

FOODSERVICE SOLUTIONS CLINICAL

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.



DISTRIBUTION DES REPAS

La distribution des repas est une activité à la fois très délicate et importante dans les hôpitaux et les Maisons de retraite, et constitue un service précieux pour les patients.

Pour travailler dans les meilleures conditions, les opérateurs ont besoin de produits qui garantissent :

- un travail efficace et rapide ; Absolues. Pour cette raison, Rocam a conçu des produits spécifiques pour chaque phase du cycle de travail.
- distribution, de l'approvisionnement à la préparation des repas, en passant par la livraison et enfin le nettoyage, afin d'aider les employés à mieux accomplir leur travail quotidien.





COMPASS BM



COMPASS SEP



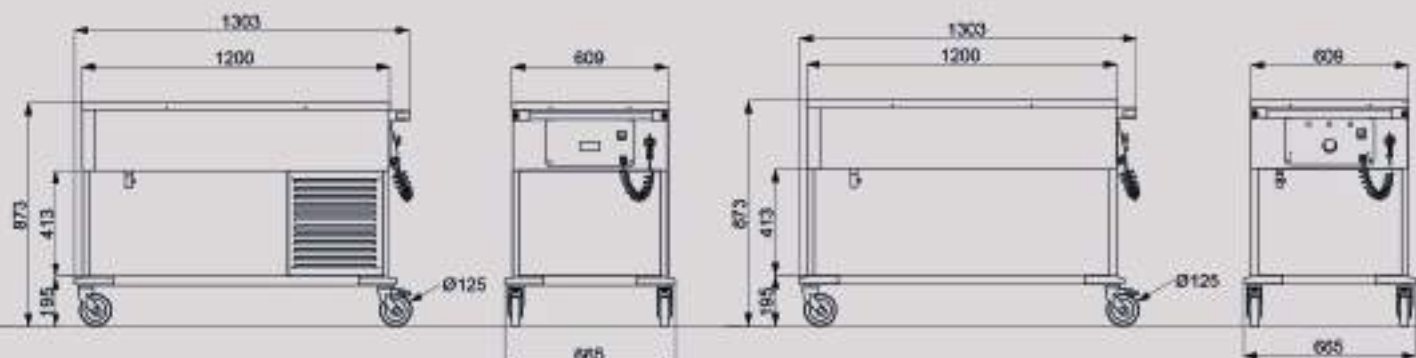
COMPASS REF

Compass

Nouvelle génération de chariots bain-marie en acier inoxydable AISI 304 avec cuves embouties pour cuves GN profondes jusqu'à 20 cm (non incluses) et angles arrondis, avec une capacité de 2 ou 3 GN 1/1. Ils sont dotés de :

- isolation à double paroi ;
- robinet de vidange.

Le chauffage est assuré par des résistances externes réglées par un thermostat mécanique (+30 °C/+90 °C) et pourvues d'un double voyant lumineux de chauffage/fonctionnement. Le panneau de contrôle ergonomique est placé face à l'opérateur et il est amovible pour permettre une manutention plus simple. Il est équipé d'une poignée de pousse isolée, de supports en plastique et d'un crochet pour soutenir le câble d'alimentation. Quatre pare-chocs anti-trace et deux roues à frein en polyamide sont également fournies en série.



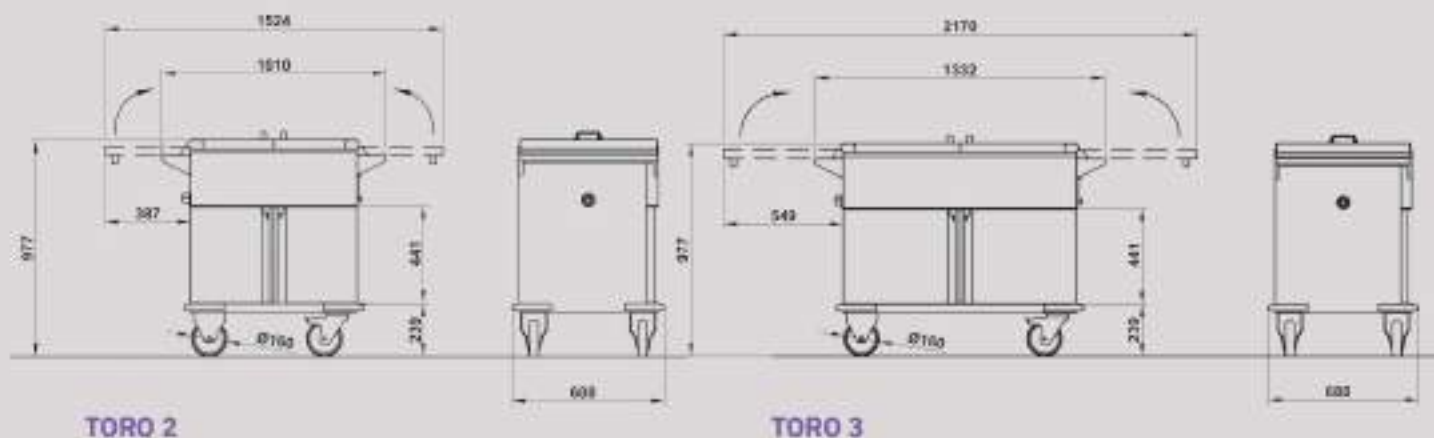
COMPASS REF

COMPASS BM



Toro

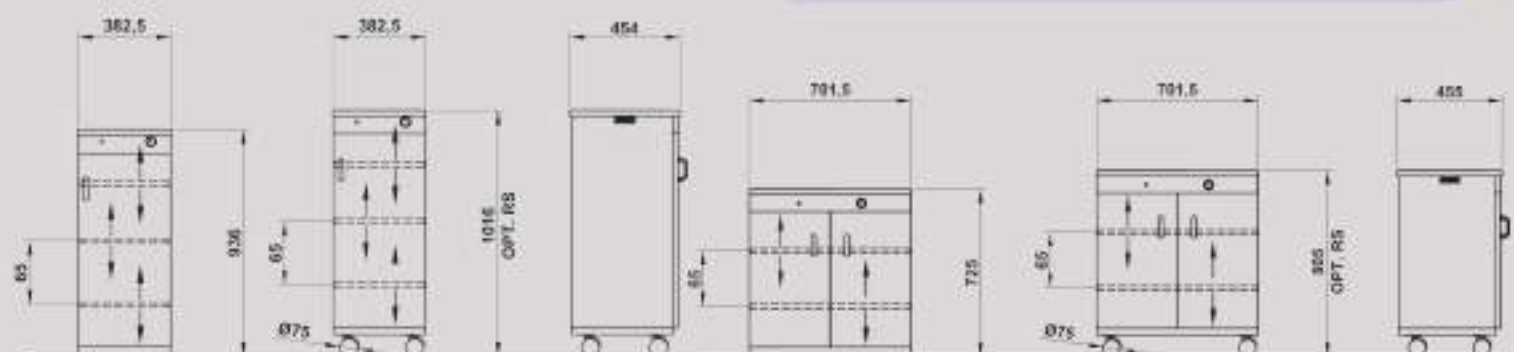
Chariots thermiques en acier inox avec 2 différentes tailles. Cuve isolée à double paroi et profonde 21 cm, avec robinet de vidange. Le chauffage peut être soit à sec soit à bain-marie grâce à les résistances posées sous la cuve, thermostat mécanique (+30°/+90°C) et voyant lumineux de fonctionnement. 4 Pare-chocs anti-trace et 2 roues à frein de série. Les couvercles supérieurs s'ouvrent à 180° et deviennent des étagères. Les portes inférieures ont une ouverture à 270°. La partie inférieure peut être chauffée sur demande (opt. R). Cuves GN pas incluses.





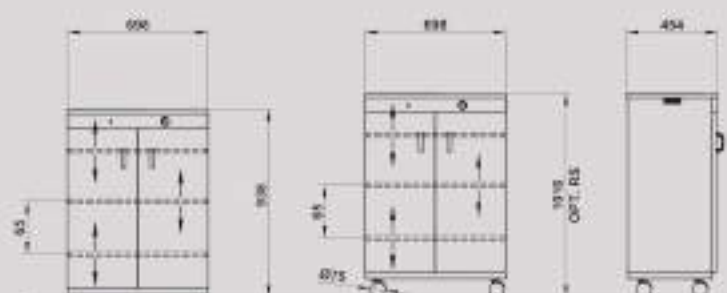
Gemma

Armoires chauffées en acier inox isolés à double paroi. Ils peuvent être utilisés comme chauffe-assiettes ou pour le maintien des aliments. Chauffage à sec avec une résistance à sec dans l'armoire, thermostat mécanique (+30°/+90°C) et voyant lumineux de fonctionnement. Avec étagères réglables en fil d'acier, sur demande on peut monter les roues, dont 2 à frein (opt. RS).



GEMMA 120

GEMMA 80



GEMMA 60



THERMOVEGA 1



THERMOVEGA 2



CADRES DE GUIDAGE AMOVIBLES



THERMOSTAT NUMÉRIQUE ET
INTERRUPTEUR LUMINEUX P.
INDIQUER LE FONCTIONNEMENT



C 16

PROFIL POUR BACS GN



16 mm



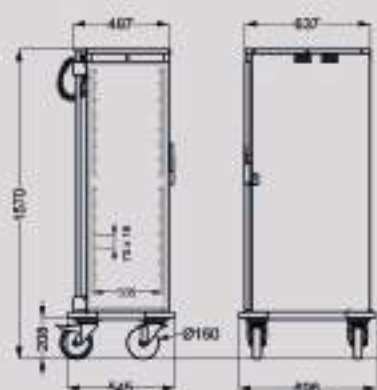
35 mm

L 10

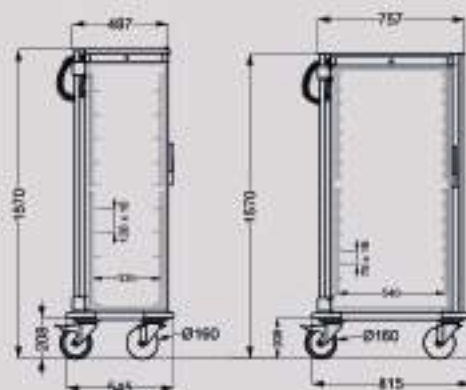
PROFIL POUR PLATEAUX

Thermovega

Armoires chauffées, sur roues, en acier inoxydable, isolées à double paroi pour le transport des cuvettes ou des plateaux GN1/1. Guides de soutien anti-renversement en forme de « C » pour les cuves GN ou en forme de « L » pour les plateaux. Chauffage à sec avec thermostat numérique et voyant lumineux de fonctionnement. Portes avec joint à tenue thermique et ouverture à 270°. Le chariot est doté de poignées de pousser à toute hauteur, 4 pare-chocs angulaires anti-trace et 2 roues à frein de série. Pour faciliter le nettoyage, les cadres avec guides sont extractibles. Le câble d'alimentation est spiralé et muni d'un attelage de soutien. Cuves ou plateaux pas inclus. Ce modèle est également disponible dans la version basse (Thermovega 15H).



THERMOVEGA



THERMOVEGA 2



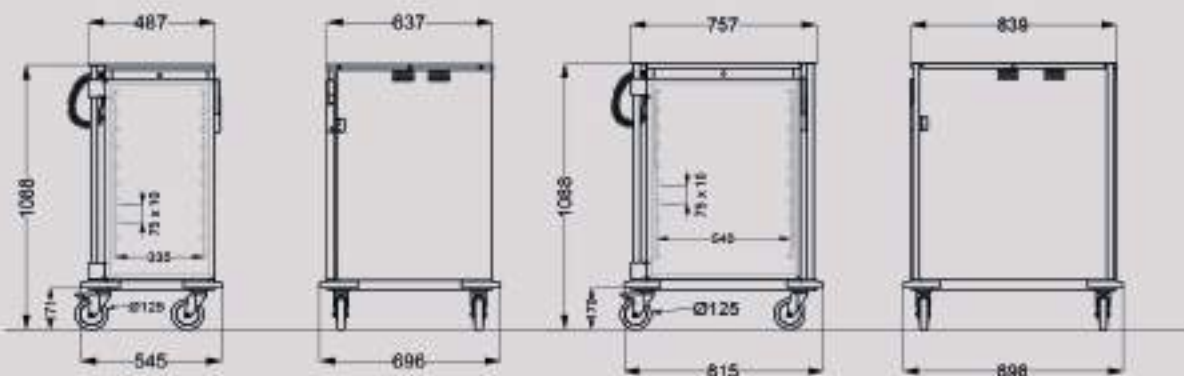
DISTRIBUTION DES REPAS

URBAN
ÉQUIPEMENT



THERMOVEGA SHORT 1

THERMOVEGA SHORT 2



C 16

PROFIL POUR BACS GN



THERMOVEGA BAKE



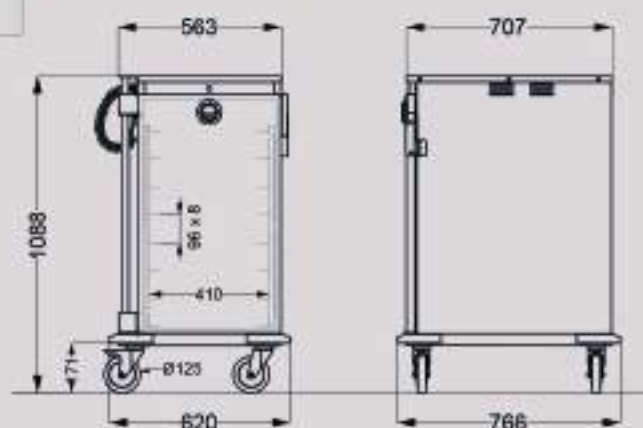
AÉRATEUR INCLUS EN STANDARD



L 8 60x40

PROFIL POUR BACS GN

Thermovega Bake pour plaques de four 60 x 40 cm. Le trou d'aération est orientable et permet de régler manuellement l'humidité interne au chariot





Frigovega

Armoire réfrigérée statique sur roues, avec deux roues à frein. Elle est dotée d'un robuste pare-chocs sur tout le périmètre du chariot. Porte avec poignée à déclenchement ouvrable jusqu'à 270°. Guides anti-renversement pour cuves GN. Capacité : 15 GN2/1 ou 30 GN1/1. La distance entre les guides est de 70 mm. Le système de dégivrage automatique comprend un système d'évaporation de condensation et un contrôle de la température avec thermostat numérique. Poignées de poussée sur un côté.



Pleiadi



PLEIADI R est une table roulante pour le room service qui est emboîtable grâce à son plateau de 90 cm de diamètre rabattable. Son plateau en bois CDF très résistant est doté de clapettes latérales rabattables pour passer les portes et les ascenseurs. Sa structure en tube chromé est équipée de deux roues à frein de série. Il peut transporter jusqu'à deux box thermiques PLEIADI T.



1 GRILLE FIXE INCLUSE



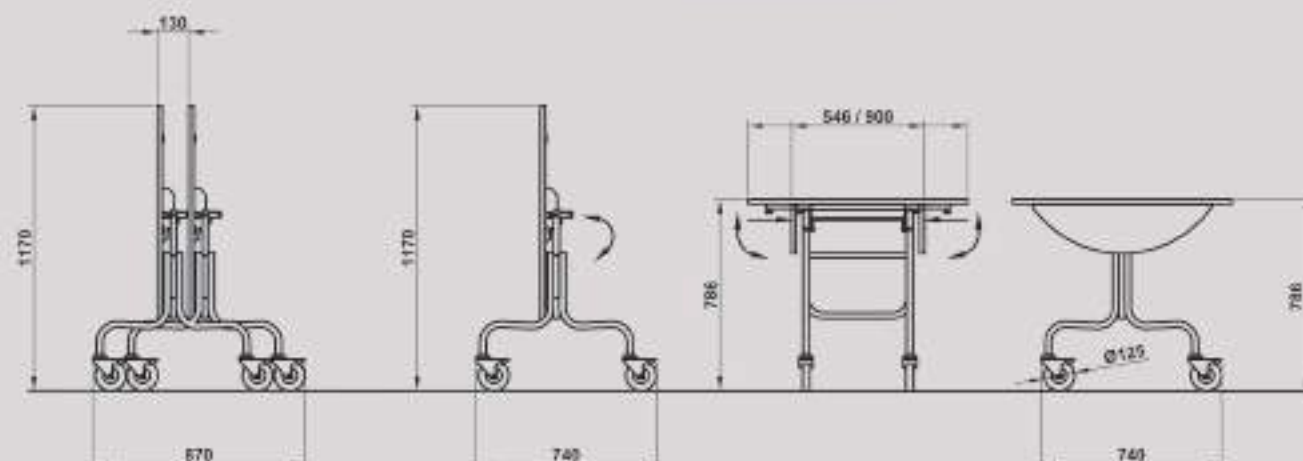
Sur chaque table peuvent être accrochées jusqu'à deux boîtes



EMPLIABLE
Espace d'une table : 740 mm ;
2 tables emboîtées 740+130mm



Le bord de la table est arrondi pour minimiser toute trace sur les murs. De plus, la forme arrondie est directement tirée de la forme du plateau, ce qui rend le revêtement des bords inutile.



Hira 500 - Guéridon

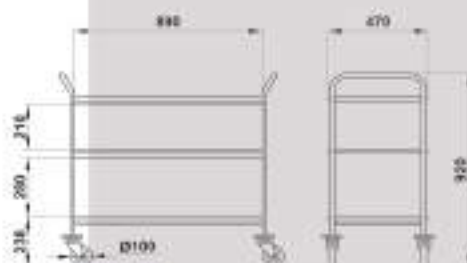


HIRA 500

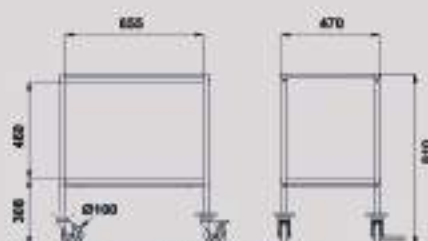


HIRA GUERIDON

Ligne de chariots pour le service en salle à 2 ou 3 étagères. Structure en tube chromé rond et étagères en bois mélaminé disponibles en 21 couleurs. La gamme prévoit 2 largeurs et 2 longueurs. 4 Pare-chocs anti-trace et 4 roues pivotantes sont fournies de série. Des chariots avec une cloche hémisphérique à double ouverture sont disponibles pour le service des desserts et des fromages. En gamme également les versions avec l'étagère supérieur totalement libre, sans poignées de poussée.



HIRA 500



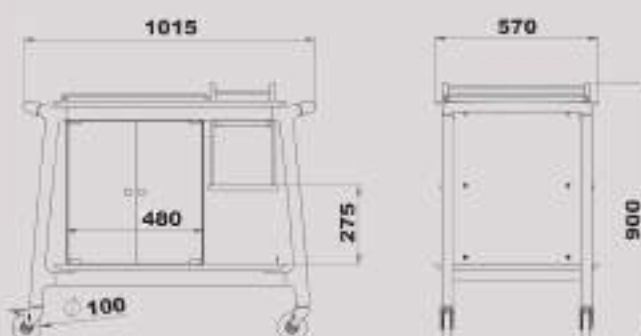
HIRA GUERIDON

SERVICE EN CHAMBRES

Arianna Tea



Chariot de service repas individuels en bois massif. L'étagère supérieure est pourvue d'une galerie de confinement pour les aliments transportés. Il est équipé d'une étagère glissante porte-assiette et d'une vitrine inférieure pour la présentation et le service de viennoiseries, sandwiches, boules de salades et toutes les collations pour rendre le repas plus gourmand. La base de la vitrine est réfrigérée par plaque eutectique. Deux roues à frein sont incluses.





NEW
MODÈLE AVEC
PORTES

Serrure à clé incluse.

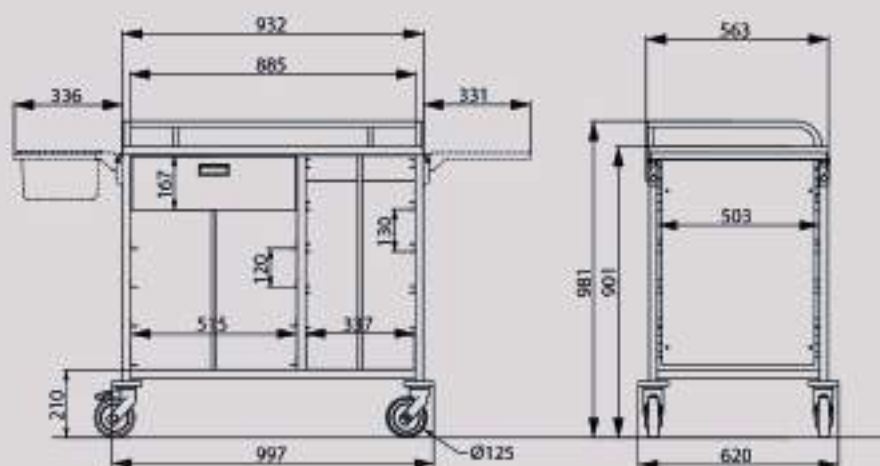


Ouverture des portes à
270° pour ne créer aucun
encombrement pendant
le service

A-Care

A-CARE est conçu pour assembler le plateau directement devant le patient selon ses choix. Le chariot peut porter jusqu'à quatre paniers de 50 x 50 cm pour la vaisselle, et est doté d'un ample espace pour ranger les plateaux (indicative 35-40 pcs). Les 5 GN posées sur les glissières à L, peuvent être utilisés aussi comme des conteneurs/tiroirs.

La structure est complétée par un tiroir en acier inox. Le chariot peut être enrichi de rallonges pliables et/ou de structures porte-poubelle latérales. Les thermos, les sacs poubelle et les distributeurs de céréales ne sont pas inclus. Les portes s'ouvrent à un angle de 270° et sont disponibles en acier ou en 4 décors de bois HPL.





NEW
MODÈLE AVEC
PORTES

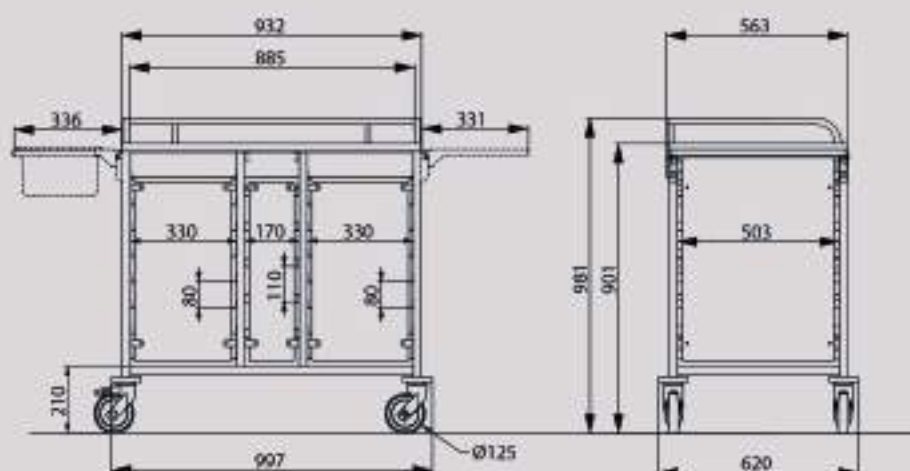
Serrure à clé incluse.



Ouverture des portes à
270° pour ne créer aucun
encombrement pendant
le service

B-Care

La version B-CARE est conçue pour servir des plateaux déjà préparés dans la cuisine. Le chariot peut transporter jusqu'à 32 plateaux déjà préparés aux dimensions 1/2 GN, tandis que la colonne centrale permet de transporter jusqu'à 6 conteneurs GN 2/4 avec la fonction de tiroirs-conteneurs.

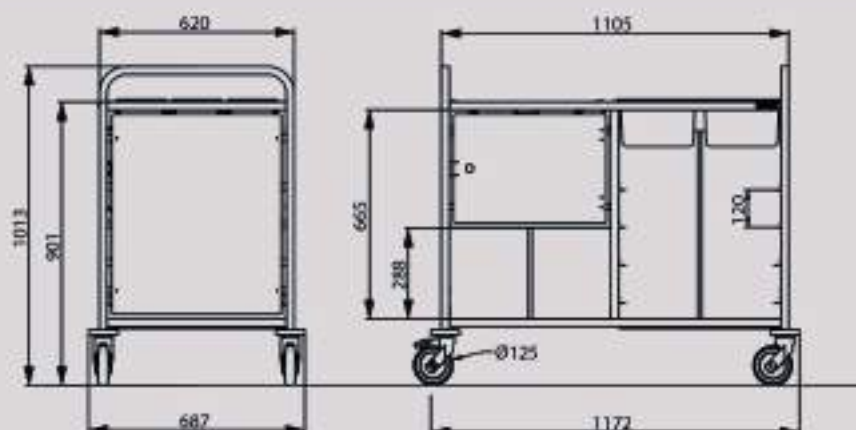


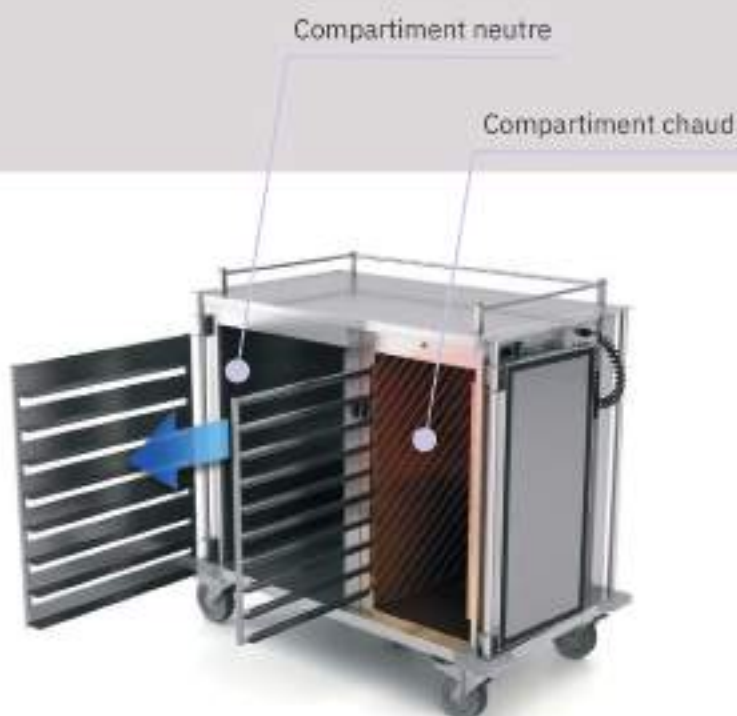


Cleancare

Chariot hautement structuré pour le nettoyage et le débarrassage.

Sa structure permet de séparer la collecte des déchets et prévoit des espaces organisés pour les plateaux sales, des conteneurs GN pour le tri des couverts ainsi que 4 paniers vaisselle 50x50. La base est équipée d'un plateau pour la collecte des gouttes d'eau. Les panneaux sont en bois HPL dans différents coloris. Il est équipé de roulettes pivotantes, dont deux sont munies d'un frein de série. Les conteneurs GN, les plateaux et les paniers lave-vaisselle ne sont pas inclus.

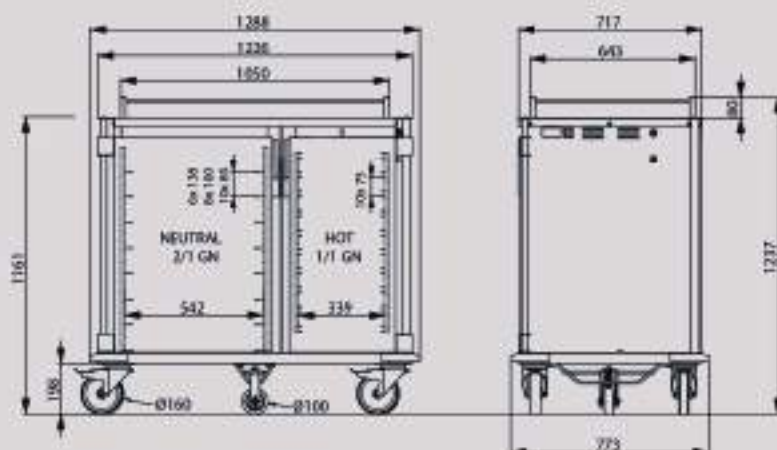




Thermocare

Chariot thermique en acier inox à double paroi isolée pour la distribution des repas, divisé en deux compartiments : un neutre dédié au transport des plateaux dressés en cuisine et un deuxième compartiment chauffé pour le maintien des aliments chauds.

Les portes s'ouvrent entièrement à 270° pour réduire l'encombrement lors du service. Le compartiment neutre est doté de guides pour loger des plateaux aux dimensions 1GN1/1, à l'image du compartiment chaud. Sur demande, des grilles peuvent être utilisées comme étagères (option GR1/1).





VEGA 60x40 L8



VEGA 60x40 L10



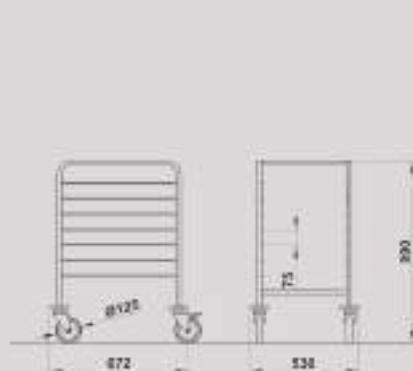
VEGA 60x40 L16



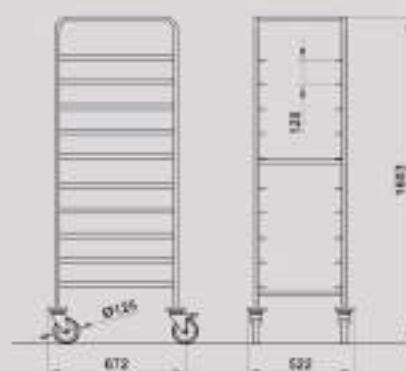
VEGA 50x50

Vega

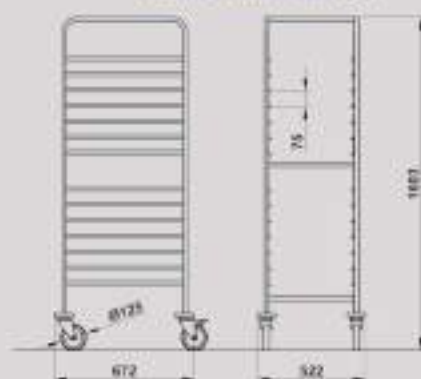
Chariots en acier inoxydable AISI 304 pour le ramassage et/ou la distribution des plateaux ou des plaques à four. Guides de soutien en « L » ou en fil chromé. Tous les modèles sont dotés de quatre pare-chocs anti-trace de série et de roues pivotantes. Sur demande 2 roues à frein (option RF).



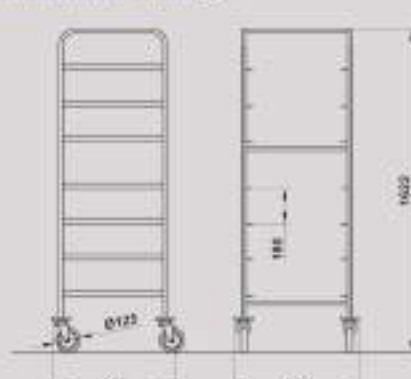
VEGA 60x40 L8



VEGA 60x40 L10



VEGA 60x40 L16



VEGA 50x50



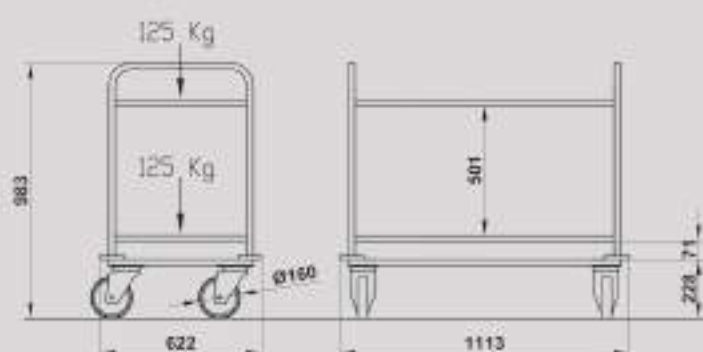
Dragone Rinf.

Chariots de service ou pour le débarrassage, entièrement en acier AISI 304 à 2 ou 3 étagères insonorisés. Disponibles aussi les versions renforcées (RINF) complètement soudés pour une grande charge et avec roues Ø 160 mm de diamètre et pare-chocs anti-trace de série. En gamme également les chariots avec étagères embouties et angles arrondis (PS/80-PS/100) Une box à poubelle en inox est disponible sur demande. (option C/IN).

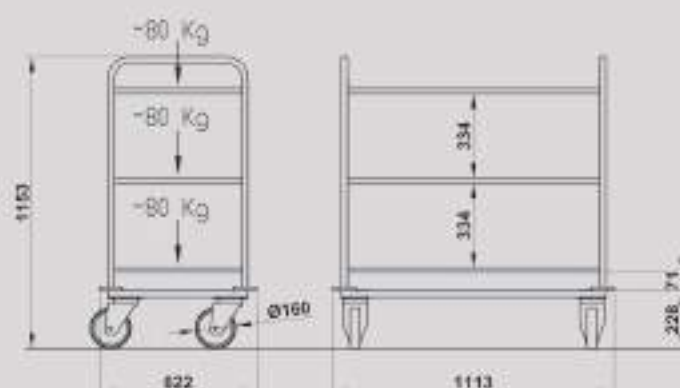


Cerere Rinf.

Chariots de service ou pour débarrasser, complètement en acier AISI 304 à 2 ou 3 étagères insonorisés. Disponibles aussi les versions avec étagères embouties (PS/80-PS/100). 4 Pare-chocs anti-trace et 4 roues pivotantes de série. Sur demande un box à poubelle en inox (opt. C/IN). CERERE RINF: avec 2 roues à frein de série.



DRAGONE RINF



CERERE RINF

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

