

Mobi-Grill

TOURNEBROCHES



PLANCHAS



EQUIPEMENTS



MOBILIERS





Mobi-Grill,

**votre fabricant et
fournisseur français de
tournebroches, planchas, matériels
de cuisson, équipements mobiliers ...**

**Des matériels de cuisson
professionnels pour
réussir tous vos événements
culinaires en extérieur.**





SOMMAIRE



Tournebroches 4

Les tournebroches Mobi-Grill	5
Le Prestige	6
Le Module	8
Le Prestige double	9
Le Pare-vent	10
Le Resto-Grill	11
Le Chariot inox	11
Les Balancelles	12
La Broche à griffes	12
Pourquoi choisir un Mobi-Grill ?	13
Photos de cuisson	14
Tableau de cuisson	15

Planchas



16

Plancha grande capacité	17
Cuisine extérieure modulaire	18
Plancha + feu vif Open'Cook	19



Équipements traiteur 20

Réchaud à gaz	20
Four mobile	21
Friteuse	22
Chafing dish électrique	23
Chauffe sauce électrique	23



Mobiliers traiteur 24

Plan de travail	24
Abri du rôti	25

Histoire de Mobi-Grill 26

LES TOURNEBROCHES




















NOS TOURNEBROCHES

ÉQUIPEMENT

FONCTION

- | | | | |
|-------------|--|---|---|
| 3 | radiants gaz indépendants de 4 kW (thermocouples de sécurité) |  | Maîtriser la cuisson, contrôler la consommation de gaz |
| 1 | broche carrée pleine section en inox 20 x 20 mm (longueur 1,5m) |  | Embrocher la viande (1,15 m utile) |
| 1 | motoréducteur électrique 230 Volts |  | Entrainer des bêtes entières et des pièces de viande jusqu'à 90 kg |
| 2 | pics inox simples |  | Maintenir la viande en début et en fin de broche |
| 1 | pic inox double |  | À utiliser entre deux pièces de viande sur la broche |
| 2 | étriers d'attache inox |  | Maintenir la colonne vertébrale à la broche |
| 1 | lèche-frite inox
de 1240 x 460 x 30 mm épaisseur 2 mm
Doubles plis bords arrondis |  | Faire cuire l'accompagnement, maintenir la viande au chaud.
Nettoyage facilité conformément aux normes d'hygiène |
| 1 | bâche de protection en PVC |  | Protéger pendant le transport et le stockage |
| 1 | lyre double bouteille |  | Finir une bouteille de gaz entamée |
| 1 | allume gaz |  | Allumer l'appareil en toute sécurité |
| 1 | thermomètre à piquer |  | Contrôler la cuisson de la viande à coeur |
| 1 | notice d'utilisation |  | Rendre l'appareil utilisable par tous et faciliter la location |
| + | certificat gaz CE |  | Prouver la conformité en cas de contrôle |
| 1000 | flyers avec emplacement réservé au tampon de votre enseigne |  | Communiquer à proximité |
| 4 | affiches A3 plastifiées personnalisées |  | Communiquer en boutique |
| + | référencement sur la carte OÙ Louer
du site Mobi-Grill |  | Communiquer sur le web |



PRESTIGE

L'alliance parfaite entre le tournebroche et la plancha



NOUVEAU
planchas en
acier émaillé

1 toit acier démontable

Pour réchauffer ou maintenir en température des bacs gastronomes

2 planchas lisses en acier émaillé

350 x 625 mm épaisseur 6 mm à bords relevés équipées de 2 rampes de gaz indépendantes de 7 kW unitaire (veilleuses et thermocouples de sécurité)

Cuisson maîtrisée, consommation de gaz contrôlée

1 bac inox de récupération des graisses à l'avant des planchas

Pour laisser votre espace de travail propre après votre départ

Sur remorque

Pour une utilisation nomade et faciliter la location



Monté sur plateau remorque en inox alimentaire 2 mm d'épaisseur (homologué pour la route, tractable sans permis spécial)
+ 2 béquilles de stabilisation à manivelle
+ 1 malle cantine de rangement + 1 roue Jockey
+ 1 porte-broches intégré + 1 roue de secours
+ 1 porte-documents + 1 antivol de timon
+ 1 certificat de conformité CE Remorque
⚙️ LxPxH = 2700 x 1800 x 1200 mm
Poids = 250 kg

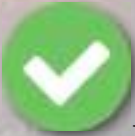
ou

Sur chariot

Pour une utilisation sédentaire (restaurant) ou mobile (camion hayon)



Monté sur chariot en inox avec 4 roues pivotantes Ø 200 mm avec freins
+ 1 malle cantine pour ranger les accessoires de broche
⚙️ LxPxH = 1500 x 1100 x 1300 mm
Poids = 180 kg



SON POINT FORT ? LES PLANCHAS INTÉGRÉES !

Pour saisir une viande, faire revenir l'accompagnement... Les planchas émaillées sont conçues avec des bords relevés pour contenir les aliments ainsi que les éventuelles graisses. Chaque plancha possède sa propre rampe de gaz réglable indépendamment : vous maîtrisez ainsi la cuisson et votre consommation de gaz.

**Tournebroche en
acier plié soudé**
↓
assemblage très résistant
adapté aux vibrations de la
route.

PORTE DOCUMENTS
(certificat CE,
mode d'emploi ...)

CANTINE DE RANGEMENT
(moteur, accessoires...)

MODULE

Sur remorque ou sur chariot, un tournebroche à gaz qui s'adapte

Caisson en acier peint livré avec des piètements démontables en inox (tube 30 x 30 mm) sur roues pivotantes Ø 100 mm avec frein.



SON POINT FORT ? SON ADAPTABILITÉ

Le Module peut s'utiliser seul, fixé sur son jeu de piètements ou sur le chariot inox. Faible d'encombrement, il s'installe partout.

MODULE SUR PIEDS



⚙️ LxPxH = 1300 x 720 x 1130 mm
Poids = 65 kg

MODULE SUR CHARIOT



⚙️ LxPxH = 1600 x 700 x 1530 mm
Poids = 145 kg



PRESTIGE DOUBLE

Le barbecue tourne broche partenaire des grands événements

Assemblage du tournebroche Prestige et du Module.

DOUBLE SUR CHARIOT



SON POINT FORT ? TOURNEBROCHE 2 EN 1

Le tournebroche Prestige double est composé du Prestige et du module. Ces deux éléments peuvent être associés ou dissociés à volonté !



⚙️ LxPxH = 1500 x 1100 x 1800 mm
Poids = 260 kg

DOUBLE SUR REMORQUE



⚙️ LxPxH = 2700 x 1800 x 1800 mm
Poids = 345 kg



PARE-VENT

Pare-vent amovible coulissant

Ce dispositif permet de fermer la structure devant les radiants, les protégeant ainsi du vent : votre pire ennemi en cuisson extérieure.



SON POINT FORT ? SA FONCTIONNALITÉ

Réussir sa cuisson peu importe les conditions climatiques et gagner du temps, tels sont les engagements du pare-vent.

Autres avantages : système à glissière, maniabilité, fixation sur la rôtissoire, sécurité transport, porte amovible, nettoyage eau chaude sous pression.



Accessoire disponible pour le tournebroche Prestige, le Module et le Prestige double.



Cales et goupilles de sécurité fixées au tournebroche.

RESTO-GRILL

Des rôtissoires en inox pour les restaurateurs

Caisson inox de qualité alimentaire d'épaisseur 2 mm.
À poser sur table ou fixer sur chariot. Option disponible : bandeau personnalisable.

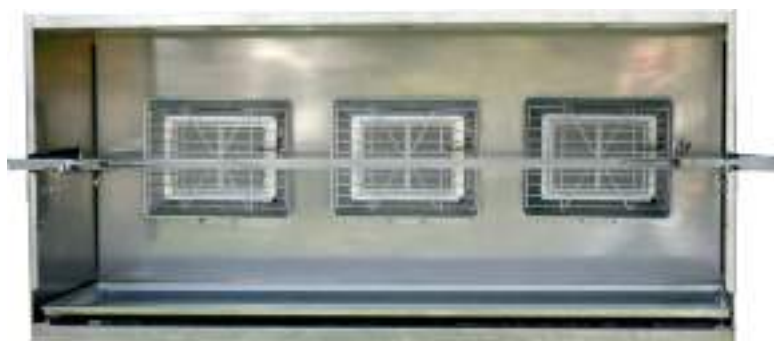


SON POINT FORT ? SA CONCEPTION TOUT INOX

De part sa conception entièrement en inox et son assemblage mécanique, le

Resto-Grill est particulièrement adapté aux cuissons sédentaires.

Et si vous n'avez pas accès à un point d'eau chaude sous pression, il se nettoie facilement à l'aide d'un produit dégraissant spécial inox.



⚙️ LxPxH = 1300 x 720 x 560 mm
Poids = 50 kg

CHARIOT

Support du Module ou du Resto-Grill pour une manutention aisée



⚙️ LxPxH = 1600 x 760 x 970 mm
Poids = 80 kg

- Chariot conçu en tube inox 30 x 30 mm (châssis renforcé au niveau des roues)
- poignées de manutention inox Ø 20 mm
 - 1 étagère basse inox avec emplacement bouteille de gaz
 - 4 roues Ø 200 mm pivotantes avec frein
 - 1 malle cantine en alu pour ranger les accessoires de broche.

ACCESSOIRES DE BROCHE BALANCELLES

Paniers en acier inoxydable alimentaire pour faire cuire poulets, rôtis, porkettos, longes, carrés de porc... ou faire un maintien au chaud.

Pour une demi-broche	4 paniers 560 mm + 2 supports simples
Pour deux demi-broches	8 paniers 560 mm + 2 supports simples + 1 support double
Pour une broche entière	4 paniers 1 090 mm + 2 supports simples



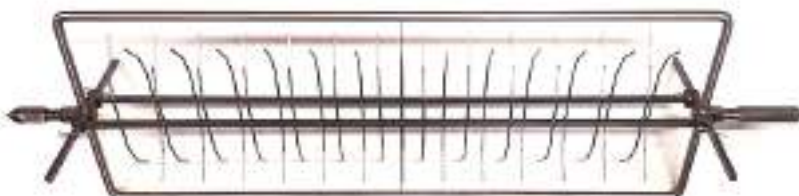
SON POINT FORT ?

Un espacement entre les grilles de 15 mm pour cuire les petites pièces de viande.



BROCHE A GRIFFES

Adaptable sur chacun de nos tournebroches, cette broche est idéale pour vos poissons



POURQUOI CHOISIR UN MOBI-GRILL ?



SÉCURITÉ

Conforme aux normes CE gaz, le Mobi-Grill est conçu pour garantir une **utilisation en toute sécurité** pour le rôti-seur et ses convives. Il reste autorisé même lors des interdictions de feu dues aux sécheresses.



HYGIÈNE

Pour répondre aux normes d'hygiène, toutes les surfaces en contact avec les aliments sont **en acier inoxydable**. Son entretien est aisé : **nettoyage à l'eau chaude sous pression** (radiants compris) et éléments en contact avec les aliments démontables.



ROBUSTESSE

Les matériaux, leur épaisseur, leur forme, les radiants, le moteur... Chaque élément a été conçu pour **résister à la chaleur, au transport et au temps**.



MAÎTRISE DE LA CUISSON

La cuisson au bois demande un savoir-faire. Celle au gaz est accessible à tous et permet une mise en place aisée et rapide. Un réglage individuel des radiants assure une maîtrise de la cuisson. Et grâce au foyer vertical, la pièce de viande est moelleuse, dorée à l'extérieur et tendre à l'intérieur.



COMMUNICATION

Véritable **atout de convivialité**, agréable à montrer et à regarder, le Mobi-Grill réunit les convives autour de lui à chaque cuisson. Votre meilleure carte de visite se met alors en place : le bouche à oreille.

PHOTOS DE CUISSON



TABLEAU DE CUISSON

Informations données à titre indicatif pour la **broche** de 1,15 m. et une température extérieure de 25° C.

Nombre de convives	Types de viande	Morceaux de viande	Poids Unit. en kg	Temps de cuisson	
				d'une viande précuite	d'une viande crue
Pour 30 personnes	Porcelet	entier	15		3 heures
	Agneau	entier	15		3 heures
	Porc	jambon*	5	2 heures	3 heures
Pour 40 personnes	Porcelet	entier	19		4 heures
	Agneau	entier	19		4 heures
	Porc	jambon*	8	3 heures	4 heures
Pour 50 personnes	Porcelet	entier	23		3 h30 à 4 h30
	Agneau	entier	23		3 h30 à 4 h30
	Agneau	arrières x 2	7		3 h30 à 4 h30
	Porc	jambon	10	4 heures	3 h30 à 4 h30
Pour 75 personnes	Porc	entier	30		5 à 6 heures
	Veau	cuisseau*	20	3 heures	5 à 6 heures
	Agneau	arrières x 2	8		4 à 5 heures
	Porc	jambon x 2*	7	3 heures	4 à 5 heures
	Porc	jambon*	13	5 heures	6 à 7 heures
Pour 100 personnes	Porc	entier	40		6 heures
	Veau	cuisseau*	25	3 heures	7 heures
	Agneau	arrières x 3	7.5		4 à 5 heures
	Porc	jambon x 2*	10	4 heures	5 à 6 heures
Pour 150 personnes	Porc	jambon x 3*	10	4 heures	6 à 7 heures
	Agneau	arrières x 5	7		4 à 5 heures
	Veau	cuisseau*	30	4 heures	6 heures
	Bœuf	globe	40	5 heures	8 à 10 heures
Pour 200 personnes	Porc	jambon x 4*	10	4 heures	6 à 7 heures
	Bœuf	Culisse	65		8 à 10 heures

*Astuce MOBI GRILL : Pour le jambon et cuisseau de veau, il est possible de gérer le temps différemment : Cuire la viande en marmite, four mixte ou étuve en basse température 1 ou 2 jours avant, puis la refroidir. Le jour "J", 3 à 4 heures avant la découpe, embrocher pour remonter en température et braiser.

Consommation 1 bouteille de gaz propane (13 Kg) pour :

10 heures soit 2 cuissons avec le modèle Prestige (1 broche + 2 planchas)
15 heures soit 3 cuissons avec le module (1 broche)

LES PLANCHAS



PLANCHA GRANDE CAPACITÉ

Une plancha développée pour les professionnels



SES POINTS FORTS ?

- Grande surface de cuisson
- Forte puissance de chauffe
- Carénage coupe vent
- Démontable en 3 parties pour le transport



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Construction acier inox épaisseur 2 mm
Dimensions : L x P x H = 700 x 700 x 400 mm

Corps de chauffe :

Puissance : 2 x 7 kW gaz soit 14 kW pour 0.5 m²
Poids : 27 kg

Plaque de cuisson :

Fabrication en acier lisse épaisseur 6 mm avec 3 bords pliés, relevés
Bac récupération des graisses escamotable avec pipette de vidange + flexible d'évacuation
Poids : 25 kg

Piètement :

En tube carré inox 30x30 mm avec 4 roues Ø 100 mm avec frein.



CUISINE MODULABLE

Créez votre cuisine extérieure sur mesure !



SES POINTS FORTS ?

- Gamme professionnelle
- Concept original
- Fabrication française
- Matériaux inaltérables
- Modulable et nomade
- Robustesse

Le concept de cuisine extérieure sur mesure Open'Cook by Lacanche

Ces modules mobiles peuvent être utilisés seuls ou en juxtaposition. Chaque élément est autonome et alimenté individuellement.

La gamme est composée de différents éléments de cuisson (plancha, grill, four...). Elle est déclinée de modules sur chariot ou en modules à poser.



Ensemble de modules mobiles



WTG 1040 PLC

Notre module chouchou : plancha et feux vifs



SES POINTS FORTS ?

- Plancha gaz et 2 feux vifs
- Plancha fonte émaillée
- Couvercle
- Châssis et roulettes
- S'utilise n'importe où



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe
- Surface de cuisson en fonte émaillée. Dim : 500 x 460 mm
- Système de récupération des jus de cuisson bac GN1/4 (capacité : 1,2 L)
 - 2 feux vifs de 3 kW à droite du plan de cuisson
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox diam 60 mm
 - Couvercle relevable en acier inoxydable
 - 4 roulettes Ø 125 mm dont deux avec freins de blocage
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz
 - Tablettes latérales de dépose (x2) amovibles

Dimensions hors-tout : L x P x H = 1 200 x 650 x 950 mm

ÉQUIPEMENTS TRAITEUR



RÉCHAUD À GAZ

L'indispensable compagnon d'une prestation d'extérieur



SES POINTS FORTS ?

- Châssis robuste en inox
- Avec support-grille émaillé pour marmite
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 7 kW
Dimensions : L x P x H = 425 x 425 x 400 mm

FOUR MOBILE

Conservez au chaud et faites cuire vos préparations avec le four électrique



SES POINTS FORTS ?

- **Double fonction** : four et étuve
- **Thermostat mécanique réglable** de 50 à 210 °C
- **Indicateur de température** en façade
- **Poignées latérales robustes**
- **1 bac humidificateur** en bas
- **Construction inox**
- **Fabrication française** Ambassade de Bourgogne
- **Deux modèles** : 8 ou 10 niveaux GN 1/1



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Espace entre niveaux : 78 mm
- Tension : 230 Volts - 3 500 W
- 4 roulettes Ø 125 mm dont 2 avec frein
- Dimensions extérieures : L x P x H :
 - 8 niveaux = 900 x 650 x 950 mm
 - 10 niveaux = 900 x 650 x 1 100 mm

FRITEUSE

Qualité, fiabilité et puissance de cuisson pour la friteuse à gaz professionnelle



SES POINTS FORTS ?

- **Puissance et efficacité des brûleurs** => montée en température rapide
- **Très bon maintien en température** : ratio = 1 kW de chauffe pour 1 litre d'huile
- **Contrôle de température précis** => de 95 à 205 °C (thermostat mécanique)
- **Thermostat de sécurité**
- **Importante zone froide** => récupération des particules et prolongation de la qualité de l'huile
- **Grille de filtrage de cuve**
- **2 paniers en acier nickelé** aux poignées ergonomiques
- **Pieds en inox robustes et réglables** (possibilité d'ajouter des roulettes)
- **Vidange facile** grâce à une vanne Ø 35 mm



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nombre de brûleurs	Puissance (en kW/h)	Dimensions L x P x H (en cm)	Poids (en kg)	Volume cuve (en L)	Volume paniers (en L)	Capacité (en kg/h)
2	21	39x77x113	61	26.4	5	40
4	28	39x77x113	66	26.6	5	50
5	35	54x77x113	75	37.7	8	75

CHAFING DISH ÉLECTRIQUE

Avoir la garantie de servir un repas chaud lors de vos prestations extérieures



SES POINTS FORTS ?

- Chauffe plat bain marie en acier inoxydable
- Bac GN 1/1 jusqu'à 100 mm
- Crochet support de couvercle inclus
- Thermostat 1 à 8



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1 kW / 230 V
Dimensions : L x P x H = 617 x 356 x 276 mm
Poids : 8,3 kg

CHAUFFE SAUCE ÉLECTRIQUE

Sublimez votre prestation avec une sauce à bonne température



SES POINTS FORTS ?

- Chauffe plat bain marie en polypropylène
- Thermostat électronique de 65° à 95° C
- Encoche pour louche



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 500 W / 230 V
Contenance : 8 litres
Dimensions bac : 300 mm Ø – 250 mm H
Dimensions : 370 mm Ø – 300 mm H
Poids : 4,9 kg





MOBILIERS TRAITEUR

PLAN DE TRAVAIL

Un matériel facile à transporter, ergonomique et professionnel



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure

En acier anodisé

Dimensions pliée : L x P x H = 180 x 260 x 750 mm

Dimensions de travail : L x P = 1330 x 700 mm

Pieds réglables en hauteur de 765 à 1045 mm

Plateau

Non rayable

Épaisseur 10 mm

Panneau composite alimentaire

Jupe

En PVC 450gr / m²

Scratches 3 côtés

Imprimable

Hauteur : 880 mm



SES POINTS FORTS ?

- Ensemble **robuste, léger et maniable**
- Installation rapide
- Transport et stockage faciles
- Jupe personnalisable

ABRI DU RÔTISSEUR

Dotez-vous d'un équipement adapté pour travailler dans de bonnes conditions



SES POINTS FORTS ?

- Créer un environnement de travail fonctionnel et propre
- Travailler à l'abri du vent et de la pluie
- Temps de pliage – dépliage = 1 minute
- Hauteur réglable
- Personnalisable
- Lavable



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Toit PVC 380 gr/m² classé au feu M2,
Anti ultraviolet,
100 % étanche
Structure aluminium anodisé 42 mm
Dimensions : 3 m x 3 m
Poids : 36 kg

Composition

Toit
Structure
Housse de transport PVC
Kit d'arrimage



Options disponibles : mur, gouttière, liaison entre 2 tentes, éclairage



HISTOIRE DE Mobi-Grill

Fabricant de tournebroches
made in France

En 2001, Jean Lafarge crée la société Mobi-Grill. Son ambition : fabriquer un tournebroche qui réponde aux exigences des professionnels et des normes alimentaires. Il met au point le tournebroche Prestige gaz.

Concepteur et fabricant de ce barbecue haut de gamme, Mobi-Grill est à l'écoute de ses clients et prospects. Le matériel est ainsi amélioré et la gamme étoffée avec le Module et le Resto-Grill.

Aujourd'hui, Jean Lafarge est épaulé par 4 collaborateurs. Et la société Mobi-Grill propose tout l'équipement et le mobilier traiteur pour des cuissons réussies.



Fabriqués
en France



Produits
ser-mesure



Stock
disponible



Garantie
2 ans



Vente et
Location



Maintenance de vos anciens
appareils sur devis



Ouvert pendant toute
la saison estivale



Maintenance
téléphonique



Certification
CE Gaz

NOTES





04 77 72 79 14

mobigrill@mobigrill.com

WWW.MOBIGRILL.COM

