

## Devis pour Soufiane Rouchdi

**Objet :** Devis pour Acquisition de matériels agroalimentaires pour un projet de déshydratation alimentaire.

---

### Destinataire :

**Soufiane Rouchdi**

CNE : EE545535

Tél : +212 6 20 01 73 54

### Expéditeur :

**JAMSO**

Mag N°18 Maamoura 2 Hsaine al Jadida

Téléphones : +212 6 98 66 67 98 / +212 6 88 58 20 98

Email : jamsomaroc@gmail.com

Site Web : www.jamso.ma

Date : 27 Octobre 2024

---

Référence : Devis N° [D241027/291]

---

### Description :

Article	Qté	Prix unitaire (HT)	Prix (THT)
Table inox centrale de chef avec évier et Douchette de pré-rinçage avec robinet col de cygne	01	14 000.00 DH	14 000.00 DH
Table inox de découpe avec étagère, trou vide-déchets et un kit des couteaux	01	13 000.00 DH	13 000.00 DH
Torréfacteur Hybride avec Double Source de Chauffage	01	11 000.00 DH	11 000.00 DH
Deshydrateur Alimentaire D1Z-X10P 304 avec 10 claires perforées	01	14 000.00 DH	14 000.00 DH
Broyeur à couteaux en inox 4 kg/Shift	01	8 000.00DH	8 000.00DH

Balance remplisseuse des poudres et granules de 10g à 500g	01	8 000.00 DH	8 000.00 DH
Balance à affichage digital	01	2 500.00DH	2 500.00DH
Soudeuse à bande convoyeur	01	5 000.00	5 000.00
Broyeur à couteaux en inox 4 kg/Shift	01	7 000.00DH	7 000.00DH

Total (THT) (DH)	Total TVA (DH)	Total (TTC) (DH)
82 500 .00 DH	16 500.00DH	99 000 .00 DH

Arrête le présente devis à la somme de : Quatre Vingt Dix Neuf Mille Dirhams TTC.

## Conditions de Paiement

50% à la commande, 50% à la livraison.

Banque	RIB
Crédit du Maroc	021 815 0000 321 030 05530 4 14

## Spécifications techniques

### Table Inox Centrale de Chef avec Évier et Douchette de pré-rinçage avec robinet col de cygne

- Dimensions : (L)1800 x (P)800 x (H)850 mm
- Évier intégré et dosseret (P)20 x (H)100 mm
- Matériau : Inox AISI 304
- Demi-tablette intermédiaire, pieds en tubes carrés de 40 mm
- Renforts arrière et latéraux pour plus de solidité



## Table Inox avec Étagère et Trou Vide-Déchets

- Dimensions : (L)800 x (P)700 x (H)850 mm
- Trou pour vide-déchets intégré
- Étagère inférieure pour le rangement
- Poubelle de 150 litres intégrée, avec des dimensions de 45x54xH 76 cm
- Matériau : Inox AISI 304

## Déshydrateur Alimentaire avec 10 Claires Perforées

- Matériau : Acier inoxydable AISI 304
- Dimensions extérieures : 820x660x500 mm
- Nombre de claires : 10 claires perforées pour une bonne circulation de l'air
- Température : Réglable jusqu'à 60°C
- Régulateur de température numérique
- Minuterie digitale
- Reprise automatique après coupure de courant
- Puissance : 1025 watts
- Tension : 220V
- Ventilation contrôlée pour un séchage homogène
- Utilisation : Fruits, légumes, herbes
- Sécurité : Protection contre la surchauffe et arrêt automatique

## Torréfacteur Hybride avec Double Source de Chauffage

Ce torréfacteur hybride révolutionnaire offre une flexibilité unique en permettant à l'opérateur de choisir entre deux sources de chauffage : l'électricité pour une chauffe rapide et précise ou le fourneau pour une torréfaction artisanale. Cette double option répond aux besoins variés de torréfaction des grains de café, fruits secs, céréales et graines, tout en conservant la qualité et les arômes.

### Caractéristiques Techniques :

- **Double Source de Chauffage** : Option entre l'électricité (220 V, 2200 W) pour une torréfaction rapide et contrôlée, ou le fourneau pour une méthode traditionnelle.
- **Capacité de Cuisson** : 1500-2500 g, idéale pour la torréfaction de petites à moyennes quantités.

- **Matériaux :** Structure en acier inoxydable 18/10, garantissant durabilité, hygiène et facilité de nettoyage.
- **Taille de la Cuve de Torréfaction :** Diamètre 180 mm x Longueur 300 mm, équipée d'une palette d'agitation à bascule pour un chauffage uniforme.
- **Ventilation Intégrée :** Évents latéraux permettant une évacuation efficace de la fumée et empêchant les fines particules de se déposer, pour une torréfaction plus propre.
- **Poids :** 9 kg, léger et facile à déplacer, avec un design compact idéal pour les espaces de production restreints.
- **Entretien Simplifié :** Compatible avec le lave-vaisselle pour un nettoyage facile et rapide.

Avec ce torréfacteur hybride, les artisans torréfacteurs bénéficient d'une grande polyvalence en sélectionnant la source de chaleur optimale, adaptée à leurs besoins spécifiques de torréfaction.

## Services Inclus

- **Formation à l'utilisation**
- **Garantie de 1 an** sur les pièces et la main-d'œuvre
- **Assistance technique** continue

---

Nous espérons que notre travail répondra à vos attentes et restons à votre disposition pour toute information complémentaire. Merci de bien vouloir nous confirmer votre paiement.

Dans l'attente de votre retour, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Cordialement,

L'équipe JAMSO

