

The logo consists of a green geometric shape resembling a stylized cube or a hexagonal prism with a central vertical line, positioned to the left of the text.

OUTDOOR PRO



MOBILIER MODULAIRE DESIGN ET SOLIDE POUR ÉVÉNEMENTS CULINAIRES EN EXTÉRIEUR.



La gamme OUTDOOR PRO de CSD Belux (groupe Distrinox Belux) offre des meubles modulaires, composables "à la carte", spécialement conçus pour les événements culinaires en extérieur. Ils sont particulièrement adaptés à des événements organisés par les professionnels de la restauration ou les passionnés désireux d'organiser des réceptions réussies, tels que :

- **Hôtels**
- **Traiteurs (mariages / fêtes de famille / événements d'entreprise, etc.)**
- **Restauration en terrasse, rooftop, etc...**
- **Usage privé**
- **Et plus encore**

La gamme OUTDOOR PRO est fabriquée dans un esprit de durabilité, même dans des conditions d'utilisation difficiles, avec :

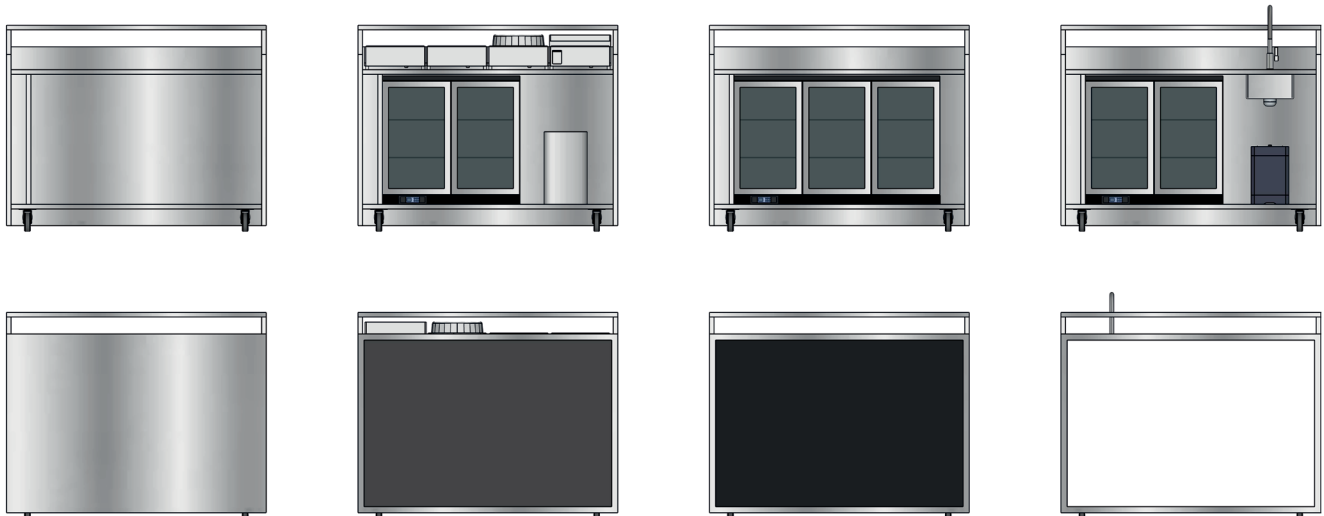
- Châssis tubulaire solide en acier inoxydable de qualité supérieure (AISI 304) avec soudures continues, à la main.
- Mobile, au moyen de 4 roues à haute résistance, adaptées à un usage extérieur.
- Dimensions adaptées : tous les éléments sont pensés pour passer par des portes de dimensions standards.
- Modulaire : en partant du module de base version « BUFFET » ou version « BACK SERVICE », vous pouvez les équiper selon vos besoins, avec vos équipements ou nos équipements (les modules back service disposent de 5 prises électriques).
- Habillables avec des panneaux DESIGN en **HPL** haute résistance prévus pour l'extérieur. Il est également possible de choisir un habillage **inox**, un habillage **COLORFIELD** personnalisable avec photo haute résolution (impression sur aluminium, résistant UV), ou un habillage de votre propre fourniture, dans le cadre prévu en standard.

NOS GAMMES OUTDOOR PRO

OUTDOOR PRO BUFFET



OUTDOOR PRO BACK SERVICE



Le module **Buffet** est l'équipement idéal pour la présentation des préparations culinaires à vos invités, en libre-service, ou service assisté par votre personnel.

Le module est accessible par les 4 cotés, et disponible en plusieurs versions :

- Version avec surface simple.
- Version avec bacs à glaces encastrés amovibles.
- Version avec réfrigérateur à bouteille » encastré.
- Version avec cuve réfrigérée encastrée pour les plats et assiettes.
- Version avec plaque chauffante encastrée.

N.B. Pour ces deux dernières versions, nous recommandons l'usage du pare haleine adaptée, afin de répondre aux exigences « hygiène ».

Le module buffet est habillable « à la carte » en plusieurs finitions, sur les 2 faces, et personnalisable grâce à notre partenariat avec Colorfields.



Le module **Back Service** est l'équipement idéal pour la préparation de repas et de boissons en extérieur.

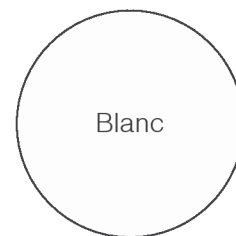
La partie avant est habillable « à la carte » en plusieurs finitions, et personnalisable grâce à notre partenariat avec Colorfields.

Un vaste choix d'équipements vous permet de remplir diverses fonctions :

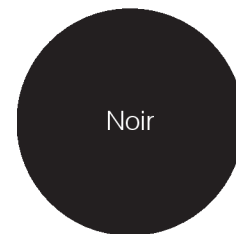
- Fonction « show cooking », avec taque de cuisson à induction, plancha et wok.
- Fonction bar, avec réfrigérateur à bouteilles et espace de rangement.
- Evier intégrable avec réserve, et robinet connectable éventuellement à un tuyau d'arrosage.

FINITIONS À LA CARTE

FINITION HPL



Blanc



Noir



Anthracite

Également désigné sous l'appellation de stratifié massif, le revêtement HPL dédié à une utilisation extérieure garantit une qualité supérieure en termes de robustesse et de protection contre les éléments. Nous vous offrons le choix parmi sept finitions distinctes, parfaitement assorties à l'acier inoxydable et à l'acier peint, pour créer une harmonie parfaite dans votre espace extérieur.



Cambridge Oak



Zebrano Grigio



Industrial



Vulcano

FINITIONS INOX



Offrez à votre espace extérieur une touche de sophistication intemporelle avec notre habillage en inox de qualité professionnelle ! Résistant à la corrosion, durable et facile à entretenir, l'acier inoxydable offre une solution robuste pour embellir votre environnement de travail. Son aspect élégant ajoute une dimension de prestige à votre espace tout en assurant une longévité exceptionnelle, même dans les conditions les plus exigeantes. Optez pour notre habillage en inox garantissant que votre espace extérieur reste à la hauteur de vos standards les plus élevés, jour après jour.

FINITIONS CHROMALUX

Faites rayonner votre marque avec notre finition Chromalux exclusive ! Votre logo est imprimé en haute définition sur une plaque en aluminium noire ou blanche, parfaitement résistante à l'extérieur et aux UV. Mettez en valeur votre identité de marque de manière saisissante et inoubliable, sans craindre les effets du temps. Optez pour le prestige de la finition Chromalux pour marquer les esprits.



OUTDOOR PRO BUFFET



Produit	N° article
Module de base non-habillé	OPPROBUF
Emballage standard pour expédition par container (palette, film et protections contre choc) - Prix par module	OPRODELV

Option(s)	N° article
Habillage Chromalux / coté	OPPROBUFC
Habillage HPL / coté	OPPROBUFH
Habillage Inox / coté	OPPROBUFI
Découpe plan de travail pour appareils à encastrer (voir OPPRODBUF tarif appareils)	

CARACTÉRISTIQUES

Buffet mobile design pour le service culinaire en extérieur.

Construction entièrement en châssis mécano soudé de haute qualité, tubes de 30 mm, avec soudures continues et passivées (soudure au TIG).

Sur les 2 grandes faces : cadre en inox pour fixation d'un panneau d'habillage, à choisir parmi notre collection, ou fournie par le client (épaisseur entre 1 mm et 10 mm), au choix.

Sur les 2 faces latérales (petits cotés) : 2 portes en acier inoxydable sur charnière et fermeture aimantée.

En standard, Plan de travail supérieur plein, avec 1 passe câble pour raccordement d'équipements électrique.

En option : plan de travail avec percement pour encastrement d'un équipement de présentation de plats, chaud ou froid, selon liste des accessoires (taque chauffante, élément réfrigéré, etc...).

4 roues de 125 mm dont 2 freinées, version « heavy duty outdoor ».

Dimensions

Largeur : 1700 mm

Profondeur : 750 mm

Hauteur : 900 mm



OUTDOOR PRO BACK SERVICE



Produit	N° article
Module de base non habillé	OPPROBKSC
Emballage standard pour expédition par container (palette, film et protections contre choc) - Prix par module	OPRODELV

Option(s)	N° article
Habillage Chromalux	OPPROBKSC
Habillage HPL	OPPROBKSH
Habillage Inox	OPPROBKSI
Evier	OPPROVBKS
Robinet mélangeur avec adaptateur pour tuyau d'arrosage	OPPRORMBKS

CARACTÉRISTIQUES

Élément mobile design pour la préparation culinaire ou le service de boissons en extérieur.

Construction entièrement en châssis mécano soudé de haute qualité, tubes de 30 mm, avec soudures continues et passivées (soudure au TIG).

Sur la face avant : cadre en inox pour fixation d'un panneau d'habillage, à choisir parmi notre collection, ou fournie par le client (épaisseur entre 1 mm et 10 mm), au choix.

Sur les 2 faces latérales (petits cotés) : 2 joues en acier inoxydable fermée.

1 sous tablette renforcée totalement en acier inoxydable, pour la dépose d'équipements (four, réfrigérateur, armoire à boisson, etc...).

1 plan de travail pour la préparation de repas, et la dépose d'équipements de cuisson, renforcé, totalement en acier inoxydable, avec passe câble vers le compartiment technique.

1 tablette de dépose des plats préparés ou boissons (fonction bar).

1 compartiment technique ouvert, pour le branchement des appareils de cuisson, réfrigérateur et four optionnels.

4 roues de 125 mm dont 2 freinées, version « heavy duty outdoor ».

En option :

1 évier encastré dans le plan de travail, avec récipient récolteur.

1 robinet mélangeur pour connexion au réseau d'eau, et / ou connexion à un tuyau d'arrosage, avec adaptateur.

Armoire réfrigérée pour aliments ou boissons.

Four simple.

Equipements de cuissons à déposer sur plan de travail supérieur (induction, plancha, wok).

Dimensions

Largeur : 1700 mm

Profondeur : 750 mm

Hauteur du plan de travail : 900 mm

Hauteur de la tablette de bar : 1260 mm

CHOISISSEZ VOS APPAREILS



PLAQUE INDUCTION POSABLE 2500 W - ADVENTYS



PLAQUE INDUCTION GLN2 3500 W - ADVENTYS



FOUR ELECTRIQUE - 4 NIVEAUX 600 x 400 AVEC HUMIDITÉ

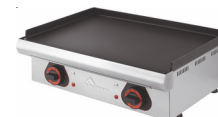
Gamme	Back service	Back service	Back service
Usage	Intensif	Intensif	Professionel régulier
N° article	OPRO950510	OPRO950511	OPRO951033



PLANCHA SEMI PRO GAZ 3 BRULEURS - MAINHO



PLANCHA SEMI PRO INOX 18/8 GAZ - MAINHO



PLANCHA SEMI PRO INOX 18/8 ELECTRIQUE - MAINHO

Gamme	Back service	Back service	Back service
Usage	Intensif	Intensif	Intensif
N° article	OPRO950500	OPRO950501	OPRO950502



PLANCHA LISSE 2 BRULEURS GAZ PLAQUE ACIER - MAINHO



PLANCHA LISSE ELECTRIQUE - MAINHO



PLANCHA LISSE 2 BRULEURS GAZ PLAQUE CHROMEÉ - MAINHO

Gamme	Back service	Back service	Back service
Usage	Intensif	Intensif	Intensif
N° article	OPRO950503	OPRO950504	OPRO950505

CHOISISSEZ VOS APPAREILS



**FOUR A CONVECTION 2 TURBINES -
4 NIVEAUX 433 x 333 - MODULAR**

Gamme	Back service
Usage	Professionel régulier
N° article	OPRO951034



**TABLE A INDUCTION A POSER -
LYROSE**

Gamme	Back service
Usage	Professionel régulier
N° article	OPRO975835



**TABLE A INDUCTION A POSER -
LYROSE**

Gamme	Back service
Usage	Professionel régulier
N° article	OPRO975837



Réfrigérateur vitré étroit - DOCRILUC

Gamme	Back service
Usage	Intensif
N° article	OPRODEC3



**Réfrigérateur ECO 2 PTES PLEINES -
GAMKO**

Gamme	Back service
Usage	Intensif
N° article	OPROE322MU



**Refroidisseur à bouteilles Maxiglass -
GAMKO**

Gamme	Back service
Usage	Intensif
N° article	OPROLG3250GCS



**Plaque chauffante en vitrocéramique -
DROP IN - EMAINOX**

Gamme	Buffet
Usage	Intensif
N° article	OPRO8046401



**Plan réfrigéré ventilé 3 GN1 - DROP
IN**

Gamme	Buffet
Usage	Intensif
N° article	OPRO8046451HC



**Refroidisseur 12 btles Négatif - DROP
IN**

Gamme	Buffet
Usage	Intensif
N° article	OPROVKHC12F

CHOISISSEZ VOS APPAREILS



**1 bac à bouteille 400x40x200mm -
DROP IN**

**Alfa forno moderno 1 pizze - cuivre -
gaz**

Pare haleine 60 x 30 - POILIMIR

Gamme	Buffet		Buffet
Usage	Très intensif	Professionnel régulier	Intensif
N° article	OPPROBUFBB	OPROALF1PG	OPROISVRDRY3



**Alfa forno moderno 2 pizze - gris -
hybrid**

Barbecue à gaz Broil king baron s490

Barbecue Broil king offset smoker 500

Gamme	-	-	-
Usage	Professionnel régulier	Professionnel régulier	Professionnel régulier
N° article	OPROALF2PH	OPROBK49IR	OPROBK59IR

NOS GARANTIES

Chacune de nos cuisines est conçue avec une base en inox, un matériau de qualité travaillé dans nos ateliers pour assurer une résistance incomparable aux intempéries. Nous avons soigneusement intégré l'inox avec d'autres matériaux de qualité comme le Millboard et l'HPL, créant ainsi des designs sophistiqués et durables pour votre espace de cuisson extérieur.



Quels que soient vos goûts en matière de style, que vous préfériez une esthétique classique, contemporaine ou épurée, Outdoor Passion est là pour vous inspirer dans la création de votre espace de cuisson extérieur idéal. Parcourez notre gamme variée de produits et laissez-vous séduire par nos designs soigneusement conçus, adaptés à toutes les préférences et tous les environnements.

OUTDOOR PASSION vous propose:

- De l'inox de qualité, garanti pour un usage alimentaire (AISI 304, AISI 316) sur toutes les faces avant et arrière. Et non des faux inox (inox ferromagnétique type AISI 421) qui s'oxyderont.
- Une finition brossée en standard sur toutes les faces visibles.
- Des meubles renforcés par des éléments oméga ou des panneaux imputrescibles hermétiques. Rien ne sonne creux...
- Des épaisseurs de tôles minimales : 10/10ème ou 15/10ème en standard.
- Exclusivement des jonctions faites par des soudures continues et non par assemblage mécanique. Nous ne pratiquons jamais de soudures par points pour assembler les meubles (un mobilier assemblé par éléments distincts ou assemblé avec des soudures par points est nettement plus fragile, même pour un usage léger).
- Des bords ébavurés et/ou pourvus d'un pli écrasé. Nous fournissons des meubles, pas des rasoirs...
- Un contrôle qualité systématique sur toute la production. Une garantie prolongée !
- Un circuit court, qui nous permet d'être très compétitifs pour une qualité éprouvée.
- Un réseau de revendeurs locaux à votre écoute.



Contactez votre revendeur local pour configurer ensemble la cuisine extérieure de vos rêves.

Votre revendeur OUTDOOR PRO



Tous les prix indiqués sont des prix HTVA en € Exworks, hors frais éventuels de logistique et d'installation, et sous réserve d'erreur d'impression. Votre revendeur local se tient à votre disposition pour vous remettre un devis complet et personnalisé.



Editeur responsable : CSD BELUX

info@inoxsurmesure.be - www.inoxsurmesure.be

Adresse : Avenue Zenobe Gramme 34 - 1300 - Wavre / TVA : BE 0803.375.873