

CATALOGUE 2025

TOUT LE MATÉRIEL
POUR VOS ÉVÈNEMENTS



SOMMAIRE

SALÉ

SUCRÉ

BOISSON

MISE EN PLACE

BACS GASTRONORME

SALÉ





BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution



- Capacité en eau : 8L
- Dim. du panier : ø110xH140 mm
- Dim. de l'appareil : L315xP460xH305mm
- Puissance électrique totale : 2,5 kW
- Puissance : 230V / 50Hz
- Poids net : 9 kg

CUISEUR A PATE

4 x 2 L - avec 4 paniers

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€

Avec une capacité de 4 x 2 litres et quatre paniers en acier inoxydable, vous pouvez préparer plusieurs types de pâtes simultanément. Le thermostat de sécurité vous permet de régler la température entre 30 et 110 °C.

Accessoires fournis :

- Bacs gastro
- Pince à pâtes



BAIN MARIE HOTPOT

2 x 3,5 litres
de 35°C à 95°C

- Contenance, chaque : 3,5 litres
- Puissance : 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Nombre de casseroles : 2 réglable séparément
- Dimensions : L 415 x P 240 x H 320 mm
- Poids : 6,2 kg

- 25.00€
- 40.00€
- 200.00€

Chauffage délicat et maintien au chaud des aliments selon le principe du bain-marie. Le Bain-Marie Hotpot est idéal pour les aliments sensibles comme les sauces, les soupes ou les ragoûts. Les bacs de qualité supérieure en acier inoxydable ont une capacité respective allant jusqu'à 3,5 Litres et sont amovibles pour un nettoyage facile.

Accessoires fournis :



- Puissance : 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil : Prêt à être branché
- Commande : Tactile
- Dimensions : L 340 x P 440 x H 125 mm
- Poids : 7,5 kg

- 30.00€
- 50.00€
- 200.00€



WOK A INDUCTION

Testez notre Wok à induction IW35, l'outil parfait pour une cuisine asiatique authentique. Avec sa technologie à induction, il offre une chauffe rapide et précise, tandis que sa grande surface de cuisson permet de préparer de délicieux plats en quantité. Polyvalent et facile à nettoyer, ce wok garantit des résultats professionnels pour chaque repas

Accessoires fournis :

- Poêle



BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

FRITEUSE DOUBLE

2 x 12 L de cuve - 2 paniers
2x 3000W
Paniers amovibles 4 L

Cette friteuse à bain d'huile est équipée d'un élément chauffant de 3000 W dans chaque cuve, ce qui lui permet de chauffer l'huile à la température souhaitée en peu de temps.
Plage de Température de 50 à 200 °C

- Capacité en huile : 2x 12L
- Dim. du panier : 185x205x100mm
- Dim. de l'appareil : L570xP520xH355mm
- Puissance électrique totale : 2x 3 kW
- Puissance : 230V / 50Hz
- Poids : 13,8 kg

Accessoires fournis :

Bacs gastro
Pince à frites
Salière

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€



PLANCHE A SNACKER

7 rouleaux chauffants

Grande Plancha Puissante
Puissance : 3000 W.
Taille de la surface de cuisson : 540 x 300 mm.
Épaisseur de la plaque de cuisson : 10 mm.

Accessoires fournis :

Raclette
Pinceau à huile
Spatule plate



Notre plancha de cuisson électrique avec tube chauffant intégré offre une répartition uniforme de la chaleur pour une cuisson complète. Avec la grande surface de cuisson, vous pouvez préparer beaucoup d'aliments en une seule fois, permettant de gagner beaucoup de temps.

- 50.00€
- 90.00€
- 200.00€

CHAUFFE PLATS INFRAROUGE

- Construction tout inox
- 1 bac GN1/1 H-65 mm inclus
- Résistance en acier inoxydable
- Interrupteur marche /arrêt

Accessoires fournis :

Bac GN
Pince à frites
Salière



Notre chauffe-plat infrarouge offre une solution efficace pour maintenir les aliments à la température idéale pendant les événements et les buffets. Grâce à sa technologie infrarouge, il chauffe rapidement et uniformément, préservant ainsi la fraîcheur et la saveur des plats. Son design compact et élégant en fait un choix parfait pour les restaurants, les traiteurs et les services de restauration.

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€



BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

GRILL A SAUCISSES

7 rouleaux chauffants

- Puissance : 0,59 kW | 230 V | 50 Hz
- Plage de température : de 20 °C à 110 °C
- Nombre de zones chauffantes : 2
- Contenance en saucisses : 18
- Dimensions L600xP320xH230mm
- Poids 13,3 kg

Accessoires fournis :

- Bacs gastro
- Pince à saucisses
- Contenant à sauces
- Couvercle grill en option +5€



Avec 7 rouleaux chauffants rotatifs qui permettent de garder au chaud 18 saucisses sans les abîmer - les saucisses ne sèchent pas et ne brûlent pas.

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€

MAINTIEN EN TEMPERATURE PAIN HOT DOG

PERMET DE GARDER VOS A PAINS A HOT DOG À TEMPÉRATURE AVANT LE SERVICE.

- Dimensions : L 400 x P 460 x H 550 mm
- Puissance : 0.4 kW, 230V
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Réglage de la température Thermostatique
- Porte à battant
- Plage de température jusqu'à : 30 à 85 °C
- Poids : 21 kg

- 35.00€
- 55.00€
- 200.00€



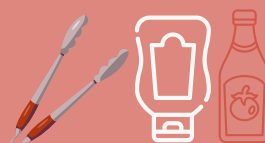
APPAREIL A HOT DOG

4 barres à toast
1 cuve à eau

- Plage de T° : de 40 °C à 100 °C
- Puissance : 0,96 kW 230 V
- Dimensions : L500 x P285 x H390 mm
- Poids : 7,6 kg



Cet appareil à hot-dogs offre la base parfaite pour de délicieux hot-dogs, car il associe un réchauffeur de saucisses et des barres à toasts pour les pains à hot-dogs. De cette manière, les saucisses et les pains à hot-dogs sont maintenus au chaud en même temps et peuvent être préparés directement dès la commande d'un délicieux hot-dog.



- ### Accessoires fournis :
- Contenant à sauces
 - Pince à saucisses

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€



BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

FOUR A PIZZA

1 pizza en 35cm

- Puissance : 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil : Prêt à être branché
- Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- Fonctions du four : Chaleur voûte / sole
- Dimensions : L 545 x P 500 x H 230 mm
- Poids : 18,8 kg

Accessoires fournis :

- 4 x plaques à pizza diam 20
- 1 pelle
- 1 roulette



Four à pizza permettant de cuire rapidement et uniformément, des pizzas croustillantes à la perfection en quelques minutes seulement. Grâce à sa conception spécifique et à sa haute température, ce four permet de sceller les saveurs et les ingrédients, offrant ainsi une expérience culinaire authentique et délicieuse pour les amateurs de pizza.

- 50.00€
- 90.00€
- 200.00€

- 3 portes GN 1/1 (grille 323 x 560 mm)
- 8 emplacements pour bac GN 1/6
- Froid statique assisté +2 C/ 8 C à 40 °C
- dimensions 1365 x 700 x 980



TABLE REFRIGEREE

3 portes

Cette table de préparation avec saladette intégrée est idéale pour la préparation des salades, des sandwichs et de la pizza. Concept 2 en 1, elle permet d'avoir les ingrédients frais à portée de main, stockés sur une partie de la table qui peut recevoir jusqu'à 8 bacs GN 1/6 de profondeur 150 mm (non inclus).

- 100.00€
- 180.00€
- 300.00€

Accessoires fournis :

- 2 bacs GN 1/3
- 4 bacs GN 1/6

BAR A INGREDIENTS SEC

6 x GN 1/6 ou 3 GN/13
ou mixte

- Gastronorm : 1/3 GN
- Profondeur max. du récipient GN : 150 mm
- Contenance GN : 3 x 1/3 GN
- Dimensions : L 980 x P 250 x H 210 mm
- Poids : 4,2 kg

Accessoires fournis :

- 2 pinces
- 6 bacs GN 1/6
- 1 salière



Les bacs GN peuvent être utilisés pour créer un bar à ingrédients dans un environnement de restauration. Leur taille standardisée et leur variété de profondeurs permettent de stocker et de présenter une grande diversité d'ingrédients, tels que des fruits, des légumes, des condiments, des sauces, des garnitures, etc. En les organisant de manière esthétique et fonctionnelle, un bar à ingrédients avec des bacs GN peut optimiser l'efficacité opérationnelle et offrir une présentation attrayante aux clients.

- 15.00€
- 20.00€
- 200.00€



BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution



- 20.00€
- 30.00€
- 200.00€

CHAUFFE FROMAGE NACHO

2,3 litres

Grande Capacité de 2,3 L : Le distributeur de fromage avec pompe utilise un réservoir en acier inoxydable de 2,3 L, qui peut contenir une grande quantité de fromage ou de caramel chaud. Il est doté d'un distributeur durable, de sorte que la pompe peut également distribuer des crèmes ou des sauces fondues.

Accessoires fournis :

Kit de nettoyage

- Puissance : 650 W
- Plage de température : de 30 °C à 110 °C
- Dimensions L220xP330xH220mm
- Poids 4 kg



SALADETTE REFRIGEREE

8 bacs GN1/3

Construction inox, cuve pour bacs de profondeur 150 mm
Réfrigération statique +2°C/+8°C

Compresseur avec évaporateur en cuivre type «serpentin»

Pare-haleine en verre

Bacs gastronormes non fournis

Thermostat électronique réglable DIXELL

Gaz réfrigérant : R600a

Livraison sans pare-haleine (en option = 25€ : caution = 150€)

VITRINE A INGREDIENTS INOX,+2/+8°C
PARE-HALEINE

- 8 emplacements pour bac GN 1/3 (150)

- 230V - 0.14Kw
- Froid statique assisté +2 C/ 8 C
- dimensions 1800 x 395 x 435mm
- poids : 34Kg

- 70.00€
- 120.00€
- 300.00€

Accessoires fournis :

8 bacs GN 1/3



BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

GRILLE PAIN A CONVOYEUR

75 tranches par minutes

- Dimensions ouverture d'alimentation en toasts : l 185 x H 85 mm
- Puissance : 1,34 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 285 x P 420 x H 390 mm
- Poids : 13,5 kg

Accessoires fournis :

Pince à pain



Notre grille-pain à convoyeur offre une solution efficace pour les besoins de toasting en volume. Doté d'un convoyeur continu, il assure une production rapide et uniforme de toasts croustillants. Polyvalent et facile à utiliser, il est parfait pour les restaurants, les cafétérias et les buffets

- 35.00€
- 70.00€
- 300.00€

SALAMANDRE

radiant quartz

- Commande : Electronique
- Puissance : 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Plage de température : de 30 °C à 95 °C
- Dimensions : L 400 x P 370 x H 405 mm
- Poids : 10,3 kg



Accessoires fournis :

Pince à toast

L'appareil toaster/gratiner double est conçu pour un usage professionnel, offrant une puissance de 3 kW avec une source de chaleur à quartz. Il dispose de deux niveaux, d'une minuterie réglable jusqu'à 15 minutes, et d'un intérieur spacieux (355 x 240 x 50 mm par compartiment). Fabriqué en acier inoxydable, il est robuste et parfait pour griller ou gratiner efficacement

- 30.00€
- 50.00€
- 100.00€



- 40.00€
- 70.00€
- 300.00€

Accessoires fournis :
3 Bacs GN, 3 couvercles

BAIN MARIE 3x1L

Tension : 230V
Puissance 1,2 W
Dimensions : L 305 x P 510 x H 155 mm

Bain marie 3 cuves d'un litre, électrique et pratique.



BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

SOUPIERE

9 litres

- Commande : Manette
- Puissance : 0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Plage de température : de 30 °C à 95 °C
- Dimensions : L 345 x P 345 x H 360 mm
- Poids : 4,5 kg



Accessoires fournis :

Louche

Découvrez notre soupière Party 9L, l'outil idéal pour servir des soupes chaudes lors de vos événements. Avec sa capacité généreuse de 9 litres, elle peut accueillir une grande quantité de soupe, tandis que son design élégant s'intègre parfaitement à toute table. Facile à utiliser et à nettoyer, cette soupière garantit une présentation attrayante et une expérience culinaire agréable

- 30.00€
- 50.00€
- 100.00€

PLAQUE A INDUCTION

2800W



Dimensions : L 40 x P 45 x H 6cm
Nombre de feu : 1
Puissance : 220-240V

Plaque à induction à poser.
Légère, plage de température réglable.

- 20.00€
- 30.00€
- 200.00€

PLAQUE A INDUCTION 3000W

2 x 1/1 GN

Chauffe plat à gel

Maintien au chaud par lot de 2 : les deux chauffe-plats qui fonctionnent avec du gel combustible offrent beaucoup de place pour maintenir les aliments au chaud avec leur format GN 1/1.

Le design uniforme et le support de couvercle séduisent sur le buffet par leur aspect esthétique et une manipulation facile.

Accessoires fournis :

4 gels combustibles
4 bacs GN 1/1

- 45.00€
- 90.00€
- 200.00€

- Contenance, chaque : 2 bacs GN 1/1
- Dimensions : L 610x P355 x H330mm
- Poids : 8,6 kg





BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

KIT MAINTIEN AU CHAUD / CHAFFING DISHES GN1/1

2 x 1/1 GN

Chauffe plat à gel

Maintien au chaud par lot de 2 : les deux chauffe-plats qui fonctionnent avec du gel combustible offrent beaucoup de place pour maintenir les aliments au chaud avec leur format GN 1/1. Le design uniforme et le support de couvercle séduisent sur le buffet par leur aspect esthétique et une manipulation facile.

- Contenance, chaque : 2 bacs GN 1/1
- Dimensions : L 610x P355 x H330mm
- Poids : 8,6 kg

Accessoires fournis :

- 4 gels combustibles
- 4 bacs GN 1/1

- 40.00€
- 65.00€
- 200.00€



Chauffe-plats
Confort et Sécurité
Poignées COOL TOUCH
Acier inoxydable, Métal
Données techniques
Puissance 300 W
Dimensions et poids
650x380x15mm

- 35.00€
- 60.00€
- 200.00€

CHAUFFE BUFFET/PLAT

3 Chauffe-plats en acier avec couvercles, permet de chauffer vos plats en quelques secondes; Idéal pour un buffet dinatoire. Peut être utilisé en chauffe casserole, bac GN, marmite. A utiliser uniquement sur une surface résistante à la chaleur.

Accessoires fournis :

- Bacs et couvercles transparents



VITRINE CHAUFFANTE

110 litres

- Dimensions: L660xP470xH640mm
- Puissance : 1,84 kW | 230 V | 50 Hz
- Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- Contenance : 110 litre(s)
- Réglage de la température :
Thermostatique
- Type de porte : Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte : Des deux côtés



Grâce à ce modèle de vitrine de haute qualité et à l'éclairage intérieur, les plats préparés sont parfaitement mis en valeur.

- 45.00€
- 90.00€
- 300.00€



BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

CHAUFFE ASSIETTES

Permet de garder vos assiettes/plats à température avant le service. Vous assurant un service digne des grandes tables françaises.

Dimensions : L x P x H mm
Puissance : kW, 230V
Interrupteur de marche/arrêt : Oui
Plage de température jusqu'à :
Poids :

- 55.00€
- 95.00€
- 200.00€

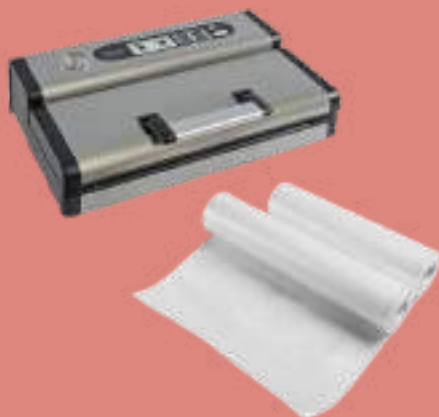


THERMOPLONGEUR

Ce thermoplongeur est un appareil pratique et performant, conçu pour chauffer rapidement les liquides grâce à une résistance immergée. Compact et polyvalent, il répond à divers besoins domestiques et professionnels, alliant efficacité et simplicité d'utilisation.

Dimensions : L 400 x P 385 x H 635 mm
Puissance : 2.8 kW, 230V
Interrupteur de marche/arrêt : Oui
Plage de température jusqu'à : 100 °C
Poids : 5,3 kg

- 55.00€
- 95.00€
- 200.00€



- 55.00€ ●
- 95.00€ ●
- 200.00€ ○

MACHINE SOUS VIDE

La machine sous vide est un équipement essentiel pour préserver la fraîcheur des aliments en éliminant l'air des emballages. Performante et simple d'utilisation, elle convient aussi bien aux besoins domestiques qu'aux exigences professionnelles.

Dimensions : L 400 x P 385 x H 635 mm
Puissance : 2.8 kW, 230V
Interrupteur de marche/arrêt : Oui
Plage de température jusqu'à : 100 °C
Poids : 5,3 kg



SUCRÉ

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

GAUFRIER LOLLY

6 gaufres en épi arrondi

- Forme de gaufre : En épi, arrondi
- Taille de gaufre : 40 x 30 mm, hauteur 140 mm
- Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- Puissance : 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 365 x P 380 x H 250 mm
- Poids : 10,4 kg

Accessoires fournis :

50 bâtonnets

Doseur à pâte 0,8l

50 bâtonnets supp. : 4 €



La gaufre à emporter parfaite : cet appareil permet de réaliser jusqu'à 6 gaufres en épis à la fois. Grâce au bâtonnet pratique, la gaufre peut être emportée facilement pour être dégustée en marchant - et les mains des petits et des grands restent propres. Le réglage numérique du temps et la minuterie permettent d'assurer une qualité constante.

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€



- Puissance : 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 300 x P 450 x H 250 mm
- Poids : 9,4 k
- Plage de température : de 50 °C à 300 °C

GAUFRIER DONUT

9 unités diam 50

Avec un glaçage, du chocolat, des vermicelles colorés ou sans rien : cet appareil permet de réaliser jusqu'à 9 donuts à la fois pour que vous puissiez ensuite les décorer comme vous le souhaitez. Le réglage numérique du temps et la minuterie permettent d'assurer une qualité constante.

Accessoires fournis :

Pince à beignet

Doseur à pâte

5 poches à douille

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€

GAUFRIER CHURROS

1 plaque 40 cm

- Construction inox
- Plaque en fonte ø 400 mm anti-adhésive
- Thermostat réglable de 50 à 300°C
- Voyant lumineux de sécurité
- 8 gaufres churros

Accessoires fournis :

Spatule en hêtre



Que ce soit l'original avec pâte à choux ou en version transformée avec pâte à gaufre, les délicieux churros sont toujours un succès! Une recette parfaite garantie avec la commande MDI Bartscher grâce au réglage du temps numérique et la minuterie.

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€

CREPIERE

1 plaque 40 cm

- Construction inox
- Plaque en fonte ø 400 mm anti-adhésive
- Thermostat réglable de 0 à 300°C
- Voyant lumineux de sécurité
- Tiroir de récupération des déchets de cuisson

Accessoires fournis :

Spatule en hêtre

● 35.00€
● 70.00€
○ 200.00€

L'outil parfait pour préparer des crêpes savoureuses avec facilité et précision. Dotée d'une surface antiadhésive de haute qualité, elle garantit une cuisson uniforme et sans accrocs. Sa puissance réglable et sa conception robuste en font l'outil idéal pour les événements culinaires.



FONTAINE A CHOCOLAT

Inox

Spécialement conçue pour la fondue au chocolat. 3 cascades, peut aussi être utilisée pour le caramel, le fromage et les sauces.

● 10.00€
● 20.00€
○ 20.00€

- Puissance : 160W
- Dimensions : ø19-35cm
- Poids : 1,6 kg
- Capacité : 500g de chocolat



DISTRIBUTEUR DE CEREALES

Dimensions : L 16 x P 20 x H 39,5 cm

Idéal pour vos buffets, placez un bol en dessous du distributeur et servez vous !

● 10.00€
● 20.00€
○ 20.00€



- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

Fonctionnement continu
 Capacité du bol à sucre : 57g
 Dimensions : 518 x 518 x 485 mm
 • Poids : 10kg

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€



MACHINE BARBE A PAPA

6 pièces / minute

Son grand bol en acier inoxydable garantit une utilisation sécurisée et hygiénique. Parfait pour les fêtes d'anniversaire et les événements, cet appareil offre une expérience sucrée inoubliable pour les enfants et les adultes. Elle produit jusqu'à 6 pièces par minute.

Accessoires fournis :

Cuillère à sucre
 Bâtonnets x 50



• Puissance : 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
 • Dimensions : L 300 x P 450 x H 250 mm
 • Poids : 0,9 k
 Alimentation : 230V
 Dimensions carton : L 20 x P 20 x H 40 cm

- 10.00€
- 20.00€
- 20.00€

Machine à pop corn mini

Rapide : réalisez du pop corn en 3 minutes. Des préparation qui allient plaisir et diététique : aucun ajout de matière grasse nécessaire.

Accessoires fournis :

Sachets à pop corn
 Bac GN

MACHINE A POP CORN VINTAGE

Avec sa puissance et son volume, l'appareil est conçu pour un usage professionnel (fête foraine, cinéma, événements). Facile à utiliser et à nettoyer.

• Puissance : 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 • Dimensions : L 518 x P 418 x H 672 mm
 • Poids : 18,6 k
 Alimentation : 230V
 Capacité : 227g de maïs à pop corn
 Temps du cycle : 300sec

Accessoires fournis :

Sachets à pop corn
 Bac GN

- 45.00€
- 80.00€
- 300.00€



A close-up photograph of a white ceramic coffee cup on a matching saucer. A clear glass pitcher is pouring a stream of dark brown coffee into the cup. The coffee is creating a frothy head on the surface. The background is a soft, out-of-focus white. The word "BOISSON" is overlaid in the center in a light blue, rounded font with a white outline.

BOISSON



- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

MACHINE A JUS

16 fruits par minute

Débit : 16 fruits/min - 40L/h
Stockage fruits : 9kg
Stockage épiluchures : 14L
Calibre fruits : entre 53 et 90mm
Kits standards de pressage : 55/75mm + 70/90mm
Dimensions : 472 (l) x 487 (p) x 866 (h)
Poids : 58,5 kg (standard)



Cette machine innovante extrait le jus des agrumes en quelques secondes, préservant ainsi leur fraîcheur et leurs saveurs naturelles. Son design élégant et compact s'intègre parfaitement à tout événement, tandis que sa simplicité d'utilisation permet à chacun de profiter d'un verre de jus fraîchement pressé. Offrez une expérience rafraîchissante et de qualité à vos convives avec notre Z14 de Zummo

Accessoires fournis :
2_Broc

- 80.00€
- 140.00€
- 500.00€

Possibilité de programmer et mémoriser 3 programmes (durée et vitesse)
Réglage de la durée : 0 - 180 secondes
Fonctionnement continu (réglable individuellement)
Dimensions : L 240 x P 300 x H 565 mm • Poids : 9,1 kg

- 30.00€
- 50.00€
- 200.00€



BLENDER A CAPOT

2,5 litres

Puissant et silencieux : la puissance de 28 000 tours par minute peut être programmée et utilisée individuellement en fonction des besoins. Que ce soit pour réaliser des soupes, des boissons, des milk-shakes, des desserts ou de la glace pilée. La housse de protection transparente permet une utilisation sur le comptoir.

BLENDER

2,3 litres

• Production : 0,5L/25sec
• Dimensions : L 165 x P 203 x H 387 mm
• Poids : 3,28 kg

Accessoires fournis :
Pelle à glace



Ultra puissant, bol de 1,25 L parfait pour la préparation de grandes quantités de boissons. L'interrupteur à 2 vitesses offre une plus grande souplesse d'utilisation. Parfait pour les boissons froides ou piler la glace.

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€



BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

FONTAINE A BOISSONS 3,75L

en verre

Dimensions : H 27 cm

- 10.00€
- 15.00€
- 30.00€



FONTAINE A BOISSONS 5,3L

en plexi

Dimensions : H 31 x L 23 cm

- 10.00€
- 15.00€
- 20.00€

DISTRIBUTEUR ISOTHERME 2.2L

Capacité : 2,2L

Perte thermique : 2,2°C/heure

• Dimensions : L 190 x P 245 x H 330 mm

• Poids : 1,9 kg

Accessoires fournis :

2 brocs



Distributeur professionnel pour boissons chaudes et froides. Système de pompe, indicateur de remplissage.

- 15.00€
- 25.00€
- 50.00€



- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE / VIN CHAUD 10L

Dimensions : L 213.0 x P 213.0 x H 505.0 mm
Puissance : 2.5 kW, 230V
Interrupteur de marche/arrêt : Oui
Plage de température jusqu'à : 100 °C
Poids : 2.3 kg



Disposez d'eau chaude durant tout votre événement grâce à ce distributeur d'eau chaude

Accessoires fournis :
2_Broc

- 25.00€
- 40.00€
- 150.00€

DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE / VIN CHAUD 28L

Disposez d'eau chaude durant tout votre événement grâce à ce distributeur d'eau chaude

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€



Dimensions : L 400 x P 385 x H 635 mm
Puissance : 2.8 kW, 230V
Interrupteur de marche/arrêt : Oui
Plage de température jusqu'à : 100 °C
Poids : 5,3 kg

CHAUFFE EAU SPECIAL THE

Consommation électrique : 2.6 kW 230V 50/60 Hz
Largeur: 143 mm
Profondeur: 280 mm
Hauteur: 310 mm
Poids: 2.1 kg



Un design élégant pour le quotidien Brunch et Réunion de bureau : le chauffe-eau numérique avec une plage de température de 40 °C à 100 °C permet d'obtenir une température de l'eau adaptée et la quantité d'eau nécessaire sur simple pression d'un bouton.

Accessoires fournis :
2_Broc

- 30.00€
- 50.00€
- 200.00€

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

MACHINE A CAFE FILTRE 9L

Capacité : 9L
 Maintien au chaud : oui
 Temps de percolation : 50min pour 9L
 Capacité max : 60-72 tasses
 Puissance : 1,2W, 230V
 Dimensions : L 310 x P 320 x H 540 mm
 Poids : 3,8 kg



Plus de goût et de flexibilité
 Grâce au filtre optimisé en acier inoxydable, vous pouvez désormais vous faire votre café avec ou sans papier filtre.

- 45.00€
- 80.00€
- 200.00€

DISTRIBUTEUR DE LAIT POUR MACHINE A CAFE 9L

Capacité : 4L
 Maintien au chaud : oui
 Hauteur de verre : 200mm
 Dimensions : L 310 x P 290 x H 175 mm
 Poids : 0,9 kg



Cet élément distributeur de lait pratique pour machines à café dans un design assorti permet de réchauffer le lait et de maintenir sa température constante tout en douceur. Dans la cuisine ou sur un buffet : il suffit de placer l'élément sur la machine à café et le lait chaud peut être tiré.

- 15.00€
- 20.00€
- 100.00€

MACHINE A CAFE 9L AVEC DISTRIBUTEUR DE LAIT

- 50.00€
- 90.00€
- 300.00€





BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution



LA CHOCOLATIERE GM DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT

Distributeur de chocolat
Couleur: noir mat
Plage de température de 0 à 80°C
Convient pour le lait de poule
Interrupteur marche/arrêt
Régulation manuelle de la température
Récipient à chocolat transparent
Capacité: 10 L
Raccordement électrique: 230 Volt / 1 L / 50 Hz
Puissance: 1006 watts
Dimensions extérieures : 410 x 280 x H580 mm

- 55.00€
- 95.00€
- 200.00€

MACHINE A GLAÇONS

2,3 litres

- Production max. : 15 kg / 24 h
- Dimensions : L 280 x P 380 x H 345 mm
- Poids : 10,4 kg

Accessoires fournis :

Pelle à glace



- 35.00€
- 50.00€
- 200.00€

A group of young women are gathered around a long table outdoors, preparing for a picnic. The table is covered with various food items, including bowls of chips, dips, and fresh vegetables. There are also several colorful plastic cups and plates. In the background, a blue house with white trim and green trees are visible under a bright sky. The text "MISE EN PLACE" is overlaid in large, bold, yellow letters with a white outline.

MISE EN PLACE

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

SNACKPOINT



Préparation et service de repas avec une flexibilité maximale. Le Snackpoint permet de préparer et de servir des repas avec une grande flexibilité : du stand de hot-dog au stand de grillade, en passant par le bar à café - ce poste mobile se transforme rapidement et facilement pour être adapté à la prochaine utilisation.

Dimensions : L 800 x P 600 x H 1 225 mm
Surface de pose : L 760 x P 590 mm
Tablette réglable en hauteur, 3 hauteurs
Poids : 42,3 kg

- 80.00€
- 140.00€
- 400.00€

- Piétement en Tube Inox 40x40 mm
- Bandeau Périphérique H-65 mm
- Étagère en Inox à 190 mm du Sol
- Dimensions : (LxPxH) : 1200x700x850 mm
- Poids : 30 kg

TABLE INOX 1200

- 30.00€
- 50.00€
- 200.00€



'Lélément idéal pour les cuisines professionnelles. Avec ses dimensions généreuses de 1200x700x850 mm, elle offre un espace de travail spacieux et hygiénique. Robuste et durable, elle répond aux exigences des environnements de restauration, assurant efficacité et praticité au quotidien

CHAUFFE ASSIETTES

Permet de garder vos assiettes/plats à température avant le service. Vous assurant un service digne des grandes tables françaises.

Dimensions : L x P x H mm
Puissance : kW, 230V
Interrupteur de marche/arrêt : Oui
Plage de température jusqu'à :
Poids :

- 55.00€
- 95.00€
- 200.00€





BREAD LAND
www.breadland.fr

- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution



TABLE PLIANTE

Table pliante en plastique, robuste et sans assemblage.
Pratique : pliable et portable avec poignée !

Dimensions : l 73,7 x L 180,3 x H 73,7 cm
Poids max supporté : 148 kg

- 20.00€
- 40.00€
- 80.00€

TABLE HAUTE PLIANTE (x1)

105 cm

8 tables disponibles

Table haute avec housse noire
Dimensions de la table pliée avec plateau : L. 128 x l. 60 x H. 6,5 cm

Idéales pour les événements, les réceptions et les espaces extérieurs. Avec leur hauteur de 105 cm, elles offrent un espace convivial pour se réunir debout. Leur design pliant et leurs housses noires **incluses** les rendent pratiques et élégantes pour toutes les occasions

- 5.00€
- 10.00€
- 50.00€



TABLES HAUTES PLIANTES (x4)

105 cm

2 x 4 tables disponibles

Table haute avec housse noire
Dimensions de la table pliée avec plateau : L. 128 x l. 60 x H. 6,5 cm

Idéales pour les événements, les réceptions et les espaces extérieurs. Avec leur hauteur de 105 cm, elles offrent un espace convivial pour se réunir debout. Leur design pliant et leurs housses noires **incluses** les rendent pratiques et élégantes pour toutes les occasions

- 20.00€
- 40.00€
- 100.00€



- Par Jour(s)
- Par WE (3 jours)
- Caution

VITRINE CHAUFFANTE

110 litres

- Dimensions: L660xP470xH640mm
- Puissance : 1,84 kW | 230 V | 50 Hz
- Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- Contenance : 110 litre(s)
- Réglage de la température :
Thermostatique
- Type de porte : Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte : Des deux côtés



Grâce à ce modèle de vitrine de haute qualité et à l'éclairage intérieur, les plats préparés sont parfaitement mis en valeur.

- 45.00€
- 90.00€
- 300.00€

Vitrine réfrigérée traiteur

Dimensions : L 2000 x P 1085 x H 1280 mm
Surface d'exposition : 1,65m²
Plage de T° : 0-4°C
Alimentation : 230V
Puissance frigorifique : 500W

Accessoires fournis :
4 bacs GN 1/1

- 100.00€
- 150.00€
- 2000.00€



- 3 portes GN 1/1 (grille 323 x 560 mm)
- 8 emplacements pour bac GN 1/6
- Froid statique assisté +2 C/ 8 C à 40 °C
- dimensions 1365 x 700 x 980



TABLE REFRIGEREE

3 portes

Cette table de préparation avec saladette intégrée est idéale pour la préparation des salades, des sandwichs et de la pizza. Concept 2 en 1, elle permet d'avoir les ingrédients frais à portée de main, stockés sur une partie de la table qui peut recevoir jusqu'à 8 bacs GN 1/6 de profondeur 150 mm (non inclus).

- 100.00€
- 180.00€
- 300.00€

Accessoires fournis :

2 bacs GN 1/3
4 bacs GN 1/6

PACKS PROMO

LE TRIO

Organisez vos événements en toute sérénité avec notre offre flexible !
Louez 3 machines au choix parmi notre catalogue pour répondre à tous vos besoins.

Location du vendredi 17h au lundi 9h, caution de 400 €.

Prix : 120 €

LE FESTIF

Réalisez un brunch inoubliable avec notre pack promo spécialement conçu pour vous !
Louez 4 appareils essentiels pour préparer facilement toutes vos recettes préférées.
Location du pack trio, et au choix 1 machine du pack Festif.

Location du vendredi 17h au lundi 9h, caution de 250 €.

Prix : 100 €

LE SELF

Réalisez un brunch inoubliable avec notre pack Self spécialement conçu pour vous ! Louez
10 appareils essentiels pour préparer que vos convives puissent se régaler.

Location du vendredi 17h au lundi 9h, caution de 800 €.

Prix : 200 €

Pour les infos
04 91 90 54 08



Pour votre devis
contact@breadland.fr

PACK TRIO

Pack 1 PATE



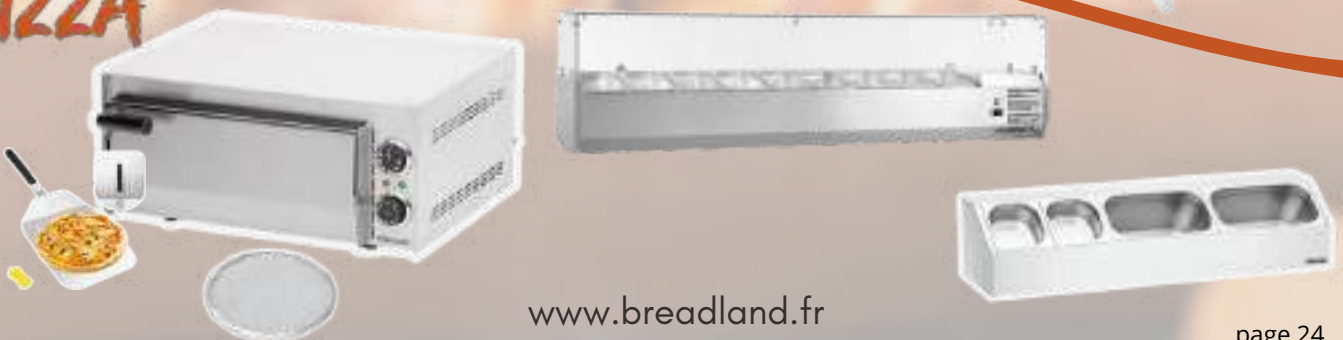
PACK 2 HAMBURGER



PACK 3 HOT DOG



PACK 4 PIZZA



PACK FESTIF

KIT SUCRERIE



ou



KIT GAUFRE/CREPE



ou



ou



ou



KIT AMENAGEMENT



x3

ou



x3



PACK SELF

