

# CS-CONCEPT

[www.cs-concept.fr](http://www.cs-concept.fr)

*Depuis 1998 : 13 ans à votre service,  
dans toute la France ...*

Matériel pour  
boulangerie  
pâtisserie  
glacerie

Fournisseur officiel  
du groupe Brioche Dorée

**Brioche  
Dorée**



CS-CONCEPT eurl  
22 rue des moulistards BP 81  
21240 TALANT - (Dijon)

**Catalogue n°10 - 2011**  
[www.cs-concept.fr](http://www.cs-concept.fr) - [cs.concept@wanadoo.fr](mailto:cs.concept@wanadoo.fr)

Tél. 03 80 51 23 53  
Fax. 03 80 31 66 20

Regarder loin: une caractéristique de *famille*



La glace est un plaisir, une marque distinctive de l'art culinaire italien : telle a toujours été l'intention de Gel-Matic Italia. Dès les premières années '70, grâce à notre expérience et notre détermination, nous cherchons à transmettre aux clients une image de haute qualité et de confiance dans la technologie italienne, suivie du développement de systèmes toujours plus à l'avant garde et d'un véritable engagement vis-à-vis des consommateurs. Nos machines à glace soft sont le résultat du progrès constant de la technologie italienne et des efforts de l'entreprise pour la recherche et le développement d'appareillages modernes, ayant un seul objectif : améliorer la saveur et l'image du produit, pour satisfaire le goût du client final.

## EXCEL 100: machine de comptoir à un parfum Réf. CSO



Caractéristiques techniques	Gravité	Pompe
Parfums	1	1
Kilos / heure	14	16
Litres / heure	20	29
Nb de cornets /heure	(100 g) 140	(70 g) 213
Nb de cuves de conservation	1	1
Capacité cuves en litre	7	11
Volts	230 / 400 V	
Cycles	50 / 60 Hz	
Phases	1 ou 3	
Puissance	1,4 kW	1,6 kW
Refroidissement	air / eau	
Poids net	90 kg	95 kg
Dimensions P x L x H	68 x 42 x 74 cm	

### PRIX :

gravité **7890 € HT**  
pompe **9300 € HT**

### SUPPLÉMENT VERSION :

Monophasée **130 € HT**  
60 Hz **75 € HT**  
Refroidissement à eau **250 € HT**



Les machines à glace GEL-MATIC  
sont garanties 2 ans pièces  
et main d'œuvre.

## EXCEL 300: machine de comptoir à deux parfums Réf. CS1



Caractéristiques techniques	Gravité	Pompe
Parfums	2 + mix	2 + mix
Kilos / heure	20	22
Litres / heure	29	41
Nb de cornets /heure	(100 g) 200	(70 g) 314
Nb de cuves de conservation	2	2
Capacité cuves en litre	7 + 7	14 + 14
Volts	230 / 400 V	
Cycles	50 / 60 Hz	
Phases	1 ou 3	
Puissance	2,3 kW	2,6 kW
Refroidissement	air / eau	
Poids net	135 kg	150 kg
Dimensions P x L x H	62 x 50 x 83 cm	62 x 50 x 87 cm

### PRIX :

gravité **10300 € HT**  
pompe **13600 € HT**

### SUPPLÉMENT VERSION :

Monophasée **530 € HT**  
60 Hz **75 € HT**  
Refroidissement à eau **450 € HT**



Les machines à glace GEL-MATIC  
sont garanties 2 ans pièces  
et main d'œuvre.

## HPC 135C: machine de comptoir à un parfum

machine HPC = High Production Capacity **Grande production**



Caractéristiques techniques	Pompe
Parfums	1
Kilos / heure	32
Litres / heure	58
Nb de cornets /heure	(70g) 457
Nb de cuves de conservation	1
Capacité cuves en litre	18
Volts	230 / 400 V
Cycles	50 / 60 Hz
Phases	1 ou 3
Puissance	3,1 kW
Refroidissement	air / eau
Poids net	130 kg
Dimensions P x L x H	82 x 45 x 88 cm

**PRIX :**  
pompe **12000 € HT**

**SUPPLÉMENT VERSION :**  
Monophasée **700 € HT**  
60 Hz **75 € HT**  
Refroidissement à eau **600 € HT**



Les machines à glace GEL-MATIC sont garanties 2 ans pièces et main d'œuvre.

## HPC 235V: machine de comptoir à deux parfums

Réf. CS4 machine HPC = High Production Capacity



Caractéristiques techniques	Pompe
Parfums	2 + mix
Kilos / heure	66
Litres / heure	120
Nb de cornets /heure	(70g) 940
Nb de cuves de conservation	2
Capacité cuves en litre	18 + 18
Volts	230 / 400 V
Cycles	50 / 60 Hz
Phases	1 ou 3
Puissance	7,5 kW
Refroidissement	air / eau
Poids net	315 kg
Dimensions P x L x H	85 x 68 x 157 cm

**PRIX :**  
pompe **22900 € HT**

**SUPPLÉMENT VERSION :**  
Monophasée **pas disponible**  
60 Hz **385 € HT**  
Refroidissement à eau **1000 € HT**

**Machine très grande productivité, 2 compresseurs semi-hermétiques pour les cylindres, 1 compresseur pour les cuves.**



Les machines à glace GEL-MATIC sont garanties 2 ans pièces et main d'œuvre.

## MATIC 300: machine verticale à deux parfums

Réf. CS2



Caractéristiques techniques	Gravité	Pompe
Parfums	2 + mix	2 + mix
Kilos / heure	30	33
Litres / heure	42	60
Nb de cornets /heure	(100 g) 300	(70 g) 470
Nb de cuves de conservation	2	2
Capacité cuves en litre	11 + 11	14 + 14
Volts	230 / 400 V	
Cycles	50 / 60 Hz	
Phases	1 ou 3	
Puissance	3 kW	3,2 kW
Refroidissement	air / eau	
Poids net	195 kg	210 kg
Dimensions P x L x H	62 x 50 x 149 cm	62 x 50 x 151 cm

**PRIX :**  
gravité **12400 € HT**  
pompe **15100 € HT**

**SUPPLÉMENT VERSION :**  
Monophasée standard **800 € HT**  
60 Hz **120 € HT**  
Refroidissement à eau **700 € HT**



Les machines à glace GEL-MATIC sont garanties 2 ans pièces et main d'œuvre.

## MATIC 500: machine verticale à deux parfums combinée Réf. CS2 PLUS



Caractéristiques techniques	Gravité	Pompe
Parfums	2 + mix	2 + mix
Kilos / heure	30	33
Litres / heure	42	60
Nb de cornets /heure	(100 g) 300	(70 g) 470
Nb de cuves de conservation	2	2
Capacité cuves en litre	11 + 11	14 + 14
Volts	230 / 400 V	
Cycles	50 / 60 Hz	
Phases	1 ou 3	
Puissance	3 kW	3,2 kW
Refroidissement	air / eau	
Poids net	195 kg	210 kg
Dimensions P x L x H	62 x 50 x 149 cm	62 x 50 x 151 cm

**PRIX :**

gravité **14360 €HT**  
pompe **17200 €HT**

**SUPPLÉMENT VERSION :**

Monophasée standard **800 €HT**  
Refroidissement à eau **650 €HT**

Gestion des cylindres séparée pour un plus grand débit sur le parfum utilisé.



Les machines à glace GEL-MATIC sont garanties 2 ans pièces et main d'œuvre.

## HT 500: machine verticale auto-pasteurisante avec système incodis\* (incodis = Interactif Contrôle Diagnostic Système)



Caractéristiques techniques	Gravité	Pompe
Parfums	2 + mix	2 + mix
Kilos / heure	30	33
Litres / heure	42	60
Nb de cornets /heure	(100 g) 300	(70 g) 470
Nb de cuves de conservation	2	2
Capacité cuves en litre	18 + 18	
Volts	230 / 400 V	
Cycles	50 / 60 Hz	
Phases	1 ou 3	
Puissance	5 kW	
Refroidissement	air / eau	
Poids net	195 kg	210 kg
Dimensions P x L x H	75 x 50 x 163 cm	75 x 49 x 165 cm

**PRIX :**

gravité - pompe **29900 €HT**

**SUPPLÉMENT VERSION :**

Monophasée standard **800 €HT**  
60 Hz **120 €HT**  
Refroidissement à eau **700 €HT**



Les machines à glace GEL-MATIC sont garanties 2 ans pièces et main d'œuvre.

## JUMBO: machine verticale à quatre parfums Réf. CS3



Caractéristiques techniques	Gravité
Parfums	4 + 2 mix
Kilos / heure	46
Litres / heure	64
Nb de cornets /heure	(100g) 460
Nb de cuves de conservation	4
Capacité cuves en litre	9 + 9 + 9 + 9
Volts	230 / 400 V
Cycles	50 Hz
Phases	3
Puissance	4,7 kW
Refroidissement	air / eau
Poids net	300 kg
Dimensions P x L x H	84 x 72 x 148 cm

**PRIX :**

gravité **19800 €HT**

**SUPPLÉMENT VERSION :**

Monophasée **pas disponible**  
60 Hz **350 €HT**  
Refroidissement à eau **950 €HT**



Les machines à glace GEL-MATIC sont garanties 2 ans pièces et main d'œuvre.

## LES ACCESSOIRES



**TOP MATIC :** petit toit entissé avec tablette d'appui pour les machines au sol série MATIC

Caractéristiques techniques	
Poids net	25 kg
Dimensions P x L x H	72 x 100 x 210 cm



Les machines à glace GEL-MATIC sont garanties 2 ans pièces et main d'œuvre.

**TROLLEY-GEL :** chariot pour machine de comptoir série EXCEL

Caractéristiques techniques	
Poids net	70 kg
Dimensions P x L x H	72 x 60 x 210 cm

**PRIX TOP MATIC:** 750 €HT  
**PRIX TROLLEY-GEL** 900 €HT

**OPTIONS :**  
 Porte cornets 100 €HT  
 Chariot partie basse seule 450 €HT



# MACHINES À GRANITÉS

## LES MACHINES À GRANITÉS

Machines à 1 compresseur par bac



Modèles	Nb de compresseurs	Dimensions P X L X H cm	Poids kg	Puiss. W
1 bac 12 l	1	59 x 19,5 x 88	40	530
2 bacs 12 l	2	59 x 40 x 88	60	940
3 bacs 12 l	3	59 x 60 x 88	80	1420

**PRIX 1 BAC:** 1150 €HT  
**PRIX 2 BACS :** 1950 €HT  
**PRIX 3 BACS :** 2600 €HT

Parfums granités : ananas/coco-ananas/orange, cerise, chewing-gum, pomme verte, citron/framboise, citron vert, exotiques, thé pêche, fraise/banane, cola, litchi, pêche/abricot, pêche/kiwi, pêche/poire, menthe verte, menthe bleue, orange sanguine, pamplemousse rose, tropical bleu, goût Red Bull.

Concentré pour granité à diluer : 20 cl de concentré + 1kg de sucre + 8 l d'eau

- Bidon de 2 litres : soit 500 verres de 20 cl / bidon
- Pailles cuillères couleurs assortie : 500 pièces = 10 €HT

**Tarif =** par 1 à 3 bidons 50 €HT / bidon  
 par 4 à 6 bidons 45 €HT / bidon  
 par 7 à 10 bidons 40 €HT / bidon  
 par 11 bidons & plus 35 €HT / bidon

## LES MACHINES POUR BAR

Modèles	Nb de bacs	Dimensions P X L X H cm	Poids kg	Puiss. W
Sorby cream 1	1 bac 8 litres	19 x 52 x 69	30	240/350
Sorby cream 2	2 bacs 8 litres	39 x 52 x 69	48	240/500
Machine à chantilly	1 bac 2 litres	23 x 39 x 44	33	230

Margarita : 70cl téquila + 70cl jus de citron + 4,9l eau + 1,4kg sucre  
 Vodka orange givrée : 70cl vodka + 1,4l jus d'orange + 4,2l eau + 1,4kg sucre



**Machine à chantilly Minitronic**

**PRIX SORBY 1:** 700 €HT  
**PRIX SORBY 2 :** 1350 €HT  
**PRIX CHANTILLY :** 2600 €HT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
 A consommer avec modération

## LES PASTEURISATEURS ET LES TURBINES

**MIXTRONIC:** machines compactes  
Réf. Mixtronic 60 et Mixtronic 100



Les pasteurisateurs Mixtronic sont des machines compactes, munies de micro-processeur réglant aussi bien le cycle à haute pasteurisation à +85°C que le cycle de basse pasteurisation à +65°C.

- Principales caractéristiques :
- émulseur incorporé avec moteur à double vitesse.
  - bassin rectangulaire avec fond incliné.
  - serpentins en acier inox contre-matricé où circule le glycol.
  - console de commande ergonomique.
  - contrôle thermométrique par sonde électrique.
  - possibilité d'effectuer un réchauffement / refroidissement partiel pour opérer avec des quantités de mélange réduites.

**PRIX MIXTRONIC 60 : 15990 € HT**  
**PRIX MIXTRONIC 100 : 19700 € HT**

(possibilité de refroidir et/ou réchauffer la moitié du bassin grâce à un bouton économie).

**MIXCREMA :** entièrement démontables, entretien facile  
Réf. Mixcrema 30 et Mixcrema 60



Les Mixcrema 30 - 60 de la gamme Technogel sont des machines entièrement en acier inoxydable, complètement automatisées et idéales pour la production de crème pâtissière, chocolat durci, bases pour crèmes glacées, farces de tous genres, nougat et marmelades.

- Principales caractéristiques :
- commandes à basse tension.
  - lames racleuses en Téflon à l'intérieur de la machine.
  - 2 robinets de sortie du produit (pour crèmes denses ou liquides).
  - lavage avec douchette flexible escamotable.
  - plan d'appui extractible.

**PRIX MIXCREMA 30 : 15810 € HT**  
**PRIX MIXCREMA 60 : 19568 € HT**

**MANTEGEL :** turbines électroniques  
Réf. Mantegel 20 - 30 - 50 - 70



La gamme de turbines Mantegel utilise l'électronique pour assurer à votre crème glacée d'excellents paramètres qualitatifs (structure, consistance, overrun). En poussant un simple bouton du panneau contrôle, il est possible de régler et déterminer la consistance de la glace. Agitateur en acier inox à 3 spatules brevetées, occasionnant ni bruit, ni vibration.

- Principales caractéristiques :
- portes en acier inox avec dispositif de sécurité internationaux.
  - commandes à basse pression (24V), imperméables.
  - cycle de lavage temporisé avec douchette flexible escamotable.
  - étagère porte bassin réglable.
  - sur demande : le dispositif électronique pour la production de granité est disponible.

**PRIX MANTEGEL 20 : 12760 € HT**  
**PRIX MANTEGEL 30 : 18312 € HT**  
**PRIX MANTEGEL 50 : 23372 € HT**  
**PRIX MANTEGEL 70 : 26256 € HT**

**MIXGEL :** combinés pasteurisateur et turbine à glace  
Réf. Mixgel 30E et Mixgel 50E

Les données de production sont mesurées en fonction des températures à l'entrée et varient selon la composition du mélange. Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.

Modèles	Capacité mini / maxi	Product. horaire	Dimensions P X L X H cm	Poids kg	Puiss. kW	Conso. frigo. kW	Re-froid.	Volt.	Gaz
Mixgel 30	2 - 9 l	22 - 30	84 x 49 x 135	290	7,3	1,5	eau ou air	400V/50Hz/tri	Fréon R404/A
Mixgel 50	2 - 9 l	38 - 50	98 x 49 x 143,5	340	8,8	2,2			

**PRIX MIXGEL 30E : 22000 € HT**  
**PRIX MIXGEL 50E : 26500 € HT**



## CUISEURS MÉLANGEURS À NOUGAT : en acier inox

Réf. Cuiseur 5/7kg - Cuiseur 15kg - Cuiseur 15-80kg

Petit mais extrêmement professionnel, ce cuiseur à nougat de nouvelle génération, pour de petites productions, est fabriqué entièrement en acier inox et aluminium avional pour un usage alimentaire. Cette machine est parfaite pour la production de confitures ou comme machine à fondre le chocolat. La capacité de production est de 5/7kg de produit fini pour chaque cycle de préparation de nougat. Le réchauffage du cuiseur se fait par résistances électriques qui garantissent un réchauffage complet de la cuve. Cette dernière, bien qu'étant montée dans une machine aux dimensions réduites, offre une double paroi : les résistances réchauffent un liquide alimentaire qui permet de travailler le produit à la température désirée, sans aucun contrôle de l'opérateur. Le produit est extrait par basculement automatique/électronique de la cuve.

Machines indispensables aux confiseurs exigeants. Machines pour la préparation et la production de nougat, de capacité 15kg et de 15 à 80kg de produit fini par tournée. Cuve de cuisson en acier inox à fond sphérique et double parois, avec une chauffe indirecte du produit, évitant ainsi à celui-ci de brûler sur la surface. La chauffe indirecte est électrique ou gaz et thermorégulée. Un brassage constant, puissant et riche en air, assure une parfaite homogénéité du produit final. Variateur de vitesse pour le brassage. Matériel garanti fiable, solide et sans vibration.

Modèles	Chauffe	Dimensions P X L X H cm	Poids à vide	Vitesse
Cuiseur 15kg	électrique 4kW /400V	70 x 65 x 100	150kg	4 à 80 tr/min
Cuiseur 15-80kg	gaz Propane 15000 kcal/h	140 x 110 x 180	500kg	



Malaxeur du cuiseur



Existe en modèle 80kg cuve basculante

<b>PRIX INOX 5/7kg (130°) :</b>	<b>8500 €HT</b>
<b>PRIX CUIVRE 5/7kg (220°) :</b>	<b>9000 €HT</b>
<b>PRIX INOX 15kg (130°) non basculant :</b>	<b>13900 €HT</b>
<b>PRIX INOX 15kg (130°) basculant :</b>	<b>18240 €HT</b>
<b>PRIX CUIVRE 15kg (220°) basculant :</b>	<b>21000 €HT</b>
<b>PRIX CUIVRE 30kg (220°) basculant :</b>	<b>23000 €HT</b>

## SCIES À NOUGAT : tranchage jusqu'à ép. 80mm

puissance = 1,5kW/400V



Modèle de table à sécurité active

Modèle économique à sécurité active :  
Structure acier laqué  
Dimensions 1100 x 950 x h500mm  
Poids 180kg



Modèle haut de gamme :  
structure acier alu, sécurité active, racleur de lame mécanisé, hauteur de coupe 100mm, variateur de vitesse de lame, machine entièrement sécurisée, table de sortie (plus grand encombrement)



<b>PRIX MODÈLE TABLE :</b>	<b>8900 €HT</b>
<b>PRIX MODÈLE HAUT DE GAMME :</b>	<b>22500 €HT</b>

## PRALINIÈRES : pour praliner, caraméliser, enrober

Machine 30kg par cycle de production, cuve basculante électriquement.  
Fonctionnement : chauffe gaz, rotation et basculement électrique.  
Dimensions 1200 x 860 x 1500mm

<b>PRIX 7 KG :</b>	<b>3264 €HT</b>
<b>PRIX 16 KG :</b>	<b>4230 €HT</b>
<b>PRIX 16 KG sans système chauffe :</b>	<b>3818 €HT</b>
<b>PRIX 30 KG :</b>	<b>22500 €HT</b>



Cuve inclinable en cuivre  
Fonctionnement gaz butane ou propane et électricité 230 V (300 W)  
Deux modèles 7 et 16 kg

# LES ASPIRATEURS

## LES ASPIRATEURS PROFESSIONNELS

CS-CONCEPT

pour eau, farines et poussières



**ELSEA**  
MADE IN ITALIE

Cuve inox (sauf CS20) pour eau fines et poussières, équipées d'un filtre supplémentaire en Nylon pour éviter le colmatage du filtre principal et donc une puissance accrue. A l'heure où nous sommes envahis de produits copiés et de qualité bien souvent inférieure en provenance de Chine, avec des prix faussement attractifs ou non (puisque bien souvent vous n'êtes pas informés de la provenance réelle du matériel...) CS CONCEPT a fait le choix de la qualité. Ses Aspirateurs de la Marque ELSEA sont exclusivement fabriqués en Italie, avec en plus son système antistatique, si efficace que copié par d'autres... Nos Aspirateurs ELSEA sont désormais garantis 2ans. Pour éviter les déconvenues, exigez de connaître la provenance de votre futur aspirateur.

**Christophe LAMBERT**  
Pour la qualité et le sérieux depuis 1998



**PRIX CS63 :**  
525 €HT sans kit four  
815 €HT avec kit four

**CS63 (3 moteurs)**  
Caractéristiques :  
Cuve Inox 76 litres utiles  
Moteurs 3x1200W/240V-dB68  
Dépress. 2250mm  
Débit air 510m<sup>3</sup>/h  
Dimensions : 560x560x920  
Poids 25 kg



**PRIX CS60 :**  
445 €HT sans kit four  
715 €HT avec kit four

**CS60 (2 moteurs)**  
Caractéristiques :  
Cuve Inox 76 litres utiles  
Moteurs 2x1200W/240V-dB67  
Dépress. 2250mm  
Débit air 340m<sup>3</sup>/h  
Dimensions : 560x560x920  
Poids 23 kg



**PRIX CS30 :**  
299 €HT

**CS30**  
Caractéristiques :  
Moteur 1250W/240V-dB60  
Dépress. 2250mm  
Débit air 170m<sup>3</sup>/h  
Dimensions : 380x410x760  
Poids 13 kg



**PRIX CS20 :**  
149 €HT

**CS20**  
Caractéristiques :  
Cuve PVC 20 litres utiles  
Moteur 1150W/240V-dB58  
Dépress. 1350mm  
Débit air 220m<sup>3</sup>/h  
Dimensions 360x360x560  
Poids 10 kg

**ACCESSOIRES FOURNIS  
AVEC TOUS LES MODÈLES  
À CUVE INOX.**



**PIÈCES DÉTACHÉES :** (pour ancienne marque GHIBLI & ELSEA)

10 Sacs papier pour AS5, AS6, CS20 = 30 €HT  
Filtre anti-colmatage AS59-400, CS60-63 = 59 €HT  
Filtre anti-colmatage AS27, CS30 = 49 €HT

**PRIX A :** 49 €HT Jeu de 2 bavettes eau : 21€HT  
**PRIX B :** 17 €HT  
**PRIX C :** 17 €HT Raclettes poussière  
**PRIX D :** 42 €HT AS5-AS6-CS20 : 38 €HT  
**PRIX E :** 44 €HT Flexible  
**PRIX F :** 55 €HT AS5-AS6-CS20 : 38 €HT

**KIT FOUR COMPLET :** accessoires spéciaux isolés et résistant à plus de 250°C.



**A** Flexible avec équipement antistatique pour tous modèles cuve inox ø40mm long. 3m  
**B** Brosse ronde  
**C** Suceur plat  
**D** Jeu tubes chromés  
**E** Raclette poussière complète  
**F** Raclette eau complète



**1** Flexible seul 3m  
**2** Élément isolé 1m  
**2** Élément semi-isolé 1m  
**3** Élément non isolé 1m  
(cet élément peut servir à allonger votre kit four d'1m pour les fours grande profondeur)  
**4** Raclette kit four complète

**PRIX 1 :** 200 €HT  
**PRIX 2 :** 55 €HT  
**PRIX 3 :** 44 €HT  
**PRIX 4 :** 86 €HT  
Jeu de 2 bavettes de recharge pour raclette 45 €HT

**PRIX KIT FOUR COMPLET sans aspirateur :** 350 €HT

