

KitchenChef
PROFESSIONAL



Qualité, design et originalité

COLLECTION 2014

Après 30 ans d'existence et 4 années de diversification et de spécialisation, LMAC a trouvé sa place sur le marché, en tant que véritable spécialiste des marchés dits « de niche » (petites séries).

LMAC est aujourd'hui reconnue pour la qualité des produits proposés et l'originalité de certaines de leurs fonctionnalités.

Depuis l'accord exclusif signé en 2010 avec la prestigieuse Association des Maîtres Cuisiniers de France, l'offre n'a cessé d'évoluer vers des produits haut de gamme, sous la marque Kitchen Chef Professionnal.

**Merci pour votre confiance et votre fidélité
Sylvain COSSETTINI, Dirigeant**

Retrouvez l'ensemble de nos produits électroménagers, d'entretien des sols et de confort & bien-être,

sur notre site internet www.lmac.fr

page 4.

BOISSONS



page 14.

**PRÉPARATION
CULINAIRE**



page 28.

**CONSERVATION
DES ALIMENTS**



page 34.

**CUISSON
& CONVIVIAUX**





Qualité Design Robustesse

*Ce sont les maîtres-mots qui décrivent le mieux
les appareils Kitchen Chef Professional,
que vous découvrirez dans ce nouveau catalogue.*

*Certains appareils sont d'ailleurs distribués
dans le secteur professionnel.*



Boissons



Percolateurs à café PRO



■ ZJ-150



■ ZJ-88

*Qualité
Design
Robustesse*



PRO ■ **Percolateur à café PRO (ZJ-88 / ZJ-150)** Permet de faire du café en gros volume. Ses deux systèmes de chauffe filtrent le café et le maintiennent au chaud. Cuve inox double paroi isolante, poignées thermo-isolantes. Panier filtre inox permanent. Robinet de service. Couvercle inox avec verrouillage de sécurité. Niveau de liquide visible. Interrupteur général et thermostat à réarmement, voyant de mise en marche.

Coloris disponible : noir/inox (base inox peinte en noir).

Existe en 2 volumes : 8,8L (5 à 6L utiles, soit 40 à 50 tasses de 12cL) et 15L (10,5L utiles, soit 80 à 100 tasses de 12cL).

Réf. ZJ-88 Percolateur 8,8L (950W - dimensions de l'appareil H42,5 x L32 x P29cm - poids 2,8Kg)

Réf. ZJ-150 Percolateur 15L (1650W - dimensions de l'appareil H47 x L36,7 x P33,8cm - poids 3,8Kg)

*Tireuse à bière,
mais aussi...*

INCLUS
Fût 5L universel
et son adaptateur

INCLUS
Adaptateur pour fût
pressurisé 5L

*...tous types de boissons
avec le fût universel !*

Consommez des boissons fraîches toute l'année !

Grâce à un ingénieux système équipé d'une pompe et d'un pressostat, le fût est toujours maintenu sous pression, afin de tirer votre boisson préférée à tout moment et de manière constante.

Le compresseur permet d'obtenir une température constante entre 3 et 18°C.

Sont fournis avec l'appareil :

- un adaptateur pour fût de bière de 5L sous pression,
- un fût translucide universel de 5L et son adaptateur, permettant le remplissage et le service de boissons variées (eau, vins, sodas, jus...).



Tireuses à bières et boissons



■ CO-12A

*Qualité
design
Robustes*



■ TH-12B

PRO ■ Tireuse multi-boissons PRO FRESH DRINK (CO-12A) Tireuse à boissons universelle compatible avec les fûts de 5L sous pression ainsi qu'avec un fût de 5L universel multi-boissons (fourni). Refroidissement rapide grâce à un compresseur frigorifique. Indicateur de température, réglage de 1 à 18°C. Poignée de tirage type pro. Pompe de pressurisation du fût toutes boissons. Livrée avec un adaptateur pour fûts de bières pressurisés 5L, un fût universel et son adaptateur pour eau, sodas, vins...

Réf. CO-12A Pro Fresh Drink (88W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H61 x L41 x P29,5cm - poids 13kg)

■ Tireuse multi-boissons FRESH DRINK (TH-12B) Tireuse à boissons universelle compatible avec les fûts de 5L sous pression ainsi qu'avec un fût de 5L universel multi-boissons (fourni). Refroidissement grâce à un système thermoélectrique. Indicateur de température, réglage de 3 à 18°C. Poignée de tirage type pro. Pompe de pressurisation du fût toutes boissons. Livrée avec un adaptateur pour fûts de bières pressurisés 5L, un fût universel et son adaptateur pour eau, sodas, vins...

Réf. TH-12B Fresh Drink (73W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H50 x L41 x P29,5cm - poids 6,5kg)

Centrifugeuse - Bouilloire



PC700 Boutons de commande



JLRS-180A Réglage de la température



JLRS-180A Indicateur lumineux



■ PC700



■ JLRS-180A

■ **Centrifugeuse (PC700)** Idéale pour réaliser des boissons saines et naturelles à base de fruits et légumes. Entièrement démontable, entretien facile grâce au filtre et à la râpe amovibles. Corps inox brossé, filtre et râpe acier inoxydable. Stabilité assurée par 4 ventouses antidérapantes. Ouverture large et sécurisée. Bac amovible de récupération de la pulpe (1,8L). 2 vitesses : 15000 tr/min (fruits et légumes tendres) et 18000 tr/min (fruits et légumes plus fermes). Verre doseur et brosse de nettoyage fournis. Coloris disponible : inox brossé/noir.

Réf. PC700 Centrifugeuse (850W - 230V - 50Hz - dimensions de l'appareil H39 x L20,5 x P30cm - poids 4kg)

■ **Bouilloire (JLRS-180A)** Belle finition et design irréprochable. Corps inox brossé, paroi double isolation, poignée isolante. Résistance cachée limitant l'accumulation du tartre. Rotation à 360° du socle. Range-cordon. Température réglable de 30 à 100°C, avec fonction maintien au chaud. Niveau d'eau visible avec indicateur lumineux dès la température désirée atteinte. Arrêt automatique. Couvercle verrouillable. Filtre démontable pour un nettoyage aisé. Volume : 2L (1,7L utile). Coloris disponible : inox brossé/noir.

Réf. JLRS-180A Bouilloire (2200W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H26 x L16 x P25cm - poids 1,3kg)



Poignée



Bouchon silicone



Pressage

Presse-fruits & légumes PRO



*Qualité
Design
Robustness*

■ JUICE PRO



PRO ■ **Presse-fruits & légumes JUICE PRO** Avec cet appareil, profitez pleinement des bienfaits des fruits et des légumes, car le goût, les vitamines et les minéraux des aliments sont préservés. Extraction du jus par pression à froid (vis sans fin) et séparation automatique de la pulpe. Fonction reverse en cas de bourrage. Moteur induction très silencieux (30Db). Vitesse : 80 tr/min. Corps inox brossé.
Coloris disponible : inox brossé/noir.

Réf. Juice Pro (150W - 220-240V - dimensions de l'appareil H42 xL20 x P23cm - poids 4,2Kg)



Machines à glaçons



Tiroir et pelle



Tableau de commandes

■ ZB-12-CI

■ ZB-12-CS



■ ZB-12-CB



Qualité
Premium



■ ZB-12-CR



■ **Machine à glaçons (Silver ZB-12-CS / Blanc ZB-12-CB)** Appareil compact produisant 10 glaçons (3 tailles au choix) toutes les 8, 10 et 12 minutes (soit 10 à 15Kg / 24h) selon taille de glaçon choisie. Compresseur silencieux (gaz R134a) refroidissant par ventilation. Arrêt automatique en cas de manque d'eau et quand le bac à glaçons est plein. Pelle à glaçons et godet fournis. Contenance : 1,8L. Coloris disponibles : silver, blanc.

Réf. ZB-12-CS Machine à glaçons silver et ZB-12-CB Machine à glaçons blanche (140W - 220-230V - dimensions de l'appareil H33,3 x L34,3 x P25,6cm - poids 10,5kg)

■ **Machine à glaçons (Noir ZB-12-CI / Rouge ZB-12-CR)** Appareil compact produisant 10 glaçons (3 tailles au choix) toutes les 8, 10 et 12 minutes (soit 10 à 15Kg / 24h) selon taille de glaçon choisie. Compresseur silencieux (gaz R134a) refroidissant par ventilation. Arrêt automatique en cas de manque d'eau et quand le bac à glaçons est plein. Pelle à glaçons et godet fournis. Corps inox brossé et façade couleur. Contenance : 1,8L. Coloris disponibles : noir, rouge.

Réf. ZB-12-CI Machine à glaçons noire et ZB-12CR Machine à glaçons rouge (140W - 220-230V - dimensions de l'appareil H33,3 x L34,3 x P25,6cm - poids 10,5kg)



YT-E-005A Bac à glaçons et pelle



Panneau de commande



LYT-E-005B Bac à glaçons et pelle

Machines à glaçons

■ YT-E-005A



■ YT-E-005B



■ **Machine à glaçons (YT-E-005A / YT-E-005B)** Appareil ultra compact. Corps inox, couvercle translucide et fumé. Programme d'auto-nettoyage semi-automatique. Fabrique 9 glaçons toutes les 9 à 10 minutes en moyenne (soit 10 à 12kg / 24h) selon la température de l'eau et de l'air. 1 taille de glaçon (7g, Ø 2cm x L3,2cm). Réservoir d'eau 2,2L. Bac à glaçons capacité 0,8kg. Compresseur silencieux (gaz R134a), refroidit par ventilation. Arrêt automatique en cas de manque d'eau et lorsque le bac à glaçons est plein. Livrée avec une pelle à glaçons.
Coloris disponibles : inox brossé, blanc.

Réf. YT-E-005A Machine à glaçons blanche (140W - 220-240V - dimensions de l'appareil H32,7 x L24,5 x P36cm - poids 10kg)

Réf. YT-E-005B Machine à glaçons inox brossé (140W - 220-240V - dimensions de l'appareil H32,7 x L24,5 x P36cm - poids 10kg)

Machine à glaçons PRO



Écran LCD



Bac à glaçons



PRO ■ **Machine à glaçons PRO (ZB-06-B)** Cet appareil multifonctions semi-professionnel permet la fabrication de glaçons et la production d'eau chaude et d'eau froide. Extrêmement pratique, elle peut fonctionner raccordée au réseau d'eau domestique, ou de manière autonome, par remplissage manuel ou en lui apposant une bombonne d'eau professionnelle (18,9L). Fabrique 12 glaçons toutes les 10 minutes (12 à 15Kg / 24h), réservoir de 1Kg. Produit 3,5L d'eau chaude à 90°C par heure et 2L d'eau froide à moins de 10°C par heure. Réservoirs d'eau froide de 2,5L et d'eau chaude de 1L. Compresseur silencieux (gaz R134a). Refroidissement par ventilation. Arrêt automatique en cas de manque d'eau et lorsque le bac à glaçons est plein. Écran LCD avec affichage de l'heure. Pelle à glaçons fournie. Coloris disponible : noir/inox.

Réf. ZB-06-B Machine à glaçons (700W - Chauffage : 550W - Compresseur : 150W - 220-230V - dimensions de l'appareil H52,5 x L33 x P46,5m - poids 16kg)



Écran LCD



Tiror à glaçons

Machines à glaçons



■ ZB-08-BN

■ ZB-08-BS



■ **Machine à glaçons (Silver ZB-08-BS / Noire ZB-08-BN)** Appareil semi-professionnel très compact, permettant la réalisation de 12 glaçons toutes les 10 minutes (12 à 15Kg / 24h). Corps inox brossé et finition couleur. Écran LCD tactile, programmable (départ/arrêt différés). Compresseur silencieux (gaz R134a) refroidissant par ventilation. Arrêt automatique en cas de manque d'eau et lorsque le bac à glaçons est plein. Pelle à glaçons et godet fournis. Contenance : 1,5L. Coloris disponibles : inox brossé/silver, inox brossé/noir.

Réf. ZB-08-BS Machine à glaçons inox/silver (150W - 220-230V - dimensions de l'appareil H30 x L30 x P36cm - poids 11Kg)

Réf. ZB-08-BN Machine à glaçons inox/noire (150W - 220-230V - dimensions de l'appareil H30 x L30 x P36cm - poids 11Kg)

Préparation culinaire





“ LMAC,
partenaire des Maîtres Cuisiniers de France

En 2010, LMAC signe un protocole d'accords exclusifs avec la prestigieuse association des Maîtres Cuisiniers de France. Les marques Kitchen Chef et Kitchen Chef Professional bénéficient d'une véritable reconnaissance des professionnels de la cuisine.

L'association des Maîtres Cuisiniers de France, créée il y a plus de 60 ans, regroupe 460 chefs dans le monde entier. Elle a pour vocation de maintenir, faire évoluer et transmettre la gastronomie française élevée au rang d'Art.

**Meilleurs ouvriers de France et grands chefs se
côtoient pour le meilleur de la gastronomie française.**

www.lmac.fr

www.maitrescuisiniersdefrance.com

Mr Christian Tetedoie

Meilleur Apprenti de France (1979) - Meilleur Ouvrier de France (1996)
Président de l'Association des Maîtres Cuisiniers de France depuis 2011



■ EF-706S



EF-706 rouge *



EF-706 bleu *



EF-706 orange *



EF-706 fuchsia *

* Coloris disponibles ultérieurement



Kit complet



■ **EF-706-MG Kit Hachoir** : 3 grilles, 1 poussoir à viande, accessoires à kébbés et saucisses, 1 presse tomates avec plateau de récolte du jus et tamis de filtration



■ **EF-706-SCHR Kit à Légumes**
(disponible en mai 2014)



■ **Kit Pâtisserie fourni avec le robot** :
1 feuille pour pâte légère, 1 fouet et 1 crochet pour pâte lourde



Poignée de transport

Robot pâtissier et multifonctions PRO

■ EF-706B



PRO ■ **Robot PRO (Silver EF-706S / Noir EF-706B / Noir&Silver EF-706BS)** Robot de qualité semi-professionnelle, idéal pour les passionnés de cuisine. Corps fonte d'aluminium, bol inox (4,7L) et couvercle transparent anti-projections. Mélange silencieux par système planétaire. 6 vitesses + pulse. 5 pieds antidérapants. Kit pâtisserie fourni avec le robot, comprenant : 1 fouet, 1 crochet pour pâte lourde et 1 feuille pour pâte légère. Coloris disponibles : noir/silver, noir, silver. 2 Kits d'accessoires en option, disponibles sur commande : Kit hachoir, presse tomates, kébbés et saucisses, Kit à légumes. Très pratiques, les accessoires pour kébbés se rangent dans le poussoir à viande.

Réf. EF-706S Robot silver (1000W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H39 x L27,5 x P36cm - poids 7,5Kg)

Réf. EF-706B Robot noir (1000W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H39 x L27,5 x P36cm - poids 7,5Kg)

Réf. EF-706BS Robot noir/silver (1000W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H39 x L27,5 x P36cm - poids 7,5Kg)

Réf. EF-706-MG Kits d'accessoires pour hachoir (Kit hachoir, presse tomates, kébbés et saucisses et Kit à légumes)

Réf. EF-706-SCHR Kit à légumes

Trancheuses PRO



SL-4383 Lame
démontable



SL-4383 Plateau
démontable



SL-722 Réglage
d'épaisseur de coupe



Qualité
st

■ SL-4383



■ SL-722



■ **Trancheuse (SL-4383)** Idéale pour couper avec précision de nombreux aliments (charcuterie, gros jambons, fromages durs, légumes frais...). Corps tôle d'aluminium, lame universelle acier inox facilement démontable (Ø 22cm, 100 tr/min). Chariot démontable pour un nettoyage aisé et très pratique pour ranger l'appareil. Presse-aliments à picots. 4 pieds ventouses assurent une parfaite stabilité. Plateau de 324cm² (18,5 x 17,5cm) pour faciliter le positionnement de gros jambons. Longueur de coupe jusqu'à 24cm. Hauteur de coupe jusqu'à 18,5cm. Épaisseur de coupe de 0 à 17mm. Coloris disponible : gris titane.

Réf. SL-4383 Trancheuse PRO (180W - 230V - 50Hz - dimensions de l'appareil H29,3 x L48 x P29,3cm - poids 5,7kg)

PRO

■ **Trancheuse PRO (SL-722)** Parfaite pour vos découpes de charcuterie, gros jambons, fromages et légumes durs. Grâce à son moteur induction avec engrenages en métal, puissance, rapidité et silence sont au rendez-vous ! Corps fonte d'aluminium, plateau aluminium anodisé incliné sur un plan, lame 22cm acier inoxydable haute qualité avec protection intégrale. Épaisseur de coupe jusqu'à 21mm. Bras articulé, picots alu, chariot facilement démontable. Aiguiseur de lame intégré. 4 pieds antidérapants.

Réf. SL-722 Trancheuse PRO (130W - 230V - 50Hz - dimensions de l'appareil H34 x L48 x P39cm - poids 12kg)



Aiguseur de lame



Réglage épaisseur de coupe



Poussoir à picots

Trancheuse PRO

■ HSB-250



PRO ■ **Trancheuse PRO (HSB-250)** Trancheuse professionnelle idéale pour toutes vos découpes de charcuterie, fromage et légumes durs. Grâce à son moteur professionnel asynchrone (282 tr/min), puissance, rapidité et silence sont au rendez-vous ! Corps en fonte d'aluminium, lame de 25cm acier inoxydable haute qualité, avec protection intégrale. Large plateau de 18x16,5cm (facilement démontable) incliné sur 2 plans, facilitant le positionnement d'un gros jambon. Simplicité d'utilisation, bras articulé, double picots en aluminium. Épaisseur de coupe jusqu'à 12mm, réglage et parallélisme précis au moyen de la vis de réglage. Longueur de coupe jusqu'à 21,5cm et hauteur de coupe jusqu'à 19cm. Aiguseur de lame intégré pour un meilleur résultat de coupe. 4 pieds antidérapants. Coloris disponible : aluminium.

Réf. HBS-250 Trancheuse PRO (150W - 230V - 50Hz - dimensions de l'appareil H35,5 x L48,2 x P44cm - poids 16,5Kg)

Hachoir



MG-120-R Kit légumes



MG-120-R Kit coulis de tomate



MGI-80 Kit saucisses et kébbés, 3 disques coupants et 1 poussoir

■ MG-120-R



Qualité
Design
Robustesse



■ MGI-80



■ **Hachoir multifonctions (MGB-120-R)** Il hache, râpe, émince et prépare coulis, saucisses... Livré avec 3 disques coupants, un Kit légumes, un Kit saucisses, un Kit coulis et un Kit hachoir. Corps ABS, râpe et couteau acier. Entièrement démontable pour un entretien facile. Bouton marche/arrêt et bouton d'inversion du sens de rotation afin d'éviter les bourrages. Cordon de 1,3m. Coloris disponible : rouge métallisé.

Réf. MGB-120-R Hachoir (450W - 1200W en blocage - 230V - 50Hz - dimensions de l'appareil H25,3 x L41,5 x P25cm - poids 4,5kg)

■ **Hachoir multifonctions (MGI-80)** Il hache et vous permet de réaliser des saucisses et kébbés... Livré avec 3 grilles, un Kit saucisses, un plateau de chargement en inox et une vis sans fin. Corps ABS, couteau acier inoxydable. Entièrement démontable pour un entretien facile. Bouton marche/arrêt et bouton d'inversion du sens de rotation afin d'éviter les bourrages. Cordon 1,3m. Coloris disponible : silver.

Réf. MGI-80 Hachoir (300W - 800W en boccage - 230V - 55Hz - dimensions de l'appareil H23 x L28 x P18,5cm - poids 2,75kg)



Couvercle du hachoir



Kit saucisses et kébbés, 3 disques coupants et 1 poussoir

Hachoir PRO N°10

■ AMG-199



Qualité
Design
Robuste



PRO ■ **Hachoir PRO (AMG-199)** Grâce à son moteur de qualité professionnelle, ce hachoir est idéal pour hacher de grosses quantités en un temps minimum : rapidité et puissance sont au rendez-vous ! Capacité : 3kg/min. Corps aluminium brossé, couteau inox, large plateau aluminium. 3 disques métalliques (4 et 8 mm + triangle). Engrenages métalliques. Fonction reverse en cas de bourrage. Poussoir à viande. 4 pieds antidérapants. Protection du moteur par un coupe-circuit en cas de surchauffe. Kit à saucisses et kébbés fournis. Coloris disponible : inox brossé.

Réf. AMG-199 Hachoir PRO (700W - 1800W en blocage - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H34,5 x L18 x P28,7cm - poids 5kg)

Mandoline - Râpe



■ VC-02



■ PC-200

■ **Râpe (VC-02)** Facile d'utilisation, elle est idéale pour râper, couper et émincer de nombreuses variétés d'aliments. Facilement démontable pour un nettoyage aisé. Large cheminée (Ø 52mm) et préparation tombant directement dans le plat. 4 pieds antidérapants. 5 cônes fournis. Coloris disponible : gris/blanc brillant et ceinture inox brossé.

Réf. VC-02 Râpe (150W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H28,3 x L18,5 x P19,5cm - poids 1,3kg)

■ **Mandoline (PC-200)** Appareil multifonctions pour trancher, râper, émincer et réaliser des juliennes. Rangement pratique des accessoires dans le tiroir de l'appareil. Facilement démontable pour un nettoyage aisé. Cheminée pouvant recevoir 3 tailles de fruits et légumes, jusqu'à 80mm maximum. Tiroir amovible de récupération ou utilisable directement sur un plat (fond ouvert). 8 accessoires fournis : trancheur épais / mince / à frites, râpe à glaçons / à fromage / à purée, julienne fine / épaisse. Coloris disponible : vert.

Réf. PC-200 Mandoline (30W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H23,5 x L37 x P12cm - poids 1,6kg)

Robot pâtissier

■ SM-169-BR



■ SM-169-BR



■ SM-169-B



■ **Robot pâtissier (SM-169-B / SM-169-BR)** Robot ultra compact fourni avec 4 accessoires : un fouet, un crochet pour pâte lourde, une feuille pour pâte légère et un blender à 6 lames, dont 2 crantées. Corps ABS, bol mélangeur et de pétrissage inox (4L). 6 vitesses, fonction Pulse. Couvercle transparent anti-projections. Stabilité assurée par 4 pieds ventouses.

Coloris disponible : rouge, silver.

Réf. SM-169-BR Robot pâtissier rouge (600W - 220-240V - 50Hz - dimensions de l'appareil H31 x L37 x P21cm - poids 3,9Kg)

Réf. SM-169-B Robot pâtissier silver (600W - 220-240V - 50Hz - dimensions de l'appareil H31 x L37 x P21cm - poids 3,9Kg)

- De nombreuses couleurs pour s'accorder à votre déco



*Qualité
Design
Robustesse*



- Un kit de 4 sucettes glacées, pour les petits et grands gourmands



- Design généreux, ludique et original !

Sorbetière à glaces naturelles

Frutimix
by
KitchenChef
PROFESSIONAL



■ Sorbetière à glaces naturelles FRUTIMIX

Idéale pour réaliser des desserts glacés naturels selon votre imagination, à servir directement dans une coupe ou sous forme de sucettes glacées ! Compacte et facile à nettoyer. Coloris disponibles : fuchsia, vert, bleu, blanc.

Réf. Frutimix (150W - 220-240V - 50-60Hz)

dimensions de l'appareil H29,6 x L16 x P21,8cm - poids 1,4Kg)



Épluchez et nettoyez les fruits



Coupez-les en petits morceaux, retirez noyaux, pépins, queues ou trognons



Mettez les fruits à congeler au moins 24h, ou choisissez des fruits déjà achetés congelés



Sortez les fruits du congélateur 10min avant utilisation



Insérez les morceaux dans la cheminée du Frutimix, mixez, récupérez votre glace et dégustez !

Buffet de service PRO



Bouton de commande de la température



Poignées isolantes



■ L-BS400C



Robustesse

PRO ■ **Buffet de service PRO (L-BS400C)** Cet appareil multifonctions semi-professionnel bénéficie d'une finition et d'un design irréprochables. Avec son corps tout inox brossé et ses poignées isolantes, il est parfait pour recevoir plusieurs convives à dîner ou pour la réalisation de cocktails festifs, et maintient les apéritifs préparés au chaud. Base chauffante inox brossé, plat de présentation inox et 3 bacs inox accompagnés de leur couvercle plastique transparent. 4 utilisations possibles : maintient au chaud des plats dans chacun des bacs ou directement sur le socle, plat de présentation des mets, réchauffage des assiettes avant utilisation, peut s'utiliser également comme chauffe-plat (cordon intégré). Température réglable sur 4 positions (40 à 140°C). Entièrement démontable pour un nettoyage aisé. Coloris disponible : inox brossé.

Réf. L-BS400C Buffet de service (450W - 230V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H26 x L16 x P25cm - poids 5,2Kg)

Balances de ménage vintage

■ VKS-303-1

■ VKS-303-4



■ VKS-303-2

■ VKS-303-3



■ **Balance de ménage vintage (VKS-303)** Plateau en verre. Touches sensibles, écran LCD. Choix de l'unité de mesure. Fonction tare. Poids maximum 5Kg avec précision 1g. Arrêt automatique ou manuel.

(fonctionne avec une pile lithium CR2032, 3V - dimensions de l'appareil H1,7 x L14 x P18cm - poids 327g)



Réf. VKS-303-4
«Seven up»



Réf. VKS-303-1
«Casino Paris»



Réf. VKS-303-2
«Pernot»



Réf. VKS-303-3
«Foods»

Conservation des aliments





Mise sous vide d'air
d'un bocal



Bouton de commande

Appareil à emballer sous vide d'air

■ VS-2650 PRO



■ VS-2650



■ VBR-280



■ VC-8100



PRO ■ Appareil à emballer sous vide d'air (VS-2650 PRO Pack : appareil + accessoires / VS-2650 appareil seul) Appareil semi-professionnel pour conditionner hermétiquement les aliments sous vide d'air dans un film plastique, pour une meilleure conservation. Saveur et valeur nutritive des aliments sont ainsi préservées. Simple d'utilisation, il fait le vide, soude et coupe le sac en une seule opération. Il peut fonctionner en mode automatique ou manuellement. Double soudure pour une meilleure étanchéité. Temporisateur électronique. 2 modes : mode normal (0,8 bars) ou doux (0,4 bars), et mode aliments secs ou aliments humides. Range-cordon. Coloris disponible : noir/inox brossé.

Réf. VS-2650 PRO Pack : Appareil silver (120W - 230V - dimensions de l'appareil H7,6 x L36,5 x P14,5cm - poids 1,45kg) + Accessoires (VBR-280 + VC-8100 + 10 sacs 22x30cm + 8 sacs 28x40cm)

Réf. VS-2650 Appareil à emballer seul blanc (120W - 230V - dimensions de l'appareil H7,6 x L36,5 x P14,5cm - poids 1,45kg) + Accessoires (10 sacs 22x30cm + 8 sacs 28x40cm)

Réf. VBR-280 2 rouleaux (28cm x 3m chacun)

Réf. VC-8100 3 bocaux (2L / 1,4L / 0,7L, couvercles, tuyau et embouts de raccordement)

Stérilisateurs

■ LF-280105-A2



LF-280108-A2 Écran
LCD de commande



Robinet de vidange

■ LF-280108-A2



■ **Stérilisateur (LF-280105-A2)** Idéal pour stériliser les bocaux, faire du pot-au-feu, de la soupe en gros volume, le vin chaud... Cuve émaillée double couche (27,5L). Poignées thermo-isolantes. Robinet de vidange. Thermostat 100°C (témoin de fonctionnement), minuterie 120min. Protection contre la surchauffe. Range cordon et grille démontable (Ø 32cm) pour un rangement et un entretien faciles. Coloris disponible : émail blanc/gris.

Réf. LF-280105-A2 Stérilisateur (1800W - 220-230V - dimensions de l'appareil H48 x L46,5 x P41,5cm - poids 5,5kg)

■ **Stérilisateur (LF-280108-A2)** Idéal pour stériliser les bocaux, faire du pot-au-feu, de la soupe en gros volume, le vin chaud... Cuisson précise grâce à la minuterie qui ne démarre que lorsque la température programmée est atteinte. Cuve émaillée double couche (27,5L). Poignées thermo-isolantes. Robinet de vidange. Écran LCD de contrôle affichant temps et température. Protection contre la surchauffe. Range cordon et grille démontable (Ø 32cm). Coloris disponible : émail blanc/gris.

Réf. LF-280108-A2 Stérilisateur (1800W - 220-230V - dimensions de l'appareil H48 x L46,5 x P41,5cm - poids 5,8kg)



ZJ-200TD Fonction minuteur



Panneau de contrôle et de commande



Poignées de verrouillage thermo-isolantes

Stérilisateurs PRO

■ ZJ-200TD minuterie



■ ZJ-200T



Qualité
professionnelle
industrielle

PRO ■ **Stérilisateur PRO (ZJ-200TD / ZJ-200T)** Appareil semi-professionnel, idéal pour stériliser les bocaux, faire du pot-au-feu, de la soupe en gros volume, du vin chaud... Cuve inox et couvercle inox avec système de verrouillage. Robinet de vidange. Fonction maintien de la température. Thermostat de 0 à 100°C (témoin de fonctionnement). Poignées thermo-isolantes. Protection contre la surchauffe avec un thermofusible réarmable. Interrupteur général. Voyant de mise en chauffe et voyant de maintien en température. Cuve 19L (dimensions intérieures Ø 26,7 x H34cm) pouvant contenir jusqu'à 12 bocaux de 0,5L chacun ou 8 bocaux de 1L chacun (selon la marque des bocaux). Coloris disponible : inox/noir (base inox peinte en noir).

Réf. ZJ-200TD Stérilisateur PRO avec minuterie (1650W - 220-230V - dimensions de l'appareil H51 x L36 x P34cm - poids 3,5kg)

Réf. ZJ-200T Stérilisateur (1650W - 220-230V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H51 x L36 x P34cm - poids 3,5kg)

Déshydrateur d'aliments

■ FD-880E



Écran LCD et boutons de commande



Plateaux amovibles

- Nombreux*
- ✓ Économie d'argent
 - ✓ Gain de place
 - ✓ Facile à utiliser
 - ✓ Produits de saison toute l'année
 - ✓ Pour de nombreux types d'aliments

■ **Déshydrateur d'aliments (FD-880E)** Appareil idéal pour économiser de l'argent et de l'espace, tout en conservant vos aliments de manière naturelle et en préservant leur valeur nutritive. Vous pourrez sécher vos fruits, légumes, herbes, champignons, plantes et fleurs, viandes, volailles et poissons, et profiter toute l'année en abondance de produits hors-saison à prix raisonnable. Les aliments restent sains, diététiques, délicieux et conservent leurs vitamines et leur goût. Ils deviennent aussi faciles à transporter, pour emporter en voyage, camping, pique-nique, encas pour les sportifs... Le déshydrateur est très simple d'utilisation : étalez vos aliments sur les plateaux, réglez sur la température désirée puis branchez l'appareil. Le séchage par ventilation chaude permet un séchage homogène des aliments. 5 plateaux amovibles pour un nettoyage aisé (Ø 30cm, soit une surface de séchage de 3450cm²). Timer 12h avec écran LCD. 4 choix de températures de chauffage en fonction du type d'aliment (de 38 à 65°C). Coloris disponible : blanc/transparent.

Réf. FD-880E Déshydrateur (400W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H32,5 x L31 x P31cm - poids 2,15Kg)



Plateaux amovibles

Déshydrateur d'aliments



■ FD-660

avantages !

- ✓ Diététique et sain
- ✓ Savoureux
- ✓ Vitaminé
- ✓ Facile à emporter
- ✓ Conservation naturelle

■ **Déshydrateur d'aliments (FD-660)** Appareil idéal pour économiser de l'argent et de l'espace, tout en conservant vos aliments de manière naturelle et en préservant leur valeur nutritive. Vous pourrez sécher vos fruits, légumes, herbes, champignons, plantes et fleurs, viandes, volailles et poissons, et profiter toute l'année en abondance de produits hors-saison à prix raisonnable. Les aliments restent sains, diététiques, délicieux et conservent leurs vitamines et leur goût. Ils deviennent aussi faciles à transporter, pour emporter en voyage, camping, pique-nique, encas pour les sportifs... Le déshydrateur est très simple d'utilisation : étalez vos aliments sur les plateaux, réglez sur la température désirée puis branchez l'appareil. Le séchage par ventilation chaude permet un séchage homogène des aliments. 5 plateaux amovibles pour un nettoyage aisé (Ø 32,5cm, soit une surface de séchage de 4145cm²). Possibilité d'assembler jusqu'à 10 plateaux au total. Coloris disponible : blanc cassé. Boîte de 3 plateaux supplémentaires vendue séparément.

Réf. FD-660 Déshydrateur (500W - 220-240V - 50Hz - dimensions de l'appareil H27 x L34 x P34cm - poids 2,7Kg)

Réf. PFD-660 3 plateaux

Cuisson & conviviaux



Plancha gril PRO



Base chauffante



Réglage de l'épaisseur de cuisson



Vue arrière



■ AJ-5001-A

*Qualité
Design
Robustes*

PRO ■ **Plancha gril PRO (AJ-5001-A)** Appareil multifonctions de qualité semi-professionnelle, cette plancha gril est parfaite pour les croques-monsieurs, grillades, paninis, la cuisson plancha ou barbecue. Corps acier et fonte d'aluminium. 2 jeux de plaques amovibles (1 lisse et 1 gril, 29 x 26cm chacune) offrant une grande surface de cuisson (1508cm² de surface totale de cuisson). Revêtement anti-adhésif des plaques pour un nettoyage facile. Tiroir de récupération des jus et graisses pour une cuisson diététique. Épaisseur de cuisson jusqu'à 5cm (cuisson de pièces de viande épaisses). Puissance de chauffe réglable, thermostat de maintien de la température. Range-cordon, poignée froide, ouverture à 180°. Coloris disponible : inox/silver.

Réf. Plancha gril PRO (1800W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H13 x L35 x P36cm - poids 5,5 Kg)

Plancha à gaz



Tiroir de récupération



Commandes

■ 1003



■ BQ-001



■ **Plancha à gaz (1003)** La cuisson à la plancha est saine, diététique et variée (poissons, viandes, légumes et fruits). Elle est aussi idéale pour une cuisine festive et conviviale ! Utilisation modulable grâce à plusieurs brûleurs à gaz : meilleure répartition de la chaleur sur les points de chauffe ou tout simplement sur une seule partie. Ses 3 brûleurs offrent une large surface de cuisson (63 x 35,5cm, soit 2200cm²) revêtue d'acier émaillé et permettent de cuire plusieurs aliments en même temps, pour 8 couverts, à une température supérieure à 300°C. Corps et panneau de commande frontal en acier. Allumage piezzo. Bac amovible récupérateur de jus. Coloris disponible : silver/noir.

Set de 5 ustensiles et leur mallette de rangement en option, disponible sur commande.

* Cette plancha peut être utilisée sur un chariot à roulette (accessoire en option, sur commande).

Réf. 1003 Plancha à gaz 3 brûleurs (7500W, soit 2,5kW par brûleur - dimensions de l'appareil H24 x L63 x P47cm - poids 14,75Kg)

Réf. BQ-001 Mallette de 5 ustensiles

Plancha à gaz



Revêtement acier émaillé

■ 1002



■ BQ-001



■ 1002 *



■ **Plancha à gaz (1002)** La cuisson à la plancha est saine, diététique et variée (poissons, viandes, légumes et fruits). Elle est aussi idéale pour une cuisine festive et conviviale ! Utilisation modulable grâce à plusieurs brûleurs à gaz : meilleure répartition de la chaleur sur les points de chauffe ou tout simplement sur une seule partie. Ses 2 brûleurs offrent une grande surface de cuisson (45 x 35cm, soit 1575cm²) revêtue d'acier émaillé et permettent de cuire plusieurs aliments en même temps, pour 6 couverts, à une température supérieure à 300°C. Corps et panneau de commande frontal en acier. Allumage piezzo. Bac amovible récupérateur de jus. Coloris disponible : silver/noir. Set de 5 ustensiles et leur mallette de rangement en option, disponible sur commande.

* Cette plancha peut être utilisée sur un chariot à roulette ; accessoire en option, disponible sur commande.

Réf. 1002 Plancha à gaz 2 brûleurs (5000W, soit 2,5kW par brûleur) - dimensions de l'appareil H24,5 x L50,5 x P46,5cm - poids 9,5Kg)

Réf. BQ-001 Mallette de 5 ustensiles

Friteuses PRO



Bouton de commande



Thermofusible de sécurité



Couvercle avec vitre et filtre permanent

■ 2XDA35X



■ DA35X



PRO ■ **Friteuse PRO (2XDA35X)** Idéale pour faire des frites en grand volume ou pour 2 types de cuissons différentes (frites, friture de poissons, poulet pané...). Cuves émaillées et corps tout inox finition pro. Couvercle inox avec vitre transparente permettant de contrôler la cuisson. Filtre permanent inox (lavable au lave-vaisselle). 2 cuves amovibles (3,5L chacune, soit 7L au total). Température réglable jusqu'à 190°C, thermofusible de sécurité ré-enclenchable. Entièrement démontable pour un nettoyage aisé. Poignées de transport. Coloris disponible : inox/noir.

Réf. 2XDA35X Friteuse double cuve PRO (2x2000W - 220-230V - dimensions de l'appareil H25 x L41,5 x P42,3cm - poids 5,5kg)

■ **Friteuse (DA35X)** Idéale pour faire des frites comme un pro ou pour d'autres types de cuissons (friture de poissons, poulet pané...). Cuve amovible émaillée (3,5L) et corps tout inox finition pro. Couvercle inox avec vitre transparente permettant de contrôler la cuisson. Filtre permanent inox (lavable au lave-vaisselle). Cuve amovible. Température réglable jusqu'à 190°C, thermofusible de sécurité ré-enclenchable. Entièrement démontable pour un nettoyage aisé. Poignées de transport. Coloris disponible : inox/noir.

Réf. DA35X Friteuse simple cuve (2000W - 220-230V - dimensions de l'appareil H26 x L23,5 x P42,3cm - poids 2,9kg)



Écran LCD



Surface de chauffe



Touches tactiles

Plaques à induction



■ BI-31T24

■ BI-18T24

- **Plaque de cuisson à induction (BI-31T24 / BI-18T24)** Design épuré haut de gamme pour ces plaques posables. Touches tactiles de sélection sur vitre avec écran LCD. 10 niveaux de puissance. Température réglable de 60 à 240°C. Timer 180min. Finition verre. Coloris disponible : noir.

Réf. BI-31T24 Plaque à induction double foyers

(1300W + 1800W - 230V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H6,7 x L60 x P38cm - poids 7Kg)

Réf. BI-18T24 Plaque à induction simple foyer

(1800W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H5,8 x L30 x P38cm - poids 2,6Kg)



Réf. BI-18T24
Plaque à induction
simple foyer



Réf. BI-31T24
Plaque à induction
double foyers

Plaques de cuisson électrique



Bouton de commande



Témoin de chauffe

■ ES-3201C



■ ES-3101



■ ES-3101C



■ ES-3201



- **Plaque de cuisson vitrocéramique (ES-3201C / ES-3101C)** Design épuré et moderne. Corps acier inox brossé. Pieds anti-dérapants. Thermostat réglable, bouton marche/arrêt. Coloris disponible : inox brossé.

Réf. ES-3201C Plaque double foyers (Ø 17,8cm chacun - 1200W chacun - 230V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H8 x L53 x P23,5cm - poids 2,8Kg)

Réf. ES-3101C Plaque simple foyer (Ø 17,8cm - 1200W - 230V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H8 x L30 x P23,5cm - poids 2,4Kg)

- **Plaque de cuisson en fonte (ES-3201 / ES-3101)** Design épuré et moderne. Corps acier inox brossé. Pieds anti-dérapants. Thermostat réglable, bouton marche/arrêt. Coloris disponible : inox brossé.

Réf. ES-3201 Plaque double foyers (Ø 18,8cm et Ø 15,5cm - 1500W + 1000W - 230V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H8 x L53 x P23,5cm - poids 3,6Kg)

Réf. ES-3101 Plaque simple foyer (Ø 18,8cm - 1500W - 230V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H8 x L30 x P23,5cm - poids 2,4Kg)

Plaques vitrocéramiques PRO



Touches tactiles et témoin de chauffe



Bouton de commande



■ ES-3205



■ ES-3105



PRO ■ **Plaque de cuisson vitrocéramique PRO (ES-3205 / ES-3105)** Design haut de gamme et qualité semi-professionnelle. Corps acier et inox brossé, finitoin verre. Sélecteur par touches tactiles sur la vitre, bouton de réglage précis de l'intensité (1 à 5). Coloris disponible : noir/inox.

Réf. ES-3205 Plaque double foyers (Ø 18cm et Ø 15cm - 1000W / 2000W + 1500W - 230V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H8 x L56,5 x P33cm - poids 3,7Kg)

Réf. ES-3105 Plaque simple foyer (Ø 17,8cm - 1000W / 2000W - 230V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H8 x L32,5 x P33cm - poids 2,3Kg)

Fours posables multifonctions



CK-51-GS / CK-42-GS

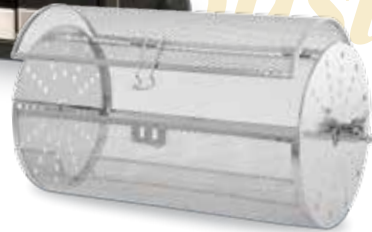


CK-51-GS / CK-42-GS



CK-51-GS / CK-42-GS

■ CK-51-GS



■ CK-42-GS



■ **Four posable (CK-51-GS)** Ce four multifonctions à convection par chaleur tournante, propose les fonctions grill et rôtisserie double (possibilité de positionner 2 volailles). Panier métallique à frites, nuggets... Corps et résistance acier inox. Revêtement intérieur antiadhésif, éclairage intérieur. 5 positions de cuisson + décongélation, thermostat 230°C. Minuterie 120min, marche continue. Lèche-frite et ses 2 pinces de préhension, grille, tournebroche et poignées fournies. Coloris disponible : inox/noir.

Réf. CK-51 Four 51L (2000W - 230V - 50Hz - dimensions de l'appareil H38,5 x L58,5 x P45,5cm - poids 10,5kg)

■ **Four posable (CK-42-GS)** Four multifonctions fonctionnant par convection par chaleur tournante. Fonctions grill et rôtisserie double (possibilité de positionner 2 volailles). Corps acier inox brossé, résistance acier inox. Minuterie 120min, marche continue. Cavité intérieure antiadhésive, éclairage intérieur. Thermostat 230°C, 5 positions de cuisson et décongélation. Accessoires fournis : lèche-frite et ses 2 pinces de préhension, grille, tournebroche double et sa pince de préhension, panier à frites, kit 10 brochettes. Coloris disponible : inox/noir.

Réf. CK-42-GS Four 42L (1800W - 230V - 50Hz - dimensions de l'appareil H36 x L51,5 x P42cm - poids 9,5kg)

Fours posables multifonctions



CK-30-GS / CK-18-BS



CK-18-BS

■ CK-30-GS

■ CK-18-BSL



■ **Four posable (CK-30-GS)** Four multifonctions à convection par chaleur tournante, avec rôtissoire, grill et panier à frites. Corps acier inox noir, résistance acier inox. Cavité intérieure antiadhésive, éclairage intérieur. Thermostat 240°C. 4 positions de cuisson. Minuterie 120min, marche continue. Lèche-frite, grill, tournebroche et panier métallique pour frites fournis. Coloris disponible : inox/noir.

Réf. CK-30-GS Four 30L (1600W - 220V - dimensions de l'appareil H34 x L48 x P39,5cm - poids 8,5kg)

■ **Four posable (CK-18-BSL)** Four multifonctions fonctionnant par convection naturelle. Fonctions rôtissoire et grill. Corps acier inox brossé très qualitatif, résistances acier inox (2 en haut et 2 en bas). Minuterie 60min, marche continue. Cavité intérieure antiadhésive, éclairage intérieur. Thermostat 230°C, 3 positions de cuisson + décongélation. Accessoires fournis : lèche-frite, grille, tournebroche, panier métallique pour frites et pinces de préhension. Coloris disponible : inox/noir.

Réf. CK-18-BSL Four 18L (1000W - 220V - 50Hz - dimensions de l'appareil H28,5 x L41,3 x P32,7cm - poids 5,5kg)

Appareil à raclette



Thermostat réglable



Pierre de cuisson en granite



Grille de barbecue

■ GR-104-S



*Qualité
Design
Robustesse*



■ **Appareil à raclette (GR-104-S)** Appareil 4 en 1, combinant les fonctions d'appareil à raclette pour 4 personnes, de surface en pierre à cuire, fonction grill et fonction barbecue. Pierre en granite démontable pour un nettoyage facile (19,8 x 18,8 x 1cm). Contact alimentaire. Variateur de puissance. Cordon 1m. Fourni avec 4 poêlons antiadhésifs, 4 spatules à gratter et une grille à barbecue.

Coloris disponible : noir.

Réf. Appareil à raclette 4 personnes (650W - 220-240V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H12,8 x L20,5 x P29,5cm - poids 3,2 Kg)



GR-107 Pierre de cuisson et tôle ondulée

Appareils à raclette



■ GR-107



■ GRS-102-S



- **Appareil à raclette (GR-107)** Appareil 3 en 1, combinant les fonctions appareil à raclette pour 4 personnes, surface en pierre à cuire et fonction grill. 2 pierres en granite démontables pour un nettoyage facile (20,2 x 10,2 x 1,8cm chacune). Contact alimentaire. Interrupteur marche/arrêt. Cordon 1m. Fourni avec 4 poêlons antiadhésifs, 2 couvercles pour la fonction grill et 4 spatules à gratter. Coloris disponible : noir.

Réf. GR-107 Appareil à raclette 4 personnes (650W - 220-230V - dimensions de l'appareil H11 x L10,5 x P52,5cm - poids 2,8kg)

- **Appareil à raclette (GRS-102-S)** Appareil combinant les 2 fonctions appareil à raclette pour 2 personnes et surface en pierre à cuire. Pierre en granite démontable pour un nettoyage facile (20,2 x 10,3 x 1,4cm). Contact alimentaire. Interrupteur marche/arrêt. Cordon 1,10m. Fourni avec 2 poêlons antiadhésifs et 2 spatules à gratter. Coloris disponible : noir.

Réf. GRS-102-S Appareil à raclette 2 personnes (350W - 220-230V - 50-60Hz - dimensions de l'appareil H10,5 x L10,5 x P31,5cm - poids 1,5kg)



KitchenChef
PROFESSIONAL



Une marque de Qualité

Kitchen Chef Professional vous invite en cuisine !

Forte de plusieurs gammes de produits innovants, design, originaux et robustes, Kitchen Chef Professionnal propose de nombreuses nouveautés qui sauront vous séduire.

La cuisson et la préparation culinaires sont à l'honneur, et sont les deux gammes principales de notre offre.

Notre objectif ? Vous permettre de créer et de mettre en avant l'art culinaire français, en vous proposant un choix large et qualitatif.



KitchenChef PROFESSIONAL



Villas d'entreprises de la Malnoue, bâtiment D
49 bis avenue de l'Europe - 77184 EMERAINVILLE
Tél. : 01 60 95 01 30 - Fax : 01 64 11 94 87

www.lmac.fr

