

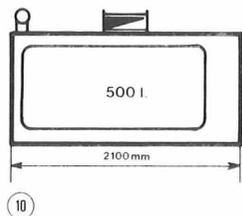
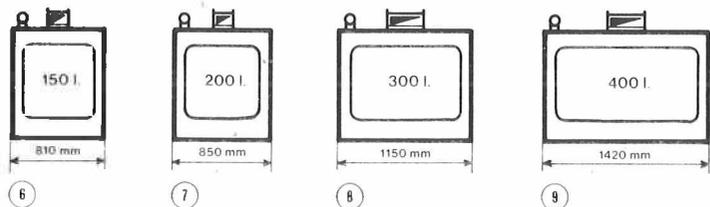
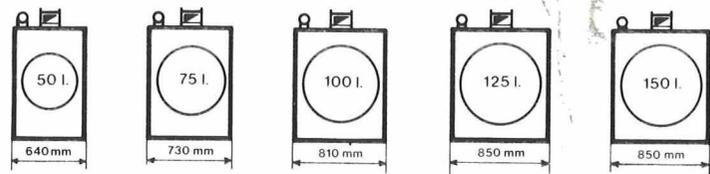


MANUVOS

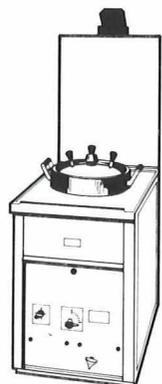


MARMITES ET BLOCS COMPLÉMENTAIRES GAZ

MARMITES de 40 à 500 litres



MARMITES "MÉLANIE" 40 et 60 l.



MARMITES fonte à "rillettes" 110 l.

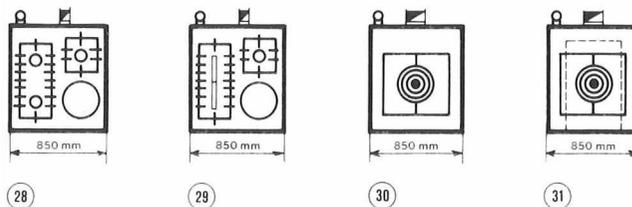
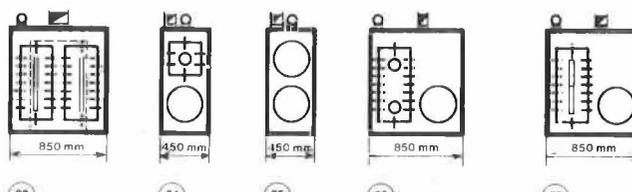
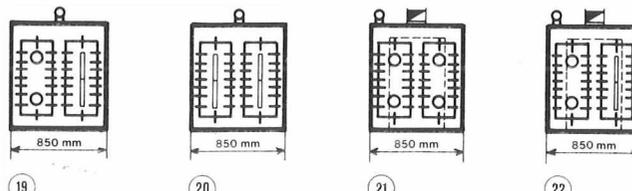
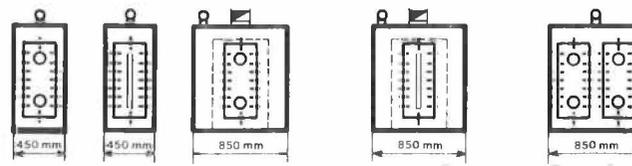
option au bois



BACS DE REFROIDISSEMENT 200 - 300 - 400 et 500 l.



BLOCS TRAITEURS

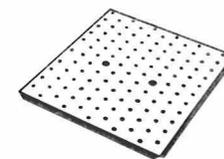


Les blocs n° 16, 17, 21, 22, 23 et 31 sont équipés d'un four gaz.

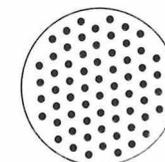
Les blocs numérotés de 24 à 29 sont équipés d'une marmite 20 l. ou, en option, d'une marmite "MÉLANIE" 25 l.

Avancée totale : 1100 mm
Profondeur : 950 mm
Hauteur : 860 mm

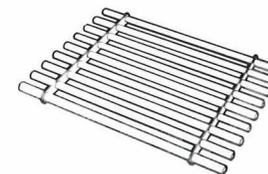
ACCESSOIRES POUR MARMITES
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



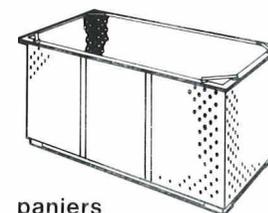
plaques de fond



plaques de charge



flotteurs

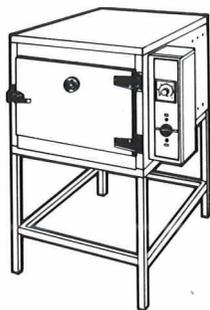


paniers

FOUR - ÉTUVE

ÉLECTRIQUE

1 étage
7 à 8 moules

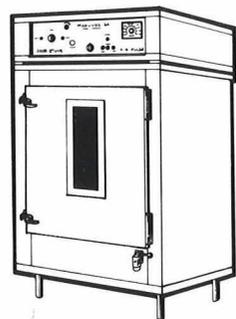


36

FOURS - ÉTUVES A AIR PULSÉ

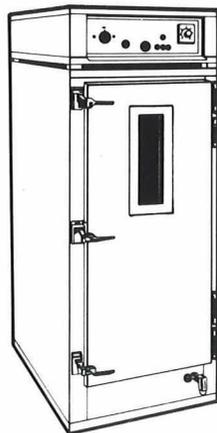
ÉLECTRIQUES

avec ou sans chariot
4 étages de 600 x 800 mm



37

8 étages de 600 x 800 mm



38

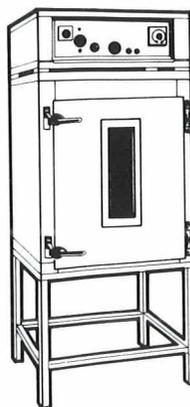


39

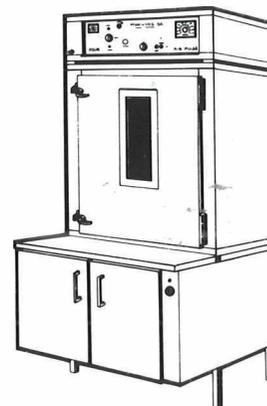
FOURS A AIR PULSÉ

ÉLECTRIQUES

avec ou sans étuve
8 étages de 600 x 400 mm



40



41

FOURS

GAZ

compartiment de : 660 x 280 x 700 mm



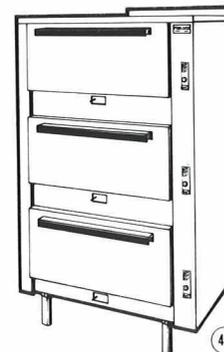
42



43



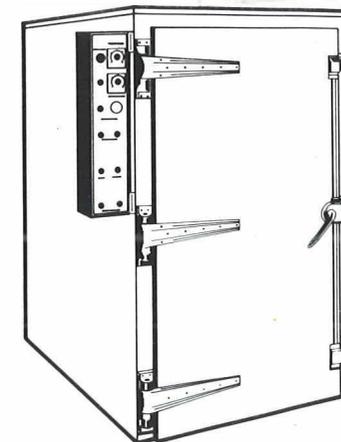
44



45

CELLULES A

ÉLECTRIQUES
avec chariot



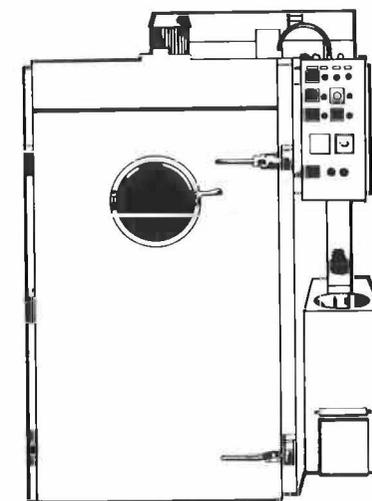
46

POUR SÉCHAGE,
FUMAGE, CUISSON

CELLULES A AIR PULSÉ

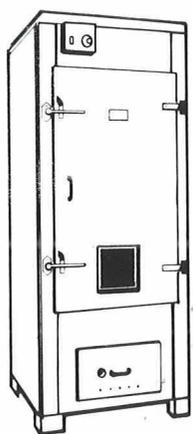
ÉLECTRIQUES

avec chariot
et générateur de fumage

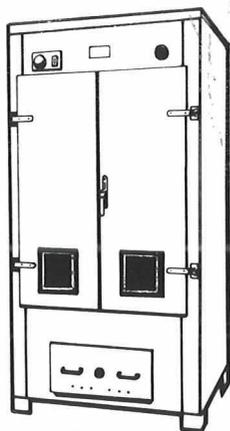


47

FUMOIRS ET FUMOIRS - SÉCHOIRS
SCIURE - GAZ OU ÉLECTRICITÉ
 sans chariot



48



49

avec chariot



50

TABLES DE DÉCOUPE
ADOSSÉES OU CENTRALES

planches de découpe mobiles
 bois ou plastique

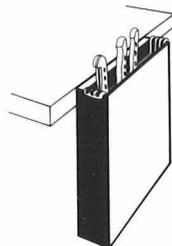


51



52

PORTE - COUTEAUX
MOBILE



53

ETALS DE
BOUCHERIE



54

TABLES DE PRÉPARATION
ADOSSÉES OU CENTRALES

standards ou sur mesures

dessus : acier inox
 dessous : plastique

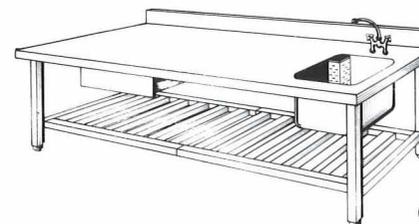


55



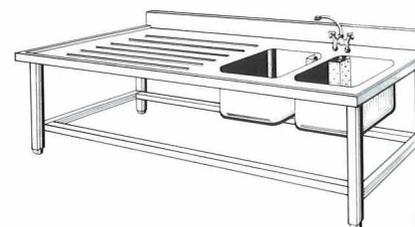
56

TABLES AVEC BAC



57

PLONGES DIVERSES



58

BACS MOBILES
 ULTIMHEAT®
 VIRTUAL MUSEUM



59

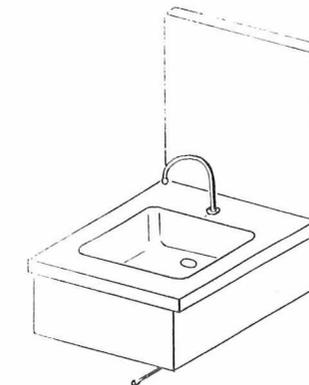
BACS
A INGRÉDIENTS

sur roulettes



60

LAVABOS



SIMPLES SERVICES GAZ

Profondeur : 920 mm

Hauteur : 850 mm

DOUBLES SERVICES GAZ

FOURS GAZ OU ELECTRIQUES

de 500 x 280 x 700 mm

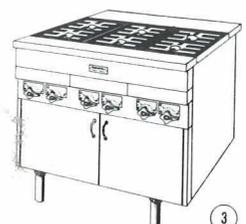
de 660 x 280 x 700 mm



L : 310mm



L : 620mm



L : 930mm

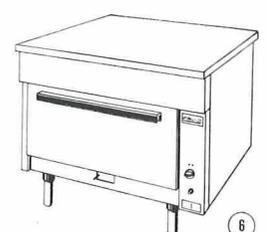
AVEC FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE



L : 900mm



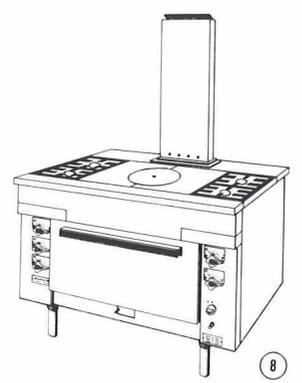
L : 1060mm



L : 820 et 980mm



L : 900 et 1180mm



L : 1180mm

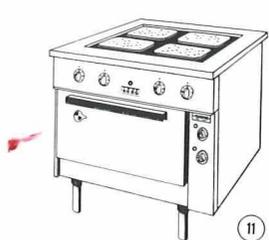
SIMPLES SERVICES TOUT ELECTRIQUE



L : 950mm



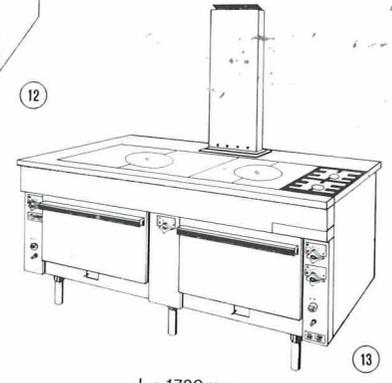
L : 950mm



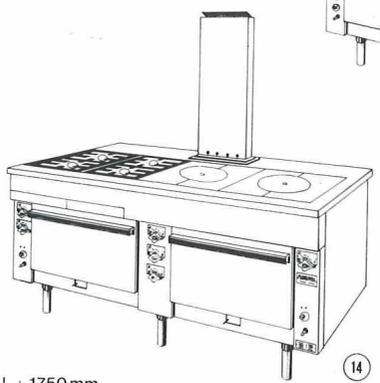
L : 950mm



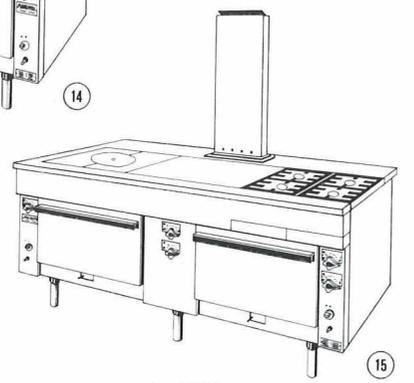
L : 1550mm



L : 1720mm



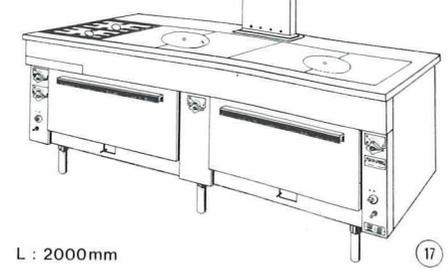
L : 1750mm



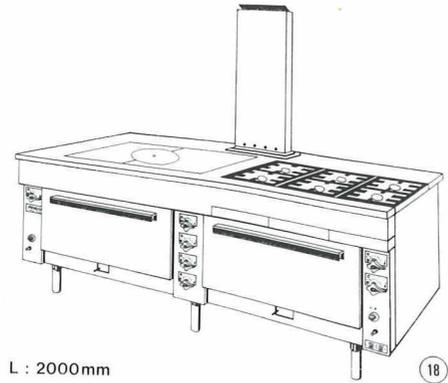
L : 1850mm



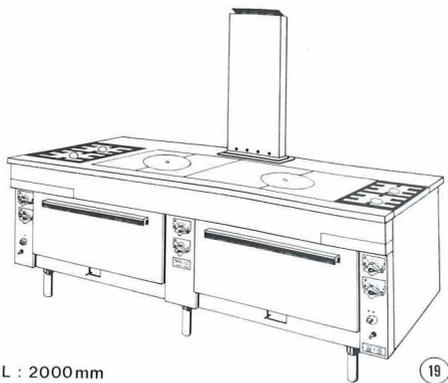
L : 1720mm



L : 2000mm

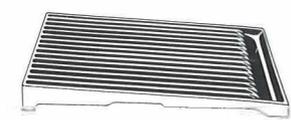


L : 2000mm



L : 2000mm

GRILL FONTE NERVURÉE



Dimensions : 300 x 640 mm

20



NEUHAUSER SARL - RESTAURANT LES QUELLES - LABROQUE 67130 SCHIRMECK TEL. 88.97.06.81

Une visite de notre hall d'exposition vous rendra service.
Sinon, il nous serait agréable de vous envoyer une documentation complète de nos fabrications.

Investissez pour une longue durée

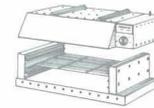
PREPARATION - CUISSON - FROID
DISTRIBUTION - LAVOIR





GRILLADES - SALAMANDRES GAZ OU ÉLECTRIQUES

SALAMANDRE



37

L : 700mm

GRILLADE



38

L : 700mm

GRILLADE -
SALAMANDRE



39

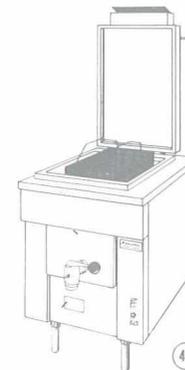
L : 700mm

FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES



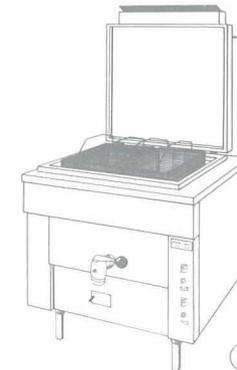
45

10 litres
L : 410mm



46

1 panier
L : 600mm



47

2 paniers
L : 900mm

TABLES ADOSÉES OU CENTRALES

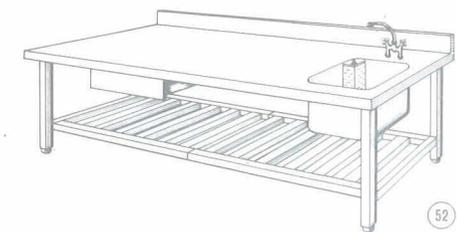
standards ou sur mesures



51

dessus : acier inox
dessus : plastique
dessus : hêtre étuvé

TABLES AVEC BAC



52

MANUVOS

2-4, rue du Lieutenant-Bachelier
B P 164
88105 SAINT-DIE CEDEX

☎ 29.56.12.70
✉ 29.56.84.47