

WWW.CUISIMAT-FES.MA

IT'S
CUIS
Fes **IMAT**
EQUIPMENT

— MATERIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL —
HÔTELS - CAFÉS - RESTAURANTS - BOULANGERIES - PÂTISSERIES

+ 800 m² d'Exposition
+ 8 000 Références
+ 200 Collaborateurs

Importateur d'équipement - Agenceur
D'espaces - Créateur de comptoirs - Fabricant
de mobilier

Équipement des CHR Hôtellerie et Collectivités
Food Equipment Cuisson Modulaire,
Préparation
Lavage Intégral Froid Commercial Et Industriel
Extraction Et Ventilation

CUIS
IMAT



CUISIMATFES

CUISIMAT

Ce nouveau concept est le résultat d'une expertise riche de plus de 25 ans dans le domaine de la CHR. De l'idée initiale à la concrétisation du projet, en passant par l'aménagement, l'équipement, la gestion du personnel et le développement, nous accompagnons nos clients à chaque étape pour assurer le succès de leurs projets.

من هي CUISIMAT؟

هي نتيجة لتجربة غنية لها أكثر من 25 سنة في مجال الفنادق و المطاعم. انطلاقا من الفكرة الأولى للمشروع حتى نهايته وذلك من خلال العمل على تخطيط وتصميم المشاريع بأحدث التقنيات مرورا بالمعدات والتجهيزات الكاملة للمشروع. كما نوفر لكم المساعدة الاحترافية في اختيار وتكوين فريق متكامل لإنجاح المشروع وتحقيق أهدافه المسطرة. ونضمن لكم المراقبة الدائمة من خلال المراقبة والصيانة الآنية للمعدات.

Pourquoi choisir CUISIMAT ?

- Une expertise approfondie sur le terrain, couvrant tous les aspects des métiers de la restauration.
- Une connaissance pointue des tendances clients grâce à une veille continue.
- Une valeur ajoutée unique acquise à travers l'ouverture de nombreux établissements.
- Un professionnalisme exemplaire de l'ensemble des collaborateurs.
- Une vaste expérience dans la gestion du changement au sein des cafés et restaurants.
- Une réactivité exceptionnelle de l'équipe.
- Un alignement sur vos objectifs et la promotion de la culture de votre entreprise.

لماذا يجب اختيار CUISIMAT؟

- لخبرتها الميدانية في كافة مجالات المطاعم.
- لدرايتها الشاملة بميولات و إختيارات عملائها ، من خلال المراقبة المستمرة لتطورات المجال.
- لتوفرها على قيمة مضافة فريدة مرتبطة بافتتاح العديد من المطاعم و المقاهي.
- لاحتراافية متعاونيتها.
- لخبرتها الطويلة في إدارة و تطوير المقاهي و المطاعم - لحماسية و استجابة موظفيها.
- لأولويتها في إبراز أهداف و ثقافة عملائها في مشاريعهم.



1 RÉSEAU D'ÉQUIPEMENT AU MAROC

www.cuisimat-groupe.ma

Équipement Professionnel

Que vous soyez un particulier ou un professionnel, que vous gériez un fast-food ou une grande cuisine, notre équipe est à votre disposition pour vous guider dans le choix de votre matériel de cuisine professionnelle. Nous vous offrons des solutions sur mesure, adaptées à votre budget et à vos besoins spécifiques. Forts d'une expérience riche et diversifiée, Cuisimat vous propose une vaste gamme d'équipements de restauration de haute qualité, alliant efficacité et durabilité, et conçus pour résister aux exigences d'une cuisine professionnelle. Notre service irréprochable garantit une satisfaction totale. Notre sélection de produits couvre tous vos besoins : **Ventilation - Cuisson - Froid - Préparation - Stockage - Lavage - Aménagement - Inox - Accessoires** et bien plus encore.

معدات تقديم الطعام للجميع من الأفراد إلى المحترف، من الوجبات السريعة إلى المأكولات الراقية. فريقنا في خدمتك لتقديم النصائح لك في اختيار معدات المطبخ الإحترافي الخاصة بك و العروض الملائمة التي تتناسب مع ميزانيتك و احتياجاتك. نظرا لتجربتها الغنية والمتنوعة ، تقترح CUISIMAT مجموعة واسعة من المعدات الإحترافية لمطابخ ذات جودة عالية و مقاومة لجميع العراقيل المرتبطة بنشاط المطبخ الإحترافي كل ذلك مع خدمة لا مثيل لها. تغطي مجموعتنا المختارة من المنتجات جميع الاحتياجات: تهوية - طبخ - تحضير - تخزين - غسيل - تركيب - اكسسوارات.

معدات مهنية

Dépannage Entretien et maintenance

Spécialiste en matériel professionnel de restauration et grâce à de nombreuses années d'expérience, Cuisimat intervient pour vous faire oublier les dysfonctionnements de vos matériels de cuisine professionnelle et traiter les différents problèmes touchant les équipements utilisés dans la préparation, la cuisson, la ventilation, la conservation ou encore la laverie. En plus l'installation initiale de matériel, Nous couvrons les différents aspects d'un SAV, notamment la maintenance préventive et la maintenance corrective curative.

كمتخصص في معدات المطبخ الاحترافي، تتدخل CUISIMAT لإصلاح أعطاب المعدات الخاصة بك باحترافية سواء في التحضير - الطبخ - التهوية أو الحفظ. وبالإضافة إلى خدمة التركيب الأولي للمعدات وخدمة الصيانة الإصلاحية، فإن CUISIMAT تقترح أيضا الصيانة الوقائية.

صيانة وإصلاح



DESCO

WWW.CUISIMAT-GROUPE.MA



CUISINIÈRE
2/4/6/8 FEUX
A/S FOUR



CUISINIÈRE
ELECTRIQUE

DESCO

COLLECTION

SÉRIE TOP



CUISINIÈRE À
GAZ A 2/4/6



PLAQUE
SIMPLE



RÉSERVE FRITE
SIMPLE



CUISINIÈRE
ELECTRIQUE 2
FEUX



GRILLE À PIERRE
DE LAVE SÉRIE
TOP



BARBECUE À
PIERRES
VOLCANIQUES



PLAQUE
GRILLADE
PLANCHES À
FRIRE A GAZ ET
ELECTRIQUE



PLAQUE
COUP - DE FEU
PLAQUE DOUBLE A
GAZ AVEC FOUR

LIGNE 700/900



**BASE NEUTRE
OUVERTE SERIE TOP**



**MARMITE À CHAUFFAGE
INDIRECT / DIRECT**



**BAIN MARIE
SIMPLE / DOUBLE**



**RÉSERVE FRITES
SIMPLE / DOUBLE**



**SAUTEUSE BASCULANTE
GAZ/ ELECTRIQUE**



PALQUE INDUCTION



**CUISEUR À PÂTES
GAZ/ ELECTRIQUE
SIMPLE/DOUBLE**



**FRITEUSE
GAZ/ ELECT -
SIMPLE/DOUBLE**



DESCO

PRO BEN'S

EXCELLENCE EQUIPEMENTS

ESTUFA ATTUK DESIGN AND MADE
IN TUTRKEY,OUR STRENGTHS BY
TURHAN CELIK .

WWW.CUISIMAT-GROUPE.MA

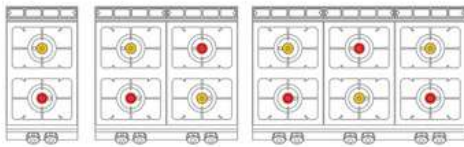


**CUISINIERE 4
PLAQUES /
FOUR**



**SAUTEUSE
BASCULANTE
GAZ/ELECT**

CUISSON COLLECTION



**CUISINIERE 2/4/6/8
SUR SUPPORT/FOUR**



CUISINIERE 6FEUX / FOUR

**CUISINIÈRE 4 FEUX /
FOUR**



**PLAQUE GRILLADE
SIMPLE/DOUBLE
ELECT/GAZ
LISSE/NERVURÉE**



**MARMITE
CHAUFFE
DIRECT**



FRITEUSE

MAESTRO

POSABLE

COLLECTION

700/900



PLAQUE GRILLADE



**RECHAUD 4
PLAQUES**



**FRITEUSE SIMPLE/
DOUBLE**



RECHAUD 4 FEUX



BEN'S

EXCELLENCE EQUIPEMENTS
DESIGN AND MADE IN TUTKEY, OUR
STRENGTHS.

WWW.CUISIMAT-GROUPE.MA



**CUISEUR À PÂTES
ELECTRIQUE 8 L A
POSER**



**BAIN MARIE
ELECTRIQUE À POSER**



BARBECUE À POSER



**FRITEUSE
ELECTRIQUE 2 BACS**

WWW.CUISIMAT-GROUPE.MA

BEN'S

ilsa
SHAPING COLD

ILSA COLLECTION

RÉFRIGÉRATION PROFESSIONNELLE

La meilleure qualité en matière de conservation des aliments est garantie par l'innovation Made in Italy.



NOUS SOMMES CONSTAMMENT DÉVOUÉS À PERFECTIONNER LA QUALITÉ ET LA PERFORMANCE DE NOS SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION, ASSURANT DES SOLUTIONS INNOVANTES ET FIABLES POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE NOS CLIENTS.



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

CONGÉLATEUR
COLD ICE
 COMPTOIR
 ARMOIRE



ARMOIRE DE MATURATION



**ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE - POSITIVE
 (DIVERS DIMENSIONS)**



**ARMOIRE À
 PÂTISSERIE 60*80
 NÉGATIVE - POSITIVE**

ARMOIRE GLACIER



COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ 2 / 3 / 4 PORTES

VITRINE ARMOIRE CHAMBRE

FROIDE

arrivalo
EXCELLENCE EQUIPEMENTS

ARMOIRE VITRÉE 1-2-3 PORTES COULISSANTES - POSITIVE
ARMOIRE DOUBLE PORTES EN VERRE
[TEMPÉRATURE NEUTRE]



TENSAI

PROFESSIONAL
LE FROID A L'ÉTAT PUR



POLAIR

STAF59

the friendly ice cream company

MATERIEL A GLACE

PRÉPARER DES GLACES N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI SIMPLE.

LA PERFECTION EN QUELQUES ÉTAPES. UTILISATION SIMPLE ET INTUITIVE. LES SURGÉLATEURS BATCH STAF59 PERMETTENT ÉGALEMENT DE VÉRIFIER LA CONSISTANCE DU PRODUIT.



**GLS
BARATTE À BEURRE**



**MASTERGEL
SORBETIÈRE**



**PASTEURISATEUR GROUPE
SEMI-HERMÉTIQUE**



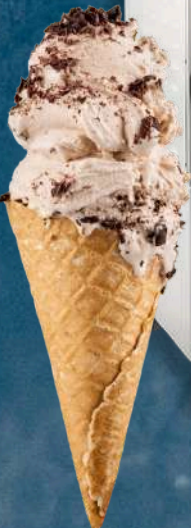
**SMARTGEL
congélateurs
horizontaux par lots**



**MACHINE À GLACE
COMBINÉE**



**VISAGEL
VITRINES A GLACE**



ICE CREAM



MEUBLE COMPTOIR

FRIGOMECCANICA, UNE MARQUE ENTIÈREMENT ITALIENNE FABRIQUÉE À L'AIDE D'ÉQUIPEMENTS ET DE MACHINES DE POINTE, COMPREND DES MEUBLES DE BAR, DES VITRINES POUR GLACIERS, CONFISERIES, MAGASINS D'ALIMENTATION ET D'ÉPICERIE FINE, AINSI QUE DES MEUBLES POUR BOULANGERIES ET MAGASINS DE DÉTAIL EN GÉNÉRAL.

AU COURS DE SES 40 ANNÉES D'ACTIVITÉ, LE POINT FORT DE L'ENTREPRISE A TOUJOURS ÉTÉ LA RECHERCHE TECHNOLOGIQUE CONTINUE ET L'INNOVATION STYLISTIQUE. SOUS SES MARQUES, FRIGOMECCANICA EST UN LEADER DE L'INDUSTRIE, CONNU POUR SA QUALITÉ, SA COMPÉTITIVITÉ ET SA FIABILITÉ SUR LES MARCHÉS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX.

frigomeccanica





SOUL CONCEPT

UN COMPTOIR C'EST : UNE TECHNIQUE : IL DOIT ÊTRE FONCTIONNEL ET ERGONOMIQUE. L'ÉTUDE DE SON EMBLEMMENT DANS VOTRE SALLE EST TRÈS IMPORTANTE, ÉGALEMENT LA DISPOSITION DES DIVERS APPAREILS.



DuPont™
CORIAN®

NOTRE MÉTIER :

- ÉTUDE DE BESOINS
- CONSEILS
- CRÉATION DE PLAN (2D) ET (3D)
- FABRICATION ET POSE DU COMPTOIR





BOULANGERIE PATISSERIE

PROFESSIONNELLE

AMC MICROSLIC
LAMINOIR



AMC MICROSLIC
BATEUR
MELANGEUR



FAÇONNEUSE



AMC MICROSLIC
BATEUR
MELANGEUR



PÉTRIN



AMC MICROSLIC
PÉTRIN

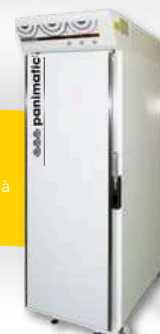


AMC MICROSLIC
DEVISEUSE



CHAMBRE
DE POUSSE

boulangerie PANIMATIC à
échelle 600x800



FOUR CUISSON

IL ARIO NAPOLI



HARMONIA
FOUR À PIZZA FEU À BOIS " SUR MESURE "



FOUR À PIZZA A GAZ
1/2 ETAGES
2/4/6 PIZZAS



SER GAS FOUR À PIZZA GAZ
1/2 ETAGES



GMC FOUR À PIZZA
ÉLECTRIQUE 1/2 ETAGES



POLIN
FOUR À BOULANGERIE



ZUCCHELLI
FOUR MINI ROTOR
GAZ / ÉLECTRIQUE



Europa
FOUR À BOULANGERIE
ROTATIF



GESCO
FOUR À BOULANGERIE
ROTATIF



G.PANIZ
FOUR À PÂTISSERIE
GAZ 10 PLAQUES



UNO
FOUR GAS -
ÉLECTRIQUE



TECNODOM
FOUR GAS -
ÉLECTRIQUE



PRIMAX
FOUR
ÉLECTRONIQUE À
CONTROLE DIGITAL
NERONE MID

BOULANGERIE PIZZA



BOUCHERIE

PROFESSIONNELLE

TRANCHEUSE
A CHARCUTERIE
190/220/250/300



PETRIN MELANGEUR A
VIANDE
10/20/30/40/50KG



STÉRILISATEUR
DE COUTEAUX



MACHINE
SOUS VIDE



PRESSE À
BURGER



SCIE À OS EN
INOX 1550-
1820



POUSOIR À
SAUCISSE
3/5/7/10/15L



HACHOIR À
VIANDE 12-22-
32 KG/H





BROASTED CHICKEN FRY

PRODUITS ET TYPES DE PANURE AU POULET FRIT - SAUCES POUR UN DÉLICIEUX POULET



CHAUFFE FRITES



FRITEUSE À PRESSION 1015 PD



FRITEUSE À PRESSION 518



MACHINE A PANER



MACHINE A MARINER



RÔTISSOIRE À CHARBON



RÔTISSOIRE VERTICALE 2-3-4-8 BROCHES



VITRINE CHAUFFANTE



FOUR À BRAISE



RANCILIO
MACCHINE PER CAFFÈ

COIN COFFEE

MACHINES À CAFÉ

MACHINE À CAFÉ 2 - 3 GROUPES SEMI AUTOMATIQUE



WEGA
TECNOLOGIA PER IL CAFFÈ



AEM



la Pavoni
Dal 1905 macchine per caffè

Astoria
think espresso



WEGA
TECNOLOGIA PER IL CAFFÈ



MOULINS À CAFÉ



MOULIN À CAFÉ
SEMI - AUTOMATIQUE

MOULIN À CAFÉ DOSEUR
ESPRESSO AUTOMATIQUE

Moules Plate de 64 mm et Ventilateur
de Refroidissement Automatique

COIN BOISSON



PRESSE AGRUME



CHOCOLATIÈRE



EXTRACTEUR DE JUS



DISTRIBUTEUR À JUS



MIXEUR PLONGEANT



CUTTER
ROBOT COUPE R30



COMBINÉS CUTTER
ET COUPE LÉGUMES



MICRO-ONDE



MEUBLE À GAUFRES



CRÊPIÈRE

USTENSILES DE CUISINE ET ACCESSOIRES

Les ustensiles de cuisine sont des outils indispensables utilisés pour la préparation des plats. Ils comprennent le matériel de cuisson, de préparation et les petits ustensiles, qui ensemble constituent la batterie de cuisine. Ces équipements sont essentiels pour garantir efficacité et praticité dans toutes les étapes de la cuisine.

COUPELLERIE

Explorez notre sélection de couteaux de chef, alliant performance exceptionnelle et élégance. Nous offrons des couteaux de chef de qualité supérieure pour toutes vos préparations culinaires. Faites le choix de l'excellence et équipez votre cuisine avec des couteaux de chef exceptionnels.



OUTILLAGE

Nous proposons des outillages et accessoires nécessaires pour répondre à vos besoins. De la préparation à la présentation, chaque article est soigneusement sélectionné pour sa qualité, sa durabilité et sa performance, afin de vous aider à atteindre l'excellence à chaque service.



BATTERIE DE CUISINE

Casseroles, poêles, crêpières, sauteuses et même faitouts ! Idéales pour les premiers équipements, elles sont également pratiques lorsqu'on souhaite renouveler son matériel de cuisson.



ÉLECTROMÉNAGER

Pour réaliser vos préparations culinaires facilement et rapidement, vous devez équiper votre cuisine d'électroménager professionnel. Robots mélangeurs, hachoirs, trancheurs, centrifugeuses, balances... Nous mettons à votre disposition des équipements prévus pour un usage intensif.



ART DE TABLE

COUVERTS

CUILLERE À POTAGE
COUTEAU À ENTREMET
FOURCHETTE À ENTREMET
COUTEAU À POISSON
FOURCHETTE À POISSON
COUTEAU DE BASE
FOURCHETTE DE BASE
ASSIETTE DE BASE
COUTEAU À PAIN

ASSIETTE À PAIN
BEURRIER
FOURCHETTE À DESSERT
CUILLERE À DESSERT
VERRE À VIN POUR L'ENTREMETS
OU POUR LE DESSERT
VERRE À EAU
VERRE À COCKTAILS
SALIÈRE ET POIVRIÈRE

ACCESSOIRES

BOUCHERIE
AIGUISAGE
CUISINE
POISSONNERIE
FROMAGERIE
BOULANGERIE-
PATISSERIE
SERVICE / TRAITEUR
COMPLÈMENTS

BATTERIE DE « CUISINE »

FAITOUT AVEC COUVERCLE
BRAISIÈRE CHEF CLASSIC
MARMITE
SAUTEUSE
CASSEROLE
PLAT ROND AVEC COUVERCLE
BAHUT AVEC FOND
PANIER VAPEUR
PLAT À ROTIR
COUSCOUSSIERE
PASSOIRE

VERRERIE

pour boissons chaudes et gazeuses ajoutent une touche d'élégance à chaque repas. Découvrez une sélection de verres de haute qualité pour toutes vos boissons

CAFÉ ET THÉ
COCKTAILS
L'EAU
BOISSONS GAZEUSES
MILK-SHAKES
JUS
SODA.....

VAISSELLE

PÂTES
BARBECUE
SUSHI
SOUPE
SALADE
DESSERT
RESTAURANT
PIZZA

CUIS
MAT

ALUMINIUM

Résistant à des températures extrêmes, l'emballage industriel aluminium est donc utilisé dans de très nombreux secteurs : alimentaire, chimique, pharmaceutique, parfumerie. Il conserve parfaitement le produit dans son état d'origine, sans l'altérer. De plus, l'aluminium est complètement recyclable.



PLASTIQUE

Pratiques et polyvalents, les matériaux plastiques présentent de nombreux avantages : Hygiène et anti-gaspillage : Les plastiques sont parfaitement adaptés à l'emballage des denrées alimentaires. Ils prolongent la durée de vie des aliments et limitent leurs dommages. Il y a donc moins de gaspillage.



Cuisipack

EMBALLAGE ALIMENTAIRE

Nous offrons une vaste sélection de produits à prix très attractifs, spécialement conçus pour les professionnels du secteur. Que ce soit des boîtes pâtisseries, des boîtes à pizza, des barquettes alimentaires pour les ventes à emporter, ou encore des films alimentaires tels que des films étirables et du papier aluminium, nous avons tout ce qu'il vous faut. En complément, nous mettons également à votre disposition des produits d'hygiène ainsi que du matériel d'entretien pour assurer la propreté et la maintenance de vos locaux.

CARTON

- le carton est recyclable et écologique.
- le carton est biodégradable et réutilisable.
- l'emballage en carton véhicule l'image d'un restaurateur.
- l'emballage en carton conserve la saveur et la texture des aliments.





4035

Sèche-mains automatique INFRA ROUGE

COLOR: BLANC



DSHIGEPA

DISTRIBUTEUR INFRA ROUGE DE PAROIS POUR GEL OU LIQUIDE HYDROALCOLIQUE

COLOR: NOIR



LG/1

LINGETTE HYDROALCOLIC DESINFECTANTE POUR MAIN 12*7

COLOR: BLANC



SAC/TG

SAC POUHELLE DIVERS COULEURS AVEC FICELLE 1,10*90(GM)-120ltr

COLOR: ● ● ●

1.COMBU/2.12219

1.COMBINAISON REUTILISABLE/1PC
2.COMBINAISON AVEC CAPUCHON /1PC EN PP

COLOR: BLANC



0510CF4D

MACHINE FILMEUSE /1 PC



PAD006

CHARIOT DE NETTOYAGE/1PC

COLOR: ● ● ● ● ●



SCHBE

SURCHAUSSURE BLEU EN PLASTIQUE /100 PCS

COLOR: BLEU



CÔTE NETTOYAGE

073LGM

GANTS LATEX MEDIUM/100 PCS

COLOR: BLANC



073VGM

BARQUETTE JETABLE

COLOR:



073SLC-BB

GOBLET JETABLE



048BC

CHARLOTTE BLANCHE/10 0 PCS 1ER CHOIX PROXY

COLOR: BLANC



PAD006

DISTRIBUTEUR DESINFECTANT POUR MAIN INFRA ROUGE 330ML/1PC



040SK

DISTRIBUTEUR COMPLET AVEC SOCLE /1PC



073EG

CHARIOT DOUBLE SEAU BASE PLASTIQUE ORIGINE

COLOR: ● ● ● ●



KZL100 338

PANNEAU D'AVERTISSEMENT POUR TERRAIN GLISSANT

COLOR: JAUNE

HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

BUANDERIE

 **DOMUS**



BUANDERIE PROFESSIONNELLE

ESSOREUSE DLS10, 14 18, 27, 36, 60 TOUCH
CALANDREUSE REPASSEUSE MURALE Ø 325-200 MM
LAVEUSE ELECT 11-18-27
SÈCHE LINGE ELECTRIQUE 11 KG-18KG - 28KG

TENUES PROFESSIONNELLES

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SERVICE

UN VÊTEMENT PROFESSIONNEL EST UN ARTICLE D'HABILLEMENT PORTÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL. IL EST SOUMIS À DES LOIS QUI RÉGLEMENTENT SON USAGE AINSI QUE SON ENTRETIEN.

UNIFORMES
VÊTEMENTS DE PROTECTION
TENUES DE TRAVAIL
CHAUSSURES CONFORTABLES
T-SHIRTS / CHEMISES
VESTES / GILETS



TENUE
HABILLEMENT DU PERSONNEL



INOX MATÉRIEL PROFESSIONNEL



HOTTE DE CUISINE PROFESSIONNELLE



CUISINOX

le plus souvent appelé inox est comme vous le savez très utilisé dans les cuisines professionnelles par les pros de la restauration à la fois pour sa qualité de résistance et pour son nettoyage facile.



CUISINE PROFESSIONNEL INOX

1. ACCESSOIRES INOX
2. CHARIOTS DE SERVICE INOX
3. ARMOIRES INOX
4. RAYONNAGES INOX
5. PLONGES INOX
6. PLACARDS INOX
7. TABLES INOX
8. MEUBLES BAS INOX, CHAUFFANTS
9. TABLES ENTRÉE ET SORTIE DE LAVERIE
10. ETAGERES MURALES INOX
11. EXTRACTEUR



Informations



Livraison



Garantie



Service client

CHAIRES ET TABLES



« EXTÉRIEUR-INTÉRIEUR FAUTEUIL-BANQUETTE

Vous cherchez à donner à votre établissement une ambiance élégante et confortable ? Nous avons tout ce qu'il vous faut ! Des chaises et tables modernes aux canapés luxueux, notre sélection est conçue pour allier style et durabilité. Design élégant et contemporain - Matériaux de haute qualité - Confort optimal pour vos clients et Personnalisation selon vos besoins

Finition Standard

Finition Premium

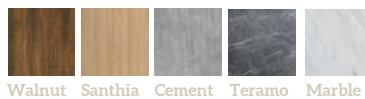
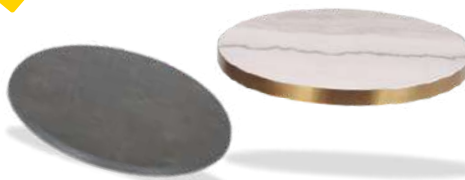


TABLE
DESSUS DE TABLE
PIED DE TABLE



TABLE
DESSUS DE TABLE
PIED DE TABLE

DESSUS DE TABLE PIED DE TABLE



Walnut Santhia Cement Teramo Marble

MECALIT

COMPACTO

- VICTORIA
- WENGUE
- CHAÎNE LISSE
- CHAÎNE VISION
- DENVER
- NOYER
- GRIS TOTORA
- ATENA
- MARBRE NOIR

FABRIQUER AVEC FIERTÉ AU
MAROC OUR STRAIGHTS.



BANQUETTE - ALINA



BANQUETTE - BALEL



BANQUETTE - TETI

CUISIMAT



CHAISE CALLIGARIS



CHAISE BLOOM



CHAISE MIKONOS



CHAISE MEVA



CHAISE MONA



CHAISE VALENCIA



CHAISE CAT



CHAISE AZUR PREMIUM



CHAISE- JULIETTA



CHAISE LATINO



CHAISE SOHO



CHAISE TALYA

CHAISE SMEG



CHAISE LAGOS



CHAISE LOFT





CHAISE - SAN
ARM VIP



CHAISE - SFAX



CHAISE - ZARA



CHAISE - BRESA



CHAISE - CHI008



CHAISE - PAUL



CHAISE - BELLA



CHAISE - BELLARO
VIP



TABOURET
TP0004/3



TABOURET
249-2



TABOURET
TP002B



TABOURET
4240



TABOURET
229



TABOURET
ZEFIRO 750

TABOURET
TP001B/1N



TABOURET
0004/N





CHAISE - BARS



CHAISE -GRILLE



CHAISE - MOSK



CHAISE - KRAFT



FAUTEUIL - BARS



FAUTEUIL - GRILLE



FAUTEUIL - MOSK



FAUTEUIL - EMMA



MOSK - LOW



MOSK - HIGH



CHAISE - OBLONG



CHAISE - EMMA



GRID - LOW



GRID - HIGH

BARS - LOW

BARS - HIGH



WE DRINK'S POLY CAFE

NOIION DISTRIBUTION
POLY CAFE
SOCIÉTÉ POLY CAFE
IMPORTATION TORRÉFACTION



DEVENEZ FRANCHISE "COFFEE SHOP WE DRINK'S"

Saisissez l'opportunité du succès et développement des cafés We Drink's en ouvrant votre propre coffee shop et en devenant ambassadeur de la marque dans votre région .

INVESTISSEMENT

Vous êtes entrepreneur dans l'âme , passionné par le café et souhaitez développer un concept rentable, original et inédit. We Drink's vous propose une opportunité unique de gérer et développer votre propre Coffee shop dans le respect du modèle et du concept We Drink's

FORMATION BAR-ISTA

L'extraction espresso n'aura plus de secret pour vous : vous repartez avec toutes les connaissances nécessaires pour passer derrière une machine.
Maîtrisez la technique du latte art pour la préparation de vos boissons à base de lait. Monter une belle mousse de lait et dessinez vos premiers latte art.
Le barista n'est rien sans son équipement. Prenez connaissance du matériel, son entretien et sa maintenance, pour être autonome sur votre poste de travail.
Incontournable, affiner vos connaissances sur le filtre : assimilez les recettes de slow coffee et explorez un panel de méthodes d'extractions douces.

COFFEE



LINEA

GAMME EST PRINCIPALEMENT COMPOSÉE DE ROBUSTA. L'ESPÈCE DE CAFÉ ROBUSTA REPRÉSENTE 35% DE LA PRODUCTION MONDIALE. CETTE ESPÈCE DE CAFÉ EST ROBUSTE, D'OÙ SON NOM ! EN EFFET, IL EST PLUS RÉSISTANT AUX MALADIES, INSECTES OU CONDITIONS CLIMATIQUES AGITÉES À L'INVERSE DU CAFÉ ARABICA. LE ROBUSTA, PRODUIT EN PLAINE ET GÉNÉRALEMENT EN BASSE ALTITUDE, EST PRINCIPALEMENT CULTIVÉ EN AFRIQUE DE L'OUEST ET EN ASIE DU SUD-EST . SON RENDEMENT PAR CAFÉIER EST PLUS ÉLEVÉ. LE ROBUSTA EST UN CAFÉ PLUS FORT, PLUS AMER ET DONT LA TENEUR EN CAFÉINE EST PLUS RICHE QUE LE CAFÉ ARABICA.



ROJA

VÉRITABLE CAFÉ PAR EXCELLENCE D'ITALIE DU SUD ! DÉCOUVREZ LE GOÛT D'UN CAFÉ TORRÉFIÉ SELON LA TRADITION NAPOLITAINE. EN PLUS DES GRAINS ROBUSTA DE HAUTE QUALITÉ, DES GRAINS ARABICA SONT ÉGALEMENT UTILISÉS DANS CE MÉLANGE. LES GRAINS ROBUSTA CONFÈRENT AU CAFÉ UN CORPS PLEIN AINSI QU'UNE EXCELLENTE CRÈME. LES GRAINS, PRESQUE HUILEUX, SONT TORRÉFIÉS À LA FAÇON NAPOLITAINE. L'ARGENTO DE QUARTA CAFFÈ CONVIENT AUSSI BIEN À VOTRE CAFETIÈRE MOKA QUE SOUS FORME D'ESPRESSO FORT OU EN LATTE.



CAPRI

LES COULEURS DE CE MÉLANGE TRÈS PRISÉ CAPRI RAPPELLENT LES UNIFORMES DU PERSONNEL MILITAIRES DE L'AÉROPORT DE GALATINA EN ITALIE. LES GRAINS DE CAFÉ SONT TORRÉFIÉS SELON UN PROCÉDÉ DIT DE SÉPARATION, DANS LEQUEL CHAQUE TYPE/VARIÉTÉ DE GRAIN EST TORRÉFIÉ EN FONCTION DE SON POINT DE TORRÉFACTION IDÉAL. CAPRI UTILISE À CET EFFET UN TORRÉFACTEUR TRADITIONNEL DÔTÉ D'UN TAMBOUR ROTATIF, DANS LEQUEL LE CAFÉ EST TORRÉFIÉ LENTEMENT ET DOUCEMENT. LA CRÈME SE PRÉSENTE COMME NOUS L'AIMONS - DENSE, CRÉMEUSE ET DE BELLE CONSISTANCE. LES GRAINS ARABICA LUI CONFÈRENT UN ARÔME FIN ET DÉLICAT.



RICA

CE MÉLANGE UNIQUE AVEC SA TORRÉFACTION CARACTÉRISTIQUE VIENNOISE EST IDÉAL POUR LES PRÉPARATIONS EN CAFETIÈRE ITALIENNE . LA TORRÉFACTION LÉGÈREMENT PLUS FONCÉE GARANTIT UN GOÛT DÉFINI, UN ARÔME INTENSE ET UNE CRÈME PARFAITE. AINSI , CE CAFÉ DOUX D'ITALIE DU SUD, PRÉSENTE PEU D'ACIDITÉ ET UNE AMERTUME À PEINE PERCEPTIBLE. LES GRAINS ARABICA BRÉSILIENS DÉGAGENT UN PARFUM CHOCOLATÉ ET INTENSE. EN BOUCHE, LE PREMIUM SÉDUIT ÉGALEMENT PAR SES NOTES CHOCOLATÉES.



KING

Ce mélange réconfortant aux saveurs douces et vives, au corps ample et à la finale distincte, n'est pas un café comme les autres. C'est un des petits plaisirs de la vie! Installez-vous donc confortablement pour vous détendre et profiter d'un traitement royal



SMOOTHIES



SIROP

1. SIROP IRISH CREAM
2. SIROP VANILLA
3. SIROP PEPPERMINT
4. SIROP CHERRY
5. SIROP STRAWBERRY
6. SIROP LITCHIS
7. SIROP TRIPLE SEC
8. SIROP BLUE CURACAO
9. SIROP CANE SUGAR
10. SIROP RED ORANGE

11. SIROP KIWI
12. SIROP GRENADINE
13. SIROP RASPBERRY
14. SIROP GREEN APPLE
15. SIROP FRUIT SYRUP
16. SIROP LEMON
17. SIROP PEACH
18. SIROP PINEAPPLE
19. SIROP LIME
20. SIROP MANGO

21. SIROP BLUEBERRY
22. SIROP BLACKBERRY
23. SIROP BLONDE ORANGE
24. SIROP APRICOT
25. SIROP TROPICAL FRUITS
26. SIROP WHITE CHOCOLATE
27. SIROP COFFEE
28. SIROP CHIP COOKIE
29. SIROP MOJITO MINT
30. SIROP PINA COLADA
31. SIROP BUBBLE GUM
32. SIROP GINGEMBRE



TOPPING

1. STRAWBERRY TOPPING
2. BLACK CHERRY TOPPING
3. WILD BERRIES TOPPING
4. PASSION FRUIT TOPPING
5. VANILLA TOPPING
6. CHOCOLATE TOPPING
7. WHITE CHOCOLATE TOPPING
8. CARAMEL TOPPING



PUREE

1. ANANAS
2. COCCO
3. FRAGOLA
4. LAMPONE
5. PASSION FRUIT
6. PESCA
7. MANGO
8. FRUTTI DI BOSCO
9. GRANATINA
10. CRANBERRY
11. LIME
12. KIWI



SORBETTO

FRAPPÈ POWDRE

1. FRAPPÈ CHOCOLAT
2. FRAPPÈ VANILLE
3. FRAPPÈ FRAISE



CREMA DI CAFFÈ



ICE TEA SYRUP

1. SIROP LEMON TEA
2. SIROP PEACH TEA
3. SIROP GREEN TEA



SUCRÉ SACHET



1. GRAND AVEC COUVRE 100P
2. PETIT AVEC COUVRE 100P

GOBLET

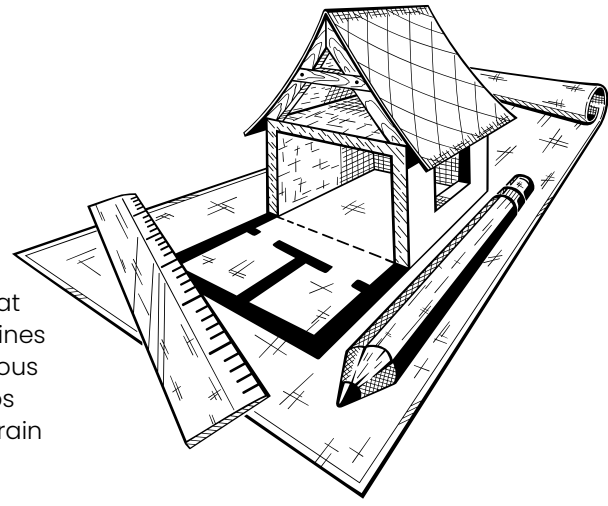


CUSIMAT



Étude et Conception

Grâce à de nombreuses réalisations dans le secteur CHR, Cuisimat possède l'expertise nécessaire pour étudier et concevoir des cuisines professionnelles optimisées, alliant souplesse et stratégie. Nous vous proposons des solutions sur mesure, parfaitement adaptées à vos besoins spécifiques. De plus, nous vous accompagnons sur le terrain avec un suivi technique rigoureux tout au long de vos projets, garantissant une mise en œuvre réussie.



دراسة و تصميم

قوية بتجاربها العديدة في إنجاز مشاريع المطاعم و الفنادق، Cuisimat تتوفر على الخبرة اللازمة لدراسة و تصميم مطابخ للعمل باحترافية، مرونة و إستراتيجية. و تقدم الحل الأنسب لاحتياجاتك كما ترافقك أيضا في ميدان عملك للمتابعة التقنية لمشاريعك.



Aménagement

Dans le but de concevoir des espaces commerciaux à la fois esthétiques, ergonomiques et répondant aux besoins spécifiques de ses clients, Cuisimat offre un service complet d'aménagement pour restaurants, espaces de vente, et grandes cuisines. Nos solutions tiennent compte de plusieurs critères essentiels : l'ergonomie des espaces de circulation pour les clients et le personnel, la décoration, l'éclairage, ainsi que le respect strict des normes d'accessibilité, de sécurité et d'hygiène. Nous garantissons des espaces optimisés, fonctionnels et accueillants.

Sur mesure

CUS
MAT



تهيئة

من أجل إنشاء مساحات تجارية تكون في نفس الوقت جميلة و مريحة، تلبى احتياجات و متطلبات عملائها، تقترح Cuisimat خدمة تصميم و تخطيط للمطاعم الكبرى و المطابخ الإحترافية و كذلك المقاهي مع إحترام العديد من المعايير: مساحات العمل للموظف- و المرور للزبائن- الديكور- الإضاءة - معايير الدخول وكذلك السلامة والنظافة.

WWW.SOULCONCEPT.MA

Création et lancement

Cuisimat vous accompagne dans toutes les démarches nécessaires à l'ouverture de votre café ou restaurant, en vous proposant une solution clé en main. De la gestion des fournisseurs et prestataires à la sécurité et protection, en passant par l'élaboration et la mise en place des détails techniques et fonctionnels, ainsi que la communication, nous prenons tout en charge. Grâce à notre expertise, nous nous engageons à optimiser votre établissement dans les moindres détails et à fédérer votre équipe autour d'un objectif commun de réussite.



خلق وإطلاق

تتكفل *Cuisimat* بجميع التفاصيل و الإجراءات اللازمة لافتتاح مقهى أو مطعم (موردين - موزعين - أمن - حماية - تطوير وتنفيذ التفاصيل الفنية والوظيفية - التواصل إلخ...). نطبق مهارتنا برغبة قوية لتحسين مؤسستك قدر الإمكان وتوحيد فريق عملك من أجل هدف واحد مشترك.

Consulting et audit

Le quotidien d'un café / restaurant met à jour des problématiques que parfois les personnes en activité ne peuvent plus voir tout simplement à cause de la routine et de la charge de travail accumulée. C'est pourquoi la vie d'un établissement nécessite un regard neuf pour aviser de ce que peut bousculer son activité. Dans ce sens, Cuisimat propose un service de consulting et audit pour accroître votre rentabilité, que ce soit en cuisine, en pâtisserie ou en salle. Il s'agit de savoir déterminer avec précision les points critiques et y apporter des solutions sur mesure. Un accompagnement dans le temps permet aux équipes de développer et conserver les bonnes attitudes de travail.



إستشارة وترقيّة

تكشف الحياة اليومية للمقهى / المطعم عن بعض المشاكل و المعوقات التي لم يعد بإمكان أصحابها أو مستخدميها الإنتباه إليها وذلك ناتج عن الروتين وعبء العمل المتراكم، لذلك يتطلب المشروع نظرة خارجية جديدة لإعادة الحيوية لهذه المؤسسة. لهذا السبب فإن *Cuisimat* تقدم خدمة إستشارية و تدقيقية لزيادة مردوديتك سواء في الطبخ أو الحلويات أو الخدمات. فهي تحدد نقاط الضعف بدقة وتقدم إقتراحات و حلول لمواجهةها. إن الإستشارة المرافقة لعامل الوقت تمكن من التطوير و المحافظة على عادات العمل السليمة.

COINPOS

CAISSE LOGICIEL

ENREGISTREUSE POUR RESTAURANT BAR CAFÉ

LE MEILLEUR LOGICIEL DE CAISSE DU MARCHÉ POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION : RESTAURANT, BAR, CAFÉ, BRASSERIE, PUB, RESTAURATION CLASSIQUE ET GASTRONOMIQUE



COIN POS VOUS PROPOSE UN SYSTÈME D'ENCAISSEMENT QUI GÈRE :

- Le multi-paiement, pour accepter les cartes bancaires, les chèques, les espèces ou encore les tickets restaurants.
- Le stock et des invendus
- Les Relations clients et fournisseurs.
- Une interface personnalisable, qui vous permet de trier vos produits par catégories.
- Prise des commandes et encaissement sur écran tactile
- Option de prise de commande sur Pocket PC et borne interactive
- Impression des commandes sur différents points de fabrication
- La connexion à des balances connectées, pour peser et facturer certains produits au poids.
- Un back-office intuitif, pour suivre le chiffre d'affaire votre activité au quotidien (statistiques de vente).
- La possibilité d'éditer automatiquement vos rapports comptables et de les transmettre au professionnel qui gère cet aspect pour vous.
- Un bon suivi de votre gestion financière.

UN LOGICIEL ADAPTÉ À VOTRE METIER

1. Vous Opter pour le bon système d'encaissement ?
2. Vous souhaitez encaisser rapidement avec un dispositif peu encombrant ?
3. Vous avez besoin de sécuriser vos encaissements d'argent liquide ?
4. Vous gérez un commerce de vente au poids ?
5. Vous avez besoin d'une caisse efficace en restauration rapide ?

ACTIVITÉS :

1. Café
2. Snack
3. Restaurant
4. Collectivité
5. Épicerie
6. Boucherie
7. Boulangerie
8. Supermarché
9. Institut de beauté & salon de coiffure



CAISSE



LOGICIEL



CONSOMMABLE



ACCESSOIRES

1 RÉSEAU D'ÉQUIPEMENT AU MAROC

TOUTES NOS MISSIONS

SERONT ACCOMPLIES AVEC
PROFESSIONNALISME,
ENTHOUSIASME ET AVEC
AMOUR DU TRAVAIL MENÉ À
BIEN. VOTRE SATISFACTION
RESTE NOTRE MOTEUR
PRIMORDIAL

UN ACCOMPAGNEMENT SUR-
MESURE À CHAQUE ÉTAPE.
DE L'IDÉE INITIALE ET LA
CONCEPTION À LA
RÉALISATION
ET LE DÉVELOPPEMENT DE
VOTRE PROJET DE CHR

CASABLANCA
RABAT
KENITRA
TANGER/TETOUAN
FES/MEKNES
MARRAKECH /AGADIR
NADOR/OUJDA
OUARZAZATE/ZAGORA
TAZA/GUERCIF
LAAYOUNE
DAKHLA

IT'S
**CUIS
IMAT**
EQUIPMENT

NOS MAGASINS

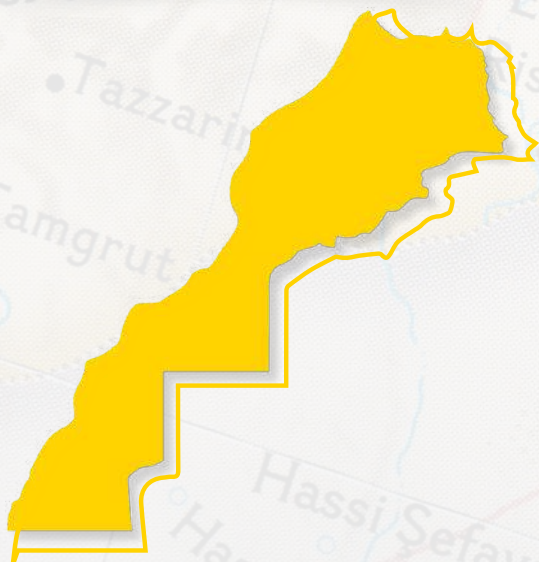


BUSINESS CARD



CUISIMAT GROUPE
BD BRAHIM ROUDANI (EX ROUTE
EL JADIDA) RÉSIDENCE PERLA
QUARTIER MAÂRIF -
CASABLANCA
POLYDAKIR@GMAIL.COM
07 70 70 70 56 - 05 20 18 06 45

QR



IT'S CUS *Fes* IMAT EQUIPMENT

un

accompagnement sur-mesure à chaque étape. De l'idée initiale et la conception à la réalisation et le développement de votre projet de CHR

nos

missions seront accomplies avec professionnalisme, enthousiasme et avec amour du travail mené à bien. Votre satisfaction reste notre moteur primordial



CUISIMAT GROUPE
AV. Omar Ibnou Khattab - FES
contact@cuissimat-fes.ma
06 93 93 93 76 - 06 93 93 93 77
WWW.CUISIMAT-FES.MA

CU
MAT