



# **HENGEL** **EQUIPMENTS**

Food products in right hands



[www.hengel.com](http://www.hengel.com)

# CATALOGUE

Intégrateur de solutions froid pour  
professionnels depuis plus de 40 ans





# SOMMAIRE





# 04 INTRODUCTION

Présentation Hengel Equipments  
Présentation CSE GROUP

# 08 MY HENGEL

Votre catalogue partout tout le temps

# 10 NOS RÉGULATIONS

Bi-Tronic 2 - Bi-Tronic 4 - Bi-Tronic Connect - Bi-Tronic Slide

# 12 ÉQUIPEMENTS

Fermentation - Surgélation - Conservation



# HENGEL EQUIPMENTS

Food products in right hands

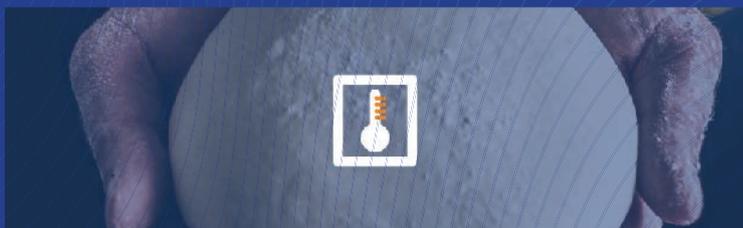
Depuis plus de 40 ans, Hengel conçoit et fabrique des équipements de surgélation, de refroidissement rapide, de conservation et de fermentation contrôlée pour les métiers de bouche.

Aujourd'hui, Hengel se positionne comme un incontournable dans son secteur. Depuis sa création, la société n'a cessé de se spécialiser et d'innover tout en respectant ses valeurs:

- disponibilité
- qualité
- accompagnement de ses clients
- innovation et développement en continu

Nos équipements sont produits sur place de A à Z grâce à une surface de production de 3 500 m<sup>2</sup>, basée à Parigny.

Notre savoir-faire et notre expérience nous permettent de répondre aux besoins des professionnels des métiers de bouche et de l'industrie agroalimentaire de manière directe ou via un réseau performant de distributeurs dans le monde entier.





### Surgélation

Hengel vous propose une large gamme d'appareils répondant aux besoins de surgélation et de refroidissement rapide pour les activités agroalimentaires de boulangerie, pâtisserie, traiteur et restauration.

### Fermentation

Hengel propose plusieurs gammes d'armoires, chambres et tunnels de fermentation destinées à la pousse de produits boulangers (pains, pâtons, viennoiseries...).

### Conservation

Hengel vous propose une large gamme d'équipements adaptés à tous les espaces et les volumes de production, pour les professionnels de la boulangerie, pâtisserie ou restauration.

Répondre aux besoins du marché d'aujourd'hui et de demain est un élément central de notre stratégie.

Pour cela, nous nous appuyons sur une équipe expérimentée, des outils performants et la volonté de vous proposer des produits à la pointe de la technologie.

L'équipe R&D bénéficie de plusieurs années d'expérience dans la modélisation, la conception, le design, la mise au point, la qualification et l'industrialisation de produits.

Elle sélectionne rigoureusement la qualité des matériaux et des assemblages utilisés et perfectionne la technicité et l'ergonomie des produits proposés en intégrant les paramètres de développement durable dans le cahier des charges.

Résolument tourné vers le client, l'équipe R&D est à l'écoute de ses utilisateurs et sait s'entourer de professionnels de tous les horizons pour élargir sa réflexion et trouver des solutions adaptées et innovantes.



1983

Jean-Luc Henriot fonde Hengel, afin d'exploiter un brevet de « machine de surgélation de pain et pâtisserie ». Le premier surgélateur-conservateur RS voit le jour.

1985  
1995

De nombreux brevets innovants sont déposés, notamment le plus connu, le surgélateur-conservateur Turbo, dont la vitesse de surgélation surclassait tous ses concurrents.

1990  
2000

Hengel ne cesse de croître sur le marché très spécialisé de la boulangerie-pâtisserie, en développant de nouvelles gammes d'équipements : chambres de fermentation contrôlée, surgélateurs-conservateurs, etc.

1991

L'entreprise développe ses marchés à l'exportation, avec sa filiale au Japon, Hengel Japon Co. Ltd.

2000  
2016

Hengel crée et améliore ses produits, augmente sa surface de production à 3500m<sup>2</sup> et développe la régulation Bi-tronic afin de répondre aux exigences de ses clients et d'offrir de nouvelles fonctionnalités.

2019

Acquisition de la société Marrel Réfrigération, une entreprise spécialisée dans le revêtement de panneaux isothermes. Elle devient Hengel Iso & Services

2022

Acquisition de la société FMI Paris, spécialisée dans l'installation et la maintenance de solutions froid sur l'Île de France.

Hengel se structure et CSE Group voit le jour.

2023

Acquisition de la société CM PACK+, avec Hengel Iso & Services elles représentent aujourd'hui le Pôle Services de CSE Group avec deux antennes en France : Lissieu (Lyon) et Paris.



**HENGEL**  
EQUIPMENTS

## FABRICATION DE MATÉRIELS

SURGÉLATION - FERMENTATION -  
CONSERVATION



**HENGEL**  
ISO & SERVICES

## AGENCEMENT DE PANNEAUX ISOTHERMES

DE L'ÉTUDE À L'INSTALLATION



**FMI**  
ILE-DE-FRANCE

## INSTALLATION & MAINTENANCE

SOLUTIONS DE FROID EN ÎLE-DE-FRANCE

Notre groupe est né de cette envie de proposer une offre différenciante et inédite pour accompagner nos clients finaux de A à Z dans leurs projets.

Nous sommes ainsi en mesure de les accompagner de l'agencement/installation de leurs locaux en panneaux isothermes, à la fourniture de matériels frigorifiques, jusqu'à l'installation et la maintenance de ces derniers au sein de zones exigeantes telles que l'Ile-de-France.

Une expertise multi-sectorielle :

CSE Group, au travers des trois entreprises qui le composent, offre des solutions adaptées à tous les métiers de bouches :

- CFA, Lycées hôteliers, centres de formation, écoles
- Boulangerie, viennoiserie, pizza, artisans, pâtisserie, glace, chocolat
- Collectivités, industries
- Hôtellerie de luxe et haut de gamme, restauration, panification, traiteur, snacking
- Multi-boutiques, franchises, chaînes et GMS

## VOTRE CATALOGUE PARTOUT, TOUT LE TEMPS

**My Hengel est une application commerciale créée pour nos partenaires revendeurs et nos utilisateurs finaux** afin de faciliter l'achat et la vente de nos matériels, mais aussi de consulter toutes leurs caractéristiques techniques.

**Accessible sur tous les supports** (ordinateur, mobile et tablette), vous pouvez naviguer sur My Hengel de deux façons différentes, dès maintenant.

Soit en tant que partenaire revendeur en téléchargeant l'application sur votre store pour une consultation des prix publics, soit en tant qu'utilisateur en consultant librement la version en ligne de l'appli.

**Consultez et présentez des fiches produits synthétisées.** Vous pouvez à tout moment, via l'application, les télécharger ou les envoyer en version PDF à votre client.



## LES AVANTAGES DE My HENGEL



### Nos gammes

La présentation de nos gammes adaptée à chaque typologie de clients.



### Alerte en direct

Des alertes instantanées sur les nouveaux produits.



### Pièces Détachées

Un accès à notre catalogue pièces détachées



Lors d'un rendez-vous client, présentez en direct les fiches produits en fonction du besoin et affinez la demande avec la partie technique grâce aux fiches intégrées, directement consultables et téléchargeables.

My Hengel se personnalise en fonction de la typologie de votre client et de vos rendez-vous. Ainsi, plus de pertes de temps. Vous proposez en un clic et avec simplicité les produits adaptés en fonction du besoin métier.

Composez la meilleure configuration liée aux besoins de vos clients. Intégrez des options, donnez une approche budgétaire en direct et envoyez les documents par mail via l'application.

Créez vos dossiers, importez des photos et des fichiers.

Un espace pro pour préparer vos rendez-vous et assurer le suivi grâce à une remontée statistique des consultations produits.



### Téléchargez l'application

sur le store de votre choix et renseignez vos identifiants partenaires pour accéder au catalogue avec les tarifs.



### Nos références

Nos tarifs sur l'ensemble de nos références.



### Une meilleure gestion

Une possibilité de gestion des envois d'approches budgétaires et fiches produits.

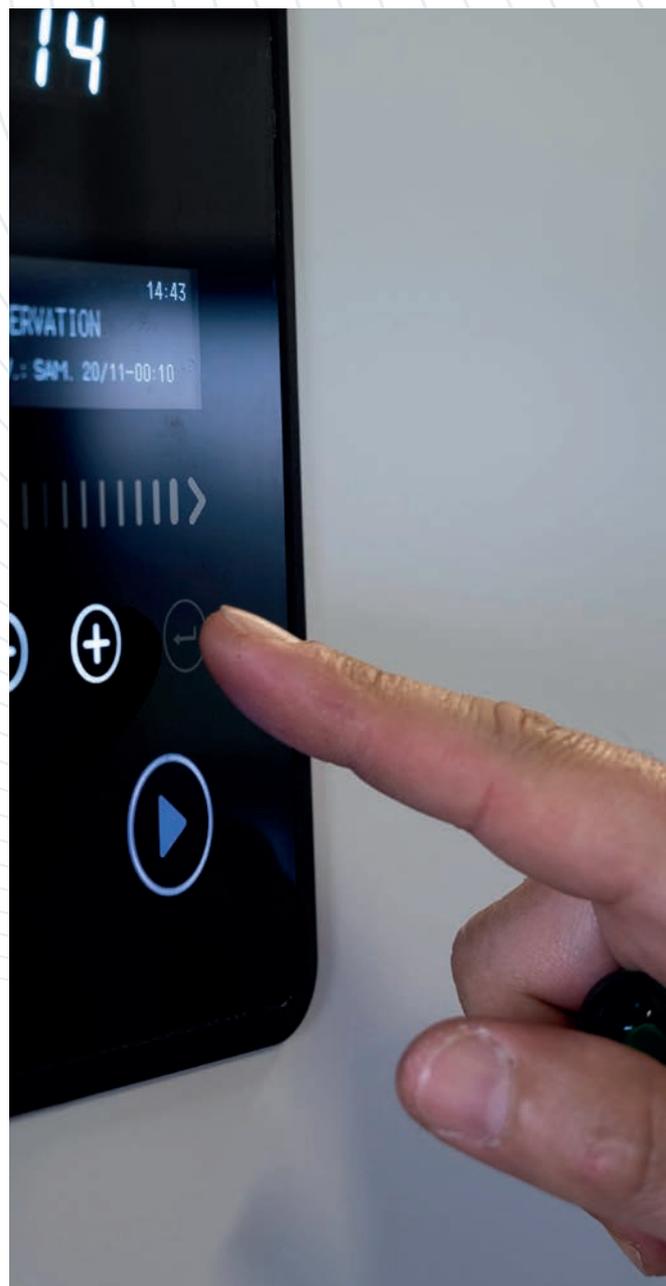


### Fiches techniques

Tous les détails techniques dont vos clients ont besoin.

# NOS RÉGULATIONS

# BI -TRONIC



Chez Hengel, l'innovation fait partie de notre ADN depuis plus de 40 ans. Nos utilisateurs sont au coeur de notre attention, avec une volonté constante d'amélioration de votre expérience et de votre quotidien.

Chaque matériel possède une application qui lui est propre, c'est pour cela que nous avons créé différents systèmes de régulation afin de pouvoir paramétrer et programmer vos cycles quotidiens de façon optimale.



## BI-TRONIC SLIDE

Choisie pour les clients souhaitant être dotés de la régulation la plus poussée de notre catalogue. La Bi-Tronic Slide est un condensé de technologie évolutive. Elle permet de contrôler son parc à distance via la connectivité et de paramétrer ses programmes de recettes de manière pointue.



## BI-TRONIC CONNECT

Utilisée pour nos armoires de fermentation AF et nos armoires de conservation ARN/ARP. Il s'agit ici d'une régulation simple d'utilisation. Cette dernière a la possibilité de se connecter à un équipement doté de la Bi-Tronic Slide afin de contrôler l'intégralité de son parc machines.



## BI-TRONIC 4

La fermentation est un processus complexe et précis, nous avons créé la Bi-Tronic 4, une régulation tactile avec une application spécifique: la fermentation contrôlée.



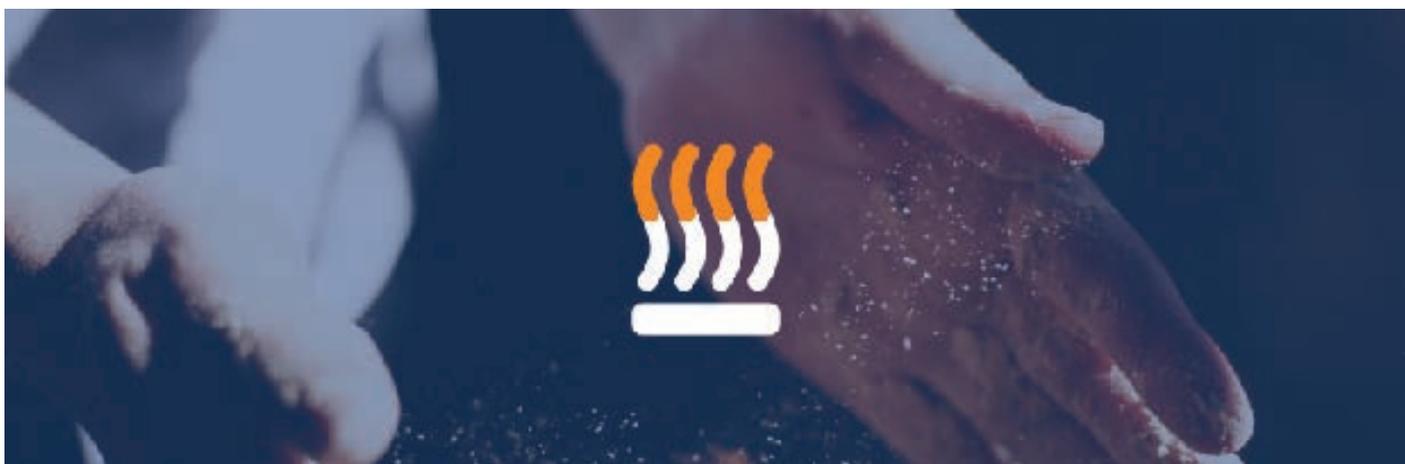
## BI-TRONIC 2

Utilisée de manière standard, la Bi-Tronic 2 est une régulation à boutons « pressions » compatible avec nos chambres de blocage et nos surgélateurs-conservateurs.

# EQUIPEMENTS

**HENGEL  
EQUIPEMENTS**  
Food products in right hands

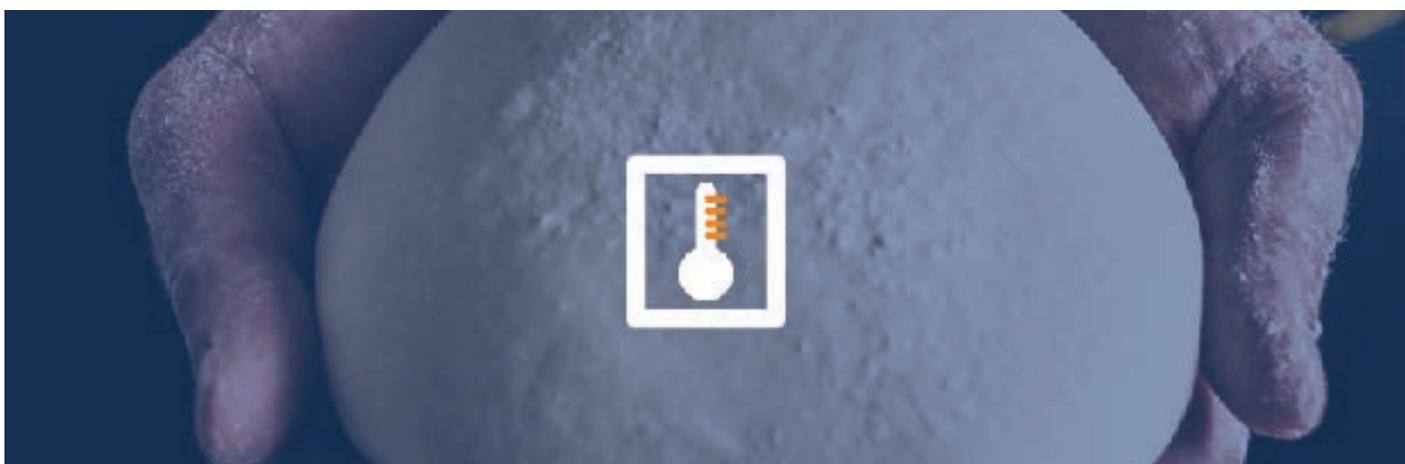




FERMENTATION - 14



SURGÉLATION - 26



CONSERVATION - 34

## ARMOIRES DE FERMENTATION À GRILLES

**Couleurs :**    Sauf gamme AF

Nos armoires de fermentation à grilles sont destinées aux artisans boulangers qui souhaitent faire pousser leurs pâtes boulangères tout en maîtrisant la durée, la température (froid et chaud) et l'hygrométrie.

Disponibles pour différentes tailles de grilles et selon plusieurs configurations, vous trouverez forcément celle qui répond à vos besoins.



- Joints de porte en silicone facile à démonter et à nettoyer
- Sonde d'hygrométrie électronique pour une gestion précise de l'humidité (en option pour taille 46)
- Groupe frigorifique logé
- Coffret électrique positionné sur le dessus
- Glissières inox démontables et réglables
- Résistance de dégivrage électrique incluse (sauf sur taille 46)
- En option : porte vitrée



Ecole  
Formation



Hôtel / Restaurant  
Palace



HYGROMETRIE

**Standard**



TEMPERATURE

**35° / -5°**



Boulangerie  
Pâtisserie

Configurez votre  
machine selon vos  
besoins et consultez  
les prix sur :

*Mes*  
**HENGEL** 



# Détails techniques

## Armoires de fermentation à grilles

Designation	AF2P68	A2P68-V	AR46	AR46E	ARM46	AR48E	ARM48E	AR68E	AR2-68E
Hauteur extérieure (mm)	2053	2053	2332	2332	2032	2372	2032	2372	2372
Largeur extérieure (mm)	780	780	660	660	660	660	660	870	1680
Passage de porte (mm)	660	660	495	495	495	495	495	705	705
Profondeur extérieure (mm)	1180	1180	993	993	993	1740	1740	1233	1233
Rayon de porte (mm)	755	755	530	530	530	530	530	740	740
Nombre de porte	2	2	1	1	1	1	1	1	2
Poids total ( KG)	252	252	195	195	170	225	189	245	459
Nombre de grilles	2X10	2X10	27	27	20	27	20	27	2X27

Designation	ARM68E	AR88E	AR89E	AR1080E	AR89E	AF46-SH	AF46	AF68
Hauteur extérieure (mm)	2072	2420	2420	2420	2420	2053	2053	2053
Largeur extérieure (mm)	870	1020	1020	1320	1020	580	580	780
Passage de porte (mm)	705	865	900	1155	900	460	460	660
Profondeur extérieure (mm)	1233	1242	1302	1182	1302	940	940	1180
Rayon de porte (mm)	740	900	935	1190	935	515	515	755
Nombre de porte	1	1	1	2	1	1	1	1
Poids total ( KG)	225	290	252	321	252	210	210	230
Nombre de grilles	20	22	22	22	22	23	23	23



# ARMOIRES À CHARIOTS

Couleurs :   

Nos armoires à chariots sont destinées aux artisans boulangers qui souhaitent faire pousser leurs pâtes boulangères tout en maîtrisant la durée, la température (froid et chaud) et l'hygrométrie.



- Montants verticaux en profilés aluminium anodisés résistants aux chocs
- Protections extérieures en profilé aluminium
- Sonde d'hygrométrie électronique offrant une gestion précise de l'humidité (en option pour taille 46)
- Coffret électrique positionné sur le dessus de la machine
- Glissières inox démontables et réglables
- Résistance de dégivrage électrique inclus (sauf taille 46)



Ecole  
Formation



Boulangerie  
Pâtisserie



HYGROMETRIE

Standard



TEMPERATURE

35° / -5°

Configurez votre machine selon vos besoins et consultez les prix sur :

*My* **HENGEL** 



# Détails techniques

## Armoires de fermentation à chariots

Designation	HG46	HG2-46	HG68E	HG2-68E	HG1080E
Hauteur extérieure (mm)	2322	2322	2322	2322	2362
Largeur extérieure (mm)	660	1260	870	1680	1320
Passage de porte (mm)	495	495	705	705	1155
Profondeur extérieure (mm)	993	993	1233	1233	1182
Hauteur intérieure	1853	1853	1853	1853	1856
Profondeur intérieure	620	2x620	827	2x 827	834
Rayon de porte (mm)	530	530	740	740	1190
Nombre de porte	1	2	1	2	2
Poids total (KG)	171	310	212	437	300
Nombre de chariots	1	2	1	2	1



# CHAMBRES DE FERMENTATION

Couleurs :  

Destinées aussi bien aux artisans boulangers qu'aux industriels les plus exigeants, elles sont disponibles pour des chariots à grilles ou à filets et s'adaptent à tous types de fabrication pour optimiser le résultat souhaité en termes d'hydratation, d'alvéolage ou de développement des arômes.

L'interface Bi-Tronic SLIDE permet tous types de fermentation avec un timing et une température/hygrométrie toujours maîtrisée : pousse lente, pousse traditionnelle linéaire ou étagée et étuvage.



- Panneaux extérieurs plastifiés PVC blanc, intérieur et plafond en inox, épaisseur 6 cm (43 kg/m<sup>3</sup>)
- Fermeture automatique des portes via un système de vérin hydraulique
- Rails de protection intérieure en inox
- Dispositif anti court-cycle pour une plus grande longévité du compresseur
- Sonde d'hygrométrie électronique pour une meilleure précision et réactivité
- Éclairage intérieur



GMS



Boulangerie  
Pâtisserie



HYGROMETRIE

Standard



TEMPERATURE

35° / -5°

Configurez votre machine selon vos besoins et consultez les prix sur :

*My* HENGEL 



Si votre solution demande une étude spécifique, veuillez vous rapprocher de votre vendeur



# Détails techniques

## Chambres de fermentation - Configurations possibles

Taille du chariot et de l'entrée	Nombre de chariots	Disposition des chariots
660 x 810 - entrée 660 mm	1	Dans la profondeur
660 x 810 - entrée 810mm	2	Dans la largeur
860 x 610 - entrée 860 mm	3	En carré
960 x 810 - entrée 810 mm	4	
960 x 810 - entrée 960 mm		
1070 x 810 - entrée 1070 mm		
1070 x 810 - entrée 810 mm		
1270 x 810 - entrée 810 mm		
1270 x 810 - entrée 1270 mm		
460 x 810 - entrée 460 mm		
460 x 810 - entrée 810 mm		
810 x 910 - entrée 810 mm		



# TUNNELS DE FERMENTATION

Couleur :



Pour répondre aux besoins de la boulangerie industrielle et de la GMS, nos tunnels de fermentation sont conçus pour une utilisation intensive et une logique de production haut volume. Robustes, ils résistent à l'épreuve du temps grâce à des protections supplémentaires, charnières spécifiques, froid renforcé, etc.

Les tunnels de fermentation présentés sont destinés à des chariots 600x800 mm. Nos autres modèles sont disponibles sur demande de devis.



- Faces intérieures en inox qualité alimentaire
- Façades avec un panneau d'imposte pour renforcer l'équerrage et la stabilité de l'ensemble
- Portes avec montants en inox pour limiter l'usure
- Double protection tubulaire en inox protégeant intégralement la porte des chocs éventuels
- Fermeture automatique à vérin hydraulique placée à l'extérieur
- Charnières spécifiques pour charges élevées, réglables sur les 3 axes (ouvertures/fermetures sans frottement, même sur sols irréguliers)
- Charnières équipées d'une rampe pour la fermeture automatique de la porte avec un cran de blocage à 115° pour manipuler sans gêne les chariots
- Tampon(s) de butée de porte(s) pour amortir les chocs
- Hygrométrie renforcée avec bac bouilleur et flotteur



GMS



Industrie  
Agroalimentaire



HYGROMETRIE

Standard



TEMPERATURE

35° / -5°

Configurez votre machine selon vos besoins et consultez les prix sur :

*My* HENGEL 



Si votre solution demande une étude spécifique, veuillez vous rapprocher de votre vendeur



# Détails techniques

## EN OPTION

- Éclairage intérieur
- Évaporateur à eau glycolée, R134A et CO2
- Afficheur du report de température côté sortie
- Double protection latérale extérieure en aluminium
- Étuve avec batterie à eau chaude
- Porte vitrée

## Tunnels de fermentation - Configurations possibles

Nombre de chariots par compartiment	Taille des chariots et taille de l'entrée (mm)
3	660 x 810 - entrée 600 mm
4	660 x 810 - entrée 810mm
5	
6	
7	



# ARMOIRES À BACS

Couleurs :  

Ces armoires sont prévues pour contenir des bacs rectangulaires de 530X405 mm pouvant contenir jusqu'à 7 kg ou 20 L de pâte.

En standard, elles sont fournies avec 8 paires de glissières de 45 mm réglables tous les 15 mm. En fonction du modèle, de la hauteur des bacs, elles peuvent donc contenir :

16 bacs de 530X405X145 mm écartés de 165 mm

20 bacs de 530X405X95 mm écartés de 135 mm

Nos armoires à bacs sont vendues avec leur groupe tropicalisé.

- Régulation Bi-Tronic connect simple et intuitive
- Dégivrage électrique programmé d'usine (automatique)
- Glissières inox démontables et réglables
- Résistance de dégivrage électrique incluse
- Pieds réglables



Ecole  
Formation



Boulangerie  
Pâtisserie



HYGROMETRIE

Standard



TEMPERATURE

0° / 10°

Configurez votre  
machine selon vos  
besoins et consultez  
les prix sur :

*Mes*  
**HENGEL** 



# Détails techniques

## Armoires de pousse lente à bacs

Designation	AB46	AB68
Hauteur extérieure (mm)	2053	2053
Largeur extérieure (mm)	580	780
Passage de porte (mm)	460	660
Profondeur extérieure (mm)	990	1180
Rayon de porte (mm)	555	755
Nombre de porte	1	1
Poids total ( KG)	210	230
Nombre de bacs 16 bacs de 530*405*145 mm 20 bacs de 530*405*75mm	8 à 10	16 à 20
Capacité par bac maximum (KG)	7	7



# ARMOIRE MIXTES À BACS ET FERMENTATION CONTROLE

Couleurs :  

Ces armoires sont prévues pour faire du pointage en bacs rectangulaires et de la fermentation contrôlée de produit façonné

Cette technique de fermentation permet une hydratation plus élevée et donc d'obtenir des pains aux arômes plus développés, savoureux et croustillants qui offrent une meilleure durée de conservation. Par ailleurs, en préparant à l'avance, différents bacs de pâte, en effectuant un pointage en masse (24/48h), l'artisan dispose de plusieurs variétés de pâtes prêtes à cuire tout au long de la journée.

Elles fonctionnent également comme des armoires de fermentation standard, et gèrent le froid, le chaud et l'humidité (hygrostat et sonde mécanique).

La puissance de l'équipement est renforcée pour refroidir à cœur les bacs de pâte au moment de leur introduction.

- Joints de porte en silicone facile à démonter et à nettoyer
- Sonde d'hygrométrie électronique pour une gestion précise de l'humidité (en option pour taille 46)
- Coffret électrique positionné sur le dessus de la machine
- Glissières inox largeur 45mm, 27 paires four-nies
- Résistance de dégivrage électrique incluse
- En option vitrée



Ecole  
Formation



Boulangerie  
Pâtisserie



HYGROMETRIE

**Standard**



TEMPERATURE

**35° / -5°**

Configurez votre  
machine selon vos  
besoins et consultez  
les prix sur :

*My*  
**HENGEL** 



# Détails techniques

## Armoires de pousse lente à bacs

Designation	ARB68
Hauteur extérieure (mm)	2430
Largeur extérieure (mm)	870
Passage de porte (mm)	705
Profondeur extérieure (mm)	1238
Nombre de porte	1
Poids total ( KG)	245
Nombre de bacs 16 bacs de 530*405*145m 24 bacs de 530*405*75mm	16 à 24*
Capacité par bac maximum (KG)	7



# CHAMBRES DE BLOCAGE

Couleurs :  

Destinées aussi bien aux artisans qu'aux industriels pour la conservation, le blocage et la pousse lente (0°C/+10°C) de pâtes boulangères en évitant leur dessèchement.

Ce matériel vous offre la flexibilité nécessaire pour préparer vos pâtes et plusieurs variétés de pain 24 à 72h avant la cuisson.

Afin de répondre aux mieux à votre besoin nous proposons 2 gammes:

- Une non configurable de 3 à 9 échelles 400x600, d'une capacité de 40 à 45kg par échelle.
- Une gamme configurable pouvant accueillir des échelles/chariots 400x600 mm ou 600x800 mm avec une capacité de 60kg ou supérieure.

- Panneaux extérieurs plastifiés PVC blanc, intérieur et plafond en inox, épaisseur 6 cm (43 kg/m<sup>3</sup>)
- Fermeture automatique des portes via un système de vérin hydraulique
- Rails de protection intérieur en inox
- Dispositif anti court-cycle pour une plus grande longévité du compresseur
- Éclairage intérieur



GMS



Boulangerie  
Pâtisserie



TEMPERATURE

0° / 10°

Configurez votre machine selon vos besoins et consultez les prix sur :



Si votre solution demande une étude spécifique, veuillez vous rapprocher de votre vendeur



# Détails techniques

## Chambres de blocage - Configurations possibles

Type de chambre	Nombre d'échelles et disposition d'entrée	Taille du passage de porte (mm)
Standard (non configurable)	2 en 400x600 - dans la profondeur	855
Premium	2 en 400x600 - dans la largeur	705
	3 en 400x600 - dans la profondeur	555
	3 en 400x600 - dans la largeur	
	4 en 400x600 - dans la profondeur	1155
	4 en 400x600 - dans la largeur	
	4 en 400x600 - en carré	555
	5 en 400x600 - en carré	
	6 en 400x600 - dans la largeur	855
	8 en 400x600 - dans la profondeur	
	8 en 400x600 - dans la largeur	
	8 en 400x600 - en carré	705
	9 en 400x600 - dans la profondeur	
	9 en 400x600 - dans la largeur	
	1 en 600x800 - dans la profondeur	855
	2 en 600x800 - dans la profondeur	
	2 en 600x800 - dans la largeur	705
	4 en 600x800 - dans la profondeur	
4 en 600x800 - en carré		



# CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE À CHARIOT

Les cellules GSC46 et GSC68 sont spécialement conçues pour les artisans et unités de production souhaitant une surgélation et un refroidissement rapide tout en préservant la qualité gustative et la structure des produits.

Elles permettent d'atteindre des températures de  $-35^{\circ}\text{C}$  en ambiance et  $-18^{\circ}\text{C}$  à cœur du produit, garantissant ainsi des performances élevées adaptées à des volumes importants.

Le choix idéal pour les artisans produisant en grande quantité

Deux modèles disponibles :

- GSC46 : pour 1 chariot en 400x600 mm
- GSC68 : pour 2 chariots en 400x600 mm ou 1 chariot en 600x800 mm



- Température de surgélation :  $-35^{\circ}\text{C}$  en am- biance,  $-18^{\circ}\text{C}$  à cœur
- Panneaux extérieurs plastifiés PVC blanc, intérieur et plafond en inox, épaisseur 80mm (43 kg/m<sup>3</sup>)
- Groupe frigorifique inclut avec la chambre
- Dégivrage électrique, automatique après cycle
- Poignée ergonomique
- Joints démontables
- Système de ventilation innovant pour échange thermique très performant



TEMPERATURE

$-35^{\circ} / -2^{\circ}$

Configurez votre machine selon vos besoins et consultez les prix sur :

*My*  
**HENGEL** 



# Détails techniques

Cellules de surgélation à chariots et refroidissement rapide

Designation	GSC46	GSC68
Largeur extérieure (mm)	820	1220
Profondeur intérieure (mm)	1230	1230
Largeur intérieure (mm)	620	1020
Profondeur intérieure (mm)	769	769
Hauteur intérieure (mm)	1906	1906
Hauteur extérieure (mm)	2198	2198
Rayon de porte (mm)	805	1205
Nombre de porte	1	1
Poids total ( KG)	177	230
Capacité de surgélation (KG)	50	80



# CELLULES MIXTES DE SURGÉLATION

Couleur : 

Prévues pour les artisans souhaitant surgeler leurs produits tout en conservant parfaitement leurs qualités gustatives et leur structure.

Notre gamme se décline en 3 différentes tailles/ capacités afin de s'adapter aux mieux à vos besoins quotidiens.

Nos 3 formats de cellules en construction monocoque, faces intérieures et extérieures en inox, sont faciles d'utilisation et d'installation et s'adaptent à des plaques 400x600 mm ou gastronormes GN1/1.

- Pour 5 à 23 plaques
- Lancement instantané des cycles de surgélation ou de refroidissement par horloge ou par sonde à piquer (fournie)
- Échelles en inox avec glissières démontables
- Isolation en mousse polyuréthane 43 kg/m<sup>3</sup>, épaisseur 60 mm
- Groupe frigorifique logé
- Évaporateur ventilé avec accès simplifié pour la maintenance
- Dégivrage ventilé automatique et manuel
- Poignée ergonomique non débordante
- Joints magnétiques démontables
- Détendeur thermostatique
- Fond en pointe de diamant pour évacuation des condensats
- Cellule non connectable sur centrale



Ecole  
Formation



Hôtel / Restaurant  
Palace



Boulangerie  
Pâtisserie



TEMPERATURE

**-35° / -2°**

Configurez votre  
machine selon vos  
besoins et consultez  
les prix sur :

*My*  
**HENGEL**



# Détails techniques

## Cellules mixtes - Surgélation

Designation	GS66-A	GS124-A	GS156-A
Largeur extérieure (mm)	820	820	820
Profondeur extérieure (mm)	700	800	800
Hauteur extérieure (mm)	950	1775	1975
Nombre de porte	1	1	1
Poids total (KG)	89	185	197
Nombre de niveaux	5 à 8	10 à 19	15 à 23



# CHAMBRES À CHARIOTS

Couleur : 

Une solution mixte de surgélation et refroidissement rapide (-35°C en ambiance et -18°C à cœur du produit) adaptée aux unités de production et artisans ayant des hauts volumes de production et recherchant une haute qualité de surgélation.

Prévue pour accueillir 2 chariots à grilles 400x600 mm ou 1 chariot à grilles 600x800 mm, elle est l'équipement idéal pour augmenter la productivité en limitant les opérations de manutention.



- Faces intérieures et extérieures en acier inoxydable injecté mousse polyuréthane 100mm 43 kg/m<sup>3</sup>
- Large poignée pivotante à pression avec possibilité de verrouillage et poignée intérieure anti-panique
- Joints magnétiques démontables sans outil
- Joints raclers
- Accès facile à la partie technique grâce à l'ouverture de la porte de la gaine de soufflage
- Isolation (100 mm) (mousse polyuréthane)
- Sol inox isolé (injecté 60 mm mousse polyuréthane : 43kg/m<sup>3</sup>)



Industrie  
Agroalimentaire



Hôtel / Restaurant  
Palace



GMS



TEMPERATURE

-35° / -2°

Configurez votre machine selon vos besoins et consultez les prix sur :

*My* **HENGEL** 



# Détails techniques

## LES + DE LA CONCEPTION HENGEL

- Sonde de température à piquer Thermo Sensor
- Système de soufflage à double flux pour une bonne homogénéité verticale de la température
- Evaporateur avec un pas d'ailettes adapté pour retarder la formation du givre
- Rampe de ventilation pivotante, accès simplifié pour la maintenance
- Détendeur électronique pour une meilleure gestion de la puissance frigorifique
- Système de dégivrage combiné électrique/ventilé, automatique et manuel

## Cellules de surgélation à chariots

Designation	ZS40
Largeur extérieure (mm)	1350
Profondeur extérieure (mm)	1385
Largeur intérieure (mm)	715
Profondeur intérieure (mm)	1050
Hauteur intérieure (mm)	1900
Hauteur extérieure (mm)	2260
Rayon de porte (mm)	915
Nombre de porte	1
Poids total ( Kg)	317



# TUNNELS À CHARIOTS

Couleur :



Prévus pour les unités de production industrielle qui souhaitent investir dans des équipements de surgélation ultra-performants et robustes capables de surgeler (-35°C en ambiance et -18°C à coeur du produit) des volumes très importants en un minimum de temps.

La gamme modulable des tunnels de surgélation ZS s'articule autour de trois éléments : Le meuble, la partie frigorifique interne et le groupe de condensation externe. Elle offre ainsi de nombreuses possibilités de combinaisons en largeur et profondeur.

## Une robustesse à toute épreuves

- Système de jonctions des panneaux (male/femelle) pour un assemblage mécanique renforcé et une isolation performante
- Panneaux isolants épaisseur 100 mm, intérieur et extérieur inox injectés en mousse polyuréthane 43 kg/m<sup>3</sup>
- Sol isolant (épaisseur 100 mm) / tôle intérieure antidérapante en inox 20/10ème très renforcée
- Barres intérieures et extérieures de protection en inox
- Larges et robustes poignées pivotantes à pression avec poignée intérieure anti-panique
- Coffret électrique étanche



Industrie  
Agroalimentaire



GMS



TEMPERATURE

**-35° / -2°**

Configurez votre machine selon vos besoins et consultez les prix sur :



Si votre solution demande une étude spécifique, veuillez vous rapprocher de votre vendeur



# Détails techniques

- Sonde de température à piquer Thermo Sensor
- Système de soufflage à double flux pour une bonne homogénéité verticale de la température
- Évaporateur avec un pas d'ailettes adapté pour retarder la formation du givre
- Rampe de ventilation pivotante, accès simplifié pour la maintenance
- Détendeur électronique pour une meilleure gestion de la puissance frigorifique
- Système de dégivrage combiné électrique/ventilé, automatique et manuel

## Tunnels à chariots - Configurations possibles

Ouvertures de portes (mm)	Profondeur utile (mm)	Configuration	Puissance du groupe frigorifique*
750	1500	Tunnel	P1 / 13,5 kW
950	1900	Chambre	P2 / 18,1 kW
	2250		P4 / 23,8 kW
	2850		P5 / 29,8 kW
	3000		
	3800		
	4500		
	5700		

\* Evaporation -30C°



# SURGÉLATEURS CONSERVATEURS

**Couleurs :**    \*Sauf gamme Quattro

Prévus pour surgeler rapidement (-35°C) puis stocker des produits alimentaires sur plaques (-18°C à cœur), les surgélateurs conservateurs sont conçus pour que les produits traités soient exempts de givre.

Au plus proche de vos besoins, nous avons conçu 2 versions : une non modulable et une modulable permettant d'augmenter votre capacité en toute flexibilité.

Version modulable :

## Simple profondeur

Capacité 25kg

1 Plaque 400X600 par niveau

## Double profondeur

Capacité 50kg

2 Plaque 400X600 par niveau

ou 1 plaque 600x800

## Gamme premium RSE

Détente électronique pour une meilleure performance de consommation électrique, de production de froid et d'ergonomie.

Version non-modulable :

Simple profondeur et double profondeur 4 portillons



Ecole  
Formation



Boulangerie  
Pâtisserie



GMS



Hôtel / Restaurant  
Palace



TEMPERATURE

-35° / -16°

Configurez votre  
machine selon vos  
besoins et consultez  
les prix sur :

*My*  
**HENGEL**



# Détails techniques

- Système d'air indirect garantissant une absence de dessèchement des produits conservés
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture des portillons
- Échelles et glissières en inox réglables (pas de 15 mm, largeur 30 mm)
- Pieds en inox réglables, hauteur 150 mm
- Évaporateur compact
- Cordons chauffants facilement démontables
- Panneaux extérieurs et intérieurs en acier laqué blanc, épaisseur 100 mm injectés en mousse polyuréthane 43 kg/m<sup>3</sup>
- Compartiment de surgélation en hauteur
- Coffret électrique étanche avec puissance intégrée pour l'alimentation du groupe de condensation
- Détendeur électronique pour une gestion évaporateur (uniquement gamme RS--E)

Designation	CS10	CS30	CS50	CS70	CS90	RS10	RS30	RS50	RS70	RS90
Largeur extérieure (mm)	865	1530	2195	2860	3525	1100	2000	2900	3800	4700
Profondeur extérieure (mm)	950	950	950	950	950	1185	1185	1185	1185	1185
Hauteur extérieure (mm)	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250
Nombre de porte	2	4	6	8	10	2	4	6	8	10
Poids total ( KG)	291	400	477	617	704	400	511	707	795	908
Nombres de plaques 400 X 600 surgélation	7	7	7	7	7	14	14	14	14	14
Nombres plaques 400 x 600 conservation	10	30	50	70	90	20	60	100	140	180
Capacité surgélation en Kg	25	25	25	25	25	50	50	50	50	50

Designation	RS10E	RS30E	RS50E	RS70E	RS90E	QUATTRO 2	MAJOR QUATTRO 2
Largeur extérieure (mm)	1100	2000	2900	3800	4700	1530	2000
Profondeur extérieure (mm)	1185	1185	1185	1185	1185	950	1185
Hauteur extérieure (mm)	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250
Nombre de porte	2	4	6	8	10	4	4
Poids total ( KG)	400	511	707	795	908	376	415



# ARMOIRES DE CONSERVATION

Couleur :



Prévue pour stocker à une température négative (entre -22 et -12°C) des produits préalablement surgelés, elle bénéficie d'un système d'air indirect pour conserver la qualité et éviter le dessèchement des produits.

Ces armoires bénéficient par ailleurs d'une capacité variable de 18 à 60 plaques avec 2 plaques 400x600 par niveau grâce à l'espacement réglable, permettant de s'adapter à vos besoins de stockage et à la dimension de vos produits :

- Avec espacement 75 mm :  
18 plaques 600x800 mm ou  
36 plaques 400x600 mm

- Avec espacement 60 mm :  
23 plaques 600x800 mm ou  
46 plaques 400x600 mm

- Caisse monocoque non démontable intérieur et extérieur en inox, épaisseur 70 mm injectée en polyuréthane (43 kg/m<sup>3</sup>)
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Interface de commande Bi-Tronic Connect / 2 programmes de températures réglables
- Groupe logé au R290 prévu pour fonctionner jusqu'à 38°C d'ambiance
- Dégivrage automatique et manuel
- 20 paires de glissières inox démontables et réglables
- Pieds en inox réglables



Ecole  
Formation



Hôtel / Restaurant  
Palace



Boulangerie  
Pâtisserie



TEMPERATURE

-22° / -12°

Configurez votre  
machine selon vos  
besoins et consultez  
les prix sur :

*My*  
**HENGEL**



# Détails techniques

---

## Armoire de conservation négative

**Designation**                      **ARN68-G-R290**

Hauteur extérieure (mm)	2130
Largeur extérieure (mm)	810
Profondeur extérieure (mm)	1041
Rayon de porte (mm)	753
Nombre de porte	1
Poids total (KG)	202



# CONSERVATEURS NÉGATIFS

Couleurs :   

Prévus pour stocker à une température négative (entre -22 et -12°C) des produits préalablement surgelés, ils permettent de disposer à tout moment des produits sans givre conservant leurs qualités gustatives.

Au plus proche de vos besoins et de votre capacité de production/stockage, nous proposons ainsi 2 déclinaisons d'une capacité de 36 à 196 plaques :

## Simple profondeur :

1 plaque 400X600 mm par niveau

## Double profondeur :

2 plaques 400X600 mm par niveau

- Échelles et glissières en inox réglables
- Système d'air indirect pour une absence de dessèchement des produits conservés
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture des portillons
- Portes renforcées et rigidifiées par des profils en aluminium anodisé
- Passage du câble de commande dans une gaine métallique chromée, haute fiabilité
- Pieds en inox réglables, hauteur 150 mm
- Évaporateur compact
- Résistance de dégivrage au coeur de l'évaporateur pour diminuer les temps et la température de dégivrage
- Panneaux intérieurs et extérieurs en acier laqué blanc, épaisseur 100 mm (43kg/m<sup>3</sup>)
- Coffret de puissance IP65 pouvant être positionné à distance



Ecole  
Formation



Boulangerie  
Pâtisserie



GMS



Hôtel / Restaurant  
Palace



TEMPERATURE

-22° / -12°

Configurez votre  
machine selon vos  
besoins et consultez  
les prix sur :

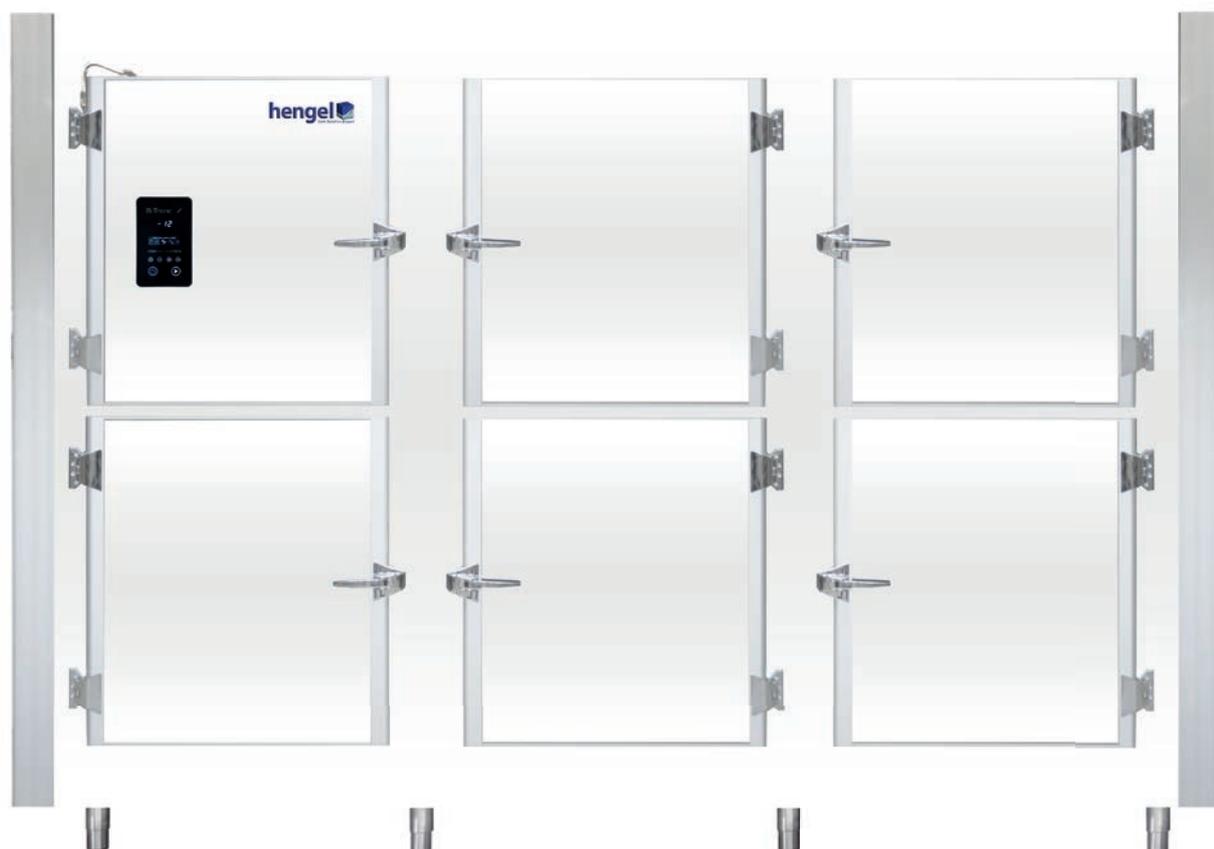
My  
**HENGEL**



# Détails techniques

## Conservateurs négatifs à portillons

Designation	CCN40	CCN60	CCN80	RCN20	RCN40	RCN60	RCN80	RCN100
Largeur extérieure (mm)	1530	2195	2860	1100	2000	2900	3800	4700
Profondeur extérieure (mm)	950	950	950	1185	1185	1185	1185	1185
Hauteur extérieure (mm)	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250
Nombre de porte	4	6	8	2	4	6	8	10
Poids total	349	472	799	310	433	587	785	849



# ARMOIRES DE CONSERVATION

Couleur : 

Prévue pour stocker à une température positive de 0 à 8°C, elle bénéficie d'un système d'air indirect pour conserver plus longtemps la qualité et éviter le dessèchement des produits.

Cette armoire bénéficie par ailleurs d'une capacité variable de 18 à 60 plaques grâce à l'espacement réglable, permettant de s'adapter à vos besoins de stockage et à la dimension de vos produits :

- Avec espacement 75 mm : 18 plaques 600x800 mm ou 36 plaques 400x600 mm
- Avec espacement 60 mm : 23 plaques 600x800 mm ou 46 plaques 400x600 mm
- Avec espacement 45 mm : 30 plaques 600x800 mm ou 60 plaques 400x600 mm
- Caisse monocoque non démontable intérieur et extérieur en inox, épaisseur 7 cm en polyuréthane (43 kg/m<sup>3</sup>)
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Interface de commande Bi-Tronic Connect / 2 programmes de température réglables
- Évaporateur au R290 prévu pour fonctionner jusqu'à 38°C d'ambiance
- Dégivrage automatique et manuel
- 20 paires de glissières inox démontables et réglables
- Pieds en inox réglables



Ecole  
Formation



Hôtel / Restaurant  
Palace



Boulangerie  
Pâtisserie



TEMPERATURE

0° / 8°

Configurez votre  
machine selon vos  
besoins et consultez  
les prix sur :

*My*  
**HENGEL** 



# Détails techniques

---

## Armoire de conservation positive

Designation	ARP68-G-R290
-------------	--------------

Hauteur extérieure (mm)	2130
-------------------------	------

Largeur extérieure (mm)	810
-------------------------	-----

Profondeur extérieure (mm)	1041
----------------------------	------

Rayon de porte (mm)	753
---------------------	-----

Nombre de porte	1
-----------------	---

Poids total (KG)	202
------------------	-----



# CONSERVATEURS POSITIFS À PORTILLONS

Couleurs :



Prévus pour stocker à une température positive de 0°C à 8°C, ils permettent une conservation des produits plus longue grâce à un système d'air indirect.

Au plus proche de vos besoins et de votre capacité de production/stockage, nous proposons ainsi 2 déclinaisons d'une capacité de 18 à 158 plaques :

## Simple profondeur :

1 Plaque 400X600 mm par niveau

## Double profondeur :

2 Plaques 400X600 mm par niveau

- Échelles et glissières en inox réglables
- Système d'air indirect pour une absence de dessèchement des produits conservés
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture des portillons
- Portes renforcées par des profils en aluminium anodisé
- Passage du câble de commande dans une gaine métallique chromée, haute fiabilité
- Pieds en inox réglables, hauteur 150 mm
- Évaporateur compact
- Résistance de dégivrage au cœur de l'évaporateur pour diminuer les temps et les températures de dégivrage
- Panneaux intérieurs et extérieurs en PVC acier plastifié, épaisseur 100mm (43kg/m<sup>3</sup>)
- Coffret de puissance IP65 pouvant être positionné à distance



Ecole  
Formation



Boulangerie  
Pâtisserie



GMS



Hôtel / Restaurant  
Palace



TEMPERATURE

0° / 8°

Configurez votre machine selon vos besoins et consultez les prix sur :

My HENGEL



# Détails techniques

## Conservateurs positifs à portillons

Designation	CCP20	CCP40	CCP60	CCP80	RCP20	RCP40	RCP60	RCP80
Largeur extérieure (mm)	865	1530	2195	2860	1100	2000	2900	3800
Profondeur extérieure (mm)	950	950	950	950	1185	1185	1185	1185
Hauteur extérieure (mm)	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250
Nombre de porte	2	4	6	8	2	4	6	8
Poids total	230	349	472	799	310	433	587	785
Nombres plaques 400 X 600	17	37	57	77	34	74	114	154
Tension	230 V MONO + T							



# ARMOIRES À CHOCOLAT

Couleurs :  

Prévues pour stocker des chocolats dans des conditions optimales, l'atmosphère régulée (température et hygrométrie) ainsi que l'absence de lumière et d'odeurs viennent préserver toutes les qualités de vos produits.

Cette armoire est disponible avec une grande porte et possède une capacité de 23 grilles 400X600 mm ou 600X800 mm

- Intérieur et plafond en inox, épaisseur 6 cm (43 kg/m<sup>3</sup>)
- Montants verticaux en profilés aluminium anodisé très résistant aux chocs
- Protection extérieure en profilé aluminium
- Sonde d'hygrométrie électronique offrant une gestion précise de l'humidité
- Groupe frigorifique logé
- Dispositif anti court-cycle pour une plus grande longévité du compresseur
- Coffret électrique, protégé IP65
- Glissières inox démontables et réglables
- Pieds en ABS réglables, hauteur 150 mm



Ecole  
Formation



Boulangerie  
Pâtisserie



Hôtel / Restaurant  
Palace



HYGROMETRIE

**Chocolat**



TEMPERATURE

**10° / 18°**

Configurez votre  
machine selon vos  
besoins et consultez  
les prix sur :

*My*  
**HENGEL** 



# Détails techniques

## Armoires à chocolat

Designation	ARM46C 1 porte	AR46C- 2PO	ARM68C 1 porte	AR68C- 2PO
Hauteur extérieure (mm)	2032	2332	2032	2332
Largeur extérieure (mm)	660	660	870	870
Profondeur extérieure (mm)	993	993	1233	1233
Nombre de porte	1	2	1	2
Rayon de porte	501	502	711	711
Poids total	170	195	222	245











ZA LES BERGES DU RHINS  
42120 PARIGNY - FRANCE

-

04 77 23 40 00  
WWW.HENGEL.COM



**HENGEL**  
**EQUIPMENTS**  
Food products in right hands

