



■ ■ ■
Mobi-Grill

Fabricant français de
broches à rôtir



• ★ ★ ★ •

Mobi-Grill,

**votre fabricant et
fournisseur français de
tournebroches, planchas, matériels
de cuisson, équipements mobiliers ...**

**Des matériels de cuisson
professionnels pour
réussir tous vos événements
culinaires en extérieur.**



SOMMAIRE



Tournebroches 4

Les tournebroches Mobi-Grill	5
Le Prestige	6
Le Module	8
Le Resto-Grill	9
Le chariot	9
Les balancelles	10
La broche anglaise	10
Pourquoi choisir un Mobi-Grill ?	11
Photos de cuisson	12
Tableau de cuisson	13

Planchas



14

Plancha grande capacité	15
Table plancha octogonale	16
Table plancha ronde	17
Table plancha cocktail	18
Accessoires tables plancha	19



Équipements traiteur 20

Friteuse	20
Four mobile	21
Réchaud à gaz	21
Chafing dish électrique	22
Chauffe sauce électrique	22
Machine à brochettes	23



Mobiliers traiteur 24

Plan de travail	24
Abri du rôti	25

Histoire de Mobi-Grill 26

LES TOURNEBROCHES



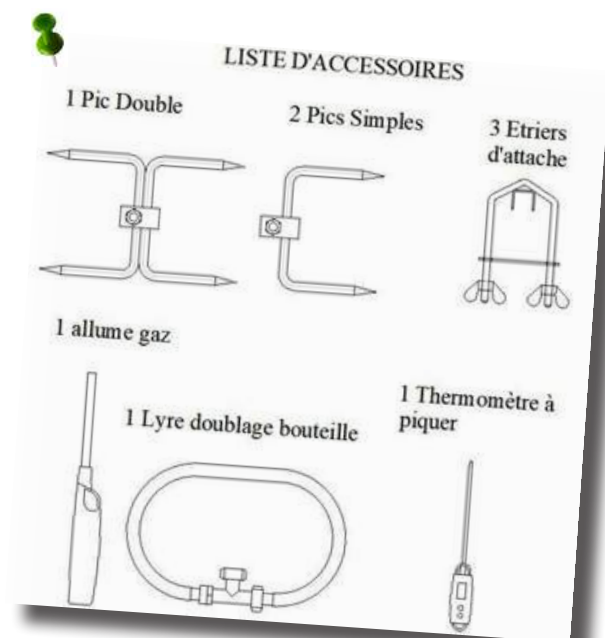


NOS TOURNEBROCHES

ÉQUIPEMENT

FONCTION

3	radiants gaz indépendants de 4 kW (thermocouples de sécurité)		Maîtriser la cuisson, contrôler la consommation de gaz
1	broche carrée pleine section en inox 20 x 20 mm (longueur 1,5m)		Embrocher la viande (1,15 m utile)
1	motoréducteur électrique 230 Volts		Entrainer des bêtes entières et des pièces de viande jusqu'à 90 kg
2	pics inox simples		Maintenir la viande en début et en fin de broche
1	pic inox double		À utiliser entre deux pièces de viande sur la broche
3	étriers d'attache inox		Maintenir la colonne vertébrale à la broche
1	lèche-frite inox de 1240 x 460 x 30 mm épaisseur 2 mm Doubles plis bords arrondis		Faire cuire l'accompagnement, maintenir la viande au chaud. Nettoyage facilité conformément aux normes d'hygiène
1	bâche de protection en PVC		Protéger pendant le transport et le stockage
1	lyre double bouteille		Finir une bouteille de gaz entamée
1	allume gaz		Allumer l'appareil en toute sécurité
1	thermomètre à piquer		Contrôler la cuisson de la viande à cœur
1	notice d'utilisation		Rendre l'appareil utilisable par tous et faciliter la location
+	certificat gaz CE		Prouver la conformité en cas de contrôle
1000	flyers avec emplacement réservé au tampon de votre enseigne		Communiquer à proximité
4	affiches A3 plastifiées personnalisées		Communiquer en boutique
+	référencement sur la carte Où Louer du site Mobi-Grill		Communiquer sur le web



PRESTIGE

L'alliance parfaite entre le tournebroche et la plancha



1 toit acier démontable

Pour réchauffer ou maintenir en température des bacs gastronormes

2 planchas lisses

350 x 625 mm épaisseur 6 mm à bords relevés équipées de 2 rampes de gaz indépendantes de 7 kW unitaire (veilleuses et thermocouples de sécurité)

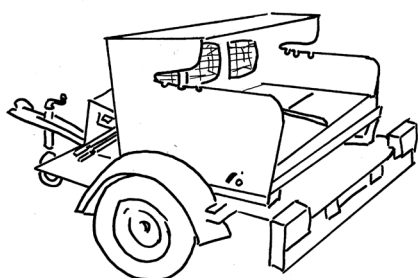
Cuisson maîtrisée, consommation de gaz contrôlée

1 bac inox de récupération des graisses à l'avant des planchas

Pour laisser votre espace de travail propre après votre départ

Sur remorque

Pour une utilisation nomade et faciliter la location



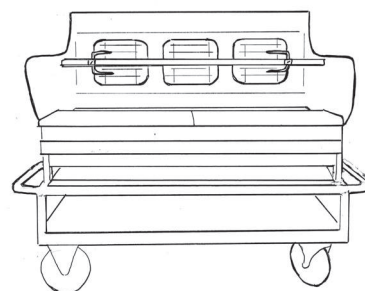
Monté sur plateau remorque en inox alimentaire 2 mm d'épaisseur (homologué pour la route, tractable sans permis spécial)

- + 2 béquilles de stabilisation à manivelle
- + 1 malle cantine de rangement + 1 roue Jockey
- + 1 porte-broches intégré + 1 roue de secours
- + 1 porte-documents + 1 antivol de timon
- + 1 certificat de conformité CE Remorque

ou

Sur chariot

Pour une utilisation sédentaire (restaurant) ou mobile (camion hayon)



Monté sur chariot en inox avec 4 roues pivotantes Ø 200 mm avec freins
+ 1 malle cantine pour ranger les accessoires de broche



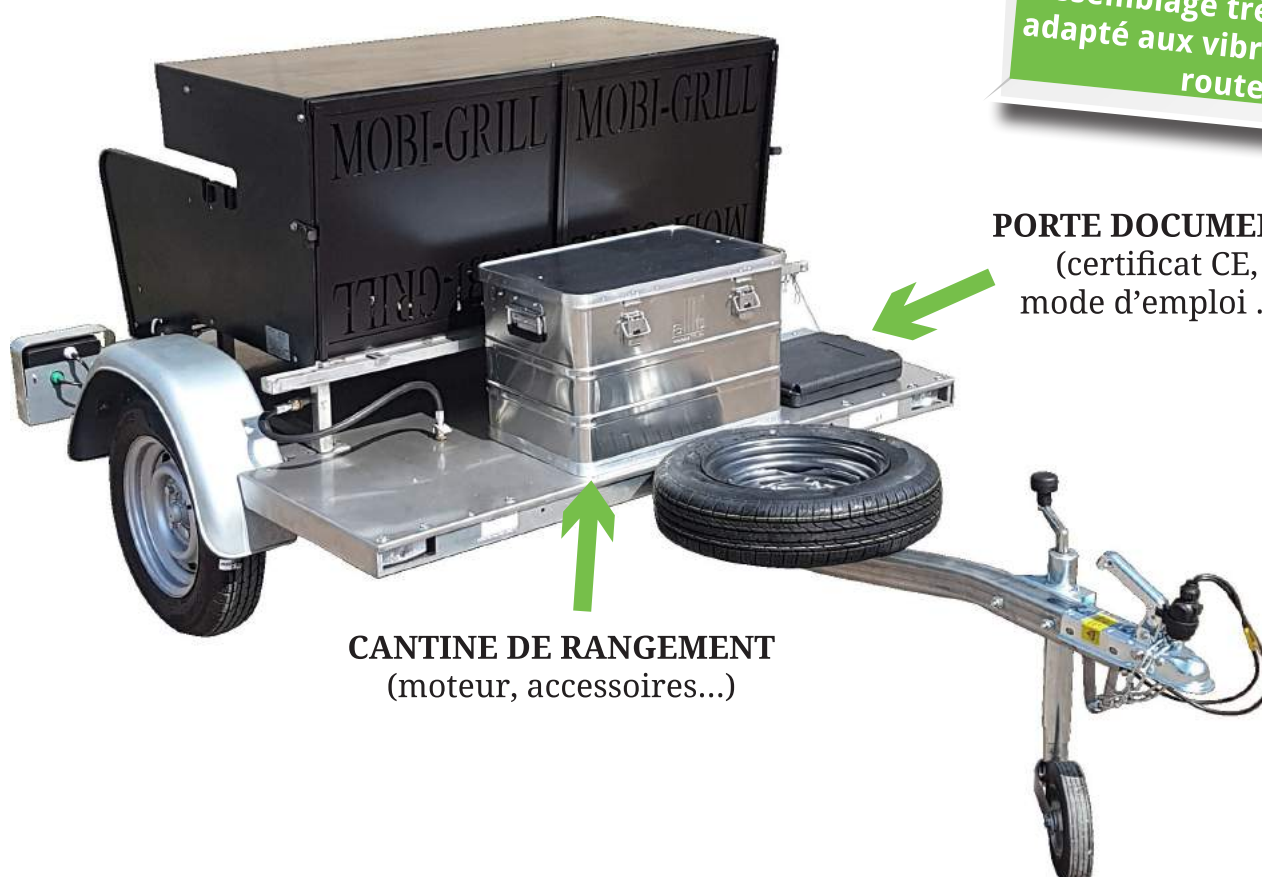
SON POINT FORT ? LES PLANCHAS INTÉGRÉES !

Pour saisir une viande, faire revenir l'accompagnement... Les planchas sont conçues avec des bords relevés pour contenir les aliments ainsi que les éventuelles graisses. Chaque plancha possède sa propre rampe de gaz réglable indépendamment : vous maîtrisez ainsi la cuisson et votre consommation de gaz.



**Tournebroche en
acier plié soudé**
↓
assemblage très résistant
adapté aux vibrations de la
route.

PORTE DOCUMENTS
(certificat CE,
mode d'emploi ...)



CANTINE DE RANGEMENT
(moteur, accessoires...)

Module

Sur remorque ou sur chariot, un tournebroche à gaz qui s'adapte

Caisson en acier peint livré avec des piètements démontables en inox (tube 30 x 30 mm) sur roues pivotantes Ø 100 mm avec frein.



SON POINT FORT ? SON ADAPTABILITÉ

Le Module peut s'utiliser seul, fixé sur son jeu de piètements ou sur le chariot inox. Faible d'encombrement, il s'installe partout.



**Vous souhaitez une deuxième broche ?
Ajoutez un Module au tournebroche Prestige !**



RESTO-GRILL

Des rôtissoires en inox pour les restaurateurs

Caisson inox de qualité alimentaire d'épaisseur 2 mm.
À poser sur table ou fixer sur chariot. Option disponible : bandeau personnalisable.



SON POINT FORT ? SA CONCEPTION TOUT INOX

De part sa conception entièrement en inox et son assemblage mécanique, le Resto-Grill est particulièrement adapté aux cuissons sédentaires. Et si vous n'avez pas accès à un point d'eau chaude sous pression, il se nettoie facilement à l'aide d'un produit dégraissant spécial inox.



CHARIOT

Support du Module ou du Resto-Grill pour une manutention aisée



- Chariot conçu en tube inox 30 x 30 mm (châssis renforcé au niveau des roues)
- poignées de manutention tube inox Ø 20 mm
 - 1 étagère basse inox avec emplacement bouteille de gaz
 - 4 roues Ø 200 mm pivotantes avec frein
 - 1 malle cantine en alu pour ranger les accessoires de broche.

ACCESSOIRES DE BROCHE

BALANCELLES

Paniers en acier inoxydable alimentaire pour faire cuire poulets, rôtis, porkettos, longues, carrés de porc ...

Pour une demi-broche	4 paniers 560 mm + 2 supports simples
Pour deux demi-broches	8 paniers 560 mm + 2 supports simples + 1 support double
Pour une broche entière	4 paniers 1 090 mm + 2 supports simples



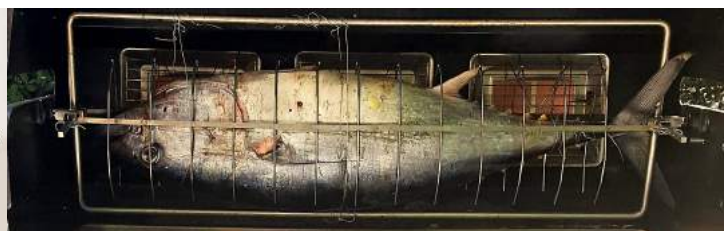
SON POINT FORT ?

Un espacement entre les grilles de 15 mm pour un meilleur maintien de la viande et des petites pièces.



BROCHE ANGLAISE

Adaptable sur chacun de nos tournebroches, cette broche est idéale pour vos poissons



POURQUOI CHOISIR UN MOBI-GRILL ?



SÉCURITÉ

Conforme aux normes CE gaz, le Mobi-Grill est conçu pour garantir une **utilisation en toute sécurité** pour le rôti-seur et ses convives. Il reste autorisé même lors des interdictions de feu dues aux sécheresses.



HYGIÈNE

Pour répondre aux normes d'hygiène, toutes les surfaces en contact avec les aliments sont **en acier inoxydable**. Son entretien est aisé : **nettoyage à l'eau chaude sous pression** (radiants compris) et éléments en contact avec les aliments démontables.



ROBUSTESSE

Les matériaux, leur épaisseur, leur forme, les radiants, le moteur... Chaque élément a été conçu pour **résister à la chaleur, au transport et au temps**.



MAÎTRISE DE LA CUISSON

La cuisson au bois demande un savoir-faire. Celle au gaz est accessible à tous et permet une mise en place aisée et rapide. Un réglage individuel des radiants assure une maîtrise de la cuisson. Et grâce au foyer vertical, la pièce de viande est moelleuse, dorée à l'extérieur et tendre à l'intérieur.



COMMUNICATION

Véritable **atout de convivialité**, agréable à montrer et à regarder, le Mobi-Grill réunit les convives autour de lui à chaque cuisson. Votre meilleure carte de visite se met alors en place : le bouche à oreille.

PHOTOS DE CUISSON



TABLEAU DE CUISSON

Informations données à titre indicatif pour la **broche** de 1,15 m. et une température extérieure de 25° C.

Nombre de convives	Types de viande	Morceaux de viande	Poids Unit. en kg	Temps de cuisson	
				d'une viande précuite	d'une viande crue
Pour 30 personnes	Porcelet	entier	15		3 heures
	Agneau	entier	15		3 heures
	Porc	jambon*	5	2 heures	3 heures
Pour 40 personnes	Porcelet	entier	19		4 heures
	Agneau	entier	19		4 heures
	Porc	jambon*	8	3 heures	4 heures
Pour 50 personnes	Porcelet	entier	23		3 h30 à 4 h30
	Agneau	entier	23		3 h30 à 4 h30
	Agneau	arrières x 2	7		3 h30 à 4 h30
	Porc	jambon	10	4 heures	3 h30 à 4 h30
Pour 75 personnes	Porc	entier	30		5 à 6 heures
	Veau	cuisseau*	20	3 heures	5 à 6 heures
	Agneau	arrières x 2	8		4 à 5 heures
	Porc	jambon x 2*	7	3 heures	4 à 5 heures
	Porc	jambon*	13	5 heures	6 à 7 heures
Pour 100 personnes	Porc	entier	40		6 heures
	Veau	cuisseau*	25	3 heures	7 heures
	Agneau	arrières x 3	7.5		4 à 5 heures
	Porc	jambon x 2*	10	4 heures	5 à 6 heures
Pour 150 personnes	Porc	jambon x 3*	10	4 heures	6 à 7 heures
	Agneau	arrières x 5	7		4 à 5 heures
	Veau	cuisseau*	30	4 heures	6 heures
	Bœuf	globe	40	5 heures	8 à 10 heures
Pour 200 personnes	Porc	jambon x 4*	10	4 heures	6 à 7 heures
	Bœuf	Cuisse	65		8 à 10 heures

***Astuce MOBI-GRILL :** Pour le jambon et cuisseau de veau, il est possible de gérer le temps différemment : Cuire la viande en marmite, four mixte ou étuve en basse température 1 ou 2 jours avant, puis la refroidir. Le jour "J", 3 à 4 heures avant la découpe, embrocher pour remonter en température et braiser.

Consommation 1 bouteille de gaz propane (13 Kg) pour :
 10 heures soit 2 cuissons avec le modèle Prestige (1 broche + 2 planchas)
 15 heures soit 3 cuissons avec le module (1 broche)

LES PLANCHAS



PLANCHA GRANDE CAPACITÉ

Une plancha développée pour les professionnels



SES POINTS FORTS ?

- Grande surface de cuisson
- Forte puissance de chauffe
- Carénage coupe vent
- Démontable en 3 parties pour le transport



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Construction acier inox épaisseur 2 mm
Dimensions : L x P x H = 700 x 700 x 400 mm

Corps de chauffe :

Puissance : 2 x 7 kW gaz soit 14 kW pour 0.5 m²

Poids : 27 kg

Plaque de cuisson :

Fabrication en acier lisse épaisseur 6 mm avec 3 bords pliés, relevés

Bac récupération des graisses escamotable avec pipette de vidange + flexible d'évacuation

Poids : 25 kg

Piètement :

En tube carré inox 30x30 mm avec roues Ø 100 mm avec frein.



TABLE PLANCHA OCTOGONALE

Idéale pour vos événements, elle s'utilise comme table en restauration et comme mange-debout pour vos cocktails dînatoires



SES POINTS FORTS ?

- Concept original
- Cuisson conviviale avec plancha gaz ou électrique
- Hauteur réglable : table ou mange-debout
- Démontable et transportable
- Possibilité d'assembler plusieurs tables ensemble



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque de cuisson en fonte d'aluminium
Diamètre de la table : 130 cm
Diamètre de la plaque de cuisson : 35 cm
Diamètre support plateau : 40 cm
Hauteur version mange debout : 108 cm
Hauteur version table : 73 cm
Poids : 40 kg

COMPOSITION

Une table plateau aluminium disponible dans plusieurs coloris (noir, rouge ou blanc)
Un pied central composé d'une base principale et d'un kit de rehausse en aluminium
Un obturateur du feu et plateau supérieur (diamètre 40cm)



TABLE PLANCHA RONDE

La table plancha : votre alliée pour créer l'évènement dans votre restaurant



SES POINTS FORTS ?

- Concept original
- Cuisson conviviale avec plancha gaz ou électrique
- Pliable et nomade



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque cuisson en fonte d'aluminium
Diamètre de la table : 118 cm
Diamètre de la plaque de cuisson : 35 cm
Hauteur : 76 cm
Poids : 26 kg



COMPOSITION

Une table plateau stratifié gris
Des pieds alu avec roulettes
Un obturateur du feu
(diamètre 40cm)
Une housse cache-bouteille
Une housse de plateau

TABLE PLANCHA COCKTAIL

Le mange-debout des traiteurs, pour les apéritifs dînatoires



SES POINTS FORTS ?

- Concept original
- Cuisson conviviale avec plancha gaz ou électrique
- Faible encombrement
- Pliable et nomade



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque de cuisson en fonte d'aluminium
Diamètre de la table : 100 cm
Diamètre de la plaque de cuisson : 35 cm
Diamètre support plateau : 40 cm
Hauteur : 115 cm
Poids : 24 kg



COMPOSITION

Une table plateau stratifié gris
Un obturateur de feu (diamètre 40cm)
Un juponnage noir



ACCESSOIRES TABLE PLANCHA

KIT ASSEMBLAGE
POUR LA TABLE OCTOGONALE



HOUSSE DE TABLE
POUR LA TABLE OCTOGONALE



HOUSSE DE PIED
POUR LA TABLE OCTOGONALE



HOUSSE DE PLATEAU
POUR LA TABLE RONDE BASSE



PLATEAU 7 ALVÉOLES



UN SUPPORT PLATEAU



ÉQUIPEMENTS TRAITEUR



FRITEUSE

Qualité, fiabilité et puissance de cuisson pour la friteuse à gaz professionnelle



SES POINTS FORTS ?

- Puissance et efficacité des brûleurs => montée en température rapide
- Contrôle de température précis => de 95 à 205 °C
- Thermostat de sécurité
- Importante zone froide => récupération des particules et prolongation de la qualité de l'huile
- Grille de filtrage de cuve
- 2 paniers en acier nickelé aux poignées ergonomiques
- Pieds en inox robustes et réglables (possibilité d'ajouter des roulettes)
- Vidange facile grâce à une vanne Ø 35 mm



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nombre de brûleurs	Puissance (en kW/h)	Dimensions L x P x H (en cm)	Poids (en kg)	Volume cuve (en L)	Volume paniers (en L)	Capacité (en kg/h)
2	21	39x77x113	61	26.4	5	40
4	28	39x77x113	66	26.6	5	50
5	35	54x77x113	75	37.7	8	75

FOUR MOBILE

Conservez au chaud et faites cuire vos préparations avec le four électrique



SES POINTS FORTS ?

- Double fonction : four et étuve
- Thermostat réglable de 50 à 210 °C
- Indicateur de température en façade
- Poignées latérales robustes
- 1 bac humidificateur en bas
- Construction inox
- Fabrication française
- Deux modèles : 8 ou 10 niveaux GN 1/1



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Espace entre niveaux : 78 mm
Tension : 230 Volts - 3 500 W
Dimensions extérieures : L x P x H = 900 x 650 x 950 mm
4 roulettes Ø 125 mm dont 2 avec frein

RÉCHAUD À GAZ

L'indispensable compagnon d'une prestation d'extérieur



SES POINTS FORTS ?

- Châssis robuste en inox
- Avec support-grille émaillé pour marmite
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 7 kW
Dimensions : L x P x H = 425 x 425 x 400 mm

CHAFING DISH ÉLECTRIQUE

Avoir la garantie de servir un repas chaud lors de vos prestations extérieures avec le chauffe plat électrique



SES POINTS FORTS ?

- Chauffe plat bain marie en acier inoxydable
- Bac GN 1/1 jusqu'à 100 mm
- Crochet support de couvercle inclus
- Thermostat 1 à 8



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1 kW / 230 V
Dimensions : L x P x H = 617 x 356 x 276 mm
Poids : 8,3 kg

CHAUFFE SAUCE ÉLECTRIQUE

Sublimez votre prestation avec une sauce à bonne température



SES POINTS FORTS ?

- Chauffe plat bain marie en polypropylène
- Thermostat électronique de 65° à 95° C
- Encoche louche



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 500 W / 230 V
Contenance : 8 litres
Dimensions bac : 300 mm Ø – 250 mm H
Dimensions : 370 mm Ø – 300 mm H
Poids : 4,9 kg



MACHINE À BROCHETTES

Machine pour préparer rapidement et simplement vos brochettes artisanales



SES POINTS FORTS ?

- **Présentation brochette artisanale : répartition régulière des aliments** pour faciliter la cuisson
- **S'utilise avec des pics en bois, en bambou ou en inox** (Ø 2,5 à 5 mm et 120 à 300 mm de longueur)
- **Nettoyage facilité**
- **Fabrication française**
- **Utilisation possible par du personnel non qualifié**
- **Travail sécurisé**



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : Monophasé 230 V – 250 W
Dimensions : L x P x H = 450 x 385 x 300 mm
Poids : 29 kg



Laissez-vous guider par votre imagination !
Des brochettes de viande, poisson, légume, fromage, confiserie...

La machine pour faire des brochettes peut être utilisée avec différents casiers en fonctions des produits.
Ludique, elle permet de réaliser des brochettes en direct devant le client.

L'appareil évite le mouvement répété de l'opérateur, souvent la cause des troubles musculosquelettiques
Il réduit également le risque de blessure en diminuant les manipulations.

MOBILIERS TRAITEUR

PLAN DE TRAVAIL

Un matériel facile à transporter, ergonomique et professionnel



+ SES POINTS FORTS ?

- Ensemble **robuste, léger et maniable**
- Installation rapide
- Transport et stockage faciles
- Jupe personnalisable



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure

En acier anodisé

Dimensions pliée : L x P x H = 180 x 260 x 750 mm

Dimensions de travail : L x P = 1330 x 700 mm

Pieds réglables en hauteur de 765 à 1045 mm

Plateau

Non rayable

Épaisseur 10 mm

Panneau composite alimentaire

Jupe

En PVC 450gr / m²

Scratches 3 côtés

Imprimable

Hauteur : 880 mm

ABRI DU RÔTISSEUR

Dotez-vous d'un équipement adapté pour travailler dans de bonnes conditions

+ SES POINTS FORTS ?

- Créer un environnement de travail fonctionnel et propre
- Travailler à l'abri du vent et de la pluie
- Temps de pliage – dépliage = 1 minute
- Hauteur réglable
- Personnalisable
- Lavable



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Toit PVC 380 gr/m² classé au feu M2,
Anti ultraviolet,
100 % étanche
Structure aluminium anodisé 42 mm
Dimensions : 3 m x 3 m
Poids : 36 kg

Composition

Toit
Structure
Housse de transport PVC
Kit d'arrimage



Options disponibles : mur, gouttière, liaison entre 2 tentes, éclairage



HISTOIRE DE

Mobi-Grill

LE fabricant de tournebroche

made in France

En 2001, Jean Lafarge crée la société Mobi-Grill. Son ambition : fabriquer un tournebroche qui réponde aux exigences des professionnels et des normes alimentaires. Il met au point le barbecue Prestige gaz.

Concepteur et fabricant de ce barbecue haut de gamme, Mobi-Grill est à l'écoute de ses clients et prospects. Le matériel est ainsi amélioré et la gamme étoffée avec le Module et le Resto-Grill.

Aujourd'hui, Jean Lafarge est épaulé par 4 collaborateurs. Et la société Mobi-Grill propose tout l'équipement et le mobilier traiteur pour des cuissons réussies.



**Fabriqués
en France**



**Produits
sur-mesure**



**Stock
disponible**



**Garantie
2 ans**



**Vente et
Location**



**Maintenance de vos anciens
appareils sur devis**



**Ouvert pendant toute
la saison estivale**



**Maintenance
téléphonique**



**Certification
CE Gaz**

NOTE

[illegible]



04 77 72 79 14

mobigrill@mobigrill.com

WWW.MOBIGRILL.COM

