




TEH

LA CONFIANCE QUI CONSTRUIT LES PROJETS

SÉLECTION 2026



Une cuisine professionnelle est bien plus qu'un assemblage d'équipements.

cest le coeur de votre établissement , le moteur de votre rentabilité et le garant de votre réputation. sa conception et sa réalisation ne tolèrent aucun compromis. c'est pour quoi nous ne sommes pas seulement des fournisseurs , mais des partenaires engagés à vos cotes , de l'idée initiale à l'exploitation quotidienne



votre vision à notre conception

chaque grande projet nait d'une vision claire. Notre mission est de la traduire en un espace fonctionnel, performant et durable . Nous mettons notre expertise technique au service de votre ambition culinaire.



Votre partenaire de réussite depuis 1997

TEH est spécialisée dans l'étude, la fourniture, l'installation et le suivi du matériel professionnel pour restaurants, hotels, cafés, patisseries, fast-food et collectivités.

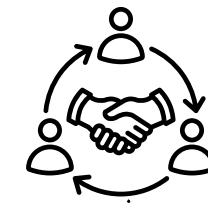
Depuis plus de 25ans , nous accompagnons nos clients du concept jusqu'à l'ouverture, avec une expertise technique, un conseil personnalisé et un service après-vente réactif.

L'écoute active: le fondement de la confiance.

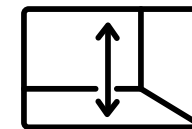
notre première étape n'est pas de vous présenter un catalogue, mais de vous écouter. Nous analysons ensemble les piliers de votre projet pour concevoir une solution sur mesure.



notre concept et votre carte: pour adapter les poste de travail.



vos flux de travail et vos équipes: pour optimiser l'ergonomie et la productivité.



Vos contraintes d'espace et techniques: pour une intégration parfaite.



Vos objectifs de performance et de budget: pour un investissement maîtrisé.

La confiance de nos partenaires, Notre plus grande fierté

Un portefeuille de réalisations diversifié à travers toute la tunisie.

HÔTELS & RESORTS



USINES & INDUSTRIES



SUPERMARCHÉS



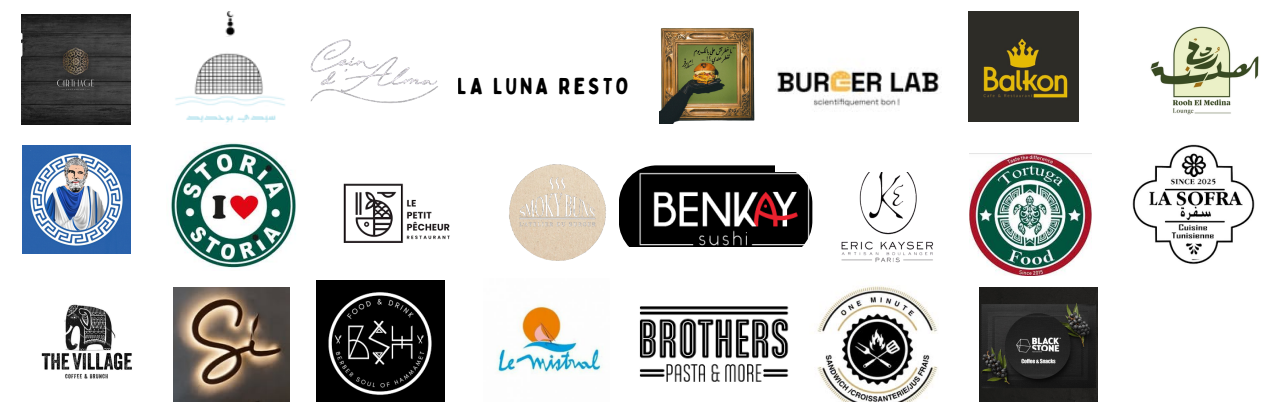
VIANDE & PRODUITS FRAIS



BOULANGERIES & PÂTISSERIES



RESTAURATION – CAFÉS



PROJETS SUR-MESURE & INOX



Sélection 2026

l'exigence au coeur de notre offre.

Notre sélection n'est pas une liste exhaustive,
c'est un engagement.
chaque référence est choisie pour sa fiabilité,
sa performance et sa capacité à répondre
aux défis de la restauration moderne.
c'est notre garantie d'un investissement
présente pour votre projet.



Sommaire

Stockage	
Préparation	
Grande cuisine.....	
Concepts et restauration rapide.....	
Mantien au chaud.....	
Vitrines et exposition	
Laverie	
Inox sur mesure	

Stockage

La garde des saveurs

Tout commence ici.

Une conservation optimale est le garant de la qualité de vos ingrédients et de la maîtrise de vos coûts.

Nos solutions de stockage sont conçues pour préserver l'intégrité et la fraîcheur de chaque produit.



Machine a emballer sous vide

La machine à emballer sous vide de TEH Équipement est une solution performante et fiable, spécialement conçue pour répondre aux besoins des professionnels.

Elle permet une mise sous vide précise et efficace, assurant une conservation optimale des produits tout en préservant leur fraîcheur, leur qualité et leurs propriétés. Robuste, facile à utiliser et fabriquée avec des matériaux de haute qualité, la machine garantit hygiène, durabilité et rendement élevé, faisant d'elle un équipement indispensable pour les environnements exigeants.



BDB-868

Litre: 868L

Puissance : 3.6KW

Dimensions :2100 x 830 x 860mm

TEMPERATURE Temperature : -18/-22C°

Cellule de refroidissement

La cellule de refroidissement TEH est l'équipement indispensable pour une gestion professionnelle et sécurisée des préparations culinaires.

Elle permet d'abaisser rapidement la température des plats, limitant la prolifération bactérienne tout en préservant la qualité, la texture et les saveurs des aliments.

Conçue pour un usage intensif, elle associe performance, simplicité d'utilisation et fiabilité durable.

Idéale pour optimiser l'organisation en cuisine, la cellule TEH garantit un respect strict des normes d'hygiène et une parfaite maîtrise des process de refroidissement et de surgélation.



WG-E5B

Réfrigérant : R404
Mono-température
Mode de refroidissement Refroidissement du ventilateur
Plein congélateur de souffle de l'acier inoxydable 304



CR5-2

Réfrigérant : GAZ R290
Intérieur et extérieur en acier inox (fond extérieur en acier galvanisé)
Isolation 60 mm sans CFC
Porte avec fermeture automatique (joint magnétique)
Sonde à cœur de série

CONGÉLATEUR

Congélateur haute performance – Conservez vos aliments plus longtemps grâce à un froid puissant et homogène.

Ce congélateur offre une grande capacité de stockage, une faible consommation d'énergie et un fonctionnement silencieux, idéal pour un usage quotidien.

Son design moderne et ses compartiments pratiques facilitent l'organisation de vos produits, tout en garantissant une conservation optimale et sécurisée.



BDB-858

Litre: 858L

Puissance : 3.6KW

Dimensions:2100 x 830 x 860mm

Temperature: -18/-22C°

BD-558

Litre: 558L

Puissance : 2.1KW

Dimensions:1720 x 720 x 860mm

Temperature: -18/-22C°

BDB-868

Litre: 868L

Puissance : 3.6KW

Dimensions:2100 x 830 x 860mm

Temperature: -18/-22C°

BD-358

Litre : 690L

Puissance : 1.5KW

Dimensions:1130 x 720 x 860mm

Temperature: -18/-22C°

Préparation

L'atelier du chef

C'est l'espace où la matière brute devient création.

L'ergonomie, la puissance et la précision des équipements de présentation sont essentielles pour optimiser le temps et libérer la créativité de vos équipes.



VIANDES

L'art de finesse

Il y a une beauté dans la coupe parfaite.

Une tranche de prosciutto si fine qu'elle devient translucide.

Une régularité dans la charcuterie qui témoigne de la maîtrise.

Cet art ne tolère pas l'aprolongement du bras, une lame qui glisse avec une constance absolue.

C'est la recherche de cette perfection qui transforme une simple dégustation en une véritable expérience.



VIANDES



MACHINE À SAUCISSE

WT-E111902

L'opération : manuelle
litre: 7L
puissance: 180w



MACHINE À SAUCISSE

GRT-EVS10L

L'opération : Électrique
litre: 10L
puissance: 200w



TRANCHEUSE

AS-A3000

Puissance : 1.5KW
LITRE : 30L
vitesse : 110/200/420



HACHOIRE

DJT-MG32

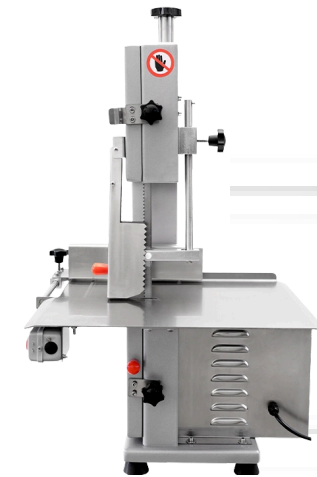
Puissance :2200W
vitesse: 170r/min



HACHOIRE

TK-22

Puissance :1100W
vitesse : 170r/min



SCIE À OS

WG-Z250A

Puissance : 1.5KW

LÉGUMES

L'Ingénierie au service de la coupe.

Vitesse: Traitez des kilogrammes de légumes en quelques minutes.

Précision: des dizaines de coupes précises et uniformes, à chaque fois.

Polyvalance: D'émincer à raper, une seule machine pour toutes vos préparations.



LÉGUMES



EPLUCHEUSE POMME DE TERRE

WG-10

CAPACITY : 8KG
PUISSANCE : 750W

WG-10

CAPACITY : 10KG
PUISSANCE : 750W



TRANCHEUSE POMMES DE TERRE

WG-TR1



CUTTEUR

WG-Q832

PUISSANCE : 1.8KW
Speed: 1400r/min



CUTTEUR

AW-6L

PUISSANCE : 1.2KW
LITRE : 6L

AW-9L

PUISSANCE : 1.8KW
LITRE : 9L



CUTTEUR

CW-QC205B

TEMPERATURE : 235C°
PUISSANCE : 1KW

WG-Q832

SPEED : 1400r/min
PUISSANCE : 1.8KW

PATES ET BOULANGERIE

Du Prétrissage Intense à L'Emulsion Délicate.

Une polyvalence exceptionnelle pour toutes vos créations: pâtes à pain, brioches, pâtes feuilletées, crèmes, meringues et bien plus encore.

Puissance: moteur robuste pour pétrir les pâtes les plus denses sans effort.

Fiabilité: Construit pour endurer les rigueurs d'une utilisation professionnelle continue.

consistance: Un mouvement planétaire précis pour un mélange parfaitement homogène.



PATES ET BOULANGERIE



FACONNEUSE A PIZZA

WG-PD301

pizza diamete : 10-30cm
Puissance : 0.45KW
Dimensions:510 x 490 x 630mm

WG-PD30

pizza diamete : 10-30cm
Puissance : 0.45KW
Dimensions:565 x 535 x 760

APD-40

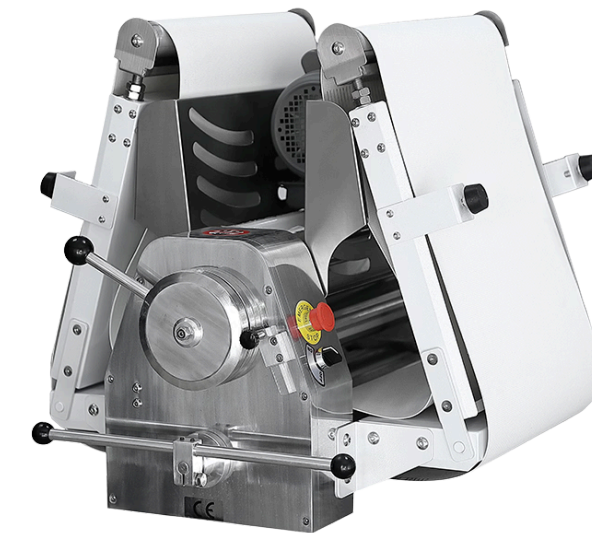
pizza diamete : 10-40cm
Puissance : 0.45KW
Dimensions:540 x 550 x 650mm



LAMINOIR

WG-P520

Puissance: 0.75 KW
Tension Electrique: 220V
Dimension du cylindre : 450 mm
Dimension tapis : 255 X 100 X 128 mm



LAMINOIR

WG-450B

Puissance : 0,37 KW
Tension : 220 V
Inversion de sens
Dimension du cylindre :350 mm
Dimension tapis : 210 X 83 X 58 mm

WG-520B

Puissance: 0.75 KW
Tension Electrique: 220V
Dimension du cylindre : 450 mm
Dimension tapis : 255 X 100 X 128 mm

PATES ET BOULANGERIE



PÉTRIN

HS10

réf : HS10
Dimensions en mm(L x P x H):600 x 315 x 630
SPEED : 150/200r/min
Puissance : 0.8KW
LITRE : 10L

HS20

réf : HS20
Dimensions en mm(L x P x H):730 x 390 x 900
SPEED : 150/200r/min
Puissance : 1.5KW
LITRE : 20L

HS60

Dimensions:850 x 510 x 970mm
SPEED : 150/200r/min
Puissance : 3KW
LITRE : 64L

HS40

Dimensions: 870X480X935mm
SPEED : 150/200r/min
Puissance : 1.5KW
LITRE : 40L

HS30

Dimensions:750 x 430 x 900mm
SPEED : 150/200r/min
Puissance : 1.1KW
LITRE : 34L



BATTEUR

HS10

réf : HS10
SPEED : 110/200/420
Puissance : 1.5KW
LITRE : 10L

HS60

réf : HS30
SPEED : 110/200/420
Puissance : 1.5KW
LITRE : 60L

HS30

réf : HS30
SPEED : 110/200/420
Puissance : 1.5KW
LITRE : 30L

HS20

réf : HS20
SPEED : 110/200/420
Puissance : 1.5KW
LITRE : 20L

MIXEURS

La pureté de la fraîcheur, extraites avec une précision inégalée.

Notre collection est conçue pour les artisans du goût: des instruments précis et durables qui honorent la qualité de chaque ingrédient. Nous ne fabriquons pas des machines; nous forçons les partenaires de votre talent.

Puissance : moteur performant assurant une extraction rapide et efficace du jus, même avec des fruits et légumes durs.

même en usage fréquent.

Performance : extraction optimale pour un jus riche, homogène et sans résidus.

Efficacité : rendement élevé permettant d'obtenir plus de jus en moins de temps.



MIXEURS



Juicer

AS-2000

SPEED : 2800r/ min
PUISSANCE : 550W



Juicer

AS-A3000

SPEED : 2800r/ min
PUISSANCE : 550W



Presse Grenade

MD404



Presse Agrumes

SM-CJ2



Presse orange

B0D2Vnk3WV

Capacité: 8 K
Puissance : 120W
Sortie : 20 pièces/minute

MIXEURS



S003

Puissance : 1.8KW
LITRE : 2L
systeme silencieuse



TM-800AQ

Puissance : 1.2KW
LITRE : L
systeme silencieuse



8003

Puissance : 1.8KW
LITRE : 2L
systeme silencieuse



8001CM

Puissance : 1.8KW
LITRE : 1.8L
systeme silencieuse

MIXEURS



WL-L380

Puissance : 2.2KW
LITRE : 4L



TM-767

Puissance : 1.2KW
LITRE : 2L



MIXEUR PLONGEANT

IB750LV

puissance: 750W
speed: 8000-18000
RPM



MIXEUR PLONGEANT

IB350CV

puissance: 350W
speed: 4000-16000
RPM

Grande cuisine

Au coeur de l'excellence,

L'outil parfait.

Une cuisine d'exception est le fruit d'une vision et d'instruments à sa mesure.

Notre mission est de vous fournir des équipements qui allient performance sans compromis, durabilité et design.

Découvrez notre sélection rigoureuse des marques qui définissent l'avenir de la gastronomie professionnelle.



MBM

SÉRIE DES 930

La grande cuisine regroupe des équipements essentiels pour une production professionnelle efficace : fourneaux, cuiseurs à pâtes, plaques grillades, friteuses et autres matériels de cuisson.

Conçus pour un usage intensif, ces articles garantissent performance, précision et robustesse, répondant aux exigences élevées des cuisines professionnelles.



MBM



**FOURNEAU 4 FEUX VIFS SUR
FOUR GAZ**

FB77FGX

SUR FOUR GAZ
Dimensions fourneau :
700x730x850mm
Nombre de brûleur : 4
Puissance brûleur 5,5Kw :
28Kw
Puissance brûleur 7Kw : 34Kw



**PLAQUE GRILLADE1/2 LISSE
1/2 NERVUREE**

FTBG77ARC

PLAQUE CHROMÉE
Dimensions : 700x730x850mm
Nombre de brûleur : 2
Alimentation : Gaz
Puissance : 14Kw



MARMITE

PEE7750I

CHAUFFE INDIRECTE
Dimensions : 700x730x850mm
Capacité : 50 litres
Alimentation : Electrique
Puissance : 9Kw



**SAUTEUSE GAZ BASCULANTE
MANUELLE**

Dimensions : 800x700x850
mm
Capacité de la cuve : 50 Lt
Puissance totale : 13,5 kW
Dimensions cuve :
710x480x150 mm
Surface de cuisson : 34 dm²
Volume : 0,85 m³

MBM



FRITEUSE DOUBLE

FRG77A

dimensions : 700x730x1180mm
Capacité cuve : 2x 14 litres
Alimentation : Gaz
Puissance : 25Kw



CUISEUR À PÂTES

CAP1111A

Dimensions : 800x900x850 mm
Capacité de la cuve (lt-GN) 40+40
Puissance totale (kW)
(13,3+13,3)=26,6
Dimensions cuve : 305x510x275 mm



BAIN MARIE

BNM12A

GIORIK

SÉRIE DES UNIKA 700

La grande cuisine propose une sélection complète d'équipements professionnels tels que fourneaux, cuiseurs à pâtes, plaques grillades et friteuses. Pensés pour un usage intensif, ils assurent une cuisson maîtrisée, rapide et homogène au quotidien.



GIORIK



FOURNEAUX PLAQUES VITROCÉRAMIQUES, 4 FEUX, FOUR ÉLECTRIQUE

CV940E

Nombre de feux: 4
Puissance four (kW): 6
Dimensions(LxPxH) (mm): 800x900x900



CUISEUR À PÂTES AU GAZ 1 BAC

CPG726

Dimensions(LxPxH) (mm): 400X700X900
Alimentation: Gas/électrique
Gaz: 10 kw
Capacité cuve: 26 L
Nombre de cuves: 1



FRITEUSE

FG7207T

Dimensions(LxPxH) (mm): 400X700X900
Alimentation: Gas/électrique
Gaz: 12 kw
Puissance électrique totale: 0.02 kw
Capacité cuve: 8 L
Nombre de cuves: 2

GIORIK



**BRASIER ÉLECTRIQUE À LEVAGE
MANUEL**

BE74FM

Alimentation: électrique
Dimensions: 800x700x900mm
Puissance électrique totale: 3 kw
Volume: 0.8366 m
Capacité cuve: 50 L



BAIN MARIE

BM940E

Alimentation: électrique
Dimensions: 800x900x900mm
Puissance électrique totale: 3 kw



GRILS ÉLECTRIQUES

FRE941GCRX

Alimentation: électrique
Dimensions: 900x800x900mm
Puissance électrique totale: 16 kw

BERTO'S

SÉRIE DES UNIKA 700

La grande cuisine rassemble les indispensables de la cuisson professionnelle : fourneaux performants, cuiseurs à pâtes pratiques, plaques grillades robustes et friteuses efficaces. Des équipements fiables pour répondre aux exigences des cuisines à fort rendement.



BERTO'S



BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

SE7BM4M

kW électriques totaux : 1.2
Tension électrique: 220-240 V
Mesures: 400x730x900
Volume: 0.26



CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

CPE40

Capacité de litres: 30
kW électriques totaux: 8
Tension électrique: 380-415 V3N
Mesures: 400x714x900
Volume: 0.26



GRILLE GAZ AVEC D'EAU SUR PLACARD

SG7WG40M

kW gaz totaux: 9
Mesures: 400x730x900
Volume: 0.26



MARMITE À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT

G7PD

Capacité de litres: 50
kW gaz totaux: 15.5
Dimensions: 800X714X900

BERTO'S



**SAUTEUSE BASCULANTE
A GAZ 60 L**

SBG-60L

kW gaz totaux: 14.5 Kw
Capacité : 60 L
Mesures: 800x714x900
mm



**GRILLADE À GAZ LISSE
/RAINURÉE SUR MEUBLE**

G7FM8M-2

kW gaz totaux: 13.8
Mesures: 800X714X900
Volume: 0.51



**FOURNEAU 6 FEUX VIFS
SUR FOUR À GAZ 2/1**

G7F6+FE

KW GAZ TOTAUX : 31.5
KW ÉLECTRIQUES TOTAUX:
7.5
TENSION ÉLECTRIQUE: 380-
415 V3N
MESURES: 1200X714X900
VOLUME: 0.77
FOUR
TYPE DE FOUR: E
PUISSANCE DU FOUR EN
KW: 7.5



**FRITEUSES À GAZ SUR
MEUBLE 10L**

GL10M

**FRITEUSES À GAZ SUR
MEUBLE 10 + 10 L**

GL10+10M

CAPACITÉ DE LITRES:
10+10
KW GAZ TOTAUX: 13.8
DIMENSIONS:
800X714X900
POIDS: 56

TURHAN

SÉRIE DES 930

Les équipements de grande cuisine sont conçus pour accompagner les professionnels dans toutes leurs préparations : fourneaux, cuiseurs à pâtes, plaques grillades, friteuses et plus encore. Robustesse, performance et précision sont au cœur de chaque matériel.



TURHAN



MARMITE

TC.20020036

Puissance: 20 kW
Tension: 400 V 3 ~ 60 Hz
Dimension: 800x930x850 mm
Capacité: 150 Litres



**PLAQUE GRILLADE
1/2 LISSE 1/2 NERVUREE**

TC.20030032

Dimensions en mm(L x P x H)
:800X900X850



**CUISEUR A PATE
ELECTRIQUE SUR PLACARD**

TC.20020104

Puissance: 6 kW
Dimension: 400x700x300 mm
Capacité: 12 Litres



FRITEUSE DOUBLE

TC.9FG400

capacité : 15 + 15 L.
Dimensions : 800 x 700 x 850 mm



FOURNEAU 4 FEUX

TC.90CG800

Dimensions:800X930X300mm

CUISSON POSABLE

Cuisson Posable est la solution idéale pour ceux qui recherchent liberté, simplicité et efficacité en cuisine extérieure.

En choisissant des surfaces de cuisson à poser, vous gagnez en flexibilité sans engager de travaux lourds.



CUISSON POSABLE



PLANCHA GAZ

PG-03

3 BRÛLEURS EN ACIER
PUISSANCE 7.47KW
DIM :470X605X240

PG-04

4 BRÛLEUR EN ACIER
PUISSANCE : 9.6 KW
435P X 730L X 240MM



PLAQUE DE CUISSON A GAZ

GH-586-2F

DIMENSION: 600*650*480MM

GH-412-4F

DIMENSION:
1200*610*400MM

GH-490-3F

DIMENSION: 900*610*400MM



GRIL À GAZ EN LAVE VOLCANIQUE

GB-569-40CM

DIMENSION:400 X 650 X
295 MM.

GB-569-80CM

DIMENSION: 800 X 650 X
295

GB-569-60CM

DIMENSION: 600 X 650 X
295MM

CUISSON POSABLE



FOURNEAUX À GAZ

GD-2F

Source d'alimentation: Gaz
Spécifications:
305*160*365+100mm

GD-6F

Source d'alimentation: Gaz
Spécifications:
1200*900*460+100mm

GD-4F

Source d'alimentation: Gaz
Spécifications:
800*900*460mm



CUISEUR À PÂTE A GAZ

6 PANIER

CAPACITY :
Puissance : 1100W



CUISEUR À PÂTE ELECTRIQUE

6 PANIER

CAPACITY :
Puissance : 750W

MARMITES

Polyvalence : Utilisée pour bouillir, mijoter, faire des soupes, des sauces, cuire des légumes et même dorer des aliments.

Compatibilité : Adaptée à toutes les sources de chaleur (gaz, électrique, vitrocéramique, induction) pour les modèles modernes.

Fonctionnalités : Certaines sont conçues pour résister à de hautes températures et créer une pression (autocuiseur), d'autres avec des poignées isolantes pour une manipulation sécurisée.



MARMITES



Marmite

MR2-3535

DIAMETRE: Ø 35CM
HAUTEUR: 35CM

MR2-3030

DIAMETRE: Ø 30CM
HAUTEUR: 30CM

MR2-5050

DIAMETRE: Ø 50CM
HAUTEUR: 50CM

MR2-4545

DIAMETRE: Ø 45CM
HAUTEUR: 45CM

MR2-4025

DIAMETRE: Ø 23 CM
HAUTEUR: 23 CM

MARMITES



Marmite

MR1-2535

DIAMETRE: Ø 25CM
HAUTEUR: 35CM

MR1-2740

DIAMETRE: Ø 27CM
HAUTEUR: 40CM

MR1-5030

DIAMETRE: Ø 50CM
HAUTEUR: 30CM

MR1-4530

DIAMETRE: Ø 45CM
HAUTEUR: 30CM

MR1-4025

DIAMETRE: Ø 40 CM
HAUTEUR: 25 CM

Concepts et restauration rapide

Le cycle de l'efficacité

Vitesse, standardisation et expérience client sont les piliers de la restauration moderne. Nous proposons des solutions clés en main et des équipements spécifiques répondre à ces exigences.



Food

Cette sélection rassemble les équipements destinés à la préparation, la cuisson et le service des aliments pour la restauration rapide. Elle inclut les concepts de Fast Food, pour une production rapide et efficace, et de Fun Food, pour des préparations originales et ludiques qui séduisent tous les publics. Tous les équipements sont conçus pour garantir performance, qualité constante et adaptation aux besoins spécifiques des professionnels de la restauration moderne.



Fast Food



GAUFRIER À BULLES

HF-22



PRESSE A CORNÉ

HF-1



**PRESSE
HAMBURGUER**

M94



UFO BURGER

WG-38



PRESSE A PANINI

WG-811E

Puissance : 1.8KW
dimension: 430 X 390X
210 MM



PRESSE A PANINI

WG-811E

Puissance : 1.8KW
dimension: 430 X 390X
210 MM



PRESSE A PANINI

WG-811E

Puissance : 1.8KW
dimension: 430 X 390X
210 MM

Fast Food



MACHINE À CRÊPE

WG-1G



MACHINE À CRÊPE

WG-2G



MACHINE À GÂTEAUX À CHEMINÉE

WG-2G



BOLYBOULE ELECTRIQUE

WG1137D

Puissance : 1.4KW



BOLYBOULE A GAZ

CW-21

Puissance : 2800Pa



**MACHINE A PAIN
CAKE**

WF5

PUISSANCE : 1KW



**MACHINE À HOT-
DOGS**

NP-502

PUISSANCE : 1.8KW



GHOFRIER SAPIN

SZ-118

Puissance: 1550W



GOFRIER SIMPLE

WG-WM5

PUISSANCE : 1.8KW

GRILLADE



TRANCHEUSE DE VIANDE

WG-100E



MACHINE À KABEB

WG-GS1



MACHINE À KABEB

WG-GS2



MACHINE À KABEB

WG-2R

RADIAN: 2



MACHINE À KABEB

WG-3R

RADIAN: 3



MACHINE À KABEB

WG-4R

RADIAN: 4

Fours

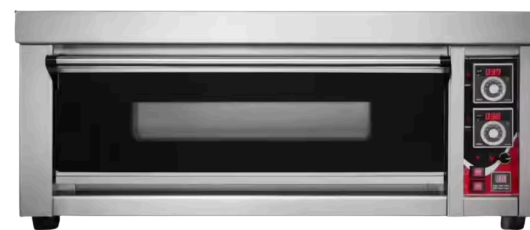
Plus qu'un fournisseur, un partenaire sur la durée

Notre engagement ne s'arrête pas à la livraison. Nous construisons des relations durables basées sur la réactivité, le conseil et un support technique fiable pour assurer la pérennité et la rentabilité de votre investissement.

Avec TEH, vous êtes accompagné du choix du matériel jusqu'à l'ouverture de votre espace... et bien après.



Fours à gaz



FOUR A GAZ

SHG-HTD-40H

2*6 PIZZA



FOUR A GAZ

SHG-HTD-40H



FOUR A GAZ

FPBG-4P



FOUR A GAZ

FPBG-4P

4PIZZA



FOUR A GAZ

FPBG-8P

2*4 PIZZA



FOUR A GAZ

FPSL-6P

6PIZZA



FOUR A GAZ

FPSL-2X6P

2*6PIZZA

Fours électriques

Le four électrique TEH offre une cuisson précise et homogène pour tous vos plats. Conçu pour les professionnels de la restauration, il garantit performance, fiabilité et contrôle optimal de la température. Sa technologie avancée permet de cuisiner rapidement tout en conservant goût et texture, que ce soit pour des préparations classiques ou des recettes innovantes. Compact, ergonomique et facile à utiliser, le four électrique TEH est l'allié idéal pour toutes vos cuisines professionnelles.



FOUR ELECTRIQUE

WG-6T

WG-8T

WG-12T



FOUR ELECTRIQUE

EB4A-4E

Puissance : 2+2.2KW
source : électrique
plateaux: 4 plateaux
dim:595*530*570MM
VOLTAGE: 220-230V



FOUR ELECTRIQUE

EB8A-5E

Puissance : 2+2.2KW
source : électrique
plateaux: 5 plateaux
dim:595*530*570MM
VOLTAGE: 220-230V

FOUR A BOIS

Il y a une âme dans le feu vivant.

Une chaleur brute qui sculpte la matière avec justesse.

La pierre accumule, le bois transmet, la cuisson s'équilibre.

Rien n'est laissé au hasard : ni la flamme, ni le geste, ni le temps.

C'est dans cette maîtrise ancestrale que naît une cuisson authentique, intense et inoubliable.



FOUR A BOIS

FFAB-6P

6pizza

RÔTISSERIE

Cette catégorie regroupe les équipements dédiés à la cuisson verticale et à la découpe professionnelle pour la grillade orientale.

Machines à shawarma, machines kebab et coupe-shawarma sont conçus pour assurer une cuisson homogène, une maîtrise parfaite de la viande et un service rapide.

Pensés pour un usage intensif, ces équipements répondent aux exigences des professionnels en matière de performance, de régularité et de fiabilité.

Nous fournissons des solutions adaptées aux besoins réels des cuisines spécialisées.



RÔTISSOIRE POULET

WG-2

Source d'alimentation: Gaz
Tension: 220V
température: 20 degrés
puissance: 4000W
Spécifications: 16 poulets
Capacité de Production
3 000 pièces/mois

WG-3

Source d'alimentation: Gaz
Tension: 380V
température: 20 degrés
puissance: 6000W
Spécifications: 24 poulets
Capacité de Production
5000 pièces/mois

WG-6

Source d'alimentation: Gaz
Tension: 380V
température: 20 degrés
puissance: 12300W
Spécifications: 30 poulets
Capacité de Production
12300 pièces/mois

WG-4

FUN FOOD

Attirez petits et grands avec les machines Fun Food TEH.

Machines à barbe à papa et à pop-corn professionnelles, faciles à utiliser et à haut rendement, idéales pour dynamiser vos ventes et créer une expérience gourmande et ludique.



MACHINE À BARBE À PAPA

WG-500

réf : WG-500

TEMPERATURE : 235C°

Puissance : 1.08KW



MACHINE A POP CORNE

WG-801

réf : WG-500

RATED CURRENT : 6.36A

Puissance : 1.4KW

BOISSONS

Proposez à vos clients des boissons chaudes ou froides de qualité professionnelle grâce aux équipements TEH.

Nos machines sont conçues pour un usage intensif, avec une préparation rapide, une température parfaitement maîtrisée et un entretien facile.

Qu'il s'agisse de cafés, thés, chocolats chauds, jus frais ou boissons rafraîchissantes, chaque appareil assure une performance constante, pour servir vos clients rapidement tout en garantissant le goût et la satisfaction.

Avec TEH, équipez votre établissement de solutions fiables et durables, et valorisez votre offre de boissons au quotidien.



Boissons chaudes

CAFÉ

Avec TEH, le café devient une véritable signature de qualité. Pensés pour répondre aux besoins des professionnels, nos machines à café, moulins et percolateurs combinent technologie avancée, ergonomie et solidité.

Ils assurent une maîtrise parfaite de l'extraction, une constance irréprochable des saveurs et une grande rapidité de service, même en forte affluence.

Fiables et faciles à entretenir, les équipements TEH accompagnent durablement les établissements dans leur recherche d'excellence, en offrant à chaque tasse un goût authentique et toujours maîtrisé.



MOULIN A CAFÉ

ME-64



MOULIN A CAFÉ

40A

silencieuse



PERCOLATEUR A THÉ

YR-0500

CAPACITY : 8L

YR-0503

CAPACITY : 20L

YR-0502

CAPACITY : 15L

YR-0501

CAPACITY : 10.5L



MOULIN A CAFÉ

MCC-1



Tranquilo-tron

MOULIN A CAFÉ

silencieuse

CAFÉ



MACHINE À CAFÉ

MC-1

1 GROUPE
AUTOMATIQUE



Machine à express volumétrique

MC-2

2 GROUPE
SEMI-AUTOMATIQUE



MACHINE SPAZIALE S2

S2-EK-2GR-INOX

2 groupe

S2-EK-3GR-INOX

3 groupe



MACHINE A CAFÉ

MFR082GG

semi-automatique
2 groupe

CHAUCOLATE DISTRIBUTION

Offrez un chocolat chaud onctueux et toujours à la bonne température avec les équipements professionnels TEH. Performants, faciles à utiliser et conçus pour un usage intensif, ils garantissent une qualité constante et un service rapide.



DISTRIBUTEUR DE SAUCE

WG-QK2



FONTAINE À CHOCOLAT

ROHS-70

CAPACITY : 4KG

PUISSANCE : 200W + 65W



DISTRIBUTEUR CHOCOLAT CHAUD

AS-HJ5L

CAPACITY : 5L

PUISSANCE : 400W

BOISSONS FROIDES

Rafrâchissez vos clients avec les distributeurs professionnels TEH.

Jus, citronnades et granités sont servis rapidement, à la bonne température et avec une consistance parfaite, pour un service efficace et des clients toujours satisfaits.



DISTRIBUTEUR A GRANITE

LSJ-25

Capacité du réservoir :
:12 L x 2
power: 800w

LSJ-25

Capacité du réservoir :
:12 L x 3
power: 1000w



DISTRIBUTEUR A CITRON

CW-CJ25LS-R

Capacité du réservoir :
25L
Tension : 220 V/50 Hz
Pouvoir : 240W

CW-CJ25LS-B

Capacité du réservoir :
25L
Tension : 220 V/50 Hz
Pouvoir : 240W



distributeur a jus

wg-sj10

Capacité du réservoir :
10l
Tension : 220 V/50 Hz
Power : 180W

wg-SJ10x2

Capacité du réservoir :
10L x2
Tension : 220 V/50 Hz
Pouvoir : 280W



distributeur a jus

r-290x2

Capacité du réservoir :
8LX2
Tension : 220 V/50 Hz
Pouvoir : 300W

r-290x3

Capacité du réservoir :
8LX3
Tension : 220 V/50 Hz
Pouvoir : 300W

MACHINES GLACE

Régalez vos clients avec TEH !

Machines à glace, yaourt glacé et broyeur à glace professionnels garantissent des desserts et boissons glacées frais, onctueux et servis rapidement.

Fiables, faciles à utiliser et conçues pour un usage intensif, elles assurent une qualité constante et une expérience gourmande qui fidélise vos clients.



Broyeur à glaçons

B09T319X15



Machines à yaourt glacé

YKF-8218T

Puissance : 2200 W

Sortie de Crème Glacée : 20 - 28 L (5,3 - 7,4 gallon) par heure

Réfrigérant : R410a

Dimensions du Produit : 21,3 x 28 x 32 pouces / 540 x 710 x 815 mm



Machine à glace

WG-G30S

Cylindre: 14 L

capacité de production: 9 à 11
gallons par heure



Machine à glaçon

BA0001

Puissance: 400w

Température d'eau (°C)+3°C à +32°C

Qualité de l'eau 12 à 20° TH

Pression de l'eau (min./max.) 1 bar / 6 bars

kg/h 40kg 60kg 20kg2 cube et broyé

maintien au chaud

la garantie de la perfection

L'intervalle entre la cuisson et le service est un moment critique.

Nos solutions de maintien en température assurent que chaque plat conserve sa chaleur, sa texture et ses saveurs jusqu'à la dernière seconde.



LE MAINTIEN AU CHAUD



SOUPIERE ELECTRIQUE

SKI-QQ10B

PUISSANCE : 400W
CAPACITY: 10L



SALAMANDRE

WG-AL450

TENSION : 230 V
PUISSANCE : 2.8KW



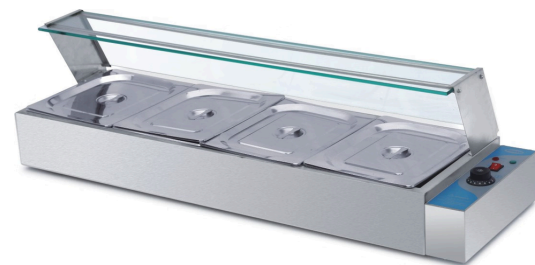
SALAMANDRE

SKI-QQ10B

TENSION : 230 V
PUISSANCE : 4 KW

SKI-QQ10B

TENSION : 230 V
PUISSANCE : 4 KW



BAIN MARIE ELECTRIQUE

B01A8ZLKNM-3

3 BAGUS
PUISSANCE : 1100W

B01A8ZLKNM-5

5 BAGUS
PUISSANCE : 2000W

B01A8ZLKNM-4

4 BAGUS
PUISSANCE : 1500W



BUFFET CHAUFFANT

BC-1

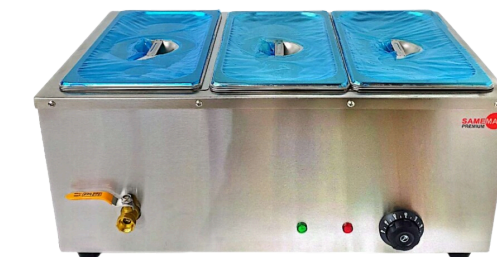
DIMENSION: 635 X 30 X 35.5 CM



BAIN MARIE A GAZ

FGH-564

PUISSANCE : 4.2 KW
SPÉCIFICATIONS: 700*63



BAIN MARIE ELECTRIQUE

WG-2V

2 BAGUS

WG-6V

6 BAGUS

WG-4V

4 BAGUS

Vitrines et exposition

La scène du gout

La première dégustation se fait avec les yeux.

Nos vitrines sont conçues non seulement pour conserver, mais aussi pour sublimer vos créations, transformer l'attente en désir et déclencher l'acte d'achat.



VITRINES FROIDES

Nos vitrines et réfrigérateurs professionnels garantissent la fraîcheur et la sécurité de vos produits, tout en offrant fiabilité et performance pour un usage intensif.

Concentrez-vous sur vos clients, nous vous fournissons des équipements de confiance au quotidien.



VITRINE FROIDE

ARC-400R

Dimensions: 680 x 680 x 1750mm
TEMPERATURE : 2-8C°
Puissance : 480 W
LITRE : 360 L



VITRINE FROIDE

LCG350FZT

LITRE : 350L
Puissance : 1.05KW
Dimensions: 650 x 550 x 1980mm
TEMPERATURE : 2-8C°

LCG1800FZT

LITRE : 1450L
Puissance : 1.32KW
Dimensions: 1800 x 550 x 1980mm
TEMPERATURE : 2-8C°

LCG1480FZT

LITRE : 690L
Puissance : 1.28KW
Dimensions: 1200 x 550 x 1980mm
TEMPERATURE : 2-8C°

VITRINES FROIDES

Nos vitrines et réfrigérateurs professionnels garantissent la fraîcheur et la sécurité de vos produits, tout en offrant fiabilité et performance pour un usage intensif.

Concentrez-vous sur vos clients, nous vous fournissons des équipements de confiance au quotidien.



VITRINE FROIDE

RTR-120L-5

Dimensions: 678 x 568 x 686mm
TEMPERATURE : 0-12C°
Puissance : 1100W
LITRE : 120L



VITRINE FROIDE

RTW-160L-5

Dimensions: 880 x 568 x 686mm
TEMPERATURE : 0-12C°
Puissance : 230W
LITRE : 160L



VITRINE FROIDE

RTD-58L-3

Dimensions: 452 x 406 x 816mm
TEMPERATURE : 0-12C°
Puissance : 190W
LITRE : 58L



VITRINE CONGELATEUR

RTD-400L

DIMENSIONS EN MM(L X P X H) : 650 X 650 X 1908
TEMPERATURE : -13/-22C°
PUISSANCE : 1400 W
LITRE : 400 L



RTW-170L

TEMPERATURE : 2-12C°
PUISSANCE : 170W
LITRE : 170L

RTW-128L

TEMPERATURE : 2-12C°
PUISSANCE : 110W
LITRE : 128L

VITRINES FROIDES



VITRINE A GLACE

RTD-12PZ

Dimensions: 1610 x 880 x 1300mm
TEMPERATURE : -16/-18°C°
Puissance : 1150W
LITRE : 378L

RTD-15PZ

Dimensions: 1960 x 880 x 1300mm
TEMPERATURE : -16/-18°C°
Puissance : 1320W
LITRE : 480L

RTD-6PZ

Dimensions: 910 x 880 x 1300mm
TEMPERATURE : -16/-18°C°
Puissance : 860W
LITRE : 189L

RTD-9PZ

Dimensions: 1260 x 880 x 1300mm
TEMPERATURE : -16/-18°C°
Puissance : 1050W
LITRE : 285L

VITRINE A GLACE

RTD-15PZ

Dimensions: 900 x 880 x 1300mm
TEMPERATURE : 0-12°C°
Puissance : 1320W
LITRE : 480L

RTD-12PZ

Dimensions: 1200 x 880 x 1300mm
TEMPERATURE : 0-12°C°
Puissance : 1150W
LITRE : 378L

ARC-810PZ

Dimensions: 1825 x 680 x 1410mm
TEMPERATURE : 0-12°C°
Puissance : 2500W
LITRE : 810L

ARC-471ZC

Dimensions: 1525 x 680 x 1410mm
TEMPERATURE : 0-12°C°
Puissance : 1050W
LITRE : 670L



ISC-2511SL

TEMPERATURE : -1/5°C°
Puissance : 700W
LITRE : 220L

ISC-2011SL

TEMPERATURE : -1/5°C°
Puissance : 700W
LITRE : 167L

ISC-1611SL

TEMPERATURE : -1/5°C°
Puissance : 650W
LITRE : 111L



VITRINES CHAUDES

Dans votre activité, mettre vos produits en valeur tout en les maintenant à la température idéale est essentiel. Nos vitrines chaudes permettent de présenter vos plats de manière attractive, tout en conservant leur goût, leur texture et leur chaleur. Fiables, performantes et conçues pour un usage intensif, elles vous donnent la liberté de vous concentrer sur vos clients et leur satisfaction. En choisissant nos vitrines chaudes, vous investissez dans la qualité, la constance et la réussite de votre service.



VITRINE CHAUDE

DH-380

Dimensions en mm(L x P x H)
:380 x 465 x 658
TEMPERATURE : 30-85C°
Puissance : 120W



VITRINE CHAUDE

RTR-120L-5

Dimensions en mm(L x P x H)
:678 x 568 x 686
TEMPERATURE :30-90C°
Puissance : 1100W
LITRE : 120L



VITRINE CHAUDE

RTW-160L-5

Dimensions en mm(L x P x H)
:880 x 568 x 686
TEMPERATURE : 30-90C°
Puissance : 230W
LITRE : 160L



RTD-15PZ

Dimensions en mm(L x P x H):900 x 880 x 1300
TEMPERATURE : 30-90C°
Puissance : 1320W
LITRE : 480L

ARR-471ZC

Dimensions en mm(L x P x H):1525 x 680 x 1410
TEMPERATURE : 30-90C°
Puissance : 1050W
LITRE : 670L

RTD-12PZ

Dimensions en mm(L x P x H):1200 x 880 x 1300
TEMPERATURE : 30-90C°
Puissance : 1150W
LITRE : 378L

Laverie

Le cycle de l'efficacité

Le héros méconnu de chaque service.

Une zone de laverie bien conçue garantit une hygiène irréprochable, optimise la rotation de la vaisselle et réduit les coûts en eau et en énergie.



LAVE-VERRES



LAVE-VERRES

GGW-1035E

Tension : 2,97 Kilovolts

Options de cycle : Rapide

Cycles d'options:1

Dimensions:51 x 46,5 x 59,5 cm; 30 kilogrammes

Particularités: Lavage rapide



LAVE-VERRES

GS-5

Dimensions: 480 x 550 x 650 mm

Dimensions du panier400 x 400 mm

Production / heure1.000 glasses

Hauteur utile220 mm

Tension et puissance230 II 2,7 kW Single Phase

Cycle2 minutes

A professional kitchen with stainless steel countertops, sinks, and stoves. The kitchen is modern and clean, with a focus on functionality and efficiency. The lighting is dramatic, highlighting the metallic surfaces and the layout of the kitchen.

ET si votre cuisine n'existait sur aucun catalogue ?

Parce que votre vision est unique, parce que votre espace a ses propres contraintes, parce que votre concept exige une solution qui n'a pas encore été inventée.
pour toutes ces raisons, notre plus grande expertise n'est pas de vous fournir un catalogue, mais de le créer avec vous.

L'excellence du sur-mesure

L'inox comme toile blanche

Notre bureau d'études et nos ateliers de fabrication donnent vie à vos projets les plus ambitieux.

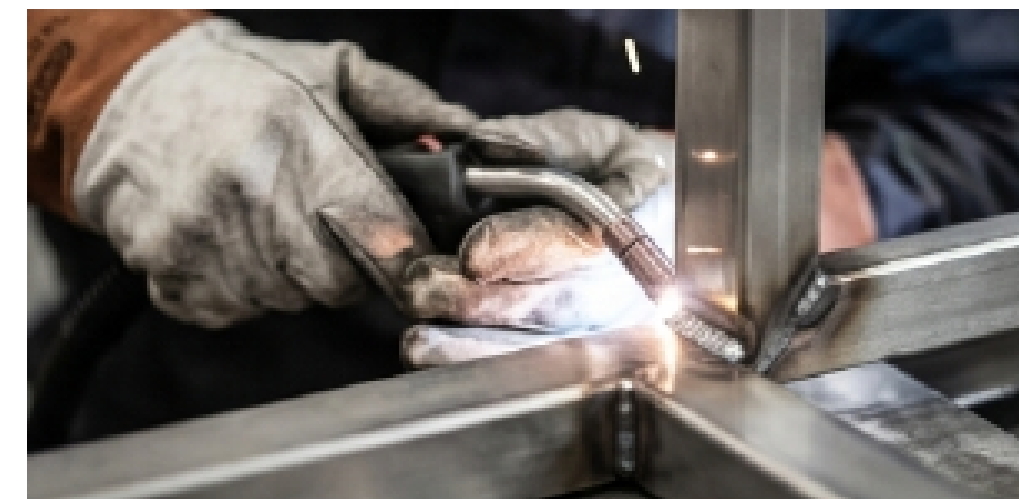
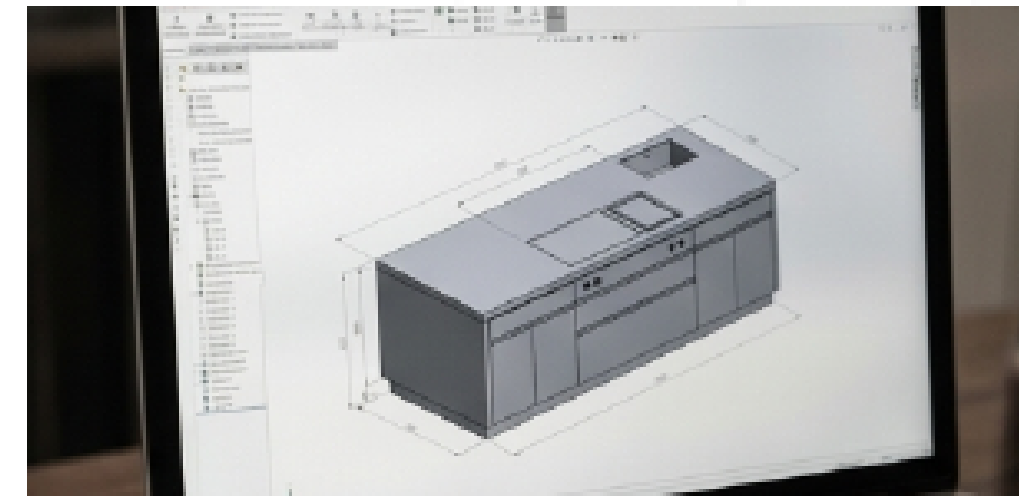
Nous travaillons l'acier inoxydable avec précision d'un artisan et la rigueur d'un ingénieur pour créer des pièces uniques, des plans de travail et des ensembles de cuisson entièrement intégrés qui épousent parfaitement votre espace et votre méthode de travail.

 Co-conception avec vos architectes et chefs

 prise de cotes et modélisation 3D

 fabrication italienne dans nos ateliers

ergonomie et hygiène optimisées





Au-delà de l'équipement, un partenaire pour votre croissance.

Votre projet est unique, Notre approche aussi.
Discutons de la manière dont nous pouvons construire ensemble la cuisine qui signera votre succès.



Tél : 23 410 815 / 26 410 815

Email : teh.equipements.hoteliers@gmail.com

Site web : www.teh-equipements.com

Adresse : AV les Palmiers, Hammamet