Bartscher

depuis 1876

ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES

2020

Bartscher

BARTSCHER - UNE GAMME COMPLÈTE

Chers clients,

La qualité paie. Au premier abord, ce principe semble évident mais il doit néanmoins être démontré jour après jour.

Depuis plus de 140 ans, Bartscher donne vie à ce principe. Nous fournissons des produits de qualité supérieure à un rapport qualité/prix attrayant, adaptons régulièrement la gamme de produits à vos souhaits et à vos besoins et mettons les nouvelles tendances à votre disposition.

Notre devise est d'offrir un maximum de soutien pour leur commerce à nos clients réguliers comme aux nouveaux clients.

Ce nouveau catalogue reflète bien notre exigence. Il présente sous forme compacte plus de 1900 produits sur 448 pages. Une gamme de produits qui permet, facilite et optimise le travail et les processus dans les cuisines professionnelles avec des équipement performants.

En tant qu'équipementier complet, nous vous proposons tout ce dont vous avez besoin pour équiper de manière utile et pratique votre cuisine professionnelle. Et pas seulement sous forme de catalogue, mais aussi de manière claire sur notre site Internet.

Sur www.bartscher.com/fr/projektmanagement, nos partenaires commerciaux, les architectes et les professionnels de la planification peuvent également à tout moment faire appel à nos compétences.

- Analyse des besoins
- Définition des fonctions
- Réalisation de concepts
- Planification de projets
- Devis
- Planification de l'installation
- Aide pour les cahiers des charges

Bartscher vous accompagne durant toute la durée de votre projet - de professionnel à professionnel.

Vous êtes restaurateur et vous envisagez de réaménager votre cuisine ou vous souhaitez l'adapter à vos besoins ?
Vous pouvez également nous contacter directement et profiter de notre expertise.

En collaboration avec un revendeur spécialisé de votre région, nous vous accompagnons dans la réalisation de votre projet de cuisine. Sur www.bartscher.com/fr/projekte, nous vous montrons pas à pas le chemin qui mène à votre nouvelle cuisine. C'est ainsi que nous concevons la proximité avec nos clients. A propos de proximité : si vous souhaitez nous rencontrer personnellement, venez nous rendre visite à l'occasion d'un salon national ou international. Nous vous attendons !

Quelle que soit la voie que vous choisirez (en ligne, en magasin ou lors d'un salon), vous pouvez être certain d'une chose : en achetant un produit Bartscher, vous faites un choix d'avenir avec une qualité d'exception, des solutions intelligentes et un service exemplaire.

Nos collaborateurs et collaboratrices sont des professionnels dans leur domaine et vous conseillent volontiers - de la planification individuelle complexe d'une cuisine au choix d'un appareil. C'est ainsi que nous soutenons nos clients dans l'aménagement efficace fonctionnel et ergonomique de cuisines professionnelles et de snacks.

Nous sommes toujours là pour vous. Pour nous, le service n'est pas une option, il fait partie intégrante de nos produits - même après l'achat.

Christian Gonzalez
Direction Bartscher France

APERÇU DE NOTRE GAMME DE PRODUITS

SÉRIES THERMIQUES

- Série 600
- Série 650
- Série 700
- Série 900

TECHNIQUE DE CUISSON

- Braisières basculantes
- Cuiseurs Sous-Vide
- Cuisinières wok
- Fourneaux
- Fours mixtes à vapeur
- Fours à basse température
- Fours à convection
- Marmites
- Poste de cuisson
- Réchauds sur pieds
- Salamandres

PIZZA / PASTA

- Cuiseurs à pâtes
- Fours à pizzas
- Laminoirs
- Machines à pâtes

SNACK / IMBISS

- Appareils à hot-dogs
- Braisières multifonctions
- Chauffe-saucisses
- Crêpières
- Cuiseurs à riz
- Fours à micro-ondes
- Friteuses
- Friteuses à beignets
- Gaufriers
- Grills combinés à gaz
- Grills contact
- Grills à eau
- Grills à pierres de lave
- Grils pour saucisses à rouleaux
- Paëlla
- Plaques grillades
- Pompes à sauces
- Poêles multifonctions
- Réchauds à gaz
- Réchauds à induction
- Réchauds électriques
- Rôtissoires
- Tables de cuisson
- Toasteur
- Trancheur à saucisses
- Woks à induction

TECHNIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD / BUFFET

- Bain-maries
- Chafing dishes
- Chariots bain-marie
- Chariots buffets, chauds
- Chauffe-assiettes
- Chauffe-mets
- Chauffe-tasses
- Distributeurs de céréales
- Gel combustible
- Hotpots
- Plaques chauffantes
- Ponts thermiques
- Soupières
- Vitrines chauffantes
- Vitrines pour buffet

TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT

- Appareils à glace pilée
- Appareils à glaçons
- Armoires frigorifiques
- Armoires murales réfrigérantes
- Caves à vin
- Chambres froides
- Chariots buffets, froid
- Congélateurs
- Congélateurs
- Mini tables réfrigérées
- Mini vitrines réfrigérées
- Présentoirs réfrigérés
- Refroidisseurs rapides
- Saladettes
- Saladettes pour pizzaïolo
- Sorbetières
- Tables réfrigérées
- Vitrines réfrigérées
- Vitrines réfrigérées
- Vitrines à glaces
- Vitrines à gâteaux

TECHNIQUE DE LAVAGE

- Casiers de lavage
- Installation de traitement de l'eau
- Lave-vaisselle à capot
- Laves-vaisselle
- Laves-verres
- Machines à essuyer et polir les verres
- Polisseuses à couverts
- Robinetterie

BOISSONS / CAFÉ / BAR

- Bouilloires
- Centrifugeuses
- Centrifugeuses
- Distributeurs d'eau chaude
- Distributeurs de boissons
- Emulsionneurs / Mousseurs à lait
- Machines à café
- Marmites à vin chaud
- Mixeur / Blender
- Moulins à café
- Pileurs à glaçons
- Samovars
- Systèmes de filtration de l'eau

MEUBLES / ÉQUIPEMENTS / EXTÉRIEUR

- Cendriers
- Chauffe-terrasses
- Chevalet porte-affiches
- Hottes aspirantes
- Mobilier inox
- Plonges / Plonges pour laverie
- Tables / Bancs

TRANSPORT / STOCKAGE

- Chariots de rangement
- Chariots de service
- Conteneurs pour le transport
- Rayonnages

PRÉPARATIONS

- Appareils de mise sous vide
- Balances de cuisine
- Coupes-légumes
- Cutter/broyeur
- Eplucheuses à pommes de terre
- Essoreuses à salade
- Hachoirs à viande
- Mixeurs
- Robots de cuisine / Pétrisseurs
- Trancheuses

ACCESSOIRES DE CUISINE

- Bacs Gastronorme
- Bacs à couverts
- Chalumeaux
- Marmites
- Pense-bêtes muraux
- Planches à découper
- Poubelles
- Poêles
- Poêles à paëlla

ÉQUIPEMENTS HÔTELIERS / HYGIÈNE & Co

- Distributeurs de savon
- Sèches-mains
- Tue-mouches

CENTRES D'EXPOSITION ET DE FORMATION

Rendez-vous dans nos espaces d'exposition et découvrez les appareils Bartscher en live.
Il est également possible de prendre rendez-vous par téléphone.

Heures d'ouverture: Lundi-jeudi: 08:00h - 17:00h | Vendredi. 08:00h - 15:00h

Allemagne
Showroom Bartscher
Franz-Kleine Str. 28
33154 Salzkotten
Allemagne

Tél.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
E-mail: info@bartscher.com

Autriche
Centre d'exposition et de formation Bartscher
Wiener Bundesstr. 18
5300 Hallwang-Mayrwies
Autriche

Tél.: +43 662 265962-0
Fax: +43 662 265962-90
E-Mail: info@bartscher.at

CALENDRIER DES SALONS 2020

En 2020, la société Bartscher sera une nouvelle fois très présente sur les salons professionnels nationaux et internationaux.

Venez voir notre stand sur une des ces foires et profitez des conseils personnalisés et détaillés de note personnel qualifié.

Vous avez sûrement hâte de les découvrir : cette année encore, nous présenterons sur les salons de nombreuses nouveautés qui facilitent grandement le travail quotidien dans les cuisines professionnelles.

Pour que vous puissiez planifier votre année, vous trouverez ci-contre toutes les dates importantes de salons.

01	13. - 16. 20. - 21.	**HORECAVA**, Amsterdam **GASTRO_TEK**, Calcaire
02	10. - 11. 15. - 19.	**NORD GASTRO & HOTEL**, Husum **INTERGASTRA**, Stuttgart
03	03. - 06. 13. - 17. 25. - 27.	**FHA ASIA**, Singapour **INTERNORGA**, Hambourg **EUROGASTRO**, Varsovie
10	17. - 20.	**SÜDBACK**, Stuttgart
11	07. - 11. NN	**ALLES FÜR DEN GAST**, Salzbourg **FORECH**, Kiev

NOTRE GESTION DE PROJETS

PLANIFICATION PRÉCISE | ACCOMPAGNEMENT PROFESSIONNEL

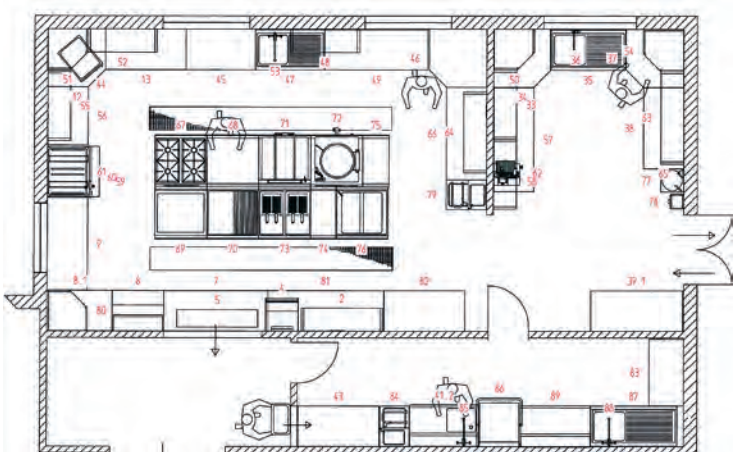
CONCEPTS PERSONNALISÉS ET ADAPTÉS À LA PRATIQUE

Vous prévoyez de réaménager une cuisine de restaurant ou vous envisagez d'adapter l'espace de cuisine à vos besoins ?

Nous vous accompagnons volontiers dans la réalisation de vos idées - que ce soit par une analyse des besoins ou la définition des fonctions, la définition d'un concept et la planification d'un projet, dans le cadre d'un appel d'offres ou pour la planification d'une installation. Nous vous conseillons également lors de la rédaction d'un cahier des charges.

N'hésitez pas à faire appel à notre département de gestion des projets, car il mettra à votre disposition une équipe de professionnels expérimentés.

Il suffit d'envoyer un e-mail à : **projekt@bartscher.com**



PROCHES DE NOS CLIENTS À TOUTES LES ÉTAPES

En tant qu'équipementier, nous proposons tout ce qui est utile et pratique pour une cuisine professionnelle de restaurant. Nous accompagnons également nos partenaires commerciaux ainsi que les architectes et les professionnels de la planification.

Si vous le souhaitez, nous vous offrons un suivi rapproché à toutes les étapes de votre projet, par exemple lors de

- l'analyse des besoins
- la définition des fonctions
- l'établissement d'un concept
- la planification du projet
- un appel d'offres
- la planification d'une installation
- la rédaction d'un cahier des charges

ADAPTÉ À VOS PROGRAMMES

Pour faciliter la planification et la rendre plus confortable, nous mettons à votre disposition des fichiers dxf de nos produits qui sont compatibles avec tous les programmes CAD (et AUTO-CAD) courants.
Vous trouverez la base de données dxf ici.
www.bartscher.com/fr/Projektmanagement

Notre département de gestion des projets et son équipe de professionnels se déplace également dans votre entreprise.

Nous vous offrons de l'aide et de l'assistance
à chaque étape de votre projet.
Renseignez-vous !

PARCE QUE LA QUALITÉ SE DISTINGUE TOUJOURS

EXPÉRIENCE ET COMPÉTENCE DEPUIS 1876

Depuis la fondation de notre entreprise en 1876 et dans le cadre du développement commercial de l'entreprise familiale au cours des dernières décennies, la société Bartscher GmbH est devenue le leader des équipements de cuisine en Allemagne.

CE QUE LES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE PROFESSIONNELLE DE BARTSCHER SIGNIFIENT POUR VOUS

- L'assurance d'une marque forte et connue
- Le sentiment agréable de profiter d'une qualité solide et d'un service d'exception
- Le vaste choix d'une gamme de produits complète
- Un excellent rapport qualité/prix

INFORMATIONS IMPORTANTES

Les prestations seront fournies selon les conditions générales de vente.
Les poids des appareils s'entendent net et sans aucun emballage.

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.
Tous les prix s'entendent en EURO(€) hors taxes (HT).
Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations.
Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente

RÉPARATIONS DE PETITS APPAREILS :

Les petits appareils doivent être envoyés dans nos ateliers pour réparation ou auprès de votre revendeur.

Vous trouverez plus d'informations sur nos produits et nos promotions sur :
www.bartscher.com

SÉRIES THERMIQUES

Chaudement recommandés : nos appareils thermiques. Dans cette rubrique, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour la préparation parfaite de vos recettes.

Série 600

Série 600 - Appareils de cuisine performants grâce à la structure modulaire pratique et compacte.

Vous composez votre ligne de cuisson selon vos besoins.
Appareils en acier inoxydable 18/10 de grande qualité avec construction compacte pour une longue durée de vie.

▶ Appareils
hauteur sans cheminée 290 mm
hauteur avec cheminée 425 mm

▶ Feu vif 3,5 kW
▶ Feu vif 6,0 kW

▶ Liaison des appareils par agrafe

▶ Hottes pour la Série 600
disponible sur demande

Fourneau gaz 600, L600, 4PL, FE

1315563 | PVC* 2 589,- € | GTIN 4015613547510

• Matériau	CNS 18/10
	Verre
• Nombre de zones de cuisson	4
• Répartition des zones de cuisson	2 x 3,5 kW (devant), 2 x 6 kW (derrière)
• Type de zones de cuisson	Gaz
• Flamme pilote	Oui
• Type de four	Électrique
• Four multifonctions	Oui
• Fonctions du four	Air ventilé
	Gril
	Chaleur voûte / sole
• Volume du four	58 litre(s)
• Dimensions four	L 450 x P 380 x H 315 mm
• Plage de température	de 50 °C à 250 °C
• Propriétés du four	Porte avec double vitrage
• Puissance four	2,2 kW | 230 V | Prêt à être branché
• Compris	1 grille
	1 plaque de four
• Type de gaz	Gaz liquéfié (50 mbar)
	Buses à gaz H (20 mbar) er L (20 mbar) fournies
• Puissance	19 kW
• Dimensions	L 600 x P 600 x H 900 mm
• Poids	58,5 kg

Fourneau él. 600, L600, 4PL, FE

131764 | PVC* 2 429,- € | GTIN 4015613547527

• Matériau	CNS 18/10 Verre
• Nombre de zones de cuisson	4
• Taille des zones de cuisson	Ø 185 mm
• Répartition des zones de cuisson	4 x 2 kW
• Type de zones de cuisson	Électrique
• Type de four	Électrique
• Four multifonctions	Oui
• Fonctions du four	Air ventilé Gril Chaleur voûte / sole
• Volume du four	58 litre(s)
• Dimensions four	L 450 x P 380 x H 315 mm
• Plage de température	de 50 °C à 250 °C
• Propriétés du four	Porte avec double vitrage
• Puissance du four	2,2 kW
• Compris	1 grille 1 plaque de four
• Puissance	10,2 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 600 x P 600 x H 900 mm
• Poids	58 kg

Fourneau vitro 600, 4P, FE

132870 | PVC* 3 598,- € | GTIN 4015613547534

• Matériau	CNS 18/10 Verre
• Nombre de zones de cuisson	4
• Taille des zones de cuisson	2 x Ø 230 mm, 1 x Ø 180 mm , 1 x Ø 145 mm
• Répartition des zones de cuisson	2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW , 1 x 1,2 kW
• Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
• Type de four	Électrique
• Four multifonctions	Oui
• Fonctions du four	Air ventilé Gril Chaleur voûte / sole
• Volume du four	58 litre(s)
• Dimensions four	L 450 x P 380 x H 315 mm
• Plage de température	de 50 °C à 250 °C
• Propriétés du four	Porte avec double vitrage
• Puissance du four	2,2 kW
• Compris	1 grille 1 plaque de four
• Puissance	10,2 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 600 x P 600 x H 900 mm
• Poids	58 kg

Accessoires

Plaque 444x362x34

- Dimensions: L 444 x P 362 x H 34 mm
- Poids: 1,02 kg
- GTIN: 4015613658667

132646 | PVC* 35,- €

Grille 443x350x10

- Dimensions: L 443 x P 350 x H 10 mm
- Poids: 0,46 kg
- GTIN: 4015613658674

132647 | PVC* 27,- €

► Produits nettoyants
page 432

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Fourneau gaz 600, 2PL

1317433 | PVC* 989,- € | GTIN 4015613547541

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de zones de cuisson: 2
- Répartition des zones de cuisson: 1 x 3,5 kW (devant), 1 x 6 kW (derrière)
- Type de zones de cuisson: Gaz
- Flamme pilote: Oui
- Type de gaz: Gaz liquéfié (50 mbar)
  Buses à gaz H (20 mbar) er L (20 mbar) fournies
- Puissance: 9,5 kW
- Dimensions: L 400 x P 600 x H 290 mm
- Poids: 19,5 kg

Fourneau gaz 600, L600, 4PL, AT

1317463 | PVC* 1 498,- € | GTIN 4015613547558

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de zones de cuisson: 4
- Répartition des zones de cuisson: 2 x 3,5 kW (devant), 2 x 6 kW (derrière)
- Type de zones de cuisson: Gaz
- Flamme pilote: Oui
- Type de gaz: Gaz liquéfié (50 mbar)
  Buses à gaz H (20 mbar) er L (20 mbar) fournies
- Puissance: 19 kW
- Dimensions: L 600 x P 600 x H 290 mm
- Poids: 30,3 kg

Réchaud électriques 600 2PLTG

131723 | PVC* 719,- € | GTIN 4015613690094

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de zones de cuisson: 2
- Taille des zones de cuisson: Ø 180 mm
- Répartition des zones de cuisson: 2 x 2 kW
- Type de zones de cuisson: Plaques de cuisson rapide
- Puissance: 4 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil: 2 NAC
- Dimensions: L 400 x P 600 x H 290 mm
- Poids: 15,2 kg

Fourneau él. 600, L600, 4PL, AT

131734 | PVC* 1 169,- € | GTIN 4015613310008

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de zones de cuisson: 4
- Taille des zones de cuisson: Ø 180 mm
- Répartition des zones de cuisson: 4 x 2 kW
- Type de zones de cuisson: Plaques de cuisson rapide
- Puissance: 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 600 x P 600 x H 290 mm
- Poids: 29,6 kg

Fourneau vitro 600, 2P, AT

131800 | PVC* 1 609,- € | GTIN 4015613418193

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Nombre de zones de cuisson	2
Répartition des zones de cuisson	1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
Puissance	4,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 600 x H 290 mm
Poids	17 kg

Fourneau vitro 600, 4P, AT

131850 | PVC* 2 439,- € | GTIN 4015613418209

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Nombre de zones de cuisson	4
Répartition des zones de cuisson	2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
Puissance	8 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 600 x P 600 x H 290 mm
Poids	25 kg

Bain Marie 600, L400, AT

131760 | PVC* 1 098,- € | GTIN 4015613310084

Matériau	CNS 18/10
Taille de la cuve, format GN	3 x 1/4 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 85 °C
Robinet de sortie d'eau	Oui
Non fourni	Récipients GN
	Barres intermédiaires
Puissance	1,4 kW | 230 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 400 x P 600 x H 290 mm
Poids	17,6 kg

Bain-marie électrique Série 600

131770 | PVC* 1 409,- € | GTIN 4015613310091

Matériau	CNS 18/10
Taille de la cuve, format GN	1 x 1/1 GN
	2 x 1/4 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 85 °C
Robinet de sortie d'eau	Oui
Non fourni	Récipients GN
	Barres intermédiaires
Puissance	2,8 kW | 230 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 600 x P 600 x H 290 mm
Poids	28 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Élém. de travail 600, L400, T

131905 | PVC* 575,- € | GTIN 4015613548005

Matériau	CNS 18/10
Nombre de tiroirs	1
Dimensions tiroir	L 320 x P 480 x H 180 mm
Dimensions	L 400 x P 600 x H 290 mm
Poids	28 kg

Élém. de travail 600, L600, T

131915 | PVC* 685,- € | GTIN 4015613548012

Matériau	CNS 18/10
Nombre de tiroirs	1
Dimensions tiroir	L 520 x P 480 x H 180 mm
Dimensions	L 600 x P 600 x H 290 mm
Poids	30 kg

Grill pierre lave gaz 600, L600

1317003 | PVC* 2 169,- € | GTIN 4015613309972

Matériau	CNS 18/10
Type de grille	Grille en V (pour viande)
Grille réglable en hauteur	Oui
Compris	Pierres de lave pour premier remplissage
Type de gaz	Gaz liquéfié
	Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	7,3 kW
Dimensions	L 600 x P 600 x H 290 mm
Poids	49 kg

Pierres lave 7kg

- Dimensions: L 310 x P 310 x H 95 mm
- Poids: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 | PVC* 49,- €

Friteuse 600, L400, 6L

131306 | PVC* 1 209,- € | GTIN 4015613309699

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	6 litre(s)
Nombre de paniers	1
Dimensions panier	L 190 x P 270 x H 120 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Résistance électrique	Fixe
Puissance	3,3 kW | 230 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 400 x P 600 x H 290 mm
Poids	17,8 kg

Friteuse 600, L600, 2x6L

131413 | PVC* 2 089,- € | GTIN 4015613433264

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	6 litre(s)
Nombre de paniers	2
Dimensions panier	L 190 x P 270 x H 120 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Résistance électrique	Fixe
Puissance	6,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 600 x P 600 x H 290 mm
Poids	29 kg

Friteuse 600, L400, 8L

131415 | PVC* 1 669,- € | GTIN 4015613433240

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	8 litre(s)
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	8 litre(s)
Dimensions panier	L 225 x P 275 x H 100 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Résistance électrique	Escamotable
Puissance	6,3 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 600 x H 290 mm
Poids	21 kg

Friteuse 600, L600, 2x8L

131425 | PVC* 2 709,- € | GTIN 4015613433257

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	8 litre(s)
Nombre de paniers	3 (1 x grand, 2 x petits)
Dimensions panier 1	L 225 x P 275 x H 100 mm
Dimensions panier 2	L 110 x P 280 x H 100 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Résistance électrique	Escamotable
Puissance	12,6 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 600 x P 600 x H 290 mm
Poids	34 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Panier de rech., frit.600, 6l

- Dimensions panier: L 190 x P 270 x H 120 mm
- Dimensions: L 195 x P 490 x H 203 mm
- Poids: 0,75 kg
- GTIN: 4015613658681

131308 PVC* 72,- €

Panier de rech., frit. 600, 8L, p.

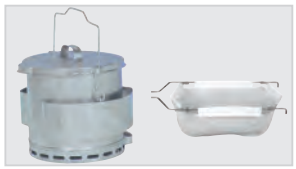
- Dimensions panier: L 110 x P 280 x H 100 mm
- Dimensions: L 111 x P 505 x H 203 mm
- Poids: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658704

131418 PVC* 74,- €

Panier de rech., frit.600, 8l, g.

- Dimensions panier: L 225 x P 275 x H 100 mm
- Dimensions: L 226 x P 495 x H 205 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658711

131419 PVC* 81,- €



▶ Récipient pour la récupération des huiles usagées
Filtre à huile
page 145

▶ Thermomètre pour friteuses
page 429

Friteuse gaz 600, L400, 1x8L

1315113 PVC* 2 029,- € GTIN 4015613433028

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de cuves: 1
- Contenance de la cuve: 8 litre(s)
- Nombre de paniers: 1
- Dimensions panier: L 227 x P 290 x H 120 mm
- Robinet de vidange de la graisse: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- Type de gaz: Gaz liquéfié
  Les buses à gaz naturel sont fournies
- Puissance: 6,7 kW
- Dimensions: L 400 x P 600 x H 290 mm
- Poids: 25 kg

Friteuse gaz 600, L600, 2x8L

1315213 PVC* 3 389,- € GTIN 4015613433271

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de cuves: 2
- Contenance de la cuve: 8 litre(s)
- Nombre de paniers: 3 (1 x grand, 2 x petits)
- Dimensions panier 1: L 227 x P 290 x H 120 mm
- Dimensions panier 2: L 115 x P 290 x H 120 mm
- Robinet de vidange de la graisse: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- Type de gaz: Gaz liquéfié
  Les buses à gaz naturel sont fournies
- Puissance: 13,4 kW
- Dimensions: L 600 x P 600 x H 290 mm
- Poids: 42 kg

Accessoires

Pan. de rech. frit. 600, 8L, pet.

- Dimensions panier: L 115 x P 290 x H 120 mm
- Dimensions: L 140 x P 520 x H 241 mm
- Poids: 0,69 kg
- GTIN: 4015613658728

131514 PVC* 63,- €

Pan. de rech. frit. 600, 8L, gr.

- Dimensions panier: L 227 x P 290 x H 120 mm
- Dimensions: L 228 x P 545 x H 232 mm
- Poids: 0,99 kg
- GTIN: 4015613658735

131515 PVC* 81,- €

Sous réserve de modifications techniques. | *PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente.

Plaque grill 600, L400, lisse

132115 PVC* 1 889,- € GTIN 4015613547572

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier spécial, chromé dur
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 390 x P 440 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Puissance	3,6 kW | 230 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 400 x P 600 x H 290 mm
Poids	29,2 kg

Plaque grill 600, L400, lisse, CD

132125 PVC* 2 279,- € GTIN 4015613547589

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier spécial, chromé dur
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 590 x P 440 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Puissance	7,2 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 600 x P 600 x H 290 mm
Poids	47 kg

Plaque grill 600, L600, 1/2-1/2

132255 PVC* 2 059,- € GTIN 4015613547596

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier spécial, chromé dur
Modèle de plaque de braisage	1/2 lisse, 1/2 nervuré
Dimensions surface de cuisson	L 590 x P 440 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Puissance	7,2 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 600 x P 600 x H 290 mm
Poids	45 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plaque grill gaz 600, L400, lisse

1311413 | PVC* 2 079,- € | GTIN 4015613547602

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier spécial, chromé dur
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 390 x P 440 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Type de gaz	Gaz liquéfié
	Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	4,6 kW
Dimensions	L 400 x P 600 x H 290 mm
Poids	33,2 kg

Plaque grill gaz 600, L600, lisse

1311813 | PVC* 2 459,- € | GTIN 4015613547619

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier spécial, chromé dur
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 590 x P 440 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Type de gaz	Gaz liquéfié
	Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	7,6 kW
Dimensions	L 600 x P 600 x H 290 mm
Poids	49 kg

Accessoires

Bouchon d'obturation

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Diamètre: 40 mm
- Dimensions: L 40 x P 40 x H 50 mm
- Poids: 0,07 kg
- GTIN: 4015613632384

132257 | PVC* 59,- €

Racloir

- Matériau: Plastique, Aluminium
- Conçu pour: Plaques en acier, Grilles
- Propriétés: Lame interchangeable
- Dimensions: L 110 x P 210 x H 30 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500

529712 | PVC* 13,- €

Lame de rechange racleuse comb.

- Dimensions: L 10 x P 99 x H 1 mm
- Poids: 0 kg
- GTIN: 4015613658377

529723 | PVC* 3,- €

Soubassement 600, L400, 2T

131954 | PVC* 909,- € | GTIN 4015613310190

- Matériau: CNS 18/10
- Type de support: Tiroirs
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Dimensions: L 400 x P 550 x H 580 mm
- Poids: 21 kg

Soubassement ouvert, 600, L400

- Matériau: CNS 18/10
- Pieds réglables en hauteur: Oui

	Type de support	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Soubassement ouvert, 600, L400, EI, AI	Ouvert	L 400 x P 550 x H 580 mm	13,5 kg	131924	415,- €	4015613310138
Soubassement ouvert, 600, L600, EI, AI	Ouvert	L 600 x P 550 x H 580 mm	16 kg	131926	439,- €	4015613310145
Soubassement ouvert, 600, L800, EI, AI	Ouvert	L 800 x P 550 x H 580 mm	19 kg	131925	545,- €	4015613548067
Soubassement 600, L400, 1T, EI	Porte à battant	L 400 x P 550 x H 580 mm	16 kg	131944	555,- €	4015613310169
Soubassement 600, L600, 1T, EI	Porte à battant	L 600 x P 550 x H 580 mm	20 kg	131946	635,- €	4015613310176
Soubassement 600, L1000, 1T, EI	Porte à battant	L 1 000 x P 550 x H 580 mm	29 kg	131940	889,- €	4015613310183

Accessoires

Traverse liaison d'appareils

- Dimensions: L 5 x P 530 x H 15 mm
- Poids: 0,12 kg
- GTIN: 4015613323787

132060 | PVC* 32,- €

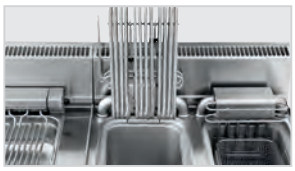
*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Série 650

Série 650 - Une ligne d'appareils pour les professionnels.

Elle se distingue par un rendement énergétique optimal, de grandes performances et un entretien facile. Grâce à la structure modulaire, cette série est facilement combinable et permet un agencement variable. Tous les éléments de la Série 650 sont en acier inoxydable 18/10.

▶ Appareils
hauteur sans cheminée 295 mm
hauteur avec cheminée 485 mm



▶ Friteuse électrique : Résistances basculantes facilitant l'entretien

▶ Liaison des appareils par agrafe

▶ Hottes pour la Série 650
disponible sur demande

Fourneau gaz 650, L700, 4PL, FE

1151143 | PVC* 2 919,- € | GTIN 4015613548760

CNS 18/10

• Matériau	CNS 18/10
• Nombre de zones de cuisson	4
• Répartition des zones de cuisson	2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
• Type de zones de cuisson	Gaz
• Flamme pilote	Oui
• Type de four	Électrique
• Fonctions du four	Air ventilé
• Gastronorm	1/1 GN
• Dimensions four	L 570 x P 490 x H 295 mm
• Plage de température	de 110 °C à 280 °C
• Compris	1 grille 1 plaque de four
• Puissance four	4,2 kW | 400 V | 3 NAC
• Type de gaz	Gaz liquéfié (50 mbar) Buses à gaz H (20 mbar) er L (20 mbar) fournies
• Puissance	18 kW
• Dimensions	L 700 x P 650 x H 870 mm
• Poids	71,8 kg

Fourneau gaz 650, L1100, 6PL, FG

1151163 PVC* 3 809,- € GTIN 4015613548869

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Répartition des zones de cuisson	3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Flamme pilote	Oui
Type de four	Gaz
Dimensions four	L 570 x P 530 x H 295 mm
Plage de température	de 140 °C à 280 °C
Puissance du four	5 kW
Compris	1 grille
	1 plaque de four
Type de support	Porte à battant
Type de gaz	Gaz liquéfié (50 mbar)
	Buses à gaz H (20 mbar) er L (20 mbar) fournies
Puissance	32 kW
Dimensions	L 1 100 x P 650 x H 870 mm
Poids	100 kg

Fourneau él. 650, L700, 4PL, FE

115058 PVC* 2 759,- € GTIN 4015613548791

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	2 x Ø 220 mm, 2 x Ø 180 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 2,6 kW, x 1,5 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Air ventilé
Gastronorm	1/1 GN
Dimensions four	L 570 x P 490 x H 295 mm
Plage de température	de 110 °C à 280 °C
Puissance du four	4,3 kW
Compris	1 grille
	1 plaque de four
Puissance	12,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 700 x P 650 x H 870 mm
Poids	70 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Fourneau él. 650, B700, 4 zones, FE

115059 | PVC* 3 529,- € | GTIN 4015613548814

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	2 x Ø 220 mm, 1 Ø 180 mm, 1 x Ø 145 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Air ventilé
Gastronorm	1/1 GN
Dimensions four	L 570 x P 490 x H 295 mm
Plage de température	de 110 °C à 280 °C
Puissance du four	4,2 kW
Compris	1 grille 1 plaque de four
Puissance	12,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 700 x P 650 x H 870 mm
Poids	64 kg

Accessoires

Plaque four série 650

- Dimensions: L 530 x P 490 x H 35 mm
- Poids: 2,24 kg
- GTIN: 4015613559339

115805 PVC* 179,- €

Grille four 650

- Dimensions: L 530 x P 490 x H 47 mm
- Poids: 1,71 kg
- GTIN: 4015613559322

105804 PVC* 98,- €

▶ Produits nettoyants page 432

Fourneau gaz 650, 2PL, AT

1151023 | PVC* 949,- € | GTIN 4015613548906

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	2
Répartition des zones de cuisson	1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Flamme pilote	Oui
Type de gaz	Gaz liquéfié (50 mbar) Buses à gaz H (20 mbar) er L (20 mbar) fournies
Puissance	9 kW
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	17 kg

Fourneau gaz 650, 4PL, AT

1151033 | PVC* 1 419,- € | GTIN 4015613548920

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Répartition des zones de cuisson	2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Flamme pilote	Oui
Type de gaz	Gaz liquéfié (50 mbar) Buses à gaz H (20 mbar) er L (20 mbar) fournies
Puissance	18 kW
Dimensions	L 700 x P 650 x H 295 mm
Poids	32,2 kg

Fourneau él. 650, L400, 2PL, AT

115005 | PVC* 849,- € | GTIN 4015613548937

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	2
Taille des zones de cuisson	1 x Ø 220 mm, 1 x Ø 180 mm
Répartition des zones de cuisson	1 x 2,6 kW, 1 x 1,5 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Puissance	4,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	17,4 kg

Fourneau él. 650, L700, 4PL, AT

115007 | PVC* 1 279,- € | GTIN 4015613548944

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	2 x Ø 220 mm, 2 x 180 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 2,6 kW, 2 x 1,5 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Puissance	8,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 700 x P 650 x H 295 mm
Poids	30,6 kg

Four IND 1 PL, 650, L400

115090 | PVC* 3 998,- € | GTIN 4015613548951

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Nombre de zones de cuisson	1
Taille des zones de cuisson	Ø 220 mm
Dimensions panneau de verre	L 348 x P 512 mm
Répartition des zones de cuisson	1 x 5 kW
Type de zones de cuisson	Induction
Puissance	5 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	24 kg

Four IND 2 PL, 650, L700

115095 | PVC* 7 098,- € | GTIN 4015613548968

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Nombre de zones de cuisson	2
Taille des zones de cuisson	Ø 220 mm
Dimensions panneau de verre	L 648 x P 512 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 5 kW
Type de zones de cuisson	Induction
Puissance	10 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 700 x P 650 x H 295 mm
Poids	42,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Wok IND 650, L400, 5kW

115099 | PVC* 4 549,- € | GTIN 4015613548975

• Matériau	CNS 18/10
• Matériau de la cuvette de cuisson	Vitrocéramique
• Diamètre de la cuvette de cuisson	300 mm
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	5 kW
• Type de zones de cuisson	Induction
• Puissance	5 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
• Poids	24,2 kg

Accessoires

Sauteuse Wok acier, 360mm

- Matériau: Acier
- Type de fond: Rond
- Contenance: 5 litre(s)
- Diamètre: 360 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 100 mm
- Avec contre-poignée: Non
- Compatible avec l'induction: Oui
- Dimensions: L 560 x P 360 x H 95 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313

A105960 | PVC* 117,- €

Sauteuse Wok W360R

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de fond: Rond
- Contenance: 6 litre(s)
- Diamètre: 360 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 110 mm
- Propriétés de la poignée: Poignée(s) froide(s)
- Avec contre-poignée: Oui
- Compatible avec l'induction: Oui
- Dimensions: L 640 x P 360 x H 220 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075

105981 | PVC* 112,- €

Sauteuse wok W385R

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de fond: Rond
- Contenance: 6 litre(s)
- Diamètre: 385 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 160 mm
- Propriétés de la poignée: Résistant à la chaleur
- Avec contre-poignée: Non
- Compatible avec l'induction: Oui
- Dimensions: L 645 x P 385 x H 160 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613668451

A105971 | PVC* 69,- €

Cuiseur pâtes 650, L600, 28L, 3P

115138 | PVC* 2 498,- € | GTIN 4015613549064

• Matériau	CNS 18/10
• Nombre de cuves	3
• Contenance de la cuve	28 litre(s)
• Dimensions cuve	L 490 x P 340 x H 180 mm
• Nombre de paniers	3
• Dimensions panier	L 145 x P 310 x H 125 mm
• Propriétés	Avec robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau
• Puissance	9 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 600 x P 650 x H 295 mm
• Poids	29 kg

Panier de rech, cuiseur pâte 650

- Dimensions panier: L 145 x P 310 x H 125 mm
- Dimensions: L 145 x P 512 x H 232 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658773

158612 | PVC* 82,- €

Bain Marie 650, L400, 1/1GN

115111 | PVC* 1 198,- € | GTIN 4015613548982

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	1 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Robinet de sortie d'eau	Oui
Puissance	1 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	15 kg

Bain Marie 650, L600, 1/1GN+ 2x1/4

115112 | PVC* 1 519,- € | GTIN 4015613548999

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Robinet de sortie d'eau	Oui
Puissance	1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 600 x P 650 x H 295 mm
Poids	18,6 kg

Contact Grill à Vapeur, L400, AT

115137 | PVC* 2 059,- € | GTIN 4015613549002

Matériau	CNS 18/10
Dimensions surface de cuisson	L 250 x P 420 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Puissance	4,08 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	21,8 kg

Contact Grill à Vapeur

115141 | PVC* 3 019,- € | GTIN 4015613632438

Matériau	CNS 18/10
Dimensions surface de cuisson	L 540 x P 420 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Puissance	8,16 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 650 x H 295 mm
Poids	35 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Poêlon él. 650, 12,5L, L400

115245 | PVC* 1 749,- € | GTIN 4015613549033

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la poêle	Acier inoxydable
Contenance	12,5 litre(s)
Dimensions poêle	L 310 x P 505 x H 100 mm
Puissance	3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	22,7 kg

Grill pierre lave gaz 650, L400

1151583 | PVC* 1 779,- € | GTIN 4015613549040

Matériau	CNS 18/10
Nombre de surfaces de grillade	1
Dimensions surface de grill	L 330 x P 580 mm
Grille réglable en hauteur	Non
Nombre de zones chauffantes	1
Compris	Pierres de lave pour premier remplissage
Type de gaz	Gaz liquéfié Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	7 kW
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	36 kg

Grill pierre lave gaz 650, L800

1151593 | PVC* 2 489,- € | GTIN 4015613549057

Matériau	CNS 18/10
Nombre de surfaces de grillade	1
Dimensions surface de grill	L 660 x P 580 mm
Grille réglable en hauteur	Non
Nombre de zones chauffantes	2
Compris	Pierres de lave pour premier remplissage
Type de gaz	Gaz liquéfié Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	14 kW
Dimensions	L 800 x P 650 x H 295 mm
Poids	69,2 kg

Accessoires

Grille en V LVG650Snack

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de grille: Grille en V (pour viande)
- Dimensions surface de grill: L 325 x P 500 mm
- Bac collecteur de graisse: Oui
- Dimensions: L 330 x P 580 x H 60 mm
- Poids: 3,6 kg
- GTIN: 4015613669946

1151580 | PVC* 369,- €

Pierres lave 7kg

- Dimensions: L 310 x P 310 x H 95 mm
- Poids: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 | PVC* 49,- €

Plaque grill 650, L400, lisse

115108 PVC* 1 539,- € GTIN 4015613549125

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 396 x P 555 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Puissance	3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	36 kg

Plaque grill 650, L600, lisse

115109 PVC* 2 059,- € GTIN 4015613549132

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 596 x P 555 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Puissance	7,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 600 x P 650 x H 295 mm
Poids	51 kg

Plaque grill 650, L600, 1/2-1/2

115120 PVC* 2 159,- € GTIN 4015613549149

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	1/2 lisse, 1/2 nervuré
Dimensions surface de cuisson	L 596 x P 555 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Puissance	7,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 600 x P 650 x H 295 mm
Poids	51 kg

Plaque grill gaz 650, L400, lisse

1152163 PVC* 1 559,- € GTIN 4015613549156

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 396 x P 555 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Type de gaz	Gaz liquéfié Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	5 kW
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	38 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plaque grill gaz 650, L600, lisse

1152173 PVC* 2 098,- € GTIN 4015613549163

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 596 x P 555 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Type de gaz	Gaz liquéfié
	Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	10 kW
Dimensions	L 600 x P 650 x H 295 mm
Poids	54 kg

Plaque grill gaz 650, L600, 1/2

1152093 PVC* 2 179,- € GTIN 4015613549170

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	1/2 lisse, 1/2 nervuré
Dimensions surface de cuisson	L 596 x P 555 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Type de gaz	Gaz liquéfié
	Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	10 kW
Dimensions	L 600 x P 650 x H 295 mm
Poids	54 kg

Accessoires

Bouchon obt. écoul. graisse ovale

- Matériau: Plastique, Résistant à la chaleur
- Dimensions: L 70 x P 118 x H 90 mm
- Poids: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346

115107 PVC* 125,- €

Racloir

- Matériau: Plastique, Aluminium
- Conçu pour: Plaques en acier, Grilles
- Propriétés: Lame interchangeable
- Dimensions: L 110 x P 210 x H 30 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500

529712 PVC* 13,- €

Lame de rechange racleuse comb.

- Dimensions: L 10 x P 99 x H 1 mm
- Poids: 0 kg
- GTIN: 4015613658377

529723 PVC* 3,- €

Friteuse 650, L400, 10L

115204 | PVC* 1 449,- € | GTIN 4015613549071

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	10 litre(s)
Nombre de paniers	1
Dimensions panier	L 163 x P 295 x H 110 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Résistance électrique	Escamotable
Puissance	9 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	20,1 kg

Friteuse 650, L600, 2x10L

115205 | PVC* 2 419,- € | GTIN 4015613549088

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	10 litre(s)
Nombre de paniers	2
Dimensions panier	L 163 x P 295 x H 110 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Résistance électrique	Escamotable
Puissance	18 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 600 x P 650 x H 295 mm
Poids	32 kg

Friteuse à gaz 650, 8L, TG

1152103 | PVC* 1 959,- € | GTIN 4015613702940

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	8 litre(s)
Dimensions cuve	L 250 x P 530 x H 230 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	7,1 litre(s)
Dimensions panier	L 190 x P 338 x H 110 mm
Plage de température	de 120 °C à 180 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de gaz	Gaz liquéfié Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	7 kW
Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids	24,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse à gaz 650, 2x8L, TG

1152113 | PVC* 3 239,- € | GTIN 4015613702957

• Matériau	CNS 18/10
• Nombre de cuves	2
• Contenance de la cuve	8 litre(s)
• Dimensions cuve	L 250 x P 530 x H 230 mm
• Nombre de paniers	2
• Contenance du panier	7,1 litre(s)
• Dimensions panier	L 190 x P 338 x H 110 mm
• Plage de température	de 120 °C à 180 °C
• Thermostat de sécurité	Oui
• Robinet de vidange de la graisse	Oui
• Compris	2 paniers
	2 couvercles
• Mode de fonctionnement	Gaz
• Type d'allumage	Allumage Piezo
• Type de gaz	Gaz liquéfié
	Les buses à gaz naturel sont fournies
• Puissance	14 kW
• Dimensions	L 600 x P 650 x H 295 mm
• Poids	42,4 kg

Accessoires

Panier suppl., friteuse 650, 8l

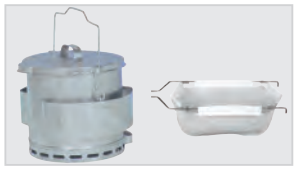
- Dimensions panier: L 190 x P 338 x H 110 mm
- Dimensions: L 200 x P 345 x H 235 mm
- Poids: 0,97 kg
- GTIN: 4015613665313

158616 PVC* 66,- €

Panier de rech., frit. 650, 10l

- Dimensions panier: L 163 x P 295 x H 110 mm
- Dimensions: L 176 x P 550 x H 233 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4015613658759

158610 PVC* 98,- €



► Récipient pour la récupération des huiles usagées
Filtre à huile
page 145

► Thermomètre pour friteuses
page 429

Chauffe-frites 650, L400, 1/1GN, AT

115115 | PVC* 1 098,- € | GTIN 4015613549095

• Matériau	CNS 18/10
• Taille de la cuve, format GN	1/1 GN
• Puissance	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
• Poids	19,2 kg

Élém. de travail 650, L400

115116 | PVC* 429,- € | GTIN 4015613549224

CNS 18/10

• Matériau	CNS 18/10
• Dimensions	L 400 x P 650 x H 295 mm
• Poids	12,8 kg

Élém. de travail 650, L600

115113 | PVC* 469,- € | GTIN 4015613549217

CNS 18/10

• Matériau	CNS 18/10
• Dimensions	L 600 x P 650 x H 295 mm
• Poids	21 kg

Évier 650, L400, AT

115114 | PVC* 1 009,- € | GTIN 4015613549200

CNS 18/10

• Matériau	CNS 18/10
• Nombre de cuves	1
• Dimensions cuve	L 500 x P 400 x H 150 mm
• Robinetterie d'évier	Batterie de lavabo monotrou 1/2''
• Écoulement de l'eau	1 1/2"
• Protection contre les projections	Oui
• Propriétés	Avec habillage de cuve
• Dimensions	L 600 x P 650 x H 295 mm
• Poids	15,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Braisière multi 650, L400, AT, SO

115155 | PVC* 2 769,- € | GTIN 4015613549187

Matériau	CNS 18/10
Matériau du poêlon	CNS 18/10
Contenance	13 litre(s)
Dimensions poêle	L 320 x P 480 x H 92,5 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Propriétés	Cuve arrondie
Type de support	Ouvert
Compris	1 bac collecteur 1/1 GN, 150 mm de profondeur
Puissance	4 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 650 x H 870 mm
Poids	41 kg

Braisière multi 650, L400, AT

115157 | PVC* 3 419,- € | GTIN 4015613549194

Matériau	CNS 18/10
Matériau du poêlon	CNS 18/10
Contenance	21 litre(s)
Dimensions poêle	L 520 x P 480 x H 92,5 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Propriétés	Cuve arrondie
Type de support	Ouvert
Compris	1 bac collecteur 1/1 GN, 150 mm de profondeur
Puissance	8,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 600 x P 650 x H 870 mm
Poids	45 kg

Soubassement ouvert, 650, L400

Matériau	CNS 18/10
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 560 mm à 660 mm

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Soubassement ouvert, 650, L400, AI	L 400 x P 535 x H 560 mm	10 kg	112020	379,- €	4015613432847
Soubassement ouvert, 650, L600, AI	L 600 x P 535 x H 560 mm	11,6 kg	112021	419,- €	4015613432854
Soubassement ouvert, 650, L700, AI	L 700 x P 535 x H 560 mm	12,4 kg	112121	439,- €	4015613550237
Soubassement ouvert, 650, L800, AI	L 800 x P 535 x H 560 mm	17,8 kg	112022	498,- €	4015613432861
Soubassement ouvert, 650, L1000, AI	L 1 000 x P 535 x H 560 mm	17,2 kg	112023	559,- €	4015613432878

Accessoires

Agrafe de liaison 650

- Dimensions: L 20 x P 575 x H 8 mm
- Poids: 0,17 kg
- GTIN: 4015613215785

110036 PVC* 49,- €

Tiroir 650 B40, jeu de 2

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 2
- Avec inserts en plastique: Oui
- Tiroirs de format standard: 1/1 GN
- Dimensions insert plastique: L 325 x P 530 x H 150 mm
- Dimensions: L 396 x P 570 x H 392 mm
- Poids: 9,12 kg
- GTIN: 4015613688466

112035 PVC* 665,- €

Tiroir 650 B60, jeu de 2

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 2
- Dimensions intérieures: L 528 x P 518 x H 150 mm
- Avec inserts en plastique: Non
- Dimensions: L 576 x P 596 x H 392 mm
- Poids: 15 kg
- GTIN: 4015613670867

112033 PVC* 798,- €

Porte 650, L350, univ.

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions: L 345 x P 395 x H 45 mm
- Poids: 2,15 kg
- GTIN: 4015613560014

112027 PVC* 189,- €

Porte 650, L400, univ.

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions: L 395 x P 395 x H 45 mm
- Poids: 2,5 kg
- GTIN: 4015613559995

112025 PVC* 198,- €

Porte 650, L600, univ.

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions: L 595 x P 395 x H 45 mm
- Poids: 3,5 kg
- GTIN: 4015613560007

112026 PVC* 229,- €

EI 650, L400

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions: L 360 x P 525 x H 30 mm
- Poids: 1,55 kg
- GTIN: 4015613432939

112030 PVC* 95,- €

EI 650, L600

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions: L 525 x P 660 x H 30 mm
- Poids: 2,3 kg
- GTIN: 4015613432946

112031 PVC* 115,- €

EI 650, L700

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions: L 660 x P 527 x H 30 mm
- Poids: 2,65 kg
- GTIN: 4015613560021

112032 PVC* 135,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Série 700

Tout simplement indestructible et pensée jusque dans le moindre détail - la série 700.

Cette série professionnelle en acier au chrome-nickel 18/10 est la pierre angulaire de toute cuisine professionnelle.
Grâce à leur structure modulaire, les appareils fiables, faciles à utiliser et performants peuvent être adaptés aux besoins individuels.

▶ Performance optimale grâce au brûleur à double couronne

▶ Façade avec boutons de commande massifs

▶ Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible

▶ Connexion hygiénique d'appareils

Fourneau gaz 700, L400, 2PL, SO

2851021 | PVC* 1 669,- € | GTIN 4015613484228

• Matériau	CNS 18/10
• Nombre de zones de cuisson	2
• Répartition des zones de cuisson	1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW
• Type de zones de cuisson	Gaz
• Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
• Flamme pilote	Oui
• Type de support	Ouvert
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
• Propriétés	Grilles en fonte Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
• Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
• Puissance	9,1 kW
• Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
• Poids	42 kg

Fourneau gaz 700, L800, 4PL, SO

2851041 PVC* 2 498,- € GTIN 4015613484235

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Répartition des zones de cuisson	2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Flamme pilote	Oui
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Grilles en fonte Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	18,2 kW
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	71 kg

Fourneau gaz 700, L1200, 6PL, SO

2851061 PVC* 3 509,- € GTIN 4015613484242

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Répartition des zones de cuisson	3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Flamme pilote	Oui
Type de support	Ouvert Division inégale
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Grilles en fonte Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	27,3 kW
Dimensions	L 1 200 x P 700 x H 850 mm
Poids	100 kg

Grille coulissante AI, série 700

- Matériau: CNS 18/10
- Conçu pour: 2 zones de cuisson l'une derrière l'autre
- Dimensions: L 560 x P 352 x H 40 mm
- Poids: 2,5 kg
- GTIN: 4015613520414

285086 PVC* 172,- €

▶ Produits nettoyants page 432

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plan de cuisson gaz 700, B800, 4FL, EBO

2852441 | PVC* 4 059,- € | GTIN 4015613696140

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	330 x 270 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Flamme pilote	Oui
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Air ventilé
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Gastronorm	1/1 GN
Volume du four	58 litre(s)
Dimensions four	L 535 x P 370 x H 290 mm
Nombre de tiroirs	3
Distance entre les tiroirs	90 mm
Plage de température	de 100 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance four	3,65 kW | 400 V | 3 NAC
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Grilles en fonte
	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar)
	Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	18,2 kW
Dimensions	L 800 x P 700 x H 950 mm
Poids	112 kg

Fourneau gaz 700, L800, 4PL, FG

2852341 | PVC* 4 249,- € | GTIN 4015613484259

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Répartition des zones de cuisson	2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Flamme pilote	Oui
Type de four	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 650 x P 565 x H 310 mm
Plage de température	de 140 °C à 300 °C
Puissance du four	7,5 kW
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Grilles en fonte
	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar)
	Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	25,75 kW
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	112,4 kg

Fourneau gaz 700, L800, 4PL, FE

2852251W PVC* 4 589,- € GTIN 4015613580722

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Répartition des zones de cuisson	2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Flamme pilote	Oui
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 670 x P 550 x H 320 mm
Plage de température	de 100 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance du four	5,4 kW
Tension du four	400 V
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Grilles en fonte
	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar)
	Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	18,2 kW
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	132,4 kg

Fourneau gaz 700, L1200, 6PL, FG

2852361 PVC* 4 929,- € GTIN 4015613484273

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Répartition des zones de cuisson	3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Flamme pilote	Oui
Type de four	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 650 x P 565 x H 310 mm
Plage de température	de 140 °C à 300 °C
Puissance du four	7,5 kW
Type de support	Porte à battant
Dimensions soubassement	L 350 x P 600 x H 400 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Grilles en fonte
	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar)
	Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	34,8 kW
Dimensions	L 1 200 x P 700 x H 850 mm
Poids	156 kg

Grille coulissante AI, série 700

- Matériau: CNS 18/10
- Conçu pour: 2 zones de cuisson l'une derrière l'autre
- Dimensions: L 560 x P 352 x H 40 mm
- Poids: 2,5 kg
- GTIN: 4015613520414

285086 PVC* 172,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plan de cuisson gaz 700, B1200, 6Fl, EB

2852491 | PVC* 5 098,- € | GTIN 4015613697468

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Taille des zones de cuisson	330 x 270 mm
Répartition des zones de cuisson	3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Flamme pilote	Oui
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Air ventilé
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Gastronorm	1/1 GN
Volume du four	58 litre(s)
Dimensions four	L 535 x P 370 x H 290 mm
Nombre de tiroirs	3
Distance entre les tiroirs	90 mm
Plage de température	de 100 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance four	3,65 kW | 400 V | 3 NAC
Type de support	Porte à battant
Dimensions soubassement	L 350 x P 600 x H 400 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Grilles en fonte Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	27,3 kW
Dimensions	L 1 200 x P 700 x H 850 mm
Poids	145,8 kg

Fourneau gaz 700, L1200, 6PL, FG

2852261 | PVC* 5 298,- € | GTIN 4015613484297

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Répartition des zones de cuisson	3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Flamme pilote	Oui
Type de four	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Dimensions four	L 1050 x P 530 x H 300 mm
Plage de température	de 140 °C à 300 °C
Puissance du four	13 kW
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Grilles en fonte Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	40,3 kW
Dimensions	L 1 200 x P 700 x H 850 mm
Poids	186 kg

Fourneau vitro 700, 2P, SO

287410 | PVC* 2 109,- € | GTIN 4015613484358

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	2
Taille des zones de cuisson	2 x Ø 210 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 2,3 kW
Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Puissance	4,6 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	32,6 kg

Fourneau vitro 700, 4P, SO

287420 | PVC* 3 249,- € | GTIN 4015613484365

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	4 x Ø 210 mm
Répartition des zones de cuisson	4 x 2,3 kW
Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Puissance	9,2 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	50 kg

Plan de cuisson él. 700, 4 Felder, EBO

287431 | PVC* 4 949,- € | GTIN 4015613697475

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	4 x Ø 210 mm
Répartition des zones de cuisson	4 x 2,3 kW
Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Dimensions panneau de verre	L 745 x P 550 mm
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Air ventilé
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Gastronorm	1/1 GN
Volume du four	58 litre(s)
Dimensions four	L 535 x P 370 x H 290 mm
Nombre de tiroirs	3
Distance entre les tiroirs	90 mm
Plage de température	de 100 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance du four	3,6 kW
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Puissance	12,85 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	83,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Fourneau él. 700, L400, 2PL, SO

286102 | PVC* 1 329,- € | GTIN 4015613484303

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	2
Taille des zones de cuisson	Ø 220 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 2,6 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Disponible sur demande	Avec plaques de cuisson carrées
Puissance	5,2 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	36 kg

Fourneau él. 700, L800, 4PL, SO

286104 | PVC* 1 898,- € | GTIN 4015613484310

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	Ø 220 mm
Répartition des zones de cuisson	4 x 2,6 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Disponible sur demande	Avec plaques de cuisson carrées
Puissance	10,4 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	50 kg

Fourneau él. 700, L1200, 6PL, SO

286106 | PVC* 2 469,- € | GTIN 4015613484327

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Taille des zones de cuisson	Ø 220 mm
Répartition des zones de cuisson	6 x 2,6 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de support	Ouvert Division inégale
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Disponible sur demande	Avec plaques de cuisson carrées
Puissance	15,6 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 1 200 x P 700 x H 850 mm
Poids	75 kg

Plan de cuisson él. 700, B800, 4PL, EBO

286225 | PVC* 3 709,- € | GTIN 4015613697482

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	4 x Ø 220 mm
Répartition des zones de cuisson	4 x 2,6 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Air ventilé
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Gastronorm	1/1 GN
Volume du four	58 litre(s)
Dimensions four	L 535 x P 370 x H 290 mm
Nombre de tiroirs	3
Distance entre les tiroirs	90 mm
Plage de température	de 100 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance du four	3,65 kW
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Puissance	14,05 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	89,4 kg

Fourneau él. 700, L800, 4PL, FE

286234W | PVC* 3 609,- € | GTIN 4015613580715

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Répartition des zones de cuisson	4 x 2,6 kW
Taille des zones de cuisson	Ø 220 mm
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 535 x P 675 x H 265 mm
Plage de température	de 100 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance du four	5,4 kW
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Disponible sur demande	Avec plaques de cuisson carrées
Puissance	15,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	106 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plan de cuisson él. 700, B1200, 6Pl, EBO

286247 | PVC* 4 219,- € | GTIN 4015613697499

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Taille des zones de cuisson	6 x Ø 220 mm
Répartition des zones de cuisson	6 x 2,6 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Air ventilé
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Gastronorm	1/1 GN
Volume du four	58 litre(s)
Dimensions four	L 535 x P 370 x H 290 mm
Nombre de tiroirs	3
Distance entre les tiroirs	90 mm
Plage de température	de 100 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance du four	3,65 kW
Type de support	Porte à battant
Dimensions soubassement	L 350 x P 600 x H 400 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Puissance	19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 1 200 x P 700 x H 850 mm
Poids	112,8 kg

Cuisinière él. 700,L800,4p,four él.

286326 | PVC* 4 519,- € | GTIN 4015613697505

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	4 x 220 x 220 mm
Répartition des zones de cuisson	4 x 2,6 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Air ventilé
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Gastronorm	1/1 GN
Volume du four	58 litre(s)
Dimensions four	L 535 x P 370 x H 290 mm
Nombre de tiroirs	3
Distance entre les tiroirs	90 mm
Plage de température	de 100 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance du four	3,6 kW
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Plaques carrées
Puissance	14,05 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	100,6 kg

Plan de cuisson él. 700, B1200, 6PL, EBO

286347 | PVC* 5 549,- € | GTIN 4015613697512

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Taille des zones de cuisson	6 x 220 x 220 mm
Répartition des zones de cuisson	6 x 2,6 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Air ventilé
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Gastronorm	1/1 GN
Volume du four	58 litre(s)
Dimensions four	L 535 x P 370 x H 290 mm
Nombre de tiroirs	3
Distance entre les tiroirs	90 mm
Plage de température	de 100 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance du four	3,65 kW
Type de support	Porte à battant
Dimensions soubassement	L 350 x P 600 x H 400 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Plaques carrées
Puissance	19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 1 200 x P 700 x H 850 mm
Poids	128,8 kg

Élém. de travail 700, L400, SO

284804 | PVC* 1 129,- € | GTIN 4015613484716

Matériau	CNS 18/10
Nombre de tiroirs	1
Dimensions tiroir	L 338 x P 520 x H 100 mm
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	32,6 kg

Élém. de travail 700, L800, SO

284007 | PVC* 1 319,- € | GTIN 4015613484709

Matériau	CNS 18/10
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	37 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Fourneau à induction 700 2FLOU-1

286411 | PVC* 6 998,- € | GTIN 4015613690032

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	2
Taille des zones de cuisson	Ø 220 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 5 kW
Type de zones de cuisson	Induction
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Nombre de niveaux de puissance	9
Reconnaissance de casserole	Oui
Type de support	Ouvert
Dimensions soubassement	L 370 x P 490 x H 405 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Degré de protection	IPX4
Propriétés	Filtre à graisse en dessous des zones de cuisson
Puissance	10 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	35,6 kg

Fourneau à induction 700 4FLOU-1

286421 | PVC* 12 398,- € | GTIN 4015613696096

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	Ø 220 mm
Répartition des zones de cuisson	4 x 5 kW
Type de zones de cuisson	Induction
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Nombre de niveaux de puissance	9
Reconnaissance de casserole	Oui
Type de support	Ouvert
Dimensions soubassement	L 745 x P 490 x H 405 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Degré de protection	IPX4
Propriétés	Filtre à graisse en dessous des zones de cuisson
Puissance	20 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	52,4 kg

Braisière multi 700, L400, AT, SO

286710 | PVC* 3 998,- € | GTIN 4015613488233

Matériau	CNS 18/10
Matériau du poêlon	CNS 18/10
Contenance	12 litre(s)
Dimensions poêle	L 300 x P 505 x H 110 mm
Bac collecteur de graisse	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Cuve arrondie
Compris	1 bouchon de fermeture 1 bac collecteur 1/1 GN, 100 mm de profondeur
Puissance	5 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	52 kg

Bain Marie 700, L400, SO, aAE

286301 PVC* 1 719,- € GTIN 4015613484679

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	1 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Robinet de sortie d'eau	Oui
Robinet d'arrivée d'eau	Oui
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	33 kg

Bain Marie 700, L800, SO, aAE

286302 PVC* 2 249,- € GTIN 4015613484686

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	1 x 2/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Robinet de sortie d'eau	Oui
Robinet d'arrivée d'eau	Oui
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	39 kg

Accessoires

Entretoise, 325 mm

- Dimensions: L 330 x P 20 x H 35 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601 PVC* 7,- €

Entretoise, 530mm

- Dimensions: L 530 x P 20 x H 35 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602 PVC* 8,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plaque grill 700, L400, lisse

286506 | PVC* 2 439,- € | GTIN 4015613610962

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 320 x P 445 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Thermostat de sécurité	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Puissance	5 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	44,2 kg

Plaque grill 700, L400, nervurée

286507 | PVC* 2 519,- € | GTIN 4015613610979

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Nervuré
Dimensions surface de cuisson	L 320 x P 445 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Thermostat de sécurité	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Puissance	5 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	46 kg

Plaque grill 700, L800, lisse

286508 | PVC* 3 519,- € | GTIN 4015613610993

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 720 x P 445 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Thermostat de sécurité	Oui
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Puissance	10 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	70,8 kg

Plaque grill 700, L600, 1/2-1/2 SO

286509 | PVC* 3 598,- € | GTIN 4015613611013

Matériau	CNS 18/10
Modèle de plaque de braisage	1/2 lisse, 1/2 nervuré
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Dimensions surface de cuisson	L 720 x P 445 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Thermostat de sécurité	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Puissance	10 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	72 kg

Plaque grill gaz 700, L400, lisse

2855061 | PVC* 2 339,- € | GTIN 4015613610948

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 320 x P 445 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Thermostat de sécurité	Oui
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	7 kW
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	46,6 kg

Plaque grill gaz 700, L400,nervurée

2855071 | PVC* 2 419,- € | GTIN 4015613610955

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Nervuré
Dimensions surface de cuisson	L 320 x P 445 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Thermostat de sécurité	Oui
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	7 kW
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	44,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plaque grill gaz 700, L800, lisse

2855081 PVC* 3 429,- € GTIN 4015613610986

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 720 x P 445 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Thermostat de sécurité	Oui
Type de support	Ouvert
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	14 kW
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	77,2 kg

Plaque grill gaz 700, L800, 1/2-1/2

2855051 PVC* 3 489,- € GTIN 4015613611006

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	1/2 lisse, 1/2 nervuré
Dimensions surface de cuisson	L 720 x P 445 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Thermostat de sécurité	Oui
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	14 kW
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	76,9 kg

Accessoires

Bouchon d'obturation

- Matériau: Plastique
- Dimensions: L 60 x P 60 x H 60 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613626802

286099 PVC* 77,- €

Pare-écl. Ser.700, 400 mm

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 354 x P 470 x H 120 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613638263

285071 PVC* 76,- €

Pare-écl. Ser.700, 800mm

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 777 x P 555 x H 125 mm
- Poids: 3,2 kg
- GTIN: 4015613638270

285076 PVC* 89,- €

Racloir

- Matériau: Plastique, Aluminium
- Conçu pour: Plaques en acier, Grilles
- Propriétés: Lame interchangeable
- Dimensions: L 110 x P 210 x H 30 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500

529712 PVC* 13,- €

Lame de rechange racleuse comb.

- Dimensions: L 10 x P 99 x H 1 mm
- Poids: 0 kg
- GTIN: 4015613658377

529723 PVC* 3,- €

Sous réserve de modifications techniques. | *PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente.

Friteuse 700, L400, 23L

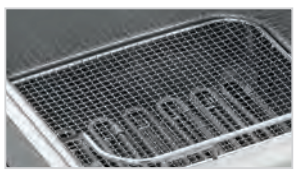
286917 PVC* 2 539,- € GTIN 4015613486208

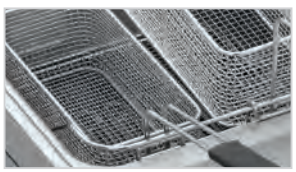
Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	23 litre(s)
Nombre de paniers	2
Dimensions panier	L 120 x P 286 x H 110 mm
Plage de température	de 100 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Cuve avec grande zone froide
Puissance	15 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	39,6 kg

Friteuse 700, L400, 2x9L

286925 PVC* 3 559,- € GTIN 4015613486222

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	9 litre(s)
Nombre de paniers	2
Dimensions panier	L 120 x P 268 x H 110 mm
Plage de température	de 100 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Zone froide	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Cuve avec grande zone froide
Puissance	15 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	41,8 kg





*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse 700, L800, 2x23L

286922 | PVC* 4 298,- € | GTIN 4015613486215

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	23 litre(s)
Nombre de paniers	3 (1 x grand, 2 x petits)
Dimensions panier 1	L 260 x P 265 x H 110 mm
Dimensions panier 2	L 120 x P 268 x H 110 mm
Plage de température	de 100 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Zone froide	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Cuve avec grande zone froide
Puissance	30 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	74,5 kg

Accessoires

Panier de rechange 7L

- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions panier: L 120 x P 268 x H 110 mm
- Dimensions: L 125 x P 526 x H 235 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613671093

286995 | PVC* 71,- €

Panier friteuse 700, 23L

- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions panier: L 260 x P 265 x H 110 mm
- Dimensions: L 260 x P 530 x H 245 mm
- Poids: 1,05 kg
- GTIN: 4015613488264

286998 | PVC* 91,- €

Chauffe-frites électrique 700

286628 | PVC* 1 759,- € | GTIN 4015613701400

Matériau	CNS 18/10
Taille de la cuve, format GN	1/1 GN
Profondeur de la cuve	150 mm
Source de chaleur	Radiateur céramique
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Type de support	Ouvert
Dimensions soubassement	L 350 x P 390 x H 610 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Puissance	0,75 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	28,4 kg

Friteuse gaz 700, L400, 23L

2859171 PVC* 2 798,- € GTIN 4015613484556

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	23 litre(s)
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Nombre de paniers	2
Dimensions panier	L 120 x P 268 x H 110 mm
Plage de température	de 100 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Zone froide	Oui
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Cuve avec grande zone froide
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	52,2 kg

Friteuse gaz 700, L400, 2x7L

2859251 PVC* 3 519,- € GTIN 4015613486185

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	7 litre(s)
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Nombre de paniers	2
Dimensions panier	L 120 x P 268 x H 110 mm
Plage de température	de 100 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Zone froide	Oui
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Cuve avec grande zone froide
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	52,9 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse gaz 700, L800, 2x23L

2859271 | PVC* 4 709,- € | GTIN 4015613486192

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	23 litre(s)
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Nombre de paniers	3 (1 x grand, 2 x petits)
Dimensions panier 1	L 260 x P 265 x H 110 mm
Dimensions panier 2	L 120 x P 268 x H 110 mm
Plage de température	de 100 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Zone froide	Oui
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Cuve avec grande zone froide
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	30 kW
Remarque importante	L'installation est uniquement autorisée avec une cheminée d'évacuation
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	92 kg

Accessoires

Cheminée d'évacuation pour cheminée

- Dimensions: L 295 x P 70 x H 940 mm
- Poids: 12,6 kg
- GTIN: 4015613486680

285062 | PVC* 379,- €

Cheminée d'évacuation pour hotte

- Dimensions: L 300 x P 65 x H 995 mm
- Poids: 9,85 kg
- GTIN: 4015613489124

2952720 | PVC* 198,- €

Panier de rechange 7L

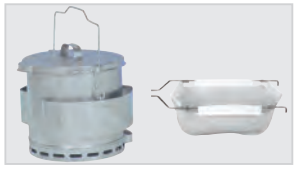
- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions panier: L 120 x P 268 x H 110 mm
- Dimensions: L 125 x P 526 x H 235 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613671093

286995 | PVC* 71,- €

Panier friteuse 700, 23L

- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions panier: L 260 x P 265 x H 110 mm
- Dimensions: L 260 x P 530 x H 245 mm
- Poids: 1,05 kg
- GTIN: 4015613488264

286998 | PVC* 91,- €



► Récipient pour la récupération des huiles usagées
Filtre à huile
page 145

► Thermomètre pour friteuses
page 429

Cuiseur pâtes 700, L400, 24L

286305 PVC* 2 619,- € GTIN 4015613484594

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	2/3 GN
Contenance de la cuve	24 litre(s)
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Non fourni	Paniers
Puissance	7 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	39,7 kg

Cuiseur pâtes 700, L800, 2x24L

286310 PVC* 4 139,- € GTIN 4015613484600

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Taille de la cuve, format GN	2/3 GN
Contenance de la cuve	24 litre(s)
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Non fourni	Paniers
Puissance	14 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	66,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Cuiseur pâtes gaz 700, L400, 24L

2853051 PVC* 2 698,- € GTIN 4015613484563

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	2/3 GN
Contenance de la cuve	24 litre(s)
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Non fourni	Paniers
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	8,7 kW
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	45 kg

Cuiseur pâtes gaz 700, L800, 2x24L

2853101 PVC* 4 398,- € GTIN 4015613484587

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Taille de la cuve, format GN	2/3 GN
Contenance de la cuve	24 litre(s)
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Non fourni	Paniers
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	17,4 kW
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	75 kg

Accessoires

Panier pâtes 700, 1/3GN long

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Gastronorm: 1/3 GN
- Dimensions panier: L 130 x P 275 x H 200 mm
- Dimensions: L 145 x P 510 x H 330 mm
- Poids: 1,16 kg
- GTIN: 4015613490489

284123 PVC* 165,- €

Panier pâtes 700, 1/3GN

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Gastronorm: 1/3 GN
- Dimensions panier: L 275 x P 145 x H 200 mm
- Dimensions: L 275 x P 335 x H 340 mm
- Poids: 1,16 kg
- GTIN: 4015613490465

284113 PVC* 165,- €

Panier pâtes 700, 1/6GN

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Gastronorm: 1/6 GN
- Dimensions panier: L 125 x P 125 x H 200 mm
- Dimensions: L 130 x P 160 x H 345 mm
- Poids: 0,65 kg
- GTIN: 4015613490472

284116 PVC* 114,- €

Gril à pierre de lave 700VR G90

2856211 PVC* 2 798,- € GTIN 4015613702964

Matériau	Acier inoxydable
Type de grille	Grille en V (pour viande)
Nombre de surfaces de grillade	1
Dimensions surface de grill	L 350 x P 530 mm
Grille réglable en hauteur	Oui
Nombre de zones chauffantes	1
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de support	Ouvert
Dimensions soubassement	L 375 x P 600 x H 370 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Protection contre les projections 1 bac collecteur de graisse, amovibles 1 Tiroir à miettes, amovible
Quantité de remplissage de pierres de lave	4,5 kg
Compris	Pierres de lave pour premier remplissage (5 kg)
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	9 kW
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	54 kg

Grille avec barreaux ronds

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de grille: Grille ronde (pour poisson)
- Dimensions: L 392 x P 530 x H 150 mm
- Poids: 5,2 kg
- GTIN: 4015613670058

285093 PVC* 259,- €

Gril à pierre de lave 700VR G180

2856311 PVC* 3 619,- € GTIN 4015613714134

Matériau	Acier inoxydable
Type de grille	Grille en V (pour viande)
Nombre de surfaces de grillade	1
Dimensions surface de grill	L 750 x P 530 mm
Grille réglable en hauteur	Oui
Nombre de zones chauffantes	1
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de support	Ouvert
Dimensions soubassement	L 750 x P 600 x H 370 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Protection contre les projections 1 bac collecteur de graisse, amovibles 2 tiroirs à miettes amovibles
Quantité de remplissage de pierres de lave	9 kg
Compris	Pierres de lave pour premier remplissage (10 kg)
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	18 kW
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	65 kg

Accessoires

Pierres lave 7kg

- Dimensions: L 310 x P 310 x H 95 mm
- Poids: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 PVC* 49,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Braisière basculante 700 E50LHK

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau du poêlon: Acier inoxydable, Fond Duplex
- Contenance: 50 litre(s)
- Profondeur du poêlon: 385 mm
- Largeur du poêlon: 655 mm
- Plage de température: de 50 °C à 300 °C
- Robinet d'arrivée d'eau: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 900 mm
- Propriétés: Couvercle à charnière repliable
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 800 x P 700 x H 850 mm

	Dispositif basculant	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante 700 E50LHK	Manuel	10 kW | 400 V | 50 Hz	110,8 kg	286680	5 849,- €	4015613611334
Braisière basculante 700 E50LEK	À moteur électrique	10,25 kW | 400 V | 50 Hz	118,2 kg	286610	5 969,- €	4015613611358

Braisière basculante 700 G50LHK

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau du poêlon: Acier inoxydable, Fond Duplex
- Contenance: 50 litre(s)
- Profondeur du poêlon: 385 mm
- Largeur du poêlon: 655 mm
- Plage de température: de 50 °C à 300 °C
- Robinet d'arrivée d'eau: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 900 mm
- Propriétés: Couvercle à charnière repliable
- Type de gaz: Gaz naturel H, Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
- Puissance gaz: 12,5 kW
- Dimensions: L 800 x P 700 x H 850 mm

	Dispositif basculant	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante 700 G50LHK	Manuel	0,05 kW | 230 V | 50 Hz	130 kg	2856801	6 098,- €	4015613611341
Braisière basculante 700 G50LEK	À moteur électrique	0,25 kW | 230 V | 50 Hz	125 kg	2856011	6 298,- €	4015613611365

Marmite él.,700, 55L

286811 PVC* 7 349,- € GTIN 4015613577869

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la marmite	CNS 18/10
Contenance	55 litre(s)
Contenance utile	50 litre(s)
Dimensions chaudière	Ø 400 mm | Hauteur: 450 mm
Type de chauffage	Indirect
Réglage de la température	2 niveaux
Raccord d'eau	1/2"
Robinet de vidange	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Contrôle automatique du niveau de remplissage
Puissance	9 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	95 kg

Marmite gaz, 700, 55L

2858021 PVC* 7 749,- € GTIN 4015613585239

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la marmite	CNS 18/10
Contenance	55 litre(s)
Contenance utile	50 litre(s)
Dimensions chaudière	Ø 400 mm | Hauteur: 450 mm
Type de chauffage	Indirect
Réglage de la température	2 niveaux
Raccord d'eau	1/2"
Robinet de vidange	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
Propriétés	Contrôle automatique du niveau de remplissage
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	15,5 kW
Remarque importante	Une cheminée d'évacuation est uniquement nécessaire lorsque l'appareil ne se trouve pas en dessous d'une hotte
Dimensions	L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids	92 kg

Cheminée CH

- Dimensions: L 544 x P 185 x H 1 120 mm
- Poids: 21,4 kg
- GTIN: 4015613486666

285060 PVC* 579,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Plaque de grillade 700-R

- Matériau: Fonte
- Modèle de plaque de braisage: Nervuré
- Avec gouttière à jus: Oui
- Dimensions: L 575 x P 375 x H 38 mm
- Poids: 24,1 kg
- GTIN: 4015613486635

285080 PVC* 235,- €

Plaque de braisage 700-G

- Matériau: Fonte
- Modèle de plaque de braisage: Lisse
- Avec gouttière à jus: Oui
- Dimensions: L 575 x P 375 x H 38 mm
- Poids: 22,3 kg
- GTIN: 4015613486642

285083 PVC* 235,- €

Réducteur 700

- Dimensions: L 375 x P 575 x H 38 mm
- Poids: 0,25 kg
- GTIN: 4015613486659

285085 PVC* 29,- €

Porte 700 40/80LR

- Matériau: CNS 18/10
- Butée de porte: Gauche / droite
- Butée de porte interchangeable: Oui
- Dimensions: L 395 x P 80 x H 460 mm
- Poids: 3,4 kg
- GTIN: 4015613486604

285050 PVC* 225,- €

Tiroirs 700, L350, 2pces

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 2
- Avec inserts en plastique: Non
- Dimensions: L 395 x P 660 x H 455 mm
- Poids: 17 kg
- GTIN: 4015613530642

284401 PVC* 1 119,- €

Roulettes 4S700

- Matériau: Plastique, Revêtement en caoutchouc
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 100 mm
- Charge max., chacun: 100 kg
- Dimensions: L 85 x P 170 x H 121 mm
- Poids: 2,91 kg
- GTIN: 4015613665986

285088 PVC* 209,- €

Chauffage chauffe-assiettes

- Matériau: CNS 18/10
- Tension: 230 V
- Puissance: 2 kW
- Dimensions: L 95 x P 280 x H 310 mm
- Poids: 5,9 kg
- GTIN: 4015613486758

296065 PVC* 625,- €

Série 900

La série 900 en acier inoxydable CNS 18/10 de qualité supérieure et massif est le choix idéal pour les cuisines professionnelles modernes avec des exigences élevées. De première qualité, flexible et performante.

Fourneau gaz 4 foyers, SO

2951131 | PVC* 3 049,- € | GTIN 4015613682099

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Répartition des zones de cuisson	1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	24,5 kW
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	95 kg

Fourneau gaz, 6 foyers, SO

2951121 | PVC* 4 269,- € | GTIN 4015613682105

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Répartition des zones de cuisson	1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	37,5 kW
Dimensions	L 1 200 x P 900 x H 900 mm
Poids	137,1 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Fourneau gaz 900, L900, 4PL, FE

2952171 | PVC* 4 298,- € | GTIN 4015613682747

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Répartition des zones de cuisson	1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Type de four	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 655 x P 550 x H 300 mm
Plage de température	de 60 °C à 300 °C
Puissance du four	8 kW
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	32,5 kW
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	146,4 kg

- 4 zones de cuisson
- 1 x 3,5 kW
- 1 x 5 kW
- 2 x 8 kW

- Four à gaz
- Puissance : 8 kW
- Format : 2/1 GN
- Dimensions : L 655 x P 550 x H 300 mm

- Performance optimale grâce aux brûleurs à double cercle

- Nettoyage facile
- Cuvettes de brûleurs avec fond amovible

Fourneau él.,4 foyers,four él.2/1GN

2952271 | PVC* 4 619,- € | GTIN 4015613682754

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Répartition des zones de cuisson	1 x 3,5 kw, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Type de four	Électrique
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 655 x P 550 x H 300 mm
Plage de température	de 70 °C à 300 °C
Puissance four	5,6 kW | 400 V | 3 NAC
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	24,5 kW
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	136,8 kg

Fourneau gaz,6 foyers,F gaz2/1GN,NS

2952291 PVC* 5 798,- € GTIN 4015613682761

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Répartition des zones de cuisson	1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Type de four	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 655 x P 550 x H 300 mm
Plage de température	de 60 °C à 300 °C
Puissance du four	8 kW
Type de support	Porte à battant
Dimensions soubassement	L 345 x P 835 x H 470 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	45,5 kW
Dimensions	L 1 200 x P 900 x H 900 mm
Poids	195,9 kg

Fourneau gaz,6 foyers,F él.2/1GN,NS

2952481 PVC* 5 998,- € GTIN 4015613682778

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Répartition des zones de cuisson	1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Type de four	Électrique
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 655 x P 550 x H 300 mm
Plage de température	de 70 °C à 300 °C
Tension du four	400 V
Raccord du four	3 NAC
Type de support	Porte à battant
Dimensions soubassement	L 345 x P 835 x H 470 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	37,5 kW
Dimensions	L 1 200 x P 900 x H 900 mm
Poids	186,6 kg

- 6 zones de cuisson
- 1 x 3,5 kW
- 2 x 5 kW
- 3 x 8 kW

- Four électrique
- Puissance : 5,6 kW
- Format : 2/1 GN
- Dimensions : L 655 x P 550 x H 300 mm

- Performance optimale grâce aux brûleurs à double cercle

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réchaud céramique 2 zones, SO

296411 | PVC* 2 998,- € | GTIN 4015613672830

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	2
Taille des zones de cuisson	2 x Ø 265 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 4 kW
Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Puissance	8 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm
Poids	36,8 kg

Réchaud céramique 4 zones, SO

296421 | PVC* 4 898,- € | GTIN 4015613668543

Matériau	CNS 18/10
Répartition des zones de cuisson	4 x 4 kW
Taille des zones de cuisson	4 x Ø 265 mm
Nombre de zones de cuisson	4
Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Puissance	16 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	61,6 kg

Fourneau cér. 4 PL, four él.2/1GN

296431 | PVC* 6 298,- € | GTIN 4015613672847

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	Ø 265 mm
Répartition des zones de cuisson	4 x 4 kW
Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
Type de four	Électrique
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 655 x P 550 x H 300 mm
Plage de température	de 70 °C à 300 °C
Puissance du four	5,6 kW
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Puissance	21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	101,6 kg

- 4 zones de cuisson
- Puissance par zone de cuisson : 4 kW
- Diamètre de chaque zone de cuisson : 265 mm

- Four électrique
- Puissance : 5,6 kW
- Format : 2/1 GN
- Dimensions : L 655 x P 550 x H 300 mm

- Utilisation facile : manettes particulièrement grandes, qui tiennent bien en main et avec des inscriptions faciles à lire

Fourneau él. 4 plaques, SO

296215 PVC* 3 849,- € GTIN 4015613673332

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	300 x 300 mm
Répartition des zones de cuisson	4 x 4 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Puissance	16 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	84,2 kg

Fourneau él. 900, L900, 4PL, FE

296325 PVC* 5 649,- € GTIN 4015613668536

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	300 x 300 mm
Répartition des zones de cuisson	4 x 4 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de four	Électrique
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 655 x P 550 x H 300 mm
Plage de température	de 70 °C à 300 °C
Puissance du four	5,6 kW
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Puissance	21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	125,2 kg

Fourneau él. à 6 plaques, FE 2/1GN

296217 PVC* 7 549,- € GTIN 4015613672861

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	6
Taille des zones de cuisson	300 x 300 mm
Répartition des zones de cuisson	6 x 4 kW
Type de zones de cuisson	Électrique
Type de four	Électrique
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 655 x P 550 x H 300 mm
Plage de température	de 70 °C à 300 °C
Puissance du four	5,6 kW
Dimensions soubassement	L 345 x P 835 x H 470 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Puissance	29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 1 200 x P 900 x H 900 mm
Poids	172,6 kg

- 6 zones de cuisson
- Puissance par zone de cuisson : 4 kW
- Dimensions de chaque zone de cuisson : 300 x 300 mm

- Four électrique
- Puissance : 5,6 kW
- Format : 2/1 GN
- Dimensions : L 655 x P 550 x H 300 mm

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réchaud à induction 2 zones, SO

296318 | PVC* 8 098,- € | GTIN 4015613671000

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	2
Taille des zones de cuisson	Ø 270 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 5 kW
Type de zones de cuisson	Induction
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Dimensions panneau de verre	L 320 x P 650 mm
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Zones chauffantes réglables séparément
Puissance	10 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm
Poids	53,8 kg

Réchaud à induction 4 zones, SO

296319 | PVC* 13 998,- € | GTIN 4015613672878

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Taille des zones de cuisson	Ø 270 mm
Répartition des zones de cuisson	4 x 5 kW
Type de zones de cuisson	Induction
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Dimensions panneau de verre	L 320 x P 650 mm
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Zones chauffantes réglables séparément
Puissance	20 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	84,6 kg

- 4 zones de cuisson
- Puissance par zone de cuisson : 5 kW
- Diamètre de chaque zone de cuisson : 270 mm

- Utilisation facile : manettes particulièrement grandes, qui tiennent bien en main et avec des inscriptions faciles à lire

Bain-marie él., SO

296303 PVC* 2 169,- € GTIN 4015613668567

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	1 x 1/1 GN
	1 x 1/3 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Robinet de sortie d'eau	Oui
Robinet d'arrivée d'eau	Oui
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm
Poids	36,4 kg

Compartiment 310

- Dimensions: L 23 x P 328 x H 13 mm
- Poids: 0,09 kg
- GTIN: 4015613682723

296308 PVC* 25,- €

Compartiment 685

- Dimensions: L 20 x P 685 x H 10 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613682716

296307 PVC* 39,- €

Bain-marie él., SO

296304 PVC* 2 898,- € GTIN 4015613672915

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	2 x 1/1 GN
	2 x 1/3 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Robinet de sortie d'eau	Oui
Robinet d'arrivée d'eau	Oui
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	7 kW | 400 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	54,2 kg

Compartiment 685

- Dimensions: L 20 x P 685 x H 10 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613682716

296307 PVC* 39,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Elément de travail, SO

296105 | PVC* 969,- € | GTIN 4015613672922

Matériau	CNS 18/10
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm
Poids	27,8 kg

Plan travail 900, L900, OU

296106 | PVC* 1 269,- € | GTIN 4015613672939

Matériau	CNS 18/10
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	43,3 kg

Braisière multifonction él.

296426 | PVC* 5 079,- € | GTIN 4015613672908

Matériau	CNS 18/10
Matériau du poêlon	CNS 18/10
Contenance	32 litre(s)
Dimensions poêle	L 630 x P 510 x H 110 mm
Plage de température	de 70 °C à 300 °C
Bac collecteur de graisse	Oui
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Cuve arrondie
Compris	1 bac collecteur 1/2 GN, 200 mm de profondeur
Puissance	10 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 900 x H 935 mm
Poids	98,2 kg

Plaque à snacker électrique 900, lisse

296507 | PVC* 2 698,- € | GTIN 4015613672946

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau de la plaque de braisage: Acier
- Modèle de plaque de braisage: Lisse
- Dimensions surface de cuisson: L 355 x P 760 mm
- Nombre de zones chauffantes: 1
- Type de support: Ouvert
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 900 mm à 950 mm
- Puissance: 7,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 400 x P 900 x H 900 mm
- Poids: 66,4 kg

Plaque grill él. lisse, SO

296510 | PVC* 3 698,- € | GTIN 4015613672960

- Matériau: Acier
- Matériau de la plaque de braisage: Acier
- Modèle de plaque de braisage: Lisse
- Dimensions surface de cuisson: L 755 x P 760 mm
- Nombre de zones chauffantes: 2
- Zones chauffantes réglables séparément: Oui
- Type de support: Ouvert
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 900 mm à 950 mm
- Puissance: 15 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 800 x P 900 x H 900 mm
- Poids: 123 kg

Plaque à snacker électriqu, 1/2+1/2, PO

296511 | PVC* 3 849,- € | GTIN 4015613672977

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau de la plaque de braisage: Acier
- Modèle de plaque de braisage: 1/2 lisse, 1/2 nervuré
- Dimensions surface de cuisson: L 755 x P 760 mm
- Nombre de zones chauffantes: 2
- Zones chauffantes réglables séparément: Oui
- Type de support: Ouvert
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 900 mm à 950 mm
- Puissance: 15 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 800 x P 900 x H 900 mm
- Poids: 121,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plaque grill gaz lisse, SO

2955041 | PVC* 2 439,- € | GTIN 4015613672953

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 355 x P 760 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	9 kW
Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm
Poids	63,8 kg

Plaque grill gaz, lisse

2955081 | PVC* 3 498,- € | GTIN 4015613668611

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 755 x P 760 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	18 kW
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	118 kg

Plaque à snacker à gaz, 1/2+1/2, SO

2955061 | PVC* 3 649,- € | GTIN 4015613672984

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	1/2 lisse, 1/2 nervuré
Dimensions surface de cuisson	L 755 x P 760 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	18 kW
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	115,2 kg

Bouchon d'obturation

- Matériau: Plastique
- Diamètre: 40 mm
- Dimensions: L 40 x P 40 x H 40 mm
- Poids: 0,07 kg
- GTIN: 4015613677033

286100 | PVC* 59,- €

Protection anti-éclaboussure 940

- Matériau: Acier inoxydable
- Grille: Non
- Dimensions: L 400 x P 720 x H 98 mm
- Poids: 3,05 kg
- GTIN: 4015613676944

296072 | PVC* 195,- €

Dosseret 980

- Matériau: Acier inoxydable
- Grille: Non
- Dimensions: L 870 x P 713 x H 98 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613677026

296078 | PVC* 205,- €

Friteuse électrique

296630 PVC* 3 098,- € GTIN 4015613673011

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	20 litre(s)
Nombre de paniers	1
Dimensions panier	L 290 x P 450 x H 115 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Puissance	17,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm
Poids	54,8 kg

Friteuse électrique avec 2 cuves

296970 PVC* 5 179,- € GTIN 4015613673028

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	20 litre(s)
Nombre de paniers	2
Dimensions panier	L 290 x P 450 x H 115 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Puissance	34,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	88,8 kg

Accessoires

Panier de rechange 20L, petit

- Dimensions panier: L 140 x P 450 x H 115 mm
- Dimensions: L 140 x P 670 x H 225 mm
- Poids: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677101

296633 PVC* 69,- €

Panier de rechange 20L, grand

- Dimensions panier: L 290 x P 450 x H 115 mm
- Dimensions: L 290 x P 670 x H 225 mm
- Poids: 1,25 kg
- GTIN: 4015613677118

296634 PVC* 79,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse à gaz

2959961 PVC* 3 409,- € GTIN 4015613670980

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	20 litre(s)
Dimensions cuve	L 290 x P 450 x H 115 mm
Nombre de paniers	1
Dimensions panier	L 290 x P 450 x H 115 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Puissance	0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance gaz	18 kW
Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm
Poids	71,8 kg

Friteuse à gaz avec 2 cuves

2959521 PVC* 5 698,- € GTIN 4015613673035

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	20 litre(s)
Nombre de paniers	2
Dimensions panier	L 290 x P 450 x H 115 mm
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Puissance	0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance gaz	36 kW
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	124,6 kg

Cheminée 900XL

- Dimensions: L 400 x P 170 x H 1 060 mm
- Poids: 13,6 kg
- GTIN: 4015613683010

285064 PVC* 375,- €

Panier de rechange 20L, petit

- Dimensions panier: L 140 x P 450 x H 115 mm
- Dimensions: L 140 x P 670 x H 225 mm
- Poids: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677101

296633 PVC* 69,- €

Panier de rechange 20L, grand

- Dimensions panier: L 290 x P 450 x H 115 mm
- Dimensions: L 290 x P 670 x H 225 mm
- Poids: 1,25 kg
- GTIN: 4015613677118

296634 PVC* 79,- €

Cuiseur pâtes él., 1 cuve

296311 PVC* 2 998,- € GTIN 4015613668581

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	GN 1/1
Contenance de la cuve	40 litre(s)
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Non fourni	Paniers
Puissance	9,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm
Poids	45,2 kg

Cuiseur à pâtes à gaz, 1 cuve

2953031 PVC* 3 149,- € GTIN 4015613673042

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	GN 1/1
Contenance de la cuve	40 litre(s)
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Propriétés	Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Non fourni	Paniers
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	13,9 kW
Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm
Poids	61,4 kg

Accessoires

Panier à pâtes GN 1/3, étroit

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Gastronorm: 1/3 GN
- Dimensions panier: L 145 x P 290 x H 205 mm
- Dimensions: L 145 x P 510 x H 340 mm
- Poids: 1,15 kg
- GTIN: 4015613677057

284124 PVC* 139,- €

Panier à pâtes GN 1/3

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Gastronorm: 1/3 GN
- Dimensions panier: L 160 x P 290 x H 205 mm
- Dimensions: L 160 x P 510 x H 335 mm
- Poids: 1,11 kg
- GTIN: 4015613677064

284114 PVC* 149,- €

Panier à pâtes GN 1/6

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Gastronorm: 1/6 GN
- Dimensions panier: L 140 x P 140 x H 205 mm
- Dimensions: L 260 x P 260 x H 305 mm
- Poids: 0,73 kg
- GTIN: 4015613677071

284117 PVC* 98,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Grill pierre lave gaz, SO

2954521 PVC* 2 489,- € GTIN 4015613672991

Matériau	CNS 18/10
Type de grille	Grille en V (pour viande)
Nombre de surfaces de grillade	1
Dimensions surface de grill	L 350 x P 505 mm
Grille réglable en hauteur	Oui
Nombre de zones chauffantes	1
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Quantité de remplissage de pierres de lave	7 kg
Compris	Pierres de lave pour premier remplissage
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	12 kW
Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm
Poids	49,7 kg

Grille ronde pour poisson

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de grille: Grille ronde (pour poisson)
- Dimensions surface de grill: L 350 x P 505 mm
- Bac collecteur de graisse: Non
- Dimensions: L 373 x P 548 x H 42 mm
- Poids: 6 kg
- GTIN: 4015613681917

296472 PVC* 298,- €

Grille en V pour viandes

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de grille: Grille en V (pour viande)
- Dimensions surface de grill: L 350 x P 505 mm
- Bac collecteur de graisse: Non
- Dimensions: L 373 x P 617 x H 32 mm
- Poids: 2,64 kg
- GTIN: 4015613681894

296471 PVC* 269,- €

Grill pierre lave gaz, SO

2954631 PVC* 3 749,- € GTIN 4015613673004

Matériau	Acier inoxydable
Type de grille	Grille en V (pour viande)
Nombre de surfaces de grillade	1
Dimensions surface de grill	L 750 x P 505 mm
Grille réglable en hauteur	Oui
Nombre de zones chauffantes	2
Type d'allumage	Allumage Piezo
Type de support	Porte à battant
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 900 mm à 950 mm
Quantité de remplissage de pierres de lave	21 kg
Compris	Pierres de lave pour premier remplissage
Type de gaz	Gaz naturel H Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
Puissance	24 kW
Dimensions	L 800 x P 900 x H 900 mm
Poids	103 kg

Grille à barreaux ronds pour poisson

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de grille: Grille ronde (pour poisson)
- Dimensions surface de grill: L 750 x P 505 mm
- Bac collecteur de graisse: Non
- Dimensions: L 377 x P 550 x H 45 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613681924

296474 PVC* 529,- €

Grille en V pour viandes

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de grille: Grille en V (pour viande)
- Dimensions surface de grill: L 750 x P 505 mm
- Bac collecteur de graisse: Non
- Dimensions: L 612 x P 772 x H 30 mm
- Poids: 4 kg
- GTIN: 4015613681900

296473 PVC* 479,- €

Pierres lave 7kg

- Dimensions: L 310 x P 310 x H 95 mm
- Poids: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 PVC* 49,- €

Braisière basculante 900 E87LEK

Braisière basculante de la série 900 en acier inoxydable de qualité supérieure Le poêlon est entièrement en acier inoxydable et a une contenance de max. 70 litres. Le modèle électrique avec système de basculement à moteur électrique est pourvu d'un robinet d'arrivée d'eau et est conçu pour être raccordé à l'eau froide ou à l'eau chaude.

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau du poêlon: Acier inoxydable
- Contenance: 87 litre(s)
- Contenance utile: 70 litre(s)
- Dimensions poêle: L 720 x P 610 x H 225 mm
- Plage de température: de 100 °C à 300 °C
- Robinet d'arrivée d'eau: Oui
- Raccord d'eau: Robinet eau froide ou chaude Ø 12 mm
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 900 mm à 950 mm
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 800 x P 900 x H 900 mm

	Dispositif basculant	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante 900 E87LEK	À moteur électrique	10,2 kW | 400 V | 50/60 Hz	162 kg	296677	9 149,- €	4015613745541
Braisière basculante 900 E87LHK	Manuel	9,9 kW | 400 V | 50/60 Hz	147,6 kg	296607	7 379,- €	4015613745558

Braisière basculante 900 G87LEK

Braisière basculante de la série 900 en acier inoxydable de qualité supérieure Le poêlon est entièrement en acier inoxydable et a une contenance de max. 70 litres. Le modèle au gaz avec système de basculement à moteur électrique est pourvu d'un robinet d'arrivée d'eau et est conçu pour être raccordé à l'eau froide ou à l'eau chaude.

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau du poêlon: Acier inoxydable
- Contenance: 87 litre(s)
- Contenance utile: 70 litre(s)
- Dimensions poêle: L 720 x P 610 x H 225 mm
- Type d'allumage: Allumage Piezo
- Flamme pilote: Oui
- Plage de température: de 100 °C à 300 °C
- Robinet d'arrivée d'eau: Oui
- Raccord d'eau: Robinet eau froide ou chaude Ø 12 mm
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 900 mm à 950 mm
- Type de gaz: Gaz naturel H, Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
- Puissance gaz: 22 kW
- Dimensions: L 800 x P 900 x H 900 mm

	Dispositif basculant	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante 900 G87LEK	À moteur électrique	0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz	157,2 kg	2956041	8 679,- €	4015613745565
Braisière basculante 900 G87LHK	Manuel	0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz	168 kg	2956731	6 998,- €	4015613745572

- Poêlon entièrement en acier inoxydable
- Contenance : 70 litres
- Dimensions intérieures : l 720 x P 610 x H 225 mm

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Cuiseur él., 100L

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau de la marmite: À double paroi
- Type de chauffage: Indirect
- Robinet de vidange: Oui
- Raccord d'eau: Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 900 mm à 950 mm
- Propriétés: Contrôle automatique du niveau de remplissage
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 800 x P 900 x H 900 mm

	Contenance	Contenance utile	Dimensions chaudière	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Cuiseur él., 100L	117 litre(s)	100 litre(s)	Ø 600 mm Hauteur: 415 mm	16 kW 400 V | 50/60 Hz	139,6 kg	296910	7 998,- €	4015613673141
Cuiseur él., 135L	152 litre(s)	135 litre(s)	Ø 600 mm Hauteur: 540 mm	18 kW 400 V | 50/60 Hz	145,8 kg	296911	8 598,- €	4015613673158

Cuiseur gaz, 100L

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau de la marmite: À double paroi
- Type de chauffage: Indirect
- Raccord d'eau: Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 900 mm à 950 mm
- Propriétés: Contrôle automatique du niveau de remplissage
- Puissance: 0,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz
- Type de gaz: Gaz naturel H
Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
- Puissance gaz: 21 kW
- Dimensions: L 800 x P 900 x H 900 mm

	Contenance	Contenance utile	Dimensions chaudière	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Cuiseur gaz, 100L	117 litre(s)	100 litre(s)	Ø 600 mm | Hauteur: 415 mm	144,4 kg	2959101	9 798,- €	4015613673103
Cuiseur gaz, 135L	152 litre(s)	135 litre(s)	Ø 600 mm | Hauteur: 540 mm	168 kg	2959021	9 998,- €	4015613673110

Cheminée 900XL

- Dimensions: L 400 x P 170 x H 1 060 mm
- Poids: 13,6 kg
- GTIN: 4015613683010

285064 PVC* 375,- €

Accessoires

Plaque de grillade 900-R

- Matériau: Fonte
- Modèle de plaque de braisage: Nervuré
- Avec gouttière à jus: Oui
- Dimensions: L 390 x P 390 x H 17 mm
- Poids: 10,64 kg
- GTIN: 4015613676920

296051 PVC* 355,- €

Plaque de braisage 900-G

- Matériau: Fonte
- Modèle de plaque de braisage: Lisse
- Avec gouttière à jus: Oui
- Dimensions: L 390 x P 390 x H 19 mm
- Poids: 10,76 kg
- GTIN: 4015613676937

296056 PVC* 315,- €

Réducteur

- Dimensions: L 260 x P 260 x H 18 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613676906

296086 PVC* 32,- €

Porte 900, fermée à droite

- Matériau: CNS 18/10
- Butée de porte: À droite
- Dimensions: L 391 x P 95 x H 501 mm
- Poids: 3,92 kg
- GTIN: 4015613680811

296014 PVC* 255,- €

Porte 900, fermée à gauche

- Matériau: CNS 18/10
- Butée de porte: À gauche
- Dimensions: L 391 x P 95 x H 501 mm
- Poids: 3,92 kg
- GTIN: 4015613680828

296015 PVC* 255,- €

Tiroir 900, L 360,ensemble 2 pièces

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 2
- Dimensions intérieures: L 310 x P 525 x H 95 mm
- Avec inserts en plastique: Non
- Propriétés: Pour l'installation sur place
- Dimensions: L 395 x P 700 x H 500 mm
- Poids: 10,56 kg
- GTIN: 4015613677088

296401 PVC* 449,- €

Roulettes 4S900

- Matériau: Plastique, Revêtement en caoutchouc
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 125 mm
- Charge max., chacun: 100 kg
- Dimensions: L 145 x P 155 x H 160 mm
- Poids: 3,34 kg
- GTIN: 4015613680804

295088 PVC* 249,- €

Chauffage 900H10

- Remarque importante: Uniquement montage en usine possible
- Puissance: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 470 x P 630 x H 130 mm
- Poids: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680798

296066 PVC* 698,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

TECHNIQUE DE CUISSON

Une cuisson parfaitement maîtrisée ?
Ce n'est pas si facile. Ou peut-être que si :
Car les systèmes de cuisson Bartscher garantissent une cuisson parfaite - que ce soit avec un four mixte, un four à convection ou un cuiseur sous vide.

Cuisinières d'entrée de gamme

Les cuisinières Bartscher classées d'entrée de gamme allient le confort des « grandes ».

Une solution de cuisson partout, là où vous souhaitez régaler vos invités pour de grandes occasions ou des évènements récurrents, par ex. dans la petite gastronomie, les maisons associatives ou pour les amateurs de cuisine ambitieux.

Cuisinière à gaz BGH 600-520

1519811 | PVC* 1 419,- € | GTIN 4015613707198

Cuisinière à gaz avec 5 feux dotés de différents niveaux de puissance – Les différentes tailles des brûleurs et le grand four multifonction émaillé créent la base optimale pour la préparation des plats les plus variés.

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de zones de cuisson	5
• Taille des zones de cuisson	4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm
• Répartition des zones de cuisson	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW
• Type de zones de cuisson	Gaz
• Brûleur à gaz	Brûleur à cercle unique Brûleur à triple cercle
• Type d'allumage	Allumage électrique à une main
• Type de four	Électrique
• Four multifonctions	Oui
• Fonctions du four	Air ventilé Gril Gril + chaleur de voûte Gril + chaleur de voûte + ventilateur Chaleur voûte / sole Chaleur de sole + ventilateur Décongeler
• Matériau de la chambre de cuisson	Émaillé
• Volume du four	104 litre(s)
• Dimensions four	L 690 x P 400 x H 340 mm
• Nombre de tiroirs	4
• Distance entre les tiroirs	70 mm
• Plage de température	de 50 °C à 250 °C
• Hotte aspirante	Oui
• Propriétés du four	Porte avec double vitrage Minuterie (5 - 55 min.) Éclairage du four
• Puissance four	2,5 kW | 230 V | Prêt à être branché
• Compris	1 plaque de four 2 grilles
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
• Propriétés	Grilles en fonte Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage Poignées en acier inoxydable Brûleur avec protection thermoélectrique Compartiment de rangement sous le four : L 660 x P 450 x H 120 mm
• Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses à propane (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
• Puissance	11,3 kW
• Dimensions	L 900 x P 600 x H 900 mm
• Poids	64 kg

- ▶ 5 zones de cuisson
- ▶ Répartition : 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW
- ▶ Dimensions : 4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm

- ▶ Four multifonction
- ▶ Volume : 104 litres
- ▶ Espace de cuisson : émaillé

Plaque

- Dimensions: L 666 x P 376 x H 25 mm
- Poids: 1,95 kg
- GTIN: 4015613721330

150958 PVC* 29,- €

Grille

- Dimensions: L 666 x P 360 x H 19 mm
- Poids: 1,01 kg
- GTIN: 4015613656557

150606 PVC* 22,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Cuisinière à gaz GHU 4110

2819991 | PVC* 2 439,- € | GTIN 4015613616940

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	4
Répartition des zones de cuisson	2 x 3,5 kW, 2 x 7 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Type d'allumage	Allumage manuel
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Air ventilé
Gastronorm	1/1 GN
Dimensions four	L 560 x P 390 x H 340 mm
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance four	3,1 kW | 230 V | Prêt à être branché
Compris	2 plaques 1 grille
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 850 mm à 910 mm
Propriétés	Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage Tiroir en dessous de la cuvette de brûleur Minuterie : 0 - 120 minutes
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournies
Puissance	21 kW
Dimensions	L 700 x P 700 x H 850 mm
Poids	100,8 kg

Plaque 1/1GN, 20 mm

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 1/1 GN
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 20 mm
- Poids: 1,45 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185 | PVC* 21,- €

Grille GN, 1/1, AI

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 1/1 GN
- Dimensions: L 325 x P 530 x H 10 mm
- Poids: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091 | PVC* 30,- €

Fourneau vitro 600, 5P, FE

155660 | PVC* 2 539,- € | GTIN 4015613469621

Matériau	CNS 18/10 Verre
Nombre de zones de cuisson	5
Taille des zones de cuisson	1 x Ø 120/210 mm, 1x Ø 170/265 mm, 1 x 210 mm, 2 x 145 mm
Répartition des zones de cuisson	1 x 0,7/2,1 kW, 1x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
Type de zones de cuisson	Vitrocéramique
Type de four	Électrique
Four multifonctions	Oui
Fonctions du four	Air ventilé | Gril | Chaleur voûte / sole
Matériau de la chambre de cuisson	Émaillé
Volume du four	100 litre(s)
Dimensions four	L 635 x P 435 x H 360 mm
Plage de température	de 50 °C à 250 °C
Propriétés du four	Minuterie Triple vitrage Éclairage du four
Puissance du four	2,5 kW
Compris	1 plaque de four 2 grilles
Pieds réglables en hauteur	Oui
Propriétés	Poignées en acier inoxydable
Puissance	11,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 900 x P 600 x H 890 mm
Poids	76 kg

Plaque de cuisson 665x375x20

- Dimensions: L 665 x P 375 x H 20 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613658629

150957 | PVC* 25,- €

Grille

- Dimensions: L 666 x P 360 x H 19 mm
- Poids: 1,01 kg
- GTIN: 4015613656557

150606 | PVC* 22,- €

Cuisinière à gaz MFGO 7040

1582051 PVC* 2 089,- € GTIN 4015613698878

La série de fourneaux à gaz MFG - des modèles d'entrée de gamme pour les professionnels avec une structure solide en acier inoxydable. Grâce à leur utilisation intuitive avec flamme pilote, ils sont parfait pour un usage quotidien dans la cuisine.

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de zones de cuisson	4
• Répartition des zones de cuisson	2 x 3,5 kW, 2 x 6 kW
• Type de zones de cuisson	Gaz
• Brûleur à gaz	Brûleur à cercle unique
• Type d'allumage	Allumage manuel
• Flamme pilote	Oui
• Type de support	Ouvert
• Dimensions soubassement	L 710 x P 620 x H 380 mm
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 910 mm à 955 mm
• Propriétés	Grilles en fonte Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage
• Type de gaz	Gaz naturel H Les buses à propane sont fournies
• Puissance	19 kW
• Dimensions	L 800 x P 700 x H 910 mm
• Poids	56,4 kg

- 4 zones de cuisson
- Brûleur : Brûleur circulaire
- Dimensions des zones de cuisson : 330 x 300 mm
- Répartition des zones de cuisson : 2 x 3,5 kW, 2 x 6 kW

- Type de soubassement : ouvert
- Dimensions du soubassement : L 710 x P 620 x H 380 mm

Cuisinière à gaz MFG 7340

1582001 PVC* 2 809,- € GTIN 4015613632315

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de zones de cuisson	4
• Répartition des zones de cuisson	2 x 3,5 kW, 2 x 6 kW
• Type de zones de cuisson	Gaz
• Brûleur à gaz	Brûleur à cercle unique
• Type d'allumage	Allumage manuel
• Flamme pilote	Oui
• Type de four	Électrique
• Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
• Gastronorm	2/1 GN
• Dimensions four	L 650 x P 580 x H 260 mm
• Plage de température	de 100 °C à 300 °C
• Hotte aspirante	Oui
• Puissance four	6 kW | 400 V | 2 NAC
• Compris	1 grille
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 910 mm à 955 mm
• Propriétés	Grilles en fonte Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage Poignées en acier inoxydable
• Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
• Puissance	19 kW
• Dimensions	L 800 x P 700 x H 910 mm
• Poids	108,4 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Cuisinière à gaz MFGO 7060

1582101 PVC* 2 579,- € GTIN 4015613635033

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones de cuisson	6
Répartition des zones de cuisson	3 x 3,5 kW, 3 x 6 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à cercle unique
Type d'allumage	Allumage manuel
Flamme pilote	Oui
Type de support	Ouvert Division inégale
Pieds réglables en hauteur	Oui
Propriétés	Grilles en fonte Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	28,5 kW
Dimensions	L 1 200 x P 700 x H 910 mm
Poids	79,2 kg

Cuisinière à gaz MFG 7360

1582201 PVC* 3 429,- € GTIN 4015613635040

La série de fourneaux à gaz MFG - Des modèles d'entrée de gamme pour les professionnels avec une structure solide en acier inoxysable. Grâce à leur utilisation intuitive avec flamme pilote, ils sont parfait pour un usage quotidien dans la cuisine.

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones de cuisson	6
Répartition des zones de cuisson	3 x 3,5 kW, 3 x 6 kW
Type de zones de cuisson	Gaz
Brûleur à gaz	Brûleur à cercle unique
Type d'allumage	Allumage manuel
Flamme pilote	Oui
Type de four	Électrique
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Gastronorm	2/1 GN
Dimensions four	L 650 x P 580 x H 260 mm
Plage de température	de 100 °C à 300 °C
Hotte aspirante	Oui
Puissance four	6 kW | 400 V | 2 NAC
Compris	1 grille
Type de support	Ouvert
Pieds réglables en hauteur	Oui
Propriétés	Grilles en fonte Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage Poignées en acier inoxydable
Type de gaz	Gaz naturel H (20 mbar) Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
Puissance	28,5 kW
Dimensions	L 1 200 x P 700 x H 910 mm
Poids	129,4 kg

- 6 zones de cuisson
- Brûleur à gaz : Brûleur à cercle unique
- Taille des zones de cuisson : 330 x 300 mm
- Répartition des zones de cuisson : 3 x 3,5 kW, 3 x 6 kW

- Four électrique
- GN 2/1

Accessoires

Plaque 2/1GN, 20 mm

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 2/1 GN
- Dimensions: L 650 x P 530 x H 20 mm
- Poids: 2,7 kg
- GTIN: 4015613271699

A101181 PVC* 39,- €

Grille GN, 2/1, AI

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 2/1 GN
- Dimensions: L 650 x P 530 x H 10 mm
- Poids: 1,93 kg
- GTIN: 4016098175267

A101092 PVC* 46,- €

Cuisinières wok

Cuisinière wok à gaz de table GWTH1

1052303 | PVC* 1 139,- € | GTIN 4015613630977

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	1
Taille des zones de cuisson	Ø 290 mm
Répartition des zones de cuisson	1 x 11,5 kW
Type de zones de cuisson	Support de wok
Brûleur à gaz	Brûleur haute performance
Type d'allumage	Allumage manuel
Flamme pilote	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Pieds réglables en hauteur	Oui
Propriétés	Brûleur amovible sans outil Brûleur avec protection thermoélectrique Zones de cuisson sans support de wok, pour casseroles à partir de 200 mm de Ø
Type de gaz	Gaz liquéfié (50 mbar) Les buses à gaz naturel H (20 mbar) sont fournies
Puissance	11,5 kW
Dimensions	L 400 x P 600 x H 415 mm
Poids	25,4 kg

Cuisinière à wok, 2 brûleurs

1052103 | PVC* 2 039,- € | GTIN 4015613610764

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	2
Taille des zones de cuisson	Ø 290 mm
Répartition des zones de cuisson	2 x 11,5 kW
Type de zones de cuisson	Support de wok
Brûleur à gaz	Brûleur haute performance
Type d'allumage	Allumage manuel
Flamme pilote	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 960 mm à 985 mm
Propriétés	Brûleur amovible sans outil Brûleur avec protection thermoélectrique Zones chauffantes réglables séparément Zones de cuisson sans support de wok, pour casseroles à partir de 200 mm de Ø
Type de gaz	Gaz liquéfié (50 mbar) Les buses à gaz naturel H (20 mbar) sont fournies
Puissance	23 kW
Dimensions	L 900 x P 600 x H 960 mm
Poids	58 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Cuisinière à wok, 3 brûleurs

1053103 | PVC* 2 759,- € | GTIN 4015613610771

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	3
Taille des zones de cuisson	Ø 290 mm
Répartition des zones de cuisson	3 x 11,5 kW
Type de zones de cuisson	Support de wok
Brûleur à gaz	Brûleur haute performance
Type d'allumage	Allumage manuel
Flamme pilote	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 960 mm à 985 mm
Propriétés	Brûleur amovible sans outil
	Brûleur avec protection thermoélectrique
	Zones chauffantes réglables séparément
	Zones de cuisson sans support de wok, pour casseroles à partir de 200 mm de Ø
Type de gaz	Gaz liquéfié (50 mbar)
	Les buses à gaz naturel H (20 mbar) sont fournies
Puissance	34,5 kW
Dimensions	L 1 500 x P 600 x H 960 mm
Poids	85 kg

Accessoires

Sauteuse Wok acier, 360mm

- Matériau: Acier
- Type de fond: Rond
- Contenance: 5 litre(s)
- Diamètre: 360 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 100 mm
- Avec contre-poignée: Non
- Compatible avec l'induction: Oui
- Dimensions: L 560 x P 360 x H 95 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313

A105960 | PVC* 117,- €

Sauteuse Wok W380R

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de fond: Rond
- Contenance: 5 litre(s)
- Diamètre: 380 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 110 mm
- Propriétés de la poignée: Poignée(s) froide(s)
- Avec contre-poignée: Oui
- Compatible avec l'induction: Oui
- Dimensions: L 635 x P 380 x H 220 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613586793

105831 | PVC* 79,- €

Sauteuse wok W385R

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de fond: Rond
- Contenance: 6 litre(s)
- Diamètre: 385 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 160 mm
- Propriétés de la poignée: Résistant à la chaleur
- Avec contre-poignée: Non
- Compatible avec l'induction: Oui
- Dimensions: L 645 x P 385 x H 160 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613668451

A105971 | PVC* 69,- €

Réchaud sur pieds E 1K350

105343 PVC* 1 249,- € GTIN 4015613126036

Matériau	CNS 18/10
Diamètre de la zone de cuisson	300 mm
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Puissance	3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 500 x P 500 x H 520 mm
Poids	16,4 kg

Réchaud sur pieds E 1K500

105325 PVC* 1 259,- € GTIN 4015613633244

Matériau	Acier inoxydable
Diamètre de la zone de cuisson	400 mm
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Puissance	5 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 570 x P 590 x H 515 mm
Poids	34,2 kg

Réchaud sur pieds G-1KB 1K700

1086003S PVC* 289,- € GTIN 4015613395982

Matériau	CNS 18/10 cadre à nervures en fonte
Brûleur à gaz	Brûleur puissant
Type d'allumage	Allumage Piezo
Sécurité d'allumage	Oui
Flamme pilote	Non
Type de gaz	Gaz liquéfié Les buses à gaz naturel sont fournies
Remarque importante	Le diamètre de la casserole doit être d'au moins 22,5 cm Un réducteur de pression de max. 50 mbars est nécessaire
Puissance	7 kW
Dimensions	L 400 x P 440 x H 390 mm
Poids	12,8 kg

Réchaud sur pieds G-2KB 1K700

1051403 PVC* 1 219,- € GTIN 4015613734552

Matériau	CNS 18/10 cadre à nervures en fonte
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Type d'allumage	Allumage manuel
Sécurité d'allumage	Oui
Flamme pilote	Oui
Type de gaz	Gaz liquéfié Buses à gaz H er L fournies
Charge max.	70 kg
Remarque importante	Le diamètre de la casserole doit être d'au moins 22,5 cm Un réducteur de pression de max. 50 mbars est nécessaire
Puissance	7 kW
Dimensions	L 450 x P 475 x H 500 mm
Poids	20,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réchaud sur pieds G-WB 1K1250

1051503 PVC* 1 679,- € GTIN 4015613734545

- Matériau: CNS 18/10, cadre à nervures en fonte
- Brûleur à gaz: Brûleur à boutons
- Type d'allumage: Allumage manuel
- Sécurité d'allumage: Oui
- Flamme pilote: Oui
- Type de gaz: Gaz liquéfié, Buses à gaz H er L fournies
- Charge max.: 70 kg
- Remarque importante: Le diamètre de la casserole doit être d'au moins 22,5 cm, Un réducteur de pression de max. 50 mbars est nécessaire
- Puissance: 12,5 kW
- Dimensions: L 660 x P 590 x H 520 mm
- Poids: 28,6 kg

Réchaud sur pieds G-WB 1K1250 XL

1051603 PVC* 1 998,- € GTIN 4015613734088

Réchaud sur pieds au format XXL : ce réchaud sur pied à gaz se distingue par sa hauteur pratique et par sa structure solide. Grâce à son faible poids, il peut également être utilisé de manière flexible.

- Matériau: CNS 18/10, cadre à nervures en fonte
- Brûleur à gaz: Brûleur à boutons
- Type d'allumage: Allumage manuel
- Sécurité d'allumage: Oui
- Flamme pilote: Oui
- Type de gaz: Gaz liquéfié, Buses à gaz H er L fournies
- Charge max.: 70 kg
- Propriétés: Bac collecteur sous le brûleur
- Remarque importante: Le diamètre de la casserole doit être d'au moins 28 cm, Un réducteur de pression de max. 50 mbars est nécessaire
- Puissance: 12,5 kW
- Dimensions: L 590 x P 680 x H 820 mm
- Poids: 31 kg

Accessoires

Set de raccordement au gaz GW-AI

- Utilisable dans: Intérieur et extérieur
- Dimensions: L 64 x P 61 x H 27 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557

500180 PVC* 129,- €

Réchaud à gaz 1K750

1054503 | PVC* 172,- € | GTIN 4015613467764

Matériau	Fonte
Nombre de zones de cuisson	1
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	7,5 kW
Brûleur à gaz	Brûleur à boutons
Type d'allumage	Allumage manuel
Sécurité d'allumage	Oui
Flamme pilote	Non
Consommation de gaz à plein régime	527 g / h
Pression normale	50 mbar
Type de gaz	Propane
Puissance	7,5 kW
Dimensions	L 398 x P 570 x H 170 mm
Poids	6 kg

Réchaud à gaz 1K1050

1054603 | PVC* 81,- € | GTIN 4015613682860

Matériau	Acier Fonte
Nombre de zones de cuisson	1
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	10,5 kW
Diamètre des casseroles	Casserole : 200 - 300 mm Wok : 400 - 560 mm
Brûleur à gaz	Brûleur à boutons
Type d'allumage	Allumage Piezo
Sécurité d'allumage	Oui
Flamme pilote	Non
Consommation de gaz à plein régime	764 g / h
Propriétés	Charge max. : 28 kg
Pression normale	50 mbar
Remarque importante	Peut uniquement être utilisé à l'extérieur Livraison sans kit de raccordement au gaz
Type de gaz	Propane
Puissance	10,5 kW
Dimensions	L 410 x P 540 x H 180 mm
Poids	4,8 kg

Accessoires

Set de raccordement au gaz GW-AI

- Utilisable dans: Intérieur et extérieur
- Dimensions: L 64 x P 61 x H 27 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557

500180 | PVC* 129,- €

Grand poêlon, fonte, Ø800

- Matériau: Fonte
- Diamètre du fond: 800 mm
- Hauteur de poêle: 120 mm
- Manche amovible: Oui
- Dimensions: L 1 500 x P 800 x H 120 mm
- Poids: 44 kg
- GTIN: 4015613209890

699315 | PVC* 675,- €

Grand poêlon, fonte, divisé Ø800

- Matériau: Fonte
- Division: Divisé en 2
- Diamètre du fond: 800 mm
- Hauteur de poêle: 120 mm
- Hauteur de la traverse: 75 mm
- Manche amovible: Oui
- Dimensions: L 1 500 x P 800 x H 120 mm
- Poids: 47 kg
- GTIN: 4015613210049

699318 | PVC* 685,- €

Grande poêle fonte, divisée Ø800

- Matériau: Fonte
- Division: Divisé en 3
- Diamètre du fond: 800 mm
- Hauteur de poêle: 120 mm
- Hauteur de la traverse: 75 mm
- Manche amovible: Oui
- Dimensions: L 1 500 x P 800 x H 120 mm
- Poids: 49,2 kg
- GTIN: 4015613632346

699316 | PVC* 715,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Braisière basculante E80LHK

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau du poêlon: Acier au nickel-chrome
- Plage de température: de 45 °C à 300 °C
- Dispositif basculant: Manuel
- Robinet d'arrivée d'eau: Oui
- Raccord d'eau: 12 mm
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 910 mm
- Propriétés: L'alimentation électrique est coupée en cas de panne; Résistances en « Incoloy 800 »
- Raccord d'appareil: 3 NAC

	Contenance	Contenance utile	Dimensions poêle	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante E80LHK	80 litre(s)	70 litre(s)	L 798 mm P 570 mm H 200 mm	9,9 kW 400 V | 50 Hz	L 900 mm P 900 mm H 900 mm	158 kg	193036	6 329,- €	4015613721224
Braisière basculante E120LHK	120 litre(s)	100 litre(s)	L 1090 mm P 560 mm H 225 mm	14,8 kW 400 V | 50 Hz	L 1 200 mm P 900 mm H 900 mm	237 kg	193062	9 998,- €	4015613723464

Braisière basculante G80LHK

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau du poêlon: Acier au nickel-chrome
- Plage de température: de 100 °C à 300 °C
- Dispositif basculant: Manuel
- Robinet d'arrivée d'eau: Oui
- Raccord d'eau: 12 mm
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 910 mm
- Flamme pilote: Oui
- Type d'allumage: Allumage Piezo
- Propriétés: Chauffage au gaz par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable; Système de sécurité avec élément thermique
- Type de gaz: Gaz naturel H

	Contenance	Contenance utile	Dimensions poêle	Puissance gaz	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante G80LHK	80 litre(s)	70 litre(s)	L 798 mm P 570 mm H 200 mm	22 kW	L 900 mm P 900 mm H 900 mm	162,6 kg	1930311	6 149,- €	4015613721231
Braisière basculante G120LHK	120 litre(s)	100 litre(s)	L 1090 mm P 560 mm H 225 mm	30 kW	L 1 200 mm P 900 mm H 900 mm	220 kg	1930511	9 649,- €	4015613723471

Marmites E113L

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la marmite	Acier inoxydable
• Réglage de la température	2 niveaux
	Thermostatique
• Type de chauffage	Indirect
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	Chauffe
	Niveau d'eau
• Robinet de vidange	Oui
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
• Propriétés	Contrôle automatique du niveau d'eau dans la gaine intermédiaire
	Arrêt automatique en cas de panne
	Contrôle de la pression : robinet en entonnoir avec vanne de sécurité (calibré à 0,5 bar)
	Chauffage électrique par résistance blindée « Incoloy 800 » en alliage spécial
	Batterie mixte pour eau froide et eau chaude
• Disponible sur demande	Marmite pour chauffe à la vapeur
• Raccord d'appareil	3 NAC

	Contenance	Contenance utile	Dimensions chaudière	Raccord d'eau	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Marmites E113L	113 litre(s)	102 litre(s)	Ø 600 mm Hauteur: 415 mm	Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm	16 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	143 kg	280015	8 669,- €	4015613705378
Marmites E145L	145 litre(s)	135 litre(s)	Ø 600 mm Hauteur: 540 mm	Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm	18 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	155 kg	280016	9 079,- €	4015613705392
Marmites E220L	220 litre(s)	200 litre(s)	Ø 750 mm Hauteur: 520 mm	R1/2"	32 kW 400 V 50/60 Hz	L 1 000 mm P 1 150 mm H 900 mm	235 kg	280021	12 645,- €	4015613353326
Marmites E342L	342 litre(s)	317 litre(s)	Ø 900 mm Hauteur: 570 mm	R1/2"	36 kW 400 V 50/60 Hz	L 1 150 mm P 1 300 mm H 900 mm	280 kg	280022	14 429,- €	4015613353333
Marmites E480L	480 litre(s)	455 litre(s)	Ø 900 mm Hauteur: 780 mm	R1/2"	36 kW 400 V 50/60 Hz	L 1 150 mm P 1 300 mm H 1 030 mm	300 kg	280023	19 349,- €	4015613353340

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Marmites G113L

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la marmite	Acier inoxydable
• Réglage de la température	2 niveaux
• Type d'allumage	Allumage Piezo
• Type de chauffage	Indirect
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	Chauffe
	Niveau d'eau
• Robinet de vidange	Oui
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
• Propriétés	Contrôle automatique du niveau d'eau dans la gaine intermédiaire
	Arrêt automatique en cas de panne
	Contrôle de la pression : robinet en entonnoir avec vanne de sécurité (calibré à 0,5 bar)
	Chauffage au gaz par brûleurs en acier inoxydable avec rendement élevé
	Arrivée de gaz pour les brûleurs assurée par une électrovalve
	Batterie mixte pour eau froide et eau chaude
• Type de gaz	Gaz naturel H

	Contenance	Contenance utile	Dimensions chaudière	Raccord d'eau	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Marmites G113L	113 litre(s)	102 litre(s)	Ø 600 mm Hauteur: 415 mm	Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm	21 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	143 kg	2800021	8 869,- €	4015613705354
Marmites G150L	150 litre(s)	145 litre(s)	Ø 600 mm Hauteur: 540 mm	Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm	21 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	153 kg	2800031	9 279,- €	4015613705361
Marmites G342L	342 litre(s)	317 litre(s)	Ø 900 mm Hauteur: 570 mm	R1/2"	48 kW	L 1 150 mm P 1 300 mm H 900 mm	277 kg	2800071	14 779,- €	4015613353203
Marmites G480L	480 litre(s)	455 litre(s)	Ø 900 mm Hauteur: 780 mm	R1/2"	58 kW	L 1 150 mm P 1 300 mm H 1 030 mm	305 kg	2800081	19 169,- €	4015613353210

Accessoires

Tamis d'écoulement pour marmite

- Dimensions: L 110 x P 145 x H 80 mm
- Poids: 0,07 kg
- GTIN: 4015613720951

296999 PVC* 44,- €

Poste de cuisson KST3240 Plus

107290 | PVC* 10 398,- € | GTIN 4015613697093

Poste de cuisson mobile optimisé pour une présentation professionnelle en Front-Cooking. Du réchaud à induction de 230 V à la plaque de gril solide de la série 650 avec 400 V - avec jusqu'à 3 appareils sur table, ce poste est extrêmement flexible et convient parfaite à la cuisine de catering et d'évènements et au Front-Cooking.

• Matériau	CNS 18/10
• Avec vitrine en verre	Oui
• Type de vitrine en verre côté utilisateur	Ouvert
• Dimensions vitrine verre	L 1475 x P 740 x H 345 mm
• Réglage du ventilateur	À 4 niveaux
• Nombre de niches réglables	1
• Équipé de	Compartiment de rangement sous les niches, dimensions : L 1 200 x P 600 x H 150 mm 4 récipients GN 1/9 GN, 100 mm de profondeur pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine Ventilation intégrée avec filtre labyrinthe
• Nombre de filtres	3
• Filtre de protection contre les flammes	Type A
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Éclairage	LED Protection contre les postillons et la toux
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Propriétés de la niche réglable	Conçu pour max.: 3 appareils de table Surface de pose : L 1208 x P 600 mm 5 prises : 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
• Puissance	24 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 1 520 x P 770 x H 1 263 mm
• Poids	146 kg

- ▶ 1 niche d'encastrement
- ▶ Surface : L 1208 x P 600 mm
- ▶ Conçue pour max.: 3 appareils sur table

- ▶ 5 prises
- ▶ 3 x 230 V
- ▶ 2 x 400 V 16A CEE

- ▶ Ventilation intégrée
- ▶ Avec filtre à labyrinthe en inox
- ▶ À 4 niveaux

- ▶ 4 récipients GN
- ▶ 1/9 GN, 100 mm de profondeur

Les appareils Bartscher suivants peuvent être utilisés dans le poste de cuisson :

Sans plate-forme – 2 appareils

- Réchaud électrique, 4 plaques – série 600 Imbiss, code-no. 131734
- Réchaud électrique, 4 feux – série 600 Imbiss, code-no. 131850
- Plaque grillade lisse, largeur 600 mm – série 600 Imbiss, code-no. 132125
- Bain-marie, GN 1 x 1/1 + GN 2 x 1/4 – série 600 Imbiss, code-no. 131770

Sans plate-forme – 3 appareils

- Réchaud électrique, 2 plaques – série 600 Imbiss, code-no. 131723
- Réchaud électrique, 2 feux – série 600 Imbiss, code-no. 131800
- Plaque grillade lisse, largeur 400 mm – série 600 Imbiss, code-no. 132115
- Bain-marie GN 3 x 1/4 – série 600 Imbiss, code-no. 131760
- Réchaud électrique, 2 plaques – série 650 Snack, code-no. 115006[1]
- Bain-marie GN 1/1, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115121[1]
- Plaque grillade lisse, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115118[1]
- Friteuse, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115214[1]
- Élément de travail, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115117[1]
- Plaque grillade GDP 320E, lisse, code-no. A370031
- Plaque grillade GDP 320E, rainurée, code-no. 370035
- Braisière multifonction 300, code-no. 370205

[1]Disponible sur demande

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Filtre à charbon KST3240 Plus

- Matériau: Charbon actif
- Dimensions: L 1 120 x P 445 x H 10 mm
- Poids: 0,21 kg
- GTIN: 4015613681634

107273 PVC* 37,- €

Plate-forme 100 KST3240 Plus

- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions: L 400 x P 595 x H 100 mm
- Poids: 3,08 kg
- GTIN: 4015613682549

107276 PVC* 195,- €

Tablette latérale KST3240 Plus

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: À gauche, À droite
- Compris: Matériel de fixation
- Dimensions: L 700 x P 350 x H 80 mm
- Poids: 4,35 kg
- GTIN: 4015613695341

107279 PVC* 549,- €

Filtre zéolite KST3240 Plus

- Matériau: Zéolite
- Dimensions: L 462 x P 380 x H 23 mm
- Poids: 3,64 kg
- GTIN: 4015613692326

107274 PVC* 209,- €

Plate-forme 200 KST3240 Plus

- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions: L 400 x P 595 x H 200 mm
- Poids: 7,37 kg
- GTIN: 4015613684659

107277 PVC* 369,- €

Glissière à plateaux KST3240 Plus

- Matériau: CNS 18/10
- Compris: Matériel de fixation
- Dimensions: L 1 490 x P 345 x H 130 mm
- Poids: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695334

107278 PVC* 435,- €

Avec plate-forme 100 KST3240 Plus – 3 appareils

- Wok à induction, code-no. 105840
- Wok à induction, code-no. 105871
- Wok à induction, code-no. 105872

Avec plate-forme 200 KST3240 Plus – 3 appareils

- Réchaud électrique, code-no. 104904
- Réchaud électrique, code-no. 104906
- Réchaud à induction IK 30T-1, code-no. 105991
- Réchaud à induction IK 30TCS-1, code-no. 105991S
- Réchaud à induction IK 35TC, code-no. 105843
- Réchaud à induction IK 35TCS, code-no. 105843S
- Réchaud à induction IK 35SK, code-no. 105837
- Réchaud à induction, code-no. A105942
- Réchaud à induction, code-no. 105984
- Réchaud à induction, code-no. 105993
- Réchaud à induction, code-no. 105994
- Wok à induction IW 35, code-no. 105986

Sous réserve de modifications techniques. | *PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente.

Fours à convection

Four Con. universel

A120880 PVC* 398,- € GTIN 4015613404073

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Dimensions intérieures	L 404 x P 308 x H 254 mm
Nombre de tiroirs	4
Type de tiroirs	Vertical
Distance entre les tiroirs	55 mm
Fonctions	Air ventilé
Plage de température	de 50 °C à 250 °C
Temps de chauffe	Env. 6 minutes (163 °C)
Réglage de la température	Thermostatique
	En continu
Réglage de la durée	de 0 à 120 minutes
Minuterie	Oui
Thermostat	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Compris	1 plaque
	1 grille
Puissance	2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 530 x P 495 x H 320 mm
Poids	17,5 kg

Plaque four A120880

- Dimensions: L 400 x P 280 x H 11 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613404127

A120702 PVC* 19,50 €

Grille four A120880

- Dimensions: L 400 x P 290 x H 20 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613404110

A120701 PVC* 16,50 €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Série AT

Four à convection AT110

120789 PVC* 489,- € GTIN 4015613496924

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Dimensions intérieures	L 350 x P 290 x H 275 mm
Nombre de tiroirs	3
Format des tiroirs	1/2 GN
Distance entre les tiroirs	70 mm
Fonctions	Air ventilé
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Temps de chauffe	Env. 3 minutes (180 °C)
Réglage de la température	En continu
Réglage de la durée	de 0 à 120 minutes
Minuterie	Oui
Nombre de programmes de cuisson	1
Nombre de phases de cuisson	1
Nombre de moteurs	1
Vitesse du ventilateur	1 niveau
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Chauffe
Propriétés	Porte avec double vitrage Chambre de cuisson arrondie Glissières de support amovibles Signal sonore lorsque le temps est écoulé
Degré de protection	IPX3
Compris	3 grilles
Puissance	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 460 x P 575 x H 465 mm
Poids	25,5 kg

▶ Jusqu'à 3 x 1/2 GN

▶ Glissières de support amovibles

▶ Porte avec double vitrage

Tôle GN, 1/2 bord renforcé

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 1/2 GN
- Dimensions: L 325 x P 265 x H 25 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4015613271750

A101190 PVC* 13,50 €

Grille 1/2 GN

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 1/2 GN
- Dimensions: L 325 x P 265 x H 56 mm
- Poids: 0,52 kg
- GTIN: 4015613678696

786006 PVC* 39,- €

Four à convection AT90

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions intérieures: L 460 x P 370 x H 350 mm
- Nombre de tiroirs: 4
- Format des tiroirs: 438 x 315 mm
- Distance entre les tiroirs: 70 mm
- Fonctions: Air ventilé
- Plage de température: de 50 °C à 300 °C
- Temps de chauffe: Env. 8 minutes (150°C)
- Réglage de la température: Mécanique | En continu
- Réglage de la durée: de 0 à 120 minutes
- Minuterie: Oui
- Éclairage intérieur: Oui
- Nombre de programmes de cuisson: 1
- Nombre de phases de cuisson: 1
- Nombre de moteurs: 2
- Vitesse du ventilateur: 1 niveau
- Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt | Chauffe
- Propriétés: Porte avec double vitrage; Chambre de cuisson arrondie; Glissières de support amovibles; Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- Degré de protection: IPX3
- Compris: 4 plaques
- Raccord d'appareil: Prêt à être branché
- Dimensions: L 595 x P 615 x H 580 mm

	Matériau de la chambre de cuisson	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Four à convection AT90	Émaillé	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz	38 kg	A120786	498,- €	4015613400655
Four à convection AT90-ST	Acier inoxydable	2,7 kW | 230 V | 50 Hz	37,4 kg	120879	535,- €	4015613717081

Four à convection AT90-MDI

A120796 | PVC* 598,- € | GTIN 4015613712147

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la chambre de cuisson: Émaillé
- Dimensions intérieures: L 460 x P 370 x H 350 mm
- Nombre de tiroirs: 4
- Format des tiroirs: 438 x 315 mm
- Distance entre les tiroirs: 70 mm
- Fonctions: Air ventilé
- Plage de température: de 50 °C à 300 °C
- Temps de chauffe: Env. 8 minutes (150°C)
- Réglage de la température: Électronique | Par intervalles de 1 °C
- Réglage de la durée: de 0 à 120 minutes
- Minuterie: Oui
- Affichage LED: Oui
- Éclairage intérieur: Oui
- Nombre de programmes de cuisson: 1
- Nombre de phases de cuisson: 1
- Nombre de moteurs: 2
- Vitesse du ventilateur: 1 niveau
- Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt | Chauffe
- Propriétés: Manette avec affichage numérique pour la température et la durée; Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température; Porte avec double vitrage; Chambre de cuisson arrondie; Glissières de support amovibles; Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- Degré de protection: IPX3
- Compris: 4 plaques
- Puissance: 2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil: Prêt à être branché
- Dimensions: L 595 x P 615 x H 580 mm
- Poids: 38,4 kg

▶ Manette avec affichage numérique pour la température et la durée

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Four à convection AT90-DIG

A120799 | PVC* 819,- € | GTIN 4015613635149

Le modèle entièrement numérique du four AT90 permet non seulement les cuissons fiables et homogènes auxquelles vous êtes habitués mais également une commande tactile facile avec affichage numérique pour une parfaite vue d'ensemble.

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
• Dimensions intérieures	L 460 x P 370 x H 350 mm
• Nombre de tiroirs	4
• Format des tiroirs	438 x 315 mm
• Distance entre les tiroirs	70 mm
• Fonctions	Air ventilé
• Plage de température	de 50 °C à 300 °C
• Temps de chauffe	Env. 8 minutes (150°C)
• Réglage de la température	Électronique Par intervalles de 1 °C
• Réglage de la durée	de 0 à 99 minutes
• Minuterie	Oui
• Affichage LED	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Nombre de programmes de cuisson	1
• Nombre de phases de cuisson	1
• Nombre de moteurs	2
• Vitesse du ventilateur	1 niveau
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt Éclairage intérieur Minuterie
• Propriétés	Chambre de cuisson arrondie Glissières de support amovibles Affichage numérique pour la température et la durée Porte avec double vitrage Signal sonore lorsque le temps est écoulé
• Degré de protection	IPX3
• Compris	4 plaques
• Puissance	2,67 kW | 230 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	Prêt à être branché
• Dimensions	L 596 x P 615 x H 575 mm
• Poids	38,4 kg

► Type des glissières : horizontales
► Format : 438 x 315 mm
► Nombre : 4

► Glissières de support amovibles

► Porte avec double vitrage

Accessoires

Plaque 438x315x10

- Matériau: Aluminium
- Dimensions: L 438 x P 315 x H 10 mm
- Poids: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658384

786004 | PVC* 19,- €

Grille 438x315x15

- Dimensions: L 438 x P 315 x H 15 mm
- Poids: 0,66 kg
- GTIN: 4015613658407

786005 | PVC* 19,- €

Four Con. AT120

A120788 PVC* 798,- € GTIN 4015613400662

Intelligence de cuisson pour les grillades et la cuisson.
À toute vapeur jusqu'à 300°C - la série AT comprend une grande variété de fours à convection.

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
• Dimensions intérieures	L 460 x P 375 x H 360 mm
• Nombre de tiroirs	4
• Format des tiroirs	438 x 315 mm
• Distance entre les tiroirs	70 mm
• Fonctions	Air ventilé Fonction gril Humidification
• Puissance du gril	2 kW
• Plage de température	de 50 °C à 300 °C
• Temps de chauffe	Env. 8 minutes (149 °C)
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 0 à 120 minutes
• Minuterie	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Nombre de programmes de cuisson	1
• Nombre de phases de cuisson	1
• Nombre de moteurs	2
• Vitesse du ventilateur	1 niveau
• Raccord d'eau	3/4"
• Témoin lumineux de contrôle	Air chaud Fonction gril Humidification Durée
• Propriétés	Porte avec double vitrage Chambre de cuisson arrondie Glissières de support amovibles Signal sonore lorsque le temps est écoulé
• Degré de protection	IPX3
• Compris	4 plaques
• Puissance	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Raccord d'appareil	Prêt à être branché
• Dimensions	L 600 x P 610 x H 580 mm
• Poids	40 kg

▶ Jusqu'à 4 x 438 x 315 mm
▶ Avec gril
▶ Avec humidification
▶ Raccord d'eau fixe 3/4"

▶ Glissières de support amovibles

▶ Porte avec double vitrage

Plaque 438x315x10

- Matériau: Aluminium
- Dimensions: L 438 x P 315 x H 10 mm
- Poids: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658384

786004 PVC* 19,- €

Grille 438x315x15

- Dimensions: L 438 x P 315 x H 15 mm
- Poids: 0,66 kg
- GTIN: 4015613658407

786005 PVC* 19,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Plaque de cuisson 433x333-ST

- Matériau: Acier inoxydable
- Bord: 4 pages
- Épaisseur de matériau: 0,8 mm
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 433 x P 333 x H 10 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613734644

100404 PVC* 29,- €

Plaque de cuisson 433x333-SI

- Matériau: Aluminium
- Bord: 4 pages
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Revêtement en silicone: Oui
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 433 x P 333 x H 10 mm
- Poids: 0,66 kg
- GTIN: 4015613734651

100405 PVC* 35,- €

Plaque de cuisson 433x333-AL

- Matériau: Aluminium
- Bord: 4 pages
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 433 x P 333 x H 10 mm
- Poids: 0,65 kg
- GTIN: 4015613734668

100406 PVC* 21,- €

Plaque perforée 433x333-SI

- Matériau: Aluminium
- Bord: 3 pages
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Diamètre des perforations: 3 mm
- Revêtement en silicone: Oui
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 433 x P 333 x H 10 mm
- Poids: 0,51 kg
- GTIN: 4015613734675

100407 PVC* 28,- €

Plaque perforée 433x333-AL

- Matériau: Aluminium
- Bord: 3 pages
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Diamètre des perforations: 3 mm
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 433 x P 333 x H 10 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734682

100408 PVC* 18,- €

Étagère murale 600x600mm, Al

- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions surface de présentation: L 600 x P 600 mm
- Charge max.: 50 kg
- Dimensions: L 600 x P 600 x H 155 mm
- Poids: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988

174600 PVC* 91,- €

Maniques 300

- Matériau: 100 % coton (à l'extérieur)
- Longueur: 300 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à: 250 °C
- Lavable: Non
- Propriétés: Avec protection ignifuge, Avec bride de suspension, Densité du tissu : 640 g/m²
- Dimensions: L 200 x P 300 x H 35 mm
- Poids: 0,26 kg
- GTIN: 4015613735467

A500510 PVC* 13,- €

Maniques 370

- Matériau: 100 % coton (à l'extérieur)
- Longueur: 370 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à: 250 °C
- Lavable: Non
- Propriétés: Avec protection ignifuge, Avec bride de suspension, Densité du tissu : 640 g/m²
- Dimensions: L 220 x P 370 x H 35 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613735474

A500511 PVC* 15,- €

Maniques 420

- Matériau: 100 % coton (à l'extérieur)
- Longueur: 420 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à: 250 °C
- Lavable: Non
- Propriétés: Avec protection ignifuge, Avec bride de suspension, Densité du tissu : 640 g/m²
- Dimensions: L 235 x P 420 x H 35 mm
- Poids: 0,37 kg
- GTIN: 4015613735481

A500512 PVC* 16,- €

Maniques 600

- Matériau: 100 % coton (à l'extérieur)
- Longueur: 600 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à: 250 °C
- Lavable: Non
- Propriétés: Avec protection ignifuge, Avec bride de suspension, Densité du tissu : 640 g/m²
- Dimensions: L 230 x P 600 x H 35 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613735498

A500513 PVC* 21,- €

Four à convection AT211-MDI

A120792 PVC* 739,- € GTIN 4015613727349

Le four AT211-MDI avec glissières pratiques au format 1/1 GN et compartiment de cuisson robuste en acier inoxydable offre toutes les caractéristiques de la série AT. Pour un confort d'utilisation élevé, le four est équipé de manettes numériques qui assurent un réglage rapide et facile de la température et du temps.

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
• Dimensions intérieures	L 565 x P 385 x H 350 mm
• Nombre de tiroirs	4
• Format des tiroirs	1/1 GN
• Distance entre les tiroirs	70 mm
• Fonctions	Air ventilé
• Plage de température	de 50 °C à 300 °C
• Réglage de la température	Électronique
	Par intervalles de 1 °C
• Temps de chauffe	Env. 12 minutes (150°C)
• Réglage de la durée	de 0 à 120 minutes
• Minuterie	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Nombre de programmes de cuisson	1
• Nombre de phases de cuisson	1
• Nombre de moteurs	2
• Vitesse du ventilateur	1 niveau
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	Chauffe
• Propriétés	Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
	Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température
	Porte avec double vitrage
	Chambre de cuisson arrondie
	Glissières de support amovibles
	Signal sonore lorsque le temps est écoulé
• Degré de protection	IPX3
• Compris	1 grille
	1 récipient GN
• Puissance	3 kW | 230 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	Prêt à être branché
• Dimensions	L 700 x P 625 x H 540 mm
• Poids	42,2 kg

▶ Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
▶ Signal sonore lorsque la durée est écoulée

▶ Plaques GN 1/1
page 116

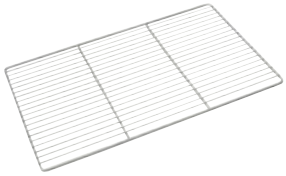
Plaque 1/1GN, 20 mm

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 1/1 GN
- Profondeur du récipient: 20 mm
- Empliable: Oui
- Bord renforcé: Oui
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 20 mm
- Poids: 1,45 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185 PVC* 21,- €

Grille GN, 1/1, AI

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 1/1 GN
- Dimensions: L 325 x P 530 x H 10 mm
- Poids: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250



A101091 PVC* 30,- €

Papier de cuisson 1/1 GN

- Matériau: Papier
- Compatible GN: Oui
- Format par coude: 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Unité de commande: 1 carton (500 feuilles)
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 35 mm
- Poids: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423

150687 PVC* 39,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Four à convection AT400 à convection

105780 | PVC* 1 419,- € | GTIN 4015613505572

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
• Dimensions intérieures	L 700 x P 360 x H 460 mm
• Nombre de tiroirs	4
• Format des tiroirs	600 x 400 mm
• Distance entre les tiroirs	80 mm
• Fonctions	Air ventilé
	Humidification
	Inversion de rotation du ventilateur
• Plage de température	de 50 °C à 300 °C
• Réglage de la température	En continu
• Temps de chauffe	Env. 8 minutes (200 °C)
• Réglage de la durée	de 0 à 180 minutes
• Minuterie	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Nombre de programmes de cuisson	1
• Nombre de phases de cuisson	1
• Nombre de moteurs	2
• Vitesse du ventilateur	1 niveau
• Raccord d'eau	3/4"
• Témoin lumineux de contrôle	Humidification
	Marche/arrêt
	Chauffe
• Propriétés	Porte avec double vitrage
	Chambre de cuisson arrondie
	Glissières de support amovibles
	Signal sonore lorsque le temps est écoulé
• Degré de protection	IPX3
• Compris	2 plaques perforées
	2 plaques
• Puissance	6,4 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 835 x P 800 x H 570 mm
• Poids	65 kg

► Glissières de support amovibles

► Porte avec double vitrage

Jeu guide d'étagères, gauche-droite

- Nombre de tiroirs: 4
- Format des tiroirs: 1/1 GN
- Dimensions: L 105 x P 485 x H 300 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971

780002 | PVC* 61,- €

► Plaques 600 x 400 mm
page 116

Set de tapis de cuisson 60x40

- Matériau: Aluminium, PTFE
- Conçu pour: 1500 - 2000 cuissons, Fours, fours à air chaud, fours mixtes, Glissières 600 x 400 mm
- Dotation du set: 1 tapis de cuisson, 1 plaque perforée 600 x 400, perforation : Ø 5 mm, 2 rails de fixation
- Propriétés: Résistance à la température : -73 °C à 260 °C, Épaisseur du tapis : 0,125 mm
- Dimensions: L 600 x P 400 x H 12 mm
- Poids: 0,95 kg
- GTIN: 4015613711386

100326 | PVC* 49,- €

Tapis de cuisson DBF 60x40

- Matériau: PTFE
- Propriétés: Épaisseur du tapis : 0,125 mm, Résistance à la température : -73 °C à 260 °C
- Dimensions: L 620 x P 390 x H 1 mm
- Poids: 0,06 kg
- GTIN: 4015613711393

100327 | PVC* 13,50 €

Rails de fixation DBF 60x40

- Matériau: Aluminium
- Conçu pour: Set de tapis de cuisson 60x40
- Dotation du set: 2 rails de fixation
- Dimensions: L 17 x P 390 x H 5 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4015613711409

100328 | PVC* 10,50 €

Armoire de fermentation 823HO

116550 PVC* 1 079,- € GTIN 4015613610917

Matériau	CNS 18/10
Nombre de tiroirs	8
Format des tiroirs	2/3 GN 442 x 320 mm
Distance entre les tiroirs	75 mm
Plage de température	de 30 °C à 60 °C
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Propriétés	Bac d'eau pour l'humidification de l'air
Puissance	2 kW | 230 V | 50-60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 700 x P 600 x H 960 mm
Poids	44 kg

Four à convection MF6430

121782 PVC* 1 129,- € GTIN 4015613681757

Multifonctions et facile à utiliser - avec ses nombreuses fonctions de cuisson différentes, ce four à convection offre de nombreuses possibilités pour réaliser des préparations parfaites.

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Émaillé
Dimensions intérieures	L 450 x P 405 x H 380 mm
Nombre de tiroirs	6
Format des tiroirs	440 x 375 mm
Distance entre les tiroirs	30 mm
Fonctions	Chaleur voûte Chaleur sole Chaleur inférieure avec chaleur tournante Chaleur voûte / sole Chaleur supérieure / inférieure avec soufflerie Air ventilé Fonction gril Fonction gril avec soufflerie
Puissance du gril	1,8 kW
Plage de température	de 25 °C à 250 °C
Temps de chauffe	Env. 20 minutes (250 °C)
Réglage de la température	Mécanique En continu
Réglage de la durée	de 0 à 90 minutes
Minuterie	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Prêt à l'emploi
Propriétés	Porte avec triple vitrage Chambre de cuisson arrondie Glissières de support amovibles
Compris	1 plaque 1 grille
Puissance	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 600 x P 650 x H 620 mm
Poids	50,2 kg

▶ Glissières de support amovibles

▶ Chauffage de voûte escamotable

Plaque MF6430

- Matériau: Tôle d'acier, Émaillé
- Dimensions: L 435 x P 352 x H 30 mm
- Poids: 1,02 kg
- GTIN: 4015613702148

206203 PVC* 37,50 €

Grille MF6430

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 440 x P 375 x H 5 mm
- Poids: 0,79 kg
- GTIN: 4015613702155

206204 PVC* 27,50 €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Série C

Four à convection C4431D

206790 | PVC* 1 469,- € | GTIN 4015613652429

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Dimensions intérieures	L 490 x P 400 x H 330 mm
Nombre de tiroirs	4
Format des tiroirs	442 x 325 mm
Distance entre les tiroirs	75 mm
Fonctions	Air ventilé Humidification Inversion de rotation du ventilateur Hotte aspirante
Plage de température	de 30 °C à 260 °C
Temps de chauffe	Env. 15 minutes
Réglage de la température	En continu
Réglage de la durée	de 0 à 120 minutes
Minuterie	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Nombre de programmes de cuisson	99
Nombre de phases de cuisson	3
Nombre de moteurs	1
Vitesse du ventilateur	1 niveau
Commande	Électronique Bouton
Affichage LED	Température Durée Humidification Programme
Raccord d'eau	3/4"
Propriétés	Porte avec double vitrage Chambre de cuisson arrondie Prêt à être branché Glissières de support amovibles
Degré de protection	IPX4
Compris	4 plaques
Puissance	3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 600 x P 720 x H 540 mm
Poids	38,4 kg

Plaque Alu 442 x 325mm

- Matériau: Aluminium
- Dimensions: L 442 x P 325 x H 20 mm
- Poids: 0,41 kg
- GTIN: 4015613588469

206001 | PVC* 23,50 €

Grille 442x325mm

- Dimensions: L 442 x P 325 x H 3 mm
- Poids: 0,71 kg
- GTIN: 4015613588476

206002 | PVC* 21,50 €

Four à convection C5230 à convection

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
• Fonctions	Air ventilé
	Humidification
	Inversion de rotation du ventilateur
• Temps de chauffe	Env. 15 minutes
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 0 à 120 minutes
• Minuterie	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Nombre de programmes de cuisson	1
• Nombre de phases de cuisson	1
• Vitesse du ventilateur	1 niveau
• Raccord d'eau	3/4"
• Propriétés	Porte avec double vitrage
	Chambre de cuisson arrondie
	Glissières de support amovibles
• Degré de protection	IPX4
• Raccord d'appareil	3 NAC

Four à convection C5230 à convection

• Nombre de tiroirs	5
• Format des tiroirs	2/3 GN
• Distance entre les tiroirs	70 mm
• Plage de température	de 60 °C à 280 °C
• Nombre de moteurs	1
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Humidification
• Compris	2 plaques
• Puissance	4,3 kW | 400 V | 50-60 Hz
• Dimensions	L 700 x P 750 x H 625 mm
• Poids	50 kg
• GTIN	4015613585550

206782 PVC* 2 159,- €

Four à convection C6640 à convection

• Nombre de tiroirs	6
• Format des tiroirs	600 x 400 mm
• Distance entre les tiroirs	80 mm
• Plage de température	de 50 °C à 280 °C
• Nombre de moteurs	2
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Humidification
	Marche/arrêt
• Compris	3 plaques
• Puissance	9,4 kW | 400 V | 50-60 Hz
• Dimensions	L 965 x P 930 x H 820 mm
• Poids	98,5 kg
• GTIN	4015613585567

206797 PVC* 3 699,- €

Four à convection C6640 à convection

Accessoires

Tôle GN 2/3

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 2/3 GN
- Dimensions: L 354 x P 325 x H 20 mm
- Poids: 1,15 kg
- GTIN: 4015613271781

A101195 PVC* 16,50 €

Grille GN 2/3

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 2/3 GN
- Dimensions: L 355 x P 325 x H 10 mm
- Poids: 0,79 kg
- GTIN: 4015613332123

133212 PVC* 25,- €

600 x 400, acier inoxydable

- Matériau: Acier inoxydable
- Norme applicable aux boulangeries: 600 x 400 mm
- Dimensions: L 400 x P 600 x H 8 mm
- Poids: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355

133264 PVC* 41,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Fours mixtes à vapeur

Four mixte à vapeur compacte, 4 x 2/3 GN

120791 | PVC* 785,- € | GTIN 4015613487885

Four mixte compact - les dimensions compactes et les 4 tiroirs au format 2/3 GN assurent un confort optimal et une utilisation fonctionnelle.

CNS

°C 200

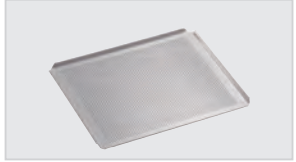
• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Matériau de la chambre de cuisson	CNS 18/10
• Nombre de tiroirs	4
• Format des tiroirs	2/3 GN
• Type de tiroirs	Vertical
• Distance entre les tiroirs	65 mm
• Fonctions	Cuisson à la vapeur Cuisson à la vapeur mixte
• Contenance du réservoir	1,3 litre(s)
• Plage de température	de 50 °C à 200 °C
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 0 à 120 minutes
• Commande	Électronique Manette
• Nombre de programmes de cuisson	4
• Nombre de phases de cuisson	1
• Nombre de moteurs	1
• Éclairage intérieur	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Oui
• Compris	1 grille 2/3 GN
• Puissance	2,5 kW | 230 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	Prêt à être branché
• Dimensions	L 550 x P 545 x H 380 mm
• Poids	20 kg

► Jusqu'à 4 x 2/3 GN
► Avec réservoir d'eau, contenance : 1,3 litre

Tôle GN 2/3

- Matériau: CNS 18/10
- Gastronorm: 2/3 GN
- Dimensions: L 354 x P 325 x H 20 mm
- Poids: 1,15 kg
- GTIN: 4015613271781

A101195 | PVC* 16,50 €



► Plaques
page 116

► Refroidisseurs rapides
page 283

Série M – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Fonctions: Air ventilé, Cuisson à la vapeur, Cuisson à la vapeur mixte, Cuisson à basse température, Inversion de rotation du ventilateur, Production de vapeur par injection directe
- ✓ Nombre de programmes de cuisson: 1
- ✓ Nombre de phases de cuisson: 1
- ✓ Vitesse du ventilateur: 2 niveaux
- ✓ Hotte aspirante: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Raccord pour sonde de température à coeur: Latéral
- ✓ Raccord d'eau: 3/4"
- ✓ Affichage LED: Humidification, Température à coeur, Température, Durée
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt, Température
- ✓ Propriétés: Chambre de cuisson arrondie, Glissières de support amovibles, Porte avec double vitrage

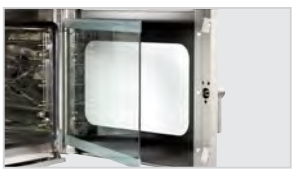
Four mixte à vapeur M5230

116612 | PVC* 2 949,- € | GTIN 4015613656663

• Matériau	CNS 18/10
• Nombre de tiroirs	5
• Format des tiroirs	2/3 GN
• Type de tiroirs	Vertical
• Distance entre les tiroirs	74 mm
• Plage de température	de 50 °C à 280 °C
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 0 à 120 minutes
• Compris	1 grille 2/3 GN
	1 plaque 2/3 GN
	1 tuyau d'évacuation en PVC
	1 tuyau d'arrivée d'eau
• Puissance	3,3 kW | 230 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	Prêt à être branché
• Dimensions	L 620 x P 755 x H 635 mm
• Poids	62,6 kg

▶ Utilisation simple à l'aide de la manette

▶ Glissières de support amovibles



▶ Porte à double vitrage, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage

▶ Hotte aspirante facile à régler

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Four mixte à vapeur M5110

116616 | PVC* 3 929,- € | GTIN 4015613665702

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 5
- Format des tiroirs: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Type de tiroirs: Vertical
- Distance entre les tiroirs: 74 mm
- Plage de température: de 50 °C à 280 °C
- Réglage de la température: En continu
- Réglage de la durée: de 0 à 120 minutes
- Propriétés: Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante
- Compris: 1 plaque 1/1 GN, 1 grille 1/1 GN, 1 tuyau d'évacuation en PVC, 1 tuyau d'arrivée d'eau
- Puissance: 6,3 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 890 x P 815 x H 635 mm
- Poids: 81,8 kg

Four mixte à vapeur M7110

116618 | PVC* 4 959,- € | GTIN 4015613665719

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 7
- Format des tiroirs: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Type de tiroirs: Vertical
- Distance entre les tiroirs: 74 mm
- Plage de température: de 50 °C à 280 °C
- Réglage de la température: En continu
- Réglage de la durée: de 0 à 120 minutes
- Propriétés: Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante
- Compris: 1 plaque 1/1 GN, 1 grille 1/1 GN, 1 tuyau d'évacuation en PVC, 1 tuyau d'arrivée d'eau
- Puissance: 9,6 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 890 x P 815 x H 815 mm
- Poids: 104,2 kg

Four mixte à vapeur M10110, 10x1/1GN

116621 | PVC* 5 659,- € | GTIN 4015613665733

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 10
- Format des tiroirs: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Type de tiroirs: Vertical
- Distance entre les tiroirs: 74 mm
- Plage de température: de 50 °C à 280 °C
- Réglage de la température: En continu
- Réglage de la durée: de 0 à 120 minutes
- Propriétés: Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante
- Compris: 1 plaque 1/1 GN, 1 grille 1/1 GN, 1 tuyau d'évacuation en PVC, 1 tuyau d'arrivée d'eau
- Puissance: 12,6 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 890 x P 815 x H 1 015 mm
- Poids: 118 kg

Série E – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Fonctions: Air ventilé, Cuisson à la vapeur, Cuisson à la vapeur mixte, Cuisson à basse température, Cuisson Delta-T, Inversion de rotation du ventilateur, Production de vapeur par injection directe
- ✓ Nombre de programmes de cuisson: 99
- ✓ Nombre de phases de cuisson: 9
- ✓ Vitesse du ventilateur: 3 niveaux
- ✓ Hotte aspirante: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Raccord pour sonde de température à coeur: Latéral
- ✓ Raccord d'eau: 3/4"
- ✓ Affichage LED: Humidification, Cuisson Delta-T, Phases de cuisson, Température à coeur, Vitesse du ventilateur, Programme, Température, Durée
- ✓ Propriétés: Chambre de cuisson arrondie, Glissières de support amovibles, Porte avec double vitrage

Four mixte à vapeur E5230, 5x2/3GN

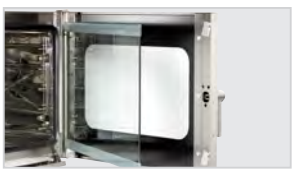
116524 | PVC* 3 059,- € | GTIN 4015613665757

Une cuisson sains avec un équipement performant et intelligent.
Le four mixte avec injection directe et tiroir transversal GN et avec ses rails amovibles est plus que pratique à utiliser.

• Matériau	CNS 18/10
• Nombre de tiroirs	5
• Format des tiroirs	2/3 GN
• Type de tiroirs	Vertical
• Distance entre les tiroirs	74 mm
• Plage de température	de 50 °C à 280 °C
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 1 à 999 minutes
• Compris	1 plaque 2/3 GN 1 grille 2/3 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau
• Puissance	3,3 kW | 230 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	Prêt à être branché
• Dimensions	L 620 x P 755 x H 635 mm
• Poids	64,6 kg

▶ Commande électronique avec 99 programmes et jusqu'à 9 phases de cuisson par programme

▶ Glissières de support amovibles



▶ Porte à double vitrage, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage

▶ Hotte aspirante facile à régler

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Four mixte à vapeur E5110, 5x1/1GN

116526 | PVC* 4 059,- € | GTIN 4015613665764

Matériau	CNS 18/10
Nombre de tiroirs	5
Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
Type de tiroirs	Vertical
Distance entre les tiroirs	74 mm
Plage de température	de 50 °C à 280 °C
Réglage de la température	En continu
Réglage de la durée	de 1 à 999 minutes
Propriétés	Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante
Compris	1 plaque 1/1 GN 1 grille 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau
Puissance	6,3 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 890 x P 815 x H 635 mm
Poids	84 kg

Four mixte à vapeur E 7110

116528 | PVC* 5 098,- € | GTIN 4015613665771

Matériau	CNS 18/10
Nombre de tiroirs	7
Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
Type de tiroirs	Vertical
Distance entre les tiroirs	74 mm
Plage de température	de 50 °C à 280 °C
Réglage de la température	En continu
Réglage de la durée	de 1 à 999 minutes
Propriétés	Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante
Compris	1 plaque 1/1 GN 1 grille 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau
Puissance	9,6 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 890 x P 815 x H 815 mm
Poids	103,8 kg

Four mixte à vapeur E10110, 10x1/1GN

116531 | PVC* 5 919,- € | GTIN 4015613665788

Matériau	CNS 18/10
Nombre de tiroirs	10
Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
Type de tiroirs	Vertical
Distance entre les tiroirs	74 mm
Plage de température	de 50 °C à 280 °C
Réglage de la température	En continu
Réglage de la durée	de 1 à 999 minutes
Propriétés	Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante
Compris	1 plaque 1/1 GN 1 grille 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau
Puissance	12,6 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 890 x P 815 x H 1 015 mm
Poids	117,4 kg

Série E RS – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Fonctions: Air ventilé, Cuisson à la vapeur, Cuisson à la vapeur mixte, Cuisson à basse température, Cuisson Delta-T, Inversion de rotation du ventilateur, Production de vapeur par injection directe, Système de nettoyage automatique à 3 niveaux avec programme de séchage
- ✓ Nombre de programmes de cuisson: 99
- ✓ Nombre de phases de cuisson: 9
- ✓ Vitesse du ventilateur: 3 niveaux
- ✓ Hotte aspirante: Oui
- ✓ Avec système de nettoyage: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Raccord pour sonde de température à coeur: Latéral
- ✓ Raccord d'eau: 3/4"
- ✓ Affichage LED: Humidification, Cuisson Delta-T, Phases de cuisson, Température à coeur, Vitesse du ventilateur, Programme, Température, Durée
- ✓ Propriétés: Chambre de cuisson arrondie, Glissières de support amovibles, Porte avec double vitrage, Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante

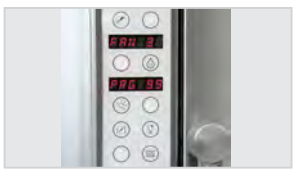
Four mixte à vapeur E 5110RS

116526W | PVC* 4 689,- € | GTIN 4015613670850

Cuisson saine avec un équipement performant et intelligent. Le four mixte à vapeur avec système de nettoyage à commande intuitive est extrêmement facile à utiliser avec sa glissière horizontale GN et les rails amovibles.

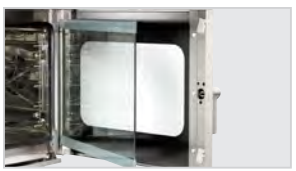
• Matériau	CNS 18/10
• Nombre de tiroirs	5
• Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
• Type de tiroirs	Vertical
• Distance entre les tiroirs	74 mm
• Plage de température	de 50 °C à 280 °C
• Réglage de la durée	de 1 à 999 minutes
• Avec système de nettoyage	Oui
• Remarque importante	À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
• Compris	1 plaque 1/1 GN 1 grille 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'arrivée pour le détergent
• Puissance	6,3 kW | 400 V | 50 Hz
• Dimensions	L 890 x P 815 x H 635 mm
• Poids	90,2 kg

▶ Système de nettoyage automatique à 3 niveaux avec programme de séchage



▶ Commande électronique avec 99 programmes, jusqu'à 9 phases de cuisson par programme

▶ Glissières de support amovibles



▶ Porte en double vitrage, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Four mixte à vapeur E 7110RS

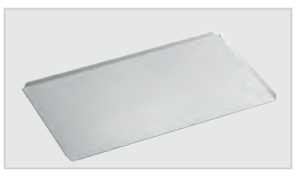
116528W | PVC* 5 819,- € | GTIN 4015613676661

• Matériau	CNS 18/10
• Nombre de tiroirs	7
• Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
• Type de tiroirs	Vertical
• Distance entre les tiroirs	74 mm
• Plage de température	de 50 °C à 280 °C
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 1 à 999 minutes
• Avec système de nettoyage	Oui
• Remarque importante	À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
• Compris	1 plaque 1/1 GN 1 grille 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'arrivée pour le détergent
• Puissance	9,6 kW | 400 V | 50 Hz
• Dimensions	L 890 x P 815 x H 815 mm
• Poids	110,8 kg

Four mixte à vapeur E 10110RS

116531W | PVC* 6 998,- € | GTIN 4015613690551

• Matériau	CNS 18/10
• Nombre de tiroirs	10
• Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
• Type de tiroirs	Vertical
• Distance entre les tiroirs	74 mm
• Plage de température	de 50 °C à 280 °C
• Réglage de la durée	de 1 à 999 minutes
• Avec système de nettoyage	Oui
• Remarque importante	À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
• Compris	1 grille 1/1 GN 1 plaque 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'arrivée pour le détergent
• Puissance	12,6 kW | 400 V | 50 Hz
• Dimensions	L 890 x P 815 x H 1 010 mm
• Poids	125 kg



▶ Plaques
page 116

▶ Refroidisseurs rapides
page 283

Série T – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Fonctions: Air ventilé, Cuisson à la vapeur, Cuisson à la vapeur mixte, Cuisson à basse température, Cuisson Delta-T, Production de vapeur par injection directe, Inversion de rotation du ventilateur, Système de nettoyage automatique à 3 niveaux avec programme de séchage
- ✓ Commande: Tactile, Bouton de réglage
- ✓ Nombre de programmes de cuisson: 99
- ✓ Nombre de phases de cuisson: 9
- ✓ Hotte aspirante: Oui
- ✓ Vitesse du ventilateur: 3 niveaux
- ✓ Avec système de nettoyage: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Raccord pour sonde de température à coeur: Latéral
- ✓ Raccord d'eau: 3/4"
- ✓ Propriétés: Porte avec double vitrage, Glissières de support amovibles, Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante

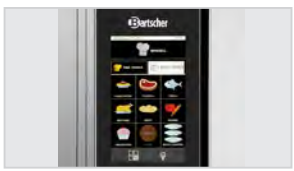
Four mixte T 5110RS

117552 | PVC* 5 269,- € | GTIN 4015613703978

La série de fours mixtes T permet de préparer les repas facilement. Que vous utilisiez les programmes de cuisson préprogrammés ou configurés individuellement, la commande tactile et intuitive offre des possibilités illimitées. Le port USB et le système de nettoyage viennent compléter l'ensemble.

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de tiroirs	5
• Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
• Type de tiroirs	Vertical
• Distance entre les tiroirs	74 mm
• Plage de température	de 50 °C à 300 °C
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 0 à 599 minutes
• Avec système de nettoyage	Oui
• Remarque importante	À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
• Compris	1 grille 1/1 GN 1 plaque 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'arrivée pour le détergent
• Disponible sur demande	Modèle avec une fréquence de 60 Hz
• Puissance	6,3 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 875 x P 830 x H 660 mm
• Poids	88,8 kg

▶ Système de nettoyage automatique à 3 niveaux avec programme de séchage



▶ Commande électronique avec 99 programmes et jusqu'à 9 phases de cuisson par programme

▶ Glissières de support amovibles

▶ Porte avec double vitrage
▶ Porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Four mixte T 7110RS

117572 | PVC* 6 279,- € | GTIN 4015613713342

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de tiroirs	7
• Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
• Type de tiroirs	Vertical
• Distance entre les tiroirs	74 mm
• Plage de température	de 50 °C à 300 °C
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 0 à 599 minutes
• Avec système de nettoyage	Oui
• Remarque importante	À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
• Compris	1 grille 1/1 GN 1 plaque 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'arrivée pour le détergent
• Disponible sur demande	Modèle avec une fréquence de 60 Hz
• Puissance	9,6 kW | 400 V | 50 Hz
• Dimensions	L 875 x P 830 x H 850 mm
• Poids	108,6 kg

Four mixte T 10110RS

117512 | PVC* 7 379,- € | GTIN 4015613713359

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de tiroirs	10
• Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
• Type de tiroirs	Vertical
• Distance entre les tiroirs	75 mm
• Plage de température	de 50 °C à 300 °C
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 0 à 599 minutes
• Avec système de nettoyage	Oui
• Remarque importante	À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
• Compris	1 grille 1/1 GN 1 plaque 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'arrivée pour le détergent
• Disponible sur demande	Modèle avec une fréquence de 60 Hz
• Puissance	12,6 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 875 x P 830 x H 1 050 mm
• Poids	122,2 kg

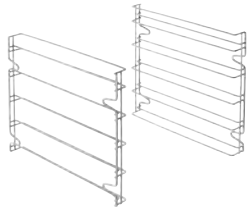
▶ Plaques
page 116

▶ Refroidisseurs rapides
page 283

Accessoires

Supp. glissières 5x600x400, paire

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 5
- Format des tiroirs: 600 x 400 mm
- Dimensions: L 360 x P 390 x H 60 mm
- Poids: 1,9 kg
- GTIN: 4015613583464



116001 PVC* 235,- €

Supp. glissières 7x600x400, paire

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 7
- Format des tiroirs: 600 x 400 mm
- Dimensions: L 390 x P 360 x H 60 mm
- Poids: 2,2 kg
- GTIN: 4015613583471

116002 PVC* 325,- €

Supp. glissières 10x600x400, paire

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 10
- Format des tiroirs: 600 x 400 mm
- Dimensions: L 725 x P 390 x H 60 mm
- Poids: 4,15 kg
- GTIN: 4015613583488

116003 PVC* 372,- €

Kit de sonde de température à coeur

- Dotation du set: 1 sonde de température à coeur, 1 support
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Longueur du câble: 1,8 m
- Dimensions: L 180 x P 265 x H 25 mm
- Poids: 0,57 kg
- GTIN: 4015613595139

116009 PVC* 219,- €

Douchette four mix. vap. V

- Matériau: Plastique, Métal
- Longueur du tuyau: 2 m
- Raccord d'eau: 1/2"
- Propriétés: Vannes de sectionnement pour raccord d'eau fixe 1/2''
- Compris: 1 support
- Dimensions: L 2 160 x P 75 x H 30 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613587189

116005 PVC* 189,- €

Set pompes four mix. vap.

- Matériau: Plastique, Métal
- Dotation du set: 1 bidon en plastique (5 litres), 1 pompe, 1 tuyau de raccordement : bidon - pompe (150 cm), 1 tuyau de raccordement : pompe - tube d'humidification (80 cm), Matériel d'installation
- Dimensions: L 325 x P 260 x H 140 mm
- Poids: 0,98 kg
- GTIN: 4015613595146

116011 PVC* 179,- €

Réducteur pression four vapeur

- Matériau: Laiton, Chromé
- Raccord: 3/4"
- Pression de l'eau: 1 - 6 bars (préréglé sur 3 bars)
- Pression d'entrée max.: 16 bar(s)
- Température de service max.: 65 °C
- Dimensions: L 95 x P 75 x H 50 mm
- Poids: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617

533051 PVC* 53,- €

Nettoyant p. fours mixtes à vapeur RS-5L

- Conçu pour: Fours mixtes à vapeur avec système de nettoyage, série E RS
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 5 litres
- Modèle: Liquide
- pH : 13
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Concentré dégraissant pour les fours mixtes auto-nettoyants
- Remarque importante: Réservé à un usage professionnel
- Dimensions: L 195 x P 150 x H 252 mm
- Poids: 5 kg
- GTIN: 4015613685250

116299 PVC* 35,- €

Nettoyant pour fours mixtes F10L

- Conçu pour: Les fours mixtes avec système de dosage automatique
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 10 litres
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage automatique à partir du bidon, Dosage automatique à partir du réservoir de nettoyant, Le dosage s'effectue automatiquement après le branchement conforme de la machine
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 234 x P 187 x H 305 mm
- Poids: 10 kg
- GTIN: 4015613731919

173079 PVC* 98,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Kit d´assemblage pour fours "M,E+T"

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions armature: L 876 x P 622 x H 114 mm
- Dotation du set: 1 cadre, 1 tube et plaque de support pour hotte aspirante, 1 tuyau de raccordement, 4 pieds, Colliers de fixation, Vis
- Possibilités de combinaison: 5 x 1/1 GN à 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN à 7 x 1/1 GN
- Dimensions: L 876 x P 622 x H 114 mm
- Poids: 9,2 kg
- GTIN: 4015613607078

116012 PVC* 609,- €

Support pour four à GN 2/3

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Non
- Dimensions: L 570 x P 515 x H 741 mm
- Poids: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641

115075 PVC* 309,- €

Soubassement KD "M/E/T"1/1

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 10
- Format des tiroirs: 1/1 GN
- Type de tiroirs: Horizontal
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 741 mm à 790 mm
- Dimensions: L 850 x P 700 x H 741 mm
- Poids: 25 kg
- GTIN: 4015613602486

115069 PVC* 619,- €

Support ME 10E11640

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 10
- Format des tiroirs: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Type de tiroirs: Horizontal
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 745 mm à 790 mm
- Dimensions: L 950 x P 700 x H 745 mm
- Poids: 24 kg
- GTIN: 4015613682051

115079 PVC* 879,- €

Support pour fours, 6x 1/1 GN

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Nombre de tiroirs: 6
- Format des tiroirs: 1/1 GN
- Type de tiroirs: Horizontal
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 400 mm à 450 mm
- Dimensions: L 850 x P 700 x H 400 mm
- Poids: 14,2 kg
- GTIN: 4015613617589

115071 PVC* 579,- €

Hotte d'extraction pour four M,E+T

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Matériau du filtre: Acier inoxydable
- Nombre de filtres: 2
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air: 1
- Puissance moteur: de 100 m3/h à 540 m3/h
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Puissance: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 900 x P 875 x H 230 mm
- Poids: 25 kg
- GTIN: 4015613620503

116016 PVC* 1 729,- €

Hotte à condensation "M,E+T" 370

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau du filtre: Acier inoxydable
- Nombre de filtres: 2
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air: 1
- Réglage du ventilateur: Manuel, En continu, Manette
- Puissance moteur: de 800 m3/h à 1500 m3/h
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Compris: Matériel de raccordement électrique, Matériel de fixation
- Puissance: 0,37 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 870 x P 950 x H 300 mm
- Poids: 31,6 kg
- GTIN: 4015613702773

116019 PVC* 2 759,- €

Série D – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Fonctions: Air ventilé, Cuisson à la vapeur, Cuisson à la vapeur mixte, Cuisson à basse température, Cuisson Delta-T, Programme de régénération, Refroidissement rapide
- ✓ Nombre de programmes de cuisson: 99
- ✓ Nombre de phases de cuisson: 9
- ✓ Vitesse du ventilateur: 3 niveaux
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Raccord pour sonde de température à coeur: Frontal
- ✓ Port USB: Frontal
- ✓ Raccord d'eau: 3/4"
- ✓ Affichage LED: Humidification, Phases de cuisson, Température à coeur, Vitesse du ventilateur, Programme, Température, Durée
- ✓ Propriétés: Porte avec double vitrage, Glissières de support amovibles, Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante

Cuiseur vapeur combiné compact D 6110

117261 | PVC* 5 409,- € | GTIN 4015613623689

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Nombre de tiroirs	6
• Format des tiroirs	1/1 GN
• Type de tiroirs	Horizontal
• Distance entre les tiroirs	60 mm
• Plage de température	de 50 °C à 280 °C
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 1 à 120 minutes
• Compris	1 grille 1/1 GN
	1 plaque 1/1 GN
	Filtre à graisse
	1 tuyau d'évacuation en PVC
	1 tuyau d'arrivée d'eau
• Disponible sur demande	Four mixte à vapeur avec butée de porte à droite
• Puissance	6,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 520 x P 850 x H 770 mm
• Poids	72 kg

▶ Commande électronique avec 99 programmes et jusqu'à 9 phases de cuisson par programme

▶ Porte à double vitrage, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage

▶ Hotte aspirante facile à régler

▶ Port USB, frontal

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Cuiseur vapeur combiné compact D 10110

117201 | PVC* 6 559,- € | GTIN 4015613623696

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Nombre de tiroirs	10
• Format des tiroirs	1/1 GN
• Type de tiroirs	Horizontal
• Distance entre les tiroirs	60 mm
• Plage de température	de 50 °C à 280 °C
• Réglage de la température	En continu
• Réglage de la durée	de 0 à 120 minutes
• Compris	1 plaque 1/1 GN
	1 grille 1/1 GN
	Filtre à graisse
	1 tuyau d'évacuation en PVC
	1 tuyau d'arrivée d'eau
• Disponible sur demande	Four mixte à vapeur avec butée de porte à droite
• Puissance	13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 520 x P 850 x H 1 010 mm
• Poids	92,2 kg

Accessoires

Kit de sonde de température à coeur

- Dotation du set: 1 sonde de température à coeur, 1 support
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Longueur du câble: 1,8 m
- Dimensions: L 180 x P 265 x H 25 mm
- Poids: 0,57 kg
- GTIN: 4015613595139

116009 PVC* 219,- €

Douchette four mix. vap. V

- Matériau: Plastique, Métal
- Longueur du tuyau: 2 m
- Propriétés: Vannes de sectionnement pour raccord d'eau fixe 1/2''
- Compris: 1 support
- Dimensions: L 2 160 x P 75 x H 30 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613587189

116005 PVC* 189,- €

Réducteur pression four vapeur

- Matériau: Laiton, Chromé
- Raccord: 3/4"
- Pression de l'eau: 1 - 6 bars (préréglé sur 3 bars)
- Pression d'entrée max.: 16 bar(s)
- Température de service max.: 65 °C
- Dimensions: L 95 x P 75 x H 50 mm
- Poids: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617

533051 PVC* 53,- €

Kit de raccordement KD "Kompakt D"

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions armature: L 525 x P 735 x H 75 mm
- Dotation du set: 1 cadre, 4 pieds, 1 tube et plaque de support pour hotte aspirante, 1 tuyau de raccordement, Colliers de fixation, Vis
- Possibilités de combinaison: 6 x 1/1 GN à 6 x 1/1 GN, 6 x 1/1 GN à 10 x 1/1 GN
- Dimensions: L 525 x P 735 x H 75 mm
- Poids: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452

117100 PVC* 295,- €

Support compact, 5x GN 1/1

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Nombre de tiroirs: 5
- Format des tiroirs: 1/1 GN
- Type de tiroirs: Horizontal
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 735 mm à 780 mm
- Dimensions: L 550 x P 700 x H 741 mm
- Poids: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090

115076 PVC* 509,- €

Hotte à condensation "Kompakt" 300

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau du filtre: Acier inoxydable
- Réglage du ventilateur: Automatique, commandé par capteur
- Propriétés: Filtre labyrinthe
- Compris: Tuyau d'évacuation, 320 mm
- Puissance: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 520 x P 1 040 x H 300 mm
- Poids: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031

117002 PVC* 3 059,- €

Plaque de cuisson 600x400-AL

- Matériau: Aluminium
- Norme applicable aux boulangeries: 600 x 400 mm
- Bord: 3 pages
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 600 x P 400 x H 20 mm
- Poids: 1,1 kg
- GTIN: 4015613734699

100412 PVC* 25,- €

Plaque perforée 600x400-AL

- Matériau: Aluminium
- Norme applicable aux boulangeries: 600 x 400 mm
- Bord: 3 pages
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Diamètre des perforations: 3 mm
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 600 x P 400 x H 20 mm
- Poids: 0,88 kg
- GTIN: 4015613734705

100413 PVC* 25,- €

Plaque perforée 600x400-SI

- Matériau: Aluminium
- Norme applicable aux boulangeries: 600 x 400 mm
- Bord: 3 pages
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Diamètre des perforations: 3 mm
- Revêtement en silicone: Oui
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 600 x P 400 x H 15 mm
- Poids: 0,89 kg
- GTIN: 4015613734712

100416 PVC* 42,- €

Set de tapis de cuisson 60x40

- Dotation du set: 1 tapis de cuisson, 1 plaque perforée 600 x 400, perforation : Ø 5 mm, 2 rails de fixation
- Matériau: Aluminium, PTFE
- Conçu pour: 1500 - 2000 cuissons, Fours, fours à air chaud, fours mixtes, Glissières 600 x 400 mm
- Propriétés: Résistance à la température : -73 °C à 260 °C, Épaisseur du tapis : 0,125 mm
- Dimensions: L 600 x P 400 x H 12 mm
- Poids: 0,95 kg
- GTIN: 4015613711386

100326 PVC* 49,- €

Tapis de cuisson DBF 60x40

- Matériau: PTFE
- Propriétés: Épaisseur du tapis : 0,125 mm, Résistance à la température : -73 °C à 260 °C
- Dimensions: L 620 x P 390 x H 1 mm
- Poids: 0,06 kg
- GTIN: 4015613711393

100327 PVC* 13,50 €

Rails de fixation DBF 60x40

- Dotation du set: 2 rails de fixation
- Matériau: Aluminium
- Conçu pour: Set de tapis de cuisson 60x40
- Dimensions: L 17 x P 390 x H 5 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4015613711409

100328 PVC* 10,50 €

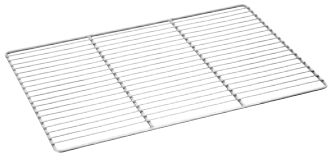
Lèchefrite 600 x 400

- Matériau: Acier inoxydable
- Norme applicable aux boulangeries: 600 x 400 mm
- Dimensions: L 605 x P 405 x H 45 mm
- Poids: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414

525782 PVC* 98,- €

600 x 400, acier inoxydable

- Matériau: Acier inoxydable
- Norme applicable aux boulangeries: 600 x 400 mm
- Dimensions: L 400 x P 600 x H 8 mm
- Poids: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355



133264 PVC* 41,- €

Plaque perforée 2/3-AL

- Matériau: Aluminium
- Gastronorm: 2/3 GN
- Bord: 4 pages, enveloppe
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Diamètre des perforations: 3 mm
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 354 x P 325 x H 10 mm
- Poids: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734729

100417 PVC* 15,- €

Plaque perforée 2/3-SI

- Matériau: Aluminium
- Gastronorm: 2/3 GN
- Bord: 4 pages, enveloppe
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Diamètre des perforations: 3 mm
- Revêtement en silicone: Oui
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 354 x P 325 x H 10 mm
- Poids: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734736

100425 PVC* 24,- €

Plaque de cuisson 1/1-AL

- Matériau: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Bord: 4 pages, enveloppe
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 10 mm
- Poids: 0,69 kg
- GTIN: 4015613734743

100426 PVC* 18,- €

Plaque perforée 1/1-AL

- Matériau: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Bord: 4 pages, enveloppe
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Diamètre des perforations: 3 mm
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 10 mm
- Poids: 0,53 kg
- GTIN: 4015613734750

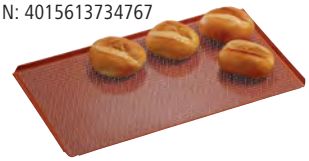
100427 PVC* 18,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Plaque perforée 1/1-SI

- Matériau: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Bord: 4 pages, enveloppe
- Épaisseur de matériau: 1,5 mm
- Diamètre des perforations: 3 mm
- Revêtement en silicone: Oui
- Résistance à la température jusqu'à: 260 °C
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 10 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767



100428 PVC* 29,- €

Plaque grill

- Matériau: Fonte d'aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Modèle de plaque de braisage: À losanges
- Avec gouttière à jus: Oui
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 15 mm
- Poids: 2,8 kg
- GTIN: 4015613660783

106576 PVC* 149,- €

Papier de cuisson 1/1 GN

- Matériau: Papier
- Compatible GN: Oui
- Format par coude: 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Unité de commande: 1 carton (500 feuilles)
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 35 mm
- Poids: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423

150687 PVC* 39,- €

Huile de démoulage 500ml DS

- Conçu pour: Graissage de moules, plaques, poêles et gaufriers
- Matériau: 100 % huiles végétales
- Contenu / boîte: 500 ml
- Unité de commande: 1 carton (6 boîtes)
- Dimensions: L 65 x P 65 x H 240 mm
- Poids: 0,47 kg
- GTIN: 4015613498515

173060 PVC* 42,30 €

Four basse température 1,2kW

120792 PVC* 1 579,- € GTIN 4015613525822

- Fonction COOK
- Cuisson basse température jusqu'à max. 110 °C
- Fonction HOLD
- Maintien au chaud à une température précise
- Sonde de température à coeur

Cuisson et maintien au chaud combinés - une cuisson douce grâce à une répartition homogène de la chaleur sur tous les côtés de l'aliment.

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de tiroirs	3
Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
Type de tiroirs	Horizontal
Distance entre les tiroirs	80 mm
Fonctions	Cuisson à basse température Fonction HOLD - pour le maintien d'un température constante Fonction COOK - pour la cuisson basse température jusqu'à max. 110 °C
Plage de température	de 30 °C à 110 °C
Réglage de la température	En continu
Commande	Électronique
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt Température Température à coeur Cuire Maintien au chaud
Butée de porte	À gauche
Butée de porte interchangeable	Oui
Poignée de transport	Oui
Propriétés	Chambre de cuisson arrondie Prêt à être branché Glissières de support amovibles
Compris	1 sonde de température à coeur 1 paire de glissières de support pour plaques 600 x 400
Puissance	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 505 x P 715 x H 415 mm
Poids	27,3 kg

Thermoplongeur SV ST15L

115133 | PVC* 121,- € | GTIN 4015613685076

L'alternative compacte au cuiseur sous vide ordinaire - avec des casseroles adaptées, le stick de mise sous vide pratique peut être utilisé n'importe où et est donc idéal pour une utilisation mobile.

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Conçu pour	Casseroles, profondeur : min. 190 mm Quantité d'eau max. : 15 litres
• Plage de température	de 20 °C à 95 °C
• Réglage de la température	Électronique, par 0,5 °C
• Réglage de la durée	1 minute - 59 heures et 59 minutes
• Intervalles pour le réglage de la durée	1 minute(s)
• Commande	Électronique
• Affichage numérique	Oui
• Minuterie	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Propriétés	Fonction de mémoire Signal sonore lorsque le temps est écoulé
• Puissance	1,3 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 68 x P 135 x H 375 mm
• Poids	1,1 kg

- Idéal pour une utilisation mobile
- Avec la casserole adaptée, le stick de mise sous vide est utilisable n'importe où de manière flexible

- Minuterie
- Réglage de la durée : 1 minute à 59 heures et 59 minutes
- Fonction de mémoire
- Signal sonore lorsque la durée est écoulée

Cuiseur Sous-Vide SV G16L

Ce cuiseur sous vide permet une cuisson précise, douce et qui respecte les goûts - grâce au réglage individuel de la durée et de la température, le point de cuisson peut être défini avec précision

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de cuves	1
• Plage de température	de 25 °C à 90 °C
• Réglage de la température	Par incréments de 0,1 °C
• Commande	Électronique
• Minuterie	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Propriétés	Fonction de mémoire avec 5 emplacements Durée programmable par incréments de 1 minute Minuterie sonore
• Puissance	2 kW | 220-240 V | 50 Hz

- Le goût réside dans le calme
- Réglage de la durée : 0 minute à 99 heures

- Fonction de mémoire avec 5 emplacements de mémoire
- Réglage de la durée programmable
- Minuterie acoustique

	Contenance de la cuve	Dimensions cuve	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Cuiseur Sous-Vide SV G16L	16 litre(s)	L 300 x P 330 x H 200 mm	L 345 x P 400 x H 317 mm	7,5 kg	115131	465,- €	4015613675008
Cuiseur Sous-Vide SV G25L	25 litre(s)	L 300 x P 500 x H 200 mm	L 345 x P 575 x H 317 mm	9,5 kg	115130	589,- €	4015613674988

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Salamandre 500-1Z

A1515001 PVC* 269,- € GTIN 4015613371832

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de zones chauffantes	1
Nombre de résistance électriques	1
Source de chaleur	Chauffage rayonnant
Dimensions grille	L 447 x P 250 mm
Grille réglable en hauteur	Oui
Réglage manuel de la durée	Oui
Réglage de l'énergie	Simmerstat
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Bac collecteur de graisse	Oui
Compris	1 grille
Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 630 x P 320 x H 290 mm
Poids	14,6 kg

Salamandre 400-1Z

100524 PVC* 398,- € GTIN 4015613370057

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones chauffantes	1
Nombre de résistance électriques	1
Source de chaleur	Radiateur infrarouge « Incoloy »
Dimensions grille	L 430 x P 305 mm
Grille réglable en hauteur	Oui
Réglage manuel de la durée	Non
Réglage de l'énergie	Simmerstat
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Bac collecteur de graisse	Oui
Compris	1 grille
Puissance	2,2 kW | 230 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 597 x P 368 x H 365 mm
Poids	13,8 kg

Salamandre 700-2Z II

100532 PVC* 459,- € GTIN 4015613709369

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Nombre de résistance électriques	2
Source de chaleur	Chauffage rayonnant
Plage de température jusqu'à	250 °C
Hauteur libre	285 mm
Dimensions grille	L 705 x P 320 mm
Grille réglable en hauteur	Oui
Réglage manuel de la durée	Non
Réglage de l'énergie	Simmerstat
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Bac collecteur de graisse	Oui
Compris	1 grille 2 poignées (pour un retrait facile de la grille)
Puissance	4,4 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 910 x P 375 x H 425 mm
Poids	29,5 kg

Salamandre 600-2Z

100528 PVC* 698,- € GTIN 4015613390925

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Nombre de résistance électriques	2
Source de chaleur	Radiateur infrarouge « Incoloy »
Dimensions grille	L 640 x P 300 mm
Grille réglable en hauteur	Oui
Réglage manuel de la durée	Non
Réglage de l'énergie	Simmerstat
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt Simmerstat
Bac collecteur de graisse	Oui
Compris	1 grille
Puissance	4,4 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 878 x P 500 x H 370 mm
Poids	21,4 kg

Salamandre Lift 500-1Z

151510 PVC* 679,- € GTIN 4015613385570

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones chauffantes	1
Nombre de résistance électriques	1
Résistance électrique réglable en hauteur	Oui
Source de chaleur	Chauffage rayonnant
Dimensions grille	L 445 x P 325 mm
Grille réglable en hauteur	Non
Réglage manuel de la durée	Non
Réglage de l'énergie	Simmerstat
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Bac collecteur de graisse	Oui
Compris	1 grille
Puissance	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 470 x P 525 x H 535 mm
Poids	38,8 kg

Salamandre Lift 600-2Z

151512 PVC* 798,- € GTIN 4015613680163

Modèle d'entrée de gamme idéal avec fonction de lift pratique. Cette salamandre se distingue par la facilité d'utilisation des deux zones de chauffe et par ses deux radiateurs efficaces.

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Nombre de résistance électriques	2
Résistance électrique réglable en hauteur	Oui
Hauteur libre	65 - 210 mm
Source de chaleur	Chauffage rayonnant
Dimensions grille	L 590 x P 320 mm
Grille réglable en hauteur	Non
Réglage de l'énergie	Simmerstat
Réglage de la puissance	En continu Fonctionnement continu
Plage de température jusqu'à	400 °C
Réglage manuel de la durée	Non
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Prêt à l'emploi
Bac collecteur de graisse	Oui
Puissance	4 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	2 NAC
Dimensions	L 600 x P 540 x H 530 mm
Poids	47,7 kg

▶ Salamandre avec 2 zones chauffantes

▶ Avec fonction de lift pratique
▶ Hauteur libre : 65 - 210 mm

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Salamandres HI-LIGHT

Salamandre Hi-Light-Lift "Premium"

101547 | PVC* 3 169,- € | GTIN 4015613634883

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones chauffantes	3
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Nombre de résistance électriques	3
Résistance électrique réglable en hauteur	Oui
Source de chaleur	Radiateur infrarouge
Réglage de zones chauffantes	Maximal ou réduit
Dimensions grille	L 572 x P 358 mm
Commande	HI-TOUCH
Affichage numérique	Oui
Fonction de maintien au chaud	Oui
Fonction de mise en marche automatique	Oui
Programmes réglables	3
Réglage manuel de la durée	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Durée
Bac collecteur de graisse	Oui
Compris	1 grille 1 console pour la fixation au mur
Puissance	4,5 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 585 x P 600 x H 515 mm
Poids	61,4 kg

► Fonction de mise en marche automatique

► Résistance électrique réglable en hauteur

Salamandre Hi-Light-Lift 400-2Z

101552 | PVC* 2 079,- € | GTIN 4015613634890

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Nombre de résistance électriques	2
Résistance électrique réglable en hauteur	Oui
Source de chaleur	Radiateur infrarouge
Dimensions grille	L 400 x P 304 mm
Grille réglable en hauteur	Non
Commande	Manette Électronique
Affichage numérique	Oui
Réglage manuel de la durée	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Bac collecteur de graisse	Oui
Compris	1 grille 1 console pour la fixation au mur
Puissance	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	Prêt à être branché
Dimensions	L 400 x P 570 x H 515 mm
Poids	41 kg

Salamandre Hi-Light 600-2Z

101548 | PVC* 2 198,- € | GTIN 4015613634906

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Nombre de résistance électriques	3
Source de chaleur	Radiateur infrarouge
Dimensions grille	L 572 x P 358 mm
Grille réglable en hauteur	Oui
Commande	Manette Électronique
Affichage numérique	Oui
Fonction de maintien au chaud	Oui
Réglage manuel de la durée	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Bac collecteur de graisse	Oui
Propriétés	Poignée escamotable Espace entre la grille et la résistance : 125 mm / 175 mm Réglable en 2 positions
Compris	1 grille 1 console pour la fixation au mur
Puissance	4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 590 x P 550 x H 515 mm
Poids	40,2 kg

- Grille réglable en hauteur, 2 positions
- Poignée escamotable

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Salamandre Hi-Light-Lift 600-2Z

101546 | PVC* 2 729,- € | GTIN 4015613634913

▶ 3 résistances électriques
▶ Fonction de maintien au chaud

▶ Résistance électrique réglable en hauteur

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Nombre de résistance électriques	3
Résistance électrique réglable en hauteur	Oui
Source de chaleur	Radiateur infrarouge
Dimensions grille	L 572 x P 358 mm
Commande	Électronique Manette
Affichage numérique	Oui
Fonction de maintien au chaud	Oui
Réglage manuel de la durée	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Bac collecteur de graisse	Oui
Compris	1 grille 1 console pour la fixation au mur
Puissance	4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 580 x P 590 x H 515 mm
Poids	59,4 kg

Salamandre Hi-Light-Lift 700-2Z

101554 | PVC* 2 949,- € | GTIN 4015613634920

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Nombre de résistance électriques	4
Résistance électrique réglable en hauteur	Oui
Source de chaleur	Radiateur infrarouge
Dimensions grille	L 737 x P 355 mm
Commande	Électronique Manette
Affichage numérique	Oui
Réglage manuel de la durée	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Bac collecteur de graisse	Oui
Compris	1 grille 1 console pour la fixation au mur
Puissance	6 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 745 x P 590 x H 515 mm
Poids	70,6 kg

LA SÉRIE EN COMPARAISON

	Nombre de zones chauffantes	Nombre de résistance électriques	Zones chauffantes réglables séparément	Résistance électrique réglable en hauteur	Fonction de mise en marche automatique	Fonction de maintien au chaud	Réglage manuel de la durée	Grille réglable en hauteur
101547	3	3	✓	✓	✓	✓	✓	–
101552	2	2	✓	✓	–	–	✓	–
101548	2	3	✓	–	–	✓	✓	✓
101546	2	3	✓	✓	–	✓	✓	–
101554	2	4	✓	✓	–	–	✓	–

Sous réserve de modifications techniques. | *PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente.

PIZZA | PASTA

Pour que vos clients retrouvent la « Bella Italia » dans leurs assiettes, vous trouverez ici tout ce qu'il vous faut pour préparer de délicieux plats de pâtes et des pizzas merveilleusement croustillantes :
pâtes ou pizza - tutti perfetto !

Laminoir FI/32N, 0,37 kW

101932 | PVC* 1 509,- € | GTIN 4015613620138

Matériau	CNS 18/10
Diamètre de pâte jusqu'à max.	300 mm
Longueur de rouleau	320 mm
Réglage épaisseur de la pâte	de 0,3 mm à 5,5 mm
Poids de la pâte de	80 g
Poids de la pâte jusqu'à	210 g
Puissance	0,37 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 490 x P 510 x H 655 mm
Poids	36 kg

Laminoir FI/42N, 0,37 kW

101937 | PVC* 1 669,- € | GTIN 4015613620145

Matériau	CNS 18/10
Diamètre de pâte jusqu'à max.	400 mm
Longueur de rouleau	420 mm
Réglage épaisseur de la pâte	de 0,3 mm à 5,5 mm
Poids de la pâte de	210 g
Poids de la pâte jusqu'à	700 g
Puissance	0,37 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 590 x P 510 x H 775 mm
Poids	44 kg

Four à pizza ST350 TR

203515 | PVC* 385,- € | GTIN 4015613690070

Four à pizza compact en acier inoxydable pour un temps de chauffe réduit. Idéal pour les petites quantités de pizzas fraîches ou surgelées et les tartes flambées. Pour une utilisation facile, la grille du four est reliée à la porte et à la poignée.

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Non
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Nombre de pizzas	1 pizza Ø 34 cm
Dimensions intérieures	L 350 x P 345 x H 70 mm
Minuterie	Oui
Éclairage intérieur	Non
Propriétés	Grille à pizza (dimensions : L 340 x P 335 x H 5 mm), fixée à la porte du four et à la poignée Minuterie : Au choix 0 - 15 minutes ou fonctionnement continu Signal sonore lorsque le temps est écoulé Temps de chauffe : 10 minutes Tiroir à miettes, amovible
Puissance	1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 500 x P 420 x H 215 mm
Poids	14,6 kg

▶ Grille à pizza
▶ Dimensions : L 340 x P 335 x H 5 mm

▶ Tiroir à miettes, amovible

Four pizza Mini 1, 1 enceinte

203510 PVC* 435,- € GTIN 4015613494074

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Fond en pierre résistante à la chaleur
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Non
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Nombre de pizzas	1 pizza Ø 35 cm
Dimensions intérieures	L 410 x P 370 x H 90 mm
Minuterie	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Oui
Propriétés	Minuterie : Au choix 0 - 15 minutes ou fonctionnement continu
Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 545 x P 500 x H 230 mm
Poids	18,8 kg

Four pizza Mini 2, 2 enceintes

203500 PVC* 635,- € GTIN 4015613491714

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Fond en pierre résistante à la chaleur
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Non
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Nombre de pizzas	2 pizzas Ø 35 cm (2 x 1 pizza)
Dimensions intérieures	L 410 x P 370 x H 90 mm
Minuterie	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Oui
Propriétés	Minuterie : Au choix 0 - 15 minutes ou fonctionnement continu
Puissance	2,7 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 545 x P 500 x H 380 mm
Poids	27,7 kg

Four pizza "Mini Plus"

203530 PVC* 655,- € GTIN 4015613581095

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Fond en pierre résistante à la chaleur
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Plage de température	de 50 °C à 400 °C
Nombre de pizzas	1 pizza Ø 35 cm
Dimensions intérieures	L 410 x P 370 x H 90 mm
Minuterie	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Oui
Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 575 x P 525 x H 270 mm
Poids	27,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Four à pizzas "Mini Plus 2"

203535 PVC* 1 179,- € GTIN 4015613647593

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la chambre de cuisson: Fond en pierre résistante à la chaleur
- Fonctions du four: Chaleur voûte / sole
- Chaleur voûte / sole réglable séparément: Oui
- Plage de température: de 50 °C à 400 °C
- Nombre de pizzas: 2 pizzas Ø 35 cm (2 x 1 pizza)
- Dimensions intérieures: L 410 x P 370 x H 90 mm
- Minuterie: Oui
- Éclairage intérieur: Oui
- Contrôle thermostatique analogique: Oui
- Puissance: 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 570 x P 550 x H 475 mm
- Poids: 41,8 kg

Four à pizza convoyeur 3550TB10

2002200 PVC* 1 069,- € GTIN 4015613685243

Pizza et snacks en continu : des pizzas, sandwichs ou toasts réussis grâce au four à pizza convoyeur.

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la chambre de cuisson: Acier inoxydable
- Fonctions du four: Chaleur voûte / sole
- Chaleur voûte / sole réglable séparément: Oui
- Plage de température: de 70 °C à 250 °C
- Nombre de pizzas: Max. Ø 32 cm
- Dimensions intérieures: L 355 x P 770 x H 85 mm
- Modèle de la bande du convoyeur: Grille
- Vitesse de convoyage: Réglable sur 10 niveaux
  Délai de livraison : Env. 2 à 12 minutes
- Minuterie: Non
- Éclairage intérieur: Non
- Contrôle thermostatique analogique: Non
- Puissance: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 472 x P 1 045 x H 395 mm
- Poids: 23,2 kg

- 1 chambre de cuisson
- Matériau : acier inoxydable
- Dimensions intérieures : L 355 x P 770 x H 85 mm

- Capacité d'admission pizza : max. Ø 32 cm

- Délai de livraison : Env. 2 à 12 minutes

Plaque de four à pizza 290-R

- Matériau: Acier, Revêtu
- Modèle: Rond, Fond perforé, Revêtement antiadhésif (Xynflon), Bord renforcé
- Diamètre de la pizza: 290 mm
- Propriétés: Lavable au lave-vaisselle jusqu'à 70 °C
- Dimensions: L 325 x P 325 x H 10 mm
- Poids: 0,26 kg
- GTIN: 4015613720357

100925 PVC* 7,- €

Four pizza CT100, 1BK 610x610

2002010 PVC* 998,- € GTIN 4015613437781

Matériau	Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Pierre de cuisson en pierre résistante au feu Aluminium
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Plage de température	de 50 °C à 400 °C
Nombre de pizzas	4 pizzas Ø 30 cm
Dimensions intérieures	L 610 x P 610 x H 140 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Non
Isolation	Laine de verre
Puissance	4,2 kW | 380 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 890 x P 860 x H 430 mm
Poids	65,6 kg

Four pizza CT200, 2BK 610x610

2002020 PVC* 1 729,- € GTIN 4015613437798

Matériau	Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Pierre de cuisson en pierre résistante au feu Aluminium
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Plage de température	de 50 °C à 400 °C
Nombre de pizzas	8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)
Dimensions intérieures	L 610 x P 610 x H 140 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Non
Isolation	Laine de verre
Puissance	8,4 kW | 380 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 890 x P 860 x H 760 mm
Poids	112,3 kg

Accessoires

Soubassement four pizza

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Non
- Dimensions: L 895 x P 735 x H 900 mm
- Poids: 15 kg
- GTIN: 4015613602455

200319 PVC* 369,- €

Pelle pizza alu

- Matériau: Aluminium
- Dimensions pelle: L 280 x P 280 mm
- Longueur du manche: 1000 mm
- Dimensions: L 280 x P 50 x H 1 333 mm
- Poids: 2 kg
- GTIN: 4015613527949

100927 PVC* 61,- €

Roulette pizza

- Matériau: Acier au nickel-chrome, Plastique, Acier inoxydable
- Diamètre de la lame: 100 mm
- Dimensions: L 100 x P 22 x H 230 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956

100928 PVC* 28,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Série NT

Four pizza NT 501

2002018 | PVC* 1 019,- € | GTIN 4015613640990

Matériau	Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Pierre de cuisson en pierre résistante au feu
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Plage de température	de 85 °C à 450 °C
Nombre de pizzas	4 pizzas Ø 25 cm
Dimensions intérieures	L 505 x P 530 x H 110 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Non
Isolation	Isolation intérieure avec de la laine minérale
Puissance	4 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	2 NAC
Dimensions	L 800 x P 750 x H 360 mm
Poids	44,6 kg

Four pizza NT 502

2002028 | PVC* 1 369,- € | GTIN 4015613641003

Matériau	Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Pierre de cuisson en pierre résistante au feu
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Non
Plage de température	de 85 °C à 450 °C
Nombre de pizzas	8 pizzas Ø 25 cm (2 x 4 pizzas)
Dimensions intérieures	L 505 x P 530 x H 110 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Non
Isolation	Isolation intérieure avec de la laine minérale
Puissance	6 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 800 x P 750 x H 510 mm
Poids	63 kg

Four pizza NT 621

2002088 PVC* 1 219,- € GTIN 4015613641010

Matériau	Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Pierre de cuisson en pierre résistante au feu
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Plage de température	de 85 °C à 450 °C
Nombre de pizzas	4 pizzas Ø 30 cm
Dimensions intérieures	L 605 x P 630 x H 140 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Oui
Isolation	Isolation intérieure avec de la laine minérale
Puissance	5 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	2 NAC
Dimensions	L 885 x P 790 x H 400 mm
Poids	59,6 kg

Four pizza NT 622

2002095 PVC* 1 879,- € GTIN 4015613641027

Matériau	Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Pierre de cuisson en pierre résistante au feu
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Plage de température	de 85 °C à 450 °C
Nombre de pizzas	8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)
Dimensions intérieures	L 605 x P 630 x H 140 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Oui
Isolation	Isolation intérieure avec de la laine minérale
Puissance	10 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 885 x P 790 x H 710 mm
Poids	102,8 kg

Four à pizzas NT 622VS

2002094 PVC* 2 279,- € GTIN 4015613674018

Matériau	Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Pierre réfractaire
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Plage de température	de 85 °C à 450 °C
Nombre de pizzas	8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)
Dimensions intérieures	L 620 x P 620 x H 140 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Oui
Isolation	Isolation intérieure avec de la laine minérale
Puissance	10 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 930 x P 835 x H 730 mm
Poids	151,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Four pizza NT 901

2002101 | PVC* 1 398,- € | GTIN 4015613641041

Matériau	Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Pierre de cuisson en pierre résistante au feu
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Plage de température	de 85 °C à 450 °C
Nombre de pizzas	6 pizzas Ø 30 cm
Dimensions intérieures	L 910 x P 610 x H 140 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Oui
Isolation	Isolation intérieure avec de la laine minérale
Puissance	6 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 1 190 x P 780 x H 395 mm
Poids	80,3 kg

Four pizza NT 921

2002121 | PVC* 2 329,- € | GTIN 4015613641058

Matériau	Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Pierre de cuisson en pierre résistante au feu
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Plage de température	de 85 °C à 450 °C
Nombre de pizzas	12 pizzas Ø 30 cm (2 x 6 pizzas)
Dimensions intérieures	L 910 x P 610 x H 140 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Oui
Isolation	Isolation intérieure avec de la laine minérale
Puissance	12 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 1 190 x P 780 x H 710 mm
Poids	141,8 kg

Accessoires

Soubassement four pizza NT501N

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Non
- Dimensions: L 760 x P 610 x H 900 mm
- Poids: 14,6 kg
- GTIN: 4015613602424

200316 | PVC* 329,- €

Soubassement four pizza NT601N

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Non
- Dimensions: L 840 x P 670 x H 900 mm
- Poids: 15,9 kg
- GTIN: 4015613602431

200317 | PVC* 355,- €

Soubassement four pizza NT901N

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 900 mm
- Dimensions: L 1 150 x P 665 x H 900 mm
- Poids: 19,5 kg
- GTIN: 4015613602448

200318 | PVC* 465,- €

Pelle pizza alu

- Matériau: Aluminium
- Dimensions pelle: L 280 x P 280 mm
- Longueur du manche: 1000 mm
- Dimensions: L 280 x P 50 x H 1 333 mm
- Poids: 2 kg
- GTIN: 4015613527949

100927 | PVC* 61,- €

Roulette pizza

- Matériau: Acier au nickel-chrome, Plastique, Acier inoxydable
- Diamètre de la lame: 100 mm
- Dimensions: L 100 x P 22 x H 230 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956

100928 | PVC* 28,- €

Four pizza ET105, 1BK 1050x1050

2002150 PVC* 2 229,- € GTIN 4015613545028

Matériau	CNS 18/10 Galvanisé Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Fond en pierre résistante à la chaleur
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Plage de température	de 50 °C à 450 °C
Nombre de pizzas	9 pizzas Ø 33 cm
Dimensions intérieures	L 1050 x P 1050 x H 150 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Oui
Isolation	Isolation intérieure avec de la laine minérale
Puissance	12 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 1 310 x P 1 270 x H 420 mm
Poids	143 kg

Four pizza ET205, 2BK 1050x1050

2002170 PVC* 3 498,- € GTIN 4015613545035

Matériau	CNS 18/10 Galvanisé Tôle d'acier Laqué
Matériau de la chambre de cuisson	Fond en pierre résistante à la chaleur
Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
Nombre de pizzas	18 pizzas Ø 33 cm (2 x 9 pizzas)
Plage de température	de 50 °C à 450 °C
Dimensions intérieures	L 1050 x P 1050 x H 150 mm
Minuterie	Non
Éclairage intérieur	Oui
Contrôle thermostatique analogique	Oui
Isolation	Isolation intérieure avec de la laine minérale
Puissance	24 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 1 310 x P 1 270 x H 760 mm
Poids	247 kg

Accessoires

Soubassement four pizza ET105/205

- Matériau: Tôle d'acier, Laqué
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Non
- Dimensions: L 1 320 x P 1 150 x H 965 mm
- Poids: 43 kg
- GTIN: 4015613552989

2002165 PVC* 579,- €

Pelle pizza alu

- Matériau: Aluminium
- Dimensions pelle: L 280 x P 280 mm
- Longueur du manche: 1000 mm
- Dimensions: L 280 x P 50 x H 1 333 mm
- Poids: 2 kg
- GTIN: 4015613527949

100927 PVC* 61,- €

Roulette pizza

- Matériau: Acier au nickel-chrome, Plastique, Acier inoxydable
- Diamètre de la lame: 100 mm
- Dimensions: L 100 x P 22 x H 230 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956

100928 PVC* 28,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Cuiseur pâtes 1 panier, 7L, AT

132260 PVC* 395,- € GTIN 4015613584171

Matériau	Acier inoxydable
Mode de fonctionnement	Électrique
Contenance de la cuve	7 litre(s)
Nombre de cuves	1
Dimensions cuve	L 240 x P 300 x H 200 mm
Nombre de paniers	1
Dimensions panier	L 210 x P 235 x H 100 mm
Pieds réglables en hauteur	Non
Plage de température jusqu'à	110 °C
Puissance	3,4 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 305 x P 410 x H 315 mm
Poids	6,8 kg

Accessoires

Panier petit cuiseur pâtes 132260

- Contenance: 1,86 litre(s)
- Dimensions panier: L 100 x P 138 x H 135 mm
- Dimensions: L 100 x P 200 x H 310 mm
- Poids: 0,29 kg
- GTIN: 4015613584225

132261 PVC* 39,- €

Panier grand cuiseur pâtes 132260

- Contenance: 4,93 litre(s)
- Dimensions panier: L 210 x P 235 x H 100 mm
- Dimensions: L 210 x P 430 x H 205 mm
- Poids: 0,69 kg
- GTIN: 4015613585666

132262 PVC* 89,- €

Machine pâtes 1,5kg

101971 PVC* 1 629,- € GTIN 4015613584843

Des pâtes délicieuses dans toute leur diversité. La machine à pâtes de Bartscher vous aide lors de la préparation et réalise de nombreuses et délicieuses pâtes italiennes à votre place.

Matériau	Revêtu Anti-rayures
Production max.	3 kg / h
Contenance	1,5 kg
Propriétés	Récipient et crochet pétrisseur en CNS 18/10 Microrupteur sur le couvercle du récipient Vis en laiton avec alliage de bronze Pour pétrir et dérouler 12 sortes de pâtes différentes
Non fourni	Matrices pour pâtes Capuchon
Remarque importante	La sortie doit être fermée à l'aide du capuchon durant la production de pâte
Puissance	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 250 x P 480 x H 460 mm
Poids	17,7 kg

Accessoires

Bouchon obturateur

- Matériau: Bronze
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 9 mm
- Poids: 0,18 kg
- GTIN: 4015613584997

101986 PVC* 59,- €

▶ Matrices pour pâtes
page 134

Matrice pâtes Caserecce Ø9x5mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Caserecce
- Taille de pâte: 9 x 5 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584850

101972 PVC* 59,- €

Matrice pâtes Fusilli Ø9mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Fusilli
- Taille de pâte: Ø 9 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584867

101973 PVC* 59,- €

Matrice pâtes Pappadelle Ø16mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Pappardelle
- Taille de pâte: 16 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584874

101974 PVC* 59,- €

Matrice pâtes Gnocci Ø12mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Gnocchi
- Taille de pâte: Ø 12 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584881

101975 PVC* 59,- €

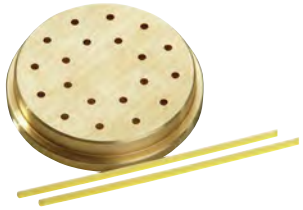
Matrice pâtes Cap. Dangelo Ø1mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Capelli d´angelo
- Taille de pâte: Ø 1 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584911

101978 PVC* 59,- €

Matrice pâtes Spaghetti Ø2mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Spaghetti
- Taille de pâte: Ø 2 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584928



101979 PVC* 59,- €

Matrice pâtes Spaghetti 2x2mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Spaghetti alla chitarra
- Taille de pâte: 2 x 2 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584935

101980 PVC* 59,- €

Matrice pâtes Taglionlini 3mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Tagliolini
- Taille de pâte: 3 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584942

101981 PVC* 59,- €

Matrice pâtes Fettuccine Ø8mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Fettuccine
- Taille de pâte: 8 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584959

101982 PVC* 59,- €

Matrice pâtes Sfoglia 135mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Pasta sfoglia
- Taille de pâte: 135 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 40 mm
- Poids: 0,41 kg
- GTIN: 4015613584966

101983 PVC* 79,- €

Matrice pâtes Cannellone Ø25mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Cannelloni
- Taille de pâte: Ø 25 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584973

101984 PVC* 59,- €

Matrice pâtes Bigoli Ø3mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Bigoli
- Taille de pâte: Ø 3 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584980

101985 PVC* 59,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

SNACK | IMBISS

Les en-cas classiques comme la saucisse, les frites, etc. sont toujours très appréciés. Chaque jour, les appareils sont donc mis à rude épreuve. Des plaques de grillade, aux grils de contact en passant par les friteuses et les coupe-saucisses - ici, vous trouverez tout ce qu'il vous faut.

Friteuse PETIT

165103 PVC* 53,- € GTIN 4015613447223

Matériau	Acier inoxydable Plastique
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	3 litre(s)
Dimensions cuve	L 170 x P 320 x H 148 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	2,5 litre(s)
Dimensions panier	L 145 x P 240 x H 80 mm
Plage de température	de 130 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Compris	1 panier 1 couvercle
Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 210 x P 530 x H 240 mm
Poids	2,5 kg

Friteuse MINI II

A165110 PVC* 71,- € GTIN 4015613392271

Matériau	Acier inoxydable Plastique
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	4 litre(s)
Dimensions cuve	L 170 x P 316 x H 180 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	3,6 litre(s)
Dimensions panier	L 145 x P 245 x H 110 mm
Plage de température	de 60 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Compris	1 panier 1 couvercle
Puissance	2,2 kW | 230 V | 50-60 Hz
Dimensions	L 205 x P 540 x H 280 mm
Poids	3 kg

Friteuse MINI III

A165112 PVC* 137,- € GTIN 4015613392288

Matériau	Acier inoxydable Plastique
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	4 litre(s)
Dimensions cuve	L 170 x P 316 x H 180 mm
Nombre de paniers	2
Contenance du panier	3,6 litre(s)
Dimensions panier	L 145 x P 245 x H 110 mm
Plage de température	de 60 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Compris	2 paniers 2 couvercles
Remarque importante	2 prises séparées sont nécessaires
Puissance	4,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
Dimensions	L 400 x P 540 x H 280 mm
Poids	5,5 kg

Accessoires

Panier de friteuse PETIT 3L

- Dimensions panier: L 145 x P 240 x H 80 mm
- Contenance: 2,5 litre(s)
- Dimensions: L 145 x P 405 x H 155 mm
- Poids: 0,24 kg
- GTIN: 4015613662251

165528 PVC* 9,- €

Panier de friteuse MINI 4L

- Dimensions panier: L 145 x P 245 x H 110 mm
- Contenance: 3,6 litre(s)
- Dimensions: L 145 x P 435 x H 155 mm
- Poids: 0,24 kg
- GTIN: 4015613658421

165521 PVC* 10,- €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152

292046 PVC* 7,50 €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse SNACK I

A162410E | PVC* 131,- € | GTIN 4015613662350

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	4 litre(s)
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	2,4 litre(s)
Dimensions panier	L 135 x P 205 x H 123 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Compris	1 panier 1 couvercle
Remarque importante	Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 217 x P 565 x H 310 mm
Poids	5,1 kg

Friteuse SNACK II

A162412E | PVC* 232,- € | GTIN 4015613662374

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	4 litre(s)
Nombre de paniers	2
Contenance du panier	2,4 litre(s)
Dimensions panier	L 135 x P 205 x H 123 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Compris	2 paniers 2 couvercles
Remarque importante	Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs) 2 prises séparées sont nécessaires
Puissance	4 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 445 x P 525 x H 310 mm
Poids	9,6 kg

Friteuse SNACK I Plus

A162820E | PVC* 145,- € | GTIN 4015613708904

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	4 litre(s)
Dimensions cuve	L 150 x P 300 x H 150 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	3 litre(s)
Dimensions panier	L 120 x P 210 x H 95 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique	Escamotable
Compris	1 panier 1 couvercle
Remarque importante	Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
Puissance	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 200 x P 530 x H 340 mm
Poids	4,2 kg

Friteuse SNACK II Plus

A162821E | PVC* 275,- € | GTIN 4015613708911

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	4 litre(s)
Dimensions cuve	L 150 x P 300 x H 150 mm
Nombre de paniers	2
Contenance du panier	3 litre(s)
Dimensions panier	L 120 x P 210 x H 95 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique	Escamotable
Compris	2 paniers 2 couvercles
Remarque importante	2 prises séparées sont nécessaires Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
Puissance	4 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 400 x P 530 x H 340 mm
Poids	9 kg

Friteuse SNACK III

A162810E | PVC* 169,- € | GTIN 4015613662381

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	8 litre(s)
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	5,5 litre(s)
Dimensions panier	L 195 x P 245 x H 140 mm
Thermostat de sécurité	Oui
Compris	1 panier 1 couvercle
Remarque importante	Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
Puissance	3,25 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 265 x P 620 x H 340 mm
Poids	6,7 kg

Friteuse SNACK IV

A162812E | PVC* 289,- € | GTIN 4015613662398

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	8 litre(s)
Nombre de paniers	2
Contenance du panier	5,5 litre(s)
Dimensions panier	L 195 x P 245 x H 140 mm
Thermostat de sécurité	Oui
Compris	2 paniers 2 couvercles
Remarque importante	Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs) 2 prises séparées sont nécessaires
Puissance	6,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 550 x P 580 x H 340 mm
Poids	12,5 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse SNACK XL Plus

165530 | PVC* 465,- € | GTIN 4015613687018

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	8 litre(s)
Dimensions cuve	L 180 x P 400 x H 200 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	5,7 litre(s)
Dimensions panier	L 150 x P 320 x H 120 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique	Amovible
Propriétés	Boîtier de commande avec résistance électrique, amovible Robinet d'évacuation avec fermeture à baïonnette, amovible Poignées de transport latérales
Compris	1 panier 1 couvercle
Puissance	3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 245 x P 720 x H 470 mm
Poids	8 kg

Accessoires

Panier de friteuse SNACK 4L

- Dimensions panier: L 135 x P 205 x H 123 mm
- Contenance: 2,4 litre(s)
- Dimensions: L 135 x P 450 x H 245 mm
- Poids: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658438

165522 | PVC* 29,- €

Panier de friteuse SNACK Plus 4L

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Dimensions panier: L 130 x P 220 x H 105 mm
- Contenance: 3 litre(s)
- Dimensions: L 130 x P 460 x H 135 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4015613731636

162826 | PVC* 29,- €

Panier de friteuse SNACK 8L

- Dimensions panier: L 195 x P 245 x H 140 mm
- Contenance: 5,5 litre(s)
- Dimensions: L 195 x P 500 x H 225 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658445

165523 | PVC* 36,- €

Panier de friteuse SNACK XL Plus 8L

- Dimensions panier: L 150 x P 320 x H 120 mm
- Contenance: 5,7 litre(s)
- Dimensions: L 150 x P 570 x H 190 mm
- Poids: 0,82 kg
- GTIN: 4015613658858

165527 | PVC* 54,- €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 300 mm
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Compris: 1 clip de maintien réglable
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152

292046 | PVC* 7,50 €

Seau pour huiles usagées 12L

- Matériau: Tôle d'acier, Galvanisé à chaud, Conf. à la norme DIN EN ISO 1461
- Contenance: 12 litre(s)
- Diamètre: 280 mm
- Propriétés: Cache pour l'évier, Couvercle bloqué durant le transport, Bord de fond surélevé avec ouvertures pour la circulation de la l'air, Raccord de sécurité entre le seau et le couvercle, Poignée supplémentaire isolée contre la chaleur pour le vidage
- Remarque importante: Le récipient est uniquement conçu pour le transport et l'élimination des graisses usagées.
- Dimensions: L 355 x P 335 x H 450 mm
- Poids: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096

A150460V | PVC* 165,- €

Filtre pour corps de friture

- Matériau: Tissu spécial
- Plage de température jusqu'à: 190 °C
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Remarque importante: Ne pas sécher en machine
- Dimensions: L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986

A101999 | PVC* 162,- €

Filtre de rechange A101999

- Dimensions: L 250 x P 250 x H 1 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901 | PVC* 80,- €

Friteuse SNACK III Plus

A162823E PVC* 198,- € GTIN 4015613718897

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	9 litre(s)
Dimensions cuve	L 240 x P 300 x H 200 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	5,5 litre(s)
Dimensions panier	L 210 x P 220 x H 120 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique	Escamotable
Compris	1 panier 1 couvercle
Remarque importante	Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
Puissance	3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 300 x P 530 x H 385 mm
Poids	6,2 kg

Friteuse SNACK IV Plus

A162824E PVC* 339,- € GTIN 4015613718903

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	9 litre(s)
Dimensions cuve	L 240 x P 300 x H 200 mm
Nombre de paniers	2
Contenance du panier	5,5 litre(s)
Dimensions panier	L 210 x P 220 x H 120 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique	Escamotable
Compris	2 paniers 2 couvercles
Remarque importante	2 prises séparées sont nécessaires Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
Puissance	6,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 575 x P 530 x H 385 mm
Poids	11,5 kg

Friteuse IMBISS I

A150307 PVC* 289,- € GTIN 4015613662404

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	8 litre(s)
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	5,5 litre(s)
Dimensions panier	L 195 x P 230 x H 195 mm
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Compris	1 panier 1 couvercle
Remarque importante	Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
Puissance	3,25 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 290 x P 630 x H 410 mm
Poids	9,7 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse IMBISS II

A150407 PVC* 479,- € GTIN 4015613662411

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	8 litre(s)
Nombre de paniers	2
Contenance du panier	5,5 litre(s)
Dimensions panier	L 195 x P 230 x H 195 mm
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Compris	2 paniers 2 couvercles
Remarque importante	Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs) 2 prises séparées sont nécessaires
Puissance	6,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 580 x P 630 x H 410 mm
Poids	17 kg

Friteuse IMBISS PRO

162500 PVC* 475,- € GTIN 4015613535104

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	9,7 litre(s)
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	9,2 litre(s)
Dimensions panier	L 250 x P 275 x H 140 mm
Thermostat de sécurité	Oui
Zone froide	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
Compris	1 panier 1 couvercle
Puissance	8,1 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 410 x P 500 x H 380 mm
Poids	12,7 kg

Accessoires

Panier de friteuse SNACK Plus 9L

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Dimensions panier: L 210 x P 220 x H 120 mm
- Contenance: 5,5 litre(s)
- Dimensions: L 210 x P 460 x H 165 mm
- Poids: 0,85 kg
- GTIN: 4015613731643

162827 PVC* 36,- €

Panier de friteuse IMBISS 8L

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions panier: L 195 x P 230 x H 195 mm
- Contenance: 5,5 litre(s)
- Dimensions: L 195 x P 485 x H 220 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658452

165524 PVC* 46,- €

Panier de friteuse IMBISS PRO 9,7L

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions panier: L 250 x P 275 x H 140 mm
- Contenance: 9,2 litre(s)
- Dimensions: L 255 x P 515 x H 290 mm
- Poids: 0,87 kg
- GTIN: 4015613658469

165525 PVC* 39,- €

Friteuse PROFESSIONAL I

162900 PVC* 575,- € GTIN 4015613494098

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	10 litre(s)
Dimensions cuve	L 318 x P 345 x H 200 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	8,2 litre(s)
Dimensions panier	L 300 x P 240 x H 120 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
Résistance électrique	Amovible
Compris	1 panier 1 couvercle
Puissance	8,1 kW | 400 V | 50-60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 390 x P 450 x H 375 mm
Poids	11,5 kg

Friteuse PROFESSIONAL II"

162910 PVC* 1 049,- € GTIN 4015613536798

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	10 litre(s)
Dimensions cuve	L 318 x P 345 x H 200 mm
Nombre de paniers	2
Contenance du panier	8,2 litre(s)
Dimensions panier	L 300 x P 240 x H 120 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
Résistance électrique	Amovible
Compris	2 paniers 2 couvercles
Puissance	16,2 kW | 400 V | 50-60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 750 x P 450 x H 375 mm
Poids	21,8 kg

Accessoires

Panier de friteuse PROFESSIONAL 10L-L

- Dimensions panier: L 300 x P 240 x H 120 mm
- Contenance: 8,2 litre(s)
- Dimensions: L 235 x P 425 x H 215 mm
- Poids: 0,95 kg
- GTIN: 4015613658865

162906 PVC* 53,- €

Panier de friteuse PROFESSIONAL 10L-S

- Dimensions panier: L 120 x P 233 x H 100 mm
- Contenance: 2,7 litre(s)
- Remarque importante: 2 paniers sont nécessaires pour 1 cuve
- Dimensions: L 130 x P 415 x H 220 mm
- Poids: 0,59 kg
- GTIN: 4015613658872

162912 PVC* 39,50 €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152

292046 PVC* 7,50 €

Papier de cuisson 1/1 GN

- Matériau: Papier
- Format par coude: 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Unité de commande: 1 carton (500 feuilles)
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 35 mm
- Poids: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423

150687 PVC* 39,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse à induction 8L

162913 PVC* 435,- € GTIN 4015613680187

La technologie à induction performante assure une température idéale et constante. Les aliments sont frits de manière très précise ce qui permet d'obtenir un résultat optimal.

STAINLESS STEEL

8 L

• Matériau	Acier inoxydable
• Mode de fonctionnement	Électrique (à induction)
• Nombre de cuves	1
• Contenance de la cuve	8 litre(s)
• Nombre de paniers	1
• Contenance du panier	5,8 litre(s)
• Dimensions panier	L 195 x P 220 x H 145 mm
• Dimensions cuve	L 238 x P 300 x H 205 mm
• Plage de température	de 60 °C à 190 °C
• Thermostat de sécurité	Oui
• Robinet de vidange de la graisse	Oui
• Zone froide	Non
• Résistance électrique	Bobine à induction
• Propriétés	Résistance électrique en cuivre
• Compris	1 panier
	1 couvercle
	1 plaque perforée
• Puissance	3,5 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 290 x P 480 x H 515 mm
• Poids	10,4 kg

▶ La technologie à induction performante assure une température idéale et constante

▶ Contenance de la cuve : 8 litres

Friteuse à induction 2x8L

162914 PVC* 825,- € GTIN 4015613680194

STAINLESS STEEL

8 L

• Matériau	Acier inoxydable
• Mode de fonctionnement	Électrique (à induction)
• Nombre de cuves	2
• Contenance de la cuve	8 litre(s)
• Dimensions cuve	L 238 x P 300 x H 205 mm
• Nombre de paniers	2
• Contenance du panier	5,8 litre(s)
• Dimensions panier	L 195 x P 220 x H 145 mm
• Plage de température	de 60 °C à 190 °C
• Thermostat de sécurité	Oui
• Robinet de vidange de la graisse	Oui
• Zone froide	Non
• Propriétés	Résistance électrique en cuivre
• Compris	2 paniers
	2 couvercles
	2 plaques perforées
• Remarque importante	2 prises séparées sont nécessaires
• Puissance	7 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 580 x P 480 x H 515 mm
• Poids	19 kg

Accessoires

Panier de friteuse Induktion 8L

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions panier: L 195 x P 220 x H 145 mm
- Contenance: 5,8 litre(s)
- Dimensions: L 195 x P 460 x H 220 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4015613685205

162917 PVC* 39,- €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152

292046 PVC* 7,50 €

Friteuse GRANDE 50L

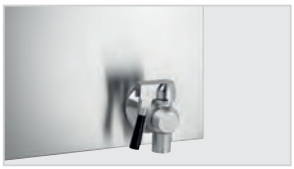
162550 PVC* 1 349,- € GTIN 4015613610849

Cette friteuse avec une très grande cuve est conçue pour frire des aliments particulièrement grands.La grande surface des paniers de friture convient particulièrement pour frire des crevettes, des crabes ainsi que des beignets de légumes, des pizzas frites ou des pâtisseries.

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de cuves	1
• Contenance de la cuve	50 litre(s)
• Dimensions cuve	L 497 x P 397 x H 300 mm
• Nombre de paniers	2
	8,4 litre(s)
• Dimensions panier 1	L 460 x P 305 x H 60 mm
	11,5 litre(s)
• Dimensions panier 2	L 420 x P 305 x H 90 mm
• Plage de température	de 0 °C à 190 °C
• Thermostat de sécurité	Oui
• Robinet de vidange de la graisse	Oui
• Zone froide	Oui
• Résistance électrique	Amovible
• Propriétés	Coins arrondis
	Robinet d'évacuation avec dispositif de sécurité
	Poignées de transport latérales
	2 niveaux de réglage de la puissance possibles (5 kW / 15 kW)
• Compris	2 paniers
• Puissance	15 kW | 400 V | 50 Hz
• Dimensions	L 650 x P 630 x H 460 mm
• Poids	26,6 kg

▶ Cuve
▶ Contenance : 50 litres
▶ Coins arrondis

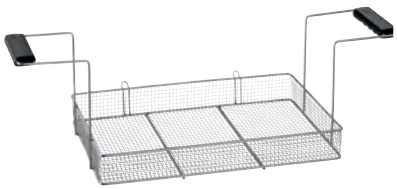
▶ Résistance électrique
▶ Amovible



▶ Robinet de vidange
▶ Avec dispositif de sécurité

Panier de friteuse GRANDE 50L-60

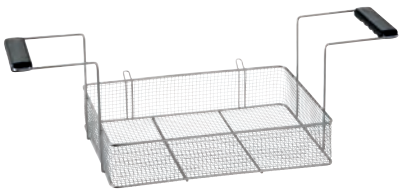
- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Dimensions panier: L 460 x P 305 x H 60 mm
- Contenance: 8,4 litre(s)
- Dimensions: L 760 x P 330 x H 240 mm
- Poids: 1,35 kg
- GTIN: 4015613686608



162551 PVC* 59,- €

Panier de friteuse GRANDE 50L-90

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Dimensions panier: L 420 x P 305 x H 90 mm
- Contenance: 11,5 litre(s)
- Dimensions: L 760 x P 330 x H 240 mm
- Poids: 1,37 kg
- GTIN: 4015613686615



162552 PVC* 79,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse 700, L400, 2x8L

272335 | PVC* 3 049,- € | GTIN 4015613527420

Matériau	CNS 18/10
Mode de fonctionnement	Électrique
Nombre de cuves	2
Contenance de la cuve	8 litre(s)
Dimensions cuve	L 140 x P 345 x H 220 mm
Nombre de paniers	2
Dimensions panier	L 130 x P 310 x H 120 mm
Plage de température	de 140 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique	Escamotable
Type de support	Porte à battant
Dimensions soubassement	L 360 x P 650 x H 470 mm
Réglable en hauteur	de 850 mm à 910 mm
Puissance	14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids	62 kg

Accessoires

Seau pour huiles usagées 12L

- Matériau: Tôle d'acier, Galvanisé à chaud, Conf. à la norme DIN EN ISO 1461
- Contenance: 12 litre(s)
- Diamètre: 280 mm
- Propriétés: Cache pour l'évier, Couvercle bloqué durant le transport, Bord de fond surélevé avec ouvertures pour la circulation de la l'air, Raccord de sécurité entre le seau et le couvercle, Poignée supplémentaire isolée contre la chaleur pour le vidage
- Remarque importante: Le récipient est uniquement conçu pour le transport et l'élimination des graisses usagées.
- Dimensions: L 355 x P 335 x H 450 mm
- Poids: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096

A150460V | PVC* 165,- €

Filtre pour corps de friture

- Matériau: Tissu spécial
- Plage de température jusqu'à: 190 °C
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Remarque importante: Ne pas sécher en machine
- Dimensions: L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986

A101999 | PVC* 162,- €

Filtre de rechange A101999

- Dimensions: L 250 x P 250 x H 1 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901 | PVC* 80,- €

Papier de cuisson 1/1 GN

- Matériau: Papier
- Format par coude: 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Unité de commande: 1 carton (500 feuilles)
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 35 mm
- Poids: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423

150687 | PVC* 39,- €

Sous réserve de modifications techniques. | *PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente.

Friteuses à beignets

Friteuse beignets BF 16E

101530 | PVC* 775,- € | GTIN 4015613405049

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	16 litre(s)
Dimensions cuve	L 515 x P 305 x H 130 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	8,9 litre(s)
Dimensions panier	L 475 x P 235 x H 80 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
Résistance électrique	Amovible
Pieds réglables en hauteur	Oui
Compris	1 couvercle 1 panier
Puissance	9 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 560 x P 470 x H 400 mm
Poids	14,7 kg

Friteuse beignets BF 30E

101560 | PVC* 1 179,- € | GTIN 4015613405063

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	30 litre(s)
Dimensions cuve	L 615 x P 490 x H 130 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	19,2 litre(s)
Dimensions panier	L 570 x P 440 x H 80 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
Résistance électrique	Amovible
Pieds réglables en hauteur	Oui
Compris	1 couvercle 1 panier
Puissance	15 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 660 x P 650 x H 410 mm
Poids	23,4 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse à beignets BF 30E OU

101535 | PVC* 1 649,- € | GTIN 4015613633299

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	30 litre(s)
Dimensions cuve	L 615 x P 490 x H 130 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	19,2 litre(s)
Dimensions panier	L 570 x P 440 x H 80 mm
Plage de température	de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
Résistance électrique	Amovible
Type de support	Ouvert
Dimensions soubassement	L 612 x P 497 x H 377 mm
Pieds réglables en hauteur	Oui
Hauteur réglable de	980 mm
Compris	1 couvercle 1 panier 1 tamis avec poignée 2 bacs collecteurs de graisse avec poignée
Puissance	15 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 660 x P 650 x H 980 mm
Poids	40 kg

Accessoires

Égouttoir BF 16E

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: Des deux côtés
- Dimensions: L 445 x P 235 x H 85 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613535098

101566 | PVC* 98,- €

Égouttoir BF 30E

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: Des deux côtés
- Dimensions: L 465 x P 644 x H 255 mm
- Poids: 3,95 kg
- GTIN: 4015613405087

101565 | PVC* 119,- €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Conçu pour: Fritteuses
- Compris: 1 clip de maintien réglable
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152

292046 | PVC* 7,50 €

Panier de friteuse BF 16E

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions panier: L 475 x P 235 x H 80 mm
- Contenance: 8,9 litre(s)
- Dimensions: L 560 x P 245 x H 190 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613405056

101533 | PVC* 93,- €

Panier de friteuse BF 30E

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions panier: L 570 x P 440 x H 80 mm
- Contenance: 19,2 litre(s)
- Dimensions: L 650 x P 465 x H 190 mm
- Poids: 1,9 kg
- GTIN: 4015613405070

101563 | PVC* 131,- €

Friteuses à beignets

Friteuse beignets BF 20G

1014113 PVC* 2 649,- € GTIN 4015613381855

Matériau	CNS 18/10
Mode de fonctionnement	Gaz
Type de gaz	Gaz liquéfié
Type d'allumage	Allumage Piezo
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	20 litre(s)
Dimensions cuve	L 600 x P 350 x H 117 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	12,9 litre(s)
Dimensions panier	L 580 x P 320 x H 70 mm
Zone froide	Oui
Plage de température	de 140 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Puissance	12 kW
Dimensions	L 700 x P 585 x H 390 mm
Poids	40,5 kg

Friteuse à beignets BF 21E

101412 PVC* 2 059,- € GTIN 4015613370576

Matériau	CNS 18/10
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	21 litre(s)
Dimensions cuve	L 650 x P 390 x H 150 mm
Nombre de paniers	1
Contenance du panier	16,1 litre(s)
Dimensions panier	L 630 x P 365 x H 70 mm
Plage de température	de 140 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Robinet de vidange de la graisse	Oui
Zone froide	Oui
Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
Résistance électrique	Escamotable
Compris	1 couvercle 1 panier
Puissance	6,8 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 700 x P 590 x H 320 mm
Poids	31 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Friteuse beignets BF 35E

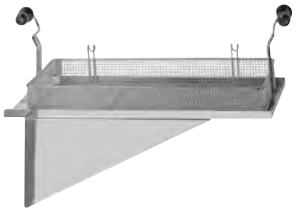
101413 | PVC* 2 549,- € | GTIN 4015613418186

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de cuves: 1
- Contenance de la cuve: 35 litre(s)
- Dimensions cuve: L 1000 x P 390 x H 150 mm
- Nombre de paniers: 1
- Contenance du panier: 24,8 litre(s)
- Dimensions panier: L 970 x P 365 x H 70 mm
- Plage de température: de 140 °C à 190 °C
- Thermostat de sécurité: Oui
- Robinet de vidange de la graisse: Oui
- Zone froide: Oui
- Résistance électrique en acier inoxydable: Oui
- Résistance électrique: Escamotable
- Puissance: 10 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 1 095 x P 600 x H 340 mm
- Poids: 47,4 kg

Accessoires

Égouttoir BF 20G

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: Des deux côtés
- Dimensions: L 350 x P 645 x H 250 mm
- Poids: 3,45 kg
- GTIN: 4015613394176



101404 | PVC* 135,- €

Égouttoir BF 21E

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: Des deux côtés
- Dimensions: L 390 x P 765 x H 245 mm
- Poids: 4,05 kg
- GTIN: 4015613122403

101402 | PVC* 145,- €

Égouttoir BF 35E

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: Des deux côtés
- Dimensions: L 390 x P 1 125 x H 250 mm
- Poids: 5,75 kg
- GTIN: 4015613122953

101607 | PVC* 179,- €

Panier de friteuse BF 20G

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions panier: L 580 x P 320 x H 70 mm
- Contenance: 12,9 litre(s)
- Dimensions: L 660 x P 330 x H 260 mm
- Poids: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614 | PVC* 155,- €

Panier de friteuse BF 21E

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions panier: L 630 x P 365 x H 70 mm
- Contenance: 16,1 litre(s)
- Dimensions: L 730 x P 380 x H 232 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615 | PVC* 165,- €

Panier de friteuse BF 35E

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions panier: L 970 x P 365 x H 70 mm
- Contenance: 24,8 litre(s)
- Dimensions: L 380 x P 1 080 x H 242 mm
- Poids: 3,38 kg
- GTIN: 4015613658841

101419 | PVC* 239,- €

Seau pour huiles usagées 12L

- Matériau: Tôle d'acier, Galvanisé à chaud, Conf. à la norme DIN EN ISO 1461
- Contenance: 12 litre(s)
- Remarque importante: Le récipient est uniquement conçu pour le transport et l'élimination des graisses usagées.
- Dimensions: L 355 x P 335 x H 450 mm
- Poids: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096

A150460V | PVC* 165,- €

Filtre pour corps de friture

- Matériau: Tissu spécial
- Plage de température jusqu'à: 190 °C
- Dimensions: L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986

A101999 | PVC* 162,- €

Filtre de rechange A101999

- Dimensions: L 250 x P 250 x H 1 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901 | PVC* 80,- €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Conçu pour: Fritteuses
- Compris: 1 clip de maintien réglable
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152

292046 | PVC* 7,50 €

Grills contact – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Acier inoxydable
- ✓ Matériau de grils: Fonte, Émaillé
- ✓ Réglage de la température: Thermostatique
- ✓ Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- ✓ Commande: Manette, Manuel
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- ✓ Bac collecteur de graisse: Oui
- ✓ Compris: 1 brosse de nettoyage

Grill contact 1800 1R

A150670 PVC* 232,- € GTIN 4015613385617

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de grils	Fonte Émaillé
• Nombre d'unités de grillade	1
• Modèle de surface de grillade	Nervuré
• Dimensions plaque grillade supérieure	L 214 x P 214 mm
• Dimensions plaque grillade inférieure	L 220 x P 235 mm
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Puissance	1,8 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 290 x P 395 x H 210 mm
• Poids	12,7 kg

Grill contact 1800 1G

A150669 PVC* 232,- € GTIN 4015613391380

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de grils	Fonte Émaillé
• Nombre d'unités de grillade	1
• Modèle de surface de grillade	Lisse
• Dimensions plaque grillade supérieure	L 214 x P 214 mm
• Dimensions plaque grillade inférieure	L 220 x P 235 mm
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Puissance	1,8 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 290 x P 395 x H 210 mm
• Poids	12,7 kg

Grill contact 1800 1GR

A150668 PVC* 232,- € GTIN 4015613391656

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de grils	Fonte Émaillé
• Nombre d'unités de grillade	1
• Modèle de surface de grillade	Nervuré en haut, lisse en bas
• Dimensions plaque grillade supérieure	L 214 x P 214 mm
• Dimensions plaque grillade inférieure	L 220 x P 235 mm
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Puissance	1,8 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 290 x P 395 x H 210 mm
• Poids	13 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Grill contac 3600 2R

A150671 | PVC* 425,- € | GTIN 4015613385624

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de grils	Fonte Émaillé
Nombre d'unités de grillade	2
Modèle de surface de grillade	Nervuré
Dimensions plaque grillade supérieure, chacune	L 215 x P 215 mm
Dimensions plaque grillade inférieure	L 470 x P 230 mm
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Puissance	3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 570 x P 395 x H 210 mm
Poids	26 kg

Grill contact 3600 2G

A150672 | PVC* 425,- € | GTIN 4015613391397

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de grils	Fonte Émaillé
Nombre d'unités de grillade	2
Modèle de surface de grillade	Lisse
Dimensions plaque grillade supérieure, chacune	L 215 x P 215 mm
Dimensions plaque grillade inférieure	L 470 x P 230 mm
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Puissance	3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 570 x P 395 x H 210 mm
Poids	23,5 kg

Grill contact 3600 2GR

A150673 | PVC* 425,- € | GTIN 4015613391403

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de grils	Fonte Émaillé
Nombre d'unités de grillade	2
Modèle de surface de grillade	Nervuré en haut, lisse en bas
Dimensions plaque grillade supérieure, chacune	L 215 x P 215 mm
Dimensions plaque grillade inférieure	L 470 x P 230 mm
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Puissance	3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 570 x P 395 x H 210 mm
Poids	23,25 kg

Accessoires

Papier cuisine 1/2GN, 1x100

- Compatible GN: Oui
- Format par coude: 1/2 GN, L 330 x P 270 mm
- Unité de commande: 1 carton (12 distributeurs de papier de 100 feuilles chacun)
- Dimensions: L 357 x P 295 x H 179 mm
- Poids: 0,37 kg
- GTIN: 4015613587110

150678 | PVC* 84,- €

Grills contact “Panini” – Vue d’ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Acier inoxydable
- ✓ Matériau de grils: Fonte, Émaillé
- ✓ Réglage de la température: Thermostatique
- ✓ Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- ✓ Commande: Manette, Manuel
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- ✓ Bac collecteur de graisse: Oui
- ✓ Compris: 1 brosse de nettoyage

Grill contact "Panini" 1R

A150674 | PVC* 279,- € | GTIN 4015613415000

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de grils	Fonte Émaillé
• Nombre d'unités de grillade	1
• Modèle de surface de grillade	Nervuré
• Dimensions plaque grillade supérieure	L 335 x P 220 mm
• Dimensions plaque grillade inférieure	L 335 x P 230 mm
• Interrupteur de marche/arrêt	Non
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Minuterie	Non
• Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 410 x P 400 x H 200 mm
• Poids	18,7 kg

Grill contact "Panini" 1G

A150679 | PVC* 279,- € | GTIN 4015613606750

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de grils	Fonte Émaillé
• Nombre d'unités de grillade	1
• Modèle de surface de grillade	Lisse
• Dimensions plaque grillade supérieure	L 335 x P 220 mm
• Dimensions plaque grillade inférieure	L 335 x P 230 mm
• Interrupteur de marche/arrêt	Non
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Minuterie	Non
• Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 410 x P 400 x H 200 mm
• Poids	18 kg

Grill contact "Panini" 1GR

A150676 | PVC* 279,- € | GTIN 4015613486833

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de grils	Fonte Émaillé
• Nombre d'unités de grillade	1
• Modèle de surface de grillade	Nervuré en haut, lisse en bas
• Dimensions plaque grillade supérieure	L 335 x P 220 mm
• Dimensions plaque grillade inférieure	L 335 x P 230 mm
• Interrupteur de marche/arrêt	Non
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Minuterie	Non
• Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 410 x P 400 x H 200 mm
• Poids	18 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Grill contact "Panini-T" 1R

A150774 PVC* 292,- € GTIN 4015613717159

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de grils	Fonte Émaillé
Nombre d'unités de grillade	1
Modèle de surface de grillade	Nervuré
Dimensions plaque grillade supérieure	L 340 x P 220 mm
Dimensions plaque grillade inférieure	L 360 x P 285 mm
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Minuterie	Oui
Propriétés	Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 15 minutes)
Degré de protection	IPX3
Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 410 x P 400 x H 200 mm
Poids	18,4 kg

Grill contact "Panini-T" 1G

A150779 PVC* 292,- € GTIN 4015613717166

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de grils	Fonte Émaillé
Nombre d'unités de grillade	1
Modèle de surface de grillade	Lisse
Dimensions plaque grillade supérieure	L 340 x P 220 mm
Dimensions plaque grillade inférieure	L 360 x P 285 mm
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Minuterie	Oui
Propriétés	Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 15 minutes)
Degré de protection	IPX3
Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 410 x P 400 x H 200 mm
Poids	18 kg

Grill contact "Panini-T" 1GR

A150776 PVC* 292,- € GTIN 4015613717173

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de grils	Fonte Émaillé
Nombre d'unités de grillade	1
Modèle de surface de grillade	Nervuré en haut, lisse en bas
Dimensions plaque grillade supérieure	L 340 x P 220 mm
Dimensions plaque grillade inférieure	L 360 x P 285 mm
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Minuterie	Oui
Propriétés	Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 15 minutes)
Degré de protection	IPX3
Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 410 x P 400 x H 200 mm
Poids	18,6 kg

Accessoires

Papier cuisine 1/2GN, 1x100

- Format par coude: 1/2 GN, L 330 x P 270 mm
- Unité de commande: 1 carton (12 distributeurs de papier de 100 feuilles chacun)
- Dimensions: L 357 x P 295 x H 179 mm
- Poids: 0,37 kg
- GTIN: 4015613587110

150678 PVC* 84,- €

Grills contact "Panini-MDI" – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Acier inoxydable
- ✓ Matériau de grils: Fonte, Émaillé
- ✓ Réglage de la température: Électronique, Par incréments de 0,1 °C
- ✓ Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- ✓ Commande: Manette
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- ✓ Bac collecteur de graisse: Oui
- ✓ Compris: 1 brosse de nettoyage

Gril à contact "Panini-MDI" 1R

A150974 | PVC* 355,- € | GTIN 4015613737881

Le gril à contact "Panini-MDI" avec plaques de grillade rainurées offre tout ce dont un bon gril à contact a besoin : des plaques de grillade avec une conductibilité optimale de la chaleur, une structure robuste et une utilisation facile et intuitive à l'aide d'une manette avec affichage numérique, minuterie et signal sonore.

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de grils	Fonte Émaillé
• Nombre d'unités de grillade	1
• Modèle de surface de grillade	Nervuré
• Dimensions plaque grillade supérieure	L 340 x P 220 mm
• Dimensions plaque grillade inférieure	L 360 x P 285 mm
• Affichage numérique	Oui
• Minuterie	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Propriétés	Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 9:30 minutes)
• Degré de protection	IPX3
• Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 410 x P 400 x H 200 mm
• Poids	18,3 kg

Gril à contact "Panini-MDI" 1G

A150979 | PVC* 355,- € | GTIN 4015613737904

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de grils	Fonte Émaillé
• Nombre d'unités de grillade	1
• Modèle de surface de grillade	Lisse
• Dimensions plaque grillade supérieure	L 340 x P 220 mm
• Dimensions plaque grillade inférieure	L 360 x P 285 mm
• Affichage numérique	Oui
• Minuterie	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Propriétés	Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 9:30 minutes)
• Degré de protection	IPX3
• Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 410 x P 400 x H 200 mm
• Poids	18,1 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Gril à contact "Panini-MDI" 1GR

A150976 | PVC* 355,- € | GTIN 4015613737911

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de grils: Fonte Émaillé
- Nombre d'unités de grillade: 1
- Modèle de surface de grillade: Nervuré en haut, lisse en bas
- Dimensions plaque grillade supérieure: L 340 x P 220 mm
- Dimensions plaque grillade inférieure: L 360 x P 285 mm
- Affichage numérique: Oui
- Minuterie: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe Marche/arrêt
- Propriétés: Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 9:30 minutes)
- Degré de protection: IPX3
- Puissance: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 410 x P 400 x H 200 mm
- Poids: 18,5 kg

Grill contact "Panini" 1RDIG

A150684 | PVC* 429,- € | GTIN 4015613624679

Tout simplement pratique – 6 programmes réglables permettent un réglage de la durée de cuisson à la seconde près. Un signal sonore informe de la fin du temps de grillade.

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de grils: Fonte Émaillé
- Nombre d'unités de grillade: 1
- Modèle de surface de grillade: Nervuré
- Dimensions plaque grillade supérieure: L 340 x P 220 mm
- Dimensions plaque grillade inférieure: L 360 x P 230 mm
- Réglage de la température: Thermostatique
- Plage de température: de 50 °C à 300 °C
- Bac collecteur de graisse: Oui
- Affichage numérique: Oui
- Minuterie: Oui
- Programmation: Durée (6 programmes)
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe Marche/arrêt
- Propriétés: Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- Degré de protection: IPX3
- Puissance: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 410 x P 400 x H 200 mm
- Poids: 18 kg

- Tout simplement pratique
- 6 programmes réglables permettent un réglage de la durée de cuisson à la seconde près

- Programmation : durée
- Minuterie
- Signal sonore lorsque la durée est écoulée

Plaque grill vitro GP1200

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la surface de grillade: SCHOTT CERAN®
- Dimensions surface de grill: L 310 x P 190 mm
- Surface de grillade rabaissée: Oui
- Réglage de la température: En continu
- Plage de température: de 50 °C à 250 °C
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Bac collecteur de graisse: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe
- Protection contre les projections: Disponible en option
- Compris: 1 racloir
- Puissance: 1,2 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 640 x P 365 x H 63 mm

▶ Plaque de cuisson inclinée avec bac collecteur de graisse
▶ Pour un nettoyage facile

	Modèle de surface de grillade	Compatible GN	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque grill vitro GP1200	Lisse	Oui	4,1 kg	104905	129,- €	4015613534817
Plaque grille vitro GP1200, rainuré	Nervuré	Non	4,3 kg	104902	139,- €	4015613638645

Dosseret GP1200

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions de la grille: L 380 x P 118 mm
- Dimensions: L 385 x P 330 x H 73 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4015613607702

104010 PVC* 29,- €

Table de cuisson en céramique GP2511GN

104919 PVC* 329,- € GTIN 4015613649788

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la surface de grillade: SCHOTT CERAN®
- Modèle de surface de grillade: Lisse
- Dimensions surface de grill: L 500 x P 260 mm
- Surface de grillade rabaissée: Oui
- Réglage de la température: En continu
- Plage de température grill: de 80 °C à 300 °C
- Plage de température de la fonction de maintien au chaud jusqu'à: 100 °C
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Possibilités d'utilisation: Griller sur 1/1 GN; Griller sur 2/3 GN + maintenir au chaud sur 1/3 GN; Maintenir au chaud - sur la surface de cuisson ou dans le récipient GN
- Bac collecteur de graisse: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe
- Puissance: 2,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 655 x P 415 x H 86 mm
- Poids: 7,9 kg

▶ Grillade
▶ Au format 1/1 GN

▶ Bac collecteur de graisse
▶ Pour un nettoyage facile

Plaque grill vitro GP2500

370030 PVC* 709,- € GTIN 4015613545042

- Matériau: CNS 18/10; Verre
- Matériau de la surface de grillade: Verre
- Modèle de surface de grillade: Lisse
- Dimensions surface de grill: L 290 x P 450 mm
- Réglage de la température: 5 niveaux
- Plage de température: de 50 °C à 300 °C
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Bac collecteur de graisse: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe
- Protection contre les projections: Oui
- Puissance: 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 420 x P 605 x H 175 mm
- Poids: 10,1 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plaques grillades

Plaque grillade GDP 260E-G

A370037 | PVC* 269,- € | GTIN 4015613690087

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 260 x P 230 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Mode de fonctionnement	Électrique
Témoin lumineux de contrôle	Prêt à l'emploi
	Chauffe
Propriétés	Bac collecteur de graisse
	Protection contre les projections soudée
Puissance	1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 285 x P 330 x H 175 mm
Poids	8,9 kg

Plaque grillade GDP 320E-G

A370031 | PVC* 398,- € | GTIN 4015613370545

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 320 x P 480 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Mode de fonctionnement	Électrique
Témoin lumineux de contrôle	Prêt à l'emploi
Propriétés	Bac collecteur de graisse
	Protection contre les projections soudée
Compris	1 racloir de nettoyage
Puissance	3 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 325 x P 580 x H 310 mm
Poids	22 kg

Plaque grillade GDP 320G-G

A3700331 | PVC* 498,- € | GTIN 4015613390932

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 320 x P 480 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Plage de température	de 50 °C à 270 °C
Thermostat de sécurité	Non
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Propriétés	Bac collecteur de graisse
	Protection contre les projections soudée
Compris	1 racloir de nettoyage
Type de gaz	Gaz naturel H
	Les buses à propane sont fournies
Puissance	4 kW
Dimensions	L 325 x P 580 x H 310 mm
Poids	24 kg

Plaque grillade GDP 320E-R

370035 | PVC* 459,- € | GTIN 4015613610894

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Nervuré
Dimensions surface de cuisson	L 320 x P 480 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Mode de fonctionnement	Électrique
Témoin lumineux de contrôle	Prêt à l'emploi
Propriétés	Bac collecteur de graisse
	Protection contre les projections soudée
Compris	1 racloir de nettoyage
Puissance	3 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 325 x P 580 x H 310 mm
Poids	21,2 kg

Plaque grillade GDP 650E-G

A370032 | PVC* 619,- € | GTIN 4015613370552

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 650 x P 480 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Mode de fonctionnement	Électrique
Témoin lumineux de contrôle	Prêt à l'emploi
Propriétés	Bac collecteur de graisse
	Protection contre les projections soudée
Compris	1 racloir de nettoyage
Puissance	6 kW | 400 V | 50 Hz
Dimensions	L 660 x P 580 x H 310 mm
Poids	41 kg

Plaque grillade GDP 650G-G

A3700341 | PVC* 859,- € | GTIN 4015613390949

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 650 x P 480 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Plage de température	de 50 °C à 270 °C
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Thermostat de sécurité	Non
Mode de fonctionnement	Gaz
Type d'allumage	Allumage Piezo
Propriétés	Bac collecteur de graisse
	Protection contre les projections soudée
Compris	1 racloir de nettoyage
Type de gaz	Gaz naturel H
	Les buses à propane sont fournies
Puissance	8 kW
Dimensions	L 660 x P 580 x H 310 mm
Poids	44,5 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plaque grillade GDP 650E-GR

370036 | PVC* 719,- € | GTIN 4015613610931

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	1/2 lisse, 1/2 nervuré
Dimensions surface de cuisson	L 650 x P 480 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Mode de fonctionnement	Électrique
Témoin lumineux de contrôle	Prêt à l'emploi
Propriétés	Bac collecteur de graisse Protection contre les projections soudée
Compris	2 racloirs de nettoyage
Puissance	6 kW | 400 V | 50 Hz
Dimensions	L 660 x P 580 x H 310 mm
Poids	40 kg

Plaque grillade GDP 980E-G

A370039 | PVC* 998,- € | GTIN 4015613676548

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 980 x P 480 mm
Nombre de zones chauffantes	3
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Mode de fonctionnement	Électrique
Témoin lumineux de contrôle	Prêt à l'emploi
Propriétés	Bac collecteur de graisse Protection contre les projections soudée
Compris	1 racloir de nettoyage
Puissance	9 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 990 x P 580 x H 310 mm
Poids	68,6 kg

Accessoires

Complément à grill GDP 320/650E

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la plaque de braisage: Film antiadhésif, interchangeable
- Modèle de plaque de braisage: Lisse
- Dimensions surface de cuisson: L 325 x P 480 mm
- Plage de température: de 50 °C à 220 °C
- Hauteur totale de la plaque de grillade: Fermé 490 mm, ouvert 810 mm
- Puissance: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 325 x P 480 x H 665 mm
- Poids: 18 kg
- GTIN: 4015613633282

370100 | PVC* 589,- €

Film anti adhésif GDP 320/650E

- Dimensions: L 315 x P 390 x H 1 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802

370101 | PVC* 33,- €

Plaque de grillade GPL 320E-G

A370131 | PVC* 598,- € | GTIN 4015613724256

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la plaque de braisage	Acier spécial, chromé dur
• Modèle de plaque de braisage	Lisse
• Dimensions surface de cuisson	L 320 x P 480 mm
• Nombre de zones chauffantes	1
• Plage de température	de 50 °C à 300 °C
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
• Propriétés	Bac collecteur de graisse
	Cheminée amovible
	Protection contre les projections soudée
• Compris	1 racloir de nettoyage
• Puissance	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 330 x P 625 x H 450 mm
• Poids	24 kg

Braisière multifonction 300

370205 | PVC* 685,- € | GTIN 4015613653488

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau du poêlon	Acier
• Dimensions poêle	L 325 x P 535 x H 60 mm
• Plage de température	de 50 °C à 300 °C
• Robinet de vidange de la graisse	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Propriétés	Robinet d'évacuation avec fermeture à baïonnette
	Protection contre les projections soudée sur tout le tour
• Compris	1 bouchon de fermeture
• Puissance	3 kW | 230 V | 50-60 Hz
• Dimensions	L 330 x P 580 x H 300 mm
• Poids	23,8 kg

Grill à eau 40

370037 | PVC* 898,- € | GTIN 4015613642024

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Modèle de surface de grillade	Grille
• Dimensions surface de grill	L 280 x P 445 mm
• Réglage de la température	3 niveaux
• Temps de chauffe	Env. 2,5 minutes au niveau le plus haut
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Propriétés	Bac d'eau 1/1 GN
• Compris	1 racloir de nettoyage
• Puissance	4,08 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 330 x P 630 x H 330 mm
• Poids	13,5 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Grill combiné à gaz TB1000PF

1061933 PVC* 232,- € GTIN 4015613685182

Installation rapide, utilisation facile - appareil de table pratique pour les grillades et la cuisson au gaz à l'extérieur.

• Matériau	Acier inoxydable
• Modèle	Poêle à griller
• Matériau de la poêle	Acier Émaillé
• Dimensions poêle	L 705 x P 540 x H 43 mm
• Nombre de brûleurs	3
• Type de gaz	Gaz liquéfié
• Pression normale	50 mbar
• Type d'allumage	Allumage Piezo
• Raccord	1/4"
• Consommation	728 g / h
• Compris	3 sets de buses à gaz de 0,8 mm (30 mbars, 37 mbars, 50 mbars)
• Puissance	10 kW
• Dimensions	L 705 x P 560 x H 275 mm
• Poids	13,9 kg

▶ Poêle en acier, émaillée
▶ Dimensions : L 705 x P 540 x H 43 mm

▶ Fonctionne uniquement au gaz liquéfié
▶ 3 sets de buses à gaz de 0,8 mm inclus

Grill combiné à gaz TB1000R

1061633 PVC* 252,- € GTIN 4015613685199

• Matériau	Acier inoxydable
• Modèle	Grille
• Matériau de la grille	Acier, galvanisé
• Largeur de la grille	600 mm
• Nombre de brûleurs	3
• Type de gaz	Gaz liquéfié
• Pression normale	50 mbar
• Type d'allumage	Allumage Piezo
• Raccord	1/4"
• Consommation	728 g / h
• Compris	3 sets de buses à gaz de 0,8 mm (30 mbars, 37 mbars, 50 mbars)
• Puissance	10 kW
• Dimensions	L 685 x P 540 x H 275 mm
• Poids	13,7 kg

Accessoires

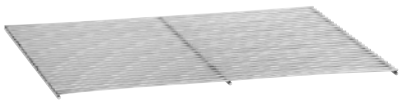
Poêle grill TB1000PF

- Matériau: Acier, Émaillé
- Dimensions: L 705 x P 540 x H 55 mm
- Poids: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882

106217 PVC* 69,- €

Ensemble grille grill TB1000R

- Matériau: Acier, Galvanisé
- Dotation du set: 1 grille, 1 Couvre-flamme, 1 bac collecteur de graisse
- Dimensions: L 635 x P 520 x H 17 mm
- Poids: 6,7 kg
- GTIN: 4015613699899



106218 PVC* 79,- €

Kit de branchement professionnel

- Utilisable dans: Extérieur
- Dotation du set: 1 régulateur basse pression, 1 tuyau, 1 protection contre la rupture du tuyau
- Remarque importante: Peut uniquement être utilisé à l'extérieur
- Dimensions: L 64 x P 180 x H 35 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152 PVC* 74,- €

Grills combinés à gaz

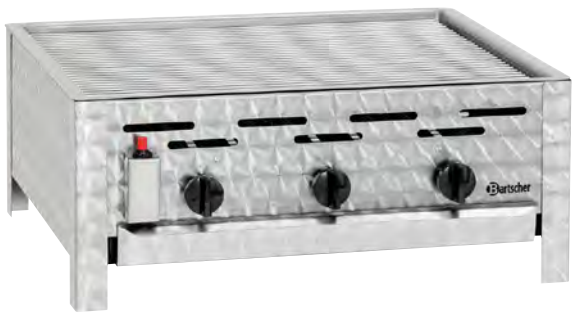
Gril table gaz combi, 3 brûleur

1062203 | PVC* 429,- € | GTIN 4015613527536

• Matériau	Acier inoxydable
• Modèle	Poêle à griller
• Matériau de la poêle	Tôle d'acier
• Dimensions poêle	L 700 x P 540 x H 70 mm
• Nombre de brûleurs	3
• Type de gaz	Gaz liquéfié
• Pression normale	50 mbar
• Type d'allumage	Allumage Piezo
• Consommation	850 g / h
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Compris	1 tuyau
	1 protection contre la rupture du tuyau
	1 détendeur
• Puissance	11 kW
• Dimensions	L 650 x P 570 x H 270 mm
• Poids	18,1 kg

Gril table gaz combi, 3 brûleur

1062303 | PVC* 509,- € | GTIN 4015613527543



• Matériau	Acier inoxydable
• Modèle	Grille
	Couvre-flamme
	Bac collecteur de graisse
• Matériau de la grille	Nickelée
• Dimensions grille	L 594 x P 468 mm
• Nombre de brûleurs	3
• Type de gaz	Gaz liquéfié
• Pression normale	50 mbar
• Type d'allumage	Allumage Piezo
• Consommation	850 g / h
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Compris	1 tuyau
	1 protection contre la rupture du tuyau
	1 détendeur
• Puissance	11 kW
• Dimensions	L 650 x P 570 x H 270 mm
• Poids	17,5 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Gril table gaz combi, 4 brûleur

1062503 | PVC* 639,- € | GTIN 4015613660349

• Matériau	Acier inoxydable
• Modèle	Grille
	Couvre-flamme
	Bac collecteur de graisse
• Matériau de la grille	Nickelée
• Dimensions grille	L 760 x P 470 mm
• Nombre de brûleurs	4
• Type de gaz	Gaz liquéfié
• Pression normale	50 mbar
• Type d'allumage	Allumage Piezo
• Consommation	1140 g / h
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Compris	1 tuyau
	1 protection contre la rupture du tuyau
	1 détendeur
• Puissance	14,7 kW
• Dimensions	L 850 x P 555 x H 270 mm
• Poids	23 kg

Accessoires

Poêlon TB1100

- Matériau: Tôle d'acier
- Avec poignée(s): Oui
- Dimensions: L 700 x P 540 x H 70 mm
- Poids: 9,5 kg
- GTIN: 4015613527567

106204 | PVC* 85,- €

Kit Gril TB1100

- Matériau: Acier, Acier inoxydable, Chromé
- Dotation du set: 1 grille, acier, chromé, 1 couvre-flamme, acier inoxydable, 1 bac collecteur de graisse, acier inoxydable
- Dimensions: L 655 x P 525 x H 55 mm
- Poids: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

106206 | PVC* 169,- €

Poêle grill de table, grand

- Matériau: Tôle d'acier
- Avec poignée(s): Oui
- Dimensions: L 870 x P 525 x H 65 mm
- Poids: 11,8 kg
- GTIN: 4015613660332

106211 | PVC* 105,- €

Support TB1100

- Matériau: Acier inoxydable
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Non
- Dimensions: L 530 x P 670 x H 800 mm
- Poids: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581

106202 | PVC* 119,- €

Soubassement grill de table

- Matériau: Acier inoxydable
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Non
- Dimensions: L 815 x P 525 x H 805 mm
- Poids: 6 kg
- GTIN: 4015613647395

106210 | PVC* 145,- €

Grills à pierres de lave

Grill pierre lave gaz 40,L330,AT

2006301 PVC* 645,- € GTIN 4015613404608

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de grille: Grille en V (pour viande)
- Nombre de zones chauffantes: 1
- Dimensions surface de grill: L 312 x P 483 mm
- Grille réglable en hauteur: Oui
- Type de gaz: Gaz naturel H
  Les buses à propane sont fournies
- Type d'allumage: Allumage Piezo
- Quantité de remplissage de pierres de lave: 1 kg
- Compris: Pierres de lave pour premier remplissage
- Puissance: 4 kW
- Dimensions: L 330 x P 545 x H 285 mm
- Poids: 21,4 kg

Grill pierre lave gaz 70,L660,AT

2006601 PVC* 1 119,- € GTIN 4015613404622

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de grille: Grille en V (pour viande)
- Nombre de zones chauffantes: 2
- Dimensions surface de grill: L 312 x P 483 mm
- Grille réglable en hauteur: Oui
- Type de gaz: Gaz naturel H
  Les buses à propane sont fournies
- Type d'allumage: Allumage Piezo
- Quantité de remplissage de pierres de lave: 2 kg
- Compris: Pierres de lave pour premier remplissage
- Puissance: 8 kW
- Dimensions: L 660 x P 570 x H 282 mm
- Poids: 40,6 kg

Accessoires

Pierres lave 7kg

- Dimensions: L 310 x P 310 x H 95 mm
- Poids: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 PVC* 49,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Rôtissoire él. P6

215035 | PVC* 1 998,- € | GTIN 4015613417035

Matériau	CNS 18/10
Contenance	6 poulets
Nombre de broches	2
Éclairage intérieur	Oui
Compris	2 broches avec pinces
Puissance	2,8 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 700 x P 360 x H 530 mm
Poids	31 kg

Rôtissoire él. P8N

215036 | PVC* 2 509,- € | GTIN 4015613505381

Matériau	CNS 18/10
Contenance	8 poulets
Nombre de broches	2
Éclairage intérieur	Oui
Compris	2 broches avec pinces
Puissance	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 880 x P 430 x H 530 mm
Poids	41 kg

Rôtissoire P12N

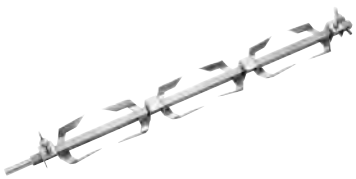
215037 | PVC* 3 049,- € | GTIN 4015613505398

Matériau	CNS 18/10
Contenance	12 poulets
Nombre de broches	3
Éclairage intérieur	Oui
Compris	3 broches avec pinces
Puissance	5 kW | 400 V | 50 Hz
Dimensions	L 880 x P 430 x H 710 mm
Poids	55,6 kg

Accessoires

Broche avec fourchettes P6

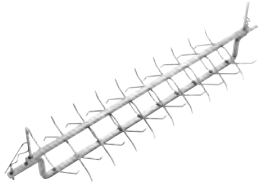
- Dimensions: L 60 x P 540 x H 50 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854



215093 | PVC* 92,- €

Broche pour rôtis P6

- Dimensions: L 540 x P 145 x H 155 mm
- Poids: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095 | PVC* 215,- €

Broche pour portions P6

- Dimensions: L 540 x P 155 x H 50 mm
- Poids: 1,25 kg
- GTIN: 4015613586892

215096 | PVC* 185,- €

Broche avec fourchettes P8/P12

- Dimensions: L 715 x P 60 x H 50 mm
- Poids: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094 | PVC* 112,- €

Broche pour rôtis P8/P12

- Dimensions: L 715 x P 155 x H 50 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078 | PVC* 245,- €

Broche pour portions P8/P12

- Dimensions: L 155 x P 715 x H 50 mm
- Poids: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081 | PVC* 195,- €

Paëlla

Brûleur à paëlla 2K300

Le brûleur à paëlla est une alternative flexible et mobile pour la préparation de repas poêlés. Le cercle du brûleur est équipé d'une veilleuse et de d'un bouton rotatif qui permet un réglage en continu. Ce bouton permet de régler individuellement la taille des flammes.

• Matériau	Acier
• Type de gaz	Gaz liquéfié
• Sécurité d'allumage	Oui
• Remarque importante	Uniquement homologué pour l'Allemagne

► À utiliser en combinaison avec trépied pour paëlla

Brûleur à paëlla 3K500

Brûleur à paëlla 2K300

• Nombre de circuits de chauffage	2
• Circuits de chauffage réglables séparément	Non
• Diamètre du brûleur	300 cm
• Convient aux poêles	Ø 36 - 42 mm
• Propriétés	Brûleur avec sécurité thermoélectrique
• Remarque importante	Peut uniquement être utilisé à l'extérieur Peut uniquement être utilisé avec un support adapté (trépied pour paëlla 2K300 ou 2K300/3K500-T) Uniquement homologué pour l'Allemagne
• Puissance	10,37 kW
• Dimensions	L 330 x P 605 x H 135 mm
• Poids	1,7 kg
• GTIN	4015613710990

A153440 PVC* 89,- €

Brûleur à paëlla 3K500

• Nombre de circuits de chauffage	3
• Circuits de chauffage réglables séparément	Oui
• Diamètre du brûleur	500 cm
• Convient aux poêles	Ø 42 - 80 mm
• Propriétés	3 cercles chauffants avec 2 boutons de réglage
• Remarque importante	Peut uniquement être utilisé à l'extérieur Peut uniquement être utilisé avec un support adapté (trépied pour paëlla 3K500 ou 2K300/3K500-T) Uniquement homologué pour l'Allemagne
• Puissance	22,66 kW
• Dimensions	L 505 x P 775 x H 120 mm
• Poids	4,1 kg
• GTIN	4015613711003

A153460 PVC* 189,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Trépied pour paëlla 2K300

- Matériau: Acier, Laqué
- Dimensions: L 25 x P 25 x H 750 mm
- Poids: 1,38 kg
- GTIN: 4015613727790

A153145 PVC* 19,50 €

Trépied pour paëlla 3K500

- Matériau: Acier, Laqué
- Dimensions: L 25 x P 25 x H 750 mm
- Poids: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508

A153144 PVC* 33,- €

Trépied pour paëlla

- Matériau: Acier, Laqué
- Dimensions: L 25 x P 25 x H 145 mm
- Poids: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515

A153143 PVC* 16,- €

Poêle à paëlla STP340

Robustes, entièrement en acier poli, surface de cuisson structurée avec bord haut et manches résistants à la chaleur - les poêles à paëlla Bartscher conviennent également parfaitement à la préparation de pommes de terre rissolées, de viande émincée, de gyros à la poêle ou de chili con carne.

• Matériau	Acier Poli
• Modèle de plaque de braisage	Acier, poli Structuré
• Propriétés de la poignée	Résistant à la chaleur Laqué en rouge

▶ Type de surface de cuisson
▶ Acier, poli
▶ Structuré

	Diamètre	Hauteur à l'intérieur	Diamètre du fond	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Poêle à paëlla STP340	340 mm	44 mm	280 mm	L 450 x P 340 x H 45 mm	0,76 kg	A153234	9,30 €	4015613696911
Poêle à paëlla STP380	380 mm	44 mm	330 mm	L 485 x P 385 x H 45 mm	1,1 kg	A153238	11,30 €	4015613696928
Poêle à paëlla STP420	420 mm	47 mm	370 mm	L 530 x P 430 x H 48 mm	1,4 kg	A153242	13,50 €	4015613696935
Poêle à paëlla STP460	460 mm	49 mm	405 mm	L 655 x P 465 x H 50 mm	1,9 kg	A153246	15,50 €	4015613696942
Poêle à paëlla STP550	550 mm	56 mm	480 mm	L 730 x P 550 x H 58 mm	3,27 kg	A153255	24,- €	4015613696959
Poêle à paëlla STP600	600 mm	52 mm	535 mm	L 780 x P 600 x H 55 mm	4 kg	A153260	29,- €	4015613696966
Poêle à paëlla STP650	650 mm	56 mm	585 mm	L 835 x P 660 x H 58 mm	5,03 kg	A153265	37,- €	4015613696973
Poêle à paëlla STP700	700 mm	62 mm	640 mm	L 890 x P 710 x H 65 mm	6,68 kg	A153270	54,- €	4015613696980
Poêle à paëlla STP800	800 mm	70 mm	720 mm	L 1 005 x P 810 x H 73 mm	11,4 kg	A153280	74,- €	4015613696997

Sous réserve de modifications techniques. | *PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente.

Réchauds à gaz

Réchaud à gaz 1K220-T

A150621 | PVC* 46,- € | GTIN 4015613696843

La sécurité avant tout - Le réchaud au gaz transportable optimisé de Bartscher se distingue particulièrement par les aspects de sécurité suivants pour la surveillance des flammes : Veilleuse à 2 niveaux, brûleur à sécurité thermoélectrique.

• Matériau	Acier Laqué
• Nombre de zones de cuisson	1
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	2,2 kW
• Consommation de gaz à plein régime	160 g / h
• Brûleur à gaz	Brûleur à cercle unique
• Type d'allumage	Allumage Piezo
• Flamme pilote	Non
• Sécurité d'allumage	Oui
• Diamètre des casseroles	150 - 270 mm
• Propriétés	Brûleur avec sécurité thermoélectrique Veilleuse de sécurité à 2 niveaux Socle résistant à la chaleur
• Remarque importante	Peut uniquement être utilisé à l'extérieur
• Compris	1 mallette de transport
• Type de gaz	Butane
• Puissance	2,2 kW
• Dimensions	L 375 x P 290 x H 130 mm
• Poids	2 kg

- ▶ Tout simplement pratique
- ▶ Mallette de transport comprise

- ▶ Petit, léger, compact
- ▶ Type de gaz : Butane
- ▶ Puissance : 2,2 kW

- ▶ Brûleur : Brûleur circulaire
- ▶ Diamètre des casseroles : 150 - 270 mm

- ▶ La sécurité avant tout avec la nouvelle surveillance des flammes
- ▶ Veilleuse de sécurité à 2 niveaux
- ▶ Brûleur avec protection thermoélectrique

Cartouche de gaz BG227

- Type de gaz: Butane
- Contenance: 227 g
- Propriétés: Conforme à la norme EN 417, Fonctions de sécurité intégrées : Protection contre les explosions, protection contre la surpression
- Unité de commande: 1 carton (7 sets de 4 packs)
- Dimensions: L 67 x P 67 x H 185 mm
- Poids: 0,23 kg
- GTIN: 4015613719054

A150625 | PVC* 70,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réchaud à gaz 1K650

1059503 PVC* 819,- € GTIN 4015613467795

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones de cuisson	1
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	6,5 kW
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle
Type d'allumage	Allumage manuel
Sécurité d'allumage	Oui
Flamme pilote	Oui
Consommation de gaz à plein régime	519 g / h
Pression normale	50 mbar
Type de gaz	Propane
	Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	6,5 kW
Dimensions	L 350 x P 350 x H 170 mm
Poids	10,8 kg

Réchaud à gaz 2K1100-H

1057503 PVC* 1 269,- € GTIN 4015613467818

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones de cuisson	2
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	11 kW
Agencement des zones de cuisson	L'un derrière l'autre
Puissance max. de la zone de cuisson devant	4,5 kW
Puissance max. de la zone de cuisson derrière	6,5 kW
Brûleur à gaz	Brûleur à cercle unique à l'avant, brûleur à double cercle à l'arrière
Type d'allumage	Allumage manuel
Sécurité d'allumage	Oui
Flamme pilote	Oui
Consommation de gaz à plein régime	876 g / h
Pression normale	50 mbar
Type de gaz	Propane
	Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	11 kW
Dimensions	L 350 x P 660 x H 170 mm
Poids	20,2 kg

Réchaud à gaz 2K1100-N

1058503 PVC* 1 269,- € GTIN 4015613467801

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones de cuisson	2
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	11 kW
Agencement des zones de cuisson	Côte à côte
Puissance max. de la zone de cuisson à gauche	6,5 kW
Puissance max. de la zone de cuisson à droite	4,5 kW
Brûleur à gaz	Brûleur à double cercle à gauche, brûleur à cercle unique à droite
Type d'allumage	Allumage manuel
Sécurité d'allumage	Oui
Flamme pilote	Oui
Consommation de gaz à plein régime	876 g / h
Pression normale	50 mbar
Type de gaz	Propane
	Les buses à gaz naturel sont fournies
Puissance	11 kW
Dimensions	L 660 x P 350 x H 170 mm
Poids	20,2 kg

Accessoires

Support Wok réchaud gaz AT

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre de l'insert de wok: 265 mm
- Dimensions: L 265 x P 265 x H 62 mm
- Poids: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825

105999 PVC* 73,- €

Réchaud électrique 1K1500

150320 PVC* 39,50 € GTIN 4015613653631

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones de cuisson	1
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	1,5 kW
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	185 mm
Nombre de niveaux de puissance	En continu
Protection contre la surchauffe	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Puissance	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 305 x P 245 x H 85 mm
Poids	2,1 kg

Réchaud électrique 2K2500

150310 PVC* 53,- € GTIN 4015613504117

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones de cuisson	2
Agencement des zones de cuisson	Côte à côte
Puissance max. de la zone de cuisson à gauche	1 kW
Puissance max. de la zone de cuisson à droite	1,5 kW
Diamètre de la zone de cuisson à gauche	155 mm
Diamètre de la zone de cuisson à droite	190 mm
Nombre de niveaux de puissance	En continu
Protection contre la surchauffe	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Puissance	2,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 535 x P 225 x H 90 mm
Poids	4 kg

Réchaud électrique 1K2200 GL

104920 PVC* 89,- € GTIN 4015613669151

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson	Vitrocéramique
Nombre de zones de cuisson	1
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	2,2 kW
Dimensions panneau de verre	L 320 x P 280 mm
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	165 mm
Nombre de niveaux de puissance	9
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 1 à 99 minutes
Affichage numérique	Oui
Puissance	2,2 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 395 x P 315 x H 85 mm
Poids	2,6 kg

Réchaud électrique 1K2000

105321 PVC* 685,- € GTIN 4015613125954

Matériau	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson	1
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	2 kW
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	220 mm
Nombre de niveaux de puissance	6
Protection contre la surchauffe	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Puissance	2 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 375 x P 365 x H 185 mm
Poids	7,4 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réchaud électrique 1K2300 GL

104904 | PVC* 598,- € | GTIN 4015613390352

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Nombre de zones de cuisson	1
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	2,3 kW
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	210 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Dimensions panneau de verre	L 290 x P 290 mm
Protection contre la surchauffe	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Puissance	2,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 340 x P 420 x H 100 mm
Poids	6,1 kg

Réchaud électrique 1K3000 GL

104906 | PVC* 829,- € | GTIN 4015613432540

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Nombre de zones de cuisson	1
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	230 mm
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3 kW
Nombre de niveaux de puissance	10
Dimensions panneau de verre	L 350 x P 350 mm
Protection contre la surchauffe	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Puissance	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 400 x P 455 x H 120 mm
Poids	8 kg

Réchaud électrique 2K6000 GLN

104907 | PVC* 1 729,- € | GTIN 4015613432557

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Nombre de zones de cuisson	2
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3 kW
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	230 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Agencement des zones de cuisson	Côte à côte
Dimensions panneau de verre	L 650 x P 350 mm
Protection contre la surchauffe	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Puissance	6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 700 x P 455 x H 120 mm
Poids	14,7 kg

Réchaud électrique 2K6000 GLH

104913 | PVC* 1 729,- € | GTIN 4015613431161

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Nombre de zones de cuisson	2
Agencement des zones de cuisson	L'un derrière l'autre
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3 kW
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	230 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Dimensions panneau de verre	L 350 x P 560 mm
Protection contre la surchauffe	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Puissance	6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 400 x P 655 x H 120 mm
Poids	13,8 kg

Réchauds à induction

Réchaud à induction IK 18

105824 | PVC* 89,- € | GTIN 4015613673394

- Réglage de : la puissance, la température et la durée
- Réglage de la durée : 5 – 180 minutes
- Nombre de niveaux de puissance : 10

Réchaud à induction de 1800 watts pour une utilisation flexible.

1,8 kW

Matériau	Acier inoxydable Plastique
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	1800 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	230 mm
Dimensions panneau de verre	L 293 x P 245 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 5 à 180 minutes
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Puissance Température Durée
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique Bouton
Affichage numérique	Oui
Puissance	1,8 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 320 x P 345 x H 65 mm
Poids	2,7 kg

Réchaud IND IK 20

105820 | PVC* 69,- € | GTIN 4015613504834

2,0 kW

Matériau	Plastique Verre
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	2000 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	210 mm
Dimensions panneau de verre	L 275 x P 285 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 0 à 180 minutes
Intervalles pour le réglage de la durée	5 minutes
Témoin lumineux de contrôle	Puissance Température Durée
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique Bouton
Affichage numérique	Oui
Puissance	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 285 x P 340 x H 60 mm
Poids	2,5 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réchaud à induction IK 20TC

105848 | PVC* 129,- € | GTIN 4015613633381

- Fonction Slide
- Réglage facile de la durée, de la puissance et de la température

Utilisation facile pour travailler de manière efficace - réglage de la durée, de la puissance et de la température à l'aide de la fonction Slide.

Matériau	Acier inoxydable
	Verre
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	2000 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	228 mm
Dimensions panneau de verre	L 285 x P 345 mm
Nombre de niveaux de puissance	8
Nombre de niveaux de température	8
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 5 à 180 minutes
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Touche de verrouillage (sécurité enfant)	Oui
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique
	Tactile avec fonction Slide
Affichage numérique	Oui
Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 330 x P 400 x H 63 mm
Poids	3,4 kg

Réchaud à induction IK 27TC

105927 | PVC* 179,- € | GTIN 4015613666006

- Panneau de commande tactile avec affichage numérique

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	2700 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	260 mm
Dimensions panneau de verre	L 285 x P 275 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 1 à 180 minutes
Intervalles pour le réglage de la durée	1 minute / 10 minutes
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Tactile
Affichage numérique	Oui
Puissance	2,7 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 340 x P 425 x H 75 mm
Poids	4,8 kg

Réchaud à induction IK 30S-EB

105936S | PVC* 209,- € | GTIN 4015613607061

Réchaud à induction compact et encastrable avec zones de cuisson côte à côte et une surface entièrement en vitrocéramique Schott.

3,0 kW

Matériau	Plastique
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Puissance max. de la zone de cuisson devant	1300 W
Puissance max. de la zone de cuisson derrière	1800 W
Nombre de zones de cuisson	2
Type de zones de cuisson	Induction
Agencement des zones de cuisson	L'un derrière l'autre
Diamètre de la zone de cuisson avant	180 mm
Diamètre de la zone de cuisson arrière	180 mm
Dimensions panneau de verre	L 510 x P 290 mm
Nombre de niveaux de puissance	8
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 0 à 99 minutes
Intervalles pour le réglage de la durée	1 minute(s)
Reconnaissance de casserole	Oui
Touche de verrouillage (sécurité enfant)	Oui
Prêt à être monté	Oui
Commande	Électronique Tactile
Affichage numérique	Oui
Propriétés	Également utilisable comme appareil de table
Puissance	3 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 290 x P 510 x H 83 mm
Poids	4,5 kg

▶ Encastrable

▶ Également utilisable comme appareil sur table

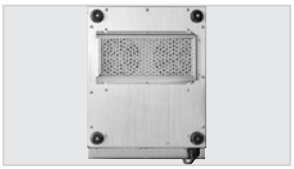
Réchaud à induction IK 30TC-1

Compact et puissant – Le réchaud à induction se distingue par une surface de cuisson de 3000 W, un panneau de commande tactile et un filtre à graisse intégré.

STAINLESS STEEL

3,0 kW

Matériau	Acier inoxydable
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3000 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	230 mm
Dimensions panneau de verre	L 275 x P 275 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 1 à 180 minutes
Intervalles pour le réglage de la durée	1 minute / 10 minutes
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Puissance Température Durée
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique Tactile
Affichage numérique	Oui
Propriétés	Filtre à graisse
Puissance	3 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 330 x P 420 x H 105 mm



▶ Compact et puissant
▶ Diamètre de la zone de cuisson : 230 mm
▶ Système de détection de casserole
▶ Filtre à graisse

	Matériau de la surface de cuisson	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Réchaud à induction IK 30TC-1	Verre	5,5 kg	105991	222,- €	4015613698946
Réchaud à induction IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	5,4 kg	105991S	252,- €	4015613714882

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réchaud à induction

105924 | PVC* 179,- € | GTIN 4015613728643

- Le modèle d'entrée de gamme idéal
- Utilisation simple

Grâce à sa simplicité d'utilisation, le réchaud à induction IK 35Basic est le modèle d'entrée de gamme idéal.

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3500 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	230 mm
Dimensions panneau de verre	L 280 x P 280 mm
Nombre de niveaux de puissance	13
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 0 à 180 minutes
Intervalles pour le réglage de la durée	5 minutes
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique Tactile
Affichage numérique	Oui
Remarque importante	Exclusivement disponible en Pologne, en Lituanie, en Estonie, en Létonie, en Russie et en Ukraine
Puissance	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 330 x P 420 x H 105 mm
Poids	5,2 kg

Réchaud à induction IK 35TC

- Panneau de commande tactile avec affichage numérique

Matériau	Acier inoxydable
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3500 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	228 mm
Dimensions panneau de verre	L 285 x P 285 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 0 à 180 minutes
Intervalles pour le réglage de la durée	1 minute / 10 minutes
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Puissance Température Durée
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique Tactile
Affichage numérique	Oui
Puissance	3,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 340 x P 445 x H 117 mm

	Matériau de la surface de cuisson	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Réchaud à induction IK 35TC	Verre	7,5 kg	105843	239,- €	4015613633329
Réchaud à induction IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	7,5 kg	105843S	269,- €	4015613638300

Réchaud à induction IK 35TC, XL

105821 | PVC* 339,- € | GTIN 4015613680255

IK 35TC XL – Puissant réchaud à induction avec zone de cuisson extra-large pour un diamètre de casserole allant jusqu'à 30 cm

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3500 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	300 mm
Dimensions panneau de verre	L 356 x P 356 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 1 à 180 minutes
Intervalles pour le réglage de la durée	1 minute / 10 minutes
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Puissance Température Durée
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique Tactile
Affichage numérique	Oui
Puissance	3,58 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 440 x P 540 x H 125 mm
Poids	9,1 kg

Réchaud IND IK 35SK, 3,5kW

105837 | PVC* 259,- € | GTIN 4015613520643

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3500 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	228 mm
Dimensions panneau de verre	L 285 x P 285 mm
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique Manette
Affichage numérique	Oui
Puissance	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 340 x P 445 x H 115 mm
Poids	7,2 kg

▶ Réglage rapide et facile à l'aide de la commande à manette

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réchaud à induction IK 35-EB

105829 | PVC* 279,- € | GTIN 4015613682853

- Panneau de commande séparé
- Réglage de la puissance et de la température

Peu importe le domaine d'application - que ce soit pour un buffet, un service traiteur ou un foodtruck Ce puissant réchaud à induction au caractère esthétique convient de façon optimale à un montage individuel et adapté aux besoins, avec son panneau de commande séparé.

CNS 18/10

3,5 kW

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3500 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	240 mm
Dimensions panneau de verre	L 310 x P 330 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Puissance Température
Reconnaissance de casserole	Oui
Prêt à être monté	Oui
Commande	Électronique Manette Tactile
Affichage numérique	Oui
Propriétés	Panneau de commande séparé, longueur de câble : 0,8 m
Puissance	3,5 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 370 x P 390 x H 118 mm
Poids	6,5 kg

Réchaud IND IK 35dpS

105854 | PVC* 215,- € | GTIN 4015613725024

3,5 kW

Matériau	Plastique
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Puissance max. de la zone de cuisson à gauche	2000 W
Puissance max. de la zone de cuisson à droite	1500 W
Nombre de zones de cuisson	2
Type de zones de cuisson	Induction
Agencement des zones de cuisson	Côte à côte
Diamètre de la zone de cuisson à gauche	210 mm
Diamètre de la zone de cuisson à droite	210 mm
Dimensions panneau de verre	L 586 x P 274 mm
Nombre de niveaux de puissance	10
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 0 à 180 minutes
Intervalles pour le réglage de la durée	5 minute(s)
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Puissance Température Durée
Reconnaissance de casserole	Oui
Touche de verrouillage (sécurité enfant)	Oui
Commande	Électronique Bouton
Affichage numérique	Oui
Puissance	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 605 x P 360 x H 60 mm
Poids	5,9 kg

Chariot service induction IKTS 35

105841 PVC* 439,- € GTIN 4015613616339

Utilisable de manière flexible comme surface de cuisson supplémentaire à l'intérieur.
La solution mobile pour le catering, les buffets ou pour la préparation de repas chez le client

• Dotation du set	1 plaque d'insert 1 réchaud à induction 1 chariot de service / transport
• Matériau	Acier au nickel-chrome Acier inoxydable Verre Plastique
• Matériau de la surface de cuisson	Verre
• Puissance max. de la zone de cuisson à gauche	2000 W
• Puissance max. de la zone de cuisson à droite	1500 W
• Nombre de zones de cuisson	2
• Type de zones de cuisson	Induction
• Agencement des zones de cuisson	Côte à côte
• Diamètre de la zone de cuisson à gauche	210 mm
• Diamètre de la zone de cuisson à droite	210 mm
• Dimensions panneau de verre	L 600 x P 338 mm
• Nombre de niveaux de puissance	6
• Nombre de niveaux de température	10
• Plage de température	de 60 °C à 240 °C
• Intervalles du réglage de la température	20 °C
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Réglage de la durée	de 0 à 180 minutes
• Intervalles pour le réglage de la durée	5 minute(s)
• Témoin lumineux de contrôle	Puissance Température Durée
• Reconnaissance de casserole	Oui
• Touche de verrouillage (sécurité enfant)	Oui
• Commande	Électronique Tactile
• Affichage numérique	Oui
• Prêt à être monté	Oui
• Propriétés	Également utilisable comme appareil de table
• Dimensions réchaud à induction	L 600 x P 337 x H 70 mm
• Nombre d'étagères	3
• Dimensions étagères	L 830 x P 510 mm
• Distance entre les étagères	275 mm
• Charge max. totale	150 kg
• Charge max. par étagère	50 kg
• Propriétés des étagères	En haut au choix : utilisable comme surface de cuisson avec réchaud à induction ou comme tablette avec plaque encastrée Au milieu/en bas : utilisable comme tablette
• Plaque d'insert	Acier inoxydable Dimensions : L 600 x P 338 mm Pour utiliser le bord supérieur comme tablette
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Puissance	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 920 x P 600 x H 940 mm
• Poids	15 kg

► Réchaud à induction + chariot de service/de transport

► Réchaud à induction - également utilisable séparément comme appareil sur table
► 1 x 2000 W | 1 x 1500 W

► Retrait facile du réchaud à induction – pour un nettoyage facile

► Plaque à insérer : pour utiliser la plaque supérieure comme tablette, charge maximale : 50 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réchaud à ind. IK 3342

105858 | PVC* 298,- € | GTIN 4015613725031

3,4 kW

Matériau	Plastique ABS
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Puissance max. de la zone de cuisson avant gauche	2000 W
Puissance max. de la zone de cuisson arrière gauche	1000 W
Puissance totale max. des zones de cuisson à gauche	2000 W
Puissance max. de la zone de cuisson à droite	1400 W
Nombre de zones de cuisson	3
Type de zones de cuisson	Induction
Agencement des zones de cuisson	2 à gauche, 1 à droite
Diamètre de la zone de cuisson avant gauche	207 mm
Diamètre de la zone de cuisson arrière gauche	106 mm
Diamètre de la zone de cuisson à droite	207 mm
Dimensions panneau de verre	L 510 x P 485 mm
Nombre de niveaux de puissance	10 à droite, 10 devant à gauche, 5 derrière à gauche
Nombre de niveaux de température	10
Plage de température	de 60 °C à 240 °C
Intervalles du réglage de la température	20 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Réglage de la durée	de 1 à 180 minutes
Intervalles pour le réglage de la durée	1 minute(s)
Témoin lumineux de contrôle	Puissance | Température | Durée
Reconnaissance de casserole	Oui
Touche de verrouillage (sécurité enfant)	Oui
Commande	Tactile
Affichage numérique	Oui
Puissance	3,4 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 510 x P 485 x H 65 mm
Poids	6,6 kg

Four IND 1 PL, 2,5kW, AT

A105942 | PVC* 1 329,- € | GTIN 4015613370156

CNS 18/10

2,5 kW

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	2500 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	230 mm
Dimensions panneau de verre	L 290 x P 290 mm
Nombre de niveaux de puissance	En continu
Protection contre la surchauffe	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Puissance
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique Manette
Affichage numérique	Oui
Puissance	2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 340 x P 420 x H 100 mm
Poids	7,5 kg

Réchaud à induction ITH 35S-220

105984 | PVC* 1 529,- € | GTIN 4015613676623

CNS 18/10

3,5 kW

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3500 W
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	220 mm
Dimensions panneau de verre	L 290 x P 290 mm
Nombre de niveaux de puissance	9
Protection contre la surchauffe	Oui
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique | Manette
Affichage numérique	Oui
Puissance	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 340 x P 400 x H 110 mm
Poids	8,1 kg

Réchaud à induction ITH 35ZS-210

105985 | PVC* 1 839,- € | GTIN 4015613676630

Plus rapide et plus efficace - puissance maximalede la zone de cuisson avant : 3,5 kW.

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
Puissance max. en cas de mise en marche de la zone de cuisson derrière	1800 W
Puissance max. en cas de mise en marche de la zone de cuisson devant	3500 W
Puissance max. de la zone de cuisson derrière	1800 W
Puissance max. de la zone de cuisson devant	1800 W
Nombre de zones de cuisson	2
Type de zones de cuisson	Induction
Agencement des zones de cuisson	L'un derrière l'autre
Diamètre de la zone de cuisson arrière	210 mm
Diamètre de la zone de cuisson avant	210 mm
Dimensions panneau de verre	L 290 x P 470 mm
Nombre de niveaux de puissance	9
Protection contre la surchauffe	Oui
Reconnaissance de casserole	Oui
Commande	Électronique Manette
Affichage numérique	Oui
Puissance	3,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 340 x P 590 x H 110 mm
Poids	11,1 kg

Réchaud à induction ITH 30-265

Ce réchaud à induction performant se distingue particulièrement par le réglage facile et intuitif de la puissance.

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Nombre de zones de cuisson	1
Type de zones de cuisson	Induction
Dimensions panneau de verre	L 346 x P 346 mm
Nombre de niveaux de puissance	20
Protection contre la surchauffe	Oui
Reconnaissance de casserole	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Surchauffe
Commande	Électronique Manette
Affichage numérique	Oui
Dimensions	L 400 x P 455 x H 160 mm

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Diamètre de la/ des zone(s) de cuisson	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Réchaud à induction ITH 30-265	3000 W	265 mm	3 kW | 230 V | 50/60 Hz	9,1 kg	105993	1 839,- €	4015613712673
Réchaud à induction ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz	8,9 kg	105994	2 039,- €	4015613712680
Réchaud à induction ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW | 400 V | 50/60 Hz	12,3 kg	105995	3 498,- €	4015613712697

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Woks à induction

Wok à induction IW35

105986 | PVC* 315,- € | GTIN 4015613680217

▶ Panneau de commande tactile avec affichage numérique

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la cuvette de cuisson	Verre
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3,5 kW
• Type de zones de cuisson	Induction
• Diamètre de la cuvette de cuisson	260 mm
• Nombre de niveaux de puissance	10
• Nombre de niveaux de température	10
• Plage de température	de 60 °C à 240 °C
• Intervalles du réglage de la température	20 °C
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Réglage de la durée	de 1 à 180 minutes
• Intervalles pour le réglage de la durée	1 minute(s)
• Reconnaissance de casserole	Oui
• Commande	Tactile Électronique
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Puissance Température Durée
• Puissance	3,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 340 x P 440 x H 125 mm
• Poids	7,5 kg

Wok à induction IW 35 PRO-2

105732 | PVC* 998,- € | GTIN 4015613706498

▶ Panneau de commande tactile avec affichage numérique

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la cuvette de cuisson	SCHOTT CERAN®
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3,5 kW
• Type de zones de cuisson	Induction
• Diamètre de la cuvette de cuisson	260 mm
• Nombre de niveaux de puissance	10
• Nombre de niveaux de température	10
• Plage de température	de 60 °C à 240 °C
• Intervalles du réglage de la température	20 °C
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Réglage de la durée	de 1 à 180 minutes
• Intervalles pour le réglage de la durée	1 minute(s)
• Reconnaissance de casserole	Oui
• Commande	Tactile Électronique
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Puissance Température Durée
• Propriétés	2 ventilateurs avec filtres à graisse
• Puissance	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 355 x P 440 x H 165 mm
• Poids	8,2 kg

Wok à induction encastrable IW35-EB

105997 PVC* 309,- € GTIN 4015613715766

Le wok à induction encastrable peut être intégré dans des plateaux de table ou des plans de travail et offre donc une hauteur de travail optimale. Le panneau de commande séparé permet un réglage en continu de 60 à 240°C. 10 niveaux de puissance sont également disponibles.

STAINLESS STEEL

3,5 kW

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la cuvette de cuisson	Vitrocéramique
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3,5 kW
• Type de zones de cuisson	Induction
• Diamètre de la cuvette de cuisson	260 mm
• Nombre de niveaux de puissance	10
• Nombre de niveaux de température	10
• Plage de température	de 60 °C à 240 °C
• Intervalles du réglage de la température	20 °C
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Reconnaissance de casserole	Oui
• Prêt à être monté	Oui
• Commande	Manette
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Oui
• Propriétés	2 ventilateurs
• Puissance	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 370 x P 390 x H 135 mm
• Poids	7,5 kg

▶ Panneau de commande séparé
▶ Réglage de la puissance et de la température

▶ Encastrable
▶ Hauteur de travail optimale

Accessoires

Sauteuse Wok W360R

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de fond: Rond
- Contenance: 6 litre(s)
- Diamètre: 360 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 110 mm
- Compatible avec l'induction: Oui
- Avec contre-poignée: Oui
- Propriétés de la poignée: Poignée(s) froide(s)
- Compris: 1 couvercle en acier inoxydable
- Dimensions: L 640 x P 360 x H 220 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075

105981 PVC* 112,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Wok IND 3kW, AT

105840 | PVC* 1 879,- € | GTIN 4015613468235

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau de la cuvette de cuisson: SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson: 3 kW
- Type de zones de cuisson: Induction
- Diamètre de la cuvette de cuisson: 300 mm
- Nombre de niveaux de puissance: En continu
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Reconnaissance de casserole: Oui
- Commande: Électronique / Manette
- Affichage numérique: Oui
- Puissance: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 330 x P 380 x H 180 mm
- Poids: 8,5 kg

Wok à induction 30/293

Ce wok à induction haut de gamme et transportable avec une puissance de 3000 watts se distingue par les caractéristiques suivantes : bobine d'induction puissante, surface de cuisson en vitrocéramique EuroKera, 2 ventilateurs et utilisation facile.

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la cuvette de cuisson: Vitrocéramique EuroKera
- Type de zones de cuisson: Induction
- Diamètre de la cuvette de cuisson: 293 mm
- Nombre de niveaux de puissance: 20
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Reconnaissance de casserole: Oui
- Affichage numérique: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt / Surchauffe
- Propriétés: 2 ventilateurs
- Dimensions: L 400 x P 455 x H 180 mm

▶ Diamètre de la cuvette de cuisson : 293 mm
▶ Matériau : vitrocéramique EuroKera

▶ Détection de casserole

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Wok à induction 30/293	3 kW	3 kW | 230 V | 50/60 Hz	9 kg	105871	2 079,- €	4015613712635
Wok à induction 35/293	3,5 kW	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz	9 kg	105872	2 279,- €	4015613712642
Wok à induction 50/293	5 kW	5 kW | 400 V | 50/60 Hz	12,6 kg	105873	3 798,- €	4015613712659
Wok à induction 70/293	7 kW	7 kW | 400 V | 50/60 Hz	12,6 kg	105874	3 979,- €	4015613712666

Wok à induction 35/293-FL

105876 | PVC* 2 479,- € | GTIN 4015613712710

Un design ultra-plat pour une hauteur de travail particulièrement agréable - Ce wok à induction se distingue également par les caractéristiques suivantes : bobine d'induction puissante de 3500 watts, surface de cuisson en vitrocéramique EuroKera, 2 ventilateurs et utilisation facile.

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la cuvette de cuisson	Vitrocéramique EuroKera
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	3,5 kW
• Type de zones de cuisson	Induction
• Diamètre de la cuvette de cuisson	293 mm
• Nombre de niveaux de puissance	20
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Reconnaissance de casserole	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Surchauffe
• Propriétés	2 ventilateurs Tablette derrière la zone de cuisson : acier inoxydable, dimensions L 400 x P 250 mm
• Puissance	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 400 x P 655 x H 150 mm
• Poids	10 kg

▶ Diamètre de la cuvette de cuisson : 293 mm
▶ Matériau : vitrocéramique EuroKera

▶ Puissance de la zone de cuisson : 3500 W

▶ Détection de casserole

▶ Tablette derrière la zone de cuisson
▶ Acier inoxydable
▶ Dimensions : L 400 x P 250 mm

Accessoires

Sauteuse Wok acier, 360mm

- Matériau: Acier
- Type de fond: Rond
- Contenance: 5 litre(s)
- Diamètre: 360 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 100 mm
- Avec contre-poignée: Non
- Compatible avec l'induction: Oui
- Dimensions: L 560 x P 360 x H 95 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313

A105960 | PVC* 117,- €

Sauteuse Wok W380R

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de fond: Rond
- Contenance: 5 litre(s)
- Diamètre: 380 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 110 mm
- Avec contre-poignée: Oui
- Propriétés de la poignée: Poignée(s) froide(s)
- Compatible avec l'induction: Oui
- Compris: 1 couvercle en acier inoxydable
- Dimensions: L 635 x P 380 x H 220 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613586793

105831 | PVC* 79,- €

Sauteuse wok W385R

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de fond: Rond
- Contenance: 6 litre(s)
- Diamètre: 385 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 160 mm
- Avec contre-poignée: Non
- Propriétés de la poignée: Résistant à la chaleur
- Compatible avec l'induction: Oui
- Dimensions: L 645 x P 385 x H 160 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613668451

A105971 | PVC* 69,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Poêles multifonctions

Poêle universelle 37 cm

150121 | PVC* 49,- € | GTIN 4015613655574

• Matériau	Fonte d'aluminium
	Verre
	Plastique
• Modèle intérieur	Revêtement antiadhésif
• Modèle	Rond
• Diamètre intérieur	360 mm
• Hauteur à l'intérieur	80 mm
• Contenance	7 litre(s)
• Réglage de la température	Thermostatique
	En continu
• Commande	Électronique
	Bouton de réglage
• Compris	1 couvercle en verre
• Puissance	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 500 x P 470 x H 190 mm
• Poids	3,3 kg

Poêle multi 41cm

A150114G | PVC* 39,50 € | GTIN 4015613418629

• Matériau	Aluminium
	Plastique
• Modèle intérieur	Revêtement antiadhésif
• Modèle	Rond
• Diamètre intérieur	380 mm
• Hauteur à l'intérieur	40 mm
• Contenance	4 litre(s)
• Réglage de la température	Thermostatique
	En continu
• Commande	Électronique
	Bouton de réglage
• Compris	1 couvercle en verre
• Puissance	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 510 x P 495 x H 165 mm
• Poids	3,3 kg

Poêle multi "Grande" 41cm

A150118G | PVC* 46,- € | GTIN 4015613419688

• Matériau	Aluminium
	Plastique
• Modèle intérieur	Revêtement antiadhésif
• Modèle	Rond
• Diamètre intérieur	380 mm
• Hauteur à l'intérieur	80 mm
• Contenance	8 litre(s)
• Réglage de la température	Thermostatique
	En continu
• Commande	Électronique
	Bouton de réglage
• Compris	1 couvercle en verre
• Puissance	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 510 x P 495 x H 200 mm
• Poids	3,7 kg

Poêle multi 55cm

A150155 PVC* 86,- € GTIN 4015613363752

Matériau	Aluminium Plastique
Modèle intérieur	Revêtement antiadhésif
Modèle	Rond
Diamètre intérieur	515 mm
Hauteur à l'intérieur	50 mm
Contenance	10 litre(s)
Réglage de la température	Thermostatique En continu
Commande	Électronique Bouton de réglage
Compris	1 couvercle en acier inoxydable avec fenêtre en verre
Puissance	1,6 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 615 x P 555 x H 180 mm
Poids	4,8 kg

Poêle multi 40x30

150340 PVC* 46,- € GTIN 4015613505169

Matériau	Aluminium Plastique
Modèle intérieur	Revêtement antiadhésif
Modèle	Rectangulaire
Dimensions intérieures	L 370 x P 285 x H 80 mm
Coins arrondis à l'intérieur	Oui
Contenance	7,5 litre(s)
Réglage de la température	Thermostatique
Commande	Électronique Bouton de réglage
Compris	1 couvercle en verre
Puissance	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 490 x P 310 x H 195 mm
Poids	3,2 kg

Poêle multi "40x30"Plus

150342 PVC* 119,- € GTIN 4015613654492

Matériau	CNS 18/10 Plastique
Modèle intérieur	CNS 18/10
Modèle	Rectangulaire
Dimensions intérieures	L 395 x P 275 x H 58 mm
Coins arrondis à l'intérieur	Oui
Contenance	4 litre(s)
Réglage de la température	Thermostatique
Commande	Électronique Bouton de réglage
Compris	1 couvercle en verre
Puissance	2,1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 630 x P 315 x H 65 mm
Poids	5,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chauffe-saucisses 1KA10

A120465 PVC* 162,- € GTIN 4015613659497

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	1
Dimensions cuve	L 240 x P 300 x H 150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Thermostat	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Robinet de vidange	Non
Compris	1 couvercles, pliables, amovibles
Puissance	1 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 270 x P 350 x H 240 mm
Poids	5,6 kg

Chauffe-saucisses 1KA10-FM

A120467 PVC* 178,- € GTIN 4015613718705

Grâce à la grille, les saucisses sont maintenues au chaud sans s'abîmer dans le bain de vapeur. Le couvercle rabattable fixe permet une utilisation facile.

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	1
Dimensions cuve	L 240 x P 300 x H 150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Thermostat	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	Chauffe
Propriétés	Grille pour les saucisses, amovible
	Couvercle fixe, rabattable
	Couvercle facile à démonter grâce aux vis moletées
Puissance	1 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 270 x P 360 x H 240 mm
Poids	6 kg

- Couvercle rabattable fixe
- Pour une utilisation facile
- Couvercle facile à démonter grâce aux vis moletées

- Grille pour maintenir les saucisses au chaud sans les abîmer
- Amovible

- 1 cuve
- Dimensions : l 240 x p 300 x 150 mm

Chauffe-saucisses 2KA20

A120466 PVC* 319,- € GTIN 4015613659503

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	2
Dimensions cuve	L 240 x P 300 x H 150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Thermostat	Oui
Cuve réglable séparément	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Robinet de vidange	Oui
Compris	2 couvercles, pliables, amovibles
Puissance	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 535 x P 370 x H 240 mm
Poids	10,4 kg

Appareil hot-dogs, rond

A120407 | PVC* 232,- € | GTIN 4015613432601

Matériau	Acier inoxydable
Diamètre du cylindre en verre	200 mm
Hauteur du cylindre en verre	240 mm
Plage de température	de 30 °C à 100 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Réglage de la température	En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Propriétés	Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu : 1.25 litre
Puissance	0,8 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 295 x P 295 x H 415 mm
Poids	4,8 kg

Appareil hot-dogs, carré

A120406 | PVC* 248,- € | GTIN 4015613432595

Matériau	Acier inoxydable
Diamètre du cylindre en verre	200 mm
Hauteur du cylindre en verre	240 mm
Plage de température	de 30 °C à 100 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Réglage de la température	En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Propriétés	Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu : 1.25 litre
Puissance	0,8 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 280 x P 280 x H 355 mm
Poids	5,2 kg

Appareil hot-dogs

A120401 | PVC* 322,- € | GTIN 4015613370521

Matériau	CNS 18/10
Diamètre du cylindre en verre	195 mm
Hauteur du cylindre en verre	245 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	En continu
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Propriétés	Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu : 1.25 litre
Puissance	1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 260 x P 295 x H 360 mm
Poids	6,9 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Toaster hot-dogs à broches T4

A120409 | PVC* 145,- € | GTIN 4015613610603

Matériau	Acier inoxydable Galvanisé
Nombre de barres à toasts	4
Plage de température jusqu'à	80 °C
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Puissance	0,19 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 240 x P 280 x H 310 mm
Poids	2,8 kg

Appareil hot-dogs, 4 toasts

A120408 | PVC* 325,- € | GTIN 4015613443065

Matériau	Acier inoxydable Galvanisé
Diamètre du cylindre en verre	200 mm
Hauteur du cylindre en verre	240 mm
Plage de température	de 40 °C à 100 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Réglage de la température	En continu
Avec barres à toasts	Oui
Nombre de barres à toasts	4
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Propriétés	Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu : 1.25 litre
Puissance	0,96 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 500 x P 285 x H 390 mm
Poids	7,6 kg

Gril pour saucisses à rouleaux 7181

104922 | PVC* 379,- € | GTIN 4015613731704

Matériau	Acier inoxydable
Modèle de surface de grillade	Rouleaux rotatifs
Contenance en saucisses	18
Nombre de roulettes	7
Longueur de rouleau	460 mm
Nombre de zones chauffantes	2
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Répartition des zones de cuisson	4 roulettes à l'avant, 3 roulettes à l'arrière
Plage de température	de 20 °C à 110 °C
Thermostat de sécurité	Non
Réglage de la température	Thermostatique En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffage Rouleaux en marche
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Bac collecteur de graisse	Oui
Propriétés	Température et rouleaux réglables séparément Possibilité supplémentaire de garder des aliments au chaud grâce à la grille fournie
Compris	1 bac collecteur de graisse
Puissance	0,59 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 600 x P 320 x H 230 mm
Poids	13,3 kg

Trancheur à saucisses

Trancheur saucisse manuel

120579 | PVC* 144,- € | GTIN 4015613505152

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Épaisseur de coupe	17,5 mm
Épaisseur de coupe réglable	Non
Type de lame	10 lames fixes
Segments	11
Largeur utile	210 mm
Commande	Manuel
Dimensions	L 300 x P 115 x H 210 mm
Poids	2,3 kg

Trancheur saucisse

120578 | PVC* 239,- € | GTIN 4015613505138

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Épaisseur de coupe	5 - 35 mm
Épaisseur de coupe réglable	Oui
Type de lame	Double lame-faucille
Diamètre de l'orifice de remplissage	47 mm
Fonction de mise en marche automatique	Oui
Commande	Électronique
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	0,135 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 185 x P 210 x H 325 mm
Poids	6,9 kg

Double couteau de rechange

- Dimensions: L 70 x P 170 x H 2 mm
- Poids: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063

120582 | PVC* 33,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Pompe sauce 1/6 GN

CNS 18/10

Convient au ketchup, à la mayonnaise, à la moutarde, etc.

• Matériau	CNS 18/10
• Matériau de la pompe	Polycarbonate
• Nombre de pompes	1
• Dosage réglable	Oui
• Écoulement pivotant	180°
• Profondeur max. du récipient GN	150 mm
• Propriétés	Lavable en machine
• Compris	3 embouts doseurs par pompe (diamètre : 3,9 mm, 6,5 mm, 10 mm)

	Gastronorm	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pompe sauce 1/6 GN	1/6 GN	L 165 x P 181 x H 232 mm	0,6 kg	100330	189,- €	4015613481319
Pompe sauce 1/4GN	1/4 GN	L 168 x P 267 x H 232 mm	0,8 kg	100331	189,- €	4015613481326
Pompe sauce 1/3GN	1/3 GN	L 181 x P 334 x H 232 mm	0,9 kg	100332	189,- €	4015613481333

Pompe sauce, 1 pompe 3,3L

CNS 18/10

Convient au ketchup, à la mayonnaise, à la moutarde, etc.

• Matériau	CNS 18/10
• Matériau de la pompe	Polycarbonate
• Matériau du récipient intérieur	Polyéthylène
• Dosage réglable	Oui
• Écoulement pivotant	180°
• Propriétés	Lavable en machine
• Compris	3 embouts doseurs par pompe (diamètre : 3,9 mm, 6,5 mm, 10 mm)

	Nombre de pompes	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pompe sauce, 1 pompe 3,3L	1	3,3 litres	L 139 x P 224 x H 456 mm	2,3 kg	100321	419,- €	4015613481272
Pompe sauce, 2 pompes 2x3,3L	2	2 x 3,3 litres	L 276 x P 224 x H 456 mm	4,1 kg	100322	649,- €	4015613481289
Pompe sauce, 3 pompes 3x3,3L	3	3 x 3,3 litres	L 394 x P 224 x H 456 mm	5,3 kg	100323	879,- €	4015613481296
Pompe sauce, 4 pompes 4x3,3L	4	4 x 3,3 litres	L 511 x P 224 x H 456 mm	7,9 kg	100324	1 139,- €	4015613481302

Cuiseur riz 1,8L SD

150528 PVC* 46,- € GTIN 4015613672199

Cuire du riz, des légumes, du poisson et de la viande à la vapeur ou garder des plats au chaud - avec ses nombreux accessoires, le cuiseur de riz permet de nombreuses utilisations.

• Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
• Casserole intérieure	Revêtement antiadhésif
• Contenance	1,8 litre(s)
• Quantité de riz	2 - 10 portions
• Fonctions	Cuisson
	Cuisson à la vapeur
	Maintien au chaud
• Témoin lumineux de contrôle	Cuisson
	Maintien au chaud
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Compris	1 gobelet mesureur
	1 cuillère à riz
	1 panier vapeur
• Puissance	0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 290 x P 262 x H 293 mm
• Poids	2,7 kg

- ▶ Quantité de riz cuit
- ▶ 2 - 10 personnes

- ▶ Fonctions
- ▶ Cuisson
- ▶ Cuisson à la vapeur
- ▶ Maintien au chaud

- ▶ Pot intérieur
- ▶ Avec revêtement anti-adhésif
- ▶ Contenance : 1,8 litres

- ▶ Dotation
- ▶ 1 gobelet mesureur
- ▶ 1 cuillère à riz
- ▶ 1 panier vapeur

Cuiseur à riz 6L

150534 PVC* 129,- € GTIN 4015613715803

Cuire le riz et le garder au chaud - sans attacher ni brûler. Le pot intérieur amovible et un réservoir collecteur pour l'eau de condensation garantissent également un nettoyage rapide et facile.

• Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
• Casserole intérieure	Revêtement antiadhésif
	Résistant à la chaleur
	Amovible
• Contenance	6 litre(s)
• Quantité de riz	20 - 30 portions
• Fonctions	Cuisson
	Maintien au chaud
• Témoin lumineux de contrôle	Maintien au chaud
	Cuisson
• Interrupteur de marche/arrêt	Non
• Propriétés	Fonction intégrale de maintien au chaud
	Tapis en silicone pour éviter les brûlures
• Compris	1 gobelet mesureur
	1 cuillère à riz
• Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 440 x P 390 x H 345 mm
• Poids	6,8 kg

- ▶ Quantité de riz :
- ▶ 20-30 portions

- ▶ Fonctionnement automatique lorsque le récipient est inséré

- ▶ Nettoyage facile
- ▶ Récipient intérieur amovible
- ▶ Réservoir collecteur amovible pour l'eau de condensation

- ▶ Récipient intérieur : avec revêtement antiadhésif

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Cuiseur à riz 8L

A150513 | PVC* 198,- € | GTIN 4015613405698

• Matériau	Acier inoxydable
• Casserole intérieure	Revêtement antiadhésif
	Résistant à la chaleur
• Contenance	8 litre(s)
• Quantité de riz	25 - 40 portions
• Fonctions	Cuisson
	Maintien au chaud
• Témoin lumineux de contrôle	Cuisson
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Poignées ultra-grandes
	Tapis en silicone pour éviter les brûlures
• Compris	1 gobelet mesureur
	1 cuillère à riz
	1 cuillère mélangeuse
• Puissance	1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 385 x P 480 x H 345 mm
• Poids	10 kg

Cuiseur riz 12L

150529 | PVC* 325,- € | GTIN 4015613666396

• Matériau	Acier inoxydable
• Casserole intérieure	Revêtement antiadhésif
	Résistant à la chaleur
• Contenance	12 litre(s)
• Quantité de riz	40 - 60 portions
• Fonctions	Cuisson
	Maintien au chaud
• Témoin lumineux de contrôle	Cuisson
	Maintien au chaud
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Tapis en silicone pour éviter les brûlures
• Compris	1 gobelet mesureur
	1 cuillère à riz
	1 cuillère mélangeuse
• Puissance	2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 560 x P 465 x H 400 mm
• Poids	15,7 kg

Chauffe-riz, anneau chauffant

A150512 | PVC* 192,- € | GTIN 4015613396286

• Matériau	Acier inoxydable
• Casserole intérieure	Revêtement antiadhésif
	Résistant à la chaleur
• Quantité de riz - cuit	8,5 kg
• Propriétés	Poignées ultra-grandes
• Compris	1 cuillère à riz
	1 cuillère mélangeuse
• Puissance	0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 395 x P 465 x H 395 mm
• Poids	7,8 kg

Toasteur

Grille-pain TS20Sli

100282 | PVC* 56,- € | GTIN 4015613680262

• Matériau	Plastique
• Nombre de fente	1
• Taille de fente	L 270 x P 38 x H 120 mm
• Conçu pour	Toast
	Sandwich grillé
• Fonctions	Toaster
	Décongeler
• Nombre de niveaux de toastage	6
• Témoin lumineux de contrôle	Décongeler
	Arrêt
• Propriétés	Sortie du pain par le convoyeur à toasts
	Bouton d'interruption
• Puissance	1,3 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 405 x P 152 x H 268 mm
• Poids	2,2 kg

Grille-pain TB20

100203 | PVC* 39,- € | GTIN 4015613630922

• Matériau	Acier inoxydable
	Brossé
• Nombre de fente	2
• Taille de fente	140 x 35 mm
• Conçu pour	Bagel
	Toast
• Fonctions	Décongeler
	Réchauffer
	Toaster d'un côté (bagel)
	Toaster
• Nombre de niveaux de toastage	6
• Témoin lumineux de contrôle	Oui
• Commande	1 panneau de commande pour 2 fentes
	Activation automatique par le fermeture du bras de levier
• Propriétés	Tiroir à miettes, amovible
• Puissance	0,88 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 195 x P 300 x H 200 mm
• Poids	1,4 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

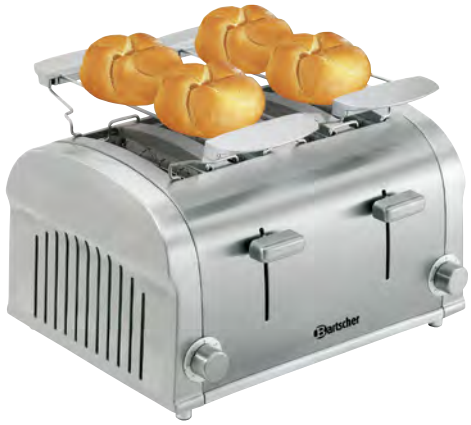
Grille-pain TS20

100201 | PVC* 52,- € | GTIN 4015613454412

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de fente	2
Taille de fente	140 x 40 mm
Conçu pour	Petit-pain
	Sandwich grillé
	Toast
Fonctions	Réchauffer
	Toaster
Nombre de niveaux de toastage	7
Commande	1 panneau de commande pour 2 fentes
	Activation automatique par le fermeture du bras de levier
Propriétés	Tiroir à miettes, amovible
Compris	1 support à petits-pains
Puissance	0,9 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 190 x P 265 x H 195 mm
Poids	1,9 kg

Grille-pain TS40

100202 | PVC* 84,- € | GTIN 4015613454429



Matériau	Acier inoxydable
Nombre de fente	4
Taille de fente	140 x 40 mm
Conçu pour	Petit-pain
	Sandwich grillé
	Toast
Fonctions	Réchauffer
	Toaster
Nombre de niveaux de toastage	7
Commande	2 panneaux de commande séparés pour à chaque fois 2 fentes
	Activation automatique par le fermeture du bras de levier
Propriétés	2 tiroirs à miettes amovibles
Compris	2 supports à petits-pains
Puissance	1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 320 x P 270 x H 195 mm
Poids	3,1 kg

Grille-pain S60

100197 | PVC* 232,- € | GTIN 4015613670911

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de fente	6
Taille de fente	L 145 x P 20 x H 135 mm
Conçu pour	Toast
	Sandwich grillé
Fonctions	Toaster
Nombre de niveaux de toastage	0
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Réglage de la durée	de 1 à 5 minutes
Minuterie	Oui
Commande	Interrupteur à bascule
	Manette
	Levier
	1 levier de commande pour 6 fentes (éjection manuelle)
	Bouton de sélection pour l'activation des fentes, groupes de 2 fentes
Propriétés	Tiroir à miettes, amovible
	Signal sonore lorsque le temps est écoulé
Puissance	2,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 405 x P 265 x H 220 mm
Poids	5,6 kg

Grille-pain convoyeur "Mini"

100211 | PVC* 439,- € | GTIN 4015613505473

• Matériau	Acier inoxydable
• Puissance / heure	Env. 75 tranches de toast
• Vitesse de convoyage	Réglable en continu
• Conçu pour	Petit-pain
	Sandwich grillé
	Toast
• Fonctions	Chaleur voûte / sole (pain grillé)
	Chaleur voûte (petit-pain)
	Veille
• Temps de chauffe	15 - 20 minutes
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Puissance	1,34 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 285 x P 420 x H 390 mm
• Poids	13,5 kg

Grille-pain convoyeur

A100205 | PVC* 585,- € | GTIN 4015613421490

• Matériau	Acier inoxydable
• Puissance / heure	Env. 150 tranches de toast
• Vitesse de convoyage	Réglable en continu
• Conçu pour	Petit-pain
	Sandwich grillé
	Toast
• Fonctions	Chaleur voûte / sole (pain grillé)
	Chaleur voûte (petit-pain)
	Veille
• Temps de chauffe	15 - 20 minutes
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Puissance	2,24 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 370 x P 420 x H 390 mm
• Poids	16,1 kg

Appareil toaster/gratiner, simple

A151300 | PVC* 185,- € | GTIN 4015613388601

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de niveaux	1
• Dimensions intérieures	L 355 x P 240 x H 50 mm
• Source de chaleur	Radiateur au quartz
• Réglage de la durée jusqu'à	15 minute(s)
• Minuterie	Oui
• Compris	1 pince à toast
• Puissance	1,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 400 x P 370 x H 285 mm
• Poids	7,8 kg

Appareil toaster/gratiner, double

A151600 | PVC* 232,- € | GTIN 4015613385549

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de niveaux	2
• Largeur à l'intérieur	355 mm
• Profondeur à l'intérieur	240 mm
• Hauteur intérieure, chaque	50 mm
• Source de chaleur	Radiateur au quartz
• Réglage de la durée jusqu'à	15 minute(s)
• Minuterie	Oui
• Compris	1 pince à toast
• Puissance	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 400 x P 370 x H 405 mm
• Poids	10,3 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Crêpière 1CP400

104458 | PVC* 398,- € | GTIN 4015613735931

Matériau	Acier inoxydable
Matériau des plaques à crêpes	Fonte, emaillé
Nombre de plaques à crêpes	1
Diamètre des plaques à crêpes	400 mm
Modèle de plaques à crêpes	Fixe
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Réglage de la température	Thermostatique En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Compris	1 râteau
Puissance	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 450 x P 510 x H 245 mm
Poids	21 kg

Crêpière 2CP400

104457 | PVC* 698,- € | GTIN 4015613731742

Matériau	Acier inoxydable
Matériau des plaques à crêpes	Fonte, emaillé
Nombre de plaques à crêpes	2
Diamètre des plaques à crêpes	400 mm
Modèle de plaques à crêpes	Fixe
Plaques à crêpes réglables séparément	Oui
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Réglage de la température	Thermostatique En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Compris	1 râteau
Remarque importante	2 prises séparées sont nécessaires
Puissance	6 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 860 x P 510 x H 245 mm
Poids	40 kg

Crépière gaz, 1P, 400mm

1043413 | PVC* 959,- € | GTIN 4015613412948

Matériau	Acier inoxydable
Matériau des plaques à crêpes	Fonte lamellaire, rectifiée
Nombre de plaques à crêpes	1
Diamètre des plaques à crêpes	400 mm
Modèle de plaques à crêpes	Amovible
Plage de température	de 150 °C à 380 °C
Réglage de la température	8 niveaux
Type de gaz	Gaz liquéfié
Brûleur à gaz	6 brûleurs en étoile
Puissance	6 kW
Dimensions	L 475 x P 470 x H 195 mm
Poids	19 kg

Crépière gaz, 2P, 400mm

1043423 | PVC* 1 679,- € | GTIN 4015613412955

Matériau	Acier inoxydable
Matériau des plaques à crêpes	Fonte lamellaire, rectifiée
Nombre de plaques à crêpes	2
Diamètre des plaques à crêpes	400 mm
Plaques à crêpes réglables séparément	Oui
Modèle de plaques à crêpes	Amovible
Plage de température	de 150 °C à 380 °C
Réglage de la température	8 niveaux
Type de gaz	Gaz liquéfié
Brûleur à gaz	6 brûleurs en étoile
Puissance	12 kW
Dimensions	L 860 x P 470 x H 195 mm
Poids	35,2 kg

Gaufrier 1HW211

370174 | PVC* 449,- € | GTIN 4015613735771

Matériau	Acier inoxydable
Matériau des plaques	Fonte, emaillé
Nombre d'unités de cuisson	1
Forme de gaufre	Gaufre en coeur
Taille de gaufre	Ø 210 mm, hauteur 16 mm
Modèle de plaque(s)	Fixe
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Réglage de la température	Thermostatique | En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe | Marche/arrêt
Degré de protection	IPX3
Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 285 x P 470 x H 220 mm
Poids	15,35 kg

Gaufrier 2HW211

370191 | PVC* 819,- € | GTIN 4015613731728

Matériau	Acier inoxydable
Matériau des plaques	Fonte, emaillé
Nombre d'unités de cuisson	2
Unités de cuisson réglables séparément	Oui
Forme de gaufre	Gaufre en coeur
Taille de gaufre	Ø 210 mm, hauteur 16 mm
Modèle de plaque(s)	Fixe
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Réglage de la température	Thermostatique | En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe | Marche/arrêt
Degré de protection	IPX3
Remarque importante	2 prises séparées sont nécessaires
Puissance	4,4 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 600 x P 470 x H 220 mm
Poids	31,1 kg

Gaufrier 1BW160-101

370175 | PVC* 449,- € | GTIN 4015613735832

Matériau	Acier inoxydable
Matériau des plaques	Fonte, emaillé
Nombre d'unités de cuisson	1
Forme de gaufre	Gaufre de Bruxelles
Taille de gaufre	160 x 100 mm, hauteur 32 mm
Modèle de plaque(s)	Fixe
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Réglage de la température	Thermostatique | En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe | Marche/arrêt
Degré de protection	IPX3
Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 285 x P 470 x H 245 mm
Poids	21,75 kg

Gaufrier 2BW160-101

370193 | PVC* 819,- € | GTIN 4015613731735

Matériau	Acier inoxydable
Matériau des plaques	Fonte, emaillé
Nombre d'unités de cuisson	2
Unités de cuisson réglables séparément	Oui
Forme de gaufre	Gaufre de Bruxelles
Taille de gaufre	160 x 100 mm, hauteur 32 mm
Modèle de plaque(s)	Fixe
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Réglage de la température	Thermostatique | En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe | Marche/arrêt
Degré de protection	IPX3
Remarque importante	2 prises séparées sont nécessaires
Puissance	4,4 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 600 x P 470 x H 245 mm
Poids	44 kg

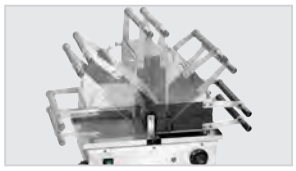
*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Gaufrier "Deluxe II"

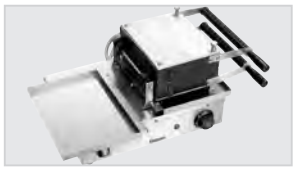
370165 | PVC* 465,- € | GTIN 4015613655369

La gaufre de Bruxelles parfaite - croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. La rotation à 180° durant la cuisson assure une répartition optimale de la pâte.

Matériau	Acier inoxydable
Matériau des plaques	fonte d'aluminium Revêtement antiadhésif
Nombre d'unités de cuisson	1
Forme de gaufre	Gaufre de Bruxelles
Taille de gaufre	165 x 100 mm, hauteur 25 mm
Modèle de plaque(s)	Fixe
Plaques tournantes	Oui
Rotation des plaques	Rotation de 180° à droite/gauche
Plage de température	de 50 °C à 300 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Chauffe
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Degré de protection	IPX3
Compris	2 bacs collecteurs, L 215 x P 285 x H 18 mm
Puissance	1,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 525 x P 340 x H 250 mm
Poids	13,55 kg



► Croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur
► Répartition optimale de la pâte grâce à la rotation à 180°



► Nettoyage facile
► 2 bacs collecteurs amovibles sous les plaques de cuisson

Gaufrier "Deluxe" 1BW170D

370164 | PVC* 525,- € | GTIN 4015613581163

Matériau	Acier inoxydable
Matériau des plaques	Fonte d'aluminium moulée sous pression, avec revêtement
Nombre d'unités de cuisson	1
Forme de gaufre	Gaufre de Bruxelles
Taille de gaufre	Ø 170 mm, hauteur 35 mm
Modèle de plaque(s)	Fixe
Plaques tournantes	Oui
Rotation des plaques	Rotation de 180° à droite/gauche
Plage de température	de 125 °C à 230 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Minuterie	Oui
Programmation	Temps de cuisson Température
Affichage numérique	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Compris	1 bac collecteur, L 250 x P 280 mm
Puissance	1 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 260 x P 505 x H 320 mm
Poids	10,5 kg

Accessoires

Portionneur de pâte 800ml

- Matériau: Acier inoxydable
- Quantité de remplissage: 800 ml
- Ouverture de dosage: Ø 8 mm
- Propriétés: Nettoyage facile
- Compris: Support
- Dimensions: L 130 x P 260 x H 217 mm
- Poids: 0,49 kg
- GTIN: 4015613711553

101929 | PVC* 18,- €

► Huile de démoulage
page 117

Fours à micro-ondes

Micro-ondes 23L, 900W

610836 | PVC* 182,- € | GTIN 4015613518992

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
• Puissance du micro-ondes	900 W
• Nombre de magnétrons	1
• Nombre de niveaux de puissance	6
• Fonctions	Décongeler
	Chauffer
• Contenance	23 litre(s)
• Dimensions intérieures	L 315 x P 290 x H 200 mm
• Réglage de la durée jusqu'à	30 minute(s)
• Minuterie	Manuel
• Avec plateau tournant	Oui
• Plateau tournant	Matériau : verre
	Ø 270 mm
• Éclairage intérieur	Oui
• Puissance	1,4 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 483 x P 425 x H 281 mm
• Poids	12,6 kg

Micro-ondes 23L, 900W, grill

610826 | PVC* 203,- € | GTIN 4015613335285

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
• Puissance du micro-ondes	900 W
• Puissance du gril	1000 W
• Nombre de magnétrons	1
• Nombre de niveaux de puissance	9
• Fonctions	Décongeler
	Chauffer
	Gril (combinable)
• Dimensions intérieures	L 315 x P 290 x H 200 mm
• Contenance	23 litre(s)
• Réglage de la durée jusqu'à	30 minute(s)
• Minuterie	Manuel
• Avec plateau tournant	Oui
• Plateau tournant	Matériau : verre
	Ø 270 mm
• Éclairage intérieur	Oui
• Compris	1 plateau, Ø 200 mm, hauteur 90 mm
• Puissance	1,4 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 483 x P 425 x H 281 mm
• Poids	13,5 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Micro-ondes 9250M-HLGR

610835 | PVC* 259,- € | GTIN 4015613520056

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
Puissance du micro-ondes	900 W
Puissance du gril	1000 W
Puissance de la soufflerie d'air chaud	1950 W
Nombre de magnétrons	1
Nombre de niveaux de puissance	10
Fonctions	Décongeler | Chauffer Gril (combinable) Air chaud (combinable)
Contenance	25 litre(s)
Dimensions intérieures	L 320 x P 315 x H 200 mm
Réglage de la durée jusqu'à	95 minute(s)
Écran LED	Oui
Affichage numérique	Oui
Minuterie	Numérique
Avec plateau tournant	Oui
Plateau tournant	Matériau : verre Ø 270 mm
Éclairage intérieur	Oui
Compris	1 poêle à griller, Ø 275 mm, hauteur 50 mm, poignée amovible
Puissance	1,4 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 483 x P 422 x H 281 mm
Poids	16,6 kg

Four à micro-ondes 10250M

610184 | PVC* 449,- € | GTIN 4015613649450

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable | Céramique
Puissance du micro-ondes	1000 W
Nombre de magnétrons	1
Nombre de niveaux de puissance	1
Fonctions	Chauffer
Contenance	25 litre(s)
Dimensions intérieures	L 310 x P 325 x H 200 mm
Réglage de la durée jusqu'à	6 minute(s)
Écran LED	Oui
Minuterie	Manuel
Avec plateau tournant	Non
Éclairage intérieur	Oui
Puissance	1,55 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 515 x P 435 x H 310 mm
Poids	15,2 kg

Micro-ondes 25L, 1000W

610182 | PVC* 495,- € | GTIN 4015613487762

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable | Céramique
Puissance du micro-ondes	1000 W
Nombre de magnétrons	1
Nombre de niveaux de puissance	6
Fonctions	Décongeler Chauffer
Contenance	25 litre(s)
Dimensions intérieures	L 335 x P 360 x H 200 mm
Réglage de la durée jusqu'à	60 minute(s)
Affichage numérique	Oui
Écran LED	Oui
Minuterie	Manuel
Avec plateau tournant	Non
Éclairage intérieur	Oui
Puissance	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 520 x P 465 x H 312 mm
Poids	17,4 kg

Micro-ondes DIG, 25L,1000W

610181 | PVC* 509,- € | GTIN 4015613440101

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable Céramique
Puissance du micro-ondes	1000 W
Nombre de magnétrons	1
Nombre de niveaux de puissance	3
Fonctions	Chauffer Décongeler
Programmes réglables	20
Contenance	25 litre(s)
Dimensions intérieures	L 335 x P 360 x H 200 mm
Réglage de la durée jusqu'à	99 minute(s)
Affichage numérique	Oui
Écran LED	Oui
Minuterie	Numérique
Avec plateau tournant	Non
Éclairage intérieur	Oui
Puissance	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 520 x P 465 x H 312 mm
Poids	17,4 kg

Four à micro-ondes 18340M

610192 | PVC* 1 129,- € | GTIN 4015613658599

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable Céramique
Puissance du micro-ondes	1800 W
Nombre de magnétrons	2
Nombre de niveaux de puissance	6
Fonctions	Décongeler Chauffer
Contenance	34 litre(s)
Dimensions intérieures	L 360 x P 400 x H 215 mm
Réglage de la durée jusqu'à	60 minute(s)
Affichage numérique	Oui
Minuterie	Numérique
Avec plateau tournant	Non
Éclairage intérieur	Oui
Puissance	3 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 570 x P 535 x H 365 mm
Poids	33,2 kg

Four à micro-ondes 18340D

610188 | PVC* 1 129,- € | GTIN 4015613649467

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable Céramique
Puissance du micro-ondes	1800 W
Nombre de magnétrons	2
Nombre de niveaux de puissance	4
Fonctions	Décongeler Chauffer
Programmes réglables	100
Contenance	34 litre(s)
Dimensions intérieures	L 360 x P 400 x H 215 mm
Réglage de la durée jusqu'à	60 minute(s)
Affichage numérique	Oui
Minuterie	Numérique
Avec plateau tournant	Non
Éclairage intérieur	Oui
Puissance	3 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 570 x P 535 x H 365 mm
Poids	33,1 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Four à micro-ondes 21170D

610189 | PVC* 1 239,- € | GTIN 4015613658582

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable | Céramique
Puissance du micro-ondes	2100 W
Nombre de magnétrons	2
Nombre de niveaux de puissance	10
Fonctions	Décongeler
	Chauffer
Programmes réglables	10
Contenance	17 litre(s)
Dimensions intérieures	L 330 x P 308 x H 160 mm
Réglage de la durée jusqu'à	60 minute(s)
Affichage numérique	Oui
Minuterie	Numérique
Avec plateau tournant	Non
Éclairage intérieur	Oui
Propriétés	Touches tactiles
	Option de mémoire flash USB
Puissance	3,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 420 x P 555 x H 340 mm
Poids	31,8 kg

Micro-ondes Samsung

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable | Céramique
Puissance du micro-ondes	1850 W
Nombre de niveaux de puissance	5
Nombre de magnétrons	2
Fonctions	2 fonctions de décongélation
	Chauffer
Contenance	26 litre(s)
Gastronorm	2/3 GN
Dimensions intérieures	L 370 x P 370 x H 190 mm
Réglage de la durée jusqu'à	50 minute(s)
Affichage numérique	Oui
Écran LED	Oui
Avec plateau tournant	Non
Éclairage intérieur	Oui
Empliable	Oui
Propriétés	2 filtres d'ondes
	Quintuple sécurité de porte
	Habillage de plafond lavable en machine
Compris	1 plaque de fixation pour empiler le micro-ondes
Puissance	3,2 kW | 230 V | 50 Hz

Micro-ondes Samsung CM1929A

Minuterie	Numérique
	Bouton + 20 secondes
Dimensions	L 465 x P 602 x H 365 mm
Poids	34 kg
GTIN	4015613639406

610190 | PVC* 1 298,- €

Micro-ondes Samsung CM1919A

Minuterie	Manuel
	Bouton + 20 secondes
Dimensions	L 465 x P 602 x H 365 mm
Poids	33,6 kg
GTIN	4015613639413

610191 | PVC* 1 298,- €

Accessoires

Étagère murale 520x400mm, AI

- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions surface de présentation: L 520 x P 400 mm
- Charge max.: 40 kg
- Dimensions: L 520 x P 400 x H 150 mm
- Poids: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963

174520 | PVC* 64,- €

Étagère murale 600x600mm, AI

- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions surface de présentation: L 600 x P 600 mm
- Charge max.: 50 kg
- Dimensions: L 600 x P 600 x H 155 mm
- Poids: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988

174600 | PVC* 91,- €

TECHNIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD | BUFFET

L'art de maintenir les plats au chaud détermine souvent la qualité d'un buffet.
Il s'agit donc de choisir le bon système. Notre vaste choix de produits
comprend tout ce qu'il vous faut, des Chafing Dishes aux bains-marie.

Bain Marie, 1/1GN, 150mm

200230 | PVC* 144,- € | GTIN 4015613423647

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	1 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Dimensions cuve	L 305 x P 510 x H 155 mm
Robinet de sortie d'eau	Non
Puissance	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 338 x P 540 x H 248 mm
Poids	8 kg

Bain Marie, 1/1GN, 150mm, robinet

200240 | PVC* 157,- € | GTIN 4015613468969

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	1 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Robinet de sortie d'eau	Oui
Puissance	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 340 x P 590 x H 240 mm
Poids	7,5 kg

Bain Marie, 1/1GN, 200mm, robinet

200207 | PVC* 208,- € | GTIN 4015613379678

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	1 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	200 mm
Dimensions cuve	L 556 x P 354 x H 205 mm
Robinet de sortie d'eau	Oui
Puissance	1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 355 x P 550 x H 295 mm
Poids	9,5 kg

Bain Marie, 2x 1/2GN, 150mm

200232 | PVC* 174,- € | GTIN 4015613423654

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	2 x 1/2 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Dimensions cuve	L 305 x P 510 x H 240 mm
Robinet de sortie d'eau	Non
Compris	2 récipients GN 1/2 GN 2 couvercles avec fente pour la cuillère
Puissance	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 338 x P 540 x H 248 mm
Poids	10,3 kg

Bain Marie, 3x 1/3GN, 150mm

200233 | PVC* 191,- € | GTIN 4015613423678

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	1 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Dimensions cuve	L 305 x P 510 x H 155 mm
Robinet de sortie d'eau	Non
Puissance	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
Compris	3 récipients GN 1/3 GN 3 couvercles avec fente pour la cuillère
Dimensions	L 338 x P 540 x H 248 mm
Poids	10,6 kg

Cuiseur à œufs EH6

115129 | PVC* 232,- € | GTIN 4015613675770

Des oeufs cuits selon votre goût. Qu'il soient à la coque, mollets ou durs, avec ce cuiseur d'oeufs, chaque client peut décider lui-même le degré de cuisson de son oeuf au buffet de petit déjeuner.

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de cuves	1
Contenance de la cuve	4 litre(s)
Dimensions cuve	L 301 x P 152 x H 200 mm
Plage de température	de 30 °C à 110 °C
Thermostat de sécurité	Oui
Modèle du support à oeufs	6 supports séparés, avec des couleurs différentes Taille des oeufs : Petits, moyens
Support à oeufs amovible	Oui
Réglage du degré de cuisson	Manuel
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
Résistance électrique	Fixe
Puissance	2,6 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 365 x P 220 x H 290 mm
Poids	4,3 kg

- Facile et clair
- 6 supports à oeufs en différentes couleurs

Bain Marie Hotpot, 1x pot, 3,5 L

605035 | PVC* 262,- € | GTIN 4015613520612

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de casseroles	1
Contenance	3,5 litre(s)
Plage de température	de 35 °C à 95 °C
Puissance	0,15 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 210 x P 210 x H 320 mm
Poids	3,5 kg

Bain Marie Hotpot, 1x pot, 6,5 L

605065 | PVC* 279,- € | GTIN 4015613520629

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de casseroles	1
Contenance	6,5 litre(s)
Plage de température	de 35 °C à 95 °C
Puissance	0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 255 x P 280 x H 330 mm
Poids	4,5 kg

Bain Marie Hotpot, 2x pot, 3,5 L

606035 | PVC* 372,- € | GTIN 4015613520650

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de casseroles	2 réglable séparément
Contenance, chaque	3,5 litres
Plage de température	de 35 °C à 95 °C
Puissance	0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 415 x P 210 x H 320 mm
Poids	6,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Bain Marie Hotpot, 2x pot, 6,5 L

606065 | PVC* 419,- € | GTIN 4015613520636

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de casseroles	2
	réglable séparément
Contenance, chaque	6,5 litres
Plage de température	de 35 °C à 95 °C
Puissance	0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 505 x P 280 x H 320 mm
Poids	7,9 kg

Bain Marie Hotpot, 3x pot, 3,5 L

607035 | PVC* 495,- € | GTIN 4015613520667

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de casseroles	3
	réglable séparément
Contenance, chaque	3,5 litres
Plage de température	de 35 °C à 95 °C
Puissance	0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 610 x P 240 x H 320 mm
Poids	9 kg

Bain Marie Hotpot, 4x pot, 3,5 L

608035 | PVC* 565,- € | GTIN 4015613520674

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de casseroles	4
	réglable séparément
Contenance, chaque	3,5 litres
Plage de température	de 35 °C à 95 °C
Puissance	0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 415 x P 415 x H 320 mm
Poids	10,7 kg

Accessoires

Pot 3,5L Hot Pot

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance: 3,5 litre(s)
- Dimensions: L 190 x P 190 x H 215 mm
- Poids: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035 | PVC* 38,- €

Pot 6,5L Hot Pot

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance: 6,5 litre(s)
- Diamètre: 231 mm
- Dimensions: L 240 x P 240 x H 210 mm
- Poids: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065 | PVC* 42,- €

Couvercle Hot Pot 3,5L

- Matériau: CNS 18/10
- Diamètre: 186 mm
- Dimensions: L 190 x P 190 x H 25 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135 | PVC* 9,- €

Couvercle Hot Pot 6,5L

- Matériau: CNS 18/10
- Diamètre: 237 mm
- Dimensions: L 240 x P 240 x H 25 mm
- Poids: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165 | PVC* 11,- €

Chauffe-chocolat 1,25L

900005 | PVC* 34,50 € | GTIN 4015613669892

Pour le chocolat noir, au lait ou blanc - le chauffe-chocolat permet de garder au chaud jusqu'à 1,25 litre de chocolat sans le brûler.

• Matériau	Acier inoxydable
• Casserole intérieure	Céramique
	Amovible
• Contenance	1,25 litre(s)
• Conçu pour	Chocolat au lait
	Chocolat blanc
	Chocolat noir
• Plage de température	de 40 °C à 58 °C
• Commande	Manette
• Témoin lumineux de contrôle	Oui
• Puissance	0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 230 x P 220 x H 200 mm
• Poids	2 kg

Chauffe-mets "Mini" 1,25L

A100266 | PVC* 31,50 € | GTIN 4015613610580

• Matériau	Aluminium
• Casserole intérieure	Céramique
	Amovible
• Contenance	1,25 litre(s)
• Plage de température	de 65 °C à 75 °C
• Réglage de la température	3 niveaux
• Témoin lumineux de contrôle	Puissance
• Propriétés du couvercle	Transparent
	Poignée isolée contre la chaleur
• Puissance	0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 230 x P 220 x H 200 mm
• Poids	2,1 kg

Chauffe-mets 5,5L

A100155 | PVC* 46,50 € | GTIN 4015613397894

• Matériau	Aluminium
• Casserole intérieure	Céramique
	Amovible
• Contenance	5,5 litre(s)
• Plage de température	de 20 °C à 96 °C
• Réglage de la température	3 niveaux
• Témoin lumineux de contrôle	Puissance
• Propriétés du couvercle	Transparent
	Poignée isolée contre la chaleur
• Puissance	0,28 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 345 x P 345 x H 276 mm
• Poids	5,4 kg

Chauffe-mets 6,5L

A100265 | PVC* 49,50 € | GTIN 4015613405346

• Matériau	Aluminium
• Casserole intérieure	Céramique
	Amovible
• Contenance	6,5 litre(s)
• Plage de température	de 20 °C à 96 °C
• Réglage de la température	3 niveaux
• Témoin lumineux de contrôle	Puissance
• Propriétés du couvercle	Transparent
	Poignée isolée contre la chaleur
• Puissance	0,32 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 410 x P 295 x H 240 mm
• Poids	5,7 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Soupières

Soupière 5,4L

100062 | PVC* 77,- € | GTIN 4015613634821

5,4 L

• Matériau	Tôle d'acier Laqué Acier inoxydable
• Casserole intérieure	Acier inoxydable Amovible
• Contenance	5,4 litre(s)
• Plage de température	de 35 °C à 95 °C
• Type de chauffage	Indirect
• Réglage de la température	En continu
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Rotatif Divisé Poignée isolée contre la chaleur
• Compris	8 étiquettes à soupes à fixation magnétique
• Puissance	0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 255 x P 267 x H 385 mm
• Poids	3,1 kg

Soupière Club, 8,5L, nr

100067 | PVC* 79,50 € | GTIN 4015613442587

8,5 L

• Matériau	Tôle d'acier Laqué Acier inoxydable
• Casserole intérieure	Acier inoxydable Amovible
• Contenance	8,5 litre(s)
• Plage de température	de 30 °C à 95 °C
• Type de chauffage	Indirect
• Réglage de la température	Thermostatique En continu
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Rotatif Poignée isolée contre la chaleur Pliable Fente pour la cuillère
• Compris	8 étiquettes à soupes à fixation magnétique
• Puissance	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 295 x P 295 x H 385 mm
• Poids	3,4 kg

rSoupière Party, 9L, nr

100054 | PVC* 89,- € | GTIN 4015613353432

• Matériau	Tôle d'acier Laqué Acier inoxydable
9 L • Casserole intérieure	Acier inoxydable Amovible
• Contenance	9 litre(s)
• Plage de température	de 30 °C à 95 °C
• Type de chauffage	Indirect
• Réglage de la température	En continu
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Rotatif Poignée isolée contre la chaleur Pliable Fente pour la cuillère
• Compris	8 étiquettes à soupes à fixation magnétique
• Puissance	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 345 x P 345 x H 360 mm
• Poids	4,5 kg

Soupière Economic, 9L, nr

100061 | PVC* 88,- € | GTIN 4015613421292

• Matériau	Tôle d'acier Laqué Acier inoxydable
9 L • Casserole intérieure	Acier inoxydable Amovible
• Contenance	9 litre(s)
• Plage de température	de 48 °C à 94 °C
• Type de chauffage	Indirect
• Réglage de la température	En continu
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Rotatif Divisé Poignée isolée contre la chaleur Pliable
• Compris	8 étiquettes à soupes à fixation magnétique
• Puissance	0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 360 x P 330 x H 370 mm
• Poids	3,9 kg

Soupière De Luxe, 9L, Al

100058 | PVC* 127,- € | GTIN 4015613367736

• Matériau	Acier inoxydable
• Casserole intérieure	Acier inoxydable Amovible
STAINLESS STEEL • Contenance	9 litre(s)
9 L • Plage de température	de 30 °C à 95 °C
• Type de chauffage	Indirect
• Réglage de la température	En continu
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Rotatif Poignée isolée contre la chaleur Pliable Fente pour la cuillère
• Compris	8 étiquettes à soupes à fixation magnétique
• Puissance	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 345 x P 345 x H 360 mm
• Poids	4,5 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Soupière, 10L, noire

100048 | PVC* 80,- € | GTIN 4015613610702

Matériau	Plastique
Casserole intérieure	Acier inoxydable
	Amovible
10 L	
Contenance	10 litre(s)
Plage de température	de 57 °C à 84 °C
Type de chauffage	Indirect
Réglage de la température	En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Surchauffe
Propriétés du couvercle	Rotatif
	Transparent
	Pliable
	Fente pour la cuillère
	Polycarbonate
Puissance	0,45 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 330 x P 330 x H 380 mm
Poids	3 kg

Soupière Gourmet, 10L, nr

100047 | PVC* 130,- € | GTIN 4015613364704

Matériau	Plastique
Casserole intérieure	Acier au nickel-chrome
	Amovible
10 L	
Contenance	10 litre(s)
Plage de température	de 50 °C à 95 °C
Type de chauffage	Indirect
Réglage de la température	En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Propriétés du couvercle	Rotatif
	Pliable
	Fente pour la cuillère
	Amovible, avec poignée
	Poignée isolée contre la chaleur
Compris	1 louche
Puissance	0,45 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 390 x P 390 x H 380 mm
Poids	5,2 kg

Soupière Party, 16L

A150510 | PVC* 154,- € | GTIN 4016098101822

Matériau	Acier
	Émaillé
16 L	
Contenance	16 litre(s)
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Type de chauffage	Direct, sans eau
Réglage de la température	En continu
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Puissance	1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 465 x P 365 x H 370 mm
Poids	4,7 kg

Chafing dish 3,8L 500 E

500835 PVC* 115,- € GTIN 4015613390857

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle	Verre
Contenance	3,8 litre(s)
Diamètre du récipient intérieur	300 mm
Plage de température	de 10 °C à 85 °C
Type de chauffage	Électrique
Réglage de la température	8 niveaux | Thermostatique
Fonctions	Maintien au chaud
Matériau de la/des poignée(s)	Acier au nickel-chrome
Propriétés du couvercle	Transparent
Puissance	0,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 405 x P 330 x H 220 mm
Poids	3,7 kg

Chafing dish 1/1 1000 E

500831 PVC* 205,- € GTIN 4015613389820

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Contenance	13,5 litre(s)
Gastronorm	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	100 mm
Plage de température	de 10 °C à 85 °C
Type de chauffage	Électrique
Réglage de la température	8 niveaux | Thermostatique
Fonctions	Maintien au chaud
Matériau de la/des poignée(s)	Acier au nickel-chrome
Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée
Compris	1 support de couvercle
Puissance	1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 623 x P 356 x H 285 mm
Poids	8,3 kg

Chafing dish 1/1 2200 E

500830 PVC* 159,- € GTIN 4015613370033

Matériau	Acier au nickel-chrome | Plastique
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Contenance	13,5 litre(s)
Gastronorm	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	100 mm
Plage de température	de 10 °C à 85 °C
Type de chauffage	Électrique
Réglage de la température	8 niveaux | Thermostatique
Fonctions	Maintien au chaud
Matériau de la/des poignée(s)	Acier au nickel-chrome
Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée
Compris	1 support de couvercle
Puissance	2,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 636 x P 357 x H 287 mm
Poids	6,2 kg

Soupière 2x4L 2200 E

500840 PVC* 189,- € GTIN 4015613370040

Matériau	Acier au nickel-chrome | Plastique
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Nombre de casseroles	2
Contenance, chaque	4 litres
Plage de température	de 10 °C à 85 °C
Type de chauffage	Électrique
Matériau de la/des poignée(s)	Acier au nickel-chrome
Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée | Fente pour la cuillère
Compris	1 support de couvercle 2 louches
Puissance	2,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 636 x P 357 x H 460 mm
Poids	7 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chafing dish 1/1 COOL + HOT

500851 | PVC* 509,- € | GTIN 4015613735429

Un appareil, deux fonctions : chaud ou froid.
Parfait pour la présentation compacte et soignée de plats chauds ou froids et de boissons froides - convient parfaitement aux buffets, aux services traiteur ou à une soirée.

• Matériau	Acier inoxydable | Poli Tôle d'acier | Laqué
• Matériau du couvercle	Polycarbonate
• Contenance	9 litre(s)
• Gastronorm	1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN	65 mm
• Type de chauffage	Électrique film chauffant
• Plage de température	de -5 °C à 75 °C
• Fonctions	Réfrigération Maintien au chaud
• Réfrigérant	R600a / 0,012 kg
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Réchauffer Réfrigération
• Matériau de la/des poignée(s)	Acier inoxydable
• Propriétés du couvercle	Transparent Couvercle coulissant
• Compris	1 récipient GN 1/1 GN, 65 mm de profondeur, acier inoxydable
• Puissance	0,7 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 610 x P 360 x H 450 mm
• Poids	15,5 kg

Chafing dish 1/1 "Flexible"

500507 | PVC* 379,- € | GTIN 4015613696003

L'utilisation de ce chafing dish avec une plaque de cuisson à induction ou en vitrocéramique offre d'innombrables possibilités. La température à l'intérieur du chafing dish peut ainsi être réglée à l'aide de la plaque de cuisson externe.

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau du couvercle	Acier inoxydable Plexiglas
• Contenance	8,5 litre(s)
• Gastronorm	GN 1/1
• Profondeur max. du récipient GN	65 mm
• Type de chauffage	Externe, à l'aide d'une plaqu e de cuisson plate à induction ou vitrocéramique encastrable
• Fonctions	Maintien au chaud
• Propriétés du couvercle	Avec fenêtre transparente Mécanisme Soft-Close (charnière de couvercle hydraulique)
• Propriétés	Réglage de la température à l'aide de la plaque de cuisson externe Lavable en machone Dispositif Lift-up pour récipient GN
• Remarque importante	Nous conseillons l'utilisation en combinaison avec le réchaud à induction IK 35-EB
• Compris	1 récipient GN 1/1 GN, 65 mm de profondeur, acier inoxydable
• Dimensions	L 580 x P 420 x H 205 mm
• Poids	7 kg

- ▶ Des possibilités infinies
- ▶ Le chafing dish peut être utilisé en combinaison avec une plaque de cuisson à indiction ou une plaque de cuisson en vitrocéramique
- ▶ Contenance : 8,5 litres
- ▶ 1 bac GN 1/1, 65 mm de profondeur

- ▶ Induction ou vitrocéramique
- ▶ La température dans le chafing dish peut être réglée à l'aide de la plaque de cuisson externe
- ▶ Nous conseillons l'utilisation en combinaison avec le réchaud à induction IK 35-EB
  Code-No.105829

- ▶ Nous conseillons l'utilisation en combinaison avec les plaques chauffantes à induction
  IW10-EBBF - Code-No. 105996
  IIW10-EB - Code-No. 114367

- ▶ Dispositif Lift-Up
- ▶ Retrait facile d'un bac GN

Chafing dish 1/2 BP

500481 | PVC* 43,- € | GTIN 4015613366708

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Gastronorm	1/2 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Type de chauffage	Gel combustible
Fonctions	Maintien au chaud
Nombre de récipients pour le gel combustible	1
Matériau de la/des poignée(s)	Acier au nickel-chrome
Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée
Empliable	Oui
Dimensions	L 375 x P 290 x H 320 mm
Poids	2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP

500482 | PVC* 54,- € | GTIN 4015613366715

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Gastronorm	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Type de chauffage	Gel combustible
Nombre de récipients pour le gel combustible	2
Fonctions	Maintien au chaud
Matériau de la/des poignée(s)	Acier au nickel-chrome
Empliable	Oui
Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Fixation du couvercle d'un côté
Dimensions	L 610 x P 350 x H 320 mm
Poids	4,3 kg

Chafing dish 1/1 BP Plus

500482V | PVC* 91,- € | GTIN 4015613417400

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Gastronorm	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Type de chauffage	Gel combustible Électrique (en option)
Nombre de récipients pour le gel combustible	2
Fonctions	Maintien au chaud
Matériau de la/des poignée(s)	Acier au nickel-chrome
Empliable	Oui
Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Fixation du couvercle d'un côté
Compris	1 chauffage électrique
Puissance	0,45 kW | 220-230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 610 x P 350 x H 320 mm
Poids	5,5 kg

Kit de chafing dish 1/1 BP

500486 | PVC* 101,- € | GTIN 4015613439617

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Gastronorm	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Type de chauffage	Gel combustible
Nombre de récipients pour le gel combustible	2
Fonctions	Maintien au chaud
Matériau de la/des poignée(s)	Acier au nickel-chrome
Empliable	Oui
Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Fixation du couvercle d'un côté
Dimensions	L 610 x P 355 x H 300 mm
Poids	8,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chafing dish 1/1 BP XL

500494 | PVC* 67,- € | GTIN 4015613536903

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Gastronorm	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	100 mm
Type de chauffage	Gel combustible
Nombre de récipients pour le gel combustible	2
Fonctions	Maintien au chaud
Matériau de la/des poignée(s)	Acier au nickel-chrome
Empliable	Oui
Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Fixation du couvercle d'un côté
Dimensions	L 605 x P 350 x H 305 mm
Poids	4,1 kg

Chafing dish 1/1 BP H

500456 | PVC* 139,- € | GTIN 4015613443089

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Gastronorm	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Type de chauffage	Gel combustible
Nombre de récipients pour le gel combustible	2
Fonctions	Maintien au chaud
Matériau de la/des poignée(s)	Plastique, décor en bois
Empliable	Non
Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Fixation du couvercle des trois côtés
Dimensions	L 620 x P 350 x H 385 mm
Poids	6,4 kg

Chafing dish 1/1 BP "Rolltop"

500458 | PVC* 179,- € | GTIN 4015613412771

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Gastronorm	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Type de chauffage	Gel combustible
Nombre de récipients pour le gel combustible	2
Fonctions	Maintien au chaud
Empliable	Non
Propriétés du couvercle	Couvercle coulissant
Matériau de la/des poignée(s)	Plastique, décor en bois
Dimensions	L 620 x P 350 x H 430 mm
Poids	8 kg

Accessoires

Plaque chauffante CD 1/1 BP

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: 130 mm
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Puissance: 0,45 kW | 220-230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 130 x P 140 x H 100 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166

500464 | PVC* 39,50 €

Couvercle coulissant CD 1/1 E

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions: L 525 x P 330 x H 165 mm
- Poids: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479

500833 | PVC* 71,- €

Couvercle coulissant CD 1/1 BP

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions: L 535 x P 365 x H 170 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613412788

500459 | PVC* 75,- €

Gel combustible

Gel comb. Apexa 200g DS

500048 | PVC* 50,40 € | GTIN 4015613651514

Contenu / boîte	200 g
Durée de combustion/boîte, approx.	2,5 heures
Rechargeable	Oui
Unité de commande	1 carton (48 boîtes)
Propriétés	Brûle proprement et sans odeur Contient de l'éthanol non toxique Avec point vert
Dimensions	L 85 x P 85 x H 55 mm
Poids	0,2 kg

Gel comb. Eco-Fire 200g

500653 | PVC* 50,88 € | GTIN 4015613653402

Contenu / boîte	200 g
Durée de combustion/boîte, approx.	2,5 heures
Rechargeable	Oui
Unité de commande	1 carton (48 boîtes)
Propriétés	Brûle proprement et sans odeur Contient de l'éthanol non toxique Avec point vert
Dimensions	L 85 x P 85 x H 55 mm
Poids	0,2 kg

Gel comb. Bartscher 200g DS

500060 | PVC* 79,20 € | GTIN 4015613467733

Contenu / boîte	200 g
Durée de combustion/boîte, approx.	3,5 heures
Rechargeable	Oui
Unité de commande	1 carton (72 boîtes)
Propriétés	Brûle proprement et sans odeur Contient de l'éthanol non toxique Avec point vert
Dimensions	L 85 x P 85 x H 55 mm
Poids	0,2 kg

Gel comb. Bartscher 3,2kg seau

500063 | PVC* 66,- € | GTIN 4015613467757

Contenance / seau	3,2 kg
Durée de combustion/boîte, approx.	3,5 heures
Unité de commande	1 carton (4 seaux)
Propriétés	Brûle proprement et sans odeur Contient de l'éthanol non toxique Avec point vert Pour le remplissage de gel combustible Bartscher
Dimensions	L 170 x P 170 x H 215 mm
Poids	3,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Vitrines chauffantes

Présentoir chauffant R4 4 x GN 1/3

305058 | PVC* 465,- € | GTIN 4015613681818

- Capacité Gastro Norm : 4 x 1/3 GN
- Profondeur du récipient GN : max. 40 mm

Petite, mais raffinée : vitrine peu encombrante pour la distribution et la présentation de plats chauds.

Matériau	Acier inoxydable
	Verre
Contenance	46 litre(s)
Contenance GN	4 x 1/3 GN
Profondeur max. du récipient GN	40 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	En continu
Vitre frontale	Arrondi
Type de vitrage	Simple vitrage
	Vitrage sur tout le tour
Verre trempé	Oui
Type de porte	Porte(s) coulissante(s)
Position de la porte	Arrière
Type de chauffage	Chauffé à sec
Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Non
Compris	Récipients GN
Puissance	0,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 775 x P 420 x H 335 mm
Poids	38 kg

Présentoir chauffant R6 6 x GN 1/3

305059 | PVC* 555,- € | GTIN 4015613681825

- Capacité Gastro Norm : 6 x 1/3 GN
- Profondeur du récipient GN : max. 40 mm

Grand clapet – qui cache de nombreuses qualités : plats chauds, garnitures ou même snacks trouvent place dans les 6 bacs GN.

Matériau	Acier inoxydable
	Verre
Contenance	68 litre(s)
Contenance GN	6 x 1/3 GN
Profondeur max. du récipient GN	40 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	En continu
Vitre frontale	Arrondi
Type de vitrage	Simple vitrage
	Vitrage sur tout le tour
Verre trempé	Oui
Type de porte	Porte(s) coulissante(s)
Position de la porte	Arrière
Type de chauffage	Chauffé à sec
Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Non
Compris	Récipients GN
Puissance	0,8 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 135 x P 420 x H 335 mm
Poids	42 kg

Vitrine chauffante 8x1/6GN-R

700217 | PVC* 749,- € | GTIN 4015613662190

Un vaste choix dans un petit espace : la vitrine chauffante compacte avec surface de présentation pratique peut contenir jusqu'à 8 récipients GN et permet ainsi une belle présentation des plats chauds.

• Matériau	Acier inoxydable
	Verre
• Contenance	67 litre(s)
• Contenance GN	8 x 1/6 GN
• Profondeur max. du récipient GN	100 mm
• Plage de température	de 30 °C à 90 °C
• Vitre frontale	Arrondi
	Cerclé / encadré
• Type de vitrage	Simple vitrage
• Verre trempé	Oui
• Type de porte	Porte à guillotine
• Position de la porte	Arrière
• Type de chauffage	Chauffé à sec
• Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Non
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Propriétés	2 thermostats de sécurité
• Compris	8 bacs GN 1/6, 100 mm de profondeur, acier inoxydable 18/10
	3 barreaux : longueur 360 mm, largeur 30 mm
• Puissance	0,34 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 765 x P 610 x H 330 mm
• Poids	17,4 kg

- Dotation : 8 récipients GN 1/6 GN
- Profondeur max. des récipients GN : 100 mm

Vitrine chauf. plexiglas 1/1GN

A203095 | PVC* 1 749,- € | GTIN 4015613423852

• Matériau	CNS 18/10
	Plexiglas
• Gastronorm	1/1 GN
• Plage de température	de 0 °C à 75 °C
• Vitre frontale	Plié
• Verre trempé	Non
• Type de porte	Porte à guillotine
• Position de la porte	Côté utilisateur
• Type de chauffage	Chaleur voûte / sole
• Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Propriétés	Affichage de l'hygromètre et du thermomètre
• Compris	1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
• Puissance	0,84 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 400 x H 390 mm
• Poids	20 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Vitrine chauffante 5200 2ER

305062 | PVC* 405,- € | GTIN 4015613698885

Appareil de table compact pour garder au chaud et présenter les plats chauds – équipé de portes soulevables pratiques.

Matériau	Acier inoxydable Verre
Contenance	45 litre(s)
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Dimensions étagère intermédiaire	L 520 x P 300 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	En continu
Vitre frontale	Arrondi
Type de vitrage	Simple vitrage Vitrage sur tout le tour
Verre trempé	Oui
Type de porte	Porte à guillotine
Position de la porte	Arrière
Type de chauffage	Chauffé à sec
Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Chauffe
Propriétés	Tablette inférieure : Grille, chromée Portes à guillotine (L 540 x H 100 mm) avec arrêt et bloque-porte Tiroir de nettoyage
Puissance	0,8 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 560 x P 395 x H 365 mm
Poids	14,8 kg

- Appareil de table compact pour garder au chaud et présenter les plats chauds
- Équipé de portes soulevables pratiques

- 1 tablette intermédiaire
- Dimensions : L 520 x P 300 mm

Vitrine chauffante 6200 2EK

305063 | PVC* 485,- € | GTIN 4015613698892

Appareil de table utilisable des deux côtés avec portes soulevables pratiques et éclairage LED.

Matériau	Acier inoxydable Verre
Contenance	80 litre(s)
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Dimensions étagère intermédiaire	L 620 x P 340 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	En continu
Vitre frontale	Plié
Type de vitrage	Simple vitrage Vitrage sur tout le tour
Verre trempé	Oui
Type de porte	Porte à guillotine
Position de la porte	Des deux côtés
Type de chauffage	Chauffé à sec
Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Chauffe
Éclairage intérieur	Oui
Éclairage	LED
Propriétés	Tablette inférieure : Grille, chromée Portes à guillotine (L 625 x H 125 mm) avec arrêt et bloque-porte
Puissance	1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 700 x P 430 x H 365 mm
Poids	17,4 kg

- Appareil de table utilisable des deux côtés avec portes soulevables pratiques
- Éclairage LED

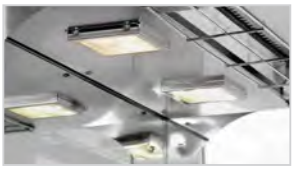
- 1 tablette intermédiaire
- Dimensions : L 620 x P 340 mm

Vitrine chauffante 5900 2ER

305064 PVC* 698,- € GTIN 4015613711263

Cette vitrine chauffante permet de garder les plats au chaud sur deux niveaux sans prendre trop de place. Les lampes qui éclairent les tablettes ainsi que le miroir fixé à l'arrière assurent une belle présentation des plats.

Matériau	Acier inoxydable
	Verre
Contenance	104 litre(s)
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Dimensions étagère intermédiaire	L 590 x P 390 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Type de tablette intermédiaire	Tablette, acier inoxydable
Plage de température	de 30 °C à 70 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Type de vitrage	Simple vitrage
Verre trempé	Non
Type de chauffage	Chaleur voûte / sole
Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Non
Éclairage intérieur	Oui
Éclairage	Plafond
Propriétés	Tablette supérieure est chauffée par le chauffage radiant du niveau inférieur
	Chaleur de voûte du niveau supérieur est réglable séparément
Puissance	0,56 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 630 x P 465 x H 655 mm
Poids	27,6 kg



▶ Tablettes éclairées

▶ Paroi arrière avec miroir

Comptoir chaud Bartscher DeliCompact

306057 PVC* 565,- € GTIN 4015613535500

Matériau	Tôle d'acier
Contenance	52 litre(s)
Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 285 x P 265 mm
Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 285 x P 295 mm
Type de tablette intermédiaire	Grille, nickelée
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Plage de température	de 30 °C à 110 °C
Vitre frontale	Cerclé / encadré
Type de vitrage	Vitrage sur tout le tour
Verre trempé	Oui
Type de porte	Porte(s) à battant
Position de la porte	Arrière
Type de chauffage	Chauffé à l'eau
Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Compris	1 tablette
	1 bac d'eau amovible (1/9 GN, 65 mm de profondeur)
	1 récipient pour le remplissage de l'eau
Puissance	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 390 x P 475 x H 690 mm
Poids	25 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Vitrines chauffantes “Bartscher Deli” – Vue d’ensemble des caractéristiques

- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Type de vitrage: Vitrage sur tout le tour
- ✓ Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
- ✓ Type de chauffage: Chauffé à sec
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- ✓ Réglage de la température: Thermostatique
- ✓ Verre trempé: Oui
- ✓ Position de la porte: Des deux côtés
- ✓ Bac d’eau pour l’humidification de l’air: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui

Vitrine chauf. "Deli I"

306053 | PVC* 489,- € | GTIN 4015613437743

Matériau	Acier Laqué Chromé
Contenance	110 litre(s)
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 580 x P 275 mm
Dimensions étagère intermédiaire centrale	L 580 x P 298 mm
Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 580 x P 318 mm
Type de tablette intermédiaire	Grille, nickelée
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Puissance	1,84 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 660 x P 470 x H 640 mm
Poids	35 kg

Vitrine chauf. "Deli II"

306054 | PVC* 579,- € | GTIN 4015613437750

Matériau	Acier Laqué Chromé
Contenance	152 litre(s)
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 820 x P 315 mm
Dimensions étagère intermédiaire centrale	L 820 x P 340 mm
Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 820 x P 360 mm
Type de tablette intermédiaire	Grille, nickelée
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Puissance	1,84 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 900 x P 480 x H 590 mm
Poids	52 kg

Vitrine chauf. "Deli III"

306055 | PVC* 698,- € | GTIN 4015613437767

Matériau	Acier Laqué Chromé
Contenance	373 litre(s)
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 1120 x P 315 mm
Dimensions étagère intermédiaire centrale	L 1120 x P 340 mm
Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 1120 x P 360 mm
Type de tablette intermédiaire	Grille, nickelée
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Puissance	2,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 200 x P 480 x H 790 mm
Poids	76 kg

Vitrines chauffantes “Bartscher Deli” – Vue d’ensemble des caractéristiques

- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Type de vitrage: Vitrage sur tout le tour
- ✓ Type de chauffage: Chauffé à sec
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Chauffe
- ✓ Éclairage: LED, Plafond, commutable séparément
- ✓ Réglage de la température: Thermostatique
- ✓ Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
- ✓ Bac d’eau pour l’humidification de l’air: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui

Vitrine chauf. "Deli Plus I"

305053 | PVC* 669,- € | GTIN 4015613503035

Matériau	Acier inoxydable
Contenance	120 litre(s)
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 630 x P 335 mm
Dimensions étagère intermédiaire centrale	L 630 x P 370 mm
Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 630 x P 400 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Puissance	1,1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 690 x P 600 x H 670 mm
Poids	36,2 kg

Comptoir chaud Bartscher DeliPlus I-D

305055 | PVC* 705,- € | GTIN 4015613525839

Matériau	Acier inoxydable
Contenance	120 litre(s)
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 630 x P 335 mm
Dimensions étagère intermédiaire centrale	L 630 x P 370 mm
Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 630 x P 400 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Position de la porte	Des deux côtés
Puissance	1,1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 690 x P 590 x H 685 mm
Poids	36 kg

Comptoir chaud Bartscher DeliPlus II

305054 | PVC* 769,- € | GTIN 4015613503042

Matériau	Acier inoxydable
Contenance	160 litre(s)
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 815 x P 400 mm
Dimensions étagère intermédiaire centrale	L 815 x P 370 mm
Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 815 x P 335 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Puissance	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 870 x P 585 x H 685 mm
Poids	42,8 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Vitrines chauffantes – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Plage de température : de 30 °C à 95 °C
- ✓ Type de vitrage: Vitrage sur tout le tour
- ✓ Type de chauffage: Chauffé à sec
- ✓ Position de la porte: Arrière
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Réglage de la température: En continu
- ✓ Verre trempé: Oui
- ✓ Bac d'eau pour l'humidification de l'air: Oui
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- ✓ Non fourni: Récipients GN

Vitrine chauf. 1/1GN, verre plat

306050 | PVC* 1 669,- € | GTIN 4015613416182

Matériau	CNS 18/10
Contenance	64 litre(s)
Gastronorm	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Dimensions étagère intermédiaire	L 394 x P 417 mm
Type de tablette intermédiaire	Grille, CNS 18/10
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Plage de température	de 30 °C à 95 °C
Type de porte	Porte à guillotine
Compris	1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
Non fourni	Récipients GN
Puissance	1,48 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 478 x P 775 x H 600 mm
Poids	48 kg

Vitrine chauf. 3/1GN, verre plat

306052 | PVC* 2 079,- € | GTIN 4015613416175

Matériau	CNS 18/10
Contenance	165 litre(s)
Gastronorm	3/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Dimensions étagère intermédiaire	L 990 x P 410 mm
Type de tablette intermédiaire	Grille, CNS 18/10
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Plage de température	de 30 °C à 95 °C
Type de porte	Porte(s) coulissante(s)
Compris	1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
Non fourni	Récipients GN
Puissance	2,13 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 080 x P 775 x H 600 mm
Poids	76,2 kg

Vitrine chauf. 1/1GN, verre bombé

305050 | PVC* 1 809,- € | GTIN 4015613416199

Matériau	CNS 18/10
Contenance	64 litre(s)
Gastronorm	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Dimensions étagère intermédiaire	L 390 x P 410 mm
Type de tablette intermédiaire	Grille, CNS 18/10
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Plage de température	de 30 °C à 95 °C
Type de porte	Porte à guillotine
Compris	1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
Non fourni	Récipients GN
Puissance	1,48 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 478 x P 775 x H 600 mm
Poids	49,8 kg

Vitrine chauf. 2/1GN, verre bombé

305051 | PVC* 1 969,- € | GTIN 4015613416205

Matériau	CNS 18/10
Contenance	110 litre(s)
Gastronorm	2/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Dimensions étagère intermédiaire	L 660 x P 410 mm
Type de tablette intermédiaire	Grille, CNS 18/10
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Plage de température	de 30 °C à 95 °C
Type de porte	Porte(s) coulissante(s)
Compris	1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
Non fourni	Récipients GN
Puissance	2,13 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 750 x P 775 x H 600 mm
Poids	59,8 kg

Vitrine chauf. 3/1GN, verre bombé

305052 | PVC* 2 298,- € | GTIN 4015613416212

Matériau	CNS 18/10
Contenance	165 litre(s)
Gastronorm	3/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Dimensions étagère intermédiaire	L 990 x P 410 mm
Type de tablette intermédiaire	Grille, CNS 18/10
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Plage de température	de 30 °C à 95 °C
Réglage de la température	En continu
Type de porte	Porte(s) coulissante(s)
Compris	1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
Non fourni	Récipients GN
Puissance	2,13 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 080 x P 775 x H 600 mm
Poids	76,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chariots buffets, chauds – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Bois
- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Protection contre les postillons et la toux: Oui
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- ✓ Couleur: Teck
- ✓ Robinet de vidange: Oui
- ✓ Éclairage: Protection contre les postillons et la toux
- ✓ Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

Chariot buffet, chaud, 3x 1/1GN

125614 | PVC* 2 198,- € | GTIN 4015613745381

Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	3 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Propriétés	Plan de travail en Granit Rosa Porrino Cuve en acier inoxydable
Non fourni	Récipients GN
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Puissance	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 1 200 x P 880 x H 1 370 mm
Poids	112 kg

Chariot buffet, chaud, 4x1/1GN

125628 | PVC* 2 439,- € | GTIN 4015613745374

Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	4 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Propriétés	Plan de travail en Granit Rosa Porrino Cuve en acier inoxydable
Non fourni	Récipients GN
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Puissance	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 1 490 x P 880 x H 1 370 mm
Poids	136 kg

Chariot buffet, chaud, 6x1/1GN

125624 | PVC* 3 249,- € | GTIN 4015613745398

Nombre de cuves	2
Taille de la cuve, format GN	6 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Propriétés	Plan de travail en Granit Rosa Porrino Cuve en acier inoxydable
Non fourni	Récipients GN
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Puissance	4 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 2 150 x P 880 x H 1 370 mm
Poids	184 kg

Accessoires

1 glissière plateaux, 3x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 180 x P 310 x H 130 mm
- Poids: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815

125502 | PVC* 255,- €

1 glissière plateaux, 4x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 500 x P 310 x H 120 mm
- Poids: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503 | PVC* 295,- €

1 glissière plateaux, 6x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 2 100 x P 310 x H 120 mm
- Poids: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504 | PVC* 435,- €

Chariots bain-marie

Chariot bain-marie, 2 x 1/1 GN, tr.

200254 | PVC* 998,- € | GTIN 4015613505312

Matériau	CNS 18/10
Type de chauffage	Chauffé à sec
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	2 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	200 mm
Cuve à double paroi	Oui
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	En continu Thermostatique
Zones chauffantes réglables séparément	Non
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Longueur du câble	3 m
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Non fourni	Récipients GN
Puissance	1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 650 x P 820 x H 855 mm
Poids	32 kg

Chariot bain-marie, 3x1/1GN, tr.

200255 | PVC* 1 239,- € | GTIN 4015613505329

Matériau	CNS 18/10
Type de chauffage	Chauffé à sec
Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	3 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	200 mm
Cuve à double paroi	Oui
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	En continu Thermostatique
Zones chauffantes réglables séparément	Non
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Longueur du câble	3 m
Non fourni	Récipients GN
Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 650 x P 1 200 x H 855 mm
Poids	41 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chariot bain-marie WB2110

200261 PVC* 1 219,- € GTIN 4015613671789

Le buffet mobile : pour maintenir au chaud et transporter confortablement des plats. Permet d'installer un buffet chaud complet en un tour de main.

Matériau	CNS 18/10
Type de chauffage	Chauffé à l'eau
Nombre de cuves	2
Taille de la cuve, format GN	2 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	200 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	En continu
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Robinet de sortie d'eau	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Fond	Dimension : L 600 x P 730 x H 370 mm
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Longueur du câble	1,6 m
État lors de la livraison	Monté
Non fourni	Récipients GN
Puissance	1,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
Dimensions	L 655 x P 900 x H 910 mm
Poids	38,8 kg

- Cuves : 2 x 1/1 GN, 200 mm de profondeur
- Chauffage à l'eau
- Zones chauffantes réglables séparément

- Robinet de vidange d'eau

Chariot bain-marie WB3110

200262 PVC* 1 495,- € GTIN 4015613671802

Le buffet mobile : pour maintenir au chaud et transporter confortablement des plats. Permet d'installer un buffet chaud complet en un tour de main.

Matériau	CNS 18/10
Type de chauffage	Chauffé à l'eau
Nombre de cuves	3
Taille de la cuve, format GN	3 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	200 mm
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Réglage de la température	En continu
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Robinet de sortie d'eau	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
Fond	Dimension : L 600 x P 1135 x H 370 mm
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Longueur du câble	1,7 m
Non fourni	Récipients GN
État lors de la livraison	Monté
Puissance	2,1 kW | 230 V | 50-60 Hz
Dimensions	L 655 x P 1 300 x H 910 mm
Poids	54 kg

Chauffe-tasses

Chauffe-tasses T160

103048 | PVC* 129,- € | GTIN 4015613672250

Matériau	Aluminium Plastique
Contenance max. en tasses	16
Diamètre max. des tasses	90 mm
Dimensions puits de tasses	Ø 95 mm | Hauteur: 300 mm
Plage de température	de 47 °C à 52 °C
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Chauffage : chauffage PTC
Puissance	0,11 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 290 x P 210 x H 350 mm
Poids	2,2 kg

Chauffe-tasses 48 tasses, Al

103067 | PVC* 355,- € | GTIN 4015613469218

Matériau	Aluminium
Contenance max. en tasses	48
Diamètre max. des tasses	90 mm
Dimensions puits de tasses	Ø 95 mm | Hauteur: 300 mm
Plage de température	de 30 °C à 45 °C
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	4 récipients pour cuillères à café, amovibles Avec socle rotatif
Puissance	0,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 360 x P 360 x H 415 mm
Poids	7,5 kg

Chauffe-tasses TA720

103076 | PVC* 385,- € | GTIN 4015613708867

Matériau	Acier inoxydable
Contenance max. en tasses	72
Plage de température jusqu'à	60 °C
Dimensions surface de présentation	L 280 x P 295 mm
Hauteur intérieure, chaque	175 mm
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Avec tablette, dimensions : L 250 x P 250 mm
Puissance	0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 320 x P 345 x H 550 mm
Poids	10,7 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chauffe-assiettes T12

A120814 | PVC* 89,- € | GTIN 4015613687285

Matériau	Acier inoxydable Plastique
Contenance max. en assiettes	12
Diamètre max. des assiettes	280 mm
Plage de température jusqu'à	65 °C
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 320 x P 250 x H 105 mm
Poids	2,9 kg

Chauffe-assiette 30-40 ass., Al

103069 | PVC* 598,- € | GTIN 4015613475592

Matériau	Acier inoxydable
Contenance max. en assiettes	30 - 40
Diamètre max. des assiettes	320 mm
Diamètre intérieur	330 mm
Hauteur intérieure en haut	225 mm
Hauteur intérieure en bas	215 mm
Plage de température	de 30 °C à 80 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Modèle de tablette intermédiaire	Sur toute la surface
Type de porte	Porte pivotante
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	0,6 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 465 x P 465 x H 565 mm
Poids	22,4 kg

Distrib. assiette, 2x50 ass.,2,0kW

103065 | PVC* 1 398,- € | GTIN 4015613437774

Matériau	Acier inoxydable
Diamètre max. des assiettes	300 mm
Contenance max. en assiettes	2 x 50 Max. 2 x 32 kg
Nombre de plaques de maintien au chaud	2
Plaques de maintien au chaud commutables séparément	Non
Plage de température	de 30 °C à 110 °C
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Compris	2 couvercles, plastique
Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 435 x P 820 x H 1 025 mm
Poids	54 kg

- Contenance : 2 x 50 assiettes
- Diamètre des assiettes : 300 mm

Armoire chauff., 1T, 25-30 ass.

103064 PVC* 319,- € GTIN 4015613405704

Matériau	Acier inoxydable
Contenance max. en assiettes	25 - 30
Diamètre max. des assiettes	320 mm
Dimensions intérieures	L 355 x P 340 x H 420 mm
Plage de température	de 30 °C à 85 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Nombre de portes	1
Type de porte	Porte(s) à battant
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 400 x P 460 x H 550 mm
Poids	21,2 kg

Armoire chauff., 1T, 55-60 ass.

103063 PVC* 385,- € GTIN 4015613398594

Matériau	Acier inoxydable
Contenance max. en assiettes	55 - 60
Diamètre max. des assiettes	320 mm
Dimensions intérieures	L 405 x P 365 x H 660 mm
Plage de température	de 30 °C à 85 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Nombre de portes	1
Type de porte	Porte(s) à battant
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	0,75 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 450 x P 495 x H 855 mm
Poids	32,2 kg

Armoire chauff., 2T, 110-120 ass.

103122 PVC* 645,- € GTIN 4015613398600

Matériau	Acier inoxydable
Contenance max. en assiettes	110 - 120
Diamètre max. des assiettes	320 mm
Dimensions intérieures	L 710 x P 365 x H 660 mm
Plage de température	de 30 °C à 85 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Nombre de portes	2
Type de porte	Porte(s) à battant
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 750 x P 495 x H 855 mm
Poids	46 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Lampe chauffante IWL250D SI

114278 | PVC* 110,- € | GTIN 4015613715933

Chaleur infrarouge flexible - la lampe chauffante avec système pendulaire pour garder les plats au chaud en fonction des besoins.

• Matériau	Acier Laqué
• Couleur	Argenté Mat
• Type de source de chaleur	Ampoule(s) infrarouge(s)
• Douille	E27
• Modèle	Montage au plafond
• Modèle de câble de raccordement	Câble en spirale Longueur de câble : 650 mm à 1600 mm Système pendulaire
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Réflecteur en acier ventilé
• Compris	1 ampoule infrarouge (Philips Incandescent), couleur du verre : transparent Matériel de raccordement électrique
• Puissance	0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
• Dimensions	L 230 x P 230 x H 250 mm
• Poids	1,04 kg

- ▶ Lampe chauffante avec système pendulaire
- ▶ Modèle : montage au plafond

- ▶ 1 ampoule infrarouge (Philips Incandescent)
- ▶ Couleur du verre : transparent
- ▶ Douille : E27

- ▶ Interrupteur de marche/arrêt

- ▶ Lampes chauffantes IWL250D
- ▶ Disponibles en 4 couleurs différentes

Lampe chauffante IWL250D SW

- Couleur: Noir, Mat
- Dimensions: L 230 x P 230 x H 250 mm
- Poids: 1,04 kg
- GTIN: 4015613712703

114273 | PVC* 110,- €

Lampe chauffante IWL250D KU

- Couleur: Cuivre, Brillant
- Dimensions: L 230 x P 230 x H 250 mm
- Poids: 1,04 kg
- GTIN: 4015613712727

114274 | PVC* 136,- €

Lampe chauffante IWL250D GO

- Couleur: Doré, Brillant
- Dimensions: L 230 x P 230 x H 250 mm
- Poids: 1,04 kg
- GTIN: 4015613712734

114275 | PVC* 136,- €

Accessoires

Lampe infrarouge IWL250D-W

- Matériau: Verre, Métal
- Modèle: Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125, Couleur du verre : Transparent
- Filetage: E27
- Puissance: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions: L 125 x P 125 x H 173 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131

114277 | PVC* 15,50 €

Ampoule infrarouge IWL250D

- Matériau: Verre, Métal
- Modèle: Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- Filetage: E27
- Puissance: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions: L 125 x P 125 x H 180 mm
- Poids: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562

114271 | PVC* 17,50 €

Lampe chauffante IWL250ST

114270 | PVC* 179,- € | GTIN 4015613686417

Matériau	Acier inoxydable
Modèle	Appareil de table Bras de lampe flexible
Type de source de chaleur	Ampoule(s) infrarouge(s)
Douille	E27
Modèle de câble de raccordement	Longueur de câble : 1,3 m
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Hauteur libre : variable (max. 520 mm) Réflecteur en acier ventilé
Compris	1 ampoule infrarouge (Philips IR250), couleur du verre : transparent
Puissance	0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 200 x P 250 x H 700 mm
Poids	6,1 kg

Pont chauffant I2WL550 1/1

114266 | PVC* 121,- € | GTIN 4015613675831

Matériau	Aluminium
Taille de la cuve, format GN	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Nombre de sources de chaleur	2
Type de source de chaleur	Ampoule(s) infrarouge(s)
Puissance par source de chaleur	0,275 kW
Plage de température jusqu'à	58 °C
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 550 mm à 700 mm
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Réflecteurs en aluminium ventilés
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Compris	1 récipient GN 1/1 GN, 65 mm de profondeur, acier inoxydable
Puissance	0,55 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 510 x P 345 x H 550 mm
Poids	2,4 kg

Pont thermique I3WL820 2/1 GN

114267 | PVC* 121,- € | GTIN 4015613676326

Matériau	Aluminium
Taille de la cuve, format GN	2/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Nombre de sources de chaleur	3
Puissance par source de chaleur	0,275 kW
Sources de chaleur commutables séparément	Non
Type de source de chaleur	Ampoule(s) infrarouge(s)
Plage de température jusqu'à	58 °C
Hauteur libre	390 mm
Protection contre les postillons et la toux	Non
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Modèle	Conçu pour les cuves GN / bacs GN Ouverture pour récipient GN : L 650 x P 530 x H 65 mm
Remarque importante	Livraison sans récipient GN
Propriétés	Réflecteurs en aluminium ventilés
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Puissance	0,825 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 810 x P 340 x H 610 mm
Poids	2,1 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Lampe infrarouge IWL250D-WS

- Matériau: Verre, Métal
- Modèle: Infrarouge, Couleur du verre : Transparent
- Filetage: E27
- Puissance: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions: L 120 x P 120 x H 142 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135

114258 PVC* 9,- €

Pont chauffant IHR1000 1/1

A114001 PVC* 239,- € GTIN 4015613432526

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Taille de la cuve, format GN	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	50 mm
Type de source de chaleur	Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
Nombre de tubes chauffants	1
Puissance par tube chauffant	0,9 kW
Plage de température	de 22 °C à 53 °C
Hauteur libre	72,5 mm
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
État lors de la livraison	Monté
Compris	1 récipient GN 1/1 GN, 65 mm de profondeur, acier inoxydable 1 plaque perforée
Puissance	1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 335 x P 570 x H 505 mm
Poids	8,3 kg

Pont thermique IHR650 1/1 GN

114265 PVC* 589,- € GTIN 4015613670775

Matériau	Acier inoxydable Aluminium Verre
Nombre de sources de chaleur	1
Taille de la cuve, format GN	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	40 mm
Type de source de chaleur	Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
Puissance par source de chaleur	0,65 kW
Protection contre les postillons et la toux	Oui
Hauteur libre	340 mm
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Témoin lumineux de contrôle	-
Modèle	Conçu pour les cuves GN / bacs GN Ouverture pour récipient GN : L 507 x P 300 x H 50 mm
Remarque importante	Livraison sans récipient GN
État lors de la livraison	Monté
Puissance	0,65 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 775 x P 430 x H 457 mm
Poids	9 kg

Pont chauffant I1WL400

114263 PVC* 235,- € GTIN 4015613655376

Matériau	Acier inoxydable Plexiglas
Nombre de zones chauffantes	1
Nombre de sources de chaleur	1
Type de source de chaleur	Ampoule(s) infrarouge(s)
Puissance par source de chaleur	0,25 kW
Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud	Vitrocéramique
Largeur de la plaque de maintien au chaud	320 mm
Profondeur de la plaque de maintien au chaud	525 mm
Plage de température	de 30 °C à 85 °C
Protection contre les postillons et la toux	Oui
Hauteur libre	230 mm
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
État lors de la livraison	Monté
Puissance	0,4 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
Dimensions	L 380 x P 555 x H 560 mm
Poids	7,5 kg

Pont chauffant I2WL800

114272 PVC* 398,- € GTIN 4015613692272

Matériau	Acier inoxydable Plexiglas
Nombre de zones chauffantes	2
Nombre de sources de chaleur	2
Type de source de chaleur	Ampoule(s) infrarouge(s)
Puissance par source de chaleur	0,25 kW
Sources de chaleur commutables séparément	Oui
Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud	Vitrocéramique
Largeur de la plaque de maintien au chaud	320 mm
Profondeur de la plaque de maintien au chaud	530 mm
Zones chauffantes réglables séparément	Oui
Plage de température	de 30 °C à 85 °C
Protection contre les postillons et la toux	Oui
Hauteur libre	300 mm
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
État lors de la livraison	Monté
Puissance	0,8 kW | 230 V | 50-60 Hz
Dimensions	L 740 x P 565 x H 570 mm
Poids	14 kg

Pont chauffant TR I2WL950

A114245 PVC* 729,- € GTIN 4015613389684

Matériau	CNS 18/10
Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud	CNS 18/10
Nombre de zones chauffantes	1
Nombre de sources de chaleur	2
Type de source de chaleur	Ampoule(s) infrarouge(s)
Plage de température	de 30 °C à 90 °C
Sources de chaleur commutables séparément	Oui
Protection contre les postillons et la toux	Oui
Hauteur libre	490 mm
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
État lors de la livraison	Monté
Puissance	0,95 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 850 x P 650 x H 800 mm
Poids	19 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Pont chauffant TR I3WL1350

A114250 | PVC* 898,- € | GTIN 4015613389691

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud: CNS 18/10
- Nombre de zones chauffantes: 1
- Nombre de sources de chaleur: 3
- Type de source de chaleur: Ampoule(s) infrarouge(s)
- Plage de température: de 30 °C à 90 °C
- Sources de chaleur commutables séparément: Oui
- Protection contre les postillons et la toux: Oui
- Hauteur libre: 490 mm
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- État lors de la livraison: Monté
- Puissance: 1,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 1 270 x P 650 x H 800 mm
- Poids: 28 kg

Accessoires

Lampe infrarouge IWL250D-W

- Matériau: Verre, Métal
- Modèle: Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125, Couleur du verre : Transparent
- Filetage: E27
- Puissance: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions: L 125 x P 125 x H 173 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131

114277 | PVC* 15,50 €

Ampoule infrarouge IWL250D

- Matériau: Verre, Métal
- Modèle: Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- Filetage: E27
- Puissance: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions: L 125 x P 125 x H 180 mm
- Poids: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562

114271 | PVC* 17,50 €

Pont thermique WBS800 I1HR

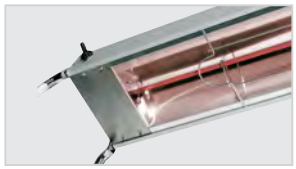
- Matériau: Acier inoxydable
- Type de source de chaleur: Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
- Puissance par tube chauffant: 0,2 kW
- Hauteur libre: 290 mm
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Propriétés: 30 - 40 mm plié de tous les côtés
  Pieds réglables en tube carré 25 x 25 mm

	Nombre de tubes chauffants	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pont thermique WBS800 I1HR	1	0,2 kW 220-240 V | 50/60 Hz	L 800 x P 300 x H 400 mm	8 kg	112081	598,- €	4015613656311
Pont thermique WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 220-240 V | 50/60 Hz	L 1 000 x P 300 x H 400 mm	9 kg	112101	649,- €	4015613656328
Pont thermique WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 220-240 V | 50/60 Hz	L 1 200 x P 300 x H 400 mm	11 kg	112122	739,- €	4015613656335
Pont thermique WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 220-240 V | 50/60 Hz	L 1 400 x P 300 x H 400 mm	12 kg	112141	769,- €	4015613650197
Pont thermique WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 220-240 V | 50/60 Hz	L 1 600 x P 300 x H 400 mm	14 kg	112161	798,- €	4015613656342
Pont thermique WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 220-240 V | 50/60 Hz	L 1 800 x P 300 x H 400 mm	17 kg	112181	909,- €	4015613656359
Pont thermique WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 220-240 V | 50/60 Hz	L 2 000 x P 300 x H 400 mm	18 kg	112201	969,- €	4015613656366

Pont chauffant IHR650

Pont chauffant à infrarouges - utilisable sur pieds ou suspendu au plafond

• Matériau	Aluminium Acier inoxydable
• Type de source de chaleur	Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
• Nombre de tubes chauffants	1
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Modèle	Prêt à être monté
• Hauteur libre	360 mm
• Propriétés	Préparé pour le montage de pieds ou d'une chaîne
• Non fourni	Pieds, chaîne



	Puissance par tube chauffant	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pont chauffant IHR650	0,65 kW	0,65 kW 230 V | 50/60 Hz	L 760 x P 225 x H 65 mm	2,8 kg	114001	205,- €	4015613451749
Pont chauffant IHR800	0,8 kW	0,8 kW 230 V | 50/60 Hz	L 920 x P 225 x H 65 mm	3,3 kg	114002	225,- €	4015613452142
Pont chauffant IHR950	0,95 kW	0,95 kW 230 V | 50/60 Hz	L 1 070 x P 225 x H 65 mm	3,6 kg	114003	245,- €	4015613452159
Pont chauffant IHR1100	1,1 kW	1,1 kW 230 V | 50/60 Hz	L 1 220 x P 225 x H 65 mm	4 kg	114005	269,- €	4015613466538
Pont chauffant IHR1250	1,25 kW	1,25 kW 230 V | 50/60 Hz	L 1 370 x P 225 x H 65 mm	4,3 kg	114004	279,- €	4015613452166
Pont chauffant IHR1730	1,73 kW	1,73 kW 230 V | 50/60 Hz	L 1 830 x P 225 x H 65 mm	5,6 kg	114006	335,- €	4015613466545

Accessoires

Pied pont thermique, paire

- Dimensions: L 270 x P 25 x H 425 mm
- Poids: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258

114000 PVC* 73,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réchaud 5

120803 | PVC* 539,- € | GTIN 4015613612553

Matériau	Aluminium
Matériau de la plaque de maintien au chaud	Aluminium
Nombre de plaques de maintien au chaud	5
Dimensions surface de présentation	L 280 x P 165 mm
Propriétés de la poignée	Caoutchouté
Réglage de la température	En continu
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt En marche
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 380 x P 250 x H 320 mm
Poids	15,4 kg

Réchaud 8

120802 | PVC* 775,- € | GTIN 4015613509815

Matériau	Aluminium
Matériau de la plaque de maintien au chaud	Aluminium
Nombre de plaques de maintien au chaud	8
Dimensions surface de présentation	L 280 x P 165 mm
Propriétés de la poignée	Caoutchouté
Réglage de la température	En continu
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt En marche
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	1,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 380 x P 250 x H 447 mm
Poids	22,3 kg

Accessoires

Plaque de rechange chauffe-plaques

- Matériau: Aluminium
- Dimensions surface de présentation: L 280 x P 165 mm
- Propriétés de la poignée: Caoutchouté
- Dimensions: L 165 x P 280 x H 10 mm
- Poids: 1,93 kg
- GTIN: 4015613658100

120806 | PVC* 75,- €

Plaque chauffante WP1200

A114365 | PVC* 56,- € | GTIN 4015613687254

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la plaque de maintien au chaud	Acier inoxydable
Dimensions surface de présentation	L 600 x P 200 mm
Temps de chauffe	7 minutes (100 °C)
Durée max. de maintien au chaud	37 min.
Protection contre la surchauffe	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Prêt à l'emploi
Propriétés	Lors du branchement au courant, la plaque de maintien au chaud est automatiquement chauffée à maximum 100 °C Set de câbles amovible
Puissance	1,2 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 730 x P 215 x H 62 mm
Poids	4 kg

Plaque chauffante WP150 1/1

114356 PVC* 126,- € GTIN 4015613416755

- Matériau: Aluminium, Verre
- Matériau de la plaque de maintien au chaud: Verre
- Gastronorm: 1/1 GN
- Dimensions surface de présentation: L 500 x P 300 mm
- Plage de température: de 30 °C à 95 °C
- Réglage de la température: En continu
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Non fourni: Récipients GN
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 570 x P 335 x H 40 mm
- Poids: 3,4 kg

Plaque chauffante WP300 2/1

114357 PVC* 172,- € GTIN 4015613416762

- Matériau: Aluminium, Verre
- Matériau de la plaque de maintien au chaud: Verre
- Gastronorm: 2/1 GN
- Dimensions surface de présentation: L 600 x P 500 mm
- Plage de température: de 30 °C à 95 °C
- Réglage de la température: En continu
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Non fourni: Récipients GN
- Puissance: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 670 x P 550 x H 40 mm
- Poids: 5,9 kg

Plaque chauffante WP250

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la plaque de maintien au chaud: Acier inoxydable
- Plage de température: de 35 °C à 95 °C
- Réglage de la température: Thermostatique
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui

	Dimensions surface de présentation	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque chauffante WP250	L 500 x P 377 mm	0,25 kW 230 V | 50/60 Hz	L 500 x P 375 x H 64 mm	5 kg	114360	129,- €	4015613504957
Plaque chauffante WP450	L 909 x P 477 mm	0,45 kW 230 V | 50/60 Hz	L 900 x P 450 x H 64 mm	13,2 kg	114361	189,- €	4015613504964
Plaque chauffante WP600	L 1000 x P 527 mm	0,6 kW 230 V | 50/60 Hz	L 1 000 x P 500 x H 64 mm	16 kg	114362	232,- €	4015613504971

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plaque chauffante à induction IW10-EB

114367 | PVC* 159,- € | GTIN 4015613715704

La facilité d'utilisation, le réglage précis de la température de 40°C à 100°C et la grande zone chauffante offrent des conditions optimales pour la préparation et la distribution de plats et pour les buffets - que ce soit avec de la vaisselle ronde ou rectangulaire.

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Dimensions panneau de verre	L 455 x P 310 mm
Type de zone chauffante	Induction
Puissance max.	1000 W
Nombre de niveaux de température	13
Plage de température	de 40 °C à 100 °C
Intervalles du réglage de la température	5 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Reconnaissance de casserole	Oui
Prêt à être monté	Oui
Commande	Électronique Tactile
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	3 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique Également utilisable comme appareil de table
Puissance	1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 490 x P 345 x H 67 mm
Poids	5,3 kg

- Idéale pour la préparation et la distribution de plats et pour les buffets

- Utilisation facile
- Réglage de la température par incréments de 5 °C

Plaque chauffante à induction IW10-EBBF

105996 | PVC* 198,- € | GTIN 4015613715421

Grâce au panneau de commande séparé, la plaque chauffante encastrable est parfaite pour maintenir des plats au chaud en fonction des besoins. Grâce à l'utilisation facile et au réglage précis de la température de 50°C à 100°C elle convient parfaitement aux buffets chauds.

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson	Verre
Dimensions panneau de verre	L 320 x P 370 mm
Diamètre de la zone chauffante	280 mm
Type de zone chauffante	Induction
Puissance max.	1000 W
Nombre de niveaux de température	6
Plage de température	de 50 °C à 100 °C
Intervalles du réglage de la température	10 °C
Protection contre la surchauffe	Oui
Reconnaissance de casserole	Oui
Prêt à être monté	Oui
Commande	Électronique Tactile
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Prêt à l'emploi
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Panneau de commande séparé, longueur de câble : 0,75 m 3 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique Également utilisable comme appareil de table
Puissance	1 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 320 x P 370 x H 80 mm
Poids	3,5 kg

- Plaque chauffante encastrable avec panneau de commande séparé
- Convient parfaitement aux buffets chauds

- Utilisation facile
- Réglage de la température par incréments de 10 °C

Distributeur de céréales

500377 PVC* 56,- € GTIN 4015613527260

- Matériau: Plastique, Tôle d'acier, Laqué
- Nombre de distributeurs: 1
- Contenance: 3,5 litres
- Hauteur des bacs: 75 mm
- Conçu pour: Cornflakes, Céréales, Muesli, Noix
- Propriétés: Récipient anti-rayures, Convient au montage mural
- Non fourni: Matériel de fixation
- Dimensions: L 180 x P 170 x H 395 mm
- Poids: 1,8 kg

Double distributeur de céréales

500378 PVC* 103,- € GTIN 4015613531793

- Matériau: Plastique, Tôle d'acier, Laqué
- Nombre de distributeurs: 2
- Contenance: 2 x 3,5 litres
- Hauteur des bacs: 75 mm
- Conçu pour: Cornflakes, Céréales, Muesli, Noix
- Propriétés: Récipient anti-rayures, Convient au montage mural
- Non fourni: Matériel de fixation
- Dimensions: L 360 x P 170 x H 395 mm
- Poids: 3,7 kg

Triple distributeur de céréales

500379 PVC* 159,- € GTIN 4015613635675

- Matériau: Plastique, Tôle d'acier, Laqué
- Nombre de distributeurs: 3
- Contenance: 3 x 3,5 litres
- Hauteur des bacs: 75 mm
- Conçu pour: Cornflakes, Céréales, Muesli, Noix
- Propriétés: Récipient anti-rayures, Convient au montage mural
- Non fourni: Matériel de fixation
- Dimensions: L 540 x P 170 x H 395 mm
- Poids: 5,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Vitrine pour buffet "Petit", synthétique

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Commande: Des deux côtés
- Capot: Amovible, Plexiglas

	Nombre de niveaux	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Vitrine pour buffet "Petit", synthétique	1	L 390 x P 260 x H 170 mm	1 kg	A500403	29,- €	4015613285702
Vitrine pour buffet "Grand", synthétique	1	L 470 x P 315 x H 195 mm	1,7 kg	A500404	52,- €	4015613285719
Vitrine buffet double, synthétique	2	L 470 x P 315 x H 415 mm	3,1 kg	A500405	91,- €	4015613285726

Vitrine de buffet 5400 2E-K

700356 | PVC* 205,- € | GTIN 4015613688954

- Matériau: Verre, Acier inoxydable
- Couleur: Argenté
- Nombre de niveaux: 2
- Dimensions du fond: En haut : L 540 x P 320 x H 120 mm, En bas : L 540 x P 320 x H 150 mm
- Commande: Des deux côtés
- Propriétés: Dimensions de la découpe de la porte : En bas L 540 x H 150 mm, en haut L 540 x H 120 mm, Tablettes amovibles, Portes avec blocage
- Dimensions: L 550 x P 375 x H 370 mm
- Poids: 11,6 kg

Vitrine de buffet 3850 3E-K

700357 | PVC* 349,- € | GTIN 4015613692616

- Matériau: Verre, Acier inoxydable
- Couleur: Argenté
- Nombre de niveaux: 3
- Dimensions du fond: L 385 x P 265 x H 175 mm
- Commande: À l'arrière
- Propriétés: Dimensions de la porte : L 400 x H 600 mm, Tablettes amovibles, Porte avec blocage
- Dimensions: L 405 x P 335 x H 620 mm
- Poids: 17,2 kg

Vitrine buffet 70L

700355 | PVC* 289,- € | GTIN 4015613667614

- Matériau: Verre, Plexiglas
- Couleur: Argenté
- Nombre de niveaux: 2
- Dimensions du fond: En haut : L 335 x P 420 x H 170 mm, En bas : L 335 x P 490 x H 140 mm
- Commande: À l'arrière
- Propriétés: Tiroir fixes
- Dimensions: L 360 x P 600 x H 515 mm
- Poids: 13,2 kg

TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT

C'est ce que l'on appelle un assortiment cool : des grands appareils comme les réfrigérateurs et les congélateurs aux vitrines à gâteaux, en passant par les armoires murales réfrigérées et les machines à glaçons et à glace pilée, vous trouverez ici tout ce qu'il faut pour la conservation et le maintien au frais de vos aliments.

Mini table réfrigérée 900T2

110156 PVC* 1 119,- € GTIN 4015613655802

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre d'armoire	2
Armoires de format standard	1/1 GN
Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R134a / 0,200 kg
Contenance	260 litre(s)
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	N
Classe d'efficacité énergétique	C
Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Butée de porte	Gauche / droite
Butée de porte interchangeable	Non
Compris	2 grilles (L 328 x P 573 mm)
Puissance	0,204 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 900 x P 700 x H 870 mm
Poids	60,2 kg

Mini table réfrigérée 900T1S2

110157 PVC* 1 629,- € GTIN 4015613651552

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre d'armoire	1
Armoires de format standard	1/1 GN
Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
Nombre de tiroirs	2
Dimensions tiroir	L 304 x P 515 x H 140 mm
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R134a / 0,160 kg
Contenance	260 litre(s)
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	N
Classe d'efficacité énergétique	C
Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Butée de porte	À gauche
Butée de porte interchangeable	Non
Compris	1 grille (L 328 x P 573 mm)
Puissance	0,204 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 900 x P 700 x H 870 mm
Poids	68 kg

Mini table réfrigérée 901T2

110158 PVC* 1 229,- € GTIN 4015613688107

2 portes à battant permettent un accès rapide aux plats réfrigérés. L'intérieur est équipé de glissières au format 1/1 GN.

Matériau	CNS 18/10
Nombre d'armoire	1
Armoires de format standard	1/1 GN
Nombre de tiroirs	5
Distance entre les tiroirs	55 mm
Charge max. par tiroir	30 kg
Dimensions armoire	L 810 x P 586 x H 492 mm
Réfrigération	Statique
Réfrigérant	R600a / 0,089 kg
Contenance	214 litre(s)
Plage de température	de 0 °C à 8 °C
Classe de climat	4
Classe d'efficacité énergétique	B (EU No.2015 / 1094)
Avec évaporateur entouré de mousse	Non
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Butée de porte	Gauche / droite
Butée de porte interchangeable	Non
Propriétés	Unité technique facile d'accès
Compris	2 grille 1/1 GN, revêtues de plastique
Puissance	0,1424 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 900 x P 700 x H 882 mm
Poids	78,6 kg

- Nombre de portes : 2
- Norme pour le format des armoires : 1/1 GN
- Nombre de glissières : 5

- Maintenance facile
- Unité technique facile d'accès

Table de préparation 900T2

200259 PVC* 1 269,- € GTIN 4015613655796

Matériau	Acier au nickel-chrome
Vitrine avec couvercle	Oui
Contenance GN	5 x 1/6 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Nombre d'armoire	2
Armoires de format standard	1/1 GN
Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R134a / 0,200 kg
Contenance	260 litre(s)
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	N
Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Butée de porte	Gauche / droite
Butée de porte interchangeable	Non
Compris	5 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	0,204 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 900 x P 700 x H 990 mm
Poids	62 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Tables réfrigérées – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Acier au nickel-chrome
- ✓ Réfrigération: Air ventilé
- ✓ Plage de température : de 0 °C à 10 °C
- ✓ Classe de climat: 4
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- ✓ Pieds réglables en hauteur: Oui
- ✓ Matériau du plan de travail: Acier inoxydable
- ✓ Réfrigérant: R600a
- ✓ Réglage de la température: Électronique, Par incréments de 0,1 °C
- ✓ Évaporation de l'eau de condensation: Oui
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- ✓ Butée de porte interchangeable: Oui
- ✓ Réglable en hauteur : de 850 mm à 900 mm

Table réfrigérée T2

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Matériau du plan de travail	Acier inoxydable
• Nombre d'armoire	2
• Armoires réfrigérées	Oui
• Nombre de tiroirs	1
• Distance entre les tiroirs	70 mm
• Dimensions armoire	L 335 x P 570 x H 554 mm
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,064 kg
• Consommation énergétique	752 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	B (EU No.2015 / 1094)
• Nombre de portes	2
• Butée de porte	Gauche / droite
• Compris	2 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
• Disponible sur demande	Table réfrigérée avec porte vitrée Table réfrigérée avec roulettes
• Puissance	0,35 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 342 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée T2	-	88 kg	110851	2 079,- €	4015613738208
Table réfrigérée T2 MA	50 mm	89 kg	110851MA	2 119,- €	4015613738260

Table réfrigérée S2T1-150

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Matériau du plan de travail	Acier inoxydable
• Nombre d'armoire	1
• Armoires réfrigérées	Oui
• Nombre de tiroirs	1
• Dimensions armoire	L 335 x P 570 x H 554 mm
• Nombre de tiroirs	2
• Tiroirs réfrigérés	Oui
• Tiroirs de format standard	1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN	150 mm
• Dimensions tiroir	L 299 x P 572 x H 190 mm
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,064 kg
• Consommation énergétique	752 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	C (EU No.2015 / 1094)
• Nombre de portes	1
• Butée de porte	À gauche
• Compris	1 grille (L 325 x P 530 x H 10 mm)
• Disponible sur demande	Table réfrigérée avec porte vitrée Table réfrigérée avec roulettes
• Puissance	0,35 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 342 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S2T1-150	-	99,5 kg	110852	2 549,- €	4015613738314
Table réfrigérée S2T1-150 MA	50 mm	100,5 kg	110852MA	2 589,- €	4015613738352

Table réfrigérée S4-150

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Matériau du plan de travail	Acier inoxydable
• Nombre de tiroirs	4
• Tiroirs réfrigérés	Oui
• Tiroirs de format standard	1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN	3 x 150 mm, 1 x 100 mm
• Dimensions tiroir	L 299 x P 572 x H 190 mm
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,064 kg
• Consommation énergétique	752 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	C (EU No.2015 / 1094)
• Disponible sur demande	Table réfrigérée avec roulettes
• Puissance	0,35 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 342 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S4-150	-	110,5 kg	110853	2 898,- €	4015613738444
Table réfrigérée S4-150 MA	50 mm	111,5 kg	110853MA	2 929,- €	4015613738390

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Table réfrigérée S6-100

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du plan de travail	Acier inoxydable
Nombre de tiroirs	6
Tiroirs réfrigérés	Oui
Tiroirs de format standard	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	100 mm
Dimensions tiroir	L 299 x P 572 x H 110 mm
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,096 kg
Consommation énergétique	1026 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	D (EU No.2015 / 1094)
Disponible sur demande	Table réfrigérée avec roulettes
Puissance	0,35 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 342 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S6-100	-	131 kg	110854	3 089,- €	4015613738475
Table réfrigérée S6-100 MA	50 mm	132 kg	110854MA	3 119,- €	4015613738505

Table réfrigérée T3

Table réfrigérée à 3 portes avec plan de travail en acier inoxydable de qualité supérieure et un grand espace réfrigéré par ventilation - température de réfrigération constante et homogène à l'intérieur.

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du plan de travail	Acier inoxydable
Nombre d'armoire	1
Armoires réfrigérées	Oui
Armoires de format standard	1/1 GN
Nombre de tiroirs	6
Charge max. par tiroir	50 kg
Distance entre les tiroirs	60 mm
Dimensions armoire	L 1250 x P 585 x H 500 mm
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,064 kg
Consommation énergétique	931 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	C (EU No.2015 / 1094)
Nombre de portes	3
Butée de porte	Gauche / gauche / droite
Compris	3 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
Disponible sur demande	Table réfrigérée avec porte vitrée Table réfrigérée avec roulettes
Puissance	0,414 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 792 x P 700 x H 850 mm

- Température de réfrigération constante et homogène à l'intérieur
- Refroidissement : air ventilé
- Réglage de la température par 0,1 °C

- Nombre de portes : 3
- Norme pour le format des armoires : 1/1 GN
- Nombre de glissières : 6

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée T3	-	111 kg	110864	2 579,- €	4015613739304
Table réfrigérée T3 MA	50 mm	112 kg	110864MA	2 619,- €	4015613738840

Table réfrigérée S2T2-150

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Matériau du plan de travail	Acier inoxydable
• Nombre d'armoire	2
• Armoires réfrigérées	Oui
• Nombre de tiroirs	1
• Dimensions armoire	L 335 x P 570 x H 554 mm
• Nombre de tiroirs	2
• Tiroirs réfrigérés	Oui
• Tiroirs de format standard	1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN	150 mm
• Dimensions tiroir	L 299 x P 572 x H 190 mm
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,064 kg
• Consommation énergétique	931 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	C (EU No.2015 / 1094)
• Nombre de portes	2
• Butée de porte	Gauche / droite
• Compris	2 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
• Disponible sur demande	Table réfrigérée avec porte vitrée
	Table réfrigérée avec roulettes
• Puissance	0,452 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 792 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S2T2-150	-	122,2 kg	110855	2 779,- €	4015613738512
Table réfrigérée S2T2-150 MA	50 mm	123,2 kg	110855MA	2 819,- €	4015613738529

Table réfrigérée S4T1-150

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Matériau du plan de travail	Acier inoxydable
• Nombre d'armoire	1
• Armoires réfrigérées	Oui
• Nombre de tiroirs	1
• Dimensions armoire	L 335 x P 570 x H 554 mm
• Nombre de tiroirs	4
• Tiroirs réfrigérés	Oui
• Tiroirs de format standard	1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN	150 mm
• Dimensions tiroir	L 299 x P 572 x H 190 mm
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,064 kg
• Consommation énergétique	931 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	C (EU No.2015 / 1094)
• Nombre de portes	1
• Butée de porte	À gauche
• Disponible sur demande	Table réfrigérée avec porte vitrée
	Table réfrigérée avec roulettes
• Compris	1 grille (L 325 x P 530 x H 10 mm)
• Puissance	0,452 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 792 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S4T1-150	-	133,8 kg	110856	2 969,- €	4015613738550
Table réfrigérée S4T1-150 MA	50 mm	134,8 kg	110856MA	3 009,- €	4015613738581

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Table réfrigérée S6-150

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du plan de travail	Acier inoxydable
Nombre de tiroirs	6
Tiroirs réfrigérés	Oui
Tiroirs de format standard	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	5 x 150 mm, 1 x 100 mm
Dimensions tiroir	L 299 x P 572 x H 190 mm
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,064 kg
Consommation énergétique	931 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	C (EU No.2015 / 1094)
Disponible sur demande	Table réfrigérée avec roulettes
Puissance	0,452 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 792 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S6-150	-	144,2 kg	110857	3 259,- €	4015613738673
Table réfrigérée S6-150 MA	50 mm	145,2 kg	110857MA	3 309,- €	4015613738697

Table réfrigérée S9-100

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du plan de travail	Acier inoxydable
Nombre de tiroirs	9
Tiroirs réfrigérés	Oui
Tiroirs de format standard	1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	100 mm
Dimensions tiroir	L 299 x P 572 x H 100 mm
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,096 kg
Consommation énergétique	1271 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	D (EU No.2015 / 1094)
Disponible sur demande	Table réfrigérée avec roulettes
Puissance	0,452 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 792 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S9-100	-	171 kg	110858	3 529,- €	4015613738741
Table réfrigérée S9-100 MA	50 mm	172 kg	110858MA	3 579,- €	4015613738765

Accessoires

Spray d'entretien, AI, 500ml DS

- Contenu / boîte: 500 ml
- Unité de commande: 1 carton (12 boîtes)
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 230 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613584454

173031 PVC* 201,60 €

Dégraissant F1L

- Conçu pour: Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable, Machines, appareils, Murs et sols carrelés, Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
- Contenance: 12 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- pH : 13
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Unité de commande: 1 carton (12 bouteilles)
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 80 x P 80 x H 250 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613735559

173076 PVC* 125,- €

Table réfrigérée de soubassement 1400T1S

110900 | PVC* 2 098,- € | GTIN 4015613650340

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre d'armoire	1
Armoires réfrigérées	Oui
Armoires de format standard	1/1 GN
Nombre de tiroirs	3
Dimensions armoire	L 388 x P 540 x H 454 mm
Nombre de tiroirs	2
Tiroirs réfrigérés	Oui
Tiroirs de format standard	1/1 GN
Dimensions tiroir	L 305 x P 520 x H 145 mm
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R134a / 0,195 kg
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	SN
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Affichage numérique	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Nombre de portes	1
Butée de porte	À droite
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 625 mm à 660 mm
Compris	1 grille 1/1 GN
Puissance	0,507 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 400 x P 682 x H 625 mm
Poids	86 kg

Saladettes

Saladette 438T1, 1/1GN, 1T

200270 | PVC* 815,- € | GTIN 4015613593319

Matériau	Acier au nickel-chrome
Contenance GN	1 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Avec planche de découpe (polyéthylène)	Oui
Nombre d'armoire	1
Armoires de format standard	1/1 GN
Dimensions armoire	L 368 x P 497 x H 590 mm
Contenance	140 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R134a / 0,150 kg
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	N
Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Non
Compris	2 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm 1 grille 1/1 GN
Non fourni	Récipients GN
Puissance	0,23 kW | 230-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 438 x P 700 x H 882 mm
Poids	43 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Saladette 900T2

200256 PVC* 949,- € GTIN 4015613655758

Matériau	Acier au nickel-chrome
Contenance GN	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Avec planche de découpe (polyéthylène)	Oui
Nombre d'armoire	2
Armoires de format standard	1/1 GN
Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
Contenance	260 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R134a / 0,160 kg
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	N
Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Butée de porte	Gauche / droite
Butée de porte interchangeable	Non
Compris	2 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm 2 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm 4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	0,204 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 900 x P 700 x H 870 mm
Poids	61,6 kg

Saladette 1365T3

200257 PVC* 1 559,- € GTIN 4015613655765

Matériau	Acier au nickel-chrome
Contenance GN	4 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Avec planche de découpe (polyéthylène)	Oui
Nombre d'armoire	3
Armoires de format standard	1/1 GN
Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
Contenance	390 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R134a / 0,230 kg
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	N
Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Butée de porte	Gauche / gauche / droite
Butée de porte interchangeable	Non
Compris	3 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm 3 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm 4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	0,321 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 365 x P 700 x H 870 mm
Poids	87,2 kg

Saladette 900T2 +GL

200275 PVC* 1 075,- € GTIN 4015613638522

Matériau	Acier au nickel-chrome Brossé
Contenance GN	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Avec planche de découpe (polyéthylène)	Oui
Contenance	250 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R134a / 1,060 kg
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	N
Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Affichage numérique	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Butée de porte	Gauche / droite
Butée de porte interchangeable	Non
Compris	2 grilles 1/1 GN, acier inoxydable 2 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm 2 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm 4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	0,187 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 900 x P 700 x H 850 mm
Poids	57 kg

Vitrine en verre 900T2 +GL

- Matériau: Verre
- Hauteur utile à l'intérieur: 230 mm en bas, 168 mm en haut
- Nombre de tablettes intermédiaires: 1
- Dimensions étagère intermédiaire: L 856 x P 298 mm
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Dimensions: L 880 x P 540 x H 425 mm
- Poids: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515

200274 PVC* 298,- €

- Compatible avec la saladette 900T2 +GL
- Vitrine en verre 900T2 +GL

Saladette pour pizzaïolo 900T2

200258 PVC* 1 175,- € GTIN 4015613655789

Matériau	Acier au nickel-chrome
Contenance GN	5 x 1/6 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Nombre d'armoire	2
Armoires de format standard	1/1 GN
Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
Contenance	260 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R134a / 0,160 kg
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	N
Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Butée de porte	Gauche / droite
Butée de porte interchangeable	Non
Propriétés	Plan de travail en granit
Compris	4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	0,204 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 904 x P 699 x H 1 080 mm
Poids	90 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chariots buffets, froid – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Bois
- ✓ Réfrigération: Statique
- ✓ Plage de température : de 2 °C à 10 °C
- ✓ Protection contre les postillons et la toux: Oui
- ✓ Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- ✓ Couleur: Teck
- ✓ Réfrigérant: R134a / 0,190 kg
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- ✓ Éclairage: Protection contre les postillons et la toux

Chariot buffet, froid, 3x1/1 GN

125508 | PVC* 2 659,- € | GTIN 4015613745404

Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	3 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 2 °C à 10 °C
Propriétés	Plan de travail en Granit Rosa Porrino Cuve en acier inoxydable
Non fourni	Récipients GN
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Puissance	0,236 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 200 x P 880 x H 1 370 mm
Poids	112 kg

Chariot buffet, froid, 4x1/1 GN

125515 | PVC* 2 859,- € | GTIN 4015613745411

Nombre de cuves	1
Taille de la cuve, format GN	4 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 2 °C à 10 °C
Propriétés	Plan de travail en Granit Rosa Porrino Cuve en acier inoxydable
Non fourni	Récipients GN
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Puissance	0,507 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 490 x P 880 x H 1 370 mm
Poids	152 kg

Chariot buffet, froid, 6x 1/1 GN

125524 | PVC* 3 719,- € | GTIN 4015613745442

Nombre de cuves	2
Taille de la cuve, format GN	6 x 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Plage de température	de 2 °C à 10 °C
Propriétés	Plan de travail en Granit Rosa Porrino Cuve en acier inoxydable
Non fourni	Récipients GN
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Puissance	0,507 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 2 150 x P 880 x H 1 370 mm
Poids	197 kg

Accessoires

1 glissière plateaux, 3x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 180 x P 310 x H 130 mm
- Poids: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815

125502 | PVC* 255,- €

1 glissière plateaux, 4x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 500 x P 310 x H 120 mm
- Poids: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503 | PVC* 295,- €

1 glissière plateaux, 6x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 2 100 x P 310 x H 120 mm
- Poids: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504 | PVC* 435,- €

Présentoirs réfrigérés pour bacs GN 150 mm de profondeur

Présentoir réfrigéré GL3-1200

Hygiénique et propre - protection en verre contre les postillons

• Matériau	Acier au nickel-chrome
	Verre
• Profondeur max. du récipient GN	150 mm
• Modèle	Avec vitrine en verre
• Type de vitrage	Simple vitrage
• Verre trempé	Oui
• Vitre frontale	Plié
• Type de vitrine en verre côté utilisateur	Ouvert
• Réfrigération	Statique
• Plage de température	de 0 °C à 10 °C
• Classe de climat	N
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Non fourni	Récipients GN

Présentoir réfrigéré GL3-1200

• Contenance GN	3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
• Dimensions vitrine verre	L 1190 x P 390 x H 195 mm
• Réfrigérant	R134a / 0,075 kg
• Compris	1 barreau : longueur 326 mm, largeur 45 mm
	4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
	4 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
• Puissance	0,166 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 200 x P 400 x H 425 mm
• Poids	39,4 kg
• GTIN	4015613655864

110175 PVC* 735,- €

Présentoir réfrigéré GL3-1500

• Contenance GN	5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
• Dimensions vitrine verre	L 1490 x P 390 x H 195 mm
• Réfrigérant	R134a / 0,080 kg
• Compris	1 barreau : longueur 326 mm, largeur 77 mm
	4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
	6 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
• Puissance	0,174 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 500 x P 400 x H 425 mm
• Poids	45,4 kg
• GTIN	4015613655871

110176 PVC* 845,- €

Présentoir réfrigéré GL3 8 x GN 1/3

• Contenance GN	8 x 1/3 GN
• Dimensions vitrine verre	L 1790 x P 390 x H 195 mm
• Réfrigérant	R134a / 0,090 kg
• Compris	4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
	8 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
• Puissance	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 800 x P 400 x H 425 mm
• Poids	51,9 kg
• GTIN	4015613655888

110178 PVC* 959,- €

Présentoir réfrigéré GL3 9 x GN 1/3

• Contenance GN	9 x 1/3 GN
• Dimensions vitrine verre	L 1990 x P 390 x H 195 mm
• Réfrigérant	R134a / 0,090 kg
• Compris	4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
	9 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
	1 barreau : longueur 326 mm, largeur 40 mm
• Puissance	0,194 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 2 000 x P 400 x H 425 mm
• Poids	55,4 kg
• GTIN	4015613655895

110179 PVC* 1 059,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Présentoir réfrigéré GL4 5 x GN 1/4

Hygiénique et propre - protection en verre contre les postillons

Matériau	Acier au nickel-chrome Verre
Profondeur max. du récipient GN	150 mm
Modèle	Avec vitrine en verre
Type de vitrage	Simple vitrage
Verre trempé	Oui
Vitre frontale	Plié
Type de vitrine en verre côté utilisateur	Ouvert
Réfrigération	Statique
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	N
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Non fourni	Récipients GN

Présentoir réfrigéré GL4 5 x GN 1/4

Contenance GN	5 x 1/4 GN
Dimensions vitrine verre	L 1190 x P 330 x H 195 mm
Réfrigérant	R134a / 0,075 kg
Compris	4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm 6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
Puissance	0,166 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 200 x P 340 x H 425 mm
Poids	36,4 kg
GTIN	4015613655819

110170 PVC* 715,- €

Présentoir réfrigéré GL4 6 x GN 1/4

Contenance GN	6 x 1/4 GN
Dimensions vitrine verre	L 1390 x P 330 x H 195 mm
Réfrigérant	R134a / 0,080 kg
Compris	1 barreau : longueur 264 mm, largeur 63 mm 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm 6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
Puissance	0,194 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 400 x P 340 x H 425 mm
Poids	40,6 kg
GTIN	4015613655826

110171 PVC* 785,- €

Présentoir réfrigéré GL4 7 x GN 1/4

Contenance GN	7 x 1/4 GN
Dimensions vitrine verre	L 1490 x P 330 x H 195 mm
Réfrigérant	R134a / 0,080 kg
Compris	4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm 6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
Puissance	0,174 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 500 x P 340 x H 425 mm
Poids	41,4 kg
GTIN	4015613655833

110172 PVC* 825,- €

Présentoir réfrigéré GL4 8 x GN 1/4

Contenance GN	8 x 1/4 GN
Dimensions vitrine verre	L 1790 x P 330 x H 195 mm
Réfrigérant	R134a / 0,090 kg
Compris	1 barreau : longueur 264 mm, largeur 134 mm 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm 8 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
Puissance	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 800 x P 340 x H 425 mm
Poids	46,8 kg
GTIN	4015613655840

110173 PVC* 929,- €

Présentoir réfrigéré GL4 10 x GN 1/4

Contenance GN	10 x 1/4 GN
Dimensions vitrine verre	L 1990 x P 330 x H 195 mm
Réfrigérant	R134a / 0,090 kg
Compris	4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm 9 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
Puissance	0,194 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 2 000 x P 340 x H 425 mm
Poids	51 kg
GTIN	4015613655857

110174 PVC* 1 039,- €

Vitrine froide 5x1/4 GN

- Matériau: Acier au nickel-chrome, Acier inoxydable
- Profondeur max. du récipient GN: 150 mm
- Modèle: Avec couvercle en acier inoxydable
- Réfrigération: Statique
- Plage de température: de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat: N
- Évaporation de l'eau de condensation: Oui
- Fonction de décongélation automatique: Oui
- Affichage numérique: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Propriétés: Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
- Compris: 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm; 6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
- État lors de la livraison: Monté
- Non fourni: Récipients GN

Vitrine froide 5x1/4 GN

- Contenance GN: 5 x 1/4 GN
- Réfrigérant: R134a / 0,075 kg
- Puissance: 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 1 200 x P 340 x H 275 mm
- Poids: 23,6 kg
- GTIN: 4015613640402

110310 PVC* 785,- €

Présentoir réfrigéré ED 7 x GN 1/4

- Contenance GN: 7 x 1/4 GN
- Réfrigérant: R134a / 0,080 kg
- Puissance: 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 1 500 x P 340 x H 275 mm
- Poids: 26 kg
- GTIN: 4015613650609

110314 PVC* 865,- €

Présentoir réfrigéré ED3-1200

- Matériau: Acier au nickel-chrome, Acier inoxydable
- Profondeur max. du récipient GN: 150 mm
- Modèle: Avec couvercle en acier inoxydable
- Réfrigération: Statique
- Plage de température: de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat: N
- Évaporation de l'eau de condensation: Oui
- Fonction de décongélation automatique: Oui
- Affichage numérique: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Propriétés: Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
- Compris: 1 barreau : longueur 326 mm, largeur 45 mm; 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm; 4 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
- État lors de la livraison: Monté
- Non fourni: Récipients GN

Présentoir réfrigéré ED3-1200

- Contenance GN: 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Réfrigérant: R134a / 0,075 kg
- Puissance: 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 1 200 x P 400 x H 275 mm
- Poids: 24,8 kg
- GTIN: 4015613650616

110320 PVC* 805,- €

Présentoir réfrigéré ED3-1500

- Contenance GN: 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Réfrigérant: R134a / 0,080 kg
- Puissance: 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 1 500 x P 400 x H 275 mm
- Poids: 27,8 kg
- GTIN: 4015613650623

110322 PVC* 898,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Présentoir réfrigéré SushiBar GL2-1800

110135G | PVC* 1 239,- € | GTIN 4015613525853

Pour une présentation optimale de vos préparations comme des sushis ou des tapas. La vitrine réfrigérée puissante se distingue par sa fonctionnalité et son design.

Matériau	CNS 18/10 Plastique Verre
Contenance GN	5 x 1/2 GN
Profondeur max. du récipient GN	40 mm
Modèle	Boîtier en verre fermé
Type de vitrage	Simple vitrage
Verre trempé	Oui
Vitre frontale	Arrondi
Réfrigération	Statique
Réfrigérant	R600a / 0,095 kg
Plage de température	de 2 °C à 7 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Dégivrage
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Éclairage	LED commutable séparément
Propriétés	Côté utilisateur avec portes coulissantes en verre Avec tube d'évaporation supplémentaire dans le haut
Compris	1 barreau : longueur 325 mm, largeur 30 mm
État lors de la livraison	Monté
Non fourni	Récipients GN
Puissance	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 800 x P 425 x H 295 mm
Poids	45,1 kg

- Pour 5 x 1/2 GN jusqu'à 40 mm de profondeur
- Refroidissement statique avec tube évaporateur supplémentaire dans le haut
- Éclairage LED économique et commutable séparément

- Portes coulissantes en verre côté service pour un remplissage facile

Vitrine réfrigérée 67L

700211G | PVC* 969,- € | GTIN 4015613625294

Matériau	Acier inoxydable
Contenance GN	8 x 1/6 GN
Profondeur max. du récipient GN	100 mm
Contenance	67 litre(s)
Type de vitrage	Double vitrage
Verre trempé	Oui
Vitre frontale	Arrondi Cerclé / encadré
Réfrigération	Statique
Réfrigérant	R600a / 0,024 kg
Plage de température	de 0 °C à 10 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Type de porte	Porte à guillotine
Position de la porte	Arrière
Butée de porte	En haut
Butée de porte interchangeable	Non
Propriétés	Planche de découpe en polyéthylène
Compris	8 récipients GN 1/6 GN, 100 mm de profondeur, CNS 18/10 3 barreaux : longueur 360 mm, largeur 30 mm
Puissance	0,07 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 765 x P 610 x H 330 mm
Poids	25,7 kg

Vitrine réfrigérante 40L-SBO

700219G PVC* 759,- € GTIN 4015613696720

- Surface
- Dimensions : L 645 x P 300 mm
- Hauteur utile à l'intérieur : 260 mm
- Inox, amovible

Vitrine réfrigérante pour le libre-service - idéale pour les boissons froides, les yaourts ou les snacks à conserver au frais comme les sandwichs.

Matériau	Acier inoxydable
	Verre
Contenance	40 litre(s)
Matériau de la surface de pose	Acier inoxydable
Dimensions surface de présentation	L 645 x P 300 mm
Hauteur utile à l'intérieur	260 mm
Type de vitrage	Simple vitrage
Verre trempé	Oui
Vitre frontale	Arrondi
Réfrigération	Statique
Réfrigérant	R600a / 0,040 kg
Plage de température	de 0 °C à 6 °C
Réglage de la température	Thermostatique
	Par incréments de 0,1 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Non
Fonction de décongélation automatique	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Dimensions de l'ouverture : L 650 x P 190 mm
	Fond amovible
Puissance	0,105 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 670 x P 585 x H 335 mm
Poids	24,8 kg

Vitrine réfrigérée 105L

700216G PVC* 859,- € GTIN 4015613662152

- Surface de pose
- Matériau : acier inoxydable
- Dimensions : L 530 x P 665 mm

Pour une présentation attractive des aliments proposés en libre service. Le réapprovisionnement des produits est facile, car il est possible des deux côtés.

Matériau	Acier inoxydable
	Verre
Contenance	105 litre(s)
Matériau de la surface de pose	Acier inoxydable
Dimensions surface de présentation	L 530 x P 665 mm
Hauteur utile à l'intérieur	Max. 300 mm
Type de vitrage	Simple vitrage
Verre trempé	Non
Vitre frontale	Arrondi
Réfrigération	Statique
Réfrigérant	R600a / 0,040 kg
Plage de température	de 2 °C à 12 °C
Réglage de la température	Par incréments de 0,1 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Non
Fonction de décongélation automatique	Oui
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Type de porte	Porte à guillotine
	Porte(s) coulissante(s)
Position de la porte	Des deux côtés
Butée de porte	En haut
Butée de porte interchangeable	Non
Propriétés	Dimensions portes coulissantes : l 277 x H 160 mm
Puissance	0,105 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 700 x P 880 x H 410 mm
Poids	38 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Vitrines réfrigérées – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: CNS 18/10, Verre
- ✓ Réfrigération: Air ventilé
- ✓ Plage de température : de 6 °C à 10 °C
- ✓ Fonction de décongélation automatique: Oui
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Oui
- ✓ Éclairage: Halogène, commutable séparément
- ✓ Position de la porte: Arrière
- ✓ Type de tablette intermédiaire: Grille, CNS 18/10
- ✓ Type de vitrage: Vitrage sur tout le tour, Simple vitrage
- ✓ Réfrigérant: R290
- ✓ Classe de climat: 4
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
- ✓ Nombre de tablettes intermédiaires: 1
- ✓ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Non

Vitrine réfrig. 2/1 GN, verre plat

406055 | PVC* 2 479,- € | GTIN 4015613738161

Gastronorm	2/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Contenance	110 litre(s)
Vitre frontale	Plié
Verre trempé	Oui
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R290 / 0,090 kg
Dimensions étagère intermédiaire	L 660 x P 410 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	0,43 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 750 x P 775 x H 600 mm
Poids	78,6 kg

Vitrine réfrig. 3/1 GN, verre plat

406056 | PVC* 2 819,- € | GTIN 4015613738178

Gastronorm	3/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Contenance	165 litre(s)
Vitre frontale	Plié
Verre trempé	Oui
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R290 / 0,100 kg
Dimensions étagère intermédiaire	L 990 x P 410 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	0,46 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 080 x P 775 x H 600 mm
Poids	97,4 kg

Vitrine réfrig. 3/1GN, verre bombé

405057 | PVC* 2 949,- € | GTIN 4015613738185

Gastronorm	3/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Contenance	165 litre(s)
Vitre frontale	Arrondi
Verre trempé	Oui
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R290 / 0,100 kg
Dimensions étagère intermédiaire	L 990 x P 410 mm
Non fourni	Récipients GN
Puissance	0,46 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 080 x P 775 x H 600 mm
Poids	80 kg

Vitrines réfrigérées “Bartscher Deli-Cool” – Vue d’ensemble des caractéristiques

- ✓ Vitre frontale: Arrondi, Cerclé / encadré
- ✓ Plage de température : de 2 °C à 12 °C
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
- ✓ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Oui
- ✓ Réfrigérant: R600a
- ✓ Classe de climat: 4
- ✓ Fonction de décongélation automatique: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Type de tablette intermédiaire: Grille, chromée

Vitrine réfrigérée "Deli-Cool I"

700201G | PVC* 629,- € | GTIN 4015613479101

• Matériau	Plastique Verre
• Contenance	100 litre(s)
• Type de vitrage	Vitrage sur tout le tour Double vitrage
• Verre trempé	Non
• Matériau de la surface de pose	Acier Chromé
• Dimensions surface de présentation	L 622 x P 476 mm
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,043 kg
• Éclairage	LED commutable séparément
• Position de la porte	Arrière
• Nombre de tablettes intermédiaires	2
• Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 600 x P 300 mm
• Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 600 x P 300 mm
• Puissance	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 685 x P 455 x H 675 mm
• Poids	40,3 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Comptoir froid Bartscher DeliCool II

700202G | PVC* 825,- € | GTIN 4015613505558

Matériau	Plastique Verre
Contenance	120 litre(s)
Type de vitrage	Double vitrage Vitrage sur tout le tour
Verre trempé	Oui
Matériau de la surface de pose	Acier
Dimensions surface de présentation	L 652 x P 476 mm
Réfrigération	Air ventilé avec 2 ventilateurs
Réfrigérant	R600a / 0,060 kg
Éclairage	LED Plafond commutable séparément
Position de la porte	Arrière
Nombre de tablettes intermédiaires	2
Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 630 x P 340 mm
Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 630 x P 370 mm
Puissance	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 710 x P 575 x H 685 mm
Poids	56,6 kg

Comptoir froid Bartscher DeliCool II-D

700208G | PVC* 865,- € | GTIN 4015613617688

Matériau	Plastique Verre
Contenance	120 litre(s)
Type de vitrage	Double vitrage Vitrage sur tout le tour
Verre trempé	Oui
Matériau de la surface de pose	Acier
Dimensions surface de présentation	L 652 x P 476 mm
Réfrigération	Air ventilé avec 2 ventilateurs
Réfrigérant	R600a / 0,050 kg
Éclairage	LED Plafond commutable séparément
Position de la porte	Des deux côtés
Nombre de tablettes intermédiaires	2
Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 630 x P 340 mm
Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 630 x P 370 mm
Puissance	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 710 x P 568 x H 686 mm
Poids	55 kg

Comptoir froid Bartscher DeliCool III

700203G | PVC* 915,- € | GTIN 4015613505565

Matériau	Plastique Verre
Contenance	160 litre(s)
Type de vitrage	Double vitrage Vitrage sur tout le tour
Verre trempé	Oui
Matériau de la surface de pose	Acier
Dimensions surface de présentation	L 858 x P 467 mm
Réfrigération	Air ventilé avec 2 ventilateurs
Réfrigérant	R600a / 0,085 kg
Éclairage	LED Plafond commutable séparément
Position de la porte	Arrière
Nombre de tablettes intermédiaires	2
Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 810 x P 370 mm
Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 810 x P 400 mm
Puissance	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 885 x P 580 x H 690 mm
Poids	66,3 kg

Mini vitrines réfrigérées – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Vitre frontale: Cerclé / encadré
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Butée de porte: À droite
- ✓ Hauteur utile à l'intérieur: Variable
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- ✓ Position de la porte: Face avant
- ✓ Butée de porte interchangeable: Non

Mini vitrine réfrigérée 58L, blanche

• Matériau	Plastique Verre
• Type de vitrage	Double vitrage
• Contenance	58 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,033 kg
• Plage de température	de 2 °C à 12 °C
• Classe de climat	4
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage	Tube fluorescent Plafond
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Type de tablette intermédiaire	Grille, revêtue de plastique
• Nombre de tablettes intermédiaires	2
• Dimensions étagère intermédiaire	L 380 x P 325 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui

Mini vitrine réfrigérée 58L, blanche

- Couleur: Blanc
- Réfrigérant: R600a / 0,033 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 805 mm
- Poids: 28,5 kg
- GTIN: 4015613635057

700258G — PVC* 405,- €

Mini-vitrine réfrigérée 58L-SW

- Couleur: Noir
- Réfrigérant: R600a / 0,040 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 805 mm
- Poids: 28,5 kg
- GTIN: 4015613711843

700358G — PVC* 405,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Mini vitrine réfrigérée 78 L, blanche

Matériau	Plastique Verre
Type de vitrage	Double vitrage
Contenance	78 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,033 kg
Plage de température	de 2 °C à 12 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Éclairage	Tube fluorescent Plafond commutable séparément
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Type de tablette intermédiaire	Grille, revêtue de plastique
Dimensions étagère intermédiaire	L 380 x P 325 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui

Mini vitrine réfrigérée 78 L, blanche

- Couleur: Blanc
- Réfrigérant: R600a / 0,033 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 960 mm
- Poids: 33,2 kg
- GTIN: 4015613635071

700578G — PVC* 445,- €

Mini vitrine réfrigérée 78 L, noire

- Couleur: Noir
- Réfrigérant: R600a / 0,034 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 960 mm
- Poids: 33,2 kg
- GTIN: 4015613635088

700277G — PVC* 445,- €

Mini vitrine réfrigérée 78L, argent

- Couleur: Argenté
- Réfrigérant: R600a / 0,033 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 960 mm
- Poids: 32,5 kg
- GTIN: 4015613664101

700778G — PVC* 485,- €

Mini-vitrine réfrigérée 78L-WE/L

700878G — PVC* 569,- € — GTIN 4015613711829

La vitrine réfrigérée compacte d'une capacité de 78 litres peut également être utilisée dans les locaux présentant un taux d'humidité élevé. Une ventilation à air chaud spécialement conçue empêche la formation de buée sur les vitres. La disposition des fentes de ventilation garantit une vue dégagée sur toute la hauteur.

Matériau	Plastique
Couleur	Blanc
Type de vitrage	Double vitrage
Contenance	78 litre(s)
Hauteur utile à l'intérieur	Variable
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,040 kg
Plage de température	de 2 °C à 6 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Éclairage	LED Plafond
Interrupteur de marche/arrêt	Non
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Dimensions étagère intermédiaire	L 355 x P 305 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Propriétés	Pas de vitres embuées dans les environnements très humides
Puissance	0,17 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 450 x P 405 x H 1 030 mm
Poids	34,8 kg

Vitrine réfrig. Mini 78L, inox A2CH

700478G | PVC* 935,- € | GTIN 4015613633466

Matériau	Acier au nickel-chrome Verre
Couleur	Argenté
Type de vitrage	Double vitrage
Contenance	78 litre(s)
Hauteur utile à l'intérieur	Variable
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,045 kg
Plage de température	de 2 °C à 12 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Éclairage	LED commutable séparément
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
Dimensions étagère intermédiaire	L 350 x P 300 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Puissance	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 430 x P 390 x H 986 mm
Poids	41,8 kg

Mini vitrine réfrigérée 86 L

700678G | PVC* 495,- € | GTIN 4015613635101

Matériau	Plastique Verre
Couleur	Blanc
Type de vitrage	Double vitrage
Contenance	86 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,040 kg
Fonction de décongélation automatique	Oui
Plage de température	de 2 °C à 12 °C
Classe de climat	4
Éclairage	Tube fluorescent Plafond commutable séparément
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Position de la porte	Des deux côtés
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
Dimensions étagère intermédiaire	L 357 x P 315 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Puissance	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
Vitre frontale	Cerclé / encadré Cerclé / encadré
Dimensions	L 425 x P 435 x H 980 mm
Poids	36,5 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Mini vitrine réfrigérée 98 L

Matériau	Plastique Verre
Couleur	Blanc
Type de vitrage	Double vitrage
Contenance	98 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,043 kg
Plage de température	de 2 °C à 12 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Éclairage	Tube fluorescent Plafond commutable séparément
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Nombre de tablettes intermédiaires	4
Type de tablette intermédiaire	Grille, revêtue de plastique
Dimensions étagère intermédiaire	L 380 x P 325 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui

Mini vitrine réfrigérée 98 L

- Couleur: Blanc
- Réfrigérant: R600a / 0,043 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 1 105 mm
- Poids: 37,5 kg
- GTIN: 4015613635118

700298G PVC* 495,- €

Mini-vitrine réfrigérée 98L-SW

- Couleur: Noir
- Réfrigérant: R600a / 0,040 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 1 105 mm
- Poids: 37,5 kg
- GTIN: 4015613711850

700398G PVC* 495,- €

Vitrine réfrigérée 235 L

700335G PVC* 1 089,- € GTIN 4015613635125

Matériau	Plastique Verre
Couleur	Blanc
Type de vitrage	Double vitrage
Contenance	235 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,086 kg
Plage de température	de 2 °C à 12 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Éclairage	LED Avant commutable séparément
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Nombre de tablettes intermédiaires	4
Type de tablette intermédiaire	Grille, revêtue de plastique
Dimensions étagère intermédiaire	L 452 x P 407 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Puissance	0,25 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 520 x P 485 x H 1 700 mm
Poids	77 kg

Vitrines à gâteaux – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Type de vitrage: Double vitrage, Vitrage sur tout le tour
- ✓ Vitre frontale: Arrondi
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Butée de porte: À droite
- ✓ Verre trempé: Oui
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Position de la porte: Face avant
- ✓ Butée de porte interchangeable: Non

Vitrine à gâteaux 72L

700207G | PVC* 1 055,- € | GTIN 4015613586687

Matériau	Plastique Verre
Contenance	72 litre(s)
Hauteur utile à l'intérieur	160 mm
Réfrigération	Air ventilé avec 2 ventilateurs
Réfrigérant	R600a / 0,055 kg
Plage de température	de 2 °C à 10 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Humidité de l'air max.	70 %
Éclairage	LED
Type de porte	Porte à battant, bombée
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Non
Nombre de tablettes intermédiaires	4
Type de tablette intermédiaire	Support rotatif avec grilles soudées
Diamètre des tablettes intermédiaires	315 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Propriétés	Support rotatif commutable séparément Support rotatif amovible Arrêt automatique de la rotation à l'ouverture de la porte
Puissance	0,17 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 450 x P 450 x H 983 mm
Poids	39 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Vitrine à gâteaux 100L

700213G PVC* 1 119,- € GTIN 4015613641423

Matériau	Acier inoxydable Plastique Verre
Contenance	100 litre(s)
Hauteur utile à l'intérieur	Variable
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,050 kg
Plage de température	de 2 °C à 8 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Éclairage	LED commutable séparément
Type de porte	Porte à battant, bombée
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Non
Nombre de tablettes intermédiaires	4
Type de tablette intermédiaire	Vitre en verre
Diamètre des tablettes intermédiaires	390 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Propriétés	Tablettes intermédiaires rotatives, amovibles
Puissance	0,23 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 495 x P 495 x H 1 065 mm
Poids	50,8 kg

Vitrine à gâteaux 400L

700314 PVC* 3 049,- € GTIN 4015613717913

Avec un diamètre de 530 mm, 6 plaques en verre solides de 5 mm d'épaisseur offrent beaucoup de place pour présenter joliment des tartes, gâteaux ou autres snacks.

Matériau	Acier inoxydable Verre Plastique
Contenance	400 litre(s)
Hauteur utile à l'intérieur	Variable
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R290 / 0,115 kg
Plage de température	de 2 °C à 10 °C
Classe de climat	4
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Humidité de l'air max.	75 %
Éclairage	LED commutable séparément
Type de porte	Porte à battant, bombée
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Non
Roulettes de direction	5 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Nombre de tablettes intermédiaires	6
Type de tablette intermédiaire	Vitre en verre
Diamètre des tablettes intermédiaires	530 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Propriétés	Tablettes intermédiaires rotatives, amovibles
Puissance	0,48 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 680 x P 680 x H 1 750 mm
Poids	130,4 kg

- Plateaux rotatifs
- Remplissage et retrait facile des plats

- 1 porte, butée à droite
- Verre trempé

- Éclairage LED
- Commutable séparément

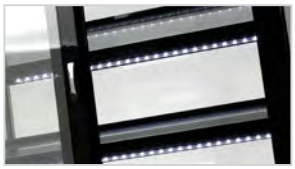
Vitrine réfrigérante KV 270L

700561 PVC* 2 498,- € GTIN 4015613717920

La vitrine réfrigérée flexible pour la zone de service - Les tablettes intermédiaires réglables en hauteur avec rails pour les étiquettes de prix offrent un bel espace pour la présentation des boissons froides, des snacks et des préparations.

• Matériau	Acier inoxydable
	Verre
	Plastique
• Type de vitrage	Double vitrage
	Vitrage sur tout le tour
• Verre trempé	Oui
• Matériau de la surface de pose	Verre
• Dimensions surface de présentation	L 840 x P 360 mm
• Contenance	270 litre(s)
• Hauteur utile à l'intérieur	Variable
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R290 / 0,140 kg
• Plage de température	de 2 °C à 10 °C
• Classe de climat	4
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage	LED
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Nombre de tablettes intermédiaires	2
• Type de tablette intermédiaire	Vitre en verre
• Tablettes intermédiaires avec rails pour étiquettes de prix	Oui
• Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 800 x P 360 mm
• Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 800 x P 370 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Puissance	0,475 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 915 x P 680 x H 1 240 mm
• Poids	125,8 kg

▶ Portes coulissante du côté du serveur



▶ Éclairage LED

Armoire murale réfrigérée "Rimi"

700226 PVC* 2 039,- € GTIN 4015613714875

Armoire murale réfrigérée mobile pour la présentation des marchandises sur 4 niveaux - Les 3 tablettes à hauteur réglable avec des rails pour les étiquettes de prix permettent une présentation individuelle et adaptée aux besoins.

• Matériau	Acier inoxydable
	Verre
• Verre trempé	Oui
• Type de vitrage	Simple vitrage
• Matériau de la surface de pose	Acier inoxydable
• Dimensions surface de présentation	L 465 x P 340 mm
• Contenance	220 litre(s)
• Hauteur utile à l'intérieur	Variable
• Surface d'installation	0,52 m²
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R290 / 0,140 kg
• Plage de température	de 2 °C à 10 °C
• Classe de climat	6
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Éclairage	LED
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Nombre de tablettes d'étagère	3
• Tablettes d'étagère avec rails pour étiquettes de prix	Oui
• Tablettes d'étagère réglables en hauteur	Oui
• Puissance	1,34 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 490 x P 675 x H 1 742 mm
• Poids	96 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réfrigérateur "Mini"

700089 | PVC* 172,- € | GTIN 4015613589596

Matériau	Plastique Plexiglas
Contenance	19 litre(s)
Dimensions surface de présentation	L 257 x P 230 mm
Réfrigération	Thermoélectrique
Puissance de refroidissement	15 °C à 18 °C à température ambiante
Classe de climat	N
Isolation	Polyuréthane
Éclairage intérieur	Oui
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Non
Nombre de tablettes intermédiaires	1
Type de tablette intermédiaire	Fond intermédiaire, plastique
Dimensions étagère intermédiaire	L 252 x P 198 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Compris	Câble adaptateur 12 V pour véhicule
Propriétés	Convient également à une utilisation mobile dans des véhicules
Puissance DC	12 V
Puissance	0,056 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 330 x P 370 x H 460 mm
Poids	7,3 kg

Réfrig. boissons 88L, 28Bl, porte verre

700082G | PVC* 295,- € | GTIN 4015613546032

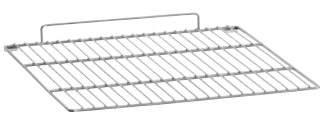
- Complète le réfrigérateur à bouteilles 88L pour une utilisation flexible
- Grille FKS 88L

Réfrigérateur utilisable individuellement avec une contenance de 88 litres, éclairage LED commutable séparément et porte à double vitrage.

Matériau	Plastique
Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
Type de vitrage	Double vitrage
Verre trempé	Oui
Contenance	88 litre(s)
Réfrigération	Statique
Réfrigérant	R600a / 0,025 kg
GWP	3
Plage de température	de 2 °C à 10 °C
Consommation énergétique	198 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	B (EU No. 1060 / 2010)
Classe de climat	SN
Température ambiante	10 °C à 32 °C
Isolation	Cyclopentane C5
Éclairage intérieur	Oui
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Oui
Nombre de tablettes intermédiaires	6
Type de tablette intermédiaire	Grille à bouteilles, chromée (5 pièces) Grille, chromée
Dimensions des tablettes intermédiaires	L 294 x P 350 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Propriétés	Contenance : 28 bouteilles Plafonnier LED; commutable séparément
Puissance	0,085 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 430 x P 480 x H 825 mm
Poids	23,4 kg

Grille FKS 88L

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 352 x P 360 x H 35 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613697192



700087 | PVC* 9,- €

Réfrigérateurs de bar – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Acier
- ✓ Type de vitrage: Double vitrage
- ✓ Réfrigérant: R600a
- ✓ Classe de climat: 4
- ✓ Propriétés: Éclairage LED, Porte à fermeture automatique
- ✓ Matériau à l'intérieur: Aluminium
- ✓ Verre trempé: Oui
- ✓ GWP: 3
- ✓ Température ambiante: à 30 °C
- ✓ Isolation: Cyclopentane, 45 mm par côté

Réfrigérateur de bar 124L

700121 | PVC* 649,- € | GTIN 4015613702742

Le réfrigérateur de bar d'une contenance de 124 litres avec éclairage intérieur et porte à double vitrage et à fermeture automatique refroidit efficacement vos boissons. Le réglage électronique avec affichage numérique permet un réglage précis de la température souhaitée.

• Contenance	124 litre(s)
• Réfrigération	Statique Avec ventilateur supplémentaire
• Réfrigérant	R600a / 0,070 kg
• Plage de température	de 1 °C à 10 °C
• Réglage de la température	Électronique Par intervalles de 1 °C
• Consommation énergétique	365 kWh / an
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Nombre de portes	1
• Type de porte	Porte à battant, verre
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	2
• Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
• Dimensions des tablettes intermédiaires	L 835 x P 350 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Puissance	0,13 kW | 220/240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 550 x H 850 mm
• Poids	36,4 kg

► Verrouillable

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réfrigérateur de bar 176L

700122 PVC* 869,- € GTIN 4015613702759

Contenance	176 litre(s)
Réfrigération	Statique avec 2 ventilateurs
Réfrigérant	R600a / 0,085 kg
Plage de température	de 1 °C à 10 °C
Réglage de la température	Électronique Par intervalles de 1 °C
Consommation énergétique	475 kWh / an
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Affichage numérique	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Nombre de portes	2
Type de porte	Porte(s) coulissante(s), verre
Verrouillable	Oui
Butée de porte interchangeable	Non
Pieds réglables en hauteur	Oui
Nombre de tablettes intermédiaires	4
Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
Dimensions des tablettes intermédiaires	L 373 x P 344 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Puissance	0,175 kW | 220/240 V | 50 Hz
Dimensions	L 900 x P 520 x H 845 mm
Poids	50,6 kg

Réfrigérateur de bar 270L

700123 PVC* 1 098,- € GTIN 4015613702766

Le réfrigérateur de bar d'une contenance de 270 litres avec éclairage intérieur et trois portes coulissantes à double vitrage et à fermeture automatique refroidit efficacement vos boissons. Le réglage électronique avec affichage numérique permet un réglage précis de la température souhaitée.

Contenance	270 litre(s)
Réfrigération	Statique avec 3 ventilateurs
Réfrigérant	R600a / 0,150 kg
Plage de température	de 1 °C à 10 °C
Réglage de la température	Électronique Par intervalles de 1 °C
Consommation énergétique	544 kWh / an
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Affichage numérique	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Nombre de portes	3
Type de porte	Porte(s) coulissante(s), verre
Verrouillable	Oui
Butée de porte interchangeable	Non
Pieds réglables en hauteur	Oui
Nombre de tablettes intermédiaires	6
Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
Dimensions des tablettes intermédiaires	L 415 x P 345 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Puissance	0,22 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 340 x P 530 x H 860 mm
Poids	72 kg

► Verrouillable

Caves à vin – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Acier, Laqué, Verre
- ✓ Réfrigération: Compresseur
- ✓ Réfrigérant: R600a
- ✓ Isolation: Thermique
- ✓ Ventilateur: Actif
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Éclairage: LED, Commutable séparément par zone de température
- ✓ Type de vitrage: Double vitrage, Verre trempé isolant avec filtre UV
- ✓ Classe de climat: ST
- ✓ Température ambiante: 16 °C à 38 °C
- ✓ Évaporation de l'eau de condensation: Oui
- ✓ Fonction de décongélation automatique: Oui
- ✓ Interrupteur de marche/arrêt: Oui

Cave á vin 2Z 40FL

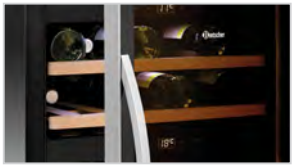
700133 | PVC* 1 045,- € | GTIN 4015613686684

Avec son design élégant et son compresseur silencieux, le réfrigérateur à vin de qualité supérieure est parfait pour les bars et les restaurants.

• Contenance	40 bouteilles (en haut : 14 bouteilles, en bas : 26 bouteilles) 119 litres (en haut : 49 litres, en bas : 70 litres)
• Réfrigération	Compresseur
• Réfrigérant	R600a / 0,038 kg
• Nombre de zones de température	2
• Plage de température	En haut : 5 °C à 20 °C En bas : 5 °C à 20 °C
• Consommation énergétique	146 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	A
• Nombre de portes	1
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Nombre de tablettes intermédiaires	En haut : 2 En bas : 3
• Type de tablette intermédiaire	Tablettes de conservation en bois À roulement à billes Sortant de 275 mm
• Dimensions des tablettes intermédiaires	1 x L 485 x P 328 mm 4 x L 505 x P 440 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
• Prêt à être monté	Oui
• Puissance	0,1 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 590 x P 575 x H 825 mm
• Poids	56,7 kg

► 2 zones de température réglables séparément

► Répartition homogène de la température au sein des zones de température



► Vitre avec filtre UV

► Éclairage: LED
► Commutable séparément par zone de température

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réfrigérateur à vin 2Z 38FL

700130 | PVC* 829,- € | GTIN 4015613686653

Avec son design élégant et son compresseur silencieux, le réfrigérateur à vin de qualité supérieure est parfait pour les bars et les restaurants. Les deux zones de température réglables séparément ainsi que la vitre avec filtre UV garantissent une conservation et une présentation optimales du vin blanc et du vin rouge.

Contenance	38 bouteilles (en haut : 15 bouteilles, en bas : 23 bouteilles) 113 litres (en haut : 48 litres, en bas : 65 litres)
Réfrigération	Compresseur
Réfrigérant	R600a / 0,038 kg
Nombre de zones de température	2
Plage de température	En haut : 5 °C à 20 °C En bas : 5 °C à 20 °C
Consommation énergétique	139 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	A
Nombre de portes	1
Verrouillable	Oui
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Non
Nombre de tablettes intermédiaires	En haut : 3 En bas : 4
Type de tablette intermédiaire	Tablettes de conservation en bois À roulement à billes Sortant de 225 mm
Dimensions des tablettes intermédiaires	1 x L 305 x P 328 mm 6 x L 296 x P 438 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Puissance	0,117 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 396 x P 580 x H 1 030 mm
Poids	40 kg

Cave à vin 2Z 126FL

700131 | PVC* 1 419,- € | GTIN 4015613686660

Contenance	126 bouteilles (en haut : 54 bouteilles, en bas : 72 bouteilles) 313 litres (en haut : 138 litres, en bas : 175 litres)
Réfrigération	Compresseur
Réfrigérant	R600a / 0,050 kg
Nombre de zones de température	2
Plage de température	En haut : 5 °C à 20 °C En bas : 5 °C à 20 °C
Consommation énergétique	215 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	B (EU No. 1060 / 2010)
Nombre de portes	1
Verrouillable	Oui
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Non
Nombre de tablettes intermédiaires	En haut : 3 En bas : 4
Type de tablette intermédiaire	Tablettes de conservation en bois À roulement à billes Sortant de 275 mm
Dimensions des tablettes intermédiaires	1 x L 505 x P 340 mm 6 x L 505 x P 440 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Puissance	0,15 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 595 x P 625 x H 1 590 mm
Poids	76 kg

Cave à vin 2Z 180FL

700132 PVC* 1 619,- € GTIN 4015613686677

Avec son design élégant et son compresseur silencieux, le réfrigérateur à vin de qualité supérieure est parfait pour les bars et les restaurants.

• Contenance	180 bouteilles (en haut : 80 bouteilles, en bas : 100 bouteilles) 453 litres (en haut : 219 litres, en bas : 234 litres)
• Réfrigération	Compresseur
• Réfrigérant	R600a / 0,050 kg
• Nombre de zones de température	2
• Consommation énergétique	293 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	C (EU No. 1060 / 2010)
• Nombre de portes	1
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Nombre de tablettes intermédiaires	En haut : 4 En bas : 4
• Type de tablette intermédiaire	Tablettes de conservation en bois À roulement à billes Sortant de 275 mm
• Dimensions des tablettes intermédiaires	1 x L 505 x P 425 mm 7 x L 505 x P 440 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
• Puissance	0,15 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 600 x P 750 x H 1 860 mm
• Poids	86,4 kg

▶ 2 zones de température réglables séparément

▶ Répartition homogène de la température au sein des zones de température

▶ Vitre avec filtre UV

▶ Éclairage: LED
▶ Commutable séparément par zone de température

Réfrig. boissons, 267L

700272 PVC* 549,- € GTIN 4015613585819

• Matériau	Plastique
• Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Contenance	267 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• Réfrigérant	R600a / 0,025 kg
• GWP	3
• Plage de température	de 0 °C à 8 °C
• Réglage de la température	7 niveaux
• Consommation énergétique	235 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	A+
• Classe de climat	T
• Température ambiante	16 °C à 43 °C
• Isolation	Cyclopentane C5
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	5
• Type de tablette intermédiaire	Grille, acier, thermolaqué
• Dimensions des tablettes intermédiaires	L 492 x P 401 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Propriétés	Interrupteur de marche/arrêt pour l'éclairage intérieur 4 tablettes intermédiaires réglables en hauteur
• Puissance	0,12 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 620 x H 1 450 mm
• Poids	52 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Réfrig. boissons 320LN

700321 | PVC* 965,- € | GTIN 4015613523767

Matériau	Plastique
Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
Type de vitrage	Double vitrage
Verre trempé	Oui
Contenance	320 litre(s)
Réfrigération	Statique
Réfrigérant	R600a / 0,065 kg
GWP	3
Plage de température	de 2 °C à 10 °C
Réglage de la température	5 niveaux
Consommation énergétique	781 kWh / an
Classe de climat	3
Température ambiante	16 °C à 32 °C
Isolation	Cyclopentane C5
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Oui
Nombre de tablettes intermédiaires	5
Type de tablette intermédiaire	Grille, acier, thermolaqué
Dimensions des tablettes intermédiaires	L 521 x P 351 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Propriétés	Interrupteur de marche/arrêt pour l'éclairage intérieur
Puissance	0,23 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 600 x P 600 x H 1 730 mm
Poids	67 kg

Réfrigérateur 590LW

700807 | PVC* 1 259,- € | GTIN 4015613719146

Matériau	Acier Laqué
Matériau à l'intérieur	Plastique ABS
Gastronorm	2/1 GN
Contenance	590 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,070 kg
GWP	3
Plage de température	de 0 °C à 8 °C
Réglage de la température	Numérique
Consommation énergétique	328,5 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	A (EU No.2015 / 1094)
Classe de climat	3
Température ambiante	16 °C à 30 °C
Isolation	Cyclopentane C5
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Nombre de portes	1
Verrouillable	Oui
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Oui
Nombre de tablettes intermédiaires	4
Type de tablette intermédiaire	Grille, acier, revêtu de plastique
Dimensions des tablettes intermédiaires	L 660 x P 530 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
Propriétés	Porte à fermeture automatique
Puissance	0,128 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 780 x P 770 x H 1 900 mm
Poids	95,2 kg

Réfrigérateur 670L

700813 PVC* 1 598,- € GTIN 4015613721804

Grâce à sa classe de climatisation, ce réfrigérateur robuste en acier inoxydable d'une contenance de 670 litres peut également être utilisé dans des pièces avec une température ambiante élevée. Les 4 roues directionnelles permettent un transport facile malgré la taille et le poids du réfrigérateur et donc un nettoyage facile de la zone occupée par le réfrigérateur.

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau à l'intérieur	Acier inoxydable Fond et paroi galvanisés
• Contenance	670 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,110 kg
• Plage de température	de -2 °C à 8 °C
• Réglage de la température	Électronique Par intervalles de 1 °C
• Consommation énergétique	460 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	B
• Classe de climat	5
• Température ambiante	10 °C à 40 °C
• Isolation	Foaming, 60 mm
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Pieds réglables en hauteur	Non
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	4
• Type de tablette intermédiaire	Grille, acier Rilsan blanc
• Dimensions des tablettes intermédiaires	1 x l 600 x P 630 mm 3 x l 530 x P 650 mm
• Propriétés	Éclairage LED 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Puissance	0,22 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 845 x P 730 x H 2 130 mm
• Poids	130 kg

▶ Contenance :
▶ 670 litres

▶ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Accessoires

Thermomètre A500

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Plage de température: de -30 °C à 50 °C
- Unités mesure de température: °C, °F
- Grand champ d'affichage: Ø 45 mm
- Dimensions: L 51 x P 13 x H 66 mm
- Poids: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286

292049 PVC* 5,50 €

Thermomètre A300

- Matériau: Acier inoxydable
- Plage de température: de -30 °C à 30 °C
- Unités mesure de température: °C, °F
- Grand champ d'affichage: Ø 45 mm
- Dimensions: L 62 x P 35 x H 71 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262

292048 PVC* 7,50 €

Thermomètre A250

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Plage de température: de -40 °C à 25 °C
- Unités mesure de température: °C, °F
- Grand champ d'affichage: L 98 x H 28 mm
- Dimensions: L 134 x P 20 x H 30 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279

292043 PVC* 7,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Armoire frigorifique 700L GN210

700804 PVC* 2 398,- € GTIN 4015613681214

Spacieux et intelligent - avec une contenance de 700 l au format 2/1 GN, ce réfrigérateur en inox élégant offre un maximum d'espace de réfrigération. Un signal sonore signale une interruption de la chaîne du froid si la porte du réfrigérateur est ouverte trop longtemps.

Matériau	CNS 18/10
Matériau à l'intérieur	CNS 18/10
Gastronorm	2/1 GN
Contenance	700 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,105 kg
GWP	3
Plage de température	de 2 °C à 8 °C
Réglage de la température	Par intervalles de 1 °C
Consommation énergétique	303 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	A (EU No.2015 / 1094)
Classe de climat	4
Température ambiante	10 °C à 32 °C
Isolation	Pentane, 85 mm
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Verrouillable	Oui
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Oui
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 2040 mm à 2090 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	4
Type de tablette intermédiaire	Grille, revêtue de plastique
Dimensions des tablettes intermédiaires	L 530 x P 650 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Propriétés	Éclairage LED, commutable séparément Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps Distance entre les glissières 75 mm
Puissance	0,215 kW | 220/240 V | 50 Hz
Dimensions	L 705 x P 895 x H 2 090 mm
Poids	146,4 kg

- Nombre de tablettes intermédiaires : 4
- Dimensions tablette intermédiaire : L 530 x P 650 mm
- Gastro Norm : 2/1 GN
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

- Verrouillable
- Affichage numérique

Accessoires

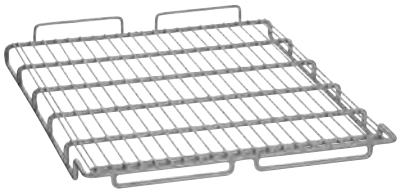
Grille encastrable 700LGN210-OM

- Matériau: Acier, Revêtue de plastique
- Possibilités d'utilisation: Glissière supérieure, Glissières intermédiaires
- Charge max.: 60 kg
- Dimensions: L 530 x P 655 x H 45 mm
- Poids: 2,71 kg
- GTIN: 4015613729749

700816 PVC* 39,- €

Grille encastrable 700LGN210-U

- Matériau: Acier, Revêtue de plastique
- Possibilités d'utilisation: Glissière inférieure
- Charge max.: 60 kg
- Dimensions: L 530 x P 645 x H 75 mm
- Poids: 3,12 kg
- GTIN: 4015613729756



700817 PVC* 43,- €

Réfrigérateur 2/1GN, 700L, AI

700515 PVC* 2 179,- € GTIN 4015613736242

Matériau	CNS 18/10
Matériau à l'intérieur	Acier inoxydable
Gastronorm	2/1 GN
Contenance	700 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,098 kg
GWP	3
Plage de température	de -2 °C à 8 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Consommation énergétique	548 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	C (EU No.2015 / 1094)
Classe de climat	4
Isolation	Polyuréthane, 60 mm
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Nombre de portes	1
Verrouillable	Oui
Butée de porte	À gauche
Butée de porte interchangeable	Oui
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 2040 mm à 2115 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Dimensions des tablettes intermédiaires	L 530 x P 650 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Puissance	0,368 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 655 x P 855 x H 2 050 mm
Poids	103,8 kg

Réfrigérateur 2/1GN, 1400L, AI

700516 PVC* 3 049,- € GTIN 4015613739281

Matériau	CNS 18/10
Matériau à l'intérieur	Acier inoxydable
Gastronorm	2/1 GN
Contenance	1400 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,103 kg
GWP	3
Plage de température	de -2 °C à 8 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Consommation énergétique	913 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	C (EU No.2015 / 1094)
Classe de climat	4
Isolation	Polyuréthane, 60 mm
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Nombre de portes	2
Verrouillable	Oui
Butée de porte	Gauche / droite
Butée de porte interchangeable	Non
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 2040 mm à 2115 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	6
Dimensions des tablettes intermédiaires	L 530 x P 650 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Puissance	0,575 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 1 320 x P 855 x H 2 050 mm
Poids	169,6 kg

Accessoires

Set de deux glissières

- Dimensions: L 565 x P 15 x H 25 mm
- Poids: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488 PVC* 15,- €

Grille 2/1GN

- Gastronorm: 2/1 GN
- Dimensions: L 650 x P 530 x H 21 mm
- Poids: 2,02 kg
- GTIN: 4015613587202

700487 PVC* 39,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Mini chambre froide 1240L

Matériau	Tôle d'acier Revêtement PVC
Matériau à l'intérieur	Aluminium Fond en acier inoxydable
Dimensions intérieures	L 820 x P 860 x H 1760 mm
Contenance	1240 litre(s)
Réfrigération	Compresseur
Réfrigérant	R452a / 0,370 kg
Plage de température	de 2 °C à 10 °C
Réglage de la température	Numérique
Classe de climat	4
Température ambiante	16 °C à 38 °C
Isolation	Polyuréthane, 60 mm
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Éclairage intérieur	Non
Verrouillable	Oui
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Oui
Propriétés	Serrure antipanique Préparé pour les glissières de support, les grilles, les dispositifs de suspension, les rampes d'accès
Non fourni	Glissières de support, grilles, dispositifs de suspension, rampes d'accès
Puissance	0,571 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 975 x P 1 040 x H 2 200 mm
Poids	160 kg

Mini chambre froide 1240L

État lors de la livraison	Monté
Dimensions	L 975 x P 1 040 x H 2 200 mm
Poids	160 kg
GTIN	4015613630359

700590 PVC* 3 369,- €

Mini chambre froide BS1240L, démontée

État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 975 x P 1 040 x H 2 200 mm
Poids	160 kg
GTIN	4015613664309

700599 PVC* 3 369,- €

Accessoires

Glissières de support

- Dotation du set: 4 glissières de support
- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs: 8
- Distance entre les tiroirs: 200 mm
- Dimensions: L 1 500 x P 40 x H 25 mm
- Poids: 5,92 kg
- GTIN: 4015613680019

700593 PVC* 125,- €

Rampe d'accès

- Matériau: Acier inoxydable
- Charge max.: 130 kg
- Dimensions: L 845 x P 125 x H 30 mm
- Poids: 1,55 kg
- GTIN: 4015613630410

700597 PVC* 165,- €

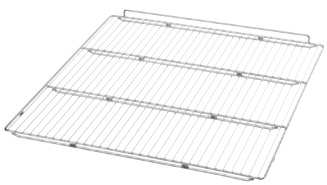
Dispositif d'accrochage

- Dotation du set: 2 glissières de support, 1 tube de suspension (réglable horizontalement en 5 positions)
- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Longueur des glissières de support: 850 mm
- Dimensions tube: Ø 30 mm | Longueur 830 mm
- Charge max.: 150 kg
- Distance par rapport au sol: 1700 mm
- Dimensions: L 830 x P 30 x H 30 mm
- Poids: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397

700595 PVC* 91,- €

Grille

- Matériau: Acier, Galvanisé
- Charge max.: 20 kg
- Dimensions: L 830 x P 870 x H 40 mm
- Poids: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380



700592 PVC* 91,- €

Congélateurs

Congélateur TKS38

700078 PVC* 212,- € GTIN 4015613636900

Compact, maniable, pratique – Cette petite boîte s'installe n'importe où. Que ce soit pour refroidir des verres ou pour congeler des spiritueux ou de petites quantités de nourriture surgelée.

• Matériau	Polyéthylène
• Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Dimensions surface de présentation	L 330 x P 177 mm
• Contenance	38 litre(s)
• Réfrigération	Compresseur
• Réfrigérant	R600a / 0,023 kg
• GWP	3
• Plage de température jusqu'à	-20 °C
• Consommation énergétique	163 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	A++
• Classe de climat	ST
• Température ambiante	16 °C à 38 °C
• Isolation	Cyclopentane 60 mm
• Évaporation de l'eau de condensation	Non
• Fonction de décongélation automatique	Non
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Compris	1 insert pour verres pour max. 18 verres (longueur de crochet : 135 mm)
• Propriétés	Insert pour verres : Hauteur max. des verres : En bas 130 mm / en haut 205 mm Compartiment supplémentaire, dimensions : L 330 x P 145 x H 145 mm
• Puissance	0,06 kW | 220 V | 50 Hz
• Dimensions	L 475 x P 450 x H 500 mm
• Poids	15,4 kg

▶ 1 insert pour verres pour max. 18 verres
▶ Longueur de crochet : 135 mm

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Congélateur TKS90

700342 PVC* 919,- € GTIN 4015613719696

Congélateur d'une contenance de 90 litres avec porte en verre et chauffage de vitre commutable séparément Idéal pour une présentation parfaite des produits surgelés comme la glace dans les kiosques, les cinémas, les stations-service, les bistrots ou les bars.

• Matériau	Acier Laqué Verre
• Matériau à l'intérieur	Plastique
• Contenance	90 litre(s)
• Réfrigération	Compresseur
• Réfrigérant	R290 / 0,050 kg
• Plage de température	de -13 °C à -22 °C
• Classe de climat	4
• Température ambiante	16 °C à 32 °C
• Isolation	Cyclopentane
• Évaporation de l'eau de condensation	Non
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Type de porte	Porte à battant, verre
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Nombre de tablettes intermédiaires	3
• Type de tablette intermédiaire	Grille, acier, revêtu de plastique
• Dimensions étagère intermédiaire	L 510 x P 335 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Propriétés	Chauffage de vitre commutable séparément Porte avec triple vitrage Éclairage LED
• Compris	2 clés
• Puissance	0,23 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 620 x P 585 x H 720 mm
• Poids	48,7 kg

Congélateur 196L

700341 PVC* 615,- € GTIN 4015613585826

• Matériau	Plastique
• Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Contenance	196 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• Réfrigérant	R600a / 0,058 kg
• GWP	3
• Plage de température jusqu'à	-18 °C
• Réglage de la température	6 niveaux
• Consommation énergétique	235 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	A+
• Classe de climat	ST
• Température ambiante	16 °C à 32 °C
• Isolation	Cyclopentane
• Fonction de décongélation automatique	Non
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Témoin lumineux
• Nombre de tiroirs	6
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Compris	1 bac à glaçons
• Puissance	0,165 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 620 x H 1 450 mm
• Poids	53 kg

Congélateur 2/1GN, 700L

700505 PVC* 2 719,- € GTIN 4015613736235

Matériau	CNS 18/10
Matériau à l'intérieur	Acier inoxydable
Gastronorm	2/1 GN
Contenance	700 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R290 / 0,102 kg
GWP	3
Plage de température	de -18 °C à -22 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Consommation énergétique	2179 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	D (EU Nr. 2015 / 1094)
Classe de climat	4
Isolation	Polyuréthane, 60 mm
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Verrouillable	Oui
Butée de porte	À gauche
Butée de porte interchangeable	Oui
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 2040 mm à 2115 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	3
Dimensions étagère intermédiaire	L 530 x P 650 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Puissance	0,69 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 655 x P 855 x H 2 050 mm
Poids	106,6 kg

Congélateur 2/1GN 1400L

700506 PVC* 3 659,- € GTIN 4015613739298

Matériau	CNS 18/10
Matériau à l'intérieur	Acier inoxydable
Gastronorm	2/1 GN
Contenance	1400 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R290 / 0,100 kg
GWP	3
Plage de température	de -18 °C à -22 °C
Réglage de la température	Thermostatique
Consommation énergétique	4855 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	E
Classe de climat	4
Isolation	Polyuréthane, 60 mm
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Verrouillable	Oui
Butée de porte	Gauche / droite
Butée de porte interchangeable	Non
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 2040 mm à 2110 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	6
Dimensions étagère intermédiaire	L 530 x P 650 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Puissance	1,012 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 1 320 x P 855 x H 2 050 mm
Poids	191 kg

Accessoires

Set de deux glissières

- Dimensions: L 565 x P 15 x H 25 mm
- Poids: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488 PVC* 15,- €

Grille 2/1GN

- Gastronorm: 2/1 GN
- Dimensions: L 650 x P 530 x H 21 mm
- Poids: 2,02 kg
- GTIN: 4015613587202

700487 PVC* 39,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Congélateur 700L GN210

700803 | PVC* 2 798,- € | GTIN 4015613681207

- Verrouillable
- Affichage numérique

Matériau	CNS 18/10
Matériau à l'intérieur	CNS 18/10
Gastronorm	2/1 GN
Contenance	700 litre(s)
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R290 / 0,125 kg
GWP	3
Plage de température	de -18 °C à -22 °C
Réglage de la température	Par incréments de 0,1 °C
Consommation énergétique	1223 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique	B (EU No.2015 / 1094)
Classe de climat	4
Température ambiante	10 °C à 32 °C
Isolation	Pentane, 85 mm
Évaporation de l'eau de condensation	Oui
Fonction de décongélation automatique	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Verrouillable	Oui
Butée de porte	À droite
Butée de porte interchangeable	Oui
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 2040 mm à 2090 mm
Nombre de tablettes intermédiaires	4
Type de tablette intermédiaire	Grille, revêtue de plastique
Dimensions étagère intermédiaire	L 530 x P 650 mm
Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
Propriétés	Éclairage LED, commutable séparément Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps Distance entre les glissières 75 mm
Puissance	0,35 kW | 220/240 V | 50 Hz
Dimensions	L 705 x P 895 x H 2 090 mm
Poids	151 kg

Grille encastrable 700LGN210-OM

- Matériau: Acier, Revêtue de plastique
- Possibilités d'utilisation: Glissière supérieure, Glissières intermédiaires
- Charge max.: 60 kg
- Dimensions: L 530 x P 655 x H 45 mm
- Poids: 2,71 kg
- GTIN: 4015613729749

700816 | PVC* 39,- €

Grille encastrable 700LGN210-U

- Matériau: Acier, Revêtue de plastique
- Possibilités d'utilisation: Glissière inférieure
- Charge max.: 60 kg
- Dimensions: L 530 x P 645 x H 75 mm
- Poids: 3,12 kg
- GTIN: 4015613729756

700817 | PVC* 43,- €

Surgélateur rapide AL5, 5x1/1GN

700605 | PVC* 4 129,- € | GTIN 4015613504780

Matériau	CNS 18/10
Nombre de tiroirs	5
Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
Type de tiroirs	Vertical
Réfrigération	Air ventilé
Réfrigérant	R404a / 1,5 kg
GWP	3922
Cycle de refroidissement rapide	70 °C à 3 °C (16 kg en 90 min.)
Puissance de congélation rapide	70 °C à -18 °C (12 kg en 240 min.)
Classe de climat	4
Consommation énergétique	Refroidissement rapide : 0,12 kWH/kg Congélation rapide : 0,35 kWh/kg
Compris	1 sonde de température à coeur
Puissance	1,2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 750 x P 700 x H 850 mm
Poids	98 kg

Congélateurs

Congélateur 252LW

• Matériau	Acier Laqué Plastique ABS
• Matériau à l'intérieur	Aluminium
• Réfrigération	Statique
• GWP	3
• Plage de température	de -25 °C à -15 °C
• Classe d'efficacité énergétique	A
• Classe de climat	4
• Température ambiante	à 30 °C
• Isolation	Cyclopentane C5, 80 mm
• Évaporation de l'eau de condensation	Non
• Fonction de décongélation automatique	Non
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Dimensions panier	L 230 x P 490 x H 210 mm
• Type de porte	Porte à guillotine
• Verrouillable	Non
• Pieds réglables en hauteur	Oui

Congélateur 252LW

• Dimensions intérieures	L 889 x P 530 x H 430-680 mm
• Contenance	252 litre(s)
• Réfrigérant	R600a / 0,073 kg
• Réglage de la température	Thermostatique
• Consommation énergétique	331 kWh / an
• Nombre de paniers	2
• Puissance	0,11 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 035 x P 765 x H 830 mm
• Poids	48,2 kg
• GTIN	4015613662527

700965 PVC* 709,- €

Congélateur 458LW

• Dimensions intérieures	L 1.392 x P 530 x H 430-680 mm
• Contenance	458 litre(s)
• Réfrigérant	R600a / 0,135 kg
• Réglage de la température	Thermostatique
• Consommation énergétique	441 kWh / an
• Nombre de paniers	3
• Puissance	0,15 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 535 x P 765 x H 830 mm
• Poids	71,8 kg
• GTIN	4015613662534

700966 PVC* 915,- €

Congélateur 368LW

• Dimensions intérieures	L 1.131 x P 530 x H 430-680 mm
• Contenance	368 litre(s)
• Réfrigérant	R600a / 0,120 kg
• Réglage de la température	7 niveaux Thermostatique
• Consommation énergétique	383 kWh / an
• Nombre de paniers	3
• Puissance	0,125 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 275 x P 765 x H 830 mm
• Poids	54,8 kg
• GTIN	4015613650036

700963 PVC* 765,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Appareil glaçons W150

100083 PVC* 269,- € GTIN 4015613730707

Machine compacte pour la préparation de glaçons transparents. Idéale pour les petits restaurants, par exemple au niveau du comptoir, mais aussi pour un usage privé.

• Modèle de glaçons	Forme cubique
	Transparent
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	Bac de réserve plein
	Remplir le réservoir
• Matériau	Plastique
• Couleur	Gris acier
• Production max.	15 kg / 24 h
• Production / cycle de travail	24 glaçons
• Nombre de tailles de glaçons	1
• Fabrication avec	Système d'évaporateur vertical
• Contenance du réservoir	1 kg
	2,3 litre(s)
• Rendement du réservoir d'eau	Jusqu'à 360 glaçons
• Réfrigération	Compresseur
• Réfrigérant	R600a / 0,035 kg
• Classe de climat	ST
• Écoulement de l'eau	Derrière
• Capteur de niveau de remplissage	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Compris	1 pelle à glaçons
• Puissance	0,24 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 290 x P 390 x H 355 mm
• Poids	10,4 kg

Appareil glaçons HK150

100082 PVC* 298,- € GTIN 4015613730714

Avec la machine à glaçons, il est possible de produire 3 différentes tailles de cônes creux en fonction des besoins. Grâce à son réservoir d'eau intégré et à sa construction compacte, cet appareil convient parfaitement à l'espace du comptoir.

• Matériau	Plastique
• Couleur	Gris acier
• Production max.	15 kg / 24 h
• Production / cycle de travail	12 glaçons
• Nombre de tailles de glaçons	3
• Taille des glaçons	S (Ø 1,5 cm | H 3,5 cm)
	M (Ø 2,2 cm | H 3,5 cm)
	L (Ø 2,5 cm | H 3,5 cm)
• Modèle de glaçons	Forme conique (cône creux)
• Fabrication avec	Système d'évaporateur vertical
• Contenance du réservoir	1,5 kg
	4,5 litre(s)
• Rendement du réservoir d'eau	Jusqu'à 150 glaçons
	En fonction de la taille des glaçons
• Réfrigération	Refroidi à l'air
• Réfrigérant	R290 / 0,033 kg
• Classe de climat	ST
• Écoulement de l'eau	À gauche
• Capteur de niveau de remplissage	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Prêt à l'emploi
	Bac de réserve plein
	Remplir le réservoir
	Taille des glaçons
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Bouton de sélection pour la taille de glaçons
• Compris	1 pelle à glaçons
• Puissance	0,32 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 375 x P 420 x H 415 mm
• Poids	13,9 kg

Appareil glaçons C25

- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tailles de glaçons: 1
- Taille des glaçons: Ø 26 mm, hauteur 40 mm, 16-18 g
- Modèle de glaçons: Forme conique (cône creux)
- Fabrication avec: Système à palettes
- Réfrigération: Refroidi à l'air
- Classe de climat: ST
- Raccord d'eau: 3/4"
- Écoulement de l'eau: Ø 25 mm
- Capteur de niveau de remplissage: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Remarque importante: Distance par rapport à tous les côtés 10 cm

Appareil glaçons C25

- Production max.: 25 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 20 glaçons
- Contenance du réservoir: 6 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,130 kg
- Puissance: 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 400 x P 560 x H 685 mm
- Poids: 28,2 kg
- GTIN: 4015613467634

104025 PVC* 759,- €

Appareil glaçons C40

- Production max.: 35 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 30 glaçons
- Contenance du réservoir: 13 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,200 kg
- Puissance: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 550 x P 630 x H 825 mm
- Poids: 41,8 kg
- GTIN: 4015613467641

104040 PVC* 1 019,- €

Appareil à glaçons Q 25

Grâce à l'absence de pompes et de buses, le système à palettes et l'évaporateur garantissent un fonctionnement silencieux et sans problème, même dans des conditions particulièrement difficiles.

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tailles de glaçons: 1
- Taille des glaçons: 30 x 26 x 40 mm, 17 g
- Modèle de glaçons: Forme conique (cône creux)
- Fabrication avec: Système à palettes
- Réfrigération: Refroidi à l'air
- Classe de climat: SN
- Raccord d'eau: 3/4"
- Écoulement de l'eau: Ø 20 mm
- Capteur de niveau de remplissage: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Prêt à être monté: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Remarque importante: Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm

Appareil à glaçons Q 25

- Production max.: 25 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 15 glaçons
- Contenance du réservoir: 10 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,180 kg
- Réglable en hauteur: de 690 mm à 715 mm
- Hauteur sans les pieds: 690 mm
- Puissance: 0,265 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 400 x P 550 x H 715 mm
- Poids: 32,4 kg
- GTIN: 4015613634777

104204 PVC* 1 559,- €

Appareil à glaçons Q 45

- Production max.: 45 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 35 glaçons
- Contenance du réservoir: 16 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,230 kg
- Réglable en hauteur: de 690 mm à 710 mm
- Hauteur sans les pieds: 693 mm
- Puissance: 0,37 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 500 x P 610 x H 710 mm
- Poids: 41,4 kg
- GTIN: 4015613634784

104206 PVC* 2 249,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Appareil à glaçons B 20 Plus

104323 | PVC* 1 298,- € | GTIN 4015613674193

- Modèle des glaçons : forme conique (cône plein)
- Taille des glaçons : 35 x 32 mm, 20 g

Matériau	Acier inoxydable Plastique Acier Galvanisé
Production max.	21 kg / 24 h
Production / cycle de travail	18 glaçons
Nombre de tailles de glaçons	Taille réglable en continu
Taille des glaçons	35 x 32 mm, 20 g
Modèle de glaçons	Forme conique (cône plein)
Fabrication avec	Système de pulvérisation
Contenance du réservoir	6,5 kg
Réfrigération	Refroidi à l'air
Réfrigérant	R134a / 0,180 kg
Classe de climat	T
Raccord d'eau	3/4"
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm
Capteur de niveau de remplissage	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Encastrable	Oui
Propriétés	Bouton de sélection pour la taille de glaçons Fonction de nettoyage Consommation d'eau / heure : 2,46 litres
Compris	1 pelle à glaçons
Remarque importante	Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm
Puissance	0,265 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 340 x P 480 x H 600 mm
Poids	27,6 kg

Appareil à glaçons B 40 Plus

- Production max.: 41 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 28 glaçons
- Contenance du réservoir: 15 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,210 kg
- Puissance: 0,59 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 500 x P 540 x H 700 mm
- Poids: 38,2 kg
- GTIN: 4015613697154

104338 | PVC* 1 839,- €

Appareil à glaçons B 50 Plus

- Production max.: 52 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 36 glaçons
- Contenance du réservoir: 22 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,350 kg
- Puissance: 0,68 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 500 x P 580 x H 800 mm
- Poids: 42,6 kg
- GTIN: 4015613697161

104348 | PVC* 2 029,- €

Appareil à glaçons B 70 Plus

- Production max.: 72 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 56 glaçons
- Contenance du réservoir: 42 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,390 kg
- Hauteur sans les pieds: 910 mm
- Puissance: 0,88 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 700 x P 580 x H 1 015 mm
- Poids: 55,4 kg
- GTIN: 4015613697178

104383 | PVC* 2 698,- €

Appareil à glaçons B 90 Plus

- Production max.: 89 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 56 glaçons
- Contenance du réservoir: 42 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,350 kg
- Hauteur sans les pieds: 910 mm
- Puissance: 0,98 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 700 x P 581 x H 995 mm
- Poids: 63 kg
- GTIN: 4015613697185

104393 | PVC* 2 859,- €

Appareils à glace pilée

Appareil à glace pilée F 80

104409 | PVC* 3 498,- € | GTIN 4015613616629

Matériau	CNS 18/10
Production max.	90 kg / 24 h
Fabrication avec	Système d'évaporateur vertical
Contenance du réservoir	20 kg
Réfrigération	Refroidi à l'air
Réfrigérant	R134a / 0,300 kg
Classe de climat	SN
Raccord d'eau	3/4"
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm
Capteur de niveau de remplissage	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Prêt à être monté	Oui
Compris	1 pelle à glaçons
Remarque importante	Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm
Puissance	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 570 x P 600 x H 680 mm
Poids	52 kg

Appareil à glace pilée F 125

104436 | PVC* 4 159,- € | GTIN 4015613634814

Matériau	CNS 18/10
Production max.	120 kg / 24 h
Fabrication avec	Cylindre vertical en acier inoxydable avec système hélicoïdal
Contenance du réservoir	27 kg
Réfrigération	Refroidi à l'air
Réfrigérant	R134a / 0,400 kg
Classe de climat	SN
Raccord d'eau	3/4"
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm
Capteur de niveau de remplissage	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Pieds réglables en hauteur	Oui
Réglable en hauteur	de 1000 mm à 1010 mm
Prêt à être monté	Oui
Compris	1 pelle à glaçons
Remarque importante	Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm
Puissance	0,49 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 680 x P 510 x H 1 000 mm
Poids	60,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Sorbetière 1,4L

135002 PVC* 295,- € GTIN 4015613536910

• Conçu pour	Yaourts glacés
	Desserts semi-congelés
	Sorbets
	Glaces
• Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
• Contenance	1,4 litre(s)
• Production de glace	Env. 30 à 60 minutes
• Réfrigération	Compresseur
• Réfrigérant	R134a / 0,070 kg
• Plage de congélation jusqu'à	Env. -35 °C
• Affichage numérique	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Compris	1 doseur de glace
	1 gobelet mesureur
• Propriétés du récipient à glace	Amovible
	Matériau : aluminium
• Puissance	0,15 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 290 x P 390 x H 315 mm
• Poids	10,1 kg

Bac à glace 1,4L

- Matériau: Aluminium
- Contenance: 1,4 litre(s)
- Dimensions: L 130 x P 130 x H 167 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613658353

135014 PVC* 18,- €

Vitrine à glaces 4x6,5L-R

700228 PVC* 1 098,- € GTIN 4015613724591

Pour vos spécialités de glaces individuelles – Avec ses 4 récipients amovibles de 6,5 litres, cette vitrine à glaces est la solution compacte et peu encombrante pour la préparation de desserts dans les cuisines de restaurants.

• Matériau	Acier inoxydable
• Contenance	67 litre(s)
	26 litre(s)
• Profondeur du récipient	114 mm
• Type de vitrage	Double vitrage
• Verre trempé	Oui
• Vitre frontale	Arrondi
• Réfrigérant	R290 / 0,056 kg
• Plage de température	de -18 °C à -25 °C
• Réglage de la température	Thermostatique
	Électronique
• Classe de climat	4
• Fonction de décongélation automatique	Non
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Type de porte	Porte à guillotine
• Position de la porte	Arrière
• Butée de porte	En haut
• Compris	4 récipient, l 360 x p 165 x H 100 mm, acier inoxydable
	3 barreaux : longueur 365 mm, largeur 20 mm
• Remarque importante	Conçu pour le service en cuisine
• Puissance	0,168 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 805 x P 665 x H 350 mm
• Poids	33,4 kg

TECHNIQUE DE LAVAGE

Les lave-vaisselle doivent être conçus pour résister au quotidien d'un restaurant et doivent donc être puissants, efficaces et résistants.

Dans les pages suivantes, vous trouverez des offres parfaitement nettes avec un excellent rapport qualité/prix.

L-V Deltamat TF350

Matériau	CNS 18/10
Dimensions du panier	350 x 350 mm
Hauteur max. des verres	270 mm
Puissance / heure max.	30 paniers
Durée de fonctionnement	120 secondes
Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
Contacteur de porte	Oui
À double paroi	Oui
Porte à double paroi	Oui
Thermostat de sécurité	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Encastrable	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
rrivée d'eau	F 3/4" M
Écoulement de l'eau	Ø 24 mm
Pression de l'eau	2 - 4 bars
Consommation d'eau à 2 bars	1,4 litre
Contenance du réservoir	12 litre(s)
Chauffage du réservoir	1,85 kW
Chauffage du chauffe-eau	2,4 kW
Compris	1 égouttoir à couverts 2 paniers à verres 1 insert pour soucoupes
Puissance	2,59 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 415 x P 465 x H 670 mm

	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF350	Non	Non	30 kg	110520	1 789,- €	4015613447513
Deltamat TF350LP	Oui	Non	32,5 kg	110521	1 979,- €	4015613447520
Deltamat TF350W	Non	Oui	35 kg	110522	1 989,- €	4015613447537

Accessoires

Casier verres, 350x350x110

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 350 x 350 mm
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 350 x P 350 x H 110 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007

110312 PVC* 49,- €

Casier verres 350x350x170

- Matériau: Acier, Revêtu
- Taille du panier: 350 x 350 mm
- Empliable: Non
- Dimensions: L 350 x P 350 x H 170 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564

110311 PVC* 63,- €

Support soustasses panier L-V

- Matériau: Acier, Revêtu
- Nombre de compartiments: 12
- Dimensions: L 300 x P 100 x H 90 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014

110317 PVC* 18,- €

Gobelet couverts L-V

- Matériau: Plastique
- Dimensions: L 107 x P 107 x H 119 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021

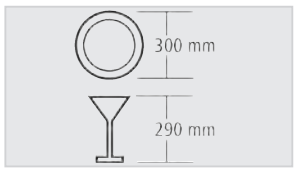
110318 PVC* 9,- €

Set de pompe à lessive LPS20

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique , 1 relais
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 240 x P 280 x H 165 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721293

109564 PVC* 279,- €

L-V Deltamat TF401



• Matériau	CNS 18/10
• Dimensions du panier	400 x 400 mm
• Hauteur max. des assiettes	300 mm
• Hauteur max. des verres	290 mm
• Puissance / heure max.	30 paniers
• Durée de fonctionnement	120 secondes
• Pompe doseuse pour le détergent	Non
• Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Contacteur de porte	Oui
• À double paroi	Non
• Porte à double paroi	Oui
• Thermostat de sécurité	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
• Encastrable	Oui
• rrivée d'eau	F 3/4" M
• Écoulement de l'eau	Ø 24 mm
• Pression de l'eau	2 - 4 bars
• Consommation d'eau à 2 bars	1,8 litre
• Contenance du réservoir	14,5 litre(s)
• Chauffage du réservoir	1,85 kW
• Chauffage du chauffe-eau	2,8 kW
• Compris	1 égouttoir à couverts
	1 panier à verres
	1 panier à verres, en 4 parties
	1 insert pour soucoupes
• Puissance	3,2 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 450 x P 555 x H 700 mm

	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Pompe à eau savonneuse	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF401	Non	Non	Non	38 kg	110605	1 969,- €	4015613468525
Deltamat TF401W	Non	Oui	Non	42 kg	110606	2 179,- €	4015613468532
Deltamat TF401LPW	Oui	Oui	Non	45 kg	110607	2 249,- €	4015613468549
Deltamat TF 401 K	Non	Non	Oui	38,8 kg	110608	1 998,- €	4015613671369

Accessoires

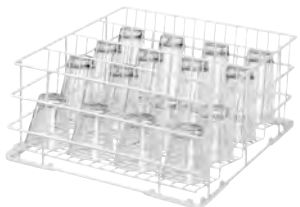
Panier L-V, verres, 400x400x135mm

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Hauteur intérieure: 107 mm
- Modèle: Plat
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 400 x P 400 x H 135 mm
- Poids: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303

109325 PVC* 47,- €

Panier L-V, verres, 400x400x185mm

- Matériau: Acier, Revêtu
- Taille du panier: 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments: 4
- Hauteur intérieure: 150 mm
- Modèle: Incliné
- Empliable: Non
- Dimensions: L 400 x P 400 x H 185 mm
- Poids: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327 PVC* 68,- €

Casier assiette 400x400x120

- Matériau: Acier, Revêtu
- Taille du panier: 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments: 16
- Hauteur intérieure: 52 mm
- Modèle: Supports pour assiettes
- Empliable: Non
- Dimensions: L 400 x P 400 x H 120 mm
- Poids: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310

109326 PVC* 43,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Kit de casier de lavage 4000

- Dotation du set de paniers de lave-vaisselle: 2 paniers universels, 4 inserts pour verres, 1 insert pour assiettes, 1 égouttoir à couverts
- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Hauteur intérieure: 150 mm
- Modèle: Plat
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 400 x P 400 x H 143 mm
- Poids: 5,79 kg
- GTIN: 4015613653242

15202 PVC* 112,- €

Gobelet couverts L-V

- Matériau: Plastique
- Diamètre: 107 mm
- Dimensions: L 107 x P 107 x H 119 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021

110318 PVC* 9,- €

Set de pompe à lessive LPS20

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique , 1 relais
- Conçu pour: Lave-vaisselle Deltamat TF401, TF401 K
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 240 x P 280 x H 165 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721293

109564 PVC* 279,- €

Set de pompe à lessive LPS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique , Matériel d'installation
- Conçu pour: Lave-vaisselle Deltamat TF401W
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 0,96 kg
- GTIN: 4015613721286

109563 PVC* 279,- €

Laves-verres Deltamat	Dimensions du panier	Hauteur max. des verres	Puissance / heure max.	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Pompe doseuse pour le détergent	Pompe doseuse pour le rinçage	À double paroi	Nettoyage automatique
TF350	350 x 350 mm	270 mm	30 paniers	–	–	–	✓	✓	–
TF350LP	350 x 350 mm	270 mm	30 paniers	✓	–	–	✓	✓	–
TF350W	350 x 350 mm	270 mm	30 paniers	–	✓	–	✓	✓	–
TF401	400 x 400 mm	290 mm	30 paniers	–	–	–	✓	–	–
TF401W	400 x 400 mm	290 mm	30 paniers	–	✓	–	✓	–	–
TF401LPW	400 x 400 mm	290 mm	30 paniers	✓	✓	–	✓	–	–
TF401 K	400 x 400 mm	290 mm	30 paniers	–	–	–	✓	–	–

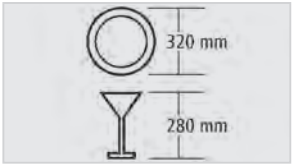
Laves-vaisselle

Lave-vaisselle E500 LPR

110510 | PVC* 1 989,- € | GTIN 4015613655291

Lave-vaisselle avec une bonne puissance de lavage et de rinçage pour une utilisation facile – Idéal pour les cafétérias, les bars ou les cafés.

Matériau	Acier inoxydable
Dimensions du panier	500 x 500 mm
Hauteur max. des assiettes	320 mm
Hauteur max. des verres	280 mm
Puissance / heure max.	30 paniers
Durée de fonctionnement	120 secondes
Nombre de programmes de lavage	1
Pompe à eau savonneuse	Oui
Adoucisseur d'eau	Non
Pompe doseuse pour le détergent	Oui
Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
Contacteur de porte	Oui
À double paroi	Non
Porte à double paroi	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Encastrable	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Chauffe
rrivée d'eau	G 3/4''
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm
Pression de l'eau	2 - 3,5 bars
Consommation d'eau à 2 bars	2,7 litres
Contenance du réservoir	25 litre(s)
Chauffage du réservoir	2,8 kW
Chauffage du chauffe-eau	2,8 kW
Propriétés	Température de l'arrivée d'eau : Max. 60 °C Pompe à eau savonneuse avec tapis insonorisant Clapet anti-retour
Remarque importante	Raccord d'eau chaude conseillé jusqu'à 55 °C
Compris	1 panier à assiettes 1 panier universel 1 égouttoir à couverts
Puissance	3,4 kW | 220-230 V | 50 Hz
Dimensions	L 600 x P 640 x H 820 mm
Poids	53,6 kg



*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Lave-vaisselle E500D LPR

110512 PVC* 2 579,- € GTIN 4015613711454

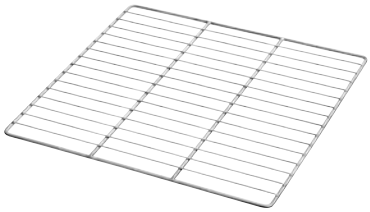
Assiettes, verres, casseroles ou poêles – Le lave-vaisselle fait étinceler votre vaisselle. Le thermostop électronique assure une température de rinçage final parfaite.

Matériau	Acier inoxydable
Dimensions du panier	500 x 500 mm
Hauteur max. des assiettes	320 mm
Hauteur max. des verres	280 mm
Puissance / heure max.	60 paniers
Durée de fonctionnement	60 / 90 / 180 secondes
Nombre de programmes de lavage	3
Pompe à eau savonneuse	Oui
Adoucisseur d'eau	Non
Pompe doseuse pour le détergent	Oui
Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
Protection contre le fonctionnement à sec	Non
Contacteur de porte	Oui
À double paroi	Non
Porte à double paroi	Oui
Thermostat de sécurité	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Encastrable	Non
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Chauffe
rrivée d'eau	G 3/4''
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm
Pression de l'eau	2 - 4 bars
Consommation d'eau à 2 bars	2,7 litres
Contenance du réservoir	25 litre(s)
Chauffage du réservoir	2,8 kW
Chauffage du chauffe-eau	2,8 kW
Propriétés	Arrêt thermique électronique Surpresseur Affichage de la température de la chaudière et du réservoir Température de l'arrivée d'eau : Max. 60 °C Système anti-retour
Compris	1 panier à verres 1 égouttoir à couverts 1 tuyau d'arrivée d'eau
Puissance	3,4 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 600 x P 640 x H 820 mm
Poids	53,6 kg

Accessoires

Grille d'évier

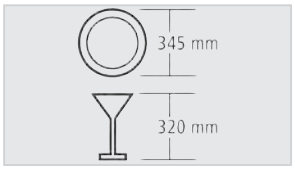
- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Conçu pour: Le nettoyage de récipients particulièrement grands (casseroles, bols)
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 5 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



101094 PVC* 49,- €

L-V Deltamat TF50

- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions du panier: 500 x 500 mm
- Hauteur max. des assiettes: 345 mm
- Hauteur max. des verres: 320 mm
- Puissance / heure max.: 30 paniers
- Durée de fonctionnement: 120 secondes
- Nombre de programmes de lavage: 1
- Adoucisseur d'eau: Non
- Pompe doseuse pour le rinçage: Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec: Oui
- Contacteur de porte: Oui
- À double paroi: Non
- Porte à double paroi: Oui
- Thermostat de sécurité: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Encastrable: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Chauffe
  Marche/arrêt
- rrivée d'eau: F 3/4" MI
- Écoulement de l'eau: Ø 24 mm
- Pression de l'eau: 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars: 2,3 litres
- Contenance du réservoir: 29 litre(s)
- Chauffage du réservoir: 2,7 kW
- Chauffage du chauffe-eau: 2,8 kW
- Remarque importante: Raccord d'eau chaude conseillé jusqu'à 55 °C
- Compris: 1 panier à verres
  1 panier à assiettes
  1 égouttoir à couverts
- Puissance: 3,45 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 590 x P 600 x H 850 mm



	Pompe à eau savonneuse	Pompe doseuse pour le détergent	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF50	Non	Non	56,5 kg	110415	2 598,- €	4015613448114
Deltamat TF50L	Oui	Non	58 kg	110418	2 689,- €	4015613448121
Deltamat TF 50 LR	Oui	Oui	59 kg	110419	2 819,- €	4015613588421

Accessoires

Set de pompe à lessive LPS20

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique , 1 relais
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 240 x P 280 x H 165 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721293

109564 PVC* 279,- €

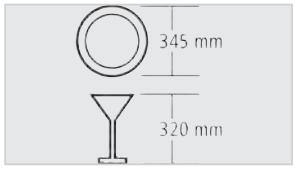
Set de surpresseur DSS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A), 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF), 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279

109562 PVC* 339,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Lave-vaisselle TF517



Grâce au bras de rinçage avec un nouvel agencement des buses, le lave-vaisselle puissant permet d'obtenir des résultats de lavage parfaits. La combinaison avec la grille pour lave-vaisselle 500 permet d'utiliser la machine pour laver des casseroles,et de bols.

Matériau	CNS 18/10
Dimensions du panier	500 x 500 mm
Hauteur max. des assiettes	345 mm
Hauteur max. des verres	320 mm
Puissance / heure max.	60 paniers
Durée de fonctionnement	60 / 90 / 120 / 180 secondes
Nombre de programmes de lavage	4
Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
Contacteur de porte	Oui
À double paroi	Non
Porte à double paroi	Oui
Thermostat de sécurité	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Encastrable	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Chauffe
rrivée d'eau	G 3/4''
Écoulement de l'eau	Ø 50 mm
Pression de l'eau	2 - 4 bars
Consommation d'eau à 2 bars	2,3 litres
Contenance du réservoir	29 litre(s)
Chauffage du réservoir	2,7 kW
Chauffage du chauffe-eau	4,5 kW
Propriétés	Température de l'arrivée d'eau : Max. 60 °C Bras de rinçage qui permet un nettoyage facile Possibilité de laver des casseroles ou des bols avec la grille de lavage 500
Compris	1 panier à verres 1 panier à assiettes 1 égouttoir à couverts Bagues d'étanchéité de rechange pour tuyau d'alimentation
Puissance	5,06 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 595 x P 630 x H 845 mm

	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Pompe doseuse pour le détergent	Compris	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TF517	Non	Non	Non	-	59 kg	110557	3 129,- €	4015613697291
TF517 LP	Oui	Non	Non	-	59,2 kg	110567	3 179,- €	4015613697307
TF517 LPWR	Oui	Oui	Oui	1 entonnoir pour le remplissage du sel	63 kg	110597	3 375,- €	4015613693095

Accessoires

Set de pompe à lessive LPS40

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 3 tuyaux flexibles, plastique, Matériel d'installation
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 265 x P 265 x H 235 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721316

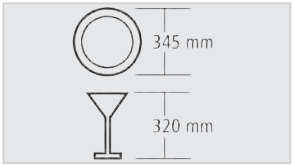
109566 PVC* 279,- €

Set de surpresseur DSS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A), 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF), 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279

109562 PVC* 339,- €

Lave-vaisselle Deltamat TF 526 R



- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions du panier: 500 x 500 mm
- Hauteur max. des assiettes: 340 mm
- Hauteur max. des verres: 325 mm
- Puissance / heure max.: 60 paniers
- Durée de fonctionnement: 60 / 90 / 120 / 180 secondes
- Nombre de programmes de lavage: 5
- Pompe doseuse pour le détergent: Oui
- Pompe doseuse pour le rinçage: Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec: Oui
- Contacteur de porte: Oui
- À double paroi: Oui
- Porte à double paroi: Oui
- Thermostat de sécurité: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Encastrable: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- rrivée d'eau: F 3/4" M
- Écoulement de l'eau: Ø 50 mm
- Pression de l'eau: 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars: 2,3 litres
- Contenance du réservoir: 16,5 litre(s)
- Chauffage du réservoir: 2,7 kW
- Chauffage du chauffe-eau: 4,5 kW
- Compris: 1 panier à verres, 1 panier à assiettes, 1 égouttoir à couverts
- Puissance: 5,15 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil: 3 NAC
- Dimensions: L 595 x P 630 x H 845 mm

	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF 526 R	Non	Non	66 kg	111655	3 179,- €	4015613675251
Deltamat TF 526 LPR	Oui	Non	66,3 kg	111660	3 375,- €	4015613675268
Deltamat TF 526 LPWR	Oui	Oui	66,6 kg	111670	3 449,- €	4015613671376

Accessoires

Set de pompe à lessive LPS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique , Matériel d'installation
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 0,96 kg
- GTIN: 4015613721286

109563 PVC* 279,- €

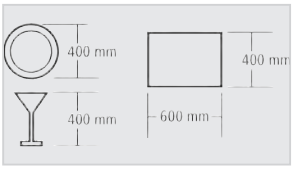
Set de surpresseur DSS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A), 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF), 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279

109562 PVC* 339,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

L-V Deltamat TF641



Convient aux plaques de cuisson, aux plateaux, aux plats, aux bacs à viande, etc. de max. 600 x 400 mm.

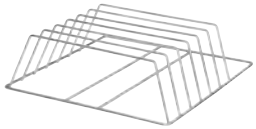
Matériau	CNS 18/10
Hauteur max. des plateaux	600 x 400 mm
Hauteur max. des assiettes	400 mm
Hauteur max. des verres	400 mm
Dimensions du panier	500 x 500 mm
Puissance / heure max.	60 paniers
Durée de fonctionnement	90 / 120 / 180 / 300 secondes
Nombre de programmes de lavage	5
Adoucisseur d'eau	Non
Pompe doseuse pour le détergent	Oui
Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
Contacteur de porte	Oui
À double paroi	Oui
Porte à double paroi	Oui
Thermostat de sécurité	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Encastrable	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
rrivée d'eau	F 3/4" MI
Écoulement de l'eau	Ø 24 mm
Pression de l'eau	2 - 4 bars
Consommation d'eau à 2 bars	2,3 litres
Contenance du réservoir	16,5 litre(s)
Chauffage du réservoir	2,7 kW
Chauffage du chauffe-eau	6 kW
Compris	1 panier à verres 1 panier à assiettes 1 égouttoir à couverts
Puissance	6,65 kW | 400 V | 50/60 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 600 x P 680 x H 860 mm

	Pompe à eau savonneuse	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF641	Non	67,5 kg	109632	3 449,- €	4015613544397
Deltamat TF641LP	Oui	69 kg	109633	3 559,- €	4015613544403

Accessoires

Casier à plateaux 600x400

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de compartiments: 6
- Hauteur max. des plateaux: 600 x 400 mm
- Hauteur intérieure: 150 mm
- Modèle: Supports pour tablettes
- Convient à: Tablettes
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 160 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329 PVC* 189,- €

Set de pompe à lessive LPS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique , Matériel d'installation
- Tension: 220-240 V
- Puissance: 0,25 kW
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 0,96 kg
- GTIN: 4015613721286

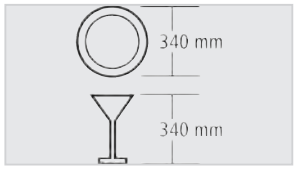
109563 PVC* 279,- €

Set de surpresseur DSS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A), 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF), 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279

109562 PVC* 339,- €

L-V Deltamat TF7500ecoLP



• Matériau	CNS 18/10
• Dimensions du panier	500 x 500 mm
• Hauteur max. des assiettes	340 mm
• Hauteur max. des verres	340 mm
• Puissance / heure max.	60 paniers
• Durée de fonctionnement	60 - 360 secondes
• Nombre de programmes de lavage	7
• Pompe à eau savonneuse	Oui
• Pompe doseuse pour le détergent	Oui
• Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Contacteur de porte	Oui
• À double paroi	Oui
• Porte à double paroi	Oui
• Thermostat de sécurité	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Encastrable	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Oui
• rrivée d'eau	F 3/4" M
• Écoulement de l'eau	Ø 24 mm
• Pression de l'eau	2 - 4 bars
• Consommation d'eau à 2 bars	2,5 - 7 litres
• Contenance du réservoir	10 litre(s)
• Chauffage du réservoir	1,1 kW
• Chauffage du chauffe-eau	6 kW
• Propriétés	Porte à ressorts
	Bouton de commande START multicolore
	Menu de commande multilingue
	Système d'autodiagnostic
• Compris	1 panier à verres
	1 panier à assiettes
	1 égouttoir à couverts
• Puissance	6,65 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 600 x P 610 x H 850 mm

	Adoucisseur d'eau	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF7500ecoLP	Non	73 kg	110660	4 129,- €	4015613527635
Deltamat TF7500ecoLPW	Oui	75 kg	110661	4 359,- €	4015613527642

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Set de pompe à lessive LPS30

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Conçu pour: Lave-vaisselle (en fonction de l'appareil)
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 225 x P 225 x H 145 mm
- Poids: 0,78 kg
- GTIN: 4015613721309

109565 PVC* 279,- €

Set de surpresseur DSS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A), 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF), 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Conçu pour: Lave-vaisselle Deltamat TF641, TF641LP, Lave-vaisselle Deltamat TF50, TF50L, TF50LR, Lave-vaisselle Deltamat TF517, TF517LP, Lave-vaisselle Deltamat TF526R, TF526LPR, TF526LPWR
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279

109562 PVC* 339,- €

Doseur de détergeant de lavage TG280

- Matériau: Plastique
- Couleur: Bleu
- Dosage de détergent: Commandé par rythmeur
- Flux: de 0,28 L / h à 2,8 L / h
- Modèle: Appareil encastrable
- Compris: 1 set de raccordement, Set encastrable
- Puissance: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 69 x P 103 x H 62 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518 PVC* 235,- €

Doseur de détergeant de lavage LWG300

- Matériau: Plastique
- Couleur: Bleu
- Dosage de détergent: Commandé par conductance
- Mesure de la conductibilité avec: Sonde à 1 pôle
- Flux: de 0,01 L / h à 3 L / h
- Modèle: Appareil encastrable
- Compris: 1 set de raccordement, Set encastrable
- Puissance: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 69 x P 103 x H 62 mm
- Poids: 0,75 kg
- GTIN: 4015613488295

109548 PVC* 305,- €

Doseur de détergeant de lavage LWG600

- Matériau: Plastique
- Couleur: Gris
- Dosage de détergent: Commandé par conductance
- Mesure de la conductibilité avec: Sonde à 2 pôles
- Flux: de 0,1 L / h à 6 L / h
- Modèle: Montage mural
- Compris: 1 set de raccordement
- Puissance: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 95 x P 100 x H 125 mm
- Poids: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547 PVC* 439,- €

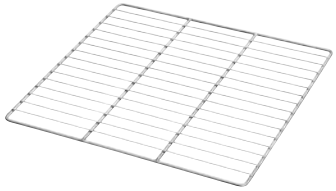
Installation en usine de pompe de doseur

- GTIN: 4015613265582

099996 PVC* 60,- €

Grille d'évier

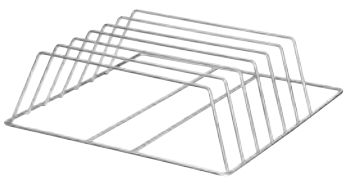
- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Conçu pour: Le nettoyage de récipients particulièrement grands (casseroles, bols)
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 5 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



101094 PVC* 49,- €

Casier à plateaux 600x400

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de compartiments: 6
- Hauteur max. des plateaux: 600 x 400 mm
- Hauteur intérieure: 150 mm
- Modèle: Supports pour tablettes
- Convient à: Tablettes
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 160 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329 PVC* 189,- €

Support pour lave-vaisselle

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Couleur: Argenté
- Fond: Oui
- Hauteur intérieure: 360 mm
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 440 mm à 490 mm
- Propriétés: Tablette pour paniers de rinçage max. 500 x 500 mm
- Dimensions: L 605 x P 570 x H 450 mm
- Poids: 6 kg
- GTIN: 4015613602462

109688 PVC* 229,- €

Accessoires

Détergent pour lave-vaisselle P5kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques
- Unité de commande: 1 Seau
- Contenance: 5 kg
- Modèle: En poudre
- pH : 12
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Dosage : manuel, conformément aux indications du fabricant de la machine, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 2 - 4 g par litre d'eau
- Propriétés: Convient à toutes les duretés de l'eau, Pour un nettoyage en douceur de la vaisselle, des couverts ainsi que des verres de tout type, Excellents résultats sur les résidus tenaces de thé et de café, Excellente compatibilité avec les matériaux des machines et de la vaisselle, Convient à l'aluminium
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 236 x P 248 x H 210 mm
- Poids: 5 kg
- GTIN: 4015613731872

173074 PVC* 45,- €

Détergent pour lave-vaisselle F12kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 12 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 1 - 3 g par litre d'eau
- Propriétés: Compatibilité restreinte avec l'aluminium, Bonne compatibilité avec de nombreux matériaux, Sans chlore, Convient à toutes les duretés de l'eau, Des verres brillants et sans traces, Avec protection spéciale contre la corrosion du verre, Brillance parfaite sans traces ni taches sur les verres, les couverts et la vaisselle
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613731834

173070 PVC* 98,- €

Détergent pour lave-vaisselle F12kgXTRA

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 12 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 1,5 - 3,5 g par litre d'eau
- Propriétés: Convient à toutes les duretés de l'eau, Efficace en faible quantité, Nettoyage parfait et sans traces, Élimine les saletés les plus tenaces, Excellents impécables également sur les résidus de café, de thé et d'amidon même lorsque la vaisselle attend longtemps d'être lavée, Doux pour les matériaux grâce à la formule éprouvée de protection du métal
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613731841

173071 PVC* 105,- €

Produit de rinçage F10kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques, Fours mixtes
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 10 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 2,1
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Pour les fours mixtes, le produit peut être versé dans le réservoir pour produit de rinçage conformément aux indications du fabricant, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 0,2 - 0,4 g par litre d'eau de rinçage, Le dosage s'effectue automatiquement après le branchement conforme de la machine
- Propriétés: Convient à l'aluminium, Convient à toutes les duretés de l'eau (pH acide), Une vaisselle brillante et sans traces, Excellente compatibilité avec de nombreux matériaux, spécialement avec les décors et les verres, Séchage parfait sans traces ni résidus , Absolument neutre en goût
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en AutricheDimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 10 kg
- GTIN: 4015613731865

173072 PVC* 102,- €

Chariot à paniers de vaisse. TGS100

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions surface de transport: L 513 x P 583 mm
- Charge max. totale: 120 kg
- Pliage: Sur tout le tour
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction
- Diamètre des roulettes: 100 mm
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Dimensions: L 515 x P 640 x H 925 mm
- Poids: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712

300143 PVC* 142,- €

Chariot à casiers de lavage ASP700

- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs: 7
- Format des tiroirs: 505 x 545 mm
- Distance entre les tiroirs: 200 mm
- Conçu pour: Casiers de lavage 500 x 500 mm
- Remplissable des deux côtés: Oui
- Charge max. par tiroir: 20 kg
- Charge max. totale: 100 kg
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 100 mm
- Tampon de butée: 4 pièces, plastique
- Propriétés: Cadre en tube carré 25 x 25 mm, Un système d'arrêt devant et derrière au niveau de chaque glissière
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Dimensions: L 565 x P 555 x H 1 750 mm
- Poids: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178

300147 PVC* 169,- €

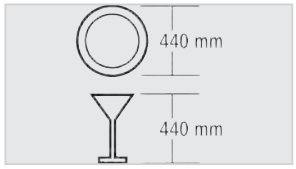
*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Laves-vaisselle	Dimensions du panier	Puissance / heure max.	Hauteur max. des verres	Hauteur max. des assiettes	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Pompe doseuse pour le détergent	Pompe doseuse pour le rinçage	À double paroi	Nettoyage automatique
E500 LPR	500 x 500 mm	30 paniers	280 mm	320 mm	✓	–	✓	✓	–	–
E500D LPR	500 x 500 mm	60 paniers	280 mm	320 mm	✓	–	✓	✓	–	–
TF50	500 x 500 mm	30 paniers	320 mm	345 mm	–	–	–	✓	–	–
TF50 L	500 x 500 mm	30 paniers	320 mm	345 mm	✓	–	–	✓	–	–
TF50 LR	500 x 500 mm	30 paniers	320 mm	345 mm	✓	–	✓	✓	–	–
TF517	500 x 500 mm	60 paniers	320 mm	345 mm	–	–	–	✓	–	–
TF517 LP	500 x 500 mm	60 paniers	320 mm	345 mm	✓	–	–	✓	–	–
TF517 LPWR	500 x 500 mm	60 paniers	320 mm	345 mm	✓	✓	✓	✓	–	–
TF526 R	500 x 500 mm	60 paniers	325 mm	340 mm	–	–	✓	✓	✓	✓
TF526 LPR	500 x 500 mm	60 paniers	325 mm	340 mm	✓	–	✓	✓	✓	✓
TF526 LPWR	500 x 500 mm	60 paniers	325 mm	340 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TF641	500 x 500 mm	60 paniers	400 mm	400 mm	–	–	✓	✓	✓	✓
TF641LP	500 x 500 mm	60 paniers	400 mm	400 mm	✓	–	✓	✓	✓	✓
TF7500ecoLP	500 x 500 mm	60 paniers	340 mm	340 mm	✓	–	✓	✓	✓	✓
TF7500ecoLPW	500 x 500 mm	60 paniers	340 mm	340 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Lave-vaisselle à capot DS 903

Plus hygiénique et plus économique - le lave-vaisselle à capot optimisé se distingue par son système d'évacuation innovant, un système de chauffe-eau économique, une pompe DuoFlo efficace et un système de levage facile à utiliser.

• Matériau	CNS 18/10
• Dimensions du panier	500 x 500 mm
• Hauteur max. des assiettes	440 mm
• Hauteur max. des verres	440 mm
• Puissance / heure max.	60 paniers
• Durée de fonctionnement	60 / 120 / 180 secondes
• Nombre de programmes de lavage	4
• Pompe à eau savonneuse	Non
• Adoucisseur d'eau	Non
• Pompe doseuse pour le détergent	Non
• Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Contacteur de porte	Oui
• À double paroi	Non
• Thermostat de sécurité	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Chauffe Pompage Programmes I / II / III / fonctionnement continu Automatique
• rrivée d'eau	G 3/4''
• Écoulement de l'eau	Ø 28 mm
• Pression de l'eau	2 - 4 bars
• Consommation d'eau à 2 bars	2,4 litres
• Contenance du réservoir	22 litre(s)
• Chauffage du réservoir	2,5 kW
• Hauteur avec le capot ouvert	2055 - 2120 mm
• Réglable en hauteur	de 1535 mm à 1600 mm
• Propriétés	Température de l'arrivée d'eau : 50 °C à 60 °C
• Compris	1 panier universel 2 paniers à assiettes 1 égouttoir à couverts Bagues d'étanchéité de rechange pour tuyau d'alimentation
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 725 x P 955 x H 1 535 mm



- ▶ Rendement / heure max. : 60 paniers
- ▶ Durée de cycle : 60 / 120 / 180 secondes

- ▶ Liftsystem ELS
- ▶ Système de levage breveté
- ▶ Peu de force nécessaire et sécurité amélioriée

- ▶ Pompe DuoFlo (faible perte lors du pompage)
- ▶ Energy-Saving-System (activité du chauffe-eau uniquement lorsque c'est nécessaire)
- ▶ Système d'écoulement EDS
- ▶ Réservoir plat avec grand filtre
- ▶ Réservoir à double paroi

	Chauffage du chauffe-eau	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
DS 903	6 kW	6,7 kW | 400 V | 50 Hz	98,5 kg	109342	4 579,- €	4015613685106
DS 1003	8 kW	8,7 kW | 400 V | 50 Hz	98,5 kg	109343	5 089,- €	4015613685113

Accessoires

Doseur de détergeant de lavage TG280

- Matériau: Plastique
- Dosage de détergent: Commandé par rythmeur
- Flux: de 0,28 L / h à 2,8 L / h
- Modèle: Appareil encastrable
- Compris: 1 set de raccordement, Set encastrable
- Puissance: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 69 x P 103 x H 62 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518 PVC* 235,- €

Doseur de détergeant de lavage LWG300

- Matériau: Plastique
- Dosage de détergent: Commandé par conductance
- Mesure de la conductibilité avec: Sonde à 1 pôle
- Flux: de 0,01 L / h à 3 L / h
- Modèle: Appareil encastrable
- Compris: 1 set de raccordement, Set encastrable
- Puissance: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 69 x P 103 x H 62 mm
- Poids: 0,75 kg
- GTIN: 4015613488295

109548 PVC* 305,- €

Doseur de détergeant de lavage LWG600

- Matériau: Plastique
- Dosage de détergent: Commandé par conductance
- Mesure de la conductibilité avec: Sonde à 2 pôles
- Flux: de 0,1 L / h à 6 L / h
- Modèle: Montage mural
- Compris: 1 set de raccordement
- Puissance: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 95 x P 100 x H 125 mm
- Poids: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547 PVC* 439,- €

Installation en usine de pompe de doseur

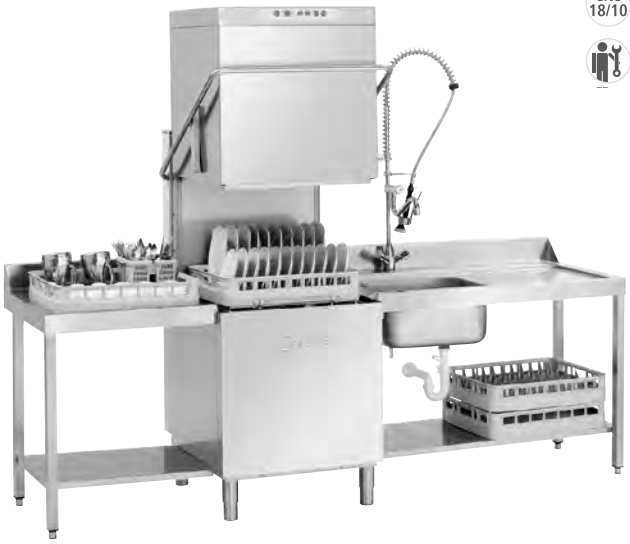
- GTIN: 4015613265582

099996 PVC* 60,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

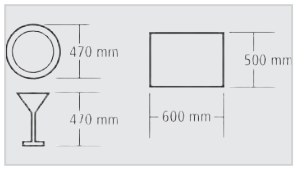
Lave-vaisselle DS 2002

109349 PVC* 6 949,- € GTIN 4015613713854



Puissance de pompage plus élevée, faible perte de pression et fonctionnement silencieux - tels sont les arguments convaincants de la pompe DuoFlo intégrée. Grâce à la hauteur d'entrée très importante, le lave-vaisselle à capot est l'aide idéale dans toutes les arrière-cuisines.

Matériau	CNS 18/10
Dimensions du panier	600 x 500 mm
Hauteur max. des assiettes	470 mm
Hauteur max. des verres	440 mm
Hauteur max. des plateaux	600 x 500 mm
Puissance / heure max.	24 - 60 paniers
Durée de fonctionnement	60 / 120 / 150 secondes + infini
Nombre de programmes de lavage	5
Pompe à eau savonneuse	Oui
Adoucisseur d'eau	Non
Pompe doseuse pour le détergent	Oui
Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
Contacteur de porte	Oui
À double paroi	Non
Thermostat de sécurité	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Nettoyage automatique	Oui
rrivée d'eau	F 3/4" M
Pression de l'eau	2 - 4 bars
Consommation d'eau à 2 bars	3 litres
Contenance du réservoir	30 litre(s)
Chauffage du réservoir	3 kW
Chauffage du chauffe-eau	9,5 kW
Réglable en hauteur	de 1535 mm à 1595 mm
Compris	1 panier à couverts, 4 compartiments 1 panier à verres 1 panier à assiettes 1 tuyau d'arrivée 1 tuyau d'évacuation
Non fourni	Table d'arrivée/de sortie, prérangement
Puissance	11 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 790 x P 955 x H 1 535 mm
Poids	106,4 kg



- Rendement/h : 24-60 paniers
- Durée de cycle : 60 / 120 / 150 secondes + infini

- Pompe DuoFlo
- Puissance de pompage plus élevée
- Faible perte de pression

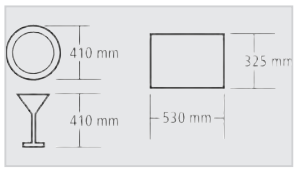
- Fonctionnement silencieux
- Hauteur d'entrée particulièrement importante
- L'aide idéale dans toutes les arrière-cuisines

Lave-vaisselle à capot DS 2500eco

109244 PVC* 8 998,- € GTIN 4015613664590

Propreté garantie pour la vaisselle et pour l'environnement. Le lave-vaisselle DS 2500eco est un lave-vaisselle à capot à double paroi qui se distingue par sa qualité, son pouvoir nettoyant élevé et son rinçage rapide.

• Matériau	CNS 18/10
• Dimensions du panier	500 x 500 mm
• Hauteur max. des plateaux	530 x 325 mm
• Hauteur max. des verres	410 mm
• Hauteur max. des assiettes	410 mm
• Puissance / heure max.	12 - 72 paniers
• Durée de fonctionnement	50 / 90 / 120 / 180 / 300 secondes
• Pompe à eau savonneuse	Oui
• Adoucisseur d'eau	Non
• Pompe doseuse pour le détergent	Oui
• Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Contacteur de porte	Oui
• À double paroi	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Oui
• rrivée d'eau	F 3/4" M
• Écoulement de l'eau	Ø 24 mm
• Pression de l'eau	2 - 4 bars
• Consommation d'eau à 2 bars	2,6 litres
• Contenance du réservoir	20 litre(s)
• Chauffage du réservoir	2,7 kW
• Chauffage du chauffe-eau	9 kW
• Réglable en hauteur	de 1965 mm à 2115 mm
• Propriétés	Récupération de chaleur
• Compris	1 panier universel 2 paniers à assiettes 2 égouttoir à couverts Bagues d'étanchéité de rechange pour tuyau d'alimentation
• Non fourni	Table d'arrivée/de sortie, prérangement
• Puissance	9,9 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 720 x P 965 x H 2 115 mm
• Poids	138 kg



- Rendement/h : 12 à 72 paniers
- Durée de cycle : 50/90/120/180/300 secondes

- Récupération de chaleur
- L'appareil Eco Premium consomme peu d'énergie, d'eau et de détergent. Grâce au processus intelligent de récupération de chaleur, l'énergie est utilisée de manière particulièrement efficace.

Accessoires

Set de montage ZAT 10

- Matériau: CNS 18/10
- Propriétés: Pour l'utilisation des tables d'entrée et de sortie Bartscher en combinaison avec les lave-vaisselle à capot DS 2500eco
- Dimensions: L 295 x P 57 x H 38 mm
- Poids: 1,15 kg
- GTIN: 4015613713236

109559 PVC* 55,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Table de tri GA, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance de la cuve: 50 litre(s)
- Dimensions cuve: L 500 x P 400 x H 250 mm
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À gauche
- Position de l'évier: À droite
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 22 kg
- GTIN: 4015613370675

109770 PVC* 1 159,- €

Table de tri DR, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance de la cuve: 50 litre(s)
- Dimensions cuve: L 500 x P 400 x H 250 mm
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À droite
- Position de l'évier: À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 22 kg
- GTIN: 4015613371849

109771 PVC* 1 159,- €

Table de tri GA, déchets, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance de la cuve: 50 litre(s)
- Dimensions cuve: L 500 x P 400 x H 250 mm
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À gauche
- Position de l'évier: À droite
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Oui
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 21 kg
- GTIN: 4015613371856

109772 PVC* 1 239,- €

Table de tri DR, déchets, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance de la cuve: 50 litre(s)
- Dimensions cuve: L 500 x P 400 x H 250 mm
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À droite
- Position de l'évier: À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Oui
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 21 kg
- GTIN: 4015613371863

109773 PVC* 1 239,- €

Table gliss. L700, GA, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 700 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613371870

109775 PVC* 529,- €

Table gliss. L700, DR, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À droite
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 700 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613371887

109776 PVC* 529,- €

Table gliss. L1200, GA, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 17 kg
- GTIN: 4015613371894

109777 PVC* 735,- €

Table gliss. L1200, RE, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À droite
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 17 kg
- GTIN: 4015613371900

109778 PVC* 735,- €

Poubelle 56L

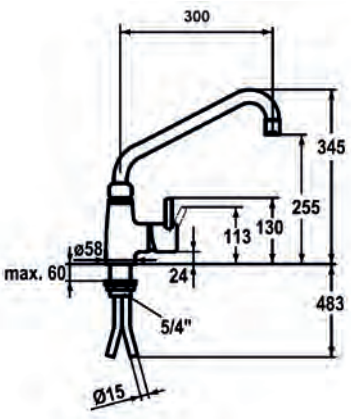
- Matériau: CNS 18/10
- Contenance: 56 litre(s)
- Dimensions récipient intérieur: Ø 370 mm | Hauteur: 520 mm
- Propriétés du couvercle: Amovible, avec poignée, Peut être accroché sur le côté du seau
- Diamètre des roulettes: 60 mm
- Propriétés: Avec poignée latérales
- Dimensions: L 460 x P 400 x H 620 mm
- Poids: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670

860006 PVC* 185,- €

Robinetterie

Mitigeur avec croisillons 40L-3601B

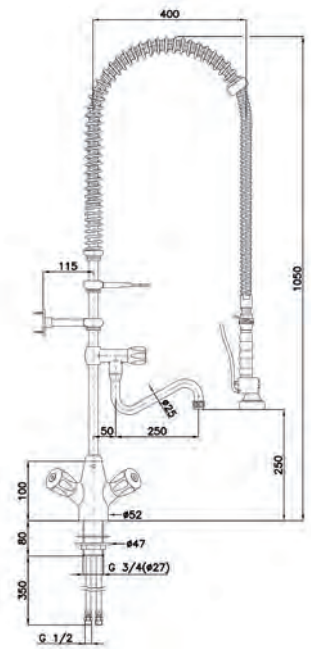
400126 PVC* 598,- € GTIN 4015613584034



• Matériau	Chromé
• Poignées	Chrome
• Type de robinetterie	Mitigeur à un levier
• Modèle	Batterie mixte
• Débit à 3 bars	40 l / min.
• Type de soupape	Cartouche haute performance avec technique de disque en céramique
• Bec de l'aérateur	Filet intérieur 3/4''
• Bec inclinable	360°
• Type de montage	Monotrou
• Diamètre de l'orifice dans la table	42 mm
• Installation	Raccord de tube en cuivre 15 mm
• Propriétés	Presse-étoupe resserrable
• Dimensions	L 147 x P 340 x H 828 mm
• Poids	3,5 kg

Mélangeur avec croisillons 26L-1801B

400136 PVC* 569,- € GTIN 4015613674575

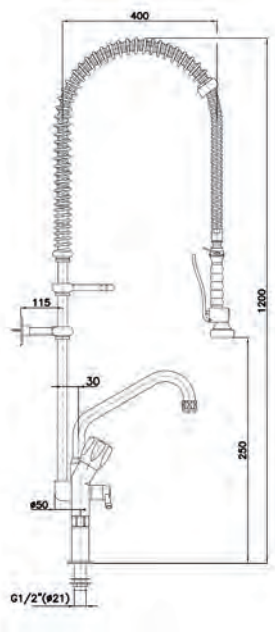


• Matériau	Laiton Acier
• Poignées	Métal (EUR)
• Type de robinetterie	Mitigeur à deux poignées
• Modèle	Batterie mixte avec douchette pour vaisselle
• Débit à 3 bars	Vitesse d'écoulement : 16 l / min. Aérateur : 26 l / min.
• Type de soupape	Siège de vanne en acier inoxydable
• Bec de l'aérateur	55 mm
• Bec inclinable	180°
• Type de montage	Monotrou
• Diamètre de l'orifice dans la table	30 - 35 mm
• Installation	Raccord FE 1/2“ Fixation avec des tubulures filetées : 3/4''
• Raccord d'eau	1/2"
• Propriétés	Sans recul Bague de réglage pour le fonctionnement continu Résistance élevée aux chocs, au frottement et à l'usure Résistance chimique pour une large plage de températures Excellente résistance à la corrosion Faible coefficient de frottement
• Dimensions	L 515 x P 415 x H 1 430 mm
• Poids	6,8 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Mélangeur avec croisillons 40L-1802B

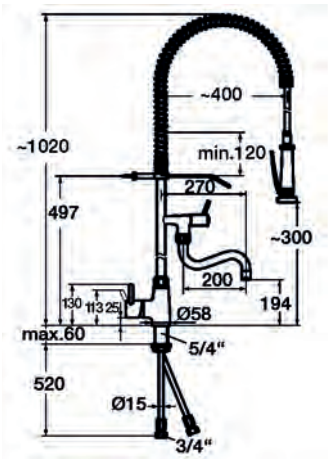
400137 PVC* 639,- € GTIN 4015613674582



• Matériau	Laiton
	Acier
• Poignées	Métal (EUR)
• Type de robinetterie	Mitigeur à deux poignées
• Modèle	Batterie mixte avec douchette pour vaisselle
• Débit à 3 bars	Vitesse d'écoulement : 16 l / min.
	Aérateur : 40 l / min.
• Type de soupape	Siège de vanne en acier inoxydable
• Bec de l'aérateur	55 mm
• Bec inclinable	180°
• Type de montage	Deux trous
• Diamètre de l'orifice dans la table	21 - 25 mm
• Installation	Raccord FE 1/2“
	Fixation avec des tubulures filetées : 1/2“
• Raccord d'eau	1/2"
• Propriétés	Sans recul
	Bague de réglage pour le fonctionnement continu
	Résistance élevée aux chocs, au frottement et à l'usure
	Résistance chimique pour une large plage de températures
	Excellente résistance à la corrosion
	Faible coefficient de frottement
• Dimensions	L 515 x P 415 x H 1 220 mm
• Poids	7,2 kg

Mitigeur avec croisillons 40L-1801B

400123 PVC* 1 049,- € GTIN 4015613438955



• Matériau	Chromé
• Poignées	Chrome
	Isolé contre la chaleur
• Type de robinetterie	Mitigeur à un levier
• Modèle	Batterie mixte avec douchette pour vaisselle
• Débit à 3 bars	Douchette : 18 l / min.
	Aérateur : 40 l / min.
• Type de soupape	Cartouche haute performance avec technique de disque en céramique
• Bec de l'aérateur	M22
• Bec inclinable	180°
• Type de montage	Monotrou
	Système à visser
• Diamètre de l'orifice dans la table	42 mm
• Installation	Raccord de tube en cuivre 15 mm
• Propriétés	Filtre interchangeable
	Mécanisme à ressort
	Bague de butée en caoutchouc
	Le chrome ne risque pas d'être endommagé grâce au revêtement supplémentaire en nickel dur
	Système anti-retour
	Sans recul grâce à la douchette à filtre verrouillable avec fermeture temporisée
	Tuyau résistant à une charge de 150 kg, résistant à l'eau chaude, résistant à la pression
	Joints de presse-étoupe
	Métal plein
	Pression de l'eau réglable grâce à une vis de réglable
• Dimensions	L 65 x P 450 x H 1 540 mm
• Poids	8,5 kg

Panier univ., 500x500x100

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 500 x 500 mm
- Hauteur intérieure: 84 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Modèle: Plat
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952

5301 PVC* 20,- €

Casier couverts, hauteur 100 mm

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 500 x 500 mm
- Hauteur intérieure: 84 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Modèle: Plat
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids: 1,35 kg
- GTIN: 4015613653969

5302 PVC* 20,- €

Casier assiette/à plateaux 500x500x100

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 500 x 500 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Modèle: Doigt
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976

5303 PVC* 23,- €

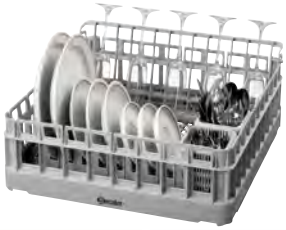
Panier à couverts, à 8 cases

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 430 x 210 mm
- Nombre de compartiments: 8
- Modèle: Divisé
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 430 x P 210 x H 155 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990

5305 PVC* 21,- €

Kit de casier de lavage 5000

- Matériau: Plastique
- Hauteur intérieure: 126 mm
- Taille du panier: 500 x 500 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Modèle: Plat
- Empliable: Oui
- Dotation du set de paniers de lave-vaisselle: 2 égouttoirs à couverts, 1 insert pour verres, 1 insert pour assiettes, 1 panier universel
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 175 mm
- Poids: 1,88 kg
- GTIN: 4015613653235



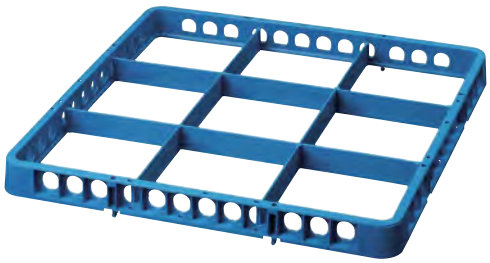
15201 PVC* 72,- €

Support pour verres 5000

- Matériau: Plastique
- Dimensions: L 490 x P 210 x H 110 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613656267

15205 PVC* 9,50 €

Sép. panier 9, 500x500x45,bleu



Les paniers de lave-vaisselle empilables de Bartscher assurent de bons résultats de lavage, sont faciles à utiliser et se rangent de manière propre et sûre.

• Matériau	Plastique
• Taille du panier	500 x 500 mm
• Hauteur intérieure	42 mm
• Modèle	Divisé
• Empliable	Oui
• Convient à	Verres Tasses

Nombre de compartiments	Couleur	Taille du compartiment	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
9	Bleu	149 x 149 mm	L 500 x P 500 x H 45 mm	0,55 kg	5361	6,50 €	4015613654096
16	Bleu foncé	111 x 111 mm	L 460 x P 460 x H 45 mm	0,55 kg	5362	7,50 €	4015613654102
25	Rouge	89 x 89 mm	L 500 x P 500 x H 45 mm	0,72 kg	5363	8,50 €	4015613654119
36	Mauve	73 x 73 mm	L 500 x P 500 x H 45 mm	0,8 kg	5360	9,50 €	4015613654126
49	Vert	62 x 62 mm	L 500 x P 500 x H 45 mm	1 kg	5364	9,50 €	4015613654133

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Casier verres, 16 comp.

Les paniers de lave-vaisselle empilables de Bartscher assurent de bons résultats de lavage, sont faciles à utiliser et se rangent de manière propre et sûre.

• Matériau	Plastique
• Couleur	Brun
• Taille du panier	500 x 500 mm
• Modèle	Divisé
• Empliable	Oui

Nombre de compartiments	Taille du compartiment	Hauteur intérieure	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,57 kg	5316	27,- €	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,25 kg	5318	34,- €	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,65 kg	5319	44,- €	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,33 kg	5320	53,- €	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	3,73 kg	5321	64,- €	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,41 kg	5322	69,- €	4015613654706

Nombre de compartiments	Taille du compartiment	Hauteur intérieure	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
25	89 x 89 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,62 kg	5325	27,- €	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,36 kg	5327	38,- €	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,76 kg	5328	44,- €	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,51 kg	5329	56,- €	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	3,91 kg	5330	64,- €	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,65 kg	5331	71,- €	4015613654799

Nombre de compartiments	Taille du compartiment	Hauteur intérieure	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
36	73 x 73 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,65 kg	5336	28,- €	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,45 kg	5338	38,- €	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,85 kg	5339	45,- €	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,64 kg	5340	57,- €	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	4,04 kg	5341	62,- €	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,84 kg	5342	71,- €	4015613654850

Nombre de compartiments	Taille du compartiment	Hauteur intérieure	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
49	62 x 62 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,84 kg	5349	29,- €	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,84 kg	5351	40,- €	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	3,24 kg	5352	47,- €	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	4,24 kg	5353	61,- €	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	4,64 kg	5354	68,- €	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	5,64 kg	5355	77,- €	4015613654928

Machine à polir verres

109470 PVC* 2 589,- € GTIN 4015613455624

5 rouleaux rotatifs aidés par une soufflerie d'air chaud polissent vos verres en quelques secondes.

• Matériau	Acier inoxydable
	Microfibre
• Nombre de têtes de polissage	5
• Type de polissage / séchage	Tissus des têtes de polissage en microfibres avec soufflerie à air chaud
• Propriétés	Tissus des têtes de polissage en microfibres amovibles
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Puissance	1,1 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 340 x P 305 x H 520 mm
• Poids	16 kg

Set de brosses à polir 4G1K

- Matériau: Plastique, Microfibre
- Dotation du set: 5 rouleaux avec tissus de têtes de polissage, amovibles
- Dimensions: L 250 x P 250 x H 70 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998

109472 PVC* 355,- €

Brosse à polir les verres XS

- Matériau: Plastique, Microfibre
- Conçu pour: Polir les verres étroits (flûtes à champagne par exemple)
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 200 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446

109474 PVC* 68,- €

Polisseuse à couverts 1500/17

110431 PVC* 4 398,- € GTIN 4015613708836

Des couverts parfaitement polis - Jusqu'à 1 500 couverts par heure. Grâce à la lampe UV intégrée et à la température de fonctionnement conforme à la norme HACCP, les couverts sont désinfectés de manière hygiénique.

• Matériau	Acier inoxydable
• Puissance maximale	1.500 couverts par heure
• Remplissage des couverts	À droite sur l'appareil
	Largeur de l'ouverture : 215 mm
• Sortie des couverts	Devant sur l'appareil
	Largeur de l'ouverture : 100 mm
• Type de polissage / séchage	Granulat de maïs chauffé
• Quantité de remplissage de granulat de maïs	1,7 kg
• Soufflerie pour éliminer les granulés	Oui
• Lampe UV pour la désinfection des couverts	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Prêt à l'emploi
	Température
	Témoin lumineux
• Propriétés	Arrêt automatique lors de l'ouverture du capot
	Conforme HACCP grâce à la température de service de 80 °C
	Après l'arrêt, 10 minutes de délai pour le séchage avec les granulés
	Accès facile au canal des couverts
	Bouton de marche/arrêt
• Compris	1 panier collecteur de couverts
	2 kg de granulés de maïs
• Puissance	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 510 x P 440 x H 345 mm
• Poids	27 kg

▶ Soufflerie pour éliminer les granulés
▶ Accès facile au canal des couverts

▶ Remplissage des couverts :
▶ À droite sur l'appareil
▶ Largeur de l'ouverture : 215 mm

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Polisseuse à couverts 3000/25

110432 | PVC* 5 398,- € | GTIN 4015613708935

Matériau	Acier inoxydable
Puissance maximale	3.000 couverts par heure
Remplissage des couverts	En haut sur l'appareil
	Largeur de l'ouverture : 230 mm
Sortie des couverts	Devant sur l'appareil
Type de polissage / séchage	Granulat de maïs chauffé
Quantité de remplissage de granulat de maïs	2,5 kg
Soufflerie pour éliminer les granulés	Oui
Lampe UV pour la désinfection des couverts	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Prêt à l'emploi
	Température
	Témoin lumineux
Propriétés	Arrêt automatique lors de l'ouverture du capot
	Conforme HACCP grâce à la température de service de 80 °C
	Accès facile au canal des couverts
	Après l'arrêt, 10 minutes de délai pour le séchage avec les granulés
	Bouton de marche/arrêt
Compris	1 panier collecteur de couverts
	1 tamis collecteur de couverts
	3 kg de granulés de maïs
Puissance	0,56 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 580 x P 560 x H 410 mm
Poids	40 kg

Polisseuse à couverts 3500/30

110433 | PVC* 5 198,- € | GTIN 4015613711928

Matériau	Acier inoxydable
Puissance maximale	3.500 couverts par heure
Remplissage des couverts	À droite sur l'appareil
	Largeur de l'ouverture : 220 mm
Sortie des couverts	Devant sur l'appareil
	Largeur de l'ouverture : 130 mm
Type de polissage / séchage	Granulat de maïs chauffé
Quantité de remplissage de granulat de maïs	3 kg
Soufflerie pour éliminer les granulés	Oui
Lampe UV pour la désinfection des couverts	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Propriétés	Arrêt automatique lors de l'ouverture du capot
	Conforme HACCP grâce à la température de service de 80 °C
	Accès facile au canal des couverts
Compris	2 paniers collecteurs de couverts
	3 kg de granulés de maïs
Puissance	0,54 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 540 x P 550 x H 415 mm
Poids	28 kg

Accessoires

Granulés de maïs 3KG

- Matériau: Granulés de maïs
- Dimensions: L 400 x P 300 x H 50 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613717944

110434 | PVC* 39,- €

Installation de traitement de l'eau

Adoucisseur WEH1350

109889 | PVC* 509,- € | GTIN 4015613615158

Matériau	Plastique
Capacité de raccordement	1 appareil
Capacité de puissance	1 350 litres / jour à 10° d (dureté totale)
Température d'arrivée d'eau de	5 °C
Température d'arrivée d'eau jusqu'à	40 °C
Régénération	Débit ou durée
Possibilités de réglage	Intervalle Régénération Langue Heure Dureté de l'eau
Affichage numérique	Oui
Raccord d'eau	3/4"
Conçu pour	Lave-vaisselle
Puissance	0,03 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 255 x P 435 x H 480 mm
Poids	11,6 kg

Adoucisseur MC-N16, 1 appareil

109850 | PVC* 815,- € | GTIN 4015613415819

Matériau	Plastique
Capacité de raccordement	1 appareil
Capacité de puissance	1 600 litres / jour à 10° d (dureté totale)
Température d'arrivée d'eau de	5 °C
Température d'arrivée d'eau jusqu'à	35 °C
Régénération	Durée
Possibilités de réglage	Intervalle Régénération Heure
Affichage numérique	Non
Raccord d'eau	3/4"
Conçu pour	Lave-vaisselle
Puissance	0,04 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 250 x P 410 x H 490 mm
Poids	7,8 kg

Accessoires

Kit de raccordement WEH1350

- Matériau: Plastique (PVC)
- Dotation du set: 1 tuyau 1/2'' pour régénération, longueur 2 m, 1 tuyau 3/4'' pour raccord d'eau, longueur 1,5 m
- Température de l'arrivée d'eau: 40 °C
- Dimensions: L 50 x P 2 000 x H 50 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884 | PVC* 27,- €

Kit raccord. MC-N 16

- Dotation du set: 2 tuyaux métalliques flexibles FE - raccord d'eau 3/4'', longueur 1 m, largeur Ø 15 mm
- Dimensions: L 420 x P 325 x H 60 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885 | PVC* 193,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Sys. de déminéralisation totale VK 500FB

109877 | PVC* 929,- € | GTIN 4015613681580

Matériau	Plastique Renforcé de fibres de verre
Couleur	Bleu
Capacité de raccordement	1 appareil
Capacité de puissance	5 000 litres / cartouche à 10° d (teneur totale en sel)
Type de déminéralisation	Déminéralisation complète
Raccord d'eau	3/4"
	Oui
Conçu pour	Lave-vaisselle
Consigne par cartouche	290 €
Dimensions	L 260 x P 260 x H 635 mm
Poids	17,3 kg

Système de déminéralisation partielle TK

109878 | PVC* 959,- € | GTIN 4015613681597

Matériau	Plastique Renforcé de fibres de verre
Couleur	Bleu
Capacité de raccordement	1 appareil
Capacité de puissance	13 400 litres / cartouche à 10° d (dureté carbonatée)
Type de déminéralisation	Déminéralisation partielle
	Oui
Au charbon actif	Oui
Raccord d'eau	3/4"
Conçu pour	Fours mixtes et machines à glaçons
Consigne par cartouche	290 €
Dimensions	L 260 x P 260 x H 635 mm
Poids	17,4 kg

Accessoires

Set de raccordement d'eau SP5000/KD13400

- Dotation du set: 1 adaptateur pour robinet, 1 compteur d'eau, 2 tuyaux d'arrivée CNS - raccord d'eau 3/4'', longueur 1,5 m, largeur Ø 10 mm
- Dimensions: L 370 x P 300 x H 130 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613586755

109886 | PVC* 193,- €

Cartouche de rechange VK 500FB

- Matériau: Plastique, Renforcé de fibres de verre
- Conçu pour: Lave-vaisselle
- Dimensions: L 260 x P 260 x H 635 mm
- Poids: 17,3 kg
- GTIN: 4015613586762

109887 | PVC* 185,- €

Cartouche de rechange TK13400 FB

- Matériau: Plastique, Renforcé de fibres de verre
- Conçu pour: Fours mixtes et machines à glaçons
- Dimensions: L 260 x P 260 x H 635 mm
- Poids: 17,4 kg
- GTIN: 4015613586779

109888 | PVC* 285,- €

BOISSONS | CAFÉ | BAR

Les boissons chaudes et froides représentent aujourd'hui une partie importante des ventes dans la restauration, tout comme es en-cas sucrés. Les appareils qui permettent de les préparer fonctionnent en continu. De la machine à café jusqu'au blender - tout est une question de puissance !

Machine café "Contessa 1000"

A190053 | PVC* 197,- € | GTIN 4015613580968

Matériau	Acier au nickel-chrome Plastique
Nombre de zones de cuisson	1
Contenance de la cafetière	1,8 litre
Modèle de(s) cafetière(s)	Verre
Temps de percolation	7 minutes pour 1,8 litre
Puissance max.	11 tasses
Quantité de percolation minimale	0,5 litre
Nombre de plaques de maintien au chaud	1
Fonction de maintien au chaud	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Maintien au chaud
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 215 x P 385 x H 460 mm
Poids	6,5 kg

Machine à café "Contessa 1002"

190155 | PVC* 215,- € | GTIN 4015613716091

La machine à café traditionnelle - Le thermos de la machine à café Contessa 1002 peut contenir jusqu'à 2 litres de café fraîchement préparé.

Matériau	Acier inoxydable Plastique
Nombre de zones de cuisson	1
Contenance de la cafetière	2 litres
Modèle de(s) cafetière(s)	Cafetière isolée, acier inoxydable
Temps de percolation	8 minutes pour 2 litres
Puissance max.	13 tasses
Quantité de percolation minimale	0,5 litre
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	1,9 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 215 x P 400 x H 520 mm
Poids	6,7 kg

Machine à café "Contessa Duo"

190156 | PVC* 432,- € | GTIN 4015613716107

À deux c'est encore meilleur - Les deux zones de préparation avec les thermos de 2 litres sont commutables séparément et peuvent donc être utilisées en fonction des besoins.

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de zones de cuisson	2
Contenance de la cafetière	2 litres
Modèle de(s) cafetière(s)	Cafetière isolée, acier inoxydable
Temps de percolation	8 minutes pour 2 litres
Puissance max.	2 x 13 tasses
Quantité de percolation minimale	0,5 litre
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	3,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 430 x P 400 x H 520 mm
Poids	14,3 kg

- 2 thermos en acier inoxydable
- Contenance: 2 litres
- Couvercle avec mécanisme verseur

- Temps de préparation : 8 minutes pour 2 litres
- Quantité de préparation minimale : 0,5 litre

Machine à café "Aurora 22"

190157 PVC* 327,- € GTIN 4015613716114

La machine à café se distingue notamment par son thermos à pompe d'une contenance de 1,9 litre. Cela permet de toujours pouvoir proposer du café fraîchement préparé dans la zone de self-service.

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de zones de cuisson	1
• Contenance de la cafetière	1,9 litre
• Modèle de(s) cafetière(s)	Cafetière isolée avec système d epompe, acier inoxydable
• Temps de percolation	8 minutes pour 2 litres
• Puissance max.	12 tasses
• Quantité de percolation minimale	0,5 litre
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Signal de détartrage	Oui
• Puissance	1,9 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 215 x P 405 x H 520 mm
• Poids	8 kg

▶ 1 thermos à pompe en inox
▶ Contenance: 1,9 litre
▶ Fond avec anneau intégré pour une rotation à 360° du thermos

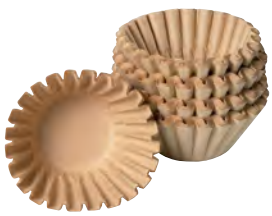
▶ Quantité de préparation minimale : 0,5 litre

▶ Produits nettoyants page 432

Accessoires

Papier filtre à corbeille 250 pcs

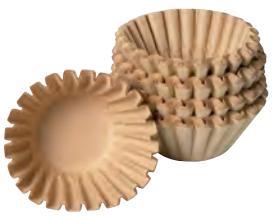
- Diamètre en haut: 250 mm
- Diamètre en bas: 90 mm
- Unité de commande: 1 carton (250 sachets filtres)
- Dimensions: L 150 x P 150 x H 85 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250 PVC* 6,60 €

Papier filtre à corbeille 1000 pcs

- Diamètre en haut: 250 mm
- Diamètre en bas: 90 mm
- Unité de commande: 1 carton (1 000 sachets filtres)
- Dimensions: L 150 x P 150 x H 85 mm
- Poids: 1,79 kg
- GTIN: 4015613638249



190014 PVC* 19,50 €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Détartrant B15-30

- Conçu pour: Machines à café
- Unité de commande: 1 carton(30 sachets de 15 g)
- Contenance: 30 x 15 g
- pH : 1,8 - 2,4
- Sans chlore: Oui
- Conforme HACCP: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Modèle: En poudre, Hautement concentré
- Utilisation: Dissoudre le contenu d'un sachet dans 500 ml d'eau, Verser la solution dans le réservoir d'eau de la machine à café, Après le détartrage, rincez deux fois à l'eau claire, Les instructions se trouvent dans le manuel d'utilisation de l'appareil
- Propriétés: Idéal pour les machines à café et les appareils de cuisine, Élimination efficace et rapide des dépôts calcaires tenaces et des impuretés qu'ils contiennent, À base d'acide citrique et lactique doux, Sans parfum ni colorant, Sans acides volatils comme l'acide acétique
- Dimensions: L 68 x P 4 x H 100 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716

190065 PVC* 19,50 €

Détartrant F1L, set de 2 pcs

- Conçu pour: Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Unité de commande: 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance: 2 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- pH : 1,0
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Produit hautement concentré, en fonction de l'entartrage, ajouter 50 - 500 ml de détartrant à 1 litre d'eau., Rincer abondamment à l'eau claire
- Propriétés: Idéal pour les machines à café et les appareils de cuisine, Élimination efficace et rapide des dépôts calcaires tenaces et des impuretés qu'ils contiennent, À base d'acide citrique et lactique doux, Sans parfum ni colorant, Sans acides volatils comme l'acide acétique
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 190 x P 98 x H 255 mm
- Poids: 2,4 kg
- GTIN: 4015613731889

173075 PVC* 24,- €

Émulsionneur à induction MSI400

190129 PVC* 87,- € GTIN 4015613613413

• Matériau	Acier inoxydable
• Contenance	0,4 litre(s)
• Fonctions	Préparation de mousse/chauffage à 65 °C Préparation de mousse/chauffage à 70 °C Préparation de mousse/chauffage de 150 ml à 400 ml de lait en env. 80-90 secondes Préparation de mousse à froid
• Plage de température	de 0 °C à 70 °C
• Arrêt automatique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Oui
• Récipient mélangeur	Amovible Acier inoxydable avec couvercle en plastique
• Compris	1 disque mélangeur magnétique pour micro-mousse de lait 2 disques mélangeurs magéntiques pour une mousse de lait ferme
• Puissance	0,6 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 125 x P 150 x H 180 mm
• Poids	1,1 kg

Machines à café à filtre rond

Machine à café "Regina Plus 40T"

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt, Détartrer, Maintien au chaud
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Signal de détartrage: Oui
- Indicateur de niveau de remplissage: Oui
- Fonction de maintien au chaud: Oui
- Propriétés: 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud

	Contenance	Puissance max.	Temps de percolation	Quantité de percolation minimale	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Regina Plus 40T	6,8 litre(s)	48 tasses	45 minutes pour 6,8 litres	3 litres (20 tasses)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 220 mm P 220 mm H 415 mm	3,1 kg	A190146	99,- €	4015613629636
Regina Plus 90T	15 litre(s)	80 - 90 tasses	60 minutes pour 15 litres	4,5 litres (30 tasses)	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 270 mm P 270 mm H 475 mm	4,1 kg	A190196	141,- €	4015613629995

Accessoires

Filtres papier ronds 195mm, par 250

- Diamètre: 195 mm
- Unité de commande: 1 carton (250 filtres ronds)
- Conçu pour: Machine à café "Regina Plus 40T", Machine à café Bartscher PRO II 40,
- Machine à café Bartscher PRO II 60
- Dimensions: L 195 x P 195 x H 1 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980

A190009250 PVC* 11,50 €

Filtres papier ronds 195mm, 1000 pièces

- Diamètre: 195 mm
- Unité de commande: 1 carton (1 000 filtres ronds)
- Conçu pour: Machine à café "Regina Plus 40T", Machine à café Bartscher PRO II 40,
- Machine à café Bartscher PRO II 60
- Dimensions: L 195 x P 195 x H 1 mm
- Poids: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983

A190009 PVC* 37,- €

250 filtres papier ronds 245mm

- Diamètre: 245 mm
- Unité de commande: 1 carton (250 filtres ronds)
- Conçu pour: Machine à café "Regina Plus 90T", Machine à café Bartscher PRO II 100
- Dimensions: L 245 x P 245 x H 1 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004

A190011250 PVC* 12,50 €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Machine à café Bartscher PRO II 40

Plus de goût et de flexibilité
Grâce au filtre optimisé en acier inoxydable, vous pouvez désormais vous faire votre café avec ou sans papier filtre.

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Matériau système de chauffe: Acier inoxydable
- Matériau du filtre: Acier inoxydable
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Signal de détartrage: Oui
- Indicateur de niveau de remplissage: Oui
- Fonction de maintien au chaud: Oui
- Propriétés: 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud; La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre
- Compris: Racloir de nettoyage

- Signal de détartrage
- Fonction de maintien au chaud

- Système de chauffe en acier inoxydable
- 2 systèmes de chauffe séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud

	Contenance	Puissance max.	Temps de percolation	Quantité de percolation minimale	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bartscher PRO II 40	6 litre(s)	40 - 48 tasses	40 minutes pour 6 litres	3 litres (20 tasses)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 310 mm P 320 mm H 480 mm	3,2 kg	A190148	121,- €	4015613670515
Bartscher PRO II 60	9 litre(s)	60 - 72 tasses	50 minutes pour 9 litres	4,5 litres (30 tasses)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 310 mm P 320 mm H 540 mm	3,8 kg	A190167	131,- €	4015613670522
Bartscher PRO II 100	13,2 litre(s)	90 - 100 tasses	55 minutes pour 13,2 litres	6 litres (40 tasses)	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 350 mm P 375 mm H 540 mm	4,6 kg	A190198	161,- €	4015613670539

Accessoires

Filtres papier ronds 245mm, 1000 pièces

- Diamètre: 245 mm
- Unité de commande: 1 carton (1 000 filtres ronds)
- Conçu pour: Machine à café "Regina Plus 90T", Machine à café Bartscher PRO II 100
- Dimensions: L 245 x P 245 x H 1 mm
- Poids: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129

A190011 PVC* 42,- €

Détartrant B15-30

- Conçu pour: Machines à café
- Unité de commande: 1 carton(30 sachets de 15 g)
- Contenance: 30 x 15 g
- Modèle: En poudre, Hautement concentré
- Dimensions: L 68 x P 4 x H 100 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716

190065 PVC* 19,50 €

Élément distribut. de lait PRO II 40-60

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Réchauffement / Maintien de la température indirect du lait, Machine à café Bartscher PRO II 40, Machine à café Bartscher PRO II 60
- Contenance: 4 litre(s)
- Hauteur de verre/tasse max.: 200 mm
- Indicateur de niveau de remplissage: Oui
- Propriétés: Le couvercle de la machine à café va aussi sur le distributeur de lait
- Dimensions: L 310 x P 290 x H 175 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261

A190169 PVC* 59,- €

Cafetière thermos 1,5L-ST

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Contenance: 1,5 litre(s)
- Diamètre du fond: 140 mm
- À double paroi: Oui
- Dimensions: L 140 x P 170 x H 215 mm
- Poids: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745

190114 PVC* 18,- €

Cafetière en verre, 1,8L

- Matériau: Verre, Plastique
- Contenance: 1,8 litre(s)
- Dimensions: L 160 x P 200 x H 178 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360

190133 PVC* 15,50 €

Chauffe-cafetière WP-K200

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la plaque de maintien au chaud: Plaque en fer, Avec revêtement en teflon
- Nombre de plaques de maintien au chaud: 2
- Diamètre de la/des plaque(s) de maintien au chaud: 120 mm
- Plaques de maintien au chaud commutables séparément: Oui
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- Puissance: 0,2 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 358 x P 210 x H 70 mm
- Poids: 1,65 kg
- GTIN: 4015613709352

A190105 PVC* 71,- €

Cafetière thermos à pompe 1,9L-ST

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Contenance: 1,9 litre(s)
- Perte de température / heure approx.: 2,3 °C
- Hauteur de verre/tasse max.: 225 mm
- Diamètre du fond: 150 mm
- Système de pompe: Oui
- Sécurité du couvercle de la pompe: Oui
- À double paroi: Oui
- Propriétés: Fond avec bague intégrée pour une rotation de 360° de la cafetière, Tête de pompe entièrement amovible
- Dimensions: L 150 x P 200 x H 390 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769

190117 PVC* 33,- €

Cafetière thermos 2L-ST

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Contenance: 2 litre(s)
- Diamètre du fond: 140 mm
- À double paroi: Oui
- Propriétés: Couvercle avec mécanisme verseur
- Dimensions: L 140 x P 170 x H 250 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752

190116 PVC* 19,50 €

Cafetière pompe 2,5L, Al

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Contenance: 2,5 litre(s)
- Diamètre du fond: 150 mm
- Système de pompe: Oui
- Sécurité du couvercle de la pompe: Oui
- À double paroi: Oui
- Poignée de transport: Oui
- Dimensions: L 165 x P 200 x H 330 mm
- Poids: 1,4 kg
- GTIN: 4015613468655

190125 PVC* 33,- €

Cafetière thermos 5L à pompe

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Contenance: 5 litre(s)
- Diamètre du fond: 150 mm
- Système de pompe: Oui
- Sécurité du couvercle de la pompe: Oui
- À double paroi: Oui
- Poignée de transport: Oui
- Propriétés: Fond avec bague intégrée pour une rotation de 360° de la cafetière
- Dimensions: L 175 x P 240 x H 430 mm
- Poids: 2,4 kg
- GTIN: 4015613617701

190135 PVC* 42,- €

Présentoir à café 1190

- Matériau: Plastique
- Conçu pour: 1 cafetière isolée, Diamètre max. 19 cm
- Propriétés: 5 compartiments de rangement pour tasses, cuillères/bâtonnets mélangeurs, lait et sucre, Insert en plastique réglable à 3 hauteurs
- Compris: 1 bac d'égouttage, 1 insert en plastique
- Dimensions: L 440 x P 340 x H 145 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861

190153 PVC* 37,- €

Présentoir à café 2190

- Matériau: Plastique
- Conçu pour: 2 cafetières isolées, Diamètre max. 19 cm
- Propriétés: 5 compartiments de rangement pour tasses, cuillères/bâtonnets mélangeurs, lait et sucre, Inserts en plastique réglables à 3 hauteurs
- Compris: 2 bacs d'égouttage, 2 inserts en plastique
- Dimensions: L 660 x P 340 x H 145 mm
- Poids: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878

190154 PVC* 59,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Produits haut de gamme pour les professionnels

De nos jours, les amateurs de café attendent la même qualité de café d'un distributeur de café moderne que d'un barista. Il doit assurer une crème fine sur le café en un tour de main, le latte macchiato doit présenter des couches clairement distinctes, la mousse de lait sur le capuccino doit être assez dense pour supporter le poids d'un biscuit amaretto et l'expresso doit être fort et noir comme la nuit. En d'autres mots : la variété est de rigueur.

Nos distributeurs garantissent la diversité des préparations à base de café. Ils permettent de programmer individuellement jusqu'à 6 préparations de café différentes. Le KV1 maîtrise toutes ces préparations à la perfection et de manière fiable, même lorsqu'il est utilisé quotidiennement dans un environnement professionnel.

Puissant, robuste, efficace et facile à utiliser. Un distributeur professionnel qui fait ses preuves tous les jours sur le terrain.

Distributeur autom. de café KV1

190052 | PVC* 1 909,- € | GTIN 4015613712741

Savourez des cafés parfaits sur simple pression d'un bouton. Expressos, cappuccinos, Latte Macchiatos, eau chaude - ce distributeur permet de choisir parmi 6 boissons différentes et personnalisables. Grâce aux réservoirs à grains et à restes particulièrement grands, ce distributeur automatique de café convient également aux grandes quantités de café et peut donc parfaitement être utilisé dans les cafés et les bureaux.

• Matériau	Plastique
• Matériau du moulin à café	Acier
• Moulin à café	Moulin à café conique
• Type de café adapté	Café en grains
• Contenance du récipient à grains	1000 g
• Groupe(s) de percolation	1
• Système de pression	Pression de piston
• Pression de la pompe	19 bar(s)
• Quantité de percolation minimale	15 ml
• Conçu pour	80 tasses / jour
• Puissance max.	40 tasses de 120 ml / heure
• Commande	Électronique
• Possibilités de réglage	Quantité de remplissage Quantité de café Degré de mouture à 5 niveaux Température de l'eau
• Programmes	6 réglables individuellement
• Fonction 2 tasses	Oui
• Fonction d'eau chaude	Oui
• Sortie à hauteur réglable	De 100 mm à 160 mm
• Indicateur de niveau de remplissage	Oui
• Signal de détartrage	Oui
• Programme de nettoyage	Oui
• Arrêt automatique	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Alimentation en eau	Au choix via le réservoir d'eau ou un raccord fixe à l'eau
• Raccord d'eau	Raccord d'eau fixe 1/2''
• Contenance du réservoir d'eau	1,8 litre(s)
• Réservoir d'eau amovible	Oui
• Contenance du réservoir à restes	Env. 35 tasses
• Émulsionneur de lait	Oui
• Ajout de lait	Flexible Débit réglable (réglage de la température)
• Propriétés	Compteur de tasses (par programme et au total) Température du lait réglable via le tuyau à lait Fond avec découpe pour un éjection automatique du marc de café (avec l'éjecteur de marc KV1 disponible en option)
• Compris	1 tuyau à lait de 50 cm 1 tuyau à lait avec régulateur de débit de 50 cm
• Puissance	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 305 x P 330 x H 580 mm
• Poids	17,4 kg

- ▶ Capacité max.: 40 tasses de 120 ml par heure
- ▶ Contenance du réservoir à restes : env. 35 tasses

- ▶ 6 programmes, réglables individuellement
- ▶ Compteur de tasses
- ▶ Fonction d'eau chaude
- ▶ Signal de détartrage

- ▶ Sortie réglable en hauteur

- ▶ Émulsionneur de lait
- ▶ Alimentation en lait : tuyau

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Tuyau d'éjection de marc KV1

- Matériau: Plastique
- Conçu pour: Distributeur automatique de café KV1 de Bartscher, Le marc est éliminé directement dans une poubelle
- Dimensions: L 80 x P 155 x H 160 mm
- Poids: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658

190060 PVC* 9,- €

Flexible d'écoulement d'eau KV1

- Matériau: Caoutchouc (NBR)
- Conçu pour: Distributeur automatique de café KV1 de Bartscher
- Longueur: 1,5 m
- Propriétés: Utilisable avec les récipients et les tuyaux d'éjection de marc KV1
- Dimensions: L 35 x P 1 500 x H 40 mm
- Poids: 0,37 kg
- GTIN: 4015613735696

190068 PVC* 29,- €

Détartrant F1L, set de 2 pcs

- Conçu pour: Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Unité de commande: 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance: 2 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- pH : 1,0
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Produit hautement concentré, en fonction de l'entartrage, ajouter 50 - 500 ml de détartrant à 1 litre d'eau., Rincer abondamment à l'eau claire
- Propriétés: Idéal pour les machines à café et les appareils de cuisine, Élimination efficace et rapide des dépôts calcaires tenaces et des impuretés qu'ils contiennent, À base d'acide citrique et lactique doux, Sans parfum ni colorant, Sans acides volatils comme l'acide acétique
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 190 x P 98 x H 255 mm
- Poids: 2,4 kg
- GTIN: 4015613731889

173075 PVC* 24,- €

Réfrigérateur à lait KV6L

190076 PVC* 498,- € GTIN 4015613736310

Que ce soit pour des capuccinos, des cafés au lait ou des latte macchiato, le réfrigérateur à lait pratique permet d'accéder directement au lait froid grâce à ses ouvertures latérales pour des tuyaux. Le lait est conservé au frais de manière hygiénique et peut être directement ajouté à la préparation de café via le tuyau à lait du distributeur automatique.

Matériau	Tôle d'acier Thermolaqué
Matériau à l'intérieur	Plastique ABS
Contenance	6 litre(s)
Dimensions intérieures	L 160 x P 125 x H 280 mm
Réfrigération	Compresseur Air ventilé
Réfrigérant	R600a / 0,012 kg
Plage de température	de 0 °C à 4 °C
Réglage de la température	Électronique Par intervalles de 1 °C
Classe de climat	3
Température ambiante	à 25 °C
Butée de porte interchangeable	Oui
Ouverture pour tuyau à lait	2 ouvertures, à gauche et à droite sur l'appareil Ø 7 mm
Propriétés	Conçu pour par exemple 3 Tetra Pak® de 1 litre Alimentation directe en lait grâce aux ouvertures latérales sur l'appareil Éclairage LED, commutable séparément
Puissance	0,061 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 225 x P 460 x H 452 mm
Poids	12,4 kg

Percolateurs – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ 1 robinet à thé
- ✓ 2 robinets à vapeur
- ✓ 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud
- ✓ 4 programmes différents pour le dosage par groupe
- ✓ Souspape anti-vide pour la cuve
- ✓ Remplissage automatique du chauffe-eau
- ✓ Nettoyage automatique du groupe de percolation
- ✓ Arrivée d'eau automatique par l'électrovanne
- ✓ 1 échangeur de chaleur par groupe de percolation
- ✓ Système Pree Bree (système de percolation breveté)
- ✓ Filtre à particules
- ✓ Tubes de sortie à joint sphérique chromés pour la prise de vapeur ou d'eau chaude
- ✓ Soupape de surpression

Machine café Coffeeline G1,6L

190160 | PVC* 2 539,- € | GTIN 4015613481708

• Modèle	Porte-tamis
• Matériau	Tôle d'acier
• Groupe(s) de percolation	1
• Nombre de marmites	1
• Contenance	6 litres
• Commande	Électronique
	Manette
	Bouton
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Puissance	2,85 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 475 x P 580 x H 523 mm
• Poids	35,4 kg

Machine café Coffeeline G2, 11,5L

190161 | PVC* 3 569,- € | GTIN 4015613481715

• Modèle	Porte-tamis
• Matériau	Tôle d'acier
• Groupe(s) de percolation	2
• Nombre de marmites	1
• Contenance	11,5 litres
• Commande	Électronique
	Manette
	Bouton
• Affichage numérique	Oui
• Écran d'affichage	En 4 langues
	Date et heure
	Comptage des tasses
	Indicateur de maintenance
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Puissance	3,3 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 677 x P 580 x H 523 mm
• Poids	54 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Machine café Coffeeline G2plus

190163 | PVC* 4 479,- € | GTIN 4015613487908

Modèle	Porte-tamis
Matériau	Tôle d'acier
Groupe(s) de percolation	2
Nombre de marmites	3
Contenance	11,5 litres + 2 x 1,5 litre
Commande	Électronique
	Manette
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Affichage numérique	Oui
Écran d'affichage	Comptage des tasses
	Indicateur de maintenance
Puissance	3,3 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 677 x P 580 x H 523 mm
Poids	62 kg

Machine café Coffeeline G3, 17,5L

190162 | PVC* 4 359,- € | GTIN 4015613481722

Modèle	Porte-tamis
Matériau	Tôle d'acier
Groupe(s) de percolation	3
Nombre de marmites	1
Contenance	17,5
Commande	Électronique
	Manette
	Bouton
Affichage numérique	Oui
Écran d'affichage	En 4 langues
	Date et heure
	Comptage des tasses
	Indicateur de maintenance
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Puissance	4,3 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 967 x P 580 x H 523 mm
Poids	71,4 kg

Machine café Coffeeline G3plus

190164 | PVC* 5 698,- € | GTIN 4015613487915

Modèle	Porte-tamis
Matériau	Tôle d'acier
Groupe(s) de percolation	3
Nombre de marmites	4
Contenance	17,5 + 3 x 1,5 litre
Commande	Électronique
	Manette
	Bouton
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Affichage numérique	Oui
Écran d'affichage	Comptage des tasses
	Indicateur de maintenance
Puissance	6,3 kW | 400 V | 50 Hz
Raccord d'appareil	3 NAC
Dimensions	L 967 x P 580 x H 523 mm
Poids	87 kg

LA SÉRIE EN COMPARAISON

	Groupe(s) de percolation	Nombre de marmites	Contenance	Affichage numérique	Puissance
Coffeeline G1	1	1	6 litres	–	2,85 kW | 230 V | 50 Hz
Coffeeline G2	2	1	11,5 litres	✓	3,3 kW | 230 V | 50 Hz
Coffeeline G2plus	2	3	11,5 litres + 2 x 1,5 litre	✓	3,3 kW | 230 V | 50 Hz
Coffeeline G3	3	1	17,5	✓	4,3 kW | 400 V | 50 Hz
Coffeeline G3plus	3	4	17,5 + 3 x 1,5 litre	✓	6,3 kW | 400 V | 50 Hz

Accessoires

Porte-tamis simple 7g Coffeline

- Matériau: Laiton, Chromé, Plastique
- Contenance en café moulu: 7 g
- Nombre de sorties de tasses: 1
- Dimensions: L 220 x P 81 x H 75 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613588377

190180 PVC* 39,- €

Porte-tamis double 14g Coffeline

- Matériau: Laiton, Chromé, Plastique
- Contenance en café moulu: 14 g
- Nombre de sorties de tasses: 2
- Dimensions: L 220 x P 81 x H 75 mm
- Poids: 0,58 kg
- GTIN: 4015613588384

190181 PVC* 45,- €

Porte-tamis triple 21g Coffeline

- Matériau: Laiton, Chromé, Plastique
- Contenance en café moulu: 21 g
- Nombre de sorties de tasses: 3
- Dimensions: L 220 x P 81 x H 75 mm
- Poids: 0,66 kg
- GTIN: 4015613588391

190182 PVC* 59,- €

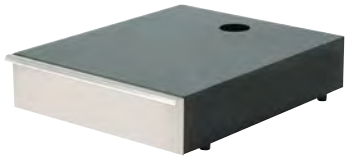
Tiroir marc de café étroit

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance en marc de café: Env. 80 portions
- Propriétés: Extensible, Très facile à monter
- Dimensions: L 290 x P 515 x H 105 mm
- Poids: 6 kg
- GTIN: 4015613494203

190171 PVC* 198,- €

Tiroir marc de café large

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance en marc de café: Env. 140 portions
- Propriétés: Extensible, Très facile à monter
- Dimensions: L 410 x P 515 x H 105 mm
- Poids: 6,95 kg
- GTIN: 4015613494197



190170 PVC* 262,- €

Barre jonction tiroir marc de café

- Dimensions: L 460 x P 50 x H 50 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613494210

190172 PVC* 36,- €

Mousseur lait, Capuccinatore

- Matériau: Plastique
- Propriétés: Réglage de l'arrivée d'air par valve rotative
- Dimensions: L 36 x P 36 x H 131 mm
- Poids: 0,13 kg
- GTIN: 4015613541143

190173 PVC* 89,- €

Tamper Aluminium

- Matériau: Aluminium
- Diamètre: 57 mm
- Dimensions: L 57 x P 57 x H 92 mm
- Poids: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380

190179 PVC* 35,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Moulins à café

Moulin café modèle Tauro

190175 | PVC* 398,- € | GTIN 4015613492445

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Contenance du récipient à grains	1 kg
• Vitesse de rotation max.	1300 t / min.
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Degré de protection	IP21
• Propriétés	Bac collecteurpour jusqu'à 600 g de café moulu Dosage réglable de 5 - 12 g Moulin à café Ø 60 mm
• Puissance	0,275 kW | 230 V | 50-60 Hz
• Dimensions	L 165 x P 390 x H 510 mm
• Poids	8 kg

Moulin café modèle Space II

190174 | PVC* 449,- € | GTIN 4015613658957

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Contenance du récipient à grains	2 kg
• Vitesse de rotation max.	1300 t / min.
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Degré de protection	IP21
• Propriétés	Bac collecteurpour jusqu'à 600 g de café moulu Dosage réglable de 5 - 12 g Moulin à café Ø 60 mm
• Puissance	0,352 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 200 x P 390 x H 600 mm
• Poids	8,4 kg

Systèmes de filtration de l'eau

Système de filtre à eau K1600 EW

109881 | PVC* 73,- € | GTIN 4015613630731

- Matériau: Plastique
- Capacité de puissance: 1 600 litres / à 10° KH (dureté carbonatée)
- Raccord d'eau: 1/2"
- Pression de l'eau: 1,5 - 6 bars
- Température d'arrivée d'eau de: 5 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à: 30 °C
- Modèle: Système jetable
  Pour installation horizontale et verticale
- Conçu pour: Machines à café
- Dimensions: L 200 x P 140 x H 320 mm
- Poids: 2,2 kg

Système de filtre à eau K1500L EW

109879 | PVC* 192,- € | GTIN 4015613710891

- Matériau: Polypropylène
- Capacité de puissance: 1 500 litres / à 10° KH (dureté carbonatée)
- Raccord d'eau: 3/8"
- Pression de l'eau: 2 - 8 bars
- Température d'arrivée d'eau de: 4 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à: 30 °C
- Modèle: Système jetable
  Pour installation horizontale et verticale
- Conçu pour: Machines à café
- Propriétés: Tête de filtre réutilisable
  Débit réglable à 6 niveaux
  Matériau filtrant ionosensible : dureté carbonatée réduite, teneur en TDS réduite
  Valve bypass DuoBlend® : réglable précis de la dureté carbonatée
  Réglage interne du bypass
- Compris: 1 bougie de filtre
  1 clé de réglage du bypass (réglage du débit)
- Dimensions: L 100 x P 125 x H 365 mm
- Poids: 1,5 kg

Accessoires

Bougie filtrante de rechange 109879

- Dimensions: L 95 x P 95 x H 315 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857 | PVC* 109,- €

Compteur d'eau filtre eau 109879

- Dimensions: L 45 x P 90 x H 50 mm
- Poids: 0,16 kg
- GTIN: 4015613501154

109861 | PVC* 129,- €

Kit raccord. bougie filtr. 3/8

- Matériau: Acier
- Dotation du set: 1 joint plat, 1 filtre à chapeau, 1 tuyau 3/8" x 3/8", longueur 1,5 m
- Dimensions: L 10 x P 1 500 x H 10 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161

109864 | PVC* 32,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Bouilloire 1,7L

200095 PVC* 28,- € GTIN 4015613731285

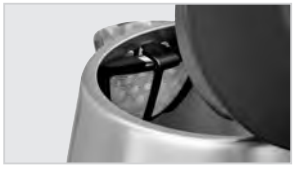
Bouilloire robuste et puissante pour préparer des quantités à partir de 300 ml. La bouilloire est amovible du socle, est pourvue d'un contact à 360° et s'arrête automatiquement à ébullition.

STAINLESS STEEL

1,7 L

• Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
• Matériau du couvercle	Plastique
• Contenance	1,7 litre(s)
• Quantité de percolation minimale	0,3 litre(s)
• Plage de température jusqu'à	100 °C
• Arrêt automatique à ébullition	Oui
• Filtre à calcaire	Oui
• Indicateur de niveau de remplissage	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Commande	Électronique
	Levier
• Longueur du câble	71 cm
• Témoin lumineux de contrôle	En marche
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Contact à 360°
	Résistance électrique couverte
	Bouilloire amovible du socle, sans câble
	Poignée sûre
• Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 165 x P 210 x H 240 mm
• Poids	0,96 kg

► Arrêt automatique à ébullition



► Filtre à calcaire

Bouilloire 1,7LGL

200096 PVC* 29,50 € GTIN 4015613731292

Cette bouilloire en verre au design esthétique dispose d'un bel éclairage bleu du fond et se distingue par sa puissance.

1,7 L

• Matériau	Verre
	Acier inoxydable
	Plastique
• Matériau du couvercle	Plastique
• Contenance	1,7 litre(s)
• Quantité de percolation minimale	0,5 litre(s)
• Plage de température jusqu'à	100 °C
• Arrêt automatique à ébullition	Oui
• Filtre à calcaire	Oui
• Indicateur de niveau de remplissage	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Commande	Électronique
	Levier
• Longueur du câble	64 cm
• Témoin lumineux de contrôle	En marche
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Bouilloire amovible du socle, sans câble
	Contact à 360°
	Poignée sûre
	Résistance électrique couverte
	Fond éclairé durant le fonctionnement
• Puissance	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 160 x P 230 x H 235 mm
• Poids	1,3 kg

► Arrêt automatique à ébullition

► Filtre à calcaire

Samovars

Samovar 3L

191001 | PVC* 182,- € | GTIN 4015613488790

• Matériau	Acier inoxydable
• Couleur	Argenté
• Contenance	3 litre(s)
• Réglage de la température	En continu
• Plage de température	de 30 °C à 100 °C
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Fonction de maintien au chaud	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Arrêt automatique	Oui
• Hauteur de verre/tasse max.	140 mm
• Propriétés de la poignée	Isolé contre la chaleur
• Compris	1 théière, contenance 1,2 litre
	1 passoire à thé
• Puissance	1,5 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 305 x P 210 x H 490 mm
• Poids	1,7 kg

Samovar 3,2L

191004 | PVC* 98,- € | GTIN 4015613622521

• Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
• Contenance	3,2 litre(s)
• Réglage de la température	En continu
• Plage de température jusqu'à	100 °C
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Fonction de maintien au chaud	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Maintien au chaud
• Arrêt automatique	Oui
• Propriétés de la poignée	Isolé contre la chaleur
• Compris	1 théière en grès, contenance 0,8 litre
	1 passoire à thé
• Puissance	2 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
• Dimensions	L 274 x P 275 x H 495 mm
• Poids	2,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Distributeurs d'eau chaude

Distributeur eau chaude 5L

200061 | PVC* 86,- € | GTIN 4015613505541

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau du couvercle	Acier inoxydable
• Contenance	5 litre(s)
• Plage de température	de 30 °C à 100 °C
• Réglage de la température	Thermostatique
• À double paroi	Non
• Indicateur de niveau de remplissage	Non
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
• Puissance	1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 280 x P 265 x H 400 mm
• Poids	1,8 kg

Distributeur d'eau chaude 6L

200085 | PVC* 65,- € | GTIN 4015613697208

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Matériau du couvercle	Acier inoxydable Plastique
• Contenance	6 litre(s)
• Plage de température	de 30 °C à 100 °C
• Réglage de la température	Thermostatique Mécanique En continu
• Thermostat de sécurité	Oui
• À double paroi	Non
• Indicateur de niveau de remplissage	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Prêt à l'emploi
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Puissance	1,8 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 280 x P 290 x H 385 mm
• Poids	1,8 kg

Distributeur eau chaude 8,5L

200069 | PVC* 98,- € | GTIN 4015613649849

Matériau	Acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle	Acier au nickel-chrome
Contenance	8,5 litre(s)
Plage de température	de 30 °C à 100 °C
Réglage de la température	Thermostatique
À double paroi	Oui
Indicateur de niveau de remplissage	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 225 x P 225 x H 470 mm
Poids	2,7 kg

Distributeur d'eau chaude 9L

200073 | PVC* 219,- € | GTIN 4015613676517

Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
Matériau du couvercle	Acier inoxydable
Contenance	9 litre(s)
Plage de température	de 30 °C à 95 °C
Réglage de la température	Thermostatique
	En continu
Thermostat de sécurité	Oui
À double paroi	Oui
Indicateur de niveau de remplissage	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Bac égouttoir amovible
	Poignées escamotables
Puissance	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 305 x P 350 x H 490 mm
Poids	4,6 kg

Distributeur eau chaude 10L

200054 | PVC* 114,- € | GTIN 4015613468778

Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
	Acier
	Laqué
Matériau du couvercle	Acier inoxydable
Contenance	10 litre(s)
Plage de température	de 30 °C à 100 °C
Réglage de la température	Thermostatique
À double paroi	Non
Indicateur de niveau de remplissage	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Puissance	2,5 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 213 x P 213 x H 505 mm
Poids	2,3 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Distributeur d'eau chaude 9L-FWA

200086 | PVC* 379,- € | GTIN 4015613697789

Pour l'alimentation constante en eau chaude – Le distributeur d'eau chaude avec raccord d'eau fixe et système de remplissage automatique convient parfaitement au secteur libre-service très fréquenté.

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Matériau du couvercle	Acier inoxydable
• Contenance	9 litre(s)
• Plage de température	de 30 °C à 95 °C
• Réglage de la température	Thermostatique En continu
• Thermostat de sécurité	Oui
• À double paroi	Oui
• Indicateur de niveau de remplissage	Oui
• Raccord d'eau	Raccord d'eau fixe 3/4''
• Système de remplissage automatique déconnectable	Oui
• Protection anti-débordement	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt Système de remplissage automatique
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Bac égouttoir amovible (hauteur libre 145 mm) Plaque de condensation sous le couvercle Poignées escamotables
• Remarque importante	À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
• Compris	Tuyau d'eau
• Puissance	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 305 x P 350 x H 490 mm
• Poids	4,6 kg

▶ Raccord d'eau fixe
▶ Parfaitement adapté pour le secteur libre-service très fréquenté

▶ Poignées escamotables

▶ Distributeur d'eau chaude en acier inoxydable
▶ Chauffage et maintien au chaud en continu
▶ À double paroi

▶ Bac égouttoir amovible

Distributeur eau chaude 28L

200063 | PVC* 149,- € | GTIN 4015613592961

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Matériau du couvercle	Acier inoxydable
• Contenance	28 litre(s)
• Plage de température	de 30 °C à 100 °C
• Réglage de la température	Thermostatique
• À double paroi	Oui
• Indicateur de niveau de remplissage	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Puissance	2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 400 x P 385 x H 635 mm
• Poids	5,3 kg

Marmites à vin chaud

Marmite à vin chaud 7L

200065 | PVC* 90,- € | GTIN 4015613612409

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau du couvercle	Acier inoxydable
• Contenance max.	9 litre(s)
• Contenance utile	7 litre(s)
• Plage de température	de 30 °C à 80 °C
• Réglage de la température	En continu Thermostatique
• Puissance	2 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 275 x P 260 x H 490 mm
• Poids	2 kg

Marmite VC "Multitherm", 20L

A200050 | PVC* 177,- € | GTIN 4015613396873

Boissons chaudes en toutes circonstances.
Idéal pour chauffer du vin chaud, thé ou eau chaude.

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau du couvercle	Acier inoxydable
• Contenance utile	20 litre(s)
• Plage de température	de 30 °C à 90 °C
• Réglage de la température	En continu
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Compris	3 inscriptions : Glühwein, Jagertee, Heisswasser - hot water - Tee
• Puissance	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 355 x P 350 x H 610 mm
• Poids	4,7 kg

Couvercle m. chaud A200050

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: 354 mm
- Diamètre du fond: 347 mm
- Hauteur du bord: 40 mm
- Conçu pour: Env. 10 - 15 tasses
- Dimensions: L 354 x P 354 x H 45 mm
- Poids: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058 | PVC* 19,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Marmite VC, stérilisateur GE 28

200049 | PVC* 98,- € | GTIN 4015613592794

28 L

Matériau	Revêtement en émail
Matériau du couvercle	Plastique
Contenance max.	28 litre(s)
Contenance utile	21 litre(s)
Plage de température	de 30 °C à 100 °C
Réglage de la température	En continu Thermostatique
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
Marmite	Oui
Propriétés	Fond fermé avec résistance cachée
Compris	1 grille, Ø 320 mm
Puissance	1,8 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 370 x P 370 x H 500 mm
Poids	5,4 kg

Marmite VC, stérilisateur 25L, Al

A200052 | PVC* 156,- € | GTIN 4015613443195

STAINLESS STEEL

25 L

Matériau	Acier inoxydable Plastique
Matériau du couvercle	Verre
Contenance max.	25,4 litre(s)
Contenance utile	25 litre(s)
Plage de température	de 30 °C à 100 °C
Réglage de la température	En continu Thermostatique
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Maintien au chaud
Marmite	Oui
Compris	1 grille, Ø 320 mm
Puissance	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 450 x P 450 x H 470 mm
Poids	6,1 kg

Marmite VC, stérilisateur 30L, Al

200057 | PVC* 176,- € | GTIN 4015613499420

STAINLESS STEEL

30 L

Matériau	Acier inoxydable Plastique
Matériau du couvercle	Verre
Contenance max.	31,4 litre(s)
Contenance utile	30 litre(s)
Plage de température	de 30 °C à 100 °C
Réglage de la température	En continu Thermostatique
Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Maintien au chaud
Marmite	Oui
Compris	1 grille, Ø 320 mm
Puissance	2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 450 x P 450 x H 520 mm
Poids	5,5 kg

Accessoires

Couvercle m. chaud 200057/A200052

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: 400 mm
- Diamètre du fond: 355 mm
- Hauteur du bord: 39 mm
- Conçu pour: Env. 10 - 15 tasses
- Dimensions: L 395 x P 395 x H 40 mm
- Poids: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

200059 | PVC* 21,- €

Distributeur 2,2L enfichable

190990 | PVC* 69,- € | GTIN 4015613635293

2,2 L

• Matériau	Tôle d'acier Thermolaqué Plastique
• Contenance	2,2 litre(s)
• Conçu pour	Boissons froides ou chaudes
• Système de pompe	Oui
• Hauteur de verre/tasse max.	17 cm
• À double paroi	Oui
• Perte de température / heure approx.	2,2 °C
• Indicateur de niveau de remplissage	Oui
• Diamètre du fond	150 mm
• Bac d'égouttage intégré	Oui
• Propriétés	Récipient amovible Fond avec bague intégrée pour une rotation de 360° de la cafetière Le socle est enfichable en série
• Compris	3 étiquettes en silicone « coffee », « tea » et « hot water » 3 étiquettes en silicone sans inscription
• Dimensions	L 190 x P 245 x H 330 mm
• Poids	1,9 kg

Bac d'égouttage ID2,2L

- Matériau: Plastique, Tôle d'acier, Thermolaqué
- Propriétés: Le bac d'égouttage peut être installé en série
- Dimensions: L 187 x P 243 x H 42 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613696058

190991 | PVC* 10,- €

Distrib. iso 3L, double paroi, Al

150982 | PVC* 58,- € | GTIN 4015613491462

STAINLESS STEEL

3 L

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Contenance	3 litre(s)
• Conçu pour	Boissons froides ou chaudes
• Hauteur de verre/tasse max.	11 cm
• Système de pompe	Non
• À double paroi	Oui
• Perte de température / heure approx.	0,3 °C
• Indicateur de niveau de remplissage	Oui
• Propriétés	Système d'isolation par le vide breveté
• Dimensions	L 165 x P 185 x H 460 mm
• Poids	1,6 kg

Distributeur boisson DTE5

150983 | PVC* 221,- € | GTIN 4015613610726

CNS

5 L

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Récipient	Matériau : polycarbonate Dimensions : Ø 170 mm, hauteur 280 mm
• Contenance	5 litre(s)
• Réfrigération	Thermoélectrique
• Bac d'égouttage intégré	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Puissance	0,06 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 220 x P 330 x H 520 mm
• Poids	4,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Distributeur isotherme 8L

150990 | PVC* 219,- € | GTIN 4015613681931

Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
Contenance	8 litre(s)
Conçu pour	Boissons froides ou chaudes
Système de pompe	Non
Hauteur de verre/tasse max.	20,5 cm
À double paroi	Oui
Perte de température / heure approx.	1 °C
Indicateur de niveau de remplissage	Oui
Bac d'égouttage intégré	Oui
Propriétés	Isolation par le vide à double paroi
	Robinet de vidange amovible
	Remplissage facile à travers le couvercle divisé
	Bac d'égouttage facilement amovible
Dimensions	L 235 x P 350 x H 635 mm
Poids	5 kg

Distributeur isotherme 9L

150994 | PVC* 48,- € | GTIN 4015613725512

Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
Contenance	9 litre(s)
Conçu pour	Boissons froides ou chaudes
Système de pompe	Non
Hauteur de verre/tasse max.	11 cm
À double paroi	Oui
Perte de température / heure approx.	2,5 °C
Indicateur de niveau de remplissage	Non
Poignée de transport	Oui
Propriétés	Couvercle et robinet amovibles
	Système de tirage
	Nettoyage facile
	Pieds rabattables
Dimensions	L 240 x P 270 x H 420 mm
Poids	2 kg

Distributeur de chocolat 9,5L

900004 | PVC* 639,- € | GTIN 4015613633268

Matériau	Plastique
	Polycarbonate
	Acier inoxydable
Matériau du batteur	Acier inoxydable
Matériau du batteur plat	Plastique
Contenance	9,5 litre(s)
Hauteur de verre/tasse max.	10 cm
Plage de température	de 0 °C à 85 °C
Réglage de la température	En continu
Protection contre la surchauffe	Oui
Bac d'égouttage intégré	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Propriétés	Robinet de vidange amovible
	Bac d'égouttage avec capteur de niveau de remplissage
	Chauffage par le principe du bain-marie
Puissance	1 kW | 220 V | 50 Hz
Dimensions	L 280 x P 410 x H 580 mm
Poids	7,5 kg

Centrifugeuses

Presse-agrume "Joy"

150140 PVC* 175,- € GTIN 4015613460253

• Matériau	Fonte d'aluminium
	Plastique
• Récipient à jus	Plastique
• Conçu pour	Pomelos
	Oranges
	Citrons
• Cône de pressoir	3 tailles différentes
	Interchangeable
	Plastique
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Puissance	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 210 x P 320 x H 415 mm
• Poids	5,5 kg

Dosseret "Joy"

- Matériau: Polycarbonate
- Dimensions: L 177 x P 177 x H 120 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613660370

150158 PVC* 4,50 €

Presse-agrume CS1, él.

150146 PVC* 285,- € GTIN 4015613587226

• Matériau	Fonte d'aluminium
	Acier inoxydable
• Vitesse de rotation max.	980 t / min.
• Conçu pour	Pommes de grenade
	Oranges
	Pamplemousses
• Cône de pressoir	Amovible
	Acier inoxydable
	Lavable en machine
• Récipient à jus	Amovible
	Acier inoxydable
	Lavable en machine
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Puissance	0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 220 x P 330 x H 375 mm
• Poids	8,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Centrifugeuses

Centrifugeuse Top Juicer

150145 | PVC* 102,- € | GTIN 4015613544564

• Matériau	Acier inoxydable
• Vitesse de rotation max.	18000 t / min.
• Réglage de la vitesse	2 niveaux
• Diamètre de l'orifice de remplissage	75 mm
• Conçu pour	Fruits ou légumes mous et durs
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Accessoires lavables en machine (sauf l'unité de base)
	Tamis fin en acier inoxydable pour profiter au maximum des fruits
	Presser facilement des fruits entiers (par exemple des pommes) ou des légumes sans les prédécouper
	Moteur puissant et silencieux
	Orifice de remplissage XXL
• Compris	1 gobelet en plastique avec protection contre le sprojections, contenance : 1 litre
	1 brosse de nettoyage
• Puissance	0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 210 x P 310 x H 400 mm
• Poids	4,4 kg

Centrifugeuse 700

150184 | PVC* 129,- € | GTIN 4015613735412

L'extracteur de jus puissant transforme efficacement les légumes ou les fruits en de délicieux jus riches en minéraux et en vitamines avec 20 000 tours par minute. Grâce aux accessoires lavables en machine, le nettoyage est très facile.

• Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
• Vitesse de rotation max.	20000 t / min.
• Réglage de la vitesse	2 niveaux
• Diamètre de l'orifice de remplissage	70 mm
• Interrupteur de sécurité	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Moteur puissant et silencieux
	Tamis fin en acier inoxydable pour profiter au maximum des fruits
	Accessoires lavables en machine (sauf l'unité de base)
• Compris	1 gobelet en plastique, contenance : 1 litre
• Puissance	0,8 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 300 x P 240 x H 430 mm
• Poids	4,25 kg

Mixeur / Blender

Blender 1,5L

A135034 | PVC* 49,- € | GTIN 4015613734538

Des milkshakes frais, de délicieux smoothies ou simplement des fruits et des légumes en morceaux - le réservoir en verre de 1,5 litre permet de couper en morceaux et d'écraser les aliments les plus variés avec 2 niveaux de puissance ou avec la fonction Pulse.

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Modèle de lame	Acier inoxydable
• Matériau du godet mélangeur	Verre
• Contenance	1,8 litre(s)
• Quantité de remplissage	1,5 litre(s)
• Vitesse de rotation max.	22000 t / min.
• Réglage de la vitesse	2 niveaux
• Fonction Pulse	Oui
• Conçu pour	Écraser en purée Couper en morceaux
• Interrupteur de sécurité	Oui
• Protection contre la surchauffe	Non
• Pieds	caoutchouc dur
• Interrupteur de marche/arrêt	Non
• Propriétés	Orifice de remplissage en haut sur l'appareil Indicateur de niveau de remplissage en litres, cups, OZS, MI
• Puissance	0,5 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 205 x P 195 x H 390 mm
• Poids	3 kg

- Matériau du godet mélangeur : verre
- Contenance : 1,5 litre
- Indicateur de niveau de remplissage en litres, cups, OZS, MI

- Réglage de la vitesse
- 2 niveaux
- Fonction Pulse

- Lame
- En acier inoxydable

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Robot culinaire FP1000

150148 | PVC* 189,- € | GTIN 4015613610535

• Matériau	Aluminium
• Dotation du set	1 bloc moteur
	1 godet
	1 bol mélangeur
• Matériau du godet mélangeur	Verre
• Contenance du godet mélangeur	1,6 litre(s)
• Quantité de remplissage du godet mélangeur	1,6 litre(s)
• Vitesse de rotation max.	18000 t / min.
• Réglage de la vitesse	2 niveaux
• Fonction Pulse	Oui
• Bol mélangeur	Orifice de remplissage 54 x 74 mm
	Contenance : 2 litres
	Plastique
• Conçu pour	Hacher
	Mixer
	Écraser en purée
	Râper
	Frotter
	Couper
	Battre
	Couper en morceaux
• Interrupteur de sécurité	Oui
• Pieds	Avec ventouses
• Propriétés	Accessoires lavables en machine
	Orifice de remplissage en haut sur l'appareil
• Compris	1 lame-faucille en acier inoxydable (écraser en purée et hacher)
	1 lame-faucille en plastique (écraser en purée des préparations cuites)
	1 disque pour râper (0,3 mm)
	1 disque à râper (1 mm, 3,5 mm)
	1 disque de découpe pour tranches (2mm, 3 mm)
• Puissance	1 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 230 x P 250 x H 435 mm
• Poids	6,1 kg

Multi-mélangeur

150151 | PVC* 135,- € | GTIN 4015613632902

• Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
• Modèle de lame	CNS 18/10
• Matériau du godet mélangeur	Plastique
• Contenance	3,2 litre(s)
• Quantité de remplissage	2,15 litre(s)
• Vitesse de rotation max.	6073 t / min.
• Réglage de la vitesse	3 niveaux
• Fonction Pulse	Oui
• Conçu pour	Broyer de la glace
	Écraser en purée
	Couper en morceaux
• Interrupteur de sécurité	Sur le couvercle
• Pieds	Avec ventouses
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Bec verseur refermable
• Puissance	1 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 215 x P 215 x H 460 mm
• Poids	3,2 kg

Blender PRO 2,5L

150159 PVC* 222,- € GTIN 4015613671123

Le moteur puissant et la facilité d'utilisation du blender permettent de préparer facilement des smoothies, des soupes, des cocktails, des sauces, des dressings et des desserts.

• Matériau	Plastique ABS
• Modèle de lame	Acier inoxydable
• Matériau du godet mélangeur	Plastique Transparent
• Contenance	2,5 litre(s)
• Quantité de remplissage	2 litre(s)
• Vitesse de rotation max.	25000 t / min.
• Réglage de la vitesse	via le régulateur de vitesse
• Fonction Pulse	Oui
• Conçu pour	Hacher Mixer Écraser en purée Battre Couper en morceaux
• Interrupteur de sécurité	Oui
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Pieds	caoutchouc dur
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Puissance	1,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 225 x P 225 x H 555 mm
• Poids	4,45 kg

Blender PRO XTRA 2,5L

150182 PVC* 349,- € GTIN 4015613734569

Ce blender puissant avec capot insonorisant permet de préparer des smoothies, des milk-shakes, des cocktails, des soupes, des desserts et aussi de la glace pilée. Dans la cuisine mais aussi sur le comptoir, aussi bien l'utilisateur que les invités se réjouissent des bruits agréablement doux.

• Matériau	Plastique ABS
• Modèle de lame	Acier inoxydable à 6 ailes
• Matériau du godet mélangeur	Polycarbonate Transparent
• Contenance	2,875 litre(s)
• Quantité de remplissage	2,5 litre(s)
• Vitesse de rotation max.	28000 t / min.
• Réglage de la vitesse	En continu
• Fonction Pulse	Oui
• Conçu pour	Hacher Mixer Écraser en purée Battre Couper en morceaux Broyer de la glace
• Interrupteur de sécurité	Sur le récipient Sur le couvercle
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Pieds	caoutchouc dur
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Capot insonorisant	Oui
• Propriétés	Capot insonorisant amovible
• Compris	1 poussoir
• Puissance	1,68 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 240 x P 270 x H 570 mm
• Poids	9,2 kg

- Puissant
- Conçu également pour piler de la glace
- Vitesse de rotation max. : 28 000 trs / min., réglable en continu

- Modèle de lame
- Acier inoxydable, 6 branches

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Mixeur de bar, 0,7L

135100 | PVC* 73,- € | GTIN 4015613470641

Matériau	Acier inoxydable Chromé Plastique
Matériau du mixeur plongeant	Acier inoxydable
Matériau du disque mélangeur	Plastique
Matériau du godet mélangeur	Acier au nickel-chrome
Contenance	0,7 litre(s)
Nombre de batteurs	1
Réglage de la vitesse	2 niveaux
Conçu pour	Mixer | Battre
Pieds	Pieds de sécurité
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Gobelet et mixeur plongeant lavables en machine Échelle de mesure facile à lire Avec tête inclinable Stabilité élevée
Puissance	0,085 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 135 x P 185 x H 365 mm
Poids	1,4 kg

Mixeur de bar double 2x700ml

135102 | PVC* 298,- € | GTIN 4015613563626

Matériau	Acier inoxydable Brossé
Matériau du mixeur plongeant	CNS 18/10
Matériau du disque mélangeur	CNS 18/10
Matériau du godet mélangeur	CNS 18/10
Contenance	1 litre(s)
Quantité de remplissage	0,7 litre(s)
Conçu pour	Mixer | Battre
Nombre de batteurs	2
Batteurs commutables séparément	Oui
Réglage de la vitesse	2 niveaux
Pieds	Pieds de sécurité
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	2 mélangeurs robustes Échelle de mesure facile à lire Godet lavable en machine Stabilité élevée
Puissance	0,8 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 330 x P 195 x H 480 mm
Poids	7,5 kg

Mixer à boissons 650ml

135105 | PVC* 198,- € | GTIN 4015613529523

Matériau	Tôle d'acier Laqué
Matériau du mixeur plongeant	Acier inoxydable
Matériau du disque mélangeur	Acier inoxydable
Matériau du godet mélangeur	Acier inoxydable
Contenance	0,95 litre(s)
Quantité de remplissage	0,65 litre(s)
Nombre de batteurs	1
Réglage de la vitesse	2 niveaux
Conçu pour	Mixer | Battre
Pieds	Avec ventouses
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Ne bascule pas grâce aux ventouses Échelle de mesure facile à lire Microrupteur sur le logement du gobelet Godet lavable en machine Stabilité élevée
Puissance	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 160 x P 205 x H 500 mm
Poids	6,2 kg

Blender, 1,25L, 0,4kW

150710 | PVC* 355,- € | GTIN 4015613530123

Matériau	Plastique
Modèle de lame	Acier inoxydable (durable)
Matériau du godet mélangeur	Polycarbonate
Contenance	1,4 litre(s)
Quantité de remplissage	1,25 litre(s)
Vitesse de rotation max.	19000 t / min.
Réglage de la vitesse	2 niveaux
Fonction Pulse	Non
Conçu pour	Broyer de la glace
	Mixer
	Couper en morceaux
Interrupteur de sécurité	Non
Pieds	Pieds de sécurité
Interrupteur de marche/arrêt	Non
Propriétés	Orifice de remplissage en haut sur l'appareil
	Poignée pratique
	Échelle de mesure facile à lire
Puissance	0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 165 x P 203 x H 387 mm
Poids	2,5 kg

Blender à bar Rio

150718 | PVC* 559,- € | GTIN 4015613634838

Matériau	Plastique
Matériau du godet mélangeur	Polycarbonate
Modèle de lame	Acier inoxydable (durable)
Contenance	2 litre(s)
Quantité de remplissage	1,3 litre(s)
Vitesse de rotation max.	17000 t / min.
Réglage de la vitesse	2 niveaux
Fonction Pulse	Oui
Conçu pour	Broyer de la glace
	Mixer
	Couper en morceaux
Interrupteur de sécurité	Oui
Pieds	Pieds de sécurité
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Orifice de remplissage en haut sur l'appareil
	Bouchon doseur intégré
	Poignée pratique
	Accouplement en acier inoxydable durable
	Échelle de mesure facile à lire
Puissance	0,45 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
Dimensions	L 170 x P 240 x H 411 mm
Poids	3,1 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Pileurs à glaçons

Broyeur à glace 4ICE+

135023 | PVC* 79,- € | GTIN 4015613683171

Parfait pour la préparation de cocktails, de boissons et de desserts givrés, mais aussi pour la présentation optimale de fruits et de plats ou pour refroidir des boissons.

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Production max.	15 kg / h
• Contenance du bac collecteur	1,75 kg
• Interrupteur de sécurité	2 (entonnoir de replissage, bac collecteur)
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Bac collecteur amovible Entonnoir de remplissage : Ø 140 mm en haut, amovible Orifice de remplissage : 40 x 60 mm 4 pieds avec ventouses
• Puissance	0,08 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 172 x P 290 x H 460 mm
• Poids	3,5 kg

- ▶ Parfait pour la préparation de cocktails
- ▶ Idéal pour les seaux à glace

- ▶ Récipient collecteur : env. 3,5 litres / 1,75 kg
- ▶ Arrêt de sécurité lors de l'enlèvement du récipient collecteur

Broyeur de glace, AI

135012 | PVC* 645,- € | GTIN 4015613479118

• Matériau	Acier inoxydable
• Production max.	60 kg / h
• Contenance du bac collecteur	1 kg
• Interrupteur de sécurité	Sur récipient à glace
• Classe de climat	N
• Propriétés	Bac collecteur amovible Orifice de remplissage refermable
• Puissance	0,06 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 173 x P 380 x H 385 mm
• Poids	14 kg

MEUBLES | ÉQUIPEMENTS | EXTÉRIEUR

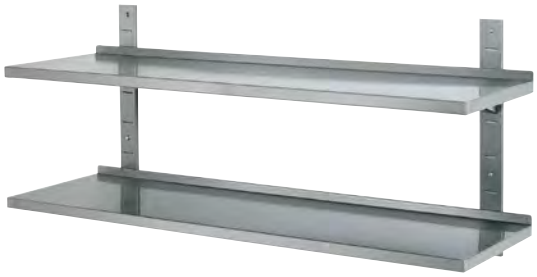
Qu'il s'agisse d'une cuisine professionnelle, d'une salle à manger ou d'un espace extérieur - l'aménagement est particulièrement important. Ces espaces ne doivent pas seulement comprendre un lieu de stockage, ils doivent également être faciles à nettoyer. Vous trouverez ici une association harmonieuse entre la forme et la fonction.

Kit étagère murale 120x355 complet

603012 | PVC* 198,- € | GTIN 4015613442600

• Matériau	Acier inoxydable
• Dotation du kit	1 paire de rails réglables (longueur 530 mm) 2 paires de consoles 2 étagères murales
• Nombre de tablettes d'étagère	2
• Modèle de tablettes d'étagère	Sur toute la surface
• Dimensions étagères	L 1200 x P 355 mm
• Tablettes d'étagère réglables en hauteur	Oui
• Charge max. par tablette	120 kg
• Charge max. totale	240 kg
• Compris	Matériel de fixation
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Type de montage	Système enfichable
• Dimensions	L 1 200 x P 360 x H 530 mm
• Poids	12,6 kg

Étagère murale 600x355x27, AI



• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de tablettes d'étagère	1
• Modèle de tablettes d'étagère	Sur toute la surface
• Tablettes d'étagère réglables en hauteur	Oui
• Principe modulaire - pour le montage il faut	1 à 2 étagères murales - disponibles dans de nombreuses dimensions 1 paire de consoles (par étagère murale) 1 paire de rails réglables
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Type de montage	Système enfichable

	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère murale 600x355x27, AI	100 kg	L 600 x P 355 x H 27 mm	2,7 kg	603001	50,- €	4015613442730
Étagère murale 800x355x27, AI	100 kg	L 800 x P 355 x H 27 mm	3,1 kg	603002	59,- €	4015613442747
Étagère murale 1000x355x27, AI	120 kg	L 1 000 x P 355 x H 27 mm	3,9 kg	603003	70,- €	4015613442754
Étagère murale 1200x355x27, AI	120 kg	L 1 200 x P 355 x H 27 mm	4,6 kg	603004	85,- €	4015613442761
Étagère murale 1400x355x27, AI	120 kg	L 1 400 x P 355 x H 27 mm	5,3 kg	603005	100,- €	4015613442778
Étagère murale 1600x355x27, AI	120 kg	L 1 600 x P 355 x H 27 mm	6 kg	603006	111,- €	4015613442785
Étagère murale 1800x355x27, AI	140 kg	L 1 800 x P 355 x H 27 mm	6,8 kg	603007	126,- €	4015613442792
Étagère murale 2000x355x27, AI	160 kg	L 2 000 x P 355 x H 27 mm	9,1 kg	603008	137,- €	4015613442808

Accessoires

1 paire de crémaillères, 530mm

- Dimensions: L 55 x P 530 x H 10 mm
- Poids: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061 | PVC* 18,50 €

Console 1 paire

- Dimensions: L 355 x P 35 x H 90 mm
- Poids: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601 | PVC* 21,50 €

Étagère assiette 800x200, AI

- Dotation du kit: 1 étagère à assiettes, 2 faces latérales, Matériel de fixation
- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tablettes d'étagère: 1
- Modèle de tablettes d'étagère: Sur toute la surface
- Compris: Matériel de fixation
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Type de montage: Système enfichable

	Charge max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère assiette 800x200, AI	100 kg	L 800 x P 200 x H 200 mm	2,6 kg	362080	53,- €	4015613432069
Étagère assiette 1000x200, AI	80 kg	L 1 000 x P 200 x H 190 mm	3,1 kg	362100	62,- €	4015613432083
Étagère assiette 1200x200, AI	70 kg	L 1 200 x P 200 x H 200 mm	3,6 kg	362120	70,- €	4015613432090
Étagère assiette 1400x200, AI	70 kg	L 1 400 x P 200 x H 200 mm	4 kg	362140	79,- €	4015613432106
Étagère assiette 800x300, AI	60 kg	L 800 x P 300 x H 300 mm	3,2 kg	363080	68,- €	4015613432113
Étagère assiette 1000x300, AI	60 kg	L 1 000 x P 300 x H 300 mm	4,2 kg	363100	80,- €	4015613432137
Étagère assiette 1200x300, AI	50 kg	L 1 200 x P 300 x H 150 mm	5 kg	363120	92,- €	4015613432144
Étagère assiette 1400x300, AI	40 kg	L 1 400 x P 300 x H 300 mm	5,8 kg	363140	104,- €	4015613432151

Étagère épices, 4x1/6GN

- Dotation du kit: 1 Étagère épices, 2 faces latérales
- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tablettes d'étagère: 1
- Modèle de tablettes d'étagère: Sur toute la surface
- Butée d'arrêt pour récipient GN: Oui
- Compris: Matériel de fixation
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Type de montage: Système à visser
- Non fourni: Récipients GN

	Contenance GN	Charge max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère épices, 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	L 800 x P 200 x H 150 mm	3,2 kg	389080	152,- €	4015613599427
Étagère épices, 5x1/6GN	5 x 1/6 GN	50 kg	L 1 000 x P 200 x H 150 mm	3,7 kg	389100	173,- €	4015613599441
Étagère épices, 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	L 1 200 x P 200 x H 20 mm	4,3 kg	389120	193,- €	4015613599458
Étagère épices, 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	L 1 400 x P 200 x H 20 mm	4,9 kg	389140	202,- €	4015613599465

Étagère sup., 3xGN1/3, P150

465156 | PVC* 142,- € | GTIN 4015613602417

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance GN: 3 x 1/3 GN
- Profondeur max. du récipient GN: 150 mm
- État lors de la livraison: Soudé
- Non fourni: Récipients GN
- Dimensions: L 980 x P 250 x H 210 mm
- Poids: 4,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Étagère sup., L800, 1 étage

- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre d'étagères: 1
- Propriétés: Plié de tous les côtés; Pieds réglables en tube carré 25 x 25 mm
- État lors de la livraison: Monté

	Charge max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère sup., L800, 1 étage	90 kg	L 800 x P 350 x H 400 mm	5 kg	315080	213,- €	4015613599472
Étagère sup., L1000, 1 étage	86 kg	L 1 000 x P 350 x H 400 mm	6 kg	315100	223,- €	4015613599489
Étagère sup., L1200, 1 étage	81 kg	L 1 200 x P 350 x H 400 mm	6,5 kg	315120	234,- €	4015613599496
Étagère sup., L1400, 1 étage	77 kg	L 1 400 x P 350 x H 400 mm	7 kg	315140	234,- €	4015613599502
Étagère sup., L1600, 1 étage	72 kg	L 1 600 x P 350 x H 400 mm	7,5 kg	315160	254,- €	4015613599519
Étagère sup., L1800, 1 étage	68 kg	L 1 800 x P 350 x H 400 mm	8,5 kg	315180	275,- €	4015613599526
Étagère sup., L2000, 1 étage	65 kg	L 2 000 x P 350 x H 400 mm	9,5 kg	315200	285,- €	4015613599533

Étagère sup., L800, 2 étages

- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre d'étagères: 2
- Propriétés: Plié de tous les côtés; Pieds réglables en tube carré 25 x 25 mm
- État lors de la livraison: Monté

	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère sup., L800, 2 étages	170 kg	L 800 x P 350 x H 650 mm	11 kg	325080	396,- €	4015613599540
Étagère sup., L1000, 2 étages	163 kg	L 1 000 x P 350 x H 650 mm	13 kg	325100	417,- €	4015613599557
Étagère sup., L1200, 2 étages	154 kg	L 1 200 x P 350 x H 650 mm	14,5 kg	325120	427,- €	4015613599564
Étagère sup., L1400, 2 étages	147 kg	L 1 400 x P 350 x H 650 mm	16 kg	325140	438,- €	4015613599571
Étagère sup., L1600, 2 étages	139 kg	L 1 600 x P 350 x H 650 mm	17,5 kg	325160	469,- €	4015613599588
Étagère sup., L1800, 2 étages	131 kg	L 1 800 x P 350 x H 650 mm	19,5 kg	325180	509,- €	4015613599595
Étagère sup., L2000, 2 étages	125 kg	L 2 000 x P 350 x H 650 mm	21,5 kg	325200	539,- €	4015613599601

Table trav. 600, L1200, EI

601152 | PVC* 159,- € | GTIN 4015613431932

• Matériau	Acier inoxydable Acier Revêtu
• Charge max. totale	400 kg
• Modèle de plan de travail	Sur toute la surface
• Dimensions plan de travail	L 1200 x P 600 mm
• Charge max. par tablette	250 kg
• Modèle de tablette inférieure	Grille
• Charge max. par tablette inférieure	150 kg
• Tablette inférieure réglable en hauteur	Oui
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 880 mm à 900 mm
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Type de montage	Système enfichable
• Dimensions	L 1 200 x P 600 x H 900 mm
• Poids	17,2 kg

Table trav. 690, L1300, 2 EI

601153 | PVC* 198,- € | GTIN 4015613400198

• Matériau	Acier inoxydable Acier Revêtu
• Charge max. totale	550 kg
• Modèle de plan de travail	Sur toute la surface
• Dimensions plan de travail	L 1300 x P 690 mm
• Charge max. par tablette	250 kg
• Modèle de tablette intermédiaire	Grille
• Charge max. de la tablette intermédiaire	150 kg
• Modèle de tablette inférieure	Grille
• Charge max. par tablette inférieure	150 kg
• Tablette inférieure réglable en hauteur	Oui
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 880 mm à 900 mm
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Type de montage	Système enfichable
• Dimensions	L 1 300 x P 690 x H 900 mm
• Poids	24,6 kg

Table trav. 700, L1000, EI

• Matériau	Acier inoxydable
• Charge max. totale	280 kg
• Modèle de plan de travail	Sur toute la surface
• Charge max. par tablette	160 kg
• Modèle de tablette inférieure	Sur toute la surface
• Charge max. par tablette inférieure	120 kg
• Tablette inférieure réglable en hauteur	Oui
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 860 mm à 900 mm
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Type de montage	Système enfichable

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 700, L1000, EI	L 1 000 x P 700 x H 900 mm	22,1 kg	601710	279,- €	4015613431970
Table trav. 700, L1200, EI	L 1 200 x P 700 x H 900 mm	25,1 kg	601712	325,- €	4015613432038

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Table trav. 700, L1000

• Matériau	Acier inoxydable
• Modèle de plan de travail	Sur toute la surface
• Modèle de tablette inférieure	Sur toute la surface
• Tablette inférieure réglable en hauteur	Non
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
• Propriétés	Polissage Scotch-Brite Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm Renfort hydrofuge et isolé acoustiquement Avant-trous pour le montage du fond intermédiaire
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Type de montage	Système à visser

	Pliage	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 700, L1000	-	430 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	38 kg	311107	395,- €	4015613651651
Table trav. 700, L1200	-	390 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	45 kg	311127	435,- €	4015613651668
Table trav. 700, L1400	-	350 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	50 kg	311147	485,- €	4015613651682
Table trav. 700, L1600	-	311 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	56 kg	311167	515,- €	4015613651699
Table trav. 700, L1800	-	290 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	63 kg	311187	545,- €	4015613651705
Table trav. 700, L1000, AD	100 mm	430 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	38,2 kg	312107	405,- €	4015613663715
Table trav. 700, L1200, AD	100 mm	390 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	45,4 kg	312127	445,- €	4015613663722
Table trav. 700, L1400, AD	100 mm	350 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	50,5 kg	312147	505,- €	4015613663739
Table trav. 700, L1600, AD	100 mm	311 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	56,7 kg	312167	535,- €	4015613663746
Table trav. 700, L1800, AD	100 mm	290 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	63,9 kg	312187	565,- €	4015613663753

Accessoires

EI 700, L1000

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 980 x P 680 x H 40 mm
- Poids: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107 PVC* 112,- €

EI 1200

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 180 x P 680 x H 40 mm
- Poids: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127 PVC* 122,- €

EI 700, L1400

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 380 x P 680 x H 40 mm
- Poids: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147 PVC* 142,- €

EI 700, L1600

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 580 x P 680 x H 40 mm
- Poids: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167 PVC* 162,- €

EI 700, L1800

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 780 x P 680 x H 40 mm
- Poids: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187 PVC* 182,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- Matériau: Acier inoxydable, Caoutchouc
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 125 mm
- Charge max., chacun: 150 kg
- Dimensions: L 55 x P 130 x H 160 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613602288

308243 PVC* 192,- €

Table trav. 600, L1000

• Matériau	Acier inoxydable
• Modèle de plan de travail	Sur toute la surface
• Modèle de tablette inférieure	Sur toute la surface
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
• Propriétés	40 mm plié Polissage Scotch-Brite Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm
• État lors de la livraison	Soudé
• Disponible sur demande	Modèle spécial Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Pliage	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 600, L1000	-	430 kg	L 1 000 x P 600 x H 850 mm	28,5 kg	307106	375,- €	4015613599946
Table trav. 600, L1100	-	410 kg	L 1 100 x P 600 x H 850 mm	30 kg	307116	398,- €	4015613599953
Table trav. 600, L1200	-	390 kg	L 1 200 x P 600 x H 850 mm	32 kg	307126	415,- €	4015613599960
Table trav. 600, L1300	-	369 kg	L 1 300 x P 600 x H 850 mm	33,5 kg	307136	435,- €	4015613599984
Table trav. 600, L1400	-	350 kg	L 1 400 x P 600 x H 850 mm	35,5 kg	307146	455,- €	4015613599991
Table trav. 600, L1500	-	330 kg	L 1 500 x P 600 x H 850 mm	36 kg	307156	475,- €	4015613600000
Table trav. 600, L1600	-	311 kg	L 1 600 x P 600 x H 850 mm	38,5 kg	307166	495,- €	4015613600017
Table trav. 600, L1600 - B 1800	-	290 kg	L 1 800 x P 600 x H 850 mm	45 kg	307186	529,- €	4015613530666
Table trav. 600, L2000	-	270 kg	L 2 000 x P 600 x H 850 mm	51 kg	307206	559,- €	4015613600024
Table trav. 600, L1000, AD	40 mm	430 kg	L 1 000 x P 600 x H 850 mm	29,5 kg	308106	409,- €	4015613600123
Table trav. 600, L1100, AD	40 mm	410 kg	L 1 100 x P 600 x H 850 mm	31 kg	308116	429,- €	4015613600130
Table trav. 600, L1200, AD	40 mm	390 kg	L 1 200 x P 600 x H 850 mm	33 kg	308126	449,- €	4015613600147
Table trav. 600, L1300, AD	40 mm	369 kg	L 1 300 x P 600 x H 850 mm	34,5 kg	308136	469,- €	4015613600154
Table trav. 600, L1400, AD	40 mm	350 kg	L 1 400 x P 600 x H 850 mm	36,5 kg	308146	489,- €	4015613600161
Table trav. 600, L1500, AD	40 mm	330 kg	L 1 500 x P 600 x H 850 mm	35,5 kg	308156	519,- €	4015613600178
Table trav. 600, L1600, AD	40 mm	311 kg	L 1 600 x P 600 x H 850 mm	39,5 kg	308166	549,- €	4015613600185
Table trav. 600, L1800, AD	40 mm	290 kg	L 1 800 x P 600 x H 850 mm	46 kg	308186	579,- €	4015613600192
Table trav. 600, L2000, AD	40 mm	270 kg	L 2 000 x P 600 x H 850 mm	52 kg	308206	619,- €	4015613600208

Accessoires

Tiroir 1x1/1GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Tiroirs de format standard: 1/1 GN
- Dimensions intérieures: L 304 x P 526 x H 142 mm
- Propriétés: Pour l'installation sur place
- Dimensions: L 400 x P 585 x H 193 mm
- Poids: 9 kg
- GTIN: 4015613600314

315105 PVC* 222,- €

Colonne tiroirs 3x1/1GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs: 3
- Tiroirs de format standard: 1/1 GN
- Dimensions intérieures: L 304 x P 526 x H 143 mm
- Propriétés: Pour l'installation sur place
- Dimensions: L 400 x P 585 x H 570 mm
- Poids: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321

315306 PVC* 569,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- Matériau: Acier inoxydable, Caoutchouc
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 125 mm
- Charge max., chacun: 150 kg
- Dimensions: L 55 x P 130 x H 160 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613602288

308243 PVC* 192,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Table trav. 700, L1000

- Matériau: Acier inoxydable
- Modèle de plan de travail: Sur toute la surface
- Modèle de tablette inférieure: Sur toute la surface
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 900 mm
- Propriétés: 40 mm plié, Polissage Scotch-Brite, Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm
- État lors de la livraison: Soudé
- Disponible sur demande: Modèle spécial

Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Pliage	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 700, L1000	-	445 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	29,4 kg	307107	398,- €	4015613600031
Table trav. 700, L1100	-	424 kg	L 1 100 x P 700 x H 850 mm	31 kg	307117	415,- €	4015613600048
Table trav. 700, L1200	-	403 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	32 kg	307127	435,- €	4015613600055
Table trav. 700, L1300	-	382 kg	L 1 300 x P 700 x H 850 mm	34,5 kg	307137	455,- €	4015613600062
Table trav. 700, L1400	-	362 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	36 kg	307147	475,- €	4015613600079
Table trav. 700, L1500	-	342 kg	L 1 500 x P 700 x H 850 mm	37 kg	307157	495,- €	4015613600086
Table trav. 700, L1600	-	322 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	39 kg	307167	519,- €	4015613600093
Table trav. 700, L1800	-	300 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	45 kg	307187	549,- €	4015613600109
Table trav. 700, L2000	-	280 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	45,5 kg	307207	589,- €	4015613600116
Table trav. 700, L1000, AD	40 mm	445 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	30 kg	308107	425,- €	4015613600215
Table trav. 700, L1100, AD	40 mm	424 kg	L 1 100 x P 700 x H 850 mm	32 kg	308117	445,- €	4015613600222
Table trav. 700, L1200, AD	40 mm	403 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	33,2 kg	308127	465,- €	4015613600239
Table trav. 700, L1300, AD	40 mm	382 kg	L 1 300 x P 700 x H 850 mm	35,5 kg	308137	498,- €	4015613600246
Table trav. 700, L1400, AD	40 mm	362 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	37 kg	308147	519,- €	4015613600253
Table trav. 700, L1500, AD	40 mm	342 kg	L 1 500 x P 700 x H 850 mm	38,5 kg	308157	539,- €	4015613600260
Table trav. 700, L1600, AD	40 mm	322 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	45,2 kg	308167	559,- €	4015613600277
Table trav. 700, L1800, AD	40 mm	300 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	50,5 kg	308187	609,- €	4015613600284
Table trav. 700, L2000, AD	40 mm	280 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	60 kg	308207	649,- €	4015613600291

Accessoires

Tiroir 1 x GN 1/1 pour tables de tra

- Matériau: Acier inoxydable
- Tiroirs de format standard: 1/1 GN
- Dimensions intérieures: L 304 x P 526 x H 142 mm
- Propriétés: Pour l'installation sur place
- Dimensions: L 400 x P 685 x H 193 mm
- Poids: 6,5 kg
- GTIN: 4015613606514

315107 PVC* 233,- €

Colonne de tiroirs 3 x GN 1/1, table

- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs: 3
- Tiroirs de format standard: 1/1 GN
- Dimensions intérieures: L 304 x P 526 x H 142 mm
- Propriétés: Pour l'installation sur place
- Dimensions: L 400 x P 685 x H 570 mm
- Poids: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521

315307 PVC* 589,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- Matériau: Acier inoxydable, Caoutchouc
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 125 mm
- Charge max., chacun: 150 kg
- Dimensions: L 55 x P 130 x H 160 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613602288

308243 PVC* 192,- €

Armoire susp. ouv. 400, L1000

STAINLESS STEEL

- Matériau: Acier inoxydable
- Modèle: Ouvert
- Hauteur à l'intérieur: 580 mm
- Tablette intermédiaire: Oui
- Modèle de tablette intermédiaire: Sur toute la surface
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Oui
- Propriétés: Polissage Scotch-Brite
- État lors de la livraison: Monté

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire susp. ouv. 400, L1000	L 1 000 x P 400 x H 660 mm	17 kg	313105	409,- €	4015613599618
Armoire susp. ouv. 400, L1200	L 1 200 x P 400 x H 660 mm	20 kg	313125	429,- €	4015613599625
Armoire susp. ouv. 400, L1400	L 1 400 x P 400 x H 660 mm	23 kg	313145	469,- €	4015613599632
Armoire susp. ouv. 400, L1600	L 1 600 x P 400 x H 660 mm	25 kg	313165	509,- €	4015613599649
Armoire susp. ouv. 400, L1800	L 1 800 x P 400 x H 660 mm	27 kg	313185	549,- €	4015613599656
Armoire susp. ouv. 400, L2000	L 2 000 x P 400 x H 660 mm	33 kg	313205	589,- €	4015613599663

Armoire susp. ouv. PC 400, L1200

STAINLESS STEEL

- Matériau: Acier inoxydable
- Modèle: Avec portes
- Hauteur à l'intérieur: 580 mm
- Tablette intermédiaire: Oui
- Modèle de tablette intermédiaire: Sur toute la surface
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Oui
- Propriétés: Portes coulissantes insonorées, Polissage Scotch-Brite
- État lors de la livraison: Monté

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire susp. ouv. PC 400, L1200	L 1 200 x P 400 x H 660 mm	27 kg	314125	549,- €	4015613599670
Armoire susp. ouv. PC 400, L1400	L 1 400 x P 400 x H 660 mm	31 kg	314145	589,- €	4015613599687
Armoire susp. ouv. PC 400, L1600	L 1 600 x P 400 x H 660 mm	35 kg	314165	669,- €	4015613599694
Armoire susp. ouv. PC 400, L1800	L 1 800 x P 400 x H 660 mm	38 kg	314185	735,- €	4015613599700

Caisson à tiroirs 700S3

CNS 18/10

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de tiroirs: 3
- Tiroirs de format standard: 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN: 150 mm
- Dimensions intérieures: L 305 x P 525 x H 145 mm
- Charge max. par tiroir: 50 kg
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 900 mm
- Propriétés: Entièrement amovible
- État lors de la livraison: Soudé
- Dimensions: L 400 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Caisson à tiroirs 700S3	-	36,8 kg	337307	989,- €	4015613671222
Caisson à tiroirs 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	1 039,- €	4015613671239

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Range-poubelle 700M1

CNS 18/10

• Matériau	CNS 18/10
• Bac intérieur de poubelle	Acier inoxydable Amovible Avec poignée latérales
• Contenance	28 litre(s)
• Largeur du récipient intérieur	250 mm
• Profondeur du récipient intérieur	295 mm
• Hauteur du récipient intérieur	400 mm
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
• État lors de la livraison	Soudé
• Dimensions	L 400 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Range-poubelle 700M1	-	28 kg	316347	712,- €	4015613641591
Range-poubelle 700A1	40 mm	28,1 kg	317347	745,- €	4015613699479

Armoire haute 600, L800, 2PC, AI

STAINLESS STEEL

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de tablettes intermédiaires	3
• Modèle de tablette intermédiaire	Sur toute la surface
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 1990 mm à 2055 mm
• Butée de porte interchangeable	Non
• Propriétés	Pieds en tube carré 40 x 40 mm Tablettes d'étagère de 40 mm pliées de tous les côtés et renforcées avec une traverse Polissage Scotch-Brite
• État lors de la livraison	Monté
• Disponible sur demande	Modèle spécial Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Type de porte	Charge max. par tablette intermédiaire	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire haute 600, L800, 2PC, AI	Porte(s) à battant	135 kg	L 800 x P 600 x H 2 000 mm	78 kg	386080	1 589,- €	4015613600604
Armoire haute 700, L1000, 2PC, AI	Porte(s) à battant	130 kg	L 1 000 x P 700 x H 2 000 mm	94 kg	387100	1 769,- €	4015613600611
Armoire haute 600, L1200, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	115 kg	L 1 200 x P 600 x H 2 000 mm	95 kg	398120	1 759,- €	4015613600697
Armoire haute 600, L1400, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	100 kg	L 1 400 x P 600 x H 2 000 mm	106 kg	398140	1 879,- €	4015613600703
Armoire haute 600, L1600, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	85 kg	L 1 600 x P 600 x H 2 000 mm	118 kg	398160	2 019,- €	4015613600741
Armoire haute 700, L1400, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	100 kg	L 1 400 x P 700 x H 2 000 mm	115 kg	399140	1 998,- €	4015613600758
Armoire haute 700, L1600, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	85 kg	L 1 600 x P 700 x H 2 000 mm	127 kg	399160	2 259,- €	4015613600765

Meuble neutre 700, L1000

- Matériau: Acier inoxydable
- Modèle de tablette intermédiaire: Sur toute la surface
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Oui
- Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 900 mm
- Propriétés: 40 mm plié; Pieds en tube carré 40 x 40 mm; Polissage Scotch-Brite
- État lors de la livraison: Monté
- Disponible sur demande: Modèle spécial; Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Pliage	Charge max. par tablette	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Meuble neutre 700, L1000	-	315 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	59 kg	337107	979,- €	4015613600413
Meuble neutre 700, L1200	-	288 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	68 kg	337127	1 039,- €	4015613600420
Meubles neutres 700, L1400	-	210 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	77 kg	337147	1 098,- €	4015613612447
Meuble neutre 700, L1600	-	240 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	86 kg	337167	1 198,- €	4015613612454
Meuble neutre 700, L1800	-	223 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	95 kg	337187	1 309,- €	4015613600444
Meuble neutre 700, L2000	-	210 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	103 kg	337207	1 395,- €	4015613600451
Meuble neutre, L1000, AD, PC, EI	40 mm	315 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	59,2 kg	338107	1 019,- €	4015613600468
Meuble neutre, L1200, AD, PC, EI	40 mm	288 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	68,3 kg	338127	1 089,- €	4015613595788
Meuble neutre, L1400, AD, PC, EI.	40 mm	210 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	77,4 kg	338147	1 149,- €	4015613612461
Meuble neutre, L1600, AD, PC, EI	40 mm	240 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	86,6 kg	338167	1 265,- €	4015613612478
Meuble neutre, L1800, AD, PC, EI	40 mm	223 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	95,7 kg	338187	1 385,- €	4015613600482
Meuble neutre, L2000, AD, PC, EI	40 mm	210 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	103,8 kg	338207	1 455,- €	4015613600499

Accessoires

Roulettes 4AW

- Matériau: Acier inoxydable, Caoutchouc
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 125 mm
- Charge max., chacun: 150 kg
- Dimensions: L 75 x P 140 x H 160 mm
- Poids: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307

308242 PVC* 192,- €

Spray d'entretien, AI, 500ml DS

- Contenu / boîte: 500 ml
- Unité de commande: 1 carton (12 boîtes)
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 230 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613584454

173031 PVC* 201,60 €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Armoire chauff. 700, L1000

▶ Roulettes 4AW - Code-No. 308242
page 358

- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tablettes intermédiaires: 1
- Modèle de tablette intermédiaire: Sur toute la surface
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Non
- Plage de température: de 20 °C à 80 °C
- Réglage de la température: En continu
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Nombre de portes: 2
- Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
  D'un côté
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 900 mm
- Propriétés: 40 mm plié
  Pieds en tube carré 40 x 40 mm
  Polissage Scotch-Brite
- État lors de la livraison: Monté
- Disponible sur demande: Avec accès des deux côtés
  Modèle spécial
  Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures
- Puissance: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Pliage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauff. 700, L1000	-	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	69 kg	347107	1 465,- €	4015613600505
Armoire chauff. 700, L1200	-	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	77 kg	347127	1 535,- €	4015613600512
Armoire chauff. 700, L1400	-	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	86 kg	347147	1 585,- €	4015613612485
Armoire chauff. 700, L1600	-	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	95 kg	347167	1 685,- €	4015613600529
Armoire chauff. 700, L1800	-	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	104 kg	347187	1 789,- €	4015613600536
Armoire chauff. 700, L2000	-	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	112 kg	347207	1 889,- €	4015613600543
Armoire chauff. 700, L1000, AD	40 mm	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	69,2 kg	348107	1 498,- €	4015613600550
Armoire chauff. 700, L1200, AD	40 mm	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	77,3 kg	348127	1 569,- €	4015613600567
Armoire chauff. 700, L1400, AD	40 mm	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	86,4 kg	348147	1 619,- €	4015613612492
Armoire chauff. 700, L1600, AD	40 mm	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	95,5 kg	348167	1 719,- €	4015613600574
Armoire chauff. 700, L1800, AD	40 mm	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	104,6 kg	348187	1 819,- €	4015613600581
Armoire chauff. 700, L2000, AD	40 mm	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	112,7 kg	348207	1 919,- €	4015613600598

Armoire chauffante 700-4T 1000

- Nombre de portes: 4
- Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
  Des deux côtés

	Pliage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauffante 700-4T 1000	-	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	71 kg	346107	1 498,- €	4015613736068
Armoire chauffante 700-4T 1200	-	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	84 kg	346127	1 559,- €	4015613722009
Armoire chauffante 700-4T 1400	-	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	92 kg	346147	1 598,- €	4015613736075
Armoire chauffante 700-4T 1600	-	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	103 kg	346167	1 649,- €	4015613736082
Armoire chauffante 700-4T 1800	-	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	113 kg	346187	1 819,- €	4015613736099
Armoire chauffante 700-4T 2000	-	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	125 kg	346207	1 998,- €	4015613736105

Lave-mains W10-KB Plus

401621 PVC* 292,- € GTIN 4015613673523

CNS

Hygiénique et simple – le lave-mains W10-KB Plus avec commande pratique par le genou et distributeur de savon intégré offre des conditions d'hygiène optimales.

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Modèle	Montage mural
• Diamètre de la cuve	350 mm
• Hauteur de la cuve	170 mm
• Contenance de la cuve	13,5 litre(s)
• Avec commande par le genou	Oui
• Prise d'eau via la commande par le genou	Env. 15 secondes
• Robinetterie d'évier	Robinet inclinable 140 mm
• Raccord d'eau	Raccord d'eau froide et/ou l'eau chaude 1/2"
• Écoulement de l'eau	
• Pliage	345 mm
• Avec distributeur de savon	Oui
• Distributeur de savon	Matériau : Plastique Capacité de remplissage : 300 ml
• Hauteur sans robinetterie	232 mm
• Dimensions	L 400 x P 404 x H 577 mm
• Poids	7,1 kg

Lave-mains déversoir, mélangeur

401618 PVC* 475,- € GTIN 4015613428635

STAINLESS STEEL

• Matériau	Acier inoxydable
• Dimensions cuve	L 370 x P 280 x H 120 mm
• Contenance de la cuve	12,4 litre(s)
• Dimensions bec verseur	L 405 x P 340 x H 170 mm
• Contenance du bec	23,4 litre(s)
• Robinetterie d'évier	Batterie mixte 1/2''
• Compris	1 grille pliable 1 siphon
• Dimensions	L 510 x P 700 x H 850 mm
• Poids	18,8 kg

Plonge à 1 bassin

306380 PVC* 625,- € GTIN 4015613615868

STAINLESS STEEL

• Matériau	Acier inoxydable
• Pliage	40 mm
• Nombre de cuves	1
• Dimensions cuve	L 340 x P 400 x H 250 mm
• Contenance de la cuve	34 litre(s)
• Écoulement de l'eau	1 1/2"
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
• Propriétés	40 mm plié Pieds en tube carré 40 x 40 mm Polissage Scotch-Brite
• Disponible sur demande	Modèle avec une profondeur de 600 mm
• Dimensions	L 500 x P 700 x H 850 mm
• Poids	14,4 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plonge laverie 700, L1200, bass. GA

• Matériau	Acier inoxydable
• Pliage	40 mm
• Nombre de cuves	1
• Dimensions cuve	L 500 x P 500 x H 250 mm
• Contenance de la cuve	62 litre(s)
• Écoulement de l'eau	1 1/2"
• Fond	Oui
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
• Propriétés	40 mm plié Pieds en tube carré 40 x 40 mm Polissage Scotch-Brite
• Disponible sur demande	Modèle avec une profondeur de 600 mm

	Surface d'égouttage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1200, bass. GA	À droite	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	33,2 kg	306320	809,- €	4015613600772
Plonge laverie 700, L1200 bass. DR	À gauche	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	33,2 kg	306620	809,- €	4015613600789
Plonge laverie 700, L1400 bass. GA	À droite	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	38 kg	306330	889,- €	4015613600796
Plonge laverie 700, L1400 bass. DR	À gauche	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	38 kg	306630	889,- €	4015613600802

Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA

• Matériau	Acier inoxydable
• Pliage	40 mm
• Nombre de cuves	2
• Dimensions cuve	L 500 x P 500 x H 250 mm
• Contenance de la cuve	62 litre(s)
• Écoulement de l'eau	1 1/2"
• Fond	Oui
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 850 mm à 900 mm
• Propriétés	40 mm plié Pieds en tube carré 40 x 40 mm Polissage Scotch-Brite
• Disponible sur demande	Modèle avec une profondeur de 600 mm

	Surface d'égouttage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA	À droite	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	49 kg	306300	1 165,- €	4015613600819
Plonge laverie 700, L1600 2bass. DR	À gauche	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	49 kg	306600	1 165,- €	4015613600826
Plonge laverie 700, L1800 2bass. GA	À droite	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	54 kg	306310	1 235,- €	4015613600833
Plonge laverie 700, L1800 2bass. DR	À gauche	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	54 kg	306610	1 235,- €	4015613600840

Plonge laverie 700, L1200 bass. GA

- Matériau: Acier inoxydable
- Pliage: 40 mm
- Nombre de cuves: 1
- Dimensions cuve: L 400 x P 500 x H 250 mm
- Contenance de la cuve: 50 litre(s)
- Écoulement de l'eau: 1 1/2"
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 900 mm
- Propriétés: 40 mm plié
  Installation de lave-vaisselle possible sous la surface d'égouttage
  Pieds en tube carré 40 x 40 mm
  Polissage Scotch-Brite
- Disponible sur demande: Modèle avec une profondeur de 600 mm
- Dimensions: L 1 200 x P 700 x H 850 mm
- Poids: 26,8 kg

	Surface d'égouttage	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1200 bass. GA	À droite	306340	859,- €	4015613600857
Plonge laverie 700, L1200 bass. DR	À gauche	306640	859,- €	4015613600864

Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA

- Matériau: Acier inoxydable
- Pliage: 40 mm
- Nombre de cuves: 2
- Écoulement de l'eau: 1 1/2"
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 850 mm à 900 mm
- Propriétés: 40 mm plié
  Installation de lave-vaisselle possible sous la surface d'égouttage
  Pieds en tube carré 40 x 40 mm
  Polissage Scotch-Brite
- Disponible sur demande: Modèle avec une profondeur de 600 mm

	Contenance de la cuve	Dimensions cuve	Surface d'égouttage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA	50 litre(s)	L 400 mm P 500 mm H 250 mm	À droite	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	41 kg	306350	1 105,- €	4015613600871
Plonge laverie 700, L1600 2bass. DR	50 litre(s)	L 400 mm P 500 mm H 250 mm	À gauche	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	41 kg	306650	1 105,- €	4015613600888
Plonge laverie 700, L1800 2bass. GA	62 litre(s)	L 500 mm P 500 mm H 250 mm	À droite	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	45 kg	306360	1 165,- €	4015613600895
Plonge laverie 700, L1800 2bass. DR	62 litre(s)	L 500 mm P 500 mm H 250 mm	À gauche	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	45 kg	306660	1 165,- €	4015613600901

Accessoires

Tuyau vertical 44/247

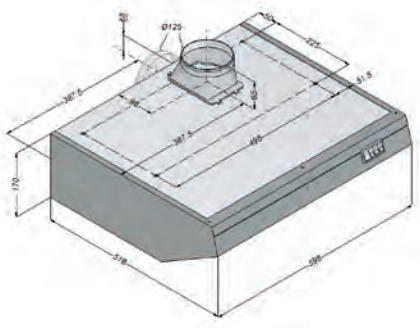
- Dimensions: L 44 x P 44 x H 247 mm
- Poids: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

306552 PVC* 58,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Hotte aspirante Novy, L600, AI

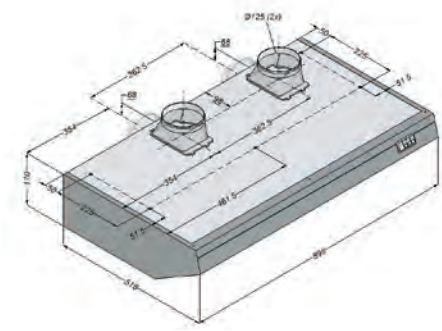
• Matériau	CNS 18/10
• Matériau du filtre	Aluminium
• Filtre de protection contre les flammes	Type B
• Réglage du ventilateur	À 3 niveaux
• Éclairage	Oui commutable séparément
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Compris	Matériel de fixation



Hotte aspirante Novy, L600, AI

• Nombre de filtres	1
• Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air	1
• Puissance moteur	de 0 m³/h à 350 m³/h
• Ampoules (nombre + watts)	1 x 15 W
• Puissance	0,08 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 520 x H 170 mm
• Poids	13 kg
• GTIN	4015613119243

100060 PVC* 735,- €



Hotte aspirante Novy, L900, AI

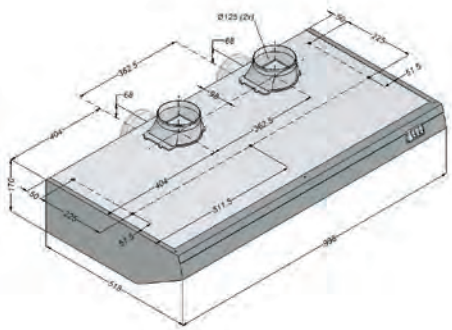
• Nombre de filtres	2
• Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air	2
• Puissance moteur	de 0 m³/h à 700 m³/h
• Ampoules (nombre + watts)	1 x 18 W
• Puissance	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 900 x P 520 x H 170 mm
• Poids	20,2 kg
• GTIN	4015613119298

100090 PVC* 1 325,- €

Hotte aspirante Novy, L1000, AI

• Nombre de filtres	2
• Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air	2
• Puissance moteur	de 0 m³/h à 700 m³/h
• Ampoules (nombre + watts)	1 x 18 W
• Puissance	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 1 000 x P 520 x H 170 mm
• Poids	21,1 kg
• GTIN	4015613119311

100100 PVC* 1 398,- €

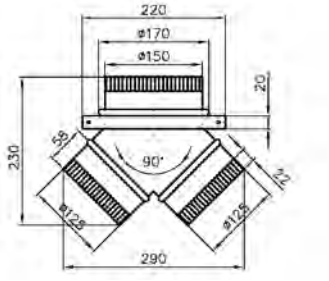


Accessoires

Manchon pour hottes 900 et 1000 mm

- Matériau: Métal, Galvanisé
- Propriétés: Raccord entre deux sorties (Ø 125 mm) et une sortie (Ø 150 mm)
- Dimensions: L 300 x P 150 x H 250 mm
- Poids: 1,38 kg
- GTIN: 4015613119342

100103 PVC* 142,- €



Hotte murale 700, L1000

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau du filtre: CNS 18/10
- Filtre de protection contre les flammes: Type A
- Éclairage: Oui
- Propriétés: Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse
  Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire
- Remarque importante: Mise en service uniquement possible avec un régulateur supplémentaire
- Disponible sur demande: Hottes de plafond
  Hottes murales série 1100
  Autres dimensions

	Nombre de filtres	Ampoules (nombre + watts)	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 700, L1000	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 000 x P 700 x H 450 mm	23 kg	258100	939,- €	4015613600987
Hotte murale 700, L1200	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 200 x P 700 x H 450 mm	27 kg	258120	985,- €	4015613600994
Hotte murale 700, L1400	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 400 x P 700 x H 450 mm	31 kg	258140	1 039,- €	4015613601007
Hotte murale 700, L1600	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 600 x P 700 x H 450 mm	33 kg	258160	1 109,- €	4015613601014
Hotte murale 700, L1800	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 800 x P 700 x H 450 mm	36 kg	258180	1 189,- €	4015613601021
Hotte murale 700, L2000	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 000 x P 700 x H 450 mm	40 kg	258200	1 279,- €	4015613601038
Hotte murale 900, L1000	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 000 x P 900 x H 450 mm	28 kg	265100	998,- €	4015613601120
Hotte murale 900, L1200	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 200 x P 900 x H 450 mm	30 kg	265120	1 039,- €	4015613601137
Hotte murale 900, L1400	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 400 x P 900 x H 450 mm	32 kg	265140	1 098,- €	4015613601144
Hotte murale 900, L1600	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 600 x P 900 x H 450 mm	35 kg	265160	1 165,- €	4015613601151
Hotte murale 900, L1800	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 800 x P 900 x H 450 mm	38 kg	265180	1 235,- €	4015613601168
Hotte murale 900, L2000	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 000 x P 900 x H 450 mm	41 kg	265200	1 345,- €	4015613601175
Hotte murale 900, L2200	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 200 x P 900 x H 450 mm	45 kg	265220	1 429,- €	4015613601182

Accessoires

Régulateur réglable continu

- Matériau: Plastique
- Modèle: Montage mural
- Dimensions: L 130 x P 90 x H 75 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056

220110 PVC* 152,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Hotte murale 700 moteur, L1300

- Matériau: CNS 18/10
- Matériau du filtre: CNS 18/10
- Filtre de protection contre les flammes: Type A
- Découpe pour le moteur: 232 x 208 mm
- Puissance du moteur: 1500 m³/h
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air: 1
- Réglage du ventilateur: Via un régulateur externe
- Éclairage: Oui
- Propriétés: Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse
  Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire
- Remarque importante: Mise en service uniquement possible avec un régulateur supplémentaire
- Disponible sur demande: Hottes de plafond
  Autres dimensions
  Hottes murales série 1100

	Nombre de filtres	Ampoules (nombre + watts)	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 700 moteur, L1300	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 300 x P 700 x H 450 mm	35 kg	257130	1 459,- €	4015613600918
Hotte murale 700 moteur, L1400	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 400 x P 700 x H 450 mm	37 kg	257140	1 498,- €	4015613600925
Hotte murale 700 moteur, L1500	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 500 x P 700 x H 450 mm	39 kg	257150	1 529,- €	4015613600932
Hotte murale 700 moteur, L1600	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 600 x P 700 x H 450 mm	41 kg	257160	1 559,- €	4015613600949
Hotte murale 700 moteur, L1700	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 700 x P 700 x H 450 mm	42 kg	257170	1 598,- €	4015613600956
Hotte murale 700 moteur, L1800	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 800 x P 700 x H 450 mm	43 kg	257180	1 629,- €	4015613600963
Hotte murale 700 moteur, L2000	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 000 x P 700 x H 450 mm	47 kg	257200	1 725,- €	4015613600970
Hotte murale 900 moteur, L1300	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 300 x P 900 x H 450 mm	37 kg	264130	1 529,- €	4015613601045
Hotte murale 900 moteur, L1400	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 400 x P 900 x H 450 mm	39 kg	264140	1 579,- €	4015613601052
Hotte murale 900 moteur, L1500	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 500 x P 900 x H 450 mm	41 kg	264150	1 609,- €	4015613601069
Hotte murale 900 moteur, L1600	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 600 x P 900 x H 450 mm	42 kg	264160	1 629,- €	4015613601076
Hotte murale 900 moteur, L1700	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 700 x P 900 x H 450 mm	44 kg	264170	1 659,- €	4015613601083
Hotte murale 900 moteur, L1800	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 800 x P 900 x H 450 mm	45 kg	264180	1 679,- €	4015613601090
Hotte murale 900 moteur, L2000	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 000 x P 900 x H 450 mm	49 kg	264200	1 829,- €	4015613601106
Hotte murale 900 moteur, L2200	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 200 x P 900 x H 450 mm	52 kg	264220	1 885,- €	4015613601113

Accessoires

Régulateur réglable continu

- Matériau: Plastique
- Modèle: Montage mural
- Dimensions: L 130 x P 90 x H 75 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056

220110 PVC* 152,- €

Radiateur W2000 E

825215 | PVC* 201,- € | GTIN 4015613651415

Matériau	Aluminium
Modèle	Montage mural
Utilisable dans	Intérieur et extérieur
Source de chaleur	Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
Tubes chauffants	1 x 2 kW
Rayon de chauffage	2 m
Affichage numérique	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Câble	Sortie derrière le radiateur Longueur 1,7 mètre
Degré de protection	IP54
Compris	1 télécommande 1 support mural pour un montage flexible : rotatif jusqu'à 90°, inclinable jusqu'à 90°
Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 615 x P 60 x H 100 mm
Poids	1,6 kg

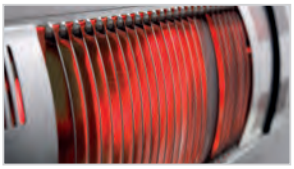
Tube chauff infrarouge 2000W

- Modèle: Tube chauffant infrarouge
- Puissance de chauffage: 2000 W
- Dimensions: L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219 | PVC* 29,50 €

Radiateur W3000 E

825214 | PVC* 303,- € | GTIN 4015613639086



Matériau	Aluminium
Modèle	Montage mural
Utilisable dans	Intérieur et extérieur
Source de chaleur	Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
Tubes chauffants	2 x 1,5 kW
Nombre de niveaux de chauffe	2
Câble	Sortie derrière le radiateur Longueur 1,8 mètre
Affichage numérique	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Degré de protection	IP54
Compris	1 télécommande 1 support mural pour un montage facile : inclinable jusqu'à 90°
Puissance	3 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 1 050 x P 200 x H 100 mm
Poids	2,2 kg

Tube chauff infrarouge 1500 W

- Modèle: Tube chauffant infrarouge, à droite
- Puissance de chauffage: 1500 W
- Dimensions: L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217 | PVC* 25,50 €

Tube chauff infrar. 1500 W, gauche

- Modèle: Tube chauffant infrarouge, à gauche
- Puissance de chauffage: 1500 W
- Dimensions: L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218 | PVC* 25,50 €

Support pour radiant W3000

- Matériau: Acier, Laqué
- Modèle: Pour la fixation à un tube carré, taille : 20 x 20 mm à 40 x 40 mm, Pour la fixation à un tube rond, taille : Ø 20 mm à 40 mm
- Remarque importante: Convient uniquement au montage horizontal
- Dimensions: L 180 x P 85 x H 70 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613693101

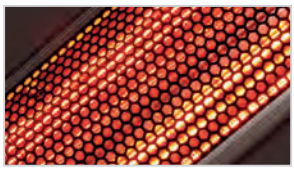
825222 | PVC* 21,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Radiateur ST1800 E

825212 | PVC* 375,- € | GTIN 4015613615073

• Matériau	Aluminium Acier inoxydable
• Utilisable dans	Intérieur et extérieur
• Source de chaleur	Tubes chauffants infrarouges (tubes Ruby Red)
• Tubes chauffants	2 x 0,9 kW
• Nombre de niveaux de chauffe	2 niveaux (3 possibilités de réglage)
• Câble	Sortie derrière le radiateur Longueur 1,8 mètre
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Degré de protection	IP55
• Compris	1 télécommande
• Puissance	1,8 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 495 x P 240 x H 1 610 mm
• Poids	16,1 kg



Tube chauff infrarouge 900W

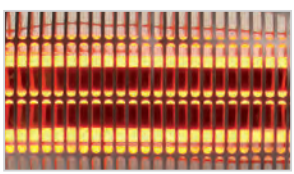
- Modèle: Tube chauffant infrarouge (tube Ruby Red)
- Puissance de chauffage: 900 W
- Dimensions: L 12 x P 850 x H 12 mm
- Poids: 0,11 kg
- GTIN: 4015613660202

825216 | PVC* 61,- €

Radiateur ST2000 E

825207 | PVC* 84,- € | GTIN 4015613500249

• Source de chaleur	Radiateur au quartz
• Tubes chauffants	1 x 2 kW
• Nombre de niveaux de chauffe	3
• Câble	Sortie en haut au niveau du radiateur Longueur env. 7 mètres
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 1800 mm à 2100 mm
• Puissance	2 kW | 230 V | 50 Hz
• Modèle	Appareil fixe
• Dimensions	L 550 x P 500 x H 2 100 mm
• Poids	8,8 kg



Radiateur ST3000 3-E360

825223 PVC* 435,- € GTIN 4015613694795

Chauffe-terrasse avec rayon de diffusion de la chaleur pouvant atteindre 360°. Les 3 radiateurs inclinables diffusent une chaleur infrarouge efficace dans l'environnement.

• Matériau	Aluminium Acier Laqué
• Utilisable dans	Extérieur
• Source de chaleur	Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
• Tubes chauffants	3 x 1 kW
• Rayon de chauffage	12 m
• Nombre de niveaux de chauffe	1
• Câble	Sortie au niveau du socle Longueur 1,85 m
• Témoin lumineux de contrôle	Prêt à l'emploi Chauffage
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Degré de protection	IP55
• Compris	1 télécommande
• Puissance	3 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 600 x H 2 120 mm
• Poids	19,7 kg

Tube chauffant infrarouge 1000W

- Modèle: Tube chauffant infrarouge
- Puissance de chauffage: 1000 W
- Dimensions: L 12 x P 12 x H 345 mm
- Poids: 0,05 kg
- GTIN: 4015613717142

825226 PVC* 23,- €

Radiateur ST13500 G

825131 PVC* 258,- € GTIN 4015613457970

• Matériau	Acier inoxydable
• Source de chaleur	Flamme de gaz
• Type de gaz	Gaz liquéfié
• Type d'allumage	Allumage Piezo
• Sécurité d'allumage	Oui
• Diamètre du réflecteur en aluminium	780 mm
• Propriétés	Mobile
• Non fourni	Garniture de raccordement
• Puissance	13,5 kW
• Dimensions	L 780 x P 780 x H 2 220 mm
• Poids	18 kg

Kit de branchement professionnel

- Dotation du set: 1 régulateur basse pression, 1 tuyau, 1 protection contre la rupture du tuyau
- Utilisable dans: Extérieur
- Remarque importante: Peut uniquement être utilisé à l'extérieur
- Dimensions: L 64 x P 180 x H 35 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152 PVC* 74,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Cendrier mural, noir

860000 | PVC* 19,- € | GTIN 4015613470542

- Matériau: Tôle d'acier, Laqué
- Contenance: 1 litre(s)
- Modèle: Montage mural
- Verrouillable: Oui
- Propriétés: Vidage facile par le clapet frontal
- Dimensions: L 160 x P 90 x H 200 mm
- Poids: 1,1 kg

Cendrier mural, argent

860001 | PVC* 71,- € | GTIN 4015613470559

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 6,5 litre(s)
- Modèle: Montage mural
- Verrouillable: Non
- Propriétés: Vidage facile par le clapet frontal
- Dimensions: L 280 x P 140 x H 373 mm
- Poids: 2,8 kg

Cendrier sur colonne KOMBI11L

860008 | PVC* 56,- € | GTIN 4015613671215

Tout simplement propre : Le cendrier et la poubelle intérieure sont totalement amovibles pour pouvoir être vidés et nettoyés. Grâce aux dimensions compactes, le duo peut être installé dans n'importe quel coin.

- Matériau: Acier inoxydable
- Cendrier: Acier inoxydable, Capacité : 0,5 litre, Conteneur avec couvercle, amovible, Ouverture : Ø 45 mm, Dimensions : Ø 180 mm, hauteur : 150 mm
- Avec collecteur de déchets: Oui
- Bac intérieur de poubelle: Acier galvanisé, Contenance : 11 litres, Amovible, Avec poignée rabattable, Ouverture : L 155 x H 100 mm, Dimensions : Ø 190 mm, hauteur : 400 mm
- Dimensions: L 210 x P 210 x H 574 mm
- Poids: 2,3 kg

Cendrier sur colonne KOMBI52L

860007 | PVC* 119,- € | GTIN 4015613637068

- Matériau: Tôle de zinc, Laqué
- Cendrier: Cendrier à sable, Ø 175 mm, Passoire avec poignées, Ø 170 mm
- Avec collecteur de déchets: Oui
- Bac intérieur de poubelle: Amovible, Avec poignées pliables, Ouverture pour les déchets : 325 x 140 mm, Tôle de zinc
- Dimensions: L 380 x P 380 x H 945 mm
- Poids: 10,5 kg

Cendrier sur colonne, argent

860002 | PVC* 159,- € | GTIN 4015613470566

Matériau	Acier inoxydable
Contenance	5,5 litre(s)
Verrouillable	Oui
Propriétés	Vidage facile par le clapet frontal
Dimensions	L 240 x P 240 x H 870 mm
Poids	8,5 kg

Mange-debout fêtes, pliable

601177 | PVC* 103,- € | GTIN 4015613505268

Matériau	Polyéthylène
Matériau des pieds	Chromé
Diamètre du plateau de table	700 mm
Hauteur du plateau de table	675 mm 1170 mm
Propriétés	Résistance aux taches Système enfichable
Dimensions	L 700 x P 700 x H 1 170 mm
Poids	9 kg

Jeu de housse p. table bistrot haute 700

- Dotation du set: Housse de protection pour plateau de table, Housse pour table haute
- Matériau: Micropolyester 90 %, Élasthane 10 %
- Conçu pour: Tables hautes à 5 pieds, Diamètre de pied max. 700 mm, Hauteur de table max. 1170 mm, Diamètre de plateau max. 700 mm
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Dimensions: L 700 x P 700 x H 1 170 mm
- Poids: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448

601168 | PVC* 37,- €

Revêtement de protection de housse 700

- Matériau: Micropolyester 90 %, Élasthane 10 %
- Conçu pour: Diamètre de plateau max. 700 mm
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Dimensions: L 700 x P 700 x H 50 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455

601169 | PVC* 14,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Table multi-usages 1830-W

601179 | PVC* 86,- € | GTIN 4015613649535

Cette table pliable solide avec surface robuste en plastique s'installe rapidement et permet de nombreuses utilisations grâce à sa légèreté et à ses dimensions compactes.

• Matériau	Plastique HDPE
• Matériau des pieds	Acier, laqué Thermolaqué Caoutchouc
• Charge max.	150 kg
• Poignée de transport	Oui
• Propriétés	Pliable Système de verrouillage de sécurité Protection contre les UV
• Dimensions	L 1 830 x P 760 x H 740 mm
• Poids	14,7 kg

Housse de banquet 1830-W

- Matériau: Polyester 90 %, Élasthane 10 %
- Conçu pour: Tables de banquet, à 4 pieds, Diamètre du pied de table, max. 25 mm, Hauteur de table max.: 730 mm, Dimensions du plateau de table, max : 1830 x 760 mm
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Dimensions: L 1 830 x P 760 x H 730 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734

601196 | PVC* 55,- €

Banc multi-usages 1820-W

601180 | PVC* 49,- € | GTIN 4015613649559

Ce banc pliable solide avec surface robuste en plastique s'installe rapidement et permet de nombreuses utilisations grâce à sa légèreté et à ses dimensions compactes.

• Matériau	Plastique HDPE
• Matériau des pieds	Acier, laqué Thermolaqué Caoutchouc
• Charge max.	300 kg
• Poignée de transport	Oui
• Propriétés	Pliable Système de verrouillage de sécurité Protection contre les UV
• Dimensions	L 1 820 x P 280 x H 435 mm
• Poids	7,6 kg

Accessoires

Set de housses Multi 1830-W

- Dotation du set: 1 housse de table, 2 housses de bancs
- Matériau: Polyester 90 %, Élasthane 10 %
- Conçu pour: Tables et bancs à 4 pieds, Diamètre du pied de table, max. 25 mm, Hauteur de table max.: 730 mm, Dimensions du plateau de table, max : 1830 x 760 mm, Dimensions du pied de banc, max. : 260 x 50 mm, Hauteur du banc, max. : 440 mm, Dimensions de l'assise : 1840 x 295 mm
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Dimensions: L 1 850 x P 290 x H 440 mm
- Poids: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741

601197 | PVC* 85,- €

Tableau mural 470x790

181142 | PVC* 29,- € | GTIN 4015613713335

Matériau	Bois massif
Utilisable dans	Intérieur
Surface inscriptible max.	L 400 x H 720 mm
Inscriptible des deux côtés	Non
Propriétés	Inscriptible avec de la craie/des marqueurs à la craie (non fournis)
	Cadre en bois peint en couleur teck
	Surface inscriptible revêtue de résine synthétique noire
	Montage vertical ou horizontal
	Support mural (fourni avec le tableau)
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 470 x P 20 x H 795 mm
Poids	1,6 kg

Tableau à menu "Bartscher Bistro"

181137 | PVC* 117,- € | GTIN 4015613610559

Matériau	Bois massif
Utilisable dans	Intérieur et extérieur protégé
Surface inscriptible max.	L 530 x H 795 mm
Inscriptible des deux côtés	Oui
Propriétés	Inscriptible avec de la craie/des marqueurs à la craie (non fournis)
	Surface d'inscription : panneau HDF, revêtu de vernis UV
	Bois issu d'une gestion durable des forêts
État lors de la livraison	Monté
Dimensions	L 660 x P 565 x H 1 210 mm
Poids	7,4 kg

Chevalet porte-affiches A1, Alu

181136 | PVC* 96,50 € | GTIN 4015613499413

Matériau	Aluminium
Matériau des pieds	Plastique
Utilisable dans	Intérieur et extérieur
Taille d'affiche max.	DIN A1
Remplissable des deux côtés	Oui
Propriétés	Protection de l'affiche par un film de recouvrement anti-reflet
	Cadre à changement rapide avec mécanisme pliable
Dimensions	L 630 x P 700 x H 1 145 mm
Poids	7,4 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

TRANSPORT | STOCKAGE

Une logistique bien pensée permet de gagner du temps :
Une logistique bien pensée permet de gagner du temps : en fonction du modèle, les chariots solides sont des moyens sûrs de transporter des plateaux, des récipients GN ou des plaques de pâtisserie. Ils sont polyvalents et grâce à leurs roulettes en caoutchouc avec amortisseur, ils peuvent être déplacés de manière confortable et silencieuse.

Conteneur isotherme 20L, Al

100080 PVC* 232,- € GTIN 4015613544281

• Matériau	CNS 18/10
	Brossé
• Contenance	20 litre(s)
• Conçu pour	Plats froids ou chauds
• Perte de température / heure approx.	6 °C
• À double paroi	Oui
• Robinet de vidange	Non
• Empliable	Oui
• Poignée de transport	Oui
• Poignée basculante, latérale	Oui
• Propriétés	Soupape d'aération
	Couvercle entièrement amovible
	Couvercle avec 4 femrtures à genouillère
• Dimensions	L 343 x P 343 x H 345 mm
• Poids	6,6 kg

Conteneur isotherme 20L Plus

100085 PVC* 285,- € GTIN 4015613615011

• Matériau	CNS 18/10
	Brossé
• Contenance	20 litre(s)
• Conçu pour	Plats froids ou chauds
• Perte de température / heure approx.	6 °C
• À double paroi	Oui
• Robinet de vidange	Oui
• Empliable	Oui
• Poignée de transport	Oui
• Poignée basculante, latérale	Oui
• Propriétés	Soupape d'aération
	Couvercle entièrement amovible
	Couvercle avec 4 femrtures à genouillère
• Dimensions	L 343 x P 395 x H 345 mm
• Poids	7,1 kg

Conteneur isotherme 12110

300104 PVC* 335,- € GTIN 4015613666549

Compartiment frontal non chauffé pour les platsfroids et chauds. Idéal pourles cuisines industrielles, la restauration rapide et les restaurants.

• Matériau	Plastique LLDPE
• Contenance	87 litre(s)
• Conçu pour	Plats froids ou chauds
• Résistant à la température	de -20 °C à 120 °C
• Nombre de tiroirs	12
• Type de tiroirs	Horizontal
• Compatible GN	Oui
• Gastronorm	1/1 GN
• À double paroi	Oui
• Porte à double paroi	Oui
• Butée de porte	À gauche
• Empliable	Oui
• Dimensions	L 450 x P 645 x H 620 mm
• Poids	15,3 kg

Chariot de transport TB12110

- Matériau: Plastique
- Dimensions surface de présentation: L 490 x P 665 mm
- Hauteur du cadre: 25 mm
- Charge max. totale: 200 kg
- État lors de la livraison: Monté
- Dimensions: L 550 x P 725 x H 190 mm
- Poids: 6,4 kg
- GTIN: 4015613666556

300105 PVC* 139,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chariot de service TS200

A300062 | PVC* 119,- € | GTIN 4015613433509

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre d'étagères	2
Dimensions étagères	L 830 x P 510 mm
Distance entre les étagères	570 mm
Charge max. totale	100 kg
Avec poignée(s)	Oui
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Diamètre des roulettes	100 mm
Tampon de butée	4 pièces, plastique
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 920 x P 600 x H 945 mm
Poids	10 kg

Chariot de service TS301

A300073 | PVC* 139,- € | GTIN 4015613671611

Chariot de transport à 3 niveaux pour un transport rapide, efficace et sans problème.

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre d'étagères	3
Dimensions étagères	L 827 x P 510 mm
Distance entre les étagères	265 mm
Charge max. totale	90 kg
Charge max. par étagère	30 kg
Avec poignée(s)	Oui
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Diamètre des roulettes	100 mm
Tampon de butée	4 pièces, plastique
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Propriétés	Cadre en tube rond, Ø 25,8 mm
Dimensions	L 920 x P 600 x H 945 mm
Poids	13,4 kg

Chariot de service TS200-M1

A300056 | PVC* 169,- € | GTIN 4015613455730

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre d'étagères	2
Dimensions étagères	L 830 x P 510 mm
Distance entre les étagères en haut	270 mm
Distance entre les étagères en bas	265 mm
Dimensions compartiments de rangement	L 760 x P 440 x H 100 mm
Charge max. totale	100 kg
Avec poignée(s)	Oui
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Diamètre des roulettes	100 mm
Tampon de butée	4 pièces, plastique
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 920 x P 600 x H 945 mm
Poids	14,1 kg

Chariot de service TS501

300065 PVC* 219,- € GTIN 4015613534633

Matériau	Acier au nickel-chrome
Nombre d'étagères	5
Dimensions étagères	L 827 x P 510 mm
Distance entre les étagères	265 mm
Charge max. totale	100 kg
Charge max. par étagère	30 kg
Avec poignée(s)	Oui
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Diamètre des roulettes	100 mm
Tampon de butée	4 pièces, plastique
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 920 x P 600 x H 1 540 mm
Poids	18 kg

Chariot de service TS "Adjutant"

A300049 PVC* 106,- € GTIN 4015613433578

Matériau	Aluminium Plastique
Nombre d'étagères	3
Dimensions étagères	L 620 x P 405 mm
Distance entre les étagères	300 mm
Charge max. totale	120 kg
Avec poignée(s)	Oui
Roulettes de direction	4 roulettes de direction
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 830 x P 415 x H 940 mm
Poids	9,1 kg

Set de bacs de rangement "Adjutant"

- Matériau: Plastique
- Poubelle: Contenance : env. 30 litres, Dimension : L 335 x P 237 x H 560 mm
- Bac à couverts: Contenance : env. 9 litres, Dimension : L 333 x P 230 x H 178 mm
- Dimensions: L 335 x P 237 x H 560 mm
- Poids: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986

A300047 PVC* 37,- €

Chariot à bacs AK300

300064 PVC* 139,- € GTIN 4015613673516

Matériau	Acier au nickel-chrome
Conçu pour	Caisses Euronorm E1, E2, E3 (boucherie / boulangerie)
Nombre de tiroirs	3
Format des tiroirs	600 x 400 mm
Distance entre les tiroirs	En haut 118 mm (E1) Au milieu 380 mm (E1, E2, E3) En bas 250 mm (E1, E2)
Charge max. totale	100 kg
Charge max. par tiroir	40 kg
Avec poignée(s)	Oui
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Diamètre des roulettes	100 mm
Tampon de butée	4 pièces, plastique
Propriétés	Cadre en tube carré 25,8 x 25,8 mm
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 720 x P 500 x H 965 mm
Poids	9,4 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chariot à plateaux TT1600

300083 PVC* 525,- € GTIN 4015613587615

CNS

Chariot de transport polyvalent avec 16 glissières – Pour le transport de récipients GN 1/1 ou pour débarrasser des plateaux de cantine standard.

48 kg

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Conçu pour	Récipients GN 1/1GN Tablettes de cantine standard (443 x 343 mm)
• Nombre de tiroirs	16
• Format des tiroirs	500 x 360 mm
• Distance entre les tiroirs	145 mm
• Remplissable des deux côtés	Oui
• Charge max. totale	48 kg
• Tablette	Oui, avec rambarde
• Dimensions surface de présentation	L 775 x P 530 mm
• Hauteur de la rambarde	150 mm
• Avec poignée(s)	Oui
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Diamètre des roulettes	125 mm
• Tampon de butée	4 pièces, plastique
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Dimensions	L 925 x P 620 x H 1 700 mm
• Poids	38 kg

Chariot à plateaux AT1000-GN

300149 PVC* 989,- € GTIN 4015613709185

Le chariot à plateaux robuste se distingue par sa grande résistance à la charge et par les très grandes glissières au format 1/1 GN.

60 kg

• Matériau	Aluminium Acier inoxydable Plastique
• Conçu pour	Plateaux de restauration rapide Plateaux de service
• Nombre de tiroirs	10
• Distance entre les tiroirs	115 mm
• Format des tiroirs	1/1 GN 530 x 325 mm
• Remplissable des deux côtés	Oui
• Charge max. totale	60 kg
• Charge max. par tiroir	10 kg
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Diamètre des roulettes	120 mm
• Tampon de butée	4 pièces, plastique
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Dimensions	L 460 x P 690 x H 1 675 mm
• Poids	21,6 kg

Accessoires

Plateau GN110-S

- Matériau: Plastique (polypropylène) | Couleur: Noir
- Type de surface: Structuré
- Format normalisé: GN 1/1
- Dimensions du fond: L 495 x P 290 mm
- Empliable: Oui
- Lavable en machine: Oui
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 20 mm
- Poids: 0,58 kg
- GTIN: 4015613695303

701053 PVC* 10,50 €

Plateau KN45350-HG

- Matériau: Plastique (polypropylène) | Couleur: Gris clair
- Type de surface: Structuré
- Format normalisé: Norme cantine
- Dimensions du fond: L 415 x P 315 mm
- Empliable: Oui
- Lavable en machine: Oui
- Dimensions: L 450 x P 355 x H 20 mm
- Poids: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310

701054 PVC* 9,50 €

Chariots de rangement

Vite rangé et vite transporté

Avec les chariots de transport en acier inoxydable de haute qualité, une grande variété de récipients peut être transportée rapidement et facilement.

Selon le modèle, les chariots robustes offrent un équipement sécurisé pour les plateaux, les bacs GN ou les plateaux standards de boulangerie. Ils sont polyvalents et peuvent être déplacés confortablement, tranquillement et en toute sécurité grâce aux roulettes recouvertes de caoutchouc.

Chariot Gastronorm AGN700-1/1

300098 | PVC* 156,- € | GTIN 4015613686431

Chariot de rangement avec 7 tiroirs et tablette supplémentaire. La sécurité des bacs des deux côtés les empêche de glisser.

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de tiroirs	7
• Conçu pour	1/1 GN 1/2 GN 1/3 GN 2/3 GN
• Profondeur max. du récipient GN	65 mm
• Distance entre les tiroirs	80 mm
• Remplissable des deux côtés	Oui
• Charge max. totale	60 kg
• Charge max. par tiroir	8 kg
• Tablette	Oui
• Dimensions surface de présentation	L 390 x P 555 mm
• Charge max. de la tablette	5 kg
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Diamètre des roulettes	100 mm
• Tampon de butée	4 pièces, plastique
• Propriétés	Une fixation de récipient devant et derrière Cadre en tube carré 25 x 25 mm
• Non fourni	Récipients GN Plaques Grilles
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Dimensions	L 450 x P 620 x H 1 010 mm
• Poids	13 kg

▶ Une sécurité des bacs devant et derrière

▶ Le comlpément idéal :
▶ Plateau GN110-S

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chariot Gastronorm AGN1800-1/1

300181 | PVC* 232,- € | GTIN 4015613671628

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de tiroirs	18
Conçu pour	1/1 GN 1/2 GN 1/3 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Distance entre les tiroirs	80 mm
Remplissable des deux côtés	Oui
Charge max. totale	80 kg
Charge max. par tiroir	10 kg
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Diamètre des roulettes	100 mm
Tampon de butée	4 pièces, plastique
Propriétés	Une fixation de récipient devant et derrière Cadre en tube carré 25,8 x 25,8 mm
Non fourni	Récipients GN
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 450 x P 613 x H 1 895 mm
Poids	20,2 kg

▶ Pour récipients GN, plaques GN et plateaux
▶ 18 x 1/1 GN, 65 mm de profondeur

▶ 1 dispositif de fixation des récipients à l'avant et à l'arrière

▶ Le comlpément idéal :
▶ Plateau GN110-S

Chariot Gastronorm AGN700-2/1

300093 | PVC* 198,- € | GTIN 4015613659244

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de tiroirs	7
Conçu pour	2/1 GN 1/1 GN
Profondeur max. du récipient GN	65 mm
Distance entre les tiroirs	80 mm
Remplissable des deux côtés	Oui
Charge max. totale	90 kg
Charge max. par tiroir	12 kg
Tablette	Oui
Dimensions surface de présentation	L 590 x P 670 mm
Charge max. de la tablette	18 kg
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Diamètre des roulettes	100 mm
Tampon de butée	4 pièces, plastique
Propriétés	Une fixation de récipient devant et derrière Cadre en tube carré 25,8 x 25,8 mm
Non fourni	Récipients GN
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 655 x P 740 x H 1 010 mm
Poids	15,8 kg

▶ Pour récipients GN, plaques GN et plateaux
▶ 7 x 2/1 GN, 65 mm de profondeur

▶ 1 dispositif de fixation des récipients à l'avant et à l'arrière

▶ Le comlpément idéal :
▶ Plateau GN110-S

Chariot Euronorm AEN700-6040

300089 PVC* 175,- € GTIN 4015613686448

Rangement grand format 600 x 400 – La sécurité des bacs des deux côtés est facile à utiliser et assure un bon maintien.

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de tiroirs	7
• Conçu pour	Euronorm 600 x 400 mm
• Profondeur max. du récipient GN	65 mm
• Distance entre les tiroirs	80 mm
• Remplissable des deux côtés	Oui
• Charge max. totale	60 kg
• Charge max. par tiroir	8 kg
• Tablette	Oui
• Dimensions surface de présentation	L 470 x P 620 mm
• Charge max. de la tablette	5 kg
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Diamètre des roulettes	100 mm
• Tampon de butée	4 pièces, plastique
• Propriétés	Une fixation de récipient devant et derrière Cadre en tube carré 25 x 25 mm
• Non fourni	Bacs Plaques Grilles
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Dimensions	L 535 x P 685 x H 1 010 mm
• Poids	14 kg

- Rangement grand format 600 x 400
- Nombre de tiroirs 7
- Distance entre les tiroirs : 80 mm
- Profondeur du bacs GN max. : 65 mm

- Une sécurité des bacs devant et derrière

Chariot Euronorm 18EN60400

300182 PVC* 249,- € GTIN 4015613714493

Le chariot de rangement pour les pâtisseries et les cuisines professionnelles peut accueillir 18 plaques de pâtisserie standard de 600 x 400 mm. La fixation des récipients des deux côtés permet un rangement rapide et sûr.

• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de tiroirs	18
• Conçu pour	Euronorm 600 x 400 mm
• Distance entre les tiroirs	80 mm
• Remplissable des deux côtés	Oui
• Charge max. totale	80 kg
• Charge max. par tiroir	10 kg
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Diamètre des roulettes	100 mm
• Tampon de butée	4 pièces, plastique
• Propriétés	Une fixation de récipient devant et derrière Cadre en tube carré 25 x 25 mm
• Non fourni	Bacs Plaques Grilles
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Dimensions	L 535 x P 685 x H 1 895 mm
• Poids	22,8 kg

- Pour le transport simple et efficace des plaques
- Conçu pour 18 plaques, 600 x 400 mm
- Charge maxi. : 80 kg, 10 kg par glissière

- Une fixation de récipient devant et derrière

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Chariot à casiers de lavage ASP700

300147 PVC* 169,- € GTIN 4015613709178

Avec 7 glissières, le chariot pour casiers de lavage offre une surface de rangement et de débarrassage compacte et utilisable des deux côtés. Le système d'arrêt empêche les casiers de lavage de glisser, de basculer ou de tomber.

Matériau	Acier inoxydable
Nombre de tiroirs	7
Conçu pour	Casiers de lavage 500 x 500 mm
Format des tiroirs	505 x 545 mm
Distance entre les tiroirs	200 mm
Remplissable des deux côtés	Oui
Charge max. totale	100 kg
Charge max. par tiroir	20 kg
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Diamètre des roulettes	100 mm
Tampon de butée	4 pièces, plastique
Propriétés	Cadre en tube carré 25 x 25 mm Un système d'arrêt devant et derrière au niveau de chaque glissière
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 565 x P 555 x H 1 750 mm
Poids	15,8 kg

▶ Un système d'arrêt devant et derrière au niveau de chaque glissière

Chariot à bacs à boissons TGK400

300084 PVC* 585,- € GTIN 4015613587608

Matériau	Acier au nickel-chrome
Conçu pour	Max. 8 bacs à boissons standard (400 x 300 mm)
Nombre de tablettes grillagées	4
Dimensions étagère grillagée	L 1000 x P 360 mm
Hauteur des tablettes grillagées	220 mm
Distance entre les tablettes grillagées	345 mm
Charge max. totale	120 kg
Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Diamètre des roulettes	125 mm
Tampon de butée	4 pièces, plastique
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dimensions	L 1 080 x P 570 x H 1 610 mm
Poids	35 kg

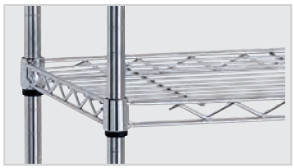
Chariot à plate-forme TP100

300142 PVC* 198,- € GTIN 4015613523705

Matériau	Acier au nickel-chrome
Dimensions surface de transport	L 560 x P 940 mm
Charge max. totale	200 kg
Avec poignée(s)	Oui
Roulettes de direction	2 roulettes, 2 roulettes de direction
Diamètre des roulettes	125 mm
Dimensions	L 560 x P 1 050 x H 925 mm
Poids	14,4 kg

Rayonnage d'économat 4150

• Matériau	Acier Chromé
• Nombre de tablettes d'étagère	4
• Tablettes d'étagère réglables en hauteur	Oui
• Modèle de tablettes d'étagère	Grille
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Dotation du kit	4 tablettes d'étagère 4 montants d'angle (système enfichable)
• Type de montage	Système enfichable



Rayonnage d'économat 4150

- Dimensions étagères: L 734 x P 334 mm
- Charge max. totale: 150 kg
- Charge max. par tablette: 37,5 kg
- Dimensions: L 750 x P 350 x H 1 520 mm
- Poids: 10,3 kg
- GTIN: 4015613391274

601151 PVC* 72,- €

Rayonnage d'économat 4200

- Dimensions étagères: L 898 x P 447 mm
- Charge max. totale: 200 kg
- Charge max. par tablette: 50 kg
- Dimensions: L 910 x P 460 x H 1 845 mm
- Poids: 14,3 kg
- GTIN: 4015613391250

601182 PVC* 99,50 €

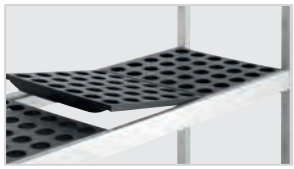
Rayonnage d'économat 4500

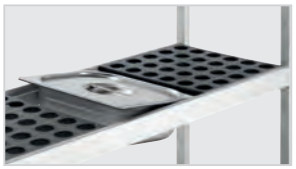
- Dimensions étagères: L 1210 x P 610 mm
- Charge max. totale: 500 kg
- Charge max. par tablette: 125 kg
- Dimensions: L 1 210 x P 610 x H 1 840 mm
- Poids: 25,6 kg
- GTIN: 4015613667294

601192 PVC* 182,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Syst. rayon. Kit 1, L960





• Matériau	Aluminium
	Copolymère
• Nombre de tablettes d'étagère	4
• Dimensions étagères	L 902 x P 360 mm
• Tablettes d'étagère réglables en hauteur	Oui
• Modèle de tablettes d'étagère	Perforé
• Charge max. totale	600 kg
• Charge max. par tablette	165 kg
• Compatible GN	Oui
• Gastronorm	1/1 GN
	1/2 GN
	1/3 GN
	2/3 GN
• Domaines d'utilisation	Pièces humides
	Cuisines industrielles
	Chambres froides
	Cellules frigorifiques
	Conservation stérile
	Cellules de congélation
• Propriétés	Utilité supplémentaire par l'utilisation de récipients GN au lieu des tablettes d'étagère
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Type de montage	Système enfichable
• Compris	Matériel de montage

Syst. rayon. Kit 1, L960

- Dimensions étagères: L 902 x P 360 mm
- Gastronorm: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Dotation du kit: 2 supports d'étagère, 12 tablettes
- Dimensions: L 960 x P 360 x H 1 800 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151 PVC* 435,- €

Syst. rayon. Kit 2, L1080

- Dimensions étagères: L 1022 x P 560 mm
- Gastronorm: 1/1 GN, 2/1 GN, 2/4 GN
- Dotation du kit: 2 supports d'étagère, 16 tablettes
- Dimensions: L 1 080 x P 560 x H 1 800 mm
- Poids: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150 PVC* 535,- €

Syst. rayon. Kit 3, L1500

- Dimensions étagères: L 1442 x P 360 mm
- Gastronorm: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Dotation du kit: 2 supports d'étagère, 16 tablettes
- Dimensions: L 1 500 x P 360 x H 1 800 mm
- Poids: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152 PVC* 545,- €

Accessoires

Set de barres d'assemblage Kit 360

- Dotation du set: 4 barres
- Matériau: Aluminium
- Dimensions armature: L 35 x P 365 x H 55 mm
- Possibilités de combinaison: Système d'étagère Kit 1 et 3
- Dimensions: L 35 x P 365 x H 55 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613731964

603159 PVC* 89,- €

Set de barres d'assemblage Kit 560

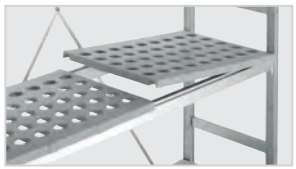
- Dotation du set: 4 barres
- Matériau: Aluminium
- Dimensions armature: L 35 x P 565 x H 55 mm
- Possibilités de combinaison: Système d'étagère Kit 2
- Dimensions: L 35 x P 565 x H 55 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957

603158 PVC* 98,- €

Système d'étagère Kit 4, B1070

603175 | PVC* 309,- € | GTIN 4015613699219

Matériau	Aluminium
	Plastique
Nombre de tablettes d'étagère	4
Dimensions étagères	L 1050 x P 360 mm
Tablettes d'étagère réglables en hauteur	Oui
Modèle de tablettes d'étagère	Perforé
Charge max. totale	150 kg
Charge max. par tablette	50 kg
Compatible GN	Oui
Gastronorm	1/3 GN
	1/2 GN
	2/3 GN
	1/1 GN
Domaines d'utilisation	Pièces humides
	Cuisines industrielles
	Chambres froides
	Cellules frigorifiques
	Cellules de congélation
Propriétés	Utilité supplémentaire par l'utilisation de récipients GN au lieu des tablettes d'étagère
	2 étagères peuvent être réunies pour former une étagère d'angle
	Tablettes lavable au lave-vaisselle
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dotation du kit	2 supports d'étagère
	8 tablettes
Type de montage	Système enfichable
Compris	Matériel de montage
Dimensions	L 1 142 x P 360 x H 1 790 mm
Poids	14,4 kg



Étagère à vin 5200

601161 | PVC* 86,- € | GTIN 4015613391816

Matériau	Acier
	Chromé
Nombre de tablettes d'étagère	5
Dimensions étagères	L 888 x P 335 mm
Tablettes d'étagère réglables en hauteur	Oui
Contenance max. en bouteilles	Total : 100 - 130 bouteilles
	Par tablette : 9 bouteilles
Modèle de tablettes d'étagère	Grilles à bouteilles
Charge max. totale	200 kg
Charge max. par tablette	50 kg
État lors de la livraison	Kit (montage facile)
Dotation du kit	5 tablettes grillagées à bouteilles
	4 montants d'angle (système enfichable)
Type de montage	Système enfichable
Dimensions	L 900 x P 350 x H 1 390 mm
Poids	12,5 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

PRÉPARATIONS

On ne les remarque pas forcément dans le stress quotidien de la cuisine, mais ce sont des aides indispensables pour la préparation : des choses simples comme les coupe-légumes, les hachoirs à viande, les trancheuses - sans ces machines, rien ne va !

Kit de mixeur, 5 niveaux, 0,7kW

130206 PVC* 88,- € GTIN 4015613485492

Utilisation variable pour mixer, réduire en purée, hacher, battre et mélanger. Changement pratique et rapide d'accessoire pour les différentes fonctions.

• Matériau	Acier inoxydable
• Dotation du set	1 mixeur plongeant 1 fouet, chrome 1 récipient (800 ml) 2 récipients spéciaux avec lame-faucille (500 ml + 1250 ml) 1 couvercle pour le récipient spécial 2 supports antidérapants 1 support mural
• Longueur du mixeur plongeant	207 mm
• Mixeur plongeant amovible	Oui
• Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant	17000 t / min.
• Vitesse de rotation max. du fouet	17000 t / min.
• Réglage de la vitesse	5 niveaux
• Conçu pour	Émulsionner Mixer Écraser en purée Fouetter Mélanger Battre Couper en morceaux
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Longueur du câble	1,2 m
• Propriétés	Déconnectable facilement pour les différentes fonctions Design ergonomique
• Compris	Support mural
• Puissance	0,7 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 200 x P 150 x H 410 mm
• Poids	1,1 kg

▶ 5 vitesses

Mixeur MX 235

130115 PVC* 345,- € GTIN 4015613610634

Mixeur plongeant performant, robuste et maniable pour réduire en purée et mixer des plats chauds et froids. Également parfait pour la pâtisserie pour la préparation de chocolat, de sauces et de crèmes.

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Matériau du mixeur plongeant	Acier inoxydable
• Longueur du mixeur plongeant	235 mm
• Mixeur plongeant amovible	Oui
• Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant	15000 t / min.
• Réglage de la vitesse	1 niveau
• Traitement max.	Env. 20 litres
• Conçu pour	Mixer Écraser en purée Couper en morceaux
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Longueur du câble	1,8 m
• Propriétés	Poignée ergonomique
• Puissance	0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
• Dimensions	L 75 x P 75 x H 520 mm
• Poids	1,4 kg

▶ Mixeur plongeant
▶ Vitesse de rotation : 15 000 tr / min.
▶ Longueur : 250 mm
▶ Pour la préparation de max. : env. 20 litres

▶ Poignée ergonomique

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Mixeur MX 235 Plus

130116 | PVC* 385,- € | GTIN 4015613640129

► Tours par minute : max. 15 000
► Pour env. 20 litres

► Longueur du mixeur plongeant : 235 mm

Écraser, mixer et hacher des préparations chaudes ou froides Avec le bon fouet et le bon émulsionneur, vous pouvez également mélanger, fouetter et émulsionner. Ce pack complet pour le mixeur plongeant pratique répond à tous les besoins.

• Matériau	CNS 18/10 Plastique
• Matériau du mixeur plongeant	CNS 18/10
• Longueur du mixeur plongeant	235 mm
• Mixeur plongeant amovible	Oui
• Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant	15000 t / min.
• Réglage de la vitesse	En continu
• Traitement max.	Env. 20 litres
• Conçu pour	Mixer Écraser en purée Couper en morceaux
• Modèle de lame	2 lames Ø 46 mm
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Longueur du câble	1,8 m
• Propriétés	Préparation de plats chauds et froids
• Puissance	0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
• Dimensions	L 75 x P 135 x H 515 mm
• Poids	1,4 kg

Fouet MX 235 Plus SB170

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Longueur du fouet: 170 mm
- Dimensions: L 90 x P 90 x H 290 mm
- Poids: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488

130117 | PVC* 145,- €

Emulsionneur MX 235 Plus EM235

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Longueur de l'émulsionneur: 235 mm
- Modèle de disque: Ø 46 mm
- Dimensions: L 75 x P 75 x H 265 mm
- Poids: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495

130118 | PVC* 82,- €

Mixeur MX 500 Duo

130110 | PVC* 559,- € | GTIN 4015613469713

• Matériau	CNS 18/10 Plastique
• Dotation du set	1 mixeur plongeant 1 fouet, chrome
• Matériau du mixeur plongeant	CNS 18/10
• Longueur du mixeur plongeant	500 mm
• Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant	11000 t / min.
• Mixeur plongeant amovible	Oui
• Vitesse de rotation max. du fouet	1500 t / min.
• Réglage de la vitesse	Mixeur : 1 niveau Fouet : plusieurs niveaux
• Conçu pour	Émulsionner Mixer Écraser en purée Fouetter Mélanger Battre Couper en morceaux
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Longueur du câble	2,3 m
• Puissance	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 130 x P 140 x H 840 mm
• Poids	5 kg

Bloc moteur STM3 350

- Matériau: Plastique
- Vitesse de rotation max.: 11000 t / min.
- Réglage de la vitesse: 9 niveaux, Turbo
- Longueur du câble: 2,1 m
- Puissance: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 115 x P 180 x H 360 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613670645

130130 PVC* 365,- €

Bloc moteur STM3 450

- Matériau: Plastique
- Vitesse de rotation max.: 15000 t / min.
- Réglage de la vitesse: 9 niveaux, Turbo
- Longueur du câble: 2,1 m
- Puissance: 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 130 x P 190 x H 380 mm
- Poids: 3,3 kg
- GTIN: 4015613670652

130131 PVC* 449,- €

Bloc moteur STM3 650

- Matériau: Plastique
- Vitesse de rotation max.: 13000 t / min.
- Réglage de la vitesse: 9 niveaux, Turbo
- Longueur du câble: 2,1 m
- Puissance: 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 130 x P 190 x H 400 mm
- Poids: 3,9 kg
- GTIN: 4015613670676

130132 PVC* 569,- €

Accessoires

Tige de mixeur STM3 300

- Matériau: CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant: 300 mm
- Modèle de lame: Ø 60 mm
- Traitement max.: Env. 30 litres
- Dimensions: L 90 x P 90 x H 330 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613670683

130133 PVC* 152,- €

Tige de mixeur STM3 400

- Matériau: CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant: 400 mm
- Modèle de lame: Ø 60 mm, 3 lames
- Traitement max.: Env. 80 litres
- Dimensions: L 90 x P 90 x H 430 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613670690

130134 PVC* 172,- €

Tige de mixeur STM3 500

- Matériau: CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant: 500 mm
- Modèle de lame: Ø 60 mm, 3 lames
- Traitement max.: Env. 150 litres
- Dimensions: L 90 x P 90 x H 530 mm
- Poids: 1,8 kg
- GTIN: 4015613670706

130135 PVC* 192,- €

Tige de mixeur STM3 600

- Matériau: CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant: 600 mm
- Modèle de lame: Ø 60 mm, 3 lames
- Traitement max.: Env. 250 litres
- Dimensions: L 90 x P 90 x H 630 mm
- Poids: 2 kg
- GTIN: 4015613670713

130136 PVC* 212,- €

Fouet STM3 245

- Matériau: CNS 18/10
- Longueur du fouet: 245 mm
- Dimensions: L 100 x P 125 x H 365 mm
- Poids: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737

130137 PVC* 219,- €

Fixation murale STM3 WH1

- Matériau: CNS 18/10
- Non fourni: Matériel de fixation
- Dimensions: L 140 x P 135 x H 90 mm
- Poids: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744

130138 PVC* 28,50 €

Support pour mixeur plongeant 600

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre du mixeur : 25 - 40 mm
- Diamètre max. du pot: 600 mm
- Propriétés: Position et angle réglables
- Dimensions: L 255 x P 625 x H 70 mm
- Poids: 1,18 kg
- GTIN: 4015613699639

130140 PVC* 202,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Robots de cuisine / Pétrisseurs

Robot de cuisine 1,2kg/7L AS

101923 | PVC* 759,- € | GTIN 4015613663531

Matériau	Aluminium Laqué
Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)	Acier inoxydable
Quantité de pâte	1,2 kg / 7 litres
Réglage de la vitesse	5 niveaux
Interrupteur de sécurité	Oui
Réglage de la durée	de 1 à 30 minutes
Intervalles pour le réglage de la durée	1 min.
Bol mélangeur amovible	Oui
Affichage numérique	Oui
Minuterie	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Compris	Fouet, acier inoxidable Crochet pétrisseur, acier inoxydable Batteur plat, alliage d'aluminium
Puissance	0,65 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 440 x P 335 x H 510 mm
Poids	20,6 kg

Pétrin 12kg/16L

Matériau	Revêtu Anti-rayures
Réglage de la vitesse	1 niveau
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain)

	Quantité de pâte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pétrin 12kg/16L	12 kg / 16 litres	0,75 kW 230 V | 50 Hz	L 350 x P 650 x H 600 mm	58 kg	101954	1 469,- €	4015613473086
Pétrin 18kg/22L	18 kg / 22 litres	0,75 kW 230 V | 50 Hz	L 390 x P 670 x H 600 mm	59 kg	101955	1 569,- €	4015613473093
Pétrin 25kg/32L	25 kg / 32 litres	1,5 kW 230 V | 50 Hz	L 430 x P 780 x H 710 mm	93 kg	101956	1 898,- €	4015613473109
Pétrin 38kg/42L	38 kg / 42 litres	1,5 kW 230 V | 50 Hz	L 480 x P 800 x H 710 mm	105 kg	101957	2 049,- €	4015613473116

Pétrin 12kg/16L AS

- Matériau: Revêtu
- Réglage de la vitesse: Anti-rayures
- Bol mélangeur amovible: 1 niveau
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Propriétés: Oui
- Propriétés: Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain)
- Propriétés: Avec tête inclinable et clé amovible
- Propriétés: Reconnaissance de clé via capteur

	Quantité de pâte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pétrin 12kg/16L AS	12 kg / 16 litres	0,75 kW 230 V | 50 Hz	L 350 x P 650 x H 620 mm	65 kg	101864	2 049,- €	4015613593821
Pétrin 18kg/22L AS	18 kg / 22 litres	0,75 kW 230 V | 50 Hz	L 390 x P 670 x H 620 mm	66 kg	101865	2 129,- €	4015613593838
Pétrin 25kg/32L AS	25 kg / 32 litres	1,5 kW 230 V | 50 Hz	L 450 x P 780 x H 735 mm	107,2 kg	101866	2 439,- €	4015613593845
Pétrin 38kg/42L AS	38 kg / 42 litres	1,5 kW 230 V | 50 Hz	L 480 x P 800 x H 730 mm	115 kg	101867	2 659,- €	4015613593852

Pétrin 25kg/32L Plus

- Matériau: Fonte grise
- Matériau: Revêtu
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s): Acier inoxydable
- Réglage de la vitesse: 1 niveau + conservation de la consistance
- Bol mélangeur amovible: Oui
- Interrupteur de sécurité: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Propriétés: Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain)
- Propriétés: Avec tête inclinable et clé amovible
- Propriétés: Reconnaissance de clé via capteur
- Compris: 1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable
- Puissance: 1,5 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil: 3 NAC

	Quantité de pâte	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pétrin 25kg/32L Plus	25 kg / 32 litres	L 450 x P 780 x H 735 mm	107 kg	101868	2 619,- €	4015613696775
Pétrin 38kg/42L Plus	38 kg / 42 litres	L 480 x P 800 x H 730 mm	114,8 kg	101869	2 819,- €	4015613690582

Accessoires

Set de rouleaux, 4 pces

- Matériau: Caoutchouc
- Charge max., chacun: 80 kg
- Dimensions: L 60 x P 140 x H 160 mm
- Poids: 1,85 kg
- GTIN: 4015613657974

101863 PVC* 71,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

KitchenAid 5K45SSEWH, blanc, 4,28L

Le robot de cuisine fiable et performant de KitchenAid ne se distingue pas seulement par son design élégant. 10 niveaux de puissance et un vaste choix d'accessoires en option font de ce grand classique une aide polyvalente dans la cuisine.

• Matériau	Fonte d'aluminium
• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)	Acier inoxydable
• Contenance du/des bol(s) mélangeur(s)	4,28 litre(s)
• Entraînement	Entraînement direct
• Réglage de la vitesse	10 niveaux
	Manuel
• Modèle	Tête de moteur inclinable
• Interrupteur de sécurité	Non
• Grille de protection	Non
• Compris	1 batteur plat
	1 crochet pétrisseur
	1 fouet
	1 bol mélangeur
• Puissance	0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 358 x P 221 x H 353 mm
• Poids	10,5 kg

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
KitchenAid 5K45SSEWH, blanc, 4,28L	Blanc	A150067	739,- €	4015613726489
KitchenAid 5K45SSEOB, noir, 4,28L	Noir	A150063	749,- €	4015613720616

KA 5KSM45EWHMP, blc, 4,28L

A150046V | PVC* 1 079,- € | GTIN 4015613634951

• Matériau	Fonte métallique
	Revêtement en nylon
• Couleur	Blanc
• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)	Acier inoxydable
• Contenance du/des bol(s) mélangeur(s)	4,28 litre(s)
• Entraînement	Entraînement direct
• Réglage de la vitesse	10 niveaux
• Modèle	Tête de moteur inclinable
• Interrupteur de sécurité	Non
• Grille de protection	Non
• Propriétés	Construction entièrement métallique
• Compris	1 batteur plat
	1 hachoir à viande, plastique
	1 crochet pétrisseur
	1 fouet
	1 protection contre les projections
	2 bols mélangeurs
• Puissance	0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 358 x P 221 x H 353 mm
• Poids	13,07 kg

Accessoires

Batteur plat K45 5KSM45EWH

- Matériau: Aluminium
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Avec bord en silicone: Oui
- Propriétés: Le bord en silicone permet de racler de manière optimale la pâte qui se trouve dans le bol
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Dimensions: L 150 x P 155 x H 35 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052

1500508 PVC* 64,- €

Pare-écl. K45 5KPM5EWH

- Matériau: Plastique
- Couleur: Incolore
- Avec verseur/protecteur: Oui
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Bol de 4,28 litres, Bol de 4,83 litres
- Dimensions: L 260 x P 65 x H 75 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613508153

A150044 PVC* 61,- €

Bol 3L, K45, Kitchen Aid

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 3 litre(s)
- Avec poignée(s): Non
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP
- Dimensions: L 220 x P 220 x H 140 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573

A150038 PVC* 101,- €

Bol 4,28L, K45, Kitchen Aid

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 4,28 litre(s)
- Avec poignée(s): Oui
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP
- Dimensions: L 223 x P 245 x H 175 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031

A150042 PVC* 132,- €

Crochet pétrisseur 5KSM45EWH, KA

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte ferme (par exemple pain, petits-pains, pâte à pizza)
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Dimensions: L 120 x P 120 x H 190 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4016098164605

A150016 PVC* 33,- €

Fouet à fils K45 5KSM45EWH

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Dimensions: L 125 x P 125 x H 155 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070

A150014 PVC* 57,- €

Batteur plat pour K45 5KSM45EWH

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Dimensions: L 35 x P 140 x H 155 mm
- Poids: 0,27 kg
- GTIN: 4016098165398

A150020 PVC* 33,- €

Hache-viande Alu II pour KitchenAid

- Matériau: Aluminium
- Dotation du set: 1 plateau de remplissage amovible, 1 adaptateur pour tube à farcir les saucisses, 1 boîtier, 1 disque perforé 3 mm, 1 disque perforé 4,5 mm, 1 disque perforé 8 mm, 1 hachoir, 1 lame, 1 brosse de nettoyage, 1 anneau de sécurité, 1 poussoir, 1 tube à farcir les saucisses 9,5 mm, 1 tube à farcir les saucisses 19 mm
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH, 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, 5K45SSEOB, 5KSM45EWH
- Dimensions: L 140 x P 220 x H 225 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609

A150064 PVC* 229,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

KitchenAid 5KPM5EWH blc, 4,83L

A1500507 | PVC* 1 239,- € | GTIN 4015613330181

Matériau	Fonte métallique Revêtement en nylon
Couleur	Blanc
Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)	Acier inoxydable
Contenance du/des bol(s) mélangeur(s)	4,83 litre(s)
Entraînement	Entraînement direct
Réglage de la vitesse	10 niveaux Manuel
Modèle	Avec relève-bol
Interrupteur de sécurité	Non
Grille de protection	Non
Propriétés	Construction entièrement métallique
Compris	1 batteur plat 1 crochet pétrisseur 1 fouet 1 protection contre les projections 1 bol mélangeur
Puissance	0,315 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensions	L 264 x P 338 x H 411 mm
Poids	13,4 kg

Accessoires

Bol 4,83L, K5, Kitchen Aid

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 4,83 litre(s)
- Avec poignée(s): Oui
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH
- Dimensions: L 260 x P 235 x H 175 mm
- Poids: 1,1 kg
- GTIN: 4016098163868

A150013 | PVC* 144,- €

Crochet pétrisseur 5KPM5EWH, KA

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte ferme (par exemple pain, petits-pains, pâte à pizza)
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH
- Dimensions: L 100 x P 100 x H 175 mm
- Poids: 0,49 kg
- GTIN: 4015613294094

A150018 | PVC* 61,- €

Batteur plat pour 5KPM5EWH

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH
- Dimensions: L 35 x P 140 x H 185 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4016098165497

A150021 | PVC* 54,- €

Fouet à fils 5KPM5EWH

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH
- Dimensions: L 120 x P 125 x H 185 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164872

A150017 | PVC* 78,- €

Hache-viande Alu II pour KitchenAid

- Matériau: Aluminium
- Dotation du set: 1 plateau de remplissage amovible, 1 adaptateur pour tube à farcir les saucisses, 1 boîtier, 1 disque perforé 3 mm, 1 disque perforé 4,5 mm, 1 disque perforé 8 mm, 1 hachoir, 1 lame, 1 brosse de nettoyage, 1 anneau de sécurité, 1 poussoir, 1 tube à farcir les saucisses 9,5 mm, 1 tube à farcir les saucisses 19 mm
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH, 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, 5K45SSEOB, 5KSM45EWH
- Dimensions: L 140 x P 220 x H 225 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609

A150064 | PVC* 229,- €

KitchenAid 5KSM7591X, argent, 6,9L

A150047 PVC* 1 498,- € GTIN 4015613582467

Grâce à la structure entièrement métallique et à l'entraînement direct silencieux, la série Heavy Duty de KitchenAid est particulièrement adaptée aux utilisations professionnelles.

• Matériau	Zinc moulé sous pression
• Couleur	Argenté
• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)	Acier inoxydable
• Contenance du/des bol(s) mélangeur(s)	6,9 litre(s)
• Entraînement	Entraînement direct
• Réglage de la vitesse	Manuel
• Modèle	Avec relève-bol
• Interrupteur de sécurité	Non
• Grille de protection	Non
• Propriétés	Construction entièrement métallique
• Compris	1 batteur plat
	1 crochet pétrisseur
	1 fouet
	1 protection contre les projections
	1 bol mélangeur
• Puissance	0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 287 x P 371 x H 417 mm
• Poids	12,2 kg

KitchenAid 5KPM5XEWH blc, 6,9L

A1500510 PVC* 1 898,- € GTIN 4015613593869

Sécuritaire, efficace et puissant - Le malaxeur pour le secteur professionnel : Equipé d´une boîte de précision métallique nouvelle, un bouton de sécurité, un garde de sécurité et un bol extra grand.

• Matériau	Zinc moulé sous pression
• Couleur	Blanc
• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)	Acier inoxydable
• Contenance du/des bol(s) mélangeur(s)	6,9 litre(s)
• Entraînement	Réducteur métallique de précision
• Réglage de la vitesse	10 niveaux
• Modèle	Avec relève-bol
• Interrupteur de sécurité	Oui
• Grille de protection	Oui
• Compris	1 verseur/protecteur
	1 batteur plat
	1 crochet pétrisseur
	1 fouet
	1 bol mélangeur
• Puissance	0,325 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
• Dimensions	L 287 x P 371 x H 417 mm
• Poids	12,2 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Bol AI, KA, 6,9L

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 6,9 litre(s)
- Avec poignée(s): Oui
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 285 x P 250 x H 215 mm
- Poids: 3,76 kg
- GTIN: 4015613584478

A150048 PVC* 134,- €

Batteur plat A150047

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Avec bord en silicone: Non
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 160 x P 36 x H 180 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700

A150033 PVC* 134,- €

Batteur plat A150047

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc, Gris
- Convient à: Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Avec bord en silicone: Oui
- Propriétés: Le bord en silicone permet de racler de manière optimale la pâte qui se trouve dans le bol
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 170 x P 180 x H 35 mm
- Poids: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731

A1500471 PVC* 88,- €

Crochet pétrisseur KA A150047

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte ferme (par exemple pain, petits-pains, pâte à pizza)
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 100 x P 80 x H 172 mm
- Poids: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717

A150034 PVC* 134,- €

Fouet à fils AI KA A150047

- Matériau: Aluminium
- Couleur: Argenté
- Convient à: Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 160 x P 95 x H 180 mm
- Poids: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694

A150039 PVC* 78,- €

Pare-écl. Kitchen Heavy Duty 5KSM7591X

- Matériau: Plastique
- Couleur: Incolore
- Avec verseur/protecteur: Oui
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Bol de 6,9 litres
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X
- Dimensions: L 250 x P 70 x H 180 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613586724

A150043 PVC* 46,- €

Hache-viande Alu II pour KitchenAid

- Matériau: Aluminium
- Dotation du set: 1 plateau de remplissage amovible, 1 adaptateur pour tube à farcir les saucisses, 1 boîtier, 1 disque perforé 3 mm, 1 disque perforé 4,5 mm, 1 disque perforé 8 mm, 1 hachoir, 1 lame, 1 brosse de nettoyage, 1 anneau de sécurité, 1 poussoir, 1 tube à farcir les saucisses 9,5 mm, 1 tube à farcir les saucisses 19 mm
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH, 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, 5K45SSEOB, 5KSM45EWH
- Dimensions: L 140 x P 220 x H 225 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609

A150064 PVC* 229,- €

Accessoires

Coupe-légumes 3 tambours, KA

- Couleur: Blanc
- Dotation du set: 1 cylindre à muesli (cylindre ondulé), 1 coupe-légumes, 1 cylindre trancheur
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 110 x P 190 x H 230 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710

A150035 PVC* 112,- €

Coupe-légumes set supp., KA

- Couleur: Blanc
- Dotation du set: 1 cylindre fin (pour le fromage à pâte dure, les noix, la chapelure), 1 cylindre à pommes de terre (pour la purée de pommes de terre, les galettes de pommes de terre, les oignons), 1 cylindre à julienne (pour de longs bâtonnets)
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Coupe-légumes
- Dimensions: L 83 x P 83 x H 155 mm
- Poids: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727

A150036 PVC* 87,- €

Hache-viande Alu Kitchen Aid

- Matériau: Aluminium
- Dotation du set: 1 tablette, 1 disque perforé 3 mm, 1 disque perforé 4,5 mm, 1 disque perforé 8 mm, 1 poussoir
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 210 x P 210 x H 185 mm
- Poids: 0,86 kg
- GTIN: 4016098166838

A150023 PVC* 155,- €

Hache-viande KitchenAid

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Dotation du set: 1 hachoir à viande, 1 disque, fin, 1 disque, grossier, 1 poussoir
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 210 x P 100 x H 200 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372

A150000 PVC* 155,- €

Embout hache-viande, Kitchen Aid

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Hachoir à viande, plastique et passe-tout
- Dimensions: L 305 x P 75 x H 170 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4016098165336

A150019 PVC* 64,- €

Entonnoir saucisses KA

- Matériau: Acier inoxydable
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Hachoir à viande, aluminium
- Dimensions: L 57 x P 57 x H 135 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852

A150025 PVC* 51,- €

Entonnoir saucisses KA

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Dotation du set: 1 cône Ø 95 mm, 1 cône Ø 159 mm
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Hachoir à viande, plastique
- Dimensions: L 225 x P 80 x H 80 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101396

A150002 PVC* 35,- €

Tréfileuse petits gâteaux

- Matériau: Acier inoxydable
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Propriétés: Avec 4 moules différents
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Hachoir à viande, aluminium
- Dimensions: L 60 x P 60 x H 35 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845

A150024 PVC* 49,- €

Passoire fruits et légumes KA

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Propriétés: Également idéal pour presser des baies
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Hachoir à viande, plastique
- Dimensions: L 260 x P 95 x H 160 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4016098101433

A150006 PVC* 152,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Presse-agrume KA

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Propriétés: Le tamis intégré retient la pulpe et les pépins
- Dimensions: L 125 x P 110 x H 160 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4016098101402

A150003 PVC* 78,- €

Moulin céréales, broyeur, acier, KA

- Matériau: Métal
- Convient à: Graines et céréales
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Propriétés: Entièrement métallique et donc extrêmement solide, Moud et concasse en préservant les nutriments
- Dimensions: L 210 x P 115 x H 190 mm
- Poids: 2,2 kg
- GTIN: 4016098101419

A150004 PVC* 329,- €

Moulin céréales, KA

- Couleur: Blanc
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 332 x P 233 x H 125 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613263397

A150037 PVC* 165,- €

Appareil flocons, KA

- Couleur: Blanc
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 155 x P 210 x H 205 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883

A150029 PVC* 165,- €

Kit de machine à pâtes, set de 3

- Matériau: Acier inoxydable
- Dotation du set: 1 coupe-tagliatelles, 1 coupe-spaghettis, 1 laminoir : pour une largeur de pâte de max. 150 mm, 8 épaisseurs réglables, 1 brosse de nettoyage
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 245 x P 97 x H 55 mm
- Poids: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412

A150062 PVC* 298,- €

Coupe-légumes GMS550

120325 PVC* 849,- € GTIN 4015613528274

• Matériau	Fonte d'aluminium
• Orifice de remplissage	1 x L 160 x P 74 mm
	1 x Ø 58 mm
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Degré de protection	IP23
• Compris	1 disque à râper Z3a, 3 mm
	1 disque à râper Z5a, 5 mm
	1 disque à râper Z7a, 7 mm
	1 disque de découpe E2a, 2 mm
	1 disque de découpe E4a, 4 mm
	1 poussoir
• Puissance	0,55 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 240 x P 630 x H 500 mm
• Poids	29,2 kg

Coupe-légumes GMS580

120328 PVC* 1 579,- € GTIN 4015613711355

Robuste et fiable - Grâce au disque éjecteur fourni, les aliments coupés sortent du coupe-légumes sans laisser de restes.

• Matériau	Fonte d'aluminium
	Acier inoxydable
	Plastique
• Orifice de remplissage	1 x L 83 x P 160 mm
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	Témoin lumineux
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Degré de protection	IPX3
• Propriétés	Couvercle en acier inoxydable lavable en machine
	Montage / démontage faciles des accessoires
	Commutateur magnétique
• Compris	1 disque éjecteur
	1 disque de découpe E2-580 : conçu pour des tranches de 2 mm d'épaisseur
	1 poussoir
• Puissance	0,58 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 280 x P 490 x H 530 mm
• Poids	18,3 kg

- Pratique : avec le disque éjecteur, les aliments sortent de la machine sans laisser de restes

- Dotation : 1 disque de coupe E2-580
- Conçu pour des tranches
- Épaisseur de coupe 2 mm

- Nettoyage facile
- Montage et démontage faciles des accessoires
- Couvercle en acier inoxydable lavable en machine

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Disque à trancher E1a

- Matériau: Aluminium
- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 1 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 35 mm
- Poids: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125

120316 PVC* 59,- €

Disque à trancher E2a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 2 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117

120307 PVC* 49,- €

Disque à trancher E4a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 4 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124

120308 PVC* 49,- €

Disque à trancher E8a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 8 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131

120309 PVC* 59,- €

Disque à trancher E10a

- Matériau: Aluminium, Acier inoxydable
- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 10 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148

120310 PVC* 59,- €

Disque à trancher H3a

- Matériau: Aluminium, Acier inoxydable
- Conçu pour: Bâtonnets
- Épaisseur de coupe: 3 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155

120311 PVC* 79,- €

Disque à trancher H4a

- Matériau: Aluminium, Acier inoxydable
- Conçu pour: Bâtonnets
- Épaisseur de coupe: 4 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209

120312 PVC* 79,- €

Disque à trancher Z3a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 3 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223

120313 PVC* 49,- €

Disque à trancher Z5a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 5 mm
- Dimensions: L 205 x P 205 x H 35 mm
- Poids: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230

120314 PVC* 49,- €

Disque à trancher Z7a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 7 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247

120315 PVC* 49,- €

Disque de coupe K5-AHB

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Fromage râpé
- Épaisseur de coupe: 5 mm
- Propriétés: Revêtement antiadhésif, Râpe à fromage pour les gratiner ou garnir, Avec ce disque de découpe et un fromage froid (6 °C à 8 °C) vous optenez des résultats parfaits.
- Dimensions: L 203 x P 203 x H 35 mm
- Poids: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846

120302 PVC* 59,- €

Support pour disques

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 10 - 18 disques de découpe (en fonction du modèle)
- Distance entre les grilles: 17 mm
- Pieds: Barres métalliques
- Lavable en machine: Non
- Dimensions: L 400 x P 245 x H 85 mm
- Poids: 0,69 kg
- GTIN: 4015613615417

A120255 PVC* 29,- €

Coupe-légumes GMS601

120327 PVC* 1 149,- € GTIN 4015613694306

Coupe-légumes efficace avec orifice de remplissage extra-grand pour les légumes, les fruits ou le fromage.

• Matériau	Fonte d'aluminium Acier inoxydable Plastique
• Orifice de remplissage	1 x L 115 x P 75 mm 1 x ø 52 mm
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Degré de protection	IPX3
• Propriétés	Commutateur magnétique pour bac collecteur et verseur/protecteur Orifice de remplissage particulièrement grand Couvercle amovible, lavable en machine
• Compris	1 bac collecteur (1/3 GN, 175 mm de profondeur) 1 poussoir
• Puissance	0,617 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 290 x P 530 x H 515 mm
• Poids	18,3 kg

Accessoires

Récipient collecteur GMS600

- Matériau: Plastique
- 1/3 GN, 175 mm de profondeur
- Dimensions: L 325 x P 175 x H 195 mm
- Poids: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686

120353 PVC* 47,- €

Goulotte de remplissage GMS600

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 260 x P 115 x H 275 mm
- Poids: 1,37 kg
- GTIN: 4015613676111

120344 PVC* 65,- €

Disque de coupe pour tranches DF1

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 1 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,6 kg
- GTIN: 4015613677163

120350 PVC* 76,- €

Disque de coupe pour tranches DF2

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 2 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012

120331 PVC* 68,- €

Disque de coupe pour tranches DF4

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 4 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170

120349 PVC* 61,- €

Disque de coupe pour tranches DF5

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 5 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029

120332 PVC* 61,- €

Disque de coupe pour tranches DF8

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 8 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187

120348 PVC* 61,- €

Disque de coupe pour tranches DF10

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 10 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194

120351 PVC* 61,- €

Disque de coupe pour tranches DF14

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 14 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200

120352 PVC* 61,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Disque de coupe pour dés PS8

- Conçu pour: Dés
- Épaisseur de coupe: 8 x 8 mm
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Disque de coupe pour tranches DF8
- Dimensions: L 209 x P 209 x H 16 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248

120358 PVC* 123,- €

Disque de coupe pour dés PS10

- Conçu pour: Dés
- Épaisseur de coupe: 10 x 10 mm
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Disque de coupe pour tranches DF10
- Dimensions: L 210 x P 210 x H 16 mm
- Poids: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098

120342 PVC* 108,- €

Disque de coupe pour dés PS14

- Conçu pour: Dés
- Épaisseur de coupe: 14 x 14 mm
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Disque de coupe pour tranches DF14
- Dimensions: L 210 x P 210 x H 16 mm
- Poids: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255

120345 PVC* 101,- €

Disque de coupe pour râpes DTV

- Conçu pour: Fromage dur, Fromage râpé, Copeaux
- Épaisseur de coupe: 1 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081

120341 PVC* 56,- €

Disque de coupe pour râpes DT2

- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 2 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224

120347 PVC* 83,- €

Disque de coupe pour râpes DT4

- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 4 mm
- Dimensions: L 205 x P 205 x H 35 mm
- Poids: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231

120346 PVC* 76,- €

Disque de coupe pour râpes DT7

- Conçu pour: Fromage à pâte demi-dure, Fromage râpé, Copeaux
- Épaisseur de coupe: 7 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067

120337 PVC* 69,- €

Disque de coupe pour râpes DTV8

- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 8 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217

120338 PVC* 83,- €

Disque de coupe pour râpes DT9

- Conçu pour: Fromage à pâte molle, Fromage râpé, Copeaux
- Épaisseur de coupe: 9 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074

120339 PVC* 73,- €

Disque de coupe DQ4

- Conçu pour: Bâtonnets / julienne
- Épaisseur de coupe: 4 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036

120333 PVC* 99,- €

Disque de coupe DQ8

- Conçu pour: Bâtonnets / julienne
- Épaisseur de coupe: 8 mm
- Dimensions: L 205 x P 205 x H 35 mm
- Poids: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043

120334 PVC* 99,- €

Mandoline/coupe-légumes

500393 PVC* 56,- € GTIN 4015613632308

CNS 18/10

Matériau	CNS 18/10 Plastique
Conçu pour	Copeaux Tranches Bâtonnets
Inserts de coupe	2 accessoires pour râper/découper des bâtonnets (3,5 mm, 7 mm) 3 accessoires pour couper des tranches (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)
Propriétés	Avec 5 accessoires de coupe Accessoires lavables en machine Bac récupérateur de restes, plastique Pieds antidérapants
Compris	1 support pour 4 accessoires, plastique
Dimensions	L 400 x P 130 x H 145 mm
Poids	0,95 kg

Cutter | Hachoirs à viande

Cutter T3N 3L

120831 PVC* 779,- € GTIN 4015613539683

• Matériau	Aluminium Polycarbonate
• Contenance	3 litre(s)
• Vitesse de rotation max.	730 t / min.
• Modèle de lame	2 lames (double lame) CNS 18/10
• Diamètre de l'orifice de remplissage	45 mm
• Dimensions du bol en acier inoxydable	Ø 210 mm, hauteur 110 mm
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Puissance	0,37 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 400 x P 320 x H 320 mm
• Poids	12 kg

Hache-viande FW10

370224 PVC* 245,- € GTIN 4015613580739

• Matériau	Plastique
• Matériau de l'entonnoir du moulin	Acier inoxydable / fonte d'aluminium
• Puissance max.	10 kg / h.
• Diamètre des disques	62 mm
• Marche arrière	Oui
• Protection contre la surcharge	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Compartiment intégré pour le rangement des disques perforés
• Compris	1 lames en acier inoxydable, à 4 ailes 1 embout à Kebbe (plat orientale) 1 accessoire à formes pour biscuits 1 poussoir 1 tube à farcir les saucisses 3 disques perforés (3mm, 4,8 mm, 8 mm)
• Puissance	0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 350 x P 205 x H 340 mm
• Poids	5 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Hache-viande 12SQO, 0,75 kW

370213 | PVC* 998,- € | GTIN 4015613582849

Matériau	Aluminium
Matériau de l'entonnoir du moulin	CNS 18/10
Matériau du réducteur	Acier
Puissance max.	160 kg / h.
Diamètre des disques	70 mm
Marche arrière	Non
Protection contre la surcharge	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Nettoyage facile grâce à l'entonnoir de moulin et au moulin amovibles
Compris	1 disque perforé 6 mm 1 lame 1 poussoir
Puissance	0,75 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 290 x P 460 x H 500 mm
Poids	20 kg

Grille perf. 12SQO/2

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre des perforations: 2 mm
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 20 mm
- Poids: 0,18 kg
- GTIN: 4015613429700

A370201 | PVC* 65,- €

Grille perf. 12SQO/4,5

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre des perforations: 4,5 mm
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 20 mm
- Poids: 0,13 kg
- GTIN: 4015613429717

A370202 | PVC* 45,- €

Grille perf. 12SQO/8

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre des perforations: 8 mm
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 20 mm
- Poids: 0,13 kg
- GTIN: 4015613527086

A370207 | PVC* 45,- €

Couteau 12SQO

- Dimensions: L 60 x P 60 x H 10 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613429731

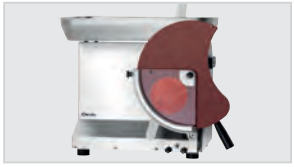
A370204 | PVC* 26,- €

Hachoir à viande FW200

370235 | PVC* 2 409,- € | GTIN 4015613702216

Hachoir à viande avec marche arrière – Pour la préparation de grandes quantités de viande jusqu'à 200 kg par heure. L'appareil puissant convainc également en combinaison avec la presse à hamburger FW200 disponible en option.

Matériau	Acier inoxydable
Matériau de l'entonnoir du moulin	Acier inoxydable
Matériau du réducteur	Acier inoxydable
Puissance max.	200 kg / h.
Diamètre des disques	82 mm
Diamètre de l'orifice de remplissage	50 mm
Marche arrière	Oui
Protection contre la surcharge	Non
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt marche avant Marche arrière
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Tous les accessoires en acier inoxydable sont lavables au lave-vaisselle Entonnoir du moulin et système de broyage amovibles
Compris	1 disque perforé 4,5 mm 1 lames en acier inoxydable, à 4 ailes 1 poussoir
Puissance	1,47 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 500 x P 435 x H 445 mm
Poids	32 kg



Presse hamburger FW200

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Dimensions patty : Diamètre : 110 mm, Épaisseur : 15 mm
- Poids patty: Env. 155 g
- Propriétés: Montage sans outil, Mise en marche/arrêt automatique, Commutateur magnétique
- Dimensions: L 320 x P 175 x H 415 mm
- Poids: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223

370236 | PVC* 598,- €

Trancheuses

Trancheuse 195-1

• Matériau	Aluminium Plexiglas Plastique
• Modèle	Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité
• Conçu pour	Charcuterie
• Modèle de chariot	2 poignées Amovible
• Avec aiguiseur de lame	Oui
• Protection de la lame	double
• Commutateur magnétique	Oui
• Système de guidage de coupe	Oui
• Bac récupérateur de restes	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Degré de protection	IPX3

▶ Conçue pour : la charcuterie

▶ Bac récupérateur de restes efficace

▶ Système propre de guidage de coupe

▶ Aiguiseur de lame pratique

	Diamètre de la lame	Épaisseur de coupe	Longueur de coupe	Hauteur de coupe	Vitesse de rotation max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Trancheuse 195-1	195 mm	1 - 12 mm	185 mm	130 mm	277 t / min.	0,11 kW 230 V 50 Hz	L 335 mm P 440 mm H 340 mm	11,2 kg	174196	445,- €	4015613683188
Trancheuse 220-1	220 mm	1 - 12 mm	205 mm	135 mm	191 t / min.	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 410 mm P 475 mm H 360 mm	14 kg	174221	475,- €	4015613683195
Trancheuse 250-1	250 mm	1 - 12 mm	195 mm	140 mm	190 t / min.	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 435 mm P 510 mm H 385 mm	14,8 kg	174251	555,- €	4015613664064
Trancheuse 275 Plus	275 mm	1 - 12 mm	180 mm	150 mm	190 t / min.	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 435 mm P 520 mm H 385 mm	16,9 kg	174276	635,- €	4015613673189
Trancheuse 300-1	300 mm	1 - 15 mm	230 mm	175 mm	186 t / min.	0,2 kW | 230 V 50 Hz	L 480 mm P 630 mm H 461 mm	20,8 kg	174301	805,- €	4015613683201

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Lame 195 Basic
- Modèle de lame: Standard
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 195 mm
- Dimensions: L 195 x P 195 x H 13 mm
- Poids: 0,64 kg
- GTIN: 4015613702469

174019 PVC* 43,- €

Lame 195, dentelé
- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 195 mm
- Dimensions: L 195 x P 195 x H 13 mm
- Poids: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050 PVC* 81,- €

Lame 195, antiadhésif
- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 195 mm
- Dimensions: L 195 x P 195 x H 13 mm
- Poids: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051 PVC* 96,- €

Lame 220 Basic
- Modèle de lame: Standard
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 220 mm
- Dimensions: L 220 x P 220 x H 15 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4015613694924

174022 PVC* 46,- €

Lame 220, dentelé
- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 220 mm
- Dimensions: L 220 x P 220 x H 15 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052 PVC* 86,- €

Lame 220, antiadhésif
- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 220 mm
- Dimensions: L 220 x P 220 x H 15 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053 PVC* 99,- €

Lame 250 Basic
- Modèle de lame: Standard
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 250 mm
- Dimensions: L 250 x P 250 x H 18 mm
- Poids: 1,17 kg
- GTIN: 4015613702483

174023 PVC* 53,- €

Lame 250, dentelé
- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 250 mm
- Dimensions: L 250 x P 250 x H 18 mm
- Poids: 1,17 kg
- GTIN: 4015613658292

174054 PVC* 96,- €

Lame 250, antiadhésif
- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 250 mm
- Dimensions: L 250 x P 250 x H 18 mm
- Poids: 1,17 kg
- GTIN: 4015613658308

174055 PVC* 106,- €

Lame 275 Basic
- Modèle de lame: Standard
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 275 mm
- Dimensions: L 275 x P 275 x H 22 mm
- Poids: 1,47 kg
- GTIN: 4015613702438

174027 PVC* 119,- €

Lame 275, dentelé
- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 275 mm
- Dimensions: L 275 x P 275 x H 22 mm
- Poids: 1,47 kg
- GTIN: 4015613658315

174056 PVC* 167,- €

Lame 275, antiadhésif
- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 275 mm
- Dimensions: L 275 x P 275 x H 22 mm
- Poids: 1,47 kg
- GTIN: 4015613658322

174057 PVC* 191,- €

Lame 300 Basic
- Modèle de lame: Standard
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613702308

174033 PVC* 129,- €

Lame 300, dentelé
- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658339

174058 PVC* 187,- €

Lame 300, antiadhésif
- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658346

174059 PVC* 201,- €

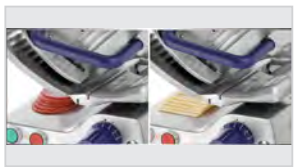
Trancheuses PRO

Trancheuse PRO 250-G

174303 | PVC* 1 619,- € | GTIN 4015613714486

Puissante et nécessitant peu d'entretien, la trancheuse à moteur avec aiguiseur de lame intégré est conçue pour trancher la charcuterie et le fromage. Pour le travail exigeant dans les cuisines professionnelles et dans les boucheries.

• Matériau	Aluminium
• Modèle	Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité Machine à entraînement
• Conçu pour	Fromage Charcuterie
• Diamètre de la lame	250 mm
• Épaisseur de coupe	1 - 15 mm
• Longueur de coupe	200 mm
• Hauteur de coupe	160 mm
• Vitesse de rotation max.	300 t / min.
• Modèle de chariot	1 poignée Amovible
• Avec aiguiseur de lame	Oui
• Protection de la lame	Simple
• Commutateur magnétique	Non
• Système de guidage de coupe	Oui
• Bac récupérateur de restes	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Prêt à l'emploi
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Longueur du câble	2 m
• Degré de protection	IP 33
• Compris	1 brosse de nettoyage
• Puissance	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 410 x P 560 x H 400 mm
• Poids	22,3 kg



► Conçue pour la charcuterie et le fromage

► Bac récupérateur de restes efficace

► Nettoyage facile

► Guide de découpe propre

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Trancheuse PRO 300-G

174302 PVC* 2 798,- € GTIN 4015613702131

Puissante et nécessitant peu d'entretien - la trancheuse à entraînement pour les applications difficiles dans les cuisines professionnelles et les boucheries/charcuteries. Conçue pour la découpe de la charcuterie et du fromage.

• Matériau	Aluminium
• Modèle	Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité
	Machine à entraînement
• Conçu pour	Fromage
	Charcuterie
	Jambon
• Diamètre de la lame	300 mm
• Épaisseur de coupe	1 - 30 mm
• Longueur de coupe	250 mm
• Hauteur de coupe	220 mm
• Vitesse de rotation max.	270 t / min.
• Modèle de chariot	2 poignées
	Amovible
	Chromé
• Avec aiguiseur de lame	Oui
• Protection de la lame	Simple
• Commutateur magnétique	Non
• Système de guidage de coupe	Oui
• Bac récupérateur de restes	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Longueur du câble	1,5 m
• Degré de protection	IP 33
	Interrupteur IP 67
• Compris	1 Lame 300 Basic
	1 outil pour le changement de lame
• Puissance	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 547 x P 615 x H 545 mm
• Poids	36 kg

▶ Conçue pour la charcuterie et le fromage

▶ Bac récupérateur de restes efficace

▶ Nettoyage facile

▶ Guide de découpe propre

Lame 300 Basic

- Conçu pour: Charcuterie
- Modèle de lame: Standard
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613702308

174033 PVC* 129,- €

Lame 300, dentelé

- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658339

174058 PVC* 187,- €

Lame 300, antiadhésif

- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658346

174059 PVC* 201,- €

Eplucheuses à pommes de terre

Eplucheuse p. de t. 5KG

A120181 | PVC* 1 849,- € | GTIN 4015613433448

Matériau	CNS 18/10
Contenance	5 kg
Puissance max.	60 kg / h.
Réglage de la vitesse	1 niveau
Réglage de la durée	de 0 à 4 minutes
Minuterie	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Raccord d'eau	3/4"
Puissance	0,37 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 610 x P 520 x H 560 mm
Poids	28 kg

Eplucheuse p. de t. 7,5 Kg

A120186 | PVC* 2 349,- € | GTIN 4015613433455

Matériau	CNS 18/10
Contenance	7,5 kg
Puissance max.	90 kg / h.
Réglage de la vitesse	1 niveau
Réglage de la durée	de 0 à 4 minutes
Minuterie	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Raccord d'eau	3/4"
Puissance	0,75 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 400 x P 770 x H 870 mm
Poids	38 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Appareils de mise sous vide

Machine sous vide 305/15L

300748 | PVC* 142,- € | GTIN 4015613710907

De nombreuses fonctions pour une utilisation flexible - Que ce soit pour une mise sous vide délicate ou normale, pour la mise sous vide avec des récipients sous vide, pour faire mariner ou pour sceller.

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Longueur de la baguette d'apport	305 mm
• Nombre de cordons de soudure	1
• Durée de soudure réglable	2 niveaux
• Pompe à vide	15 l/min. (0,9 m³/h)
• Vide maximum	-800 mbar
• Intensité du vide réglable	Oui
• Fonctions	Mise sous vide et scellement combinés Mise sous vide, délicate et normale Scellement, humide et sec Scellement manuel Mariner Mise sous vide avec des récipients sous vide
• Remarque importante	Pour emballer sous vide, utiliser uniquement des sachets de mise sous vide gaufrés (striés d'un côté)
• Propriétés	Porte-rouleau avec lame intégrée
• Compris	1 rouleau de film de mise sous vide (largeur 22 cm, longueur 3 m) 1 rouleau de film de mise sous vide (largeur 28 cm, longueur 3 m) 1 tuyau de raccordement (pour la mise sous vide externe)
• Puissance	0,13 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 400 x P 180 x H 92 mm
• Poids	2,5 kg

► Pompe à vide : 15 l/min. (env. 0,9 m³/h)
► Longueur de la tige de soudage : 305 mm
► Nombre de joints de soudure : 1

► Porte-rouleau avec lame intégrée

Set de rouleaux film plastique 220

- Dotation du set: 2 rouleaux de film de mise sous vide
- Largeur du rouleau: 22 cm
- Longueur du rouleau: 5 m
- Dimensions: L 220 x P 40 x H 40 mm
- Poids: 0,46 kg
- GTIN: 4015613474946

300418 | PVC* 15,- €

Set de rouleaux film plastique 280

- Dotation du set: 2 rouleaux de film de mise sous vide
- Largeur du rouleau: 28 cm
- Longueur du rouleau: 5 m
- Dimensions: L 280 x P 50 x H 50 mm
- Poids: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953

300419 | PVC* 17,- €

Réc. mise sous vide

- Matériau: Plastique
- Contenance: 1,5 litre(s)
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 135 x P 135 x H 180 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445

300422 | PVC* 29,- €

Appareil MsV 300P/MSD, 320mm

300305 PVC* 498,- € GTIN 4015613469775

Matériau	Plastique
Longueur de la baguette d'apport	320 mm
Nombre de cordons de soudure	1
Durée de soudure réglable	0 - 10 secondes
Pompe à vide	0,9 m³ / h.
Intensité du vide réglable	Non
Contrôle du vide	Électronique
Fonctions	Mise sous vide et scellement combinés
Affichage numérique	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Remarque importante	Pour emballer sous vide, utiliser uniquement des sachets de mise sous vide gaufrés (striés d'un côté)
Puissance	0,49 kW | 230 V | 50-60 Hz
Dimensions	L 390 x P 310 x H 140 mm
Poids	4,5 kg

Machine sous vide 420/20L

300746 PVC* 439,- € GTIN 4015613699257

Prêt en permanence : l'appareil de mise sous vide avec porte-rouleau et lame intégrée est prêt à l'emploi immédiatement. L'appareil convient particulièrement pour mettre sous vide, faire mariner et sceller de petites quantités.

Matériau	Acier inoxydable Plastique
Longueur de la baguette d'apport	420 mm
Nombre de cordons de soudure	2
Durée de soudure réglable	2 niveaux
Pompe à vide	20 l / min. (env. 1,2 m³ / h.)
Vide maximum	-900 mbar
Contrôle du vide	Électronique
Fonctions	Mise sous vide et scellement combinés Mariner Sceller
Affichage numérique	Oui
Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
Éclairage	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Porte-rouleau avec lame intégrée
Compris	1 rouleau de film de mise sous vide (40 cm x 6 m)
Puissance	0,35 kW | 220-240 V | 50 Hz
Dimensions	L 500 x P 395 x H 140 mm
Poids	6,6 kg

- ▶ Mise sous vide et scellement combinés
- ▶ Sceller
- ▶ Mariner

- ▶ Pompe de mise sous vide : 20 l/min. (env. 1,2 m³/h)
- ▶ Longueur de la tige de soudage : 420 mm
- ▶ Nombre de cordons de soudure 2
- ▶ Durée de soudure réglable : 2 niveaux

- ▶ Porte-rouleau avec lame intégrée

- ▶ Raccord externe pour récipient de mise sous vide

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Appareil MsV 400M

300435 | PVC* 1 289,- € | GTIN 4015613578491

Matériau	CNS 18/10
Longueur de la baguette d'apport	400 mm
Nombre de cordons de soudure	1
Durée de soudure réglable	3 niveaux
Pompe à vide	env. 31,5 l / min. (1,9 m³ / h.)
Vide maximum	-850 mbar
Intensité du vide réglable	Non
Contrôle du vide	Électronique
Fonctions	Mise sous vide manuelle Scellement manuel Mariner
Affichage numérique	Non
Témoin lumineux de contrôle	Oui
Interrupteur de marche/arrêt	Oui
Propriétés	Collecteur de liquides Affichage de la pression par le manomètre Porte-rouleau avec lame intégrée
Compris	1 rouleau de film de mise sous vide (40 cm x 3 m) 1 tuyau de raccordement (pour mettre des récipients sous vide) 5 sachets de mise sous vide (40 x 50 cm)
Remarque importante	Pour emballer sous vide, utiliser uniquement des sachets de mise sous vide gaufrés (striés d'un côté)
Puissance	0,38 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions	L 550 x P 325 x H 270 mm
Poids	12,5 kg

Set de rouleaux film plastique 400

- Dotation du set: 2 rouleaux de film de mise sous vide
- Matériau: Polyéthylène, Polyamide
- Largeur du rouleau: 40 cm
- Longueur du rouleau: 6 m
- Dimensions: L 400 x P 65 x H 65 mm
- Poids: 0,86 kg
- GTIN: 4015613715742

300424 | PVC* 22,- €

Accessoires

Sachet de mise sous vide G1,2L

- Matériau:
- Contenance: 1,2 litre(s)
- Taille de sachet: 160 x 250 mm
- Modèle: Gaufré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 carton (50 sachets)
- Dimensions: L 160 x P 250 x H 25 mm
- Poids: 0,32 kg
- GTIN: 4015613459196

300411 | PVC* 9,50 €

Sachet de mise sous vide G2,5L

- Matériau:
- Contenance: 2,5 litre(s)
- Taille de sachet: 200 x 300 mm
- Modèle: Gaufré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 carton (50 sachets)
- Dimensions: L 200 x P 300 x H 25 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613459202

300412 | PVC* 11,50 €

Sachet de mise sous vide G7,5L

- Matériau:
- Contenance: 7,5 litre(s)
- Taille de sachet: 300 x 400 mm
- Modèle: Gaufré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 carton (50 sachets)
- Dimensions: L 300 x P 400 x H 25 mm
- Poids: 1,05 kg
- GTIN: 4015613459219

300413 | PVC* 21,50 €

Sachet mise sous vide, structuré

- Matériau:
- Contenance: 20 litre(s)
- Taille de sachet: 400 x 600 mm
- Modèle: Gaufré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Unité de commande: 1 carton (50 sachets)
- Dimensions: L 400 x P 600 x H 30 mm
- Poids: 1,98 kg
- GTIN: 4015613473345

300414 | PVC* 44,- €

Machine sous vide K 250/150L

300301 | PVC* 2 649,- € | GTIN 4015613708355

Appareil de mise sous vide puissant et solide avec commande intuitive. Les plaques fournies permettent d'adapter la hauteur dans la chambre si nécessaire.

• Matériau	Acier inoxydable
	Plastique
• Matériau du couvercle	Plexiglas
• Longueur de la baguette d'apport	250 mm
• Nombre de cordons de soudure	1
• Durée de soudure réglable	6 niveaux
• Dimensions de la chambre	L 256 x P 370 x H 125 mm
• Pompe à vide	150 l / min. (8-9 m³ / h.)
• Vide maximum	-995 mbar
• Intensité du vide réglable	Non
• Fonctions	Mise sous vide et scellement combinés
• Témoin lumineux de contrôle	Mise sous vide et scellement combinés
	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Compris	2 plaques pour l'adaptation de la hauteur (250 x 300 x 17 mm)
• Puissance	0,5 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions	L 320 x P 540 x H 265 mm
• Poids	29 kg

▶ Fonctions : mise sous vide et soudure combinées

▶ Durée de soudure réglable : 6 niveaux

Appareil de mise sous vide 290/4

300744 | PVC* 1 215,- € | GTIN 4015613651897

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau du couvercle	Polyméthacrylate de méthyle (PMMA)
• Dimensions de la chambre	L 350 x P 300 x H 110 mm
• Longueur de la baguette d'apport	290 mm
• Nombre de cordons de soudure	1
• Durée de soudure réglable	0 - 6 secondes
• Pompe à vide	env. 77 l / min. (4,62 m³ / h.)
• Vide maximum	-992 mbar
• Intensité du vide réglable	À 5 niveaux et manuel
• Contrôle du vide	Électronique
• Fonctions	Mise sous vide et scellement combinés
	Mariner
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Puissance	0,63 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 360 x P 500 x H 350 mm
• Poids	25 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Machine sous vide K 300/60L

300747 PVC* 709,- € GTIN 4015613699264

Garder un oeil sur tout : l'appareil de mise sous vide à compartiment est équipé d'un couvercle en verre et d'un manomètre pour surveiller la dépression. Un étrier de serrage dans le compartiment empêche le sachet sous vide de glisser.

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Matériau du couvercle	Verre
• Longueur de la baguette d'apport	300 mm
• Nombre de cordons de soudure	2
• Durée de soudure réglable	3 - 9 secondes
• Dimensions de la chambre	L 305 x P 320 x H 90 mm
• Pompe à vide	60 l / min. (env. 4 m³ / h.)
• Contrôle du vide	Commandé par le temps
• Vide maximum	-900 mbar
• Intensité du vide réglable	Oui
• Fonctions	Mise sous vide et scellement combinés Scellement manuel Mariner
• Affichage numérique	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Temps de mise sous vide : 20 - 99 secondes Affichage de la pression par le manomètre Étrier de serrage pour sachet de mise sous vide
• Compris	30 sachets sous vide (280 x 330 mm)
• Puissance	0,35 kW | 220-240 V | 50 Hz
• Dimensions	L 375 x P 440 x H 271 mm
• Poids	15,1 kg

- ▶ Mise sous vide et scellement combinés
- ▶ Scellement manuel
- ▶ Mariner

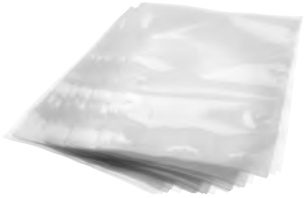
- ▶ Intensité du vide réglable
- ▶ Durée de soudure réglable : 3 à 9 secondes

- ▶ Pompe de mise sous vide : 60 l/min. (env. 4 m³/h)
- ▶ Longueur de la tige de soudage : 300 mm
- ▶ Nombre de cordons de soudure 2

Accessoires

Sachet de mise sous vide K1,2L

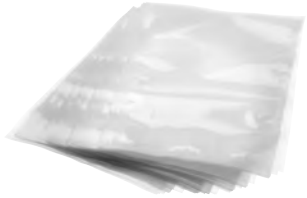
- Contenance: 1,2 litre(s)
- Taille de sachet: 160 x 250 mm
- Modèle: Lisse
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la cuisson jusqu'à 120 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 paquet (100 sachets)
- Dimensions: L 160 x P 250 x H 25 mm
- Poids: 0,32 kg
- GTIN: 4015613610320



300311 PVC* 15,50 €

Sachet de mise sous vide K2,5L

- Contenance: 2,5 litre(s)
- Taille de sachet: 200 x 300 mm
- Modèle: Lisse
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la cuisson jusqu'à 120 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 paquet (100 sachets)
- Dimensions: L 200 x P 300 x H 25 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613610337



300312 PVC* 22,50 €

Sachet de mise sous vide K7,5L

- Contenance: 7,5 litre(s)
- Taille de sachet: 300 x 350 mm
- Modèle: Lisse
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la cuisson jusqu'à 120 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 paquet (100 sachets)
- Dimensions: L 300 x P 350 x H 25 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613610344

300313 PVC* 39,50 €

Balance cuisine, 15kg, 5g

- Matériau: Plastique ABS
- Plage de pesage jusqu'à: 15 kg
- Tarer: Oui
- Dimensions surface de pesée: L 280 x P 220 mm
- Affichage numérique: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Fonctionnement par: Batterie; Bloc d'alimentation
- Propriétés: Niveau à bulle (pour l'alignement correct de l'appareil)
- Compris: 1 batterie; 1 bloc d'alimentation
- Remarque importante: Convient aux pesages non soumis à l'étalonnage légal
- Puissance: 0,004 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 280 x P 330 x H 125 mm
- Poids: 2,8 kg

	Résolution	Code-No.	PVC*	GTIN
Balance cuisine, 15kg, 5g	5 g	A300117	165,- €	4015613587417
Balance cuisine, 15kg, 2g	2 g	A300118	185,- €	4015613587424

Balance digitale, 60kg, 20g

- Matériau: Acier inoxydable
- Tarer: Oui
- Dimensions surface de pesée: L 320 x P 300 mm
- Unité(s) de pesage: kg; lb
- Affichage numérique: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Fonctionnement par: Piles (4 x AAA); Bloc d'alimentation
- Propriétés: Affichage à distance pour le montage mural, distance max. 1,4 m
- Compris: 1 bloc d'alimentation
- Remarque importante: Convient aux pesages non soumis à l'étalonnage légal
- Puissance: 0,0018 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 320 x P 305 x H 42 mm
- Poids: 3,15 kg

	Plage de pesage jusqu'à	Résolution	Code-No.	PVC*	GTIN
Balance digitale, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	126,- €	4015613572437
Balance digitale, 150Kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	139,- €	4015613572444

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Essoreuse à salade K1-12L

120710 PVC* 111,- € GTIN 4015613678245

Pour la préparation efficace, fiable et hygiénique de salades croquantes et de légumes frais. L'utilisation et le nettoyage faciles sont particulièrement pratiques.

• Matériau	Plastique
• Contenance	12 litre(s)
• Entraînement	Entraînement à manivelle
• Équipement	Panier essoreur
	Amovible
• Convient aux aliments	Oui
• Lavable en machine	Oui
• Écoulement de l'eau	Sans
• Particularités	Convient également pour sécher les légumes
• Dimensions	L 320 x P 320 x H 440 mm
• Poids	2,2 kg

▶ Contenance : 12 litres

▶ Entraînement à manivelle

▶ Panier essoreur, amovible

Essoreuse à salade K1-25L

120709 PVC* 121,- € GTIN 4015613676586

Pour la préparation efficace, fiable et hygiénique de salades croquantes et de légumes frais. L'utilisation et le nettoyage faciles sont particulièrement pratiques.

• Matériau	Plastique
• Contenance	25 litre(s)
• Entraînement	Entraînement à manivelle
• Équipement	Panier essoreur
	Amovible
• Convient aux aliments	Oui
• Lavable en machine	Oui
• Écoulement de l'eau	Tuyau de vidange : 1,6 mètres
• Particularités	Convient également pour sécher les légumes
• Dimensions	L 420 x P 420 x H 520 mm
• Poids	3,3 kg

▶ Contenance : 25 litres

▶ Entraînement à manivelle

▶ Panier essoreur, amovible

▶ Flexible d'écoulement : 1,6 mètre

Tout est dans le détail :
là aussi, vous devez retrouver la qualité Bartscher - même si vous n'utilisez qu'une simple casserole ou un récipient GN.
Dans les pages suivantes, nous vous présentons notre offre complète.

ACCESSOIRES DE CUISINE

Bacs GN "Melamin"

Set de récipients en mélamine 1/2GN T65

A122300 | PVC* 39,- € | GTIN 4015613615660

• Dotation du set	2 récipients GN 1/2 GN « mélamine »
• Matériau	Mélamine
• Couleur	Blanc
• Gastronorm	1/2 GN
• Profondeur du récipient	65 mm
• Contenance	2,9 litre(s)
• Résistant à la température	de 0 °C à 70 °C
• Convient aux aliments	Oui
• Empliable	Oui
• Propriétés	Neutre au goût et inodore Résistant et hygiénique
• Dimensions	L 325 x P 265 x H 65 mm
• Poids	0,95 kg

Bac GN 1/1 "Melamin"

A122301 | PVC* 29,- € | GTIN 4015613621982

• Matériau	Mélamine
• Couleur	Blanc
• Gastronorm	1/1 GN
• Profondeur du récipient	65 mm
• Contenance	6,6 litre(s)
• Résistant à la température	de 0 °C à 70 °C
• Convient aux aliments	Oui
• Empliable	Oui
• Propriétés	Neutre au goût et inodore Résistant et hygiénique
• Dimensions	L 530 x P 325 x H 65 mm
• Poids	1,8 kg

Set de plateaux en mélamine 1/1GN

A122302 | PVC* 45,- € | GTIN 4015613622545

• Matériau	Mélamine
• Couleur	Noir
• Dotation du set	2 plats de service 1/1 GN « mélamine »
• Gastronorm	1/1 GN
• Profondeur du récipient	10 mm
• Contenance	1,6 litre(s)
• Résistant à la température	de 0 °C à 70 °C
• Convient aux aliments	Oui
• Empliable	Non
• Propriétés	Utilisable des deux côtés comme tablette ou comme plateau de service Neutre au goût et inodore Résistant et hygiénique
• Dimensions	L 530 x P 325 x H 20 mm
• Poids	1,6 kg

Bac GN, Basic Line

CNS

Récipient GN conforme à la norme EN 631 en acier inoxydable au nickel-chrome avec surface satinée

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Norme	EN 631
• Surface	Satiné
• Empliable	Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	20 mm	0 litre(s)	L 530 x P 325 x H 20 mm	0,25 kg	711020	9,- €	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 40 mm	0,5 kg	711040	11,- €	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	0,6 kg	711065	12,- €	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	0,7 kg	711100	14,- €	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	0,8 kg	711150	20,- €	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 litre(s)	L 530 x P 325 x H 200 mm	0,9 kg	711200	25,- €	4015613695617
2/3 GN	20 mm	0 litre(s)	L 354 x P 325 x H 20 mm	0,15 kg	723020	6,50 €	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 40 mm	0,2 kg	723040	7,50 €	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,25 kg	723065	9,- €	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 354 x P 325 x H 100 mm	0,4 kg	723100	11,- €	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	0,5 kg	723150	15,- €	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 litre(s)	L 354 x P 325 x H 200 mm	0,6 kg	723200	18,- €	4015613695679
1/2 GN	20 mm	0 litre(s)	L 325 x P 265 x H 20 mm	0,1 kg	712020	6,- €	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 litre(s)	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,2 kg	712040	7,- €	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,25 kg	712065	8,- €	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,55 kg	712100	10,- €	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	0,4 kg	712150	14,- €	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 200 mm	0,5 kg	712200	17,- €	4015613695730
1/3 GN	20 mm	0 litre(s)	L 325 x P 176 x H 20 mm	0,24 kg	713020	5,- €	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 40 mm	0,1 kg	713040	6,50 €	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 65 mm	0,15 kg	713065	7,50 €	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 litre(s)	L 325 x P 176 x H 100 mm	0,3 kg	713100	9,- €	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 litre(s)	L 325 x P 176 x H 150 mm	0,69 kg	713150	12,- €	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 litre(s)	L 325 x P 176 x H 200 mm	0,5 kg	713200	15,- €	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0 litre(s)	L 265 x P 162 x H 20 mm	0,07 kg	714020	4,- €	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 litre(s)	L 265 x P 162 x H 40 mm	0,08 kg	714040	6,- €	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 65 mm	0,12 kg	714065	6,50 €	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 100 mm	0,2 kg	714100	7,- €	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 litre(s)	L 265 x P 162 x H 150 mm	0,4 kg	714150	10,- €	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 litre(s)	L 176 x P 162 x H 65 mm	0,07 kg	716065	5,- €	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 litre(s)	L 176 x P 162 x H 100 mm	0,12 kg	716100	6,- €	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 150 mm	0,2 kg	716150	8,50 €	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 litre(s)	L 176 x P 108 x H 65 mm	0,06 kg	719065	4,- €	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 litre(s)	L 176 x P 108 x H 100 mm	0,1 kg	719100	6,- €	4015613695914

Couvercle, Basic Line

CNS

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	10,- €	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	9,- €	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	8,- €	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	6,- €	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	5,- €	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	4,- €	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	3,- €	4015613695990

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Bac GN, Top Line

- Matériau
- Norme
- Surface
- Empliable

CNS 18/10
EN 631
Brillant
Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 litre(s)	L 650 x P 530 x H 20 mm	1,8 kg	A120020	27,- €	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 litre(s)	L 650 x P 530 x H 40 mm	1,7 kg	A120040	29,- €	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 65 mm	2,5 kg	A120065	32,- €	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 100 mm	3,1 kg	A120103	38,- €	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 150 mm	3 kg	A120153	54,- €	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 litre(s)	L 530 x P 325 x H 20 mm	0,9 kg	A121025	14,- €	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 40 mm	1,1 kg	A121040	16,- €	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,25 kg	A121065	18,- €	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	1,4 kg	A121100	20,- €	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	1,7 kg	A120610	29,- €	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 litre(s)	L 530 x P 325 x H 200 mm	2,1 kg	A121200	37,- €	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 530 x P 162 x H 20 mm	0,5 kg	A128020	10,- €	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 litre(s)	L 530 x P 162 x H 40 mm	0,55 kg	A128040	12,- €	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 litre(s)	L 530 x P 162 x H 65 mm	0,75 kg	A128065	15,- €	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 litre(s)	L 530 x P 162 x H 100 mm	1 kg	A128100	19,- €	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 litre(s)	L 530 x P 162 x H 150 mm	1,15 kg	A128150	27,- €	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 20 mm	0,55 kg	A125020	10,- €	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 40 mm	0,75 kg	A125040	14,- €	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,83 kg	A125065	16,- €	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 354 x P 325 x H 100 mm	1,05 kg	A125100	18,- €	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	1,35 kg	A125150	26,- €	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 litre(s)	L 354 x P 325 x H 200 mm	1,55 kg	A125200	32,- €	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 325 x P 265 x H 20 mm	0,45 kg	A122020	8,- €	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 litre(s)	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,6 kg	A122040	9,- €	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,6 kg	A122065	10,- €	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,7 kg	A122100	13,- €	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	1,05 kg	A120620	19,- €	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 200 mm	1,15 kg	A122200	26,- €	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 litre(s)	L 325 x P 176 x H 20 mm	0,25 kg	A123020	7,- €	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 40 mm	0,4 kg	A123040	8,- €	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 65 mm	0,45 kg	A123065	9,- €	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 litre(s)	L 325 x P 176 x H 100 mm	0,55 kg	A123100	13,- €	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 litre(s)	L 325 x P 176 x H 150 mm	0,6 kg	A123150	19,- €	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 litre(s)	L 325 x P 176 x H 200 mm	0,9 kg	A123200	23,- €	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 20 mm	0,2 kg	A124020	6,- €	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 65 mm	0,3 kg	A124065	8,- €	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 100 mm	0,45 kg	A124100	9,- €	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 litre(s)	L 265 x P 162 x H 150 mm	0,65 kg	A120640	15,- €	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 litre(s)	L 265 x P 162 x H 200 mm	0,85 kg	A124200	23,- €	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 litre(s)	L 176 x P 162 x H 65 mm	0,2 kg	A126065	7,- €	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 litre(s)	L 176 x P 162 x H 100 mm	0,3 kg	A126100	8,- €	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 150 mm	0,35 kg	A120650	14,- €	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 200 mm	0,45 kg	A126200	21,- €	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 litre(s)	L 176 x P 108 x H 65 mm	0,1 kg	A129065	7,- €	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 litre(s)	L 176 x P 108 x H 100 mm	0,2 kg	A129100	8,- €	4016098169198

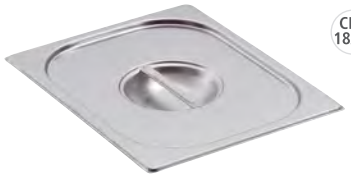
Bac GN perforé, Top Line

CNS 18/10

• Matériau	CNS 18/10
• Norme	EN 631
• Surface	Brillant
• Modèle	Avec perforation (troué)
• Empliable	Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,1 kg	A101065	27,- €	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	1,4 kg	A101100	31,- €	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	1,55 kg	A101150	43,- €	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,9 kg	A103065	21,- €	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 354 x P 325 x H 100 mm	0,95 kg	A103100	28,- €	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	1 kg	A103150	42,- €	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,65 kg	A102065	17,- €	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,7 kg	A102100	21,- €	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	0,95 kg	A102150	25,- €	4016098175212

Couvercle



CNS 18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	15,- €	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	10,- €	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	9,- €	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	8,- €	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	7,- €	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	5,- €	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	4,- €	4016098169204

Couvercle, ajouré

CNS 18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	17,- €	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	12,- €	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	10,- €	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	9,- €	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	8,- €	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	7,- €	4016098101341
1/9 GN	0,1 kg	A120659	6,- €	4016098169211

Couvercle, joint

CNS 18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	35,- €	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	33,- €	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	23,- €	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	19,- €	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	17,- €	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	15,- €	4015613409108

Accessoires

Entretoise, 325 mm

- Dimensions: L 330 x P 20 x H 35 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601 PVC* 7,- €

Entretoise, 530mm

- Dimensions: L 530 x P 20 x H 35 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602 PVC* 8,- €

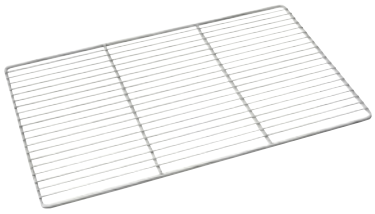
*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Plaque GN

• Matériau	CNS 18/10
• Norme	EN 631
• Surface	Satiné
• Bord renforcé	Oui
• Empliable	Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2/1 GN	20 mm	L 650 x P 530 x H 20 mm	2,7 kg	A101181	39,- €	4015613271699
2/1 GN	40 mm	L 650 x P 530 x H 40 mm	2 kg	A101182	46,- €	4015613271705
2/1 GN	65 mm	L 650 x P 530 x H 65 mm	2,5 kg	A101183	51,- €	4015613271712
1/1 GN	20 mm	L 530 x P 325 x H 20 mm	1,45 kg	A101185	21,- €	4015613271729
1/1 GN	40 mm	L 530 x P 325 x H 40 mm	1,5 kg	A101186	24,- €	4015613271736
1/1 GN	65 mm	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,7 kg	A101187	29,- €	4015613271743
1/2 GN	20 mm	L 325 x P 265 x H 25 mm	0,7 kg	A101190	13,50 €	4015613271750
1/2 GN	40 mm	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,75 kg	A101191	15,- €	4015613271767
1/2 GN	65 mm	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,8 kg	A101192	17,- €	4015613271774
2/3 GN	20 mm	L 354 x P 325 x H 20 mm	1,15 kg	A101195	16,50 €	4015613271781
2/3 GN	40 mm	L 355 x P 325 x H 40 mm	1,05 kg	A101196	20,- €	4015613271798
2/3 GN	65 mm	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,75 kg	A101197	23,- €	4015613271804

Grille GN



• Matériau: CNS 18/10

Gastronorm	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2/1 GN	L 650 x P 530 x H 10 mm	1,93 kg	A101092	46,- €	4016098175267
1/1 GN	L 325 x P 530 x H 10 mm	0,95 kg	A101091	30,- €	4016098175250
1/2 GN	L 325 x P 265 x H 56 mm	0,52 kg	786006	39,- €	4015613678696
2/3 GN	L 355 x P 325 x H 10 mm	0,79 kg	133212	25,- €	4015613332123

Fond d'insertion perforé, GN

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,8 kg	A101161	25,- €	4015613271644
1/2 GN	0,4 kg	A101162	18,- €	4015613271651
1/3 GN	0,3 kg	A101163	13,- €	4015613271682
1/4 GN	0,25 kg	A101164	11,- €	4015613271668

Sauteuse wok W385F

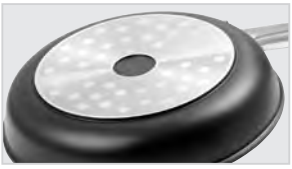
A105973 PVC* 71,- € GTIN 4015613668468

• Matériau	Acier inoxydable
• Type de fond	Plat
• Contenance	5,5 litre(s)
• Diamètre du fond	145 mm
• Diamètre	385 mm
• Hauteur de la poêle sans couvercle	140 mm
• Compatible avec l'induction	Oui
• Dimensions	L 645 x P 385 x H 140 mm
• Poids	1,7 kg

Poêle 240A

Poêle avec revêtement antiadhésif
Pour rôtir avec peu de graisse sur tous les types de plaques de cuisson

• Matériau	Aluminium Acier inoxydable
• Modèle de plaque de braisage	Revêtement antiadhésif (Quan Tanium)
• Matériau de la/des poignée(s)	Acier inoxydable
• Propriétés de la poignée	Isolé contre la chaleur
• Compatible avec l'induction	Oui
• Hauteur de poêle	55 mm



► Convient à la cuisson à induction

	Diamètre intérieur	Diamètre du fond	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Poêle 240A	240 mm	175 mm	L 490 x P 250 x H 140 mm	0,9 kg	A150324	57,- €	4015613677958
Poêle 280A	280 mm	205 mm	L 530 x P 290 x H 140 mm	1,2 kg	A150328	71,- €	4015613677965
Poêle 300A	300 mm	230 mm	L 550 x P 310 x H 140 mm	1,4 kg	A150330	78,- €	4015613677972

Marmite 25 L., avec couvercle

100440 PVC* 115,- € GTIN 4015613647746

• Matériau	Acier inoxydable
• Contenance	25 litre(s)
• Diamètre du fond	430 mm
• Avec bord verseur	Oui
• Compatible avec l'induction	Oui
• Propriétés de la poignée	Isolé contre la chaleur
• Dimensions	L 430 x P 430 x H 275 mm
• Poids	6,1 kg

Marmite 30 L., avec couvercle

100445 PVC* 125,- € GTIN 4015613647753

• Matériau	Acier inoxydable
• Contenance	30 litre(s)
• Diamètre du fond	430 mm
• Avec bord verseur	Oui
• Compatible avec l'induction	Oui
• Propriétés de la poignée	Isolé contre la chaleur
• Dimensions	L 430 x P 430 x H 325 mm
• Poids	6,4 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Marmite 25L-D290

100441 | PVC* 94,- € | GTIN 4015613699660

Matériau	CNS 18/10
Contenance	25 litre(s)
Diamètre du fond	290 mm
Avec bord verseur	Oui
Compatible avec l'induction	Oui
Propriétés de la poignée	Isolé contre la chaleur
Dimensions	L 320 x P 320 x H 326 mm
Poids	4,5 kg

Marmite 70L-D380

100442 | PVC* 198,- € | GTIN 4015613714851

Matériau	CNS 18/10
Contenance	70 litre(s)
Diamètre du fond	380 mm
Avec bord verseur	Oui
Compatible avec l'induction	Oui
Propriétés de la poignée	Isolé contre la chaleur
Dimensions	L 450 x P 450 x H 450 mm
Poids	12 kg

Set de casseroles T4P1

A130442 | PVC* 121,- € | GTIN 4015613417158

Matériau	Acier au nickel-chrome
Dotation du set	4 casseroles avec couvercle et 1 poêle Casserole 1 : contenance 2 litres, Ø du fond 16 cm, hauteur 10 cm Casserole 2 : contenance 2,7 litres, Ø du fond 18 cm, hauteur 11 cm Casserole 3 : contenance 5,1 litres, Ø du fond 24 cm, hauteur 11,5 cm Casserole 4 : contenance 6,1 litres, Ø du fond 20 cm, hauteur 20 cm Poêle : contenance 2,8 litres, Ø du fond 24 cm, hauteur 6,5 cm
Compatible avec l'induction	Oui
Propriétés de la poignée	Poignée(s) froide(s)
Dimensions	L 585 x P 340 x H 245 mm
Poids	6 kg

Set de casseroles T4

A130441 | PVC* 187,- € | GTIN 4015613403977

Matériau	CNS 18/10
Dotation du set	4 casseroles avec couvercle Casserole 1 : contenance 8 litres, Ø du fond 24 cm, hauteur 20 cm Casserole 2 : contenance 9 litres, Ø du fond 26 cm, hauteur 20,5 cm Casserole 3 : contenance 13 litres, Ø du fond 28 cm, hauteur 22,5 cm Casserole 4 : contenance 15 litres, Ø du fond 30 cm, hauteur 25 cm
Compatible avec l'induction	Oui
Propriétés de la poignée	Poignée(s) froide(s)
Dimensions	L 360 x P 315 x H 425 mm
Poids	9 kg

Maniques 300

La paire de maniques en coton résiste particulièrement bien à la chaleur grâce à la protection ignifuge intégrée. La bride de suspension pratique permet de garder un espace de travail rangé et ordonné.

- Matériau: 100 % coton (à l'extérieur)
- Couleur: Noir
- Résistant à la chaleur jusqu'à: 250 °C
- Propriétés: Avec protection ignifuge; Avec bride de suspension; Densité du tissu : 640 g/m²
- Remarque importante: Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge

▶ 1 paire de maniques en 100 % coton
▶ Avec protection ignifuge

▶ Longueur : 300 mmManiques 600

	Longueur	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Maniques 300	300 mm	L 200 x P 300 x H 35 mm	0,26 kg	A500510	13,- €	4015613735467
Maniques 370	370 mm	L 220 x P 370 x H 35 mm	0,3 kg	A500511	15,- €	4015613735474
Maniques 420	420 mm	L 235 x P 420 x H 35 mm	0,37 kg	A500512	16,- €	4015613735481
Maniques 600	600 mm	L 230 x P 600 x H 35 mm	0,5 kg	A500513	21,- €	4015613735498

Chalumeau 1300FG

A555302 | PVC* 27,- € | GTIN 4015613409498

Ce chalumeau représente une aide à la cuisine précieuse pour la préparation de vos repas – Que ce soit pour caraméliser, faire fondre du fromage, peler des tomates, faire brunir et plus encore.

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de gaz: Gaz pour briquet
- Type d'allumage: Allumage Piezo
- Plage de température jusqu'à: 1300 °C
- Flamme réglable: Oui
- Rechargeable: Oui
- Modèle: Avec pied
- Non fourni: Remplissage
- Dimensions: L 95 x P 70 x H 165 mm
- Poids: 0,15 kg

Pense-bête mural, 610mm, Alu

- Matériau: Aluminium
- Matériau des roulettes: Verre

	Modèle	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pense-bête mural, 610mm, Alu	610 mm de large	L 610 x P 60 x H 20 mm	0,45 kg	A256061	15,50 €	4015613417219
Pense-bête mural, 910mm, Alu	910 mm de large	L 910 x P 60 x H 20 mm	1 kg	A256091	19,50 €	4015613417226

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Bac couverts 1/1 GN polypropylène

A500410 | PVC* 7,- € | GTIN 4015613584164

Matériau	Polypropylène
Gastronorm	1/1 GN
Nombre de compartiments	4
Empliable	Oui
Résistant à la chaleur	Oui
Dimensions	L 530 x P 325 x H 100 mm
Poids	0,7 kg

Bac couverts avec 4 récipients

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Conçu pour	4 égouttoirs à couverts
Nombre de compartiments	4
Dimensions	L 265 x P 305 x H 200 mm

	Compris	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bac couverts pour 4 récipients	-	1,15 kg	A500394	32,- €	4015613324760
Bac à couverts avec 4 récipients	4 égouttoirs à couverts, plastique, blancs	1,55 kg	A500395	36,- €	4015613360959
Bac à couverts avec 4 récipients	4 égouttoirs à couverts, acier au nickel-chrome	2,1 kg	500392	61,- €	4015613467542

Bac couverts 6 récipients

A500396 | PVC* 42,- € | GTIN 4015613324777

CNS

Matériau	Acier au nickel-chrome
Conçu pour	6 égouttoirs à couverts
Nombre de compartiments	6
Non fourni	Égouttoir à couverts
Dimensions	L 380 x P 300 x H 200 mm
Poids	1,45 kg

Accessoires

Gobelet couverts, AI18/8

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Diamètre: 110 mm
- Dimensions: L 110 x P 110 x H 145 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613397177

A500385 | PVC* 7,40 €

Gobelet couverts, Synth., blc

- Matériau: Plastique
- Diamètre: 115 mm
- Dimensions: L 115 x P 115 x H 145 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4016098102744

A500382 | PVC* 1,10 €

Planche à pain KSE475

- Matériau: Bois, Acier inoxydable
- Couleur: Aspect bois
- Propriétés: Porte-lame intégré, Bac à miettes, acier inoxydable
- Compris: 1 couteau à pain, acier inoxydable avec manche en caoutchouc
- Dimensions: L 475 x P 260 x H 40 mm
- Poids: 1,9 kg
- GTIN: 4015613412795

C120100 PVC* 33,- €

Planche à pain KSM450

- Matériau: Bois, Mélamine
- Couleur: Bois, blanc
- Propriétés: Bac de miettes, mélamine
- Dimensions: L 450 x P 300 x H 43 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613692630

A120120 PVC* 43,- €

Planche à pain KSM600

- Matériau: Bois, Mélamine
- Couleur: Bois, blanc
- Propriétés: Bac de miettes, mélamine
- Dimensions: L 600 x P 400 x H 43 mm
- Poids: 3,2 kg
- GTIN: 4015613692647

A120121 PVC* 59,- €

Planche à découper 40x30 W

- Matériau: Polyéthylène
- Couleur: Blanc
- Surface de découpe: 400 x 300 mm
- Épaisseur de la planche: 15 mm
- Propriétés: Convient aux aliments, 4 pieds en caoutchouc, antidérapants, Neutre au goût et inodore, Lavable en machine
- Dimensions: L 400 x P 300 x H 20 mm
- Poids: 1,6 kg
- GTIN: 4015613690339

A120587 PVC* 17,50 €

Planche à découper 60x40 W

- Matériau: Polyéthylène
- Couleur: Blanc
- Surface de découpe: 600 x 400 mm
- Épaisseur de la planche: 15 mm
- Propriétés: Convient aux aliments, 6 pieds en caoutchouc, antidérapants, Neutre au goût et inodore, Lavable en machine
- Dimensions: L 600 x P 400 x H 20 mm
- Poids: 3,4 kg
- GTIN: 4015613690346

A120592 PVC* 35,- €

Planche de découpe 48x37 W-RK

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Surface de découpe: 415 x 300 mm
- Épaisseur de la planche: 10 mm
- Gouttière à jus: Sur tout le tour
- Bord de butée: Oui
- Propriétés: Grâce au bord antérieur recourbé, la planche à découper ne risque pas de glisser, Convient aux aliments, Lavable en machine
- Dimensions: L 480 x P 375 x H 45 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613716084

A120593 PVC* 24,- €

Planche découpe PE, BA, blc

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Surface de découpe: 520 x 300 mm
- Épaisseur de la planche: 10 mm
- Gouttière à jus: Sur tout le tour
- Bord de butée: Oui
- Propriétés: Grâce au bord antérieur recourbé, la planche à découper ne risque pas de glisser, Convient aux aliments
- Dimensions: L 580 x P 375 x H 45 mm
- Poids: 2,1 kg
- GTIN: 4015613405025

A120588 PVC* 24,50 €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Planche à découper PRO 53x32 W-R

Hygiène garantie avec la série de planches à découper PRO - des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments. La planche à découper blanche conforme HACCP est conçue pour la découpe de pâtisseries ou de produits laitiers comme le fromage.

- Matériau: Polyéthylène dur (HDPE)
- Surface de découpe: 490 x 285 mm
- Épaisseur de la planche: 20 mm
- Gouttière à jus: Oui
- Propriétés: Convient aux aliments; HACCP compliant; Neutre au goût et inodore; Lavable en machine; Résistante aux chocs et à la découpe; Gentle on blades; 6 pieds en caoutchouc, antidérapants
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 24 mm
- Poids: 3,2 kg

- ▶ Hygiène garantie - Série de planches à découper PRO
- ▶ Des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments
- ▶ Épaisseur de la planche : 20 mm
- ▶ Lavable en machine

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Planche à découper PRO 53x32 W-R	Blanc	A120511	29,- €	4015613710273
Planche à découper PRO 53x32 GR-R	Vert	A120512	29,- €	4015613712055
Planche à découper PRO 53x32 R-R	Rouge	A120513	29,- €	4015613712062
Planche à découper PRO 53x32 B-R	Bleu	A120514	29,- €	4015613712079
Planche à découper PRO 53x32 GE-R	Jaune	A120515	29,- €	4015613712086

Accessoires

Rangement pour planches à découper 60

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 6 planches à découper
- Distance entre les grilles: 35 mm
- Pieds: Caoutchouc, anti-dérapant
- Lavable en machine: Oui
- Dimensions: L 265 x P 280 x H 305 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722

A120516 PVC* 29,- €

Aiguiseur de couteaux MS310

120558 PVC* 79,- € GTIN 4015613675824

Efficace et n'abîme pas les matériaux. Pour les lames lisses et courbées ou les couteaux ondulés – L'aiguiseur de couteaux ne fait aucun compromis lorsqu'il s'agit d'aiguiser et d'ébarder.

- Matériau: Plastique
- Matériau de l'aiguiseur: Diamant (micrométrique, monocristallin); Pierre céramique
- Conçu pour: Lames lisses; Lames courbées; Lames ondulées
- Niveaux d'aiguisage: Lames lisses : 2 niveaux (aiguisage, léger polissage); Lames ondulées : 1 niveau
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Propriétés: Plaque collectrice magnétique pour les particules d'aiguisage; Pieds antidérapants
- Puissance: 0,031 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 190 x P 131 x H 109 mm
- Poids: 1,4 kg

Thermomètre D1500 KTP

- Domaines d'utilisation: Cuisines industrielles, Chambres froides, Cellules frigorifiques
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Plastique
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 67 mm
- Diamètre de la sonde de température: 4 mm
- Plage de température: de -50 °C à 150 °C
- Grand champ d'affichage: L 21,75 x H 7,5 mm
- Pile: Pile bouton LR44/AG13
- Compris: Cache de protection, 1 pile
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 151 x P 15 x H 20 mm
- Poids: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231

292042 PVC* 12,- €

Thermomètre 361-01

- Domaines d'utilisation: Cuire, Réfrigérer
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur
- Matériau: Plastique ABS
- Avec sonde de température: Oui
- Profondeur de pénétration: 140 mm
- Longueur du câble: 1,1 m
- Plage de température: de -31 °C à 200 °C
- Grand champ d'affichage: 57 x 38 mm
- Fonctionnement par: Piles (3 x 1,5 V AAA LR03)
- Degré de protection: IP44
- Non fourni: Piles
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 90 x P 34 x H 105 mm
- Poids: 0,18 kg
- GTIN: 4015613681948

291040 PVC* 75,- €

Thermomètre 480

- Domaines d'utilisation: Cuire, Réfrigérer
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur, Mesures de la température de surface (infrarouge)
- Matériau: Plastique
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 110 mm
- Diamètre de la sonde de température: 3 mm
- Plage de température: de -55 °C à 330 °C
- Plage de température infrarouge: de -33 °C à 220 °C
- Grand champ d'affichage: L 16 x H 23 mm
- Pile: Pile bouton CR2032
- Compris: 1 clip de fixation, 1 pile
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 33 x P 22 x H 160 mm
- Poids: 0,13 kg
- GTIN: 4015613475974

292480 PVC* 179,- €

Thermomètre D3000 KTP-KL

- Domaines d'utilisation: Cuire, Réfrigérer
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur
- Matériau: Plastique ABS
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 110 mm
- Diamètre de la sonde de température: 3,5 mm
- Plage de température: de -40 °C à 300 °C
- Grand champ d'affichage: L 48 x H 16,7 mm
- Degré de protection: IP68
- Pile: Pile bouton CR2032
- Compris: 2 piles
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 155 x P 45 x H 23 mm
- Poids: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432

292481 PVC* 49,- €

Thermomètre A1020 KTP

- Domaines d'utilisation: Cuisines industrielles, Cellules frigorifiques, Cellules de congélation, Chambres froides
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 120 mm
- Diamètre de la sonde de température: 3,8 mm
- Plage de température: de -20 °C à 102 °C
- Grand champ d'affichage: Ø 25 mm
- Compris: Cache de protection
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 27 x P 27 x H 140 mm
- Poids: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293

292044 PVC* 6,50 €

Thermomètre D3000 KTP

- Domaines d'utilisation: Cuisines industrielles, Cellules frigorifiques, Cellules de congélation, Chambres froides
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 120 mm
- Diamètre de la sonde de température: 3,8 mm
- Plage de température: de -50 °C à 300 °C
- Grand champ d'affichage: L 22 x H 10 mm
- Pile: Pile bouton LR754/AG5
- Compris: Cache de protection, 1 pile
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 34 x P 34 x H 160 mm
- Poids: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255

293043 PVC* 14,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Thermomètre A500

- Domaines d'utilisation: Cuisines industrielles, Cellules frigorifiques, Cellules de congélation, Chambres froides
- Conçu pour: Mesures de la température ambiante, Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Plastique
- Plage de température: de -30 °C à 50 °C
- Grand champ d'affichage: Ø 45 mm
- Dimensions: L 51 x P 13 x H 66 mm
- Poids: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286

292049 PVC* 5,50 €

Thermomètre A300

- Domaines d'utilisation: Cuisines industrielles, Cellules frigorifiques, Cellules de congélation, Cellules frigorifiques
- Conçu pour: Mesures de la température ambiante, Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Acier inoxydable
- Plage de température: de -30 °C à 30 °C
- Grand champ d'affichage: Ø 45 mm
- Dimensions: L 62 x P 35 x H 71 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262

292048 PVC* 7,50 €

Thermomètre A250

- Domaines d'utilisation: Chambres froides, Cellules frigorifiques
- Conçu pour: Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Plage de température: de -40 °C à 25 °C
- Grand champ d'affichage: L 98 x H 28 mm
- Dimensions: L 134 x P 20 x H 30 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279

292043 PVC* 7,- €

Thermomètre A3000 TP

- Domaines d'utilisation: Frire, Cuire
- Conçu pour: Fritteuses
- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 300 mm
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Compris: 1 clip de maintien réglable
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152

292046 PVC* 7,50 €

Salière alu, H110

A680654 PVC* 22,50 € GTIN 4015613634630

Matériau	Aluminium
Modèle	Avec couvercle à visser
Conçu pour	Épices Farine Sel Sucre
Unité de commande	1 carton (6 salières)
Dimensions	L 67 x P 67 x H 110 mm
Poids	0,05 kg

Salière alu, H190

A680655 PVC* 38,- € GTIN 4015613636832

Matériau	Aluminium
Modèle	Avec couvercle à visser
Conçu pour	Épices Farine Sel Sucre
Unité de commande	1 carton (4 salières)
Dimensions	L 80 x P 80 x H 190 mm
Poids	0,1 kg

Ouvre-boîte KB565

A120355 | PVC* 119,- € | GTIN 4015613731247

STAINLESS STEEL

L'ouvre-boîte de table à hauteur réglable permet d'ouvrir des boîtes particulièrement grandes jusqu'à une hauteur de 56,5 cm. La manivelle avec mécanisme à ressort permet une utilisation facile.

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Matériau de la lame	Acier inoxydable
• Matériau de la surface de pose	Acier inoxydable
• Dimensions surface de présentation	L 131 x P 294 mm
• Hauteur réglable	Oui
• Hauteur max. de boîte	565 mm
• Modèle	Fixation par serrage (préparé pour la fixation à vis) Manivelle avec mécanisme à ressort Épaisseur du plateau de table max. : 60 mm
• Compris	Lame Roue de transport
• Dimensions	L 125 x P 290 x H 780 mm
• Poids	2,2 kg

▶ Ouvre-boîte avec mécanisme à ressort
▶ Hauteur de boîte maximale 565 mm

▶ Matériau de la lame :
▶ Acier inoxydable

Lame KB565

- Dimensions: L 66 x P 36 x H 76 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356 | PVC* 27,- €

Roue de transport KB565

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions: L 39 x P 39 x H 10 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357 | PVC* 25,- €

Poubelle "Swing"

860003 | PVC* 126,- € | GTIN 4015613521213

STAINLESS STEEL

• Matériau	Acier inoxydable
• Récipient intérieur séparé	Oui
• Contenance	50 litre(s)
• Dimensions récipient intérieur	Ø 330 mm | Hauteur: 645 mm
• Propriétés du couvercle	Couvercle oscillant
• Propriétés	Récipient intérieur : tôle d'acier galvanisée, amovible Avec poignée sur le récipient intérieur
• Dimensions	L 350 x P 350 x H 750 mm
• Poids	6,3 kg

Poubelle 56L

860006 | PVC* 185,- € | GTIN 4015613630670

CNS 18/10

• Matériau	CNS 18/10
• Contenance	56 litre(s)
• Dimensions récipient intérieur	Ø 370 mm | Hauteur: 520 mm
• Propriétés du couvercle	Amovible, avec poignée Peut être accroché sur le côté du seau
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction
• Diamètre des roulettes	60 mm
• Hauteur sans les roulettes de direction	540 mm
• Propriétés	Avec poignée latérales
• Dimensions	L 460 x P 400 x H 620 mm
• Poids	6,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Les sanitaires sont la carte de visite d'un hôtel et d'un restaurant.
Pour que tout y soit conforme au reste de votre équipement, vous trouverez dans ce chapitre un vaste choix d'articles pour que vous puissiez vous présenter sous votre meilleur jour !

ÉQUIPEMENTS HÔTELIERS | HYGIÈNE & CO

Produits nettoyants Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche

Nettoyant surpuissant F1L, set de 2 pcs

- Conçu pour: Les saletés tenaces, notamment dans la cuisine, Nettoyage de grils et de fours mixtes (sans système de nettoyage)
- Unité de commande: 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance: 2 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- pH : 13,5
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Pulvériser le produit non dilué et laisser agir entre 10 et 30 minutes selon le degré d'encrassement, En cas d'encrassement important, chauffer l'appareil à env. 50 °C (sans vapeur), Rincer soigneusement à l'eau potable, Convient également au verre et au verre Ceran
- Propriétés: Prêt à l'emploi, Très efficace contre les résidus d'aliments brûlés, les croûtes et la saleté, Bonne compatibilité avec les matériaux comme l'acier inoxydable, le plastique, la pierre, la porcelaine, Fäster på lodräta ytor, därför längre verkningstider, La formation d'une mousse légère indique les surfaces déjà nettoyées, Tête de pulvérisation avec lance pour une application précise
- Compris: 1 tête de pulvérisation, 1 lance de pulvérisation
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 100 x P 190 x H 260 mm
- Poids: 2,26 kg
- GTIN: 4015613731926

173078 PVC* 36,- €

Nettoyant intensif surpuissant F1L, set

- Conçu pour: Nettoyage de grils et de fours mixtes (sans système de nettoyage), Les saletés tenaces, notamment dans la cuisine, Nettoyage intensif rapide et efficace des appareils et des ustensiles fortement et extrêmement sales, Utilisation dans les cuisines et les domaines de transformation des aliments, Nettoyage de friteuses, Fours, fourneaux, hottes aspirantes, braisières basculantes, etc.
- Unité de commande: 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance: 2 x 1 litre
- Modèle: Liquide, visqueux
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Pulvériser le produit non dilué et laisser agir entre 10 et 30 minutes selon le degré d'encrassement, En cas d'encrassement important, chauffer l'appareil à env. 50 °C (sans vapeur), Rincer soigneusement à l'eau potable, Convient également au verre et au verre Ceran
- Propriétés: Prêt à l'emploi, Sans chlore, Élimine les saletés les plus tenaces, Fäster på lodräta ytor, därför längre verkningstider, Tête de pulvérisation avec lance pour une application précise, Extrêmement efficace sur les résidus de cuisson incrustés dans les poêles, les fours et les grils., Dissout la saleté sans frotter pour une action ultra-rapide, Sans savons, ni produits alcalins, ni colorants, Facile à utiliser grâce à la formule ergonomique
- Compris: 1 tête de pulvérisation, 1 lance de pulvérisation
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 100 x P 190 x H 260 mm
- Poids: 2,44 kg
- GTIN: 4015613731933

173080 PVC* 39,- €

Dégraissant F1L

- Conçu pour: Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable, Machines, appareils, Murs et sols carrelés, Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
- Unité de commande: 1 carton (12 bouteilles)
- Contenance: 12 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- pH : 13
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: En fonction des salissures diluer dans de l'eau avec un dosage de 0,25 à 10 % (10 ml à 400 ml dans 4 litres d'eau), traiter les surfaces, les machines et les appareils, Pour nettoyer les surfaces fortement encrassées, utiliser un dosage de 30 %, Rincer abondamment à l'eau claire, Peut mousser sur les appareils correspondants pour le nettoyage des surfaces
- Propriétés: Très efficace pour éliminer l'huile, la graisse et la suie, Déleste le séparateur de graisse par une désémulsification rapide
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 80 x P 80 x H 250 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613735559

173076 PVC* 125,- €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Détergent pour lave-vaisselle P5kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques
- Unité de commande: 1 Seau
- Contenance: 5 kg
- Modèle: En poudre
- pH : 12
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Dosage : manuel, conformément aux indications du fabricant de la machine, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 2 - 4 g par litre d'eau
- Propriétés: Convient à toutes les duretés de l'eau, Pour un nettoyage en douceur de la vaisselle, des couverts ainsi que des verres de tout type, Excellents résultats sur les résidus tenaces de thé et de café, Excellente compatibilité avec les matériaux des machines et de la vaisselle, Convient à l'aluminium
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 236 x P 248 x H 210 mm
- Poids: 5 kg
- GTIN: 4015613731872

173074 PVC* 45,- €

Détergent pour lave-vaisselle F12kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 12 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 1 - 3 g par litre d'eau
- Propriétés: Compatibilité restreinte avec l'aluminium, Bonne compatibilité avec de nombreux matériaux, Sans chlore, Convient à toutes les duretés de l'eau, Des verres brillants et sans traces, Avec protection spéciale contre la corrosion du verre, Brillance parfaite sans traces ni taches sur les verres, les couverts et la vaisselle
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613731834

173070 PVC* 98,- €

Détergent pour lave-vaisselle F12kgXTRA

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 12 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 1,5 - 3,5 g par litre d'eau
- Propriétés: Convient à toutes les duretés de l'eau, Efficace en faible quantité, Nettoyage parfait et sans traces, Élimine les saletés les plus tenaces, Excellents impécables également sur les résidus de café, de thé et d'amidon même lorsque la vaisselle attend longtemps d'être lavée, Doux pour les matériaux grâce à la formule éprouvée de protection du métal
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613731841

173071 PVC* 105,- €

Nettoyant pour fours mixtes F10L

- Conçu pour: Les fours mixtes avec système de dosage automatique
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 10 litres
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage automatique à partir du bidon, Dosage automatique à partir du réservoir de nettoyant, Le dosage s'effectue automatiquement après le branchement conforme de la machine
- Propriétés: Élimine la graisse, les protéines et les aliments brûlés, Encore plus efficace grâce à la formule légèrement moussante , Se rince facilement et sans résidus , Prêt à l'emploi
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 234 x P 187 x H 305 mm
- Poids: 10 kg
- GTIN: 4015613731919

173079 PVC* 98,- €

Produit de rinçage F10kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques, Fours mixtes
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 10 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 2,1
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Pour les fours mixtes, le produit peut être versé dans le réservoir pour produit de rinçage conformément aux indications du fabricant, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 0,2 - 0,4 g par litre d'eau de rinçage, Le dosage s'effectue automatiquement après le branchement conforme de la machine
- Propriétés: Convient à l'aluminium, Convient à toutes les duretés de l'eau (pH acide), Une vaisselle brillante et sans traces, Excellente compatibilité avec de nombreux matériaux, spécialement avec les décors et les verres, Séchage parfait sans traces ni résidus , Absolument neutre en goût
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 10 kg
- GTIN: 4015613731865

173072 PVC* 102,- €

Détartrant F1L, set de 2 pcs

- Conçu pour: Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Unité de commande: 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance: 2 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Produit hautement concentré, en fonction de l'entartrage, ajouter 50 - 500 ml de détartrant à 1 litre d'eau., Rincer abondamment à l'eau claire
- Propriétés: Idéal pour les machines à café et les appareils de cuisine, Élimination efficace et rapide des dépôts calcaires tenaces et des impuretés qu'ils contiennent, À base d'acide citrique et lactique doux, Sans parfum ni colorant, Sans acides volatils comme l'acide acétique
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 190 x P 98 x H 255 mm
- Poids: 2,4 kg
- GTIN: 4015613731889

173075 PVC* 24,- €

Distrib. savon, montage mural,AI,1L

850007 | PVC* 33,- € | GTIN 4015613536965

CNS

1 L

• Matériau	Acier au nickel-chrome Brossé
• Contenance	1 litre(s)
• Dosage	Système de pompe
• Contrôle du niveau de remplissage	Fenêtre transparente
• Rechargeable	Oui
• Modèle	Montage mural
• Compris	Matériel de fixation
• Non fourni	Remplissage
• Dimensions	L 123 x P 110 x H 204 mm
• Poids	0,5 kg

Distributeur de savon capteur IR S1

850009 | PVC* 83,- € | GTIN 4015613610672

CNS 18/10

1 L

• Matériau	CNS 18/10 Brossé
• Contenance	1 litre(s)
• Dosage	Capteur infrarouge
• Contrôle du niveau de remplissage	Fenêtre transparente
• Rechargeable	Oui
• Verrouillable	Oui
• Commande	Sans contact (capteur infrarouge)
• Fonctionnement par	Piles (4 x 1,5 V AA LR6)
• Modèle	Montage mural
• Compris	2 clés (compartiment à piles et réservoir à savon) Matériel de fixation
• Non fourni	Piles Remplissage
• Dimensions	L 138 x P 100 x H 210 mm
• Poids	1 kg

Distrib. savon PS 0,9L-W

850008 | PVC* 36,- € | GTIN 4015613588599

1 L

• Matériau	Aluminium
• Contenance	1 litre(s)
• Dosage	Système de pompe
• Contrôle du niveau de remplissage	Récipient en plastique transparent
• Rechargeable	Oui
• Commande	Commande à une main Commande avec le coude Manuel
• Modèle	Montage mural
• Compris	1 support mural Matériel de fixation
• Non fourni	Remplissage
• Dimensions	L 95 x P 222 x H 330 mm
• Poids	0,65 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W

850019 | PVC* 35,- € | GTIN 4015613704746

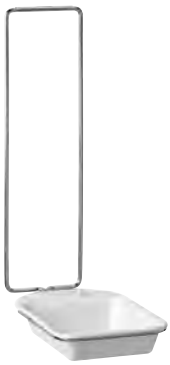
0,9 L

Désinfection rapide et facile des mains pour un maximum de protection. Que ce soit dans les cuisines, les laboratoires ou dans les bâtiments publics – Avec le système de pompe sans cartouche, le distributeur qui s'actionne avec le coude permet des conditions d'hygiène optimales.

• Matériau	Aluminium Polypropylène Plastique ABS
• Contenance	0,9 litres
• Dosage	Système de pompe Système de pulvérisation
• Contrôle du niveau de remplissage	Récipient en plastique transparent
• Rechargeable	Oui
• Commande	Commande à une main Commande avec le coude Manuel
• Modèle	Montage mural
• Compris	1 support mural Matériel de fixation
• Non fourni	Remplissage
• Dimensions	L 95 x P 225 x H 310 mm
• Poids	0,67 kg

Bac collecteur PS 0,9L-W

850018 | PVC* 18,50 € | GTIN 4015613699431



STAINLESS STEEL

Conçu pour le distributeur désinfectant PS 0,9L-W et pour le distributeur de savon PS 0,9L-W

• Matériau	Acier inoxydable Polypropylène
• Récipient collecteur	Dimensions : L 147 x P 240 x H 40 mm
• Propriétés	Bac collecteur lavable en machine
• Dimensions	L 147 x P 285 x H 377 mm
• Poids	0,45 kg

Distributeur serviettes, Al, brossé

850006 | PVC* 63,- € | GTIN 4015613536958

CNS

• Matériau	Acier au nickel-chrome Brossé
• Plis du papier	Convient pour les serviettes pliées courantes Pliage Interfold Pliage en C Pliage en Z
• Contrôle du niveau de remplissage	Fente de contrôle
• Rechargeable	Oui
• Verrouillable	Oui
• Propriétés	Remplissage par le clapet frontal
• Modèle	Montage mural
• Compris	Matériel de fixation (fixation à quatre points)
• Non fourni	Remplissage
• Dimensions	L 285 x P 100 x H 370 mm
• Poids	2,2 kg

Sèche-mains, 2,1kW, synthétique

850000 | PVC* 85,- € | GTIN 4015613459592

- Matériau: Plastique
- Température de l'air: Env. 60 °C
- Puissance de la soufflerie: 53 litres / sec.
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge: Oui
- Propriétés: Arrêt automatique lors du retrait des mains
- Modèle: Montage mural
- Compris: 1 barre en plastique pour la fixation murale
  Matériel de fixation
- Puissance: 2,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 244 x P 264 x H 200 mm
- Poids: 2,6 kg

Sèche-mains, 2,3kW, AI

850001 | PVC* 242,- € | GTIN 4015613482019

- Matériau: Acier inoxydable
  Finition extra-brillante
- Température de l'air: Env. 60 °C
- Puissance de la soufflerie: 58 litres / sec.
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge: Oui
- Durée de séchage max.: Env. 60 secondes
- Propriétés: Buse de sortie d'air rotative
  Arrêt automatique lors du retrait des mains
- Modèle: Montage mural
- Compris: Matériel de fixation
- Puissance: 2,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 260 x P 235 x H 210 mm
- Poids: 4,8 kg

Sèche-mains IS 31LS-W

850011 | PVC* 198,- € | GTIN 4015613710259

Petit mais puissant - Le sèche-mains compact avec capteur infrarouge et mise en marche/arrêt automatique est également équipé d'un bouton de marche/arrêt.

- Matériau: Plastique
- Température de l'air: Env. 80 °C
- Puissance de la soufflerie: 31,67 litres / sec.
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge: Oui
- Durée de séchage max.: Env. 60 secondes
- Propriétés: Arrêt automatique lors du retrait des mains
- Modèle: Montage mural
- Compris: Matériel de fixation
- Puissance: 1,35 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
- Dimensions: L 250 x P 170 x H 240 mm
- Poids: 3,6 kg

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Sèche-mains Jet 1800

850002 | PVC* 698,- € | GTIN 4015613610665

- Matériau: Plastique; Laqué
- Température de l'air: Égal à la rempérature ambiante
- Puissance de la soufflerie: 47 litres / sec.
- Durée de séchage max.: Env. 30 secondes
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge: Oui
- Propriétés: 2 barres de buses à air haute performance; Bac collecteur pour l'eau de condensation sous l'appareil, contenance : 0,6 litre; Hygiénique et économique; Filtre à air; Éclairage LED rouge dans la fente d'aération; Arrêt automatique lors du retrait des mains
- Modèle: Montage mural
- Compris: Matériel de fixation
- Puissance: 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 240 x H 650 mm
- Poids: 10,2 kg

Cireuse chaussures él.

120109 | PVC* 109,- € | GTIN 4015613544328

Des chaussures parfaitement propres sans effort - commande au pied par simple pression d'un bouton

- Matériau: Acier; Thermolaqué
- Équipé de: 3 brosses rotatives silencieuses; 1 brosse de nettoyage pour la saleté grossière; 2 brosses de polissage en térylène (polyester) pour chaussures claires ou foncées; Distributeur de cirage en crème avec soupape sphérique pour 100 ml de cirage liquide (vide)
- Poignée de transport: Oui
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Propriétés: Tapis attrape-saleté pour un nettoyage facile; Moteur ne nécessitant aucun entretien
- Compris: 1 entonnoir (pour le remplissage facile du distributeur de cirage en crème)
- Puissance: 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 400 x P 240 x H 260 mm
- Poids: 6,4 kg

Cirage liquide, incolore, 1L

- Contenance: 1 litre(s)
- Couleur: Incolore
- Dimensions: L 95 x P 95 x H 210 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101 | PVC* 60,- €

Tue-mouches él. IV-22

300306 PVC* 39,50 € GTIN 4015613534138

• Matériau	Plastique
• Rayon d'action	6-8 m
• Serrage de la grille	2 000 - 2 200 V
• Puissance d'éclairage	2 x 6 W, tube fluorescent UV-A
• Modèle	Appareil de plafond Appareil fixe
• Compris	1 chaîne
• Puissance	0,024 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 265 x P 95 x H 265 mm
• Poids	2,1 kg

Tube néon UV-A 6 W

- Puissance d'éclairage: 6 W / UV-A
- Dimensions: L 225 x P 15 x H 15 mm
- Poids: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336 PVC* 3,90 €

Tue-mouches él. IV-36

300314 PVC* 65,- € GTIN 4015613534152

• Matériau	Plastique
• Rayon d'action	10 m
• Serrage de la grille	2 000 - 2 200 V
• Puissance d'éclairage	2 x 10 W, tube fluorescent UV-A
• Modèle	Appareil de plafond Appareil fixe
• Compris	1 chaîne
• Puissance	0,033 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 390 x P 95 x H 305 mm
• Poids	2,8 kg

Tube néon UV-A 10 W

- Puissance d'éclairage: 10 W / UV-A
- Dimensions: L 340 x P 25 x H 25 mm
- Poids: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334 PVC* 4,90 €

Tue-mouches él. IV-65

300317 PVC* 89,- € GTIN 4015613534169

• Matériau	Plastique
• Modèle	Appareil de plafond Appareil fixe
• Rayon d'action	12 m
• Serrage de la grille	2 000 - 2 200 V
• Puissance d'éclairage	2 x 20 W, tube fluorescent UV-A
• Compris	1 chaîne
• Puissance	0,045 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 645 x P 100 x H 365 mm
• Poids	3,7 kg

Tube néon UV-A 20 W

- Puissance d'éclairage: 20 W / UV-A
- Dimensions: L 25 x P 25 x H 588 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337 PVC* 6,90 €

*PVC= Prix de vente conseillé - Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations. Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente. | Sous réserve de modifications techniques.

Piège à insectes IF-92

300323 | PVC* 59,- € | GTIN 4015613655413

• Matériau	Acier Laqué
• Rayon d'action	9 m
• Puissance d'éclairage	1 x 20 W, ampoule UV-A
• Dimensions du film adhésif	L 320 x H 180 mm
• Modèle	Montage mural
• Compris	1 film adhésif Matériel de fixation
• Puissance	0,02 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 450 x P 175 x H 160 mm
• Poids	1,4 kg

Feuille adhésive IF-92

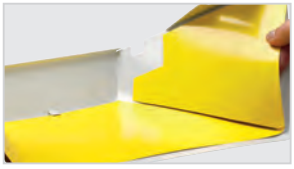
- Unité de commande: 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions: L 320 x P 180 x H 1 mm
- Poids: 0,03 kg
- GTIN: 4015613659183

300326 | PVC* 16,- €

Agent lumineux UV-A 20 W

- Puissance d'éclairage: 20 W / UV-A
- Dimensions: L 150 x P 70 x H 40 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328 | PVC* 10,50 €



Piège à insectes IF-91

300324 | PVC* 85,- € | GTIN 4015613655420

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Rayon d'action	9 m
• Puissance d'éclairage	1 x 18 W, tube fluorescent UV-A
• Dimensions du film adhésif	L 330 x H 340 mm
• Modèle	Montage mural
• Compris	1 film adhésif Matériel de fixation
• Puissance	0,018 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 360 x P 125 x H 236 mm
• Poids	2,6 kg

Feuille adhésive IF-91

- Unité de commande: 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions: L 340 x P 330 x H 1 mm
- Poids: 0,03 kg
- GTIN: 4015613659190

300327 | PVC* 18,- €

Tube néon UV-A 18 W

- Puissance d'éclairage: 18 W / UV-A
- Dimensions: L 43 x P 230 x H 43 mm
- Poids: 0,07 kg
- GTIN: 4015613659213

300330 | PVC* 7,- €

Piège à insectes IF-100

300321 | PVC* 119,- € | GTIN 4015613638195

• Matériau	Aluminium Plastique
• Rayon d'action	10 m
• Puissance d'éclairage	2 x 15 W, tube fluorescent UV-A
• Dimensions du film adhésif	L 390 x H 313 mm
• Modèle	Appareil fixe Montage mural
• Compris	2 films adhésifs Matériel de fixation
• Puissance	0,038 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions	L 620 x P 90 x H 355 mm
• Poids	2,4 kg

Film adhésif IF-100

- Unité de commande: 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions: L 390 x P 313 x H 2 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322 | PVC* 23,- €

Tube néon UV-A 15 W

- Puissance d'éclairage: 15 W / UV-A
- Dimensions: L 25 x P 445 x H 25 mm
- Poids: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325 | PVC* 6,- €

REPERTOIRE DES CODES ARTICLES

Code-No.	Page
099985	304-306
099989	295
1	
100047	211
100048	211
100054	210
100058	210
100060	363
100061	210
100062	209
100067	209
100080	374
100082	285
100083	285
100085	374
100090	363
100100	363
100103	363
100197	195
100201	195
100202	195
100203	194
100211	196
100282	194
100321	191
100322	191
100323	191
100324	191
100326	99, 116
100327	99, 116
100328	99, 116
100330	191
100331	191
100332	191
100404	97
100405	97
100406	97
100407	97
100408	97
100412	116
100413	116
100416	116
100417	116
100425	116
100426	116
100427	116
100428	117
100440	422

Code-No.	Page
100441	423
100442	423
100445	422
100524	119
100528	120
100532	119
100611	56, 73, 164
100925	127
100927	128, 131-132
100928	128, 131-132
101094	295
101402	149
101404	149
1014113	148
101412	148
101413	149
101419	149
101530	146
101533	147
101535	147
101546	123
101547	121
101548	122
101552	122
101554	123
101560	146
101563	147
101565	147
101566	147
101607	149
101863	390
101864	390
101865	390
101866	390
101867	390
101868	390
101869	390
101923	389
101929	199
101932	125
101937	125
101954	389
101955	389
101956	389
101957	389
101971	133
101972	134
101973	134

Code-No.	Page
101974	134
101975	134
101978	134
101979	134
101980	134
101981	134
101982	134
101983	134
101984	134
101985	134
101986	133
103048	228
103063	230
103064	230
103065	229
103067	228
103069	229
103076	228
103122	230
104010	156
104025	286
104040	286
104204	286
104206	286
104323	287
104338	287
1043413	197
1043423	197
104348	287
104383	287
104393	287
104409	288
104436	288
104457	197
104458	197
104902	156
104904	171
104905	156
104906	171
104907	171
104913	171
104919	156
104920	170
104922	189
1051403	84
1051503	85
1051603	85
1052103	82

Code-No.	Page
1052303	82
1053103	83
105321	170
105325	84
105343	84
1054503	86
1054603	86
105732	181
1057503	169
105780	99
105804	23
105820	172
105821	176
105824	172
105829	177
105831	83, 184
105837	176
105840	183
105841	178
105843	175
105843S	175
105848	173
1058503	169
105854	177
105858	179
105871	183
105872	183
105873	183
105874	183
105876	184
105924	175
105927	173
105936S	174
1059503	169
105981	25, 182
105984	179
105985	180
105986	181
105991	174
105991S	174
105993	180
105994	180
105995	180
105996	239
105997	182
105999	169
1061633	161
1061933	161

Code-No.	Page
106202	163
106204	163
106206	163
106210	163
106211	163
106217	161
106218	161
1062203	162
1062303	162
1062503	163
106576	117
107273	91
107274	91
107276	91
107277	91
107278	91
107279	91
107290	90
1086003S	84
109325	292
109326	292
109327	292
109470	312
109472	312
109474	312
109563	293
109564	291, 293
109850	314
109857	330
109861	330
109864	330
109877	315
109878	315
109879	330
109881	330
109884	314
109885	314
109886	315
109887	315
109888	315
109889	314
110036	34
110135G	257
110156	243
110157	243
110158	244
110170	255
110171	255

Code-No.	Page
110172	255
110173	255
110174	255
110175	254
110176	254
110178	254
110179	254
110310	256
110311	291
110312	291
110314	256
110317	291
110318	291, 293
110320	256
110322	256
110431	312
110432	313
110433	313
110434	313
110510	294
110512	295
110520	291
110521	291
110522	291
110605	292
110606	292
110607	292
110608	292
110851	245
110851MA	245
110852	246
110852MA	246
110853	246
110853MA	246
110854	247
110854MA	247
110855	248
110855MA	248
110856	248
110856MA	248
110857	249
110857MA	249
110858	249
110858MA	249
110864	247
110864MA	247
110900	250
112020	33
112021	33
112022	33
112023	33
112025	34
112026	34
112027	34
112030	34
112031	34
112032	34
112033	34
112035	34
112081	235
112101	235
112121	33
112122	235
112141	235
112161	235
112181	235
112201	235
114000	236
114001	236
114002	236
114003	236
114004	236
114005	236
114006	236
114258	233
114263	234
114265	233
114266	232
114267	232
114270	232
114271	231, 235
114272	234
114273	231
114274	231
114275	231
114277	231, 235
114278	231
114356	238
114357	238
114360	238
114361	238
114362	238
114367	239
115005	24
115007	24
115058	22
115059	23
115069	113
115071	113
115075	113
115076	115
115079	113
115090	24
115095	24
115099	25
1151023	23
1151033	23
115107	29
115108	28
115109	28
115111	26
115112	26
115113	32
115114	32
1151143	21
115115	31
115116	32
1151163	22
115120	28
115129	206
115130	118
115131	118
115133	118
115137	26
115138	25
115141	26
115155	33
115157	33
1151580	27
1151583	27
1151593	27
115204	30
115205	30
1152093	29
1152103	30
1152113	31
1152163	28
1152173	29
115245	27
115805	23
116001	112
116002	112
116003	112
116005	112, 115
116009	112, 115
116011	112
116012	113
116016	113
116019	113
116299	112
116524	106
116526	107
116526W	108
116528	107
116528W	109
116531	107
116531W	109
116550	100
116612	104
116616	105
116618	105
116621	105
117002	115
117100	115
117201	115
117261	114
117512	111
117552	110
117572	111
120109	437
120302	399
120307	399
120308	399
120309	399
120310	399
120311	399
120312	399
120313	399
120314	399
120315	399
120316	399
120325	398
120327	400
120328	398
120331	400
120332	400
120333	401
120334	401
120337	401
120338	401
120339	401
120341	401
120342	401
120344	400
120345	401
120346	401
120347	401
120348	400
120349	400
120350	400
120351	400
120352	400
120353	400
120358	401
120558	427
120578	190
120579	190
120582	190
120709	415
120710	415
120789	93
120791	103
120792	117
120802	237
120803	237
120806	237
120831	402
120879	94
121782	100
125502	225, 253
125503	225, 253
125504	225, 253
125508	253
125515	253
125524	253
125614	225
125624	225
125628	225
130110	387
130115	386
130116	387
130117	387
130118	387
130130	388
130131	388
130132	388
130133	388
130134	388
130135	388
130136	388
130137	388
130138	388
130140	388
130206	386
1311413	19
1311813	19
131306	16
131308	17
131413	16
131415	16
131418	17
131419	17
131425	16
1315113	17
131514	17
131515	17
1315213	17
1315563	11
1317003	15
131723	13

Code-No.	Page
131734	13
1317433	13
1317463	13
131760	14
131764	12
131770	14
131800	14
131850	14
131905	15
131915	15
131924	20
131925	20
131926	20
131940	20
131944	20
131946	20
131954	20
132060	20
132115	18
132125	18
132255	18
132257	19
132260	133
132261	133
132262	133
132646	12
132647	12
132870	12
133212	102, 421
133264	102, 116
135002	289
135012	347
135014	289
135023	347
135100	345
135102	345
135105	345
1500508	392
150121	185
150140	340
150145	341
150146	340
150148	343
150151	343
150158	340
150159	344
150182	344
150184	341
150310	170
150320	170
150340	186
150342	186

Code-No.	Page
150528	192
150529	193
150534	192
150606	78-79
150678	151, 153
150687	117, 145
150710	346
150718	346
150957	79
150958	78
150982	338
150983	338
150990	339
150994	339
151510	120
151512	120
1519811	78
15201	310
15202	293
15205	310
155660	79
1582001	80
1582051	80
1582101	81
1582201	81
158610	31
158612	25
158614	149
158615	149
158616	31
162500	141
162550	144
162551	144
162552	144
162826	139
162827	141
162900	142
162906	142
162910	142
162912	142
162913	143
162914	143
162917	143
165103	136
165521	136
165522	139
165523	139
165524	141
165525	141
165527	139
165528	136
165530	139

Code-No.	Page
173031	249, 358
173060	117
173070	433
173071	433
173072	433
173074	433
173075	319, 325, 433
173076	249, 432
173078	432
173079	112, 433
173080	432
174019	405
174022	405
174023	405-406
174027	405
174033	405, 407
174050	405
174051	405
174052	405
174053	405
174054	405-406
174055	405-406
174056	405
174057	405
174058	405, 407
174059	405, 407
174196	404
174221	404
174251	404
174276	404
174301	404
174302	407
174303	406
174520	203
174600	97, 203
181136	372
181137	372
181142	372
190014	318
190015250	318
190052	324
190060	325
190065	319, 321
190068	325
190076	325
190114	322
190116	322
190117	322
190125	322
190129	319
190133	322
190135	322

Code-No.	Page
190153	322
190154	322
190155	317
190156	317
190157	318
190160	326
190161	326
190162	327
190163	327
190164	327
190170	328
190171	328
190172	328
190173	328
190174	329
190175	329
190179	328
190180	328
190181	328
190182	328
190990	338
190991	338
191001	332
191004	332
1930311	87
193036	87
1930511	87
193062	87
2	
200049	337
200054	334
200057	337
200058	336
200059	337
200061	333
200063	335
200065	336
200069	334
200073	334
200085	333
200086	335
200095	331
200096	331
2002010	128
2002018	129
2002020	128
2002028	129
200207	205
2002088	130
2002094	130
2002095	130
2002101	131

Code-No.	Page
2002121	131
2002150	132
2002165	132
2002170	132
2002200	127
200230	205
200232	205
200233	205
200240	205
200254	226
200255	226
200256	251
200257	251
200258	252
200259	244
200261	227
200262	227
200270	250
200274	252
200275	252
200316	131
200317	131
200318	131
200319	128
2006301	164
2006601	164
203500	126
203510	126
203515	125
203530	126
203535	127
206001	101
206002	101
206203	100
206204	100
206782	102
206790	101
206797	102
215035	165
215036	165
215037	165
215078	165
215081	165
215093	165
215094	165
215095	165
215096	165
220110	364-365
257130	365
257140	365
257150	365
257160	365

Code-No.	Page
257170	365
257180	365
257200	365
258100	364
258120	364
258140	364
258160	364
258180	364
258200	364
264130	365
264140	365
264150	365
264160	365
264170	365
264180	365
264200	365
264220	365
265100	364
265120	364
265140	364
265160	364
265180	364
265200	364
265220	364
272335	145
2800021	89
2800031	89
2800071	89
2800081	89
280015	88
280016	88
280021	88
280022	88
280023	88
2819991	79
284007	44
284113	55
284114	72
284116	55
284117	72
284123	55
284124	72
284401	59
284804	44
285050	59
285060	58
285062	53
285064	71, 75
285071	49
285076	49
285080	59
285083	59
285085	59
285086	36, 38
285088	59
285093	56
2851021	35
2851041	36
2851061	36
2852251W	38
2852261	39
2852341	37
2852361	38
2852441	37
2852491	39
2853051	55
2853101	55
2855051	49
2855061	48
2855071	48
2855081	49
2856011	57
2856211	56
2856311	56
2856801	57
2858021	58
2859171	52
2859251	52
2859271	53
286099	49
286100	69
286102	41
286104	41
286106	41
286225	42
286234W	42
286247	43
286301	46
286302	46
286305	54
286310	54
286326	43
286347	44
286411	45
286421	45
286506	47
286507	47
286508	47
286509	48
286610	57
286628	51
286680	57
286710	45
286811	58
286917	50
286922	51
286925	50
286995	51
286996	51
286998	51, 53
286999	53
287410	40
287420	40
287431	40
291040	428
292042	428
292043	429
292044	428
292046	429
292048	429
292049	429
292480	428
292481	428
293043	428
295088	76
2951121	60
2951131	60
2952171	61
2952271	61
2952291	62
2952481	62
2952720	53
2953031	72
2954521	73
2954631	73
2955041	69
2955061	69
2955081	69
2956041	74
2956731	74
2959021	75
2959101	75
2959521	71
2959961	71
296014	76
296015	76
296051	76
296056	76
296065	59
296066	76
296072	69
296078	69
296086	76
296105	67
296106	67
296215	64
296217	64
296303	66
296304	66
296307	66
296308	66
296311	72
296318	65
296319	65
296325	64
296401	76
296411	63
296421	63
296426	67
296431	63
296471	73
296472	73
296473	73
296474	73
296507	68
296510	68
296511	68
296607	74
296630	70
296633	70-71
296634	70-71
296677	74
296910	75
296911	75
296970	70
296999	89
3	
300104	374
300105	374
300149	377
300301	412
300305	410
300306	438
300311	413
300312	413
300313	413
300314	438
300317	438
300321	439
300322	439
300323	439
300324	439
300325	439
300326	439
300327	439
300328	439
300330	439
300334	438
300336	438
300337	438
300411	411
300412	411
300413	411
300414	411
300418	409
300419	409
300422	409
300424	411
300435	411
300744	412
300746	410
300747	413
300748	409
305050	224
305051	224
305052	224
305053	222
305054	222
305055	222
305058	217
305059	217
305062	219
305063	219
305064	220
306050	223
306052	223
306053	221
306054	221
306055	221
306057	220
306300	361
306310	361
306320	361
306330	361
306340	362
306350	362
306360	362
306380	360
306552	362
306600	361
306610	361
306620	361
306630	361
306640	362
306650	362
306660	362
307106	354
307107	355
307116	354
307117	355

Code-No.	Page
307126	354
307127	355
307136	354
307137	355
307146	354
307147	355
307156	354
307157	355
307166	354
307167	355
307186	354
307187	355
307206	354
307207	355
308106	354
308107	355
308116	354
308117	355
308126	354
308127	355
308136	354
308137	355
308146	354
308147	355
308156	354
308157	355
308166	354
308167	355
308186	354
308187	355
308206	354
308207	355
308242	358
308243	353-355
310107	353
310127	353
310147	353
310167	353
310187	353
311107	353
311127	353
311147	353
311167	353
311187	353
312107	353
312127	353
312147	353
312167	353
312187	353
313105	356
313125	356
313145	356

Code-No.	Page
313165	356
313185	356
313205	356
314125	356
314145	356
314165	356
314185	356
315080	351
315100	351
315105	354
315107	355
315120	351
315140	351
315160	351
315180	351
315200	351
315306	354
315307	355
316347	357
317347	357
325080	351
325100	351
325120	351
325140	351
325160	351
325180	351
325200	351
337107	358
337127	358
337147	358
337167	358
337187	358
337207	358
337307	356
338107	358
338127	358
338147	358
338167	358
338187	358
338207	358
338307	356
346107	359
346127	359
346147	359
346167	359
346187	359
346207	359
347107	359
347127	359
347147	359
347167	359
347187	359

Code-No.	Page
347207	359
348107	359
348127	359
348147	359
348167	359
348187	359
348207	359
362080	350
362100	350
362120	350
362140	350
363080	350
363100	350
363120	350
363140	350
370030	156
370035	158
370036	159
370037	160
370100	159
370101	159
370164	199
370165	199
370174	198
370175	198
370191	198
370193	198
370205	160
370213	403
370224	402
370235	403
370236	403
386080	357
387100	357
389080	350
389100	350
389120	350
389140	350
398120	357
398140	357
398160	357
399140	357
399160	357
4	
400123	309
400126	308
400136	308
400137	309
401618	360
401621	360
405057	259
406055	259

Code-No.	Page
406056	259
465156	350
5	
500048	216
500060	216
500063	216
500180	85-86
500377	240
500378	240
500379	240
500392	425
500393	401
500456	215
500458	215
500459	215
500464	215
500481	214
500482	214
500482V	214
500486	214
500494	215
500507	213
500653	216
500830	212
500831	212
500833	215
500835	212
500840	212
500851	213
525782	116
529712	19, 29, 49
529723	19, 29, 49
5301	310
5302	310
5303	310
5305	310
5316	311
5318	311
5319	311
5320	311
5321	311
5322	311
5325	311
5327	311
5328	311
5329	311
5330	311
533051	112, 115
5331	311
5336	311
5338	311
5339	311

Code-No.	Page
5340	311
5341	311
5342	311
5349	311
5351	311
5352	311
5353	311
5354	311
5355	311
5360	310
5361	310
5362	310
5363	310
5364	310
6	
600061	349
600601	349
601152	352
601153	352
601168	370
601169	370
601177	370
601179	371
601180	371
601196	371
601197	371
601710	352
601712	352
603001	349
603002	349
603003	349
603004	349
603005	349
603006	349
603007	349
603008	349
603012	349
605035	206
605065	206
606035	206
606065	207
607035	207
608035	207
609035	207
609065	207
609135	207
609165	207
610181	202
610182	201
610184	201
610188	202
610189	203

Code-No.	Page
610190	203
610191	203
610192	202
610826	200
610835	201
610836	200
699315	86
699316	86
699318	86
7	
700078	280
700082G	269
700087	269
700089	269
700121	270
700122	271
700123	271
700130	273
700131	273
700132	274
700133	272
700201G	260
700202G	261
700203G	261
700207G	266
700208G	261
700211G	257
700213G	267
700216G	258
700217	218
700219G	258
700226	268
700228	289
700258G	262
700272	274
700277G	263
700298G	265
700314	267
700321	275
700335G	265
700341	281
700342	281
700355	241
700356	241
700357	241
700358G	262
700398G	265
700478G	264
700487	278, 282
700488	278, 282
700505	282
700506	282

Code-No.	Page
700515	278
700516	278
700561	268
700578G	263
700590	279
700592	279
700593	279
700595	279
700597	279
700599	279
700605	283
700678G	264
700778G	263
700803	283
700804	277
700807	275
700813	276
700816	277, 283
700817	277, 283
700878G	263
700963	284
700965	284
700966	284
701053	377
701054	377
711020	418
711040	418
711065	418
711100	418
711150	418
711200	418
711311	418
711312	418
711313	418
711314	418
711316	418
711319	418
711323	418
712020	418
712040	418
712065	418
712100	418
712150	418
712200	418
713020	418
713040	418
713065	418
713100	418
713150	418
713200	418
714020	418
714040	418

Code-No.	Page
714065	418
714100	418
714150	418
716065	418
716100	418
716150	418
719065	418
719100	418
723020	418
723040	418
723065	418
723100	418
723150	418
723200	418
780002	99
786004	95-96
786005	95-96
786006	93, 421
8	
825131	368
825152	161, 368
825207	367
825212	367
825214	366
825215	366
825216	367
825217	366
825218	366
825219	366
825222	366
825223	368
825226	368
850000	436
850001	436
850002	437
850006	435
850007	434
850008	434
850009	434
850011	436
850018	435
850019	435
860000	369
860001	369
860002	370
860003	430
860006	430
860007	369
860008	369
9	
900004	339
900005	208

Code-No.	Page
A1	
A100155	208
A100205	196
A100265	208
A100266	208
A101065	420
A101091	79, 98, 421
A101092	81, 421
A101100	420
A101150	420
A101161	421
A101162	421
A101163	421
A101164	421
A101181	81, 421
A101182	421
A101183	421
A101185	79, 98, 421
A101186	421
A101187	421
A101190	93, 421
A101191	421
A101192	421
A101195	102-103, 421
A101196	421
A101197	421
A101901	139, 145, 149
A101999	139, 145, 149
A102065	420
A102100	420
A102150	420
A103065	420
A103100	420
A103150	420
A105942	179
A105960	25, 83, 184
A105971	25, 83, 184
A105973	422
A114001	233
A114245	234
A114250	235
A114365	237
A120020	419
A120040	419
A120065	419
A120101	437
A120103	419
A120120	426
A120121	426
A120153	419
A120181	408
A120186	408

Code-No.	Page
A120255	399
A120355	430
A120356	430
A120357	430
A120401	188
A120406	188
A120407	188
A120408	189
A120409	189
A120465	187
A120466	187
A120467	187
A120511	427
A120512	427
A120513	427
A120514	427
A120515	427
A120516	427
A120587	426
A120588	426
A120592	426
A120593	426
A120601	46, 420
A120602	46, 420
A120610	419
A120615	420
A120615D	420
A120616	420
A120620	419
A120625	420
A120625D	420
A120626	420
A120634	420
A120634D	420
A120635	420
A120635D	420
A120636	420
A120637	420
A120640	419
A120645	420
A120645D	420
A120646	420
A120649	420
A120650	419
A120655	420
A120655D	420
A120656	420
A120659	420
A120701	92
A120702	92
A120786	94
A120788	96

Code-No.	Page
A120792	98
A120796	94
A120799	95
A120814	229
A120880	92
A121025	419
A121040	419
A121065	419
A121100	419
A121200	419
A122020	419
A122040	419
A122065	419
A122100	419
A122200	419
A122300	417
A122301	417
A122302	417
A123020	419
A123040	419
A123065	419
A123100	419
A123150	419
A123200	419
A124020	419
A124065	419
A124100	419
A124200	419
A125020	419
A125040	419
A125065	419
A125100	419
A125150	419
A125200	419
A126065	419
A126100	419
A126200	419
A128020	419
A128040	419
A128065	419
A128100	419
A128150	419
A129065	419
A129100	419
A130441	423
A130442	423
A135034	342
A150000	396
A150002	396
A150003	397
A150004	397
A150006	396
A150013	393
A150014	392
A150016	392
A150017	393
A150018	393
A150019	396
A150020	392
A150021	393
A150023	396
A150024	396
A150025	396
A150029	397
A150033	395
A150034	395
A150035	396
A150036	396
A150037	397
A150038	392
A150039	395
A150042	392
A150043	395
A150044	392
A150046V	391
A150047	394
A1500471	395
A150048	395
A1500507	393
A1500510	394
A150062	397
A150063	391
A150064	392-393, 395
A150067	391
A150114G	185
A150118G	185
A150155	186
A150307	140
A150324	422
A150328	422
A150330	422
A150407	141
A150460V	139, 145, 149
A150510	211
A150512	193
A150513	193
A150621	168
A150625	168
A150668	150
A150669	150
A150670	150
A150671	151
A150672	151
A150673	151
A150674	152
A150676	152
A150679	152
A150684	155
A150774	153
A150776	153
A150779	153
A150974	154
A150976	155
A150979	154
A151300	196
A1515001	119
A151600	196
A153143	167
A153144	167
A153145	167
A153234	167
A153238	167
A153242	167
A153246	167
A153255	167
A153260	167
A153265	167
A153270	167
A153280	167
A153440	166
A153460	166
A162410E	137
A162412E	137
A162810E	138
A162812E	138
A162820E	137
A162821E	138
A162823E	140
A162824E	140
A165110	136
A165112	136
A190009	320
A190009250	320
A190011	321
A190011250	320
A190053	317
A190105	322
A190146	320
A190148	321
A190167	321
A190169	321
A190196	320
A190198	321
A2	
A200050	336
A200052	337
A203095	218
A256061	424
A256091	424
A3	
A300056	375
A300062	375
A300068	414
A300073	375
A300117	414
A300118	414
A300151	414
A370031	157
A370032	158
A3700331	157
A3700341	158
A370037	157
A370039	159
A370131	160
A370201	403
A370202	403
A370204	403
A370207	403
A5	
A500382	425
A500385	425
A500394	425
A500395	425
A500396	425
A500403	241
A500404	241
A500405	241
A500410	425
A500510	97, 424
A500511	97, 424
A500512	97, 424
A500513	97, 424
A555302	424
A680654	429
A680655	429
C1	
C120100	426

PICTOGRAMMES ET LEUR SIGNIFICATION

ACIER INOXYDABLE 18/10

ACIER INOXYDABLE

ACIER INOXYDABLE

CONNEXION ÉLECTRIQUE

CONNEXION GAZ

PLAQUE DE CUISSON
ÉLECTRIQUE

PLAQUE DE CUISSON
VITROCÉRAMIQUE

PLAQUE DE CUISSON
À INDUCTION

CAPACITÉ

PUISSANCE EN KW

PUISSANCE EN WATT

TEMPÉRATURE MAXIMALE

CAPACITÉ DE CHARGE MAXIMALE

SUPERPOSABLE

ADAPTÉ AUX FOURS

NON ADAPTÉ AUX FOURS

ADAPTÉ AUX
LAVE-VAISSELLE

NON ADAPTÉ AUX
LAVE-VAISSELLE

ADAPTÉ AUX
MICRO-ONDES

NON ADAPTÉ AUX
MICRO-ONDES

CONVIENT À UN USAGE
ALIMENTAIRE

NE CONVIENT PAS À UN USAGE
ALIMENTAIRE

MONTAGE FACILE

LIVRÉ MONTÉ

UTILISATION EN
INTÉRIEURE UNIQUEMENT

UTILISATION EN
EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

UTILISATION
INTÉRIEURE/EXTÉRIEURE

RACCORD D'EAU FIXE

SERVICE SUR PLACE
(uniquement pour l'Allemagne)

A

Aiguiseur de couteaux	427
Appareils de mise sous vide	409 - 413
Appareils à glace pilée	288
Appareils à glaçons	285 - 287
Appareils à hot-dogs	188 - 189
Appareils à toaster/gratine	196
Armoires chauffantes	230, 359
Armoires frigorifiques	269 - 278
Armoires murales réfrigérantes	268
Armoires suspendues	356

B

Bacs Gastronorme	417 - 421
Bacs Gastronorme "Melamin"	417
Bacs à couverts	425
Bain-maries	14, 26, 46, 66, 205
Balances de cuisine	414
Bouilloires	331
Braisières basculantes	57, 74, 87 - 89
Braisières multifonctions	33, 45, 67, 160

C

Cafetières	322
Cafetières thermos	322
Casiers de lavage	310 - 311
Caves à vin	272 - 274
Cendriers	369 - 370
Centrifugeuses	340 - 341
Chafing dishes	212 - 215
Chalumeaux	424
Chambre de pousse	100
Chambres froides	279
Chariots	375 - 376
Chariots bain-marie	226 - 227
Chariots buffets, chauds	225
Chariots buffets, froid	253
Chariots de rangement	377 - 381
Chariots de service	375 - 376
Chauffe riz	193
Chauffe-assiettes	229 - 230
Chauffe-chocolat	208
Chauffe-frites	31, 51
Chauffe-mets	208
Chauffe-saucisses	187
Chauffe-tasses	228
Chauffe-terrasses	366 - 368
Chevalet porte-affiches	372
Cireuses à chaussures	437
Congélateurs	280 - 283, 284
Conteneurs pour le transport	374
Coupes-légumes	398 - 401
Couteau à pizza	128, 132
Crêpières	197
Cuiseurs Sous-Vide	118
Cuiseurs à pâtes	25, 54 - 55, 72, 133
Cuiseurs à riz	192 - 193
Cuisinières wok	82 - 83
Cutter/broyeur	402

D

Distributeur de chocolat	339
Distributeur d'assiettes	229
Distributeurs d'eau chaude	333 - 335
Distributeurs de boissons	338 - 339
Distributeurs de céréales	240
Distributeurs de désinfectant	435
Distributeurs de savon	434
Distributeurs de serviettes	435
Distributeurs isothermique	338 - 339

E

Emulsionneurs / Mousseurs à lait	319
Eplucheuses à pommes de terre	408
Essoreuses à salade	415
Étagères assiettes	350
Étagères murales	97, 203, 349
Étagères supérieures	350
Étagères épices	350
Éviers	32

F

Filtre pour corps de friture	139, 145
Four à pizza convoyeur	127
Fourneaux	78 - 81, 98
Fourneaux à gaz	11, 13, 21 - 23, 35 - 39, 60 - 62, 78 - 81
Fourneaux à induction	24, 45, 65
Fourneaux à électriques	12 - 14, 22 - 24, 40 - 44, 63 - 64, 79
Fours à pizzas	125 - 132
Fours mixtes à vapeur	103 - 117
Fours à basse température	117
Fours à convection	92 - 102
Fours à micro-ondes	200 - 203
Friteuses	16 - 17, 30 - 31, 50 - 53, 70 - 71, 136 - 145
Friteuses à beignets	146 - 149
Friteuses à induction	143

G

Gants de cuisine	97, 424
Gaufriers	198 - 199
Gel combustible	216
Grills combinés à gaz	161 - 163
Grills contact	150 - 155
Grills nervuré en fonte	26
Grills à eau	160
Grills à pierres de lave	15, 27, 56, 73, 164
Grils pour saucisses à rouleaux	189

H

Hachoirs à viande	402 - 403
Hotpots	206 - 207
Hottes aspirantes	363 - 365
Housses	370 - 371
Huile de graissage	117

I

Installation de traitement de l'eau	314 - 315

L

Laminoirs	125
Lave-mains	360
Lave-vaisselle à capot	304 - 307
Laves-vaisselle	294 - 303
Laves-verres	291 - 293

M

Machines à pâtes	133 - 134
Machines à café	317 - 322, 324 - 328
Machines à essuyer et polir les verres	312
Mandoline	401

Marmites	58, 75, 88 - 89
Marmites	422 - 423
Marmites à vin chaud	336 - 337
Meubles neutres	357 - 358
Mini tables réfrigérées	243 - 244
Mini vitrines réfrigérées	262 - 265
Mixeur / Blender	342 - 346
Mixeurs	386 - 388
Mixeurs de bar	343 - 346
Mobilier inox	349 - 359
Moulins à café	329

O

Ouvre-boîtes	430

P

Papier cuisson	98, 117, 151, 153
Paëlla	166 - 167
Pelle à pizza	128, 132
Pense-bêtes muraux	424
Pétrins	389 - 390
Pileurs à glaçons	347
Planches à découper	426 - 427
Plaques	97, 99, 116 - 117
Plaques chauffantes	237 - 239
Plaques grillades	18 - 19, 28 - 29, 47 - 49, 68 - 69, 157 - 160
Plonges / Plonges pour laverie	360, 362
Polisseuses à couverts	312 - 313
Pompes à sauces	191
Ponts thermiques	231 - 236
Poste de cuisson	90 - 91
Poubelles	430
Poêles	422
Poêles en fonte	86
Poêles multifonctions	185 - 186
Poêles wok	182, 184, 422
Poêles à paëlla	167
Produits nettoyants	432 - 433
Présentoirs chauffants	217 - 218
Présentoirs réfrigérés	254 - 257
Présentoirs à café	322

R

Radiants infrarouges	366 - 368
Range-poubelle	357
Rayonnages	382 - 384
Refroidisseurs rapides	283
Robinetterie	308 - 309
Robots KitchenAid	391 - 397
Robots de cuisine / Pétrisseurs	389 - 397
Réchauds	237
Réchauds sur pieds	84 - 86
Réchauds à gaz	86, 168 - 169
Réchauds à induction	172 - 180
Réchauds électriques	170 - 171
Réfrigérateurs de bar	270 - 271
Réfrigérateurs à bouteilles	269 - 271, 274 - 275
Rôtissoires	165

S

Sachet de mise sous vide	411, 413
Saladettes	250 - 252
Saladettes pour pizzaïolo	252
Salamandres	119 - 123
Salières	429
Samovars	332
Seau pour huiles usagées	139, 145
Sorbetières	289
Soupières	209 - 211, 212
Spray d'entretien pour inox	249, 358
Sushi bar	257
Systèmes de filtration de l'eau	330
Sèches-mains	436 - 437
Série 600	11 - 20
Série 650	21 - 34
Série 700	35 - 59
Série 900	60 - 76

T

Tableau menu	372
Tables / Bancs	370 - 371
Tables de cuisson	156
Tables de travail	352 - 355
Tables réfrigérées	245 - 250
Thermomètres	428 - 429
Toasteur	194 - 196
Trancheur à saucisses	190
Trancheuses	405 - 407
Tue-mouches	438 - 439

V

Vitrines chauffantes	217 - 224
Vitrines pour buffet	241
Vitrines réfrigérées	257 - 261, 268
Vitrines à glaces	289
Vitrines à gâteaux	266 - 267

W

Woks à induction	25, 181 - 184

CONDITIONS INTERNATIONALES DE VENTE | 11/2019

I. Application des Conditions internationales de vente

1. Les présentes Conditions internationales de vente sont applicables à tous les contrats conclus avec les clients de la société Bartscher GmbH – ci-après désignée Bartscher - à compter du 1 décembre 2019 et ayant pour objet principal la fourniture de marchandises au client. Le fait que Bartscher assume d´autres obligations ne remet pas en cause l'application des présentes Conditions internationales de vente.

2. Bartscher n'est liée par aucune condition générale du client dont le contenu diverge des présentes Conditions internationales de vente ou des dispositions mentionnées aux points X.-2. ou X.-3., même si Bartscher ne s'y oppose pas ou fournit sans réserve ses prestations ou accepte celles du client.

3. Les présentes Conditions internationales de vente ne sont pas applicables si le client achète la marchandise pour un usage personnel, familial ou domestique et que Bartscher le savait ou était censée le savoir lors de la conclusion du contrat.

II. Conclusion du contrat

1. Avant la conclusion du contrat, le client est tenu d'informer Bartscher par écrit si
   - la marchandise à livrer doit être appropriée à un usage autre que le seul usage habituel ou si le client part du principe que la marchandise est propre à un certain usage ou si ses attentes se fondent sur des déclarations publiques, des indications publicitaires ou tout autre élément se situant hors de la conclusion du contrat signé;
   - la marchandise à livrer est destinée à être utilisée dans des conditions inhabituelles ou qui présentent un risque parti culier pour la santé, la sécurité ou l'environnement, ou lorsqu'elle est destinée à être soumise à des conditions présentant des contraintes particulières;
   - le contrat pourrait entrainer des préjudices atypiques ou susceptibles de montants inhabituels, en particulier si ces préjudices sont susceptibles de dépasser les limites fixées aux points VII.1.-d), dont le client a ou devrait avoir connaissance;
   - la marchandise à livrer doit être utilisée en Allemagne ou par des acquéreurs ayant leur siège en Allemagne.

2. Les commandes du client doivent être passées par écrit. Si la commande du client diverge des propositions ou de l'offre de Bartscher, le client soulignera les divergences comme telles. Les illustrations et les dessins, tout comme les mesures et les indications de poids qui figurent dans les propositions ou les offres faites par Bartscher ne sont là qu´a titre indicatif.

3. Toutes commandes du client et en particulier celles qui ont été enregistrées par les employés de Bartscher, ne sont valables qu'après confirmation écrite de la commande établie par Bartscher. Ni la livraison effective de la marchandise commandée, ni les autres comportements de Bartscher, ni son silence, ne sauraient justifier que le client considère que le contrat est conclu. Bartscher peut établir la confirmation écrite de la commande jusqu'à l'expiration d'un délai de quatorze (14) jours calendaires après réception de la commande par Bartscher. Pendant ce délai, la commande du client est irrévocable.

4. La confirmation écrite de la commande établie par Bartscher est reçue en temps utile par le client si elle lui parvient dans un délai de quatorze (14) jours calendaires à compter de sa date d'établissement. Si la confirmation écrite de la commande lui parvient hors délai, le client en informera aussitôt Bartscher par écrit.

5. La confirmation écrite de la commande établie par Bartscher fait foi du contenu du contrat et emporte sa conclusion, même si - exception faite en ce qui concerne la nature de la marchandise, le prix de vente et la quantité à livrer - elle ne correspond pas pour le reste aux déclarations du client, notamment pour ce qui est de l'application exclusive des présentes Conditions internationales de vente. Ce n'est que si le client notifie par écrit que la confirmation de commande par Bartscher ne correspond pas à tous égards aux déclarations du client, spécifie les divergences et que Bartscher reçoit cette dénonciation dans un bref délai et au plus tard sept (7) jours calendaires après réception de la confirmation écrite de la commande par le client, que le contrat est réputé ne pas avoir été conclu.

6. Les éventuels souhaits particuliers du client, notamment concernant ses attentes relatives à l'usage et aux caractéristiques de la marchandise ou concernant toute garantie portant sur la marchandise ou sur l'exécution du contrat, ou encore concernant le souhait du client de recevoir une déclaration de performance, une notice d'utilisation ou des consignes de sécurité, que ce soit sous format imprimé ou électronique, requièrent en toute hypothèse une confirmation écrite expresse par Bartscher.

7. Les confirmations de contrat établies par le client restent sans effet, et ce sans qu'il soit besoin d'une opposition de la part de Bartscher. En particulier, ni la livraison effective de la marchandise commandée, ni les autres comportements de Bartscher, ni son silence ne sauraient laisser croire au client que sa confirmation est prise en compte.

8. Les employés de Bartscher ainsi que les agents commerciaux et les autres intermédiaires de la vente ne sont autorisés ni à renoncer à l'exigence d'une confirmation écrite de la commande par Bartscher, ni à prendre des engagements qui divergent de son contenu, ni à donner des garanties. Le droit applicable en Allemagne définit si et dans quelle mesure ces personnes sont habilitées à faire des déclarations engageant valablement Bartscher ou à recevoir des déclarations qui lui sont destinées.

9. Toute modification du contrat conclu doit, sans exception, faire l'objet d'une confirmation écrite par Bartscher.

III. Obligations de Bartscher

1. Sauf le cas où Bartscher n'aurait pas ellemême été approvisionnée malgré une tentative appropriée de réapprovisionnement ou le cas de l'exonération de responsabilité prévue au VII.-1. b), Bartscher doit livrer la marchandise désignée dans la confirmation écrite de la commande et en transférer la propriété. Bartscher n'est pas tenue de fournir des prestations qui ne seraient pas mentionnées dans la confirmation de commande écrite établie par Bartscher ou dans les présentes Conditions internationales de vente; à défaut de convention écrite, Bartscher n'est notamment tenue ni d'effectuer des fonctions de planification, de fournir des informations, documents ou justificatifs concernant la marchandise, ou de délivrer des accessoires , ni d'installer des dispositifs de protection supplémentaires, ni de procéder à des opérations de montage, ni de conseiller le client.

2. Le contrat passé par Bartscher avec le client n'engage Bartscher que vis-à-vis du client. Les tiers non parties à la conclusion du contrat, notamment les clients du client, ne sont habilités ni à demander la livraison à eux-mêmes ni à faire valoir d'autres droits issus du contrat conclu entre Bartscher et le client. Le client reste responsable de la réception de la marchandise, même s'il cède ses droits à des tiers.

3. Bartscher est tenue, dans le cadre des tolérances acceptables suivant les usages du commerce, de livrer au client des marchandises de type et de quantité conformes à ce qui a été convenu et de qualité correspondant aux standards usuels en Allemagne et garantit qu'au moment de la livraison, la marchandise n'est soumise à aucun droit ou prétention de tiers de droit privé qui s'opposeraient à sa libre utilisation dans l'Union Européenne. Si les marchandises dues ne peuvent pas être livrés en la qualité convenue au moment de la conclusion du contrat à cause d'une amélioration du produit en série Bartscher est autorisé à livrer la marchandise en la qualité améliorée. Bartscher est en droit de procéder à des livraisons partielles et de les facturer séparément.

4. Si la marchandise doit être spécifiée plus précisément, Bartscher procédera à la spécification en tenant compte de ses propres intérêts ainsi que des intérêts manifestes et légitimes du client. Bartscher n'est pas obligée de demander au client de spécifier la marchandise ou de participer à sa spécification. Bartscher n'est, de même, tenue ni de communiquer au client la spécification qu'elle a effectuée, ni de lui donner la possibilité de procéder à une spécification différente.

5. Bartscher s'engage à mettre la marchandise à la disposition du client pour enlèvement à la date convenue, FCA (Incoterms® 2020) à l'adresse de livraison prévue dans la confirmation de commande écrite, ou, si aucune adresse n'est précisée, à son établissement à 33154 Salzkotten/Allemagne, dans l'emballage habituellement fourni par Bartscher et avec le marquage et l'étiquetage habituellement utilisés en Allemagne. Il n'y a pas lieu à stockage séparé ou au marquage spécifique préalable de la marchandise, ou encore à une notification préalable au client de la mise à disposition de la marchandise. En aucun cas, et ce même en cas d'utilisation d'autres clauses des Incoterms, Bartscher n'est tenue d'informer le client de la livraison ou du défaut de retrait de la marchandise dans le délai par la personne désignée au point IV.-6, de vérifier la conformité de la marchandise au contrat à l'occasion de la livraison, de contrôler la sécurité de fonctionnement du moyen de transport ni le chargement conforme à la sécurité du transport, ni de justifier que la livraison a bien eu lieu. La stipulation d'autres clauses des Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco…" ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût. Pour le reste, les dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.

6. L'organisation du transport et de l'assurance de la marchandise depuis le lieu de livraison prévu au point III.-5. ne relève pas des obligations de Bartscher, mais du client. Toutefois, si le client ne donne pas préalablement, par écrit, en temps utile, d'instruction contraire, Bartscher est – même sans que le client l'ait demandé et même en l'absence d'usage commercial correspondant – autorisée à conclure, au nom et aux frais du client, aux conditions usuelles en Allemagne, les contrats nécessaires au transport de la marchandise aux risques du client et à l'assurance du transport jusqu'au lieu de destination indiqué par écrit par le client et – si ce lieu n'a pas été indiqué – jusqu'à l'établissement commercial du client.

7. Le respect des délais et dates de livraison convenus suppose que le client fournisse en temps utile les documents, autorisations, licences et permis requis, qu'il ouvre les accréditifs conformément au contrat et verse les acomptes prévus et qu'il remplisse à bonne date toutes les autres obligations lui incombant, et que d'éventuelles inspections ordonnées par des autorités administratives autres qu'allemandes (pre-shipments inspections) ne provoquent pas de retard. Par ailleurs, les délais de livraison convenus courent à partir de la date de l'établissement de la confirmation écrite de la commande par Bartscher. Après notification au client, Bartscher est autorisée à livrer dès avant la date convenue ou à fixer la date de livraison à l'intérieur du délai de livraison convenu.

8. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher est autorisée à remplir les obligations qui lui incombent postérieurement aux délais ou dates de livraison convenus, à condition qu'elle informe le client du dépassement de délai et l'avise d'un nouveau délai pour l'exécution de ses obligations. Sous les conditions sus décrites, Bartscher est également autorisée à tenter à plusieurs reprises une exécution postérieure. Le client ne peut s'opposer à cette exécution postérieure que dans un délai raisonnable, et seulement si l'exécution postérieure est inacceptable. L'opposition du client n'est valable que si Bartscher la reçoit avant le début de l'exécution postérieure. Bartscher remboursera les frais supplémentaires du client si le client prouve qu'ils ont été occasionnés par le dépassement de délai, pour autant que Bartscher doive en répondre d'après les dispositions du point VII.

9. Même si la marchandise n'a pas été spécifiquement marquée, les risques liés au prix et à l'exécution sont transférés au client au moment de la livraison selon le point III.-5., sans qu'il soit nécessaire que Bartscher ait informé le client de la disponibilité de la marchandise, et en toute hypothèse dès la mise à disposition par Bartscher aux délais ou dates de livraison initialement convenus, si ceux-ci ont été décalés à la demande du client, ou au moment du transfert de propriété de la marchandise au client. Le chargement fait partie des obligations du client. La stipulation d'autres clauses des Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco…" ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.

10. Bartscher n'a d'obligation de procéder ni au dédouanement, ni à des déclarations préalables à la douane de la marchandise. Néanmoins, Bartscher demandera les autorisations nécessaires à l'exportation et réalisera les formalités nécessaires à l'exportation de la marchandise si le client lui en a fait la demande et lui a fait part des données nécessaires pour l'export, dans un message écrit exclusivement dédié à ce sujet. Si, hors faute intentionnelle ou négligence grave de Bartscher, la marchandise n'est pas libérée pour l'exportation, Bartscher est autorisée à se dégager du contrat, en tout ou partie, sans autre obligation. La stipulation d'autres clauses des Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco…" ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.

11. A défaut de convention écrite contraire, MKK n'a pas l'obligation d'obtenir ni d'aider le client à obtenir des justificatifs de livraison, documents, certificats, licences ou autres permissions nécessaires à l'exportation, au transit ou à l'importation, ni toutes déclarations de sécurité de la marchandise requises pour le transport ou autre. La stipulation d'autres clauses des Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco…" ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.

12. Bartscher n'est en aucun cas tenue de remplir des obligations liées à la mise à disposition de la marchandise sur le marché en dehors d'Allemagne, de payer les taxes dues hors de l'Allemagne, ni de tenir compte des systèmes de poids et mesures, des règles relatives à l'emballage, à l'identification ou au marquage, ni de respecter les obligations d'enregistrement ou de certification en vigueur hors de l'Allemagne, ni de respecter d'autres dispositions légales relatives à la marchandise en vigueur hors de l'Allemagne. Le client fournira lui-même à ses frais et sous sa propre responsabilité toutes traductions prescrites ou nécessaires des instructions, documentations de sécurité, déclarations de performance et autres documents relatifs à la marchandise dans une langue autre que l'allemand.

13. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher est autorisée, sans avis préalable au client, à suspendre l'exécution de ses obligations tant que subsiste, de son point de vue, le risque que le client n'exécute pas, en tout ou en partie, ses obligations conformément au contrat. Le droit de suspension existe notamment lorsque le client ne remplit qu'en partie ses obligations relatives aux actes préparatoires du paiement à l'égard de Bartscher ou de tiers ou s'il paie avec retard, ou si les plafonds établis par l'assurance-crédit ont été dépassés ou seraient dépassés avec la livraison à effectuer. Au lieu de suspendre l´exécution de ses obligations, Bartscher peut librement décider de soumettre les livraisons futures, ainsi que celles qui ont déjà été confirmées, à l'ouverture d'un accréditif confirmé par une banque allemande ou à un paiement d'avance. Bartscher n'est pas tenue de poursuivre l'exécution de ses prestations si la garantie offerte par le client afin d'éviter cette suspension ne constitue pas une sûreté appropriée, ou si elle pourrait être contestée en vertu d'un droit applicable en l'espèce.

14. Sous réserve des dispositions du III.-8., Bartscher n'est tenue d'aviser le client des perturbations éventuelles dans l'exécution des obligations contractuelles que lorsque la survenance de la perturbation est définitivement établie pour Bartscher.

IV. Obligations du client

1. Sans préjudice d'autres obligations relatives à la garantie du paiement ou aux actes préparatoires au paiement, le client doit virer le prix de vente convenu, dans la monnaie indiquée dans la confirmation écrite de la commande, à l'un des établissements bancaires désignés par Bartscher, sans déduction aucune et sans frais. Si aucun prix de vente n'a été convenu, le prix applicable est le prix de vente pratiqué par Bartscher au moment de la livraison. Les employés de Bartscher, les agents commerciaux ou autres intermédiaires de la vente ne sont pas autorisés à recevoir des paiements.

2. Le prix de vente est exigible à partir de la date indiquée dans la confirmation écrite de la commande et – si aucune date n'est indiquée - à la date de réception de la facture. L'exigibilité survient sans autre condition; elle ne suppose notamment pas que la marchandise ou les documents aient été retirés par le client ou qu'il ait eu la possibilité de les examiner. Les délais de paiement accordés deviennent caducs et les créances ouvertes deviennent automatiquement exigibles si l'ouverture d'une procédure collective à l'encontre du client est demandée, si le client manque, sans présenter de justification juridiquement valable, à des obligations essentielles exigibles envers Bartscher ou envers des tiers, si le client a fait des déclarations inexactes sur sa solvabilité ou si, pour des raisons non imputables à Bartscher, un assureur crédit réduit la couverture octroyée pour le client.

3. Le client garantit qu'il transférera la marchandise à l'étranger, qu'il ne transmettra pas le pouvoir de disposition sur la marchandise à un tiers tant que la marchandise se trouve en Allemagne et qu'il respectera toutes les conditions et preuves nécessaires au traitement fiscal (TVA) et douanier de la livraison ou de la prestation de service conformément aux dispositions en vigueur en Allemagne. Si Bartscher doit payer de la TVA ou des droits de douane en Allemagne ou à l'étranger, le client indemnisera entièrement Bartscher, et ce sans préjudice de tous autres droits de Bartscher. Le client s'oblige à payer cette indemnisation en renonçant à toute autre condition ou exception, particulièrement à l'exception de prescription. L'indemnisation comprendra également le remboursement des dépenses occasionnées à Bartscher.

4. Quelles que soient la monnaie de paiement et les compétences juridictionnelles ou arbitrales, Bartscher peut imputer à son gré les paiements qu'elle reçoit du client, sur les créances qu'elle détient à l'encontre du client au moment du paiement en vertu de ses droits propres ou sur celles découlant de droits cédés.

5. Le client ne peut en aucun cas procéder à compensation à l'encontre des créances de Bartscher, retenir le paiement ou son obligation de retrait de la marchandise, suspendre l'exécution des obligations lui incombant ou faire valoir des exceptions ou demandes reconventionnelles, sauf s'il dispose d'une créance contre Bartscher qui lui est propre, qui est dans la même devise et qui est soit exigible et incontestée, soit a été constatée judiciairement de manière définitive, ou si Bartscher viole gravement, malgré mise en demeure écrite, des obligations exigibles pesant sur elle au titre du même contrat et n'a pas offert de garantie adéquate.

6. Le client a l'obligation de faire part à Bartscher, avec un délai suffisant et par écrit, des données nécessaires à la demande des formalités douanières conformément au point III.-10., de retirer – lui-même ou par l'intermédiaire d'une personne qu'il désignera à Bartscher par écrit – la marchandise à la date de livraison, et sans pouvoir prétendre à un délai supplémentaire, à l'adresse de livraison désignée au point III.-5., et d'exécuter toutes les obligations lui incombant en vertu du contrat, des présentes Conditions internationales de vente, des règles de la CCI sur l'interprétation de la clause convenue des Incoterms 2020 et de toutes dispositions légales. Le client ne peut refuser de retirer la marchandise que s'il déclare le contrat résolu conformément aux dispositions du point VI.-1.

7. Le client ne promettra ou ne procédera à aucun acte en lien avec la marchandise achetée à Bartscher, qui soit interdit au regard de la règlementation applicable, en particulier au regard des règles du commerce extérieur, incluant la réglementation des Etats-Unis d'Amérique concernant le contrôle des exportations. Si le client n'a pas la certitude qu'une telle interdiction n'existe pas, il recueillera par écrit la validation de Bartscher.

8. Le client continuera à surveiller la marchandise achetée à Bartscher, après sa mise sur le marché, et informera Bartscher immédiatement par écrit en cas de crainte que la marchandise puisse présenter un danger pour les tiers. En outre, le client informera spontanément par écrit Bartscher, si Bartscher doit, compte tenu des dispositions en vigueur dans le pays du client ou dans le pays d'utilisation de la marchandise, respecter certaines obligations déclaratives, d'enregistrement ou d'information ou doit se conformer à des exigences de notification préalable ou à d'autres règles relatives à la mise sur le marché ou doit remplir des obligations de conservation de justificatifs.

9. Nonobstant les dispositions légales, le client doit assurer ou faire assurer à ses frais la réutilisation, la valorisation ou tout autre traitement des déchets requis relativement à la marchandise et à l'emballage livrés par Bartscher.

V. Marchandise non conforme au contrat ou affectée d'un vice juridique

1. Sans préjudice d'exclusions ou de limitations légales de la responsabilité du vendeur, la marchandise n'est pas conforme au contrat si le client prouve que, au moment du transfert des risques et eu égard aux dispositions du III., elle diffère manifestement quant à son emballage, sa quantité, sa qualité ou sa nature, des exigences stipulées dans la confirmation écrite de la commande ou si, à défaut de telles exigences, elle ne correspond pas à l'usage habituel en Allemagne. Des altérations apportées au modèle ou à la construction ou des changements de matériaux dus à des progrès techniques ne constituent pas une non-conformité au contrat. Nonobstant ce qui est stipulé à la première phrase, la marchandise est réputée conforme au contrat dès lors que les dispositions légales en vigueur au siège du client ne s'opposent pas à son usage habituel. Si la marchandise livrée est d'occasion, toute garantie est exclue.
2. Sauf dispositions contraires figurant dans la confirmation écrite de la commande établie par Bartscher, Bartscher ne répond notamment pas de ce que la marchandise soit appropriée à un usage autre que l'usage habituel en Allemagne ou réponde à d'autres attentes du client, ni de ce qu'elle possède les qualités d'un échantillon ou d'un spécimen, ni de sa conformité aux prescriptions légales en vigueur en dehors de l'Allemagne, notamment dans le pays du client. Bartscher n'est pas non plus responsable des défauts de conformité qui surviennent postérieurement au transfert des risques. Si le client tente de remédier lui-même ou à l'aide de tiers à des non-conformités au contrat sans l'accord écrit de Bartscher, Bartscher est dégagée de toute obligation de garantie.
3. Le client est tenu envers Bartscher d'examiner complètement ou de faire examiner chaque livraison et de vérifier l'absence de défauts de conformité, tant reconnaissables que typiques, ainsi que, plus généralement, d'inspecter la marchandise conformément aux dispositions légales.
4. Sans préjudice d'exclusions ou de limitations légales de la responsabilité du vendeur, la marchandise est affectée d'un vice juridique si le client prouve qu'elle n'est pas, au moment du transfert des risques, libre de tous droits ou prétentions opposables de tiers de droit privé. Sans préjudice de toutes autres exigences légales, les droits ou prétentions de tiers fondés sur la propriété industrielle ou tout autre droit de propriété intellectuelle ne constituent un vice juridique que si ces droits sont enregistrés, publiés et valables dans l'Union européenne et interdisent l'usage habituel de la marchandise au sein de l'Union européenne. Nonobstant les dispositions de la première phrase, la marchandise est réputée ne pas être affectée d'un vice juridique si les dispositions légales en vigueur au siège du client ne s'opposent pas à son usage habituel.
5. Le client est déchu du droit de se prévaloir d'un défaut de conformité s'il ne le dénonce pas à Bartscher dans un délai raisonnable à compter de la date à laquelle la marchandise a été retiré conformément aux dispositions du point IV.-6.. Cette dénonciation doit être faite par écrit et adressée directement à Bartscher, et doit être rédigée de manière suffisamment précise pour que Bartscher puisse, sans avoir à réinterroger le client, prendre toutes mesures correctives et sécuriser ses droits à recours contre ses propres fournisseurs ; au demeurant, cette dénonciation doit satisfaire aux exigences légales. Les employés de Bartscher, les agents commerciaux et autres intermédiaires de la vente ne sont autorisés ni à recevoir des dénonciations de défaut de conformité en dehors des bureaux de Bartscher, ni à émettre des déclarations relatives à la garantie.
6. Après dénonciation régulière selon les dispositions du point V.-5., le client peut faire valoir les moyens prévus par les présentes Conditions internationales de vente. Toute autre action, ainsi que toute action de nature non contractuelle, sur le fondement de la livraison de marchandises non conforme ou affectées d'un vice juridique est exclue. En cas de dénonciation irrégulière, le client ne peut faire valoir de droits que si Bartscher a dissimulé le défaut de conformité ou le vice juridique de manière intentionnelle. Les éventuelles prises de position de Bartscher relatives à des défauts de conformité ou à des vices juridiques ont pour seul objet d'éclaircir les faits et ne constituent en tous cas pas une renonciation, de la part de Bartscher, à l'exigence d'une dénonciation régulière.
7. Le client n'a aucune possibilité de recours pour livraison non conforme au contrat ou affectée d'un vice juridique s'il a pris envers des tiers, en ce qui concerne les qualités de la marchandise ou ses possibilités d'utilisation, des engagements qui ne sont pas l'objet des conventions passées avec Bartscher ou si la réclamation du client repose sur une loi étrangère.
8. Si, dans le cadre des dispositions des présentes Conditions internationales de vente, le client dispose de recours à raison d'une livraison non-conforme au contrat ou d'une marchandise affectée d'un vice juridique, il peut, dans le cadre des dispositions de la Convention des Nations-Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises, exiger de Bartscher soit la livraison de marchandises de remplacement, soit la réparation, soit la réduction du prix de vente. Ni la livraison de remplacement, ni la réparation ne font courir de nouveaux délais de prescription. La réduction du prix de vente est limitée au montant du préjudice subi par le client. Toute autre demande d'exécution du contrat est exclue. Bartscher est, en vertu des dispositions du point III.-8. et nonobstant les recours du client, toujours autorisée à réparer les vices de la marchandise non conforme ou à remplacer la marchandise ou à s'opposer au recours du client en lui proposant un avoir d'un montant approprié.
9. Si le client fait valoir des recours injustifiés à raison d'une livraison non-conforme au contrat ou d'une marchandise affectée d'un vice juridique, alors qu'il sait ou devrait savoir qu'il n'y a pas de non-conformité ou de vice juridique ou que les causes des divergences invoquées par le client ne sont pas dues au fait de Bartscher, le client est tenu d'indemniser Bartscher du préjudice causé par l'invocation de droits injustifiée.

VI. Résolution du contrat

1. Le client n'est en droit de déclarer le contrat résolu que si les conditions légales à cet effet sont remplies, si, dans un délai raisonnable après la survenance des éléments de fait permettant la mise en œuvre de la résolution du contrat, il a averti Bartscher par écrit de cette intention, et seulement après expiration infructueuse d'un délai supplémentaire, de durée raisonnable et imparti par écrit. Si le client réclame la livraison de marchandises de remplacement, la réparation de la marchandise non conforme ou toute autre forme d'exécution, il est lié, pendant un délai raisonnable, par le moyen de recours choisi, sans pouvoir déclarer le contrat résolu. En outre, la résolution du contrat doit être notifiée à Bartscher directement par écrit et dans un délai raisonnable après expiration du délai supplémentaire.
2. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher peut déclarer le contrat résolu en tout ou en partie: (i) si le client s'oppose à l'application des présentes Conditions internationales de vente, (ii) si l'exécution du contrat est ou devient complètement ou partiellement interdite par la loi (iii) si, pour des raisons qui ne sont pas imputables à Bartscher, le client reçoit la confirmation écrite de la commande établie par Bartscher plus de quatorze (14) jours calendaires après sa date d'établissement, (iv) si l'ouverture d'une procédure d'insolvabilité sur le patrimoine du client est requise,(v) si, pour d'autres raisons, l'accomplissement par Bartscher de ses obligations n'est plus réalisable par des moyens raisonnables compte tenu de ses intérêts propres et des intérêts légitimes du client qui étaient manifestes lors de la conclusion du contrat, et notamment compte tenu de la contrepartie convenue.
3. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher peut, après mise en demeure préalable, déclarer le contrat intégralement ou partiellement résolu (i) si le client ne procède pas aux appels de marchandises convenus, (ii) s'il ne fait pas part à temps à MKK des données nécessaires à la demande de formalités de douane, (iii) si le client, sans indiquer de motif légitime, manque à des obligations essentielles exigibles envers Bartscher ou envers des tiers, (iv) si le client fait des déclarations inexactes sur sa solvabilité, (v) ou si et dans la mesure où, pour des raisons qui ne sont pas imputables à Bartscher, l'assureur-crédit réduit la couverture octroyée.

VII. Dommages-intérêts

1. Sans renonciation aux conditions légales applicables, Bartscher n'est tenue de verser des dommages-intérêts à raison d'une violation du contrat passé avec le client ou des négociations contractuelles menées avec lui ou résultant de ses relations d'affaires avec le client, que dans le cadre des dispositions suivantes. Ces dispositions sont également valables pour toute obligation de Bartscher de remboursement des dépenses:

a) Le client est, avant tout, tenu d'utiliser tout autre recours à sa disposition et ne peut demander des dommages-intérêts qu'à raison des dommages subsistants, mais en aucun cas en lieu et place d'un autre remède.

b) Bartscher ne saurait être tenue responsable du comportement des fournisseurs, sous-traitants, transporteurs ou transitaires, ni des préjudices à la réalisation desquels le client a concouru ou des conséquences d'atteintes, par le client, aux dispositifs de sécurité de la marchandise. Bartscher ne saurait être tenue responsable lorsque le contrat, suite à des mesures législatives ou administratives postérieures, ne peut pas être exécuté comme convenu au moment de la conclusion du contrat. De même, Bartscher ne saurait être tenue responsable de dommages survenus suite à des phénomènes naturels, des évènements politiques, des actes de l'autorité publique, des conflits du travail, des sabotages, des accidents, des actes de terrorisme, des processus biologiques, physiques ou chimiques ou de toutes circonstances comparables qui ne peuvent être contrôlées par Bartscher avec des moyens raisonnables. Par ailleurs, Bartscher n'est responsable que si le client prouve que les organes sociaux ou le personnel de Bartscher ont violé des obligations contractuelles envers le client de manière fautive.

c) En cas de responsabilité, Bartscher réparera, dans le cadre des limites définies au d) ci-dessous, les préjudices subis par le client, dans la mesure où le client prouve qu'un préjudice ne pouvait pas être évité, que ce préjudice a été causé par une violation, par Bartscher, des obligations contractuelles qui lui incombent envers le client et que la survenance et le montant du préjudice étaient prévisibles pour Bartscher lors de la conclusion du contrat. En outre, le client a l'obligation de minimiser le préjudice dès qu'il a connaissance ou est censé avoir connaissance d'un manquement au contrat.

d) Bartscher ne peut être tenue du manque à gagner ni du préjudice moral. Par ailleurs, le montant des dommages-intérêts dus en cas de livraison tardive ou manquante est plafonné à 0,5% du prix d'achat net de la marchandise en retard ou manquante pour chaque semaine entière de retard, avec un plafond de 5%. Pour les recours fondés sur la livraison de marchandise non conforme ou affectée d'un vice juridique, l'indemnisation est limitée à 200% du prix d'achat net de la marchandise affectée par la violation. Ce qui précède ne vaut pas en cas de dommages personnels, en cas de dissimulation dolosive du défaut de conformité ou du vice juridique de la marchandise, ou dans les cas de violations du contrat délibérées ou résultant d'une négligence grave.

e) Bartscher n'est tenue de verser des dommages-intérêts au client pour violation de ses obligations contractuelles ou précontractuelles et/ou résultant de ses relations d'affaires avec le client que selon les dispositions des présentes Conditions internationales de vente. Tout recours fondé sur des fondements juridiques concurrents, notamment sur un fondement non contractuel, est exclu. De la même manière, toute action fondée sur l'inexécution des obligations contractuelles de Bartscher, qui serait dirigée personnellement contre des organes sociaux, des employés, ouvriers, collaborateurs, représentants ou toutes personnes auxquelles Bartscher a recours pour l'exécution de ses obligations, est exclue.

f) Si l'action en dommages-intérêts n'est pas déjà prescrite, elle doit, sous peine de déchéance, être introduite en justice dans les six (6) mois à partir du refus, par Bartscher, de verser ces dommages-intérêts.

2. Sans préjudice de toutes autres obligations légales ou contractuelles, le client est tenu, envers Bartscher, des dommages-intérêts suivants:

a) En cas de réception tardive du paiement par Bartscher, le client remboursera, dans la monnaie convenue, les frais usuels occasionnés par des poursuites arbitrales, judiciaires ou extrajudiciaires, en Allemagne et à l'étranger, une indemnité forfaitaire de 50 euros, ainsi que, sans qu'il soit nécessaire de produire un justificatif, les intérêts au taux en vigueur à 33154 Salzkotten/Allemagne pour les crédits à court terme non garantis, dans la monnaie du contrat, le taux de ces intérêts ne pouvant être inférieur au taux de base de la Banque Fédérale d´Allemagne majoré de 9 points.

b) En cas de retard de retrait de la marchandise par le client de plus de deux (2) semaines, Bartscher est autorisée à réclamer un dédommagement forfaitaire de 5% de la valeur de la livraison concernée, sans avoir à fournir de preuve. En cas de retard de plus de six (6) semaines ou de défaut total de retrait de la marchandise par le client ainsi qu'en cas de défaut de livraison dû à une contravention au contrat par le client, Bartscher est autorisée à réclamer un dédommagement forfaitaire égal à 20% de la valeur de la marchandise concernée, sans avoir à fournir de preuve.

c) Si le client dénonce le contrat de manière injustifiée et que Bartscher se déclare d'accord avec la dénonciation du contrat, Bartscher est autorisée à réclamer un dédommagement forfaitaire de 20% de la valeur de la livraison concernée, sans avoir à fournir de preuve.

3. Le client est tenu, dans ses relations d'affaires avec ses propres clients, de limiter sa responsabilité, tant en son principe qu'en ce qui concerne le montant des dommages-intérêts à verser, selon ce qui est légalement possible et usuel dans la branche.

VIII. Prescription

Les droits du client résultant de la livraison de marchandises nouvelles non-conformes ou affectées d'un vice juridique sont prescrits deux (2) ans après la livraison de la marchandise. Les droits du client résultant de la livraison de marchandises utilisées non-conformes ou affectées d'un vice juridique sont prescrits un (1) an après la livraison de la marchandise, à moins que Bartscher n'ait violé ses obligations contractuelles intentionnellement ou par négligence grave. La livraison de remplacement ou la réparation n'entraîne pas un nouveau commencement ou une suspension du délai de prescription.

IX. Dispositions diverses

1. La marchandise livrée reste la propriété de Bartscher jusqu'au règlement de toutes les créances de Bartscher contre le client. La réserve de propriété ne modifie en rien les dispositions du point III.-9. relatives aux risques afférents au prix et à l'exécution.
2. Sans préjudice des autres droits légaux ou contractuels, le client garantit et relève Bartscher indemne de toutes prétentions de tiers concernant toute responsabilité du fait des produits ou de dispositions similaires dans la mesure où la responsabilité repose sur des circonstances qui, comme par exemple la présentation du produit, sont imputables au client ou à des tiers et qui n'ont fait l'objet d'aucun accord exprès et écrit de Bartscher. Cette obligation du client comprend également le remboursement des dépenses engagées par Bartscher; le client s'y oblige en renonçant à toutes conditions ou exceptions, en particulier en ce qui concerne le respect des obligations de contrôle et de rappel, ainsi qu'à l'exception de prescription.
3. Bartscher se réserve tous droits de propriété, droits d'auteur et tous autres droits de propriété industrielle ainsi que les droits de savoir-faire sur les reproductions, dessins, calculs et autres documents et logiciels qu'elle a mis à disposition du client sous forme matérielle ou électronique.
4. Sous réserve d'une opposition écrite du client, Bartscher traite les données à caractère personnel qu'elle reçoit de la part du client dans le cadre de l'exécution de ses activités soumises aux présentes Conditions internationales de vente, et ce également par l'intermédiaire de prestataires établis en Allemagne ou à l'étranger.
5. La communication de documents électroniques nécessite un accord spécifique.
6. L'ensemble des communications, explications, déclarations etc. doit être rédigé exclusivement en allemand ou en anglais. Les communications par fax ou email répondent à l'exigence de la forme écrite.

X. Bases générales du contrat

1. Le lieu de livraison est celui défini au point III.-5. des présentes Conditions internationales de ventes ; il s'applique aussi aux livraisons de remplacement et à la réparation de marchandises livrées. Le lieu de paiement et d'exécution de toutes les autres obligations issues des relations juridiques entre Bartscher et le client est fixé à 33154 Salzkotten/Allemagne. Ces stipulations valent aussi si Bartscher prend en charge les frais relatifs au paiement, si elle fournit des prestations pour le client dans un autre lieu, si le paiement doit être effectué contre la remise de marchandises ou de documents, ou en cas de restitution de prestations déjà réalisées. La stipulation d'autres clauses des Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco…" ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
2. Les relations juridiques avec le client sont régies par la Convention des Nations Unies du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises (Convention de Vienne / CVIM/CISG) - dans sa version anglaise. Cette Convention régira, au-delà de son propre domaine d'application et nonobstant les réserves émises par les Etats, tous les contrats pour lesquels l'application des présentes Conditions internationales de vente est prévue conformément aux dispositions du point I.
3. La formation des contrats, y compris les clauses attributives de compétence juridictionnelle et les clauses d'arbitrage, les ajouts ou avenants aux contrats, de même que les droits et obligations contractuelles des parties - y compris en ce qui concerne la responsabilité pour les préjudices corporels ou décès causés par la marchandise, ou résultant de la violation d'obligations précontractuelles et de toutes autres obligations accessoires - et l'interprétation des conventions, sont soumis exclusivement à la Convention de Vienne, conjointement avec les présentes Conditions internationales de vente. En cas d'application de clauses commerciales types, on appliquera, dans le doute, les Incoterms ®2020 de la Chambre de Commerce Internationale, dans le respect des dispositions des présentes Conditions internationales de vente. Sauf dispositions contraires figurant dans les présentes Conditions internationales de vente, les relations juridiques entre les parties sont, pour le reste, régies par le droit suisse des obligations.
4. Tous litiges, qu'ils soient de nature contractuelle ou extra-contractuelle, ainsi que ceux résultant d'une situation d'insolvabilité, nés des contrats pour lesquels l'application des présentes Conditions internationales de vente est prévue ou se rapportant à ceux-ci, y compris les litiges relatifs à la validité, la nullité, la violation ou la résiliation des contrats, ainsi que tous autres litiges découlant des relations avec le client, seront tranchés de manière définitive par voie d'arbitrage conformément au Règlement suisse d'arbitrage international de la Swiss Chambers' Arbitration Institution dans sa version en vigueur lors de la soumission de la notification d'arbitrage, à l'exclusion de tout recours aux juridictions ordinaires. Le Tribunal arbitral sera constitué de trois arbitres, dont un arbitre sera désigné par le demandeur, un arbitre par le défendeur et le président du tribunal arbitral par les deux arbitres désignés; pour les contentieux portant sur une valeur en litige inférieure à € 250.000, le Tribunal sera constitué d'un seul arbitre, qui sera désigné selon le Règlement suisse d'arbitrage international. La procédure arbitrale aura lieu à Zürich (Suisse), en allemand et/ou en anglais. La compétence du tribunal arbitral exclut, notamment, toute compétence légale d'un tribunal étatique qui reposerait sur un lien personnel ou matériel. Si la présente clause d'arbitrage devait s'avérer ou devenir inopérante, les tribunaux compétents pour la ville de 33154 Salzkotten/Allemagne seront compétents, de manière non exclusive, pour trancher les litiges. Toutefois, si l'établissement principal du client se situe dans la zone de l'Espace économique européen (EEE) ou dans la Suisse, Bartscher est autorisée, en lieu place d'une procédure devant le tribunal arbitral, et indépendamment de la validité de la clause d'arbitrage, à saisir soit le tribunal compétent pour la ville de 33154 Salzkotten/Allemagne, soit le tribunal du lieu du siège du client.
5. Dans l'hypothèse où les dispositions des présentes Conditions internationales de vente seraient ou deviendraient, en tout ou partie, inopérantes, les autres clauses demeureraient valables. Les parties sont tenues de remplacer la disposition inopérante par une disposition juridiquement valable et qui se rapproche autant que possible de l'objet et du but économique de la disposition inopérante.

© 2019 Prof. Dr. Burghard Piltz, Allemagne

Votre revendeur/installateur :

Printed in Germany | Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis

Bartscher
depuis 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Allemagne

4 015613 746272