

Catalogue Equipement 2020 - 2021



LE FROID

Armoires avec portes vitrées
Armoires avec portes Inox
Desserte Inox
Comptoir réfrigéré
Congélateurs bahut et vitrés
Cave à vin
Machine à glaçon

LES MEUBLES INOX

Tables et meubles Inox
Plonges et armoires Inox
Hotte
Étagère murale
Robinetterie

CUISSON ET PREPARATION

Grill
Four
Fourneau
Friteuse
Réchaud
Hachoir /Trancheuse à jambc
Scie à os
Poussoir à saucisse

CLIMATISATION

GONDOLE MAGASIN ET RAC

in

KING

Equipement

MODELE	D mm	PRODUIT	TEMPERATURE
ARMOIRES A BOISSONS			
T° Ambiante +38°C			
CS300FB	L 580 P 610 H 1825	1 Porte vitrée pivotante Bandeau lumineux 4 clayettes	 300 L
CS360FB	L 580 P 610 H 1920	1 Porte vitrée pivotante Bandeau lumineux 4 clayettes	360 L +2°C /+8°C
CSD 600S	L 945 P 560 H 1975	2 Portes vitrées coulissantes Bandeau lumineux 2x 4 clayettes	 600 L +2°C /+8°C
CSD 1000 S	L 1140 P645 H 2020	2 Portes vitrées coulissantes Bandeau lumineux 2x 4 clayettes	1 000 L +2°C /+8°C
ARMOIRES NEGATIVES PORTES VITREES			
T° Ambiante +38°C			
FS-360 F	L 650 P700 H 2025	VENTILEE 1 porte vitrée 4 clayettes	 360 L -18°C /-20°C
SD420	L 680 P720 H 1990	VENTILEE 1 porte vitrée 4 clayettes	 420 L -18°C /-20°C
RETRO BAR REFRIGERE			
T° Ambiante +38°C			
SC150GA	L 602 P514 H 920	VENTILEE 1 porte vitrée	 151 L +2°C /+8°C
BC2100G	L 1462 P513 H 860	VENTILEE 2 portes vitrées	 350 L +2°C /+8°C
BC3100G	L2002 P513 H 860	VENTILEE 3 portes vitrées	 537 L +2°C /+8°C
BC4100G	L2542 P513 H 860	VENTILEE 4 portes vitrées	 537 L +2°C /+8°C

SICMA

Zone Industrielle AKOOR Digue Bâtiment x5 Antananarivo
+ 261 020 22 540 69 / 033 02 005 33 /032 05 807 51 landri@sicma.mg
www.sicma.mg










Equipement

MODELE	D mm	PRODUIT	TEMPERATURE
ARMOIRES INOX AISI 304			
T° Ambiante +38°C			
MBF 8113	L 730 P 845 H 2130	1 Porte Pleine 4 clayettes	670L -18°C/-20°C
MBF 8116	L 730 P 845 H 2130	1 Porte vitrée pivotante 4 clayettes	670 L +0°C/+8°C
MBF 8117	L1314 P845 H 2130	2 Portes pleines 2x 4 clayettes	1400 L +2°C/+8°C
MBF 8114	L1314 P845 H 2130	2 Portes pleines 2x 4 clayettes	1400 L -18°C/-20°C
PA800BT	L 740 P990 H 2010	SPECIALE PATISSERIE 20 niveaux de 800x600mm 1 potre	852 -18°C/-20°C
PA800TN	L 740 P990 H 2010		
D5	L800 P815 H 1015	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 5 niveaux	169 L +70°C/+3°C en 90mn 18 kg +70°C/-18°C en 240 mn 28kg
D10	L800 P815 H 1645	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 niveaux	368 L +70°C/+3°C en 90mn 40 kg +70°C/-18°C en 240 mn 28kg
D14	L800 P815 H 2170	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 14 niveaux	494 L +70°C/+3°C en 90mn 55 kg +70°C/-18°C en 240 mn 38kg
ARMOIRES INOX VITRES POSITIVE / NEGATIVES			
T° Ambiante +38°C			
YCF 9401	L600 P745 H 1950	1 porte vitrée 4 clayettes	410 +2°C/+8°C
YCF 9407	L600 P745 H 1950	1 porte vitrée 4 clayettes	410 L -18°C/-20°C
YCF 9402	L1200 P745 H 1950	2 portes vitrées 2x4 clayettes	410 L +2°C/+8°C
YCF 9408	L1200 P745 H 1950	2 portes vitrées 2x4 clayettes	410 L -18°C/-20°C

SICMA

Zone Industrielle AKOOR Digue Bâtiment x5 Antananarivo
+ 261 020 22 540 69 / 033 02 005 33 / 032 05 807 51 landri@sicma.mg
www.sicma.mg






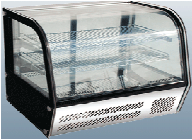

Equipement

MODELE	D mm	PRODUIT	TEMPERATURE
DESSERTES INOX AISI 304			T° Ambiante +38°C
EPF3422	L 1360 P 700 H 840	Desserte 2 portes  240 L	+0°C / +8°C
EPF3432	L 1795 P 700 H 840	Desserte 3 portes  300 L	+0°C / +8°C
CM25	L2505 P606 H 1020	Desserte 3 portes  20 L	+2°C / +8°C
EPF 3472	L 1795 P 700 H 840	Desserte 3 portes  120 L	-22°C / -17°C
GN2100TN.S	L1360 P700 H 1365	Saladette 2 portes  314 L	+2°C / +8°C
S900	L900 P700 H 870	Saladette 2 portes  257 L	+2°C / +8°C
SA3070	L1795 P700 H 1365	Saladette 3 portes  456 L	+2°C / +8°C
VRX2000	L2000 P395 H 435	Vitrine pour ingredients Vitrine Pizzeria 	+2°C / +10°C
SECS903PZ	L1400 P700 H 1020	Table à pizza 3 portes Plan de travail en granit 	+2°C / +8°C

SICMA

Zone Industrielle AKOOR Digue Bâtiment x5 Antananarivo
 + 261 020 22 540 69 / 033 02 005 33 / 032 05 807 51 landri@sicma.mg
www.sicma.mg

Equipement

MODELE	D mm	PRODUIT	TEMPERATURE	
VITRINES TRADITIONNELLES REFRIGEREES				
NSS1200	L 1200 P 975 H 1280	Avec réserves et fermeture arrière coulissante Vitrine réfrigérée Boucherie/Charcuterie/Traiteur/Fromage	T° Ambiante +38°C +3°C /+6°C	
NSS1500	L 1500 P 975 H 1280		+3°C /+6°C	
NSS1800	L1800 P 975 H 1280		+3°C /+6°C	
NSS2400	L2400 P 975 H 1280		+3°C /+6°C	
VITRINES PATISSERIES REFRIGEREES				
WDF127F	L 1200 P 750 H 1200	Vitrine Inox Lumière LED		+2°C /+10°C
WDF177F	L 1700 P 750 H 1200			
WDF097D	L900 P750 H 1350	Vitrine Inox Lumière LED		+2°C /+10°C
WDF127D	L1200 P750 H 1350			
WDF157D	L1500 P750 H 1350			
WDF177D	L1700 P750 H 1350			
WDF157X	L1500 P750 H 1200	Vitrine Inox Lumière LED		+2°C /+10°C
VITRINES REFRIGEREES A POSER				
WTF160LMG01	L900 P560 H670	Vitrine Inox		+2°C /+10°C
ABR 160	L870 P580 H690	Vitrine Inox Réfrigérée		+2°C /+10°C
ABH 160	L870 P580 H 670	Vitrine Inox Chauffante		+30°C /+90°C







Equipement

MODELE	D mm	PRODUIT	TEMPERATURE
CONGELATEURS BAHUTS			
BD900D	L 1930 P 895 H 910	Volume : 900 L Coffre	 -18°C /-20°C
BD1000D	L 2280 P 895 H 910	Volume : 1000 L Coffre	
G-SD-528F	L1852 P 778 H 845	Vitres coulissants Volume : 528 L	 -18°C /-20°C
G-SD-718F	L2165 P865 H 885	Volume : 718 L	
F150FCG	L 753 P 553 H 966	Volume : 148 L	 -18°C /-20°C
F200FCG	L953 P 553 H 820	Volume : 183 L	
F300FCG	L1195 P 650 H 937	Volume : 275 L	
SD 338	L1305 P635 H 850	Volume:308 L	 -15°C /-25°C
SD1820	L1820 P900 H 835	Tête de gondole Vitres coulissant	 -18°C /-24°C
SD2100	L2100 P900 H835	Bahut couvercle vitré coulissant	 -18°C /-24°C
SD2500	L2500 P900 H 835		
AHT180AD	L1854 P853 H833	Bahut couvercle vitré coulissant	 -18°C /-24°C
AHT210AD	L2102 P853 H 833	Bahut couvercle vitré coulissant	 -18°C /-24°C

SICMA

Zone Industrielle AKOOR Digue Bâtiment x5 Antananarivo
+ 261 020 22 540 69 / 033 02 005 33 / 032 05 807 51 landri@sicma.mg
www.sicma.mg

MODELE	D mm	PRODUIT	TEMPERATURE
VITRINE MURALE REFRIGERE			
HTS260	L 600 P 605 H 1880	Meuble inox cuve + 3 tablettes Eclairage LED	+3°C /+5°C
HTS 1000	L 1060 P 750 H 1980	Meuble inox cuve + 4 tablettes Eclairage LED	+3°C /+5°C
VITRINE REFRIGERE QUATRE FACES			
LSC 235	L515 P 485 H1618	Refrigeration ventilée Eclairage LED	+2°C /+6 °C
LSC 280	L515 P 485 H1818	Refrigeration ventilée Eclairage LED	+2°C /+6 °C
LDC400	L 706 P 706 H 1855	Tablette en verre réglable Eclairage LED	-18°C/ -21°C
CAVE A VIN			
W- 24	L400 P550 H 875	6 Clayettes classiques Contenance : 25 bouteilles	+ 5°C/ +20 °C
W-80	L600 P630 H 1035	7 Clayettes classiques Contenance : 80 bouteilles	+ 5°C/ +20 °C
W- 140	L600 P630 H 1590	6 Clayettes classiques Contenance : 140bouteilles	+ 5°C/ +20 °C
VITRINE CREME GLACEE			
DELIGHT 7	L1328 P726 H 1223	7 Bacs en inox Réserve réfrigérée	-25°C / -18 °C

MODELE	D mm	PRODUIT	
TABLES INOX AISI 304			
TDC610	L 1000 P 600 H 900	Table inox centrale avec étagère basse	
TDC612	L 1200 P 600 H 900	Table inox centrale avec étagère basse	
TDC614	L 1400 P 600 H 900	Table inox centrale avec étagère basse	
TDC618	L 1800 P 600 H 900	Table inox centrale avec étagère basse	
TDC620	L 2000 P 600 H 900	Table inox centrale avec étagère basse	
TDC710	L 1000 P 700 H 900	Table inox centrale avec étagère basse	
TDA610	L 1000 P 600 H 900	Table inox adossée avec étagère basse	
TDA612	L 1200 P 600 H 900	Table inox adossée avec étagère basse	
TDA614	L 1400 P 600 H 900	Table inox adossée avec étagère basse	
TDA618	L 1800 P 600 H 900	Table inox adossée avec étagère basse	
TDA620	L 2000 P 600 H 900	Table inox adossée avec étagère basse	
TNE100AN	L1000 P1030 H900	Meubles neutres à angle 90°	
T315	L400 P630 H 550	Bloc tiroirs pour table	
CS102	L800 P600 H1000	Chariot de services	
ET2104	L1000 P400 H700	Étagères du chef Étagère renforcée	
ET2124	L1200 P400 H700	Étagères du chef Étagère renforcée	
ET2204	L2000 P400 H700	Étagères du chef Étagère renforcée	

SICMA

Zone Industrielle AKOOR Digue Bâtiment x5 Antananarivo
 + 261 020 22 540 69 / 033 02 005 33 / 032 05 807 51 landri@sicma.mg
www.sicma.mg

MODELE	D mm	PRODUIT	
PLONGES INOX AISI 304			
P1261D45 P1271D45	L 1200 P 600 H 900 L 1200 P 700 H 900	Plonge 1 bac avec étagère basse Sans robinet	
P1472D45 P1872D55 P2072D55	L 1400 P 700 H 900 L 1800 P 600 H 900 L 2000 P 600 H 900	Plonge 2 bacs avec étagère basse Sans robinet Plonge 2 bacs avec étagère basse Sans robinet Plonge 2 bacs avec étagère basse Sans robinet	
PN1872D55	L 1800 P 700 H 900	Plonge 2 bacs sur meuble avec portes coulissantes Sans robinet	
DIVERS PLONGES INOX AISI 304			
ERL144 ERP124	L1400 P400 H1800 L1200 P400 H 800	Étagères de rangement Pieds en inox , vérins réglables Étagères de rangement Pieds en inox , vérins réglables	
EMC 1040-3-C99 EMC 1040-2-C66	L1000 P400 H99 L1000 P400 H 66	Étagères murales inox Crémaillère Niveaux : 3 Étagères murales inox Crémaillère Niveaux : 2	
RP4620B	L61 P46 H 1835	Echelle inox 20 niveaux 20 niveaux 60 x 40 cm	
HMS105495 HMS205495	L1000 P950 H540 L2000 P950 H540	Hottes rectangulaires murales Filtres inox à labyrinthes Hottes rectangulaires murales Filtres inox à labyrinthes	
EBN410	L1000 P400	Étagères murales inox Ajourées	

SICMA

MODELE	D mm	PRODUIT	
MATERIEL ELECTRIQUE SIRMAN			
MIRRA 250 C	D lame 250	Trancheur à jambon Moteur ventilé	
TOPAZ 250	D lame 250	Trancheur à jambon	
SMART 250 PA	D lame 250	Trancheur à jambon	
MIRRA 300	D lame 300	Trancheur à jambon Moteur ventilé	
RAFELLO 370EVO		Trancheur à jambon Moteur ventilé Ligne arrondie sans arêtes et vis externes Réglage coupe fine facile	
TC 8 VEGAS	L335 P300 H410	Hachoir à viande 7 kg/h	
ATHOS	L230 P370 H485	COUPE LEGUMES ATHOS Disque interchangeable Disques râpeurs en acier et aluminium	
TC12 E	L430 P215 H520	Hachoir à viande 25 kg/10mn Moteur ventilé	
TC 22 E	L440 P215 H520	Hachoir à viande 33 kg/10mn Moteur ventilé	
TC 22 Colorado	L500 P437 H490	Hachoir à viande 300 kg/h Moteur ventilé	
IS16 ARIES	L820 P280 H250 L480 P480 H1320	Poussoir à saucisse Capacité cylindre : 16 L Hottes rectangulaires murales Filtres inox à labyrinthes	 
SO 1650	L511 P606 H803	Scie à os Fabrication en acier inox AISI 304.	
SO 2020	L568 P560 H1030	Scie à os Fabrication en acier inox AISI 304.	

SICMA

Zone Industrielle AKOOR Digue Bâtiment x5 Antananarivo
 + 261 020 22 540 69 / 033 02 005 33 / 032 05 807 51 landri@sicma.mg
www.sicma.mg

MODELE	D mm	PRODUIT	
MATERIEL CUISSON			
INO-9KG23	L800 P900 H850	Fourneau 4 feux sur four 4 brûleurs / 2 Ø 100 mm - 2 Ø 130 mm	
INO 7KG23	L800 P730 H850	Fourneau 4 feux sur four 4 brûleurs / 2 Ø 75 mm - 2 Ø 100 mm	
INO7KG-30S	L1200 P730 H285	Feux vifs 6 feux 6 feux 3 Ø 75 mm - 3 Ø 100 mm	  
INO7KG-20S	L800 P730 H285	Feux vifs 4 feux 4 feux / 2 Ø 75 mm - 2 Ø 100 mm	
INO7KG-10S	L400 P730 H285	Feux vifs 2 feux 2 feux / 1 Ø 75 mm - 1 Ø 100 mm	
GAR 21	L1005 P510 H195	Rechaud gaz 3 feux Allumage Piezo	  
GAR 12	L690 P510 H195	Rechaud gaz 2 feux Allumage Piezo	
GAR 14XL	L600 P630 H485	Réchaud multifonction pour des cuissons à gaz 1 bruleur (Ø 12 cm)	
TC.6FG 400	L400 P630 H300	GAZ Capacité : 12 L	
RFG 12	L400 P600 H325	Capacité : 12 L	
TC.6FE270 TC.6FE550 TC.7FE400 TC.6FE600		ELECTRIQUE Grande friteuse 5 L Grande friteuse 2 bacs 5L + 5 L Grande friteuse 12 L Grande friteuse 2 bacs 8 L + 8 L	 <small>TC.6FE550</small>
PL 600G	L600 P430 H280	Plancha gaz PL 600 G	
PL 600 E	L600 P430 H280	Plancha Electrique PL 600 E	
FC110E FC60 / FC60P/ FC60TQ	L795 P720 H600 L595 P610 H590	Four boulangerie associant convection et production de vapeur Four multifonction 60 L GN 2/3 Fonction « Turbo Quartz® »	

SICMA

Zone Industrielle AKOOR Digue Bâtiment x5 Antananarivo
+ 261 020 22 540 69 / 033 02 005 33 / 032 05 807 51 landri@sicma.mg

www.sicma.mg

MODELE	D mm	PRODUIT	
MATERIEL CUISSON			
RBE 80Q	L940 P450 H845	Rôtissoire électrique RBE 80 Q Capacité : 8 (poulets)	
RBE 120Q	L940 P350 H955	Rôtissoire électrique RBE 120 Q Capacité : 12 (poulets)	
ELR 2	L350 P400 H155	Réchaud électrique 1 Plaque électrique diamètre 23 cm	
ELR4	L600 P400 H155	Réchaud électrique 2 Plaques électriques diamètre 23 cm	
PID 30	L590 P380 H102	Plaque induction double zone de cuisson 280 x 280 mm	
CFG 400/CSG 350 CDG 400 TH	Simple Double	Crêpière en fonte émaillée A gaz et électrique	
3GUD W	L780 P530 H650	Machine à Kebab gaz Chauffage par doubles radiants	
PREPARATION			
W 8 50 S CE W 8 30 Easyvac 25		Machine sous vide Cloche à grand développement	
VORTEX 43 VORTEX 75 CICLONE 28W CICLONE 36W		Mixeur plongeant Vitesse variable manuellement	
C 4 W	L365 P305 H255	Cutter en acier inox AISI 430. Couteaux robustes	
C 6 W	L365 P305 H320	Cutter en acier inox AISI 430. Couteaux robustes	
6 Q 12 Q	L475 P265 H240	Tosteur 6 à 12 Toast	
Minneapolis 30/1	L255 P300 H110	Balance digitale, portable, pour cuisine	
ORIONE Q	L202 P210 H486	Blender Capacité verre : 2 L	
ORIONE Q L2 AL	L400 P210 H490	Blender Capacité verre : 2 L X 2 L	

Equipement

MODELE	D mm	PRODUIT	
MAINTIEN TEMPERATURE °C			
INO-KSF 190	L1900 P700 H1300	BUFFET CHAUD (LIGNE DE SERVICE) Unité de service à chaud / support + étagère	
INO-KCK 120	L1800 P1300 H1400	Salade Bar (Unité de service à froid) Température -2 / + 2 ° C	
GN4 B	L1436 P678 H536	Bain Marie Capacité : 4 x GN1/1	
7701	L538 P336 H243	Bain Marie Réglage de température jusqu'à 90°	
AT771L63	L600 P360 H235	Chauffe plat	
KS61363-2	L645 P475 H435	Chauffe plat	
SK62120-1		Chafing dish oblong/froid	
RH1	L630 P410 H565	Lampe chauffante à quartz infrarouge	
HVC 60 GN	L425 P460 H925	Armoire chauffante ventilée	
HYGIENE			
OBY 50M PDRT	L600 P655 H830	Lave-Vaisselle capacité de 35 paniers/heure – 560 assiettes / heure	
DDS441		Decapant alimentaire des graisses cuites Bidon de 5 L + Pulverisateur 600 ml	 
GONDOLE MAGASIN ET RACKING			
GONDOLE	Hauteur : 2,21m/1,61 m 1,21 m	Rayonnage commerce	
RACKING	H : 5,00m H: 2,40 m 3,00 m	Rack à palette (Lourd) Rack mi_lourd ou semi-lourd	

SICMA

Zone Industrielle AKOOR Digue Bâtiment x5 Antananarivo
+ 261 020 22 540 69 / 033 02 005 33 / 032 05 807 51 landri@sicma.mg
www.sicma.mg

