareil est assuré par une valve thermostatique « minisit » réglable de 100° à 340°C
- La température de cuisson est contrôlée par un thermostat de régulation et protégée contre la surchauffe par un thermostat de sécurité
- La sauteuse est équipée d'un dispositif de remplissage d'eau
- Les angles de la cuve sont arrondis. Ceci garantit une hygiène parfaite et facilite le nettoyage
- La cuve se relève à l'aide d'un volant avec poignée rétractable monté à la face de l'appareil
- Le couvercle à ouverture auto équilibrée est doté d'une poignée robuste
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- La sauteuse fonctionne sur tous gaz

• الغطاء, دن المقلاة و الغلاف الخارجي مصنوع من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
• دن المقلاة يسخن بأربعة مواقد ذات شكل أنبوبي مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ومجهزة بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
• اشتعال المواقد يتم بتحريض البيتزو الكهربائي
• يمكن تغيير درجة حرارة المقلاة ما بين 100 د.م و 340 د.م بواسطة صمام ترموستاتي "مينيزيت"
• يتم مراقبة درجة الحرارة بواسطة مقياس حراري التنظيم ويتم الحفاظ عليها بواسطة مقياس حراري الأمن
• المقلاة مهيأة بحنفية ملئ الماء
• زوايا دن المقلاة مستديرة الشكل لضمان نظافة جيدة و كذا لتسهيل عملية التنظيف
• يمكن رفع دن المقلاة عن طريق مقود موجود على وجه الآلة
• غطاء المقلاة مدعم بمقبض متين
• أرجل المقلاة مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة
• يمكن تشغيل المقلاة وفق كل أنواع الغاز



Bec de remplissage

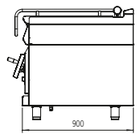
منقار الملىء

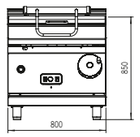
Volant de levage

مقود

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions appareil (LXPXH)	mm	800x900x850
Capacité cuve	lt.	80
Puissance	Kw	22





La passion du goût...

شغف الذوق...

Friteuses

مواقد قلي

- Le dessus, la cuve, le couvercle et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- La cuve de cuisson est emboutie. Ses angles arrondis garantissent une hygiène parfaite et facilitent le nettoyage
- La friteuse est chauffée par des brûleurs de forme tubulaire en acier inoxydable, équipés d'un thermocouple de sécurité et d'une veilleuse
- L'allumage se fait par impulsion piézo-électrique
- Le fonctionnement de l'appareil est assuré par une valve thermostatique "minisit" réglable de 110 à 190°C
- La température de chauffage est contrôlée par un thermostat de régulation et protégée contre la surchauffe par un thermostat de sécurité
- L'huile contenue dans la cuve de cuisson peut être filtrée dans un bac de récupération logé au niveau du placard inférieur de l'appareil
- La vidange se fait à l'aide d'une vanne sphérique de 1" spécialement conçue pour l'huile chaude
- Les paniers en fil d'acier sont revêtus d'un chrome alimentaire
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- Les friteuses fonctionnent sur tous gaz

- الوجه العلوي للمقلاة, الغطاء و الغلاف الخارجي مصنوع من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
- دن المقلاة متماسك زواياه مستديرة لضمان نظافة جيدة وكذا لتسهيل عملية التنظيف
- المقلاة تسخن بمواقد ذات شكل أنبوبي مصنوع من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ومجهزة بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
- اشتعال المواقد يتم بتحريض البيتزو الكهربائي
- يمكن تغيير درجة حرارة المقلاة ما بين 110 د.م و 190 د.م بواسطة صمام ترموستاتي "مينيزيت"
- يتم مراقبة درجة الحرارة بفضل مقياس حراري التنظيم ويتم الحفاظ عليها بفضل مقياس حراري الأمن
- يمكن استرجاع زيت القلي وهذا بعد تصفيتها في حوض متواجد في الجهة السفلى لموقد القلي
- تفريغ دن المقلاة يتم بواسطة حنفية ذات قطر"1 مصنوعة خصيصا للزيوت الساخنة
- سلال المقلاة مصنوعة من أسلاك الفولاذ المطلي بالكروم المستعمل خصيصا للطبخ
- أرجل مواقد القلي مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة
- يمكن تشغيل مواقد القلي وفق كل أنواع الغاز

Bac de récupération d'huile

حوض استرجاع الزيت

Couvercle en acier inox

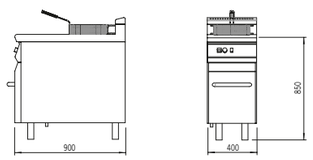
غطاء من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ

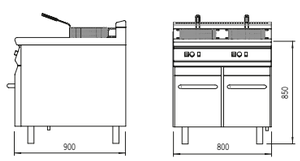
Cuve emboutie

دن متماسك

DONNÉES TECHNIQUES

		1 bac	2 bacs
Dimensions appareil (LXPXH)	mm	400x900x850	800x900x850
Nombre de paniers	Pc	1	2
Capacité cuve	lt.	20	2x20
Puissance	Kw	24	48





Cuseurs à pâtes

آلات طبخ العجائن

- Le cuiseur à pâtes permet de cuire à l'eau chaude divers aliments tels que les pâtes, le riz et les légumes
- Le dessus et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- La cuve est réalisée en acier inoxydable AISI 316 pour garantir une résistance maximale aux agressions de l'eau saline. Ses angles arrondis assurent une hygiène parfaite et facilitent le nettoyage
- L'appareil est chauffé par des brûleurs de forme tubulaire en acier inox, équipés d'un thermocouple de sécurité et d'une veilleuse
- L'allumage se fait par impulsion Piézo-électrique
- Le fonctionnement est assuré par une vanne à gaz à deux positions "grande flamme" et "veilleuse"

- La cuve est équipée d'un dispositif de remplissage d'eau et d'un trop plein
- La vidange se fait à l'aide d'une vanne sphérique de 1" montée au niveau du placard inférieur de l'appareil
- Les paniers sont en acier inoxydable et sont munis de poignées athermiques
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- Les cuiseurs à pâtes fonctionnent sur tous gaz

- هذه الآلات تسمح بالطبخ على الماء الساخن مختلف الأغذية مثل العجائن, الأرز و الخضر
- الوجه العلوي للآلات و الغلاف الخارجي مصنوع من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
- دن الآلة مصنوع من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ لضمان مقاومة قصوى للصدأ بسبب الماء المالح, زواياه مستديرة لضمان نظافة جيدة و كذا لتسهيل عملية التنظيف
- يتم تسخين الآلة بمواقد ذات شكل أنبوبي مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ومجهزة بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
- اشتعال المواقد يتم بتحريض البيتزو الكهربائي
- تشغيل الآلة يتم بواسطة حنفية غاز ذات موضعين"شعلة كبيرة" و "شعلة صغيرة"
- حنفية ملئ الماء و تفريغه مهيأة على الدن
- تفريغ دن الآلة يتم بواسطة حنفية ذات قطر"1 متواجدة في الجهة السفلى
- السلال مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ و هي مزودة بمقابض عازلة للحرارة
- أرجل الآلات مصنوعة مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة
- يمكن تشغيل الآلات وفق كل أنواع الغاز

Bec de remplissage

منقار الملىء

Cuve emboutie

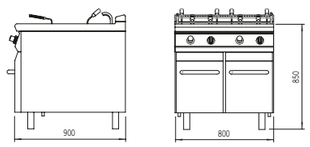
دن متماسك

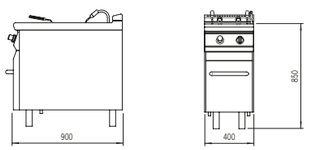
Vidange de la cuve

تفريغ الدن

DONNÉES TECHNIQUES

		1 bac	2 bacs
Dimensions appareil (LXPXH)	mm	400x900x850	800x900x850
Nombre de paniers	Pc	3	6
Puissance	Kw	19	38
Capacité cuve	lt.	42	2x42





Meubles pour grillades

آلات الشواء

- L'habillage extérieur est en acier inoxydable AISI 304 18/10
- La plaque de cuisson, d'épaisseur 15mm est en acier alimentaire. Elle peut être chromée à la demande du client
- Sur le petit meuble, la plaque est entièrement lisse
- Sur le grand meuble, la plaque peut être au choix du client entièrement lisse mi-lisse mi striée ou entièrement striée
- Le plan de cuisson est doté en périphérie d'une tôle de protection anti-éclaboussure
- La grillade est équipée d'une étagère inférieure et d'un tiroir amovible pour la récupération des graisses
- L'allumage des brûleurs se fait par impulsion piézo-électrique
- Les brûleurs, de forme tubulaire, sont en acier inoxydable. Ils sont équipés d'un thermocouple de sécurité et d'une veilleuse
- Le fonctionnement de l'appareil est assuré par une valve thermostatique "minisit" réglable de 100°C à 340°C
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- Les grillades fonctionnent sur tous gaz

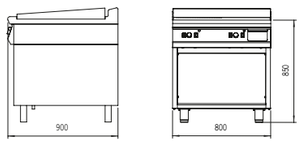
- الغلاف الخارجي لآلات الشواء مصنوع من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
- لوحة الطهي مصنوعة من مادة الفولاذ ذات سمك 15 مم, يمكن أن تكون مطلية بمادة الكروم و هذا حسب رغبة الزبون
- بالنسبة لآلات الشواء ذات الحجم الصغير فإن لوحة الشواء تكون ملساء كاملة
- بالنسبة لآلات الشواء ذات الحجم الكبير فان لوحة الشواء تكون إما ملساء كاملة أو مخططة كاملة أو نصف ملساء نصف مخططة وهذا حسب رغبة الزبون
- تصميم آلات الشواء مجهز بمحيط مصفح محمي ضد التدفقات
- آلات الشواء مجهزة برف سفلي و درج للم واسترجاع مرق الطهي
- اشتعال المواقد يتم بتحريض البيتزو الكهربائي
- المواقد ذات شكل أنبوبي مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ومجهزة بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
- يمكن تغيير درجة حرارة آلات الشواء ما بين 100 د.م و 340 د.م بواسطة صمام ترموستاتي "مينيزيت"
- أرجل آلات الشواء مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة
- يمكن تشغيل آلات الشواء وفق كل أنواع الغاز

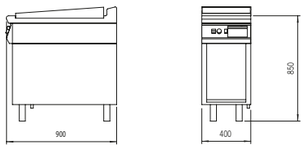
Plaque de cuisson

لوحة الطهي

DONNÉES TECHNIQUES

		Petit meuble	Grand meuble
Dimensions appareil (LXPXH)	mm	400x900x850	800x900x850
Puissance	Kw	11	22





Bain-marie

آلة التسخين بحمام مائي

- Le bain-marie permet le maintien en température des aliments et sauces
- Le dessus, les bacs gastronorme et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- L'appareil est chauffé par des brûleurs de forme tubulaire en acier inoxydable équipés d'un thermocouple de sécurité et d'une veilleuse
- L'allumage se fait par impulsion piézo-électrique
- Le fonctionnement de l'appareil est assuré par une valve thermostatique "minisit" réglable de 30°C à 100°C
- La cuve se vidange à l'aide d'une vanne sphérique montée au niveau du placard inférieur

- Le bain-marie est fourni de série avec 4 bacs GN1/2 + couvercles
- Il est équipé d'une étagère inférieure
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur ce qui permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- Le bain-marie fonctionne sur tous gaz

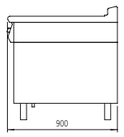
- هذه الآلة تسمح بالمحافظة على الأغذية و المرق ساخنة
- الوجه العلوي, الغلاف الخارجي و الأحواض مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
- تسخين الآلة يتم بواسطة مواقد ذات شكل أنبوبي مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ومجهزة بقنديل السهر ومزدوجة حرارية للأمن
- اشتعال المواقد يتم بتحريض البيتزو الكهربائي
- يمكن تغيير درجة الحرارة ما بين 30 د.م و 100 د.م بواسطة صمام ترموستاتي "مينيزيت"
- يتم تفريغ الدن بواسطة حنفية متواجدة في الجزء السفلي للآلة
- الآلة مجهزة بأربعة أحواض مع غطاء و برف سفلي مفتوح
- أرجل الآلة مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة
- يمكن تشغيل الآلة وفق كل أنواع الغاز

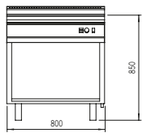
Bac gastronorme

أحواض الطهي

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions appareil (LXPXH)	mm	800x900x850
Capacité bacs	lt.	4x10
Puissance	Kw	15





Tables de préparation

طاولات تحضير

- Les tables sont entièrement construites en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- Le dessus est doté d'un bord arrondi à l'avant, d'un dosseret à l'arrière et d'une étagère inférieure renforcée
- Les tables peuvent être équipées en option d'un caisson à trois tiroirs
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau du produit

- الطاولات مصنوعة كليا من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
- الوجه العلوي للطاولات مقوس من الأمام، لها ركيزة من الخلف و مجهزة برف سفلي متين
- يمكن تجهيز الطاولات على الخيار بصندوق ذو ثلاث أدراج
- أرجل الطاولة مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة

Caisson tiroir

صندوق أدراج

Bord arrondi

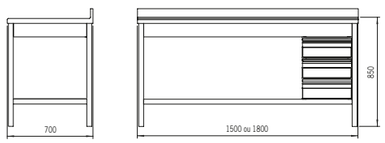
وجه مقوس

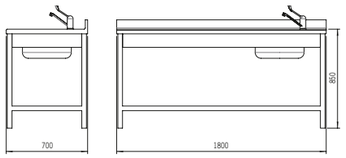
Evier cylindrique en inox

مغسل مستدير

DONNÉES TECHNIQUES

		Petite	Grande
Dimensions (LXPXH)	mm	1500x700x850	1800x700x850





DONNÉES TECHNIQUES

Diamètre bac	mm	420
Dimensions table (LxPxH)	mm	1800x700x850

Rayonnages

رفوف المطبخ

- Les rayonnages sont construits, à la demande du client, en tôle aluminée ou en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Ils comprennent cinq niveaux de rangement
- Les plateaux sont modulables et perforés pour faciliter l'égouttement des ustensiles de cuisine

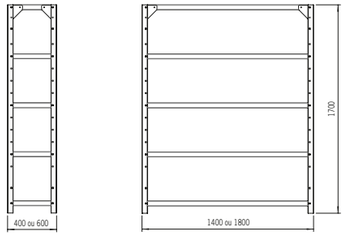
• ا الرفوف مصنوعة كليا من صفائح "الألوميناتو" أو من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ وهذا حسب رغبة الزبون
• تتكون من خمس طوابق لترتيب الأواني
• طوابق الرفوف سهلة التعديل ومثقوبة لتسهيل عملية تقطير الأواني عند غسلها

Plateau perforé

طبق مثقوب

DONNÉES TECHNIQUES

Modèles		Dimensions (LXPXH)
RTP4/140	mm	1400x400x1700
RTP4/180	mm	1800x400x1700
RTP6/140	mm	1400x600x1700
RTP6/180	mm	1800x600x1700



Plonges

مغاسل الأواني

- Les plonges sont entièrement construites en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- Le dessus est doté d'un bord arrondi à l'avant, d'un dosseret à l'arrière et d'un égouttoir a droite
- Les plonges peuvent être équipées en option d'un mitigeur avec ou sans douchette
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur, ce qui permet une bonne mise à niveau du produit

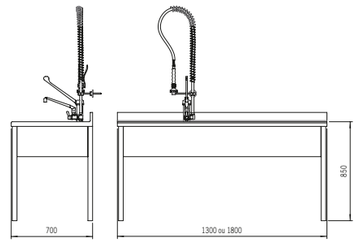
• المغاسل مصنوعة كليا من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ
• الوجه العلوي للمغسل مقوس من الأمام, له ركيزة من الخلف و مجهز بمقطرة على اليمين
• المغاسل مجهزة على الخيار بحنفية "ماء ساخن- ماء بارد" مع أو بدون مرش
• أرجل المغاسل مصنوعة من مادة الفولاذ الغير قابل للصدأ ويمكن ضبط ارتفاعها مما يسمح بتسوية مستوى الآلة

Egouttoir

مقطرة

Bacs emboutis avec tubes trop pleins

مغسل متماسك



DONNÉES TECHNIQUES

		1 bac + égouttoir	2 bacs + égouttoir
Dimensions bac (LXPXH)	mm	600x500x300	600x500x300
Dimensions plonge (LXPXH)	mm	1300x700x850	1800x700x850

I.M.B Industrie sarl
1, bd Mohamed Khemisti 16000 Dar El Beida - Algérie
Tél. +213 21 75 40 73 à 75 - Fax. +213 21 50 82 24 – 50 89 04
e-mail: info@imb-industrie.com
www.imb-industrie.com

Photo, color separation and print by GFP.it

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques ou esthétiques sans préavis