

URBAN
ÉQUIPEMENT



Contactez nous

www.urban-equipement.com

12 Rue Addamir Al Kabir, Maroc, Casablanca

Email :: contact@urban-equipement.com

Tél : +212 6 64 76 56 95



URBAN
ÉQUIPEMENT

PROFESSIONAL FOODSERVICE SOLUTIONS

Urban Équipement

12 Rue Addamir Al Kabir, Maroc, Casablanca

Tél : +212 6 64 76 56 95

Email :: contact@urban-equipement.com



Qui sommes-nous

Urban Équipement

Urban Équipement est un spécialiste de référence dans la conception, l'aménagement et l'équipement de cuisines professionnelles, d'espaces de self-service et de bars modulaires.

Notre métier consiste à accompagner les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités à travers une offre globale, combinant haute performance technique, esthétique et conformité aux normes sanitaires.

L'Excellence du Savoir-Faire Italien

Chez **Urban Équipement**, nous sélectionnons rigoureusement des fabricants Italiens de renom, reconnus mondialement pour leur capacité à allier robustesse, design et ergonomie. Cette exigence garantit à nos clients des équipements fiables, durables et parfaitement adaptés à une utilisation intensive tout en sublimant leurs espaces de service.

Nos Domaines d'Expertise

Cuisines Professionnelles : Étude d'implantation, fourniture et installation d'équipements de cuisson, de préparation dynamique, de réfrigération et de laverie haute performance.

Self-Services & Buffets : Conception de lignes de distribution modernes, ergonomiques et fluides, assurant le maintien parfait de la chaîne du chaud et du froid.

Bars Modulaires : Solutions de bar sur-mesure, flexibles et évolutives, optimisées pour l'ergonomie du barman, la rapidité de service et la mise en valeur de votre établissement.

Un Accompagnement Global (360°)

Étude & Ingénierie : Analyse des flux (respect de la marche en avant), plans d'implantation 2D/3D et conseils techniques sur-mesure pour optimiser vos espaces de travail.

Importation : Importation directe auprès d'usines partenaires garantissant robustesse, ergonomie et conformité aux standards européens.

Installation & Mise en Service : Pose, raccordement et réglages effectués par nos techniciens qualifiés pour une exploitation immédiate et sécurisée.

SAV & Maintenance : Support technique réactif, disponibilité des pièces de rechange d'origine et contrats de maintenance préventive et corrective.

Nos Partenaires Privilégiés

Afin d'offrir le meilleur de la technologie et de l'esthétique Italienne, Urban Équipement s'appuie sur des leaders du secteur :

Groupe TNK : Acteur majeur reconnu pour la puissance, la précision et la solidité de ses équipements de restauration professionnelle.



ROCAM : Référence internationale incontournable pour le mobilier de buffet, les chariots de service et les équipements alliant élégance, ergonomie et grande fonctionnalité.



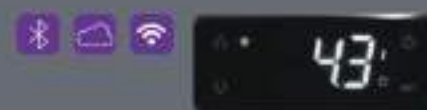


Vos idées, notre expérience

Urban Équipement met à votre disposition un service de conseil et de conception personnalisé pour répondre à tous vos besoins. Avec vous nous étudions et développons la meilleure solution pour l'aménagement et l'ameublement des salles de restaurant, des cantines pour les collectivités et les salles petit déjeuner dans les hôtels.

Connexion sans fil

Nos thermostats numériques peuvent être facilement contrôlés via un smartphone utilisant une application dédiée, pour avoir toujours sous contrôle la température.



URBAN
ÉQUIPEMENT



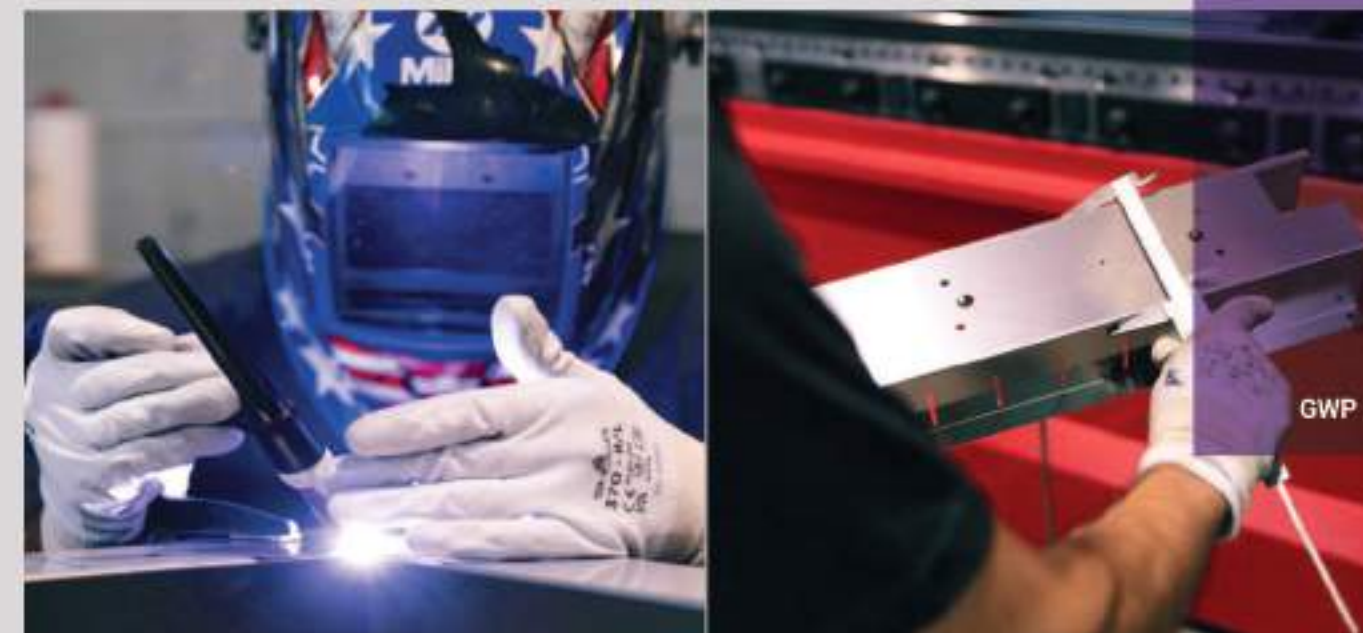
ROCAM

100 % conçu et fabriqué à la main en Italie

Nos produits allient les technologies et les matériaux les plus avancés à un savoir-faire artisanal. Depuis 1974, chaque article est le fruit d'une conception soignée qui allie innovation, fonctionnalité et design. Chaque article est en outre soumis à des contrôles très stricts et peut être personnalisé grâce à une large gamme de coloris pour le bois. Le résultat : un objet unique et de haute qualité, au style typiquement italien.

Certifié ESG

ROCAM s'engage à réduire son impact environnemental en sélectionnant avec soin les matières premières et utilisant des emballages qui sont réalisés avec matériaux totalement recyclables. L'utilisation du réfrigérant R290, conforme aux normes européennes, et notre volonté constante d'amélioration, nous ont permis de passer chez les organismes compétents, en moins d'un an, d'une certification BB au rating AA.



GWP / Global warming potential index - CO2 = 1

OMNIA

L'Art de l'Innovation



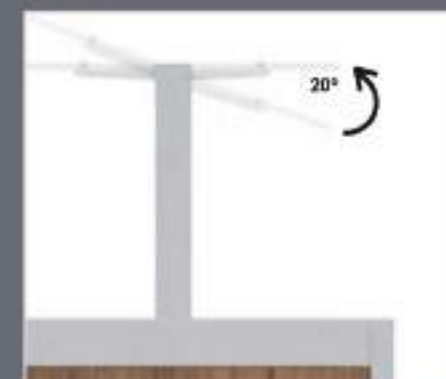
Les modules neutres, chauds et froids de la gamme OMNIA permettent une configuration efficace des cantines, donnant la possibilité de personnaliser l'esthétique des comptoirs et de sublimer les produits exposés. Nos lignes peuvent être complétées par nombreux produits ROCAM tels que les armoires chauds THERMOVEGA, complètent l'installation.

La large gamme de finitions disponibles pour les panneaux OMNIA, permet une grande adaptabilité aux environnements les plus divers, ce qui rend le service une belle expérience soit pour les clients que pour les opérateurs. La pause déjeuner n'a jamais été aussi agréable.

Avec l'ajout de trois nouvelles variantes en acier inoxydable et verre trempé, la personnalisation OMNIA est devenue encore plus vaste. Minces et élégantes, elles offrent la possibilité d'avoir le plan en verre horizontal ou incliné de 20°.

Dans le secteur de la vente au détail de produits alimentaires, l'un des aspects les plus importants est de pouvoir offrir une présentation qui mette toujours les aliments en valeur. Grâce à OMNIA, équipé d'une vitrine G6, cet objectif est atteint. Des panneaux complets sur toute la largeur de la ligne et des socles hauts contribuent à créer des espaces accueillants tout en conservant une grande esthétique.

URBAN
ÉQUIPEMENT



MADE IN ITALY

ROCAM



OMNIA

Cafétérias d'entreprise



URBAN
ÉQUIPEMENT



ROCAM

La large gamme de finitions disponibles pour les panneaux OMNIA, permet une grande adaptabilité aux environnements les plus divers, ce qui rend le service une belle expérience aussi bien pour les clients que pour les opérateurs. La pause déjeuner n'a jamais été aussi agréable.

Les modules neutres, chauds et froids de la gamme OMNIA permettent d'aménager efficacement les cantines offrant un service classique, tout en personnalisant l'esthétique des comptoirs et en mettant en valeur les produits exposés. La polyvalence et la pureté du design OMNIA permettent de créer au sein des entreprises des espaces conviviaux, à la fois fonctionnels et élégants, où les employés peuvent profiter d'agréables moments de détente.

Dans le secteur de la vente au détail de produits alimentaires, l'un des aspects les plus importants est de pouvoir offrir une présentation qui mette toujours les aliments en valeur. Grâce à OMNIA, équipé d'une vitrine G6, cet objectif est atteint. Des panneaux complets sur toute la largeur de la ligne et des socles hauts contribuent à créer des espaces accueillants tout en conservant une grande esthétique.



COMET

Line



Nouvelle ligne de chariots thermiques réalisés en acier inox AISI 304 parfaits pour répondre à tous les besoins d'espace : utilisation dans la cuisine, transport vers des lieux extérieurs ou stockage dans de petits espaces.

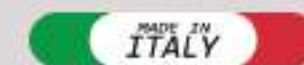
La gamme se divise en deux variantes : COMET H, avec chauffage ventilé et disponible dans les dimensions 1-1 GN et 2-1 GN pour une plus grande capacité, et COMET R, variante réfrigérée avec capacité 2-1 GN pour le transport des repas froids. Les deux modèles sont équipés de roues avec frein de série, pare-chocs anti-traces, grilles amovibles lavables au lave-vaisselle et une interface de contrôle ergonomique et facile à nettoyer.

En outre, pour répondre aux besoins de personnalisation et d'esthétique de nos clients, nous avons pensé à une gamme de couleurs avec lesquelles personnaliser le panneau des modèles, rendant les panneaux extérieurs remplaçables selon la destination. Pour compléter le tout, un large choix d'options pour répondre aux exigences du marché.



URBAN
ÉQUIPEMENT

COMET
Points forts



Base arrondie et soudée pour garantir des hautes normes d'hygiène et un nettoyage facile.



Grilles facilement démontables et lavable au lave-vaisselle.

ROCAM



Mode FAN pour travailler avec des plaques eutectiques (non inclus)

Roues ø160 mm antitraces sur support en acier avec frein de série



COMET

Chariot de banquet chauffant



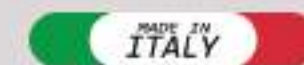
COMET H 2-1

32 cuves gastronorm 1/1 65
16 cuves gastronorm 2/1 65
763 x 927 x 1630 mm (LxPxh)
1800 watt - 230 volt



Ventilation forcée optimisée,
température de la chambre uniforme.
Maintien entre 30° et 90°C

URBAN
ÉQUIPEMENT



ROCAM

Chariot de banquet réfrigéré



COMET R 2-1

32 cuves gastronorm 1/1 65
16 cuves gastronorm 2/1 65
763 x 927 x 1860 mm (LxPxh)
149 watt - 230 volt

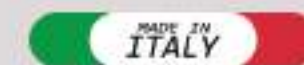


Ventilation forcée optimisée assurant
une température homogène dans
toute la chambre. Maintien de la
température entre 2 °C et 8 °C.

QUELQUES RÉALISATIONS



URBAN
ÉQUIPEMENT



ROCAM

