



**DES SOLUTIONS COMPLÈTES POUR VOUS ACCOMPAGNER  
DE L'ACHAT À LA MAINTENANCE.**



# SOMMAIRE



## SIMATEL

---

---

NOTRE HISTOIRE p.2

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE : SIMA PIZZA p.3

UN ACCOMPAGNEMENT CLÉ EN MAIN p.4

## NOS PRESTATIONS

---

---

CONCEPTION ET AMÉNAGEMENT p.5

ÉQUIPEMENTS p.6-7

LA LOCATION COMME SOLUTION p.8-9

POURQUOI CHOISIR SIMA PIZZA p.10

ASSISTANCE DÉPANNAGE p.11



# NOTRE HISTOIRE

SIMATEL : une aventure humaine, faite de passion et de travail bien fait.

Depuis plus de 46 ans, SIMATEL accompagne les boulangers et tous les artisans des métiers de bouche - en région Rhône-Alpes et en Suisse.

Au fil des années, l'entreprise s'est forgée une solide expertise terrain en fournissant du matériel haut de gamme ainsi qu'un service après-vente réactif et de qualité.

Fondée par Armand Brelat, un passionné de technique et d'artisanat, l'entreprise s'est construite autour de valeurs solides : proximité, réactivité et qualité de service.

Yannick Brelat, son fils, a assuré la continuité de l'entreprise. En 2017, il engage Jonathan Gillio en tant que directeur général. Ensemble, ils ont consolidé les bases de SIMATEL : la relation de confiance avec les clients, l'expertise technique et l'ancrage local renforcé.

En 2022, Jonathan Gillio reprend le flambeau de SIMATEL avec une volonté claire : préserver l'ADN familial tout en faisant évoluer l'entreprise.

Il apporte une nouvelle dynamique, avec une vision orientée vers l'action :

- renforcer la proximité,
- élargir les services,
- améliorer la qualité de l'accompagnement à chaque étape.

Il réorganise les implantations, développe de nouvelles agences et structure les équipes pour rester au plus près du quotidien des professionnels. 1 agence à moins de 2 heures de chaque client.

Aujourd'hui, SIMATEL est présent à Allonzier-la-Caille (74), Moirans (38), Saint-Martin-du-Mont (01), Reyrieux (69), et dans les prochains mois à Albertville (73).

## L'objectif reste le même : être là, au bon moment, avec les bonnes solutions.

Grâce à nos équipes formées et compétentes — administratives, commerciales, bureaux d'études et techniques — nous proposons les solutions suivantes :

- Étude et conseil
- Accompagnement sur mesure
- Location de matériel
- Installation
- Maintenance
- Service après-vente (SAV)
- Rachat de matériel d'occasion.

**Aujourd'hui, professionnels des métiers de bouche et de la restauration, pour répondre à vos préoccupations, nous mettons notre savoir-faire et notre expertise à votre service !**

**Face à l'évolution des besoins dans les métiers de bouche, nous ouvrons notre savoir-faire aux professionnels de la restauration et aux commerçants alimentaires.**



UNE QUESTION **COMMERCIALE** ?  
UNE QUESTION **TECHNIQUE** ? OU **ADMINISTRATIVE** ?

**04 50 52 00 30**

ou [simapizza@simatel.eu](mailto:simapizza@simatel.eu)



# UNE NOUVELLE DYNAMIQUE : SIMA PIZZA



**Une extension naturelle vers les métiers de la PIZZA.**

**SIMA PIZZA, C'EST L'EXPERTISE SIMATEL, APPLIQUÉE AUX SECTEURS DE LA RESTAURATION, DE L'HÔTELLERIE, DE LA PIZZERIA ET DES COMMERCE ALIMENTAIRES.**

Ce projet est né de la **rencontre entre deux expertises complémentaires** :

- Les années d'expérience terrain d'un professionnel du matériel hôtelier et de l'alimentaire.
- La solidité de la structure SIMATEL, avec ses équipes, ses process éprouvés et son ancrage local sur le territoire.

**Notre objectif : vous apporter une solution fiable, une équipe réactive et de qualité, avec une vraie proximité terrain.**

## SIMA PIZZA : UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET

**SIMA PIZZA** est conduit par Lionel GACHET, fort d'une solide expérience dans l'équipement hôtelier et alimentaire, et d'une approche humaine axée sur les solutions concrètes.

Il est épaulé par Jonathan GILLIO, qui apporte l'expertise et la structure solide de SIMATEL. Ensemble, ils assurent un accompagnement de A à Z de vos projets.

Notre zone d'intervention : **l'ensemble de la région Rhône-Alpes** et la **Suisse romande**.

Notre mission : que vous souhaitiez un matériel mieux adapté, améliorer votre productivité, vous démarquer de la concurrence ou lancer un nouveau projet, nous vous accompagnons et sommes présents à chaque étape — de l'étude à la réalisation : conception, installation, maintenance et entretien de vos équipements.

### Nos solutions concrètes :

#### 1. Écoute et Conseil

Chaque solution est conçue sur mesure, en tenant compte de vos besoins, de vos contraintes et du meilleur rapport qualité/prix.

Nous vous aidons à choisir les équipements adaptés à votre activité et à concevoir l'agencement de vos cuisines professionnelles ou laboratoires.

Notre équipe vous accompagne dans l'aménagement ou l'évolution de votre cuisine, avec un suivi personnalisé de l'étude jusqu'à la mise en service.

#### 2. Location 12, 24 ou 36 mois

Une solution souple et évolutive, incluant une visite de maintenance annuelle et une assurance. Pas de surprise !

#### 3. Installation & Mise en route

Nos équipes techniques assurent l'installation complète du matériel, dans le respect des normes et de vos contraintes d'exploitation.

#### 4. Maintenance préventive

Nous assurons l'entretien et le suivi régulier de vos équipements de manière à garantir la continuité de votre activité.

#### 5. SAV 7 j/7 et 24 h/24

Assuré par une équipe de techniciens formés en continu sur les dernières évolutions.

#### 6. Rachat de matériel d'occasion

Votre machine n'est plus adaptée, vous n'en avez plus besoin ? Nous pouvons la racheter.



# UN ACCOMPAGNEMENT CLÉ EN MAIN

---

Nous vous accompagnons de l'idée de votre projet jusqu'à son ouverture.

**01**

*Écoute & analyse de vos besoins*

**02**

*Solution personnalisée au meilleur rapport qualité/prix*

**03**

*Conception de plans techniques 2D/3D*

**04**

*Suivi de l'installation*

**05**

*Mise en route et formation à l'utilisation des équipements*

**06**

*Partenariats avec des spécialistes de la pizza et des produits italiens*



# CONCEPTION & AMÉNAGEMENT

---



**Cuisine, laboratoire, pôle pizza ou espace de vente, nous proposons des équipements adaptés à chaque besoin.**

- ✓ *Cuisson – Froid – Laverie – Préparation – Ventilation – Buanderie - Bar*
- ✓ *Matériel neuf ou reconditionné, location sur 12, 24 ou 36 mois*
- ✓ *Solution adaptée à l'espace, aux contraintes, au budget, et aux utilisateurs.*



Une question ? Contactez-nous !

[www.simatel.eu](http://www.simatel.eu)



# ÉQUIPEMENTS

BESOIN D'UN RENSEIGNEMENT ?

Appelez-nous au

**04 50 52 00 30**

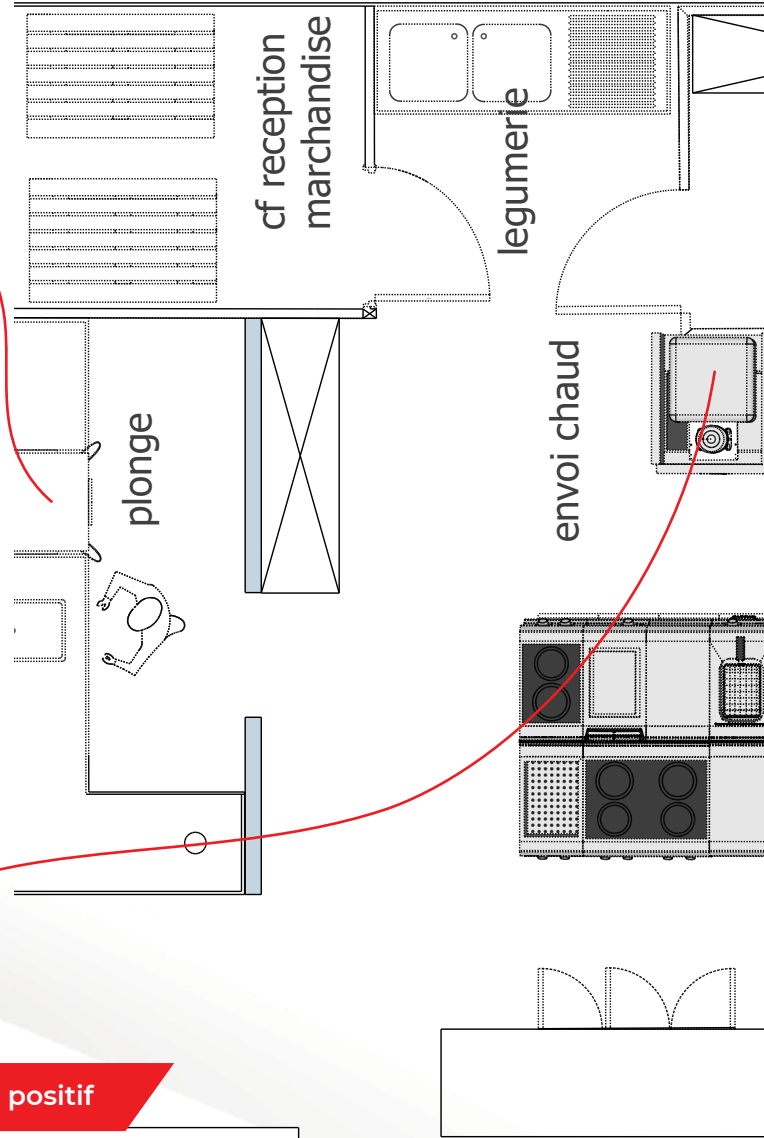
[ou simapizza@simatel.eu](mailto:simapizza@simatel.eu)



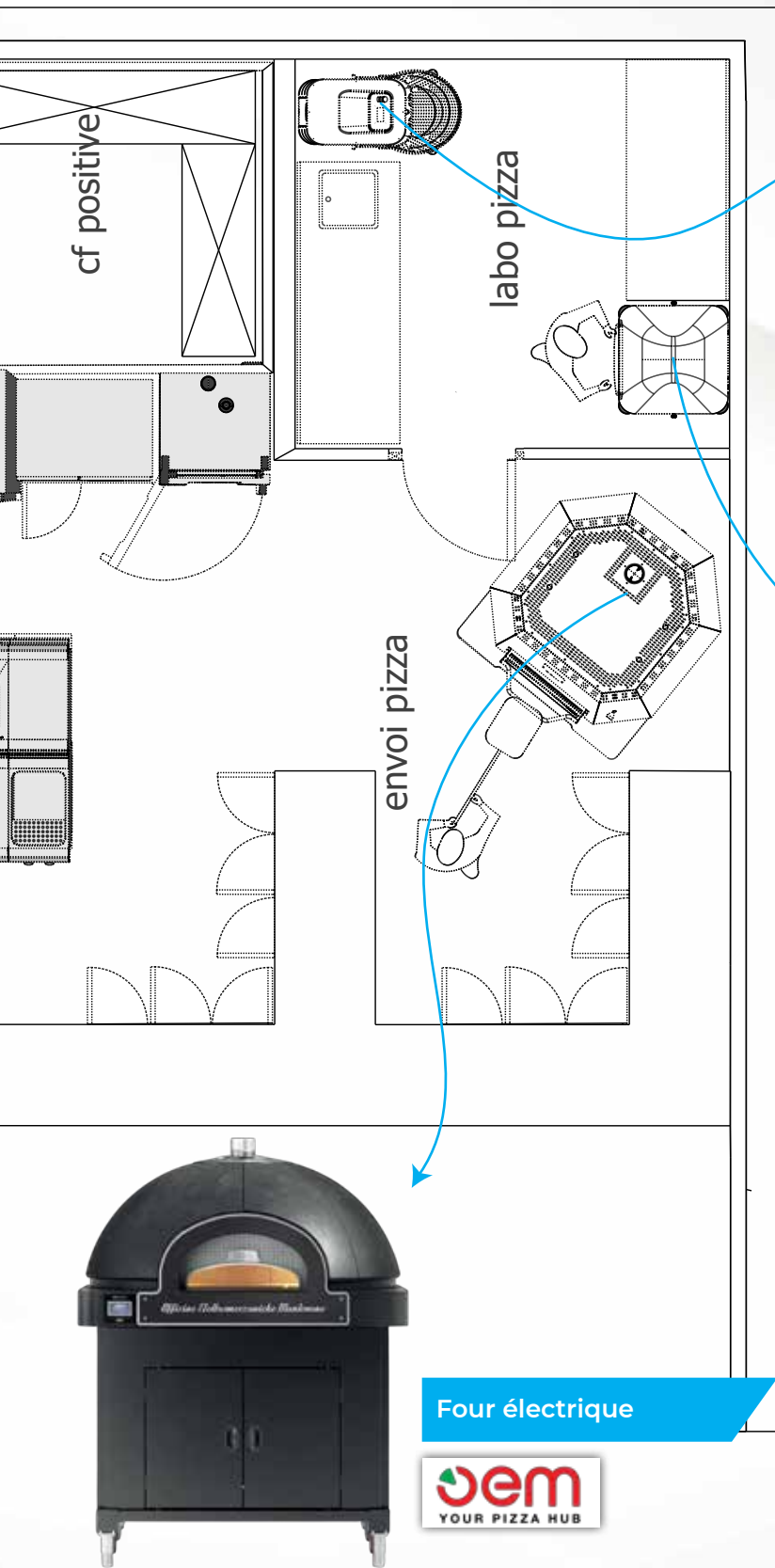
Lave-vaisselle à capot



Armoire froid positif



# ÉQUIPEMENTS



Pétrin



Diviseuse bouleuse  
semi automatique



Nouveauté SIMATEL

# LA LOCATION COMME SOLUTION



GAGNEZ EN SÉRÉNITÉ ET EN TRANQUILLITÉ  
CONSERVEZ VOTRE TRÉSORERIE  
FLEXIBILITÉ ET ÉVOLUTIVITÉ  
MAINTENANCE & SUPPORT TECHNIQUE INCLUS

## PRIX MENSUEL HT POUR D'AUTRES MACHINES : CONTACTEZ-NOUS !

Offres sous réserve de disponibilité du stock et  
d'acceptation du dossier par notre partenaire financier.

Prix catalogue  
**17 200 €**

FOUR ROTATIF Ø100

À PARTIR DE

**299 €**  
HT/mois

Sur 36 mois



Prix catalogue  
**21 900 €**

FOUR ROTATIF MO-  
SAÏQUE Ø125

À PARTIR DE

**485 €**  
HT/mois

Sur 36 mois



Prix catalogue  
**23 460 €**

FOUR ROTATIF 7  
PIZZAS + HOTTE

À PARTIR DE

**520 €**  
HT/mois

Sur 36 mois





**Prix catalogue**  
**6 500 €**

**FOUR 4 PIZZAS - 2 NIVEAUX + HOTTE + SUPPORT**

À PARTIR DE  
**119 €**  
HT/mois  
Sur 36 mois



**Prix catalogue**  
**11 800 €**

**DIVISEUSE BOULEUSE SEMI-AUTO - 15 DIVISIONS**

À PARTIR DE  
**349 €**  
HT/mois  
Sur 24 mois



**Prix catalogue**  
**14 300 €**

**DIVISEUSE BOULEUSE AUTO - 15 DIVISIONS**

À PARTIR DE  
**419 €**  
HT/mois  
Sur 24 mois



**Prix catalogue**  
**3 615 €**

**PÉTRIN SPIRALE 36 KG**

À PARTIR DE  
**99 €**  
HT/mois  
Sur 24 mois



**Prix catalogue**  
**2 433 €**

**ARMOIRE POSITIVE 1P - GN2/1**

À PARTIR DE  
**75 €**  
HT/mois  
Sur 24 mois



**Prix catalogue**  
**5 473 €**

**MEUBLE RÉFRIGÉRÉ 600X400 - 3P + VITRINETTE**

À PARTIR DE  
**195 €**  
HT/mois  
Sur 24 mois



Une question ? Contactez-nous !

[www.simatel.eu](http://www.simatel.eu)



# POURQUOI CHOISIR SIMA PIZZA ?

---

- ✓ **Expertise terrain** : une connaissance fine des métiers alimentaires et de l'hôtellerie
- ✓ **Proximité** : une agence dans chaque département (01, 73, 74, 38, 69, Suisse)
- ✓ **Réactivité** : grâce à des équipes locales de 25 techniciens SAV et à un stock de matériel disponible
- ✓ **Accompagnement complet** : de l'étude à la maintenance
- ✓ **Un seul interlocuteur** : un suivi simple et clair du début à la fin
- ✓ **La force du groupe SIMATEL, acteur reconnu depuis plus de 46 ans**
- ✓ **Accès à la location longue durée de matériel neuf et/ou reconditionné - maintenance incluse**
- ✓ **Maintenance préventive selon les recommandations constructeurs - Réduisez vos pannes de 80 %**
- ✓ **Le coin de l'occasion** : tout au long de l'année, nous reconditionnons et garantissons des machines

qui sortent de nos ateliers.



**Une assistance dépannage 7 j/7, 24 h/24 !**

**Réduisez vos pannes de l'ordre de 80 %**

**AVANT**



**APRÈS**



**NOUS ASSURONS L'ENTRETIEN DE VOS ÉQUIPEMENTS.**

- Une équipe experte, dédiée à la maintenance préventive des équipements que nous commercialisons.
- Un suivi précis avec de nombreux points de contrôle incluant le changement des pièces d'usure.
- Des conseils et préconisations pour prolonger la durée de vie de vos équipements.

**AVANT**



**APRÈS**



**BESOIN D'UN RENSEIGNEMENT ?**

Appelez-nous au

**04 50 52 00 30**

ou [simapizza@simatel.eu](mailto:simapizza@simatel.eu)



# CONSERVEZ VOTRE TRÉSORERIE !

## Louez votre pôle pizza

Votre pôle pizza jusqu'à

**90 pizzas / service**

dès **399 €** HT / mois\*

Votre pôle pizza jusqu'à

**150 pizzas / service**

dès **999 €** HT / mois\*

\* Liste d'équipements sur demande / Location sur 36 mois / Hors ventilation

Ne pas jeter sur la voie publique

# POURQUOI LOUER AVEC SIMA PIZZA ?

Matériel neuf et performant

Entretien et maintenance compris

Paiement étalé, trésorerie préservée

Service local, réactif et professionnel

Une solution flexible et évolutive adaptée à votre activité

Appelez-nous au

**04 50 52 00 30**

ou [simapizza@simatel.eu](mailto:simapizza@simatel.eu)







UNE **QUESTION** ? UNE **COMMANDE** ?

**simapizza@simatel.eu**

BESOIN D'UN **SERVICE**  
OU D'UN **RENSEIGNEMENT** ?

**04 50 52 00 30**

Votre interlocuteur privilégié :

Votre agence de proximité

Annecy : 415 Av. des Marais, 74350 Allonzier-la-Caille

Grenoble : 170 rue de Chatagnon, 38430 Moirans

Lyon : 2 rue des communaux, 01600 Reyrieux



Suivez nos actualités

