

150
YEARS

Bartscher

your taste - your tool

CATALOGUE
2026

ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES

TECHNIQUE DE CUISSON | TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT | TECHNIQUE DE LAVAGE | PETITS APPAREILS

Bartscher

Bartscher 2025/02/03, 19:56 Alle Suchen

Auflauf	Backfisch	Bagel	Baguette
Baked Beans	Bauernomelett	Big-Pan-Pizza	Blaetterteig

⏻ 📶 📶 📶 📶 📶 📶 📶 📶 📶 ⚙️

Bartscher
Snackjet





Bartscher fête ses 150 ans – La technologie avec passion.

Depuis 1876, nous accompagnons les professionnels dans leur cuisine – avec des solutions pratiques, une qualité fiable et une véritable compréhension des exigences quotidiennes.

Chères partenaires, chers partenaires, chères clientes, chers clients,

Bartscher fête ses 150 ans – c'est pour nous un moment particulier pour jeter un regard fier sur le passé et dire merci : merci à tous ceux qui ont fait de la société Bartscher ce qu'elle est aujourd'hui – un partenaire fiable pour la restauration professionnelle dans plus de 80 pays.

Depuis 1876, nous nous sommes fixé pour objectif de développer des technologies qui aident les professionnels de la cuisine, jour après jour.

Nos produits sont synonymes d'efficacité, de fiabilité et de résultats sur lesquels vous pouvez compter. Nous vous proposons une gamme innovante et de haute qualité qui vous permettra de relever tous les défis dans votre cuisine.

Derrière tout cela, il y a des personnes : des cuisiniers, des concepteurs, des distributeurs, des techniciens de service – et une équipe qui travaille avec enthousiasme à la mise au point de solutions qui améliorent réellement le quotidien dans les cuisines.

Notre force réside dans la diversité : des appareils d'entrée de gamme robustes aux fours innovants à grande vitesse, de notre commande MDI intelligente aux machines à café automatiques performantes. Chaque produit porte la même promesse : une technologie fiable qui répond à vos besoins. Vous trouverez sur notre site internet www.bartscher.com des informations détaillées sur l'ensemble de notre gamme, y compris des modes d'emploi et de nombreuses illustrations.

Et parce qu'un bon partenariat repose sur la proximité, nous resterons à vos côtés à l'avenir : avec des conseils personnalisés, une livraison rapide et un service proche du client.

Car le succès ne repose pas uniquement sur la technologie, mais aussi sur la confiance, la coopération et les personnes qui travaillent ensemble pour trouver des solutions.

Merci beaucoup pour votre confiance et votre coopération.

Bien à vous,



Michael Wester
Directeur général



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

APERÇU DE NOTRE GAMME DE PRODUITS

15 - 57
58 - 112
113 - 126
127 - 186
187 - 225
226 - 288
289 - 314
315 - 361
362 - 387
388 - 399
400 - 427
428 - 445
446 - 457
5

SÉRIES THERMIQUES

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

TECHNIQUE DE CUISSON

- ▶ Braisières basculantes
- ▶ Fours à convection
- ▶ Poste de cuisson
- ▶ Braisières multifonctions
- ▶ Fours cuisson basse température
- ▶ Réchauds sur pieds
- ▶ Cuiseurs Sous-Vide
- ▶ Fs de magasin
- ▶ Salamandres
- ▶ Four High Speed
- ▶ Fours mixtes à vapeur
- ▶ Snackeria
- ▶ Fourneaux
- ▶ Marmites
- ▶ Woks

PIZZA / PASTA

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

SNACK / IMBISS / EVENT

- ▶ Appareils à hot-dogs
- ▶ Cuiseurs à riz
- ▶ Gaufriers
- ▶ Hot Dog vapeur
- ▶ Planchas
- ▶ Rôtissoires
- ▶ Braisières multifonctions
- ▶ Filtre à huile de friture
- ▶ Grills combinés à gaz
- ▶ Machines à barbe à papa
- ▶ Plaques à induction
- ▶ Tables de cuisson
- ▶ Chauffe-saucisses
- ▶ Fours à micro-ondes
- ▶ Grills contact
- ▶ Machines à granités
- ▶ Poêles multifonctions
- ▶ Toasteur
- ▶ Coupe-frites
- ▶ Friteuses
- ▶ Grills à pierres de lave
- ▶ Machines à popcorn
- ▶ Réchauds à gaz
- ▶ Trancheur à saucisses
- ▶ Crêpières
- ▶ Friteuses à beignets
- ▶ Grills pour saucisses à rouleaux
- ▶ Paëlla
- ▶ Réchauds électriques
- ▶ Woks à induction

TECHNIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD / BUFFET

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

TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT

- ▶ Armoires froide negative
- ▶ Cellules de refroidissement
- ▶ Machines à glace pilée
- ▶ Présentoirs réfrigérés
- ▶ Sorbetières
- ▶ Armoires froide positive
- ▶ Chambres froides
- ▶ Machines à glaçons
- ▶ Réfrigérateurs/congérateurs combinés
- ▶ Tables réfrigérées
- ▶ Armoires de maturation pour viande
- ▶ Chariots buffets, froid
- ▶ Meubles frigorifiques
- ▶ Vitrines réfrigérées
- ▶ Armoires murales réfrigérantes
- ▶ Congélateurs
- ▶ Mini tables réfrigérées
- ▶ Saladettes
- ▶ Vitrines à glaces
- ▶ Caves à vin
- ▶ Congélateur coffre
- ▶ Mini vitrines réfrigérées
- ▶ Saladettes pour pizzaiolo
- ▶ Vitrines à gâteaux

TECHNIQUE DE LAVAGE

- ▶ Casiers de lavage
- ▶ Laves-vaisselle universels
- ▶ Installation de traitement de l'eau
- ▶ Laves-verres
- ▶ Lave-vaisselle pour grandes pièces
- ▶ Machines à essuyer et polir les verres
- ▶ Lave-vaisselle à capot
- ▶ Polisseuses à couverts
- ▶ Lave-vaisselle à convoyeur
- ▶ Robinetterie

BOISSONS / CAFÉ / BAR

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

MEUBLES / ÉQUIPEMENTS / EXTÉRIEUR

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

TRANSPORT / STOCKAGE

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

PRÉPARATIONS

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

ACCESSOIRES DE CUISINE

- ▶ Bacs Gastronomie
- ▶ Couteau à kebab
- ▶ Bacs à couverts
- ▶ Pense-bêtes muraux
- ▶ Boîte de stockage
- ▶ Planches à découper
- ▶ Casseroles
- ▶ Poubelles
- ▶ Chalumeaux
- ▶ Stérilisateur de couteaux

ÉQUIPEMENTS HÔTELIERS / HYGIÈNE & CO

- ▶ Cireuses à chaussures
- ▶ Produits nettoyants
- ▶ Colonnes d'hygiène
- ▶ Purificateur d'airww
- ▶ Distributeurs de désinfectant
- ▶ Seche-cheveux d'hôtel
- ▶ Distributeurs de gants
- ▶ Séches-mains
- ▶ Distributeurs de savon
- ▶ Tue-mouches

A

Aiguiseur de couteaux	443
Appareils de mise sous vide	424 - 427
Appareils à hot-dogs	166 - 167
Appareils à toaster/gratine	174
Armoires avec porte en verre	258, 266 - 268
Armoires chauffantes	221, 373 - 375
Armoires de fermentation	86, 106
Armoires de maturation pour viande	276
Armoires froide negative	277 - 281
Armoires froide positive	258 - 274
Armoires murales réfrigérantes	257
Armoires suspendues	370
Armoires à boissons	258, 263 - 264
Arrières bar réfrigérées	259
Attendrisseurs de viande	416

B

Bacs Gastronorme	429 - 432
Bacs à couverts	433 - 434
Bain-maries	18, 29, 37, 50, 190
Balances de cuisine	411
Barre magnétique	439
Bouilloires	341 - 343
Boîte de stockage	438
Braisières basculantes	44, 56, 68
Braisières multifonctions	26, 38, 50, 145

C

Cafetières	320 - 321
Cafetières thermos	320 - 321
Casiers de lavage	300, 310
Casseroles	436 - 437
Caves à vin	260 - 261
Cellules de refroidissement	283
Cendriers	387
Centrifugeuses	355 - 357
Chafing dishes	194 - 198
Chalumeaux	442
Chambres froides	275
Chariots	391 - 393, 396 - 397
Chariots bain-marie	207
Chariots buffets, chauds	204 - 206
Chariots buffets, froid	243 - 245
Chariots de rangement	393 - 397
Chariots de service	391 - 392
Chariots à couverts	393
Chauffe riz	172
Chauffe-assiettes	220 - 221
Chauffe-chocolat	191
Chauffe-frites	28, 41, 135
Chauffe-mets	191
Chauffe-saucisses	188
Chauffe-tasses	221 - 222
Chauffe-terrasses	384 - 385
Chevalet porte-affiches	385
Cireuses à chaussures	454
Colonnes d'hygiène	448
Congélateur coffre	288
Congélateurs	282
Conteneurs pour le transport	389 - 390
Coupe-frites	128
Coupe-tomates	415
Coupes-légumes	412 - 415
Couteau à kebab	442
Couteau à pizza	119, 121
Crêpières	181
Cuiseur à œufs	189

Cuiseurs Sous-Vide	107
Cuiseurs à pâtes	29, 42, 54, 126
Cuiseurs à riz	170 - 172
Cutter/broyeur	416

D

Distributeur d'assiettes	220
Distributeurs d'eau chaude	343, 346 - 349
Distributeurs de boissons	353 - 354
Distributeurs de chocolat	349
Distributeurs de céréales	223
Distributeurs de désinfectant	449 - 450
Distributeurs de gants	448
Distributeurs de savon	450
Distributeurs de serviettes	451
Distributeurs isothermiques	354
Déshydrateurs	107

E

Emulsionneurs / Mousseurs à lait	322
Eplucheuses à pommes de terre	420
Essoreuses à salade	420
Étagères assiettes	364
Étagères murales	81, 186, 363
Étagères supérieures	364 - 365
Étagères épices	364
Éviers	30

F

Filtre à huile de friture	135
Filtre pour corps de friture	129
Fontaines à chocolat	223
Four à pizza convoyeur	117
Fourneaux	59 - 61
Fourneaux à gaz	16 - 17, 23 - 24, 32 - 33, 46 - 47, 59 - 60
Fourneaux à induction	24, 36, 49, 61
Fourneaux à électriques	16 - 17, 23 - 24, 34 - 36, 47 - 49, 60
Fours High Speed	75 - 77
Fours à pizzas	116 - 121
Fours cuisson basse température	98
Fours de magasin	100 - 106
Fours mixtes à vapeur	87 - 99
Fours à convection	78 - 86
Fours à micro-ondes	184 - 186
Friteuses	18 - 19, 28, 40 - 41, 53, 128 - 134
Friteuses à beignets	136 - 137
Friteuses à induction	132

G

Gants de cuisine	437
Gaufriers	176 - 180
Gel combustible	195
Grills combinés à gaz	146 - 147
Grills contact	138 - 141
Grills nervuré en fonte	25
Grills à pierres de lave	19, 26, 38, 52, 145
Grills pour saucisses à rouleaux	168

H

Hachoirs à viande	417 - 419
Hot Dog vapeur	183
Hotpots	188 - 189
Hottes aspirantes	380 - 383
Housses	386
Housses de protection	301, 395
Huile de graissage	99

I

Installation de traitement de l'eau	313 - 314
-------------------------------------	-----------

L

Laminoirs	116
Lampes chauffantes	208
Lave-mains	376
Lave-vaisselle pour grandes pièces	302 - 303
Lave-vaisselle universels	290 - 299
Lave-vaisselle à capot	304 - 308
Lave-vaisselle à convoyeur	309
Laves-verres	290, 294

M

Machines à barbe à papa	182
Machines à café	316 - 339
Machines à café automatiques	324 - 337
Machines à café avec porte-filtre	338 - 339
Machines à essuyer et polir les verres	313
Machines à glace pilée	283
Machines à glaçons	284 - 286
Machines à granités	182
Machines à pâtes	122 - 125
Machines à popcorn	183
Mandoline	415
Marmites	43, 57, 66 - 67
Marmites à vin chaud	350 - 352
Meubles frigorifiques	262
Meubles neutres	371 - 372
Mini tables réfrigérées	227
Mini vitrines réfrigérées	250 - 255
Minibars	258
Mixeur / Blender	357 - 360
Mixeurs	401 - 403
Mixeurs de bar	358 - 360
Mobilier inox	363 - 375
Moulins à café	339

O

Ouvre-boîtes	445
--------------	-----

P

Papier cuisson	99, 139
Pelle à pizza	119, 121
Pense-bêtes muraux	433
Pétrins	114 - 115
Pileurs à glaçons	360 - 361
Planchas	20, 27, 39, 51, 142 - 144
Planches à découper	439 - 441
Plaques	81, 98 - 99
Plaques chauffantes	214 - 219
Plaques à induction	153 - 161
Plonges / Plonges pour laverie	376 - 379
Polisseuses à couverts	312
Ponts thermiques	209 - 213
Postes de cuisson	69 - 71
Poubelles	308, 445
Poêles	435
Poêles multifonctions	165
Poêles wok	62, 163, 435
Poêles à paëlla	149
Produits nettoyants	447
Présentoirs chauffants	200
Présentoirs réfrigérés	236, 239 - 242
Présentoirs à café	321
Purificateurs d'air	453

R

Radiants infrarouges	384 - 385
Range-poubelle	371
Rayonnages	398 - 399
Refroidisseur de bouteilles	258, 263 - 264
Robinerie	311
Robots de cuisine	404 - 410
Réchauds sur pieds	63 - 65
Réchauds à gaz	65, 150
Réchauds électriques	151 - 152
Réfrigérateur à tiroirs	262
Réfrigérateurs/congérateurs combinés	269 - 271
Rôtissoires	148

S

Sachet de mise sous vide	427
Saladettes	237 - 238
Saladettes pour pizzaïolo	239
Salamandres	108 - 112
Salamandre gril	144
Salières	435
Samovars	344 - 345
Seau pour huiles usagées	129
Snackeria	72 - 73
Sorbetières	287
Soupières	191 - 193, 196
Stations de thé	341
Stérilisateur de couteaux	443
Sushi bar	239
Systèmes de filtration de l'eau	340
Sèche-cheveux d'hôtel	454
Sèches-mains	451 - 453
Série 600	16 - 21
Série 650	23 - 30
Série 700	32 - 44
Série 900	46 - 57

T

Table de préparation	227
Tableau menu	385
Tables / Bancs	386 - 387
Tables de congélation	281
Tables de travail	366 - 369
Tables réfrigérées	228 - 236
Tables à pizza réfrigérées	236
Thermomètres	444
Tireuses à vin chaud	350
Toasteur	173 - 175
Trancheur à saucisses	169
Trancheuses	421 - 423
Tue-mouches	455 - 457

V

Vitrines chaudes	199
Vitrines chauffantes	200 - 203
Vitrines pour buffet	224 - 225
Vitrines réfrigérées	246 - 250, 257
Vitrines à glaces	287 - 288
Vitrines à gâteaux	256

W

Woks	62
Woks à induction	25, 162 - 164



LA MARQUE BARTSCHER

La technologie au service des passionnés.

Depuis 1876, Bartscher est synonyme de fiabilité, de partenariat et d'enthousiasme pour la gastronomie. Nous développons des technologies pour les personnes qui donnent chaque jour le meilleur d'elles-mêmes pour que le plaisir soit au rendez-vous.

Bartscher est plus qu'un simple fabricant d'équipements de cuisine professionnels.

Nous faisons partie d'un secteur qui vit de la passion, de la rapidité et de la précision – et c'est précisément pour cela que nous développons nos solutions.

Derrière chaque produit Bartscher, chaque conception et chaque service se cachent des personnes qui réfléchissent et prennent leurs responsabilités.

Depuis notre siège social à Salzkotten et nos succursales dans le monde entier, nous accompagnons les distributeurs, les planificateurs, les exploitants et les restaurateurs, tous avec un objectif commun : une cuisine qui fonctionne.

Showrooms et centres de formation



...and the
WINNER
 is



INNOVATION, QUALITÉ ET ORIENTATION CLIENT

portent leurs fruits.

Les nombreuses distinctions que nous avons reçues témoignent de la reconnaissance de cette exigence :

Depuis 2012, nous sommes récompensés chaque année par le prix des lecteurs « Best of Market », un prix décerné par les revendeurs spécialisés et les restaurateurs eux-mêmes.

De plus, Bartscher a été récompensé à plusieurs reprises par le Plus X Award – en tant que

- « Marque préférée 2024 »,
- « Meilleure marque 2025 » et
- « Meilleure satisfaction client 2025 ».

Meilleure marque 2025

PLUS X AWARD

Meilleure marque de l'année 2025 dans la catégorie des technologies pour cuisines professionnelles. Le jury a justifié cette récompense par la haute qualité, l'innovation, l'efficacité énergétique et la durabilité des produits, ainsi que par leur intégration conviviale dans les environnements de cuisine professionnels.



Meilleure satisfaction client 2025

PLUS X AWARD

« Les entreprises qui, selon les consommateurs, tiennent leurs promesses et offrent des produits de haute qualité et un service irréprochable sont identifiées. Elles ont remporté le prix de la plus grande satisfaction client ! »



Marque préférée 2024

DIPMB

Cette évaluation s'appuie sur ce que l'on appelle l'indice de popularité, dans le cadre duquel des millions de points de données provenant des réseaux sociaux et d'Internet ont été analysés à l'aide d'une étude de marché en ligne exhaustive. Les mentions positives et négatives ont été prises en compte dans l'évaluation.





ACTIVITÉ DE PROJET

Une planification systématique

Qu'il s'agisse d'une implantation, d'une rénovation, les projets de cuisine réussis sont le fruit d'une combinaison parfaite entre expérience, technologie sophistiquée et planification adaptée aux besoins. C'est pourquoi nous considérons notre gestion de projet comme un service qui va bien au-delà de la simple planification.

Notre équipe spécialisée vous accompagne à chaque étape, de l'analyse des besoins à l'installation en passant par le développement du concept. Nous sommes à votre écoute, vous conseillons d'égal à égal et vous proposons des solutions économiques, fonctionnelles et pratiques.

Grâce à des données 2D et 3D détaillées (au format IFC), nous mettons à votre disposition des données de planification qui peuvent être facilement importées dans les systèmes de CAO courants. Nous vous permettons ainsi de visualiser de manière réaliste la planification de votre cuisine.

Sécurité de planification et transparence – de la première ébauche à la cuisine finalisée.

Aperçu de nos prestations :

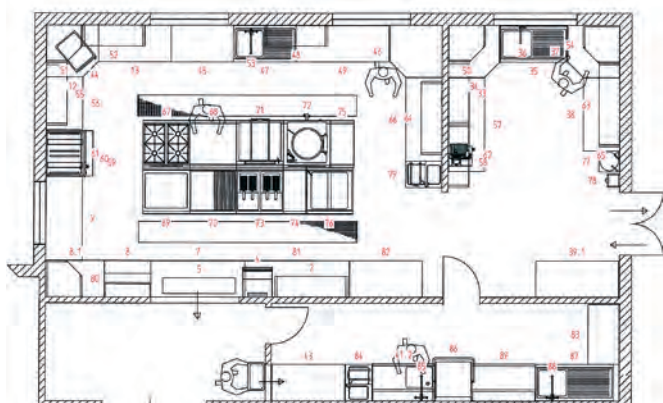
- ✓ Conseil personnalisé et développement de concepts
- ✓ Planification de l'installation
- ✓ Élaboration de cahiers des charges
- ✓ Suivi personnalisé par notre service interne et externe

C'est ainsi que naissent des cuisines parfaitement harmonisées en termes de fonctionnalité et de flux, de la première ébauche à la mise en service.

Un partenariat solide

Nous ne nous considérons pas seulement comme un fournisseur, mais comme votre partenaire de projet à part entière.

Grâce à des circuits courts, à notre compétence technique et à notre grande disponibilité, nous créons des solutions sur lesquelles vous pouvez compter – hier, aujourd'hui et bien sûr aussi pour votre prochain projet.



Project references
bartscher.com/fr/projektreferenzen



SALONS ET FORMATIONS

Partager ses connaissances. Vivre le service. Créer des partenariats.

Le succès naît lorsque les gens partagent leurs connaissances et se soutiennent mutuellement. C'est pourquoi Bartscher accompagne ses partenaires avec des formations pratiques, une communication directe et un service personnalisé.

Des formations qui font avancer

Qu'il s'agisse de techniciens, de revendeurs spécialisés ou de techniciens de maintenance, ceux qui connaissent nos produits sont mieux à même de les utiliser, de les entretenir et de les vendre.

C'est pourquoi nous proposons des formations qui transforment les connaissances en pratique. Dans nos salles de formation modernes ou en visio, nos formateurs transmettent ce qui compte au quotidien :

- ✓ Des connaissances spécialisées en matière d'installation, d'entretien et de nettoyage
- ✓ Des informations générales sur les nouvelles gammes de produits
- ✓ Des arguments de vente pour des entretiens clients fructueux

Tous les contenus sont pratiques, concis et actuels – développés par des professionnels pour des professionnels.

Votre équipe reste ainsi à la pointe de la technologie et votre service est fiable à tout moment.

Calendrier des salons

1	28. - 29.	FFCR, Stockholm
2	02. - 03. 07. - 11.	NORD GASTRO & HOTEL, Husum INTERGASTRA, Stuttgart
3	10. - 12. 13. - 17.	EUROGASTRO, Varsovie INTERNORGA, Hambourg
4	21. - 24.	FHA HoReCa, Singapour
9	15. - 17.	COFFEE EUROPE EXPO, Varsovie
10	15. - 17.	GUEXT, Madrid
11	02. - 05. 03. - 05. 04. - 06. 07. - 10.	EQUIPHOTEL, Paris GULFHOST, Dubaï HORECA, Cracovie ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg



Dates des formations
bartscher.com/fr/schulungstermine



Dates des salons
bartscher.com/fr/messetermine



EN DIALOGUE AVEC DES PROFESSIONNELS

Nous pensons que les partenariats solides se nourrissent d'échanges.

C'est pourquoi nous sommes en contact permanent avec nos clients, que ce soit par voie numérique, par téléphone ou en personne. La newsletter Bartscher vous tient informés des nouveautés produits, des tendances du secteur et des offres exclusives.

Grâce au portail de commentaires, vous pouvez nous faire part directement de vos expériences ou suggestions, que nous intégrerons dans le développement de nos produits.

Et bien sûr, vous pouvez également nous rencontrer lors des salons professionnels les plus importants : là où l'innovation et la pratique se rencontrent. Une conversation personnelle, un coup d'œil sur les nouveautés, une réflexion commune : c'est souvent ainsi que naissent les meilleures idées.

RESPONSABILITÉ

Assumer ses responsabilités – aujourd'hui et demain.

Pour nous, la durabilité ne commence pas par des certificats, mais par notre travail quotidien. Nous développons une technologie durable, efficace, résistante et fabriquée de manière responsable.

Chez Bartscher, nous pensons que la véritable durabilité résulte de nombreuses petites décisions.

Dans le choix de matériaux durables.

Dans des processus de production efficaces.

Et dans le développement d'appareils qui économisent l'énergie et sont faciles à entretenir. Notre responsabilité ne s'arrête pas au produit. Elle englobe également l'emballage, la logistique et la collaboration avec des partenaires qui partagent nos valeurs.

C'est ainsi que nous créons une technologie convaincante sur le plan écologique et économique, tout en restant fiable.



S'abonner à la newsletter

bartscher.com/fr/newsletter



Donner votre avis

bartscher.com/fr/feedback

Nos principes directeurs

- ✓ **Longévité** : une construction robuste pour de nombreuses années d'utilisation dans les cuisines professionnelles.
- ✓ **Efficacité** : préservation des ressources grâce à une commande intelligente et une consommation économique..
- ✓ **Responsabilité** : des processus équitables et des matériaux durables tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Pour nous, la durabilité signifie assurer la viabilité future, pour nos clients, nos employés et la restauration que nous aimons.

Bartscher – parce que la responsabilité est le meilleur investissement pour l'avenir.



NOS PICTOGRAMMES

La clarté inspire confiance : nos symboles fournissent des indications rapides sur les fonctions et les caractéristiques de nos produits.

	ACIER INOXYDABLE 18/10		SUPERPOSABLE
	ACIER INOXYDABLE		ADAPTÉ AUX FOURS
	ACIER INOXYDABLE		NON ADAPTÉ AUX FOURS
	CONNEXION ÉLECTRIQUE		ADAPTÉ AUX LAVE-VAISSELLE
	CONNEXION GAZ		NON ADAPTÉ AUX LAVE-VAISSELLE
	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE		ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES
	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE		NON ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES
	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION		CONVIENT À UN USAGE ALIMENTAIRE
	CAPACITÉ		MONTAGE FACILE
	PUISSANCE EN KW		UTILISATION EN INTÉRIEUR UNIQUEMENT
	PUISSANCE EN WATT		UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT
	TEMPÉRATURE MAXIMALE		UTILISATION INTÉRIEURE/EXTÉRIEURE
	CAPACITÉ DE CHARGE MAXIMALE		RACCORD D'EAU FIXE
	SANS BPA		

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 - La perfection de la compacité

Plongez dans le monde de l'efficacité avec notre "série 600". Avec une profondeur de construction de 600 mm et fabriqués en matériau CNS 18/10 de haute qualité, ces appareils offrent non seulement un gain de place, mais aussi une longue durée de vie et une hygiène irréprochable. Les appareils se combinent parfaitement entre eux et permettent un aménagement individuel de la cuisine. Idéal pour les snacks, les magasins de snacks ou les food trucks qui misent sur une construction compacte.

La connexion des appareils de la série 600 est réalisée à l'aide de barrettes de serrage innovantes. Ces entretoises spécialement conçues garantissent une connexion sûre et stable entre les différents appareils. Grâce au système d'emboîtement simple, les appareils peuvent être combinés sans effort, ce qui permet une disposition flexible et une adaptation aux besoins individuels de votre cuisine.

Avec la Série 600 et la technologie d'assemblage par barrettes de serrage, nous proposons non seulement des appareils de cuisson compacts et performants, mais aussi la flexibilité de concevoir votre cuisine selon vos exigences individuelles. Plongez dans un monde d'efficacité et de liberté de conception avec notre Série 600.

N'hésitez pas à nous demander un conseil personnalisé sur les appareils de série.



▶ 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 él. 600, L600, 4PL, FE






- Nombre de zones de cuisson
- Type de four
- Fonctions du four

- Volume du four
- Plage de température
- Puissance du four
- Compris

4
Électrique
Air ventilé
Gril
Chaleur voûte / sole
58 litre(s)
de 50 °C à 250 °C
2,2 kW
1 grille
1 plaque de four



- Type de gaz : Gaz liquéfié (50 mbar), Les injecteurs pour gaz naturel H (20 mbar) et L (20 mbar) sont fournis

	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
 Fourneau él. 600, L600, 4PL, FE	4 x 2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	L 600 mm P 600 mm H 900 mm	58 kg	131764	2 798,- €	4015613547527
 Fourneau vitro 600, 4P, FE	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	L 600 mm P 600 mm H 900 mm	58 kg	132870	4 149,- €	4015613547534
 Fourneau gaz 600, L600, 4PL, FE	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	L 600 mm P 600 mm H 985 mm	63,3 kg	1315563	3 149,- €	4015613547510



Accessoires

Plaque MF6430

- Dimensions : L 442 x P 362 x H 33 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613702148

206203

PVC* 49,- €

Grille 442x373x26

- Dimensions : L 442 x P 373 x H 26 mm
- Poids : 0,89 kg
- GTIN : 4015613769073

132648

PVC* 55,- €



► Produits nettoyants page 447

Fourneau gaz 600, 2PL



- Flamme pilote
- Type de gaz



Oui
Gaz liquéfié (50 mbar)
Les injecteurs pour gaz naturel H (20 mbar)
et L (20 mbar) sont fournis

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz 600, 2PL	2	1 x 3,5 kW 1 x 6 kW	9,5 kW	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	19,5 kg	1317433	1 159,- €	4015613547541
Fourneau gaz 600, L600, 4PL, AT	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	30,3 kg	1317463	1 809,- €	4015613547558



Réchaud électrique 600 2PLTG



- Type de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson



Plaques de cuisson rapide
Ø 180 mm

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Réchaud électrique 600 2PLTG	2	2 x 2 kW	4 kW 400 V 50 Hz	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	15,2 kg	131723	849,- €	4015613690094
Fourneau él. 600, L600, 4PL, AT	4	4 x 2 kW	8 kW 400 V 50 Hz	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	29,6 kg	131734	1 398,- €	4015613310008



Fourneau vitro 600, 2P, AT



- Type de zones de cuisson
- Matériau de la surface de cuisson



Vitrocéramique
Verre

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau vitro 600, 2P, AT	2	1 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW	4,3 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	17 kg	131800	1 829,- €	4015613418193
Fourneau vitro 600, 4P, AT	4	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	25 kg	131850	2 929,- €	4015613418209



Bain Marie 600, L400, AT



- Nombre de cuves
- Profondeur max. du récipient GN
- Plage de température
- Robinet de sortie d'eau
- Non fourni

1
150 mm
de 30 °C à 85 °C
Oui
Récipients GN
Barres intermédiaires

	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain Marie 600, L400, AT	3 x 1/4 GN	1,4 kW 230 V 50 Hz	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	17,6 kg	131760	1 319,- €	4015613310084
Bain-marie électrique	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	2,8 kW 230 V 50 Hz	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	28 kg	131770	1 719,- €	4015613310091



Friteuse 600, B400, 6L



- Robinet de vidange de la graisse

Oui

	Nombre de cuves	Contenance de la cuve	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse 600, B400, 6L	1	6 litre(s)	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	17,8 kg	131306	1 429,- €	4015613309699
Friteuse 600, B600, 2x6L	2	6 litre(s)	2	6,6 kW 400 V 50/60 Hz	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	29 kg	131413	2 559,- €	4015613433264
Friteuse 600, B400, 8L	1	8 litre(s)	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	21 kg	131415	1 949,- €	4015613433240
Friteuse 600, B600, 2x8L	2	8 litre(s)	3 (1 x grand, 2 x petits)	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	34 kg	131425	3 249,- €	4015613433257



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* 94,- €

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* 91,- €

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

- Dimensions panier : L 225 x P 275 x H 100 mm
- Dimensions : L 228 x P 495 x H 205 mm
- Poids : 0,81 kg
- GTIN : 4015613658711

131419

PVC* 99,- €

Friteuse gaz 600, L400, 1x8L



- Contenance de la cuve
- Robinet de vidange de la graisse
- Type de gaz

8 litre(s)
Oui
Gaz liquéfié
Les injecteurs pour gaz naturel sont fournis



	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse gaz 600, L400, 1x8L	1	1	6,7 kW	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	25 kg	1315113	2 498,- €	4015613433028
Friteuse gaz 600, B600, 2x8L	2	3 (1 x grand, 2 x petits)	13,4 kW	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	42 kg	1315213	4 259,- €	4015613433271



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* 75,- €

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* 99,- €



► Récipient pour la récupération des huiles usagées
Filtre à huile de friture
page 129, 135

Élém. de travail 600, L400, T



- Nombre de tiroirs

1

	Dimensions tiroir	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Élém. de travail 600, L400, T	L 320 mm P 480 mm H 180 mm	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	28 kg	131905	779,- €	4015613548005
Élém. de travail 600, L600, T	L 520 mm P 480 mm H 180 mm	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	30 kg	131915	959,- €	4015613548012

Grill pierre lave gaz 600, L600



- Type de grille
- Grille réglable en hauteur
- Type d'allumage
- Type de gaz

Grille en V (pour viande)
Oui
Allumage Piezo
Gaz liquéfié
Les injecteurs pour gaz naturel sont fournis
Pierres de lave pour premier remplissage
7,3 kW
L 600 x P 600 x H 290 mm
49 kg

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 59,- €

1317003

PVC* 2 749,- €

GTIN 4015613309972



Plaque grill 600, B400, lisse



- Matériau de la plaque de braisage
- Propriétés

Acier spécial, chromé dur
Bac collecteur de graisse



- Type de gaz : Gaz liquéfié
Les injecteurs pour gaz naturel sont fournis

	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN	
	Plaque grill 600, B400, lisse	Lisse	L 390 mm P 440 mm	3,6 kW 230 V 50 Hz	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	29,2 kg	132115	2 298,- €	4015613547572
	Plaque grill 600, B400, lisse, CD	Lisse	L 590 mm P 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	47 kg	132125	2 829,- €	4015613547589
	Plaque grill 600, B600, 1/2-1/2	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 590 mm P 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	45 kg	132255	2 439,- €	4015613547596
	Plaque grill gaz 600, B400, lisse	Lisse	L 390 mm P 440 mm	4,6 kW	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	33,2 kg	1311413	2 539,- €	4015613547602
	Plaque grill gaz 600, B600, lisse	Lisse	L 590 mm P 440 mm	7,6 kW	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	44,5 kg	1311813	2 998,- €	4015613547619



Accessoires

Bouchon d'obturation

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



132257

PVC* 86,- €

Racloir

- 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* 16,- €

Lame de rechange racleuse comb.

- Dimensions : L 10 x P 99 x H 1 mm
- Poids : 0,004 kg
- GTIN : 4015613658377



529723

PVC* 3,50 €

Soubassement 600, L400, 2T



• Pieds réglables en hauteur

Oui



	Type de support	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Soubassement 600, L400, 2T	Tiroirs	L 400 mm P 550 mm H 580 mm	21 kg	131954	1 119,- €	4015613310190
Soubassement 600, L400, EI, AI	Ouvert	L 400 mm P 550 mm H 580 mm	13,5 kg	131924	498,- €	4015613310138
Soubassement 600, L600, EI, AI	Ouvert	L 600 mm P 550 mm H 580 mm	16 kg	131926	549,- €	4015613310145
Soubassement 600, L800, EI, AI	Ouvert	L 800 mm P 550 mm H 580 mm	19 kg	131925	689,- €	4015613548067
Soubassement 600, L400, 1T, EI	Porte à battant	L 400 mm P 550 mm H 580 mm	16 kg	131944	709,- €	4015613310169
Soubassement 600, L600, 1T, EI	Porte à battant	L 600 mm P 550 mm H 580 mm	20 kg	131946	909,- €	4015613310176
Soubassement 600, L1000, 1T, EI	Porte à battant	L 1 000 mm P 550 mm H 580 mm	29 kg	131940	1 109,- €	4015613310183



Accessoires

Traverse liaison d'appareils

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 5 x P 530 x H 15 mm
- Poids : 0,13 kg
- GTIN : 4015613323787

132060

PVC* 41,- €



Série 650 - La polyvalence redéfinie

Les appareils de la série d'appareils de cuisson 650 se distinguent non seulement par leur profondeur de construction de 650 mm et leur matériau robuste CNS 18/10, mais offrent également une flexibilité exceptionnelle lors de l'assemblage des différents appareils grâce à des barrettes de serrage spéciales. Cette technologie d'assemblage permet une intégration parfaite des différents modules, ce qui facilite l'adaptation individuelle aux besoins de chaque cuisine.

La grande friteuse incluse dans cette série mérite une mention particulière. Avec sa capacité généreuse, elle est idéale pour les snacks et les commerces de snacks qui ont besoin d'une préparation efficace des aliments frits. La puissante plaque de grillade est un autre point fort de cette série, parfaitement adaptée aux besoins des entreprises de restauration. Sa haute performance et sa longévité en font le choix idéal pour les cuisines professionnelles où la fonctionnalité et la robustesse jouent un rôle central.

Un autre avantage est que les appareils de cuisson de la série 650 sont toujours disponibles en stock. Cette disponibilité permet aux clients d'agrandir ou de remplacer rapidement leur équipement de cuisine sans avoir à supporter de longs délais de livraison. Cet aspect souligne la praticité et la fiabilité de la série 650, qui répond donc non seulement aux normes de qualité les plus élevées, mais assure également un fonctionnement efficace et sans problème dans le secteur de la restauration.

N'hésitez pas à nous demander un conseil personnalisé sur les appareils de série.



► 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 él. 650, L700, 4PL, FE



- Nombre de zones de cuisson
- Type de four
- Fonctions du four
- Gastronorm
- Plage de température
- Compris
- Dimensions

- 4
- Électrique
- Air ventilé
- Chaleur voûte / sole avec fonction grill
- 1/1 GN
- de 110 °C à 280 °C
- 1 grille
- 1 plaque de four
- L 700 x P 650 x H 870 mm



- Brûleur à gaz : Brûleur à double cercle
- Flamme pilote
- Type d'allumage : Allumage manuel
- Type de gaz : Gaz liquéfié (50 mbar), les injecteurs pour gaz naturel H (20 mbar) et L (20 mbar) sont fournis

	Répartition des zones de cuisson	Puissance du four	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
 Fourneau él. 650, L700, 4PL, FE	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	4,3 kW	12,4 kW 400 V 50/60 Hz	70 kg	115058	3 898,- €	4015613548791
 Fourneau él. 650, B700, 4 zones, FE	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	4,2 kW	12,2 kW 400 V 50/60 Hz	64 kg	115059	4 998,- €	4015613548814
 Fourneau gaz 650, L700, 4PL, FE	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	4,2 kW	19,1 kW	64,2 kg	1151243	4 839,- €	4015613811239



Accessoires

Plaque four série 650

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

115805

PVC* 189,- €

Grille four 650

- Dimensions : L 530 x P 490 x H 47 mm
- Poids : 1,7 kg
- GTIN : 4015613559322

105804

PVC* 119,- €



► Produits nettoyants page 447

Fourneau gaz 650, 2FL, TG



- Taille des zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Flamme pilote
- Type d'allumage
- Type de gaz

335 x 270 mm
 Brûleur à double cercle
 Oui
 Allumage manuel
 Gaz liquéfié (50 mbar)
 Les injecteurs pour gaz naturel H (20 mbar) et L (20 mbar) sont fournis

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz 650, 2FL, TG	2	1 x 3,85 kW 1 x 5,7 kW	9,55 kW	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	18,5 kg	1151123	1 515,- €	4015613811222
Fourneau gaz 650, 4FL, TG	4	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	19,1 kW	L 800 mm P 650 mm H 295 mm	33,4 kg	1151133	2 369,- €	4015613800165



Fourneau él. 650, L400, 2PL, AT



- Raccord d'appareil

3 NAC

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau él. 650, L400, 2PL, AT	2	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	17,4 kg	115005	1 198,- €	4015613548937
Fourneau él. 650, L700, 4PL, AT	4	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2 kW 400 V 50/60 Hz	L 700 mm P 650 mm H 295 mm	30,6 kg	115007	1 798,- €	4015613548944



Four à induction 1 FL, 650, B400



- Type de zones de cuisson
- Matériau de la surface de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Raccord d'appareil

Induction
 Verre
 Ø 220 mm
 3 NAC

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Four à induction 1 FL, 650, B400	1	1 x 5 kW	5 kW 400 V 50 Hz	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	24 kg	115090	5 998,- €	4015613548951
Four à induction 2 FL, 650, B700	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50 Hz	L 700 mm P 650 mm H 295 mm	42,6 kg	115095	10 498,- €	4015613548968



Wok à induction 650, B400, 5kW



- Type de zones de cuisson
- Matériau de la cuvette de cuisson
- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Induction
Vitrocéramique
300 mm
5 kW
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 400 x P 650 x H 295 mm
24,2 kg

115099

PVC* 6 698,- €

GTIN 4015613548975



Poêlon él. 650, 12,5L, L400



- Matériau de la poêle
- Contenance
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
12,5 litre(s)
3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 650 x H 295 mm
22,7 kg

115245

PVC* 2 498,- €

GTIN 4015613549033



Contact Grill à Vapeur, L400, AT



- Bac collecteur de graisse
- Raccord d'appareil

Oui
3 NAC



► Nombre de zones chauffantes : 2

Dimensions
surface de
cuisson

	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Contact Grill à Vapeur, L400, AT	L 250 mm P 420 mm	4,08 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	21,8 kg	115137	3 098,- €	4015613549002
Grill nervuré fonte 650, B800, TG	L 540 mm P 420 mm	8,16 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 650 mm H 295 mm	35 kg	115141	4 498,- €	4015613632438



Braisière multi 650, L400, AT, SO



- Matériau du poêlon
- Nombre de zones chauffantes
- Robinet de vidange de la graisse
- Type de support
- Compris
- Raccord d'appareil

CNS 18/10
1
Oui
Ouvert
1 bac collecteur 1/1 GN, 150 mm de profondeur
3 NAC

	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière multi 650, L400, AT, SO	13 litre(s)	4 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 650 mm H 870 mm	41 kg	115155	4 098,- €	4015613549187
Braisière multi 650, L400, AT	21 litre(s)	8,1 kW 400 V 50/60 Hz	L 600 mm P 650 mm H 870 mm	45 kg	115157	4 949,- €	4015613549194



Grill pierre lave gaz 650, B400



- Nombre de surfaces de grillade
- Grille réglable en hauteur
- Type d'allumage
- Type de gaz
- Compris

1
Non
Allumage Piezo
Gaz liquéfié
Les injecteurs pour gaz naturel sont fournis
Pierres de lave pour premier remplissage



► Nombre de zones chauffantes : 2

	Dimensions surface de grill	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Grill pierre lave gaz 650, B400	L 330 mm P 580 mm	7 kW	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	36 kg	1151583	2 549,- €	4015613549040
Grill pierre lave gaz 650, B800	L 660 mm P 580 mm	14 kW	L 800 mm P 650 mm H 295 mm	69,2 kg	1151593	3 498,- €	4015613549057



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
- Remarque importante : 2 grilles sont nécessaires pour le grill à pierres de lave de la série 650 Snack (largeur 800 mm)
- Dimensions : L 330 x P 580 x H 60 mm
- Poids : 3,6 kg
- GTIN : 4015613669946



1151580

PVC* 519,- €

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 59,- €

Plaque grill 650 400E-G



- Matériau de la plaque de braisage
- Plage de température
- Propriétés
- Raccord d'appareil

Acier inoxydable
de 50 °C à 300 °C
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections
3 NAC



► La surface de cuisson inclinée simplifie la collecte de graisse

	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque grill 650 400E-G	Lisse, inclinée	L 390 mm P 515 mm	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	35,4 kg	115308	2 549,- €	4015613861364
Plaque grill 650 600E-G	Lisse, inclinée	L 590 mm P 515 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	L 600 mm P 650 mm H 295 mm	50,2 kg	115309	3 419,- €	4015613861388
Plaque grill 650 600E-GR	1/2 lisse, 1/2 nervuré, inclinée	L 590 mm P 515 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	L 600 mm P 650 mm H 295 mm	49 kg	115320	3 569,- €	4015613861425



Plancha 650 400G-G



- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Plage de température
- Type d'allumage
- Propriétés
- Type de gaz

Acier, chromée
Lisse, inclinée
de 80 °C à 280 °C
Allumage Piezo
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections
Gaz liquéfié
Les injecteurs pour gaz naturel sont fournis

	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plancha 650 400G-G	L 390 mm P 510 mm	6,5 kW	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	34,8 kg	1152473	2 819,- €	4015613873602
Plancha 650 600G-G	L 590 mm P 510 mm	13 kW	L 600 mm P 650 mm H 295 mm	49,8 kg	1152483	3 998,- €	4015613877990



Accessoires

Bouchon obt. écoull. 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* 169,- €

Racloir

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



529712

PVC* 16,- €

Lame de rechange racleuse comb.

- Dimensions : L 10 x P 99 x H 1 mm
- Poids : 0,004 kg
- GTIN : 4015613658377



529723

PVC* 3,50 €

Friteuse 650, L400, 10L



- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse

Oui
Oui



1152103

- Type d'allumage : Allumage Piezo
- Type de gaz : Gaz liquéfié, les injecteurs pour gaz naturel sont fournis

	Nombre de cuves	Contenance de la cuve	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse 650, L400, 10L 	1	10 litre(s)	1	9 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	20,1 kg	115204	2 049,- €	4015613549071
Friteuse 650, L600, 2x10L 	2	10 litre(s)	2	18 kW 400 V 50/60 Hz	L 600 mm P 650 mm H 295 mm	32 kg	115205	3 349,- €	4015613549088
Friteuse à gaz 650, 8L, TG 	1	8 litre(s)	1	7 kW	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	24,6 kg	1152103	2 749,- €	4015613702940
Friteuse à gaz 650, 2x8L, TG 	2	8 litre(s)	2	14 kW	L 600 mm P 650 mm H 295 mm	42,4 kg	1152113	4 698,- €	4015613702957



Accessoires

Panier suppl., friteuse 650, 8l

- Dimensions panier : L 190 x P 338 x H 110 mm
- Dimensions : L 200 x P 588 x H 225 mm
- Poids : 0,97 kg
- GTIN : 4015613665313

158616

PVC* 105,- €

Panier de rech., frit. 650, 10l

- Dimensions panier : L 163 x P 295 x H 110 mm
- Dimensions : L 178 x P 558 x H 230 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4015613658759

158610

PVC* 159,- €



► Récipient pour la récupération des huiles usagées
Filtre à huile de friture
page 129, 135

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



- Source de chaleur
- Taille de la cuve, format GN
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Cuve chauffée
Radiateur céramique
1/1 GN
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 400 x P 650 x H 295 mm
19,2 kg

115115

PVC* 1 629,- €

GTIN 4015613549095



Bain Marie 650, L400, 1/1GN



- Nombre de cuves 1
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Robinet de sortie d'eau Oui



	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain Marie 650, L400, 1/1GN	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	15 kg	115111	1 679,- €	4015613548982
Bain Marie 650, L600, 1/1GN+ 2x1/4	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 600 mm P 650 mm H 295 mm	18,6 kg	115112	2 149,- €	4015613548999



Cuiseur pâtes 650, B600, 28L, 3K



- Nombre de cuves 1
- Contenance de la cuve 28 litre(s)
- Nombre de paniers 3
- Robinet d'arrivée d'eau Oui
- Robinet de sortie d'eau Oui
- 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



115138

PVC* 3 549,- €

GTIN 4015613549064

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* 125,- €

Élém. de travail 650, L400



- Matériau CNS 18/10

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Élém. de travail 650, L400	L 400 x P 650 x H 295 mm	12,8 kg	115116	619,- €	4015613549224
Élém. de travail 650, L600	L 600 x P 650 x H 295 mm	21 kg	115113	719,- €	4015613549217

Évier 650, L400, AT



CNS
18/10

- Dimensions cuve
- Robinetterie d'évier
- Écoulement de l'eau
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

L 500 x P 400 x H 150 mm
Batterie de lavabo monotrou 1/2"
1 1/2"
Avec habillage de cuve
L 600 x P 650 x H 295 mm
15,6 kg

115114

PVC* 1 479,- €

GTIN 4015613549200



Soubassement 650, L400, AI



CNS
18/10

- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur

Ouvert
Oui
de 560 mm à 660 mm

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Soubassement 650, L400, AI	L 400 x P 535 x H 560 mm	10 kg	112020	559,- €	4015613432847
Soubassement 650, L600, AI	L 600 x P 535 x H 560 mm	11,6 kg	112021	609,- €	4015613432854
Soubassement 650, L700, AI	L 700 x P 535 x H 560 mm	12,4 kg	112121	669,- €	4015613550237
Soubassement 650, L800, AI	L 800 x P 535 x H 560 mm	17,8 kg	112022	749,- €	4015613432861
Soubassement 650, L1000, AI	L 1 000 x P 535 x H 560 mm	17,2 kg	112023	819,- €	4015613432878

Accessoires

EI 650, L400

- Dimensions : L 360 x P 525 x H 30 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613432939



112030

PVC* 159,- €

EI 650, L600

- Dimensions : L 525 x P 660 x H 30 mm
- Poids : 2,3 kg
- GTIN : 4015613432946

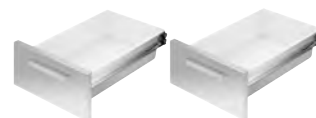


112031

PVC* 179,- €

Tiroir 650, L400, jeu de 2

- Nombre de tiroirs : 2
- Avec inserts en plastique : Oui
- Tiroirs de format standard : 1/1 GN
- Dimensions : L 396 x P 570 x H 392 mm
- Poids : 9,1 kg
- GTIN : 4015613688466



112035

PVC* 949,- €

Agrafe de liaison 650

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



110036

PVC* 52,- €

Porte 650, L400, univ.

- Butée de porte interchangeable : Oui
- Dimensions : L 395 x P 395 x H 45 mm
- Poids : 2,5 kg
- GTIN : 4015613559995



112025

PVC* 298,- €

Porte 650, L600, univ.

- Butée de porte interchangeable : Oui
- Dimensions : L 595 x P 395 x H 45 mm
- Poids : 3,5 kg
- GTIN : 4015613560007



112026

PVC* 339,- €

Porte 650, L350, univ., jeu de 2

- Butée de porte interchangeable : Oui
- Dimensions : L 345 x P 395 x H 45 mm
- Poids : 2,2 kg
- GTIN : 4015613560014



112027

PVC* 398,- €



Série 700 - Le standard des cuisines professionnelles

Dans le monde de la gastronomie, performance rime souvent avec profondeur. Notre "Série 700", avec une profondeur de construction de 700 mm et un matériau CNS 18/10 de haute qualité, définit ce standard et offre des solutions professionnelles pour les cuisines exigeantes. La construction modulaire innovante permet une adaptation flexible, tandis que le matériau répond aux normes d'hygiène les plus strictes.

L'une des caractéristiques les plus remarquables de la série 700 est le blocage étanche à la saleté des appareils entre eux. Cette technologie innovante garantit une connexion hygiénique entre les appareils, empêchant ainsi la pénétration de la saleté et des bactéries. Cette fonction contribue à optimiser les processus de nettoyage et à garantir le respect des normes d'hygiène les plus strictes dans les cuisines professionnelles.

De plus, nous investissons continuellement dans le développement des produits de la série 700. Notre service de recherche et développement dédié travaille constamment sur de nouvelles innovations afin de rendre la série encore plus performante et polyvalente. Cela signifie que de nouveaux produits sont régulièrement ajoutés afin de répondre aux besoins en constante évolution du monde de la restauration. Grâce à ce développement continu des produits, la série 700 reste toujours à la pointe de la technologie et offre aux professionnels de la cuisine les solutions les plus modernes pour répondre à leurs besoins.

N'hésitez pas à nous demander un conseil personnalisé sur les appareils de série.



► Performance optimale grâce au brûleur à double couronne



► Façade avec boutons de commande massifs



► Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèche-frite amovible



► Connexion hygiénique d'appareils

Fourneau gaz 70020



- Flamme pilote
- Type d'allumage
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

Oui
Allumage manuel
de 850 mm à 900 mm
Gaz naturel H (20 mbar)
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et
les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar)
sont fournis

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz 70020	2	1 x 6,2 kW 1 x 8,5 kW	14,7 kW	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	36,4 kg	2851121	1 949,- €	4015613771427
Fourneau gaz 70040	4	2 x 6,2 kW 2 x 8,5 kW	29,4 kW	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	58 kg	2851051	3 049,- €	4015613767482
Fourneau gaz 70060	6	3 x 6,2 kW 3 x 8,5 kW	44,1 kW	L 1 200 mm P 700 mm H 850 mm	77,8 kg	2851161	4 098,- €	4015613771434



Fourneau gaz 70040 EB11



- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Flamme pilote
- Type d'allumage
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

4
2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW
Oui
Allumage manuel
de 850 mm à 900 mm
Gaz naturel H (20 mbar)
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et
les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar)
sont fournis

- Dimensions

L 800 x P 700 x H 850 mm

	Type de four	Fonctions du four	Gastronorm	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz 70040 EB11	Électrique	Air ventilé	1/1 GN	29,4 kW	103,4 kg	2851241	4 798,- €	4015613771441
Fourneau gaz 70040 EB21	Électrique	Chaleur voûte / sole	2/1 GN	29,4 kW	111 kg	2851271	5 149,- €	4015613771465
Fourneau gaz 70040 GB21	Gaz	Chaleur sole	2/1 GN	36,9 kW	115,4 kg	2851251	4 498,- €	4015613771458





Fourneau gaz 70060 EB11



- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Flamme pilote
- Type d'allumage
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

- Dimensions

6
 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
 Oui
 Allumage manuel
 de 850 mm à 900 mm
 Gaz naturel H (20 mbar)
 Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et
 les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar)
 sont fournis
 L 1 200 x P 700 x H 850 mm

	Type de four	Fonctions du four	Gastronorm	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz 70060 EB11	Électrique	Air ventilé	1/1 GN	44,1 kW	133,8 kg	2851361	5 949,- €	4015613771489
Fourneau gaz 70060 GB21	Gaz	Chaleur sole	2/1 GN	51,6 kW	149 kg	2851261	5 949,- €	4015613771472



Fourneau gaz 70060 GB1050



- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Flamme pilote
- Type d'allumage
- Type de four
- Fonctions du four
- Dimensions four
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

6
 330 x 270 mm
 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
 Oui
 Allumage manuel
 Gaz
 Chaleur sole
 L 1 050 x P 530 x H 300 mm
 de 850 mm à 900 mm
 Gaz naturel H (20 mbar)
 Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et
 les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar)
 sont fournis
 57,6 kW
 L 1 200 x P 700 x H 850 mm
 176 kg

2851371

PVC* 6 649,- €

GTIN 4015613771496



Fourneau vitro 700, 2P, SO



- Matériau de la surface de cuisson
- Réglable en hauteur
- Raccord d'appareil

SCHOTT CERAN®
de 850 mm à 900 mm
3 NAC



- ▶ Surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- ▶ Dimensions des zones de cuisson : Ø 210 mm

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau vitro 700, 2P, SO	2	2 x 2,3 kW	4,6 kW 400 V 50 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	32,6 kg	287410	2 429,- €	4015613484358
Fourneau vitro 700, 4P, SO	4	4 x 2,3 kW	9,2 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	50 kg	287420	3 749,- €	4015613484365



Plan de cuisson él. 700, 4 P, EBO



- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Matériau de la surface de cuisson
- Type de four
- Fonctions du four
- Matériau de la chambre de cuisson
- Gastronorm
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

4
4 x 2,3 kW
SCHOTT CERAN®
Électrique
Air ventilé
Acier inoxydable
1/1 GN
de 850 mm à 900 mm
12,85 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 800 x P 700 x H 850 mm
83,2 kg



- ▶ 4 zones de cuisson
- ▶ Surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- ▶ Dimensions des zones de cuisson : Ø 210 mm
- ▶ 4 x 2,3 kW



- ▶ Four multifonctions
- ▶ Fonction : chaleur tournante
- ▶ Volume : 58 litres
- ▶ Gastronorm : 1/1 GN

287431

GTIN 4015613697475

PVC* 5 669,- €



Fourneau él. 700, L400, 2PL, SO



- Réglable en hauteur
- Raccord d'appareil
- Disponible sur demande

de 850 mm à 900 mm
3 NAC
Avec plaques de cuisson carrées

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau él. 700, L400, 2PL, SO	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	36 kg	286102	1 509,- €	4015613484303
Fourneau él. 700, L800, 4PL, SO	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	50 kg	286104	2 219,- €	4015613484310
Fourneau él. 700, L1200, 6PL, SO	6	6 x 2,6 kW	15,6 kW 400 V 50 Hz	L 1 200 mm P 700 mm H 850 mm	75 kg	286106	2 879,- €	4015613484327



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



- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de four
- Matériau de la chambre de cuisson
- Réglable en hauteur
- Raccord d'appareil
- Dimensions

4
4 x 2,6 kW
Électrique
Acier inoxydable
de 850 mm à 900 mm
3 NAC
L 800 x P 700 x H 850 mm



286326

	Fonctions du four	Gastronorm	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plan de cuisson él. 700, B800, 4PL, EBO	Air ventilé	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	89,4 kg	286225	4 349,- €	4015613697482
Cuisinière él. 700, B800, 4 PL, EBO	Air ventilé	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	100,6 kg	286326	5 298,- €	4015613697505
Fourneau él. 700, L800, 4PL, FE	Chaleur voûte / sole	2/1 GN	15,8 kW 400 V 50/60 Hz	106 kg	286234W	4 249,- €	4015613580715



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



- Nombre de zones de cuisson : 6
- Répartition des zones de cuisson : 6 x 2,6 kW
- Type de four : Électrique
- Fonctions du four : Air ventilé
- Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable
- Gastronorm : 1/1 GN
- Puissance du four : 3,65 kW
- 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



- ▶ Four multifonctions
- ▶ Fonction : chaleur tournante
- ▶ Volume : 58 litres
- ▶ Gastronorm : 1/1 GN



- ▶ Soubassement avec porte à battant
- ▶ Dimensions : L 350 x P 600 x H 400 mm



	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plan de cuisson él. 700, B1200, 6PL, EBO	112,8 kg	286247	4 949,- €	4015613697499
Plan de cuisson él. 700, B1200, 6PL, EBO	128,8 kg	286347	6 519,- €	4015613697512



Fourneau à induction 700 2FLOU-1



Le fourneau à induction pour les professionnels de la cuisine - grâce aux bobines d'induction puissantes de 5 kW, cet appareil avec chauffage instantané est immédiatement prêt à l'emploi.

- Matériau de la surface de cuisson : SCHOTT CERAN®
- Réglable en hauteur : de 850 mm à 900 mm
- Propriétés : Filtre à graisse en dessous des zones de cuisson
- Raccord d'appareil : 3 NAC

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau à induction 700 2FLOU-1	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	35,6 kg	286411	7 998,- €	4015613690032
Fourneau à induction 700 4FLOU-1	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	52,4 kg	286421	15 149,- €	4015613696096



Élém. de travail 700, L400, SO



• Réglable en hauteur

de 850 mm à 900 mm



	Nombre de tiroirs	Dimensions tiroir	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Élém. de travail 700, L400, SO	1	L 338 mm P 520 mm H 100 mm	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	32,6 kg	284804	1 319,- €	4015613484716
Élém. de travail 700, L800, SO	–	–	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	37 kg	284007	1 529,- €	4015613484709

Bain Marie 700, L400, SO, aAE



• Nombre de cuves

1

• Profondeur max. du récipient GN

150 mm



• Robinet de sortie d'eau

Oui

• Robinet d'arrivée d'eau

Oui

• Réglable en hauteur

de 850 mm à 900 mm

• Non fourni

Récipients GN



	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain Marie 700, L400, SO, aAE	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	33 kg	286301	1 979,- €	4015613484679
Bain Marie 700, L800, SO, aAE	1 x 2/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	39 kg	286302	2 639,- €	4015613484686



Accessoires

Entretoise, 325 mm

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

A120601

PVC* 8,50 €

Entretoise, 530 mm

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

A120602

PVC* 10,- €

Braisière multi 700, L400, AT, SO



- Matériau du poêlon
- Contenance
- Réglable en hauteur
- Compris

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
12 litre(s)
de 850 mm à 900 mm
1 bouchon de fermeture
1 bac collecteur 1/1 GN, 100 mm de profondeur
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 400 x P 700 x H 850 mm
52 kg

286710

PVC* 4 498,- €

GTIN 4015613488233



Gril à pierre de lave 700VR G90



Aperçu des avantages du gril à pierre de lave de la série 700 : Solide, rapide à mettre en place, dégage peu de fumée, propre et donne un bon goût aux grillades.



- Type de grille
- Nombre de surfaces de grillade
- Grille réglable en hauteur
- Nombre de zones chauffantes
- Type d'allumage
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

- Compris

Grille en V (pour viande)
1
Oui
1
Allumage Piezo
de 850 mm à 900 mm
Gaz naturel H
Les injecteurs pour gaz liquéfié et les injecteurs pour gaz naturel L sont fournis
Pierres de lave pour premier remplissage



- ▶ Type de grille de cuisson : Ondulée (pour la viande)
- ▶ Protection contre les projections



- ▶ Bacs collecteurs de graisse, amovibles



2856311

	Dimensions surface de grill	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Gril à pierre de lave 700VR G90	L 350 mm P 530 mm	9 kW	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	54 kg	2856211	3 298,- €	4015613702964
Gril à pierre de lave 700VR G180	L 750 mm P 530 mm	18 kW	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	65 kg	2856311	4 249,- €	4015613714134



Accessoires

Pierres lave 7kg

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

100611

PVC* 59,- €



Plaque grill 700, L400, lisse



- Matériau de la plaque de braisage
- Réglable en hauteur

Acier inoxydable
de 850 mm à 900 mm



286509



2855061

- Type de gaz : Gaz naturel H, les injecteurs pour gaz liquéfié et les injecteurs pour gaz naturel L sont fournis

	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
	Lisse	L 320 mm P 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	44,2 kg	286506	2 839,- €	4015613610962
	Nervuré	L 320 mm P 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	46 kg	286507	2 949,- €	4015613610979
	Lisse	L 720 mm P 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	70,8 kg	286508	4 149,- €	4015613610993
	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 720 mm P 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	72 kg	286509	4 298,- €	4015613611013
	Lisse	L 320 mm P 445 mm	7 kW	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	46,6 kg	2855061	2 779,- €	4015613610948
	Nervuré	L 320 mm P 445 mm	7 kW	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	44,6 kg	2855071	2 879,- €	4015613610955
	Lisse	L 720 mm P 445 mm	14 kW	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	77,2 kg	2855081	4 049,- €	4015613610986
	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 720 mm P 445 mm	14 kW	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	76,9 kg	2855051	4 198,- €	4015613611006



Accessoires

Bouchon d'obturation

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



286099

PVC* 95,- €

Pare-écl. 740

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



285071

PVC* 89,- €

Pare-écl. 780

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



285076

PVC* 98,- €

Friteuse 700, L400, 15L



- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Zone froide
- Réglable en hauteur
- Raccord d'appareil

de 100 °C à 190 °C
Oui
Oui
de 850 mm à 900 mm
3 NAC



286921

Friteuse 700-E2110

- Témoin lumineux pour la température de l'huile atteinte
- Résistance électrique escamotable

	Nombre de cuves	Contenance de la cuve	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse 700, L400, 15L	1	15 litre(s)	2	15 kW 400 V 50 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	39,6 kg	286917	2 929,- €	4015613486208
Friteuse 700, L400, 2x9L	2	9 litre(s)	2	15 kW 400 V 50 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	41,8 kg	286925	4 149,- €	4015613486222
Friteuse 700-E2110	2	11 litre(s)	2	17,4 kW 400 V 50 Hz	L 600 mm P 700 mm H 850 mm	47,8 kg	286921	4 298,- €	4015613767475
Friteuse 700, L800, 2x15L	2	15 litre(s)	3 (1 x grand, 2 x petits)	30 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	74,5 kg	286922	5 059,- €	4015613486215



Accessoires

Panier à friture 700 9L

- Dimensions panier : L 110 x P 278 x H 104 mm
- Contenance : 3 litre(s)
- Dimensions : L 546 x P 110 x H 271 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613749150

286994

PVC* 98,- €

Panier de friteuse 700 15L-SE

- Dimensions panier : L 130 x P 280 x H 135 mm
- Contenance : 4 litre(s)
- Dimensions : L 130 x P 550 x H 270 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613658803

295928

PVC* 89,- €

Panier de friteuse 700 15L-LE

- Dimensions panier : L 270 x P 280 x H 135 mm
- Contenance : 7 litre(s)
- Dimensions : L 550 x P 270 x H 270 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613658810

295953

PVC* 119,- €

Panier de friteuse 700-E2110

- Dimensions panier : L 195 x P 285 x H 100 mm
- Contenance : 5 litre(s)
- Dimensions : L 198 x P 530 x H 250 mm
- Poids : 0,83 kg
- GTIN : 4015613816197

286924

PVC* 135,- €

Porte 700-E2110

- Pour fermer le soubassement ouvert de la friteuse 700-E2110
- Matériau : Acier inoxydable
- Butée de porte interchangeable : Oui
- Dimensions : L 595 x P 88 x H 460 mm
- Poids : 5,4 kg
- GTIN : 4015613800288

285052

PVC* 298,- €



► Récipient pour la récupération des huiles usagées
Filtre à huile de friture
page 129, 135

Friteuse gaz 700, L400, 15L



- Type d'allumage
- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Type de gaz



Allumage Piezo
de 100 °C à 190 °C
Oui
de 850 mm à 900 mm
Cuve avec grande zone froide
Gaz naturel H
Les injecteurs pour gaz liquéfié et les injecteurs pour gaz naturel L sont fournis

	Nombre de cuves	Contenance de la cuve	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse gaz 700, L400, 15L	1	15 litre(s)	2	15 kW	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	52,2 kg	2859171	3 249,- €	4015613484556
Friteuse gaz 700, L400, 2x7L	2	7 litre(s)	2	11 kW	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	52,9 kg	2859251	4 049,- €	4015613486185
Friteuse gaz 700, L800, 2x15L	2	15 litre(s)	3 (1 x grand, 2 x petits)	30 kW	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	92 kg	2859271	5 449,- €	4015613486192



Accessoires

Panier de friteuse 700 7L

- Dimensions panier : L 113 x P 255 x H 111 mm
- Contenance : 3,3 litre(s)
- Dimensions : L 119 x P 560 x H 260 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613822822

286992

PVC* 105,- €

Panier de friteuse 700 15L-SG

- Dimensions panier : L 120 x P 270 x H 110 mm
- Contenance : 3,5 litre(s)
- Dimensions : L 525 x P 130 x H 250 mm
- Poids : 0,75 kg
- GTIN : 4015613671093

286995

PVC* 89,- €

Panier de friteuse 700 15L-LG

- Dimensions panier : L 260 x P 270 x H 110 mm
- Contenance : 7,7 litre(s)
- Dimensions : L 525 x P 270 x H 250 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613488264

286998

PVC* 109,- €

Cheminée d'évacuation pour hotte

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

2952720

PVC* 239,- €



2859271

Friteuse gaz 700, L800, 2x15L

- Remarque importante : L'installation est uniquement autorisée avec une cheminée d'évacuation

Chauffe-frites électrique 700



- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur de la cuve
- Source de chaleur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Dimensions
- Poids



1/1 GN
150 mm
Radiateur céramique
de 850 mm à 900 mm
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
L 400 x P 700 x H 850 mm
28,4 kg

286628

PVC* 2 029,- €

GTIN 4015613701400





Cuiseur pâtes 700, L400, 24L



CNS
18/10





24 L

- Taille de la cuve, format GN
- Contenance de la cuve
- Robinet d'arrivée d'eau
- Robinet de sortie d'eau
- Réglable en hauteur
- Non fourni

2/3 GN
24 litre(s)
Oui
Oui
de 850 mm à 900 mm
Paniers



- Type de gaz : Gaz naturel H, les injecteurs pour gaz liquéfié et les injecteurs pour gaz naturel L sont fournis

	Nombre de cuves	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
 Cuiseur pâtes 700, L400, 24L	1	7 kW 400 V 50 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	39,7 kg	286305	3 029,- €	4015613484594
 Cuiseur pâtes 700, L800, 2x24L	2	14 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	66,2 kg	286310	5 049,- €	4015613484600
 Cuiseur pâtes gaz 700, L400, 24L	1	8,7 kW	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	45 kg	2853051	3 029,- €	4015613484563
 Cuiseur pâtes gaz 700, L800, 2x24L	2	17,4 kW	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	75 kg	2853101	5 198,- €	4015613484587



Accessoires

Panier pâtes 700, 1/3GN long

- 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 : 1,2 kg
- GTIN : 4015613490489



284123

PVC* 198,- €

Panier pâtes 700, 1/3GN

- 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 : 1,2 kg
- GTIN : 4015613490465



284113

PVC* 189,- €

Panier pâtes 700, 1/6GN

- 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* 129,- €

Accessoires

Rail de cuisine 700-400

- Matériau : Acier inoxydable
- Profondeur de la tablette : 75 mm
- Charge max. : 15 kg
- Compris : 1 gabarit de perçage, Matériel de fixation
- Dimensions : L 400 x P 200 x H 80 mm
- Poids : 3,4 kg
- GTIN : 4015613851822



285200

PVC* 129,- €

Rail de cuisine 700-800

- Matériau : Acier inoxydable
- Profondeur de la tablette : 75 mm
- Charge max. : 15 kg
- Compris : 1 gabarit de perçage, Matériel de fixation
- Dimensions : L 800 x P 200 x H 80 mm
- Poids : 4,9 kg
- GTIN : 4015613851839



285201

PVC* 259,- €

Rail de cuisine 700-1200

- Matériau : Acier inoxydable
- Profondeur de la tablette : 75 mm
- Charge max. : 15 kg
- Compris : 1 gabarit de perçage, Matériel de fixation
- Dimensions : L 1 200 x P 200 x H 80 mm
- Poids : 6,5 kg
- GTIN : 4015613851846



285203

PVC* 389,- €

Plaque de grillade 700-R

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



285080

PVC* 269,- €

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* 269,- €

Réducteur 700

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



285085

PVC* 35,- €

Porte 700 40/80LR

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



285050

PVC* 259,- €

Tiroirs 700, L400, jeu de 2

- 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* 1 359,- €

Roulettes 4S700

- 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 : 2,9 kg
- GTIN : 4015613665986



285088

PVC* 239,- €

Marmite él., 700, 55L



- Matériau de la marmite
- Contenance
- Contenance utile
- Type de chauffage
- Réglage de la température
- Raccord d'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés



- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
55 litre(s)
50 litre(s)
Indirect
2 niveaux
1/2"
de 850 mm à 900 mm
Contrôle automatique du niveau de remplissage
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 800 x P 700 x H 850 mm
95 kg

286811

PVC* 8 849,- €

GTIN 4015613577869



Braisière basculante 700 E51LHK



- Matériau du poêlon

Acier inoxydable



- Dimensions poêle
- Contenance
- Contenance utile
- Plage de température
- Robinet d'arrivée d'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Raccord d'appareil
- Dimensions

Fond Duplex
L 670 x P 400 x H 190 mm
60 litre(s)
52 litre(s)
de 50 °C à 300 °C
Oui
de 850 mm à 900 mm
Couvercle à charnière repliable
3 NAC
L 800 x P 700 x H 850 mm

	Dispositif basculant	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante 700 E51LHK	Manuel	10 kW 400 V 50 Hz	109,4 kg	286681	6 949,- €	4015613776965
Braisière basculante 700 E51LEK	À moteur électrique	10,25 kW 400 V 50 Hz	107 kg	286613	7 249,- €	4015613776972



Braisière basculante 700 G51LHK



- Matériau du poêlon

Acier inoxydable



- Dimensions poêle
- Contenance
- Contenance utile
- Type d'allumage
- Plage de température
- Robinet d'arrivée d'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Type de gaz

Fond Duplex
L 670 x P 400 x H 190 mm
60 litre(s)
52 litre(s)
Allumage Piezo
de 50 °C à 300 °C
Oui
de 850 mm à 900 mm
Couvercle à charnière repliable
Gaz naturel H
Les injecteurs pour gaz liquéfié et les injecteurs pour gaz naturel L sont fournis
12,5 kW
L 800 x P 700 x H 850 mm

- Puissance gaz
- Dimensions

	Dispositif basculant	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante 700 G51LHK	Manuel	0,05 kW 230 V 50 Hz	109,6 kg	2856811	7 098,- €	4015613737751
Braisière basculante 700 G51LEK	À moteur électrique	0,25 kW 230 V 50 Hz	109,4 kg	2856031	7 598,- €	4015613776958





Série 900 - l'exclusivité dans toutes les dimensions

La "Série 900" redéfinit l'exclusivité à tous points de vue. Avec une profondeur de construction impressionnante de 900 mm et un matériau CNS 18/10 de haute qualité, ces appareils offrent non seulement un espace généreux, mais aussi des performances et une hygiène exceptionnelles. La série est le choix idéal pour les grands établissements de restauration, les collectivités classiques telles que les restaurants universitaires et les cuisines d'hôtels qui fixent les normes les plus élevées en matière d'efficacité et d'hygiène et qui sont capables de supporter de grandes capacités de produits.

Un point fort particulier de la Série 900 est la technologie de blocage avancée qui garantit une connexion sûre et étanche aux salissures entre les appareils. Cette fonction innovante permet non seulement d'utiliser efficacement l'espace, mais aussi de garantir un environnement hygiénique dans la cuisine. Les appareils sont conçus pour être reliés entre eux de manière transparente, ce qui minimise l'infiltration de saletés et de bactéries entre les appareils. Cette connexion étanche aux salissures facilite le nettoyage et contribue au respect des normes d'hygiène les plus strictes.

La combinaison de l'exclusivité, de la performance et de l'hygiène fait de la Série 900 le choix optimal pour les environnements gastronomiques exigeants, où la qualité et l'efficacité sont essentielles.

N'hésitez pas à nous demander un conseil personnalisé sur les appareils de série.

Fourneau gaz 900 4 foyers OU



- Brûleur à gaz
- Flamme pilote
- Type d'allumage
- Type de support
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

Brûleur à cercle unique
Oui
Allumage manuel
Ouvert
de 855 mm à 900 mm
Gaz naturel H (20 mbar)
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar)
sont fournis



► Brûleur à cercle unique
► Taille des zones de cuisson : 370 x 395 mm



2991121

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz 900 4 foyers OU	4	2 x 6 kW 2 x 10 kW	32 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	78,4 kg	2991131	3 498,- €	4015613903811
Fourneau gaz 900 6 foyers OU	6	3 x 6 kW 3 x 10 kW	48 kW	L 1 200 mm P 900 mm H 900 mm	112,3 kg	2991121	4 798,- €	4015613903804



Fourneau gaz 900 4 foyers EBO



- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Flamme pilote
- Type d'allumage
- Matériau de la chambre de cuisson
- Gastronorm
- Compris
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

4
2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Brûleur à cercle unique
Oui
Allumage manuel
Acier inoxydable
2/1 GN
1 grille
de 855 mm à 900 mm
Gaz naturel H (20 mbar)
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar)
sont fournis
L 800 x P 900 x H 900 mm

- Dimensions

	Type de four	Fonctions du four	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz 900 4 foyers EBO	Électrique	Chaleur voûte / sole	32 kW	133,8 kg	2992271	5 498,- €	4015613903835
Fourneau gaz 900 4 foyers GBO	Gaz	Chaleur sole	40 kW	126 kg	2992171	4 998,- €	4015613903828



Fourneau gaz 900 6 foyers EBO



Avec 6 puissants brûleurs à gaz et un four électrique 2/1 GN, y compris le support, cette fourneau est parfaitement adaptée aux grandes quantités et aux exigences élevées des grandes cuisines modernes.



CNS
18/10

- Nombre de zones de cuisson 6
- Répartition des zones de cuisson 3 x 6 kW, 3 x 10 kW
- Brûleur à gaz Brûleur à cercle unique
- Flamme pilote Oui
- Type d'allumage Allumage manuel
- Matériau de la chambre de cuisson Acier inoxydable
- Gastronorm 2/1 GN
- Compris 1 grille
- Type de support Porte à battant
- Dimensions soubassement L 340 x P 830 x H 375 mm
- Réglable en hauteur de 855 mm à 900 mm
- Type de gaz Gaz naturel H (20 mbar)
- Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis
- Dimensions L 1 200 x P 900 x H 900 mm

	Type de four	Fonctions du four	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz 900 6 foyers EBO	Électrique	Chaleur voûte / sole	48 kW	183,2 kg	2992481	7 198,- €	4015613903859
Fourneau gaz 900 6 foyers GBO	Gaz	Chaleur sole	56 kW	171,3 kg	2992291	6 798,- €	4015613903842



Fourneau vitro 900 2 plaques de cuis. OU



Cette fourneau vitro avec surface de cuisson SCHOTT CERAN® offre une qualité durable et des performances de cuisson fiables.



CNS
18/10

- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Réglable en hauteur de 855 mm à 900 mm
- Raccord d'appareil 3 NAC



- ▶ Surface de cuisson SCHOTT CERANE®
- ▶ Taille des zones de cuisson : Ø 195 - 280 mm

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau vitro 900 2 plaques de cuis. OU	2	2 x 2,75 kW	5,5 kW 400 V 50-60 Hz	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	35,7 kg	299411	3 249,- €	4015613903774
Fourneau vitro 900 4 plaques de cuis. OU	4	4 x 2,75 kW	11 kW 400 V 50-60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	57 kg	299421	5 298,- €	4015613903781



Fourneau vitro 900 4 plaques de cui. EBO



Cette fourneau électrique à 4 champs avec surface de cuisson SCHOTT CERAN® et four électrique 2/1 GN est parfaitement adaptée aux grandes quantités et aux exigences élevées des grandes cuisines modernes.

- Nombre de zones de cuisson 4
- Taille des zones de cuisson 4 x Ø 280 mm
- Répartition des zones de cuisson 4 x 2,75 kW
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Type de four Électrique
- Fonctions du four Chaleur voûte / sole
- Matériau de la chambre de cuisson Acier inoxydable
- Gastronorm 2/1 GN
- Compris 1 grille
- Réglable en hauteur de 855 mm à 900 mm
- Puissance 17,2 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 800 x P 900 x H 900 mm
- Poids 107,8 kg

299431

PVC* 6 998,- €

GTIN 4015613903798



Fourneau électrique 900 4 plaques OU



Avec 4 plaques de cuisson carrées et robustes en fonte, cette fourneau électrique offre des performances fiables pour des créations culinaires variées.

- Nombre de zones de cuisson 4
- Taille des zones de cuisson 300 x 300 mm
- Répartition des zones de cuisson 4 x 4 kW
- Matériau de la surface de cuisson Fonte
- Type de support Ouvert
- Réglable en hauteur de 855 mm à 900 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 81,6 kg

299215

PVC* 4 398,- €

GTIN 4015613903736



Fourneau électrique 900 4 plaques EBO



- Nombre de zones de cuisson 4
- Taille des zones de cuisson 300 x 300 mm
- Répartition des zones de cuisson 4 x 4 kW
- Matériau de la surface de cuisson Fonte
- Type de four Électrique
- Fonctions du four Chaleur voûte / sole
- Matériau de la chambre de cuisson Acier inoxydable
- Gastronorm 2/1 GN
- Compris 1 grille
- Réglable en hauteur de 855 mm à 900 mm
- Puissance 22,2 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 800 x P 900 x H 900 mm
- Poids 133,8 kg

299325

PVC* 6 529,- €

GTIN 4015613903767



Fourneau électrique 900 6 plaques EBO



La puissante fourneau électrique avec 6 plaques en fonte robustes et un four électrique 2/1 GN est parfaitement adaptée aux grandes quantités et aux exigences élevées des grandes cuisines modernes.

	• Nombre de zones de cuisson	6
	• Taille des zones de cuisson	300 x 300 mm
	• Répartition des zones de cuisson	6 x 4 kW
	• Matériau de la surface de cuisson	Fonte
	• Type de four	Électrique
	• Fonctions du four	Chaleur voûte / sole
	• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
	• Gastronorm	2/1 GN
	• Compris	1 grille
	• Type de support	Porte à battant
	• Dimensions soubassement	L 340 x P 830 x H 375 mm
	• Réglable en hauteur	de 855 mm à 900 mm
	• Puissance	30,2 kW 400 V 50-60 Hz
	• Raccord d'appareil	3 NAC
	• Dimensions	L 1 200 x P 900 x H 900 mm
	• Poids	180,3 kg

299217

PVC* 8 598,- €

GTIN 4015613903743



Fourneau à induction 900 2 plaques OU



	• Matériau de la surface de cuisson	SCHOTT CERAN®
	• Nombre de niveaux de puissance	9
	• Type de support	Ouvert
	• Réglable en hauteur	de 855 mm à 900 mm
	• Raccord d'appareil	3 NAC



- ▶ Surface de cuisson SCHOTT CERANE®
- ▶ Taille des zones de cuisson : Ø 260 mm
- ▶ Diamètre du pot : 120 - 270 mm

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau à induction 900 2 plaques OU	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50-60 Hz	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	47,5 kg	299318	9 598,- €	4015613903866
Fourneau à induction 900 4 plaques OU	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50-60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	83 kg	299319	16 798,- €	4015613903873



Bain Marie 900 E400



Le Bain Marie compact permet de réchauffer les plats en douceur et de les maintenir au chaud de manière fiable - la solution idéale pour les exigences de qualité les plus élevées dans la cuisine gastronomique professionnelle.



- Nombre de cuves 1
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Robinet de sortie d'eau Oui
- Robinet d'arrivée d'eau Oui
- Type de support Ouvert
- Réglable en hauteur de 855 mm à 900 mm
- Non fourni Récipients GN
- Raccord d'appareil 1 NAC

Taille de la cuve,
format GN

	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain Marie 900 E400	1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN	1,5 kW 230 V 50-60 Hz	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	33,3 kg	299303	2 598,- €	4015613904023
Bain Marie 900 E800	2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN	3 kW 230 V 50-60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	48,6 kg	299304	3 398,- €	4015613904030



Accessoires

Entretoise 900 32L

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 26 x P 322 x H 17 mm
- Poids : 0,16 kg
- GTIN : 4015613904290



299308

PVC* 29,- €

Entretoise 900 70L

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 26 x P 708 x H 17 mm
- Poids : 0,35 kg
- GTIN : 4015613904283



299307

PVC* 45,- €

Braisière multi 900 E43L



La braisière multi performante avec son grand récipient en CNS 18/10 permet de préparer efficacement de grandes quantités, pour une productivité maximale dans les cuisines professionnelles.



- Matériau du poêlon CNS 18/10
- Contenance 43 litre(s)
- Nombre de zones chauffantes 2
- Zones chauffantes réglables séparément Oui
- Plage de température de 60 °C à 320 °C
- Robinet de vidange de la graisse Oui
- Bac collecteur de graisse Oui
- Propriétés Cuve arrondie
- Compris 1 bac collecteur 1/2 GN, profondeur 150 mm
- Type de support Ouvert
- Réglable en hauteur de 855 mm à 900 mm
- Puissance 12 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

299426

PVC* 6 349,- €

GTIN 4015613904115



Plaque grill 900 E400 G



- Matériau de la plaque de braisage
- Type de support
- Réglable en hauteur

Acier chromé dur
Ouvert
de 855 mm à 900 mm



- Type d'allumage : Allumage Piezo
- Type de gaz : Gaz naturel H, les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis

	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
	Plaque grill 900 E400 G	Lisse L 340 mm P 640 mm	8 kW 400 V 50-60 Hz	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	64,8 kg	299001	3 329,- €	4015613903583
	Plaque grill 900 E800 G	Lisse L 720 mm P 640 mm	16 kW 400 V 50-60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	117,4 kg	299510	4 839,- €	4015613903880
	Plaque grill 900 E800 GR	2/3 lisse, 1/3 rainurée L 720 mm P 640 mm	16 kW 400 V 50-60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	117,4 kg	299511	5 038,- €	4015613903897
	Plaque grill 900 G400 G	Lisse L 340 mm P 640 mm	9 kW	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	64,4 kg	2990021	3 329,- €	4015613903590
	Plaque grill 900 G800 G	Lisse L 720 mm P 640 mm	18 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	116,4 kg	2995081	4 749,- €	4015613903910
	Plaque grill 900 G800 GR	2/3 lisse, 1/3 rainurée L 720 mm P 640 mm	18 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	116,2 kg	2995061	4 949,- €	4015613903903



Accessoires

Dosseret 900 B400

- Matériau : CNS 18/10
- Conçu pour : Plaques grill de 400 mm de largeur de la série 900
- Dimensions : L 360 x P 705 x H 145 mm
- Poids : 3,2 kg
- GTIN : 4015613904238



299072

PVC* 239,- €

Dosseret 900 B800

- Matériau : CNS 18/10
- Conçu pour : Plaques grill de 800 mm de largeur de la série 900
- Dimensions : L 760 x P 705 x H 145 mm
- Poids : 3,95 kg
- GTIN : 4015613904245



299079

PVC* 249,- €



Gril à pierre de lave 900 G400



- Type de grille
- Nombre de surfaces de grillade
- Grille réglable en hauteur
- Type d'allumage
- Type de support
- Réglable en hauteur
- Compris
- Type de gaz

Grille en V (pour viande)

1

Oui

Allumage Piezo

Ouvert

de 855 mm à 900 mm

Pierres de lave pour premier remplissage

Gaz naturel H

Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis



► 2 zones de chauffage, réglables séparément

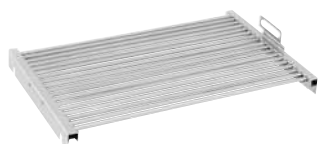
	Dimensions surface de grill	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Gril à pierre de lave 900 G400	L 380 mm P 590 mm	15 kW	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	51,7 kg	2994521	3 398,- €	4015613904092
Gril à pierre de lave 900 G800	L 780 mm P 590 mm	30 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	86,2 kg	2994631	4 898,- €	4015613904108



Accessoires

Grille ronde 900

- Matériau : CNS 18/10
- Type de grille : Grille ronde (pour poisson)
- Dimensions surface de grill : L 380 x P 590 mm
- Dimensions : L 380 x P 590 x H 95 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613904221



299472

PVC* 345,- €

Grille en V 900

- Matériau : CNS 18/10
- Type de grille : Grille en V (pour viande)
- Dimensions surface de grill : L 380 x P 590 mm
- Dimensions : L 380 x P 590 x H 105 mm
- Poids : 2,9 kg
- GTIN : 4015613904214



299471

PVC* 349,- €

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 59,- €

Friteuse 900 E1-21



La friteuse avec cuve de 21 litres - grande capacité, travail confortable et nettoyage sans effort grâce au bac collecteur de graisse et à la résistance électrique pivotante.

- Contenance de la cuve 21 litre(s)
- Plage de température de 100 °C à 195 °C
- Robinet de vidange de la graisse Oui
- Zone froide Oui
- Réglable en hauteur de 855 mm à 900 mm
- Raccord d'appareil 3 NAC

	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse 900 E1-21	1	1	19,5 kW 400 V 50-60 Hz	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	48,1 kg	299630	3 798,- €	4015613903965
Friteuse 900 E2-21	2	3 (1 x grand, 2 x petits)	39 kW 400 V 50-60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	87 kg	299003	6 198,- €	4015613903613



Friteuse 900 G1-21



La friteuse à gaz avec cuve de 21 litres - grande capacité, travail confortable et nettoyage sans effort grâce au bac collecteur de graisse.

- Contenance de la cuve 21 litre(s)
 - Plage de température de 120 °C à 200 °C
 - Type d'allumage Allumage électronique
 - Robinet de vidange de la graisse Oui
 - Zone froide Oui
 - Réglable en hauteur de 855 mm à 900 mm
 - Type de gaz Gaz naturel H
- Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis

	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance gaz	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse 900 G1-21	1	1	19 kW	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	65,2 kg	2999961	4 049,- €	4015613903989
Friteuse 900 G2-21	2	3 (1 x grand, 2 x petits)	40 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	115,2 kg	2999521	7 249,- €	4015613903972



Accessoires

Panier de friteuse 900 6L

- Dimensions panier : L 140 x P 400 x H 120 mm
- Dimensions : L 140 x P 745 x H 280 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613904177

299633

PVC* 85,- €

Panier de friteuse 900 14L

- Dimensions panier : L 300 x P 400 x H 120 mm
- Dimensions : L 300 x P 745 x H 290 mm
- Poids : 1,45 kg
- GTIN : 4015613904184

299634

PVC* 105,- €






► Récipient pour la récupération des huiles usagées | Filtre à huile page 129



Cuiseur à pâtes 900 E1-40





Le Cuiseur à pâtes au format 1/1 GN cuit les pâtes à point - avec une cuve généreuse pour l'utilisation de plusieurs paniers à pâtes.

	• Matériau de la cuve	Acier inoxydable AISI 316
	• Nombre de cuves	1
	• Taille de la cuve, format GN	1/1 GN
	• Contenance de la cuve	40 litre(s)
	• Robinet de sortie d'eau	Oui
	• Robinet d'arrivée d'eau	Oui
	• Raccord d'eau	1/2"
	• Réglable en hauteur	de 855 mm à 900 mm
	• Non fourni	Paniers
	• Dimensions	L 400 x P 900 x H 900 mm



- Type d'allumage : Allumage Piezo
- Type de gaz : Gaz naturel H, les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis

	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Cuiseur à pâtes 900 E1-40 	9 kW 400 V 50-60 Hz	50,3 kg	299311	3 789,- €	4015613904047
Cuiseur à pâtes 900 G1-40 	15 kW	62,7 kg	2993031	3 898,- €	4015613904061



Accessoires

Panier à pâtes 900 1/3GNL

- Matériau : CNS 18/10
- Gastronorm : 1/3 GN
- Dimensions panier : L 145 x P 290 x H 215 mm
- Contenance : 8,6 litre(s)
- Dimensions : L 145 x P 300 x H 350 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613904160



299124

PVC* 169,- €

Panier à pâtes 900 1/3GNQ

- Matériau : CNS 18/10, Plastique
- Gastronorm : 1/3 GN
- Dimensions panier : L 290 x P 160 x H 215 mm
- Contenance : 8,6 litre(s)
- Dimensions : L 320 x P 160 x H 410 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613904139



299114

PVC* 189,- €

Panier à pâtes 900 1/6GN

- Matériau : CNS 18/10, Plastique
- Gastronorm : 1/6 GN
- Dimensions panier : L 160 x P 145 x H 215 mm
- Contenance : 3,9 litre(s)
- Dimensions : L 165 x P 145 x H 395 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613904146



299117

PVC* 119,- €



Élément de travail 900 B400 OU

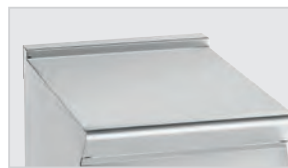


L'élément de travail compact avec une surface de travail robuste et un soubassement ouvert - idéal pour des processus efficaces et une utilisation flexible dans la cuisine professionnelle.



- Type de support
- Réglable en hauteur

Ouvert
de 855 mm à 900 mm



► Grand espace de travail grâce à la profondeur 900

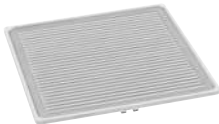
	Dimensions soubassement	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Élément de travail 900 B400 OU	L 340 mm P 830 mm H 375 mm	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	40 kg	299105	1 298,- €	4015613904078
Élément de travail 900 B800 OU	L 740 mm P 830 mm H 375 mm	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	52,8 kg	299106	1 598,- €	4015613904085



Accessoires

Plaque de grillade 900 R

- Matériau : Acier inoxydable duplex
- Modèle de plaque de braisage : Nervuré
- Avec gouttière à jus : Oui
- Dimensions : L 390 x P 360 x H 20 mm
- Poids : 10,1 kg
- GTIN : 4015613904191



299051

PVC* 469,- €

Plaque de braisage 900 G

- Matériau : Acier inoxydable duplex
- Modèle de plaque de braisage : Lisse
- Avec gouttière à jus : Oui
- Dimensions : L 390 x P 360 x H 20 mm
- Poids : 10,6 kg
- GTIN : 4015613904207



299056

PVC* 395,- €

Porte 900 B400

- Matériau : CNS 18/10
- Butée de porte : Gauche / droite
- Dimensions : L 395 x P 70 x H 470 mm
- Poids : 3,5 kg
- GTIN : 4015613904252



299014

PVC* 289,- €

Set de rouleaux 900 4S100

- 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Matériau : Polyamide
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 325 x P 355 x H 110 mm
- Poids : 2,8 kg
- GTIN : 4015613904269



299088

PVC* 298,- €

Braisière basculante 900 E80LEK



- Matériau du poêlon
- Dimensions poêle
- Contenance
- Contenance utile
- Plage de température
- Robinet d'arrivée d'eau
- Raccord d'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Raccord d'appareil
- Dimensions

CNS 18/10
Fond Duplex
L 725 x P 585 x H 200 mm
80 litre(s)
72 litre(s)
de 50 °C à 300 °C
Oui
1/2"
de 855 mm à 900 mm
Couvercle à double paroi avec égouttoir à l'arrière
3 NAC
L 800 x P 900 x H 900 mm

	Dispositif basculant	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante 900 E80LHK	Manuel	15 kW 400 V 50-60 Hz	146,8 kg	299607	8 198,- €	4015613903996
Braisière basculante 900 E80LEK	À moteur électrique	15,3 kW 400 V 50-60 Hz	156,6 kg	299004	9 549,- €	4015613903620



Braisière basculante 900 G80LHK



- Matériau du poêlon
- Dimensions poêle
- Contenance
- Contenance utile
- Plage de température
- Robinet d'arrivée d'eau
- Raccord d'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Type de gaz

- Puissance gaz
- Dimensions

CNS 18/10
Fond Duplex
L 725 x P 585 x H 200 mm
80 litre(s)
72 litre(s)
de 100 °C à 300 °C
Oui
1/2"
de 855 mm à 900 mm
Couvercle à double paroi avec égouttoir à l'arrière
Gaz naturel H
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis
20 kW
L 800 x P 900 x H 900 mm

	Type d'allumage	Dispositif basculant	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante 900 G80LHK	Allumage Piezo	Manuel	147 kg	2996731	7 639,- €	4015613904016
Braisière basculante 900 G80LEK	Allumage électronique	À moteur électrique	153,6 kg	2996041	9 029,- €	4015613904009



Marmite 900 E100L



La puissante Marmite électrique offre une capacité généreuse pour préparer sans effort des plats variés en grande quantité, des soupes et des plats mijotés aux garnitures de riz et de pâtes.



- Matériau de la marmite
- Type de chauffage
- Robinet de vidange
- Raccord d'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

CNS 18/10
Indirect
Oui
1/2"
de 855 mm à 900 mm
Contrôle automatique du niveau d'eau et remplissage de l'espace intermédiaire de la cuve
Fond de la cuve en acier inoxydable AISI 316
21 kW | 400 V | 50-60 Hz
3 NAC
L 800 x P 900 x H 900 mm

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions

	Contenance	Contenance utile	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Marmite 900 E100L	111 litre(s)	100 litre(s)	126,4 kg	299910	9 989,- €	4015613903927
Marmite 900 E150L	161 litre(s)	150 litre(s)	134,8 kg	299911	10 289,- €	4015613903934



Marmite 900 G150L



La puissante Marmite à gaz offre une capacité généreuse pour préparer sans effort une grande variété de plats en grande quantité, des soupes et des plats mijotés aux garnitures de riz et de pâtes.



- Matériau de la marmite
- Type de chauffage
- Type d'allumage
- Robinet de vidange
- Raccord d'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

CNS 18/10
Indirect
Allumage Piezo
Oui
1/2"
de 855 mm à 900 mm
Fond de la cuve en acier inoxydable AISI 316
Gaz naturel H
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis
L 800 x P 900 x H 900 mm

- Type de gaz
- Dimensions

	Contenance	Contenance utile	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Marmite 900 G100L	111 litre(s)	100 litre(s)	21 kW	137,8 kg	2999101	10 229,- €	4015613903958
Marmite 900 G150L	161 litre(s)	150 litre(s)	24 kW	149 kg	2999021	10 529,- €	4015613903941



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.



Cuisinière à gaz MFGO 7040



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.



- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

Brûleur à cercle unique
Allumage manuel
Oui
de 910 mm à 955 mm
Gaz naturel H (20 mbar)
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar) sont fournis

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
MFGO 7040	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	L 800 mm P 700 mm H 910 mm	56,4 kg	1582051	2 598,- €	4015613698878
MFGO 7060	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	L 1 200 mm P 700 mm H 910 mm	79,2 kg	1582101	3 098,- €	4015613635033



Cuisinière à gaz MFG 7341



- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Type de four
- Fonctions du four
- Gastronorm
- Compris
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

Brûleur à cercle unique
Allumage manuel
Oui
Électrique
Chaleur voûte / sole
2/1 GN
1 grille
de 910 mm à 955 mm
Gaz naturel H (20 mbar)
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar) sont fournis



	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
MFG 7341	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	L 800 mm P 730 mm H 910 mm	108,4 kg	1582011	3 649,- €	4015613749136
MFG 7360	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	L 1 200 mm P 700 mm H 910 mm	129,4 kg	1582201	4 449,- €	4015613635040



Accessoires

Plaque 2/1GN, 20 mm

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

A101181

PVC* 49,- €

Grille GN, 2/1, AI

- Gastronorm : 2/1 GN
- Dimensions : L 650 x P 530 x H 10 mm
- Poids : 1,9 kg
- GTIN : 4016098175267

A101092

PVC* 59,- €

Cuisinière à gaz BGH 600-521



- Nombre de zones de cuisson 5
- Répartition des zones de cuisson 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
- Brûleur à gaz Brûleur à cercle unique
Brûleur à double cercle
- Type d'allumage Allumage électrique à une main
- Type de four Électrique
- Four multifonctions Oui
- Volume du four 104 litre(s)
- Classe d'efficacité énergétique A (EU No. 65 / 2014)
- Consommation d'énergie Chaleur voûte/sole 0,94 kWh / cycle
- Consommation d'énergie Recirculation d'air 0,96 kWh / cycle
- Puissance du four 2,5 kW
- Compris 1 plaque de four
2 grilles
de 850 mm à 900 mm
- Réglable en hauteur Gaz naturel H (20 mbar)
- Type de gaz Les injecteurs pour gaz propane (50 mbar) et les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar) sont fournis
- Puissance 11,5 kW
- Dimensions L 900 x P 650 x H 920 mm
- Poids 65,8 kg



1519821

PVC* 1 598,- €

GTIN 4015613843841



Fourneau vitro 5K-EBMF



- Nombre de zones de cuisson 5
- Répartition des zones de cuisson 1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 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
- Volume du four 104 litre(s)
- Classe d'efficacité énergétique A (EU No. 65 / 2014)
- Consommation d'énergie Chaleur voûte/sole 0,94 kWh / cycle
- Consommation d'énergie Recirculation d'air 0,96 kWh / cycle
- Puissance du four 2,5 kW
- Compris 1 plaque de four
2 grilles
de 890 mm à 915 mm
- Réglable en hauteur
- Puissance 11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 900 x P 660 x H 890 mm
- Poids 71,8 kg



155670

PVC* 2 849,- €

GTIN 4015613843834



Accessoires

Plaque

- Matériau : Tôle d'acier, Émaillé
- Dimensions : L 666 x P 376 x H 25 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613721330

150958

PVC* 36,- €

Grille

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Dimensions : L 666 x P 360 x H 19 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613656557

150606

PVC* 26,- €

Fourneau à induction 6K-EBMF



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson

Acier
6
Jusqu'à 2,1 kW max. par plaque grâce au Powersharing Au total max. 7,4 kW



- Matériau de la surface de cuisson
- Type de four
- Four multifonctions
- Volume du four
- Classe d'efficacité énergétique
- Consommation d'énergie Chaleur voûte/sole
- Consommation d'énergie Recirculation d'air
- Puissance du four
- Compris

Verre
Électrique
Oui
87 litre(s)
A (EU No. 65 / 2014)
0,87 kWh / cycle

- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

1,11 kWh / cycle
2,45 kW
1 plaque de four
2 grilles
de 900 mm à 940 mm
10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 900 x P 650 x H 890 mm
67,4 kg



286426

PVC* 3 898,- €

GTIN 4015613772943

Plaque 6K-EBMF

- Matériau : Acier, Émaillé
- Remarque importante : La grille 6K-EBMF-AK est nécessaire pour l'utilisation de la plaque de cuisson.
- Dimensions : L 590 x P 320 x H 27 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613848075

150960

PVC* 129,- €

Grille 6K-EBMF-AK

- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : Est utilisée pour insérer la plaque de four 6K-EBMF
- Dimensions : L 664 x P 332 x H 20 mm
- Poids : 0,95 kg
- GTIN : 4015613862965

150961

PVC* 29,- €

Grille 6K-EBMF

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 664 x P 332 x H 20 mm
- Poids : 0,95 kg
- GTIN : 4015613814919

150959

PVC* 36,- €

Four à induction à 2 zones GU



- Matériau de la surface de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Verre
10
de 830 mm à 860 mm
Régulation des zones de cuisson interchangeable entre niveaux de puissance et température
Commande à manette, tactile
3 NAC

- Raccord d'appareil



▶ Sous-structure fermée avec porte à battant



105765

Nombre de zones de cuisson
Répartition des zones de cuisson

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Four à induction à 2 zones GU	2	1 x 5 kW 1 x 3,5 kW	8,5 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 860 mm	42,4 kg	105764	2 049,- €	4015613803821
Four à induction à 4 zones GU	4	2 x 5 kW 2 x 3,5 kW	17 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 700 mm H 860 mm	73,3 kg	105765	3 698,- €	4015613803814



Wok à gaz GWTH1



- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Pieds réglables en hauteur
- Propriétés

Ø 290 mm
1 x 11,5 kW
Brûleur haute performance
Allumage manuel
Oui
Oui
Zones de cuisson sans support de wok, pour casseroles à partir de 200 mm de Ø
Gaz liquéfié (50 mbar)
Les injecteurs pour gaz naturel H (20 mbar) sont fournis

- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

1052303

PVC* 1 349,- €

GTIN 4015613630977



Wok, 2 brûleurs



- Taille des zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Ø 290 mm
Brûleur haute performance
Allumage manuel
Oui
de 960 mm à 985 mm
Zones chauffantes réglables séparément
Zones de cuisson sans support de wok, pour casseroles à partir de 200 mm de Ø
Gaz liquéfié (50 mbar)
Les injecteurs pour gaz naturel H (20 mbar) sont fournis

- Type de gaz

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Wok, 2 brûleurs	2	2 x 11,5 kW	23 kW	L 900 mm P 600 mm H 960 mm	58 kg	1052103	2 649,- €	4015613610764
Wok, 3 brûleurs	3	3 x 11,5 kW	34,5 kW	L 1 500 mm P 600 mm H 960 mm	85 kg	1053103	3 449,- €	4015613610771



Accessoires

Sauteuse Wok acier, 360mm

- Matériau : Acier
- Diamètre : 360 mm
- Dimensions : L 560 x P 360 x H 95 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613371313



A105960

PVC* 149,- €



► Sauteuses Wok page 163



Réchaud sur pieds E 1K350



- Diamètre de la zone de cuisson 300 mm
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 500 W
- Nombre de niveaux de puissance 6
- 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

105343

PVC* 1 749,- €

GTIN 4015613126036



Réchaud sur pieds E 1K500



- Diamètre de la zone de cuisson 400 mm
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 5 000 W
- Nombre de niveaux de puissance 4
- 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

105325

PVC* 1 469,- €

GTIN 4015613633244



Réchaud sur pieds IND 1K300



Le réchaud sur pied mobile est le point de cuisson idéal pour l'intérieur et l'extérieur. Avec la puissance élevée allant jusqu'à 5 kW, il n'y a aucune limite à la préparation des aliments. Le plan de cuisson à induction permet de travailler rapidement et efficacement, avec une faible émission de chaleur dans l'environnement.



- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Diamètre de la zone de cuisson 300 mm
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 5 000 W
- Nombre de niveaux de puissance 9
- Charge max. 60 kg
- Puissance 5 kW | 380-400 V | 50-60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 500 x P 500 x H 410 mm
- Poids 15,4 kg



► Réchaud sur pieds à induction performant



► 9 niveaux de puissance
► Commande à bascule



► Affichage numérique pratique

105817

GTIN 4015613783604

PVC* 1 598,- €



Réchaud sur pieds G-1KB 1K680



- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Type de gaz



- Charge max.
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Brûleur puissant
Allumage Piezo
Gaz liquéfié
Les injecteurs pour gaz naturel G20 (50 mbar) sont fournis
50 kg
6,8 kW
L 400 x P 440 x H 385 mm
12,6 kg

1054513

PVC* 345,- €

GTIN 4015613683256



Anneau pour petite casserole G-1KB 1K680

- Dimensions : L 400 x P 390 x H 25 mm
- Poids : 0,86 kg
- GTIN : 4015613756806

105453

PVC* 21,- €



Support pour wok G-1KB 1K680

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 90 mm
- Poids : 2,2 kg
- GTIN : 4015613724690

105452

PVC* 72,- €



Réchaud sur pieds G-2KB 1K700



- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Type de gaz



- Charge max.
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Brûleur à double cercle
Allumage manuel
Oui
Gaz liquéfié
Les injecteurs pour gaz naturel H et L sont fournis
70 kg
7 kW
L 450 x P 475 x H 500 mm
20,2 kg

1051403

PVC* 1 749,- €

GTIN 4015613734552



Réchaud sur pieds G-WB 1K1250



- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Type de gaz



- Charge max.
- Puissance

Brûleur à boutons
Allumage manuel
Oui
Gaz liquéfié
Les injecteurs pour gaz naturel H et L sont fournis
70 kg
12,5 kW



1051603

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
G-WB 1K1250	L 660 mm P 590 mm H 520 mm	28,6 kg	1051503	2 398,- €	4015613734545
G-WB 1K1250 XL	L 590 mm P 680 mm H 820 mm	31 kg	1051603	2 798,- €	4015613734088



Réchaud sur pieds G-1KB 1K2000



• Brûleur à gaz



• Type d'allumage

• Flamme pilote



• Type de gaz

• Charge max.

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Brûleur à cercle unique

Brûleur puissant

Allumage manuel

Oui

Gaz liquéfié

60 kg

20 kW

L 600 x P 620 x H 505 mm

22,6 kg



► Utilisation flexible à l'extérieur
► Fonctionne avec du gaz liquéfié



► Puissante
► 20 kW



► Grande surface de cuisson 600 mm
► Diamètre de casserole : 400 - 600 mm

1051993

GTIN 4015613804729



PVC* 2 049,- €

Support G-1KB 1K2000

- Matériau : Acier inoxydable
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)
- Dimensions : L 600 x P 600 x H 270 mm
- Poids : 5 kg
- GTIN : 4015613804736

105198

PVC* 289,- €



Réchaud à gaz 1K750



Puissance max.
de la/des zone(s)



• Brûleur à gaz

• Pression normale



• Type de gaz

Brûleur à boutons

50 mbar

Propane



1054603

	Puissance max. de la/des zone(s)	Type d'allumage	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1K750	7,5 kW	Allumage manuel	7,5 kW	L 398 mm P 570 mm H 170 mm	6 kg	1054503	198,- €	4015613467764
1K1050	10,5 kW	Allumage Piezo	10,5 kW	L 410 mm P 540 mm H 180 mm	5,3 kg	1054603	92,- €	4015613682860



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* 149,- €



Kit de branchement professionnel

- Utilisable dans : Extérieur
- Dimensions : L 64 x P 180 x H 35 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613419015

825152

PVC* 98,- €



Marmite E113L



Dans le domaine de la restauration collective, des services de traiteur et des grandes cuisines gastronomiques, la marmite de cuisson électrique est l'appareil idéal pour préparer des aliments en grande quantité - des soupes aux ragoûts en passant par les accompagnements comme les pommes de terre, les nouilles ou le riz.



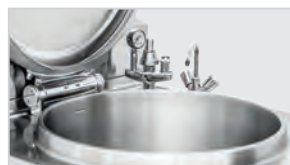
- Matériau de la marmite
- Réglage de la température



- Type de chauffage
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
2 niveaux
Thermostatique
Indirect
de 850 mm à 900 mm
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
Compris : Tamis d'écoulement
3 NAC
Marmite pour chauffe à la vapeur

- Raccord d'appareil
- Disponible sur demande



- ▶ Chauffage indirect
- ▶ Contrôle automatique du niveau d'eau dans le revêtement intermédiaire

	Contenance utile	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Marmite E113L	102 litre(s)	16 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	143 kg	280015	9 998,- €	4015613705378
Marmite E145L	135 litre(s)	18 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	155 kg	280016	10 498,- €	4015613705392
Marmite E220L	200 litre(s)	32 kW 400 V 50/60 Hz	L 1 000 mm P 1 150 mm H 900 mm	235 kg	280021	14 649,- €	4015613353326
Marmite E342L	317 litre(s)	36 kW 400 V 50/60 Hz	L 1 150 mm P 1 300 mm H 900 mm	280 kg	280022	17 349,- €	4015613353333
Marmite E480L	455 litre(s)	36 kW 400 V 50/60 Hz	L 1 150 mm P 1 300 mm H 1 030 mm	300 kg	280023	23 249,- €	4015613353340



Marmite G113L



Dans le domaine de la restauration collective, des services de traiteur et des grandes cuisines gastronomiques, la marmite de cuisson au gaz est l'appareil idéal pour préparer des aliments en grande quantité - des soupes aux ragoûts en passant par les accompagnements comme les pommes de terre, les nouilles ou le riz.



- Matériau de la marmite
- Réglage de la température
- Type d'allumage
- Type de chauffage
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
2 niveaux
Allumage Piezo
Indirect
de 850 mm à 900 mm
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
Compris : Tamis d'écoulement
Gaz naturel H
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis

- Type de gaz



- ▶ Chauffage indirect
- ▶ Contrôle automatique du niveau d'eau dans le revêtement intermédiaire

	Contenance utile	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Marmite G113L	102 litre(s)	21 kW	L 800 mm P 900 mm H 1 070 mm	143 kg	2800021	10 598,- €	4015613705354
Marmite G150L	145 litre(s)	21 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	153 kg	2800031	11 149,- €	4015613705361
Marmite G342L	317 litre(s)	48 kW	L 1 150 mm P 1 300 mm H 900 mm	277 kg	2800071	17 549,- €	4015613353203
Marmite G480L	455 litre(s)	58 kW	L 1 150 mm P 1 300 mm H 1 030 mm	305 kg	2800081	22 549,- €	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* 49,- €

Braisière basculante E80LHK



- Matériau du poêlon
- Dispositif basculant
- Robinet d'arrivée d'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Raccord d'appareil

Acier au nickel-chrome
Manuel
Oui
de 850 mm à 910 mm
L'alimentation électrique est coupée en cas de panne
Résistances en « Incoloy 800 »
3 NAC



	Contenance utile	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante E80LHK	70 litre(s)	9,9 kW 400 V 50 Hz	L 900 mm P 900 mm H 900 mm	158 kg	193036	7 479,- €	4015613721224
Braisière basculante E120LHK	100 litre(s)	14,8 kW 400 V 50 Hz	L 1 200 mm P 900 mm H 900 mm	237 kg	193062	11 998,- €	4015613723464



Braisière basculante G80LHK



- Matériau du poêlon
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Dispositif basculant
- Robinet d'arrivée d'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Type de gaz

Acier au nickel-chrome
Allumage Piezo
Oui
Manuel
Oui
de 850 mm à 910 mm
Chauffage au gaz par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable
Système de sécurité avec élément thermique
Gaz naturel H
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis

	Contenance utile	Puissance gaz	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Braisière basculante G80LHK	70 litre(s)	22 kW	L 900 mm P 900 mm H 900 mm	162,6 kg	1930311	7 279,- €	4015613721231
Braisière basculante G120LHK	100 litre(s)	30 kW	L 1 200 mm P 900 mm H 900 mm	220 kg	1930511	11 425,- €	4015613723471





Poste de cuisson KST3240 Eco

Comme moulé dans une seule pièce – la solution de cuisson mobile pour les cuisines ouvertes, la restauration traiteur et les événements. Avec un équipement flexible grâce aux appareils à poser adaptés et aux accessoires correspondants, elle permet une utilisation flexible. Les appareils peuvent être remplacés facilement et librement pour les différentes exigences.



- Conçu pour 2-3 appareils de table L 1.206 x P 600 mm
 - Dimensions de la surface de pose de la niche d'encastrement L 1 684 x P 611 x H 470 mm
 - Dimensions vitrine verre 4 récipients GN 1/9, 100 mm de profondeur pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine
 - Équipé de Compartiment de rangement sous les niches, dimensions : L 1.180 x P 455 x H 221 mm
 - Protection par fusible électrique intégrée
 - Ventilation intégrée avec filtre de protection contre les flammes
 - À 3 niveaux
 - Acier inoxydable
 - 3
 - Filtre à charbon actif
 - Filtre à fil
 - Filtre de protection contre les flammes
 - Filtre à gel de silice
 - LED
 - Protection contre les postillons et la toux
 - 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
 - 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
 - Câble de raccordement
 - Appareils électriques
 - Podiums
 - Le câble de raccordement doit être monté par un spécialiste sur place
 - 24 kW | 400 V | 50 Hz
 - 3 NAC
 - L 1 715 x P 845 x H 1 380 mm
 - 180 kg
- Réglage du ventilateur
 - Matériau du filtre
 - Nombre de filtres
 - Type de filtre
- Éclairage
- Roulettes de direction
- Modèles des prises
 - Non fourni
- Remarque importante
- Puissance
 - Raccord d'appareil
 - Dimensions
 - Poids



- ▶ Niche de réglage
- Surface : l 1 206 x P 600 mm
- ▶ Conçu pour 2-3 appareils à poser



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



- ▶ Ventilation intégrée
- ▶ Avec filtre de protection contre les flammes en inox
- ▶ Commutable sur 3 niveaux

107311

GTIN 4015613779980

PVC* 8 549,- €



Appareils Bartscher à utiliser dans les stations de cuisson KST3240 Eco - Bartscher.com



Poste de cuisson KST3240 Plus

Poste de cuisson mobile pour une présentation professionnelle dans les cuisines ouvertes. De la plaque à induction de 230 V à la plancha solide de la série 650 avec 400 V - avec jusqu'à 2-3 appareils sur table, ce poste est extrêmement flexible et convient parfaitement à la cuisine de catering et d'événements et aux cuisines ouvertes.



- Réglage du ventilateur
 - Matériau du filtre
 - Type de filtre
 - Éclairage
 - Roulettes de direction
 - Non fourni
 - Remarque importante
 - Raccord d'appareil
- À 4 niveaux
 - Acier inoxydable
 - Filtre à charbon actif
 - Filtre à fil
 - Filtre de protection contre les flammes
 - Filtre zéolite
 - LED
 - Protection contre les postillons et la toux
 - 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
 - Câble de raccordement
 - Appareils électriques
 - Podiums
 - Tablette latérale
 - Le câble de raccordement doit être monté par un spécialiste sur place
 - 3 NAC

Poste de cuisson KST2200 Plus

- Conçu pour
 - Dimensions de la surface de pose de la niche d'encastrement
 - Dimensions vitrine verre
 - Équipé de
 - Nombre de filtres
 - Modèles des prises
 - Puissance
 - Dimensions
 - Poids
 - GTIN
- 2 appareils de table
L 805 x P 600 mm
L 1 075 x P 740 x H 345 mm
4 récipients GN 1/9, 100 mm de profondeur pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine
Compartiment de rangement sous les niches, dimensions : L 805 x P 600 x H 150 mm
Ventilation intégrée avec filtre de protection contre les flammes
2
2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
20 kW | 400 V | 50/60 Hz
L 1 125 x P 770 x H 1 265 mm
108,4 kg
4015613731858



107300

PVC* 12 998,- €

Poste de cuisson KST3240 Plus

- Conçu pour
 - Dimensions de la surface de pose de la niche d'encastrement
 - Dimensions vitrine verre
 - Équipé de
 - Nombre de filtres
 - Modèles des prises
 - Puissance
 - Dimensions
 - Poids
 - GTIN
- 2-3 appareils de table
L 1.208 x P 600 mm
L 1 475 x P 740 x H 345 mm
4 récipients GN 1/9, 100 mm de profondeur pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine
Compartiment de rangement sous les niches, dimensions : L 1 200 x P 600 x H 150 mm
Ventilation intégrée avec filtre de protection contre les flammes
3
3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
24 kW | 400 V | 50 Hz
L 1 520 x P 770 x H 1 265 mm
146 kg
4015613697093



107290

PVC* 13 998,- €



107300



Accessoires

Tapis filtrant carbon act. KST2200 Plus

- Matériau : Charbon actif
- Remarque importante : 1 tapis filtrant au charbon actif est intégré dans le poste de cuisson KST2200 Plus
- Dimensions : L 760 x P 445 x H 10 mm
- Poids : 0,14 kg
- GTIN : 4015613769493



107291

PVC* 39,- €

Tapis filtrant carbon act. KST3240 Plus

- Matériau : Charbon actif
- Remarque importante : 1 tapis filtrant au charbon actif est intégré dans le poste de cuisson KST3240 Plus
- Dimensions : L 1 120 x P 445 x H 10 mm
- Poids : 0,21 kg
- GTIN : 4015613681634



107273

PVC* 69,- €

Filtre zéolite KST Plus

- Matériau : Zéolite
- Remarque importante : 2 filtres zéolite sont intégrés dans le poste de cuisson KST2200 Plus, 3 filtres zéolite sont intégrés dans le poste de cuisson KST3240 Plus
- Dimensions : L 462 x P 380 x H 16 mm
- Poids : 3,6 kg
- GTIN : 4015613692326



107274

PVC* 319,- €

Podium 100 KST Plus

- Pour les postes de cuisson KST Plus / KST Eco
- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 400 x P 595 x H 100 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613682549



107276

PVC* 239,- €

Podium 200 KST Plus

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 400 x P 595 x H 200 mm
- Poids : 7,4 kg
- GTIN : 4015613684659



107277

PVC* 509,- €



Glissière à plateaux KST2200 Plus

- Matériau : CNS 18/10
- Compris : Matériel de fixation
- Dimensions : L 1 100 x P 345 x H 130 mm
- Poids : 4,1 kg
- GTIN : 4015613765822



107289

PVC* 498,- €

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* 569,- €



Tablette latérale KST Plus

- Matériau : CNS 18/10
- Compris : Matériel de fixation
- Dimensions : L 700 x P 350 x H 80 mm
- Poids : 4,4 kg
- GTIN : 4015613695341



107279

PVC* 709,- €





Snackpoint 200



Préparation et service de repas avec une flexibilité maximale. Le Snackpoint 200 permet de préparer et de servir des repas avec une grande flexibilité : du stand de hot-dog au stand de grillade, en passant par le bar à café – ce poste mobile se transforme rapidement et facilement pour être adapté à la prochaine utilisation.



- Nombre de niches réglables
- Avec vitrine en verre
- Dimensions vitrine verre
- Propriétés de la niche réglable

1

Oui

L 790 x P 200 x H 300 mm

Tablette réglable en hauteur, 3 hauteurs

Surface de pose : L 760 x P 590 mm

Possibilité d'ajouter des tablettes d'encastrement disponibles en option

Compartment de rangement sous les niches, dimensions : L 755 x P 580 mm

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

2 trous pour câble

Façade magnétique en acier inoxydable utilisable comme surface publicitaire

Vitres (verre trempé) arrondi du côté du service

Nombreuses combinaisons d'appareils grâce aux tablettes d'encastrement disponibles en option

Possibilité d'assembler 2 Snackpoints 200 ou plus

Vitrine en verre

2 éléments de raccordement

Renfort enfichable pour les tablettes d'encastrement disponibles en option

L 800 x P 600 x H 1 225 mm

42,3 kg

- Équipé de

- Roulettes de direction

- Propriétés

- Compris

- Dimensions

- Poids



- ▶ Conçu pour max. 2 appareils sur table
- ▶ Nombreuses combinaisons d'appareils grâce aux tablettes d'encastrement disponibles en option



- ▶ Possibilité d'assembler 2 Snackpoints 200 ou plus
- ▶ Vitre en verre plus courte disponible



- ▶ Façade magnétique en acier inoxydable utilisable comme surface publicitaire

107301

GTIN 4015613756820



PVC* 1 998,- €

Accessoires

Étagère d'encastrement M1 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente :
Conçue pour la friteuse SNACK III Plus,
Dimensions : L 380 x P 280 mm
- Dimensions surface de présentation :
L 375 x P 575 mm
- Propriétés : 2 trous pour câble
- Dimensions : L 755 x P 578 x H 15 mm
- Poids : 3,7 kg
- GTIN : 4015613761770



107302

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M2 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente 1 :
Conçue pour la plaque à induction IK 30S-EB,
Dimensions : L 270 x P 490 mm
- Fente 2 :
Conçue pour le bain-marie 1/1 GN, 150 mm,
Dimensions : L 345 x P 545 mm
- Propriétés : Trous d'aération
- Dimensions : L 755 x P 578 x H 15 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613761787



107303

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M3 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente 1 :
Conçue pour la plancha GDP 320E-G,
Dimensions : L 330 x P 550 mm
- Fente 2 :
Conçue pour le bain-marie 1/1 GN, 150 mm,
Dimensions : L 345 x P 545 mm
- Propriétés : Trous d'aération
- Dimensions : L 755 x P 578 x H 15 mm
- Poids : 0,78 kg
- GTIN : 4015613761794



107304

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M4 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente 1 :
Conçue pour le bain-marie 1/1 GN, 150 mm,
Dimensions : L 345 x P 545 mm
- Fente 2 :
Conçue pour le bain-marie 1/1 GN, 150 mm,
Dimensions : L 345 x P 545 mm
- Dimensions : L 755 x P 578 x H 15 mm
- Poids : 0,77 kg
- GTIN : 4015613761800

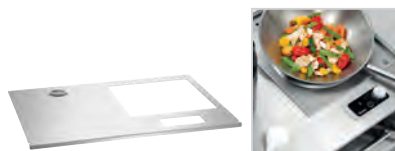


107305

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M5 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente :
Conçue pour le wok à induction IW 35-EB,
Dimensions pour le wok : L 330 x P 350 mm,
Dimensions pour le panneau de commande :
L 150 x P 70 mm
- Dimensions surface de présentation : L 375 x P 575 mm
- Propriétés : 1 trou pour câble, Trous d'aération
- Dimensions : L 755 x P 578 x H 15 mm
- Poids : 3,5 kg
- GTIN : 4015613761817

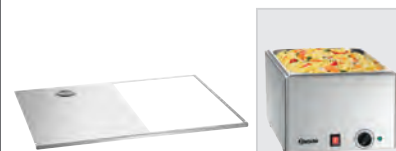


107306

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M6 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente :
Conçue pour le bain-marie 1/1 GN, 150 mm,
Dimensions : L 345 x P 545 mm
- Dimensions surface de présentation :
L 375 x P 575 mm
- Propriétés : 1 trou pour câble
- Dimensions : L 755 x P 578 x H 15 mm
- Poids : 2,9 kg
- GTIN : 4015613761824



107307

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M7 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions surface de présentation :
L 755 x P 578 mm
- Propriétés : 1 trou pour câble
- Dimensions : L 755 x P 578 x H 15 mm
- Poids : 5 kg
- GTIN : 4015613761831



107308

PVC* 135,- €

Vitre en verre VB Snackpoint 200

- Matériau : Verre
- Propriétés : Avec pré-trous
- Remarque importante :
Il faut 2 vitres en verre par assemblage
- Dimensions : L 195 x P 6 x H 300 mm
- Poids : 0,84 kg
- GTIN : 4015613761848



107309

PVC* 169,- €

Housse pour Snackpoint 200

- Matériau : Textile en polyester, Revêtu de PVC des deux côtés
- Conçu pour : Snackpoint 200
- Modèle : Pliable, Rembourrage intégré, Fermeture auto-agrippante des 4 côtés
- Remarque importante :
Utilisation sur le Snackpoint sans vitrine en verre
- Dimensions : L 850 x P 630 x H 915 mm
- Poids : 5,2 kg
- GTIN : 4015613768700



107310

PVC* 319,- €



Les snackjets 500 de Bartscher

Conçu par nos soins. Pour vous, en service.

La technologie Bartscher la plus moderne, au design élégant, fait son entrée dans le monde des fours à grande vitesse. Avec les Snackjets 500 de Bartscher, chaque création devient une expérience gustative en très peu de temps. Le guidage intuitif par menu fournit une promesse de réussite à 100% lors de la préparation des snacks - et ce pour vraiment chaque utilisateur de Snackjet.

Que ce soit pour griller, cuire, toaster ou cuire au four : avec 78 programmes de cuisson prédéfinis et une multitude de programmes librement programmables, les fours à grande vitesse offrent une multitude de nouvelles fonctionnalités de pointe et d'innombrables possibilités pour des résultats rapides et parfaits.

Noir ou argenté ?

Vous seul pouvez juger quel design convient le mieux à vous et à votre intérieur. Mais nous pouvons vous dire que les deux modèles mettent en avant vos snacks et votre service avec la même fonctionnalité ingénieuse.



Snackjet 500



Rapide, efficace, intelligent - Le four High-Speed permet d'économiser considérablement de l'énergie et du temps grâce à la fonction combinée air chaud et micro-ondes, sans aucun compromis sur le goût. Qu'il s'agisse de griller, de cuire, de toaster ou de cuire au four : avec 78 programmes de cuisson préparés et une multitude de programmes de cuisson programmables, le Snackjet 500 offre d'innombrables possibilités pour la préparation des aliments.



- Matériau de la chambre de cuisson
- Dimensions intérieures
- Fonctions



- Nombre de programmes de cuisson



- Nombre de phases de cuisson
- Plage de température
- Réglage de la durée
- Vitesse du ventilateur
- Puissance du micro-ondes
- Puissance de la soufflerie d'air chaud
- Temps de chauffe
- Port USB

• Propriétés

- Réglable en hauteur
- Compris

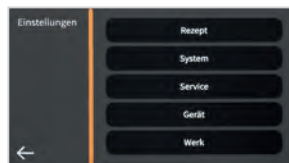
• Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
L 305 x P 305 x H 185 mm
Combinaison d'un four à convection avec un micro-ondes
Air chaud
1 000 programmes réglables individuellement
Mise à disposition de 78 programmes de cuisson éprouvés en 9 langues
Max. 10 par programme
de 25 °C à 280 °C
de 0 à 20 minutes
10 % à 100 %
Par pas de 10
1 500 W
3 000 W
8 min.
Enregistrement / importation de programmes et d'images
Mode veille à économie d'énergie
Fonctionnement silencieux de l'appareil grâce à un flux d'air efficace
de 610 mm à 625 mm
1 pelle
1 panier de cuisson, 280 x 210 mm
1 déflecteur, 280 x 305 mm
1 plaque à pizza, Ø 260 mm
1 plaque de gril réversible, 280 x 290 mm
Uniquement utiliser de la vaisselle qui convient au four
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 465 x P 675 x H 615 mm
68,8 kg



- ▶ Écran couleur capacitif de 7 pouces avec commande tactile Twist Control
- ▶ Température réelle et de préchauffage disponibles immédiatement



- ▶ Rappel de nettoyage
- ▶ Indicateur de nettoyage du filtre



- ▶ Four à grande vitesse avec 1 000 Programmes
- ▶ Mise à disposition de 78 programmes de cuisson éprouvés
- ▶ Mémorisable via l'interface USB



- ▶ Dossiers de recettes personnalisables
- ▶ 5 catégories de repas réglables individuellement

	Couleur	Matériau	Code-No.	PVC*	GTIN
Snackjet 500	Argenté	Acier inoxydable	120768	6 449,- €	4015613877006
Snackjet 500 S	Noir	Acier inoxydable Laqué	120741	6 449,- €	4015613887661





Snackjet 200

Le Snackjet de Bartscher est un four à haute vitesse idéal pour la restauration rapide et pour d'autres secteurs de la restauration. La combinaison d'un four à convection avec un micro-ondes permet de cuire pratiquement tous les snacks en les rendant à la fois croustillants, savoureux et juteux. Avec 1024 programmes et 15 phases de cuisson, il permet de préparer les aliments les plus variés en un temps record et de manière très simple.



- Matériau de la chambre de cuisson
- Dimensions intérieures
- Fonctions

- Nombre de programmes de cuisson
- Nombre de phases de cuisson
- Plage de température
- Réglage de la durée
- Vitesse du ventilateur

- Puissance du micro-ondes
- Puissance de la soufflerie d'air chaud
- Temps de chauffe
- Port USB

- Réglable en hauteur
- Compris

- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
L 305 x P 305 x H 185 mm
Combinaison d'un four à convection avec un micro-ondes
Air chaud
1 024 programmes réglables individuellement
Max. 15 par programme
de 25 °C à 280 °C
de 0 à 20 minutes
10 % à 100 %
Par pas de 10
1 500 W
3 000 W
8 min.
Enregistrement / importation de programmes et d'images
de 610 mm à 625 mm
1 pelle
1 panier de cuisson, 280 x 210 mm
1 déflecteur, 280 x 305 mm
1 plaque à pizza, Ø 260 mm
Uniquement utiliser de la vaisselle qui convient au four
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 460 x P 670 x H 610 mm
68,6 kg



- Four High Speed avec 1024 programmes
- Préparation rapide de nombreux snacks



- Combinaison d'un four à convection et d'un micro-ondes
- Vitesse du ventilateur : 10 % à 100 %



- Écran tactile en couleur



- Programme avec images enregistrables sur une clé USB

	Couleur	Matériau	Code-No.	PVC*	GTIN
Snackjet 200	Argenté	Acier inoxydable	120751	6 149,- €	4015613736587
Snackjet 200 S	Noir	Acier inoxydable Laqué	120767	6 149,- €	4015613865157



Accessoires

Plaque à pizza Snackjet

- Matériau : Aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet
- Modèle : Ø 260 mm, Fond perforé, Rond
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 15 mm
- Poids : 0,22 kg
- GTIN : 4015613800158



120758

PVC* 32,- €

Assiette de cuisson RG2500 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet
- Modèle : Ø 250 mm, Fond lisse, Avec bord de 28 mm de haut, Rond
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 250 x P 250 x H 33 mm
- Poids : 0,64 kg
- GTIN : 4015613809526



120775

PVC* 79,- €

Assiette de cuisson RG2100 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet
- Modèle : Ø 210 mm, Fond lisse, Avec bord de 42 mm de haut, Rond
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 210 x P 210 x H 45 mm
- Poids : 0,59 kg
- GTIN : 4015613809502



120773

PVC* 75,- €

Assiette de cuisson EG2600 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet
- Modèle : Rectangulaire, Fond lisse, Avec bord de 28 mm de haut
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 30 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613809472



120770

PVC* 85,- €

Plaque grillade révers. EGR2900 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet
- Modèle : 1 côté rainuré, 1 côté lisse, Rectangulaire
- Propriétés : Utilisation des deux côtés, Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 290 x P 282 x H 10 mm
- Poids : 2,2 kg
- GTIN : 4015613819822



120776

PVC* 139,- €

Poêle E5M110 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet
- Modèle : 5 creux, Ø 11 cm, hauteur 1,5 cm
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 282 x P 292 x H 20 mm
- Poids : 0,87 kg
- GTIN : 4015613819839

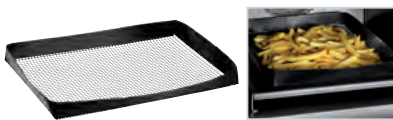


120777

PVC* 135,- €

Panier de cuisson Snackjet

- Matériau : Fibres de verre, Revêtement en polytétrafluoroéthylène
- Conçu pour : Snackjet
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 290 x P 220 x H 30 mm
- Poids : 0,06 kg
- GTIN : 4015613753072

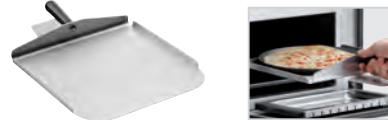


120753

PVC* 22,- €

Pelle Snackjet

- Matériau : Aluminium, Plastique
- Conçu pour : Snackjet
- Propriétés : Avec poignée solidement fixée
- Dimensions : L 300 x P 410 x H 62 mm
- Poids : 0,54 kg
- GTIN : 4015613753065



120752

PVC* 35,- €

Pince à four E10 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium
- Conçu pour : Assiette de cuisson Snackjet, Plaque à pizza Snackjet
- Dimensions : L 40 x P 190 x H 55 mm
- Poids : 0,29 kg
- GTIN : 4015613809519



120774

PVC* 55,- €

Gants de barbecue 425

- Matériau : Aramide, Impression silicone
- Longueur : 425 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 500 °C
- Lavable : Oui
- Contenu de la livraison : 1 paire de gants de barbecue
- Dimensions : L 170 x P 400 x H 15 mm
- Poids : 0,32 kg
- GTIN : 4015613822433



A500514

PVC* 39,- €

Nettoyant pour Snackjet F1L

- Conçu pour : Fours et fours mixtes classiques avec chaleur tournante (par ex. fours haute vitesse)
- Contenance : 6 x 1 l
- Conforme HACCP : Oui | Sans chlore : Oui
- Propriétés : Dissout la saleté sans frotter pour une action ultra-rapide, Hautement efficace contre les résidus brûlés
- Dimensions : L 100 x P 110 x H 300 mm
- Poids : 1,1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613779911



173284

PVC* 85,- €

Spray protecteur Snackjet F1L

- Conçu pour : Fours et fours mixtes classiques avec chaleur tournante (par ex. fours haute vitesse)
- Contenance : 6 x 1 l
- Conforme HACCP : Oui | Sans chlore : Oui
- Propriétés : Facilite le nettoyage à l'intérieur des fours, Protège contre les résidus brûlés et les résidus de graisse
- Dimensions : L 110 x P 100 x H 300 mm
- Poids : 1,1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613779928



173285

PVC* 95,- €

Four à convection universel



- Matériau de la chambre de cuisson
- Dimensions intérieures
- Nombre de niveaux
- Fonctions
- Plage de température
- Temps de chauffe
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
L 404 x P 308 x H 254 mm
4
Air ventilé
de 50 °C à 250 °C
Env. 6 minutes (163 °C)
1 plaque
1 grille
2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 530 x P 495 x H 320 mm
17,5 kg

A120880

PVC* 459,- €

GTIN 4015613404073



Plaque four A120880

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

A120702

PVC* 25,- €

Grille four A120880

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

A120701

PVC* 19,50 €



Four à convection AT110



La série AT : intelligence de cuisson pour les grillades et la cuisson.
La série AT comprend une grande variété de fours à convection.



- Matériau de la chambre de cuisson
- Nombre de niveaux
- Format des niveaux
- Fonctions
- Plage de température
- Temps de chauffe
- Nombre de ventilateurs
- Propriétés
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
3
1/2 GN
Air ventilé
de 50 °C à 300 °C
Env. 3 minutes (180 °C)
1
Porte avec double vitrage
Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Signal sonore lorsque le temps est écoulé
3 grilles
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 460 x P 575 x H 465 mm
25,5 kg

120789

PVC* 559,- €

GTIN 4015613496924



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* 16,- €

Grille 1/2 GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Gastronorm : 1/2 GN
- Dimensions : L 330 x P 265 x H 55 mm
- Poids : 0,75 kg
- GTIN : 4015613815275

786009

PVC* 45,- €





Four à convection AT90



La série AT : intelligence de cuisson pour les grillades et la cuisson.
La série AT comprend une grande variété de fours à convection.



• Nombre de niveaux 4



• Format des niveaux 438 x 315 mm

• Plage de température de 50 °C à 300 °C

• Temps de chauffe Env. 8 minutes (150°C)



• Nombre de ventilateurs 2



• Propriétés Porte avec double vitrage

Chambre de cuisson arrondie

Glissières de support amovibles

Signal sonore lorsque le temps est écoulé

4 plaques

• Puissance 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Porte avec double vitrage



► Glissières de support amovibles



► Nombre de ventilateurs : 2



AT120

- Avec fonction grill
- Avec humidification

	Matériau de la chambre de cuisson	Fonctions	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
AT90	Émaillé	Air ventilé	L 595 mm P 615 mm H 580 mm	38 kg	A120786	575,- €	4015613400655
AT90-ST	Acier inoxydable	Air ventilé	L 595 mm P 615 mm H 580 mm	37,4 kg	120879	629,- €	4015613717081
AT120	Acier inoxydable	Air ventilé Fonction grill Humidification	L 600 mm P 610 mm H 580 mm	40 kg	A120788	919,- €	4015613400662



Commande MDI Bartscher

MDI signifie "Manual Digital Interface" et associe une commande à bouton très intuitive et l'intelligence numérique.

Le réglage de la température au degré près et un réglage du temps à la seconde permettent d'obtenir des cuissons exceptionnellement reproductibles. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et le dernier temps défini est visible à l'écran.



Four à convection AT90-MDI S



Le four à air chaud en noir mat ne fait pas seulement une déclaration visuelle, il convainc aussi par ses deux moteurs puissants pour une circulation d'air régulière et puissante. Équipé des caractéristiques éprouvées de la série AT et de la commande intuitive MDI de Bartscher, il est synonyme de performances fiables.



- Matériau de la chambre de cuisson
- Nombre de niveaux
- Format des niveaux
- Fonctions
- Commande
- Plage de température
- Temps de chauffe
- Nombre de ventilateurs
- Propriétés

- Émaillé
- 4
- 438 x 315 mm
- Air ventilé
- Manette MDI
- de 50 °C à 300 °C
- Env. 8 minutes (150°C)
- 2
- Chambre de cuisson arrondie
- Glissières de support amovibles
- Porte avec double vitrage
- Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
- Fonction de mémorisation
- Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température
- Signal sonore lorsque la durée est écoulée (1 - 120 minutes)
- 4 plaques
- 1 support de plaque
- 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- L 595 x P 615 x H 580 mm
- 38,4 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



AT90-MDI



- ▶ Un design moderne : Avec un revêtement de haute qualité en noir
- ▶ Un aspect soyeux mat noble



- ▶ Chambre de cuisson arrondie
- ▶ Double vitrage de porte



- ▶ Fonctions : Air ventilé
- ▶ Signal sonore après écoulement du temps (1 - 120 minutes)

	Couleur	Matériau	Code-No.	PVC*	GTIN
AT90-MDI S	Noir, mat	Acier inoxydable, revêtu	120825	719,- €	4015613872988
AT90-MDI	Gris argenté	Acier inoxydable	A120796	698,- €	4015613712147



Accessoires

Plaque de cuisson AT90120

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 435 x P 312 x H 12 mm
- Poids : 0,69 kg
- GTIN : 4015613805351

786008

PVC* 26,- €

Grille AT90120

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 435 x P 316 x H 15 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613815282

786010

PVC* 30,- €



Soubassement AT90-120

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 438 x 315 mm
- Dimensions : L 535 x P 595 x H 855 mm
- Poids : 11,8 kg
- GTIN : 4015613730011



115084

PVC* 409,- €



Soubassement AT90-120VR

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 438 x 315 mm
- Dimensions : L 595 x P 535 x H 590 mm
- Poids : 10,8 kg
- GTIN : 4015613729992



115083

PVC* 369,- €



Cadre d'assemblage AT90-120

- Compact et pratique - le cadre d'assemblage permet l'empilement sûr de 2 fours à convection AT90 ou AT120. Grâce au vissage sûr, les fours ne risquent pas de glisser.
- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Fours à convection AT90, Four à convection AT120
- Dimensions : L 598 x P 536 x H 55 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613730073



115086

PVC* 55,- €



Plaque de cuisson 433x333-ST

- Matériau : Acier inoxydable
- 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* 35,- €

Plaque de cuisson 433x333-SI

- Matériau : Aluminium
- 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* 41,- €

Plaque de cuisson 433x333-AL

- Matériau : Aluminium
- 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* 29,- €

Plaque perforée 433x333-SI

- Matériau : Aluminium
- Revêtement en silicone : Oui
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Dimensions : L 433 x P 333 x H 10 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613734675



100407

PVC* 39,- €

Plaque perforée 433x333-AL

- Matériau : Aluminium
- 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* 25,- €

Étagère murale 600x600mm, Al

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



174600

PVC* 115,- €

Four à convection AT211-MDI S



L'élégance rencontre la performance - le four à air chaud en noir mat allie un design stylé à une fonctionnalité sans compromis. Avec des tiroirs pour plaques GN 1/1 et les caractéristiques éprouvées de la série AT, chaque utilisation devient une expérience de cuisine fiable. La commande numérique MDI de Bartscher assure alors un réglage simple et précis de la température et de la durée.



- Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Fonctions : Air ventilé
- Commande : Manette MDI
- Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- Temps de chauffe : Env. 12 minutes (150°C)
- Nombre de ventilateurs : 2
- Propriétés :
 - Chambre de cuisson arrondie
 - Glissières de support amovibles
 - Porte avec double vitrage
 - Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
 - Fonction de mémorisation
 - Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température
 - Signal sonore lorsque la durée est écoulée (1 - 120 minutes)
- Compris : 1 grille, 1 récipient GN
- Puissance : 3 kW | 230 V | 50/60 Hz



- Un design moderne : Avec un revêtement de haute qualité en noir
- Un aspect soyeux mat noble



- Rails d'appui amovibles
- Double vitrage de porte
- Chambre de cuisson arrondie



AT211-MDI



AT220-MDI

- Fonctions : Air ventilé | Fonction grill | Humidification

	Couleur	Matériau	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
AT211-MDI S	Noir, mat	Acier inoxydable, revêtu	L 700 mm P 635 mm H 540 mm	44 kg	120826	925,- €	4015613891057
AT211-MDI	Gris argenté	Acier inoxydable	L 700 mm P 635 mm H 540 mm	44 kg	A120792	898,- €	4015613727349
AT220-MDI	Gris argenté	Acier inoxydable	L 700 mm P 640 mm H 540 mm	44 kg	A120821	1 039,- €	4015613757124



Accessoires – Four à convection AT211-MDI / AT220-MDI / AT230-MDI

Plaque 1/1GN, 20 mm

- Matériau : CNS 18/10
- Gastronorm : 1/1 GN
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 20 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613271729

A101185

PVC* 29,- €

Grille GN, 1/1, Al

- 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* 39,- €

Soubassement AT211-220-230

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 1/1 GN, 530 x 580 mm
- Dimensions : L 700 x P 600 x H 880 mm
- Poids : 19,8 kg
- GTIN : 4015613874326



115087

PVC* 529,- €

Four à convection AT230-MDI S



L'AT230-MDI S simplifie le chargement de la chambre de cuisson grâce à la butée latérale de la porte. En combinant les caractéristiques éprouvées d'AT avec la fonction de grill et d'humidification supplémentaire, tous les souhaits sont exaucés. Pour un confort d'utilisation maximal, la commande MDI intuitive de Bartscher permet un réglage rapide et simple de la température et de la durée.



• Matériau de la chambre de cuisson

Acier inoxydable



• Nombre de niveaux

4

• Format des niveaux

1/1 GN

• Fonctions

Air ventilé



• Commande

Fonction grill

• Plage de température

Humidification

• Temps de chauffe

Manette MDI

• Nombre de ventilateurs

de 50 °C à 300 °C

• Propriétés

Env. 12 minutes (150°C)

2

Chambre de cuisson arrondie

Glissières de support amovibles

Porte avec double vitrage

Remplissage facile grâce à l'ouverture

latérale de la porte

Manette avec affichage numérique pour la

température et la durée

Fonction de mémorisation

Interruption possible du processus de

cuisson grâce au régulateur de température

Signal sonore lorsque la durée est écoulée

(1 - 120 minutes)

• Compris

1 grille

1 récipient GN

1 tuyau d'arrivée

• Puissance

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

L 700 x P 675 x H 550 mm

• Poids

47,6 kg



- ▶ Un design moderne : Avec un revêtement de haute qualité en noir
- ▶ Un aspect soyeux mat noble



- ▶ Fonctions :
Air ventilé
Fonction grill
Humidification



- ▶ Un chargement facile grâce à la butée de porte latérale
- ▶ Rails d'appui amovibles
- ▶ Chambre de cuisson arrondie
- ▶ Double vitrage de porte



AT230-MDI

	Couleur	Matériau	Code-No.	PVC*	GTIN
AT230-MDI S	Noir, mat	Acier inoxydable, revêtu	120827	1 089,- €	4015613891071
AT230-MDI	Gris argenté	Acier inoxydable	A120823	1 069,- €	4015613757704





Four à convection AT400 à convec.

La série AT : 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 de la chambre de cuisson
- Nombre de niveaux
- Format des niveaux
- Fonctions

- Plage de température
- Temps de chauffe
- Nombre de ventilateurs
- Propriétés

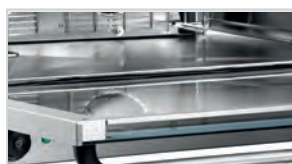
- Compris

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
4
600 x 400 mm
Air ventilé
Humidification
Inversion de rotation du ventilateur
de 50 °C à 300 °C
Env. 12 minutes (150°C)
2
Porte avec double vitrage
Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Signal sonore lorsque le temps est écoulé
2 plaques perforées
2 plaques
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 835 x P 765 x H 570 mm
65 kg



- ▶ Jusqu'à 4 x 600 x 400
- ▶ Distance entre les tiroirs : 80 mm



- ▶ Porte avec double vitrage



- ▶ Glissières de support amovibles

105780

GTIN 4015613505572

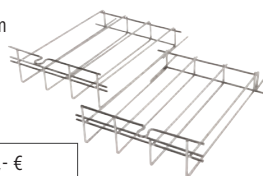


PVC* 1 679,- €

Accessoires

Jeu guide d'étagères, gauche-droite

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Conçu pour : Four à convection AT400
- Dimensions : L 105 x P 485 x H 300 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613661971



780002

PVC* 65,- €

Soubassement AT400-410

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Fours à convection AT400, AT410-MDI
- Dimensions : L 850 x P 680 x H 875 mm
- Poids : 25,6 kg
- GTIN : 4015613874333



115088

PVC* 629,- €



- ▶ Plaque de grillade réversible EGR60400 page 98

Commande MDI Bartscher

MDI signifie "Manual Digital Interface" et associe une commande à bouton très intuitive et l'intelligence numérique.

Le réglage de la température au degré près et un réglage du temps à la seconde permettent d'obtenir des cuissons exceptionnellement reproductibles. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et le dernier temps défini est visible à l'écran.



Four à convection AT410-MDI

Fonctions éprouvées associées à un confort d'utilisation maximal. Le four à convection AT410-MDI associe la fonctionnalité de la série AT à la commande numérique MDI de Bartscher pour un réglage rapide et facile de la température et de la durée.



- Matériau de la chambre de cuisson
- Nombre de niveaux
- Format des niveaux
- Fonctions

- Commande
- Plage de température
- Temps de chauffe
- Nombre de ventilateurs
- Propriétés

Compris

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
4
600 x 400 mm
Air ventilé
Humidification
Inversion de rotation du ventilateur
Manette MDI
de 50 °C à 300 °C
Env. 12 minutes (150°C)
2
Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Porte avec double vitrage
Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
Fonction de mémorisation
Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température
Signal sonore lorsque la durée est écoulée (1 - 120 minutes)
4 plaques
1 tuyau d'arrivée
6,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 835 x P 765 x H 570 mm
69 kg



- ▶ Type de glissières : horizontales
- ▶ Format : 600 x 400 mm
- ▶ Nombre : 4



- ▶ Rails de support amovibles



- ▶ Compartiment de cuisson arrondi

A120822

GTIN 4015613757131

PVC* 1 798,- €



Four à convection MF6430



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 de la chambre de cuisson
- Nombre de niveaux
- Format des niveaux
- Fonctions

Émaillé
6
440 x 375 mm
Chaleur voûte
Chaleur sole
Chaleur inférieure avec chaleur tournante
Chaleur voûte / sole
Chaleur supérieure / inférieure avec soufflerie
Air ventilé
Fonction grill
Fonction grill avec soufflerie
1,8 kW
de 25 °C à 250 °C
Env. 20 minutes (250 °C)
Porte avec triple vitrage
Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
1 plaque
1 grille
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 600 x P 650 x H 620 mm
50,2 kg

- Puissance du grill
- Plage de température
- Temps de chauffe
- Propriétés

• Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids



- ▶ 6 glissières
- ▶ Format : 440 x 375 mm



- ▶ Glissières de support amovibles



- ▶ Chauffage de voûte escamotable

121782

GTIN 4015613681757



PVC* 1 409,- €

Plaque MF6430

- Matériau : Tôle d'acier, Émaillé
- Dimensions : L 442 x P 362 x H 33 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613702148



206203

PVC* 49,- €

Grille MF6430

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



206204

PVC* 49,- €

Armoire de fermentation GS823T



Cette armoire de fermentation à 8 clayettes crée des conditions optimales pour un développement régulier et en douceur de la pâte. Grâce à une commande intuitive, un réglage en continu de la température et une humidification de l'air via un bac à eau, les pâtisseries sont réussies à la perfection.



- Nombre de niveaux
- Format des niveaux
- Plage de température
- Propriétés

8
2/3 GN
442 x 320 mm
de 25 °C à 85 °C
Bac d'eau pour l'humidification de l'air
2 kW | 230 V | 50 Hz
L 600 x P 700 x H 960 mm
44 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

116553

PVC* 1 399,- €

GTIN 4015613876429



Four mixte à vapeur Silversteam2 5230M



Le partenaire idéal dans toutes les cuisines : fours mixtes Bartscher de la série Silversteam2. Qu'il s'agisse de cuisson à air pulsé, à vapeur, à vapeur combinée ou à basse température - la commande manuelle permet un contrôle simple et adapté à tous les processus de cuisson - au choix avec ou sans sonde de température à cœur.



- Matériau de la chambre de cuisson CNS 18/10
- Fonctions
 - Production de vapeur par injection directe
 - Cuisson à la vapeur
 - Cuisson à la vapeur mixte
 - Cuisson à basse température
 - Inversion de rotation du ventilateur
 - Air ventilé
- Nombre de programmes de cuisson 1
- Nombre de phases de cuisson 1
- Plage de température de 50 °C à 280 °C
- Vitesse du ventilateur 2 niveaux
- Raccord pour sonde de température à cœur Latéral
- Raccord d'eau 3/4"
- Propriétés
 - Compartiment de cuisson arrondi
 - Glissières de support amovibles
 - Porte avec double vitrage
 - Éclairage LED dans la porte
- Compris
 - 1 grille GN
 - 1 plaque GN



► Fonctionnement à bouton simple



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



► Hotte aspirante facile à régler



► Rails de support amovibles

	Format des niveaux	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Silversteam2 5230M 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	L 640 mm P 775 mm H 680 mm	58 kg	116822	3 419,- €	4015613864877
Silversteam2 5110M	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 680 mm	87 kg	116826	4 845,- €	4015613864884
Silversteam2 7110M	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 860 mm	106 kg	116828	6 079,- €	4015613864891
Silversteam2 10110M	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 1 055 mm	120 kg	116831	7 029,- €	4015613864907






Four mixte à vapeur Silversteam2 5110D

La commande électronique permet un contrôle adapté aux besoins de tous les processus de cuisson. Avec la fonction Rack-Control, divers aliments peuvent être préparés à différentes heures. Heureusement que le Silversteam2 permet de garder un œil sur tout.



- Matériau de la chambre de cuisson : CNS 18/10
- Fonctions :
 - Production de vapeur par injection directe
 - Cuisson à la vapeur
 - Cuisson Delta-T
 - Cuisson à la vapeur mixte
 - Cuisson à basse température
 - Inversion de rotation du ventilateur
 - Air ventilé
 - Cooldown en phase de cuisson
 - Humidification manuelle
- Rack Control : Oui
- Nombre de programmes de cuisson : 300 préinstallés, 300 programmables
- Nombre de phases de cuisson : 9
- Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- Vitesse du ventilateur : 3 niveaux
- Raccord pour sonde de température à coeur : Avant, en bas
- Port USB : Avant, en bas
- Raccord d'eau : 3/4"
- Propriétés :
 - Compartment de cuisson arrondi
 - Glissières de support amovibles
 - Porte avec double vitrage
 - Éclairage LED dans la porte
 - 1 grille GN
 - 1 plaque GN
- Compris

	Format des niveaux	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Silversteam2 5230D 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	L 640 mm P 775 mm H 680 mm	60 kg	117733	4 225,- €	4015613864914
Silversteam2 5110D	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 680 mm	89 kg	117735	5 555,- €	4015613864921
Silversteam2 7110D	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 860 mm	108 kg	117737	6 789,- €	4015613864938
Silversteam2 10110D	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 1 055 mm	122 kg	117740	7 739,- €	4015613864945



Four mixte à vapeur Silversteam2 P-7110D

Plus d'efficacité et gain de temps avec les fours mixtes Silversteam2 grâce à la puissance supplémentaire. Les espaces de cuisson entièrement équipés ne sont pas un problème grâce à la puissance élevée et à la fonction Rack-Control. Le temps de cuisson réduit, le temps de chauffe plus rapide et la manipulation facile parlent d'eux-mêmes.



- Matériau de la chambre de cuisson CNS 18/10
- Fonctions Production de vapeur par injection directe
Cuisson à la vapeur
Cuisson Delta-T
Cuisson à la vapeur mixte
Cuisson à basse température
Inversion de rotation du ventilateur
Air ventilé
Cooldown en phase de cuisson
Humidification manuelle
- Rack Control Oui
- Nombre de programmes de cuisson 300 préinstallés
300 programmables
- Nombre de phases de cuisson 9
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Vitesse du ventilateur 3 niveaux
- Raccord pour sonde de température à cœur Avant, en bas
- Port USB Avant, en bas
- Raccord d'eau 3/4"
- Propriétés Compartiment de cuisson arrondi
Glissières de support amovibles
Porte avec double vitrage
Éclairage LED dans la porte
Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
Convient parfaitement aux compartiments de cuisson totalement remplis
- Compris 1 grille GN
1 plaque GN



► Commande électronique avec 600 programmes (300 préinstallés, 300 programmables)



► Rack Control
► Pour choisir le programme de chaque tiroir



Silversteam2 P
► Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
► Convient parfaitement aux compartiments de cuisson totalement remplis

	Format des niveaux	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Silversteam2 P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	L 640 mm P 775 mm H 680 mm	60 kg	117790	4 369,- €	4015613864952
Silversteam2 P-5110D	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 680 mm	89 kg	117791	5 839,- €	4015613864969
Silversteam2 P-7110D	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 860 mm	108 kg	117792	7 075,- €	4015613864976
Silversteam2 P-10110D	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 1 055 mm	122 kg	117793	8 119,- €	4015613864983



Four mixte à vapeur Silversteam2 7110DRS



Le four mixte Bartscher Silversteam2 impressionne par son système de nettoyage intégré. Que ce soit avec ou sans sonde de température à coeur - la commande électronique permet un contrôle adapté aux besoins de tous les processus de cuisson. Avec la fonction Rack-Control, divers aliments peuvent être préparés à différentes heures.

- Matériau de la chambre de cuisson CNS 18/10
- Fonctions
 - Système de nettoyage automatique à 3 niveaux avec programme de séchage
 - Production de vapeur par injection directe
 - Cuisson à la vapeur
 - Cuisson Delta-T
 - Cuisson à la vapeur mixte
 - Cuisson à basse température
 - Inversion de rotation du ventilateur
 - Air ventilé
 - Cooldown en phase de cuisson
 - Humidification manuelle
- Rack Control
- Avec système de nettoyage
- Nombre de programmes de cuisson
 - 300 préinstallés
 - 300 programmables
- Nombre de phases de cuisson
 - 9
- Plage de température
 - de 50 °C à 300 °C
- Vitesse du ventilateur
 - 3 niveaux
- Raccord pour sonde de température à coeur
 - Avant, en bas
- Port USB
 - Avant, en bas
- Raccord d'eau
 - 3/4"
- Propriétés
 - Compartment de cuisson arrondi
 - Glissières de support amovibles
 - Porte avec double vitrage
 - Éclairage LED dans la porte
- Compris
 - 1 grille GN
 - 1 plaque GN




► Commande électronique avec 600 programmes (300 préinstallés, 300 programmables)



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



► Rack Control
► Pour choisir le programme de chaque tiroir

	Format des niveaux	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Silversteam2 5230DRS 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	L 640 mm P 775 mm H 680 mm	61,2 kg	117172	4 845,- €	4015613865034
Silversteam2 5110DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 680 mm	90 kg	117175	6 269,- €	4015613865058
Silversteam2 7110DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 860 mm	109 kg	117176	7 498,- €	4015613865065
Silversteam2 10110DR	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 1 055 mm	123 kg	117174	8 645,- €	4015613865041



Four mixte à vapeur Silversteam2 P-10110DRS



Plus d'efficacité et gain de temps avec les fours mixtes Silversteam2 P grâce à la puissance supplémentaire. Les espaces de cuisson entièrement équipés ne sont pas un problème grâce à la puissance élevée et à la fonction Rack-Control. Le temps de cuisson réduit, le temps de chauffe plus rapide et la manipulation facile ainsi que le système de nettoyage parlent d'eux-mêmes.

- Matériau de la chambre de cuisson CNS 18/10
- Fonctions
 - Système de nettoyage automatique à 3 niveaux avec programme de séchage
 - Production de vapeur par injection directe
 - Cuisson à la vapeur
 - Cuisson Delta-T
 - Cuisson à la vapeur mixte
 - Cuisson à basse température
 - Inversion de rotation du ventilateur
 - Air ventilé
 - Cooldown en phase de cuisson
 - Humidification manuelle
 - Oui
 - Oui
 - 300 préinstallés
 - 300 programmables
 - 9
 - de 50 °C à 300 °C
 - 3 niveaux
 - Avant, en bas
 - Avant, en bas
 - 3/4"
 - Compartiment de cuisson arrondi
 - Glissières de support amovibles
 - Porte avec double vitrage
 - Éclairage LED dans la porte
 - Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
 - Convient parfaitement aux compartiments de cuisson totalement remplis
 - 1 grille GN
 - 1 plaque GN
- Rack Control
- Avec système de nettoyage
- Nombre de programmes de cuisson
- Nombre de phases de cuisson
- Plage de température
- Vitesse du ventilateur
- Raccord pour sonde de température à cœur
- Port USB
- Raccord d'eau
- Propriétés
- Compris



► Four mixte Silversteam2 P
► Avec une puissance élevée



► Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
► Convient parfaitement aux compartiments de cuisson totalement remplis

	Format des niveaux	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Silversteam2 P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	L 640 mm P 775 mm H 680 mm	61,2 kg	117182	4 989,- €	4015613864990
Silversteam2 P-5110DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 680 mm	90 kg	117184	6 555,- €	4015613865003
Silversteam2 P-7110DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 860 mm	109 kg	117185	7 789,- €	4015613865010
Silversteam2 P-10110DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	L 905 mm P 840 mm H 1 055 mm	123 kg	117186	9 025,- €	4015613865027



Glissières de support 6040 SST2-5110

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Fours mixtes 5 x 1/1 GN série Silversteam2
- Dimensions : L 385 x P 300 x H 75 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613866666



117151

PVC* 309,- €

Glissières de support 6040 SST2-7110

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 5
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Fours mixtes 7 x 1/1 GN série Silversteam2
- Dimensions : L 385 x P 450 x H 40 mm
- Poids : 2,6 kg
- GTIN : 4015613866673



117152

PVC* 359,- €

Glissières de support 6040 SST2-10110

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 8
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Fours mixtes 10 x 1/1 GN série Silversteam2
- Dimensions : L 385 x P 698 x H 40 mm
- Poids : 3,9 kg
- GTIN : 4015613866680



117153

PVC* 549,- €

Set sonde de température à cœur SST2-M1P

- Dotation du set : 1 support, 1 sonde de température à cœur
- Matériau de la sonde de température : Acier au nickel-chrome
- Nombre de points de mesure : 1
- Longueur du câble : 1,7 m
- Conçu pour : Fours mixtes électriques manuels série Silversteam2
- Dimensions : L 170 x P 15 x H 270 mm
- Poids : 0,12 kg
- GTIN : 4015613868523



116108

PVC* 269,- €

Set sonde de température à cœur SST2-D1P

- Dotation du set : 1 support, 1 sonde de température à cœur
- Matériau de la sonde de température : Acier au nickel-chrome
- Nombre de points de mesure : 1
- Longueur du câble : 1,7 m
- Conçu pour : Fours mixtes électriques numériques série Silversteam2
- Dimensions : L 10 x P 165 x H 265 mm
- Poids : 0,14 kg
- GTIN : 4015613866697



116109

PVC* 269,- €

Set sonde de température à cœur SST2-D4P

- Dotation du set : 1 support, 1 sonde de température à cœur
- Matériau de la sonde de température : Acier au nickel-chrome
- Nombre de points de mesure : 4
- Longueur du câble : 1,75 m
- Conçu pour : Fours mixtes électriques numériques série Silversteam2
- Dimensions : L 170 x P 15 x H 270 mm
- Poids : 0,16 kg
- GTIN : 4015613877747



116113

PVC* 495,- €

Smoker-Box 1160

- Composée de : Bloc d'alimentation, Smoker-Box
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions de la Smoker-Box : L 125 x P 470 x H 75 mm
- Modèle : Avec spirale chauffante
- Combustible adapté : Matériaux de fumage courants
- Conçu pour : Fours mixtes
- Remarque importante : Température de fumage maximale : 200 °C
- Puissance : 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 130 x P 470 x H 75 mm
- Poids : 6,6 kg
- GTIN : 4015613779195



117712

PVC* 949,- €

Set pompes four mix. vap.

- 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* 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* 249,- €

Nettoyant pour fours mixtes RS-5L

- Conçu pour : Les fours mixtes avec système de dosage automatique
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 5 kg
- Sans chlore : Oui
- Propriétés : Nettoyage doux pour les matériaux
- Remarque importante : Réservé à un usage professionnel
- Dimensions : L 200 x P 150 x H 250 mm
- Poids : 5,2 kg
- GTIN : 4015613813042



116299V

PVC* 55,- €

Nettoyant pour fours mixtes F10L

- Conçu pour : Les fours mixtes avec système de dosage automatique
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Conforme HACCP : Oui | Sans chlore : Oui
- Propriétés : Prêt à l'emploi sans transvasement, Se rince facilement et sans résidus, Élimine la graisse, les protéines et les aliments brûlés
- Dimensions : L 230 x P 200 x H 315 mm
- Poids : 11,5 kg
- GTIN : 4015613767925



173279

PVC* 115,- €

Accessoires

Réducteur pression

- 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* 79,- €

Kit de raccordement Silversteam2

- Matériau : Acier inoxydable
- Dotation du set : 1 cadre, 1 tuyau de raccordement, 2 tôles de fixation, 2 tuyaux et 2 tôles de maintien, 4 pieds, 5 vis, 6 colliers de fixation
- 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 910 x P 620 x H 115 mm
- Poids : 9,5 kg
- GTIN : 4015613866703



116112

PVC* 749,- €

Support Silversteam 230

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Fond : Oui
- Dimensions : L 570 x P 515 x H 740 mm
- Poids : 10,6 kg
- GTIN : 4015613610641



115075

PVC* 349,- €

Support Silversteam 110

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 10
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Type de niveaux : Horizontal
- Réglable en hauteur : de 741 mm à 790 mm
- Dimensions : L 850 x P 700 x H 740 mm
- Poids : 25 kg
- GTIN : 4015613602486



115069

PVC* 698,- €

Support Silversteam2 6040

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 10
- Format des niveaux : 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Type de niveaux : Horizontal
- Réglable en hauteur : de 740 mm à 790 mm
- Dimensions : L 955 x P 700 x H 740 mm
- Poids : 27,5 kg
- GTIN : 4015613877730



115089

PVC* 819,- €

Support Silversteam 2-110

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Nombre de niveaux : 6
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Type de niveaux : Horizontal
- 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* 645,- €

Hotte aspirante Silversteam2

- Pendant le processus de cuisson ou en cas d'ouverture de la porte - la sortie de vapeur est obligatoire lors de la cuisson avec les fours mixtes Silversteam2. La hotte aspirante est utile pour cela. Elle veille à améliorer le climat dans la cuisine et évite les dépôts de graisse ou d'eau de condensation sur les meubles et les murs.
- Matériau : Acier inoxydable
- Matériau du filtre : Acier inoxydable
- Nombre de filtres : 2
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air : 1
- Puissance du moteur : 383 W
- Type de montage : En haut sur l'appareil
- Puissance : 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 905 x P 820 x H 230 mm
- Poids : 23,3 kg
- GTIN : 4015613866710



116116

PVC* 2 679,- €

Hotte à condensation Silversteam2

- En cas d'utilisation des fours mixtes Silversteam2 avec la hotte à condensation, aucun système d'évacuation d'air n'est nécessaire. Les vapeurs produites pendant le processus de cuisson sont liées par les deux filtres intégrés dans la hotte à condensation.
- Matériau : Acier inoxydable
- Matériau du filtre : Acier inoxydable
- Nombre de filtres : 2
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air : 1
- Puissance du moteur : 383 W
- Type de montage : En haut sur l'appareil
- Compris : Matériel de raccordement électrique, Matériel de fixation
- Puissance : 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 908 x P 930 x H 300 mm
- Poids : 31,6 kg
- GTIN : 4015613866727



116119

PVC* 3 398,- €

Four mixte à vapeur Silversteam-K 6110D



Grâce aux glissières en longueur, le Silversteam-K est particulièrement compact et s'intègre donc bien dans les petites cuisines. La commande intuitive et numérique avec fonction Rack Control et la bonne circulation de l'air permettent de cuire à la vapeur ou de cuire normalement des aliments dans des récipients GN au format 1/1 GN.



- Matériau de la chambre de cuisson CNS 18/10
- Format des niveaux 1/1 GN
- Type de niveaux Horizontal
- 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
Cooldown en phase de cuisson
- Rack Control Oui
- Nombre de programmes de cuisson 300 préinstallés
300 programmables
- Nombre de phases de cuisson 9
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Vitesse du ventilateur 3 niveaux
- Raccord pour sonde de température à coeur sous le compartiment de cuisson
- Port USB Frontal
- Propriétés Compartiment de cuisson arrondi
Glissières de support amovibles
Porte avec double vitrage
Éclairage LED dans la porte
- Compris 1 grille GN 1/1
1 plaque GN 1/1
- Disponible sur demande four mixte à vapeur avec ouverture de porte vers la gauche
- Raccord d'appareil 3 NAC



► Commande électronique avec 600 programmes et jusqu'à 9 phases de cuisson par programme



► Rack Control
► Pour choisir le programme de chaque tiroir



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



	Nombre de niveaux	Système de nettoyage	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Silversteam-K 6110D	6	Non	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	L 525 mm P 880 mm H 800 mm	73,6 kg	117262	6 598,- €	4015613809694
Silversteam-K 6110DRS	6	Oui	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	L 520 mm P 880 mm H 875 mm	73,2 kg	117263	7 315,- €	4015613809700
Silversteam-K 10110D	10	Non	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	L 555 mm P 880 mm H 1 000 mm	90,2 kg	117264	8 405,- €	4015613809717
Silversteam-K 10110DRS	10	Oui	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	L 520 mm P 880 mm H 1 012 mm	92,1 kg	117265	9 025,- €	4015613804972



Accessoires

Set de sonde de température à coeur 3KA

- Dotation du set :
1 support
1 sonde de température à coeur
- Matériau de la sonde de température :
Acier au nickel-chrome
- Profondeur de pénétration : 80 mm
- Longueur du câble : 1,9 m
- Conçu pour : Fours mixtes électriques série Silversteam-K
- Dimensions : L 175 x P 25 x H 270 mm
- Poids : 0,54 kg
- GTIN : 4015613818047



116111

PVC* 279,- €

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* 249,- €

Réducteur pression

- 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* 79,- €

Kit de raccordement Silversteam-K

- Matériau : Acier inoxydable
- 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

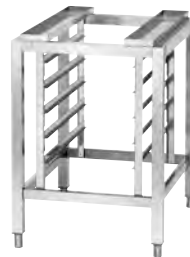


117100

PVC* 339,- €

Support Silversteam-K

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Nombre de niveaux : 5
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Type de niveaux : Horizontal
- Réglable en hauteur : de 735 mm à 780 mm
- Dimensions : L 550 x P 700 x H 740 mm
- Poids : 14,2 kg
- GTIN : 4015613627090



115076

PVC* 555,- €

Hotte à condensation Silversteam-K

- Matériau : Acier inoxydable
- Matériau du filtre : Acier inoxydable
- Réglage du ventilateur : Automatique, commandé par capteur
- Compris : Tuyau d'évacuation, 320 mm
- Type de montage : Mural
- 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* 3 998,- €





Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS



Cuisson maximale sur un minimum d'espace : le four mixte à chariot à claies pour 20 récipients GN 1/1 est conçu pour la production de grandes quantités - le partenaire parfait pour la préparation des aliments pour la restauration collective et dans les cuisines industrielles. L'équipement complet convaincant : capteur de température à 4 points, cuisson Delta-T, cuisson basse température et système de nettoyage.

- Matériau de la chambre de cuisson : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 20
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Fonctions :
 - Système de nettoyage automatique
 - Cooldown en phase de cuisson
 - Production de vapeur par injection directe
 - Production de vapeur par une chaudière
 - Cuisson à la vapeur
 - Cuisson Delta-T
 - Cuisson à la vapeur mixte
 - Humidification manuelle
 - Cuisson à basse température
 - Inversion de rotation du ventilateur
 - Air ventilé
 - Enregistreur de données HACCP
- Avec système de nettoyage : Oui
- Nombre de programmes de cuisson : 250 préinstallés, 1 000 programmables
- Nombre de phases de cuisson : 9
- Plage de température : de 20 °C à 300 °C
- Nombre de ventilateurs : 2
- Vitesse du ventilateur : 6 niveaux
- Raccord pour sonde de température à coeur : A l'intérieur
- Port USB : Avant
- Raccord d'eau : 2 x 3/4"
- Propriétés :
 - Compartiment de cuisson arrondi
 - Porte avec triple vitrage
 - Douchette intégrée
 - Éclairage LED dans la porte
- Compris :
 - 1 chariot à claies 20 x 1/1 GN
 - 1 sonde de température à coeur, mesure à 4 points
 - 2 tuyaux d'alimentation en eau
 - Matériel de montage
- Remarque importante :
 - Installation / instruction par un partenaire de service autorisé nécessaire
 - Récipients GN et grilles non fournis à la livraison
- Puissance : 38,4 kW | 63 A; 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 930 x P 1 030 x H 1 870 mm
- Poids : 307,5 kg



- Avec chariot à claies pour 20 x 1/1 GN
- Glissière en longueur



- Système de nettoyage automatique
- Nettoyage automatique avec des produits nettoyants solides



- Commande électronique avec 1 250 programmes (250 préinstallés, 1 000 programmables), jusqu'à 9 phases de cuisson par programme

117820
GTIN 4015613769745



PVC* 16 998,- €

Accessoires



Chariot à claies Gigasteam 20110

- Matériau : CNS 18/10
- Conçu pour : Four mixte Gigasteam 20110DRS
- Nombre de niveaux : 20
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Charge max. par tiroir : 15 kg
- Charge max. totale : 90 kg
- Équipement :
Une fixation de récipient devant et derrière,
Avec support à sonde de température à coeur
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction,
2 roulettes avec frein
- Compris : Poignée de transport
- État lors de la livraison : Monté
- Dimensions : L 557 x P 830 x H 1 745 mm
- Poids : 29,2 kg
- GTIN : 4015613874685

117824

PVC* 3 349,- €

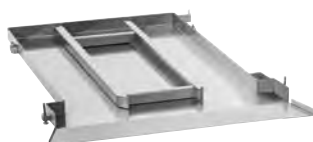


Chariot à assiettes Gigasteam 50T

- Matériau : CNS 18/10
- Conçu pour : Four mixte Gigasteam 20110DRS
- Nombre de supports à plats : 50
- Taille des plats : 210 à 320 mm
- Capacité de charge par support à plat, max. :
5 kg
- Charge max. totale : 250 kg
- Équipement :
Avec support à sonde de température à coeur
pour mesurer la température des plats
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction,
2 roulettes avec frein
- Compris : Poignée de transport
- État lors de la livraison : Monté
- Dimensions : L 560 x P 750 x H 1 750 mm
- Poids : 42,6 kg
- GTIN : 4015613774015

117822

PVC* 3 665,- €



Rampe d'accès Gigasteam 20110DRS

- Matériau : CNS 18/10
- Modèle : 2 rails de guidage
- Charge max. : 130 kg
- Propriétés : Fixation sur le four mixte
- État lors de la livraison : Monté
- Dimensions : L 680 x P 960 x H 55 mm
- Poids : 11,6 kg
- GTIN : 4015613774022

117823

PVC* 898,- €



Support à poignée Gigasteam 20110DRS

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Poignée du chariot à claies du four
mixte Gigasteam 20110DRS
- Type de montage : Côté gauche en haut sur le
four mixte
- Remarque importante :
Convient uniquement au montage horizontal
- Dimensions : L 360 x P 85 x H 80 mm
- Poids : 0,34 kg
- GTIN : 4015613876436

117825

PVC* 79,- €



Four cuisson basse température 1,2kW



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



- Nombre de niveaux
- Format des niveaux



- Fonctions



- Plage de température
- Butée de porte interchangeable
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

3
1/1 GN
600 x 400 mm
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 de 30 °C à 110 °C
Oui
1 sonde de température à cœur
1 paire de glissières de support pour plaques 600 x 400
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 505 x P 715 x H 415 mm
42,2 kg



120792

GTIN 4015613525822



PVC* 1 798,- €

- ▶ Tiroirs jusqu'à 3 x 1/1 GN ou 600 x 400 mm
- ▶ Distance entre les tiroirs : 80 mm

- ▶ Poignée de transport

Accessoires

Plaque de cuisson 600x400-AL

- Matériau : Aluminium
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 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* 36,- €

Plaque perforée 600x400-AL

- Matériau : Aluminium
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 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* 33,- €

Plaque perforée 600x400-SI

- Matériau : Aluminium
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 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* 52,- €

Plaque de cuisson 600x400-ALB

- Matériau : Aluminium, Revêtement antiadhésif
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Résistance à la température jusqu'à : 280 °C
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 10 mm
- Poids : 1,27 kg
- GTIN : 4015613863511



100439

PVC* 69,- €

Plaque perforée 600x400-ALB

- Matériau : Aluminium, Revêtement antiadhésif
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Résistance à la température jusqu'à : 280 °C
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 10 mm
- Poids : 0,92 kg
- GTIN : 4015613863504



100438

PVC* 69,- €

Plaque de grillade réversible EGR60400

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Modèle : Rectangulaire, 1 côté rainuré, 1 côté lisse
- Propriétés : Utilisation des deux côtés
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 15 mm
- Poids : 3,9 kg
- GTIN : 4015613863481



100437

PVC* 198,- €

Accessoires

Lèche-frite 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

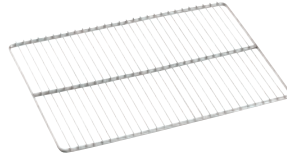


525782

PVC* 119,- €

600 x 400, acier inoxydable

- Matériau : Acier inoxydable
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 10 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613638355



133264

PVC* 55,- €

Plaque perforée 2/3-AL

- Matériau : Aluminium
- Gastronorm : 2/3 GN
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Dimensions : L 354 x P 325 x H 10 mm
- Poids : 0,37 kg
- GTIN : 4015613734729



100417

PVC* 19,- €

Plaque perforée 2/3-SI

- Matériau : Aluminium
- Gastronorm : 2/3 GN
- Revêtement en silicone : Oui
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Dimensions : L 355 x P 325 x H 10 mm
- Poids : 0,41 kg
- GTIN : 4015613734736



100425

PVC* 29,- €

Plaque de cuisson 1/1-AL

- Matériau : Aluminium
- Gastronorm : 1/1 GN
- 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* 25,- €

Plaque perforée 1/1-AL

- Matériau : Aluminium
- Gastronorm : 1/1 GN
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm
- Poids : 0,49 kg
- GTIN : 4015613734750



100427

PVC* 32,- €

Plaque perforée 1/1-SI

- Matériau : Aluminium
- Gastronorm : 1/1 GN
- 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* 36,- €

Panier de cuisson 110

- Matériau : Acier inoxydable
- Gastronorm : 1/1 GN
- Dimensions panier : L 490 x P 275 x H 50 mm
- Contenance : 7 litre(s)
- Dimensions : L 536 x P 326 x H 61 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613788111

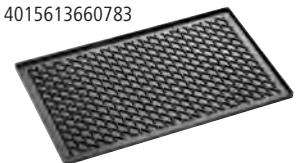


900300

PVC* 52,- €

Plaque de grillade 5300

- 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* 159,- €

Papier de cuisson 1/1 GN

- Matériau : Papier
- Format par coude : 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 220 °C
- Unité de commande : 1 carton (500 feuilles)
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 1 mm
- Poids : 3,55 kg
- GTIN : 4015613711423



150687

PVC* 49,- €

Huile de démoulage 500ml DS

- Conçu pour : Graissage de moules, plaques, poêles et gaufriers
- Matériau : 100 % huiles végétales
- Contenu / boîte : 500 ml
- Dimensions : L 65 x P 65 x H 240 mm
- Poids : 0,37 kg
- Unité de commande : 1 carton à 6 boîtes (Quantité minimale de commande 2 cartons)
- GTIN : 4015613498515



173060

PVC* 47,50 €

Fours à étages CL



Cuisson traditionnelle sur pierre en chamotte avec chaleur voûte / sole réglable séparément. Le four à étages se distingue par l'humidification avec une faible perte de température. L'humidificateur externe et la pierre en chamotte assurent une température pratiquement constante dans le compartiment de cuisson.



• Matériau de la chambre de cuisson	Pierre de cuisson en chamotte Acier inoxydable
• Hauteur d'entrée	140 mm
• Type de chauffage	Chaleur voûte / sole
• Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
• Générateurs de vapeur	Steam-Box externe
• Plage de température jusqu'à	300 °C
• Réglage de la température	Par intervalles de 1 °C
• Nombre de programmes	15 préinstallés 84 programmables programme réglable manuellement
• Nombre de phases de cuisson	6
• Humidification	Réglée dans le programme Manuel
• Mise en marche automatique via la minuterie	Oui
• Préchauffage automatique	Oui
• Commande	Tactile
• Éclairage intérieur	LED
• Port USB	Oui
• Température de l'arrivée d'eau	10 °C à 40 °C
• Raccord d'eau	R3/4"
• Propriétés	Importation de programmes d'autres appareils Programmes copiables avec tous les paramètres au sein du menu
• Remarque importante	À partir d'une pression de l'eau de 3,5 bars, un réducteur de pression est nécessaire L'installation en amont d'un adoucisseur d'eau est toujours nécessaire
• Raccord d'appareil	3 NAC

Accessoires – Les kits d'installation sont indispensables pour la mise en service des fours à étages

Kit d'installation LBO70

- Ce kit d'installation permet d'utiliser le four à étages CL6080-3
- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
Four à étages CL6080-3
+ soubassement CL6040-10
+ hotte à condensation LBO800
Four à étages CL6080-3
+ armoire de fermentation PR6040-10
+ hotte à condensation LBO800
+ extension d'armoire de fermentation PR6040-10
- Dimensions : L 398 x P 558 x H 228 mm
- Poids : 8,2 kg
- GTIN : 4015613796468

117945

PVC* 379,- €

Kit d'installation LBO80

- Ce kit d'installation permet d'utiliser le four à étages CL6080-2
- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
Four à étages CL6080-2
+ soubassement CL6040-12
+ hotte à condensation LBO800
Four à étages CL6080-2
+ armoire de fermentation PR6040-16
+ hotte à condensation LBO800
+ extension d'armoire de fermentation PR6040-16
- Dimensions : L 550 x P 430 x H 320 mm
- Poids : 6,6 kg
- GTIN : 4015613772264

117946

PVC* 379,- €

Kit d'installation LBO100

- Ce kit d'installation permet d'utiliser le four à étages CL6040-1 et CL6080-1
- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Dimensions : L 398 x P 558 x H 228 mm
- Poids : 4,4 kg
- GTIN : 4015613805139

117948

PVC* 249,- €



Four à étages CL6040-1

- Nombre de chambres de cuisson 1
- Dimensions du compartiment de cuisson L 680 x P 420 x H 160 mm
- Contenance 1 x 600 x 400 mm
- Puissance de chauffage 2,4 kW
- Puissance de la Steam-Box 1,5 kW
- Réglage de la durée 1 à 99 minutes
- Remarque importante Prolongement manuel du temps de cuisson
Le kit d'installation LBO100 est nécessaire pour utiliser l'appareil seul (pour combiner plusieurs appareils, choisir le kit d'installation correspondant)
- Puissance 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 980 x P 900 x H 400 mm
- Poids 98 kg
- GTIN 4015613769981

117910

PVC* 5 549,- €



Four à étages CL6080-1

- Nombre de chambres de cuisson 1
- Dimensions du compartiment de cuisson L 680 x P 840 x H 160 mm
- Contenance 1 x 600 x 800 mm
2 x 600 x 400 mm
- Puissance de chauffage 4,8 kW
- Puissance de la Steam-Box 1,5 kW
- Réglage de la durée 1 à 99 minutes
- Remarque importante Prolongement manuel du temps de cuisson
Le kit d'installation LBO100 est nécessaire pour utiliser l'appareil seul (pour combiner plusieurs appareils, choisir le kit d'installation correspondant)
- Puissance 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 980 x P 1 330 x H 400 mm
- Poids 131 kg
- GTIN 4015613795157

117911

PVC* 6 598,- €



Four à étages CL6080-2

- Nombre de chambres de cuisson 2
- Dimensions du compartiment de cuisson L 680 x P 840 x H 160 mm
- Contenance 2 x 600 x 800 mm
4 x 600 x 400 mm
- Puissance de chauffage 9,6 kW
- Puissance de la Steam-Box 3 kW
- Réglage de la durée 1 à 99 minutes
- Remarque importante Prolongement manuel du temps de cuisson
Le kit d'installation LBO80 est nécessaire pour utiliser l'appareil seul (pour combiner plusieurs appareils, choisir le kit d'installation correspondant)
- Puissance 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 980 x P 1 330 x H 700 mm
- Poids 233 kg
- GTIN 4015613770017

117912

PVC* 12 849,- €



Four à étages CL6080-3

- Nombre de chambres de cuisson 3
- Dimensions du compartiment de cuisson L 680 x P 840 x H 160 mm
- Contenance 3 x 600 x 800 mm
6 x 600 x 400 mm
- Puissance de chauffage 14,4 kW
- Puissance de la Steam-Box 4,5 kW
- Réglage de la durée 1 à 99 minutes
- Remarque importante Prolongement manuel du temps de cuisson
Le kit d'installation LBO70 est nécessaire pour utiliser l'appareil seul (pour combiner plusieurs appareils, choisir le kit d'installation correspondant)
- Puissance 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 980 x P 1 330 x H 995 mm
- Poids 329 kg
- GTIN 4015613795164

117913

PVC* 18 498,- €



Fours à convection HC

Génération de vapeur parfaitement adaptée à la cuisson des pâtisseries : au choix via une Steam-Box externe ou par injection directe. La AirFresh-Box du four à convection assure une croûte croustillante par la baisse rapidement de l'humidité de l'air. La manette de sélection avec LED de plusieurs couleurs permet une utilisation intuitive avec un signal visuel.



- Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Type de chauffage : Air chaud
- Générateurs de vapeur : Injection directe
- Puissance de la Steam-Box : Steam-Box externe 3 kW
- Plage de température jusqu'à : 250 °C
- Réglage de la température : Par intervalles de 1 °C
- Nombre de ventilateurs : 1
- Vitesse du ventilateur : 10 niveaux
- Inversion de rotation du moteur : Oui
- Nombre de programmes : 15 préinstallés, 84 programmables, programme réglable manuellement
- Nombre de phases de cuisson : 6
- Humidification : Réglée dans le programme Manuel
- Réglage de la durée : Sélection manuelle du système d'humidification 1 à 99 minutes
- AirFresh-Box : Fonctionnement continu
- Avec système de nettoyage : Prolongement manuel du temps de cuisson
- Mise en marche automatique via la minuterie : Oui
- Préchauffage automatique : Oui
- Refroidissement automatique : Oui
- Commande : Manette de sélection avec LED
- Éclairage intérieur : Tactile
- Port USB : Dans la porte
- Raccord d'eau : LED
- Propriétés : Oui
- Raccord d'appareil : R3/4"
- Remarque importante : Rails de support et paroi arrière amovibles
- Raccord d'appareil : Porte avec double vitrage
- Raccord d'appareil : Résultats homogènes avec compartiment de cuisson rempli
- Raccord d'appareil : Arrêt du ventilateur après le processus d'humidification
- Raccord d'appareil : Importation de programmes d'autres appareils
- Raccord d'appareil : Programmes copiables avec tous les paramètres au sein du menu
- Raccord d'appareil : Changement rapide de sens de rotation du ventilateur
- Raccord d'appareil : À partir d'une pression de l'eau de 3,5 bars, un réducteur de pression est nécessaire
- Raccord d'appareil : L'installation en amont d'un adoucisseur d'eau est toujours nécessaire
- Raccord d'appareil : Le kit d'installation LBO20 est nécessaire pour utiliser l'appareil seul (pour combiner plusieurs appareils, choisir le kit d'installation correspondant)
- Raccord d'appareil : 3 NAC



- 99 programmes
- 6 phases de cuisson
- 6 paramètres



- Générateur de vapeur interne ou externe
- Injection directe
- Steam-Box externe



- AirFresh-Box



- Vitesse du ventilateur : 10 niveaux



	Nombre de niveaux	Puissance de chauffage	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
HC6040-5	5	11 kW	12,1 kW 400 V 50/60 Hz	L 980 mm P 900 mm H 730 mm	158,8 kg	117905	12 998,- €	4015613795133
HC6040-8	8	15 kW	19,1 kW 400 V 50/60 Hz	L 980 mm P 900 mm H 1 000 mm	187,5 kg	117906	15 498,- €	4015613770055
HC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,3 kW 400 V 50/60 Hz	L 980 mm P 900 mm H 1 130 mm	210 kg	117907	18 498,- €	4015613795140



Accessoires – Ce kit d'installation LBO20 permet d'utiliser des fours à convection HC

Kit d'installation LBO20

- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
 - Four à convection HC6040-5 + soubassement LBO6040-5 + hotte à condensation LBO800
 - Four à convection HC6040-5 + armoire de fermentation PR6040-16 + hotte à condensation LBO800
 - Four à convection HC6040-8 + soubassement LBO6040-5 + hotte à condensation LBO800
 - Four à convection HC6040-8 + armoire de fermentation PR6040-16 + hotte à condensation LBO800
 - Four à convection HC6040-10 + soubassement LBO6040-4 + hotte à condensation LBO800
 - Four à convection HC6040-10 + armoire de fermentation PR6040-16 + hotte à condensation LBO800
- Dimensions : L 550 x P 435 x H 320 mm
- Poids : 6,6 kg
- GTIN : 4015613771762

117923

PVC* 398,- €



Accessoires

Glissières de support MCHC6040-6

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 6
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Distance entre les niveaux : 75 mm
- Conçu pour : Four à convection HC6040-5
- Dimensions : L 405 x P 495 x H 55 mm
- Poids : 5,6 kg
- GTIN : 4015613796390



117920

PVC* 398,- €

Glissières de support MCHC6040-10

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 10
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Distance entre les niveaux : 72 mm
- Conçu pour : Four à convection HC6040-8
- Dimensions : L 440 x P 770 x H 60 mm
- Poids : 9 kg
- GTIN : 4015613769943



117921

PVC* 398,- €

Réducteur pression

- 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* 79,- €

LES KITS D'INSTALLATION RENDENT CELA POSSIBLE

Les kits d'installation sont indispensables pour la mise en service des fours de magasin. Cette vaste offre a également un autre objectif : Les kits permettent d'assembler différentes combinaisons d'appareils à partir de fours à étages CL, de fours à convection HC, ainsi que des bases, des armoires de fermentation et des hottes à condensation – selon les besoins et l'utilisation. Une circulation optimale de l'eau et de la vapeur est ainsi garantie.



Kit d'installation LBO50

- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
Four à convection HC6040-5
+ four à convection HC6040-8
+ hotte à condensation LBO800
Four à convection HC6040-5
+ four à convection HC6040-10
+ hotte à condensation LBO800
- Dimensions : L 295 x P 986 x H 255 mm
- Poids : 14,6 kg
- GTIN : 4015613796505

117937

PVC* 519,- €

Kit d'installation LBO60

- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
Four à convection HC6040-5
+ four à convection HC6040-5
+ soubassement LBO6040-3
+ hotte à condensation LBO800
Four à convection HC6040-5
+ four à convection HC6040-5
+ armoire de fermentation PR6040-10
+ hotte à condensation LBO800
- Dimensions : L 295 x P 985 x H 255 mm
- Poids : 13,8 kg
- GTIN : 4015613796512

117938

PVC* 519,- €

Kit d'installation LBO90

- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
Four à convection HC6040-5
+ four à étages CL6040-1
+ soubassement LBO6040-4
+ hotte à condensation LBO800
Four à convection HC6040-5
+ four à étages CL6040-1
+ armoire de fermentation PR6040-10
+ hotte à condensation LBO800
- Dimensions : L 310 x P 998 x H 278 mm
- Poids : 12,9 kg
- GTIN : 4015613796499

117947

PVC* 519,- €

Accessoires

Support CL6040-10

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 5 de 2 plaques
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Roulettes de direction : 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Diamètre des roulettes : 80 mm
- Conçu pour : Fours à étages CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Dimensions : L 990 x P 1 170 x H 735 mm
- Poids : 30,4 kg
- GTIN : 4015613796437



117934

PVC* 1 459,- €

Support CL6040-12

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 6 de 2 plaques
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Roulettes de direction : 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- Conçu pour : Fours à étages CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Dimensions : L 990 x P 1 170 x H 910 mm
- Poids : 33,2 kg
- GTIN : 4015613770031



117933

PVC* 1 509,- €

Support LBO6040-3

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 3
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Roulettes de direction : 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Diamètre des roulettes : 80 mm
- Conçu pour : Fours à convection HC, Four à étages CL6040-1
- Dimensions : L 990 x P 760 x H 510 mm
- Poids : 23,4 kg
- GTIN : 4015613796420



117932

PVC* 1 159,- €

Support LBO6040-4

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Roulettes de direction : 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Diamètre des roulettes : 80 mm
- Conçu pour : Fours à convection HC, Four à étages CL6040-1
- Dimensions : L 990 x P 760 x H 750 mm
- Poids : 28 kg
- GTIN : 4015613769967



117931

PVC* 1 249,- €

Support LBO6040-5

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 5
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Roulettes de direction : 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Diamètre des roulettes : 80 mm
- Conçu pour : Fours à convection HC, Four à étages CL6040-1
- Dimensions : L 990 x P 760 x H 915 mm
- Poids : 31,4 kg
- GTIN : 4015613796413



117930

PVC* 1 298,- €

Socle à roulettes MCHC2300

- Plus de sécurité sur le lieu de travail avec des fours à convection empilés des séries HC. Grâce à sa faible hauteur, le socle à roulettes mobile permet de garnir et de retirer les plaques de cuisson en toute sécurité, y compris au niveau des glissières supérieures.
- Matériau : Acier inoxydable
- Roulettes de direction : 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- Conçu pour : Fours à convection HC
- Dimensions : L 1 045 x P 910 x H 345 mm
- Poids : 17,4 kg
- GTIN : 4015613804903



117939

PVC* 1 198,- €

Hotte à condensation LBO800

- Élégante hotte à condensation pour fours à étages CL et fours à convection HC. La mise et marche et l'arrêt sont commandés automatiquement via le menu des fours.
- Matériau : Acier inoxydable
- Puissance du moteur : 20 W
- Nombre de moteurs de ventilateur : 2
- Réglage du ventilateur : Automatique, commandé par le four
- Type de montage : En haut sur l'appareil
- Puissance : 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 980 x P 885 x H 335 mm
- Poids : 28,2 kg
- GTIN : 4015613769974



117940

PVC* 3 398,- €



Extension de hotte LBO800

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Hotte à condensation LBO800
- Compris : Matériel de fixation
- Dimensions : L 418 x P 35 x H 335 mm
- Poids : 2,6 kg
- GTIN : 4015613796444



117941

PVC* 285,- €



L'extension de hotte pour une finition propre lors de l'utilisation de la hotte à condensation LBO800 en combinaison avec les fours à étages CL6080.

Armoire de fermentation PR6040-10



La température, l'humidité de l'air et la durée peuvent être commandés électroniquement pour la fermentation. Le climat idéal pour les pâtes est notamment créé par la technologie innovante de circulation de l'air et par l'arrivée d'air externe.



- Format des niveaux 600 x 400 mm
- Distance entre les niveaux 70 mm
- Puissance de chauffage 1,2 kW
- Générateur de vapeur Steam-Box externe
- Puissance du générateur de vapeur 1,2 kW
- Plage de température jusqu'à 50 °C
- Réglage de la température Par intervalles de 0,1 °C
- Humidité de l'air 10 % à 95 %
- Contrôle automatique de l'humidité de l'air Jusqu'à 99 %
- Commande Électronique
- Éclairage intérieur LED
- Température de l'arrivée d'eau 10 °C à 40 °C
- Raccord d'eau R3/4"
- Roulettes de direction 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Propriétés Technologie innovante de circulation de l'air
- Compris Tuyau d'arrivée d'eau
- Puissance 2,5 kW | 230 V | 50 Hz



► Format : 600 x 400 mm



► Plage de température : jusqu'à 50 °C



► Bac à pâte page 115



117926

	Nombre de niveaux	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire de fermentation PR6040-10	10	L 985 mm P 850 mm H 630 mm	74,4 kg	117925	4 798,- €	4015613769950
Armoire de fermentation PR6040-16	16	L 985 mm P 850 mm H 840 mm	91,7 kg	117926	4 998,- €	4015613771779



Accessoires

Extension d'armoire à ferment. PR6040-10

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Armoire de fermentation PR6040-10
- Compris : Matériel de fixation
- Dimensions : L 990 x P 515 x H 540 mm
- Poids : 9 kg
- GTIN : 4015613770048



117927

PVC* 1 198,- €

Extension d'armoire à ferment. PR6040-16

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Armoire de fermentation PR6040-16
- Compris : Matériel de fixation
- Dimensions : L 985 x P 515 x H 750 mm
- Poids : 10,4 kg
- GTIN : 4015613771786



117928

PVC* 1 198,- €



Cette extension d'armoire à fermentation permet d'empiler les fours à étages 6080 sur l'armoire à fermentation. Ce modèle extrêmement stable permet d'ajouter des appareils sur l'armoire à fermentation avec un ajustement parfait de la profondeur.

Thermoplongeur SV ST15L



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.



- Conçu pour



- Plage de température



- Réglage de la durée

- Propriétés

- Puissance

- Dimensions

- Poids

Casseroles, profondeur : min. 190 mm

Quantité d'eau max. : 15 litres

de 20 °C à 95 °C

1 minute - 59 heures et 59 minutes

Fonction de mémoire

Signal sonore lorsque le temps est écoulé

1,3 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 68 x P 135 x H 375 mm

1,1 kg



115133

PVC* 139,- €

GTIN 4015613685076

Cuiseur Sous-Vide SV G16L



► Appareils de mise sous vide, sachet de mise sous vide page 424 - 427

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



- Contenance de la cuve



- Dimensions cuve



- Plage de température

- Réglage de la durée

- Propriétés

16 litre(s)

L 300 x P 330 x H 200 mm

de 25 °C à 90 °C

0 minute - 99 heures

Fonction de mémoire avec 5 emplacements

Durée programmable par incréments de 1 minute

Minuterie sonore

Support / structure pour le sachet de mise sous vide

- Compris

- Puissance

- Dimensions

- Poids

2 kW | 230 V | 50 Hz

L 345 x P 400 x H 317 mm

7,5 kg



115131

PVC* 519,- €

GTIN 4015613675008

Déshydrateur 120



Déshydrater les aliments permet de les conserver plus longtemps. Cette méthode de conservation douce permet de préserver de manière optimale les nutriments et de donner une nouvelle dimension gustative aux fruits et aux légumes, à la viande, au poisson, aux fines herbes et aux épices.



- Matériau



- Matériau de la chambre de cuisson



- Nombre de niveaux

- Méthode de déshydratation

- Plage de température

- Temps de chauffe

- Vitesse du ventilateur

- Réglage de la durée

- Compris

Plastique

Plastique

Grilles métalliques

12

Air ventilé

de 30 °C à 70 °C

20 minute(s)

1 niveau

30 min. à 48 h

1 Bac d'égouttage amovible

6 grilles de déshydratation

0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 450 x P 340 x H 305 mm

5 kg

Set de grilles de déshydratation 120

- Dotation du set : 2 grilles de déshydratation

- Matériau : Plastique

- Conçu pour : déshydrateur 120

- Dimensions : L 328 x P 305 x H 9 mm

- Poids : 0,16 kg

- GTIN : 4015613798523



A120893

PVC* 19,- €

A120888

PVC* 198,- €

GTIN 4015613713809





Salamandre Hi-Light-Lift 400-2Z



- Nombre de zones chauffantes 2
- Zones chauffantes réglables séparément Non
- Résistance électrique réglable en hauteur Oui
- Source de chaleur Foyers radiants logés infrarouge
- Dimensions grille L 400 x P 304 mm
- Réglage manuel de la durée Oui
- Bac collecteur de graisse Oui
- Compris 1 grille
1 console pour la fixation au mur
- Puissance 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 400 x P 570 x H 515 mm
- Poids 41 kg

101552

PVC* 2 549,- €

GTIN 4015613634890



Salamandre Hi-Light-Lift 600-2Z



- Nombre de zones chauffantes 2
- Zones chauffantes réglables séparément Oui
- Source de chaleur Foyers radiants logés infrarouge
- Dimensions grille L 572 x P 358 mm
- Fonction de maintien au chaud Oui
- Réglage manuel de la durée Oui
- 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



	Résistance électrique réglable en hauteur	Grille réglable en hauteur	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Salamandre Hi-Light-Lift 600-2Z	Oui	Non	L 580 mm P 590 mm H 515 mm	59,4 kg	101546	3 249,- €	4015613634913
Salamandre Hi-Light 600-2Z	Non	Oui	L 590 mm P 550 mm H 515 mm	40,2 kg	101548	2 649,- €	4015613634906



Salamandre Hi-Light-Lift 700-2Z



- Nombre de zones chauffantes 2
- Zones chauffantes réglables séparément Oui
- Résistance électrique réglable en hauteur Oui
- Source de chaleur Foyers radiants logés infrarouge
- Dimensions grille L 737 x P 355 mm
- Réglage manuel de la durée Oui
- Bac collecteur de graisse Oui
- Compris 1 grille
1 console pour la fixation au mur
- Puissance 5,3 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



101554

PVC* 3 649,- €

GTIN 4015613634920



Salamandre Hi-Light-Lift "Premium"



- Nombre de résistance électriques 3
- Zones chauffantes réglables séparément Oui
- Résistance électrique réglable en hauteur Oui
- Source de chaleur Foyers radiants logés infrarouge
- Réglage de zones chauffantes Maximal ou réduit
- Dimensions grille L 572 x P 358 mm
- Fonction de maintien au chaud Oui
- Fonction de mise en marche automatique Oui
- Programmes réglables 3
- Réglage manuel de la durée Oui
- Bac collecteur de graisse Oui
- Compris 1 grille
1 console pour la fixation au mur
- Puissance 4,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 585 x P 600 x H 515 mm
- Poids 61,4 kg



101547

GTIN 4015613634883

PVC* 3 798,- €



► Fonction de mise en marche automatique



► 3 résistances électriques



► Résistance électrique réglable en hauteur

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
101552	2	2	-	✓	-	-	✓	-
101548	2	3	✓	-	-	✓	✓	✓
101546	2	3	✓	✓	-	✓	✓	-
101554	2	4	✓	✓	-	-	✓	-
101547	3	3	✓	✓	✓	✓	✓	-

Commande MDI Bartscher

MDI signifie "Manual Digital Interface" et associe une commande à bouton très intuitive et l'intelligence numérique.

Le réglage de la température au degré près et un réglage du temps à la seconde permettent d'obtenir des cuissons exceptionnellement reproductibles. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et le dernier temps défini est visible à l'écran.



Salamandre Lift 500-1Z-MDI



La salamandre avec commande MDI intelligente répond à tous les besoins : la chaleur peut être réglée à l'aide de la fonction Lift et du réglage numérique précis de la température et de la durée. La fonction de mémoire et un signal sonore émis à la fin de la durée programmée permettent d'optimiser le travail. Le mode Eco économe en énergie permet de maintenir les plats au chaud tout en réduisant les coûts.



- Nombre de zones chauffantes 1
 - Résistance électrique réglable en hauteur Oui
 - Source de chaleur Chauffage rayonnant
 - Commande Manette MDI
 - Dimensions grille L 435 x P 320 mm
 - Grille réglable en hauteur Non
 - Fonction de maintien au chaud Oui
 - Réglage manuel de la durée Oui
 - Bac collecteur de graisse Oui
 - Affichage numérique Oui
 - Propriétés Mode Eco : économise de l'énergie et peut être utilisé pour maintenir des plats au chaud
Grille amovible
Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
Fonction de mémorisation
Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes)
- Compris 1 grille
 - Puissance 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Dimensions L 465 x P 515 x H 535 mm
 - Poids 33,8 kg



- ▶ Salamandre avec commande MDI
- ▶ Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
- ▶ Fonction de mémoire



- ▶ Mode Éco
- ▶ Économique
- ▶ Fonction de maintien au chaud



- ▶ 1 zone chauffante avec 1 résistance électrique
- ▶ Résistance électrique à hauteur réglable

151520

GTIN 4015613815527



PVC* 849,- €



Salamandre Lift 500-1Z



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.



- Résistance électrique réglable en hauteur Oui
- Source de chaleur Chauffage rayonnant



- Bac collecteur de graisse Oui
- Compris 1 grille



	Nombre de zones chauffantes	Dimensions grille	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
500-1Z	1	L 445 mm P 325 mm	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 470 mm P 525 mm H 535 mm	38,8 kg	151510	759,- €	4015613385570
600-2Z	2	L 590 mm P 320 mm	4 kW 400 V 50/60 Hz	L 600 mm P 540 mm H 530 mm	47,7 kg	151512	889,- €	4015613680163



Salamandre 400-1Z-P



Gratiner, dorer et maintenir au chaud directement sur la passe pour un travail fluide. Placée sur le plan de travail, la salamandre avec deux longs côtés ouverts permet une utilisation pratique des deux côtés dans la cuisine ou dans le service.



- Nombre de zones chauffantes 1
- Source de chaleur Chauffage rayonnant



- Dimensions grille L 430 x P 300 mm
- Grille réglable en hauteur Oui



- Bac collecteur de graisse Oui
- Puissance 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions L 625 x P 500 x H 365 mm
- Poids 14,4 kg



► Salamandre avec 1 zone chauffante



► Grille à hauteur réglable sur 7 niveaux



► Grille très facilement accessible de 3 côtés

100534

GTIN 4015613782508

PVC* 435,- €



Salamandre 401-1Z-W



- Nombre de zones chauffantes
- Source de chaleur
- Dimensions grille
- Grille réglable en hauteur
- Bac collecteur de graisse
- Propriétés

1
Foyers radiants logés infrarouge
L 447 x P 250 mm
Oui
Oui
Convient comme appareil de table et pour le montage mural
Suspensions pour le montage mural à l'arrière de l'appareil
1 grille
2 kW | 230 V | 50 Hz
L 610 x P 305 x H 280 mm
14 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



- ▶ 1 zone chauffante avec 1 résistance électrique
- ▶ Grille réglable en hauteur



- ▶ Minuterie jusqu'à 15 minutes



- ▶ Suspensions pour le montage mural à l'arrière de l'appareil

A1515002

GTIN 4015613708850



PVC* 309,- €

Salamandre 400-1Z



- Grille réglable en hauteur
- Bac collecteur de graisse
- Compris

Oui
Oui
1 grille



- ▶ Dotation : 2 poignées

	Nombre de zones chauffantes	Dimensions grille	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
	1	L 430 mm P 305 mm	2,2 kW 230 V 50 Hz	L 600 mm P 370 mm H 365 mm	13,8 kg	100524	539,- €	4015613370057
	2	L 640 mm P 300 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	L 880 mm P 550 mm H 390 mm	23 kg	100528	949,- €	4015613390925
	2	L 705 mm P 320 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	L 910 mm P 375 mm H 425 mm	29,5 kg	100532	529,- €	4015613709369



Salamandre grill



- Appareil combiné avec
- ▶ Plaque de grillade
 - ▶ Salamandre
- page 144



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 !



Pétrins Easy



- Matériau
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)

Acier, revêtu



- Matériau du crochet pétrisseur
- Réglage de la vitesse

CNS 18/10

CNS 18/10

1 niveau

- Minuterie

Oui

- Propriétés

Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain)

Utilisable en mode continu ou avec réglage de la durée



Easy FRFK

Le crochet de pétrissage et le bol de mélange fixes assurent la stabilité. Le fonctionnement se fait manuellement ou par minuterie - de manière fiable et précise au rythme souhaité.



Easy ARSK

La tête pivotante et le bol mélangeur amovible permettent de prélever la pâte sans effort et facilitent le nettoyage - pour un fonctionnement sans problème dans chaque cuisine. Qu'elle soit manuelle ou commandée par minuterie.

	Quantité de pâte max.	Volumes du bol mélangeur	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Easy 12/20 FRFK	12 kg	20 litre(s)	1,1 kW 230 V 50 Hz	L 385 mm P 690 mm H 625 mm	73,2 kg	101846	1 398,- €	4015613894164
Easy 18/30 FRFK	18 kg	30 litre(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 435 mm P 810 mm H 710 mm	97,6 kg	101847	1 549,- €	4015613894171
Easy 22/40 FRFK	22 kg	40 litre(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	L 480 mm P 875 mm H 760 mm	130,2 kg	101848	1 749,- €	4015613894188
Easy 30/50 FRFK	30 kg	50 litre(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	L 530 mm P 915 mm H 760 mm	133,8 kg	101849	1 949,- €	4015613894195
Easy 12/20 ARSK	12 kg	20 litre(s)	1,1 kW 230 V 50 Hz	L 395 mm P 695 mm H 630 mm	95,4 kg	101840	1 749,- €	4015613811116
Easy 18/30 ARSK	18 kg	30 litre(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 445 mm P 810 mm H 715 mm	124,8 kg	101841	1 998,- €	4015613872575
Easy 22/40 ARSK	22 kg	40 litre(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	L 490 mm P 880 mm H 765 mm	163,6 kg	101842	2 598,- €	4015613872582
Easy 30/50 ARSK	30 kg	50 litre(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	L 540 mm P 935 mm H 765 mm	168,6 kg	101843	2 798,- €	4015613872599






Pétrins Pro



- Matériau
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)
- Matériau du crochet pétrisseur
- Réglage de la vitesse
- Propriétés
- Puissance
- Raccord d'appareil

Acier, revêtu
 CNS 18/10
 CNS 18/10
 2 niveaux
 Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain)
 1,8 kW | 400 V | 50 Hz
 3 NAC

 <p>Pro FRFK</p>	<p>Pétrin robuste idéale pour les utilisations exigeantes. Grâce à son bol mélangeur fixe et à son crochet pétrisseur intégré de manière stable, il garantit des résultats constants à chaque utilisation.</p>		 <p>Pro ARSK</p>	<p>Pétrin puissant pour un usage professionnel. La tête pivotante pratique permet de retirer la pâte confortablement et facilite le nettoyage. Le Bol mélangeur amovible permet de rendre le processus de travail encore plus efficace et hygiénique.</p>
--	--	---	---	---

	Quantité de pâte max.	Volumes du bol mélangeur	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pro 25/32 FRFK	25 kg	32 litre(s)	L 430 mm P 730 mm H 775 mm	87,4 kg	101833	2 498,- €	4015613854182
Pro 36/41 FRFK	36 kg	41 litre(s)	L 490 mm P 785 mm H 800 mm	96,4 kg	101834	2 698,- €	4015613854199
Pro 25/32 ARSK	25 kg	32 litre(s)	L 425 mm P 740 mm H 775 mm	104,2 kg	101835	3 249,- €	4015613894140
Pro 36/41 ARSK	36 kg	41 litre(s)	L 480 mm P 820 mm H 800 mm	119 kg	101836	3 598,- €	4015613894157



Accessoires

Set de rouleaux Easy TKM

- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- Conçu pour les pétrins de la série Easy
- Dimensions : L 280 x P 170 x H 150 mm
- Poids : 2,5 kg
- GTIN : 4015613872605



101844

PVC* 49,- €

Set de rouleaux Pro TKM

- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes : 60 mm
- Conçu pour les pétrins de la série Pro
- Dimensions : L 260 x P 200 x H 50 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613894133



101837

PVC* 49,- €

Bac à pâte 600x400

- Matériau : Plastique
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Résistant à la température : de -20 °C à 90 °C
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 70 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613863696



500555

PVC* 14,50 €



Laminoir 3000



Pour un résultat parfait avec un effort réduit et en un minimum de temps - avec le laminoir, les pâtes d'un diamètre allant jusqu'à 300 / 400 mm sont réussies en un tour de main. Le réglage de l'épaisseur de la pâte des deux rouleaux à pâte permet de réaliser très facilement des préparations diverses, de la pâte à tarte flambée à la pâte à pain pita, en passant par la pâte à pizza.



- Matériau des rouleaux à pâte
- Nombre de rouleaux à pâte
- Réglage épaisseur de la pâte
- Bras de guidage de la pâte
- Puissance

Plastique
2
de 0,5 mm à 4 mm
Oui
0,37 kW | 230 V | 50 Hz

	Longueur de rouleau	Diamètre de pâte	Poids de la pâte	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
3000	300 mm	140 - 300 mm	80 - 210 g	L 430 mm P 470 mm H 640 mm	25,5 kg	101880	1 498,- €	4015613812298
4000	400 mm	260 - 400 mm	80 - 700 g	L 540 mm P 470 mm H 810 mm	31,2 kg	101881	1 649,- €	4015613863047



Four pizza PR330



Après un bref temps de chauffe, le four à pizza produit des pizzas congelées ou précuites avec une pâte croustillante et une garniture savoureuse. Le modèle en acier inoxydable compact est conçu pour de petites quantités de production - idéal pour les bistros, bars à snacks ou la restauration rapide. Pour une manipulation facile, la grille de four est fixée avec la porte et la poignée.



- Fonctions du four
- Chaleur voûte / sole
- Plage de température
- Nombre de pizzas
- Minuterie
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Chaleur voûte / sole
Non
de 50 °C à 300 °C
1 pizza Ø 33 cm
Oui
1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 500 x P 480 x H 265 mm
18,1 kg



► Four à pizza pour les petites quantités de production Pizzas fraîches ou précuites



► Grille à pizza
Dimensions : L 330 x P 345 x H 6 mm



► Minuterie 0 - 15 minutes
► Signal sonore lorsque la durée est écoulee

203725

GTIN 4015613848167

PVC* 259,- €





Four à pizza à convoyeur 3600TB10



Pizzas et snacks sur tapis roulant : avec le four à pizza à convoyeur, vous réussissez vos pizzas, vos baguettes garnies et vos toasts. Le réglage individuel de la vitesse de la bande de convoyage permet d'obtenir des préparations croustillantes et délicieuses.



- Fonctions du four
- Chaleur voûte / sole réglable séparément
- Plage de température
- Nombre de pizzas
- Vitesse de convoyage

Chaleur voûte / sole
Oui
de 70 °C à 250 °C
Max. Ø 32 cm
Réglable sur 10 niveaux
Délai de livraison : Env. 2 à 14 minutes
3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
L 785 x P 475 x H 400 mm
21,8 kg



- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plaque de four à pizza 290-R

- Matériau : Acier, Revêtu
- Diamètre de la pizza : 290 mm
- Dimensions : L 325 x P 325 x H 10 mm
- Poids : 0,26 kg
- GTIN : 4015613720357



100925

PVC* 8,50 €



2002203

GTIN 4015613724584



PVC* 959,- €

- ▶ Capacité d'admission pizza : max. Ø 32 cm
- ▶ Temps de convoyage : réglable de 2 à 14 minutes (10 niveaux)

Four pizza ST340



Le four à pizza idéal pour se lancer dans la réalisation de pizzas, de tartes flambées, de pains-pizzas ou de baguettes en petites quantités. La pierre réfractaire fournie apporter aux pizzas et autres préparations le croustillant et le goût des aliments cuits sur pierre.



- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions du four
- Chaleur voûte / sole réglable séparément
- Plage de température
- Nombre de pizzas
- Minuterie
- Propriétés

Acier
Galvanisé
Chaleur voûte / sole
Fonction de cuisson en continu
Non
de 50 °C à 250 °C
1 pizza Ø 33,5 cm
Oui
Grille à pizza et pierre réfractaire utilisables au choix
1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 510 x P 500 x H 270 mm
21,5 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids



- ▶ Fonctions du four
Chaleur voûte/sole



- ▶ Utilisable au choix
Grille à pizza ou pierre réfractaire



A201113

GTIN 4015613757001



PVC* 239,- €



Four à pizza ST415



Ce four à pizza compact est idéal pour les bistros, les snacks ou les bars. Grâce à la chaleur voûte/sole commutable séparément, il permet de préparer des pizzas cuites sur pierre croustillantes d'un diamètre de 40 cm. La fenêtre et la minuterie permettent d'obtenir des résultats parfaits.



• Matériau de la chambre de cuisson

Acier inoxydable



• Fonctions du four

Fond en pierre résistante à la chaleur

• Chaleur voûte / sole réglable séparément

Chaleur voûte / sole



• Plage de température

Oui

• Nombre de pizzas

de 50 °C à 350 °C



• Minuterie

1 pizza Ø 40 cm

• Puissance

Oui

2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Four à pizza compact pour des pizzas fraîches ou précuites



► Nombre de pizzas : 1 pizza Ø 40 cm



	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
ST415	L 565 mm P 585 mm H 265 mm	20,5 kg	2002102	475,- €	4015613731612
ST415-2	L 580 mm P 580 mm H 315 mm	25,1 kg	2002302	419,- €	4015613821627



Four pizza Mini 1, 1 enceinte



• Matériau de la chambre de cuisson

Fond en pierre résistante à la chaleur



• Fonctions du four

Chaleur voûte / sole

• Plage de température

de 50 °C à 300 °C



• Minuterie

Oui



	Nombre de pizzas	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini 1, 1 enceinte	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	L 545 mm P 500 mm H 230 mm	18,8 kg	203510	539,- €	4015613494074
Mini 2, 2 enceintes	2 pizzas Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	2,7 kW 230 V 50 Hz	L 545 mm P 500 mm H 380 mm	27,7 kg	203500	798,- €	4015613491714



Four pizza "Mini Plus"



- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions du four
- Chaleur voûte / sole réglable séparément
- Plage de température

Fond en pierre résistante à la chaleur
Chaleur voûte / sole
Oui
de 50 °C à 400 °C



203535

	Nombre de pizzas	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
"Mini Plus"	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	L 575 mm P 525 mm H 270 mm	24,2 kg	203530	859,- €	4015613581095
"Mini Plus 2"	2 pizzas Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	3,4 kW 230 V 50 Hz	L 570 mm P 550 mm H 475 mm	41,8 kg	203535	1 498,- €	4015613647593



Four pizza CT100



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions du four
- Chaleur voûte / sole réglable séparément
- Plage de température
- Raccord d'appareil

Tôle d'acier
Laqué
Pierre de cuisson en pierre résistante au feu
Aluminium
Chaleur voûte / sole
Oui
de 50 °C à 400 °C
3 NAC



2002020

	Nombre de pizzas	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
CT100	4 pizzas Ø 30 cm	4,2 kW 380 V 50 Hz	L 890 mm P 860 mm H 430 mm	65,6 kg	2002010	1 198,- €	4015613437781
CT200	8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)	8,4 kW 380 V 50 Hz	L 890 mm P 860 mm H 760 mm	112,3 kg	2002020	2 098,- €	4015613437798



Accessoires

Support PO CT

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Conçu pour : Four pizza CT 100, Four pizza CT 200
- Dimensions : L 895 x P 735 x H 900 mm
- Poids : 15 kg
- GTIN : 4015613602455



200319

PVC* 405,- €

Pelle pizza alu

- Dimensions pelle : L 280 x P 280 mm
- Longueur du manche : 1 000 mm
- Dimensions : L 280 x P 50 x H 1 333 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613527949



100927

PVC* 69,- €

Roulette pizza

- Diamètre de la lame : 100 mm
- Dimensions : L 100 x P 22 x H 230 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613527956



100928

PVC* 33,- €

Four pizza NT 501



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions du four
- Chaleur voûte / sole réglable séparément
- Plage de température

Tôle d'acier
Laqué
Pierre de cuisson en chamotte
Chaleur voûte / sole
Oui
de 85 °C à 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

	Nombre de chambres de cuisson	Nombre de pizzas	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
NT 501	1	4 pizzas Ø 25 cm	4 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 750 mm H 360 mm	44,6 kg	2002018	1 129,- €	4015613640990
NT 502	2	8 pizzas Ø 25 cm (2 x 4 pizzas)	6 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 750 mm H 510 mm	63 kg	2002028	1 529,- €	4015613641003
NT 621	1	4 pizzas Ø 30 cm	5 kW 400 V 50 Hz	L 885 mm P 790 mm H 400 mm	59,6 kg	2002088	1 419,- €	4015613641010
NT 622	2	8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)	10 kW 400 V 50 Hz	L 885 mm P 790 mm H 710 mm	102,8 kg	2002095	2 159,- €	4015613641027
NT 901	1	6 pizzas Ø 30 cm	6 kW 400 V 50 Hz	L 1 190 mm P 780 mm H 395 mm	80,3 kg	2002101	1 609,- €	4015613641041
NT 921	2	12 pizzas Ø 30 cm (2 x 6 pizzas)	12 kW 400 V 50 Hz	L 1 190 mm P 780 mm H 710 mm	141,8 kg	2002121	2 659,- €	4015613641058



Four à pizzas NT 622VS



- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions du four
- Chaleur voûte / sole réglable séparément
- Plage de température
- Nombre de pizzas
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Pierre réfractaire
Chaleur voûte / sole
Oui
de 85 °C à 450 °C
8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)
10 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 930 x P 835 x H 730 mm
151,6 kg

2002094

PVC* 2 609,- €

GTIN 4015613674018



Four pizza ET105, 1BK 1050x1050



• Matériau



- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions du four
- Chaleur voûte / sole réglable séparément
- Plage de température
- Raccord d'appareil

CNS 18/10
Galvanisé
Tôle d'acier
Laqué
Fond en pierre résistante à la chaleur
Chaleur voûte / sole
Oui
de 50 °C à 450 °C
3 NAC



2002170

	Nombre de pizzas	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
ET105, 1BK 1050x1050	9 pizzas Ø 33 cm	12 kW 400 V 50 Hz	L 1 310 mm P 1 270 mm H 420 mm	143 kg	2002150	2 898,- €	4015613545028
ET205, 2BK 1050x1050	18 pizzas Ø 33 cm (2 x 9 pizzas)	24 kW 400 V 50 Hz	L 1 310 mm P 1 270 mm H 760 mm	247 kg	2002170	4 998,- €	4015613545035



Accessoires

Support PO NT5

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Conçu pour : Four pizza NT 501, Four pizza NT 502
- Dimensions : L 760 x P 610 x H 900 mm
- Poids : 14,6 kg
- GTIN : 4015613602424



200316

PVC* 359,- €

Support PO NT6

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Conçu pour : Four pizza NT 621, Four pizza NT 622, Four pizza NT 622VS
- Dimensions : L 840 x P 670 x H 900 mm
- Poids : 15,9 kg
- GTIN : 4015613602431



200317

PVC* 389,- €

Support PO NT9

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Réglable en hauteur : de 850 mm à 900 mm
- Conçu pour : Four pizza NT 901, Four pizza NT 921
- Dimensions : L 1 150 x P 665 x H 900 mm
- Poids : 19,5 kg
- GTIN : 4015613602448



200318

PVC* 498,- €

Support PO ET

- Matériau : Tôle d'acier, Laqué
- Conçu pour : Four pizza ET 105, Four pizza ET 205
- Dimensions : L 1 320 x P 1 150 x H 965 mm
- Poids : 43 kg
- GTIN : 4015613552989



2002165

PVC* 749,- €

Pelle pizza alu

- Dimensions pelle : L 280 x P 280 mm
- Longueur du manche : 1 000 mm
- Dimensions : L 280 x P 50 x H 1 333 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613527949



100927

PVC* 69,- €

Roulette pizza

- Diamètre de la lame : 100 mm
- Dimensions : L 100 x P 22 x H 230 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613527956



100928

PVC* 33,- €



Machine à pâtes 5000



Une pâte fait maison avec une pâte à nouilles pétrie à la perfection. La machine à pâtes produit facilement et sans effort la pâte dans un premier temps, puis les pâtes directement. La variété de nouilles réalisables avec les matrices à pâtes disponibles en option s'étend de C comme Cannelloni à S comme Spaghetti en passant par F comme Fusilli.



- Production max. 5 kg / h
- Contenance 1,5 kg
- Fonctions Préparation de pâte
Préparation de pâtes
- Propriétés 5 pieds sûrs
Arbre de pétrissage et vis de transport amovibles
Réservoir de pâte amovible
Pour pétrir et dérouler 12 types de pâtes différents (matrices de pâtes disponibles en option)
Faible niveau sonore (moins de 70 dB)
- Compris Capuchon
Outil de montage
Cuve à pâton, arbre de pétrissage et vis de transport en CNS 18/10
Matrices de pâtes
- Non fourni 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Puissance L 240 x P 510 x H 318 mm
- Dimensions 16,1 kg
- Poids



- ▶ Préparation de pâtes facile de A à Z
- ▶ 1. étape : préparation de la pâte
- ▶ 2. étape : maturation de la pâte



- ▶ Couvercle avec 2 ouvertures de visualisation
- ▶ 8 x 112 mm



- ▶ Nettoyage facile
- ▶ Retrait facile de l'arbre à pétrir et de la vis de transport
- ▶ Récipient à pâte amovible, adapté au lave-vaisselle

101902

GTIN 4015613846231



PVC* 1 929,- €

Bouchon obturateur

- Matériau : Bronze
- Dimensions : L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids : 0,18 kg
- GTIN : 4015613584997



101986



PVC* 79,- €



Accessoires

Matrice pâtes Bigoli 5000

- 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* 76,- €

Matrice pâtes Cannelloni 5000

- 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* 76,- €

Matrice pâtes Capelli d'Angelo 5000

- 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* 76,- €

Matrice pâtes Caserecce 5000

- 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* 76,- €

Matrice pâtes Fettuccine 5000

- 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 : 4015613761527



101988



PVC* 76,- €

Matrice pâtes Fusilli 5000

- 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* 76,- €

Matrice pâtes Gnocchi 5000

- 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* 76,- €

Matrice pâtes Pappardelle 5000

- 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* 76,- €

Matrice pâtes Sfoglia 5000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Pasta sfoglia
- Taille de pâte : 135 mm
- Dimensions : L 55 x P 55 x H 40 mm
- Poids : 0,4 kg
- GTIN : 4015613584966



101983



PVC* 108,- €

Matrice pâtes Spaghetti 5000

- 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* 76,- €

Matrice pâtes Spaghetti Chitarra 5000

- 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* 76,- €

Matrice pâtes Tagliolini 5000

- 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 : 4015613761534



101989



PVC* 76,- €



Machine à pâtes 8000



Simple, rapides et qualitatives, la réalisation de pâtes maison devient un jeu d'enfant. En combinant la fabrication de la pâte et la production de pâtes, la machine à pâtes offre un travail efficace sans trop d'efforts. Grâce aux matrices de pâtes disponibles en option dans les formes les plus diverses, tous les souhaits sont exaucés.



- Production max. 8 kg / h
- Contenance 2,5 kg
- Fonctions
 - Préparation de pâte
 - Préparation de pâtes
- Propriétés
 - 5 pieds sûrs
 - Faible niveau sonore (moins de 70 dB)
 - Arbre de pétrissage et vis de transport amovibles
 - Réservoir de pâte amovible
 - Pour pétrir et dérouler 12 types de pâtes différents (matrices de pâtes disponibles en option)
 - Micro-interrupteur sur le couvercle à clé
- Compris
 - Capuchon
 - Outil de montage
 - Cuve à pâton, arbre de pétrissage et vis de transport en CNS 18/10
 - Matrices de pâtes
- Non fourni
- Puissance 0,37 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 300 x P 535 x H 425 mm
- Poids 26,8 kg



- ▶ Production de pâtes simple de A à Z
- ▶ 1. Étape : production de pâte
- ▶ 2. Étape : Sortie de la pâte



- ▶ Un travail simple et sûr :
- ▶ Micro-interrupteur sur le couvercle du bol



- ▶ Un nettoyage facile
- ▶ Arbre de pétrissage, vis de transport et bac à pâte amovibles et lavables en machine

101904

GTIN 4015613870960



PVC* 2 629,- €

Bouchon obturateur 8000

- Matériau : Bronze
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 13 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613765020



101999



PVC* 86,- €



Accessoires

Matrice pâtes Bigoli 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Bigoli
- Taille de pâte : Ø 3 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 13 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613772929



102001



PVC* 86,- €

Matrice pâtes Cannellone 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Cannelloni
- Taille de pâte : Ø 25 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 15 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613772912



102000



PVC* 86,- €

Matrice pâtes Capelli d'angelo 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Capelli d'angelo
- Taille de pâte : Ø 1 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 13 mm
- Poids : 0,25 kg
- GTIN : 4015613888446



102010



PVC* 86,- €

Matrice pâtes Caserecce 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Caserecce
- Taille de pâte : 9 x 5 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 14 mm
- Poids : 0,16 kg
- GTIN : 4015613755120



101994



PVC* 86,- €

Trafila Fettuccine 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Fettuccine
- Taille de pâte : 8 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 14 mm
- Poids : 0,22 kg
- GTIN : 4015613764993



101996



PVC* 86,- €

Matrice pâtes Fusilli 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Fusilli
- Taille de pâte : Ø 9 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 14 mm
- Poids : 0,22 kg
- GTIN : 4015613764870



101990



PVC* 86,- €

Matrice pâtes Gnocchi 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Gnocchi
- Taille de pâte : Ø 12 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 13 mm
- Poids : 0,16 kg
- GTIN : 4015613755113



101993



PVC* 86,- €

Matrice pâtes Pappardelle 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Pappardelle
- Taille de pâte : 16 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 13 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613774329



102002



PVC* 86,- €

Matrice pâtes Sfoglia 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Sfoglia
- Taille de pâte : 155 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 40 mm
- Poids : 0,51 kg
- GTIN : 4015613765006



101997



PVC* 118,- €

Matrice pâtes Spaghetti 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Spaghetti
- Taille de pâte : Ø 2 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 13 mm
- Poids : 0,25 kg
- GTIN : 4015613764986



101995



PVC* 86,- €

Matrice pâtes Spaghetti Chitarra 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Spaghetti alla Chitarra
- Taille de pâte : 2 x 2 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 13 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613774442



102008



PVC* 86,- €

Matrice pâtes Tagliolini 8000

- Matériau : Bronze
- Type de pâte : Tagliolini
- Taille de pâte : 3 mm
- Dimensions : L 63 x P 63 x H 13 mm
- Poids : 0,16 kg
- GTIN : 4015613755106



101992



PVC* 86,- €

Cuiseur à pâtes 8L MDI



Pour des pâtes garanties «al dente». Réglage précis de la durée et de la température de cuisson et utilisation rapide et intuitive - ce cuiseur à pâtes numérique permet de réussir la cuisson de toutes les pâtes. La résistance électrique et la cuve de 8 litres amovibles assurent une hygiène optimale.



- Contenance de la cuve 8 litre(s)
- Nombre de paniers 1
- Contenance du panier 4,9 litre(s)
- Dimensions panier L 190 x P 225 x H 125 mm
- Plage de température jusqu'à 110 °C



- ▶ Manette MDI
- ▶ Manette avec affichage numérique pour la température et la durée



- ▶ Cuve et résistance amovibles



- ▶ Température réglable en continu
- ▶ Réglage de la température : bouton
- ▶ Minuterie réglable en continu

	Commande	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Cuiseur à pâtes 8L MDI	Manette MDI	3,3 kW 230 V 50 Hz	L 290 mm P 470 mm H 385 mm	6,6 kg	132265	375,- €	4015613770970
Cuiseur à pâtes 8L-EM1	Manette	3,3 kW 230 V 50/60 Hz	L 290 mm P 465 mm H 370 mm	6,4 kg	132290	298,- €	4015613821610



Cuiseur pâtes 1 panier, 7L, AT



- Contenance de la cuve 7 litre(s)
- Nombre de paniers 1
- Dimensions panier L 210 x P 235 x H 100 mm
- 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

132260

PVC* 489,- €

GTIN 4015613584171



Accessoires

Panier à pâtes 8L

- Dimensions panier : L 190 x P 225 x H 125 mm
- Contenance : 4,9 litre(s)
- Dimensions : L 200 x P 460 x H 150 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613797755



132266

PVC* 34,- €

Panier petit cuiseur pâtes 132260

- Dimensions panier : L 100 x P 138 x H 135 mm
- Contenance : 1,86 litre(s)
- Remarque importante : 2 paniers sont nécessaires pour 1 cuve
- Dimensions : L 100 x P 200 x H 310 mm
- Poids : 0,29 kg
- GTIN : 4015613584225



132261

PVC* 75,- €

Panier grand cuiseur pâtes 132260

- Dimensions panier : L 210 x P 235 x H 100 mm
- Contenance : 4,93 litre(s)
- Dimensions : L 210 x P 430 x H 205 mm
- Poids : 0,69 kg
- GTIN : 4015613585666



132262

PVC* 139,- €

SNACK | IMBISS | EVENT

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.



Coupe-frites 3010



On sent la différence : quartiers de pommes de terre et frites maison en 3 épaisseurs différentes - facile et sans effort avec le coupe-frites 3010.



- Matériau matrices/poinçons : Acier inoxydable, Plastique
- Nombre de matrices/poinçons : 4
- Matrices/poinçons : Frites 6 mm, Frites 9 mm, Frites 13 mm, Quartiers de pommes de terre
- Conçu pour : Montage sur table, Montage mural
- Dimensions : L 155 x P 425 x H 335 mm
- Poids : 2,6 kg



► Pour :
Montage sur table
Montage mural



► 4 matrices/poinçons pour
Frites de 6 mm
Frites de 9 mm
Frites de 13 mm
Quartiers de pommes de terre



500308

GTIN 4015613694832



PVC* 129,- €

Friteuse MINI II



Les frites, le grand classique des aliments frits, plaisent toujours. La friteuse MINI peut bien sûr aussi parfaitement servir à frire d'autres aliments, comme des pommes de terre, des nuggets de toute sorte ou encore des légumes. L'élément chauffant amovible simplifie le nettoyage.



- Contenance de la cuve : 4 litre(s)
- Plage de température : de 60 °C à 190 °C
- Zone froide : Oui



► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
MINI II	1	1	2,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 205 mm P 540 mm H 280 mm	3 kg	A165110	82,- €	4015613392271
MINI III	2	2	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	L 400 mm P 540 mm H 280 mm	5,5 kg	A165112	155,- €	4015613392288



Friteuse SNACK I



Choix parfait pour des résultats de friture croustillants et dorés dans les petites cuisines de restaurant ou les services de traiteur. Que ce soit des frites, des snacks ou de la fingerfood - cette friteuse assure une préparation homogène et rapide.



• Plage de température

de 50 °C à 190 °C



• Zone froide

Oui



• Remarque importante

Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)



► 2 prises séparées sont nécessaires



► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de cuves	Contenance de la cuve	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
SNACK I	1	4 litre(s)	1	2 kW 230 V 50 Hz	L 245 mm P 590 mm H 315 mm	5,1 kg	A162410E	155,- €	4015613662350
SNACK II	2	4 litre(s)	2	2 x 2 kW 2 x 230 V 50 Hz	L 445 mm P 590 mm H 315 mm	9,6 kg	A162412E	269,- €	4015613662374
SNACK III	1	8 litre(s)	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	L 305 mm P 620 mm H 340 mm	6,7 kg	A162810E	189,- €	4015613662381
SNACK IV	2	8 litre(s)	2	2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz	L 555 mm P 620 mm H 340 mm	12,5 kg	A162812E	329,- €	4015613662398



Accessoires

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* 12,- €

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* 33,- €

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* 43,- €

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* 209,- €

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* 189,- €

Filtre de rechange A101999

- Dimensions : L 250 x P 250 x H 1 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4016098100979



A101901

PVC* 102,- €

Friteuse SNACK I Plus



Cette friteuse permet de préparer rapidement et efficacement les snacks les plus variés. Grâce au robinet de vidange d'huile pratique et à la résistance électrique escamotable, le nettoyage est également très rapide.



- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Zone froide
- Résistance électrique
- Remarque importante

de 50 °C à 190 °C

Oui

Oui

Escamotable

Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)



A162821E

► 2 prises séparées sont nécessaires



A162824E

► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de cuves	Contenance de la cuve	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
SNACK I Plus	1	4 litre(s)	1	2 kW 230 V 50-60 Hz	L 200 mm P 640 mm H 340 mm	4,2 kg	A162820E	172,- €	4015613708904
SNACK II Plus	2	4 litre(s)	2	2 x 2 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	L 400 mm P 640 mm H 340 mm	9 kg	A162821E	319,- €	4015613708911
SNACK III Plus	1	9 litre(s)	1	3,3 kW 230 V 50-60 Hz	L 285 mm P 640 mm H 400 mm	6,2 kg	A162823E	239,- €	4015613718897
SNACK IV Plus	2	9 litre(s)	2	2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	L 565 mm P 640 mm H 400 mm	11,5 kg	A162824E	392,- €	4015613718903



Friteuse SNACK XL Plus



Pour le poisson frit ou les fricadelles - la cuve extra-longue permet notamment de frire les longs aliments.



- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Zone froide
- Résistance électrique
- Puissance
- Dimensions
- Poids

8 litre(s)

1

de 50 °C à 190 °C

Oui

Oui

Amovible

3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 245 x P 720 x H 470 mm

8 kg



- Version extra longue de la cuve
- Particulièrement appropriée pour les produits à frire allongés



- 1 cuve
- Contenance de la cuve : 8 litres



- Robinet de vidange avec fermeture à baïonnette
- Amovible

165530

GTIN 4015613687018

PVC* 579,- €



Commande MDI Bartscher

MDI signifie "Manual Digital Interface" et associe une commande à bouton très intuitive et l'intelligence numérique.

Le réglage de la température au degré près permet une friture excellente et reproductible. De plus, la commande MDI offre une fonction de liquéfaction en douceur de la graisse de la barre.



Friteuse MDI SNACK III Plus



Pour réaliser facilement de bonnes fritures : la manette numérique MDI de Bartscher permet de régler la température au degré près. La friteuse permet également de contrôler à tout moment la température actuelle de l'huile.



- Contenance de la cuve
- Commande

9 litre(s)



- Plage de température
- Réglage de la température

Manette MDI
de 50 °C à 190 °C



- Robinet de vidange de la graisse

Électronique



- Zone froide

Par incréments de 0,1 °C

- Contrôle de la température de l'huile

Oui

Oui

Température actuelle consultable à tout moment

- Résistance électrique
- Remarque importante

Témoin lumineux pour la température de l'huile atteinte

Escamotable

Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)



► Filtre à huile de friture TK60
page 135



► Commande MDI Bartscher
► Réglage de la température au degré près



► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse MDI SNACK III Plus	1	1	3,3 kW 230 V 50-60 Hz	L 285 mm P 640 mm H 410 mm	6,4 kg	A162828	295,- €	4015613752150
Friteuse MDI SNACK IV Plus	2	2	2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	L 570 mm P 640 mm H 410 mm	11,7 kg	A162829	535,- €	4015613752167



Accessoires

Panier de friteuse SNACK Plus 4L

- Dimensions panier : L 130 x P 220 x H 105 mm
- Contenance : 2,5 litre(s)
- Dimensions : L 130 x P 460 x H 135 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613731636

162826

PVC* 32,- €

Panier de friteuse SNACK Plus 9L

- 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* 41,- €

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* 65,- €

Friteuse IMBISS I



Grâce à un volume de cuve de 8 litres, la friteuse est parfaitement adaptée à la préparation de snacks frits de manière régulière et parfaite - que ce soit dans un snack ou dans une grande cuisine, c'est le compagnon idéal pour une utilisation professionnelle.



- Contenance de la cuve
- Robinet de vidange de la graisse

8 litre(s)



- Zone froide
- Remarque importante

Oui

Oui

Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)



A150407

► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
IMBISS I	1	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	L 290 mm P 550 mm H 410 mm	9,7 kg	A150307	329,- €	4015613662404
IMBISS II	2	2	2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz	L 580 mm P 550 mm H 410 mm	16,8 kg	A150407	539,- €	4015613662411



Friteuse à induction 8L Plus



La technologie à induction performante assure une température idéale et constante. Les aliments souhaités sont frits avec précision ce qui assure un résultat optimal.



- Contenance de la cuve
- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Résistance électrique

8 litre(s)

de 60 °C à 190 °C

Oui

Bobine à induction



► Technologie à induction performante pour une température de friture idéale



► Contenance de la cuve : 8 litres



► Robinet de vidange pour la graisse



165119

► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse à induction 8L Plus	1	1	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	L 290 mm P 590 mm H 425 mm	12,5 kg	165118	479,- €	4015613742083
Friteuse à induction 2x8L Plus	2	2	2 x 3,5 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	L 580 mm P 590 mm H 425 mm	23 kg	165119	898,- €	4015613742090



Friteuse IMBISS PRO



Friteuse de table puissante avec grand bac de 11 Litres. Après la production de frites croustillantes et autres, le nettoyage est simplifié par l'élément chauffant amovible, le bac arrondi et le robinet d'évacuation amovible.

	• Contenance de la cuve	11 litre(s)
	• Nombre de paniers	1
	• Plage de température	de 50 °C à 190 °C
	• Robinet de vidange de la graisse	Oui
	• Zone froide	Oui
	• Résistance électrique	Amovible
	• 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

162500

PVC* 539,- €

GTIN 4015613535104



Friteuse PROFESSIONAL I



	• Contenance de la cuve	10 litre(s)
	• Plage de température	de 50 °C à 190 °C
	• Robinet de vidange de la graisse	Oui
	• Zone froide	Oui
	• Résistance électrique	Amovible
	• Raccord d'appareil	3 NAC



	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
PROFESSIONAL I	1	1	8,1 kW 400 V 50-60 Hz	L 390 mm P 450 mm H 375 mm	11,5 kg	162900	689,- €	4015613494098
PROFESSIONAL II	2	2	16,2 kW 400 V 50-60 Hz	L 750 mm P 450 mm H 375 mm	21,8 kg	162910	1 298,- €	4015613536798



Accessoires

Panier de friteuse IMBISS 8L

- Dimensions panier : L 195 x P 230 x H 195 mm
- Contenance : 5,5 litre(s)
- Dimensions : L 190 x P 480 x H 245 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613658452

165524

PVC* 55,- €

Panier de friteuse à induction 8L Plus

- Dimensions panier : L 190 x P 230 x H 145 mm
- Contenance : 5,5 litre(s)
- Dimensions : L 194 x P 475 x H 215 mm
- Poids : 0,81 kg
- GTIN : 4015613742106

165122

PVC* 44,- €

Panier de friteuse IMBISS PRO 11L

- Dimensions panier : L 254 x P 270 x H 143 mm
- Contenance : 8,4 litre(s)
- Dimensions : L 255 x P 515 x H 290 mm
- Poids : 0,87 kg
- GTIN : 4015613658469

165525

PVC* 45,- €

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

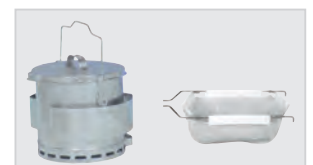
PVC* 69,- €

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* 45,- €



► Récipient pour la récupération des huiles usagées | Filtre à huile page 129

Friteuse 12L-10



En tant qu'appareil de table robuste, cette friteuse avec sa cuve de 12 litres convient particulièrement à une utilisation dans les grandes cuisines professionnelles. Le robinet de vidange d'huile, le caillebotis amovible et la résistance électrique basculante permettent un nettoyage facile.



- Contenance de la cuve 12 litre(s)
- Plage de température de 50 °C à 190 °C
- Robinet de vidange de la graisse Oui
- Zone froide Oui
- Résistance électrique Escamotable
- Raccord d'appareil 3 NAC



	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse 12L-10	1	1	9 kW 400 V 50 Hz	L 400 mm P 650 mm H 485 mm	15,4 kg	162650	939,- €	4015613757773
Friteuse 12L-20	2	2	18 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 650 mm H 485 mm	29 kg	162651	1 698,- €	4015613757780



Accessoires

Panier de friteuse 12L-10/20

- Dimensions panier : L 250 x P 230 x H 110 mm
- Contenance : 6,5 litre(s)
- Dimensions : L 250 x P 500 x H 195 mm
- Poids : 0,96 kg
- GTIN : 4015613809182



162653

PVC* 49,- €



► Récipient pour la récupération des huiles usagées | Filtre à huile page 129



► Thermomètre pour friteuses page 444

Friteuse 700, L400, 2x8L



- Nombre de cuves 2
- Contenance de la cuve 8 litre(s)
- Nombre de paniers 2
- Dimensions panier L 130 x P 310 x H 120 mm
- Plage de température de 140 °C à 190 °C
- Robinet de vidange de la graisse Oui
- Bac collecteur de graisse Oui
- Zone froide Oui
- Résistance électrique Escamotable
- 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

272335

PVC* 3 749,- €

GTIN 4015613527420



Filtre à huile de friture TK60



Avec le filtre à huile de friture TK60, l'huile et la graisse sont nettoyées facilement et simplement. La pompe portable à filtre est prête à l'emploi en permanence et prolonge considérablement la durée de vie de l'huile de friture.



- Débit
- Temps de cycle
- Plage de température jusqu'à
- Conçu pour
- Lavable en machine

• Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

60 litres / min.
4,5 minute(s)
200 °C
Cuves jusqu'à 20 litres
Unité de filtration
Bac de collecte d'huile
1 filtre à particules
Bac de collecte d'huile
0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
L 195 x P 315 x H 395 mm
8,49 kg



► Utilisable avec l'huile et la graisse à température de fonctionnement



► Utilisation facile et flexible
► Filtration automatique de l'huile en 4,5 minutes



► Espace de rangement propre grâce au bac de collecte d'huile

162655

GTIN 4015613870793



PVC* 2 995,- €

Filtre à particules TK60

- Matériau : Cellulose, Adaptée aux aliments
- Un filtre peut être réutilisé à plusieurs reprises
- Conçu pour : Filtre à huile de friture TK60
- Unité de commande : 1 carton (100 pièces)
- Dimensions : L 110 x P 65 x H 24 mm
- Poids : 0,03 kg
- GTIN : 4015613890364



162656

PVC* 349,- €

Chauffe-frites 12-150



Ce chauffe-frites rentre également dans les petites cuisines. Dans la cuve chauffée avec plaque d'égouttage, les frites restent chaudes et croustillantes. La lampe chauffante disponible en option est parfaitement conçue pour être montée sur le chauffe-frites et assure ainsi de la chaleur supplémentaire par le dessus.



- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur de la cuve
- Source de chaleur
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

1/2 GN
150 mm
Cuve chauffée
1 plaque d'égouttage, amovible
0,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
L 270 x P 350 x H 220 mm
5,5 kg

A114002

GTIN 4015613739632

PVC* 259,- €



Lampe chauffante 12-150

- Matériau : Acier inoxydable
- Type de source de chaleur : Spirale chauffante
- Compris : Matériel de fixation
- Puissance : 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions : L 270 x P 335 x H 505 mm
- Poids : 3 kg
- GTIN : 4015613739649



A114003

PVC* 165,- €

Friteuse beignets BF 16E



- Nombre de cuves 1
- Nombre de paniers 1
- Plage de température de 50 °C à 190 °C
- Robinet de vidange de la graisse Oui
- Résistance électrique Amovible
- Propriétés Coins arrondis
- Robinet d'évacuation avec dispositif de sécurité
- Cuve avec grande zone froide
- Raccord d'appareil 3 NAC

	Contenance de la cuve	Contenance du panier	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
BF 16E	16 litre(s)	8,9 litre(s)	9 kW 400 V 50 Hz	L 560 mm P 470 mm H 400 mm	15,1 kg	101530	879,- €	4015613405049
BF 30E	30 litre(s)	19,2 litre(s)	15 kW 400 V 50 Hz	L 660 mm P 650 mm H 410 mm	23,4 kg	101560	1 349,- €	4015613405063



Friteuse à beignets BF 30E OU



- Contenance de la cuve 30 litre(s)
- Nombre de paniers 1
- Contenance du panier 19,2 litre(s)
- Plage de température de 50 °C à 190 °C
- Dimensions soubassement L 612 x P 497 x H 377 mm
- Réglable en hauteur de 980 mm à 1 040 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

101535

PVC* 1 849,- €

GTIN 4015613633299



Accessoires

Égouttoir BF 16E

- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 445 x P 235 x H 85 mm
- Poids : 2,9 kg
- GTIN : 4015613535098

101566

PVC* 115,- €



Égouttoir BF 30E

- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 465 x P 644 x H 255 mm
- Poids : 4 kg
- GTIN : 4015613405087

101565

PVC* 139,- €



Panier de friteuse BF 16E

- 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* 105,- €



Panier de friteuse BF 30E

- 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* 149,- €





Friteuse à beignets BF 21E



CNS
18/10

21 L

- Nombre de cuves
- Nombre de paniers
- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Propriétés

- 1
- 1
- de 140 °C à 190 °C
- Oui
- Coins arrondis
- Robinet d'évacuation avec dispositif de sécurité
- Cuve avec grande zone froide



Friteuses à beignets - ÉLECTRIQUE
▶ Résistance électrique : Escamotable



▶ Type d'allumage: Allumage Piezo
▶ Type de gaz: Gaz liquéfié

	Mode de fonctionnement	Contenance de la cuve	Contenance du panier	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
	Électrique	21 litre(s)	16,1 litre(s)	6,8 kW 400 V 50/60 Hz	L 700 mm P 590 mm H 330 mm	31 kg	101412	2 598,- €	4015613370576
	Électrique	35 litre(s)	24,8 litre(s)	10 kW 400 V 50/60 Hz	L 1 095 mm P 600 mm H 340 mm	47,4 kg	101413	3 149,- €	4015613418186
	Gaz	18 litre(s)	12,9 litre(s)	12 kW	L 700 mm P 585 mm H 390 mm	40,5 kg	1014113	3 398,- €	4015613381855



Accessoires

Égouttoir BF 21E

- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 390 x P 765 x H 245 mm
- Poids : 4,1 kg
- GTIN : 4015613122403

101402

PVC* 159,- €

Égouttoir BF 35E

- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 390 x P 1 125 x H 250 mm
- Poids : 5,8 kg
- GTIN : 4015613122953

101607

PVC* 215,- €

Égouttoir BF 20G

- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 350 x P 645 x H 250 mm
- Poids : 3,5 kg
- GTIN : 4015613394176

101404

PVC* 155,- €

Panier de friteuse BF 21E

- 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* 185,- €

Panier de friteuse BF 35E

- Dimensions panier : L 970 x P 365 x H 70 mm
- Contenance : 24,8 litre(s)
- Dimensions : L 1 080 x P 380 x H 242 mm
- Poids : 3,4 kg
- GTIN : 4015613658841

101419

PVC* 279,- €

Panier de friteuse BF 20G

- 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* 175,- €

Grill contact 1800 1R



- Matériau de grills

Fonte



- Dimensions plaque grillade supérieure

Émaillé

- Dimensions plaque grillade inférieure

L 214 x P 214 mm



- Plage de température

L 220 x P 235 mm

- Bac collecteur de graisse

de 50 °C à 300 °C

- Compris

Oui

- Puissance

1 brosse de nettoyage

- Dimensions

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 290 x P 395 x H 210 mm

Modèle de surface de grillade		Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1800 1R	Nervuré	12,7 kg	A150670	249,- €	4015613385617
1800 1G	Lisse	12,7 kg	A150669	249,- €	4015613391380
1800 1GR	Nervuré en haut, lisse en bas	13,1 kg	A150668	249,- €	4015613391656



Grill contact 3600 2GR



- Matériau de grills

Fonte



- Nombre d'unités de grillade

Émaillé

- Dimensions plaque grillade supérieure, chacune

2



- Dimensions plaque grillade inférieure

L 215 x P 215 mm

- Zones chauffantes réglables séparément

L 470 x P 230 mm

- Plage de température

Oui

- Bac collecteur de graisse

de 50 °C à 300 °C

- Compris

Oui

- Puissance

1 brosse de nettoyage

- Dimensions

3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 570 x P 395 x H 210 mm

Modèle de surface de grillade		Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
3600 2R	Nervuré	26 kg	A150671	449,- €	4015613385624
3600 2G	Lisse	23,5 kg	A150672	449,- €	4015613391397
3600 2GR	Nervuré en haut, lisse en bas	23,3 kg	A150673	449,- €	4015613391403





Grill contact "Panini" 1GR



Idéal pour la préparation de snacks tels que panini, foccacia, pita etc. ces appareils sont polyvalents pour griller.



• Matériau de grills



- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Plage de température
- Bac collecteur de graisse
- Compris
- Puissance
- Dimensions

Fonte
Émaillé

L 340 x P 220 mm

L 345 x P 235 mm

de 50 °C à 300 °C

Oui

1 brosse de nettoyage

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 410 x P 400 x H 200 mm

	Modèle de surface de grillade	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
"Panini" 1R	Nervuré	18,7 kg	A150674	298,- €	4015613415000
"Panini" 1G	Lisse	18 kg	A150679	298,- €	4015613606750
"Panini" 1GR	Nervuré en haut, lisse en bas	18,6 kg	A150676	298,- €	4015613486833



Accessoires

Papier cuisine 1/2 GN

- Matériau : Papier
- Format par coude : 1/2 GN, L 330 x P 270 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 220 °C
- Dimensions : L 357 x P 295 x H 179 mm
- Poids : 0,37 kg
- Unité de commande : 1 carton (12 distributeurs de papier de 100 feuilles chacun)
- GTIN : 4015613587110

150678

PVC* 119,- €



Commande MDI Bartscher

MDI signifie "Manual Digital Interface" et associe une commande à bouton très intuitive et l'intelligence numérique.

Le réglage de la température au degré près et un réglage du temps à la seconde permettent d'obtenir des cuissons exceptionnellement reproductibles. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et le dernier temps défini est visible à l'écran.



Grill contact "Panini-MDI" 1R S



Puissant, fiable et élégant - ce grill de contact robuste en noir mat noble allie un design bien pensé à une précision technique. Grâce à une conductivité thermique optimale, les plaques de grill rainurées garantissent un résultat de grill homogène qui enthousiasme. Grâce à la commande MDI intuitive avec affichage numérique, minuterie et signal sonore, chaque plat est réussi avec précision et avec une qualité élevée et constante.



- Matériau de grills: Fonte Émaillé
- Dimensions plaque grillade supérieure: L 340 x P 220 mm
- Dimensions plaque grillade inférieure: L 345 x P 235 mm
- Commande: Manette MDI
- Plage de température: de 50 °C à 300 °C
- Réglage de la température: Électronique
- Affichage numérique: Par incréments de 0,1 °C
- Minuterie: Oui
- Bac collecteur de graisse: Oui
- Propriétés: Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
- Fonction de mémorisation: Oui
- Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes): Oui
- Compris: 1 brosse de nettoyage
- Puissance: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 410 x P 400 x H 200 mm

	Couleur	Matériau	Modèle de surface de grillade	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
"Panini-MDI" 1R S	Noir, mat	Acier inoxydable, revêtu	Nervuré	18,3 kg	150127	339,- €	4015613891040
"Panini-MDI" 1R	Gris argenté	Acier inoxydable	Nervuré	18,3 kg	A150974	319,- €	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Gris argenté	Acier inoxydable	Lisse	18,1 kg	A150979	319,- €	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR S	Noir, mat	Acier inoxydable, revêtu	Nervuré en haut, lisse en bas	18,3 kg	150607	339,- €	4015613867656
"Panini-MDI" 1GR	Gris argenté	Acier inoxydable	Nervuré en haut, lisse en bas	18,3 kg	A150976	319,- €	4015613737911





Grill contact DT 2000 1G



Avec le contrôle de la température indépendant de la plaque de grill supérieure et inférieure, le grill à contact peut cuire les aliments de façon individuelle. Grâce au modèle fin avec une surface de grillade particulièrement profonde, ce modèle permet de travailler parfaitement dans toutes les cuisines et de façon détendue pendant les grillades : une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.



- Matériau de grills
- Modèle de surface de grillade

Aluminium

Lisse



- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure

L 205 x P 285 mm

L 240 x P 305 mm



- Plage de température

de 50 °C à 300 °C

- Réglage de la température

Température des plaques de grill réglable séparément

Par 10 °C

Thermostatique

- Affichage numérique

Oui

- Minuterie

Oui

- Bac collecteur de graisse

Oui

- Propriétés

4 emplacements pour la cuisson

Affichage numérique pour la température et la durée

Signal sonore lorsque le temps est écoulé

- Puissance

2 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions

L 320 x P 550 x H 310 mm

- Poids

20,2 kg



- ▶ Gril de contact avec affichage numérique et minuterie
- ▶ Signal sonore lorsque la durée est écoulée



- ▶ 4 emplacements de sauvegarde pour des programmes de grillade personnalisés



- ▶ Modèle particulièrement profond et fin

370211

GTIN 4015613805733

PVC* 909,- €





Plancha GDP 320E-G



- Matériau de la plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Plage de température
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions

Acier
 L 320 x P 480 mm
 1
 de 50 °C à 300 °C
 Bac collecteur de graisse
 Protection contre les projections soudée
 3 kW | 230 V | 50 Hz
 L 325 x P 580 x H 310 mm

	Modèle de plaque de braisage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
GDP 320E-G	Lisse	22 kg	A370031	569,- €	4015613370545
GDP 320E-R	Nervuré	21,2 kg	370035	609,- €	4015613610894



Complément à grill GDP 320/650E



- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Plage de température
- Hauteur totale de la plancha
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Film antiadhésif, interchangeable
 Lisse
 L 325 x P 480 mm
 de 50 °C à 220 °C
 Fermé 490 mm, ouvert 810 mm
 3 kW | 230 V | 50 Hz
 L 325 x P 480 x H 665 mm
 18 kg

370100

PVC* 769,- €

GTIN 4015613633282



Film anti adhésif GDP 320/650E

- Dimensions : L 315 x P 390 x H 1 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4015613639802

370101

PVC* 35,- €



Plancha GDP 650E-G



- Matériau de la plaque de braisage
- Zones chauffantes réglables séparément
- Plage de température
- Propriétés



- Raccord d'appareil

Acier
 Oui
 de 50 °C à 300 °C
 Bac collecteur de graisse
 Protection contre les projections soudée
 3 NAC



	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
GDP 650E-G	Lisse	L 650 mm P 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	L 660 mm P 580 mm H 310 mm	41 kg	A370032	879,- €	4015613370552
GDP 650E-GR	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 650 mm P 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	L 660 mm P 580 mm H 310 mm	40 kg	370036	919,- €	4015613610931
GDP 980E-G	Lisse	L 980 mm P 480 mm	9 kW 400 V 50 Hz	L 990 mm P 580 mm H 310 mm	68,6 kg	A370039	1 398,- €	4015613676548
GDP 980E-GR	2/3 lisse, 1/3 rainurée	L 980 mm P 480 mm	9 kW 400 V 50/60 Hz	L 990 mm P 580 mm H 310 mm	70 kg	A370139	1 429,- €	4015613726465



Plancha GDP 320G-G



- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Plage de température
- Type d'allumage
- Propriétés



- Type de gaz

Acier
 Lisse
 de 50 °C à 270 °C
 Allumage Piezo
 Bac collecteur de graisse
 Protection contre les projections soudée
 Gaz naturel H
 Les injecteurs pour propane sont fournis



	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
GDP 320G-G	L 320 mm P 480 mm	4 kW	L 325 mm P 580 mm H 310 mm	24 kg	A3700331	729,- €	4015613390932
GDP 650G-G	L 650 mm P 480 mm	8 kW	L 660 mm P 580 mm H 310 mm	44,5 kg	A3700341	1 249,- €	4015613390949



Plancha GPL 320E-G



Pour la préparation de plats aux arômes parfaits. La surface de grillade chromée dure en acier spécial convient parfaitement à la cuisson du poisson, de la viande et des légumes grâce à sa conductivité thermique particulièrement bonne.



- 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
- Propriétés Bac collecteur de graisse
Cheminée amovible
Protection contre les projections soudée
- Puissance 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 330 x P 625 x H 450 mm
- Poids 24 kg



- ▶ Particulièrement bonne conductivité de la chaleur
- ▶ Surface de grillade en acier spécial chromé dur



- ▶ Bac collecteur de graisse



- ▶ Spatule

A370131

GTIN 4015613724256



PVC* 769,- €

Salamandre grill 6640

Cette salamandre combinée compacte pour griller et gratiner dispose d'une plaque de grillade puissante avec 2 zones chauffantes commutables séparément. La chaleur de la salamandre peut être parfaitement réglée grâce à la grille réglable en hauteur et à la température réglable en continu. La minuterie numérique permet de griller et de gratiner à la perfection - y compris durant les coups de feu.



- Matériau de la plaque de braisage Acier spécial
- Modèle de plaque de braisage Lisse
- Dimensions surface de cuisson L 700 x P 330 mm
- Nombre de zones chauffantes de la plaque de grillade 2
- Zones chauffantes de la plaque de grillade Oui réglables séparément
- Plage de température de la plaque de grillade 50 °C à 300 °C
- Source de chaleur de la salamandre Chauffage rayonnant
- Nombre de zones chauffantes de la salamandre 1
- Plage de température de la salamandre À 190 °C
- Dimensions de la grille L 560 x P 400 mm
- Bac collecteur de graisse Compatible GN, GN 1/1
- Compris Oui
- Puissance 6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 720 x P 560 x H 460 mm
- Poids 49,8 kg
- Minuterie 6 durées programmables
30 secondes - 100 minutes
- Bac collecteur de graisse Pour la plaque de grillade
Pour la salamandre



- ▶ Appareil combiné avec Plaque de grillade Salamandre



- ▶ Plaque de grillade avec 2 zones chauffantes
- ▶ Réglables séparément



- ▶ Salamandre avec 1 zone chauffante
- ▶ Chauffage rayonnant

100533

GTIN 4015613733142



PVC* 898,- €

Braisière multifonction 300



- Matériau du poêlon
- Largeur du poêlon
- Profondeur du poêlon
- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Propriétés

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier
325 mm
535 mm
de 50 °C à 300 °C
Oui
Robinet d'évacuation avec fermeture à baïonnette
Protection contre les projections soudée sur tout le tour
1 bouchon de fermeture
3 kW | 230 V | 50-60 Hz
L 330 x P 580 x H 300 mm
23,8 kg

370205

PVC* 929,- €

GTIN 4015613653488



Grill pierre lave gaz 40,L330,AT



- Type de grille
- Dimensions surface de grill
- Grille réglable en hauteur
- Type d'allumage
- Type de gaz

- Compris

Grille en V (pour viande)
L 312 x P 483 mm
Oui
Allumage Piezo
Gaz naturel H
Les injecteurs pour propane sont fournis
Pierres de lave pour premier remplissage



2006601
▶ 2 zones chauffantes, réglables séparément

	Nombre de zones chauffantes	Quantité de remplissage de pierres de lave	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Grill pierre lave gaz 40, L330,AT	1	1 kg	4 kW	L 330 mm P 625 mm H 310 mm	21,4 kg	2006301	839,- €	4015613404608
Grill pierre lave gaz 70, L660,AT	2	2 kg	8 kW	L 660 mm P 570 mm H 282 mm	40,6 kg	2006601	1 449,- €	4015613404622



Accessoires

Pierres lave 7kg

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

100611

PVC* 59,- €





Grill combiné à gaz TB1000PF



Installation rapide, utilisation facile - appareil de table pratique pour les grillades et la cuisson au gaz à l'extérieur.



- Nombre de brûleurs 3
- Type de gaz Gaz liquéfié
- Pression normale 50 mbar
- Type d'allumage Allumage Piezo 1/4"
- Raccord 728 g / h
- Consommation 3 sets de injecteurs pour gaz de 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- Compris Fonctionne uniquement au gaz liquéfié
Peut uniquement être utilisé à l'extérieur
- Puissance 10 kW
- Remarque importante



- ▶ 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



1061533



- ▶ Grille en acier en acier inoxydable
- ▶ Dimensions : L 600 x P 475 mm

	Modèle	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TB1000PF	Poêle à griller	L 705 mm P 560 mm H 275 mm	13,9 kg	1061933	279,- €	4015613685182
TB1000R	Grille	L 685 mm P 565 mm H 275 mm	14,3 kg	1061533	298,- €	4015613806600



Accessoires

Ensemble grille grill TB1000R

- Matériau : Acier inoxydable
- Dotation du set :
1 grille
1 Couvre-flamme
1 bac collecteur de graisse
- Dimensions : L 635 x P 520 x H 40 mm
- Poids : 6,9 kg
- GTIN : 4015613806594



106219

PVC* 135,- €

Poêle grill TB1000PF

- Matériau : Acier, Émaillé
- Dimensions : L 760 x P 550 x H 78 mm
- Poids : 7,7 kg
- GTIN : 4015613699882



106217

PVC* 79,- €

Kit de branchement professionnel

- 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* 98,- €

Grill combiné à gaz TB1100PF

Le grill à gaz est l'appareil idéal pour la cuisson des aliments : le modèle léger et compact rend le transport facile, la construction simple permet une installation rapide et grâce au fonctionnement au gaz liquide, l'appareil est utilisé partout et de manière flexible.



- Type de gaz
- Pression normale



- Type d'allumage
- Compris



- Remarque importante

Gaz liquéfié

50 mbar

Allumage Piezo

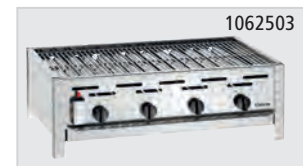
1 détendeur

1 tuyau

1 protection contre la rupture du tuyau

Fonctionne uniquement au gaz liquéfié

Peut uniquement être utilisée dans une pièce bien ventilée et à l'extérieur



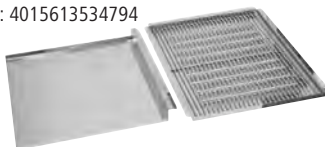
	Modèle	Nombre de brûleurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TB1100PF	Poêle à griller	3	11 kW	L 675 mm P 570 mm H 250 mm	17,4 kg	1062213	779,- €	4015613846460
TB1100R	Grille	3	11 kW	L 650 mm P 570 mm H 270 mm	17,5 kg	1062303	619,- €	4015613527543
TB1470R	Grille	4	14,7 kW	L 850 mm P 555 mm H 270 mm	23 kg	1062503	798,- €	4015613660349



Accessoires

Kit Grill TB1100

- Matériau : Acier inoxydable, Acier nickel
- Dotation du set :
1 grille, acier nickel
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* 219,- €

Poêle grill TB1100

- Matériau : Tôle d'acier, Émaillé
- Dimensions : L 705 x P 540 x H 70 mm
- Poids : 8,83 kg
- GTIN : 4015613846477



106228

PVC* 219,- €

Poêle grill TB1470

- Matériau : Tôle d'acier, Émaillé
- Dimensions : L 870 x P 540 x H 67 mm
- Poids : 10,8 kg
- GTIN : 4015613846484



106229

PVC* 255,- €

Support TB1100

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Grills combiné à gaz TB1100PF, TB1100R
- Dimensions : L 670 x P 530 x H 800 mm
- Poids : 5,6 kg
- GTIN : 4015613527581



106202

PVC* 142,- €

Soubassement grill de table

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Gril table gaz combi TB1470R
- Dimensions : L 815 x P 525 x H 805 mm
- Poids : 6 kg
- GTIN : 4015613647395



106210

PVC* 175,- €



Rôtissoire él. P6



- Éclairage intérieur
- Compris

Oui
Broches avec pinces



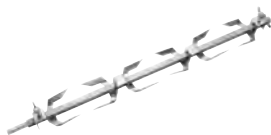
	Contenance	Nombre de broches	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
P6 	6 poulets	2	2,8 kW 230 V 50 Hz	L 700 mm P 360 mm H 530 mm	31 kg	215035	2 449,- €	4015613417035
P8N 	8 poulets	2	3,5 kW 230 V 50 Hz	L 880 mm P 430 mm H 530 mm	41 kg	215036	3 049,- €	4015613505381
P12N	12 poulets	3	5 kW 400 V 50 Hz	L 880 mm P 430 mm H 710 mm	55,6 kg	215037	3 698,- €	4015613505398



Accessoires

Broche avec fourchettes P6

- Dimensions : L 540 x P 60 x H 50 mm
- Poids : 0,55 kg
- GTIN : 4015613586854

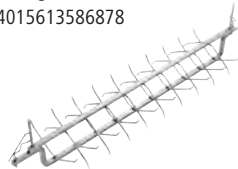


215093

PVC* 125,- €

Broche pour rôtis P6

- Dimensions : L 540 x P 145 x H 155 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613586878



215095

PVC* 255,- €

Broche pour portions P6

- Dimensions : L 540 x P 155 x H 50 mm
- Poids : 1,3 kg
- GTIN : 4015613586892



215096

PVC* 225,- €

Broche avec fourchettes P8/P12

- Dimensions : L 715 x P 60 x H 50 mm
- Poids : 0,73 kg
- GTIN : 4015613586861



215094

PVC* 149,- €

Broche pour rôtis P8/P12

- Dimensions : L 715 x P 155 x H 50 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613282893



215078

PVC* 289,- €

Broche pour portions P8/P12

- Dimensions : L 715 x P 155 x H 50 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613282923



215081

PVC* 255,- €

Brûleur à paëlla 2K300



- Matériau
- Sécurité d'allumage
- Type de gaz

Acier
Oui
Gaz liquéfié



Brûleur à paëlla 2K300

- Nombre de circuits de chauffage 2
- Circuits de chauffage réglables séparément Non
- Diamètre du brûleur 300 mm
- Convient aux poêles Ø 360 - 420 mm
- Puissance 10,37 kW
- 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
- Dimensions L 330 x P 605 x H 135 mm
- Poids 1,7 kg
- GTIN 4015613710990



A153440

PVC* 107,- €

Brûleur à paëlla 3K500

- Nombre de circuits de chauffage 3
- Circuits de chauffage réglables séparément Oui
- Diamètre du brûleur 500 mm
- Convient aux poêles Ø 420 - 800 mm
- Puissance 22,66 kW
- 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
- Dimensions L 505 x P 775 x H 120 mm
- Poids 4,1 kg
- GTIN 4015613711003



A153460

PVC* 229,- €

Accessoires

Trépied pour paëlla 2K300

- Matériau : Acier, Laqué
- Dimensions : L 25 x P 25 x H 750 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613727790



A153145

PVC* 24,- €

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* 39,- €

Trépied pour paëlla

- Matériau : Acier, Laqué
- Dimensions : L 25 x P 25 x H 145 mm
- Poids : 0,31 kg
- GTIN : 4015613724515



A153143

PVC* 19,- €

Poêle à paëlla STP340



Robustes, entièrement en acier poli, surface de cuisson structurée avec bord haut et manches résistants à la chaleur.

- Matériau
- Modèle de plaque de braisage
- Propriétés de la poignée

Acier, poli
Acier, poli
Structuré
Résistant à la chaleur
Laqué en rouge

	Diamètre	Hauteur à l'intérieur	Diamètre du fond	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	L 450 x P 340 x H 45 mm	0,76 kg	A153234	12,- €	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	L 485 x P 385 x H 45 mm	1,1 kg	A153238	14,- €	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	L 530 x P 430 x H 48 mm	1,4 kg	A153242	16,50 €	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	L 655 x P 465 x H 50 mm	1,9 kg	A153246	19,50 €	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	L 730 x P 550 x H 58 mm	3,3 kg	A153255	33,- €	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	L 780 x P 600 x H 55 mm	4,2 kg	A153260	39,- €	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	L 835 x P 660 x H 58 mm	5 kg	A153265	47,50 €	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	L 890 x P 710 x H 65 mm	6,7 kg	A153270	67,50 €	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	L 1 005 x P 810 x H 73 mm	9,4 kg	A153280	92,- €	4015613696997

Réchaud à gaz 1K221-T



- Matériau : Acier
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson : 2,2 kW
- Brûleur à gaz : Brûleur à cercle unique
- Type d'allumage : Allumage Piezo
- Diamètre des casseroles : 150 - 270 mm
- Type de gaz : Butane
- Remarque importante : Peut uniquement être utilisé à l'extérieur
- Puissance : 2,2 kW
- Dimensions : L 340 x P 285 x H 120 mm
- Poids : 1,8 kg

A150623

PVC* 55,- €

GTIN 4015613758633



Cartouche de gaz BG227

- Type de gaz : Butane | Contenance : 227 g
- Dimensions : L 67 x P 67 x H 185 mm
- Poids : 0,23 kg
- Unité de commande : 1 carton (7 sets de 4 packs)
- GTIN : 4015613716176



A150625

PVC* 79,- €

Réchaud à gaz 1K650



- Type d'allumage : Allumage manuel
 - Flamme pilote : Oui
 - Pression normale : 50 mbar
 - Type de gaz : Propane
- Les injecteurs pour gaz naturel sont fournis



	Nombre de zones de cuisson	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1K650	1	6,5 kW	6,5 kW	L 350 mm P 350 mm H 170 mm	10,8 kg	1059503	949,- €	4015613467795
2K1100-H	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	L 350 mm P 660 mm H 170 mm	20,2 kg	1057503	1 469,- €	4015613467818
2K1100-N	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	L 660 mm P 350 mm H 170 mm	20,2 kg	1058503	1 469,- €	4015613467801



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* 82,- €

Réchaud électrique 1K1500



- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 1,5 kW
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 185 mm
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 305 x P 245 x H 85 mm
- Poids 2,1 kg

150320

PVC* 45,- €

GTIN 4015613653631



Réchaud électrique 2K2500



Le réchaud électrique à usage intuitif dispose de deux zones de cuisson adjacentes. Avec les deux boutons de réglage rotatifs, la température respective peut être réglée en continu.

- Puissance max. de la zone de cuisson à gauche 1,5 kW
- Puissance max. de la zone de cuisson à droite 1 kW
- Diamètre de la zone de cuisson à gauche 190 mm
- Diamètre de la zone de cuisson à droite 155 mm
- Puissance 2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions L 535 x P 225 x H 90 mm
- Poids 4 kg



► Commande facile et intuitive par bouton rotatif



► Interrupteur de marche/arrêt



► Réglage continu de la température

150310

GTIN 4015613504117

PVC* 62,- €



Réchaud électrique 1K2000



- 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
- Puissance 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 375 x P 365 x H 185 mm
- Poids 7,4 kg

105321

PVC* 998,- €

GTIN 4015613125954





Réchaud électrique 1K2300 GL



- Matériau de la surface de cuisson

SCHOTT CERAN®



- Nombre de zones de cuisson

1



- Nombre de niveaux de puissance

10

Puissance max. Diamètre de la/
de la/des zone(s) des zone(s) de
de cuisson cuisson

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1K2300 GL	2,3 kW	210 mm	2,3 kW 230 V 50/60 Hz	L 340 mm P 420 mm H 100 mm	6,1 kg	104904	749,- €	4015613390352
1K3000 GL	3 kW	230 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	L 400 mm P 455 mm H 120 mm	8 kg	104906	989,- €	4015613432540



Réchaud électrique 2K6000 GLN



- 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

- Puissance

6 kW | 400 V | 50/60 Hz

- Raccord d'appareil

3 NAC



	Agencement des zones de cuisson	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2K6000 GLN	Côte à côte	L 700 mm P 455 mm H 120 mm	14,7 kg	104907	2 249,- €	4015613432557
2K6000 GLH	L'un derrière l'autre	L 400 mm P 655 mm H 120 mm	13,8 kg	104913	2 219,- €	4015613431161





Plaque à induction IK 20



Que ce soit comme plaque de cuisson complémentaire pour les coups de feu ou pour cuisiner en extérieur - la plaque à induction mobile et maniable est utilisable de façon particulièrement flexible. En plus de sa puissance de 2000 Watts, il est également possible de régler la température et le temps en fonction des besoins.

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 2 000 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 210 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 0 à 180 minutes
- Puissance 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 285 x P 340 x H 60 mm
- Poids 2,5 kg

105820

PVC* 84,- €

GTIN 4015613504834



Plaque à induction 201TC



La plaque à induction encastrable avec écran tactile est parfaite pour le Frontcooking et les buffets. Avec une puissance de 2 kW elle est parfaite pour le travail quotidien.

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Encastrable complètement Oui



► Diamètre de la zone de cuisson : 120 - 230 mm



► Avec panneau de commande tactile intégré



► Encastrable



105860

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
201TC	2 000 W	2 kW 230 V 50-60 Hz	L 320 mm P 340 mm H 75 mm	3,6 kg	105827	169,- €	4015613819815
351TC	3 500 W	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	L 320 mm P 340 mm H 98 mm	4,6 kg	105860	198,- €	4015613818368



Plaque à induction IK 30S-EB



- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la zone de cuisson devant 1 300 W
- Puissance max. de la zone de cuisson derrière 1 800 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 180 mm
- Nombre de niveaux de puissance 8
- Réglage de la durée de 0 à 99 minutes
- Encastrable complètement Oui
- Puissance 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 290 x P 510 x H 83 mm
- Poids 4,5 kg



► Plaque à induction avec surface continue en Schott Ceran®



► Encastrable



► Également utilisable comme appareil sur table

105936S

GTIN 4015613607061



PVC* 249,- €

Plaque à induction IK 35dpS



Plaque à induction puissant de 3500 watts et surface de cuisson SCHOTT CERAN® de haute qualité. Grâce à sa conception légère et compacte, cet appareil maniable et pratique peut être utilisé partout.

- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la zone de cuisson à gauche 2 000 W
- Puissance max. de la zone de cuisson à droite 1 500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 210 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 0 à 180 minutes
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 605 x P 360 x H 60 mm
- Poids 5,3 kg

105854

PVC* 265,- €

GTIN 4015613725024



Plaque à induction IK 3342



Plaque à induction avec 3 zones de cuisson pour une utilisation individuelle. En fonction des plats à préparer, il est possible de répartir 3400 watts sur 3 ou 2 zones de cuisson

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la zone de cuisson avant gauche 2 000 W
- Puissance max. de la zone de cuisson arrière gauche 1 000 W
- Puissance totale max. des zones de cuisson à gauche 2 000 W
- Puissance max. de la zone de cuisson à droite 1 400 W
- Agencement des zones de cuisson 2 à gauche, 1 à droite
- Nombre de niveaux de puissance 10 à droite, 10 devant à gauche, 5 derrière à gauche
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Puissance 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 510 x P 485 x H 65 mm
- Poids 6,1 kg



► 3400 watts
► 3 zones de cuisson pour une utilisation individuelle

105858

PVC* 349,- €

GTIN 4015613725031



Plaque à induction IK 30TC-1



- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 000 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Puissance 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions L 330 x P 420 x H 105 mm
- Poids 5,4 kg

Matériau de la surface de cuisson		Code-No.	PVC*	GTIN
IK 30TC-1	Verre	105991	265,- €	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	309,- €	4015613714882



Plaque à induction IK 35-1 TC SW



- Couleur Noir, mat
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3,5 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 240 mm
- Nombre de niveaux de puissance 15
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Propriétés Technologie Half-Bridge
Cuisson fiable à basse température
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 340 x P 440 x H 125 mm
- Poids 6,1 kg



- ▶ Un design moderne :
- ▶ Avec un revêtement de haute qualité en noir



- ▶ Technologie moderne du demi-pont



- ▶ Possibilités de réglage précises
- ▶ 15 niveaux de puissance
- ▶ 37 niveaux de température

105884
GTIN 4015613883175

PVC* 319,- €



Plaque à induction IK 35SK, 3,5kW



Le plaque à induction IK 35SK d'une puissance de 3,5 kW se présente comme un appareil de table performant et fiable dans la cuisine. Grâce à la commande à manette simple, un travail intuitif est possible rapidement et sans problème dans les domaines d'utilisation les plus divers.

- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 228 mm
- Nombre de niveaux de température 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 340 x P 445 x H 115 mm
- Poids 7,2 kg

105837 PVC* 312,- €

GTIN 4015613520643



Plaque à induction IK 35TC



- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 228 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 0 à 180 minutes
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 340 x P 445 x H 117 mm
- Poids 7,5 kg

	Matériau de la surface de cuisson	Code-No.	PVC*	GTIN
IK 35TC	Verre	105843	289,- €	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	319,- €	4015613638300



Plaque à induction IK 35NG-1TCKS



- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 250 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Commande Tactile
- Propriétés Manette
- Puissance Technologie Half-Bridge
- Dimensions Cuisson fiable à basse température
- Poids 3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Poids L 340 x P 450 x H 120 mm
- Poids 7,3 kg



► Technologie Half-Bridge moderne



► 10 niveaux de puissance



► Avec panneau de commande intégré tactile et à bouton

105604
GTIN 4015613849874

PVC* 349,- €



Plaque à induction IK 35TC, XL



- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 300 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Puissance 3,58 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 440 x P 540 x H 125 mm
- Poids 9,1 kg

105821 PVC* 405,- €

GTIN 4015613680255



Plaque à induction IK 35-EB



CNS
18/10

3,5 kW



Peu importe le domaine d'application - que ce soit pour un buffet, un service traiteur ou un foodtruck. Ce puissant plaque à induction au caractère esthétique convient de façon optimale à un montage individuel et adapté aux besoins, avec son panneau de commande séparé.

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 240 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Encastrable complètement Oui
- Propriétés Panneau de commande séparé, longueur de câble : 0,8 m
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 370 x P 390 x H 118 mm
- Poids 6,5 kg



- ▶ Pour un buffet, un service traiteur ou un foodtruck
- ▶ Idéal pour un montage encastré personnalisé



- ▶ Panneau de commande séparé
- ▶ Réglage de la puissance et de la température



- ▶ Diamètre de la zone de cuisson : 240 mm
- ▶ Système de détection de casserole

105829

GTIN 4015613682853



PVC* 329,- €

Combinaison plaque/wok induction IKIW 70

Préparer un délicieux repas pour le travail et faire revenir les crevettes pour le plat ? Ce n'est pas un problème avec la combinaison de plaque à induction et wok à induction sous forme d'appareil mobile à poser. Les deux zones de cuisson peuvent être activées indépendamment – que ce soit avec une puissance respective de 3500 Watts ou la minuterie.



STAINLESS
STEEL

7 kW

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Matériau de la cuvette de cuisson Verre
- Puissance de la plaque à induction max. 3,5 kW
- Puissance du wok à induction max. 3,5 kW
- Diamètre de la zone de cuisson 240 mm
- Diamètre de la cuvette de cuisson 270 mm
- Nombre de niveaux de puissance 17
- Plage de température de 35 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Remarque importante 2 prises séparées sont nécessaires
- Puissance 7 kW | 230 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 2 x 1 NAC
- Dimensions L 680 x P 435 x H 145 mm
- Poids 11,9 kg



- ▶ Combinaison entre Réchaud à induction Wok à induction



- ▶ Puissance de chaque zone de cuisson 3,5 kW
- ▶ Commutable séparément



- ▶ Diamètre de la zone de cuisson : 240 mm
- ▶ Diamètre de la cuvette de cuisson : 270 mm

105800

GTIN 4015613788104



PVC* 598,- €



Plaque à induction IK 50TC



Avec ses 5 kW, la plaque à induction assure une puissance suffisante sur la cuisinière mobile. Le réglage de la puissance s'effectue à l'aide d'une commande tactile.



- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 5 000 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 280 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Puissance 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 400 x P 535 x H 183 mm
- Poids 10 kg



► Puissance : 5 kW



► Diamètre de la zone de cuisson 280 mm



► Panneau de commande tactile avec affichage numérique

105922

GTIN 4015613728636



PVC* 569,- €

Plaque à induction IK 70dpZ-EB

Difficile de faire plus flexible : la plaque à induction avec panneau de commande amovible peut être utilisée comme appareil de table ou comme appareil encastrable dans le buffet. Sa puissance de 7000 watts peut être répartie librement entre les deux zones de cuisson. Pour une cuisson rapide ou pour colorer fortement des aliments, la zone de cuisson de gauche peut atteindre 5000 watts.



- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance de la zone de cuisson de gauche avec le booster de puissance 5 000 W
- Puissance max. en cas de mise en marche de la zone de cuisson droite 2 000 W
- Puissance max. de la zone de cuisson à gauche 3 500 W
- Puissance max. de la zone de cuisson à droite 3 500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 235 mm
- Nombre de niveaux de puissance 11 / 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Encastrable complètement Oui
- Propriétés Panneau de commande séparé, longueur de câble : 0,85 m
- Puissance 7 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 715 x P 485 x H 140 mm
- Poids 14,8 kg



► Utilisable comme appareil de table ou encastrable



► 2 zones de cuisson côte à côte – commutables séparément
► Puissance par zone de cuisson : 3500 W
► Puissance totale : 7000 W



► Augmentation de la puissance de la zone de cuisson gauche jusqu'à 5000 W
► Puissance de la zone de cuisson droite : 2000 W

105893

GTIN 4015613745718

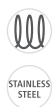


PVC* 979,- €

Plaques à induction 2P TCK | 4P TCK



Que ce soit dans le domaine de la cuisine ouverte ou en complément dans la cuisine, la plaque à induction convainc en tant qu'appareil de table avec son design élégant. Équipée de quatre grandes zones de cuisson pour des diamètres de casseroles jusqu'à 280 mm et d'une possibilité de commutation entre les niveaux de puissance et la température, elle est un compagnon fiable pour absorber les pics d'activité.



- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 280 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Intervalles du réglage de la température 20 °C
- Commande Manette, Tactile
- Remarque importante Diamètre minimum de la casserole 160 mm, diamètre max. de la casserole 280 mm
- Raccord d'appareil 3 NAC



▶ Appareil de table pour une utilisation flexible



▶ 2 prises séparées sont nécessaires
▶ Raccord d'appareil : 2 x 3 NAC



▶ Régulation de la chaleur réglable via les niveaux de puissance ou la température



▶ Utilisation par bouton et en version tactile

	Nombre de zones de cuisson	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2P 35-1 TCK 7 kw	2	3 500 W	7 kW 400 V 50-60 Hz	L 430 mm P 900 mm H 235 mm	20,2 kg	105760	795,- €	4015613803869
2P 50-1 TCK 10 kw	2	5 000 W	10 kW 400 V 50-60 Hz	L 430 mm P 900 mm H 235 mm	22,4 kg	105761	1 198,- €	4015613803852
4P 35-1 TCK 14 kw	4	3 500 W	2 x 7 kW 400 V 50-60 Hz	L 790 mm P 900 mm H 235 mm	33,9 kg	105762	1 219,- €	4015613803845
4P 50-1 TCK 20 kw	4	5 000 W	2 x 10 kW 400 V 50-60 Hz	L 790 mm P 900 mm H 235 mm	38,4 kg	105763	2 098,- €	4015613803838



Accessoires

Support 2P 3550-1 TCK

- Matériau : Acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur : Oui
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)
- Dimensions : L 360 x P 800 x H 665 mm
- Poids : 5,9 kg
- GTIN : 4015613841779



105769

PVC* 98,- €



Support 4P 3550-1 TCK

- Matériau : Acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur : Oui
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)
- Dimensions : L 720 x P 800 x H 665 mm
- Poids : 7,6 kg
- GTIN : 4015613841786



105770

PVC* 139,- €



Plaque à induction IK 25-1TCK

Avec une utilisation flexible et une présentation compacte, le réchaud à induction comprend un emplacement de cuisson. La puissance ou la température peuvent être réglées facilement à l'aide de l'affichage tactile et à bouton combiné.



- Matériau de la surface de cuisson
- Diamètre de la/les zone(s) de cuisson
- Plage de température
- Propriétés

- Dimensions
- Poids

Vitrocéramique
195 mm
de 30 °C à 250 °C
Diamètre max. du pot : 280 mm
Poids max. du pot : 20 kg
Diamètre minimal du pot : 160 mm
L 310 x P 390 x H 130 mm
5,1 kg



▶ Avec panneau de commande intégré tactile et à bouton



▶ Diamètre de la zone de cuisson : Ø 195 mm



▶ Avec détection de casserole

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Nombre de niveaux de puissance	Puissance	Code-No.	PVC*	GTIN
IK 25-1TCK	2 500 W	30	2,5 kW 230 V 50-60 Hz	105917	1 498,- €	4015613845494
IK 35-1TCK	3 500 W	35	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	105919	1 598,- €	4015613845500



Plaque à induction ITH 35ZS-210

Plus rapide et plus efficace - puissance maximale de la zone de cuisson avant : 3,5 kW.



- Matériau de la surface de cuisson
- Puissance max. de la zone de cuisson devant
- Puissance max. de la zone de cuisson derrière
- Puissance max. en cas de mise en marche de la zone de cuisson devant
- Puissance max. en cas de mise en marche de la zone de cuisson derrière
- Diamètre de la zone de cuisson avant
- Diamètre de la zone de cuisson arrière
- Nombre de niveaux de puissance
- Puissance
- Dimensions
- Poids

SCHOTT CERAN®
1 800 W
1 800 W
3 500 W
1 800 W
220 mm
220 mm
9
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 340 x P 590 x H 110 mm
11,1 kg



▶ 2 zones de cuisson l'une derrière l'autre – commutables séparément
▶ Puissance par zone de cuisson : 1,8 kW



▶ Puissance maximale de la zone de cuisson avant : 3,5 kW
▶ Puissance maximale de la zone de cuisson arrière : 1,8 kW
▶ Puissance maximale totale : 3,5 kW



▶ Nombre de niveaux de puissance : 9

105985

GTIN 4015613676630

PVC* 2 449,- €



Plaque à induction ITH 35-265

Cette plaque à induction performant se distingue particulièrement par le réglage facile et intuitif de la puissance.



- Matériau de la surface de cuisson
- Nombre de zones de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Dimensions

Verre
1
20
L 400 x P 455 x H 160 mm



► Nombre de niveaux de puissance : 20



► Détection de casserole



	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
ITH 35-265	3 500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	2 298,- €	4015613712680
ITH 50-230	5 000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	3 898,- €	4015613712697



Plaque à induction ITH 80-320

Grande puissance - grande zone de cuisson Avec une zone de cuisson adaptée aux casseroles jusqu'à 320 mm et une puissance de 8 kW, ce réchaud mobile permet de préparer de grandes quantités de nourriture.



- Matériau de la surface de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Verre
8 000 W
320 mm
6
8 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 500 x P 550 x H 245 mm
20,4 kg



► Puissance : 8 kW



► Grande zone de cuisson
Diamètre 320 mm



► Commande facile à l'aide d'une manette

105978

GTIN 4015613729695

PVC* 2 098,- €





Wok à induction IW35



- Matériau de la cuvette de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson
- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Plage de température
- Réglage de la durée
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Verre
3,5 kW

260 mm
10
de 60 °C à 240 °C
de 1 à 180 minutes
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 340 x P 440 x H 125 mm
7,5 kg



► Panneau de commande tactile avec affichage numérique



► Réglage de : la puissance, la température et la durée



► Diamètre de la cuvette de cuisson : 260 mm
► Détection de casserole

105986

GTIN 4015613680217



PVC* 369,- €

Wok à induction encastrable IW35-EB



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.

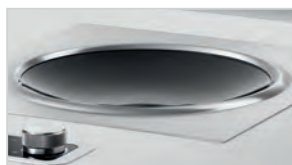
- Matériau de la cuvette de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson
- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Plage de température
- Encastrable complètement
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Verre
3,5 kW

260 mm
10
de 60 °C à 240 °C
Oui
2 ventilateurs
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 370 x P 390 x H 135 mm
6,8 kg



► Encastrable
► Hauteur de travail optimale



► Diamètre de la cuvette de cuisson : 260 mm
► Détection de casserole



► Panneau de commande séparé
► Réglage de la puissance et de la température

105997

GTIN 4015613715766



PVC* 365,- €

Wok à induction IW 50



Mobile et puissant - la commande du wok à induction d'une puissance de 5 kW s'effectue à l'aide du réglage de la puissance par commande tactile.



- Matériau de la cuvette de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson

Verre
5 kW



- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance

280 mm
10



- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 400 x P 525 x H 195 mm
10,7 kg



► Diamètre de la cuvette de cuisson : 280 mm



► Puissance de la zone de cuisson : 5 kW



► Panneau de commande tactile avec affichage numérique

105929

GTIN 4015613729688



PVC* 629,- €

Wok à induction IW 35 PRO-2



Le wok à induction transportable de 3500 watts avec des pieds réglables en hauteur et 10 niveaux de puissance assure une flexibilité maximale. Visuellement, il se distingue par sa surface de cuisson en SCHOTT CERAN® de qualité supérieure et par son panneau de commande tactile avec affichage numérique.



- Matériau de la cuvette de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson

SCHOTT CERAN®
3,5 kW



- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance

260 mm
10



- Plage de température
- Réglage de la durée

de 60 °C à 240 °C
de 1 à 180 minutes



- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

2 ventilateurs avec filtres à graisse
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 355 x P 440 x H 165 mm
8,2 kg



► Diamètre de la cuvette de cuisson : 260 mm



► Puissance de la zone de cuisson : 3500 W



► Panneau de commande tactile avec affichage numérique

105732

GTIN 4015613706498



PVC* 1 149,- €

Accessoires

Sauteuse Wok acier, 360mm

- Matériau : Acier
- Contenance : 5 litre(s)
- Diamètre : 360 mm
- Dimensions : L 560 x P 360 x H 95 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613371313



A105960

PVC* 149,- €

Sauteuse Wok W360R

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 6 litre(s)
- Diamètre : 360 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle : 110 mm
- Dimensions : L 640 x P 360 x H 220 mm
- Poids : 2,9 kg
- GTIN : 4015613525075



105981

PVC* 135,- €

Sauteuse Wok W385R

- Matériau : CNS 18/10
- Contenance : 6 litre(s)
- Diamètre : 385 mm
- Propriétés : Transfert thermique optimal grâce au fond sandwich à trois couches
- Dimensions : L 395 x P 660 x H 105 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613855745



106001

PVC* 89,- €

Wok à induction 30/293



Ce wok à induction haut de gamme et transportable se distingue par les caractéristiques suivantes : bobine d'induction puissante, surface de cuisson en vitrocéramique EuroKera, 2 ventilateurs et utilisation facile.



- Matériau de la cuvette de cuisson
- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Propriétés
- Dimensions

vitrocéramique EuroKera
293 mm
20
2 ventilateurs
L 400 x P 455 x H 180 mm



► Diamètre de la cuvette de cuisson : 293 mm
► Matériau : vitrocéramique EuroKera



► Puissance de la zone de cuisson : 3000 W



► Puissance de la zone de cuisson : 3500 W | 5000 W | 7000 W



► Sauteuses Wok – page 163

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
30/293	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105871	2 298,- €	4015613712635
35/293	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105872	2 498,- €	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105873	4 198,- €	4015613712659
0/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105874	4 398,- €	4015613712666



Wok à induction IW 80



Le wok à induction est un appareil de table exceptionnel – avec une puissance pouvant atteindre 8 kW, la surface de cuisson de 37 cm peut être utilisée avec 6 niveaux de puissance. La commande intuitive à l'aide de la manette permet de cuisiner en toute décontraction.



- Matériau de la cuvette de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson
- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Verre
8 kW
370 mm
6
8 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 510 x P 600 x H 330 mm
22,2 kg

Sauteuse wok W510F

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 22 litre(s)
- Diamètre : 510 mm
- Dimensions : L 618 x P 514 x H 205 mm
- Poids : 3,2 kg
- GTIN : 4015613755274



105731

PVC* 65,- €



► Puissance de la zone de cuisson : 8 kW
► Commande intuitive à l'aide d'une manette

105890

GTIN 4015613729701

PVC* 2 149,- €





Poêle universelle 3601D



La poêle multi-usages stable et électrique avec revêtement antiadhésif convainc par ses multiples possibilités d'utilisation et sa facilité d'emploi.



• Matériau

Aluminium



• Modèle intérieur

Plastique

Revêtement antiadhésif



150129



A150114G



A150118G



A150155

► Démontable pour un nettoyage facile

	Diamètre intérieur	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Poêle universelle 3601D	360 mm	7 litre(s)	1,75 kW 230 V 50/60 Hz	L 500 mm P 470 mm H 190 mm	3,4 kg	150129	59,- €	4015613898162
Poêle multi 41cm	380 mm	4 litre(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 510 mm P 495 mm H 165 mm	3,3 kg	A150114G	48,- €	4015613418629
Poêle multi "Grande" 41cm	380 mm	8 litre(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 510 mm P 495 mm H 200 mm	3,7 kg	A150118G	55,- €	4015613419688
Poêle multi 55cm	515 mm	10 litre(s)	1,6 kW 230 V 50 Hz	L 615 mm P 555 mm H 180 mm	4,8 kg	A150155	107,50 €	4015613363752



Poêle multi 40x30



• Matériau

Aluminium



• Modèle intérieur

Plastique

• Contenance

Revêtement antiadhésif

• Dimensions intérieures

7,5 litre(s)

• Puissance

L 370 x P 285 x H 80 mm

• Dimensions

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

• Poids

L 490 x P 310 x H 195 mm

3,2 kg

150340

PVC* 55,- €

GTIN 4015613505169



Appareil hot-dogs E200-240 S



Un accent visuel sur chaque comptoir : l'appareil hot-dogs en noir mat met en scène des saucisses juteuses et chaudes avec son grand cylindre en verre. Grâce à un maintien au chaud délicat par vapeur d'eau, ce snack très apprécié reste chaud pendant des heures sans se dessécher.



- Diamètre du cylindre en verre 200 mm
 - Hauteur du cylindre en verre 240 mm
 - Plage de température de 30 °C à 100 °C
 - Propriétés
- Cuve à eau : Acier inoxydable,
Contenu : 1.25 litre



	Couleur	Matériau	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Appareil hot-dogs E200-240 S	Noir, mat	Acier inoxydable, revêtu	0,45 kW 230 V 50 Hz	L 280 mm P 280 mm H 355 mm	5,2 kg	120431	289,- €	4015613891088
Appareil hot-dogs, carré	Gris argenté	Acier inoxydable	0,8 kW 230 V 50 Hz	L 280 mm P 280 mm H 355 mm	5,2 kg	A120406	282,- €	4015613432595
Appareil hot-dogs, rond	Gris argenté	Acier inoxydable	0,8 kW 230 V 50 Hz	L 295 mm P 295 mm H 415 mm	4,8 kg	A120407	262,- €	4015613432601



Appareil hot-dogs, 4 toasts



Cet appareil à hot-dogs offre la base parfaite pour de délicieux hot-dogs, car il associe un réchauffeur de saucisses et des barres à toasts pour les pains à hot-dogs. De cette manière, les saucisses et les pains à hot-dogs sont maintenus au chaud en même temps et peuvent être préparés directement dès la commande d'un délicieux hot-dog.

- Diamètre du cylindre en verre 200 mm
 - Hauteur du cylindre en verre 240 mm
 - Plage de température de 40 °C à 100 °C
 - Avec barres à toasts
 - Propriétés
- Oui
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

A120408

PVC* 382,- €

GTIN 4015613443065



Accessoires

Protection d'appareil hot-dogs 200

- Matériau : Silicone
- Conçu pour : Cylindre en verre des réchauds à hot-dogs Ø 200 mm
- Dimensions : L 200 x P 200 x H 3 mm
- Poids : 0,03 kg
- GTIN : 4015613794105

A120430

PVC* 7,50 €





Appareil hot dog B2000



La saucisse à hot dog juteuse est un incontournable comme en-cas chaud. Avec l'appareil à hot dog éclairé, cela devient un accroche-regard pour les clients qui séduit par une manipulation facile grâce au couvercle rabattable et à la pince à hot dog fournie.



- Diamètre du cylindre en verre 200 mm
- Hauteur du cylindre en verre 240 mm
- Plage de température de 30 °C à 95 °C
- Éclairage LED
- Propriétés Équipé d'une pince à hot dog
- Puissance Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu : 0,7 litre
- Dimensions 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz L 235 x P 270 x H 480 mm
- Poids 5,9 kg



► Éclairage : Avec bandeau LED
► Commutation séparée



► Manipulation facile : Couvercle rabattable



► Avec pince à hot-dog

A120427

GTIN 4015613756790

PVC* 298,- €



Appareil hot-dogs



- Diamètre du cylindre en verre 195 mm
- Hauteur du cylindre en verre 245 mm
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Propriétés Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu : 1.25 litre
- Puissance 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 260 x P 315 x H 360 mm
- Poids 6,9 kg

A120401

GTIN 4015613370521

PVC* 398,- €



Toaster hot-dogs à broches T4



Efficacité maximale pour la préparation de hot-dogs avec le toaster à broche pour hot-dogs T4. Les petits pains à hot-dogs sont chauffés sur la barre à toasts et sont ainsi directement prêts à être servis pour la prochaine commande de hot-dogs. Parfait pour une préparation rapide, en particulier pendant les coups de feu.



- Nombre de barres à toasts 4
- Plage de température jusqu'à 80 °C
- Puissance 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 240 x P 280 x H 310 mm
- Poids 2,8 kg

A120409

GTIN 4015613610603

PVC* 169,- €



Chauffe-saucisses 1KA10



- Dimensions cuve
- Plage de température
- Compris

L 240 x P 300 x H 150 mm
de 30 °C à 90 °C
Couvercle, pliables, amovibles



	Nombre de cuves	Robinet de vidange	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1KA10	1	Non	1 kW 230 V 50/60 Hz	L 270 mm P 350 mm H 240 mm	5,6 kg	A120465	239,- €	4015613659497
2KA20	2	Oui	2 kW 230 V 50/60 Hz	L 535 mm P 370 mm H 240 mm	11,2 kg	A120466	498,- €	4015613659503



Chauffe-saucisses 1KA10-FM



Grâce à la grille, les saucisses sont maintenues au chaud en douceur dans un bain de vapeur. Le couvercle fixe rabattable permet une utilisation facile.

- Dimensions cuve
- Plage de température
- Propriétés

L 240 x P 300 x H 150 mm
de 30 °C à 90 °C
Grille pour les saucisses, amovible
Couvercle fixe, rabattable
Couvercle facile à démonter grâce aux vis moletées

- Puissance
- Dimensions
- Poids

1 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 270 x P 360 x H 240 mm
6 kg

A120467

PVC* 259,- €

GTIN 4015613718705



Grill pour saucisses à rouleaux 7181



Avec 7 rouleaux chauffants rotatifs qui permettent de garder au chaud 18 saucisses sans les abîmer - les saucisses ne sèchent pas et ne brûlent pas.



- Nombre de roulettes
- Longueur de rouleau
- Nombre de zones chauffantes
- Répartition des zones de cuisson
- Contenance en saucisses
- Plage de température
- Bac collecteur de graisse
- Propriétés

7
460 mm
2
4 roulettes à l'avant, 3 roulettes à l'arrière
18
de 20 °C à 110 °C
Oui
Température et rouleaux réglables séparément

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Possibilité supplémentaire de garder des aliments au chaud grâce à la grille fournie
0,59 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 600 x P 320 x H 230 mm
13,3 kg

Couvercle grill à rouleaux 7181

- Matériau : Plastique
- Dimensions : L 590 x P 315 x H 200 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613757940



104923

PVC* 165,- €

104922

PVC* 419,- €

GTIN 4015613731704



Trancheur saucisses 10M1750M



CNS	• Épaisseur de coupe	17,5 mm
	• Type de lame	10 lames fixes
	• Nombre max. de tranches de saucisson	11
	• Largeur à l'intérieur	210 mm
	• Commande	Manuel
	• Dimensions	L 300 x P 115 x H 210 mm
	• Poids	2,3 kg

120579

PVC* 169,- €

GTIN 4015613505152



Trancheur saucisse DSM3500E



Rapide et fiable : le trancheur de saucisses à fonction de mise en marche automatique assure le tranchage rapide et efficace des saucisses, même pendant les heures de pointe. L'épaisseur des tranches peut être réglée en fonction du produit pour une utilisation conforme aux besoins.

⚡	• Épaisseur de coupe	5 - 35 mm
	• Épaisseur de coupe réglable	Oui
CNS	• Type de lame	Double lame-faucille
	• Diamètre de l'orifice de remplissage	47 mm
🔌	• Fonction de mise en marche automatique	Oui
	• Puissance	0,14 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* 38,- €



▶ Fonction de mise en marche automatique

120578

GTIN 4015613505138

PVC* 285,- €



Trancheur saucisses DRM3500E



Trancheur de saucisses électrique avec lame triangulaire pratique et entonnoir amovible pour plus d'hygiène. L'épaisseur des tranches peut être réglée en continu.

⚡	• Épaisseur de coupe	14 - 35 mm
	• Épaisseur de coupe réglable	Oui
STAINLESS STEEL	• Type de lame	Lame triangulaire
	• Diamètre de l'orifice de remplissage	41,5 mm
🔌	• Propriétés	Entonnoir amovible, lavable au lave-vaisselle
	• Puissance	0,04 kW 230 V 50/60 Hz
	• Dimensions	L 165 x P 250 x H 285 mm
	• Poids	4 kg



▶ Épaisseur de tranche : 14 - 35 mm



▶ Lame triangulaire
▶ Matériau : Acier inoxydable



▶ Nettoyage facile
▶ Entonnoir amovible, lavable au lave-vaisselle

120599

GTIN 4015613756851

PVC* 298,- €





Cuiseur riz 1,8L SD



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.



- Contenance 1,8 litre(s)
- Quantité de riz 2 - 10 portions
- Cuve intérieure Revêtement antiadhésif
- Fonctions Cuisson
Cuisson à la vapeur
Maintien au chaud
- 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



► 1 panier vapeur

150528

GTIN 4015613672199



PVC* 55,- €

Cuiseur à riz 6L



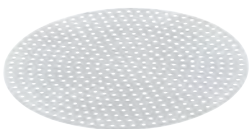
Cuire du riz et le maintenir au chaud - sans le faire coller et sans le brûler. La casserole intérieure amovible et le tapis en silicone comme protection contre les brûlures garantissent en outre un nettoyage rapide et facile.



- Contenance 6 litre(s)
- Quantité de riz 25 - 30 portions
- Cuve intérieure Aluminium
Revêtement antiadhésif
Amovible
Résistant à la chaleur
- Fonctions Cuisson
Maintien au chaud
- Propriétés Tapis en silicone pour éviter les brûlures
Fonction de maintien au chaud
- Puissance 2,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 450 x P 390 x H 345 mm
- Poids 6,9 kg

Natte à riz en silicone 6L

- Matériau : Silicone
- Remarque importante : Convient pour un cuiseur à riz de 6L
- Dimensions : L 265 x P 265 x H 2 mm
- Poids : 0,09 kg
- GTIN : 4015613848938



150546

PVC* 6,50 €



► Quantité de production de riz :
25 - 30 portions

150545

GTIN 4015613836539



PVC* 149,- €

Cuiseur à riz 8L W



Ce cuiseur à riz permet de cuire et de maintenir au chaud jusqu'à 3,8 kg / 5,5 kg de riz. Grâce au tapis en silicone et au récipient intérieur antiadhésif et amovible, il est pratiquement impossible de faire brûler le riz.



• Cuve intérieure



• Fonctions



• Propriétés

Revêtement antiadhésif

Résistant à la chaleur

Amovible

Cuisson

Maintien au chaud

Tapis en silicone pour éviter les brûlures



150533

► Quantité de riz :
25 - 40 portions



150538

► Quantité de riz :
40 - 60 portions



► Fonctions :
Cuisson | Maintien au chaud



► Récipient intérieur avec revêtement antiadhésif
► Tapis en silicone pour éviter les brûlures

	Contenance	Quantité de riz	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
8L W	8 litre(s)	25 - 40 portions	1,95 kW 230 V 50/60 Hz	L 440 mm P 340 mm H 360 mm	6,5 kg	150533	182,- €	4015613758749
12L W	12 litre(s)	40 - 60 portions	2,65 kW 230 V 50/60 Hz	L 500 mm P 440 mm H 370 mm	9,8 kg	150538	212,- €	4015613746814



Cuiseur à riz 8L



Cuisez votre riz à la perfection et maintenez-le au chaud pour préparer jusqu'à 40 portions avec le cuiseur à riz 8 L. Le tapis en silicone fourni empêche le riz de brûler dans la casserole intérieure et simplifie le nettoyage.



• Contenance

• Quantité de riz



• Cuve intérieure



• Fonctions

• Propriétés

• Puissance

• Dimensions

• Poids

8 litre(s)

25 - 40 portions

Revêtement antiadhésif

Résistant à la chaleur

Cuisson

Maintien au chaud

Poignées ultra-grandes

Tapis en silicone pour éviter les brûlures

1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 380 x P 470 x H 345 mm

10,1 kg



► Quantité de production de riz :
25 - 30 portions



► Fonction :
Cuisson | Maintien au chaud



► Bac intérieur revêtement antidérapant
► Tapis en silicone comme écarteur et protection contre les brûlures

A150513

GTIN 4015613405698

PVC* 239,- €



Cuiseur riz 12L



- Contenance
- Quantité de riz
- Cuve intérieure
- Fonctions
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

12 litre(s)
40 - 60 portions
Revêtement antiadhésif
Résistant à la chaleur
Cuisson
Maintien au chaud
Tapis en silicone pour éviter les brûlures
2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 560 x P 465 x H 400 mm
15,7 kg

150529

PVC* 389,- €

GTIN 4015613666396



Cuiseur riz à gaz 10L



- Matériau
- Contenance
- Quantité de riz
- Cuve intérieure
- Fonctions
- Type d'allumage
- Type de gaz
- Remarque importante
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Aluminium | Émaillé | Acier inoxydable
10 litre(s)
50 portions
Aluminium
Amovible
Résistant à la chaleur
Cuisson
Maintien au chaud
Allumage Piezo
Gaz liquéfié
Peut uniquement être utilisée dans une pièce bien ventilée et à l'extérieur
Livraison sans kit de raccordement au gaz
5,6 kW
L 600 x P 490 x H 452 mm
14,8 kg

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* 149,- €



▶ Quantité de riz :
50 portions

1505393

GTIN 4015613752860

PVC* 459,- €



Chauffe-riz, anneau chauffant



- Quantité de riz - cuit
- Cuve intérieure
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

8,5 kg
Revêtement antiadhésif
Résistant à la chaleur
Poignées ultra-grandes
0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 400 x P 465 x H 395 mm
7,8 kg

A150512

PVC* 235,- €

GTIN 4015613396286



Grille-pain TS20Sli



Le grille-pain convoyeur – pratique et sûr : pour leur prélèvement, les tranches de pain grillé glissent sur un plateau intégré.



- Matériau
- Taille de fente

Plastique
270 x 38 mm



- Nombre de niveaux de toastage
- Fonctions

6
Toaster
Décongeler

- Puissance
- Dimensions
- Poids

1,3 kW | 230 V | 50 Hz
L 405 x P 152 x H 268 mm
2,2 kg



- ▶ Le grille-pain convoyeur – pratique et sûr
- ▶ Pour leur prélèvement, les tranches de pain grillé glissent sur un plateau intégré



- ▶ Conçu pour toasts et sandwichs grillés



- ▶ 6 Niveaux de toastage
- ▶ Bouton d'arrêt

100282

GTIN 4015613680262



PVC* 65,- €

Grille-pain TBRB20



Nombreuses fonctions pour le buffet du petit déjeuner : décongeler, réchauffer et griller des toasts et des petits pains - il est également possible de griller des bagels d'un seul côté.



- Taille de fente
- Nombre de niveaux de toastage
- Fonctions

140 x 35 mm
6



- Compris

Décongeler
Réchauffer
Toaster d'un côté (bagel)
Toaster
Support à petits-pains



- ▶ Taille de fente : 140 x 35 mm



- ▶ Dotation : Support à petits-pains



- ▶ Tiroir à miettes amovible



100374

	Nombre de fente	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TBRB20	2	0,88 kW 230 V 50/60 Hz	L 340 mm P 215 mm H 220 mm	1,4 kg	100373	49,- €	4015613808789
TBRB40	4	1,48 kW 230 V 50/60 Hz	L 325 mm P 280 mm H 170 mm	2,3 kg	100374	79,- €	4015613806624



Grille-pain TS40



Du pain grillé en fonction des goûts de chacun. La minuterie réglable en continu permet d'adapter individuellement le degré de toastage des toasts et sandwiches. Un signal sonore agréable indique la fin du processus de toastage.



- Taille de fente
- Fonctions
- Réglage de la durée
- Commande

145 x 20 mm

Toaster

de 1 à 5 minutes

1 levier de commande (éjection manuelle)

Bouton de sélection pour l'activation des fentes, groupes de 2 fentes



- ▶ 4 fentes avec sélecteur pour griller 2 ou 4 tranches de pain de mie.



- ▶ 6 fentes avec sélecteur pour griller 3 ou 6 tranches de pain de mie.



- ▶ Réglage de la durée : 1 à 5 minutes
- ▶ Signal sonore après le temps écoulé



- ▶ Tiroir ramasse-miettes amovible

	Nombre de fente	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TS40	4	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 250 mm H 220 mm	4,2 kg	100292	169,- €	4015613739908
TS60	6	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	L 405 mm P 275 mm H 220 mm	5,6 kg	100197	259,- €	4015613670911



Appareil toaster/gratiner, simple



- Source de chaleur
- Dimensions intérieures
- Réglage de la durée jusqu'à
- Compris

Radiateur au quartz

L 355 x P 240 x H 50 mm

15 minute(s)

1 pince à toast

	Nombre de niveaux	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Appareil toaster/gratiner, simple	1	1,7 kW 230 V 50/60 Hz	L 440 mm P 270 mm H 290 mm	7,8 kg	A151300	209,- €	4015613388601
Appareil toaster/gratiner, double	2	3 kW 230 V 50/60 Hz	L 440 mm P 270 mm H 405 mm	10,3 kg	A151600	259,- €	4015613385549



Pince à toast 100

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 101 x P 340 x H 70 mm
- Poids : 0,24 kg
- GTIN : 4015613753119



A151301

PVC* 13,50 €



- Hauteur intérieure, chaque: 50 mm

Toaster à convoyeur Mini-XS



- Puissance / heure
- Conçu pour



- Fonctions



- Temps de chauffe
- Propriétés

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Env. 90 tranches de toast
 Toast
 Sandwich grillé
 Bagel ou moitiés de petits pains
 Chaleur voûte / sole (pain grillé)
 Chaleur voûte (petit-pain)
 Chaleur sole (petit-pain)
 5 minutes
 Vitesse de convoyage et type de chauffage réglables séparément
 1 kW | 230 V | 50-60 Hz
 L 235 x P 655 x H 395 mm
 11,6 kg



► Toaster à convoyeur au format XS
 ► Largeur : 23,5 cm



► Vitesse de convoyage et type de chauffage réglables séparément



► Puissant
 ► Jusqu'à 90 tranches de pain toast par heure

100273

GTIN 4015613719023



PVC* 459,- €

Grille-pain convoyeur DLT150-1 S



- Conçu pour



- Fonctions



- Temps de chauffe
- Distribution des toasts

- Propriétés

Petit-pain
 Sandwich grillé
 Toast
 Chaleur voûte / sole (pain grillé)
 Chaleur voûte (petit-pain)
 Veille
 15 - 20 minutes
 Face avant
 Arrière
 Vitesse de convoyage et type de chauffage réglables séparément



► Avec un revêtement de haute qualité en noir



► Distribution de toasts interchangeable : Face avant ou face arrière



"Mini"



DLT150-1

	Couleur	Puissance / heure	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
"Mini"	Gris argenté	Env. 75 tranches de toast	1,34 kW 230 V 50 Hz	L 285 mm P 420 mm H 390 mm	13,5 kg	100211	498,- €	4015613505473
DLT150-1 S	Noir, mat	Env. 150 tranches de toast	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	L 370 mm P 420 mm H 390 mm	15,8 kg	100262	585,- €	4015613867649
DLT150-1	Gris argenté	Env. 150 tranches de toast	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	L 370 mm P 420 mm H 390 mm	16,1 kg	A100205	569,- €	4015613421490





Gaufrier 1HW211



Le gaufrier en forme de coeur se distingue par la conductibilité élevée de la chaleur des plaques en fonte, par sa structure robuste et par sa puissance. L'interrupteur de marche/arrêt séparé permet en outre une utilisation facile et adaptée aux besoins.



- Matériau des plaques
- Modèle de plaque(s)
- Plage de température

Fonte, émaillé
Fixe
de 50 °C à 300 °C



► Matériau des plaques:
Fonte, émaillée



► Interrupteur de marche/arrêt



► Unités de cuisson réglables séparément
► 2 prises séparées sont nécessaires



► Unités de cuisson réglables séparément
► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre d'unités de cuisson	Forme de gaufre	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1HW211	1	Gaufre en coeur	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 285 mm P 470 mm H 220 mm	15,4 kg	370174	498,- €	4015613735771
2HW211	2	Gaufre en coeur	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	L 600 mm P 470 mm H 230 mm	32,5 kg	370191	909,- €	4015613731728
1BW160-101	1	Gaufre de Bruxelles	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 285 mm P 470 mm H 245 mm	21,8 kg	370175	498,- €	4015613735832
2BW160-101	2	Gaufre de Bruxelles	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	L 600 mm P 470 mm H 250 mm	44,5 kg	370193	909,- €	4015613731735



Gaufrier MDI 1HW211 S



Le Gaufrier séduit par son boîtier noir mat qui allie design et fonctionnalité professionnelle. Les plaques de cuisson en fonte en forme de cœur garantissent un transfert de chaleur efficace pour un brunissage uniforme. La commande MDI moderne avec affichage numérique de la température et de l'heure permet une commande particulièrement intuitive et précise.



- Matériau des plaques
- Modèle de plaque(s)



- Commande
- Plage de température



- Minuterie
- Propriétés

Fonte, émaillé

Fixe

Manette MDI

de 50 °C à 300 °C

Oui

Manette avec affichage numérique pour la température et la durée

Fonction de mémorisation

Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes)



- ▶ Gaufrier tout équipé
- ▶ Avec un revêtement de haute qualité
- ▶ Commande par manette simple et numérique



- ▶ Matériau des plaques : Fonte, émaillée



- ▶ Unités de cuisson réglables séparément
- ▶ 2 prises séparées sont nécessaires



- ▶ Unités de cuisson réglables séparément
- ▶ 2 prises séparées sont nécessaires

	Couleur	Nombre d'unités de cuisson	Forme de gaufre	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
MDI 1HW211 S	Noir, mat	1	Gaufre en cœur	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 285 mm P 470 mm H 225 mm	17,3 kg	370284	598,- €	4015613891095
MDI 1HW211	Gris argenté	1	Gaufre en cœur	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 285 mm P 470 mm H 225 mm	17,3 kg	370197	575,- €	4015613747750
MDI 2HW211	Gris argenté	2	Gaufre en cœur	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	L 600 mm P 470 mm H 225 mm	33,8 kg	370198	1 059,- €	4015613747767
MDI 1BW160-101 S	Noir, mat	1	Gaufre de Bruxelles	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 285 mm P 470 mm H 245 mm	23 kg	370199	598,- €	4015613867670
MDI 1BW160-101	Gris argenté	1	Gaufre de Bruxelles	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 285 mm P 470 mm H 245 mm	23 kg	370195	575,- €	4015613747729
MDI 2BW160-101	Gris argenté	2	Gaufre de Bruxelles	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	L 600 mm P 470 mm H 245 mm	47,2 kg	370196	1 059,- €	4015613747743



Gaufrier MDI 1HW-AL



Impossible de faire plus simple et plus clair : gaufrier avec manette de commande, affichage numérique et minuterie. Enfin, un signal sonore complète l'équipement exceptionnel qui permet de réaliser des gaufres toujours identiques.



- Matériau des plaques Aluminium, revêtu
- Nombre d'unités de cuisson 1
- Modèle de plaque(s) Fixe
- Commande Manette MDI
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Minuterie Oui
- Propriétés Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
Fonction de mémorisation
Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes)



► Matériau des plaques de cuisson : aluminium, avec revêtement

	Forme de gaufre	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gaufre en coeur	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 450 mm H 250 mm	10,9 kg	370270	445,- €	4015613758213
MDI 1BW-AL	Gaufre de Bruxelles	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 450 mm H 250 mm	10,4 kg	370271	445,- €	4015613758220
MDI 1BWR 1750	Gaufre de Bruxelles, ronde	1 kW 230 V 50/60 Hz	L 250 mm P 470 mm H 280 mm	6,7 kg	370280	315,- €	4015613795072
MDI Bubble 2070	Bubble	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 410 mm H 255 mm	9,8 kg	370281	445,- €	4015613796383
MDI Churros 2210	Churros	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 400 mm H 245 mm	11,4 kg	370290	445,- €	4015613809915
MDI Donut 900	Donut	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 450 mm H 250 mm	9,4 kg	370274	445,- €	4015613758251
MDI Lolly 400	En épi, triangulaire	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 450 mm H 250 mm	12 kg	370273	445,- €	4015613758244
MDI Lolly 600	En épi, arrondie	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 365 mm P 380 mm H 250 mm	10,4 kg	370275	445,- €	4015613758268
MDI Cone 2120	Ronde (modelable en cornet, coupelle, rouleau)	1 kW 230 V 50-60 Hz	L 255 mm P 460 mm H 250 mm	7,7 kg	370276	445,- €	4015613771052





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI 1BWR 1750

▶ Bac de collecte séparé facile à nettoyer



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

▶ 1 unité de cuisson avec 8 gaufres-churros



MDI Donut 900

▶ 1 unité de cuisson avec 9 donuts



MDI Lolly 400

▶ 1 unité de cuisson avec 4 gaufres en épis
▶ Livraison sans bâtonnets



MDI Lolly 600

▶ 1 unité de cuisson avec 6 gaufres en épis
▶ Livraison sans bâtonnets



MDI Cone 2120

▶ Compris : 1 cône pour cornets de glace

Accessoires

Cône pour cornets de glace MDI Cone 2120

- Matériau : Bois
- Conçu pour : Réaliser des cornets de glace
- Dimensions : L 250 x P 60 x H 60 mm
- Poids : 0,14 kg
- GTIN : 4015613793580



370278



PVC* 3,- €

Support à gaufres U4

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : Jusqu'à 4 pièces
- Nombre de rangées : 1
- Diamètre des perforations : 28 mm
- Dimensions : L 300 x P 70 x H 850 mm
- Poids : 0,46 kg
- GTIN : 4015613874777



101919



PVC* 24,- €

Support pour gaufres sur bâtonnet Z14

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : Jusqu'à 14 pièces
- Nombre de rangées : 2
- Diamètre des perforations : 7 mm
- Dimensions : L 300 x P 90 x H 95 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613824604



101918



PVC* 29,- €

Portionneur de pâte 800ml

- Matériau : Acier inoxydable
- Quantité de remplissage : 800 ml
- Ouverture de dosage : Ø 8 mm
- Compris : Support
- Dimensions : L 140 x P 260 x H 240 mm
- Poids : 0,45 kg
- GTIN : 4015613711553

101929

PVC* 26,- €



Gaufrier 1BWR 1750



Avec le gaufrier 1BWR 1750, les gaufres belges seront parfaitement réussies. Grâce à la minuterie intégrée et à la température réglable manuellement, le gaufrier puissant avec des plaques de cuisson revêtues permet de préparer des gaufres de grande qualité.



- Matériau des plaques Aluminium, revêtue
- Nombre d'unités de cuisson 1
- Forme de gaufre Gaufre de Bruxelles, ronde
- Modèle de plaque(s) Fixe
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Minuterie Oui
- Propriétés Bac collecteur séparé et facile à nettoyer
- Puissance 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 250 x P 470 x H 280 mm
- Poids 6,4 kg

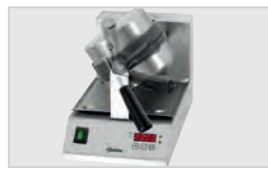
370279

PVC* 219,- €

GTIN 4015613795065



Gaufrier "Deluxe" 1BW170D



► Répartition optimale de la pâte grâce à la rotation à 180°

Extérieur croustillant - intérieur ferme et aéré. La rotation droite/gauche à 180° du gaufrier garantit une répartition homogène de la pâte et un brunissement optimal des gaufres.



- Matériau des plaques Fonte d'aluminium moulée sous pression, avec revêtement
- Nombre d'unités de cuisson 1
- Forme de gaufre Gaufre de Bruxelles, ronde
- 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
- Minuterie Oui
- Programmation Temps de cuisson
- Affichage numérique Température
- Puissance Oui
- Dimensions 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Poids L 260 x P 505 x H 320 mm
- Poids 10,5 kg

370164

PVC* 598,- €

GTIN 4015613581163



Gaufrier "Deluxe II"



► Répartition optimale de la pâte grâce à la rotation à 180°



► 2 bacs collecteurs amovibles sous les plaques de cuisson

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 des plaques Fonte d'aluminium
- Revêtement antiadhésif
- Nombre d'unités de cuisson 1
- Forme de gaufre Gaufre de Bruxelles
- 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
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 525 x P 340 x H 250 mm
- Poids 13,6 kg

370165

PVC* 519,- €

GTIN 4015613655369



Crêpière 1CP400



- Matériau des plaques à crêpes
- Diamètre des plaques à crêpes
- Modèle de plaques à crêpes
- Plage de température
- Compris

Fonte, avec revêtement en teflon
400 mm
Fixe
de 50 °C à 300 °C
1 râteau



► Matériau : fonte, avec revêtement en teflon



► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de plaques à crêpes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1CP400	1	3 kW 230 V 50/60 Hz	L 450 mm P 510 mm H 245 mm	21 kg	104458	439,- €	4015613735931
2CP400	2	2 x 3 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	L 860 mm P 510 mm H 245 mm	40 kg	104457	775,- €	4015613731742



Crêpière 1CP400G



- Matériau des plaques à crêpes
- Diamètre des plaques à crêpes
- Modèle de plaques à crêpes
- Plage de température
- Type d'allumage
- Type de gaz

Fonte, avec revêtement en teflon
400 mm
Fixe
de 150 °C à 300 °C

Allumage électronique avec pile
Gaz naturel H

Les injecteurs pour gaz liquéfié sont fournis
Peut uniquement être utilisée dans une pièce bien ventilée et à l'extérieur
Non compris dans le contenu de la livraison : Kit de raccordement au gaz, pile (1 x AA)

- Remarque importante

	Nombre de plaques à crêpes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	L 450 mm P 500 mm H 250 mm	17 kg	1043613	479,- €	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	L 850 mm P 520 mm H 230 mm	30,4 kg	1043623	859,- €	4015613746890



Accessoires

Spatule C100

- Matériau : Bois
- Dimensions : L 55 x P 430 x H 10 mm
- Poids : 0,05 kg
- GTIN : 4015613773094



104500

PVC* 9,50 €

Râteau C100

- Matériau : Bois
- Dimensions : L 280 x P 320 x H 45 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613773100



104501

PVC* 13,- €

Set de raccordement au gaz GW-Al

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



500180

PVC* 149,- €

Machine à granités 2120



Ces délicieuses boissons glacées sont toujours appréciées dans les foires, dans les parcs de loisirs et dans les piscines, mais aussi dans les bars et les discothèques. L'éclairage commutable séparément pour les deux réservoirs de 12 litres met en scène les granités colorés ou les.



- Matériau des réservoirs
- Nombre de réservoirs
- Contenance de chaque réservoir
- Réfrigération

- Plage de température
- Réglage(s) de la température

- Réglage de la température

- Éclairage

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Polycarbonate

2

12 litre(s)

Compresseur

Mode nuit

Mode jour

de -2 °C à -5 °C

Boissons fraîche

Granité

Interrupteur à bascule

Commutable séparément

Sur le couvercle

Commutable séparément pour les deux réservoirs

0,6 kW | 230 V | 50 Hz

L 400 x P 520 x H 815 mm

39,4 kg



- ▶ Réglage de la température
- Granité
- Boissons fraîche



- ▶ Réservoirs amovibles
- ▶ Broche amovible
- ▶ Robinets de soutirage démontables



- ▶ Bac d'égouttage amovible

135022

GTIN 4015613759005



PVC* 2 198,- €

Machine à barbe à papa B5000

La machine à barbe à papa B5000 permet de transformer de faibles quantités de sucre en barbes à papa aussi légères que l'air. Le modèle professionnel et performant avec capot de protection permet une production continue de barbes à papa avec un niveau d'hygiène professionnel.



- Matériau

- Cuve

- Temps de production
- Réglage de la température

- Moteur

- Affichage de la tension
- Fusible
- Compris

- Non fourni

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable

Laqué

Amovible

Ø intérieur 500 mm

Acier inoxydable

Lavable en machine

30 - 60 secondes / pièce

Interrupteur à bascule

Commutable séparément

Interrupteur à bascule

Commutable séparément

Oui

Oui

Courroie dentée de rechange

Mesurette (12 - 18 g)

Bâtonnets en bois

Sucre

1,2 kW | 230 | 50/60 Hz

L 520 x P 520 x H 480 mm

11,1 kg

Capot de protection B5000

- Matériau : Plastique PMMA
- Conçu pour : Machines à barbes à papa B5000
- Dimensions : L 531 x P 531 x H 360 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613842547



137202

PVC* 79,- €



- ▶ Tiroir divisé en 3 pour le sucre, les bâtonnets, les colorants et les arômes

137201

GTIN 4015613842493



PVC* 339,- €

Hot-Dog vapeur WB1001



Le cuiseur vapeur à hot dog chauffe et maintient au chaud jusqu'à 100 saucisses à hot dog et jusqu'à 15 pains à hot dog. La façade vitrée du côté du client et le design attrayant invitent les plus jeunes et les plus âgés à savourer ce délicieux plat typiquement américain.

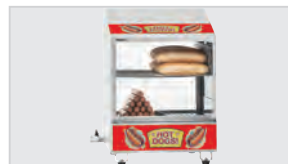
	• Contenance	jusqu'à 100 saucisses à hot dog jusqu'à 15 pains à hot dog
	• Dimensions étagère intermédiaire supérieure	L 300 x P 300 mm
	• Dimensions étagère intermédiaire inférieure	L 160 x P 205 mm
	• Plage de température	de 25 °C à 100 °C
	• Temps de chauffe	env. 45 min. (avec de l'eau chaude à 60 °C 9,2 L)
	• Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Oui
	• Contenance du réservoir d'eau	4,4 litres à 9,2 litres
	• Type de porte	Porte(s) coulissante(s), verre
	• Compris	1 niveau de tôle avec grille 2 plaques perforées
	• Puissance	1,2 kW 230 V 50/60 Hz
	• Dimensions	L 400 x P 430 x H 505 mm
	• Poids	10,5 kg



► Capacité :
Jusqu'à 100 saucisses à hot dog
Jusqu'à 15 pains à hot dog



► Chauffage délicat des pains et saucisses par la vapeur d'eau



► Avec façade en verre du côté du client

120417

GTIN 4015613812526



PVC* 398,- €

Machine à popcorn V150

La machine à popcorn au style vintage séduit par son aspect et son parfum frais de popcorn pour un plaisir croustillant. Avec sa puissance et son volume, l'appareil est conçu pour un usage professionnel - que ce soit pour du pop-corn à la fête foraine, au cinéma ou lors d'événements. La facilité d'utilisation et le nettoyage facile sont convaincants.



	• Matériau	Aluminium Laqué Verre Plexiglas
	• Matériau du bac	Revêtement antiadhésif intérieur Acier inoxydable extérieur
	• Bac amovible	Oui
	• Contenance max.	227 g de maïs à popcorn
	• Puissance / heure max.	1,5 kW
	• Temps de production / cycles	300 sec.
	• Plage de température jusqu'à	200 °C
	• Commande du bac	Chauffage et mélangeur commutables via un interrupteur à bascule
	• Compartiment à popcorn chauffable	Fond (interrupteur à bascule)
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Compris	1 pelle à popcorn
	• Puissance	1,5 kW 230 V 50-60 Hz
	• Dimensions	L 518 x P 418 x H 672 mm
	• Poids	18,6 kg

Pelle alimentaire 100

- Matériau : Acier inoxydable
- Lavable en machine : Oui
- Dimensions : L 90 x P 230 x H 42 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613836546



137101

PVC* 9,- €



► Clapet de prélèvement de popcorn du côté de l'utilisateur

137100

GTIN 4015613812533



PVC* 355,- €

Micro-ondes 23L, 900W



• Puissance du micro-ondes

900 W



• Nombre de magnétrons

1

• Nombre de niveaux de puissance

6

• Fonctions

Décongeler

Chauffer



• Contenance

23 litre(s)



• Réglage de la durée jusqu'à

30 minute(s)

• Avec plateau tournant

Oui

• Puissance

1,4 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 480 x P 395 x H 280 mm

• Poids

12,8 kg

610836

PVC* 205,- €

GTIN 4015613518992



Micro-ondes 9231D-GR



• Puissance du micro-ondes

900 W



• Puissance du grill

1 000 W

• Nombre de magnétrons

1

• Nombre de niveaux de puissance

9



• Contenance

23 litre(s)



• Réglage de la durée jusqu'à

30 minute(s)

• Avec plateau tournant

Oui

• Puissance

1,4 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 480 x P 405 x H 280 mm

• Poids

12,8 kg



► Fonctions : Décongeler | Chauffer
Grill (combinable)



► Compris : 1 plateau, Ø 189 mm,
hauteur 79 mm

610856

PVC* 229,- €

GTIN 4015613762418



Micro-ondes 19501M-HLGR



• Matériau

Tôle d'acier



• Matériau de la chambre de cuisson

Acier inoxydable



• Puissance du micro-ondes

900 W

• Puissance de la soufflerie d'air chaud

1 950 W

• Puissance du grill

1 950 W

• Nombre de magnétrons

1

• Nombre de niveaux de puissance

6

• Contenance

25 litre(s)

• Programmes réglables

8

• Réglage de la durée jusqu'à

95 minute(s)

• Avec plateau tournant

Oui

• Puissance

1,95 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 480 x P 420 x H 280 mm

• Poids

16 kg



► Fonctions : Décongeler | Chauffer
Grill (combinable)
Air chaud (combinable)



► Compris : 1 poêle à griller, Ø 280
mm, hauteur 52 mm

610857

PVC* 285,- €

GTIN 4015613843827



Micro-ondes DIG, 25L,1000W



- Puissance du micro-ondes 1 000 W
- Nombre de magnétrons 1
- Contenance 25 litre(s)
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 520 x P 465 x H 312 mm
- Poids 17,4 kg



- ▶ Fonctions : Décongeler | Chauffer
- ▶ Programmes réglables : 20



610182



- ▶ Fonctions : Décongeler | Chauffer

	Nombre de niveaux de puissance	Réglage de la durée jusqu'à	Code-No.	PVC*	GTIN
Micro-ondes 25L, 1000W	6	60 minute(s)	610182	549,- €	4015613487762
Micro-ondes DIG, 25L, 1000W	3	99 minute(s)	610181	559,- €	4015613440101



Micro-ondes 18340M

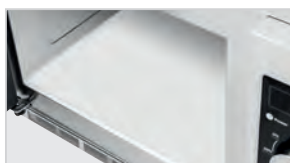


- Puissance du micro-ondes 1 800 W
- Nombre de magnétrons 2
- Nombre de niveaux de puissance 6
- Contenance 34 litre(s)
- Réglage de la durée jusqu'à 60 minute(s)
- Puissance 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 575 x P 525 x H 365 mm
- Poids 33 kg

Le compartiment de cuisson ultra grand est doté d'un fond en céramique. Il veille à une répartition homogène de la chaleur, qui est régulée par la puissance du micro-ondes de 1800Watts sur 6niveaux. En plus du réglage de la puissance, le réchauffement et la décongélation des aliments peuvent être contrôlés à l'aide du minuteur.



- ▶ Fonctions : Décongélation | Chauffage



- ▶ Compartiment de cuisson : acier inoxydable, céramique
- ▶ Dimensions : L 360 x P 405 x H 225 mm
- ▶ Éclairage intérieur



- ▶ Microondes avec fond céramique
- ▶ Bonne répartition de chaleur
- ▶ Nettoyage facile

610848

GTIN 4015613854359

PVC* 1 179,- €



Micro-ondes 18180D



Micro-ondes empilable de 1800 watts, avec 2 magnétrons, une minuterie et 30 programmes réglables. Le compartiment de cuisson de 18 litres est équipé d'un fond de qualité en céramique.



• Puissance du micro-ondes 1 800 W



• Nombre de magnétrons 2

• Nombre de niveaux de puissance 10

• Fonctions

Décongeler

Chauffer



• Contenance 18 litre(s)



• Programmes réglables 30

• Réglage de la durée jusqu'à

60 minute(s)



• Propriétés

Touches tactiles

Option de mémoire flash USB

• Puissance

2,8 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 425 x P 520 x H 340 mm

• Poids

19,2 kg

610839

PVC* 749,- €

GTIN 4015613776866



Micro-ondes MJ26A6093



• Puissance du micro-ondes 1 850 W

• Nombre de magnétrons 2



• Nombre de niveaux de puissance 5

• Fonctions

2 fonctions de décongélation

Chauffer



• Contenance

26 litre(s)



• Gastronorm

2/3 GN

• Compris

1 plaque de fixation pour empiler le micro-ondes



• Puissance

2,6 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 464 x P 557 x H 368 mm

• Poids

32 kg

610196

Programmes réglables

Minuterie

Code-No.

PVC*

GTIN

MJ26A6093	50	Numérique Bouton + 20 secondes Bouton X2 pour doubler la quantité et le temps de cuisson	610195	1 429,- €	8806092114708
MJ26A6091	-	Manuel Bouton + 20 secondes	610196	1 429,- €	8806092114685



Accessoires

Étagère murale 520x400mm, Al

- 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

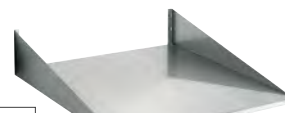


174520

PVC* 81,- €

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* 115,- €

A close-up photograph of a black chafing dish filled with cooked salmon fillets, sliced red tomatoes, yellow bell peppers, and green peas. The salmon is seasoned with black pepper. The dish is sitting on a silver metal base.

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 Hotpot, 1x pot, 3,5 L



Chauffage délicat et maintien au chaud des aliments selon le principe du bain-marie. Le Bain-Marie Hotpot est idéal pour les aliments sensibles comme les sauces, les soupes ou les ragoûts. Le bac de qualité en acier inoxydable est amovible pour un nettoyage facile.



- Plage de température
- Casseroles

de 35 °C à 95 °C
réglable séparément



- ▶ 1 bac amovible
- ▶ Matière : CNS 18/10



- ▶ 1 couvercle amovible
- ▶ Avec évidement pour cuillère



	Nombre de casseroles	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain Marie Hotpot, 1x pot, 3,5 L	1	3,5 litre(s)	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	L 210 mm P 210 mm H 320 mm	3,5 kg	605035	295,- €	4015613520612
Bain Marie Hotpot, 1x pot, 6,5 L	1	6,5 litre(s)	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 255 mm P 280 mm H 330 mm	4,5 kg	605065	315,- €	4015613520629
Bain Marie Hotpot, 2x pot, 3,5 L	2	3,5 litre(s)	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	L 415 mm P 240 mm H 320 mm	6,2 kg	606035	425,- €	4015613520650
Bain Marie Hotpot, 2x pot, 6,5 L	2	6,5 litre(s)	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	L 505 mm P 280 mm H 320 mm	7,9 kg	606065	475,- €	4015613520636
Bain Marie Hotpot, 3x pot, 3,5 L	3	3,5 litre(s)	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 610 mm P 240 mm H 320 mm	9 kg	607035	555,- €	4015613520667



Bain Marie Hotpot, 4x pot, 3,5 L



Chauffage délicat et maintien au chaud des aliments selon le principe du bain-marie. Le Bain-Marie Hotpot est idéal pour les aliments sensibles comme les sauces, les soupes ou les ragoûts. Les bacs de qualité supérieure en acier inoxydable ont une capacité respective allant jusqu'à 3,5 Litres et sont amovibles pour un nettoyage facile.

	• Nombre de casseroles	4
	• Contenance, chaque	réglable séparément 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



608035

PVC* 635,- €

GTIN 4015613520674

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* 45,- €

Pot 6,5L Hot Pot

- Matériau : CNS 18/10
- Contenance : 6,5 litre(s)
- Dimensions : L 240 x P 240 x H 210 mm
- Poids : 0,76 kg
- GTIN : 4015613520704

609065

PVC* 49,- €



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* 13,- €

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* 23,- €



Cuiseur à œufs EH6



Des œufs cuits selon votre goût. Qu'il soient à la coque, mollets ou durs, avec ce cuiseur d'œufs, chaque client peut décider lui-même le degré de cuisson de son œuf au buffet de petit déjeuner.

	• Contenance de la cuve	4 litre(s)
	• Plage de température	de 30 °C à 110 °C
	• Réglage du degré de cuisson	Manuel
	• Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
	• Modèle du support à œufs	6 supports séparés, avec des couleurs différentes
	• Puissance	Taille des œufs : Petits, moyens 2,6 kW 230 V 50/60 Hz
	• Dimensions	L 365 x P 220 x H 290 mm
	• Poids	4,3 kg



- ▶ L'œuf de petit déjeuner parfait
- ▶ Le degré de cuisson peut être choisi individuellement



- ▶ Facile et clair
- ▶ 6 supports à œufs en différentes couleurs



115129

GTIN 4015613675770

PVC* 265,- €



Bain Marie 111-150



- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Dimensions

1 x 1/1 GN
150 mm
L 340 x P 540 x H 250 mm



	Compris	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain Marie 111-150	–	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	8 kg	200230	165,- €	4015613423647
Bain Marie 212-150	2 récipients GN 1/2	1,3 kW 230 V 50/60 Hz	10,3 kg	200232	198,- €	4015613423654
Bain Marie 313-150	3 récipients GN 1/3 GN	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	10,6 kg	200233	219,- €	4015613423678



Bain Marie, 1/1GN, 150mm, robinet



Parfait pour une utilisation sur un buffet ou dans la restauration : avec le bain-marie au format 1/1 GN, les aliments sont maintenus au chaud de façon précise et homogène. Grâce au principe de bain d'eau en douceur, le goût est préservé et il est quasiment impossible de brûler les aliments.

- Taille de la cuve, format GN
- Robinet de sortie d'eau
- Non fourni
- Puissance

1 x 1/1 GN
Oui
Récipients GN
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Profondeur max. du récipient GN	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain Marie, 1/1GN, 150mm, robinet	150 mm	L 340 mm P 590 mm H 240 mm	7,5 kg	200240	175,- €	4015613468969
Bain Marie, 1/1GN, 200mm, robinet	200 mm	L 355 mm P 600 mm H 295 mm	9,5 kg	200207	245,- €	4015613379678



Chauffe-chocolat 1,25L



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.



• Cuve intérieure

Céramique



• Contenance

Amovible

• Plage de température

1,25 litre(s)

• Puissance

de 40 °C à 58 °C



• Dimensions

0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz



• Poids

L 230 x P 220 x H 200 mm

2 kg



900005

PVC* 39,- €

GTIN 4015613669892

Chauffe-mets "Mini" 1,25L



• Matériau

Aluminium

• Cuve intérieure

Céramique



• Réglage de la température

Amovible



3 niveaux



	Contenance	Plage de température	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chauffe-mets "Mini" 1,25L	1,25 litre(s)	de 65 °C à 75 °C	0,12 kW 230 V 50/60 Hz	L 240 mm P 210 mm H 205 mm	2,1 kg	A100266	36,- €	4015613610580
Chauffe-mets 5,5L	5,5 litre(s)	de 20 °C à 96 °C	0,28 kW 230 V 50/60 Hz	L 345 mm P 345 mm H 276 mm	5,4 kg	A100155	55,- €	4015613397894
Chauffe-mets 6,5L	6,5 litre(s)	de 20 °C à 96 °C	0,32 kW 230 V 50/60 Hz	L 410 mm P 295 mm H 240 mm	5,7 kg	A100265	59,- €	4015613405346



Soupière Party, 16L



• Matériau

Acier



• Contenance

Émailé

• Plage de température

16 litre(s)



• Type de chauffage

de 30 °C à 90 °C

• Puissance

Direct, sans eau

• Dimensions

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Poids

L 470 x P 370 x H 375 mm

4,7 kg



A150510

PVC* 175,- €

GTIN 4016098101822

Soupière 5,4L



• Matériau



• Cuve intérieure



• Contenance
• Plage de température

• Type de chauffage

• Compris

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Plaque en acier, laquée

Acier inoxydable

Acier inoxydable

Amovible

5,4 litre(s)

de 35 °C à 95 °C

Indirect

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 255 x P 267 x H 385 mm

3,1 kg

100062

GTIN 4015613634821

PVC* 92,- €



Soupière Club 8,5L



• Matériau



• Cuve intérieure



• Contenance
• Plage de température

• Type de chauffage

• Compris

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Plaque en acier, laquée

Acier inoxydable

Acier inoxydable

Amovible

8,5 litre(s)

de 30 °C à 95 °C

Indirect

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 295 x P 295 x H 385 mm

3,4 kg

100067

GTIN 4015613442587

PVC* 95,- €



Soupière Economic 9L



• Matériau



• Cuve intérieure



• Contenance
• Plage de température

• Type de chauffage

• Compris

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Plaque en acier, laquée

Acier inoxydable

Acier inoxydable

Amovible

9 litre(s)

de 48 °C à 94 °C

Indirect

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz

L 360 x P 330 x H 370 mm

3,9 kg

100061

GTIN 4015613421292

PVC* 103,- €



Soupière Party 9L



- Cuve intérieure

Acier inoxydable



- Contenance

Amovible



- Plage de température

9 litre(s)

- Type de chauffage

de 30 °C à 95 °C

- Compris

Indirect

- Puissance

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

- Dimensions

0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Poids

L 345 x P 345 x H 360 mm

4,5 kg



	Matériau	Code-No.	PVC*	GTIN
Soupière Party 9L	Plaque en acier, laquée	100054	103,- €	4015613353432
Soupière De Luxe 9L	Acier inoxydable	100058	145,- €	4015613367736



Soupière 10L



- Matériau

Plastique



- Cuve intérieure

Acier inoxydable



- Contenance

Amovible

- Plage de température

10 litre(s)

- Type de chauffage

de 57 °C à 84 °C

- Puissance

Indirect

- Dimensions

0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Poids

L 330 x P 330 x H 380 mm

3 kg

100048

PVC* 92,- €

GTIN 4015613610702



Soupière Gourmet 10L



- Matériau

Plastique



- Cuve intérieure

Acier au nickel-chrome



- Contenance

Amovible

- Plage de température

10 litre(s)

- Type de chauffage

de 50 °C à 95 °C

- Compris

Indirect

- Puissance

1 louche

- Dimensions

0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Poids

L 390 x P 390 x H 380 mm

5,2 kg

100047

PVC* 155,- €

GTIN 4015613364704





Chafing dish 1/2 BP



- Gastronorm 1/2 GN
- Profondeur max. du récipient GN 65 mm
- Nombre de récipients pour le gel combustible 1
- Propriétés du couvercle Amovible, avec poignée
- Compris 1 récipient GN
- Dimensions L 375 x P 290 x H 320 mm
- Poids 2,7 kg

500481

PVC* 49,- €

GTIN 4015613366708



Chafing dish 1/1 BP



- Gastronorm 1/1 GN
- Propriétés du couvercle Amovible, avec poignée
- Fixation du couvercle d'un côté



	Profondeur max. du récipient GN	Nombre de récipients pour le gel combustible	Compris	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	2	1 récipient GN	L 610 mm P 350 mm H 320 mm	4,3 kg	500482	65,- €	4015613366715
Kit de chafing dish 1/1 BP	65 mm	4	2 récipients GN	L 610 mm P 355 mm H 300 mm	8,6 kg	500486	119,- €	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	2	1 récipient GN	L 605 mm P 350 mm H 305 mm	4,1 kg	500494	79,- €	4015613536903



Chafing dish 1/1 BP "Rolltop"



CNS

- Gastronorm 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 65 mm
- Nombre de récipients pour le gel combustible 2
- Matériau de la/des poignée(s) Plastique, décor en bois
- Propriétés du couvercle Couvercle coulissant
- Compris 1 récipient GN
- Dimensions L 620 x P 350 x H 430 mm
- Poids 8 kg

500458

PVC* 198,- €

GTIN 4015613412771



Accessoires

Plaque chauffante CD 1/1 BP

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 130 mm
- Protection contre la surchauffe : Oui
- Puissance : 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 130 x P 140 x H 100 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613410166



500464

PVC* 49,- €

Couvercle coulissant CD 1/1 E

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Conçu pour : Chafing Dishes électriques
- Dimensions : L 525 x P 330 x H 165 mm
- Poids : 3,6 kg
- GTIN : 4015613433479



500833

PVC* 79,- €

Couvercle coulissant CD 1/1 BP

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Conçu pour : Chafing Dishes avec pâte combustible
- Dimensions : L 535 x P 365 x H 170 mm
- Poids : 3 kg
- GTIN : 4015613412788



500459

PVC* 89,- €

Gel combustible Bartscher 48-200



- Contenu / boîte 200 g
- Durée de combustion/boîte, approx. 2,5 heures
- Dimensions L 85 x P 85 x H 52 mm
- Poids 0,2 kg
- Unité de commande 1 carton (48 boîtes)
- Quantité minimum de commande 4 cartons

500160

PVC* 59,- €

GTIN 4015613845463



Gel combustible Bartscher 200g DS



- Contenu / boîte 200 g
- Durée de combustion/boîte, approx. 3,5 heures
- Dimensions L 85 x P 85 x H 55 mm
- Poids 0,2 kg
- Unité de commande 1 carton à 72 boîtes
- Quantité minimum de commande 2 cartons

500060









PVC* 109,- €

GTIN 4015613467733



Chafing dish 3,8L 500 E



-  • Contenance 3,8 litre(s)
-  • Diamètre du récipient intérieur 300 mm
-  • Plage de température de 30 °C à 85 °C
-  • Propriétés du couvercle Transparent
-  • Compris 1 récipient Ø 300 mm
-  • Puissance 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
-  • Dimensions L 405 x P 330 x H 220 mm
-  • Poids 3,7 kg

500835










PVC* 129,- €

GTIN 4015613390857



Chafing dish 1/1 2200 E



-  • Contenance 13,5 litre(s)
-  • Gastronorm 1/1 GN
-  • Profondeur max. du récipient GN 100 mm
-  • Plage de température de 30 °C à 85 °C
-  • Propriétés du couvercle Amovible, avec poignée
-  • Compris 2 supports de couvercle
-  • Puissance 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
-  • Dimensions L 640 x P 360 x H 290 mm
-  • Poids 6,2 kg

500830

GTIN 4015613370033

PVC* 175,- €



- ▶ Contenance : 13,5 litres
- ▶ Convient pour 1/1 GN, profondeur 100 mm











- ▶ Supports de couvercle



- ▶ Plage de température : de 30 °C à 85 °C

Soupière 2x4L 2200 E



-  • Nombre de casseroles 2
-  • Contenance, chaque 4 litres
-  • Plage de température de 30 °C à 85 °C
-  • Propriétés du couvercle Amovible, avec poignée
-  • Compris 2 supports de couvercle
-  • Puissance 2,2 kW | 230 V | 50 Hz
-  • Dimensions L 636 x P 360 x H 460 mm
-  • Poids 7 kg

500840

GTIN 4015613370040

PVC* 205,- €



- ▶ Casseroles, contenance, chaque 4 litres



- ▶ Supports de couvercle



- ▶ Plage de température : de 30 °C à 85 °C

Chafing dish 1/1 500 EP-S



Le réchaud plein de style en noir élégant offre un confort et un contrôle de haut niveau - avec une commande tactile intuitive et une télécommande pratique, la restauration devient un jeu d'enfant. Idéal pour les espaces en self-service, pour présenter à la perfection les plats gastronomiques.



• Matériau

Acier au nickel-chrome



• Couleur

Revêtu

Noir



• Contenance

Argenté

9 litre(s)

• Gastronorm

1/1 GN

• Profondeur max. du récipient GN

65 mm

• Commande

Télécommande

Commande tactile (sur l'appareil)

de 40 °C à 90 °C

Par intervalles de 1 °C

Rabattable, avec poignée en acier inoxydable

Avec fenêtre transparente

Mécanisme Soft-Close (charnière de couvercle hydraulique)

• Plage de température

• Réglage de la température

• Propriétés du couvercle

• Compris

1 récipient GN 1/1 GN, 65 mm de profondeur, acier inoxydable

1 télécommande

• Puissance

0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz

• Dimensions

L 570 x P 425 x H 225 mm

• Poids

12,1 kg



► Le contrôle au plus haut niveau :
Commande tactile intuitive sur l'appareil
Réglage pratique via la télécommande
Hystérèse réglable pour un contrôle parfait de la température



► Plage de température :
40 °C à 90 °C



► Caractéristiques du couvercle :
Avec hublot
Mécanisme Soft-Close
Rabattable, avec poignée en acier inoxydable

500935

GTIN 4015613863634



PVC* 398,- €

Chafing dish 1/1 1000 E



Maintenir les aliments au chaud en sécurité - que ce soit pour un buffet en famille ou pour une utilisation autonome de longue durée. Le réchaud à chauffage électrique maintient les aliments chauds efficacement, sans travailler avec une flamme ouverte et offre la capacité nécessaire pour les récipients 1/1 GN jusqu'à 100mm de profondeur.



• Contenance

13,5 litre(s)



• Gastronorm

1/1 GN

• Profondeur max. du récipient GN

100 mm

• Plage de température

de 30 °C à 85 °C

• Propriétés du couvercle

Amovible, avec poignée

• Compris

1 support de couvercle

1 récipient GN

• Puissance

1 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

L 625 x P 360 x H 285 mm

• Poids

8,3 kg

500831

PVC* 225,- €

GTIN 4015613389820



Chafing dish 6,2L Flexible



Induction ou vitrocéramique : le Chafing-Dish rond peut être utilisé de manière flexible sur la plaque de cuisson encastrée – que ce soit sur des buffets, dans des cantines ou dans des cuisines ouvertes. Le couvercle amovible avec mécanisme Soft-Close permet de servir facilement les plats et de remplacer facilement les récipients.

- Contenance 6,2 litre(s)
- Diamètre du récipient intérieur 390 mm
- Type de chauffage Externe, à l'aide d'une plaque de cuisson plate à induction ou vitrocéramique encastrable
- Propriétés du couvercle Avec fenêtre transparente
Mécanisme Soft-Close (charnière de couvercle hydraulique)
Amovible, avec poignée
- Propriétés Dispositif Lift-up pour récipient
- Compris 1 récipient Ø 390 mm, 65 mm de profondeur, Acier inoxydable
- Remarque importante Pour utiliser cet appareil, une plaque de cuisson externe est nécessaire
- Dimensions L 435 x P 490 x H 205 mm
- Poids 5,4 kg

500846

PVC* 369,- €

GTIN 4015613721101



Chafing dish 2/3 Flexible



Induction ou en vitrocéramique – Le Chafing Dish pour une utilisation flexible sur une plaque de cuisson encastrée. Le couvercle amovible facilite le remplacement du récipient GN sur le buffet, à la cantine ou dans la cuisine ouverte.

- Profondeur max. du récipient GN 65 mm
- Type de chauffage Externe, à l'aide d'une plaque de cuisson plate à induction ou vitrocéramique encastrable
- Propriétés du couvercle Avec fenêtre transparente
Mécanisme Soft-Close (charnière de couvercle hydraulique)
Amovible, avec poignée
- Propriétés Dispositif Lift-up pour récipient GN
- Compris 1 récipient GN, 65 mm de profondeur, Acier inoxydable
- Remarque importante Pour utiliser cet appareil, une plaque de cuisson externe est nécessaire

	Contenance	Gastronorm	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chafing dish 2/3 Flexible	5,2 litre(s)	2/3 GN	L 400 mm P 425 mm H 205 mm	5,5 kg	500847	369,- €	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 litre(s)	GN 1/1	L 580 mm P 420 mm H 205 mm	7 kg	500507	449,- €	4015613696003



- ▶ Des possibilités infinies
- ▶ Le Chafing Dish peut être utilisé en combinaison avec une plaque de cuisson externe



- ▶ Induction ou vitrocéramique
- ▶ Possibilité de réglage de la température via la plaque de cuisson externe encastrable



- ▶ Mécanisme Soft-Close
- ▶ Couvercle amovible avec fenêtre



- ▶ Dispositif Lift-Up
- ▶ Retrait facile du récipient GN

Vitrine de maintien au chaud BW10



Vitrine de maintien au chaud pour des plaisirs gustatifs parfaitement présentés. Grâce à l'air chaud et humide, les aliments sont encore chauds et juteux, comme s'ils sortaient du four, même après avoir été conservés pendant plusieurs heures.



• Matériau

CNS 18/10



• Plage de température

Plexiglas
de 30 °C à 85 °C



• Bac d'eau pour l'humidification de l'air

Oui

• Dimensions surface de présentation

L 475 x P 335 mm

• Type de porte

Porte à trappe

• Position de la porte

Des deux côtés

• Puissance

0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz



A203112

- ▶ Vitrine de maintien en température pour produits de boulangerie et snacks
- ▶ 1 niveau



- ▶ Commande bilatérale
- ▶ Chaque fois 1 porte à trappe



A203113

- ▶ Vitrine de maintien en température pour produits de boulangerie et snacks
- ▶ 2 niveaux



- ▶ Commande bilatérale
- ▶ Chaque fois 1 porte à trappe / niveau

	Nombre de niveaux	Nombre de portes	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
BW10	1	2	L 500 mm P 390 mm H 280 mm	10,6 kg	A203112	349,- €	4015613781273
BW20	2	4	L 505 mm P 350 mm H 415 mm	13,4 kg	A203113	419,- €	4015613781280



Vitrine de maintien au chaud SN10



Le Gamechanger pour les heures de pointe au snack – avec la vitrine de maintien au chaud, les snacks préparés sont maintenus au chaud et peuvent être prélevés facilement. Grâce à l'éclairage LED, les snacks chauds sont mis en scène pour les clients de façon à promouvoir la vente.



• Matériau
• Type de vitrage

Acier, thermolaqué
Vitrage sur 3 côtés
Simple vitrage



• Matériau de la surface de pose
• Dimensions surface de présentation
• Plage de température
• Réglage de la température

CNS 18/10
L 490 x P 590 mm
de 30 °C à 75 °C
Par incréments de 0,1 °C
Numérique

• Hauteur intérieure
• Propriétés

275 mm
Équipé de 3 présentoirs ondulés à snacks pour l'équipement
Empilable

• Puissance
• Dimensions
• Poids

1,45 kW | 230 V | 50 Hz
L 590 x P 790 x H 405 mm
35,1 kg



- ▶ Vitrine chauffante pour burgers et snacks
- ▶ 1 niveau équipé de 3 plaques à snacks
- ▶ Vitrine empilable



- ▶ Répartition de la chaleur optimale et efficace



- ▶ Prélèvement facile des aliments par la partie avant ouverte

305069

GTIN 4015613843308

PVC* 1 049,- €



Présentoir chauffant R4 4 x GN 1/3



Petite, mais raffinée : vitrine peu encombrante pour la distribution et la présentation de plats chauds.



- Profondeur max. du récipient GN 40 mm
- Verre trempé Oui
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Non
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte Arrière
- Compris Récipients GN



► Vitrine peu encombrante pour la distribution et la présentation de plats chauds



► Plage de température : de 30 °C à 90 °C



► Capacité Gastro Norm : 4 x 1/3 GN
► Profondeur du récipient GN : max. 40 mm



► Capacité Gastro Norm : 6 x 1/3 GN
► Profondeur du récipient GN : max. 40 mm

	Contenance GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
R4 4 x GN 1/3	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	L 775 mm P 420 mm H 335 mm	16,2 kg	305058	529,- €	4015613681818
R6 6 x GN 1/3	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	L 1 135 mm P 420 mm H 335 mm	24,7 kg	305059	635,- €	4015613681825



Vitrine chauffante 5200 2ER



Appareil de table compact pour garder au chaud et présenter les plats chauds – équipé de portes soulevables pratiques.



- Contenance 45 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Vitre frontale Arrondi
- Verre trempé Oui
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Type de porte Porte à guillotine
- Position de la porte Arrière
- 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



► 1 tablette intermédiaire
Dimensions : L 520 x P 300 mm



► Équipé de portes soulevables pratiques

305062

GTIN 4015613698885

PVC* 449,- €



Vitrine chauffante 6200 2EK



Appareil de table utilisable des deux côtés avec portes soulevables pratiques et éclairage LED.

	• Contenance	80 litre(s)
	• Nombre de tablettes intermédiaires	1
	• Vitre frontale	Plié
	• Verre trempé	Oui
	• Plage de température	de 30 °C à 90 °C
	• Type de chauffage	Chauffé à sec
	• Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Oui
	• Type de porte	Porte à guillotine
	• Position de la porte	Des deux côtés
	• Éclairage	LED
	• Puissance	1 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 700 x P 440 x H 370 mm
	• Poids	17,8 kg



► Appareil de table utilisable des deux côtés avec portes soulevables pratiques



► 1 tablette intermédiaire
Dimensions : L 620 x P 340 mm



► Éclairage LED

305063

GTIN 4015613698892



PVC* 539,- €

Vitrine chauffante 5900 2ER



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.

	• Contenance	104 litre(s)
	• Nombre de tablettes intermédiaires	1
	• Plage de température	de 30 °C à 70 °C
	• Type de chauffage	Chaleur voûte / sole
	• Bac d'eau pour l'humidification de l'air	Non
	• 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



► Belle présentation des plats



► Tablettes éclairées



► Paroi arrière avec miroir

305064

GTIN 4015613711263



PVC* 785,- €



Comptoir chaud Bartscher DeliCompact



- Matériau Tôle d'acier
- Contenance 52 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Verre trempé Oui
- Plage de température de 30 °C à 110 °C
- Type de chauffage Chauffé à l'eau
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Type de porte Porte(s) à battant
- Position de la porte Arrière
- Éclairage intérieur Oui
- Puissance 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 390 x P 445 x H 665 mm
- Poids 24,4 kg

306057

PVC* 659,- €

GTIN 4015613535500



Vitrine chauffante "Bartscher Deli I"



- Matériau Acier
Laqué
Chromé
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Verre trempé Oui
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte Des deux côtés
- Éclairage intérieur Oui

	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bartscher Deli I	110 litre(s)	1,84 kW 230 V 50 Hz	L 660 mm P 470 mm H 640 mm	35 kg	306053	609,- €	4015613437743
Bartscher Deli II	152 litre(s)	1,84 kW 230 V 50 Hz	L 900 mm P 480 mm H 590 mm	52 kg	306054	798,- €	4015613437750
Bartscher Deli III	373 litre(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	L 1 200 mm P 480 mm H 790 mm	76 kg	306055	1 098,- €	4015613437767



Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus I"



- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Verre trempé Oui
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
- Éclairage LED
- Plafond commutable séparément

	Contenance	Position de la porte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bartscher Deli Plus I	120 litre(s)	Arrière	1,1 kW 230 V 50 Hz	L 690 mm P 600 mm H 670 mm	36,2 kg	305053	775,- €	4015613503035
Bartscher Deli Plus I-D	120 litre(s)	Des deux côtés	1,1 kW 230 V 50 Hz	L 690 mm P 590 mm H 685 mm	36 kg	305055	819,- €	4015613525839
Bartscher Deli Plus II	160 litre(s)	Arrière	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 870 mm P 885 mm H 685 mm	42,8 kg	305054	898,- €	4015613503042



Vitrine chauffante GN1110-R



- Profondeur max. du récipient GN 40 mm
- Vitre frontale Arrondi
- Verre trempé Oui
- Réglage de la température thermostat
- Plage de température de 30 °C à 110 °C
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Position de la porte Arrière
- Éclairage Halogène
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Non fourni Récipients GN

	Contenance	Type de porte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Vitrine chauffante GN1110-R	85 litre(s)	Porte à guillotine	1,65 kW 230 V 50/60 Hz	L 505 mm P 785 mm H 560 mm	45 kg	305067	3 259,- €	4015613828770
Vitrine chauffante GN2110-R	95 litre(s)	Portes coulissantes	2,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 755 mm P 785 mm H 560 mm	56,6 kg	305066	3 498,- €	4015613808819
Vitrine chauffante GN3110-R	185 litre(s)	Portes coulissantes	3,65 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 095 mm P 785 mm H 560 mm	84,8 kg	305068	4 998,- €	4015613828787





Chariot buffet Kids W4110-150U



La solution de buffet mobile pour les enfants – car les enfants aussi mangent avec les yeux et sont contents de pouvoir choisir et se servir eux-mêmes dans des plats parfaitement maintenus au chaud.



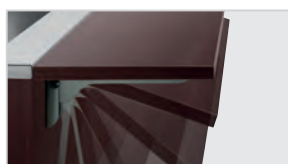
- Matériau
 - Bois, stratifié
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Nombre de cuves
 - 1
- Taille de la cuve, format GN
 - 4 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN
 - 150 mm
- Plage de température
 - de 30 °C à 90 °C
- Robinet de vidange
 - Oui
- Protection contre les postillons et la toux
 - Oui
- Éclairage
 - Lampes infrarouges
 - commutable séparément
- Roulettes de direction
 - 5 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Propriétés
 - Cuve en acier inoxydable
 - Coins arrondis
- Compris
 - 4 barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
- Non fourni
 - Récipients GN
- État lors de la livraison
 - Monté
- Puissance
 - 2,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 1 425 x P 1 160 x H 1 200 mm
- Poids
 - 96 kg



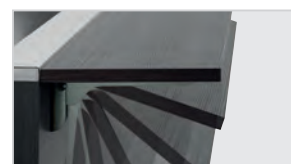
- ▶ Solution de buffet mobile pour les enfants
- ▶ Hauteur de service : 700 mm



- ▶ Avec glissière à plateaux
- ▶ Rabattable
- ▶ Dimensions : L 1 460 x P 250 mm



- ▶ Couleur Wengé



- ▶ Couleur Anthracite

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Chariot buffet Kids W4110-150U	Orme	125631	4 449,- €	4015613758305
Chariot buffet Kids W4110-150W	Wengé	125631V1	4 449,- €	4015613773032
Chariot buffet Kids W4110-150A	Anthracite	125631V2	4 449,- €	4015613773049



Chariot buffet W3110-200U



La solution de buffet mobile au design en bois moderne – le chariot de buffet avec protection contre les postillons et la toux et éclairage LED peut accueillir 3 - 4 récipients GN 1/1 GN et maintient les plats au chaud de manière douce et appétissante grâce au principe du bain-marie.



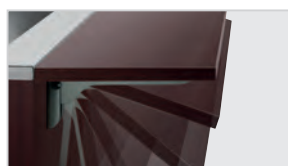
- Matériau
 - Bois, stratifié
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Nombre de cuves
 - 1
- Profondeur max. du récipient GN
 - 200 mm
- Plage de température
 - de 30 °C à 90 °C
- Robinet de vidange
 - Oui
- Protection contre les postillons et la toux
 - Oui
- Éclairage
 - LED
 - commutable séparément
- Roulettes de direction
 - 2 roulettes avec frein
- Propriétés
 - Cuve en acier inoxydable
- Compris
 - Barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
 - Récipients GN
- Non fourni
 - Récipients GN
- État lors de la livraison
 - Monté



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Avec glissière à plateaux
▶ Rabattable



▶ Couleur Wengé



▶ Couleur Anthracite

	Couleur	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
W3110-200U	Orme	3 x 1/1 GN	2,26 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 1 250 mm H 1 510 mm	110,6 kg	125633	5 749,- €	4015613758558
W3110-200W	Wengé	3 x 1/1 GN	2,26 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 1 250 mm H 1 510 mm	110,6 kg	125633V1	5 749,- €	4015613773056
W3110-200A	Anthracite	3 x 1/1 GN	2,26 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 1 250 mm H 1 510 mm	113,4 kg	125633V2	5 749,- €	4015613773063
W4110-200U	Orme	4 x 1/1 GN	3,02 kW 230 V 50 Hz	L 1 495 mm P 1 250 mm H 1 520 mm	133,5 kg	125634	6 549,- €	4015613757803
W4110-200W	Wengé	4 x 1/1 GN	3,02 kW 230 V 50 Hz	L 1 495 mm P 1 250 mm H 1 520 mm	133,5 kg	125634V1	6 549,- €	4015613773070
W4110-200A	Anthracite	4 x 1/1 GN	3,02 kW 230 V 50 Hz	L 1 495 mm P 1 250 mm H 1 520 mm	133,5 kg	125634V2	6 549,- €	4015613773087



Chariot buffet, chaud, 3x 1/1GN



Présentation parfaite de plats chauds. Le chariot buffet est idéalement équipé d'un éclairage intégré, d'une protection hygiénique contre les postillons, son plan de travail en granit et ses 4 roues pivotantes.



• Matériau

Bois



• Couleur

Teck



• Profondeur max. du récipient GN

150 mm

• Plage de température

de 30 °C à 90 °C

• Robinet de vidange

Oui

• Protection contre les postillons et la toux

Oui

• Éclairage

Protection contre les postillons et la toux

• Roulettes de direction

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Propriétés

Plan de travail en Granit Rosa Porrino

• Non fourni

Cuve en acier inoxydable

• État lors de la livraison

Récipients GN

Glissière plateaux

Kit (montage facile)



► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de cuves	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chariot buffet, chaud, 3x 1/1GN	1	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	L 1 200 mm P 880 mm H 1 370 mm	112 kg	125614	2 398,- €	4015613745381
Chariot buffet, chaud, 4x1/1GN	1	4 x 1/1 GN	3 kW 230 V 50 Hz	L 1 490 mm P 880 mm H 1 370 mm	136 kg	125628	2 649,- €	4015613745374
Chariot buffet, chaud, 6x1/1GN	2	6 x 1/1 GN	4 kW 230 V 50 Hz	L 2 150 mm P 880 mm H 1 370 mm	184 kg	125624	3 498,- €	4015613745398



Accessoires

1 glissière plateaux, 3x 1/1 GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 180 x P 380 x H 115 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613570815



125502

PVC* 369,- €

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* 419,- €

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* 649,- €



Chariot bain-marie 2 x 1/1 GN



-  • Nombre de cuves 1
-  • Profondeur max. du récipient GN 200 mm
-  • Cuve à double paroi Oui
-  • Type de chauffage Chauffé à sec
-  • Plage de température de 30 °C à 90 °C
-  • Zones chauffantes réglables séparément Non
-  • Robinet de sortie d'eau Non
-  • Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Non fourni Récipients GN
- État lors de la livraison Kit (montage facile)







	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chariot bain-marie 2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	L 650 mm P 820 mm H 855 mm	32 kg	200254	1 229,- €	4015613505312
Chariot bain-marie 3 x 1/1 GN	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	L 650 mm P 1 200 mm H 855 mm	41 kg	200255	1 519,- €	4015613505329



Chariot bain-marie WB2110



Le buffet mobile : pour maintenir au chaud et transporter confortablement des plats. Permet d'installer un buffet chaud complet en un tour de main.

-  • Profondeur max. du récipient GN 200 mm
-  • Type de chauffage Chauffé à l'eau
-  • Plage de température de 30 °C à 90 °C
-  • Zones chauffantes réglables séparément Oui
-  • Robinet de sortie d'eau Oui
-  • Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Non fourni Récipients GN
- État lors de la livraison Monté

	Nombre de cuves	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	L 655 mm P 900 mm H 910 mm	38,8 kg	200261	1 419,- €	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	L 655 mm P 1 300 mm H 910 mm	54 kg	200262	1 949,- €	4015613671802



Lampe chauffante IWL250D SI



► Lampes chauffantes IWL250D disponibles en 5 couleurs différentes



- Matériau
- Type de source de chaleur
- Douille
- Modèle de câble de raccordement

Acier, laqué
Ampoule(s) infrarouge(s)
E27
Câble en spirale
Longueur de câble : 650 mm à 1600 mm
Système pendulaire
1 ampoule infrarouge (Philips Incandescent), couleur du verre : transparent
Matériel de raccordement électrique
0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 230 x P 230 x H 250 mm
1 kg



- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Lampe chauffante IWL250D SI	Argenté, mat	114278	122,- €	4015613715933
Lampe chauffante IWL250D SW	Noir, mat	114273	122,- €	4015613712703
Lampe chauffante IWL250D CHR	Argenté, brillant	114279	145,- €	4015613739274
Lampe chauffante IWL250D KU	Cuivre, brillant	114274	145,- €	4015613712727
Lampe chauffante IWL250D GO	Doré, brillant	114275	145,- €	4015613712734

Lampe chauffante IWL250ST S



La lampe chauffante d'un noir élégant maintient les aliments au chaud de manière fiable grâce à la chaleur infrarouge. Grâce au bras flexible de la lampe, elle est l'auxiliaire de cuisine parfait - que ce soit pour la préparation, la distribution des repas ou le buffet.



- Type de source de chaleur
- Douille
- Propriétés

Ampoule(s) infrarouge(s)
E27
Réflecteur en acier ventilé
Hauteur libre : variable (max. 520 mm)
Ampoule infrarouge, couleur du verre : transparent



- Compris



► Un design moderne : Avec un revêtement de haute qualité en noir

► Action thermique adaptée aux besoins grâce au bras flexible de la lampe

	Couleur	Nombre de lampes chauffantes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
IWL250ST S	Noir, mat	1	0,25 kW 230 V 50-60 Hz	L 200 mm P 250 mm H 700 mm	6,1 k	114305	205,- €	4015613867601
IWL250ST	Argenté	1	0,25 kW 230 V 50-60 Hz	L 200 mm P 250 mm H 700 mm	6,1 kg	114270	198,- €	4015613686417
IWL500ST S	Noir, mat	2	0,5 kW 230 V 50-60 Hz	L 330 mm P 515 mm H 700 mm	9,4 kg	114306	289,- €	4015613890760
IWL500ST	Argenté	2	0,5 kW 230 V 50-60 Hz	L 330 mm P 515 mm H 700 mm	9,4 kg	114296	279,- €	4015613806198



Pont chauffant I2WL552 1/1 S



Un design moderne en noir rencontre la fonctionnalité : les élégantes lampes chauffantes ne se contentent pas d'apporter une touche visuelle - leurs réflecteurs en aluminium performants et ventilés assurent une diffusion constante de la chaleur. Ainsi, les repas dans des récipients jusqu'à une taille de 1/1 GN restent tempérés de manière fiable - que ce soit au buffet, lors de caterings ou lors de l'utilisation dans la restauration collective.



- Matériau
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Type de source de chaleur
- Compris
- Remarque importante
- État lors de la livraison

Aluminium
1/1 GN
65 mm
Ampoule(s) infrarouge(s)
Ampoule infrarouge, couleur du verre : transparent
Livraison sans récipient GN
Kit (montage facile)



- ▶ Un design moderne : Avec un revêtement de haute qualité en noir
- ▶ Un aspect soyeux mat noble



- ▶ Réglable en hauteur sur 8 niveaux
- ▶ Hauteur libre : 370 - 560 mm



- ▶ Réglable en hauteur sur 8 niveaux
- ▶ Hauteur libre : 370 - 560 mm



- ▶ Pour récipients GN 2/1 GN
- ▶ Profondeur max. des récipients GN : 65 mm

	Couleur	Nombre de sources de chaleur	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
I2WL552 1/1 S	Noir, mat	2	0,55 kW 230 V 50/60 Hz	L 350 mm P 510 mm H 585 mm	1,6 kg	114304	139,- €	4015613867595
I2WL552 1/1	Argenté	2	0,55 kW 230 V 50/60 Hz	L 350 mm P 500 mm H 790 mm	1,6 kg	114282	135,- €	4015613779874
I3WL820 2/1 GN	Argenté	3	0,82 kW 230 V 50 Hz	L 810 mm P 340 mm H 610 mm	2,1 kg	114267	139,- €	4015613676326



Accessoires

Lampe infrarouge IWL250D-WS

- Modèle : Infrarouge, Couleur du verre : Transparent
- Filetage : E27
- Fréquence : 50 Hz
- Puissance : 0,25 kW
- Dimensions : L 120 x P 120 x H 142 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613717135



114258

PVC* 10,- €

Lampe infrarouge IWL250D-W

- Modèle : Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125, Couleur du verre : Transparent
- Filetage : E27
- Puissance : 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 125 x P 125 x H 173 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613715131



114277

PVC* 18,- €

Ampoule infrarouge IWL250D

- Modèle : Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- Filetage : E27
- Puissance : 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 125 x P 125 x H 180 mm
- Poids : 0,12 kg
- GTIN : 4015613692562









114271

PVC* 18,- €

Pont chauffant IHR1000 1/1



-  Taille de la cuve, format GN 1/1 GN
-  Profondeur max. du récipient GN 65 mm
-  Type de source de chaleur Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
-  Nombre de tubes chauffants 1
-  Plage de température de 22 °C à 53 °C
-  Compris 1 récipient GN 1/1 GN, 50 mm de profondeur, acier inoxydable
1 plaque perforée
1 kW | 230 V | 50 Hz
L 335 x P 570 x H 505 mm
- Puissance 8,3 kg
- Dimensions
- Poids

A114001







PVC* 269,- €

GTIN 4015613432526



Pont chauffant I1WL400



-  Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud Vitrocéramique
-  Plaque de maintien au chaud compatible GN 1/1 GN
-  Type de source de chaleur Ampoule(s) infrarouge(s)
-  Plage de température de 30 °C à 85 °C
-  Sources de chaleur commutables séparément Oui
-  Compris Ampoule infrarouge, couleur du verre : rouge
Monté
- État lors de la livraison



114263

- ▶ Pour récipients GN et plats
- ▶ Compatibilité GN : 1 x 1/1 GN



114272

- ▶ Pour récipients GN et plats
- ▶ Compatibilité GN : 2 x 1/1 GN



- ▶ Alimentation en chaleur : Lampes infrarouges
- ▶ Ampoule infrarouge, page 209



- ▶ Alimentation en chaleur : Plaque de maintien au chaud

	Nombre de zones chauffantes	Nombre de sources de chaleur	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
I1WL400	1	1	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	L 380 mm P 555 mm H 560 mm	7,5 kg	114263	269,- €	4015613655376
I2WL800	2 (réglables séparément)	2	0,8 kW 230 V 50-60 Hz	L 740 mm P 565 mm H 570 mm	14 kg	114272	449,- €	4015613692272





Pont chauffant I2WL801



Pour les récipients GN sur le buffet ou pour les assiettes sur les passe-plats - avec le pont thermique, les aliments restent toujours parfaitement à température. En effet, la chaleur est transmise aux aliments par le haut via lampes infrarouges et par le bas via la plaque de maintien au chaud en acier inoxydable.



• Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud Acier inoxydable



• Plaque de maintien au chaud compatible GN 1/1 GN



• Zones chauffantes réglables séparément Oui



• Type de source de chaleur Ampoule(s) infrarouge(s)

• Plage de température de 30 °C à 85 °C

• Sources de chaleur commutables séparément Oui

• Compris Ampoule infrarouge, couleur du verre : rouge

• État lors de la livraison Kit (montage facile)



114302

- ▶ Pour récipients GN et plats
- ▶ Compatibilité GN : 2 x 1/1 GN



114303

- ▶ Pour récipients GN et plats
- ▶ Compatibilité GN : 3 x 1/1 GN



- ▶ Alimentation en chaleur : Lampes infrarouges
- ▶ Ampoule infrarouge, page 209



- ▶ Alimentation en chaleur : Plaque de maintien au chaud

	Nombre de zones chauffantes	Nombre de sources de chaleur	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
I2WL801	2	2	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 735 mm P 560 mm H 550 mm	12,3 kg	114302	498,- €	4015613841922
I3WL1200	3	3	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 085 mm P 560 mm H 545 mm	17,6 kg	114303	698,- €	4015613871233



Pont chauffant IHR650



Pont chauffant à infrarouges - utilisable sur pieds ou suspendu au plafond



• Matériau

Aluminium



• Type de source de chaleur

Acier inoxydable

• Nombre de tubes chauffants

Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)

• Hauteur libre

1

• Modèle

360 mm

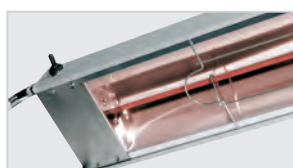
• Propriétés

Prêt à être monté

• Non fourni

Préparé pour le montage de pieds ou d'une chaîne

Pieds, chaîne



► Type de source de chaleur : tube chauffant à infrarouges



► Préparé pour le montage de pieds ou d'une chaîne



	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pont chauffant IHR650	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	L 760 mm P 225 mm H 65 mm	2,8 kg	114001	245,- €	4015613451749
Pont chauffant IHR800	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 920 mm P 225 mm H 65 mm	3,3 kg	114002	265,- €	4015613452142
Pont chauffant IHR950	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 070 mm P 225 mm H 65 mm	3,6 kg	114003	285,- €	4015613452159
Pont chauffant IHR1100	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 220 mm P 225 mm H 65 mm	4 kg	114005	315,- €	4015613466538
Pont chauffant IHR1250	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 370 mm P 225 mm H 65 mm	4,3 kg	114004	335,- €	4015613452166
Pont chauffant IHR1730	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 830 mm P 225 mm H 65 mm	5,6 kg	114006	395,- €	4015613466545



Accessoires

Pied pont thermique, paire

- Dimensions : L 270 x P 25 x H 425 mm
- Poids : 0,72 kg
- GTIN : 4015613452258



114000

PVC* 85,- €



Pont thermique WBS800 I1HR



- Type de source de chaleur
- Hauteur libre
- Modèle
- Propriétés

Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
290 mm
Avec pieds
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 230 V 50/60 Hz	L 800 mm P 300 mm H 400 mm	8 kg	112081	659,- €	4015613656311
Pont thermique WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 000 mm P 300 mm H 400 mm	9 kg	112101	698,- €	4015613656328
Pont thermique WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 200 mm P 300 mm H 400 mm	11 kg	112122	825,- €	4015613656335
Pont thermique WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 400 mm P 300 mm H 400 mm	12 kg	112141	855,- €	4015613650197
Pont thermique WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 600 mm P 300 mm H 400 mm	14 kg	112161	875,- €	4015613656342
Pont thermique WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 800 mm P 300 mm H 120 mm	17,4 kg	112181	1 019,- €	4015613656359
Pont thermique WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 2 000 mm P 300 mm H 400 mm	18 kg	112201	1 069,- €	4015613656366



Plaque chauffante WP320S 1/1S



- Matériau de la plaque de maintien au chaud
- Gastronorm
- Temps de chauffe
- Non fourni
- Puissance
- Dimensions
- Poids

SCHOTT®
Verre, durci
1/1 GN
env. 10 minutes
Récipients GN
0,32 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 600 x P 400 x H 35 mm
4,1 kg



► Dimensions de la surface de pose :
L 570 x P 370 mm



► Compatible GN, optimal pour 1/1 GN



► Ultra plat avec un style élégant pour les buffets, la restauration en libre-service et le Front-Cooking.

114374

GTIN 4015613868820



PVC* 105,- €

Plaque chauffante WP230S-EB 1/1



- Matériau de la plaque de maintien au chaud
- Gastronorm
- Plage de température
- Réglage de la température
- Encastrable complètement
- Non fourni
- Puissance

SCHOTT®
Verre, durci
1/1 GN
de 50 °C à 95 °C
3 niveaux
50 °C | 70 °C | 95 °C
Oui
Récipients GN
0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz



► Plaque chauffante encastrable
► Également utilisable comme appareil de table



► Dimensions de la surface de pose
L 520 x P 270 mm



► Plaque chauffante encastrable
► Également utilisable comme appareil de table



► Dimensions de la surface de pose
L 520 x P 270 mm

	Couleur	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
WP230S-EB 1/1	Blanc Argenté	L 545 mm P 340 mm H 47 mm	3,3 kg	114371	109,- €	4015613783468
WP230S-EB 1/1S	Noir Argenté	L 544 mm P 338 mm H 46 mm	2,9 kg	114373	109,- €	4015613846507



Plaque chauffante WP150 1/1



• Matériau

Aluminium



• Matériau de la plaque de maintien au chaud

Verre

Verre

• Plage de température

de 30 °C à 95 °C

• Réglage de la température

En continu

• Non fourni

Récipients GN



114356

► Pour récipients GN : 1/1 GN



114357

► Pour récipients GN : 2/1 GN

	Gastronorm	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	L 570 mm P 335 mm H 40 mm	3,5 kg	114356	155,- €	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	L 670 mm P 550 mm H 40 mm	5,9 kg	114357	215,- €	4015613416762



Plaque chauffante WP250



Les aliments doivent être servis aux clients à une température aussi proche que possible de la température de préparation. L'utilisation de la plaque de maintien au chaud est une aide précieuse. La surface de maintien au chaud en acier inoxydable transmet la chaleur directement au plat ou au bol. Grâce au design fin, elle ne prend pas plus de place que nécessaire.



• 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



► Surface d'installation :
Matériau acier inoxydable



► Plage de température : 35 °C à 95 °C



► Interrupteur de marche/arrêt
► Protection contre la surchauffe

	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
WP250	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	L 500 mm P 375 mm H 64 mm	5 kg	114360	155,- €	4015613504957
WP450	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 900 mm P 450 mm H 64 mm	13,2 kg	114361	225,- €	4015613504964
WP600	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 000 mm P 500 mm H 64 mm	16 kg	114362	275,- €	4015613504971





Plaque chauffante à induction IW10

Que ce soit sur des buffets, dans des cuisines ouvertes ou pour des événements de catering, cette plaque chauffante permet de garder facilement au chaud les casseroles, poêles et Chafing Dishes compatibles avec l'induction.



- Matériau de la surface de cuisson
- Dimensions panneau de verre
- Capacité max.
- Nombre de niveaux de température
- Plage de température
- Propriétés

Verre
L 460 x P 315 mm
1 000 W
11
de 50 °C à 100 °C
Poignées de transport latérales
Signal sonore en cas d'absence de casserole
1 kW | 230 V | 50 Hz
L 530 x P 340 x H 65 mm
5,6 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids



- ▶ Maintien au chaud flexible avec l'induction
- ▶ Appareil sur table avec 1 kW



- ▶ Poignées de transport latérales



- ▶ Utilisation facile
- ▶ Réglage de la température par incréments de 5 °C

114366

GTIN 4015613714806



PVC* 165,- €

Plaque chauffante à induction IW10-EB

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 de la surface de cuisson
- Dimensions panneau de verre
- Capacité max.
- Nombre de niveaux de température
- Plage de température
- Intervalles du réglage de la température
- Commande

Verre
L 455 x P 310 mm
1 000 W
13
de 40 °C à 100 °C
5 °C
Électronique
Tactile
Oui
3 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
1 kW | 230 V | 50 Hz
L 490 x P 345 x H 67 mm
5,4 kg

- Encastrable complètement
- Possibilité de combinaison

- Puissance
- Dimensions
- Poids



- ▶ Idéale pour la préparation et la distribution de plats et pour les buffets



- ▶ Également utilisable comme appareil de table



- ▶ Combinable :
3 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique

114367

GTIN 4015613715704



PVC* 185,- €

Plaque chauffante à induction IW10-EBBF

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 de la surface de cuisson Verre
- Diamètre de la zone chauffante 280 mm
- Capacité max. 1 000 W
- Nombre de niveaux de température 6
- Plage de température de 50 °C à 100 °C
- Intervalles du réglage de la température 10 °C
- Commande Électronique Tactile
- Oui
- Séparé
- Longueur de câble : 0,75 m
- Possibilité de combinaison 3 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
- Puissance 1 kW | 230 V | 50/60 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



- ▶ Également utilisable comme appareil de table



- ▶ Combinable : 3 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique

105996

GTIN 4015613715421

PVC* 219,- €



Plaque chauffante à induction IW5-1

La plaque chauffante à induction séduit non seulement par son design attrayant, mais aussi par sa puissance de 500 Watts. Grâce à la possibilité de combiner jusqu'à quatre appareils en série, il s'agit d'une solution exceptionnelle pour tous les buffets chauds ou pour les services traiteur.



- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Dimensions panneau de verre L 390 x P 390 mm
- Capacité max. 500 W
- Nombre de niveaux de température 9
- Plage de température de 60 °C à 100 °C
- Intervalles du réglage de la température 5 °C
- Commande Tactile Électronique
- Possibilité de combinaison 4 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
- Puissance 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 395 x P 395 x H 98 mm
- Poids 7,4 kg



- ▶ Plaque chauffante de table
- ▶ Convient parfaitement aux buffets chauds et pour les services de traiteur



- ▶ Utilisation facile
- ▶ Réglage de la température par pas de 5 °C



- ▶ Combinable: 4 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique

105601

GTIN 4015613848723

PVC* 298,- €



Plaque chauffante à induction IW3



Le design de cette plaque chauffante attire le regard sur chaque buffet. La solution pratique qui consiste à raccorder et commuter 4 appareils avec le câble proposé en option sur un circuit de courant contribue en plus à un look haut de gamme et uniforme là où les aliments sont délivrés.

- Matériau : Acier
- Matériau de la surface de cuisson : Verre
- Dimensions panneau de verre : L 390 x P 390 mm
- Capacité max. : 300 W
- Nombre de niveaux de température : 12
- Plage de température : de 40 °C à 95 °C
- Commande : Électronique Tactile
- Possibilité de combinaison : 4 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
- Puissance : 0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Poids : 5,4 kg



105865

- ▶ Plaque chauffante de table
- ▶ Convient parfaitement aux buffets chauds



- ▶ Utilisation facile
- ▶ Réglage de la température par pas de 5 °C



105867



- ▶ 4 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
- ▶ Câble de branchement IW3

	Couleur	Dimensions	Code-No.	PVC*	GTIN
IW3	Noir Argenté	L 395 mm P 395 mm H 100 mm	105865	1 249,- €	4015613746838
IW3-SW	Noir	L 390 mm P 390 mm H 100 mm	105867	1 298,- €	4015613773117



Plaque chauffante à induction IW3-EBBF



La plaque chauffante en tant que variante à encastrer à l'aspect sobre est la solution idéale quelle que soit la forme de distribution d'aliments. Le câble proposé en option permettant de raccorder et de commuter 4 appareils sur un circuit de courant contribue à un look uniforme.

- Matériau : Acier
- Matériau de la surface de cuisson : Verre
- Diamètre de la zone chauffante : 195 mm
- Capacité max. : 300 W
- Nombre de niveaux de température : 12
- Plage de température : de 40 °C à 95 °C
- Commande : Électronique Tactile
- Encastrable complètement : Oui
- Panneau de commande : Séparé
- Possibilité de combinaison : Longueur de câble : 0,65 m
4 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
- Puissance : 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 280 x P 280 x H 95 mm
- Poids : 3,8 kg



- ▶ Plaque chauffante encastrable avec panneau de commande séparé



- ▶ Utilisation facile
- ▶ Réglage de la température par pas de 5 °C



- ▶ 4 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
- ▶ Câble de branchement IW3

105864
GTIN 4015613746821

PVC* 1 179,- €



Accessoires

Câble de branchement IW3

- Longueur du câble : 1,55 m
- Conçu pour :
Plaque chauffante à induction IW3
Plaque chauffante à induction IW3-SW
Plaque chauffante à induction IW3-EBBF
- Dimensions : L 30 x P 1 550 x H 20 mm
- Poids : 0,17 kg
- GTIN : 4015613809670



105868

PVC* 59,- €

Système de mai. chaud à induction IWS650

Avec le système de maintien au chaud à induction «invisible», le plan de travail peut être utilisé au choix comme dispositif de maintien au chaud ou comme surface de travail. Monté sous un plan de travail, ce système surprenant permet de chauffer un Chafing Dish jusqu'à 100°C alors que la température du plan de travail atteint 35°C maximum.



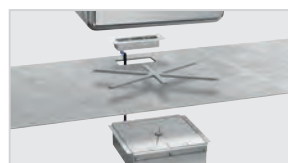
- Capacité max. 650 W
- Température maximale du plan de travail 35 °C
- Matériau approprié du plan de travail Verre
Céramique
Marbre
Quartz
Pierre
- Épaisseur adéquate du plan de travail 4 - 20 mm
- Nombre de niveaux de puissance 20
- Plage de température système de maintien à 55 °C au chaud à induction
- Plage de températures Chafing Dish Max. 100 °C
- Commande Électronique
Tactile
- Panneau de commande Longueur de câble : 2 m
Séparé
- Chafing-dishes appropriés GN 1/1
2/3 GN
Rond jusqu'à 40 cm
- Compris 1 spacer
- Puissance 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 340 x P 340 x H 175 mm
- Poids 4,9 kg



- ▶ Système de maintien au chaud à induction pour plus de flexibilité
- ▶ Montage sous le plan de travail
- ▶ Plan de travail utilisable au choix comme dispositif de maintien au chaud ou comme surface de travail



- ▶ Plage de température du système de maintien au chaud à induction : jusqu'à 55 °C
- ▶ Plage de température du Chafing Dish : jusqu'à 100 °C



- ▶ Spacer
- ▶ Pour un transfert de chaleur optimal sans réchauffement de la surface de travail
- ▶ Température maximale du plan de travail : 35 °C

105866

GTIN 4015613812687



PVC* 2 449,- €

Chauffe-assiettes T12



Grâce à sa forme particulière, le chauffe-assiettes est très peu encombrant et réchauffe jusqu'à douze assiettes à environ 65 °C. S'il n'est pas utilisé, les couvercles permettent un stockage hygiénique et sûr.



- Contenance max. en assiettes 12
- Diamètre max. des assiettes 280 mm
- Plage de température jusqu'à 65 °C
- Puissance 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 320 x P 250 x H 105 mm
- Poids 2,9 kg



- ▶ Design peu encombrant
- ▶ Stockage hygiénique et sûr



- ▶ Convient pour 12 assiettes



- ▶ Plage de température jusqu'à 65 °C

A120814

GTIN 4015613687285

PVC* 98,- €



Chauffe-assiette 30-40 ass., AI



Appareil de table à poser sur un plan de travail ou directement sur le buffet.



- Contenance max. en assiettes 30 - 40
- Diamètre max. des assiettes 320 mm
- Plage de température de 30 °C à 80 °C
- Type de porte Porte pivotante
- Butée de porte Orienté vers l'intérieur
- Puissance 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 465 x P 465 x H 565 mm
- Poids 22,4 kg



- ▶ Contenance : 30 - 40 assiettes
- ▶ Diamètre des assiettes : 320 mm



- ▶ Porte en verre rotative
- ▶ Appareil compact, la porte coulisse vers l'intérieur



- ▶ Plage de température de 30 °C à 80 °C

103069

GTIN 4015613475592

PVC* 689,- €



Distributeur d'assiettes, chauffage éle.



- Contenance max. en assiettes 2 x 50
- Diamètre max. des assiettes Max. 2 x 32 kg
- Nombre de plaques de maintien au chaud 300 mm
- Plage de température de 30 °C à 110 °C
- 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

103065

PVC* 1 659,- €

GTIN 4015613437774



Armoire chauff., 1T, 25-30 ass.



- Diamètre max. des assiettes
- Plage de température
- Butée de porte interchangeable
- Nombre de tablettes intermédiaires

320 mm
de 30 °C à 85 °C
Non
1



	Contenance max. en assiettes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauff., 1T, 25-30 ass.	25 - 30	0,4 kW 230 V 50 Hz	L 400 mm P 460 mm H 550 mm	21,2 kg	103064	385,- €	4015613405704
Armoire chauff., 1T, 55-60 ass.	55 - 60	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 450 mm P 495 mm H 855 mm	32,2 kg	103063	469,- €	4015613398594
Armoire chauff., 2T, 110-120 ass.	110 - 120	1,2 kW 230 V 50 Hz	L 750 mm P 495 mm H 855 mm	44,6 kg	103122	785,- €	4015613398600



Chauffe-tasses 48 tasses



Tasses à café et cuillères à portée de main. Le chauffe-tasses avec socle rotatif pratique permet de préchauffer simultanément jusqu'à 48 tasses.



- Matériau
- Contenance max. en tasses
- Diamètre max. des tasses
- Dimensions puits de tasses
- Plage de température
- Propriétés

Aluminium
48
90 mm
Ø 95 mm | Hauteur: 300 mm
de 30 °C à 45 °C

- Puissance
- Dimensions
- Poids

4 récipients pour cuillères à café, amovibles
Avec socle rotatif
0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 360 x P 360 x H 415 mm
7,5 kg



- ▶ Avec socle rotatif
- ▶ Pour un retrait et un remplissage faciles



- ▶ Contenance : 48 tasses
- ▶ Diamètre des tasses : 90 mm



- ▶ 4 récipients pour cuillères à café
- ▶ Amovibles – pour un nettoyage facile

103067

GTIN 4015613469218

PVC* 409,- €





Chauffe-tasses TA720



Tasses préchauffées pour plus de plaisir - l'alimentation en chaleur commutable séparément peut être réglée en continu pour les deux niveaux.



- Contenance max. en tasses 72
- Dimensions surface de présentation L 280 x P 295 mm
- Hauteur intérieure, chaque 175 mm
- Plage de température jusqu'à 60 °C
- 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



- ▶ 2 niveaux avec alimentation en chaleur commutable séparément
- ▶ Réglage en continu



- ▶ Capacité de tasses max. : 72



- ▶ Surface de pose non chauffée sur le haut de l'appareil
- ▶ Convient parfaitement aux sous-tasses

103076

GTIN 4015613708867



PVC* 439,- €

Chauffe-tasses TA1440



Les 3 surfaces chauffantes permettent de chauffer jusqu'à 103 tasses à la température idéale. Cet élégant chauffe-tasses convient aux tasses de café, aux tasses à expresso ou aux verres à latte macchiato. Après le premier réglage de la température, la commande s'effectue simplement à l'aide d'un bouton.



- Contenance max. en tasses 103
- Dimensions surface de présentation L 285 x P 335 mm
- Hauteur intérieure, chaque 180 mm
- Plage de température de 30 °C à 60 °C
- Puissance 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 310 x P 420 x H 540 mm
- Poids 14,4 kg



- ▶ 3 niveaux avec chauffage intégré
- ▶ Réglage en continu



- ▶ Contenance 103 tasses max.



- ▶ Commande facile à l'aide de l'interrupteur de marche/arrêt

103079

GTIN 4015613756837



PVC* 879,- €

Distributeur de céréales



- Matériau
Plastique
Tôle d'acier
Laqué
- Hauteur des bacs
75 mm
- Propriétés
Récipient anti-rayures
Convient au montage mural
Matériel de fixation
- Non fourni



	Nombre de distributeurs	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur de céréales	1	3,5 litres	L 180 mm P 170 mm H 395 mm	1,8 kg	500377	63,- €	4015613527260
Double distributeur de céréales	2	2 x 3,5 litres	L 360 mm P 170 mm H 395 mm	3,7 kg	500378	112,- €	4015613531793
Triple distributeur de céréales	3	3 x 3,5 litres	L 540 mm P 170 mm H 395 mm	5,6 kg	500379	175,- €	4015613635675



Fontaine à chocolat SB 325-1



Le moment fort de tout évènement – dégustez des fruits frais avec du chocolat fondant et crémeux. Ce dessert dynamique fait fondre tous les clients.

- Contenance
2,5 kg
- Plage de température jusqu'à
68 °C
- Propriétés
Plaques inclinées amovibles, lavables en machine
Température et moteur commutables séparément
- Puissance
0,33 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions
L 330 x P 330 x H 480 mm
- Poids
8,3 kg



► Contenance : 2,5 kg



► Réglage de la température : En continu



► Température et moteur commutables séparément

900007

GTIN 4015613767789

PVC* 559,- €



Vitrine pour buffet "Petit", synthétique



- Matériau
- Commande
- Capot

Plastique
Des deux côtés
Amovible
Plexiglas



	Nombre de niveaux	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Vitrine pour buffet "Petit", synthétique	1	L 390 mm P 260 mm H 170 mm	1 kg	A500403	35,- €	4015613285702
Vitrine pour buffet "Grand", synthétique	1	L 470 mm P 320 mm H 195 mm	1,7 kg	A500404	59,- €	4015613285719
Vitrine buffet double, synthétique	2	L 470 mm P 315 mm H 415 mm	3,1 kg	A500405	102,- €	4015613285726



Vitrine pour buffet SW10

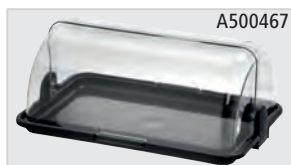


La vitrine de buffet maintient les aliments sans refroidissement frais de façon hygiénique et peut être placée sur le buffet en fonction des besoins. Le couvercle roulant transparent offre à la fois une utilisation des deux côtés et une vue directe sur les délices présentés.

- Nombre de niveaux
- Dimensions du fond
- Commande
- Capot

1
L 420 x P 270 mm
Des deux côtés
Amovible
Polystyrène
L 465 x P 315 x H 195 mm

- Dimensions



► Surface : plastique



► Couvercle Rolltop actionnable des deux côtés



► Surface : plaque d'acier inoxydable, amovible



► Fonction de refroidissement avec 2 packs de refroidissement

	Matériau	Fonction de refroidissement	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Vitrine pour buffet SW10	Plastique	Non	1,4 kg	A500467	59,- €	4015613845432
Vitrine pour buffet SW10KP	Acier inoxydable	2 patins réfrigérants	2,9 kg	A500468	119,- €	4015613845449



Vitrine buffet 70L



- Matériau
- Nombre de niveaux
- Dimensions du fond

- Commande
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

Verre
Plexiglas
2
En haut : L 335 x P 420 x H 170 mm
En bas : L 335 x P 490 x H 140 mm
À l'arrière
Tiroir fixes
L 360 x P 600 x H 515 mm
13,2 kg

700355

PVC* 335,- €

GTIN 4015613667614



Vitrine de buffet 5400 2E-K



Pour la présentation des aliments qui ne sont pas sensibles à la température. Les aliments présentés sur 2 niveaux comme par exemple des pâtisseries, des gâteaux secs, des pralines, des pains garnis ou des sandwichs peuvent être sortis des deux côtés.



- Matériau
- Nombre de niveaux
- Dimensions du fond

- Commande
- Dimensions
- Poids

Verre
Acier inoxydable
2
En haut : L 540 x P 320 x H 120 mm
En bas : L 540 x P 320 x H 150 mm
Des deux côtés
L 550 x P 375 x H 370 mm
11,6 kg



► Pour la présentation des aliments sensibles à la température



► Tablette amovible

700356

GTIN 4015613688954

PVC* 245,- €



Vitrine de buffet 3850 3E-K



Cette vitrine de buffet compacte dispose de 3 niveaux de présentation. Cela permet une présentation attrayante des aliments sensibles à la température comme les pâtisseries, des gâteaux secs, des pralines, des pains garnis ou des sandwichs.



- Matériau
- Nombre de niveaux
- Dimensions du fond
- Commande
- Dimensions
- Poids

Verre
Acier inoxydable
3
L 385 x P 265 x H 175 mm
À l'arrière
L 405 x P 335 x H 620 mm
17,2 kg



► Pour la présentation des aliments sensibles à la température



► Tablettes amovibles

700357

GTIN 4015613692616

PVC* 398,- €





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 900T1S2



- Armoires de format standard
- Dimensions armoire
- Tiroirs de format standard
- Dimensions tiroir
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe de climat
- Puissance
- Dimensions



1/1 GN
L 428 x P 497 x H 590 mm
1/1 GN
L 304 x P 515 x H 140 mm
Air ventilé
de 0 °C à 10 °C
4
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 900 x P 700 x H 880 mm



110256



200282

	Nombre d'armoire	Nombre de tiroirs	Contenance	Compris	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
900T1S2	1	2	260 litre(s)	1 grille	71,6 kg	110257	1 839,- €	4015613782423
900T2	2	—	260 litre(s)	2 grilles	67,5 kg	110256	1 379,- €	4015613695440
900S4	—	4	—	—	82 kg	200282	2 229,- €	4015613721873



Table de préparation 900T2



- Contenance GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Nombre d'armoire
- Armoires de format standard
- Dimensions armoire
- Contenance
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe de climat
- Butée de porte
- Compris



- Non fourni
- Puissance
- Dimensions
- Poids

5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
L 330 x P 590 x H 450 mm
260 litre(s)
Air ventilé
de 0 °C à 10 °C
N
Gauche / droite
5 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
Récipients GN
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 900 x P 700 x H 1 000 mm
68,5 kg

200359

PVC* 1 598,- €

GTIN 4015613782393



Table réfrigérée Easy T2



La table réfrigérée garantit une température de réfrigération uniforme et constante dans tout l'espace intérieur grâce à la réfrigération par air pulsé. La surface robuste en acier inoxydable s'intègre parfaitement dans chaque cuisine et peut également être utilisée comme plan de travail pratique. Grâce à la Classe climatique 5, cette table réfrigérée convient également aux environnements particulièrement chauds.



- Nombre d'armoires : 1
 - Armoires de format standard : 1/1 GN
 - Réfrigération : Air ventilé
 - GWP : 3
 - Plage de température : de 0 °C à 8 °C
 - Classe de climat : 5
- Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +40 °C.
- Roulettes de direction : 2 roulettes avec frein
 - Compris : Grille (L 325 x P 530 x H 45 mm)



- Consommation énergétique kWh / 24 h : 2,05
- Consommation énergétique kWh / an : 748
- Classe d'efficacité énergétique : B (EU No.2015 / 1094)



- Consommation énergétique kWh / 24 h : 2,15
- Consommation énergétique kWh / an : 785
- Classe d'efficacité énergétique : B (EU No.2015 / 1094)



- Consommation énergétique kWh / 24 h : 3,65
- Consommation énergétique kWh / an : 1 332
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No.2015 / 1094)

	Nombre de portes	Butée de porte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Easy T2	2	Gauche / droite	0,25 kW 230 V 50 Hz	L 1 350 mm P 700 mm H 850 mm	71,8 kg	110895	1 598,- €	4015613876337
Easy T3	3	Gauche / droite / droite	0,25 kW 230 V 50 Hz	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	88,4 kg	110906	1 898,- €	4015613895901
Easy T4	4	Gauche / droite / gauche / droite	0,34 kW 230 V 50 Hz	L 2 250 mm P 700 mm H 850 mm	110,4 kg	110897	2 198,- €	4015613876351



- ▶ Température de refroidissement constante et uniforme dans l'habitacle
- ▶ Réfrigération : air pulsé
- ▶ Réglage de la température par paliers de 0,1 °C



- ▶ Format normalisé Armoires : 1/1 GN
- ▶ Tablettes à hauteur réglable de



- ▶ Roulettes de direction, 2 avec freins

Table réfrigérée Easy S4-1501



- Tiroirs de format standard
- Profondeur max. du récipient GN



- Réfrigération
- GWP



- Plage de température
- Classe de climat

1/1 GN
150 mm
Air ventilé
3
de 0 °C à 8 °C
5

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +40 °C.

- Roulettes de direction

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

- Puissance

0,25 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ Tiroirs, réfrigéré
- ▶ Gastronomique : 1/1 GN
- ▶ Profondeur max. du récipient GN : 150 mm



110907

- Consommation énergétique kWh / 24 h : 2,05
- Consommation énergétique kWh / an : 840
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No.2015 / 1094)



110899

- Consommation énergétique kWh / 24 h : 2,53
- Consommation énergétique kWh / an : 923
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No.2015 / 1094)

	Nombre de tiroirs	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Easy S4-1501	4	L 1 350 mm P 700 mm H 850 mm	90,4 kg	110907	2 449,- €	4015613895918
Easy S6-1501	6	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	119,6 kg	110899	3 098,- €	4015613876375



Table réfrigérée Easy S4T1-1501



- Nombre d'armoires
- Armoires de format standard



- Butée de porte
- Nombre de tiroirs
- Tiroirs de format standard
- Profondeur max. du récipient GN



- Réfrigération
- GWP
- Plage de température

1
1/1 GN
À droite
4
1/1 GN
150 mm
Air ventilé
3
de 0 °C à 8 °C
2,53

- Consommation énergétique kWh / 24 h
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat

923
C (EU No.2015 / 1094)
5
Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +40 °C.

- Roulettes de direction

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

1 grille (L 325 x P 530 x H 45 mm)
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
L 1 800 x P 700 x H 850 mm
107,6 kg



- ▶ Format normalisé Armoires : 1/1 GN
- ▶ Tablettes à hauteur réglable de



- ▶ 4 tiroirs, gastronomique : 1/1 GN
- ▶ Profondeur max. du récipient GN : 150 mm

110898

PVC* 2 698,- €

GTIN 4015613876368



Table réfrigérée T2



- Nombre d'armoire
- Armoires de format standard
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Consommation énergétique kWh / 24 h
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat

1
1/1 GN
Air ventilé
3
de 0 °C à 10 °C
2,62
956
C (EU No.2015 / 1094)
4



Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

Oui
2 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
Table réfrigérée avec porte vitrée
Table réfrigérée avec roulettes
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
L 1 345 x P 700 x H 850 mm



110881MA

- Butée de porte interchangeable
- Compris
- Disponible sur demande

- Puissance
- Dimensions



► Table de congélation T2-1341 page 281

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée T2	-	95 kg	110881	2 329,- €	4015613845845
Table réfrigérée T2 MA	50 mm	96 kg	110881MA	2 379,- €	4015613845852



Table réfrigérée S2T1-150



- Nombre d'armoire
- Armoires de format standard
- Nombre de tiroirs
- Tiroirs de format standard
- Profondeur max. du récipient GN
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Consommation énergétique kWh / 24 h
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat

1
1/1 GN
2
1/1 GN
150 mm
Air ventilé
3
de 0 °C à 10 °C
2,62
956
C (EU No.2015 / 1094)
4



Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

Oui
1 grille (L 325 x P 530 x H 10 mm)
Table réfrigérée avec porte vitrée
Table réfrigérée avec roulettes
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
L 1 345 x P 700 x H 850 mm



110882MA

- Butée de porte interchangeable
- Compris
- Disponible sur demande

- Puissance
- Dimensions



	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S2T1-150	-	104 kg	110882	2 849,- €	4015613845869
Table réfrigérée S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	110882MA	2 898,- €	4015613845876



Table réfrigérée S4-150



- Nombre de tiroirs 4
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 3 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique kWh / 24 h 2,62
- Consommation énergétique kWh / an 956
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4



Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

Table réfrigérée avec roulettes
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
L 1 345 x P 700 x H 850 mm



110883MA

- Disponible sur demande
- Puissance
- Dimensions



	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S4-150	-	111 kg	110883	3 359,- €	4015613845883
Table réfrigérée S4-150 MA	50 mm	112 kg	110883MA	3 409,- €	4015613845890



Table réfrigérée S6-100



- Nombre de tiroirs 6
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 100 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique kWh / 24 h 3,04
- Consommation énergétique kWh / an 1 109
- Classe d'efficacité énergétique D (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4



Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

Table réfrigérée avec roulettes
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
L 1 345 x P 700 x H 850 mm



110884MA

- Disponible sur demande
- Puissance
- Dimensions



	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S6-100	-	131 kg	110884	3 609,- €	4015613845906
Table réfrigérée S6-100 MA	50 mm	132 kg	110884MA	3 649,- €	4015613845920



Table réfrigérée T3



- Nombre d'armoire 1
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 40 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique kWh / 24 h 3
- Consommation énergétique kWh / an 1 095
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4



Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

Oui
3 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
Table réfrigérée avec porte vitrée
Table réfrigérée avec roulettes
0,41 kW | 230 V | 50 Hz
L 1 795 x P 700 x H 850 mm



- Butée de porte interchangeable
- Compris
- Disponible sur demande
- Puissance
- Dimensions

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée T3	-	111 kg	110894	2 898,- €	4015613846033
Table réfrigérée T3 MA	50 mm	112 kg	110894MA	2 949,- €	4015613846040



Table réfrigérée S2T2-150



- Nombre d'armoire 2
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Nombre de tiroirs 2
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique kWh / 24 h 3
- Consommation énergétique kWh / an 1 095
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4



Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

Oui
2 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
Table réfrigérée avec porte vitrée
Table réfrigérée avec roulettes
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
L 1 795 x P 700 x H 850 mm



- Butée de porte interchangeable
- Compris
- Disponible sur demande
- Puissance
- Dimensions

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S2T2-150	-	131 kg	110885	3 198,- €	4015613845937
Table réfrigérée S2T2-150 MA	50 mm	132 kg	110885MA	3 249,- €	4015613845944



Table réfrigérée S4T1-150



- Nombre d'armoire 1
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Nombre de tiroirs 4
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique kWh / 24 h 3
- Consommation énergétique kWh / an 1 095
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Butée de porte interchangeable Oui
- 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 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 795 x P 700 x H 850 mm

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S4T1-150	-	133 kg	110886	3 498,- €	4015613845968
Table réfrigérée S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	110886MA	3 549,- €	4015613845975



Table réfrigérée S6-150



- Nombre de tiroirs 6
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique kWh / 24 h 3
- Consommation énergétique kWh / an 1 095
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4
- Disponible sur demande Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.
- Puissance Table réfrigérée avec roulettes
- Dimensions 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- L 1 795 x P 700 x H 850 mm

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S6-150	-	144 kg	110887	3 739,- €	4015613845999
Table réfrigérée S6-150 MA	50 mm	145 kg	110887MA	3 798,- €	4015613846002



Table réfrigérée S9-100



- Nombre de tiroirs 9
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 100 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique kWh / 24 h 3,48
- Consommation énergétique kWh / an 1 271
- Classe d'efficacité énergétique D (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4



110888MA

- Disponible sur demande
- Puissance
- Dimensions



Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.
Table réfrigérée avec roulettes
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
L 1 795 x P 700 x H 850 mm

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S9-100	-	171 kg	110888	4 098,- €	4015613846019
Table réfrigérée S9-100 MA	50 mm	172 kg	110888MA	4 159,- €	4015613846026



Soubassement réfrigéré 1400T1S



- Nombre d'armoire 1
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Nombre de tiroirs 2
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat SN
- Butée de porte À droite
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Compris 1 grille 1/1 GN
- Puissance 0,51 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 395 x P 660 x H 620 mm
- Poids 78,1 kg

110903

PVC* 3 149,- €

GTIN 4015613782614



Accessoires

Dégraissant F1L

- Contenance : 6 x 1 l
- Conforme HACCP : Oui
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable, Murs et sols carrelés
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773339

173276

PVC* 55,- €





Table réfrigérée av. soubassement S2-200



La table réfrigérée avec soubassement avec 2 grands tiroirs peut accueillir des récipients GN d'une profondeur max. de 200 mm. La plage de température allant de -2°C à +8°C permet de maintenir les aliments les plus variés au frais.

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| • Nombre de tiroirs | 2 |
| • Tiroirs de format standard | 1/1 GN |
| • Profondeur max. du récipient GN | 200 mm |
| • Réfrigération | Air ventilé |
| • GWP | 3 |
| • Plage de température | de -2 °C à 8 °C |
| • Réglage de la température | Par incréments de 1 °C |
| • Consommation énergétique kWh / 24 h | 1,25 |
| • Consommation énergétique kWh / an | 457 |
| • Classe d'efficacité énergétique | A (EU No.2015 / 1094) |
| • Classe de climat | 5 |
- Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +40 °C.
- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| • Pieds réglables en hauteur | Oui |
| • Réglable en hauteur | de 640 mm à 728 mm |
| • Puissance | 0,4 kW 230 V 50 Hz |
| • Dimensions | L 1 200 x P 660 x H 660 mm |
| • Poids | 91,2 kg |



► Tiroirs pour récipients GN jusqu'à 200 mm de profondeur



► La large plage de température allant de -2 °C à +8 °C assure une température de réfrigération adaptée à chaque aliment



110904

GTIN 4015613800066



PVC* 4 498,- €

Jeu de pieds 4S2-200

- Dotation du set : 4 pieds
- Conçu pour : Table réfrigérée avec soubassement S2-200
- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Réglable en hauteur : de 60 mm à 85 mm
- Dimensions : L 100 x P 80 x H 60 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613818078

110905

PVC* 75,- €



Table à pizza réfrigérée G-S7T2



- Matériau du plan de travail
- Pliage par dossieret
- Nombre d'armoire
- Armoires réfrigérées
- Armoires de format standard
- Nombre de tiroirs
- Tiroirs réfrigérés
- Tiroirs de format standard
- Réfrigération de la table réfrigérée
- Plage de température
- Classe de climat
- Roulettes de direction
- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Granit
140 mm
1
Oui
600 x 400 mm
7
Non
1/1 GN
Compresseur
de -2 °C à 8 °C
4
6 roulettes de direction, 3 roulettes avec frein
Les récipients à pâte (600 x 400 x 70 mm)
rentrent dans le tiroir
0,29 kW | 230 V | 50 Hz
L 2 015 x P 795 x H 975 mm
305,4 kg



▶ Avec bord replié sur 3 côtés



▶ Equipée de :
7 tiroirs pour pâtons
1 armoire réfrigérée avec 2 portes



▶ Peut parfaitement être combiné avec
le présentoir réfrigéré GL3-2005

200297

GTIN 4015613806570



PVC* 2 449,- €

Présentoir réfrigéré GL3-2005



- Modèle
- Verre trempé
- Contenance GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe de climat
- Compris

- Non fourni
- État lors de la livraison
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Avec vitrine en verre
Oui
10 x 1/4 GN
150 mm
Compresseur
de 2 °C à 8 °C
4
4 pieds avec vis
10 montants : longueur 270 mm, largeur 20 mm
Récipients GN
Kit (montage facile)
0,13 kW | 230 V | 50 Hz
L 2 005 x P 352 x H 435 mm
46,6 kg



▶ Complément idéal pour la table à
pizza réfrigérée G-S7T2



▶ Capacité du récipient GN : 10 x 1/4 GN
▶ Profondeur max. des récipients GN
max. : 150 mm



▶ Possibilité d'installation séparée
avec pieds montés

200298

GTIN 4015613806587



PVC* 798,- €

Accessoires

Glissières de support G-S7T2-2

- Dotation du set : 2 glissières de support
- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Table à pizza réfrigérée G-S7T2
- Dimensions : L 44 x P 699 x H 11 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613841571



200299

PVC* 49,- €

Grille encastrable G-S7T2

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Remarque importante :
Pour une surface de rangement
supplémentaire, les glissières de support
G-S7T2-2 est nécessaire
- Dimensions :
L 410 x P 630 x H 50 mm
- Poids : 1,43 kg
- GTIN : 4015613841588



200300

PVC* 11,- €

Bac à pâte 600x400

- Matériau : Plastique
- Norme applicable aux boulangeries :
600 x 400 mm
- Résistant à la température : de -20 °C à 90 °C
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 70 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613863696



500555

PVC* 14,50 €



Saladette 438T1



• 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 570 x H 590 mm
• Contenance 140 litre(s)
• Réfrigération Air ventilé
• Plage de température de 0 °C à 10 °C
• Classe de climat N
• Butée de porte À droite
• Compris 2 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm

• Non fourni 1 grille 1/1 GN
• Puissance Récipients GN 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions L 455 x P 700 x H 887 mm
• Poids 45,5 kg



▶ Contenance GN : 1 x 1/1 GN
▶ Profondeur max. des récipients GN : 150 mm



▶ Nombre d'armoires : 1



▶ Filtre en acier inoxydable lavable au lave-vaisselle

200570

GTIN 4015613782409



PVC* 1 039,- €

Saladette 900T2



• 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 570 x H 590 mm
• Contenance 260 litre(s)
• Réfrigération Air ventilé
• Plage de température de 0 °C à 10 °C
• Classe de climat N
• Butée de porte Gauche / droite
• 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

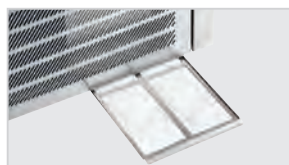
• Non fourni Récipients GN
• Puissance 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions L 910 x P 700 x H 887 mm
• Poids 61,2 kg



▶ Contenance GN : 2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
▶ Profondeur max. des récipients GN : 150 mm



▶ Nombre d'armoires : 2



▶ Filtre en acier inoxydable lavable au lave-vaisselle

200356

GTIN 4015613782362



PVC* 1 249,- €

Saladette 1365T3



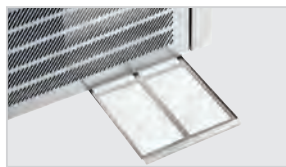
- Contenance GN 4 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Avec planche de découpe (polyéthylène) Oui
- Nombre d'armoires 3
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Dimensions armoire L 428 x P 570 x H 590 mm
- Contenance 390 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat N
- Butée de porte Gauche / gauche / droite
- 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 0,32 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 365 x P 700 x H 887 mm
- Poids 90 kg



- ▶ Contenance GN : 4 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
- ▶ Profondeur max. des récipients GN : 150 mm



- ▶ Nombre d'armoires : 3



- ▶ Filtre en acier inoxydable lavable au lave-vaisselle

200357

GTIN 4015613782379



PVC* 1 998,- €

Saladette 900T2GL



- 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'armoires 2
- Contenance 250 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat N
- Butée de porte Gauche / droite
- 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 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 900 x P 700 x H 845 mm
- Poids 63,5 kg

Vitrine en verre 900T2GL

- Hauteur utile à l'intérieur : 230 mm en bas, 168 mm en haut
- Nombre de tablettes intermédiaires : 1
- 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* 355,- €



- ▶ Compatible avec la saladette 900T2GL Vitrine en verre 900T2GL

200575

GTIN 4015613782416



PVC* 1 379,- €

Saladette pour pizaiolo 900T2



- Contenance GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Nombre d'armoires
- Armoires de format standard
- Dimensions armoire
- Contenance
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe de climat
- Propriétés
- Compris
- Non fourni
- Puissance
- Dimensions
- Poids

5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
L 428 x P 497 x H 590 mm
260 litre(s)
Air ventilé
de 0 °C à 10 °C
N
Plan de travail en granit
4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
Récipients GN
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 900 x P 700 x H 1 175 mm
91 kg



- ▶ Contenance GN : 5 x 1/6 GN
- ▶ Profondeur max. des récipients GN : 150 mm



- ▶ Matériau du plan de travail : granit



- ▶ Nombre d'armoires : 2

200358

GTIN 4015613782386

PVC* 1 449,- €



Présentoir réfrigéré SushiBar GL2-1800



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.

- Modèle
- Verre trempé
- Contenance GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Réfrigération
- Plage de température
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat
- Éclairage
- Propriétés
- Compris
- Non fourni
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Boîtier en verre fermé
Oui
5 x 1/2 GN
40 mm
Statique
de 2 °C à 7 °C
1 075
C (EU No. 2019 / 2024)
4
LED
commutable séparément
Avec tube d'évaporation supplémentaire dans le haut
Arrière avec portes coulissantes
1 barreau : longueur 325 mm, largeur 30 mm
Récipients GN
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
L 1 800 x P 425 x H 295 mm
45,1 kg



- ▶ Pour 5 x 1/2 GN jusqu'à 40 mm de profondeur
- ▶ Refroidissement statique avec tube d'évaporation supérieur supplémentaire



- ▶ Arrière avec portes coulissantes en verre pour placer facilement les articles



- ▶ Éclairage LED économique en énergie à commutation séparée

110335

GTIN 4015613840314

PVC* 1 249,- €



Présentoir réfrigéré GL4-1201



Hygiénique et propre - protection en verre contre les postillons



- Modèle Avec vitrine en verre
- Verre trempé Oui
- Type de vitrine en verre à l'arrière Ouvert
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Réfrigération Statique
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat N
- Propriétés Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Non fourni Récipients GN

Présentoir réfrigéré GL4-1201

- Contenance GN 5 x 1/4 GN
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 200 x P 335 x H 460 mm
- Poids 36,5 kg
- GTIN 4015613773445

110270

PVC* 809,- €



Présentoir réfrigéré GL4-1401

- Contenance GN 6 x 1/4 GN
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 400 x P 335 x H 460 mm
- Poids 37,4 kg
- GTIN 4015613773452

110271

PVC* 889,- €



Présentoir réfrigéré GL4-1501

- Contenance GN 7 x 1/4 GN
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 500 x P 335 x H 460 mm
- Poids 38,8 kg
- GTIN 4015613773469

110272

PVC* 939,- €



Présentoir réfrigéré GL4-1801

- Contenance GN 8 x 1/4 GN
- 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 335 x H 460 mm
- Poids 42,5 kg
- GTIN 4015613773483

110273

PVC* 1 059,- €



Présentoir réfrigéré GL4-2001

- Contenance GN 10 x 1/4 GN
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
9 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 2 000 x P 335 x H 460 mm
- Poids 43,5 kg
- GTIN 4015613773506

110274

PVC* 1 179,- €





Présentoir réfrigéré GL3-1201



Hygiénique et propre - protection en verre contre les postillons



- Modèle
- Verre trempé
- Type de vitrine en verre à l'arrière
- Profondeur max. du récipient GN
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe de climat
- Propriétés



- État lors de la livraison
- Non fourni

Avec vitrine en verre
 Oui
 Ouvert
 150 mm
 Statique
 de 0 °C à 10 °C
 N
 Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
 Kit (montage facile)
 Récipients GN

Présentoir réfrigéré GL3-1201

- Contenance GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- 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 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 200 x P 395 x H 460 mm
- Poids 39 kg
- GTIN 4015613746500

110275

PVC* 829,- €



Présentoir réfrigéré GL3-1501

- Contenance GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- 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 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 500 x P 395 x H 460 mm
- Poids 45,5 kg
- GTIN 4015613773513

110276

PVC* 949,- €



Présentoir réfrigéré GL3-1801

- Contenance GN 8 x 1/3 GN
- 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 390 x H 460 mm
- Poids 52 kg
- GTIN 4015613773520

110278

PVC* 1 089,- €



Présentoir réfrigéré GL3-2001

- Contenance GN 9 x 1/3 GN
- Compris 1 barreau : longueur 326 mm, largeur 40 mm
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
9 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 2 000 x P 450 x H 430 mm
- Poids 52,6 kg
- GTIN 4015613773537

110279

PVC* 1 209,- €



Présentoir réfrigéré ED4-1201



- Modèle
- Profondeur max. du récipient GN
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe de climat
- Propriétés
- Compris
- Non fourni

Avec couvercle en acier inoxydable
150 mm
Statique
de 0 °C à 10 °C
N
Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
Récipients GN

Présentoir réfrigéré ED4-1201

- Contenance GN 5 x 1/4 GN
- Puissance 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 200 x P 335 x H 290 mm
- Poids 23,5 kg
- GTIN 4015613773551

110410

PVC* 889,- €



Présentoir réfrigéré ED4-1501

- Contenance GN 7 x 1/4 GN
- Puissance 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 500 x P 335 x H 290 mm
- Poids 24,7 kg
- GTIN 4015613773568

110414

PVC* 979,- €



Présentoir réfrigéré ED3-1201



- Modèle
- Profondeur max. du récipient GN
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe de climat
- Propriétés
- Compris
- Non fourni

Avec couvercle en acier inoxydable
150 mm
Statique
de 0 °C à 10 °C
N
Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
1 barreau : longueur 326 mm, largeur 45 mm
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
4 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
Récipients GN

Présentoir réfrigéré ED3-1201

- Contenance GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Puissance 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 200 x P 395 x H 290 mm
- Poids 25 kg
- GTIN 4015613773575

110420

PVC* 919,- €



Présentoir réfrigéré ED3-1501

- Contenance GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Puissance 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 500 x P 395 x H 290 mm
- Poids 28 kg
- GTIN 4015613773582

110422

PVC* 1 029,- €





Chariot buffet, froid, 3x1/1 GN



Présentation parfaite de plats chauds. Le chariot buffet est idéalement équipé d'un éclairage intégré, d'une protection hygiénique contre les postillons, son plan de travail en granit et ses 4 roues pivotantes.

- | | | |
|--|---|--|
| | • Matériau | Bois |
| | • Couleur | Teck |
| | • Profondeur max. du récipient GN | 150 mm |
| | • Réfrigération | Statique |
| | • Plage de température | de 2 °C à 10 °C |
| | • Protection contre les postillons et la toux | Oui |
| | • Éclairage | Protection contre les postillons et la toux |
| | • Roulettes de direction | 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein |
| | • Propriétés | Plan de travail en Granit Rosa Porrino |
| | • Non fourni | Cuve en acier inoxydable |
| | | Récipients GN |
| | | Glissière plateaux |
| | • État lors de la livraison | Kit (montage facile) |

	Nombre de cuves	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
3x1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,24 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 880 mm H 1 370 mm	127,8 kg	125525	2 949,- €	4015613782621
4x1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	0,51 kW 230 V 50 Hz	L 1 590 mm P 880 mm H 1 370 mm	148,2 kg	125526	3 098,- €	4015613784519
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	0,51 kW 230 V 50 Hz	L 2 150 mm P 880 mm H 1 370 mm	194,1 kg	125527	4 098,- €	4015613784526



Accessoires

1 glissière plateaux, 3x 1/1 GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 180 x P 380 x H 115 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613570815



125502

PVC* 369,- €

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* 419,- €



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* 649,- €



Chariot buffet Kids K4110-150U

La solution de buffet mobile pour les enfants – car les enfants aussi mangent avec les yeux et sont contents de pouvoir choisir et se servir eux-mêmes dans des plats parfaitement maintenus au frais.



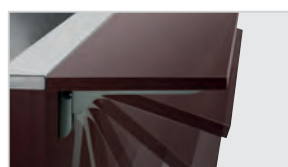
- Matériau
 - Bois, stratifié
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Nombre de cuves
 - 1
- Taille de la cuve, format GN
 - 4 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN
 - 150 mm
- Réfrigération
 - Statique
- Plage de température
 - de 2 °C à 4 °C
- Classe de climat
 - 3
- Robinet de vidange
 - Oui
- Protection contre les postillons et la toux
 - Oui
- Éclairage
 - LED
 - commutable séparément
- Roulettes de direction
 - 5 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Propriétés
 - Cuve en acier inoxydable
 - Coins arrondis
- Compris
 - 4 barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
- Non fourni
 - Récipients GN
- État lors de la livraison
 - Monté
- Puissance
 - 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 1 160 x P 1 420 x H 1 200 mm
- Poids
 - 106,2 kg



- ▶ Solution de buffet mobile pour les enfants
- ▶ Hauteur de service : 700 mm



- ▶ Avec glissière à plateau
- ▶ Rabattable
- ▶ Dimensions : L 1 460 x P 250 mm



- ▶ Couleur Wengé



- ▶ Couleur Anthracite

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Chariot buffet Kids K4110-150U	Orme	125540	5 349,- €	4015613736303
Chariot buffet Kids K4110-150W	Wengé	125540V1	5 349,- €	4015613772974
Chariot buffet Kids K4110-150A	Anthracite	125540V2	5 349,- €	4015613772981



Chariot buffet K3110-200U

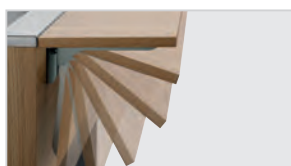


La solution de buffet mobile au design en bois moderne – le chariot de buffet avec protection contre les postillons et la toux et éclairage LED peut accueillir 3 - 4 récipients GN 1/1 GN et maintient efficacement les plats au frais.

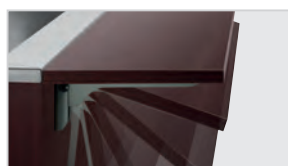
	• Matériau	Bois, stratifié Acier inoxydable Plastique
	• Nombre de cuves	1
	• Profondeur max. du récipient GN	200 mm
	• Réfrigération	Statique
	• Plage de température	de 2 °C à 4 °C
	• Classe de climat	3
	• Robinet de vidange	Oui
	• Protection contre les postillons et la toux	Oui
	• Éclairage	LED commutable séparément
	• Roulettes de direction	2 roulettes avec frein
	• Propriétés	Cuve en acier inoxydable
	• Compris	Barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
	• Non fourni	Récipients GN
	• État lors de la livraison	Monté



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Avec glissière à plateaux
▶ Rabattable



▶ Couleur Wengé



▶ Couleur Anthracite

	Couleur	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
K3110-200U	Orme	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 895 mm H 1 510 mm	137 kg	125543	6 849,- €	4015613757797
K3110-200W	Wengé	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 895 mm H 1 510 mm	137 kg	125543V1	6 849,- €	4015613772998
K3110-200A	Anthracite	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 895 mm H 1 510 mm	137 kg	125543V2	6 849,- €	4015613773001
K4110-200U	Orme	4 x 1/1 GN	0,36 kW 230 V 50 Hz	L 1 500 mm P 1 250 mm H 1 425 mm	155,7 kg	125544	7 649,- €	4015613758541
K4110-200W	Wengé	4 x 1/1 GN	0,36 kW 230 V 50 Hz	L 1 500 mm P 1 250 mm H 1 425 mm	155,74 kg	125544V1	7 649,- €	4015613773018
K4110-200A	Anthracite	4 x 1/1 GN	0,36 kW 230 V 50 Hz	L 1 500 mm P 1 250 mm H 1 425 mm	155,7 kg	125544V2	7 649,- €	4015613773025



Vitrine réfrigérée 67L



La vitrine réfrigérée à planche à découper pratique accueille 8 récipients GN au format 1/6 GN et peut être utilisée de façon flexible comme appareil de table. Le couvercle en verre de sécurité est non seulement robuste, mais il est aussi particulièrement pratique : vue directe sur les aliments et accès confortable pour placer et retirer les aliments.



- Contenance GN 8 x 1/6 GN
- Profondeur max. du récipient GN 100 mm
- Contenance 67 litre(s)
- Verre trempé Oui
- Réfrigération Statique
- Plage de température de 1 °C à 7 °C
- Consommation énergétique kWh / an 550
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat 4
- Type de porte Porte à guillotine
- Position de la porte Arrière
- Propriétés Planche de découpe en polyéthylène
- Compris 8 récipients GN 1/6, 100 mm de profondeur, CNS 18/10
3 barreaux : longueur 360 mm, largeur 30 mm
- Puissance 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 790 x P 620 x H 320 mm
- Poids 25,1 kg



► Vitrine réfrigérée pour récipient GN
► 8 x 1/6 GN, 100 mm de profondeur



► Planche à découper en polyéthylène



► Couvercle en verre de sécurité

700251

GTIN 4015613842905



PVC* 1 065,- €

Vitrine réfrigérée 40L-SBO

Vitrine à poser pour le secteur du self-service – idéale pour les boissons fraîches, les yaourts ou les en-cas à stocker au frais, comme par ex. les sandwiches, qui trouveront leur place sur la surface de dépôt en inox de 645 x 300 mm. L'ouverture à l'avant de la vitrine réfrigérée permet de prélever rapidement et incite rapidement à faire des achats impulsifs.



- Contenance 40 litre(s)
- Dimensions surface de présentation L 645 x P 300 mm
- Hauteur utile à l'intérieur 260 mm
- Verre trempé Oui
- Réfrigération Statique
- Plage de température de 2 °C à 6 °C
- Consommation énergétique kWh / an 472
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat 4
- Propriétés Fond amovible
- Dimensions de l'ouverture : L 650 x P 190 mm
- Puissance 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 675 x P 585 x H 345 mm
- Poids 24,8 kg



► Vitrine de présentation avec ouverture ultra grande
► L 650 x P 190 mm



► Surface de pose en acier inoxydable
► Dimensions : L 645 x P 300 mm
► Hauteur utile : 260 mm



700239

GTIN 4015613842899



PVC* 829,- €

Vitrine réfrigérée 105



- Contenance 118 litre(s)
- Dimensions surface de présentation L 530 x P 665 mm
- Hauteur utile à l'intérieur Max. 300 mm
- Réfrigération Statique
- Plage de température de 1 °C à 10 °C
- Consommation énergétique kWh / 24 h 1,17
- Consommation énergétique kWh / an 427
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat 3

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +25 °C et ne convient dès lors pas à une utilisation en cuisine professionnelle présentant une température élevée.

- Type de porte Porte à guillotine | Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte Des deux côtés
- Puissance 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 700 x P 880 x H 410 mm
- Poids 38 kg



700256

GTIN 4015613842912



PVC* 969,- €

► Le comptoir peut être rempli des deux côtés

► Surface de pose acier inoxydable

Vitrine réfrigérée 2/1 GN, verre plat



- Profondeur max. du récipient GN 65 mm
- Verre trempé Oui
- Réfrigération Air ventilé
- Plage de température de 6 °C à 10 °C
- Classe de climat 4
- Éclairage Halogène commutable séparément
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte Arrière
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Non fourni Récipients GN



	Contenance	Gastronorm	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Vitrine réfrig. 2/1 GN, verre plat	110 litre(s)	2 x 1/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	L 750 mm P 775 mm H 600 mm	78,6 kg	406055	2 849,- €	4015613738161
Vitrine réfrig. 3/1 GN, verre plat	165 litre(s)	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	L 1 075 mm P 775 mm H 590 mm	97,4 kg	406056	3 198,- €	4015613738178
Vitrine réfrig. 3/1GN, verre bombé	165 litre(s)	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	L 1 075 mm P 785 mm H 595 mm	80 kg	405057	3 398,- €	4015613738185



Vitrine réfrigérée Bartscher DeliCool I



- Matériau
Plastique
Verre
- Type de vitrage
Double vitrage
Vitrage sur tout le tour
- Contenance
100 litre(s)
- Réfrigération
Air ventilé
- Plage de température
de 2 °C à 12 °C
- Consommation énergétique kWh / an
912
- Classe d'efficacité énergétique
B (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat
4
- Éclairage intérieur
Oui
- Type de porte
Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte
Arrière
- Nombre de tablettes intermédiaires
2
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
Oui
- Puissance
0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
L 685 x P 455 x H 675 mm
- Poids
40,3 kg



700201G

PVC* 725,- €

GTIN 4015613479101



Vitrine réfrigérée Bartscher DeliCool II



- Matériau
Plastique
Verre
- Type de vitrage
Double vitrage
Vitrage sur tout le tour
- Verre trempé
Oui
- Réfrigération
Air ventilé avec 2 ventilateurs
- Plage de température
de 2 °C à 12 °C
- Consommation énergétique kWh / an
1 141
- Classe d'efficacité énergétique
B (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat
4
- Éclairage intérieur
Oui
- Type de porte
Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte
Arrière
- Nombre de tablettes intermédiaires
2
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
Oui
- Puissance
0,16 kW | 230 V | 50 Hz



Consommation
énergétique

	Contenance	Consommation énergétique kWh / an	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bartscher DeliCool II	120 litre(s)	1 141	L 710 mm P 575 mm H 685 mm	56,6 kg	700202G	959,- €	4015613505558
Bartscher DeliCool III	160 litre(s)	1 206	L 885 mm P 580 mm H 690 mm	66,3 kg	700203G	1 069,- €	4015613505565



Vitrine réfrig. Bartscher DeliCool II-D



• Matériau



• Type de vitrage

• Verre trempé

• Contenance

• Réfrigération

• Plage de température

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Classe de climat

• Éclairage intérieur

• Type de porte

• Position de la porte

• Nombre de tablettes intermédiaires

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Plastique

Verre

Double vitrage

Vitrage sur tout le tour

Oui

120 litre(s)

Air ventilé avec 2 ventilateurs

de 2 °C à 12 °C

1 360

C (EU No. 2019 / 2018)

4

Oui

Porte(s) coulissante(s)

Des deux côtés

2

Oui

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

L 710 x P 568 x H 686 mm

55 kg



700208G

PVC* 979,- €

GTIN 4015613617688



Vitrine réfrigérée Bartscher DeliCool III L

Toujours une visibilité parfaite : la ventilation du comptoir réfrigéré est conçue de manière à empêcher la buée sur les vitres en cas de forte humidité de l'air. Les plats sont ainsi présentés sur 2 niveaux et mis en lumière par un éclairage LED.



• Matériau



• Type de vitrage

• Verre trempé

• Contenance

• Réfrigération

• Plage de température

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Classe de climat

• Éclairage intérieur

• Type de porte

• Position de la porte

• Nombre de tablettes intermédiaires

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Plastique

Verre

Double vitrage

Oui

160 litre(s)

Air ventilé

de 2 °C à 12 °C

1 272

C (EU No. 2019 / 2018)

4

Oui

Porte(s) coulissante(s)

Arrière

2

Oui

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

L 885 x P 570 x H 690 mm

65,2 kg



305065

GTIN 4015613711270

PVC* 1 225,- €



- ▶ 2 tablettes intermédiaires
- ▶ Chacune : L 815 x P 360 mm
- ▶ Surface de pose : L 858 x P 467 mm



- ▶ Pas de vitres embuées dans les environnements très humides



- ▶ Éclairage LED
- ▶ Commutable séparément

Vitrine réfrigérée 7450 2E



Vitrine sur table en verre et acier inoxydable de qualité supérieure pour la présentation de plats et de snacks dans les cantines, les épiceries, les bars ou les cafés. Les portes coulissantes en verre permettent une utilisation compacte et facile - l'éclairage LED assure une présentation parfaite.



• Matériau

Aluminium
Acier inoxydable
Verre



• Type de vitrage

Double vitrage



• Verre trempé

Oui

• Contenance

177 litre(s)

• Réfrigération

Air ventilé

• Plage de température

de -1 °C à 7 °C



• Consommation énergétique kWh / an

2 174

• Classe d'efficacité énergétique

C (EU No. 2019 / 2018)

• Classe de climat

3

• Éclairage intérieur

Oui

• Type de porte

Porte(s) coulissante(s), verre

• Position de la porte

Arrière

• Nombre de tablettes intermédiaires

2

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Oui

• Puissance

0,35 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 805 x P 445 x H 935 mm

• Poids

75,6 kg

700421

PVC* 1 729,- €

GTIN 4015613840215



Mini vitrine réfrigérée 58L



• Matériau

Plastique
Verre



• Type de vitrage

Double vitrage

• Contenance

58 litre(s)

• Réfrigération

Air ventilé

• Plage de température

de 2 °C à 12 °C



• Consommation énergétique kWh / 24 h

2,78

• Consommation énergétique kWh / an

1 014

• Classe d'efficacité énergétique

B (EU No. 2019 / 2018)

• Classe de climat

4

• Éclairage intérieur

Oui

• Butée de porte

À droite

• Nombre de tablettes intermédiaires

2

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Oui

• Propriétés

Défecteur d'air, évite la buée sur les vitres

• Puissance

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 435 x P 385 x H 805 mm

• Poids

28,5 kg

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini vitrine réfrigérée 58L, blanche	Blanc	700258G	465,- €	4015613635057
Mini-vitrine réfrigérée 58L-SW	Noir	700358G	465,- €	4015613711843



Mini-vitrine réfrigérée 64L2T noire



► Déflecteur d'air, évite la buée sur les vitres



- Matériau: Plastique, Verre
- Couleur: Noir
- Type de vitrage: Double vitrage
- Contenance: 64 litre(s)
- Réfrigération: Air ventilé
- Plage de température: de 2 °C à 12 °C
- Consommation énergétique kWh / an: 998
- Classe d'efficacité énergétique: C (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat: 3
- Éclairage intérieur: Oui
- Position de la porte: Des deux côtés
- Butée de porte: À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires: 3
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Oui
- Propriétés: Déflecteur d'air, évite la buée sur les vitres
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 425 x P 425 x H 840 mm
- Poids: 31 kg

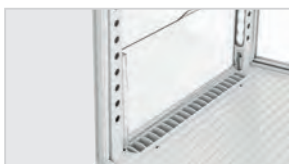
700358GV1

PVC* 579,- €

GTIN 4015613821443



Mini vitrine réfrigérée 75L2T blanc



► Tôle déflectrice d'air, évite la buée sur les vitres



- La mini vitrine réfrigérée à portes bombées à l'avant et à l'arrière est idéale pour les comptoirs. Grâce aux grilles à hauteur réglable, la vitrine réfrigérée blanche offre un équipement flexible sur 4 niveaux avec une capacité de 75 Litres. Avec l'éclairage LED, les aliments refroidis sont présentés de façon optimale et parfaitement mis en valeur.
- Matériau: Verre, Plastique
 - Type de vitrage: Double vitrage
 - Contenance: 75 litre(s)
 - Réfrigération: Air ventilé
 - Plage de température: de 2 °C à 12 °C
 - Consommation énergétique kWh / an: 1 161
 - Classe d'efficacité énergétique: B (EU No. 2019 / 2018)
 - Classe de climat: 4
 - Éclairage intérieur: Oui
 - Position de la porte: Des deux côtés
 - Butée de porte: À droite
 - Nombre de tablettes intermédiaires: 3
 - Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Oui
 - Propriétés: Déflecteur d'air, évite la buée sur les vitres
 - Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
 - Dimensions: L 425 x P 425 x H 915 mm
 - Poids: 33 kg

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini vitrine réfrigérée 75L2T blanc	Blanc	700287	589,- €	4015613857367
Mini vitrine réfrigérée 75L2T noir	Noir	700387	589,- €	4015613857374



Mini vitrine réfrigérée 78 L



- Matériau
Plastique
Verre
- Type de vitrage
Double vitrage
- Contenance
78 litre(s)
- Réfrigération
Air ventilé
- Plage de température
de 2 °C à 12 °C
- Consommation énergétique kWh / an
1 003
- Classe d'efficacité énergétique
C (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat
4
- Éclairage intérieur
Oui
- Butée de porte
À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires
3
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
Oui
- Propriétés
Déflecteur d'air, évite la buée sur les vitres
- Puissance
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
L 435 x P 385 x H 960 mm

	Couleur	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini vitrine réfrigérée 78 L, blanche	Blanc	33,2 kg	700578G	509,- €	4015613635071
Mini vitrine réfrigérée 78 L, noire	Noir	33,2 kg	700277G	509,- €	4015613635088
Mini vitrine réfrigérée 78L, argent	Argenté	32,5 kg	700778G	559,- €	4015613664101



Mini-vitrine réfrigérée 78L-WE/L



La vitrine réfrigérée compacte d'une capacité de 78 litres peut également être utilisée dans les locaux présentant un taux d'humidité élevé. Un système de ventilation spécialement conçu empêche la buée de se former sur les vitres grâce à une soufflerie d'air chaud. La disposition des fentes de ventilation garantit une vue dégagée sur toute la hauteur.

- Matériau
Plastique
Verre
- Couleur
Blanc
- Type de vitrage
Double vitrage
- Contenance
78 litre(s)
- Réfrigération
Air ventilé
- Plage de température
de 2 °C à 6 °C
- Consommation énergétique kWh / an
1 610
- Classe d'efficacité énergétique
C (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat
4
- Éclairage intérieur
Oui
- Butée de porte
À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires
3
- 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 445 x P 400 x H 985 mm
- Poids
35,4 kg



► Pas de buée sur les vitres dans les environnements avec un taux d'humidité élevé

700978

PVC* 649,- €

GTIN 4015613840222



Vitrine réfrig. Mini 78L, inox A2CH



• Matériau



• Type de vitrage



• Contenance

• Réfrigération

• Plage de température

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Classe de climat

• Éclairage intérieur

• Butée de porte

• Nombre de tablettes intermédiaires

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Acier au nickel-chrome

Verre

Double vitrage

78 litre(s)

Air ventilé

de 2 °C à 12 °C

1 141

C (EU No. 2019 / 2018)

4

Oui

À droite

3

Oui

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

L 430 x P 390 x H 990 mm

41,8 kg



- ▶ 3 tablettes intermédiaires
- Dimensions : l 350 x P 300 mm
- ▶ Hauteur réglable



- ▶ Surface : l 430 x P 390 mm



- ▶ Éclairage LED
- ▶ Commutable séparément

700478G

GTIN 4015613633466



PVC* 1 039,- €

Mini vitrine réfrigérée 86 L



• Matériau



• Couleur



• Type de vitrage

• Contenance

• Réfrigération

• Plage de température

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Classe de climat

• Éclairage intérieur

• Position de la porte

• Butée de porte

• Nombre de tablettes intermédiaires

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

• Propriétés

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Plastique

Verre

Blanc

Double vitrage

86 litre(s)

Air ventilé

de 2 °C à 12 °C

1 184

C (EU No. 2019 / 2018)

4

Oui

Des deux côtés

À droite

3

Oui

Défecteur d'air, évite la buée sur les vitres

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

L 425 x P 425 x H 980 mm

36,5 kg



- ▶ Porte à vantail en verre bilatérale
- ▶ Courbée



- ▶ 3 tablettes intermédiaires
- Dimensions : l 355 x P 345 mm
- ▶ Surface : l 345 x P 310 mm



- ▶ Tôle défectrice d'air, évite la buée sur les vitres

700678G

GTIN 4015613635101



PVC* 569,- €



Mini vitrine réfrigérée 98L2T blanc

La mini vitrine réfrigérée à portes bombées à l'avant et à l'arrière est idéale pour les comptoirs. Grâce aux grilles à hauteur réglable, la vitrine réfrigérée blanche offre un équipement flexible sur 4 niveaux avec une capacité de 98 Litres. Avec l'éclairage LED, les aliments refroidis sont présentés de façon optimale et parfaitement mis en valeur.



- Matériau Verre
Plastique
- Type de vitrage Double vitrage
- Contenance 98 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Plage de température de 2 °C à 12 °C
- Consommation énergétique kWh / an 1 087
- Classe d'efficacité énergétique B (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat 4
- Éclairage intérieur Oui
- Position de la porte Des deux côtés
- Butée de porte À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires 4
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Propriétés Déflecteur d'air, évite la buée sur les vitres
- Puissance 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 425 x P 425 x H 1 090 mm
- Poids 39,4 kg

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini vitrine réfrigérée 98L2T blanc	Blanc	700498	649,- €	4015613857381
Mini vitrine réfrigérée 98L2T noir	Noir	700698	649,- €	4015613857398



- ▶ Porte à vantail en verre bilatérale
- ▶ Courbée



- ▶ 4 tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Dimensions : l 355 x P 345 mm



- ▶ Surface : l 345 x P 310 mm



- ▶ Tôle déflectrice d'air, évite la buée sur les vitres

Mini vitrine réfrigérée 98 L



	• Matériau	Plastique
	• Type de vitrage	Verre
	• Contenance	Double vitrage
	• Réfrigération	98 litre(s)
	• Plage de température	Air ventilé
	• Consommation énergétique kWh / an	de 2 °C à 12 °C
	• Classe d'efficacité énergétique	1 401
	• Classe de climat	C (EU No. 2019 / 2018)
	• Éclairage intérieur	4
	• Butée de porte	Oui
	• Nombre de tablettes intermédiaires	À droite
	• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	4
	• Propriétés	Oui
	• Puissance	Défecteur d'air, évite la buée sur les vitres
	• Dimensions	0,18 kW 230 V 50 Hz
	• Poids	L 435 x P 385 x H 1 105 mm
		37,5 kg

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini vitrine réfrigérée 98 L	Blanc	700298G	569,- €	4015613635118
Mini-vitrine réfrigérée 98L-SW	Noir	700398G	569,- €	4015613711850



Vitrine réfrigérée 235 L-W



Cette vitrine réfrigérée avec une grande contenance est parfaite pour la présentation de produits dans tous les espaces de vente. Les roues directionnelles avec frein assurent une flexibilité maximale.

	• Matériau	Plastique
	• Couleur	Verre
	• Type de vitrage	Blanc
	• Contenance	Double vitrage
	• Réfrigération	235 litre(s)
	• Plage de température	Air ventilé
	• Consommation énergétique kWh / an	de 2 °C à 12 °C
	• Classe d'efficacité énergétique	1 622
	• Classe de climat	B (EU No. 2019 / 2018)
	• Éclairage intérieur	4
	• Butée de porte	Oui
	• Roulettes de direction	À droite
	• Nombre de tablettes intermédiaires	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
	• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	4
	• Puissance	Oui
	• Dimensions	0,38 kW 230 V 50 Hz
	• Poids	L 525 x P 455 x H 1 705 mm
		80,2 kg

700336

PVC* 1 298,- €

GTIN 4015613735580



Vitrine à gâteaux 72L



• Matériau

Plastique

• Type de vitrage

Verre

• Contenance

Double vitrage

• Réfrigération

Vitrage sur tout le tour

• Plage de température

72 litre(s)

• Consommation énergétique kWh / an

Air ventilé avec 2 ventilateurs
de 2 °C à 10 °C

• Classe d'efficacité énergétique

1 041

• Classe de climat

C (EU No. 2019 / 2018)

• Humidité de l'air max.

4

• Éclairage intérieur

70 %

• Butée de porte

Oui

• Nombre de tablettes intermédiaires

À droite

• Propriétés

4

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 985 mm

• Poids

39 kg



- ▶ Support rotatif commutable séparément
- ▶ Support rotatif amovible

700207G

PVC* 1 155,- €

GTIN 4015613586687



Vitrine à gâteaux 100L



• Matériau

Acier inoxydable



• Type de vitrage

Plastique



• Verre trempé

Verre

• Réfrigération

Double vitrage

• Classe d'efficacité énergétique

Vitrage sur tout le tour

• Humidité de l'air max.

Oui

• Éclairage intérieur

Air ventilé

• Butée de porte

C (EU No. 2019 / 2018)

• Type de tablette intermédiaire

75 %

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Oui

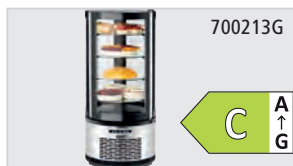
• Propriétés

À droite

Vitre en verre

Oui

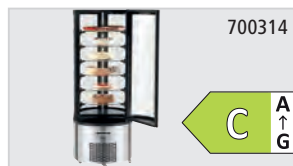
Tablettes intermédiaires rotatives, amovibles



700213G



- Consommation énergétique kWh / 24 h : 3,77
- Consommation énergétique kWh / an : 1 376
- Classe de climat : 6



700314



- Consommation énergétique kWh / 24 h : 6,8
 - Consommation énergétique kWh / an : 2 484
 - Classe de climat : 4
- Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.



- ▶ Plateaux rotatifs
- ▶ Remplissage et retrait facile des plats



- ▶ Éclairage LED, commutable séparément

	Contenance	Plage de température	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
100L	100 litre(s)	de 2 °C à 8 °C	0,23 kW 230 V 50 Hz	L 495 mm P 495 mm H 1 065 mm	50,8 kg	700213G	1 265,- €	4015613641423
400L	360 litre(s)	de 2 °C à 10 °C	0,48 kW 230 V 50 Hz	L 680 mm P 680 mm H 1 750 mm	130,4 kg	700314	3 429,- €	4015613717913



Vitrine réfrigérante KV 270L



- Type de vitrage : Double vitrage
Vitrage sur tout le tour
- Verre trempé : Oui
- Matériau de la surface de pose : Verre
- Contenance : 270 litre(s)
- Réfrigération : Air ventilé
- Plage de température : de 2 °C à 10 °C
- Consommation énergétique kWh / an : 2 703
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat : 4
- Éclairage intérieur : Oui
- Type de porte : Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte : Arrière
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Nombre de tablettes intermédiaires : 2
- Tablettes intermédiaires avec rails pour étiquettes de prix : Oui
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur : Oui
- Puissance : 0,47 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 905 x P 690 x H 1 210 mm
- Poids : 128,4 kg



▶ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur



▶ Portes coulissantes à l'arrière



▶ Éclairage LED

700562

GTIN 4015613782454



PVC* 3 039,- €

Armoire murale réfrigérée "Rimi"



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.

- Type de vitrage : Simple vitrage
- Verre trempé : Oui
- Contenance : 220 litre(s)
- Surface d'installation : 0,52 m²
- Réfrigération : Air ventilé
- Plage de température : de 2 °C à 10 °C
- Consommation énergétique kWh / an : 4 487
- Classe d'efficacité énergétique : F (EU No. 2019 / 2018)
- Classe de climat : 6
- Éclairage intérieur : Oui
- 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
- Volet de nuit : Oui
- Puissance : 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 505 x P 665 x H 1 740 mm
- Poids : 94,6 kg



▶ 3 tablettes réglables en hauteur avec rails pour étiquettes de prix



▶ Éclairage LED



▶ Volet de nuit

700231

GTIN 4015613789118



PVC* 2 305,- €

Minibar K1-111



- Matériau
- Couleur
- Matériau à l'intérieur



- Contenance
- Réfrigération
- Plage de température
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Éclairage intérieur
- Verrouillable
- Butée de porte interchangeable
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Encastrable complètement
- Compris
- Puissance
- Dimensions du fond
- Dimensions
- Poids

Plaque en acier, laquée
Noir, mat
Plastique
Blanc
31 litre(s)
Statique
de 5 °C à 12 °C
193
G (EU No. 2019 / 2016)
16 °C à 32 °C
Oui
Oui
Oui
2
Oui

Oui (avec charnière coulissante)
Kit d'encastrement
0,07 kW | 230 V | 50 Hz
L 323 x P 145 mm
L 405 x P 465 x H 560 mm
17,3 kg



► Réglage de la température en continu



► 2 tablettes intermédiaires
► Capacité de charge max. : 4 kg
► Hauteur réglable



► 2 tablettes de porte
► Capacité de charge max. : 2 kg
► Hauteur réglable

700118V1

GTIN 4015613872841



PVC* 419,- €

Réfrigérateur avec porte en verre 46



- Matériau
- Couleur
- Matériau à l'intérieur



- Type de vitrage
- Verre trempé
- Contenance
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Butée de porte interchangeable
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Tôle d'acier
Galvanisé
Noir
Plastique
Simple vitrage
Oui
46 litre(s)
Compresseur
3
de 4 °C à 18 °C
329
D (EU No. 2019 / 2018)
à 25 °C
Oui
1
Oui

0,09 kW | 230 V | 50 Hz
L 435 x P 480 x H 520 mm
14,8 kg

Le réfrigérateur compact avec porte en verre dans un design moderne peut être équipé à volonté avec les tablettes intermédiaires réglables en hauteur. Il offre également une solution compacte pour les articles réfrigérés à emporter dans les kiosques, les snack-bars ou les stations-service.



► Réfrigérateur compact avec porte en verre dans un design moderne



► Sens d'ouverture de la porte interchangeable



► Tablettes intermédiaires à hauteur réglable

700183

GTIN 4015613800219



PVC* 259,- €



Arrière bar réfrigéré 124L



L'arrière bar réfrigéré 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.



• Matériau

Acier



• Couleur

Noir

• Matériau à l'intérieur

Aluminium

• Type de vitrage

Double vitrage

• Verre trempé

Oui

• GWP

3

• Classe d'efficacité énergétique

D (EU No. 2019 / 2018)

• Température ambiante

à 25 °C

• Éclairage intérieur

Oui

• Verrouillable

Oui

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Oui

• Propriétés

Éclairage LED

Porte à fermeture automatique



700121



- Réfrigération : Statique, avec ventilateur supplémentaire
- Plage de température : de 0 °C à 7 °C
- Consommation énergétique kWh / an : 467
- Type de porte : Porte à battant, verre
- Butée de porte : À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires : 2



700122



- Réfrigération : Statique avec 3 ventilateurs
- Plage de température : de 1 °C à 9 °C
- Consommation énergétique kWh / an : 420
- Type de porte : Porte(s) coulissante(s), verre
- Nombre de tablettes intermédiaires : 4



700123



- Réfrigération : Statique avec 3 ventilateurs
- Plage de température : de 1 °C à 9 °C
- Consommation énergétique kWh / an : 500
- Type de porte : Porte(s) coulissante(s), verre
- Nombre de tablettes intermédiaires : 6

	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Arrière bar réfrigéré 124L	112 litre(s)	0,14 kW 230 V 50 Hz	L 600 mm P 525 mm H 850 mm	44 kg	700121	819,- €	4015613702742
Arrière bar réfrigéré 176L	175 litre(s)	0,16 kW 230 V 50 Hz	L 900 mm P 525 mm H 850 mm	55 kg	700122	1 098,- €	4015613702759
Arrière bar réfrigéré 270L	280 litre(s)	0,21 kW 230 V 50 Hz	L 1 335 mm P 525 mm H 850 mm	76 kg	700123	1 329,- €	4015613702766



Cave à vin ZZ 38FL



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.



• Matériau

Acier, laqué



• Type de vitrage

Double vitrage

Verre trempé isolant avec filtre UV

• Réfrigération

Compresseur

• Nombre de zones de température

2

• Plage de température

En haut : 5 °C à 20 °C

En bas : 5 °C à 20 °C

• Classe d'efficacité énergétique

G (EU No. 2019 / 2016)

• Température ambiante

16 °C à 38 °C

• Éclairage

LED

Commutable séparément par zone de température

• Verrouillable

Oui

• Butée de porte

À droite

• Puissance

0,15 kW | 230 V | 50 Hz



700130

- Consommation énergétique kWh / an : 146
- Nombre de tablettes intermédiaires : En haut : 3, En bas : 43



700133

- Consommation énergétique kWh / an : 142
- Nombre de tablettes intermédiaires : En haut : 2, En bas : 3
- Encastrable complètement



700131

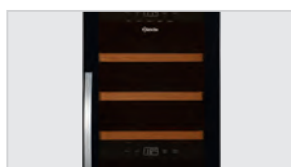
- Consommation énergétique kWh / an : 180
- Nombre de tablettes intermédiaires : En haut : 3, En bas : 4



700132

- Consommation énergétique kWh / an : 184
- Nombre de tablettes intermédiaires : En haut : 4, En bas : 4

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Cave à vin ZZ 38FL	38 bouteilles (en haut : 15 bouteilles, en bas : 23 bouteilles)	L 396 mm P 580 mm H 1 030 mm	40 kg	700130	959,- €	4015613686653
Cave à vin ZZ 40FL	40 bouteilles (en haut : 14 bouteilles, en bas : 26 bouteilles)	L 595 mm P 625 mm H 825 mm	56,7 kg	700133	1 239,- €	4015613686684
Cave à vin ZZ 126FL	126 bouteilles (en haut : 54 bouteilles, en bas : 72 bouteilles)	L 595 mm P 625 mm H 1 590 mm	76 kg	700131	1 749,- €	4015613686660
Cave à vin ZZ 180FL	180 bouteilles (en haut : 80 bouteilles, en bas : 100 bouteilles)	L 600 mm P 750 mm H 1 860 mm	86,4 kg	700132	1 949,- €	4015613686677



► 2 zones de température réglables séparément



► Tablettes en bois à roulement à billes



► Vitre avec filtre UV



► Répartition homogène de la température au sein des zones de température

Accessoires

Présentoir à vin ZZ 126FL

- Matériau : Bois
- Capacité : Max. 6 bouteilles
- Propriétés : Interchangeable avec les tablettes intermédiaires de la cave à vin ZZ 126FL
- Dimensions : L 506 x P 438 x H 30 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613738062



700135

PVC* 52,- €

Présentoir à vin ZZ 180FL

- Matériau : Bois
- Capacité : Max. 6 bouteilles
- Propriétés : Interchangeable avec les tablettes intermédiaires de la cave à vin ZZ 180FL
- Dimensions : L 505 x P 535 x H 35 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613738086



700137

PVC* 55,- €



Refroidisseur de bouteilles 2FL-100



Pour la réfrigération de vins avec une belle présentation dans une armoire ouverte. L'éclairage LED intégré de ce refroidisseur de bouteilles permet de présenter élégamment bouteilles de vin blanc, rosé ou rouge au buffet, au bar ou lors d'une dégustation de vins.



- Matériau
- Réfrigération
- Nombre de zones de température
- Plage de température
- Température ambiante
- Réglage de la température

Plastique
Thermoélectrique
1
de 5 °C à 18 °C
10 °C à 32 °C
Électronique
Par incréments de 0,1 °C
LED
commutable séparément



- Éclairage



- ▶ 1 zone de température
- ▶ Plage de température réglable par 1 °C



- ▶ Éclairage LED
- ▶ Commutable séparément



700134



700143

	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Refroidisseur de bouteilles 2FL-100	2 bouteilles	0,05 kW 230 V 50 Hz	L 290 mm P 270 mm H 260 mm	4,9 kg	700142	298,- €	4015613794457
Refroidisseur de bouteilles 4FL-100	4 bouteilles	0,05 kW 230 V 50 Hz	L 480 mm P 260 mm H 260 mm	6,8 kg	700134	329,- €	4015613735917
Refroidisseur de bouteilles 4FLS-10	4-5 bouteilles	0,05 kW 230 V 50/60 Hz	L 500 mm P 265 mm H 260 mm	7,1 kg	700143	379,- €	4015613862941



Meuble frigorifique 60L-1F



Si vous n'aviez pas encore soif, vous aurez envie de boire après l'avoir vu – dans les stations-service, les supermarchés, les kiosques ou les magasins de bricolage, ce meuble frigorifique invite à prendre une bouteille ou une canette bien fraîche.



• Matériau

Acier inoxydable



• Réfrigération

Plexiglas

Plastique

Air ventilé

Compresseur

de 2 °C à 8 °C



• Plage de température

8 niveaux

• Réglage de la température

ST

• Classe de climat

LED

• Éclairage

• Remarque importante

Ne pas couvrir les fentes d'aération de la surface d'installation



700806

C

A ↑
G



700809

D

A ↑
G



- Consommation énergétique kWh / an : 621
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No. 2019 / 2018)
- Dimensions du fond : L 600 x P 340 mm

- Consommation énergétique kWh / an : 876
- Classe d'efficacité énergétique : D (EU No. 2019 / 2018)
- Dimensions par tablette : L 600 x P 150 mm

	Nombre de compartiments	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Meuble frigorifique 60L-1F	1	60 litre(s)	L 690 mm P 450 mm H 1 010 mm	36,2 kg	700806	998,- €	4015613714479
Meuble frigorifique 110L-2F	2	110 litre(s)	L 750 mm P 550 mm H 1 010 mm	40,8 kg	700809	1 149,- €	4015613746241



Réfrigérateur à tiroirs 600S2



• Nombre de tiroirs

2

• Dimensions des tiroirs

en haut : L 440 x P 440 mm

en bas : L 440 x P 250 mm



• Réfrigération

Air ventilé



• Plage de température

de 0 °C à 10 °C

• Réglage de la température

Par intervalles de 1 °C

• Consommation énergétique kWh / 24 h

3

• Consommation énergétique kWh / an

1 095

• Classe d'efficacité énergétique

D (EU No. 2015 / 1094)

• Classe de climat

4

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

• Hauteur maximale des bouteilles

275 mm

• Charge max. par tiroir

20 kg

• Encastrable complètement

Oui

• Propriétés

Tiroir supérieur équipé d'un fond perforé

• Puissance

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 600 x P 600 x H 845 mm

• Poids

50,8 kg



► Tiroir supérieur équipé d'un fond perforé



110159

PVC* 1 659,- €

GTIN 4015613719450



Réfrigérateur de boissons 88L



The elegant bottle refrigerator can be integrated almost anywhere thanks to its slim design. It can stand on the floor or sit on a table in a restaurant, bar, café, canteen, kiosk, snack bar, or petrol station.



- Matériau
- Matériau à l'intérieur
- Type de vitrage
- Contenance
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Réglage de la température

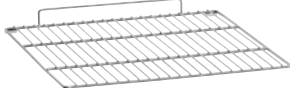


- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Éclairage intérieur
- Butée de porte interchangeable
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Type de tablette intermédiaire

Tôle d'acier
HIPS (High Impact Polystyrene)
Double vitrage
88 litre(s)
Statique
3
de 2 °C à 10 °C
Mécanique
En continu
139
G (EU No. 2019 / 2016)
10 °C à 32 °C
Oui
Oui
6
Grille à bouteilles, chromée (5 pièces)
Grille, chromée
Contenance : 28 bouteilles
Plafonnier LED; commutable séparément
0,09 kW | 230 V | 50 Hz
L 430 x P 480 x H 830 mm
22,2 kg

Grille FKS 88L

- Pour une utilisation individuelle et flexible du réfrigérateur à boissons 88L.
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 355 x P 360 x H 38 mm
- Poids : 0,62 kg
- GTIN : 4015613697192



700087

PVC* 9,50 €



700182G

PVC* 375,- €

GTIN 4015613764023



Réfrigérateur à boissons K1-111



- Matériau
- Matériau à l'intérieur
- Contenance
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Réglage de la température
- Consommation énergétique kWh / 24 h
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Éclairage intérieur
- Butée de porte interchangeable
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids



Plastique
HIPS (High Impact Polystyrene)
270 litre(s)
Statique
3
de 0 °C à 8 °C
7 niveaux
0,46
105
E (EU No. 2019 / 2016)
16 °C à 43 °C
Oui
Oui
5
Oui
Éclairage intérieur commutable séparément
0,21 kW | 230 V | 50 Hz
L 595 x P 655 x H 1 450 mm
50 kg



- ▶ 5 tablettes intermédiaires
- ▶ Grille, acier, thermolaqué



- ▶ Réglage de la température sur 7 niveaux



- ▶ Éclairage intérieur
- ▶ Commutable séparément

700473V1

GTIN 4015613878348

PVC* 739,- €



Réfrigérateur à bouteilles 350L



Le réfrigérateur à bouteilles impressionne par sa capacité de 350 Litres et une porte à vantail à double vitrage, qui assure une présentation marquante des produits. L'éclairage intérieur met parfaitement en scène les articles refroidis efficacement.



- Matériau : Plastique
- Matériau à l'intérieur : HIPS (High Impact Polystyrene)
- Type de vitrage : Double vitrage
- Verre trempé : Oui
- Réfrigération : Statique
- GWP : 3
- Plage de température : de 2 °C à 10 °C
- Réglage de la température : 5 niveaux
- Consommation énergétique kWh / an : 744
- Classe d'efficacité énergétique : D (EU No. 2019 / 2018)
- Température ambiante : à 32 °C
- Éclairage intérieur : Oui
- Butée de porte interchangeable : Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires : 5
- 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



700323

PVC* 1 139,- €

GTIN 4015613842837



Réfrigérateur 350



Avec son design minimaliste, ce réfrigérateur à circulation d'air s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines et toutes les réserves. Les 5 tablettes à hauteur réglable permettent de conserver les aliments (emballés ou dans des récipients) au frais.



- Matériau : Plastique
- Matériau à l'intérieur : Acier
- Contenance : Plastique
- Réfrigération : 350 litre(s)
- GWP : Air ventilé
- Plage de température : 3
- Réglage de la température : de -2 °C à 8 °C
- Consommation énergétique kWh / 24 h : 5 niveaux
- Consommation énergétique kWh / an : 2,01
- Classe d'efficacité énergétique : 735
- Classe de climat : D (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat : 4
- Propriétés : Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.
- Butée de porte interchangeable : Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires : 5
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur : Oui
- Propriétés : 2 roulettes, 2 pieds
- Puissance : Arrêt du ventilateur lors de l'ouverture de la porte
- Dimensions : 0,23 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Poids : L 600 x P 635 x H 1 730 mm
- Poids : 55 kg



700276

GTIN 4015613797632

PVC* 959,- €



- ▶ 5 tablettes intermédiaire
Dimensions : L 520 x P 360 mm
- ▶ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur



- ▶ Éclairage intérieur



- ▶ 2 roulettes, 2 pieds

Armoire de restauration positive 590LW



- Matériau
- Matériau à l'intérieur
- Contenance
- Gastronorm
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Réglage de la température
- Consommation énergétique kWh / 24 h
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat

- Verrouillable
- Butée de porte interchangeable
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier, laqué
Plastique ABS
590 litre(s)
2/1 GN
Air ventilé
3
de 0 °C à 8 °C
Numérique
0,75
329
A (EU No.2015 / 1094)
3

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +25 °C et ne convient dès lors pas à une utilisation en cuisine professionnelle présentant une température élevée.

Oui
Oui
5
Porte à fermeture automatique
0,13 kW | 230 V | 50 Hz
L 775 x P 745 x H 1 910 mm
87,9 kg

700907

PVC* 1 749,- €

GTIN 4015613840291



Réfrigérateur 600 WSTL



- Matériau
- Matériau à l'intérieur
- Contenance
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Réglage de la température
- Consommation énergétique kWh / 24 h
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat

- Verrouillable
- Butée de porte interchangeable
- Pieds réglables en hauteur
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier
laqué, légèrement structuré
Acier, laqué
600 litre(s)
Statique avec 1 ventilateur
3
de -1 °C à 6 °C
Par intervalles de 0,1 °C
1,82
664
C (EU No. 2015/1094-IV)
4

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

Oui
Oui
de 1 930 mm à 1 945 mm
5
Oui
0,29 kW | 230 V | 50 Hz
L 780 x P 720 x H 1 930 mm
91,2 kg

700854

PVC* 1 649,- €

GTIN 4015613843278



Grille encastrable 600 WSTL-OM

- Possibilités d'utilisation :
Glissière supérieure, Glissières intermédiaires
- Dimensions : L 650 x P 510 x H 40 mm
- Poids : 2,5 kg
- GTIN : 4015613863085

700858

PVC* 42,- €

Grille encastrable 600 WSTL-U

- Possibilités d'utilisation :
Glissière inférieure
- Dimensions : L 650 x P 380 x H 40 mm
- Poids : 1,9 kg
- GTIN : 4015613860664

700857

PVC* 36,- €



Réfrigérateur avec porte en verre GTK3-121



L'élément phare de chaque événement de barbecue ou de cuisine – le réfrigérateur à portes vitrées compact dans un design moderne. Les 3 tablettes intermédiaires permettent de stocker des boissons et des aliments au frais derrière la porte vitrée à filtre UV.



- Matériau CNS 18/10 | Verre, teinté
- Matériau à l'intérieur Plastique
- Type de vitrage Verre trempé isolant avec filtre UV
- Contenance Triple vitrage
- Réfrigération 63 litre(s)
- GWP Compresseur
- Plage de température 3
- Consommation énergétique kWh / an de -1 °C à 10 °C
- Classe d'efficacité énergétique 345
- Température ambiante A (EU No. 2019 / 2018)
- Éclairage intérieur 16 °C à 38 °C
- Verrouillable Oui
- Butée de porte Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires À droite
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur 3
- Remarque importante Outil
- Utilisable en intérieur
- Utilisable dans une zone extérieure à l'abri des intempéries
- Montage possible avec min. 15 cm d'espace libre autour
- Puissance 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 435 x P 505 x H 680 mm
- Poids 31,6 kg



- ▶ 3 tablettes intermédiaires, réglables en hauteur
- ▶ Dimensions : L 335 x P 350 mm



- ▶ Éclairage LED

700851

PVC* 698,- €

GTIN 4015613841908



Réfrigérateur avec porte en verre 300L



- Matériau Acier, revêtu
- Verre
- Plastique ABS
- Matériau à l'intérieur Acier, revêtu
- Type de vitrage Double vitrage
- Verre trempé Oui
- Contenance 300 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 2 °C à 8 °C
- Consommation énergétique kWh / an 953
- Classe d'efficacité énergétique F (EU No. 2019 / 2018)
- Température ambiante Max. 40 °C
- Éclairage intérieur Oui
- Butée de porte À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires 4
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Propriétés 1 ventilateur
- Éclairage LED, commutable séparément
- 4 roulettes, 2 pieds
- Puissance 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 440 x P 710 x H 1 840 mm
- Poids 78 kg



- ▶ Éclairage LED, commutable séparément



- ▶ 4 roulettes, 2 pieds

700812

PVC* 1 249,- €

GTIN 4015613720623



Réfrigérateur avec porte en verre 326



• Matériau



• Matériau à l'intérieur

• Type de vitrage

• Verre trempé

• Contenance

• Réfrigération



• GWP

• Plage de température

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Température ambiante

• Éclairage intérieur

• Verrouillable

• Butée de porte

• Nombre de tablettes intermédiaires

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

• Propriétés

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Plaque en acier, laquée

Verre

Plastique ABS

Plastique

Double vitrage

Oui

360 litre(s)

Statique

Avec ventilateur supplémentaire

3

de -1 °C à 6 °C

710

D (EU No. 2019 / 2018)

Max. 40 °C

Oui

Oui

À droite

4

Oui

1 ventilateur

Éclairage LED, commutable séparément

2 roulettes, 2 pieds

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

L 620 x P 635 x H 1 730 mm

67,4 kg



▶ 4 tablettes intermédiaires, réglables en hauteur



▶ Éclairage LED, commutable séparément

▶ Avec rails pour étiquettes de prix, amovibles

700834

PVC* 1 049,- €

GTIN 4015613756943



Réfrigérateur avec porte en verre GTK2-221



• Matériau



• Matériau à l'intérieur

• Type de vitrage

• Verre trempé

• Contenance

• Réfrigération



• GWP

• Plage de température

• Réglage de la température

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Température ambiante

• Éclairage intérieur

• Verrouillable

• Butée de porte

• Nombre de tablettes intermédiaires

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

• Propriétés

• Compris

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Acier, laqué

Verre

Acier, revêtu

Double vitrage

Oui

804 litre(s)

Air ventilé

3

de 1 °C à 9 °C

Par intervalles de 1 °C

1 978

F (EU No. 2019 / 2018)

10 °C à 32 °C

Oui

Oui

Gauche / droite

4

Oui

Éclairage LED, commutable séparément

Arrêt du ventilateur lors de l'ouverture de la porte

Porte à fermeture automatique

4 clés

2 entretoises pour le mur

0,5 kW | 230 V | 50 Hz

L 880 x P 720 x H 2 020 mm

133 kg

Grille encastrable GTK2-221

- Matériau : Acier, Revêtue de plastique
- Dimensions : L 790 x P 530 x H 35 mm
- Poids : 4,1 kg
- GTIN : 4015613865218

700848ZR

PVC* 65,- €



700848

PVC* 2 198,- €

GTIN 4015613839974



Réfrigérateur avec porte en verre GTK1-123



• Matériau



• Matériau à l'intérieur

• Type de vitrage

• Verre trempé

• Contenance

• Réfrigération

• GWP

• Plage de température

• Réglage de la température

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Température ambiante

• Panneau publicitaire

• Verrouillable

• Butée de porte

• Nombre de tablettes intermédiaires

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

• Propriétés

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Acier, laqué

Verre

Plastique PP

Aluminium, revêtue

Double vitrage

Oui

232 litre(s)

Statique avec 1 ventilateur

3

de 1 °C à 9 °C

Électronique

Par intervalles de 1 °C

615

D (EU No. 2019 / 2018)

10 °C à 32 °C

Éclairage LED

Pour autocollants, dimensions max. :

L 445 x H 190 mm

Oui

À droite

4

Oui

Éclairage LED

4 roulettes, 2 pieds

0,21 kW | 230 V | 50 Hz

L 450 x P 525 x H 2 025 mm

72 kg



Grille encastrable GTK1-123

• Matériau : Acier, Revêtue de plastique

• Dimensions : L 360 x P 330 x H 28 mm

• Poids : 1,1 kg

• GTIN : 4015613865164



700836ZR

PVC* 22,50 €

700836

PVC* 1 198,- €

GTIN 4015613814704



Réfrigérateur avec porte en verre 302L WB



• Matériau



• Matériau à l'intérieur

• Type de vitrage

• Verre trempé

• Contenance

• Réfrigération

• GWP

• Plage de température

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Température ambiante

• Panneau publicitaire

• Éclairage intérieur

• Verrouillable

• Butée de porte

• Nombre de tablettes intermédiaires

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

• Propriétés

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Acier, laqué

Verre

Plastique ABS

Double vitrage

Oui

302 litre(s)

Statique avec 1 ventilateur

3

de 0 °C à 10 °C

642

D (EU No. 2019 / 2018)

16 °C à 30 °C

Éclairage LED

Pour autocollants, dim. max. : L 600 x H 155 mm

Pour imprimés, dim. max. : L 495 x H 130 mm

Oui

Oui

À droite

5

Oui

Éclairage LED, commutable séparément avec panneau publicitaire

2 roulettes, 2 pieds

0,15 kW | 230 V | 50 Hz

L 600 x P 580 x H 1 845 mm

53,9 kg



- ▶ Panneau publicitaire
- Éclairage LED
- ▶ Pour autocollants
- ▶ Pour imprimés

700611

PVC* 998,-

GTIN 4015613840338



Réfrigérateur combiné

Réfrigérateur et congélateur combiné dans un design noir esthétique avec une contenance de 430 litres. Les portes en verre permettent de voir directement les aliments qui sont mis en valeur par l'éclairage LED commutable séparément.



- Matériau
- Type de vitrage
- Contenance utile
- Réfrigération

Acier, laqué
Double vitrage
430 litre(s)
Compresseur
Air ventilé
0 °C à 10 °C
-18 °C à -22 °C
Par intervalles de 1 °C
3 650
C (EU No. 2019 / 2018)



- Plage de température
- Réglage de la température
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Éclairage intérieur
- Nombre de portes
- Butée de porte
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés

16 °C à 25 °C
Oui
2
À droite
4
Oui
Réfrigération en haut | congélation en bas
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Éclairage LED, commutable séparément
Dispositif de chauffage pour éviter la condensation
0,77 kW | 230 V | 50 Hz
L 700 x P 780 x H 2 000 mm
121,4, kg



- Puissance
- Dimensions
- Poids



▶ 2 tablettes intermédiaires par compartiment réfrigéré
▶ Dimensions : L 565 x P 475 mm



▶ Affichage numérique
▶ Éclairage LED, commutable séparément



▶ 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

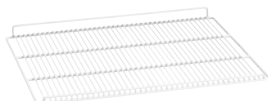
	Matériau à l'intérieur	Code-No.	PVC*	GTIN
Réfrigérateur combiné 430L	Plastique, blanche	700898	2 198,- €	4015613765747
Réfrigérateur combiné KTK1-122	Plastique, noir	700900	2 198,- €	4015613842851



Accessoires

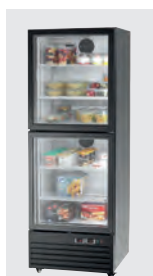
Grille encastrable 430L

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Remarque importante : Couleur blanche
- Dimensions : L 565 x P 472 x H 37 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613865485



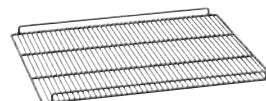
700898ZR

PVC* 19,- €



Grille encastrable KTK1-122

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Remarque importante : Couleur noir
- Dimensions : L 565 x P 472 x H 37 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613865508



700900ZR

PVC* 19,- €



Réfrigérateur combiné

Réfrigérateur et congélateur combiné dans un design noir esthétique avec une contenance de 820 litres. Les portes en verre permettent de voir directement les aliments qui sont mis en valeur par l'éclairage LED commutable séparément.



- Matériau
- Type de vitrage
- Contenance
- Réfrigération



- Plage de température



- Réglage de la température
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Éclairage intérieur
- Butée de porte
- Nombre de portes
- Verrouillable
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés

Acier, laqué
 Double vitrage
 820 litre(s)
 Compresseur
 Air ventilé
 0 °C à 10 °C
 -18 °C à -22 °C
 Par intervalles de 1 °C
 6 570
 D (EU No. 2019 / 2018)
 16 °C à 25 °C
 Oui
 Gauche / droite
 2
 Oui
 8
 Oui
 Réfrigération à gauche | congélation à droite
 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
 Éclairage LED, commutable séparément
 Dispositif de chauffage pour éviter la condensation
 1 kW | 230 V | 50 Hz
 L 1 220 x P 805 x H 2 000 mm
 201 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids



▶ 4 tablettes intermédiaires par compartiment réfrigéré
 ▶ Dimensions : L 500 x P 485 mm



▶ Affichage numérique
 ▶ Éclairage LED, commutable séparément



▶ 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

	Matériau à l'intérieur	Code-No.	PVC*	GTIN
Réfrigérateur combiné 820L	Plastique, blanche	700899	3 498,- €	4015613765754
Réfrigérateur combiné KTK2-222	Plastique, noir	700901	3 498,- €	4015613842868



Accessoires

Grille encastrable 820L

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Remarque importante : Couleur blanche
- Dimensions : L 503 x P 483 x H 27 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613865492



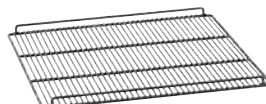
700899ZR

PVC* 15,- €



Grille encastrable KTK2-222

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Remarque importante : Couleur noir
- Dimensions : L 503 x P 483 x H 27 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613865515



700901ZR

PVC* 15,- €



Réfrigérateur combiné 484L GN210



- Matériau à l'intérieur
- Contenance
- Gastronorm
- Réfrigération
- Plage de température
- Réglage de la température
- Température ambiante
- Butée de porte
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
484 litre(s)
GN 2/1 | GN 1/1
Air ventilé
0 °C à 10 °C
-18 °C à -22 °C
Par intervalles de 1 °C
16 °C à 32 °C
À droite
3
Oui
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Respectivement 1 interrupteur de marche/arrêt pour le réfrigérateur et le congélateur
Réfrigération en haut | congélation en bas
0,77 kW | 230 V | 50 Hz
L 645 x P 840 x H 2 010 mm
122,8 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

700826

PVC* 2 959,- €

GTIN 4015613689012



Glissières de support 484L GN210-2

- Dotation du set : 2 glissières de support
- Dimensions : L 20 x P 650 x H 12 mm
- Poids : 0,25 kg
- GTIN : 4015613833453

700844

PVC* 45,- €

Grille encastrable 484L GN210

- Matériau : Revêtement PVC
- Dimensions : L 530 x P 640 x H 60 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613833460

700846

PVC* 35,- €

Armoire froide positive 335L GN110



- Matériau à l'intérieur
- Contenance
- Gastronorm
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Réglage de la température
- Consommation énergétique kWh / 24 h
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat

Acier inoxydable
335 litre(s)
GN 1/1 | GN 1/2
Air ventilé
3
de 0 °C à 10 °C
Par intervalles de 1 °C
1,5
548
C (EU No.2015 / 1094)
4
Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.
Oui
À droite
3
Oui
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
L 500 x P 740 x H 2 030 mm
79 kg



- Verrouillable
- Butée de porte
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

700825

PVC* 1 869,- €

GTIN 4015613689036



Glissières de support 335L GN110-2

- Dotation du set : 2 glissières de support
- Dimensions : L 25 x P 550 x H 20 mm
- Poids : 0,47 kg
- GTIN : 4015613833422

700838

PVC* 45,- €

Grille encastrable 335L GN110

- Matériau : Revêtement PVC
- Dimensions : L 330 x P 527 x H 60 mm
- Poids : 0,12 kg
- GTIN : 4015613833446

700839

PVC* 35,- €

Réfrigérateur KGN1-112



• Matériau



• Matériau à l'intérieur



• Gastronorm

• GWP

• Plage de température

• Classe d'efficacité énergétique

• Classe de climat

• Éclairage intérieur

• Verrouillable

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

• Propriétés

Acier inoxydable

Recouvrement du fond galvanisé

Paroi arrière galvanisée

Acier inoxydable

2/1 GN

3

de 0 °C à 8 °C

B (EU No.2015 / 1094)

5

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +40 °C.

Oui

Oui

Oui

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

Éclairage LED



700843

- Consommation énergétique kWh / 24 h : 1,32
- Consommation énergétique kWh / an : 482
- Butée de porte interchangeable



700853

- Consommation énergétique kWh / 24 h : 2,2
- Consommation énergétique kWh / an : 803
- Butée de porte : Gauche / droite

	Contenance	Nombre de tablettes intermédiaires	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
KGN1-112	650 litre(s)	3	0,2 kW 230 V 50 Hz	L 740 mm P 835 mm H 2 050 mm	102,7 kg	700843	1 698,- €	4015613828459
KGN2-212	1 350 litre(s)	6	0,43 kW 230 V 50 Hz	L 1 485 mm P 835 mm H 2 050 mm	159,5 kg	700853	2 798,- €	4015613846453



► Gastronorm : 2/1 GN



► Tablettes intermédiaires, réglables en hauteur
► Dimensions : L 530 x P 650 mm



► Verrouillable



► 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

Accessoires

Glissières de support KTKGN-112-212

- Dotation du set : 2 glissières de support
- Dimensions : L 20 x P 670 x H 20 mm
- Poids : 0,46 kg
- GTIN : 4015613868356

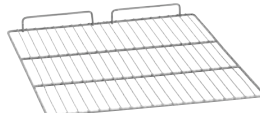


700860

PVC* 19,- €

Grille encastrable KTKGN-112-212

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Dimensions : L 530 x P 650 x H 45 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613865225



700859

PVC* 19,- €



► Armoire froide négative TKGN1-112 | TKGN2-212 page 279

Armoire froide positive 700 GN211



Ce grand réfrigérateur avec glissières au format GN 2/1 offre suffisamment de place pour la conservation des aliments. Grâce à son design sobre, il s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines.

- Matériau à l'intérieur
- Gastronorm
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat

Acier inoxydable
2/1 GN
Air ventilé
3
de -2 °C à 8 °C
C (EU No.2015 / 1094)
4

- Verrouillable
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.
Oui
Oui
de 2 040 mm à 2 115 mm
Oui



- Consommation énergétique kWh / 24 h : 1,58
- Consommation énergétique kWh / an : 577
- Butée de porte interchangeable



- Consommation énergétique kWh / 24 h : 2,74
- Consommation énergétique kWh / an : 998
- Butée de porte : Gauche / droite

	Contenance	Nombre de tablettes intermédiaires	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
700 GN211	700 litre(s)	3	0,37 kW 230 V 50 Hz	L 655 mm P 855 mm H 2 050 mm	106,2 kg	700415	2 549,- €	4015613840253
1400 GN211	1 400 litre(s)	6	0,57 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 320 mm P 855 mm H 2 050 mm	162 kg	700416	3 549,- €	4015613840260



► Gastronorm : 2/1 GN



► Tablettes intermédiaires, réglables en hauteur
► Dimensions : L 530 x P 650 mm



► Verrouillable



► Pieds réglables en hauteur de 2 040 mm à 2 115 mm

Accessoires

Set de deux glissières

- Dimensions : L 565 x P 15 x H 25 mm
- Poids : 0,53 kg
- GTIN : 4015613685052

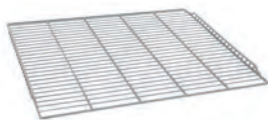


700488

PVC* 19,- €

Grille 2/1GN

- Dimensions : L 530 x P 650 x H 21 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613587202



700487

PVC* 45,- €



► Armoire froide négative 700 GN211 | 1400 GN211 page 280



Armoire froide positive 700 GN210



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 à l'intérieur
- Contenance
- Gastronorm
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Réglage de la température
- Consommation énergétique kWh / 24 h
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat

CNS 18/10
700 litre(s)
2/1 GN
Air ventilé
3
de -2 °C à 8 °C
Par intervalles de 1 °C
0,88
321
A (EU No.2015 / 1094)
5
Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +40 °C.
Oui
Oui
Oui
de 2 040 mm à 2 090 mm
4
Oui
Éclairage LED, commutable séparément
Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 705 x P 895 x H 2 090 mm
140,9 kg

- Éclairage intérieur
- Verrouillable
- Butée de porte interchangeable
- Réglable en hauteur
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés

- Puissance
- Dimensions
- Poids

700904
GTIN 4015613840284



PVC* 2 998,- €



- ▶ Nombre de tablettes intermédiaires : 4
- ▶ Dimensions des tablettes intermédiaires : L534 x P 650 mm
- ▶ Gastronorm : 2/1 GN
- ▶ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur



- ▶ Verrouillable
- ▶ Affichage numérique



- ▶ Éclairage LED
- ▶ Commutable séparément

Grille encastrable 700LGN210-OM

- Possibilités d'utilisation : Glissière supérieure, Glissières intermédiaires
- Dimensions : L 530 x P 655 x H 45 mm
- Poids : 2,7 kg
- GTIN : 4015613729749



700816

PVC* 39,- €

Grille encastrable 700LGN210-U

- Possibilités d'utilisation : Glissière inférieure
- Dimensions : L 530 x P 645 x H 75 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613729756



700817

PVC* 45,- €



▶ Armoire froide négative 700 GN210 page 281

Mini chambre froide 1240L



- Matériau
- Matériau à l'intérieur
- Dimensions intérieures
- Contenance
- Réfrigération
- Plage de température
- Température ambiante
- Verrouillable
- Butée de porte interchangeable
- Propriétés

Tôle d'acier
 Revêtement PVC
 Aluminium
 Fond en acier inoxydable
 L 820 x P 860 x H 1 760 mm
 1 240 litre(s)
 Compresseur
 de 2 °C à 10 °C
 16 °C à 38 °C
 Oui
 Oui
 Serrure antipanique
 Préparé pour les glissières de support, les grilles, les dispositifs de suspension, les rampes d'accès
 Glissières de support, grilles, dispositifs de suspension, rampes d'accès
 0,57 kW | 230 V | 50 Hz
 L 980 x P 1 040 x H 2 200 mm
 158,2 kg

- Non fourni
- Puissance
- Dimensions
- Poids



- ▶ Chambre froide
 Contenance : 1240 litres
 ▶ Dimensions : L 855 x P 900 x H 1760 mm



- ▶ Préparée pour
 Glissières de support, grilles
 Système de suspension
 Rampe d'accès



- ▶ Avec serrure anti-panique
 ▶ Verrouillable
 ▶ Butée de porte interchangeable

	État lors de la livraison	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini chambre froide 1240L	Monté	700690	4 898,- €	4015613787114
Mini chambre froide BS1240L	Kit (montage facile)	700699	4 898,- €	4015613790879



Accessoires

Glissières de support

- Dotation du set : 4 glissières de support
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 500 x P 40 x H 25 mm
- Poids : 5,9 kg
- GTIN : 4015613680019



700593

PVC* 165,- €

Grille

- Matériau : Acier, Revêtue de plastique
- Charge max. : 20 kg
- Dimensions : L 870 x P 825 x H 55 mm
- Poids : 4,9 kg
- GTIN : 4015613630380



700592

PVC* 129,- €

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 : 1 700 mm
- Dimensions : L 830 x P 30 x H 30 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613630397



700595

PVC* 129,- €

Rampe d'accès

- Matériau : Acier inoxydable
- Charge max. : 130 kg
- Dimensions : L 850 x P 195 x H 35 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613630410



700597

PVC* 209,- €

Armoire de maturation Dry Age



Des viandes de très haute qualité. L'armoire de maturation Dry Age offre les conditions idéales pour la maturation de la viande.



• Matériau



• Matériau à l'intérieur

• Type de vitrage

- Verre trempé
- Réfrigération
- GWP
- Réglage de la température

- Plage de température
- Température ambiante
- Humidité de l'air
- Lampe UV
- Éclairage intérieur
- Verrouillable
- Butée de porte
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés

Verre

Tôle d'acier

Acier inoxydable

Triple vitrage

Teinté

Verre à filtre UV

Oui

Air ventilé

3

Électronique

Par intervalles de 1 °C

de 2 °C à 14 °C

18 °C à 38 °C

50 % à 85 %

Oui

LED

Oui

À droite

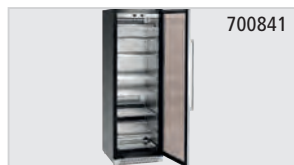
Oui

Lumière UV antibactérienne

Neutralisation des odeurs grâce au filtre au charbon actif



700840



700841



- ▶ Conditions climatiques optimales pour la maturation de la viande
- ▶ Humidité de l'air réglable par pas de 1 %
- ▶ Température réglable par pas de 1 °C

- ▶ Convient pour la maturation suspendue ou couchée de viande de porc, de boeuf et de gibier de qualité

Armoire de maturation Dry Age 63

- Contenance 63 litre(s)
- Nombre de filtres 1
- Réservoir d'eau 300 ml
- Dimensions des barres L 295 x P 305 x H 30 mm
- Charge max. par support de suspension 20 kg
- Nombre de tablettes intermédiaires 4
- Charge max. des tablettes intermédiaires 15 kg
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Compris 1 filtre au charbon actif
1 plaque collectrice
1 poignée avec matériel de montage
1 support de suspension + 3 crochets de boucher
2 clés
4 grilles en acier inoxydable
1 filtre d'humidité + 1 filtre de recharge + support + bac d'égouttage
- Puissance 0,14 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 395 x P 605 x H 880 mm
- Poids 40,6 kg
- GTIN 4015613769363

Armoire de maturation Dry Age 380

- Contenance 380 litre(s)
- Nombre de filtres 2
- Réservoir d'eau 2 x 300 ml
- Dimensions des barres Ø 25 mm, longueur 495 mm
- Charge max. par support de suspension 80 kg
- Nombre de tablettes intermédiaires 7
- Charge max. des tablettes intermédiaires 20 kg
- Pieds réglables en hauteur Non
- Compris 2 filtres au charbon actif
1 plaque collectrice
7 grilles en acier inoxydable
1 poignée avec matériel de montage
2 barres de suspension + 6 crochets de boucher
2 clés
2 filtres d'humidité + 2 filtres de recharge + support + bac d'égouttage
- Puissance 0,41 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 595 x P 750 x H 1 865 mm
- Poids 104 kg
- GTIN 4015613769370

700840

PVC* 1 149,- €



700841

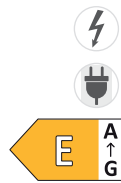
PVC* 3 498,- €



Mini congélateur TKS38



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
- Matériau à l'intérieur
- Contenance
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température jusqu'à
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Butée de porte interchangeable
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Polyéthylène
HIPS (High Impact Polystyrene)
38 litre(s)
Compresseur
3
-20 °C
147
E (EU No. 2019 / 2016)
16 °C à 38 °C
Oui
1 insert pour verres pour max. 18 verres
(longueur de crochet : 135 mm)
0,06 kW | 230 V | 50 Hz
L 475 x P 450 x H 500 mm
14 kg



- ▶ Compact, maniable, pratique
- ▶ Contenance : 38 litres



- ▶ 1 insert pour verres pour max. 18 verres
- ▶ Longueur de crochet : 135 mm



700078

GTIN 4015613636900

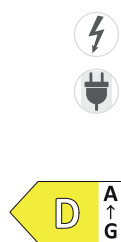


PVC* 245,- €

Mini congélateur TKS90



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
- Matériau à l'intérieur
- Contenance
- Réfrigération
- Plage de température
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Éclairage intérieur
- Verrouillable
- Butée de porte
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier, laqué
Verre
Plastique
90 litre(s)
Compresseur
de -13 °C à -22 °C
1 991
D (EU No. 2019 / 2018)
à 30 °C
Oui
Oui
À droite
3
Oui
2 clés
0,23 kW | 230 V | 50 Hz
L 620 x P 600 x H 720 mm
47,6 kg



- ▶ Chauffage de vitre pour une bonne visibilité
- ▶ Empêche la porte en verre de s'embuer
- ▶ Commutable séparément



- ▶ 1 porte à battant
- ▶ Verre, triple vitrage



- ▶ Verrouillable
- ▶ Avec 2 clés

700342

GTIN 4015613719696



PVC* 1 049,- €

Armoire de restauration négative TK1-111

Congélateur avec 6 tiroirs pour un stockage bien rangé des produits congelés. Grâce au Big Box, la congélation et le stockage de grands produits congelés n'est pas un problème. Avec son design blanc sobre, le congélateur s'intègre parfaitement dans tous les cuisines et dans toutes les réserves.



- Matériau
- Matériau à l'intérieur
- Contenance
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température jusqu'à
- Réglage de la température
- Consommation énergétique kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Nombre de tiroirs
- Butée de porte interchangeable
- Propriétés

Plastique
HIPS (High Impact Polystyrene)
215 litre(s)
Statique
3
-18 °C
8 niveaux
201
E (EU No. 2019 / 2016)
16 °C à 43 °C
6
Oui
1 Big Box : L 440 x H 262 mm
Largeur des tiroirs : 440 mm
Hauteur des tiroirs : 172 mm
1 bac à glaçons
0,23 kW | 230 V | 50 Hz
L 595 x P 655 x H 1 450 mm
53 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



► 6 tiroirs



► Big Box pour de grands aliments congelés



► Réglage de la température sur 8 niveaux

700341V1

GTIN 4015613878331



PVC* 839,- €

Congélateur 600ST

Le congélateur verrouillable avec son exécution robuste en acier inoxydable peut être intégré à la perfection dans toutes les grandes cuisines. La température de refroidissement optimale peut être réglée facilement et de façon intuitive par pas de 0,1 °C à l'aide de l'écran. Avec les 6 tablettes, le grand espace intérieur peut être utilisé de façon optimale.



- Matériau à l'intérieur
- Contenance
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Réglage de la température
- Température ambiante
- Verrouillable
- Butée de porte interchangeable
- Réglable en hauteur
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier, laqué
600 litre(s)
Statique
3
de -15 °C à -22 °C
Électronique
Par intervalles de 1 °C
à 32 °C
Oui
Oui
de 1 870 mm à 1 885 mm
6
Non
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 780 x P 745 x H 1 870 mm
95,4 kg



► 6 tablettes intermédiaires
► Dimensions : l 590 x P 490 mm



► Verrouillable



► Pieds à hauteur réglable

700856

GTIN 4015613843292



PVC* 1 998,- €

Armoire froide négative TKG1-112



• Matériau



• Matériau à l'intérieur



- Gastronorm
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Classe de climat

- Éclairage intérieur
- Verrouillable
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
 Recouvrement du fond galvanisé
 Paroi arrière galvanisée
 Acier inoxydable
 2/1 GN
 Air ventilé
 3
 de -18 °C à -22 °C
 5
 Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +40 °C.
 Oui
 Oui
 Oui
 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
 Éclairage LED



- Consommation énergétique kWh / 24 h : 5,14
- Consommation énergétique kWh / an : 1 876
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No. 2015 / 1094)
- Butée de porte interchangeable

- Consommation énergétique kWh / 24 h : 11,68
- Consommation énergétique kWh / an : 4 263
- Classe d'efficacité énergétique : D (EU No. 2015 / 1094)
- Butée de porte : Gauche / droite

	Contenance	Nombre de tablettes intermédiaires	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TKGN1-112	650 litre(s)	3	0,41 kW 230 V 50 Hz	L 740 mm P 835 mm H 2 050 mm	101,2 kg	700852	1 998,- €	4015613846446
TKGN2-212	1 350 litre(s)	6	0,43 kW 230 V 50 Hz	L 1 485 mm P 835 mm H 2 050 mm	168,9 kg	700847	3 498,- €	4015613828473



▶ Gastronorm : 2/1 GN



▶ Tablettes intermédiaires
 ▶ Dimensions : L 530 x P 650 mm



▶ Verrouillable



▶ 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

Accessoires

Glissières de support KTKGN-112-212

- Dotation du set : 2 glissières de support
- Dimensions : L 20 x P 670 x H 20 mm
- Poids : 0,46 kg
- GTIN : 4015613868356

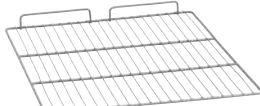


700860

PVC* 19,- €

Grille encastrable KTKGN-112-212

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Dimensions : L 530 x P 650 x H 45 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613865225



700859

PVC* 19,- €



▶ Réfrigérateur KGN1-112 | KGN2-212 page 272



Armoire froide négative 700 GN211



Ce congélateur spacieux offre suffisamment de place pour les aliments surgelés dans des récipients GN jusqu'à 2/1. Grâce à son design sobre, il s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines.



• Matériau à l'intérieur



• Gastronorm

• Réfrigération



• GWP

• Plage de température

• Classe de climat

Acier inoxydable

2/1 GN

Air ventilé

3

de -18 °C à -22 °C

4

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

Oui

Oui

Oui

• Verrouillable

• Pieds réglables en hauteur

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur



- Consommation énergétique kWh / an : 2 336
- Consommation énergétique kWh / 24 h : 6,4
- Classe d'efficacité énergétique : D (EU No.2015 / 1094)
- Butée de porte interchangeable



- Consommation énergétique kWh / an : 4 580
- Consommation énergétique kWh / 24 h : 12,55
- Classe d'efficacité énergétique : E (EU No.2015 / 1094)
- Butée de porte : Gauche / droite

	Contenance	Nombre de tablettes intermédiaires	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
700 GN211	700 litre(s)	3	0,69 kW 230 V 50/60 Hz	L 655 mm P 855 mm H 2 050 mm	110,4 kg	700705	3 149,- €	4015613840239
1400 GN211	1 400 litre(s)	6	1,01 kW 230 V 50 Hz	L 1 315 mm P 855 mm H 2 050 mm	174 kg	700706	4 298,- €	4015613840246



Accessoires

Set de deux glissières

- Dimensions : L 565 x P 15 x H 25 mm
- Poids : 0,53 kg
- GTIN : 4015613685052

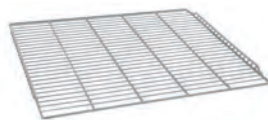


700488

PVC* 19,- €

Grille 2/1GN

- Dimensions : L 530 x P 650 x H 21 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613587202



700487

PVC* 45,- €



► Réfrigérateur 700 GN211 | 1400 GN211
page 273

Armoire froide négative 700 GN210



• Matériau à l'intérieur

• Contenance



• Gastronorm

• Réfrigération



• GWP

• Plage de température

• Réglage de la température

• Consommation énergétique kWh / an

• Consommation énergétique kWh / 24 h

• Classe d'efficacité énergétique

• Classe de climat



• Éclairage intérieur

• Verrouillable

• Butée de porte interchangeable

• Pieds réglables en hauteur

• Nombre de tablettes intermédiaires

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

• Propriétés

• Puissance

• Dimensions

• Poids

CNS 18/10

700 litre(s)

2/1 GN

Air ventilé

3

de -18 °C à -22 °C

Par incréments de 0,1 °C

1 172

3,21

B (EU No.2015 / 1094)

4 | Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

Oui

Oui

Oui

de 2 040 mm à 2 090 mm

4

Oui

Éclairage LED, commutable séparément

Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps

0,35 kW | 230 V | 50 Hz

L 705 x P 895 x H 2 090 mm

144,7 kg



Grille encastrable 700LGN210-OM Grille encastrable 700LGN210-U

► Page 274

700903

PVC* 3 349,- €

GTIN 4015613840277



Table de congélation T2-1341



• Nombre d'armoire

• Armoires de format standard



• Dimensions armoire

• Nombre de niveaux



• Réfrigération

• GWP

• Plage de température

• Réglage de la température

• Consommation énergétique kWh / 24 h

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Classe de climat



• Butée de porte

• Compris

• Puissance

• Dimensions

• Poids

1

1/1 GN

L 335 x P 570 x H 554 mm

6

Air ventilé

3

de -22 °C à -18 °C

Par intervalles de 0,1 °C

7,24

2 644

E (EU No. 2015 / 1094)

4

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes ne pouvant pas dépasser +30 °C.

Gauche / droite

2 grilles

0,67 kW | 230 V | 50 Hz

L 1 340 x P 700 x H 850 mm

92,4 kg

110872

PVC* 3 098,- €

GTIN 4015613797618



Glissières de support T2-1341-2

- Dotation du set : 2 glissières de support
- Dimensions : L 20 x P 560 x H 25 mm
- Poids : 0,26 kg
- GTIN : 4015613841441

110873

PVC* 19,- €

Grille encastrable T2-1341

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Dimensions : L 325 x P 530 x H 5 mm
- Poids : 0,81 kg
- GTIN : 4015613841458

110874

PVC* 35,- €



► Table réfrigérée T2 page 230



Congélateur 288-W



Le congélateur coffre avec une capacité de 288 Litres est l'alternative économique en énergie par rapport à un congélateur armoire. Les deux paniers et la cloison de séparation assurent un stockage rangé et bien trié des produits congelés.



- Matériau
Plastique
Acier, laqué
- Matériau à l'intérieur
Aluminium, revêtu
- Dimensions panier
L 225 x P 550 x H 230 mm
- Cloison de séparation
Utilisable individuellement
Matériau : Plastique
- Réfrigération
Statique
- GWP
3
- Plage de température jusqu'à
-18 °C
- Classe d'efficacité énergétique
B (EU No. 2019 / 2018)
- Température ambiante
Max. 40 °C
- Verrouillable
Oui



	Contenance	Nombre de paniers	Consommation énergétique kWh / an	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
288-W	288 litre(s)	2	344	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 1 010 mm P 720 mm H 835 mm	43,5 kg	700967	898,- €	4015613814728
391-W	391 litre(s)	4	414	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 1 300 mm P 720 mm H 835 mm	53 kg	700968	998,- €	4015613854311
479-W	479 litre(s)	5	475	0,14 kW 230 V 50 Hz	L 1 550 mm P 720 mm H 835 mm	58 kg	700969	1 198,- €	4015613854328



► Congélateur à refroidissement statique



► Paniers amovibles
► Dimensions du panier :
L 225 x P 550 x H 230 mm



► 1 paroi de séparation
► Réglage individuel



► Verrouillable

Cellule de refroidissement AL5 1/1GN



Le surgélateur rapide avec de la place pour jusqu'à 5x 1/1 GN ou des grilles de 600 x 400 mm amène rapidement et en douceur les aliments frais à la température de conservation optimale. Idéal pour les cuisines exigeantes où temps, hygiène et sécurité des produits vont de pair.



- Nombre de niveaux 5
- Format des niveaux 1/1 GN



- Réfrigération 600 x 400 mm



- GWP Air ventilé 3
- Cycle de refroidissement rapide 70 °C à 10 °C (25 kg en 108 min)
- Puissance de congélation rapide 70 °C à -18 °C (10 kg en 240 min)
- Consommation énergétique Refroidissement rapide : 0,064 kWh/kg
Congélation rapide : 0,279 kWh/kg

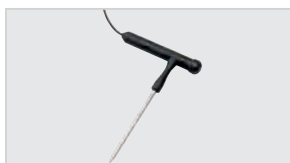
- Classe de climat 4
- Compris 1 sonde de température à coeur

- 1 grille 1/1 GN
- 1 grille (600 x 400 mm)
- 1 bac d'égouttage

- Puissance 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 750 x P 700 x H 850 mm
- Poids 96,2 kg



- 5 tiroirs adaptés pour :
1/1 GN
600 x 400 mm



- Un équipement fiable :
Avec sonde de température à coeur
en inox 18/10 de haute qualité



- Cycle de refroidissement rapide : 70 °C à 10 °C (25 kg en 108 min.)
- Congélation rapide : 70 °C à -18 °C (10 kg en 240 min)

700616

GTIN 4015613898391



PVC* 5 249,- €

Machine à glace pilée F 90



Cet machine à glace pilée puissant est parfait pour la présentation d'aliments sur des étals ou des buffets.



- Fabrication avec Système d'évaporateur vertical
- Contenance du réservoir 18 kg



- Réfrigération Refroidi à l'air



- Classe de climat T
- Capteur de niveau de remplissage Oui
- Raccord d'eau 3/4"
- Écoulement de l'eau Ø 20 mm
- Encastrable complètement Oui
- Remarque importante Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm

- Dimensions L 500 x P 600 x H 695 mm

	Production max.	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Machine à glace pilée F 90	90 kg / 24 h	0,41 kW 230 V 50 Hz	51,9 kg	104609	4 149,- €	4015613792873
Machine à glace pilée F 130	130 kg / 24 h	0,49 kW 230 V 50 Hz	52,5 kg	104636	4 749,- €	4015613793573





Machine à glaçons W150

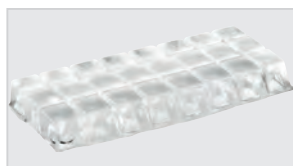


- Matériau
- Couleur
- Production max.
- Production / cycle de travail
- Nombre de tailles de glaçons
- Modèle de glaçons

- Fabrication avec
- Contenance du réservoir

- Réfrigération
- Classe de climat
- Puissance
- Dimensions
- Poids

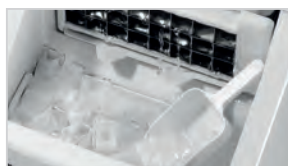
Plastique
Gris acier
15 kg / 24 h
24 glaçons
1
Forme cubique
Transparent
Système d'évaporateur vertical
1 kg
2,3 litre(s)
Compresseur
ST
0,24 kW | 230 V | 50 Hz
L 290 x P 370 x H 350 mm
9,4 kg



► Production par cycle : 24 glaçons



► Contenance du réservoir : 1 kg



► Dotation : Pelle à glaçons comprise

100083

GTIN 4015613730707



PVC* 298,- €

Machine à glaçons HK150



- Matériau
- Couleur
- Production max.
- Production / cycle de travail
- Nombre de tailles de glaçons
- Taille des glaçons

- Modèle de glaçons
- Fabrication avec
- Contenance du réservoir

- Réfrigération
- Classe de climat
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
Gris acier
15 kg / 24 h
12 glaçons
3
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)
Forme conique (cône creux)
Système d'évaporateur vertical
1,5 kg
4,5 litre(s)
Refroidi à l'air
ST
0,32 kW | 230 V | 50 Hz
L 375 x P 415 x H 425 mm
13,8 kg



► Production par cycle : 12 glaçons



► 3 tailles de glaçons différentes



► Contenance du réservoir : 1,5 kg

100082

GTIN 4015613730714



PVC* 339,- €

Machine à glaçons C26



Machines à glaçon série C : Cône creux avec pompe de recirculation. Il est possible de produire jusqu'à 25 kg / 50 kg de glaçons en 24 heures – Très facilement via un raccord d'eau fixe.



• Nombre de tailles de glaçons	1
• Modèle de glaçons	Forme conique (cône creux)
• Fabrication avec	Pompe de circulation
• Réfrigération	Refroidi à l'air
• Classe de climat	ST
• Capteur de niveau de remplissage	Oui
• Raccord d'eau	3/4"
• Écoulement de l'eau	Ø 21 mm
• Remarque importante	Distance par rapport à tous les côtés 10 cm

Machine à glaçons C26

• Production max.	25 kg / 24 h
• Production / cycle de travail	16 glaçons
• Taille des glaçons	Ø 28 mm, hauteur 40 mm, 18-20 g
• Contenance du réservoir	7 kg
• Puissance	0,22 kW 230 V 50/60 Hz
• Dimensions	L 395 x P 551 x H 673 mm
• Poids	25,6 kg
• GTIN	4015613780856



104049

PVC* 879,- €

Machine à glaçons C50

• Production max.	50 kg / 24 h
• Production / cycle de travail	24 glaçons
• Taille des glaçons	Ø 29 mm, hauteur 40 mm, 19-21 g
• Contenance du réservoir	13 kg
• Puissance	0,38 kW 230 V 50/60 Hz
• Dimensions	L 547 x P 610 x H 823 mm
• Poids	38,4 kg
• GTIN	4015613780863



104050

PVC* 1 249,- €

Machine à glaçons Q 26



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.



• Nombre de tailles de glaçons	1
• Taille des glaçons	32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
• Fabrication avec	Système à palettes
• Modèle de glaçons	Forme conique (cône creux)
• Réfrigération	Refroidi à l'air
• Classe de climat	SN
• Capteur de niveau de remplissage	Oui
• Raccord d'eau	3/4"
• Écoulement de l'eau	Ø 20 mm
• Hauteur sans les pieds	690 mm
• Encastrable complètement	Oui
• Remarque importante	Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm

Machine à glaçons Q 26

• Production max.	25 kg / 24 h
• Production / cycle de travail	15 glaçons
• Contenance du réservoir	10 kg
• Puissance	0,27 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 400 x P 545 x H 690 mm
• Poids	30,9 kg
• GTIN	4015613785707



104304

PVC* 1 809,- €

Machine à glaçons Q 46

• Production max.	45 kg / 24 h
• Production / cycle de travail	35 glaçons
• Contenance du réservoir	16 kg
• Puissance	0,36 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 500 x P 600 x H 690 mm
• Poids	38,8 kg
• GTIN	4015613774077



104306

PVC* 2 549,- €

Machine à glaçons B 28 Plus



Plus efficace et plus économique - la série de machines à glaçons optimisée B Plus produit des glaçons coniques pleins en grande quantité et consomme très peu d'énergie.



- Nombre de tailles de glaçons 1
- Taille des glaçons 35 x 32 mm, 20 g, réglable
- Modèle de glaçons Forme conique (cône plein)
- Fabrication avec Système de pulvérisation
- Réfrigération Refroidi à l'air
- Classe de climat T
- Capteur de niveau de remplissage Oui
- Raccord d'eau 3/4"
- Écoulement de l'eau Ø 20 mm
- Encastrable sous plan de travail Oui
- Remarque importante Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm

B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus



Machine à glaçons B 28 Plus

- Production max. 28 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 18 glaçons
- Contenance du réservoir 6,5 kg
- Puissance 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 340 x P 483 x H 600 mm
- Poids 28,6 kg
- GTIN 4015613774053

104523

PVC* 1 639,- €



Machine à glaçons B 38 Plus

- Production max. 38 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 28 glaçons
- Contenance du réservoir 11,5 kg
- Puissance 0,62 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 545 x P 400 x H 690 mm
- Poids 33,8 kg
- GTIN 4015613787503

104538

PVC* 2 049,- €



Machine à glaçons B 46 Plus

- Production max. 46 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 28 glaçons
- Contenance du réservoir 15 kg
- Puissance 0,68 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 500 x P 540 x H 690 mm
- Poids 28,2 kg
- GTIN 4015613787510

104548

PVC* 2 298,- €



Machine à glaçons B 70 Plus

- Production max. 70 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 56 glaçons
- Contenance du réservoir 42 kg
- Puissance 0,88 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 705 x P 580 x H 910 mm
- Poids 53,6 kg
- GTIN 4015613774060

104583

PVC* 2 819,- €



Machine à glaçons B 86 Plus

- Production max. 86 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 56 glaçons
- Contenance du réservoir 42 kg
- Puissance 0,98 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 583 x P 700 x H 900 mm
- Poids 54,2 kg
- GTIN 4015613787527

104593

PVC* 3 179,- €



Sorbetière 1500



- Matériau
- Conçu pour

Plastique
Desserts semi-congelés
Yaourts glacés
Sorbets
Glaces
1,5 litre(s)
Env. 30 à 60 minutes
Compresseur
Env. -25 °C
Matériau : acier inoxydable
Amovible
1 doseur de glace
1 gobelet mesureur
0,12 kW | 230 V | 50 Hz
L 380 x P 270 x H 245 mm
8,9 kg

- Contenance
- Production de glace
- Réfrigération
- Plage de congélation jusqu'à
- Propriétés du récipient à glace

- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Bac à glace 1500

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 1,5 litre(s)
- Dimensions : L 145 x P 137 x H 142 mm
- Poids : 0,37 kg
- GTIN : 4015613846422



135029

PVC* 19,- €

135028

PVC* 335,- €

GTIN 4015613806204



Vitrine à glaces 2x5L-F

Conservation optimale des glaces maison - la vitrine à glaces est la solution pour maintenir les desserts au frais de manière attrayante après la préparation. Grâce aux récipients abaissés, le givrage de la surface est minimisé.



- Matériau
- Profondeur du récipient max.
- Type de vitrage
- Verre trempé
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat
- Éclairage intérieur
- Type de porte
- Compris
- Non fourni
- Puissance

Acier
Plastique
150 mm
Double vitrage
Oui
Statique
de -15 °C à -18 °C
A (n° UE 2019 / 2018)
4
LED
Porte à guillotine
Support pour récipients GN
Récipient GN
0,18 kW | 230 V | 50 Hz



▶ Convient aux crèmes glacées et aux sorbets



▶ Bac à glace 5000 page 288



▶ Équipée de :
2 récipients GN 1/3 de 5 litres ou
4 récipients GN 1/6 de 2,5 litres ou
2 bacs à glace de 5 litres



▶ Équipée de :
3 récipients GN 1/3 de 5 litres ou
6 récipients GN 1/6 de 2,5 litres ou
3 bacs à glace de 5 litres

	Contenance max.	Consommation énergétique kWh / an	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Vitrine à glaces 2x5L-F	10 litre(s)	537	L 475 mm P 730 mm H 355 mm	25 kg	700940	1 798,- €	4015613809557
Vitrine à glaces 3x5L-F	15 litre(s)	637	L 650 mm P 725 mm H 360 mm	29,8 kg	700941	1 998,- €	4015613809564



Vitrine à glaces 4x6,5L-F



• Contenance max.



• Type de vitrage



• Verre trempé

• Réfrigération

• Plage de température

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Classe de climat

• Éclairage intérieur

• Type de porte

• Compris

• Remarque importante

• Puissance

• Dimensions

• Poids

26 litre(s)

4 bacs à glace de 6,5 litres chacun,
L 360 x P 165 x H 150 mm

Double vitrage

Oui

Statique

de -18 °C à -25 °C

1 739

B (EU No. 2019 / 2018)

4

LED

Porte à guillotine

4 bacs à glace de 5 litres chacun,
L 360 x P 165 x H 115 mm, acier inoxydable

Conçu pour le service en cuisine

0,21 kW | 230 V | 50 Hz

L 867 x P 735 x H 375 mm

43,8 kg



► Conçue pour 4 récipients



► Pratique pour le dressage
► Surface de dépose sur l'appareil



► Couvercle en verre à double vitrage

700248

GTIN 4015613848761



PVC* 1 349,- €

Bac à glace 5000

• Conçu pour : Vitrine à glaces 4x6,5L-F,
Vitrine à glaces 2x5L-F, Vitrine à glaces 3x5L-F

• Contenance : 5 litre(s)

• Dimensions : L 360 x P 165 x H 115 mm

• Poids : 0,62 kg

• GTIN : 4015613873732



700261

PVC* 22,- €

Congélateur coffre 300L



• Matériau



• Dimensions intérieures

• Contenance

• Nombre de paniers

• Dimensions panier

• Réfrigération

• GWP

• Plage de température

• Consommation énergétique kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

• Température ambiante

• Éclairage

• Couvercle coulissant en verre

• Verre trempé

• Verrouillable

• Roulettes de direction

• Compris

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Plaque en acier, laquée

Plastique (LDPE)

L 845 x P 525 x H 480-300 mm

300 litre(s)

2

L 250 x P 520 x H 200 mm

Statique

3

de -22 °C à -18 °C

677

D (EU No. 2019 / 2018)

à 35 °C

LED

2

Vitrage simple, doublement trempé

Oui

Oui

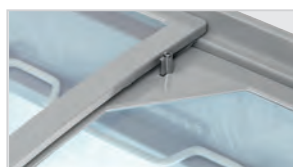
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

2 paniers

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

L 990 x P 700 x H 865 mm

51 kg



► Éclairage LED
► Verrouillable

700732

PVC* 1 298,- €



GTIN 4015613840345

The background of the page is a close-up photograph of a white dishwasher's upper rack. The rack is filled with clean, white dishes, including plates and bowls. The rack's structure is made of a white plastic lattice. The dishwasher's door is partially open, revealing the perforated metal filter at the bottom. The Bartscher logo is embossed on the front of the dishwasher door.

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.

 Bartscher

E-Serie



SÉRIE E

LAVE-VAISSELLE POUR VERRES

LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

DONNÉES DE BASE

GS E350 LPR

GS E400 LPR K

US E500 LPR

Matériau	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Dimensions du panier	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Hauteur max. des verres	220 mm	280 mm	300 mm
Hauteur max. des assiettes	—	—	300 mm
Hauteur max. des plateaux	—	—	—
Nombre de programmes de lavage	1	1	1
Durée de fonctionnement	120 sec.	120 sec.	120 sec.
Puissance / heure max.	30 paniers	30 paniers	30 paniers
Encastrable sous plan de travail	✓	✓	✓

DIMENSIONS

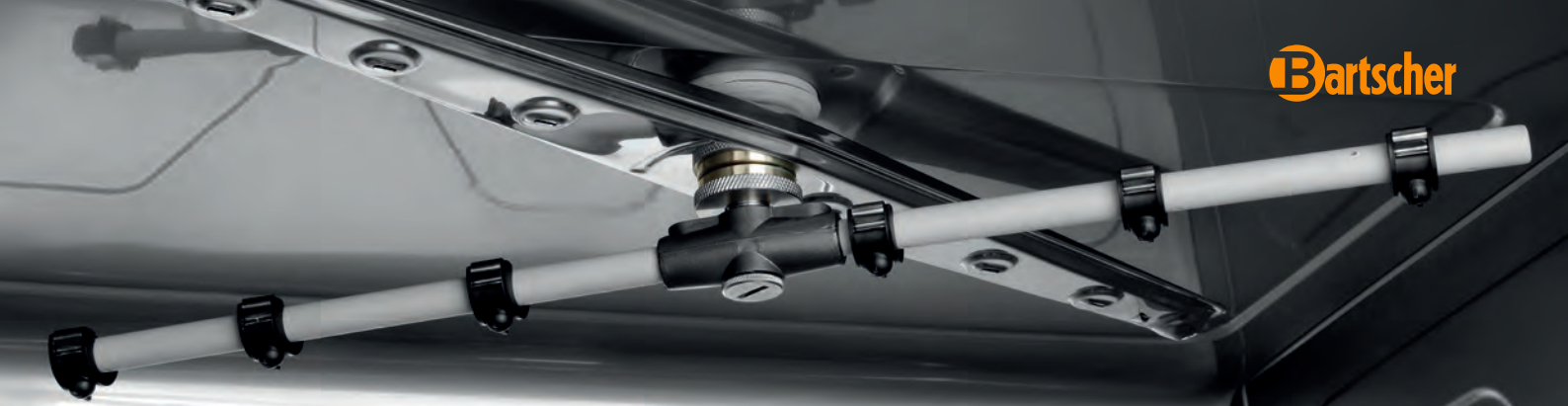
Largeur	430 mm	468 mm	595 mm
Profondeur	550 mm	580 mm	650 mm
Hauteur	668 mm	725 mm	825 mm
Poids	28,4 kg	34,2 kg	48,6 kg

GTIN 4015613800196 4015613800202 4015613801896

CODE-NO. 110350 110400 110500

PVC* 1 949,- € 2 049,- € 2 159,- €





SÉRIE E	LAVE-VAISSELLE POUR VERRES		LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS
FONCTIONS	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
Pompe doseuse de produit de rinçage	✓	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓	✓
Adoucisseur d'eau	—	—	—
Pompe de dosage pour le détergeant	✓	✓	✓
Rinçage à froid	—	✓	—
DONNÉES TECHNIQUES			
Contenance du réservoir	11 litres	15 litres	25 litres
Consommation d'eau à 2 bars	2 l / rinçage	2,5 l / rinçage	2,7 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
Chauffage du réservoir	2 kW	2 kW	2,8 kW
Chauffage du chauffe-eau	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW
Nettoyage automatique	—	—	—
Porte à double paroi	✓	✓	✓
À double paroi	—	—	—
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	✓	✓	✓
Écran d'affichage	—	—	—
Température de l'arrivée d'eau	jusqu'à 60 °C	jusqu'à 60 °C	jusqu'à 60 °C
Raccord d'appareil	Prêt à être branché	Prêt à être branché	Prêt à être branché
Puissance	2,7 kW 230 V 50 Hz	3,1 kW 230 V 50 Hz	3,4 kW 230 V 50 Hz
ACCESSOIRES COMPRIS			
Égouttoir à couverts	✓	✓	✓
Insert pour soucoupes	—	—	—
Panier à verres	—	—	—
Panier universel	2	2	1
Panier à assiettes	—	1	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	—	—	—
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓	✓
Tuyau d'évacuation d'eau	✓	✓	✓



SÉRIE C		LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS		
DONNÉES DE BASE	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR	
Matériau	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	
Dimensions du panier	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	
Hauteur max. des verres	320 mm	320 mm	320 mm	
Hauteur max. des assiettes	345 mm	345 mm	345 mm	
Hauteur max. des plateaux	—	—	—	
Nombre de programmes de lavage	2	2	2	
Durée de fonctionnement	120 / 180 sec.	120 / 180 sec.	120 / 180 sec.	
Puissance / heure max.	30 / 20 paniers	30 / 20 paniers	30 / 20 paniers	
Encastrable sous plan de travail	✓	✓	✓	
DIMENSIONS				
Largeur	590 mm	590 mm	590 mm	
Profondeur	640 mm	640 mm	640 mm	
Hauteur	845 mm	845 mm	845 mm	
Poids	56,6 kg	57,4 kg	60,2 kg	
GTIN	4015613805443	4015613805450	4015613805467	
CODE-NO.	110530	110531	110532	
PVC*	3 198,- €	3 449,- €	3 649,- €	





SÉRIE C	LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS		
FONCTIONS	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
Pompe doseuse de produit de rinçage	✓	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓	✓
Adoucisseur d'eau	—	—	✓
Pompe de dosage pour le détergeant	—	✓	✓
Rinçage à froid	—	—	—
DONNÉES TECHNIQUES			
Contenance du réservoir	29 litres	29 litres	29 litres
Consommation d'eau à 2 bars	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
Chauffage du réservoir	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Chauffage du chauffe-eau	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
Nettoyage automatique	—	—	—
Porte à double paroi	✓	✓	✓
À double paroi	—	—	—
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	✓	✓	✓
Écran d'affichage	—	—	—
Température de l'arrivée d'eau	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
Raccord d'appareil	Prêt à être branché	Prêt à être branché	Prêt à être branché
Puissance	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz
ACCESSOIRES COMPRIS			
Égouttoir à couverts	✓	✓	✓
Insert pour soucoupes	—	—	—
Panier à verres	—	—	—
Panier universel	1	1	1
Panier à assiettes	1	1	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	—	—	✓
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓	✓
Tuyau d'évacuation d'eau	✓	✓	✓



SÉRIE M

LAVE-VAISSELLE POUR VERRES

LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

DONNÉES DE BASE

	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
Matériau	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Dimensions du panier	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur max. des verres	305 mm	305 mm	305 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Hauteur max. des assiettes	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
Hauteur max. des plateaux	—	—	—	—	—	—
Nombre de programmes de lavage	4	4	4	4	4	4
Durée de fonctionnement	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.
Puissance / heure max.	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers
Encastrable sous plan de travail	✓	✓	✓	✓	✓	✓

DIMENSIONS

Largeur	450 mm	450 mm	450 mm	590 mm	590 mm	590 mm
Profondeur	560 mm	560 mm	560 mm	630 mm	630 mm	630 mm
Hauteur	695 mm	695 mm	695 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Poids	34,2 kg	34,2 kg	36,6 kg	59,4 kg	60,6 kg	63,2 kg
GTIN	4015613805412	4015613805429	4015613805436	4015613805474	4015613805481	4015613805498
CODE-NO.	110461	110462	110463	110540	110541	110542
PVC*	2 798,- €	2 998,- €	3 149,- €	4 098,- €	4 198,- €	4 449,- €



SÉRIE M	LAVE-VAISSELLE POUR VERRES			LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS		
FONCTIONS	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
Pompe doseuse de produit de rinçage	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Adoucisseur d'eau	—	—	✓	—	—	✓
Pompe de dosage pour le détergeant	—	✓	✓	—	✓	✓
Rinçage à froid	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES						
Contenance du réservoir	14,5 litres	14,5 litres	14,5 litres	29 litres	29 litres	29 litres
Consommation d'eau à 2 bars	1,8 l / rinçage	1,8 l / rinçage	1,8 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
Chauffage du réservoir	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Chauffage du chauffe-eau	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
Nettoyage automatique	—	—	—	—	—	—
Porte à double paroi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
À double paroi	—	—	—	—	—	—
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Écran d'affichage	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Température de l'arrivée d'eau	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
Raccord d'appareil	Prêt à être branché	Prêt à être branché	Prêt à être branché	3 NAC	3 NAC	3 NAC
Puissance	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
ACCESSOIRES COMPRIS						
Égouttoir à couverts	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Insert pour soucoupes	✓	✓	✓	—	—	—
Panier à verres	—	—	—	—	—	—
Panier universel	2	2	2	1	1	1
Panier à assiettes	—	—	—	1	1	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	—	—	✓	—	—	✓
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tuyau d'évacuation de l'eau	✓	✓	✓	✓	✓	✓



SÉRIE P

LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

DONNÉES DE BASE

	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
Matériau	CNS 18/10	CNS 18/10	CNS 18/10	CNS 18/10
Dimensions du panier	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur max. des verres	400 mm	400 mm	325 mm	325 mm
Hauteur max. des assiettes	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
Hauteur max. des plateaux	600 x 400 mm	600 x 400 mm	—	—
Nombre de programmes de lavage	4	4	4	4
Durée de fonctionnement	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.
Puissance / heure max.	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers
Encastrable sous plan de travail	✓	✓	✓	✓

DIMENSIONS

Largeur	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Profondeur	705 mm	705 mm	640 mm	640 mm
Hauteur	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Poids	69 kg	71,6 kg	67,2 kg	68 kg

GTIN	4015613800172	4015613800189	4015613779973	4015613766843
CODE-NO.	109640	109641	111678	111680
PVR*	4 398,- €	4 649,- €	4 149,- €	4 298,- €





SÉRIE P	LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS			
FONCTIONS	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
Pompe doseuse de produit de rinçage	✓	✓	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓	✓	✓
Adoucisseur d'eau	—	✓	—	✓
Pompe de dosage pour le détergeant	✓	✓	✓	✓
Rinçage à froid	—	—	—	—
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
Contenance du réservoir	16,5 litres	16,5 litres	16,5 litres	16,5 litres
Consommation d'eau à 2 bars	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	3/4"	3/4"	G 3/4" M	G 3/4" M
Écoulement de l'eau	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm
Chauffage du réservoir	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Chauffage du chauffe-eau	6 kW	6 kW	4,5 kW	4,5 kW
Nettoyage automatique	✓	✓	✓	✓
Porte à double paroi	✓	✓	✓	✓
À double paroi	✓	✓	✓	✓
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	✓	✓	—	—
Écran d'affichage	✓	✓	✓	✓
Température de l'arrivée d'eau	jusqu'à 60 °C	jusqu'à 60 °C	55 °C	55 °C
Raccord d'appareil	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
Puissance	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
ACCESSOIRES COMPRIS				
Égouttoir à couverts	✓	✓	✓	✓
Insert pour soucoupes	—	—	—	—
Panier à verres	—	—	—	—
Panier universel	1	1	1	1
Panier à assiettes	1	1	1	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	—	✓	—	✓
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓	✓	✓
Tuyau d'évacuation de l'eau	✓	✓	✓	✓



SÉRIE ECO

LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

DONNÉES DE BASE

	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
Matériau	CNS 18/10	CNS 18/10
Dimensions du panier	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur max. des verres	340 mm	340 mm
Hauteur max. des assiettes	340 mm	340 mm
Hauteur max. des plateaux	530 x 325 mm	530 x 325 mm
Nombre de programmes de lavage	7 préprogrammés, 1 programmable	7 préprogrammés, 1 programmable
Durée de fonctionnement	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 sec.	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 sec.
Puissance / heure max.	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 paniers	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 paniers
Encastrable sous plan de travail	✓	✓

DIMENSIONS

Largeur	600 mm	600 mm
Profondeur	645 mm	645 mm
Hauteur	850 mm	850 mm
Poids	71 kg	76 kg

GTIN	4015613769332	4015613771656
CODE-NO.	110666	110668
PVC*	4 998,- €	5 249,- €



SÉRIE ECO	LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS	
FONCTIONS	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
Pompe doseuse de produit de rinçage	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓
Adoucisseur d'eau	—	✓
Pompe de dosage pour le détergeant	✓	✓
Rinçage à froid	—	—
DONNÉES TECHNIQUES		
Contenance du réservoir	10 litres	10 litres
Consommation d'eau à 2 bars	3,5 l / rinçage	3,5 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	G 3/4" M	G 3/4" M
Écoulement de l'eau	Ø 24 mm	Ø 24 mm
Chauffage du réservoir	1,1 kW	1,1 kW
Chauffage du chauffe-eau	6 kW	6 kW
Nettoyage automatique	✓	✓
À double paroi	✓	✓
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	✓	✓
Écran d'affichage	✓	✓
Température de l'arrivée d'eau	10 °C - 55 °C	10 °C - 55 °C
Raccord d'appareil	3 NAC	3 NAC
Puissance	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz
ACCESSOIRES COMPRIS		
Égouttoir à couverts	✓	✓
Insert pour soucoupes	—	—
Panier à verres	—	—
Panier universel	1	1
Panier à assiettes	1	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	—	✓
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓
Tuyau d'évacuation d'eau	✓	✓

Accessoires

Casier universel 350x350x110

- Matériau : Plastique
- Taille du panier : 350 x 350 mm
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 350 x P 350 x H 110 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613432007



110312

PVC* 69,- €

Casier universel 350x350x170

- Matériau : Acier, Revêtu
- Taille du panier : 350 x 350 mm
- Modèle : Plat
- Dimensions : L 350 x P 350 x H 170 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613586564

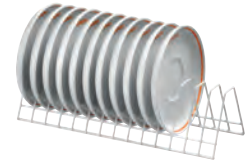


110311

PVC* 69,- €

Support soustasses panier L-V

- Matériau : Acier, Revêtu
- Nombre de compartiments : 14
- Dimensions : L 300 x P 100 x H 90 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613432014



110317

PVC* 35,- €

Casier universel 400x400x135

- Matériau : Plastique
- Taille du panier : 400 x 400 mm
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 135 mm
- Poids : 0,95 kg
- GTIN : 4015613468303



109325

PVC* 59,- €

Casier verres 400x400x185

- Matériau : Acier, Revêtu
- Taille du panier : 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments : 4
- Modèle : Incliné
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 185 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613468327



109327

PVC* 89,- €

Casier assiette 400x400x120

- Matériau : Acier, Revêtu
- Taille du panier : 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments : 16
- Modèle : Supports pour assiettes
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 120 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613468310



109326

PVC* 55,- €

Gobelet couverts L-V

- Matériau : Plastique
- Dimensions : L 107 x P 107 x H 119 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613432021

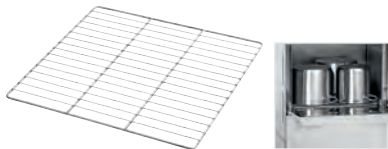


110318

PVC* 13,- €

Grille d'évier 500

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Conçu pour : Le nettoyage de récipients particulièrement grands (casserolles, bols)
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 5 mm
- Poids : 1,7 kg
- GTIN : 4015613664217



101094

PVC* 52,- €

Casier à plateaux 600x400

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de compartiments : 6
- Modèle : Supports pour tablettes
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 160 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613487069



109329

PVC* 229,- €

Détergent pour lave-vaisselle F10L

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Utilisation : Dosage via un système de dosage automatique
- Dimensions : L 220 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 9,7 kg
- GTIN : 4015613773315



173270

PVC* 70,- €

Détergent pour lave-vaisselle F10LXTRA

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Non
- Utilisation : Dosage via un système de dosage automatique
- Dimensions : L 230 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 10,5 kg
- GTIN : 4015613767895



173271

PVC* 75,- €

Produit de rinçage F10L

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Utilisation : Le dosage s'effectue via un système de dosage automatique
- Dimensions : L 220 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 10,7 kg
- GTIN : 4015613767901



173272

PVC* 92,- €

Accessoires

Set de surpresseur DSS10

- Conçu pour : Lave-vaisselle
US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR,
US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K,
US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR,
US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- 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* 459,- €

Doseur de détergeant de lavage TG300

- Dosage de détergent : Commandé par rythmeur
- Flux : de 0,3 L / h à 3 L / h
- Modèle : Appareil encastrable
- Compris : 1 set de raccordement, Set encastrable
- Puissance : 0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 70 x P 64 x H 115 mm
- Poids : 0,47 kg
- GTIN : 4015613899022



109522

PVC* 298,- €

Doseur de détergeant de lavage LWG600

- 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* 459,- €

Installation en usine de pompe de

- GTIN : 4015613265582

099996

PVC* 75,- €

Chariot à paniers de vaisselle. 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
- 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* 165,- €

Housse de protection TGS100-8

- Conçu pour : Chariot à paniers de vaisselle
TGS100, 8 casiers de lavage (hauteur 100 mm)
- Modèle : Avec 2 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV
- Dimensions : L 535 x P 555 x H 815 mm
- Poids : 0,39 kg
- GTIN : 4015613759203



300156

PVC* 18,- €

Housse de protection TGS100-15

- Conçu pour : Chariot à paniers de vaisselle TGS100,
15 casiers de lavage (hauteur 100 mm)
- Modèle : Avec 2 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV
- Dimensions : L 535 x P 555 x H 1 410 mm
- Poids : 0,6 kg
- GTIN : 4015613746906



300144

PVC* 24,- €

Chariot à casiers de lavage ASP700

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de glissières : 7
- Format des glissières : 505 x 545 mm
- Conçu pour : Casiers de lavage 500 x 500 mm
- Charge max. par glissière : 20 kg
- 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- 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* 198,- €

Support pour lave-vaisselle

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Hauteur intérieure : 360 mm
- 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* 245,- €

Soubassement de lave-vaisselle 2-500

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions intérieures du soubassement :
L 530 x p 500 x h 375 mm
- Conçu pour : Stockage de 2 paniers à vaisselle de
500 x 500 mm
- Verrouillable : Oui
- Butée de porte : À droite
- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Dimensions : L 607 x P 570 x H 615 mm
- Poids : 17,8 kg
- GTIN : 4015613876412



109691

PVC* 749,- €

Lave-vaisselle p. gr. pièces TS 665-1 R



Avec le panier universel et le porte-plateaux fournis, le lave-vaisselle pour grandes pièces convient parfaitement pour le nettoyage d'ustensiles volumineux. Il assure des résultats de rinçage parfaits pour les casseroles, les poêles, les plateaux, les bols et les saladiers.



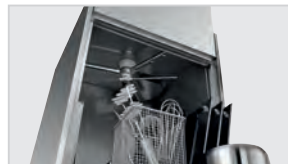
- Pompe de dosage pour le détergeant Oui
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- À double paroi Oui
- Raccord d'appareil 3 NAC



► Lave-vaisselle avec pompe doseuse de détergent



► La porte à double paroi peut être utilisée comme plan de travail lorsqu'elle est ouverte



► Nous recommandons un raccordement à l'eau chaude jusqu'à 55 °C



► Domaines d'utilisation flexibles grâce aux 4 programmes de lavage différents.

Lave-vaisselle p. gr. pièces TS 665-1 R

- Dimensions du panier 665 x 550 mm
- Hauteur max. des plateaux 600 x 800 mm
- Dimensions max. des plateaux 800 mm
- Puissance / heure max. 40 paniers
- Durée de fonctionnement 120 / 240 / 360 / 480 secondes
- Arrivée d'eau G 3/4"
- Consommation d'eau à 2 bars 4,2 litres / rinçage
- Contenance du réservoir 50 litre(s)
- Chauffage du réservoir 3 kW
- Chauffage du chauffe-eau 6 kW
- Hauteur avec la porte ouverte 1890 - 2270 mm
- Réglable en hauteur de 1 890 mm à 1 940 mm
- Compris 1 panier universel
1 panier à plateaux
1 égouttoir à couverts
1 grille de lavage
1 tuyau d'évacuation de l'eau
1 tuyau d'arrivée d'eau
- Puissance 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Dimensions L 690 x P 850 x H 1 755 mm
- Poids 174,2 kg
- GTIN 4015613810560



110765

PVC* 11 498,- €

Lave-vaisselle p. grandes pièces TS 850R

- Dimensions du panier 850 x 725 mm
- Hauteur max. des plateaux 840 x 805 mm
- Dimensions max. des plateaux 805 mm
- Puissance / heure max. 20 paniers
- Durée de fonctionnement 180 / 360 / 540 / 720 secondes
- Arrivée d'eau F 3/4" M
- Consommation d'eau à 2 bars 4,3 litres / rinçage
- Contenance du réservoir 82 litre(s)
- Chauffage du réservoir 6 kW
- Chauffage du chauffe-eau 9 kW
- Hauteur avec la porte ouverte 2050 - 2100 mm
- Réglable en hauteur de 1 790 mm à 1 840 mm
- Compris 1 panier universel
1 panier à plateaux
1 égouttoir à couverts
1 tuyau d'évacuation de l'eau
1 tuyau d'arrivée d'eau
- Puissance 13,36 kW | 400 V | 50 Hz
- Dimensions L 990 x P 930 x H 1 790 mm
- Poids 119,8 kg
- GTIN 4015613793917



110677

PVC* 16 498,- €

Accessoires

Grille d'évier TS 665 R

- Matériau : CNS 18/10
- Conçu pour :
Le nettoyage de récipients particulièrement grands (casserolles, bols, caisses de viande)
- Dimensions : L 660 x P 550 x H 15 mm
- Poids : 2,7 kg
- GTIN : 4015613737690

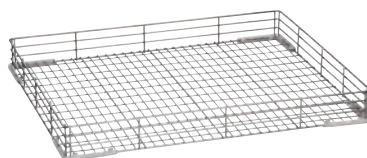


110693

PVC* 198,- €

Casier universel TS 665 R

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de compartiments : 1
- Taille du panier : 665 x 550 mm
- Hauteur intérieure : 70 mm
- Convient à : Casseroles, Poêles, Récipient GN
- Dimensions : L 665 x P 550 x H 75 mm
- Poids : 2,5 kg
- GTIN : 4015613737669



110690

PVC* 289,- €

Casier universel TS 850 R

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de compartiments : 1
- Taille du panier : 850 x 725 mm
- Hauteur intérieure : 125 mm
- Convient à : Casseroles, Poêles, Récipient GN
- Dimensions : L 850 x P 725 x H 135 mm
- Poids : 9,7 kg
- GTIN : 4015613743639



110694

PVC* 859,- €

Panier à plateaux TS

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de compartiments : 8
- Taille du panier : 300 x 465 mm
- Hauteur intérieure : 195 mm
- Hauteur max. des plateaux : 600 x 400 mm
- Convient à : Tablettes, plaques de cuisson, planches à découper
- Dimensions : L 300 x P 472 x H 200 mm
- Poids : 2,4 kg
- GTIN : 4015613737676



110691

PVC* 209,- €

Égouttoir à couverts TS

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 150 x P 150 x H 255 mm
- Poids : 0,52 kg
- GTIN : 4015613737683



110692

PVC* 129,- €



Lave-vaisselle à capot DS 500



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 lavage facile à utiliser.



- 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
- Pompe de vidange Non
- Pompe de dosage pour le détergeant Non
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- Arrivée 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 / rinçage
- Contenance du réservoir 22 litre(s)
- Chauffage du réservoir 2,5 kW
- Hauteur avec le capot ouvert 2055 - 2120 mm
- Réglable en hauteur de 1 535 mm à 1 600 mm
- Propriétés Montage en rangée ou sur un coin
- Compris 1 panier universel
2 paniers à assiettes
1 égouttoir à couverts
Bagues d'étanchéité de rechange pour tuyau d'alimentation
1 tuyau d'évacuation de l'eau
1 tuyau d'arrivée d'eau
3 NAC



- ▶ Liftsystem ELS
- ▶ Système de lavage breveté
- ▶ Peu de force nécessaire et sécurité améliorée



- ▶ Pompe DuoFlo (faible perte lors du pompage)
- ▶ Energy-Saving-System (activité du chauffe-eau uniquement lorsque c'est nécessaire)
- ▶ Système d'écoulement EDS
- ▶ Réservoir à double paroi

- Raccord d'appareil
- Dimensions L 725 x P 955 x H 1 535 mm
- Poids 98,5 kg

	Chauffage du chauffe-eau	Puissance	Code-No.	PVC*	GTIN
Lave-vaisselle à capot DS 500	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	109342	5 649,- €	4015613685106
Lave-vaisselle à capot DS 500 SR	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	109343	6 249,- €	4015613685113



Accessoires

Doseur de détergeant de lavage TG300

- Dosage de détergent : Commandé par rythmeur
- Flux : de 0,3 L / h à 3 L / h
- Modèle : Appareil encastrable
- Compris : 1 set de raccordement, Set encastrable
- Puissance : 0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 70 x P 64 x H 115 mm
- Poids : 0,47 kg
- GTIN : 4015613899022

109522

PVC* 298,- €

Doseur de détergeant de lavage LWG600

- 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* 459,- €

Set de pompe à lessive LPS50-1

- Dotation du set : 1 pompe, Flexibles de raccordement
- Conçu pour : Lave-vaisselle à capot DS 500 Lave-vaisselle à capot DS 500 SR
- Puissance : 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 255 x P 255 x H 170 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613878355

109347

PVC* 295,- €

Installation en usine de pompe de

- GTIN : 4015613265582

099996

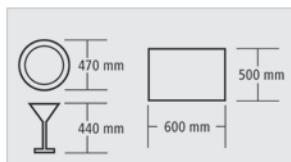
PVC* 75,- €

Lave-vaisselle à capot DS 600 LPR



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.

• 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
• Pompe de vidange	Oui
• Pompe de dosage pour le détergeant	Oui
• Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
• Nettoyage automatique	Oui
• Arrivée d'eau	F 3/4" M
• Écoulement de l'eau	Ø 32 mm
• Pression de l'eau	2 - 4 bars
• Consommation d'eau à 2 bars	3 litres / rinçage
• Contenance du réservoir	30 litre(s)
• Chauffage du réservoir	3 kW
• Chauffage du chauffe-eau	9,5 kW
• Hauteur avec le capot ouvert	2050 - 2110 mm
• Réglable en hauteur	de 1 535 mm à 1 595 mm
• Propriétés	Pompe DuoFlo (pertes plus faibles lors du pompage) Réservoir à double paroi
• Compris	1 panier à couverts, 4 compartiments 1 panier à verres 1 panier à assiettes 1 tuyau d'arrivée 1 tuyau d'évacuation 11 kW 400 V 50 Hz 3 NAC
• Puissance	L 790 x P 845 x H 1 535 mm
• Raccord d'appareil	103,8 kg
• Dimensions	
• Poids	



- ▶ 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

109349

GTIN 4015613713854



PVC* 8 349,- €



Lave-vaisselle à capot DS Eco500LPR



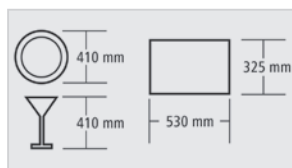
Propreté garantie pour la vaisselle et pour l'environnement. Le lave-vaisselle DS Eco500LPR est un lave-vaisselle à capot à double paroi avec récupération de chaleur qui se distingue par sa grande qualité, son pouvoir nettoyant élevé et sa rapidité. La désinfection thermique assure une vaisselle parfaitement propre et sans germes et répond aux normes d'hygiène.



- 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 - 45 paniers
- Durée de fonctionnement 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 secondes
- Pompe de vidange Oui
- Pompe de dosage pour le détergeant Oui
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- À double paroi Oui
- Arrivée 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 3,5 litres / rinçage
- Contenance du réservoir 20 litre(s)
- Chauffage du réservoir 2,7 kW
- Chauffage du chauffe-eau 9 kW
- Hauteur avec le capot ouvert 2065 - 2130 mm
- Réglable en hauteur de 1 595 mm à 1 660 mm
- Propriétés Désinfection thermique conforme aux normes DIN 10512, Spec 10534
Récupération de chaleur
Menu de commande multilingue
Montage en rangée ou sur un coin
- Compris 1 panier universel (L 500 x P 500 x H 105 mm)
1 panier à assiettes (L 500 x P 500 x H 105 mm)
1 égouttoir à couverts (Ø 120 mm, H 120 mm)
1 tuyau d'arrivée
1 tuyau d'évacuation
- Puissance 9,9 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 720 x P 805 x H 2 115 mm
- Poids 145,4 kg



- ▶ Lave-vaisselle à capot avec désinfection thermique
- ▶ Cycle de 600 secondes
- ▶ Température du réservoir : 65 °C
- ▶ Température du chauffe-eau : 87 °C



- ▶ Rendement/h : 12-45 paniers
- ▶ Durée de cycle : 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 secondes



- ▶ Lave-vaisselle à capot avec récupération de chaleur

109251

GTIN 4015613766867



PVC* 11 298,- €

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 Eco500LPR
- Dimensions : L 295 x P 97 x H 38 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613713236



109559

PVC* 69,- €





Accessoires



Table de tri DS-LI1B

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 50 litre(s)
- Position de l'évier : À droite
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 23,6 kg
- GTIN : 4015613735955

109740

PVC* 1 339,- €



Table de tri DS-R1B

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 50 litre(s)
- Position de l'évier : À gauche
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 23,6 kg
- GTIN : 4015613735962

109741

PVC* 1 339,- €



Table de tri DS-LI1BAS

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 50 litre(s)
- Position de l'évier : À droite
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Avec orifice pour les déchets : Oui
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 950 mm
- Poids : 21,8 kg
- GTIN : 4015613730387

109742

PVC* 1 469,- €



Table de tri DS-R1BAS

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 50 litre(s)
- Position de l'évier : À gauche
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Avec orifice pour les déchets : Oui
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 22,4 kg
- GTIN : 4015613735979

109743

PVC* 1 469,- €



Table de tri DS-LI1B SKE

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 40 litre(s)
- Position de l'évier : À droite
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Glissières pour paniers : 3, Dimensions du panier : 500 x 500, 600 x 500 mm, Hauteur de panier max. : 145 mm
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 715 x H 950 mm
- Poids : 26,6 kg
- GTIN : 4015613771007

109940

PVC* 1 469,- €



Table de tri DS-RE1B SKE

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 40 litre(s)
- Position de l'évier : À gauche
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Glissières pour paniers : 3, Dimensions du panier : 500 x 500, 600 x 500 mm, Hauteur de panier max. : 145 mm
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 202 x P 714 x H 975 mm
- Poids : 26,6 kg
- GTIN : 4015613785158

109960

PVC* 1 469,- €



Table d'égouttage DS-700LI

- Matériau : Acier inoxydable
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 700 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 14,6 kg
- GTIN : 4015613735986

109745

PVC* 765,- €



Table d'égouttage DS-700R

- Matériau : Acier inoxydable
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 700 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 14,6 kg
- GTIN : 4015613730394

109746

PVC* 765,- €



Table d'égouttage DS-1200LI

- Matériau : Acier inoxydable
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 21,8 kg
- GTIN : 4015613726588

109747

PVC* 905,- €



Table d'égouttage DS-1200R

- Matériau : Acier inoxydable
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 21,8 kg
- GTIN : 4015613735993

109749

PVC* 905,- €



Poubelle 56L

- Matériau : CNS 18/10
- Contenance : 56 litre(s)
- Propriétés du couvercle : Amovible, avec poignée, Peut être accroché sur le côté du seau
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction
- Dimensions : L 460 x P 400 x H 620 mm
- Poids : 6,6 kg
- GTIN : 4015613630670

860006

PVC* 232,- €



Lave-vaisselle à convoyeur KTS500 R

Le partenaire fiable pour les lavages fréquents. Le lave-vaisselle KTS500 avec système de convoyage avançant vers la gauche est très facile à utiliser et peut parfaitement être adapté aux besoins du quotidien - que ce soit pour laver des assiettes, des tasses, des verres ou des plateaux.



- Modèle
- Dimensions du panier
- Hauteur max. des verres
- Hauteur max. des assiettes
- Hauteur max. des plateaux
- Puissance / heure max.
- Durée de fonctionnement
- Arrivée d'eau
- Écoulement de l'eau
- Pression de l'eau
- Consommation d'eau à 2 bars
- Température de l'arrivée d'eau
- Contenance du réservoir
- Chauffage du réservoir
- Chauffage du chauffe-eau
- Hauteur avec la porte ouverte
- Réglable en hauteur
- Compris
- Non fourni
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Système de transport, acier inoxydable
Appareil avançant vers la gauche
500 x 500 mm
450 mm
450 mm
530 x 325 x 25 mm
70 - 100 paniers
35/94 secondes
2 x G 3/4"
1 x 1/4 G
2 - 5 bars
150 l/h
55 °C (Raccordement à l'eau froide sur demande)
Réservoir de rinçage : 80 litres
Chauffe-eau : 28,5 litres
9 kW
9 kW
1900 mm
de 1 565 mm à 1 635 mm
1 égouttoir à couverts
1 panier à verres
1 panier à plateaux
1 panier à assiettes
Tuyau d'eau usée
19 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 415 x P 485 x H 672 mm
30,8 kg



- Utilisation facile
- À double paroi



- Sets de bras de lavage, amovibles sans outil

110630

GTIN 4015613806501

PVC* 17 798,- €



Accessoires



Table de tri KTS5000

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 50 litre(s)
- Position de l'évier : À gauche
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 140 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Avec orifice pour les déchets : Oui
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 900 mm à 950 mm
- Dimensions : L 1 495 x P 730 x H 1 000 mm
- Poids : 30 kg
- GTIN : 4015613737713

110625

PVC* 1 998,- €



Table d'égouttage KTS5000

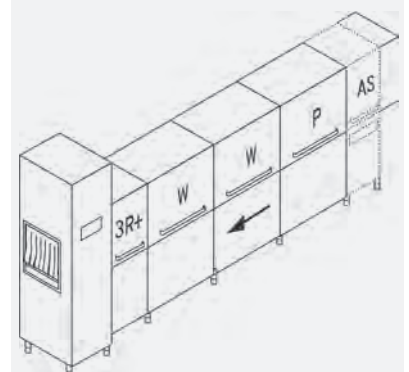
- Matériau : Acier inoxydable
- Modèle : 20 rouleaux de convoyage, 1 avec déclenchement de fin de course (capteur)
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Réglable en hauteur : de 900 mm à 950 mm
- Dimensions : L 1 600 x P 645 x H 910 mm
- Poids : 26,8 kg
- GTIN : 4015613737720

110626

PVC* 1 598,- €

Autres modèles et dimensions avec différentes spécifications disponibles sur demande.

N'hésitez pas à nous contacter.



Accessoires

Casier universel 500x500x100

- Taille du panier : 500 x 500 mm
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613653952



5301

PVC* 32,- €

Casier couverts 500x500x100

- Taille du panier : 500 x 500 mm
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613653969



5302

PVC* 32,- €

Casier assiette 500x500x100

- Taille du panier : 500 x 500 mm
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613653976

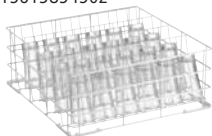


5303

PVC* 35,- €

Casier verres 500x500x205

- Taille du panier : 500 x 500 mm
- Nombre de compartiments : 4 | Modèle : Incliné
- Hauteur intérieure : 200 mm
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 205 mm
- Poids : 3 kg
- GTIN : 4015613854502



109331

PVC* 169,- €

Casier à gobelet réutilisable 500x500x23

- Taille du panier : 500 x 500 mm
- Nombre de compartiments : 25
- Taille du compartiment : 90 x 90 mm
- Hauteur intérieure : 190 mm
- Dimensions : L 497 x P 505 x H 232 mm
- Poids : 3,8 kg
- GTIN : 4015613836584



109330

PVC* 239,- €

Panier à couverts, à 8 cases

- Taille du panier : 430 x 210 mm
- Nombre de compartiments : 8
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 430 x P 210 x H 155 mm
- Poids : 0,55 kg
- GTIN : 4015613653990



5305

PVC* 35,- €

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
- Couleur
- Taille du panier

Plastique
Brun
500 x 500 mm

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	1,6 kg	5316	42,- €	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,3 kg	5318	49,- €	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,7 kg	5319	65,- €	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,4 kg	5320	79,- €	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	3,8 kg	5321	97,- €	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,5 kg	5322	103,- €	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,6 kg	5325	42,- €	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,3 kg	5327	58,- €	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,7 kg	5328	65,- €	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,4 kg	5329	82,- €	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	3,8 kg	5330	97,- €	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,5 kg	5331	106,- €	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,7 kg	5336	43,- €	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,5 kg	5338	58,- €	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,9 kg	5339	65,- €	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,7 kg	5340	85,- €	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	4,1 kg	5341	97,- €	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,9 kg	5342	106,- €	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,8 kg	5349	44,- €	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,8 kg	5351	56,- €	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	3,2 kg	5352	66,- €	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	4,2 kg	5353	91,- €	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	4,6 kg	5354	102,- €	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	5,6 kg	5355	115,- €	4015613654928



Mitigeur avec croisillons 40L-3601B

- Matériau : Chromé
- Poignées : Chrome
- Type de robinetterie : Mitigeur à un levier
- Modèle : Batterie mixte
- Débit à 3 bars : 40 l / min.
- Bec de l'aérateur : Filet intérieur 3/4"
- Bec inclinable : 360°
- Type de montage : Monotrou
- Dimensions : L 147 x P 340 x H 828 mm
- Poids : 3,5 kg
- GTIN : 4015613584034

400126

PVC* 729,- €



Mélangeur avec croisillons 26L-1801B

- 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.
- Bec de l'aérateur : 55 mm
- Bec inclinable : 180°
- Type de montage : Monotrou
- Raccord d'eau : 1/2"
- Dimensions : L 515 x P 415 x H 1 430 mm
- Poids : 6,8 kg
- GTIN : 4015613674575

400136

PVC* 798,- €



Mélangeur avec croisillons 40L-1802B

- 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.
- Bec de l'aérateur : 55 mm
- Bec inclinable : 180°
- Type de montage : Deux trous
- Raccord d'eau : 1/2"
- Dimensions : L 515 x P 415 x H 1 220 mm
- Poids : 7,2 kg
- GTIN : 4015613674582

400137

PVC* 849,- €



Mitigeur avec croisillons 40L-1801B

- 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.
- Bec de l'aérateur : M22
- Bec inclinable : 180°
- Type de montage : Monotrou, Système à visser
- Dimensions : L 65 x P 450 x H 1 540 mm
- Poids : 8,5 kg
- GTIN : 4015613438955

400123

PVC* 1 279,- €



Polisseuse à couverts 1500/17



Des couverts parfaitement polis - Grâce à la lampe UV intégrée et à la température de fonctionnement conforme à la norme HACCP, les couverts sont désinfectés de manière hygiénique.

- Type de polissage / séchage
- Soufflerie pour éliminer les granulés
- Lampe UV pour la désinfection des couverts
- Propriétés

Granulat de maïs chauffé
Oui
Oui

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



► Soufflerie pour éliminer les granulés



110432



► Remplissage des couverts en haut sur l'appareil

Polisseuse à couverts 1500/17

- 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
- Quantité de remplissage de granulat de maïs 1,7 kg
- 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 480 x H 365 mm
- Poids 25,6 kg
- GTIN 4015613708836

110431

PVC* 4 749,- €



Polisseuse à couverts 3000/25

- 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
- Quantité de remplissage de granulat de maïs 2,5 kg
- 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
- GTIN 4015613708935

110432

PVC* 5 649,- €



Accessoires

Support pour panier à couverts 1500/17

- Conçu pour : Polisseuse à couverts 1500/17
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 435 x P 322 x H 117 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613752372



110435

PVC* 149,- €

Support pour panier à couverts 3000/25

- Conçu pour : Polisseuse à couverts 3000/25
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 617 x P 420 x H 180 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613752389

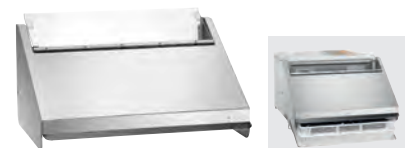


110436

PVC* 175,- €

Capot insonorisant 3000/25

- Conçu pour : Polisseuse à couverts 3000/25
- Matériau : Acier inoxydable
- Compris : Entonnoir de remplissage avec insonorisation, Tapis insonorisant pour panier à couverts, Entonnoir de remplissage avec insonorisation, Tapis insonorisant pour panier à couverts
- Dimensions : L 635 x P 435 x H 345 mm
- Poids : 5,8 kg
- GTIN : 4015613752396



110437

PVC* 1 229,- €

Granulés de maïs 3KG

- Dimensions : L 400 x P 300 x H 50 mm
- Poids : 3 kg
- GTIN : 4015613717944

110434

PVC* 52,- €



Machine à polir verres



5 rouleaux rotatifs aidés par une soufflerie d'air chaud polissent vos verres en quelques secondes.



- Nombre de têtes de polissage
- Type de polissage / séchage

5

Tissus des têtes de polissage en microfibres avec soufflerie à air chaud



- Propriétés

Tissus des têtes de polissage en microfibres amovibles



- Puissance
- Dimensions
- Poids

1,1 kW | 230 V | 50 Hz
L 340 x P 305 x H 520 mm
16 kg



109470

PVC* 2 825,- €

GTIN 4015613455624

Set de brosses à polir 4G1K

- Dotation du set : 5 rouleaux avec tissus de têtes de polissage, amovibles
- Matériau : Plastique, Microfibre
- Dimensions : L 250 x P 250 x H 70 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613657998



109472

PVC* 398,- €

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* 76,- €



Adoucisseur WEH1350

- Matériau : Plastique
- Capacité de raccordement : 1 appareil
- Capacité de puissance : 1 350 litres / jour à 10° dH (dureté totale)
- Température d'arrivée d'eau de : 5 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 40 °C
- Régénération : Débit ou durée
- Raccord d'eau : 3/4"
- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Puissance : 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 255 x P 435 x H 480 mm
- Poids : 11,6 kg
- GTIN : 4015613615158

109889

PVC* 629,- €



Adoucisseur WEH1500

- Matériau : Plastique
- Capacité de raccordement : 1 appareil
- Capacité de puissance : 1.500 litres / jour à 10° dH (dureté totale)
- Température d'arrivée d'eau de : 1 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 30 °C
- Régénération : Débit ou durée
- Raccord d'eau : 3/4"
- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Puissance : 0,01 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 260 x P 465 x H 478 mm
- Poids : 8,52 kg
- GTIN : 4015613800974

109901

PVC* 729,- €



Adoucisseur WEH1600

- Matériau : Plastique
- Capacité de raccordement : 1 appareil
- Capacité de puissance : 1 600 litres / jour à 10° dH (dureté totale)
- Température d'arrivée d'eau de : 5 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 35 °C
- Régénération : Durée
- Raccord d'eau : 3/4"
- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Puissance : 0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 255 x P 400 x H 420 mm
- Poids : 8,6 kg
- GTIN : 4015613797762

109952

PVC* 898,- €

Kit de raccordement WEH1350/1500

- Dotation du set :
1 tuyau 1/2" pour régénération, longueur 2 m
1 tuyau 3/4" pour raccord d'eau, longueur 1,5 m
- Matériau : Plastique (PVC)
- 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* 39,- €

Kit raccord. WEH1600

- 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* 219,- €

Sys. de déminéralisati. totale VK 500 FB



- Matériau : Plastique Renforcé de fibres de verre
- Capacité de raccordement : 1 appareil
- Raccord d'eau : 3/4"
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm



- ▶ Pour les lave-vaisselle
- ▶ Possibilité de raccordement pour : 1 appareil



- ▶ Conçu pour fours mixtes, machines à glaçons, machines à café et distributeurs automatiques de café
- ▶ Possibilité de raccordement pour : 1 appareil

Sys. de déminéralisati. totale VK 500 FB

- Capacité de puissance : 5 000 litres / cartouche à 10° dH (teneur totale en sel)
- Type de déminéralisation : Déminéralisation complète
- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm
- Poids : 17,3 kg
- GTIN : 4015613681580



109877

PVC* 1 049,- €

Système de démin. partielle TKD 13400 FB

- Capacité de puissance : 13 400 litres / cartouche à 10° dH (dureté carbonatée)
- Type de déminéralisation : Déminéralisation partielle
- Conçu pour : Fours mixtes et machines à glaçons, Machines à café, Distributeurs automatiques de café
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm
- Poids : 17,4 kg
- GTIN : 4015613681597



109878

PVC* 1 079,- €

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* 215,- €

The background of the page is a photograph of a coffee shop setting. In the foreground, a white ceramic cup filled with a frothy coffee sits on a matching saucer. Next to it is a round, golden-brown cookie topped with a generous amount of light-colored whipped cream. A silver spoon rests on the saucer. In the background, another similar coffee cup and cookie are visible, along with a blurred coffee machine on the left. The overall scene is bright and clean, with a light-colored wooden table surface.

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 à café Contessa 1000



Grâce à la technologie optimisée et résistante, la machine à café Contessa 1000 assure une transmission de la chaleur encore plus efficace. Comme toujours, jusqu'à 11 tasses de café fraîchement préparé s'écoulent directement dans la cafetière en verre de 1,8 litre qui peut être maintenue au chaud sur une plaque chauffante commutable séparément.



- Contenance de la cafetière 1,8 litre
- Modèle de(s) cafetière(s) Verre
- Temps de percolation 7 minutes pour 1,8 litre
- Capacité max. 11 tasses
- Quantité de percolation minimale 0,5 litre
- Nombre de plaques de maintien au chaud 1
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 215 x P 410 x H 465 mm
- Poids 6 kg



- ▶ Cafetière en verre
- ▶ Contenance : 1,8 litres



- ▶ Temps de préparation : 7 minutes pour 1,8 litre
- ▶ Quantité de préparation minimale : 0,5 litre



- ▶ 1 plaque chauffante
- ▶ Commutable séparément

A190056

GTIN 4015613733036



PVC* 205,- €

Machine à café Contessa 1002



Idéale pour les buffets, le catering ou les événements - 2 litres de café-filtre fraîchement préparé peuvent être directement servis à partir du thermos en acier inoxydable sans transvasement compliqué. La résistance électrique en acier inoxydable de la machine à café Contessa 1002 assure une transmission parfaite de la chaleur.



- Contenance de la cafetière 2 litres
- Modèle de(s) cafetière(s) Cafetière isolée, acier inoxydable
- Temps de percolation 8 minutes pour 2 litres
- Quantité de percolation minimale 0,5 litre



- ▶ 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



190184



- ▶ Temps de préparation : 8 minutes pour 2 litres
- ▶ Quantité de préparation minimale : 0,5 litre

	Nombre de zones de cuisson	Capacité max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Contessa 1002	1	13 tasses	1,4 kW 230 V 50/60 Hz	L 215 mm P 400 mm H 520 mm	6,5 kg	190193	245,- €	4015613742380
Contessa Duo	2	2 x 13 tasses	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 430 mm P 400 mm H 520 mm	14,3 kg	190184	479,- €	4015613742410



Machine à café Aurora 22



Le thermos à pompe de la machine à café Aurora 22 peut contenir jusqu'à 1,9 l de café - fraîchement préparé en 8 minutes. La résistance électrique en acier inoxydable assure une transmission optimale de la chaleur. La cafetière pratique avec système de pompe permet une utilisation facile dans l'espace de self-service.



- Contenance de la cafetière
- Modèle de(s) cafetière(s)

1,9 litre

Cafetière isolée avec système de pompe, acier inoxydable



- Temps de percolation
- Capacité max.

8 minutes pour 1,9 litres

12 tasses



- Quantité de percolation minimale

0,5 litre



- Signal de détartrage

Oui

- Puissance

1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions

L 290 x P 415 x H 525 mm

- Poids

7,8 kg



190187

GTIN 4015613742403



PVC* 329,- €

- ▶ 1 thermos à pompe en acier inoxydable
- ▶ Contenance : 1,9 litre
- ▶ Fond avec anneau intégré pour une rotation à 360° du thermos

- ▶ Temps de préparation : 8 minutes pour 1,9 litre
- ▶ Quantité de préparation minimale : 0,5 litre

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

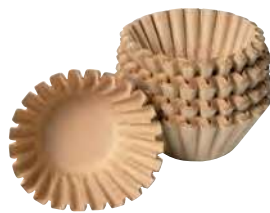


190015250

PVC* 8,50 €

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 : 1,8 kg
- GTIN : 4015613638249



190014

PVC* 24,- €

Détartrant B15-30

- Conçu pour : Machines à café
- Contenance : 30 x 15 g
- Conforme HACCP : Oui
- Unité de commande : 1 carton (30 sachets de 15 g)
- Dimensions : L 68 x P 4 x H 100 mm
- Poids : 0,45 kg
- GTIN : 4015613541716



190065

PVC* 27,- €

Détartrant F1L

- Conçu pour : Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide, Hautement concentré
- Conforme HACCP : Oui
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773322



173277

PVC* 52,- €

Percolateur à café Regina Plus 40



- Signal de détartrage
- Indicateur de niveau de remplissage
- Fonction de maintien au chaud
- Propriétés

Oui

Oui

Oui

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

Hauteur libre du robinet de vidange : 100 mm

Emplacement chauffant en acier inoxydable



► Filtre en acier inoxydable



► La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre



► Signal de détartrage
► Fonction de maintien au chaud



► Fonction de maintien au chaud
► Bonne transmission de la chaleur

	Contenance	Capacité max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Regina Plus 40	7 litre(s)	40 tasses	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 280 mm P 280 mm H 410 mm	3 kg	190250	105,- €	4015613876801
Regina Plus 90	14 litre(s)	90 tasses	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 340 mm P 340 mm H 470 mm	3,9 kg	190251	149,- €	4015613876818



Percolateur à café Silver 1300



Tasses ou petits pots : la machine à café à filtre rond se distingue par ses nombreuses caractéristiques : grande contenance de plus de 13 litres, signal de détartrage, bac d'égouttage amovible et hauteur libre sous le robinet permettant l'utilisation de petits pots Son design élégant apporte toujours une valeur ajoutée.

- Contenance
- Temps de percolation
- Capacité max.
- Quantité de percolation minimale
- Signal de détartrage
- Indicateur de niveau de remplissage
- Fonction de maintien au chaud
- Propriétés

13,2 litre(s)

70 minutes pour 13,2 litres

100 tasses

5,28 litres (40 tasses)

Oui

Oui

Oui

À double paroi

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

Capteur de niveau de remplissage

1,45 kW | 230 V | 50 Hz

L 370 x P 360 x H 535 mm

6,4 kg

• Puissance

• Dimensions

• Poids



► Hauteur libre sous le robinet : 125 mm (145 mm sans bac d'égouttage)



► Filtre en acier inoxydable



► Signal de détartrage
► Fonction de maintien au chaud

A190189

GTIN 4015613735634

PVC* 339,- €



Percolateur à café Bartscher PRO II 40 S



- Signal de détartrage
- Indicateur de niveau de remplissage
- Fonction de maintien au chaud
- Propriétés



Oui
 Oui
 Oui
 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
 Emplacement chauffant en acier inoxydable



PRO II 40 S
 PRO II 60 S
 PRO II 100 S

▶ Avec un revêtement de haute qualité en noir



PRO II 40
 PRO II 60
 PRO II 100



▶ Filtre en acier inoxydable



▶ Signal de détartrage
 ▶ Fonction de maintien au chaud

	Couleur	Contenance	Capacité max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bartscher PRO II 40 S	Noir, mat	6 litre(s)	40 - 48 tasses	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 310 mm P 320 mm H 480 mm	3,2 kg	190248	135,- €	4015613867632
Bartscher PRO II 40	Argenté	6 litre(s)	40 - 48 tasses	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 310 mm P 320 mm H 480 mm	3,2 kg	A190148	129,- €	4015613670515
Bartscher PRO II 60 S	Noir, mat	9 litre(s)	60 - 72 tasses	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 310 mm P 320 mm H 540 mm	3,8 kg	190239	152,- €	4015613891033
Bartscher PRO II 60	Argenté	9 litre(s)	60 - 72 tasses	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 310 mm P 320 mm H 540 mm	3,8 kg	A190167	145,- €	4015613670522
Bartscher PRO II 100 S	Noir, mat	13,2 litre(s)	90 - 100 tasses	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 350 mm P 375 mm H 540 mm	4,6 kg	190238	185,- €	4015613891026
Bartscher PRO II 100	Argenté	13,2 litre(s)	90 - 100 tasses	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 350 mm P 375 mm H 540 mm	4,6 kg	A190198	179,- €	4015613670539



Élément distribut. de lait PRO II 40-60

- Conçu pour : Percolateur à café Bartscher PRO II 40, Percolateur à café Bartscher PRO II 60
- Contenance : 4 litre(s)
- Hauteur de verre / tasse max. : 200 mm
- Dimensions : L 310 x P 290 x H 175 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4015613731261

A190169

PVC* 59,- €



Accessoires

Filtres papier ronds 195mm, par 250

- Unité de commande : 1 carton (250 filtres ronds)
- Conçu pour :
Percolateur à café Regina Plus 40
Percolateur à café Bartscher PRO II 40
Percolateur à café Bartscher PRO II 60
- Dimensions : L 195 x P 195 x H 1 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613427980



A190009250

PVC* 13,- €

Filtres papier ronds 195mm, 1000 pièces

- Unité de commande : 1 carton (1 000 filtres ronds)
- Conçu pour :
Percolateur à café Regina Plus 40
Percolateur à café Bartscher PRO II 40
Percolateur à café Bartscher PRO II 60
- Dimensions : L 195 x P 195 x H 1 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613372983



A190009

PVC* 43,- €



250 filtres papier ronds 245mm

- Unité de commande : 1 carton (250 filtres ronds)
- Conçu pour :
Percolateur à café Regina Plus 90
Percolateur à café Bartscher PRO II 100
Percolateur à café Silver 1300
- Dimensions : L 245 x P 245 x H 1 mm
- Poids : 0,55 kg
- GTIN : 4015613561004



A190011250

PVC* 14,- €

Filtres papier ronds 245mm, 1000 pièces

- Unité de commande : 1 carton (1 000 filtres ronds)
- Conçu pour : Percolateur à café Regina Plus 90,
Percolateur à café Bartscher PRO II 100, Percolateur
à café Silver 1300
- Dimensions : L 245 x P 245 x H 1 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613400129



A190011

PVC* 48,- €

Détartrant B15-30

- Conçu pour : Machines à café
- Contenance : 30 x 15 g
- Modèle : En poudre, Hautement concentré
- Conforme HACCP : Oui
- Unité de commande : 1 carton (30 sachets de 15 g)
- Dimensions : L 68 x P 4 x H 100 mm
- Poids : 0,45 kg
- GTIN : 4015613541716



190065

PVC* 27,- €

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* 18,- €

Chauffe-café WP-K200

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la/des plaque(s) de maintien au chaud : 120 mm
- Plaques de maintien au chaud commutables séparément : Oui
- Puissance : 0,2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions : L 358 x P 210 x H 70 mm
- Poids : 1,7 kg
- GTIN : 4015613709352



A190105

PVC* 85,- €

Cafetière thermos 1,4L-ST

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 1,4 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2,6 °C
- Couvercle avec mécanisme verseur
- Dimensions : L 140 x P 170 x H 215 mm
- Poids : 0,72 kg
- GTIN : 4015613714745



190114

PVC* 20,50 €

Thermos 1,5L-VST

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 1,5 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2 °C
- Couvercle avec mécanisme verseur
- Dimensions : L 135 x P 165 x H 260 mm
- Poids : 0,86 kg
- GTIN : 4015613752808



190218

PVC* 35,- €

Cafetière thermos à pompe 1,9L-ST

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 1,9 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2,3 °C
- Sécurité du couvercle de la pompe : Oui
- Dimensions : L 150 x P 200 x H 335 mm
- Poids : 1,3 kg
- GTIN : 4015613714769



190117

PVC* 36,50 €

Cafetière thermos 2L-ST

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 2 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2,6 °C
- Couvercle avec mécanisme verseur
- Dimensions : L 140 x P 170 x H 250 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613714752



190116

PVC* 22,50 €

Thermos 2L-VST

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 2 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 3,5 °C
- Couvercle avec mécanisme verseur
- Dimensions : L 142 x P 157 x H 295 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613742151



190108

PVC* 36,- €

Thermos à pompe Duo 1,9L-ST

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 3,8 litre(s)
- Contenance de chaque thermos : 1,9 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2 °C
- Dimensions : L 270 x P 170 x H 338 mm
- Poids : 2,4 kg
- GTIN : 4015613742229



190208

PVC* 51,- €

Accessoires

Station à café Z50

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : Accessoires pour café, Bacs d'égouttage Z50-150 et Z50-170
- Propriétés : 5 compartiments de rangement pour tasses, cuillères/bâtonnets mélangeurs, lait et sucre, Système à enfichage sur le côté
Enfichable en rangée avec le bac d'égouttage Z50-150
Enfichable en rangée avec le bac d'égouttage Z50-170
- Dimensions : L 268 x P 335 x H 100 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613742250



190223

PVC* 19,50 €

Bac d'égouttage Z50-150

- Matériau : Plastique, Acier inoxydable
- Récipient collecteur : Grille d'égouttage amovible
- Propriétés : Pour thermos d'un Ø max. de 150 mm, Système à enfichage sur le côté
Enfichable en rangée avec la station à café Z50
Enfichable en rangée avec le bac d'égouttage Z50-170
- Dimensions : L 180 x P 225 x H 40 mm
- Poids : 0,23 kg
- GTIN : 4015613742236



190215

PVC* 8,50 €

Bac d'égouttage Z50-170

- Matériau : Plastique, Acier inoxydable
- Récipient collecteur : Grille d'égouttage amovible
- Propriétés : Pour thermos d'un Ø de 150 mm à 170 mm, Système à enfichage sur le côté
Enfichable en rangée avec la station à café Z50
Enfichable en rangée avec le bac d'égouttage Z50-150
- Dimensions : L 205 x P 255 x H 40 mm
- Poids : 0,31 kg
- GTIN : 4015613742243



190216

PVC* 9,50 €

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* 48,- €

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* 76,- €

Thermos à pompe 3L

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 3 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2 °C
- Propriétés : Fond avec bague intégrée pour une rotation de 360° de la cafetière
Système de verrouillage
Couvercle avec mécanisme verseur
Tête de pompe entièrement amovible
Nettoyage facile
- Dimensions : L 170 x P 170 x H 375 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613725499



150992

PVC* 37,- €



Thermos à pompe 5L

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 5 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 1,7 °C
- Propriétés : Fond avec bague intégrée pour une rotation de 360° de la cafetière
Système de verrouillage
Couvercle avec mécanisme verseur
Tête de pompe entièrement amovible
Nettoyage facile
- Dimensions : L 181 x P 245 x H 428 mm
- Poids : 2,4 kg
- GTIN : 4015613725505



150993

PVC* 47,- €



Émulsionneur de lait MS600



De la mousse de lait chaude fraîchement préparée pour le cappuccino ou du lait chaud pour le café. Avec le disque mélangeur et la spirale pour mousser de lait, le lait peut être préparé à la consistance souhaitée à 70°C.



- Contenance
- Quantité de remplissage

0,6 litre(s)
Émulsionner, max. 150 ml
Chauffer, max. 400 ml



- Fonctions
- Plage de température jusqu'à
- Arrêt automatique
- Compris

Préparation de mousse/chauffage à 70 °C



Oui
1 disque mélangeur
1 spirale pour mousser de lait
0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 150 x P 108 x H 190 mm
0,8 kg

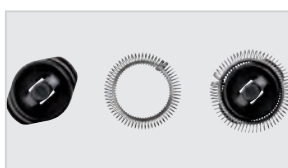
- Puissance
- Dimensions
- Poids



► Contenance : 0,6 litre



► Pour lait frais quelle que soit la teneur en matière grasse
► Pas de préchauffage du lait nécessaire



► Dotation :
1 disque mélangeur
1 spirale pour mousser de lait
► Disque mélangeur
+ spirale pour mousser de lait
= disque pour mousser de lait

190211

GTIN 4015613758077



PVC* 55,- €

Émulsionneur à induction MSI400

Créer ou réchauffer un lait crémeux ou mousseux automatiquement en 80-90 secondes. Idéal pour les créations à base de café chaud ou glacées.



- Contenance
- Quantité de remplissage

0,4 litre(s)
Émulsionner, max. 200 ml
Chauffer, max. 400 ml



- 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 jusqu'à
- Arrêt automatique
- Compris

70 °C
Oui
2 disques émulsionneurs de lait
1 disque mélangeur
0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 125 x P 150 x H 180 mm
1,1 kg

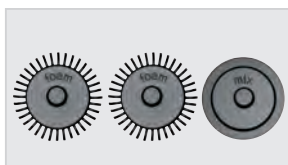
- Puissance
- Dimensions
- Poids



► Contenance : 0,4 litre



► Pour lait frais quelle que soit la teneur en matière grasse
► Pas de préchauffage du lait nécessaire



► Dotation :
2 disques à émulsionner
1 disque mélangeur

190129

GTIN 4015613613413



PVC* 98,- €

A close-up, low-angle shot of a Bartscher coffee machine. The machine is dark grey with a silver-colored top section. Two streams of coffee are being dispensed from the machine into a white cup. The scene is lit with dramatic blue and white spotlights, creating a high-contrast, artistic effect. The Bartscher logo is visible on the top section of the machine.

Bartscher





Distributeur autom. de café Easy Slim200



Grande variété dans un design compact - une technique fiable est associée ici à un large choix de boissons. Avec le réservoir à grains de 200 grammes et le réservoir de lait amovible, le distributeur automatique de café répond à des exigences exclusives même pour les boissons modérées.



- Matériau
- Moulin à café
- Contenance du récipient à grains
- Conçu pour
- Programmes
- Sortie à hauteur réglable
- Option pour café en poudre

- Programme de nettoyage
- Émulsionneur de lait
- Ajout de lait
- Capacité de la carafe à lait max.
- Carafe à lait amovible
- Alimentation en eau
- Contenance du réservoir d'eau
- Contenance du réservoir à restes
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
 Moulin à café conique
 200 g
 15 tasses / jour
 15, préprogrammés, paramètres modifiables
 68 - 138 mm
 Par tasse
 Manuellement 5 - 12 g
 Oui
 Oui
 via la carafe à lait raccordée
 250 ml
 Oui
 Réservoir d'eau
 1,3 litre(s)
 Env. 10 tasses
 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
 L 215 x P 455 x H 345 mm
 9,5 kg



- ▶ Conçu pour : 15 tasses / jour
- ▶ Capacité du réservoir résiduel : env. 10 tasses



- ▶ Récipient à lait amovible :
- ▶ Pièces lavables en machine
- ▶ Écoulement pivotant
- ▶ Possibilité de préparer des spécialités de café sans lait même sans réservoir de lait



- ▶ 1 réservoir à grains (200 g)
- ▶ Degré de broyage réglable sur 9 niveaux
- ▶ Option de poudre de café

190095

GTIN 4015613858807



PVC* 749,- €



Distributeur autom. de café Easy Black 250

Technologie fiable et performante dans un design compact et esthétique. Avec le réservoir à grains de 250 g, l'Easy Black 250 permet de déguster de délicieux cafés, espressos et cappuccinos dans les restaurants, les salles de réunion ou les agences.



- Matériau
- Moulin à café
- Contenance du récipient à grains
- Conçu pour
- Capacité max.



- Programmes
- Sortie à hauteur réglable
- Option pour café en poudre

- Programme de nettoyage
- Propriétés

- Émulsionneur de lait
- Ajout de lait
- Alimentation en eau
- Contenance du réservoir d'eau
- Contenance du réservoir à restes
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
 Moulin à café conique
 250 g
 50 tasses / jour
 40 tasses de 120 ml / heure
 (1 sortie d'écoulement)
 60 tasses de 120 ml / heure
 (2 sortie d'écoulement)
 4, préprogrammés, paramètres modifiables
 80 - 115 mm
 Par tasse
 Manuellement 7 - 14 g
 Oui
 Bouton de sélection pour lait chaud ou
 mousse de lait
 Oui
 Externe via un flexible
 Réservoir d'eau
 1,8 litre(s)
 Env. 15 tasses
 1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 300 x P 500 x H 360 mm
 11,5 kg



- ▶ Conçu pour : 50 tasses / jour
- ▶ Option pour café en poudre
- ▶ Contenance du réservoir à restes : env. 15 tasses



- ▶ 4 programmes, préenregistrés, paramètres modifiables
- ▶ Compteur de tasses



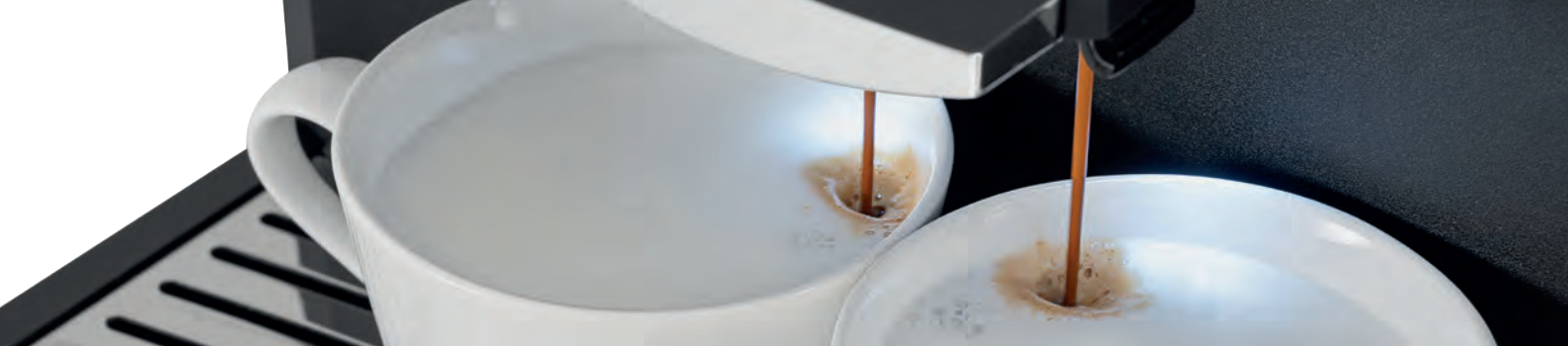
- ▶ Bouton de sélection pour lait chaud ou mousse de lait
- ▶ Alimentation en lait : tuyau

190080

GTIN 4015613760070



PVC* 1 079,- €



Distributeur autom. de café Easy Plus 550



Que ce soit diverses spécialités de café avec ou sans lait, des boissons avec de la mousse de lait ainsi que pour chauffer de l'eau chaude, toutes les attentes sont comblées. Avec un volume de réservoir de 4 Litres et le réservoir à grains de 550 grammes, il convient parfaitement pour les salles de repos ou les salles de réunion.



- Matériau : Plastique
- Moulin à café : Moulin à café conique
- Contenance du récipient à grains : 550 g
- Conçu pour : 50 tasses / jour
- Capacité max. : 60 tasses de 120 ml / heure (1 sortie d'écoulement)
80 tasses de 120 ml / heure (2 sortie d'écoulement)
- Programmes : 16, préprogrammés, modifiables individuellement
Possibilité d'enregistrer un nombre illimité d'autres programmes
Menu protégé par mot de passe
80 - 160 mm
- Sortie à hauteur réglable : Par tasse
Manuellement 5 - 14 g
- Option pour café en poudre : Possibilité d'enregistrer jusqu'à 3 vidéos
Programmable individuellement via USB
Vidéo enregistrable pour un processus individuel (à l'allumage, en veille, préparation)
- Port USB : Oui
- Programme de nettoyage : Oui
Enregistrement des cycles de nettoyage
Pour une éjection automatique du marc de café, le réservoir à marc de café et la plaque de fond sont prémarqués pour la découpe
- Propriétés : Chauffage puissant : 2 x 1.400 W
Réservoir d'eau avec poignée
- Émulsionneur de lait : Oui
Réglage de la température du lait manuellement sur 2 niveaux
- Ajout de lait : Externe via un flexible
Réglage manuel sur 2 niveaux (lait froid et chaud)
- Alimentation en eau : Réservoir d'eau
- Contenance du réservoir d'eau : 4 litre(s)
- Contenance du réservoir à restes : Env. 35 tasses
- Puissance : 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 350 x P 525 x H 475 mm
- Poids : 15,2 kg



- ▶ Conçu pour : 50 tasses / jour
- ▶ Capacité du réservoir résiduel : env. 35 tasses



- ▶ 16 programmes préenregistrés, modifiables individuellement
- ▶ Autres programmes enregistrables
- ▶ Compteur de tasses
- ▶ Fonction eau chaude
- ▶ Fonction lait chaud



- ▶ 1 réservoir à grains (550 g)
- ▶ Degré de broyage réglable sur 4 niveaux
- ▶ Option de poudre de café




190096

GTIN 4015613859019



PVC* 1 949,- €

COMPARATIF DES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE CAFÉ

	Easy Slim 200 190095 	Easy Black 250 190080 	Easy Plus 550 190096 
Capacité max. (tasses de café crème / h)	—	40 de 120 ml 60 de 120 ml	60 de 120 ml 80 de 120 ml
Conçu pour (tasses/jour)	15	50	50
Nombre de groupes de percolation	1	1	1
Quantité de percolation minimale	15 ml	25 ml	15 ml
Nombre de programmes	15	4	16 + autres
Programmes réglables individuellement	Paramètres modifiables	Paramètres modifiables	✓
Programme de nettoyage	✓	✓	✓
Fonction 2 tasses	✓	✓	✓
Compteur de tasses	Par programme + total	Par programme + total	Par programme + total
Récipients à grains	1 x 200 g	1 x 250 g	1 x 550 g
Récipients à topping	—	—	—
Dosage de la poudre de garniture	—	—	—
Récipients à grains/topping verrouillables	—	—	—
Réservoir à grains/garniture amovible	—	—	—
Option pour café en poudre (manuel)	Par tasse, 5 - 12 g	Par tasse, 7 - 14 g	Par tasse, 5 - 14 g
Dosage du café réglable	✓	✓	✓
Degré de mouture réglable	9-level	5-level	4-level
Moulin à café	1 moulin à café conique	1 moulin à café conique	1 moulin à café conique
Température de l'eau réglable	—	✓	—
Température du lait réglable	—	—	Manuel sur 2 niveaux
Alimentation en lait	Via la carafe à lait raccordée	De manière externe via le tuyau	De manière externe via le tuyau
Émulsionneur de lait	✓	✓	✓
Fonction de lait chaud	—	✓	✓
Fonction d'eau chaude	✓	—	✓
Compatible IoT	—	—	—
Réservoir d'eau	1,3 litre, amovible	1,8 litre, amovible	4 litres, amovible
Raccord fixe à l'eau	—	—	—
Pression de la pompe	19 bar	19 bar	19 bar
Écoulement réglable en hauteur	68 - 138 mm	80 - 115 mm	80 - 160 mm
Indicateur de niveau de remplissage	✓	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	—	✓	✓
Contenance du bac collecteur, env. (tasses)	10	15	35
Plaque de base avec fente pour l'évacuation du marc de café	—	—	✓
Compris	1 carafe à lait avec écoulement pivotant 1 cuillère à café	1 tuyau à lait 1 cuillère à café	1 tuyau à lait 1 clé universelle



Distributeur autom. de café KV1 Classic

Savourez des cafés parfaits sur simple pression d'un bouton. Espressos, cappuccinos, latte macchiatos ou 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, les salles de petit déjeuner et les bureaux.



- Matériau Plastique
- Moulin à café Moulin à café conique
- Contenance du récipient à grains 1.000 g
- Conçu pour 80 tasses / jour
- Capacité max. 40 tasses de 120 ml / heure (1 sortie d'écoulement)
- Programmes 60 tasses de 120 ml / heure (2 sortie d'écoulement)
- Sortie à hauteur réglable 6 réglables individuellement
- Option pour café en poudre 100 - 160 mm
- Programme de nettoyage Par tasse
- Propriétés Manuellement 5 - 14 g
- Émulsionneur de lait Oui
- Ajout de lait Fond avec découpe pour un éjection automatique du marc de café (avec l'éjecteur de marc KV1 disponible en option)
- Alimentation en eau Oui
- Contenance du réservoir d'eau Externe via un flexible
- Raccord d'eau 3 options
- Contenance du réservoir à restes Réservoir d'eau
- Puissance Raccord d'eau fixe
- Dimensions Alimentation en eau via un réservoir externe
- Poids 1,8 litre(s)
- Raccord d'eau fixe 1/2"
- Env. 35 tasses
- 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- L 305 x P 515 x H 575 mm
- 17,2 kg



- ▶ Capacité max.: 60 tasses de 120 ml / heure (2 sortie d'écoulement)
- ▶ Option pour café en poudre
- ▶ Contenance du réservoir à restes : env. 35 tasses



- ▶ 6 programmes, réglables individuellement
- ▶ Compteur de tasses
- ▶ Fonction d'eau chaude
- ▶ Signal de détartrage



- ▶ Émulsionneur de lait
- ▶ Alimentation en lait : tuyau

190052
GTIN 4015613712741

PVC* 2 249,- €



- ▶ Chauffe-tasses page 221, 222



Distributeur autom. de café KV1 Comfort

Avec jusqu'à 23 variations de café programmables, un raccordement à l'eau et un réservoir d'eau de 6 litres, la variante pratique du KV1 permet de savourer de délicieux cafés avec une commande tactile simple et intuitive. L'écran publicitaire de 7 pouces programmable individuellement et le design élégant invitent à déguster un espresso, un cappuccino, un latte macchiato, etc. fraîchement préparé.



- Matériau : Plastique
- Moulin à café : Moulin à café conique
- Contenance du récipient à grains : 1.000 g
- Conçu pour : 80 tasses / jour
- Capacité max. : 40 tasses de 120 ml / heure (1 sortie d'écoulement)
- Programmes : 60 tasses de 120 ml / heure (2 sortie d'écoulement)
- Sortie à hauteur réglable : 23, préprogrammés, modifiables individuellement
- Option pour café en poudre : Programmation protégée par un mot de passe
- Affichage vidéo : 100 - 160 mm
- Port USB : Par tasse
- Programme de nettoyage : Manuellement 5 - 14 g
- Propriétés : Programmable individuellement via USB
- Émulsionneur de lait : Possibilité d'enregistrer jusqu'à 10 vidéos
- Ajout de lait : Durant la préparation du café et durant les pauses
- Alimentation en eau : 1 vidéo sélectionnable pour chaque opération
- Contenance du réservoir d'eau : Oui
- Raccord d'eau : Oui
- Contenance du réservoir à restes : Fond avec découpe pour un éjection automatique du marc de café (avec l'éjecteur de marc KV1 disponible en option)
- Puissance : Température du lait réglable dans le programme
- Dimensions : Enregistrement des cycles de nettoyage
- Poids : Oui
- Émulsionneur de lait : Externe via un flexible
- Ajout de lait : 3 options
- Alimentation en eau : Réservoir d'eau
- Contenance du réservoir d'eau : Raccord d'eau fixe
- Raccord d'eau : Alimentation en eau via un réservoir externe
- Contenance du réservoir à restes : 6 litre(s)
- Puissance : Raccord d'eau fixe 1/2"
- Dimensions : Env. 35 tasses
- Poids : 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Émulsionneur de lait : L 390 x P 495 x H 580 mm
- Alimentation en lait : tuyau : 19,1 kg



- ▶ Capacité max. : 60 tasses de 120 ml / heure (2 sortie d'écoulement)
- ▶ Option pour café en poudre
- ▶ Contenance du réservoir à restes : env. 35 tasses



- ▶ 23 programmes préenregistrés, modifiables individuellement
- ▶ Compteur de tasses
- ▶ Fonction d'eau chaude
- ▶ Fonction de lait chaud



- ▶ Émulsionneur de lait
- ▶ Alimentation en lait : tuyau

190031

GTIN 4015613745367

PVC* 2 998,- €



Distributeur autom. de café KV1 Deluxe

Café crème, Espresso, Latte Macchiato et plus de 30 autres spécialités de café – le KV1 Deluxe permet cela. Les éléments chauffants puissants et le capteur de température du lait assurent la température idéale de la boisson. Avec l'ajout simultané d'eau et de café, le temps de préparation est réduit notamment pour la préparation d'un Americano. L'équipement du Deluxe est complété par l'écran tactile particulièrement intuitif - Le plaisir absolu du café par une simple pression sur un bouton.



- Matériau : Plastique
- Moulin à café : Moulin à café conique
- Contenance du récipient à grains : 1 x 1.000 g
- Conçu pour : 100 tasses / jour
- Capacité max. : 60 tasses de 120 ml / heure (1 sortie d'écoulement)
- Programmes : 80 tasses de 120 ml / heure (2 sortie d'écoulement)
- Programmes : 30, préprogrammés, modifiables individuellement
- Programmes : Possibilité d'enregistrer un nombre illimité d'autres programmes
- Programmes : Programmation protégée par un mot de passe
- Sortie à hauteur réglable : 75 - 155 mm
- Option pour café en poudre : Par tasse
- Option pour café en poudre : Manuellement 5 - 14 g
- Affichage vidéo : 1 vidéo sélectionnable pour chaque opération
- Affichage vidéo : Possibilité d'enregistrer jusqu'à 10 vidéos
- Affichage vidéo : Programmable individuellement via USB
- Affichage vidéo : Durant la préparation du café et durant les pauses
- Port USB : Oui
- Programme de nettoyage : Oui
- Propriétés : Enregistrement des cycles de nettoyage
- Propriétés : Réservoir à grains amovible sans outils
- Propriétés : Fond avec découpe pour un éjection automatique du marc de café
- Propriétés : Ajout simultané de café et d'eau possible (Americano)
- Propriétés : Chauffage puissant : 2 x 1.400 W
- Propriétés : Réservoir d'eau avec poignée
- Émulsionneur de lait : Oui
- Ajout de lait : Capteur de température sur l'appareil pour un ajout de vapeur optimal
- Ajout de lait : Externe via un flexible
- Ajout de lait : Réglage automatique du débit (régulation de la température)
- Alimentation en eau : 3 options
- Alimentation en eau : Raccord d'eau fixe
- Alimentation en eau : Réservoir d'eau
- Alimentation en eau : Alimentation en eau via un réservoir externe
- Contenance du réservoir d'eau : 6 litre(s)
- Raccord d'eau : Raccord d'eau fixe 1/2"
- Contenance du réservoir à restes : Env. 50 tasses
- Puissance : 3,1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 370 x P 535 x H 625 mm
- Poids : 20,4 kg

Distributeur autom. de café KV1 Deluxe avec un service numérique complet

Le Cloud de Bartscher,

LA solution intelligente pour une utilisation contrôlée et optimisée et le service après-vente, nous l'offrons

GRATUITEMENT
avec l'achat de l'appareil !



- ▶ Puissance max. : 80 tasses de 120 ml / heure (écoulement dans la tasse à 2 compartiments)
- ▶ Écoulement plus rapide de l'Americano (écoulement simultané de café et d'eau)
- ▶ Capacité du réservoir résiduel : env. 50 tasses



- ▶ 30 programmes prédéfinis, écrasables individuellement
- ▶ Autres programmes configurables
- ▶ Compteur de tasses
- ▶ Fonction eau chaude
- ▶ Fonction lait chaud



- ▶ Mousseur de lait
- ▶ Capteur de température du lait sur l'appareil pour un ajout optimal de vapeur

190033

GTIN 4015613806181

PVC* 3 598,- €



Distributeur autom. de café KV2 Topping

Ce distributeur autom. de café offre une grande variété de boissons haut de gamme, du café au thé en passant par le cacao et d'autres spécialités en poudre. Deux récipients pour garnitures ouvrent des possibilités créatives pour des moments de plaisir individuels, adaptés à tous les goûts. Conçue pour jusqu'à 120 tasses par jour, elle est la solution idéale pour les espaces en libre-service ou la distribution de boissons à haut débit.



- Matériau
- Moulin à café

Plastique
Broyeur à disque
Calibrable
Performance
Réglage du degré de broyage en continu



- Contenance du récipient à grains
- Nombre de récipients
- Contenance des récipients

1.200 g
2
1.500 g
1.200 g

- Conçu pour
- Capacité max.

120 tasses / jour
75 tasses de 120 ml / heure
(1 sortie d'écoulement)
90 tasses de 120 ml / heure
(2 sortie d'écoulement)
Débit accru grâce au système de pompe double

- Programmes

16, préprogrammés, modifiables individuellement
Possibilité d'enregistrer un nombre illimité d'autres programmes
Programmation protégée par un mot de passe

- Sortie à hauteur réglable

Non
2 plateaux à tasse (95 mm + 165 mm)

- Affichage vidéo

Programmable individuellement via USB
Possibilité d'enregistrer jusqu'à 10 GB de données
Durant la préparation du café et durant les pauses
1 vidéo sélectionnable pour chaque opération

- Port USB

Oui

- Programme de nettoyage

Oui

- Propriétés

Enregistrement des cycles de nettoyage
Fond avec découpe pour un éjection automatique du marc de café
Réservoir à grains/à topping et unité de percolation amovibles sans outils

- Émulsionneur de lait

Non

- Ajout de lait

A partir du récipient (poudre de lait)

- Alimentation en eau

3 options
Réservoir d'eau
Raccord d'eau fixe
Alimentation en eau via un réservoir externe (accessoire requis disponibles en option)

- Contenance du réservoir d'eau

4 litre(s)

- Raccord d'eau

Raccord d'eau fixe 1/2"

- Contenance du réservoir à restes

Env. 45 tasses

- Puissance

2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions

L 380 x P 605 x H 695 mm

- Poids

27 kg



- ▶ Capacité de débit accrue
- ▶ Système à double pompe pour une préparation plus rapide du café et de l'eau chaude
- ▶ Puissance max. : 90 tasses de 120 ml / heure (double sortie de tasses)
- ▶ Contenance du récipient à restes : env. 45 tasses



- ▶ 1 réservoir à grains
- ▶ 2 récipients pour garniture (1 500 g | 1 200 g)
- ▶ pour poudre de garniture adaptée aux machines entièrement automatiques



- ▶ Grande variété de cafés
- ▶ 16 programmes pré-réglés, personnalisables
- ▶ Programmes supplémentaires programmables
- ▶ Robinet d'eau chaude séparé pour le thé

190097

GTIN 4015613894461



PVC* 5 298,- €

Distributeur autom. de café KV2 Premium



30 variantes de café et plus, 2 types de préparation de mousse de lait, avec en plus du cacao et du thé – la machine à café automatique offre une sélection de boissons haut de gamme. Les deux réservoirs à grains avec des broyeurs à disques performants et le système de pompe double permettent un débit accru à une température de chauffage allant jusqu'à 98 °C. Avec le système de lait intelligent commandé par capteur, la mousse de lait est parfaite pour chaque tasse, indépendamment de la température du lait.



- Matériau
- Moulin à café



- Contenance du récipient à grains
- Contenance des récipients
- Conçu pour
- Capacité max.

- Programmes

- Sortie à hauteur réglable

- Affichage vidéo

- Port USB
- Programme de nettoyage

- Propriétés

- Émulsionneur de lait

- Ajout de lait

- Alimentation en eau

- Contenance du réservoir d'eau
- Raccord d'eau
- Contenance du réservoir à restes
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
2 disques broyeurs
Calibrable
Performance
Réglage du degré de broyage en continu
2 x 1.200 g
1.600 g
120 tasses / jour
75 tasses de 120 ml / heure
(1 sortie d'écoulement)
90 tasses de 120 ml / heure
(2 sortie d'écoulement)
Débit accru grâce au système de pompe double
30, préprogrammés, modifiables individuellement
Programmation protégée par un mot de passe
Possibilité d'enregistrer un nombre illimité
d'autres programmes
Non
2 plateaux à tasse (95 mm + 165 mm)
1 vidéo sélectionnable pour chaque opération
Possibilité d'enregistrer jusqu'à 10 GB de données
Programmable individuellement via USB
Durant la préparation du café et durant les pauses
Oui
Oui
Enregistrement des cycles de nettoyage
Fermeture de vanne pour le tuyau de lait pendant
le nettoyage du système de lait
Réservoir à grains/à topping et unité de
percolation amovibles sans outils
Fond avec découpe pour un éjection automatique
du marc de café
Oui
Capteur de température sur le tuyau de lait pour
un apport en vapeur optimal
2 options
A partir du récipient (poudre de lait)
Externe via un flexible
3 options
Réservoir d'eau
Raccord d'eau fixe
Alimentation en eau via un réservoir externe
(accessoire requis disponibles en option)
4 litre(s)
Raccord d'eau fixe 1/2"
Env. 45 tasses
2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
L 400 x P 610 x H 695 mm
29,6 kg

Distributeur autom. de café KV2 Premium avec un service numérique complet

Le Cloud de Bartscher,

LA solution intelligente pour une utilisation contrôlée et optimisée et le service après-vente, nous l'offrons

GRATUITEMENT

avec l'achat de l'appareil !



- ▶ Débit élevé
- ▶ Double système de pompe pour un café et une préparation d'eau chaude plus rapides
- ▶ Rendement max. : 90 tasses de 120 ml / heure (double sortie d'écoulement)
- ▶ Contenance du réservoir à restes : env. 45 tasses



- ▶ 2 réservoirs à grains (respectivement 1.200 g)
- ▶ 1 réservoir à topping (1.600 g)
- ▶ Pour lait en poudre ou cacao



- ▶ Très large choix de cafés
- ▶ 30 programmes prédéfinis, modifiables individuellement
- ▶ Autres programmes programmables
- ▶ Robinet d'eau chaude séparé pour le thé

190086

GTIN 4015613806174

PVC* 6 298,- €



Accessoires

Tuyau d'éjection de marc KV1

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : Distributeurs automatiques de café KV1 Classic et KV1 Comfort
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* 11,- €

Flexible d'écoulement d'eau KV1

- Matériau : Caoutchouc (NBR)
- Conçu pour : Distributeurs automatiques de café KV1 Classic et KV1 Comfort
Distributeur automatique de café KV1 Deluxe
- 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 : 0,4 kg
- GTIN : 4015613735696



190068

PVC* 35,- €

Pompe à eau KV2 Premium

- Dotations du set :
Matériel de fixation, Support, Pompe, Tuyau d'aspiration, 40 cm, Tuyau d'arrivée d'eau, 57 cm
- Matériau : Plastique
- Conçu pour : Distributeur automatique de café série KV2
- Propriétés : montage facile sur le boîtier du distributeur automatique de café
- Dimensions : L 490 x P 52 x H 135 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613821108



190087

PVC* 169,- €

Filtre à eau KV1

- Conçu pour :
Distributeur automatique de café Easy Black 250
Distributeur automatique de café KV1 Classic
Distributeur automatique de café KV1 Comfort
- Capacité de puissance : Env. 75 litres avec une dureté de 10° dH (dureté totale)
- Dimensions : L 40 x P 40 x H 165 mm
- Poids : 0,07 kg
- GTIN : 4015613747798



109865

PVC* 22,- €

Filtre à eau KV-150

- Conçu pour :
Distributeur automatique de café Easy Slim 200
Distributeur automatique de café Easy Plus 550
Distributeur automatique de café KV1 Deluxe
Distributeur automatique de café KV2 Topping
Distributeur automatique de café KV2 Premium
- Capacité de puissance : Env. 150 litres avec une dureté de 10° dH (dureté totale)
- Dimensions : L 43 x P 61 x H 107 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4006387008413



109902

PVC* 19,- €

Réducteur pression

- 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* 79,- €

Nettoyant pour flexible à lait F1L

- Conçu pour : Distributeurs automatiques de café
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Dimensions : L 95 x P 58 x H 260 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773360



173282

PVC* 73,- €

Pastilles de nettoyage KV-20

- Conçu pour : Machines à café, Distributeurs automatiques de café, Thermos, Machines à café avec porte-filtre
- Contenance : 20 x 2 blisters de 10 pastilles de nettoyage
- Modèle : Forme de pastille
- Conforme HACCP : Oui
- Dimensions : L 75 x P 180 x H 30 mm
- Poids : 0,07 kg
- Unité de commande : 1 présentoir de vente (20 emballages)
- GTIN : 4015613773377



173283

PVC* 145,- €

Détartrant F1L





- Conçu pour : Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide, Hautement concentré
- Conforme HACCP : Oui
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773322

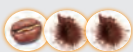
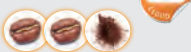


173277

PVC* 52,- €

COMPARATIF DES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE CAFÉ

	KV1 Classic 190052 	KV1 Comfort 190031 	KV1 Deluxe 190033  
Capacité max. (tasses de café crème / h)	40 de 120 ml 60 de 120 ml	40 à 120 ml 60 à 120 ml	60 de 120 ml 80 de 120 ml
Conçu pour (tasses/jour)	80	80	100
Nombre de groupes de percolation	1	1	1
Quantité de percolation minimale	25 ml	25 ml	15 ml
Nombre de programmes	6	23	30 + autres
Programmes réglables individuellement	✓	✓	✓
Programme de nettoyage	✓	✓	✓
Fonction 2 tasses	✓	✓	✓
Compteur de tasses	Par programme + total	Par programme + total	Par programme + total
Récipients à grains	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g
Récipients à topping	—	—	—
Dosage de la poudre de garniture	—	—	—
Récipients à grains/topping verrouillables	—	—	✓
Réservoir à grains/garniture amovible	—	—	✓
Option pour café en poudre (manuel)	Par tasse, 5 - 14 g	Par tasse, 5 - 14 g	Par tasse, 5 - 14 g
Dosage du café réglable	✓	✓	✓
Degré de mouture réglable	5 niveaux	5 niveaux	5 niveaux
Moulin à café	1 moulin à café conique	1 moulin à café conique	1 moulin à café conique
Température de l'eau réglable	✓	✓	✓
Température du lait réglable	—	—	Électronique
Alimentation en lait	De manière externe via le tuyau	De manière externe via le tuyau	De manière externe via le tuyau
Émulsionneur de lait	✓	✓	✓ Capteur sur l'appareil
Fonction de lait chaud	✓	✓	✓
Fonction d'eau chaude	✓	✓	✓
Compatible IoT	—	—	Bartscher Cloud
Réservoir d'eau	1,8 litre, amovible	6 litres, amovible	6 litres, amovible
Raccord fixe à l'eau	1/2"	1/2"	1/2"
Pression de la pompe	19 bar	19 bar	19 bar
Écoulement réglable en hauteur	100 - 160 mm	100 - 160 mm	75 - 155 mm
Indicateur de niveau de remplissage	✓	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓	✓
Contenance du bac collecteur, env. (tasses)	35	35	50
Plaque de base avec fente pour l'évacuation du marc de café	✓	✓	✓
Compris	1 tuyau à lait 2 tuyaux d'alimentation en eau	2 tuyaux à lait 2 tuyaux d'alimentation en eau	1 tuyau à lait 1 clé universelle 1 tuyau d'évacuation de l'eau 1 tuyau d'arrivée d'eau

	KV2 Topping 190097 	KV2 Premium 190086 
Capacité max. (tasses de café crème / h)	75 de 120 ml 90 de 120 ml	75 de 120 ml 90 de 120 ml
Conçu pour (tasses/jour)	120	120
Nombre de groupes de percolation	1	1
Quantité de percolation minimale	15 ml	15 ml
Nombre de programmes	16 + autres	30 + autres
Programmes réglables individuellement	✓	✓
Programme de nettoyage	✓	✓
Fonction 2 tasses	✓	✓
Compteur de tasses	Par programme + total	Par programme + total
Réipients à grains	2 x 1 200 g	2 x 1 200 g
Réipients à topping	1 x 1 500 g 1 x 1 200 g	1 x 1 600 g
Dosage de la poudre de garniture	Au gramme près Calibrable	Au gramme près Calibrable
Réipients à grains/topping verrouillables	✓	✓
Réservoir à grains/garniture amovible	✓	✓
Option pour café en poudre (manuel)	—	—
Dosage du café réglable	✓	✓
Degré de mouture réglable	En continu	En continu
Moulin à café	1 disque broyeur	2 disques broyeurs
Température de l'eau réglable	✓	✓
Température du lait réglable	—	Électronique
Alimentation en lait	A partir du récipient (poudre de lait)	External via tube or from topping container
Émulsionneur de lait	—	✓ Capteur sur le tuyau de lait
Fonction de lait chaud	✓ avec lait en poudre	✓
Fonction d'eau chaude	✓	✓ Robinet d'évacuation séparé
Compatible IoT	—	Bartscher Cloud
Réservoir d'eau	4 litres, amovible	4 litres, amovible
Raccord fixe à l'eau	1/2"	1/2"
Pression de la pompe	19 bar	19 bar
Écoulement réglable en hauteur	— 2 plateaux à tasse	— 2 plateaux à tasse
Indicateur de niveau de remplissage	—	—
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓
Contenance du bac collecteur, env. (tasses)	45	45
Plaque de base avec fente pour l'évacuation du marc de café	✓	✓
Compris	1 clé universelle 1 tuyau d'évacuation de l'eau 1 tuyau d'arrivée d'eau	1 tuyau à lait 1 clé universelle 1 tuyau d'évacuation de l'eau 1 tuyau d'arrivée d'eau

Réfrigérateur à lait KV6LTE



- Matériau : Plastique ABS
- Matériau à l'intérieur : Plastique
- Dimensions intérieures : L 160 x P 135 x H 285 mm
- Contenance : 6 litre(s)
- Réfrigération : Thermoélectrique
- Puissance de refroidissement : 12 °C à 15 °C à température ambiante
- Température ambiante : à 22 °C
- Ouverture pour tuyau à lait : 2 ouvertures, à gauche et à droite sur l'appareil Ø 7 mm
- Butée de porte interchangeable : Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires : 1
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur : Oui
- Propriétés : Conçu pour par exemple 2 Tetra Pak® de 1 litre
- Alimentation directe en lait grâce aux ouvertures latérales sur l'appareil
- Câble adaptateur 12 V pour véhicule
- Puissance DC : 12 V
- Puissance : 0,05 kW | 220 V | 50 Hz
- Dimensions : L 220 x P 270 x H 350 mm
- Poids : 3,1 kg



- ▶ Parfait pour les bureaux, les coins cuisine ou les petits self-services pour le café
- ▶ Ajout direct de lait grâce au tuyau à lait du distributeur de café

190079

PVC* 165,- €

GTIN 4015613768410



Réfrigérateur à lait KV9L



- Matériau : Tôle d'acier
- Matériau à l'intérieur : Verre
- Dimensions intérieures : Plastique L 160 x P 190 x H 280 mm
- Contenance : 9 litre(s)
- Réfrigération : Air ventilé
- Plage de température : de 0 °C à 8 °C
- Température ambiante : à 32 °C
- Ouverture pour tuyau à lait : 3 ouvertures à gauche, 2 ouvertures à droite sur l'appareil Ø 9,8 mm | 12,3 mm
- Verrouillable : Oui
- Butée de porte : À droite
- Propriétés : Conçu pour par exemple 3 Tetra Pak® de 1 litre
- Alimentation directe en lait grâce aux ouvertures latérales sur l'appareil
- Éclairage LED
- Puissance : 0,07 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 225 x P 450 x H 455 mm
- Poids : 13,2 kg



- ▶ Le complément idéal dans le domaine des baristas
- ▶ Ajout du lait directement par le tuyau à lait du distributeur à café

190089

PVC* 649,- €

GTIN 4015613831480



Récipient à lait KV9L

- Conçu pour : Lait, Sachets de lait
- Matériau : Plastique ABS
- Contenance : 4 litre(s)
- Ouverture pour tuyau à lait : Dans le couvercle Ø 12 mm
- Dimensions : L 185 x P 155 x H 220 mm
- Poids : 0,58 kg
- GTIN : 4015613848631



190094

PVC* 39,- €



Combi réfrig. à lait-chauffe-tasses



De deux nous faisons un : cette combinaison de réfrigérateur à lait et de chauffe-tasses est le complément parfait pour les machines à café entièrement automatiques. Avec des tasses préchauffées et du lait parfaitement frais, le plaisir du café est total. L'économie d'espace et d'énergie est absolument géniale - et pourtant le réfrigérateur peut contenir jusqu'à 6 Tetra Pak®.

-
- Matériau à l'intérieur Acier inoxydable
 - Dimensions intérieures réfrigérateur à lait L 243 x p 178 x h 280 mm
 - Contenance réfrigérateur à lait 12 litre(s)
 - Réfrigération Compresseur
 - Ouverture pour tuyau à lait Respectivement 2 ouvertures sur le réfrigérateur à lait, à gauche et à droite sur l'appareil
Ø 10 mm
- Surface de dépôt 1 chauffe-tasse intégré par surface de chauffe-tasse
Distance entre les surfaces : 86 mm
Dimensions en haut : L 275 x P 180 mm
Dimensions en bas : L 275 x P 430 mm
30
 - Contenance max. en tasses Réfrigérateur à lait : Bouton | Tactile
Chauffe-tasses : Régulateur rotatif | Interrupteur à bascule
 - Commande Réfrigérateur à lait : Bouton | Tactile
Chauffe-tasses : Régulateur rotatif | Interrupteur à bascule
 - Plage de température Réfrigérateur à lait : 1 °C à 6 °C
Chauffe-tasses : 30 °C à 60 °C
 - Réglage de la température Réfrigérateur à lait : Électronique, par pas de 1 °C
Chauffe-tasses : Continu
à 30 °C
 - Température ambiante 2 interrupteurs séparés pour réfrigérateur à lait et chauffe-tasses
 - Interrupteur de marche/arrêt À droite
 - Butée de porte Conçu pour par exemple 6 Tetra Paks® de 1 litre
 - Propriétés Alimentation directe en lait grâce aux ouvertures latérales sur l'appareil
Éclairage LED, commutable séparément
- Remarque importante Les passages de tuyaux sont fermés à la livraison
 - Puissance 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
 - Dimensions L 305 x P 485 x H 537 mm
 - Poids 23,32 kg



- ▶ Economie d'espace et d'énergie
- ▶ Combinaison d'un réfrigérateur à lait et d'un chauffe-tasses



- ▶ Réfrigérateur à lait de grande contenance
- ▶ Conçu pour contenir par exemple 6 Tetra Pak® de 1 litre
- ▶ Réfrigérateur à lait avec 4 ouvertures de tuyaux latérales



- ▶ Chauffe-tasses
- ▶ 2 niveaux avec chauffage intégré
- ▶ Contenance : environ 30 tasses

190091

GTIN 4015613837086



PVC* 1 049,- €



Machine à café Coffeeline B10

Pour apprécier le vrai goût du café, rien ne vaut un percolateur Bartscher Coffeeline. En effet, son porte-tamis de précision permet à tous les arômes du café de se développer pleinement. Incomparable et impossible à remplacer par une autre façon de préparer le café : le parfum unique et délicieux du café fraîchement préparé.



- Matériau : Plaque en acier, laquée
- Modèle : Porte-tamis
- Nombre de marmites : 1
- Robinets d'eau chaude : 1
- Programmes : 3
- Remplissage automatique du chauffe-eau : Oui
- Nettoyage automatique des groupes de percolation : Oui
- Arrivée d'eau automatique par l'électrovanne : Oui
- Préchauffage : Oui
- Sortie d'eau chaude réglable : Oui
- Minuterie : Oui
- Affichage numérique : Oui
- Écran d'affichage : Réglage de la température du chauffe-eau
Sélection et programmation des boissons
Démarrage du programme de nettoyage
Minuterie
Préchauffage
Avertissements
- Propriétés : Éclairage LED, commutable séparément
Nombreux réglages pour les différents types de cafés



► Groupe de percolation



► Robinet à vapeur
► Robinet d'eau chaude



190230

- Robinets à vapeur : 1, Cool-Touch
- Compris :
1 porte-tamis avec 1 sortie
1 porte-tamis avec 2 sorties



190231

- Robinets à vapeur : 2, Cool-Touch
- Compris :
1 porte-tamis avec 1 sortie,
2 porte-tamis avec 2 sorties



190232

- Robinets à vapeur : 2, Cool-Touch
- Compris :
1 porte-tamis avec 1 sortie
3 porte-tamis avec 2 sorties

	Contenance	Groupe(s) de percolation	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Coffeeline B10	6 litres	1	2,8 kW 230 V 50 Hz	L 550 mm P 575 mm H 465 mm	43,3 kg	190230	3 898,- €	4015613815077
Coffeeline B20	11,5 litres	2	3,35 kW 230 V 50-60 Hz	L 770 mm P 575 mm H 465 mm	58,6 kg	190231	4 998,- €	4015613802718
Coffeeline B30	17,5 litres	3	4,35 kW 400 V 50 Hz	L 990 mm P 575 mm H 465 mm	70,6 kg	190232	6 198,- €	4015613815084



Accessoires

Porte-tamis Coffeeline 710

- Modèle : 1 sortie d'écoulement
- Contenance en café moulu env. : 7 g
- Dimensions : L 220 x P 80 x H 70 mm
- Poids : 0,59 kg
- GTIN : 4015613815145



190234

PVC* 59,- €

Porte-tamis Coffeeline 1420

- Modèle : 2 sorties d'écoulement
- Contenance en café moulu env. : 14 g
- Dimensions : L 80 x P 220 x H 70 mm
- Poids : 0,61 kg
- GTIN : 4015613815152



190235

PVC* 65,- €

Porte-tamis Coffeeline 2100

- Modèle : Sans fond
- Contenance en café moulu env. : 21 g
- Dimensions : L 70 x P 220 x H 45 mm
- Poids : 0,43 kg
- GTIN : 4015613815978



190236

PVC* 49,- €

Tiroir marc de café S285

- Contenance en marc de café : Env. 55 portions
- Propriétés : Extensible, Très facile à monter
- Dimensions : L 278 x P 420 x H 85 mm
- Poids : 4,6 kg
- GTIN : 4015613815114



190233

PVC* 298,- €

Tamper 57

- Diamètre : 57 mm
- Dimensions : L 57 x P 57 x H 92 mm
- Poids : 0,22 kg
- GTIN : 4015613656380



190179

PVC* 39,- €

Moulin café modèle Tauro



190174



- Moulin à café
- Dosage réglable
- Vitesse de rotation max.
- Propriétés
- Conçu pour

Broyeur à disque
5 - 12 g
1 300 t / min.
Bac collecteur pour jusqu'à 600 g de café moulu
Moulin à café Ø 60 mm
Machines à café avec porte-filtre

	Contenance du récipient à grains	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
modèle Tauro	1 kg	0,28 kW 230 V 50-60 Hz	L 165 mm P 390 mm H 510 mm	8 kg	190175	569,- €	4015613492445
modèle Space II	2 kg	0,35 kW 230 V 50 Hz	L 200 mm P 390 mm H 600 mm	8,4 kg	190174	598,- €	4015613658957



Moulin à café Tauro Digital



- Moulin à café
- Contenance du récipient à grains
- Dosage réglable
- Vitesse de rotation max.
- Écran d'affichage
- Propriétés
- Conçu pour
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Broyeur à disque
1 kg
5 - 12 g
1 650 t / min.
Oui
Fonction de mouture continue pour des quantités variables
Écran tactile multilingue
Fonction de mémoire pour 1 ou 2 tasses
Machines à café avec porte-filtre
0,28 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 215 x P 385 x H 515 mm
7,9 kg

► Mouture de différentes quantités avec la fonction de mouture continue

190225

GTIN 4015613806228

PVC* 679,- €



Système de filtre à eau K1600 EW



Une bonne qualité d'eau potable donne un meilleur goût aux boissons. Le filtre à eau élimine les composés qui causent des dépôts calcaires. Dans le même temps, il enrichit l'eau en composés minéraux.

- 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
Machines à café
Distributeurs automatiques de café
- Conçu pour
- Dimensions L 200 x P 140 x H 320 mm
- Poids 1,7 kg

109881

PVC* 105,- €

GTIN 4015613630731



Système de filtre à eau K3600L



Une eau de qualité pour un café au goût parfait - le système de filtre à eau réduit la dureté carbonatée et la teneur en TDS. De plus, le goût neutre de l'eau permet à l'arôme du café de se développer pleinement.

- Capacité de puissance 3 600 litres / à 10° KH (dureté carbonatée)
- Raccord d'eau 3/8"
- Pression de l'eau 3 bars
- Température d'arrivée d'eau de 2 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à 30 °C
- Modèle Système jetable
Pour installation verticale
Machines à café
Fours mixtes
- Conçu pour
- Compris 1 tête de filtre
1 support mural
1 cartouche de filtre à eau
2 x adaptateurs de 3/8" à 6 mm Ø pour le flexible en plastique
- Dimensions L 180 x P 150 x H 435 mm
- Poids 3,9 kg

109847

PVC* 259,- €

GTIN 4015613743899



▶ Tête de filtre réutilisable



Cartouche de rechange KE3600L

- Capacité de puissance : 0 - 3 litres / minute, 3 600 litres / à 10° KH (dureté carbonatée)
- Température d'arrivée d'eau de : 2 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 30 °C
- Conçu pour : Système de filtre à eau K3600L
- Dimensions : L 142 x P 142 x H 430 mm
- Poids : 3,8 kg
- GTIN : 4015613743905



109848

PVC* 229,- €

Compteur d'eau W3B-1

- Matériau : Plastique
- Température d'arrivée d'eau de : 2 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 30 °C
- Raccord d'eau : 1/4"
- Pression de l'eau : 3 bars
- Conçu pour : Système de filtre à eau K3600L
- Fonctionnement par : Piles (2 x AA)
- Compris : 2 x piles AA, Adaptateur de 1/4" à 1/8", Adaptateur de 1/4" à un tube en plastique de 10 mm Ø, Support mural pour l'unité de commande
- Dimensions : L 75 x P 60 x H 40 mm
- Poids : 0,26 kg
- GTIN : 4015613744117



109849

PVC* 179,- €



Bouilloire 0,8L



Vous ne chauffez que rarement de petites quantités d'eau ou vous n'avez pas de place? Alors, cette bouilloire est l'appareil qu'il vous faut. Elle convient parfaitement aux chambres d'hôtel ou aux cuisines communes.



- Quantité de percolation minimale 0,3 litre(s)
- Plage de température jusqu'à 100 °C



200111



200108

► Filtre à calcaire



200111



► Arrêt automatique à ébullition
► Bouilloire amovible du socle, sans câble

	Matériau	Couleur	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bouilloire 0,8L	Plastique	Noir, brillant	0,8 litre(s)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 140 mm P 200 mm H 195 mm	0,65 kg	200108	27,50 €	4015613761558
Bouilloire 0,6L	Plastique Acier inoxydable	Noir, mat	0,6 litre(s)	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 145 mm P 200 mm H 190 mm	0,82 kg	200111	45,- €	4015613768380



Station de thé 1145SH



De l'eau chaude pour le thé, le café instantané ou d'autres boissons chaudes : dans la chambre d'hôtel, dans les salles d'attente ou dans un service de conseil client. Avec la station de thé, tout est rangé et à portée de main - du sachet de thé à la cuillère.

- Matériau
- Emplacement pour la bouilloire
- Propriétés

Plastique
Ø 145 mm
3 compartiments de rangement pour le thé, le café instantané, le sucre et les cuillères/bâtonnets mélangeurs
Guide-câble dans le socle
1 bouilloire
L 465 x P 225 x H 30 mm
0,91 kg



► Station de thé pour
Bouilloire de 0,8L
Bouilloire de 0,6L



► 3 compartiments de rangement pour le thé, le café instantané, le sucre et les cuillères/bâtonnets mélangeurs



► Bac d'égouttage amovible

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Station de thé 1145SH	Noir, brillant	200120	29,- €	4015613768403
Station de thé 1145M	Noir, mat	200121	29,- €	4015613768397



Bouilloire 1,7L



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.



- Contenance
- Plage de température jusqu'à
- Filtre à calcaire
- Puissance

1,7 litre(s)
100 °C
Oui
Amovible
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Filtre à calcaire



► Fond éclairé durant le fonctionnement



► Arrêt automatique à ébullition
► Bouilloire amovible du socle, sans câble

	Matériau	Quantité de percolation minimale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bouilloire 1,7L	Acier inoxydable	0,3 litre(s)	L 165 mm P 210 mm H 240 mm	0,96 kg	200095	33,- €	4015613731285
Bouilloire 1,7LGL	Verre Acier inoxydable	0,5 litre(s)	L 160 mm P 230 mm H 235 mm	1,3 kg	200096	33,- €	4015613731292



Bouilloire 1,7LD



Facile à commander, cette bouilloire avec écran l'eau à température pendant une heure. Grâce à de nombreuses caractéristiques d'équipement, comme le filtre à calcaire amovible et l'Arrêt automatique à ébullition, il est un partenaire fiable dans chaque cuisine.



- Contenance
- Écran d'affichage
- Filtre à calcaire
- Puissance

1,7 litre(s)
Oui
Oui
Amovible
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Nombre de niveaux de température : 14
► Avec fonction de maintien au chaud



► Facile à commander :
Avec affichage
Commande par bouton



► Nombre de niveaux de température : 6
► Avec fonction de maintien au chaud
► Fond éclairé durant le fonctionnement



► Facile à commander :
Avec affichage
Commande par bouton

	Matériau	Quantité de percolation minimale	Plage de température	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bouilloire 1,7LD	Acier inoxydable	0,3 litre(s)	de 35 °C à 100 °C	L 220 mm P 150 mm H 250 mm	1 kg	200133	39,- €	4015613885759
Bouilloire 1,7LDGL	Verre Acier inoxydable	0,5 litre(s)	de 40 °C à 100 °C	L 210 mm P 160 mm H 240 mm	1,2 kg	200135	39,- €	4015613885773



Bouilloire 1,5LD



La bouilloire électrique performante avec grand écran et commandes tactiles séduit par son aspect élégant. La fonction de maintien au chaud maintient l'eau à température de manière fiable pendant une heure.



• Matériau

Acier inoxydable



• Couleur

Plastique



• Contenance

Bleu foncé



• Quantité de percolation minimale

1,5 litre(s)

• Nombre de niveaux de température

0,3 litre(s)

• Plage de température

4

• Commande

de 40 °C à 100 °C

Électronique

• Propriétés

Commande tactile (sur l'appareil)

• Puissance

Affichage de la température actuelle de l'eau

• Longueur du câble

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

80 cm

• Poids

L 220 x P 160 x H 260 mm

1,2 kg



- ▶ Plage de température : 40 °C à 100 °C
- ▶ Nombre de niveaux de température : 4
- ▶ Avec fonction de maintien au chaud



- ▶ Facile à commander : Avec grand écran Avec commande tactile



- ▶ A double paroi
- ▶ Arrêt automatique à ébullition

200134

GTIN 4015613885766



PVC* 55,- €

Chauffe-eau D3000



• Contenance du réservoir d'eau

3 litre(s)



• Plage de température

de 40 °C à 100 °C



• Réglage de la température

avec 6 niveaux (45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C)



• Commande

Plus 2 boutons de sélection rapide (bébé : 40 °C, café/thé : 98 °C)

• Propriétés

Tactile

• Bac d'égouttage

Flux continu réglable pour des quantités variables

• Puissance

Quantité d'eau réglable individuellement jusqu'à 400 ml par pas de 100 ml

• Dimensions

Amovible

• Poids

2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 143 x P 280 x H 310 mm

2,1 kg



- ▶ Contenance du réservoir : 3 litres



- ▶ Plage de température : 40 °C à 100 °C
- ▶ Bouton de sélection rapide « Nourriture pour bébé » avec 40 °C
- ▶ Bouton de sélection rapide « Café/thé » avec 98 °C



- ▶ Quantité d'eau réglable individuellement par 100 ml jusqu'à 400 ml

200043

GTIN 4015613807416



PVC* 139,- €

Insert de réservoir D3000

- Matériau : Plastique
- Remarque importante : Convient pour les filtres comme Brita Maxtra+ ou similaires Les filtres ne sont pas fournis à la livraison
- Dimensions : L 135 x P 142 x H 150 mm
- Poids : 0,18 kg
- GTIN : 4015613860695



- ▶ L'insert de réservoir D3000 est le complément optimal pour utiliser un filtre dans le réservoir du chauffe-eau D3000.

200019

PVC* 9,- €

Samovar 3,2L



Un plaisir du thé particulier : avec le Samovar, il est possible de cuire plus de 3 Litres d'eau et de la maintenir au chaud pour une longue durée. L'eau chaude et le thé frais dans la carafe conservent une température idéale pour boire. Grâce aux spirales chauffantes, la fonction de maintien au chaud est particulièrement économe en courant.



- Contenance
- Résistance électrique

3,2 litre(s)



3,2L



- Plage de température jusqu'à
- Fonction de maintien au chaud
- Compris

2 spirales chauffantes, 1,85 kW et 0,1 kW
Porter à ébullition à 100 °C avec la spirale chauffante de 1,85 kW et 0,1 kW
Maintenir au chaud à 70 °C avec la spirale chauffante de 0,1 kW

100 °C

Oui

- Puissance
- Dimensions
- Poids

1 théière en grès, contenance 0,8 litre

1 passoire à thé

2 kW | 230 V | 50-60 Hz

L 270 x P 275 x H 495 mm

2,3 kg



► Contenance : 3,2 litres



► 1 théière en grès
► Avec 1 tamis à thé



► Manche thermoisolé

191004

GTIN 4015613622521



PVC* 105,- €

Samovar 3L-1



En tant que plus boisson chaude la plus ancienne au monde, le thé est aujourd'hui encore au sommet de la liste des boissons chaudes. La méthode de préparation du thé particulière avec un Samovar est de plus en plus populaire. Avec son design élégant, le Samovar incarne la culture du thé, le plaisir et la passion du thé.



- Résistance électrique

2 spirales chauffantes, 1,5 kW et 0,5 kW
Porter à ébullition à 100 °C avec la spirale chauffante de 1,5 kW



3L



- Plage de température
- Fonction de maintien au chaud
- Hauteur de verre / tasse max.
- Compris

Maintenir au chaud à 90 °C avec la spirale chauffante de 0,5 kW
de 30 °C à 100 °C

Oui

125 mm

- Puissance

1 théière en acier inoxydable, contenance

1 litre

1 passoire à thé

2 kW | 230 V | 50 Hz



191007

► Le plaisir du thé et la tradition
► Contenance : 3 litres



191010

► Contenance : 5 litres



► 1 théière, contenance : 1 litres
► Avec passoire à thé



► Hauteur des verres/tasses max. :
125 mm

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Samovar 3L-1	3 litre(s)	L 310 mm P 290 mm H 540 mm	2,4 kg	191007	129,- €	4015613845470
Samovar 5L	5 litre(s)	L 310 mm P 290 mm H 585 mm	2,5 kg	191010	145,- €	4015613845487



Samovar 3L

La tradition du thé avec un charme particulier. Avec une seule source de chaleur, le Samovar permet de disposer à tout moment d'eau chaude tout en gardant le thé fraîchement préparé au chaud.



- Contenance
- Résistance électrique
- Plage de température
- Fonction de maintien au chaud
- Hauteur de verre / tasse max.
- Compris



- Puissance
- Dimensions
- Poids

3 litre(s)
1 spirale chauffante, 1,5 kW
de 30 °C à 100 °C
Oui
140 mm
1 théière, contenance 1,2 litre
1 passoire à thé
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 305 x P 210 x H 490 mm
1,7 kg



- ▶ La tradition du thé avec un charme particulier
- ▶ Capacité : 3 litres



- ▶ 1 théière, capacité 1,2 litre



- ▶ Dotation passoire à thé

191001

GTIN 4015613488790



PVC* 159,- €

Samovar 15L

Ce samovar se distingue notamment par sa très grande contenance de 15 litres, son efficacité énergétique élevée et son design classique avec des poignées en céramique décorées. La théière avec passoire à thé permet de préparer jusqu'à 2 litres de thé.



- Contenance
- Résistance électrique



- Plage de température
- Fonction de maintien au chaud
- Hauteur de verre / tasse max.
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

15 litre(s)
2 spirales chauffantes, 2,3 kW et 0,7 kW
Porter à ébullition à 100 °C avec la spirale chauffante de 2,3 kW
Maintenir au chaud à 90 °C avec la spirale chauffante de 0,7 kW
de 45 °C à 90 °C
Oui
180 mm
1 théière en acier inoxydable, contenance de 2 litres
1 passoire à thé
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 500 x P 400 x H 740 mm
9,7 kg



- ▶ Samovar au design classique
- ▶ Poignées en céramique décorées



- ▶ Grande contenance
- ▶ Contenance: 15 litres



- ▶ 1 théière
- ▶ Avec passoire à thé

191005

GTIN 4015613752877



PVC* 1 359,- €

Distributeur de thé/d'eau chaude



- Plage de température jusqu'à 100 °C
- À double paroi
- Thermostat de sécurité
- Nombre de robinets 2
- Propriétés
- Bac égouttoir amovible
- Robinet d'eau chaude et à thé séparé avec un indicateur de niveau propre
- 1 passoire à thé
- Compris

100 °C
Oui
Oui
2
Bac égouttoir amovible
Robinet d'eau chaude et à thé séparé avec un indicateur de niveau propre
1 passoire à thé



- ▶ 2 réservoirs séparés
- ▶ Pour la préparation d'eau chaude et de thé



- ▶ Filtre à thé amovible



- ▶ Réglage de la température en continu
- ▶ À l'aide d'une manette de commande manuelle



- ▶ Avec écran d'affichage
- ▶ Pour faciliter les réglages

	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
M8000	8 litre(s)	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 330 mm P 335 mm H 505 mm	3,6 kg	200127	159,- €	4015613761732
D15000	15 litre(s)	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	L 250 mm P 380 mm H 550 mm	5,2 kg	200128	219,- €	4015613811833



Distributeur d'eau chaude 5L S



- Contenance
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Puissance
- Dimensions
- Poids

5 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
Oui
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 280 x P 270 x H 400 mm
1,8 kg



- ▶ Avec un revêtement de haute qualité en noir



- ▶ Réchauffement et maintien au chaud sans paliers



- ▶ Plage de température : 30 °C à 100 °C



	Matériau	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur d'eau chaude 5L S	Acier inoxydable, revêtu	Noir, mat	200132	99,- €	4015613867625
Distributeur d'eau chaude 5L	Acier inoxydable	Argenté	200061	95,- €	4015613505541



Distributeur d'eau chaude 6L



- Contenance
- Plage de température
- Thermostat de sécurité

6 litre(s)
de 30 °C à 100 °C



- Puissance

Oui
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz



- Dimensions

L 270 x P 290 x H 400 mm



- Poids

1,8 kg

200085

PVC* 75,- €

GTIN 4015613697208



Distributeur d'eau chaude 8,5L



- Contenance
- Plage de température
- À double paroi

8,5 litre(s)
de 30 °C à 100 °C



- Puissance

Oui
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



- Dimensions

L 225 x P 225 x H 470 mm



- Poids

2,7 kg

200069

PVC* 112,- €

GTIN 4015613649849



Distributeur d'eau chaude 10L S



Le distributeur d'eau chaude au design noir permet de chauffer et de maintenir au chaud jusqu'à 10 litres d'eau en continu. Parfaitement adapté à une utilisation en libre-service, lors d'événements ou à l'extérieur pour un look moderne.



- Contenance
- Plage de température
- Thermostat de sécurité

10 litre(s)
de 30 °C à 100 °C



- Puissance

Oui
2,5 kW | 230 V | 50 Hz



- Dimensions

L 275 x P 290 x H 505 mm



- Poids

2,3 kg



▶ Avec un revêtement de haute qualité en noir



▶ Réchauffement et maintien au chaud sans paliers



▶ Plage de température : 30 °C à 100 °C



200054

	Matériau	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur d'eau chaude 10L S	Acier inoxydable, revêtu	Noir, mat	200131	139,- €	4015613867618
Distributeur d'eau chaude 10L	Acier inoxydable	Argenté	200054	135,- €	4015613468778



Distributeur d'eau chaude 9L



Le distributeur d'eau chaude en acier inoxydable peut faire chauffer 9 litres d'eau en continu et la maintient à température. Idéal pour les hôtels, les restaurants, les cafés en libre-service et les services traiteur.



- Contenance
- Plage de température
- À double paroi
- Thermostat de sécurité
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

9 litre(s)
de 30 °C à 95 °C
Oui
Oui
Bac égouttoir amovible
Poignées escamotables
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 305 x P 350 x H 490 mm
4,4 kg



► Chauffage et maintien au chaud en continu



► Distributeur d'eau chaude en acier inoxydable



► Bac égouttoir amovible

200073

GTIN 4015613676517



PVC* 245,- €

Distributeur d'eau chaude 9L-FWA



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.



- Contenance
- Plage de température
- À double paroi
- Thermostat de sécurité
- Raccord d'eau
- Système de remplissage automatique déconnectable
- Protection anti-débordement
- Propriétés

9 litre(s)
de 30 °C à 95 °C
Oui
Oui
Raccord d'eau fixe 3/4"
Oui

- Compris
- Remarque importante

Oui
Bac égouttoir amovible (hauteur libre 145 mm)
Plaque de condensation sous le couvercle
Poignées escamotables
Tuyau d'eau
À partir d'une dureté de l'eau de 5° dH, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
L 320 x P 260 x H 500 mm
5,6 kg

- Dimensions
- Poids



► Raccord d'eau fixe
► Parfaitement adapté pour le secteur libre-service très fréquenté



► Distributeur d'eau chaude en acier inoxydable
► Chauffage et maintien au chaud en continu



► Bac égouttoir amovible

200086

GTIN 4015613697789



PVC* 415,- €

Distributeur d'eau chaude 28L S



L'élégante fontaine à eau chaude au design noir et à la surface mate séduit par sa capacité généreuse allant jusqu'à 28 litres. Idéal pour les grands événements, il assure de manière fiable la fourniture rapide d'eau chaude en grande quantité. Son aspect moderne le rend non seulement fonctionnel, mais il attire aussi le regard dans n'importe quel environnement.



- Contenance 28 litre(s)
- Plage de température de 30 °C à 100 °C



- À double paroi Oui
- Thermostat de sécurité Oui



- Puissance 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 400 x P 385 x H 635 mm



- Poids 5,3 kg



▶ Avec un revêtement de haute qualité en noir



▶ Réchauffement et maintien au chaud sans paliers



▶ Plage de température : 30 °C à 100 °C



200063

	Matériau	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur d'eau chaude 28L S	Acier inoxydable, revêtu	Noir, mat	200136	185,- €	4015613890777
Distributeur d'eau chaude 28L	Acier inoxydable	Argenté	200063	175,- €	4015613592961



Distributeur de chocolat chaud 5L



- Matériau Plastique



- Matériau du batteur Polycarbonate
- Matériau du batteur plat Acier inoxydable
- Contenance Plastique 5 litre(s)
- Plage de température de 30 °C à 85 °C
- Hauteur de verre / tasse max. 10 cm
- Propriétés Robinet de vidange amovible

- Puissance 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 288 x P 420 x H 465 mm
- Poids 7,2 kg



▶ Pour réchauffer et maintenir au chaud le chocolat chaud préproduit



▶ Réglage de la température en continu
▶ Plage de température : 0 °C à 85 °C
▶ Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux



▶ Agitateur en acier inoxydable
▶ Pale mélangeuse rotative en plastique

900011

GTIN 4015613782355

PVC* 598,- €





Tireuse à vin chaud 1300



Pompe à vin chaud pour de grandes quantités sans avoir à transvaser, préchauffer ou maintenir longtemps au chaud. La tireuse à vin chaud avec 2 robinets de tirage et 2 pompes commutables séparément est prête à l'emploi en quelques minutes.



- Capacité de tirage continu Max. 130 litres / heure
- Plage de température jusqu'à 85 °C
- Temps de chauffe 1 à 3 minutes
- Nombre de robinets En fonction de la température ambiante 2
- Type de robinet de tirage 1 pompe par robinet
- Type de pompe Pompe électrique intégrée
- Bac d'égouttage Commutable séparément
- Compris À tiroir Amovible
- Puissance Tiroir sous l'appareil 2 flexibles d'aspiration
- Raccord d'appareil 2 raccords de flexible
- Dimensions 9 kW | 400 V | 50 Hz 3 NAC
- Poids L 287 x P 690 x H 398 mm 27,6 kg



- ▶ Capacité de tirage continu
- ▶ Max. 130 litres / heure



- ▶ Temps de chauffe très court
- ▶ 1 à 3 minutes



- ▶ 2 robinets de tirage
- ▶ 2 pompes commutables séparément

200119

GTIN 4015613763255

PVC* 2 898,- €



Marmite à vin chaud 7L



- Contenance max. 9 litre(s)
- Contenance utile 7 litre(s)
- Plage de température de 30 °C à 80 °C
- Puissance 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 275 x P 260 x H 490 mm
- Poids 2 kg

200065

PVC* 102,- €

GTIN 4015613612409



Marmite à vin chaud 10L D



Du vin chaud à bonne température pour la saison froide - grâce au pot à vin chaud à double paroi, il est possible de porter jusqu'à 10 litres de vin chaud à la température souhaitée sans effort et en économisant de l'énergie, et de le maintenir au chaud de manière fiable. Le Robinet de vidange intégré assure une manipulation facile et rend le service particulièrement confortable.



- Contenance max.
- Contenance utile
- Plage de température
- À double paroi
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

12,5 litre(s)
10 litre(s)
de 30 °C à 90 °C
Oui
Bac égouttoir amovible
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 300 x P 305 x H 535 000 mm
3 kg



- ▶ Réglage de la température sans paliers
- ▶ Plage de température : 30 °C à 90 °C
- ▶ A double paroi



- ▶ Facile à commander
- ▶ Avec un Robinet de vidange pratique



- ▶ Avec bacs d'égouttage amovibles

200029

GTIN 4015613848754

PVC* 105,- €



Marmite VC "Multitherm", 20L

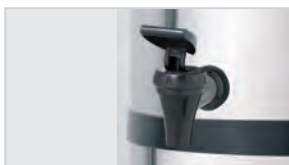


Des boissons chaudes pour toutes les occasions.
Idéal pour le maintien au chaud du vin chaud, du Jagertee ou de l'eau chaude pour le thé.



- Contenance max.
- Contenance utile
- Plage de température
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

20,3 litre(s)
20 litre(s)
de 30 °C à 90 °C
3 inscriptions : Glühwein, Jagertee,
Heisswasser - hot water - Tee
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 355 x P 350 x H 610 mm
4,7 kg



- ▶ Utilisation facile
- ▶ Avec robinet de vidange pratique



- ▶ Réglage de la température en continu
- ▶ Plage de température de 30 °C à 90 °C



- ▶ Avec 3 marquages

A200050

GTIN 4015613396873

PVC* 198,- €



Couvercle m. chaud A200050

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre du fond : 347 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* 23,- €



Marmite VC, stérilisateur GE 28



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance max.
- Contenance utile
- Plage de température
- Propriétés
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Revêtement en émail
Plastique
28 litre(s)
21 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
Fond fermé avec résistance cachée
1 grille, Ø 320 mm
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
L 370 x P 370 x H 500 mm
5,4 kg

200049

PVC* 119,- €

GTIN 4015613592794



Marmite VC, stérilisateur 25L, AI



- Plage de température
- Compris
- Puissance

de 30 °C à 100 °C
1 grille, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz

Le bac à vin chaud / bac à mijoter avec une capacité de 25 Litres offre de nombreuses possibilités d'utilisation : que ce soit pour proposer du vin chaud - le grand classique sur les marchés de l'Avent et de Noël - ou pour faire mijoter des fruits et des légumes.



► Utilisation facile



► Utilisable comme bac à vin chaud ou bac à mijoter



► Réglage de la température en continu



200057

	Contenance max.	Contenance utile	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Marmite VC, stérilisateur 25L, AI	25,4 litre(s)	25 litre(s)	L 380 mm P 420 mm H 475 mm	5,2 kg	A200052	185,- €	4015613443195
Marmite VC, stérilisateur 30L, AI	31,4 litre(s)	30 litre(s)	L 379 mm P 423 mm H 530 mm	5,6 kg	200057	205,- €	4015613499420



Couvercle m. chaud 200057/A200052

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre du fond : 355 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* 25,- €



Distributeur boissons DEW5



Des boissons glacées – au sens propre du mot : un tube glacé permet de refroidir 5 litres de jus, d'eau, etc. Ce distributeur au design attrayant peut ainsi être installé individuellement sur le buffet ou utilisé dans le domaine du catering.



- Récipient

Matériau : Plastique



- Réfrigération

Dimensions : Ø 170 mm, hauteur 285 mm

- Hauteur de verre / tasse max.

Tube glacé

14 cm



► Boissons fraîches grâce au tube glacé



► Tube glacé amovible pour le remplissage des glaçons



► Hauteur de verre/tasse 140 mm max.



► Contenance : 2 x 5 litres

150997

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur boissons DEW5	5 litre(s)	L 215 mm P 327 mm H 510 mm	3,2 kg	150996	132,- €	4015613761978
Distributeur boissons DEW5 Duo	10 litre(s)	L 420 mm P 300 mm H 510 mm	5,8 kg	150997	249,- €	4015613754949



Distributeur boisson DTE5



Distributeur esthétique pour le buffet. Remplissage et prélèvement faciles de boissons froides préalablement réfrigérées. Grâce à la réfrigération thermoélectrique silencieuse, vos boissons restent plus longtemps au frais.



- Récipient

Matériau : polycarbonate



- Contenance

Dimensions : Ø 170 mm, hauteur 280 mm



- Réfrigération

5 litre(s)



- Puissance

Thermoélectrique

- Dimensions

0,06 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Poids

L 220 x P 330 x H 520 mm

4,2 kg



► Contenance : 5 litres



► Interrupteur de marche/arrêt



► Bac d'égouttage intégré

150983

GTIN 4015613610726

PVC* 239,- €



Distributeur isotherme 8L



Contenance de 8 litres, isolation par le vide à double paroi, bac d'égouttage facilement amovible. Le distributeur isotherme en inox se distingue par une très faible perte de température et permet de garder le buffet propre.



- Contenance
- Conçu pour
- Hauteur de verre / tasse max.
- À double paroi
- Perte de température / heure approx.
- Propriétés

8 litre(s)
Boissons froides ou chaudes
20,5 cm
Oui
1 °C
Isolation par le vide à double paroi
Robinet de vidange amovible
Remplissage facile à travers le couvercle divisé
Bac d'égouttage facilement amovible
L 235 x P 350 x H 635 mm
5 kg

- Dimensions
- Poids

150990

GTIN 4015613681931



PVC* 219,- €



- ▶ Distributeur isotherme pour boissons froides ou chaudes
- ▶ Hauteur de verre/tasse max. : 205 mm



- ▶ Remplissage facile à travers le couvercle divisé



- ▶ Robinet de vidange amovible

Distributeur isotherme 9L-1



- Contenance
- Conçu pour
- Hauteur de verre / tasse max.
- À double paroi
- Perte de température / heure approx.
- Poignée de transport
- Dimensions
- Poids

9 litre(s)
Boissons froides ou chaudes
10 cm
Oui
4 °C
Oui
L 261 x P 226 x H 385 mm
2 kg

150981

GTIN 4015613468662

PVC* 49,- €



Carafe en verre 0,75L



La carafe en verre d'une contenance de 750 ml se distingue immédiatement par son design élégant. De plus, le couvercle est pourvu d'un bec verseur avec un clapet de fermeture en acier inoxydable qui s'ouvre et se ferme automatiquement. Le tamis intégré permet de verser les boissons sans se soucier des glaçons ou des fruits qui se trouvent dans la carafe.

- Matériau
- Contenance utile
- Propriétés du couvercle

Verre
Acier inoxydable
Caoutchouc
0,75 litre(s)
Couvercle avec mécanisme verseur
Clapet de fermeture automatique
Amovible
Tamis intégré
L 100 x P 100 x H 295 mm
0,62 kg

- Dimensions
- Poids

190139

GTIN 4015613745534

PVC* 21,- €





- ▶ Couvercle avec mécanisme verseur

Presse-agrume CS1



► 1 presseur conique pour oranges, pamplemousses et pommes de grenade

Fruité et frais : jus d'orange, de pamplemousse ou de grenade facile et rapide à préparer.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">  • Matériau  • Vitesse de rotation max. • Cône de presseur
 • Réceptier à jus
 • Puissance • Dimensions • Poids | <p>Fonte d'aluminium
Acier inoxydable
980 t / min.
Amovible
Acier inoxydable
Lavable en machine
Amovible
Acier inoxydable
Lavable en machine
0,23 kW 230 V 50/60 Hz
L 220 x P 330 x H 375 mm
8,6 kg</p> |
|---|---|

150146

PVC* 319,- €

GTIN 4015613587226





Presse-agrumes 71C



► 1 presseur conique pour pamplemousses, oranges, citrons, citrons verts

Le modèle idéal pour une utilisation peu intensive. Dans les cafés, les restaurants, les bistrotts ou les cuisines, 1 presseur conique permet de presser jusqu'à 15 litres de jus d'orange, de pamplemousse, de citron ou de citron vert frais par heure.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">  • Matériau  • Vitesse de rotation max. • Cône de presseur
 • Puissance • Dimensions • Poids | <p>Plastique
80 t / min. (50 Hz)
1 taille standard
Amovible
Plastique
0,04 kW 230 V 50/60 Hz
L 175 x P 236 x H 320 mm
3,5 kg</p> |
|--|--|

150188

PVC* 519,- €

GTIN 3700200071011





Presse-agrumes 38G



► 3 presseurs coniques interchangeables pour pamplemousses, oranges, citrons, citrons verts

Presse-agrume solide avec moteur puissant et silencieux – parfait pour une utilisation intensive au comptoir. Les 3 presseurs coniques permettent de presser jusqu'à 30 litres de jus d'orange, de pamplemousse, de citron ou de citron vert frais par heure.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">  • Matériau  • Vitesse de rotation max. • Cône de presseur
 • Puissance • Dimensions • Poids | <p>Aluminium
1.500 t / min. (50 Hz)
1.800 t / min. (60 Hz)
3 tailles différentes
Interchangeable
Plastique
0,13 kW 230 V 50/60 Hz
L 303 x P 170 x H 360 mm
5,3 kg</p> |
|--|---|

150187

PVC* 639,- €

GTIN 3700200038007



Centrifugeuse Top Juicer



Le plaisir des fruits à l'état pur : préparer rapidement des jus riches en vitamines. Presser facilement des fruits entiers (par exemple des pommes) ou des légumes sans les prédecouper.



- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse

18.000 t / min.
2 niveaux



- Conçu pour
- Diamètre de l'orifice de remplissage

Fruits ou légumes mous et durs
75 mm



- 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 prédecouper

Moteur puissant et silencieux

Orifice de remplissage XXL

1 gobelet en plastique avec protection contre le projections, contenance : 1 litre
1 brosse de nettoyage

- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 210 x P 310 x H 400 mm
4,4 kg



► Orifice de remplissage XXL Ø 75 mm



► Tamis fin en acier inoxydable pour profiter au maximum des fruits



► Nettoyage rapide et facile
► Accessoires lavables en machine

150145

GTIN 4015613544564



PVC* 112,- €

Centrifugeuse 700



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.



- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse
- Conçu pour
- Diamètre de l'orifice de remplissage

20.000 t / min.
2 niveaux
Fruits ou légumes mous et durs
70 mm



- Interrupteur de sécurité
- Propriétés

Oui

Moteur puissant et silencieux

Tamis fin en acier inoxydable pour profiter au maximum des fruits

Accessoires lavables en machine (sauf l'unité de base)

1 gobelet en plastique, contenance : 1 litre
0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 300 x P 240 x H 430 mm
4,3 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



► Puissant et efficace
► 20 000 tours par minute
► Tamis fin en acier inoxydable



► Pack complet pratique
► Avec gobelet en plastique, contenance : 1 litre



► Facile à nettoyer
► Accessoires lavables en machine

150184

GTIN 4015613735412



PVC* 149,- €

Centrifugeuse Powerfresh



Pour une production de jus professionnelle avec un rendement important. Le moteur puissant combiné au grand orifice de remplissage et au réservoir à pulpe permet d'extraire facilement le jus de fruits et de légumes entiers.



• Matériau

Plastique

Acier inoxydable



• Vitesse de rotation max.

3.000 t / min. (50 Hz)

• Réglage de la vitesse

1 niveau

• Conçu pour

Fruits ou légumes mous et durs

• Diamètre de l'orifice de remplissage

80 mm

• Interrupteur de sécurité

Oui

• Propriétés

Orifice de remplissage XXL pour fruits (par ex. pommes) ou légumes entiers

Contenance du récipient de marc : 7 litres

Tamis fin en acier inoxydable

Moteur puissant et silencieux

Accessoires lavables en machine (sauf l'unité de base)

• Compris

1 brosse de nettoyage

• Puissance

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

L 260 x P 450 x H 505 mm

• Poids

12,9 kg



- ▶ Moteur puissant et silencieux
- ▶ 3 000 tours par minute



- ▶ Orifice de remplissage XXL, 80 mm
- ▶ Pour fruits ou légumes entiers



- ▶ Bec verseur refermable
- ▶ Hauteur du bec verseur : 210 mm

150197

GTIN 4015613758640



PVC* 885,- €

Robot culinaire FP1000

Le robot de cuisine multifonctions se distingue par ses deux accessoires qui permettent de nombreuses utilisations : pour mixer, mélanger, écraser en purée, couper, hacher et râper.



• Dotation du set

1 bloc moteur

1 godet

1 bol mélangeur

Aluminium

Verre

2 litre(s)

1,6 litre(s)



• Matériau



• Matériau du récipient mélangeur

• Contenance du godet mélangeur

• Quantité de remplissage du godet mélangeur

• Bol mélangeur

Orifice de remplissage 54 x 74 mm

Contenance : 2 litres

Plastique

18 000 t / min.

2 niveaux

Oui

Oui

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 | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 230 x P 250 x H 435 mm

• Poids

6,1 kg

150148

PVC* 219,- €

GTIN 4015613610535



Multi-mélangeur



Ce blender ne se distingue pas seulement par sa puissance qui lui permet même de piler de la glace. Il convainc également par sa grande contenance, sa stabilité et sa facilité d'utilisation.



- Modèle de lame
- Matériau du récipient mélangeur
- Contenance
- Quantité de remplissage
- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse
- Fonction Pulse
- Interrupteur de sécurité
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Plastique
3,2 litre(s)
2,15 litre(s)
6 073 t / min.
3 niveaux
Oui
Sur le couvercle
Bec verseur refermable
1 kW | 230 V | 50 Hz
L 215 x P 215 x H 460 mm
3,2 kg

Set godet Multi-mélangeur

- Dotation du set : Godet avec lame, 1 couvercle
- Modèle de lame : Acier inoxydable, à 6 ailes
- Contenance du godet mélangeur : 3,2 litre(s)
- Dimensions : L 196 x P 260 x H 250 mm
- Poids : 0,6 kg
- GTIN : 4015613736198



► Conçu pour des smoothies parfaits et de la glace pilée

150151

GTIN 4015613632902



PVC* 155,- €

150191

PVC* 39,- €

Blender PRO 2,5L



- Matériau
- Modèle de lame
- Matériau du récipient mélangeur
- Contenance
- Quantité de remplissage
- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse
- Fonction Pulse
- Interrupteur de sécurité
- Propriétés

Plastique ABS
Acier inoxydable
Plastique
2,5 litre(s)
2 litre(s)
25 000 t / min.
Via le régulateur de vitesse
Oui
Oui
Orifice de remplissage en haut sur l'appareil
Bouchon doseur intégré
Base antidérapante
1 poussoir
1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 225 x P 225 x H 555 mm
4,5 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

150159

GTIN 4015613671123



PVC* 249,- €



► Hacher, mixer, réduire en purée, mélanger, couper



► Vitesse de rotation max. : 25000 tr / min.
► Fonction Pulse

Capot insonorisant PRO 2,5L

- Matériau : Plastique
- Ouverture pour orifice de remplissage : Oui, avec clapet
- Ouverture pour sortie de câble : Oui
- Tapis insonorisant : Oui
- Dimensions : L 285 x P 390 x H 545 mm
- Poids : 4 kg
- GTIN : 4015613768687



Set godet PRO 2,5L

- Dotation du set : Couvercle avec bouchon doseur intégré, Godet avec lame
- Modèle de lame : Acier inoxydable
- Contenance du godet mélangeur : 2,5 litre(s)
- Quantité de remplissage du godet mélangeur : 2 litre(s)
- Dimensions : L 170 x P 170 x H 285 mm
- Poids : 0,84 kg
- GTIN : 4015613736174



150176

PVC* 145,- €

150189

PVC* 98,- €

Blender PRO

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
- Modèle de lame



- Matériau du récipient mélangeur



- Contenance
- Quantité de remplissage
- Vitesse de rotation max.
- Fonction Pulse
- Interrupteur de sécurité

Plastique ABS
 Acier inoxydable
 à 6 ailes
 Polycarbonate
 Transparent
 2,88 litre(s)
 2,5 litre(s)
 28 000 t / min.
 Oui
 Sur le récipient
 Sur le couvercle
 Oui
 1 poussoir
 1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 240 x P 300 x H 565 mm
 9,1 kg

- Capot insonorisant
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



- ▶ 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



150182

- ▶ Commande : Interrupteur à bascule, manette



150193

- ▶ Commande : Tactile
- ▶ 3 programmes réglables
- ▶ Durée et vitesse

	Réglage de la vitesse	Commande	Code-No.	PVC*	GTIN
Blender PRO XTRA 2,5L	En continu	Interrupteur à bascule Manette	150182	385,- €	4015613734569
Blender PRO TOUCH 2,5L	9 niveaux	Tactile	150193	405,- €	4015613747774



Accessoires

Set godet PRO XTRA TOUCH

- Dotation du set : Couvercle avec bouchon transparent, Godet avec lame
- Modèle de lame : Acier inoxydable, à 6 ailes
- Contenance du godet mélangeur : 2,88 litre(s)
- Quantité de remplissage du godet mélangeur : 2,5 litre(s)
- Conçu pour :
Blender PRO TOUCH 2,5L
Blender PRO XTRA 2,5L
- Dimensions : L 225 x P 180 x H 335 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613846217



150195

PVC* 79,- €

Mixer à boissons 650ml



- Matériau Tôle d'acier
Laqué
- Matériau du mixeur plongeant Acier inoxydable
- Matériau du disque mélangeur Acier inoxydable
- Matériau du récipient mélangeur Acier inoxydable
- Contenance 0,95 litre(s)
- Quantité de remplissage 0,65 litre(s)
- Réglage de la vitesse 2 niveaux
- Puissance 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 160 x P 205 x H 500 mm
- Poids 6,2 kg

135105

PVC* 229,- €

GTIN 4015613529523



Bartscher mixer de bar double Turbo



- Matériau du mixeur plongeant CNS 18/10
- Matériau du disque mélangeur CNS 18/10
- Matériau du récipient mélangeur CNS 18/10
- Contenance 1 litre(s)
- Quantité de remplissage 0,7 litre(s)
- Batteurs commutables séparément Oui
- Réglage de la vitesse 2 niveaux
- Puissance 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 330 x P 195 x H 480 mm
- Poids 7,5 kg

135102

PVC* 335,- €

GTIN 4015613563626



Accessoires

Godet Mixer à boissons 650ml

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Mixer à boissons 650ml
- Dimensions : L 115 x P 115 x H 170 mm
- Poids : 0,25 kg
- GTIN : 4015613845531

135109

PVC* 19,- €



Godet mixer de bar double Turbo

- Matériau : CNS 18/10
- Conçu pour : Bartscher mixer de bar double Turbo
- Dimensions : L 115 x P 115 x H 160 mm
- Poids : 0,25 kg
- GTIN : 4015613736167

135108

PVC* 19,- €



Broyeur à glace 4ICE+



▶ Arrêt de sécurité lors de l'enlèvement du récipient collecteur

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.



- Production max. 15 kg / h
- Modèle Avec récipient collecteur
- Contenance du réservoir à glace 3,5 litres
- Contenance du bac collecteur 1,75 kg
- Interrupteur de sécurité 2
- Puissance 0,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 172 x P 290 x H 460 mm
- Poids 3,5 kg

135023

PVC* 89,- €

GTIN 4015613683171



Broyeur de glace 300



Avec le broyeur à glace 300, la glace pilée peut être facilement versée dans le verre directement au comptoir. Que ce soit pour des boissons ou des décorations, le broyeur à glace peut être utilisé de manière polyvalente sur place.



- Production max. 64 kg / h
- Modèle Avec trémie d'éjection
- Hauteur max. du récipient collecteur 170 mm
- Propriétés du récipient à glace Avec supports de remplissage Démontable
- Remarque importante Livraison récipient collecteur
- Puissance 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 175 x P 280 x H 490 mm
- Poids 9,3 kg



► Concasseur de glace avec trémie d'éjection



► Possibilité de recueillir directement avec le verre



► Production max. : env. 64 kg / heure

135027

GTIN 4015613758169



PVC* 249,- €

Broyeur de glace 2000



Le broyeur de glace puissant permet de produire jusqu'à 120 kg de glace pilée par heure pour les caipirinhas, les mojitos, les cafés glacés et d'autres boissons. Les pieds antidérapants et le contacteur sur le couvercle du réservoir à glace assurent la sécurité de cet appareil puissant.



- Production max. 120 kg / h
- Contenance du réservoir à glace 3 litres
- Modèle Avec descente
- Hauteur max. du récipient collecteur 165 mm
- Interrupteur de sécurité Contacteur magnétique sur le couvercle
- Remarque importante Livraison récipient collecteur
- Puissance 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 300 x P 185 x H 520 mm
- Poids 5,4 kg



► Broyeur de glace avec descente



► Contenance du réservoir à glace : 3 litres



► Contacteur magnétique sur le couvercle

135026

GTIN 4015613738123



PVC* 459,- €

Broyeur de glace, AI



- Production max. 60 kg / h
- Contenance du réservoir à glace 1,7 litre
- Contenance du bac collecteur 1 kg
- Modèle Avec récipient collecteur
- Interrupteur de sécurité 2
- Propriétés Bac collecteur amovible
- Puissance 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 173 x P 380 x H 385 mm
- Poids 14 kg

135012

PVC* 719,- €

GTIN 4015613479118





Bartscher

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



- Matériau
- Dotation du kit

Acier inoxydable
1 paire de rails réglables (longueur 530 mm)
2 paires de consoles
2 étagères murales



- Nombre de tablettes d'étagère
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur
- Charge max. par tablette
- Charge max. totale
- Compris
- État lors de la livraison
- Type de montage
- Dimensions
- Poids

2
Oui
120 kg
240 kg
Matériel de fixation
Kit (montage facile)
Système enfichable
L 1 200 x P 360 x H 530 mm
12,6 kg

603012

PVC* 219,- €

GTIN 4015613442600

Étagère murale 600x355x27, Al



- Matériau
- Nombre de tablettes d'étagère
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur
- Principe modulaire - pour le montage il faut

Acier inoxydable
1
Oui
1 paire de consoles (par étagère murale)
1 paire de rails réglables
Non fourni
Kit (montage facile)



- État lors de la livraison

	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère murale 600x355x27, Al	100 kg	L 600 x P 355 x H 27 mm	2,7 kg	603001	55,- €	4015613442730
Étagère murale 800x355x27, Al	100 kg	L 800 x P 355 x H 27 mm	3,1 kg	603002	64,- €	4015613442747
Étagère murale 1000x355x27, Al	120 kg	L 1 000 x P 355 x H 27 mm	3,9 kg	603003	76,- €	4015613442754
Étagère murale 1200x355x27, Al	120 kg	L 1 200 x P 355 x H 27 mm	4,6 kg	603004	92,- €	4015613442761
Étagère murale 1400x355x27, Al	120 kg	L 1 400 x P 355 x H 27 mm	5,3 kg	603005	109,- €	4015613442778
Étagère murale 1600x355x27, Al	120 kg	L 1 600 x P 355 x H 27 mm	6 kg	603006	119,- €	4015613442785
Étagère murale 1800x355x27, Al	140 kg	L 1 800 x P 355 x H 27 mm	6,8 kg	603007	135,- €	4015613442792
Étagère murale 2000x355x27, Al	160 kg	L 2 000 x P 355 x H 27 mm	9,1 kg	603008	149,- €	4015613442808

Accessoires

1 paire de crémaillères, 530 mm

- Dimensions : L 55 x P 530 x H 10 mm
- Poids : 0,92 kg
- GTIN : 4015613442815

600061

PVC* 20,- €

Console 1 paire

- Dimensions : L 355 x P 35 x H 90 mm
- Poids : 0,85 kg
- GTIN : 4015613442822

600601

PVC* 23,- €

Étagère assiette 800x200, AI



- Matériau
- Dotation du kit



- Nombre de tablettes d'étagère
- Compris
- État lors de la livraison
- Type de montage

Acier inoxydable
1 étagère à assiettes
2 faces latérales
Matériel de fixation
1
Matériel de fixation
Kit (montage facile)
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	68,- €	4015613432069
Étagère assiette 1000x200, AI	80 kg	L 1 000 x P 200 x H 190 mm	3,1 kg	362100	79,- €	4015613432083
Étagère assiette 1200x200, AI	70 kg	L 1 200 x P 200 x H 200 mm	3,6 kg	362120	89,- €	4015613432090
Étagère assiette 1400x200, AI	70 kg	L 1 400 x P 200 x H 200 mm	4 kg	362140	98,- €	4015613432106
Étagère assiette 800x300, AI	60 kg	L 800 x P 300 x H 300 mm	3,2 kg	363080	85,- €	4015613432113
Étagère assiette 1000x300, AI	60 kg	L 1 000 x P 300 x H 300 mm	4,2 kg	363100	98,- €	4015613432137
Étagère assiette 1200x300, AI	50 kg	L 1 200 x P 300 x H 150 mm	5 kg	363120	115,- €	4015613432144
Étagère assiette 1400x300, AI	40 kg	L 1 400 x P 300 x H 150 mm	5,8 kg	363140	129,- €	4015613432151

Étagère épices, 4x1/6GN



- Matériau
- Dotation du kit



- Nombre de tablettes d'étagère
- Butée d'arrêt pour récipient GN
- Compris
- État lors de la livraison
- Type de montage
- Non fourni

Acier inoxydable
1 étagère épices
2 faces latérales
1
Oui
Matériel de fixation
Kit (montage facile)
Système à visser
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	172,- €	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	195,- €	4015613599441
Étagère épices, 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	L 1 200 x P 200 x H 200 mm	4,3 kg	389120	215,- €	4015613599458
Étagère épices, 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	L 1 400 x P 200 x H 230 mm	4,9 kg	389140	229,- €	4015613599465

Étagère sup., 3xGN1/3, P150



- Matériau
- Contenance GN
- Profondeur max. du récipient GN
- État lors de la livraison
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
3 x 1/3 GN
150 mm
Soudé
Récipients GN
L 980 x P 250 x H 210 mm
4,2 kg

465156

PVC* 159,- €

GTIN 4015613602417

Étagère sup., L800, 1 étage



- Matériau
- Nombre d'étagères
- Propriétés
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
1
Plié de tous les côtés
Pieds réglables en tube carré 25 x 25 mm
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	235,- €	4015613599472
Étagère sup., L1000, 1 étage	86 kg	L 1 000 x P 350 x H 400 mm	6 kg	315100	245,- €	4015613599489
Étagère sup., L1200, 1 étage	81 kg	L 1 200 x P 350 x H 400 mm	6,5 kg	315120	255,- €	4015613599496
Étagère sup., L1400, 1 étage	77 kg	L 1 400 x P 350 x H 400 mm	7 kg	315140	259,- €	4015613599502
Étagère sup., L1600, 1 étage	72 kg	L 1 600 x P 350 x H 400 mm	7,5 kg	315160	279,- €	4015613599519
Étagère sup., L1800, 1 étage	68 kg	L 1 800 x P 350 x H 400 mm	8,5 kg	315180	298,- €	4015613599526
Étagère sup., L2000, 1 étage	65 kg	L 2 000 x P 350 x H 400 mm	9,5 kg	315200	309,- €	4015613599533

Étagère sup., L800, 2 étages



- Matériau
- Nombre d'étagères
- Propriétés
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
2
Plié de tous les côtés
Pieds réglables en tube carré 25 x 25 mm
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	429,- €	4015613599540
Étagère sup., L1000, 2 étages	163 kg	L 1 000 x P 350 x H 650 mm	13 kg	325100	449,- €	4015613599557
Étagère sup., L1200, 2 étages	154 kg	L 1 200 x P 350 x H 650 mm	14,5 kg	325120	455,- €	4015613599564
Étagère sup., L1400, 2 étages	147 kg	L 1 400 x P 350 x H 650 mm	16 kg	325140	475,- €	4015613599571
Étagère sup., L1600, 2 étages	139 kg	L 1 600 x P 350 x H 650 mm	17,5 kg	325160	509,- €	4015613599588
Étagère sup., L1800, 2 étages	131 kg	L 1 800 x P 350 x H 650 mm	19,5 kg	325180	549,- €	4015613599595
Étagère sup., L2000, 2 étages	125 kg	L 2 000 x P 350 x H 650 mm	21,5 kg	325200	579,- €	4015613599601



Table trav. 690, L1300, 2 EI



• Matériau

Acier inoxydable



• Charge max. totale

550 kg

• 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

24,9 kg

601153

PVC* 255,- €

GTIN 4015613400198

Table trav. 700, L1000, EI



• Matériau

Acier inoxydable

• Charge max. totale

280 kg

• Charge max. par tablette

160 kg

• 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	369,- €	4015613431970
Table trav. 700, L1200, EI	L 1 200 x P 700 x H 900 mm	25,1 kg	601712	439,- €	4015613432038

Table trav. 700, L1000



- Matériau
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Type de montage

Acier inoxydable
 Oui
 de 850 mm à 900 mm
 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
 Kit (montage facile)
 Système à visser



	Pliage par dossieret	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	429,- €	4015613651651
Table trav. 700, L1200	-	390 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	45 kg	311127	475,- €	4015613651668
Table trav. 700, L1400	-	350 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	50 kg	311147	525,- €	4015613651682
Table trav. 700, L1600	-	311 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	56 kg	311167	549,- €	4015613651699
Table trav. 700, L1800	-	290 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	63 kg	311187	589,- €	4015613651705
Table trav. 700, L1000, AD	100 mm	430 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	38,2 kg	312107	445,- €	4015613663715
Table trav. 700, L1200, AD	100 mm	390 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	45,4 kg	312127	485,- €	4015613663722
Table trav. 700, L1400, AD	100 mm	350 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	50,5 kg	312147	545,- €	4015613663739
Table trav. 700, L1600, AD	100 mm	311 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	56,7 kg	312167	575,- €	4015613663746
Table trav. 700, L1800, AD	100 mm	290 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	63,9 kg	312187	609,- €	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* 122,- €

EI 1200

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 180 x P 680 x H 40 mm
- Poids : 6,7 kg
- GTIN : 4015613663777

310127

PVC* 132,- €

EI 1400

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 380 x P 680 x H 40 mm
- Poids : 7,8 kg
- GTIN : 4015613663784

310147

PVC* 155,- €

EI 1600

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 580 x P 680 x H 40 mm
- Poids : 8,6 kg
- GTIN : 4015613663791

310167

PVC* 175,- €

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* 195,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 60 x P 135 x H 220 mm
- Poids : 3,2 kg
- GTIN : 4015613602288



308243

PVC* 205,- €

Table trav. 600, L1000



- Matériau
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

Acier inoxydable
 Oui
 de 850 mm à 900 mm
 40 mm plié
 Polissage Scotch-Brite
 Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm
 Soudé
 Modèle spécial
 Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Pliage par dossier	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	409,- €	4015613599946
Table trav. 600, L1100	-	410 kg	L 1 100 x P 600 x H 850 mm	30 kg	307116	435,- €	4015613599953
Table trav. 600, L1200	-	390 kg	L 1 200 x P 600 x H 850 mm	32 kg	307126	455,- €	4015613599960
Table trav. 600, L1300	-	369 kg	L 1 300 x P 600 x H 850 mm	33,5 kg	307136	475,- €	4015613599984
Table trav. 600, L1400	-	350 kg	L 1 400 x P 600 x H 850 mm	35,5 kg	307146	489,- €	4015613599991
Table trav. 600, L1500	-	330 kg	L 1 500 x P 600 x H 850 mm	36 kg	307156	509,- €	4015613600000
Table trav. 600, L1600	-	311 kg	L 1 600 x P 600 x H 850 mm	38,5 kg	307166	535,- €	4015613600017
Table trav. 600, L1600 - B 1800	-	290 kg	L 1 800 x P 600 x H 850 mm	45 kg	307186	569,- €	4015613530666
Table trav. 600, L2000	-	270 kg	L 2 000 x P 600 x H 850 mm	51 kg	307206	605,- €	4015613600024
Table trav. 600, L1000, AD	40 mm	430 kg	L 1 000 x P 600 x H 850 mm	29,5 kg	308106	445,- €	4015613600123
Table trav. 600, L1100, AD	40 mm	410 kg	L 1 100 x P 600 x H 850 mm	31 kg	308116	465,- €	4015613600130
Table trav. 600, L1200, AD	40 mm	390 kg	L 1 200 x P 600 x H 850 mm	33 kg	308126	489,- €	4015613600147
Table trav. 600, L1300, AD	40 mm	369 kg	L 1 300 x P 600 x H 850 mm	34,5 kg	308136	515,- €	4015613600154
Table trav. 600, L1400, AD	40 mm	350 kg	L 1 400 x P 600 x H 850 mm	36,5 kg	308146	535,- €	4015613600161
Table trav. 600, L1500, AD	40 mm	330 kg	L 1 500 x P 600 x H 850 mm	35,5 kg	308156	565,- €	4015613600178
Table trav. 600, L1600, AD	40 mm	311 kg	L 1 600 x P 600 x H 850 mm	39,5 kg	308166	589,- €	4015613600185
Table trav. 600, L1800, AD	40 mm	290 kg	L 1 800 x P 600 x H 850 mm	46 kg	308186	625,- €	4015613600192
Table trav. 600, L2000, AD	40 mm	270 kg	L 2 000 x P 600 x H 850 mm	52 kg	308206	665,- €	4015613600208

Accessoires

Tiroir 1x1/1GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Tiroirs de format standard : 1/1 GN
- Propriétés : Pour l'installation sur place
- Dimensions : L 400 x P 585 x H 193 mm
- Poids : 8,8 kg
- GTIN : 4015613600314



315105

PVC* 245,- €

Colonne tiroirs 3x1/1GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3
- Tiroirs de format standard : 1/1 GN
- Propriétés : Pour l'installation sur place
- Dimensions : L 400 x P 585 x H 578 mm
- Poids : 23,5 kg
- GTIN : 4015613600321



315306

PVC* 615,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 60 x P 135 x H 220 mm
- Poids : 3,2 kg
- GTIN : 4015613602288



308243

PVC* 205,- €

Table trav. 700, L1000



- Matériau
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

Acier inoxydable
 Oui
 de 850 mm à 900 mm
 40 mm plié
 Polissage Scotch-Brite
 Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm
 Soudé
 Modèle spécial
 Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Pliage par dossieret	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	435,- €	4015613600031
Table trav. 700, L1100	-	424 kg	L 1 100 x P 700 x H 850 mm	31 kg	307117	455,- €	4015613600048
Table trav. 700, L1200	-	403 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	32 kg	307127	469,- €	4015613600055
Table trav. 700, L1300	-	382 kg	L 1 300 x P 700 x H 850 mm	34,5 kg	307137	495,- €	4015613600062
Table trav. 700, L1400	-	362 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	36 kg	307147	509,- €	4015613600079
Table trav. 700, L1500	-	342 kg	L 1 500 x P 700 x H 850 mm	37 kg	307157	535,- €	4015613600086
Table trav. 700, L1600	-	322 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	39 kg	307167	555,- €	4015613600093
Table trav. 700, L1800	-	300 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	45 kg	307187	598,- €	4015613600109
Table trav. 700, L2000	-	280 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	45,5 kg	307207	639,- €	4015613600116
Table trav. 700, L1000, AD	40 mm	445 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	30 kg	308107	465,- €	4015613600215
Table trav. 700, L1100, AD	40 mm	424 kg	L 1 100 x P 700 x H 850 mm	32 kg	308117	479,- €	4015613600222
Table trav. 700, L1200, AD	40 mm	403 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	33,2 kg	308127	505,- €	4015613600239
Table trav. 700, L1300, AD	40 mm	382 kg	L 1 300 x P 700 x H 850 mm	35,5 kg	308137	539,- €	4015613600246
Table trav. 700, L1400, AD	40 mm	362 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	37 kg	308147	559,- €	4015613600253
Table trav. 700, L1500, AD	40 mm	342 kg	L 1 500 x P 700 x H 850 mm	38,5 kg	308157	585,- €	4015613600260
Table trav. 700, L1600, AD	40 mm	322 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	45,2 kg	308167	605,- €	4015613600277
Table trav. 700, L1800, AD	40 mm	300 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	50,5 kg	308187	659,- €	4015613600284
Table trav. 700, L2000, AD	40 mm	280 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	60 kg	308207	698,- €	4015613600291

Accessoires

Tiroir 1 x GN 1/1 pour tables de tra

- Matériau : Acier inoxydable
- Tiroirs de format standard : 1/1 GN
- Propriétés : Pour l'installation sur place
- Dimensions : L 400 x P 685 x H 193 mm
- Poids : 9 kg
- GTIN : 4015613606514



315107

PVC* 255,- €

Colonne de tiroirs 3 x GN 1/1, table

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3
- Tiroirs de format standard : 1/1 GN
- Propriétés : Pour l'installation sur place
- Dimensions : L 400 x P 685 x H 578 mm
- Poids : 23,5 kg
- GTIN : 4015613606521



315307

PVC* 649,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 60 x P 135 x H 220 mm
- Poids : 3,2 kg
- GTIN : 4015613602288



308243

PVC* 205,- €

Armoire susp. ouv. 400, L1000



- Matériau
- Hauteur à l'intérieur
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés
- Compris
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
580 mm
Oui
Polissage Scotch-Brite
Matériel de fixation
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	449,- €	4015613599618
Armoire susp. ouv. 400, L1200	L 1 200 x P 400 x H 660 mm	20 kg	313125	469,- €	4015613599625
Armoire susp. ouv. 400, L1400	L 1 400 x P 400 x H 660 mm	23 kg	313145	515,- €	4015613599632
Armoire susp. ouv. 400, L1600	L 1 600 x P 400 x H 660 mm	25 kg	313165	555,- €	4015613599649
Armoire susp. ouv. 400, L1800	L 1 800 x P 400 x H 660 mm	27 kg	313185	595,- €	4015613599656
Armoire susp. ouv. 400, L2000	L 2 000 x P 400 x H 660 mm	33 kg	313205	635,- €	4015613599663

Armoire susp. ouv. ST 400, L1200



- Matériau
- Hauteur à l'intérieur
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés
- Compris
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
580 mm
Oui
Portes coulissantes insonorées
Polissage Scotch-Brite
Matériel de fixation
Monté

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire susp. ouv. ST 400, L1200	L 1 200 x P 400 x H 660 mm	27 kg	314125	598,- €	4015613599670
Armoire susp. ouv. PC 400, L1400	L 1 400 x P 400 x H 660 mm	31 kg	314145	645,- €	4015613599687
Armoire susp. ouv. ST 400, L1600	L 1 600 x P 400 x H 660 mm	35 kg	314165	725,- €	4015613599694
Armoire susp. ouv. ST 400, L1800	L 1 800 x P 400 x H 660 mm	38 kg	314185	805,- €	4015613599700

Caisson à tiroirs 700S3



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Tiroirs de format standard
- Profondeur max. du récipient GN
- Charge max. par tiroir
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- État lors de la livraison
- Dimensions

CNS 18/10
3
1/1 GN
150 mm
50 kg
Oui
de 850 mm à 900 mm
Entièrement amovible
Soudé
L 400 x P 700 x H 850 mm



	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Caisson à tiroirs 700S3	-	36,8 kg	337307	1 059,- €	4015613671222
Caisson à tiroirs 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	1 109,- €	4015613671239

Range-poubelle 700M1



CNS 18/10

- Matériau
- Bac intérieur de poubelle

- Contenance
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- État lors de la livraison
- Dimensions

CNS 18/10
Acier inoxydable
Amovible
Avec poignée latérales
28 litre(s)
Oui
de 850 mm à 900 mm
Soudé
L 400 x P 700 x H 850 mm



	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Range-poubelle 700M1	-	28 kg	316347	769,- €	4015613641591
Range-poubelle 700A1 MA	40 mm	28,1 kg	317347	805,- €	4015613699479

Armoire haute 600, L800, 2PB, AI



STAINLESS STEEL

- Matériau
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Butée de porte interchangeable
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

Acier inoxydable
3
Oui
Non
Oui
de 1 990 mm à 2 055 mm
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
Monté
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, 2PB, AI	Porte(s) à battant	135 kg	L 800 mm P 600 mm H 2 000 mm	78 kg	386080	1 698,- €	4015613600604
Armoire haute 700, L1000, 2PB, AI	Porte(s) à battant	130 kg	L 1 000 mm P 700 mm H 2 000 mm	94 kg	387100	1 909,- €	4015613600611
Armoire haute 600, L1200, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	115 kg	L 1 200 mm P 600 mm H 2 000 mm	95 kg	398120	1 909,- €	4015613600697
Armoire haute 600, L1400, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	100 kg	L 1 400 mm P 600 mm H 2 000 mm	106 kg	398140	2 009,- €	4015613600703
Armoire haute 600, L1600, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	85 kg	L 1 600 mm P 600 mm H 2 000 mm	118 kg	398160	2 159,- €	4015613600741
Armoire haute 700, L1400, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	100 kg	L 1 400 mm P 700 mm H 2 000 mm	115 kg	399140	2 139,- €	4015613600758
Armoire haute 700, L1600, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	85 kg	L 1 600 mm P 700 mm H 2 000 mm	127 kg	399160	2 419,- €	4015613600765

Meuble neutre 700, L1000



- Matériau
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Type de porte
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
Oui
Porte(s) coulissante(s)
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Monté
Modèle spécial
Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

	Pliage par dossieret	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	1 049,- €	4015613600413
Meuble neutre 700, L1200	-	288 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	68 kg	337127	1 109,- €	4015613600420
Meubles neutres 700, L1400	-	210 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	77 kg	337147	1 179,- €	4015613612447
Meubles neutres 700, L1600	-	240 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	86 kg	337167	1 279,- €	4015613612454
Meuble neutre 700, L1800	-	223 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	95 kg	337187	1 398,- €	4015613600444
Meuble neutre 700, L2000	-	210 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	103 kg	337207	1 489,- €	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	1 089,- €	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	1 169,- €	4015613595788
Meubles neutres, L1400, AD, PC, EI	40 mm	210 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	77,4 kg	338147	1 229,- €	4015613612461
Meubles neutres, L1600, AD, PC, EI	40 mm	240 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	86,6 kg	338167	1 349,- €	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	1 479,- €	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	1 549,- €	4015613600499

Armoire d'angle 700 FT



- Matériau
- Pliage par dossieret
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Type de porte
- Butée de porte interchangeable
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
Oui
Porte(s) à battant
Oui
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Crampons de pieds réglables sur 50 mm
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
80 kg
Monté
L 1 000 x P 1 000 x H 850 mm
81 kg

- Charge max. par tablette
- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

338810

GTIN 4015613601342

PVC* 1 849,- €



► Élément d'angle fermé



► S'adapte parfaitement à nos éléments de travail de 700 mm de profondeur



Armoire chauff. 700-4T 1000



L'armoire chauffante d'une largeur de 1 mètre offre un espace de rangement chauffé avec température réglable en continu et est utilisable des deux côtés. Grâce à sa surface robuste en acier inoxydable, l'armoire intègre également un élément de travail solide dans la cuisine.

	• Matériau	Acier inoxydable
	• Pliage par dossieret	-
	• Nombre de tablettes intermédiaires	1
	• Plage de température	de 20 °C à 80 °C
	• Nombre de portes	4
	• Type de porte	Porte(s) coulissante(s) Des deux côtés
	• 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
	• Puissance	2 kW 230 V 50/60 Hz

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauff. 700-4T 1000	L 1 000 mm P 700 mm H 850 mm	71 kg	346107	1 609,- €	4015613736068
Armoire chauff. 700-4T 1200	L 1 200 mm P 700 mm H 850 mm	84 kg	346127	1 669,- €	4015613722009
Armoire chauff. 700-4T 1400	L 1 400 mm P 700 mm H 850 mm	92 kg	346147	1 709,- €	4015613736075
Armoire chauff. 700-4T 1600	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	103 kg	346167	1 759,- €	4015613736082
Armoire chauff. 700-4T 1800	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	113 kg	346187	1 959,- €	4015613736099
Armoire chauff. 700-4T 2000	L 2 000 mm P 700 mm H 850 mm	125 kg	346207	2 139,- €	4015613736105



Accessoires

Roulettes 4AW

- 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 75 x P 140 x H 160 mm
- Poids : 2,6 kg
- GTIN : 4015613600307

308242

PVC* 205,- €



Armoire chauff. 700, L1000



- Matériau
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Plage de température
- Nombre de portes
- Type de porte

- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

- Puissance

Acier inoxydable
 1
 de 20 °C à 80 °C
 2
 Porte(s) coulissante(s)
 D'un côté
 Oui
 de 850 mm à 900 mm
 40 mm plié
 Pieds en tube carré 40 x 40 mm
 Polissage Scotch-Brite
 Monté
 Modèle spécial
 Le prix catalogue correspond aux
 dimensions standard supérieures
 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauff. 700, L1000	L 1 000 mm P 700 mm H 850 mm	69 kg	347107	1 569,- €	4015613600505
Armoire chauff. 700, L1200	L 1 200 mm P 700 mm H 850 mm	77 kg	347127	1 639,- €	4015613600512
Armoire chauff. 700, L1400	L 1 400 mm P 700 mm H 850 mm	86 kg	347147	1 709,- €	4015613612485
Armoire chauff. 700, L1600	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	95 kg	347167	1 809,- €	4015613600529
Armoire chauff. 700, L1800	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	104 kg	347187	1 909,- €	4015613600536
Armoire chauff. 700, L2000	L 2 000 mm P 700 mm H 850 mm	112 kg	347207	2 009,- €	4015613600543



Armoire chauff. 700, L1000, AD



- Matériau : Acier inoxydable 40 mm
 - Plage par dossieret : 1
 - Nombre de tablettes intermédiaires : de 20 °C à 80 °C
 - Plage de température : 2
 - Nombre de portes : Porte(s) coulissante(s) D'un côté
 - Type de porte : Oui
 - Pieds réglables en hauteur : de 850 mm à 900 mm
 - Réglable en hauteur : 40 mm plié
 - Propriétés : Pieds en tube carré 40 x 40 mm
 - État lors de la livraison : Polissage Scotch-Brite
 - Disponible sur demande : Monté
 - Puissance : Modèle spécial
- Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures
2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauff. 700, L1000, AD	L 1 000 mm P 700 mm H 850 mm	69,2 kg	348107	1 609,- €	4015613600550
Armoire chauff. 700, L1200, AD	L 1 200 mm P 700 mm H 850 mm	77,3 kg	348127	1 669,- €	4015613600567
Armoire chauff. 700, L1400, AD	L 1 400 mm P 700 mm H 850 mm	86,4 kg	348147	1 729,- €	4015613612492
Armoire chauff. 700, L1600, AD	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	95,5 kg	348167	1 829,- €	4015613600574
Armoire chauff. 700, L1800, AD	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	104,6 kg	348187	1 939,- €	4015613600581
Armoire chauff. 700, L2000, AD	L 2 000 mm P 700 mm H 850 mm	112,7 kg	348207	2 089,- €	4015613600598



Accessoires

Roulettes 4AW

- 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 75 x P 140 x H 160 mm
- Poids : 2,6 kg
- GTIN : 4015613600307

308242

PVC* 205,- €



Lave-mains W10-KB Plus



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
- Type Montage mural
- 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 345 mm
- Pliage par dosseret Oui
- Avec distributeur de savon Oui
- Compris 1 siphon
- Dimensions L 400 x P 405 x H 580 mm
- Poids 7,1 kg



► Commande pratique par le genou



► Distributeur de savon intégré

401621

GTIN 4015613673523



PVC* 349,- €

Lave-mains déversoir



- 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

401618

GTIN 4015613428635

PVC* 565,- €

Plonge à 1 bassin



- Matériau Acier inoxydable
- Pliage par dosseret 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
- de 850 mm à 900 mm
- Réglable en hauteur 40 mm plié
- Propriétés Pieds en tube carré 40 x 40 mm
- Polissage Scotch-Brite
- Siphon
- Non fourni Modèle avec une profondeur de 600 mm
- Disponible sur demande L 500 x P 700 x H 850 mm
- Dimensions 14,4 kg
- Poids

306380

GTIN 4015613615868

PVC* 669,- €

Plonge laverie 700, L1200, bass. GA



- Matériau
- Pliage par dossieret
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Contenance de la cuve
- Écoulement de l'eau
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
1
L 500 x P 500 x H 250 mm
62 litre(s)
1 1/2"
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Siphon
Modèle avec une profondeur de 600 mm

- Non fourni
- Disponible sur demande

	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	875,- €	4015613600772
Plonge laverie 700, L1200 bass. DR	À gauche	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	33,2 kg	306620	875,- €	4015613600789
Plonge laverie 700, L1400 bass. GA	À droite	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	38 kg	306330	959,- €	4015613600796
Plonge laverie 700, L1400 bass. DR	À gauche	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	38 kg	306630	959,- €	4015613600802

Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA



- Matériau
- Pliage par dossieret
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Contenance de la cuve
- Écoulement de l'eau
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
2
L 500 x P 500 x H 250 mm
62 litre(s)
1 1/2"
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Siphon
Modèle avec une profondeur de 600 mm

- Non fourni
- Disponible sur demande

	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	1 259,- €	4015613600819
Plonge laverie 700, L1600 2bass. DR	À gauche	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	49 kg	306600	1 259,- €	4015613600826
Plonge laverie 700, L1800, 2bass. GA	À droite	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	54 kg	306310	1 319,- €	4015613600833
Plonge laverie 700, L1800 2bass. DR	À gauche	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	54 kg	306610	1 319,- €	4015613600840

Accessoires

Tuyau vertical 44/247

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 44 x P 44 x H 247 mm
- Poids : 0,24 kg
- GTIN : 4015613721354



306552

PVC* 62,- €

Siphon SPB10

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : Plonges à 1 bassin, Plonges laveries à 1 bassin
- Dimensions : L 80 x P 390 x H 230 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613885650



306557

PVC* 21,- €

Siphon SPB20

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : Plonges à 2 bassins, Plonges laveries à 2 bassins
- Dimensions : L 430 x P 335 x H 345 mm
- Poids : 0,35 kg
- GTIN : 4015613885667



306558

PVC* 25,50 €



Station de lavage mobile BR1200 GS



La propreté partout : la plonge-laverie mobile se transforme rapidement en station de lavage stable grâce à ses roulettes directionnelles et aux pieds à hauteur réglable. Tout est parfaitement propre avec un emplacement pour un lave-vaisselle, un évier et une surface d'égouttage.

- Matériau : Acier inoxydable
 - Pliage par dossier : 240 mm
 - Nombre de cuves : 1
 - Contenance de la cuve : 57 litre(s)
 - Surface d'égouttage : À gauche
 - Écoulement de l'eau : Ø 40 mm
 - Roulettes de direction : 4
 - Pieds réglables en hauteur : Oui
 - Réglable en hauteur : de 65 mm à 90 mm
 - Propriétés : Installation de lave-vaisselle possible sous la surface d'égouttage
- Dimensions de la découpe pour le lave-vaisselle : l 602 x p 685 x h 856 mm
- Siphon : L 1 190 x P 700 x H 1 205 mm
- Poids : 73,2 kg

- Non fourni
- Dimensions
- Poids



- ▶ 4 roulettes directionnelles
- ▶ Facile à transporter vers le lieu d'utilisation
- ▶ Stabilité grâce aux pieds à hauteur réglable



- ▶ Possibilité d'installation d'un lave-vaisselle



- ▶ Avec protection contre les projections d'eau

306800

GTIN 4015613794686



PVC* 1 729,- €

Plonge laverie 700, L1200 bass. GA



- Matériau
- Pliage par dossier
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Contenance de la cuve
- Écoulement de l'eau
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Non fourni
- Disponible sur demande
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
40 mm
1
L 400 x P 500 x H 250 mm
50 litre(s)
1 1/2"
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Installation de lave-vaisselle possible sous la surface d'égouttage
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Siphon
Modèle avec une profondeur de 600 mm
L 1 200 x P 700 x H 850 mm
26,8 kg

	Surface d'égouttage	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1200 bass. GA	À droite	306340	929,- €	4015613600857
Plonge laverie 700, L1200 bass. DR	À gauche	306640	929,- €	4015613600864

Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA



- Matériau
- Pliage par dossier
- Nombre de cuves
- Écoulement de l'eau
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Non fourni
- Disponible sur demande

Acier inoxydable
40 mm
2
1 1/2"
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Installation de lave-vaisselle possible sous la surface d'égouttage
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Siphon
Modèle avec une profondeur de 600 mm

	Dimensions cuve	Surface d'égouttage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA	L 400 mm P 500 mm H 250 mm	À droite	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	41 kg	306350	1 198,- €	4015613600871
Plonge laverie 700, L1600 2bass. DR	L 400 mm P 500 mm H 250 mm	À gauche	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	41 kg	306650	1 198,- €	4015613600888
Plonge laverie 700, L1800 2bass. GA	L 500 mm P 500 mm H 250 mm	À droite	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	45 kg	306360	1 259,- €	4015613600895
Plonge laverie 700, L1800 2bass. DR	L 500 mm P 500 mm H 250 mm	À gauche	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	45 kg	306660	1 259,- €	4015613600901

Accessoires

Tuyau vertical 44/247

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 44 x P 44 x H 247 mm
- Poids : 0,24 kg
- GTIN : 4015613721354



306552

PVC* 62,- €

Siphon SPB10

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : Plonges laveries à 1 bassin, Plonges à 1 bassin
- Dimensions : L 80 x P 390 x H 230 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613885650



306557

PVC* 21,- €

Siphon SPB20

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : Plonges laveries à 2 bassins, Plonges à 2 bassins
- Dimensions : L 430 x P 335 x H 345 mm
- Poids : 0,35 kg
- GTIN : 4015613885667



306558

PVC* 25,50 €



Hotte murale 700



- Matériau du filtre
- Filtre de protection contre les flammes
- Éclairage
- Propriétés

- Type de montage
- Disponible sur demande

CNS 18/10

Type A

Oui

Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse

Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire

Mural

Hottes de plafond

Hottes murales série 1100

Autres dimensions

	Nombre de filtres	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 700, L1000	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 000 mm P 700 mm H 450 mm	23 kg	258100	1 009,- €	4015613600987
Hotte murale 700, L1200	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 200 mm P 700 mm H 450 mm	27 kg	258120	1 079,- €	4015613600994
Hotte murale 700, L1400	2	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 400 mm P 700 mm H 450 mm	31 kg	258140	1 159,- €	4015613601007
Hotte murale 700, L1600	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 600 mm P 700 mm H 450 mm	33 kg	258160	1 239,- €	4015613601014
Hotte murale 700, L1800	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 800 mm P 700 mm H 450 mm	36 kg	258180	1 369,- €	4015613601021
Hotte murale 700, L2000	4	0,06 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 000 mm P 700 mm H 450 mm	40 kg	258200	1 529,- €	4015613601038



Hotte murale 700 moteur



CNS 18/10

- Matériau du filtre
- Filtre de protection contre les flammes
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air
- Réglage du ventilateur
- Puissance du moteur
- Éclairage
- Propriétés

CNS 18/10

Type A

1

Via un régulateur externe

184 W

Oui

Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse
Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire

Mise en service uniquement possible avec un régulateur supplémentaire

Hottes de plafond

Autres dimensions

Hottes murales série 1100

- Remarque importante

- Disponible sur demande



► Régulateur page 383

	Nombre de filtres	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 700 moteur, L1000	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 000 mm P 700 mm H 450 mm	25 kg	257100	1 529,- €	4015613607115
Hotte murale 700 moteur, L1200	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 200 mm P 700 mm H 450 mm	35 kg	257120	1 589,- €	4015613673509
Hotte murale 700 moteur, L1300	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 300 mm P 700 mm H 450 mm	35 kg	257130	1 629,- €	4015613600918
Hotte murale 700 moteur, L1400	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 400 mm P 700 mm H 450 mm	37 kg	257140	1 649,- €	4015613600925
Hotte murale 700 moteur, L1500	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 500 mm P 700 mm H 450 mm	39 kg	257150	1 689,- €	4015613600932
Hotte murale 700 moteur, L1600	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 600 mm P 700 mm H 450 mm	41 kg	257160	1 739,- €	4015613600949
Hotte murale 700 moteur, L1700	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 700 mm P 700 mm H 450 mm	42 kg	257170	1 809,- €	4015613600956
Hotte murale 700 moteur, L1800	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 800 mm P 700 mm H 450 mm	43 kg	257180	1 869,- €	4015613600963
Hotte murale 700 moteur, L2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 000 mm P 700 mm H 450 mm	47 kg	257200	1 998,- €	4015613600970



Hotte murale 900



- Matériau du filtre
- Filtre de protection contre les flammes
- Éclairage
- Propriétés

• Disponible sur demande

CNS 18/10

Type A

Oui

Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse

Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire

Hottes de plafond

Hottes murales série 1100

Autres dimensions

	Nombre de filtres	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 900, L1000	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 000 mm P 900 mm H 450 mm	28 kg	265100	1 049,- €	4015613601120
Hotte murale 900, L1200	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 200 mm P 900 mm H 450 mm	30 kg	265120	1 129,- €	4015613601137
Hotte murale 900, L1400	2	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 400 mm P 900 mm H 450 mm	32 kg	265140	1 189,- €	4015613601144
Hotte murale 900, L1600	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 600 mm P 900 mm H 450 mm	35 kg	265160	1 259,- €	4015613601151
Hotte murale 900 L 1700	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 700 mm P 900 mm H 450 mm	35 kg	265170	1 349,- €	4015613692593
Hotte murale 900, L1800	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 800 mm P 900 mm H 450 mm	38 kg	265180	1 429,- €	4015613601168
Hotte murale 900, L2000	4	0,06 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 000 mm P 900 mm H 450 mm	41 kg	265200	1 479,- €	4015613601175
Hotte murale 900, L2200	4	0,06 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 200 mm P 900 mm H 450 mm	45 kg	265220	1 659,- €	4015613601182



Hotte murale 900 moteur



- Matériau du filtre
- Filtre de protection contre les flammes
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air
- Réglage du ventilateur
- Puissance du moteur
- Éclairage
- Propriétés

CNS 18/10
Type A
1

Via un régulateur externe
184 W

Oui
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
Hottes de plafond | Hottes murales série 1100
Autres dimensions

- Disponible sur demande

	Nombre de filtres	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 900 moteur, L1300	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 300 mm P 900 mm H 450 mm	37 kg	264130	1 659,- €	4015613601045
Hotte murale 900 moteur, L1400	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 400 mm P 900 mm H 450 mm	39 kg	264140	1 709,- €	4015613601052
Hotte murale 900 moteur, L1500	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 500 mm P 900 mm H 450 mm	41 kg	264150	1 749,- €	4015613601069
Hotte murale 900 moteur, L1600	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 600 mm P 900 mm H 450 mm	42 kg	264160	1 779,- €	4015613601076
Hotte murale 900 moteur, L1700	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 700 mm P 900 mm H 450 mm	44 kg	264170	1 849,- €	4015613601083
Hotte murale 900 moteur, L1800	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 800 mm P 900 mm H 450 mm	45 kg	264180	1 949,- €	4015613601090
Hotte murale 900 moteur, L2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 000 mm P 900 mm H 450 mm	49 kg	264200	2 129,- €	4015613601106
Hotte murale 900 moteur, L2200	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 200 mm P 900 mm H 450 mm	52 kg	264220	2 269,- €	4015613601113



Accessoires

Régulateur réglable continu

- Conçu pour : Hottes aspirantes monophasées
- Type de montage : Mural, Hotte aspirante
- Dimensions : L 130 x P 90 x H 75 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613603056

220110

PVC* 175,- €





Radiateur W2000 E



Tube chauff infrarouge 2000W

- Puissance de chauffage : 2000 W
- Dimensions : L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids : 0,06 kg
- GTIN : 4015613665955

825219

PVC* 29,- €

La source de chaleur idéale pour l'intérieur et l'extérieur. Avec une puissance de rayonnement élevée, le tube chauffant infrarouge produit instantanément une chaleur agréable.



- Matériau
- Source de chaleur
- Tubes chauffants
- Rayon de chauffage
- Compris

Aluminium
 Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
 1 x 2 kW
 2 m
 1 télécommande

- Puissance
- Dimensions
- Poids

1 support mural pour un montage flexible : rotatif jusqu'à 45°, inclinable jusqu'à 45°
 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 615 x P 60 x H 100 mm
 1,6 kg

825215

PVC* 198,- €

GTIN 4015613651415



Radiateur W3000 E



La source de chaleur idéale pour l'intérieur et l'extérieur. Avec une grande puissance de rayonnement, les tubes chauffants infrarouges produisent une chaleur immédiate et agréable.



- Matériau
- Source de chaleur
- Tubes chauffants
- Nombre de niveaux de chauffe
- Compris

Aluminium
 Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
 2 x 1,5 kW
 2
 1 télécommande

- Puissance
- Dimensions
- Poids

1 support mural pour un montage facile : inclinable jusqu'à 45°
 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 1 050 x P 200 x H 100 mm
 2,2 kg

825214

PVC* 298,- €

GTIN 4015613639086



Tube chauff infrarouge 1500 W

- Puissance de chauffage : 1500 W
- Dimensions : L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613660219

825217

PVC* 29,- €

Tube chauff infrar. 1500 W, gauche

- Puissance de chauffage : 1500 W
- Dimensions : L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids : 0,06 kg
- GTIN : 4015613660226

825218

PVC* 29,- €

Support pour radiant W3000

- Matériau : Acier, Laqué
- Remarque importante : Convient uniquement au montage horizontal
- Dimensions : L 182 x P 60 x H 56 mm
- Poids : 0,51 kg
- GTIN : 4015613693101



825222

PVC* 19,- €

Radiateur ST2000 E



Le radiateur rayonnant est une source de chaleur idéale pour l'extérieur et peut être installé de manière flexible. Grâce à son rayonnement puissant, le tube chauffant en quartz de l'appareil génère une chaleur agréable immédiate. Le choix des niveaux de chauffage est contrôlé par le commutateur à tirette.

	• Source de chaleur	Radiateur au quartz
	• Tubes chauffants	1 x 2 kW
	• Nombre de niveaux de chauffe	3
	• Pieds réglables en hauteur	Oui
	• Réglable en hauteur	de 1 800 mm à 2 100 mm
	• Puissance	2 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 550 x P 500 x H 2 100 mm
	• Poids	8,8 kg

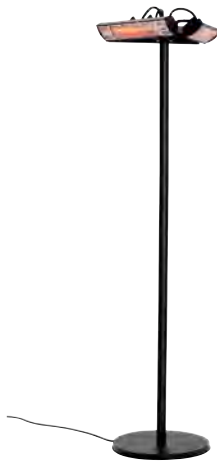
825207

PVC* 95,- €

GTIN 4015613500249



Radiateur ST3000 3-E360



Radiateur de 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
	• 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
	• Puissance	3 kW 230 V 50/60 Hz
	• Dimensions	L 610 x P 610 x H 2 100 mm
	• Poids	19,6 kg

825223

GTIN 4015613694795

PVC* 398,- €



► Utilisation facile par commande tactile sur l'appareil ou à l'aide de la télécommande



Tube chauffant infrarouge 1000W

- Puissance de chauffage : 1000 W
- Dimensions : L 12 x P 12 x H 345 mm
- Poids : 0,05 kg
- GTIN : 4015613717142

825226

PVC* 29,- €

Porte-affiche A1

- Matériau : Aluminium, Plastique
- Matériau des pieds : Plastique
- Taille d'affiche max. : DIN A1 (594 x 841 mm)
- Dimensions de la surface visible : 570 x 820 mm
- Remplissable des deux côtés : Oui
- Utilisable dans : Intérieur et extérieur protégé
- Dimensions : L 640 x P 560 x H 1 030 mm
- Poids : 4,8 kg
- GTIN : 4015613804415



181134

PVC* 165,- €

Tableau à menu "Bartscher Bistro"

- Matériau : Bois massif
- 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
- Utilisable dans : Intérieur et extérieur protégé
- Dimensions : L 660 x P 565 x H 1 210 mm
- Poids : 7,4 kg
- GTIN : 4015613610559



181137

PVC* 175,- €



Mange-debout fêtes, pliable



... montage simple, transport facile et stockage peu encombrant

- Matériau Polyéthylène
- Matériau des pieds Chromé
- Diamètre du plateau de table 700 mm
- Hauteur du plateau de table 675 mm
- Dimensions L 700 x P 700 x H 1 170 mm
- Poids 9 kg



► Système enfichable



► Stockage peu encombrant

601177

GTIN 4015613505268

PVC* 129,- €

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 %
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Dimensions : L 700 x P 700 x H 1 170 mm
- Poids : 0,41 kg
- GTIN : 4015613673448

601168

PVC* 45,- €



Revêtement de protection de housse 700

- Matériau : Micropolyester 90 %, Élasthane 10 %
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Conçu pour :
Diamètre de plateau max. 700 mm
- Dimensions : L 700 x P 700 x H 50 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613673455

601169

PVC* 16,- €



Jeu de housse p. table bist. haute 700 S

- Dotation du set :
Housse de protection pour plateau de table,
Housse pour table haute
- Matériau : Micropolyester 90 %, Élasthane 10 %
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Dimensions : L 700 x P 700 x H 1 190 mm
- Poids : 0,46 kg
- GTIN : 4015613886206

601203

PVC* 45,- €



Revêtement de protection de housse 700 S

- Matériau : Micropolyester 90 %, Élasthane 10 %
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Conçu pour :
Diamètre de plateau max. 700 mm
- Dimensions : L 700 x P 700 x H 50 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613886213

601204

PVC* 16,- €



Table multi-usages 1830-W



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
- Dimensions : L 1 830 x P 760 x H 740 mm
- Poids : 14,7 kg



► Modèle léger et compact pour une installation rapide et une utilisation polyvalente



► Compact – Léger – Solide



601179

GTIN 4015613649535

PVC* 119,- €

Banc multi-usages 1820-W



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
- Dimensions : L 1 820 x P 280 x H 435 mm
- Poids : 7,6 kg



► Système de verrouillage de sécurité



► Compact – Léger – Solide



601180

GTIN 4015613649559

PVC* 63,- €

Cendrier mural, noir

- Matériau : Tôle d'acier, Laqué
- Contenance : 1 litre(s)
- Modèle : Montage mural
- Verrouillable : Oui
- Vidage facile par le clapet frontal
- Dimensions : L 160 x P 90 x H 200 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613470542



860000

PVC* 23,- €

Cendrier mural, argent

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 6,5 litre(s)
- Modèle : Montage mural
- Verrouillable : Non
- Vidage facile par le clapet frontal
- Dimensions : L 280 x P 140 x H 373 mm
- Poids : 2,8 kg
- GTIN : 4015613470559



860001

PVC* 85,- €

Cendrier sur colonne, argent

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 5,5 litre(s)
- Modèle : Appareil fixe
- Verrouillable : Oui
- Vidage facile par le clapet frontal
- Dimensions : L 240 x P 240 x H 870 mm
- Poids : 8,5 kg
- GTIN : 4015613470566



860002

PVC* 195,- €



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, AI



Pour le transport sûr et facile de plats froids ou chauds.



- Contenance 20 litre(s)
- Conçu pour Plats froids ou chauds
- Perte de température / heure approx. 6 °C
- Propriétés
 - Oui
 - Couvercle entièrement amovible
 - Couvercle avec 4 fermures à genouillère



► 1 poignée latérale rabattable



100080



100085

► 1 robinet de vidange et protège-robinet

	Robinet de vidange	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Conteneur isotherme 20L, AI	Non	L 370 mm P 370 mm H 350 mm	6,6 kg	100080	289,- €	4015613544281
Conteneur isotherme 20L Plus	Oui	L 343 mm P 395 mm H 345 mm	7,1 kg	100085	339,- €	4015613615011



Conteneur isotherme GN110-1



Boîte à remplissage par le haut non chauffée pour les plats froids et chauds. Pour le catering, les événements ou de la restauration mobile, cette glacière permet de transporter les plats dans des récipients 1/1GN jusqu'à une profondeur de 150 mm, de manière sûre et à une température constante.



- Matériau plastique PE
- Contenance 25 litre(s)
- Conçu pour Plats froids ou chauds
- Résistant à la température de -40 °C à 90 °C
- Gastronorm 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Perte de température / heure approx. 5 °C
- Dimensions L 630 x P 430 x H 260 mm
- Poids 9,6 kg



► Compatible GN
► Gastronorm : 1/1 GN, 150 mm de profondeur



► Empilable



► Chariot de transport TBGN110 page 390

300134

GTIN 401561377603

PVC* 249,- €





Conteneur isotherme GN110-12

Boîte à remplissage par l'avant non chauffée pour les plats froids et chauds. Pour le catering, les événements ou de la restauration mobile, cette glacière permet de transporter les plats dans des récipients au format 1/1 GN de manière sûre et à une température constante.



- Matériau : plastique PE
- Contenance : 90 litre(s)
- Conçu pour : Plats froids ou chauds
- Résistant à la température : de -40 °C à 90 °C
- Nombre de niveaux : 12
- Gastronom : 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN : 150 mm
- Perte de température / heure approx. : 5 °C
- Butée de porte : À gauche
- Dimensions : L 460 x P 630 x H 635 mm
- Poids : 15,8 kg



- ▶ Conçu pour Plats froids ou chauds



- ▶ Compatible GN
- ▶ Gastronom : 1/1 GN
- ▶ 12 glissières



- ▶ Empilable

300133

GTIN 4015613769509



PVC* 349,- €

Accessoires

Chariot de transport TBGN110

- Matériau : Plastique
- Dimensions surface de présentation : L 490 x P 660 mm
- Charge max. totale : 100 kg
- État lors de la livraison : Monté
- Dimensions : L 720 x P 545 x H 190 mm
- Poids : 6,2 kg
- GTIN : 4015613769516

300135

PVC* 175,- €



Chariot de service TS "Adjutant"



Rangement rapide et propre avec ce chariot pratique. Convient particulièrement au secteur de la restauration, aux cantines, aux hôtels et aux hôpitaux.

	• Matériau	Aluminium Plastique
	• Nombre d'étagères	3
	• Charge max. totale	120 kg
	• 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



A300049

GTIN 4015613433578



PVC* 142,- €

- ▶ 3 tablettes, dimensions : L 620 x P 405 mm
- ▶ Bord haut sur tout le tour

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* 49,- €



Chariot de service TSA300V



Avec son habillage sur trois côtés, ce chariot léger et silencieux cache les choses qu'il transporte comme la vaisselle sale par exemple. Le chariot de service avec 3 tablettes peut être utilisé pour servir, pour débarrasser et pour transporter.

	• Nombre d'étagères	3
	• Charge max. par étagère	40 kg
	• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
	• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
	• Dimensions	L 1 000 x P 495 x H 920 mm
	• Poids	15,4 kg



- ▶ 3 tablettes
- Dimensions : l 785 x P 485 mm
- ▶ Distance : 295 mm



- ▶ Habillage sur 3 côtés



- ▶ Charge maximale
- Total, max. : 120 kg
- Max. par tablette : 40 kg

300055

GTIN 4015613752761



PVC* 219,- €

Set de bacs de rangement TSA300V

- Matériau : Plastique
- Poubelle : L 343 x P 230 x H 440 mm
- Bac à couverts : L 333 x P 230 x H 173 mm
- Dimensions : L 343 x P 230 x H 480 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613765211

300061

PVC* 29,- €






Chariot de service TS



- Matériau
- Roulettes de direction
- Tampon de butée
- État lors de la livraison

Acier au nickel-chrome
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
4 pièces, plastique
Kit (montage facile)

	Nombre d'étagères	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chariot de service TS200 	2	60 kg	L 920 mm P 600 mm H 945 mm	10 kg	A300062	135,- €	4015613433509
Chariot de service TS301 	3	90 kg	L 920 mm P 600 mm H 945 mm	13,4 kg	A300073	149,- €	4015613671611
Chariot de service TS501 	5	100 kg	L 920 mm P 600 mm H 1 540 mm	18 kg	300065	259,- €	4015613534633



Chariot de service TS200-M1



- Nombre d'étagères
- Dimensions compartiments de rangement
- Charge max. totale
- Roulettes de direction
- Tampon de butée
- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

2
L 760 x P 440 x H 100 mm
100 kg
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
4 pièces, plastique
Kit (montage facile)
L 930 x P 600 x H 990 mm
14 kg



A300056
GTIN 4015613455730

PVC* 192,- €



- ▶ 1 bac de débarrassage
Dimensions : l 760 x P 440 x H 100 mm
- ▶ 2 tablettes
Dimensions : l 830 x P 510 mm

Chariot à couverts TBST200

Dans la cuisine ou pour le service : ce chariot à couverts facilite le travail dans différents domaines. Compact et permettant un rangement ordonné, pratique et facile à utiliser sans causer de maux de dos dans le domaine du service. Ce chariot à couverts mobile permet de mettre et de débarrasser plus rapidement et plus facilement les tables.



- Modèle 1 tablette
- Type de tablette 2 bacs à couverts
L 590 x P 310 mm
Acier inoxydable
- Type de bacs à couverts 4 compartiments
L 511 x P 286 x H 110 mm
Amovible
Plastique
- Charge max. par niveau max. 30 kg
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Tampon de butée 4 pièces, plastique
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dimensions L 595 x P 305 x H 1 205 mm
- Poids 10 kg



- ▶ 2 bacs à couverts
- ▶ 4 compartiments
- ▶ L 511 x P 286 x H 110 mm
- ▶ Plastique
- ▶ Amovible



- ▶ 1 tablette servant également de surface de rangement
- ▶ L 590 x P 310 mm
- ▶ Acier inoxydable



- ▶ 4 roulettes de direction
- ▶ 2 avec frein

A300111

GTIN 4015613770994



PVC* 159,- €

Chariot à bacs AK300



- Conçu pour Caisses Euronorm E1, E2, E3 (boucherie / boulangerie)
- Nombre de glissières 3
- Format des glissières 600 x 400 mm
- Distance entre les glissières En haut 118 mm (E1)
Au milieu 380 mm (E1, E2, E3)
En bas 250 mm (E1, E2)
- Charge max. par glissière 40 kg
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Tampon de butée 4 pièces, plastique
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dimensions L 720 x P 500 x H 965 mm
- Poids 9,4 kg



- ▶ Pour bacs Euronorm
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3



- ▶ Charge maximale, totale : 100 kg
- ▶ par glissière: 40 kg



- ▶ Distance entre les glissière s:
En haut : 118 mm (E1)
Au milieu : 380 mm (E1, E2, E3)
En bas : 250 mm (E1, E2)

300064

GTIN 4015613673516



PVC* 159,- €

Chariot à étagères 7GN1/1



- Matériau
- Remplissable des deux côtés
- Roulettes de direction
- Tampon de butée
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
 Oui
 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
 4 pièces, plastique
 Kit (montage facile)



	Nombre de glissières	Conçu pour	Tablette	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chariot à étagères 7GN1/1	7	1/1 GN	Oui	L 450 mm P 675 mm H 995 mm	11,9 kg	300192	186,- €	4015613869858
Chariot à étagères 7GN2/1	7	2/1 GN	Oui	L 655 mm P 795 mm H 995 mm	14,6 kg	300193	244,- €	4015613869865
Chariot à étagères 10GN1/1	10	1/1 GN	Oui, avec rambarde	L 585 mm P 695 mm H 1 815 mm	29 kg	300211	319,- €	4015613869957
Chariot à étagères 15GN1/1	15	1/1 GN	Non	L 440 mm P 680 mm H 1 735 mm	19,2 kg	300194	285,- €	4015613869872
Chariot à étagères 18GN1/1	18	1/1 GN	Non	L 450 mm P 670 mm H 1 895 mm	23 kg	300195	299,- €	4015613869889
Chariot à étagères 18GN2/1	18	2/1 GN	Oui	L 655 mm P 835 mm H 1 745 mm	27,4 kg	300196	399,- €	4015613869896
Chariot à étagères 20GN1/1	20	1/1 GN	Oui, avec rambarde	L 1 065 mm P 695 mm H 1 815 mm	43,2 kg	300210	549,- €	4015613869940



Chariot à étagères BN60-40



Optimisé pour l'utilisation dans les boulangeries : le transport en Norme applicable aux boulangeries 600 x 400 réussit de manière efficace et fiable. Le dispositif de sécurité des récipients, facile à utiliser des deux côtés, assure alors un maintien stable des tôles et des grilles.



- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Euronorm 600 x 400 mm
- Distance entre les glissières : 80 mm
- Remplissable des deux côtés : Oui
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Tampon de butée : 4 pièces, plastique
- Propriétés : Une fixation de récipient devant et derrière
- Non fourni : Cadre en tube carré 26 x 26 mm, Bacs, Plaques, Grilles
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)

	Nombre de glissières	Tablette	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chariot à étagères 7BN60-40 	7	Oui	L 535 mm P 745 mm H 995 mm	13,6 kg	300197	209,- €	4015613869902
Chariot à étagères 18BN60-40 	18	Non	L 535 mm P 745 mm H 1 895 mm	24,8 kg	300198	329,- €	4015613869919



Accessoires

Housse de protection 7GN1/1

- Matériau : Plastique (PVC)
- Conçu pour : Chariot à étagères 7GN1/1
- Modèle : Avec 4 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV
- Dimensions : L 465 x P 635 x H 860 mm
- Poids : 0,46 kg
- GTIN : 4015613759227



300123

PVC* 19,- €

Housse de protection 18GN1/1

- Matériau : Plastique (PVC)
- Conçu pour : Chariot à étagères 18GN1/1
- Modèle : Avec 4 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV
- Dimensions : L 630 x P 465 x H 1 745 mm
- Poids : 0,81 kg
- GTIN : 4015613746913



300183

PVC* 29,- €

Housse de protection 7BN60-40

- Matériau : Plastique (PVC)
- Conçu pour : Chariot à étagères 7BN60-40, Chariot à étagères 7GN2/1
- Modèle : Avec 4 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV
- Dimensions : L 550 x P 700 x H 860 mm
- Poids : 0,51 kg
- GTIN : 4015613759210



300122

PVC* 22,- €

Housse de protection 18BN60-40

- Matériau : Plastique (PVC)
- Conçu pour : Chariot à étagères 18BN60-40
- Modèle : Avec 4 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV
- Dimensions : L 700 x P 550 x H 1 745 mm
- Poids : 0,93 kg
- GTIN : 4015613747712



300184

PVC* 33,- €

Chariot à plateaux 16KN



- Remplissable des deux côtés
- Charge max. de la tablette
- Distance entre les glissières
- Nombre de glissières
- Charge max. par glissière
- Conçu pour

- Dimensions surface de présentation
- Hauteur de la rambarde
- Roulettes de direction
- Tampon de butée
- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

Oui
10 kg
145 mm
16
8 kg
Tablettes de cantine standard
(443 x 343 mm)
L 775 x P 530 mm
150 mm
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
4 pièces, plastique
Kit (montage facile)
L 965 x P 625 x H 1 695 mm
37,4 kg



► Conçu pour les plateaux Norme Cantine (443 x 343 mm)



► Transport facile des plateaux de taille appropriée



► Pas de glissement de la marchandise transportée grâce à un système de rails abaissés

300199

GTIN 4015613869926



PVC* 619,- €

Chariot à plateaux AT1000-GN



- Matériau

- Conçu pour

- Nombre de glissières
- Format des glissières

- Distance entre les glissières
- Remplissable des deux côtés
- Roulettes de direction

- Tampon de butée
- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

Aluminium
Acier inoxydable
Plastique
Plateaux de restauration rapide
Plateaux de service
10
1/1 GN
530 x 325 mm
115 mm
Oui
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
4 pièces, plastique
Kit (montage facile)
L 460 x P 690 x H 1 675 mm
22,6 kg



► Glissières au format 1/1 GN
► Dimensions : 325 x 530 mm

300149

GTIN 4015613709185

PVC* 1 169,- €



Accessoires

Plateau KN45350-HG

- Matériau : Plastique (polypropylène)
- Couleur : Gris clair
- Format normalisé : Norme cantine
- Type de surface : Structuré
- Empilable : Oui
- Lavable en machine : Oui
- Dimensions : L 450 x P 355 x H 20 mm
- Poids : 0,39 kg
- GTIN : 4015613695310

701054

PVC* 11,50 €



Plateau GN110-S

- Matériau : Plastique (polypropylène)
- Couleur : Noir
- Format normalisé : GN 1/1
- Type de surface : Structuré
- Empilable : Oui
- Lavable en machine : Oui
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 20 mm
- Poids : 0,59 kg
- GTIN : 4015613695303

701053

PVC* 12,50 €



Chariot à casiers de lavage ASP700



- Conçu pour
- Nombre de glissières
- Format des glissières
- Distance entre les glissières
- Remplissable des deux côtés
- Charge max. par glissière
- Roulettes de direction

- Tampon de butée
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

Casiers de lavage 500 x 500 mm
7
505 x 545 mm
200 mm
Oui
20 kg
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
4 pièces, plastique
Cadre en tube carré 25 x 25 mm
Un système d'arrêt devant et derrière au niveau de chaque glissière
Kit (montage facile)
L 565 x P 555 x H 1 750 mm
15,8 kg



► Pour un ramassage et un rangement peu encombrant des casiers de lavage



► Un système d'arrêt devant et derrière au niveau de chaque glissière



► Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
► Tampons de butée : 4 tampons

300147

GTIN 4015613709178



PVC* 198,- €

Chariot à bacs à boissons TGK400



- Conçu pour
- Nombre de tablettes grillagées
- Profondeur des tablettes grillagées
- Hauteur des tablettes grillagées
- Distance entre les tablettes grillagées
- Charge max. totale
- Roulettes de direction
- Tampon de butée
- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

Max. 8 bacs à boissons standard (400 x 300 mm)
4
360 mm
220 mm
345 mm
120 kg
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
4 pièces, plastique
Kit (montage facile)
L 1 080 x P 570 x H 1 610 mm
35 kg

300084

GTIN 4015613587608

PVC* 695,- €



Chariot à plate-forme TP100



- Dimensions surface de transport
- Charge max. totale
- Roulettes de direction
- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

L 560 x P 940 mm
200 kg
2 roulettes, 2 roulettes de direction
Kit (montage facile)
L 560 x P 1 050 x H 925 mm
14,4 kg

300142

GTIN 4015613523705

PVC* 225,- €



Rayonnage d'économat 4150



- Matériau Acier, chromée
- Nombre de tablettes d'étagère 4
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur Oui
- Set comprises 4 shelves
4 corner posts (plug system)
Système enfichable
- Type de montage

	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Rayonnage d'économat 4150	150 kg	L 750 mm P 350 mm H 1 520 mm	10,3 kg	601151	96,- €	4015613391274
Étagère de stockage 4910	320 kg	L 910 mm P 460 mm H 1 825 mm	14,4 kg	601282	129,- €	4015613721149
Étagère de stockage 41210	500 kg	L 1 210 mm P 610 mm H 1 845 mm	22,6 kg	601292	198,- €	4015613757926



Étagère à vin 5910



- Matériau Acier, chromée
- Nombre de tablettes d'étagère 5
- Contenance max. en bouteilles Total : 100 - 130 bouteilles
- Charge max. totale 200 kg
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur Oui
- Dotation du kit 4 montants d'angle (système enfichable)
5 tablettes d'étagère
Système enfichable
- Type de montage L 910 x P 355 x H 1 405 mm
- Dimensions 15,8 kg
- Poids

601261

PVC* 98,- €

GTIN 4015613757919



Système d'étagère Kit 4, B1070



- Matériau Aluminium
Plastique
- Nombre de tablettes d'étagère 4
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur Oui
- Charge max. totale 150 kg
- Compatible GN Oui
- Dotation du kit 2 supports d'étagère
8 tablettes
- Type de montage Système enfichable
- Dimensions L 1 140 x P 360 x H 1 790 mm
- Poids 14,7 kg

603175

PVC* 359,- €

GTIN 4015613699219



- ▶ Avantage supplémentaire pratique
- ▶ Utilisation de récipients GN au lieu des tablettes

Système de rayonnages



Kit 1 + Kit 3



• Matériau



• Nombre de tablettes d'étagère

• Tablettes d'étagère réglables en hauteur

• Charge max. totale

• Compatible GN

• Domaines d'utilisation

• Propriétés

• État lors de la livraison

• Type de montage

Aluminium

Copolymère

4

Oui

600 kg

Oui

Pièces humides

Cuisines industrielles

Chambres froides

Cellules frigorifiques

Conservation stérile

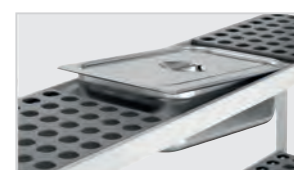
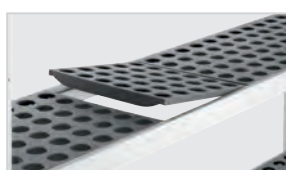
Cellules de congélation

Utilité supplémentaire par l'utilisation de

réipients GN au lieu des tablettes d'étagère

Kit (montage facile)

Système enfichable



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* 545,- €



Syst. rayon. Kit 2, L1080

- Dimensions étagères : L 1 022 x P 560 mm
- Gastronorm : 2/1 GN, 1/1 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* 659,- €



Syst. rayon. Kit 3, L1500

- Dimensions étagères : L 1 442 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* 689,- €

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 330 x P 364 x H 550 mm
- Poids : 0,36 kg
- GTIN : 4015613731964



603159

PVC* 109,- €

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* 115,- €



Kit 2 + Kit 2



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

Utilisation variable pour mixer, réduire en purée, hacher, battre et mélanger. Changement pratique et rapide d'accessoire pour les différentes fonctions.



- 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
- Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant : 17 000 t / min.
- Réglage de la vitesse : 5 niveaux
- Compris : Support mural
- Puissance : 0,7 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions : L 330 x P 245 x H 260 mm
- Poids : 2,1 kg

130206

PVC* 103,- €

GTIN 4015613485492



Set de mixeur plongeant 1000

Ce mixeur plongeant puissant permet de travailler jusqu'à 120 l en une seule fois. Le réglage de la vitesse en continu permet de hacher ou de mixer des légumes ou de réaliser des soupes, des sauces, des dips et des vinaigrettes en fonction des besoins.



- ▶ Travail d'aliments chauds et froids
- ▶ Jusqu'à 120 litres



- Dotation du set
 - 1 kit de démontage de lame
 - 1 mixeur plongeant
 - 1 bloc moteur
 - 1 support mural
- Matériau du mixeur plongeant : Acier inoxydable
- Longueur du mixeur plongeant : 410 mm
- Modèle de lame : Ø 52 mm, 3 lames, Acier inoxydable
- Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant : 19 000 t / min.
- Réglage de la vitesse : En continu
- Traitement max. : 120 litres
- Puissance : 0,85 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 270 x P 130 x H 480 mm
- Poids : 4,8 kg

130151

PVC* 319,- €

GTIN 4015613829326



Fouet STMS 1000

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Longueur du fouet : 250 mm
- Dimensions : L 385 x P 120 x H 118 mm
- Poids : 0,89 kg
- GTIN : 4015613829333



130152

PVC* 139,- €

Disque émulsionneur STMS 1000

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre du émulsionneur : 42 mm
- Compris : 1 kit de démontage de lame
- Dimensions : L 42 x P 42 x H 20 mm
- Poids : 0,02 kg
- GTIN : 4015613829357



130153

PVC* 12,- €

Support pour mixeur plongeant STMS 1000

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre du mixeur : Jusqu'à 42 mm
- Diamètre max. du pot : 400 - 690 mm
- Propriétés : Position et angle réglables
- Dimensions : L 625 x P 105 x H 65 mm
- Poids : 1,3 kg
- GTIN : 4015613829364



130154

PVC* 115,- €



Mixeur MX 235



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 du mixeur plongeant

CNS 18/10



• Longueur du mixeur plongeant

235 mm

• Modèle de lame

2 lames



• Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant

Ø 46 mm

15 000 t / min.

• Traitement max.

Env. 20 litres

• Puissance

0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz

• Poids

1,4 kg



► Mixeur plongeant, longueur : 235 mm
► Pour la préparation de max. : env. 20 litres



► Poignée ergonomique

	Réglage de la vitesse	Dimensions	Code-No.	PVC*	GTIN
Mixeur MX 235	1 niveau	L 75 mm P 75 mm H 520 mm	130115	469,- €	4015613610634
Mixeur MX 235 Plus	En continu	L 75 mm P 135 mm H 515 mm	130116	519,- €	4015613640129



Accessoires – Mixeur MX 235 Plus

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* 189,- €

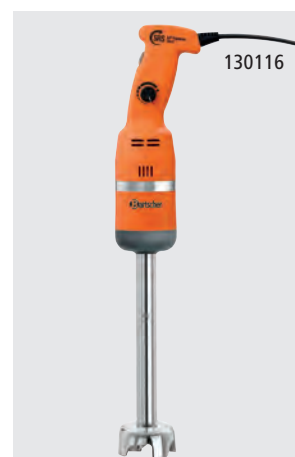
Emulsionneur MX 235 Plus EM235

- 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* 219,- €



130116

Bloc moteur STM3 350



► Réglage de la vitesse :
9 niveaux- + Turbo

Extrêmement flexible - adaptez le mixeur plongeant à vos besoins individuels. En combinant librement les blocs moteurs de différentes puissances, les mixeurs plongeants de différentes longueurs, un fouet et un support mural, vous avez tout ce qu'il vous faut pour écraser, mixer et hacher des préparations chaudes et froides.



- Matériau : Plastique
- Réglage de la vitesse : 9 niveaux + Turbo

	Vitesse de rotation max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bloc moteur STM3 350	11 000 t / min.	0,35 kW 230 V 50 Hz	L 115 mm P 180 mm H 360 mm	2,9 kg	130130	449,- €	4015613670645
Bloc moteur STM3 450	15 000 t / min.	0,45 kW 230 V 50 Hz	L 130 mm P 190 mm H 380 mm	3,3 kg	130131	539,- €	4015613670652
Bloc moteur STM3 650	13 000 t / min.	0,65 kW 230 V 50 Hz	L 130 mm P 190 mm H 400 mm	3,9 kg	130132	689,- €	4015613670676



Tige de mixeur STM3 300



Extrêmement flexible - adaptez le mixeur plongeant à vos besoins individuels. En combinant librement les blocs moteurs et les mixeurs plongeants vous avez tout ce qu'il vous faut pour écraser, mixer et hacher des préparations chaudes et froides.



- Matériau : CNS 18/10
- Modèle de lame : Ø 60 mm
3 lames
Mixer
Écraser en purée
Couper en morceaux
- Conçu pour

	Longueur du mixeur plongeant	Traitement max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Tige de mixeur STM3 300	300 mm	Env. 30 litres	L 90 x P 90 x H 330 mm	1,3 kg	130133	182,- €	4015613670683
Tige de mixeur STM3 400	400 mm	Env. 80 litres	L 90 x P 90 x H 430 mm	1,5 kg	130134	198,- €	4015613670690
Tige de mixeur STM3 500	500 mm	Env. 150 litres	L 90 x P 90 x H 530 mm	1,8 kg	130135	232,- €	4015613670706
Tige de mixeur STM3 600	600 mm	Env. 250 litres	L 90 x P 90 x H 630 mm	2 kg	130136	252,- €	4015613670713

Accessoires

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* 262,- €

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* 34,- €

Support pour mixeur plongeant 600

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre du mixeur : 25 - 40 mm
- Diamètre max. du pot : 600 mm
- Dimensions : L 255 x P 625 x H 70 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613699639



130140

PVC* 272,- €

Batteur-mélangeur planétaire 0,75kg/5LAS



Le petit appareil professionnel – Malgré une quantité de production de 0,75 kg, ce robot de cuisine n'a rien à envier à la qualité des grands appareils. Le réglage en continu de la vitesse permet de fouetter, mélanger ou pétrir de manière adaptée et individuelle.



• Matériau

Fonte d'aluminium



• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)

Acier inoxydable

• Contenance du/des bol(s) mélangeur(s)

5 litre(s)

• Quantité de pâte

0,75 kg

• Réglage de la vitesse

En continu

• Bol mélangeur amovible

Oui

• Compris

1 batteur plat, acier inoxydable

1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable

1 fouet, acier inoxydable, fonte d'aluminium

1 Grille de protection, acier inoxydable

• Puissance

0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

L 230 x P 260 x H 415 mm

• Poids

14,8 kg



▶ Quantité de production de pâte :
0,75 kg / 5 litres



▶ Réglage de la vitesse en continu



▶ Dotation :

1 batteur plat, acier inoxydable

1 crochet pétrisseur, acier inoxydable

1 fouet, fonte d'aluminium, acier inoxydable

1 grille de protection, acier inoxydable

101915

GTIN 4015613779263



PVC* 749,- €

Batteur-mélangeur planétaire 1,2kg/7L AS



• Matériau

Acier



• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)

Émaillé

• Contenance du/des bol(s) mélangeur(s)

Acier inoxydable

• Quantité de pâte

7 litre(s)

• Réglage de la vitesse

1,2 kg

• Bol mélangeur amovible

5 niveaux

• Compris

Oui

1 Fouet, acier inoxydable

1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable

1 Batteur plat, alliage d'aluminium

• Puissance

0,65 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 440 x P 335 x H 510 mm

• Poids

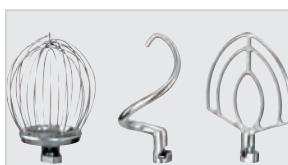
20,6 kg



▶ Quantité de pâte produite :
1,2 kg / 7 litres



▶ Nombre de vitesses : 5
▶ Minuterie 1 - 30 minutes



▶ Dotation :

Fouet

Crochet pétrisseur

Batteur plat

101923

GTIN 4015613663531



PVC* 898,- €

Batteur-mélangeur planétaire 3kg/10L AS



• Matériau



• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)

- Réglage de la vitesse
- Bol mélangeur amovible
- Compris

Fonte

Acier

Laqué

Acier inoxydable

3 niveaux

Oui

1 batteur plat, acier inoxydable

1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable

1 fouet, acier inoxydable, aluminium

1 Grille de protection, acier inoxydable



► Niveaux de vitesses : 3



► Dotation :
1 batteur plat, acier inoxydable
1 crochet pétrisseur, acier inoxydable
1 fouet, acier inoxydable, aluminium
1 grille de protection, acier inoxydable



T 7,5kg/20L AS

101939

► Minuterie
5 à 30 minutes + infini

Équipé d'une minuterie pour une gestion du temps optimisée, ce batteur-mélangeur planétaire réaliser presque seul les pâtes et les crèmes les plus variées.

	Contenance du/des bol(s) mélangeur(s)	Quantité de pâte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
3kg/10L AS	10 litre(s)	3 kg	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 380 mm P 440 mm H 615 mm	53,2 kg	101916	1 149,- €	4015613779270
7,5kg/20LAS	20 litre(s)	7,5 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 496 mm P 530 mm H 800 mm	80,2 kg	101933	1 599,- €	4015613735115
T 7,5kg/20L AS	20 litre(s)	7,5 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 496 mm P 530 mm H 800 mm	80,2 kg	101939	1 639,- €	4015613794464
9kg/30L AS	30 litre(s)	9 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 470 mm P 530 mm H 855 mm	81,4 kg	101917	1 798,- €	4015613779287



► Pétrisseurs
page 114-115



KitchenAid 5KSM95PS



Le KitchenAid 5KSM95PS avec ses accessoires pour les étapes de transformation les plus diverses, attire l'attention dans chaque cuisine.

- Matériau Zinc moulé sous pression
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 4,3 litre(s)
- Quantité de pâte 2,5 kg
- Réglage de la vitesse 10 niveaux
- Modèle Tête de moteur inclinable
- Compris 1 batteur plat
1 crochet pétrisseur
1 fouet
1 protection contre les projections avec verseur/protecteur
1 bol mélangeur
- Puissance 0,28 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 240 x P 370 x H 360 mm
- Poids 10,5 kg

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
KitchenAid 5KSM95PS PORCELAIN 4,3L	Porcelaine	150227	1 198,- €	4015613904702
KitchenAid 5KSM95PS BLUE STEEL 4,3L	Bleu acier	150226	1 198,- €	4015613903750



Accessoires

Bol 4,3L K45SBWH

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 4,3 litre(s)
- Avec poignée(s) : Oui
- Dimensions : L 223 x P 245 x H 175 mm
- Poids : 0,67 kg
- GTIN : 4015613288031



A150042

PVC* 189,- €

Bol 3L 5KB3SS

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 3 litre(s)
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 140 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613272573



A150038

PVC* 167,- €

Protection anti-éclaboussures 5KSMTHPS

- Matériau : Plastique
- Avec verseur/protecteur : Oui
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Bol de 4,3 litres
- Dimensions : L 260 x P 230 x H 70 mm
- Poids : 0,16 kg
- GTIN : 4015613832029



A150072

PVC* 131,- €

Batteur plat 5KFEST

- Matériau : Aluminium
- Avec bord en silicone : Oui
- Convient à : Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Dimensions : L 150 x P 155 x H 35 mm
- Poids : 0,13 kg
- GTIN : 4015613560052



1500508

PVC* 94,- €

Fouet à fils 5K452WW

- Matériau : Acier inoxydable
- Convient à : Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Dimensions : L 125 x P 125 x H 155 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4016098164070



A150014

PVC* 79,- €

KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

Avec 11 niveaux de vitesse et la fonction Soft-Start, le robot de cuisine performant s'adapte parfaitement au produit pour le traitement. Pétrir et mélanger de la pâte, battre de la mousse ou doser des aliments - aucun problème dans le bol mélangeur en acier inoxydable de 5,2 Litres avec un lève-bol pratique.



• Matériau Zinc moulé sous pression



• Couleur Blanc

• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable

• Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 5,2 litre(s)

• Quantité de pâte 3,36 kg

• Réglage de la vitesse 11 niveaux

• Modèle Avec relève-bol

• Compris 1 batteur plat

1 crochet pétrisseur

1 fouet

1 bol mélangeur

• Puissance 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions L 287 x P 371 x H 419 mm

• Poids 11,3 kg



▶ Quantité de pâte : 3,36 kg



▶ Niveaux de vitesses : 11



▶ Avec lève-bol

A150183

GTIN 4015613846354



PVC* 1 498,- €

Accessoires

Bol 5,2L 5KSMB55

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 5,2 litre(s)
- Avec poignée(s) : Oui
- Dimensions : L 241 x P 269 x H 156 mm
- Poids : 0,75 kg
- GTIN : 4015613848228



A150196

PVC* 229,- €

Protection anti-éclaboussures 5KSMBLPS

- Matériau : Plastique
- Avec verseur/protecteur : Oui
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Bacs de 5,2 / 5,6 / 6,6 et 6,9 Litres
- Dimensions : L 254 x P 287 x H 76 mm
- Poids : 0,17 kg
- GTIN : 4015613846330



A150190

PVC* 135,- €

Crochet pétrisseur 5KSMBLWD

- Matériau : Aluminium, Revêtement antiadhésif
- Convient à : Pâte ferme (par exemple pain, petits-pains, pâte à pizza)
- Dimensions : L 110 x P 110 x H 180 mm
- Poids : 0,15 kg
- GTIN : 4015613848235



A150198

PVC* 135,- €

Batteur plat 5KSMBLWF

- Matériau : Aluminium, Revêtement antiadhésif
- Convient à : Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Dimensions : L 163 x P 36 x H 182 mm
- Poids : 0,19 kg
- GTIN : 4015613848242



A150199

PVC* 135,- €

Fouet à fils 5KSMBL6W

- Matériau : Aluminium, Acier inoxydable
- Convient à : Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Dimensions : L 180 x P 90 x H 100 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613848259



A150214

PVC* 135,- €

KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

Travaux précis avec le KitchenAid performant grâce aux 11 niveaux de vitesses et à la fonction Soft-Start. Le bol en acier inoxydable d'une contenance de 6,6 litres permet de pétrir facilement de la pâte et de fouetter de la crème. Très facile à utiliser : ce robot de cuisine silencieux est équipé d'un lève-bol.



- Matériau Zinc moulé sous pression
- Couleur Argenté
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 6,6 litre(s)
- Quantité de pâte 4,8 kg
- Réglage de la vitesse 11 niveaux
- Modèle Avec relève-bol
- Compris 1 batteur plat
1 crochet pétrisseur
1 fouet
1 protection contre les projections avec verseur/protecteur
1 bol mélangeur
- Puissance 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 287 x P 372 x H 419 mm
- Poids 15,2 kg



► Quantité de pâte : 4,8 kg



► Niveaux de vitesses : 11



► Avec lève-bol

A150098

GTIN 4015613846347



PVC* 1 889,- €

KitchenAid 5KSM7990XEWB bln, 6,9L

Sûr, efficace et performant - L'équipement de cuisine pour le domaine professionnel : équipé d'un nouvel entraînement en métal de précision, un interrupteur de sécurité, une grille de protection et un grand bol mélangeur en acier inoxydable.



- 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)
- Quantité de pâte 3,8 kg
- Réglage de la vitesse 10 niveaux
- Modèle Avec relève-bol
- Compris 1 verseur/protecteur
1 batteur plat
1 crochet pétrisseur
1 fouet
1 Grille de protection
1 bol mélangeur
- Puissance 0,33 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions L 287 x P 371 x H 417 mm
- Poids 12,2 kg



► Quantité de pâte : 3,8 kg



► Niveaux de vitesses : 10



► Avec lève-bol

A1500510

GTIN 4015613593869



PVC* 2 179,- €



Accessoires

Bol 6,6L 5KSMB70J

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 6,6 litre(s)
- Avec poignée(s) : Oui
- Dimensions : L 243 x P 290 x H 188 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613848211



A150194

PVC* 229,- €

Protection anti-éclaboussures 5KSMBLPS

- Matériau : Plastique
- Avec verseur/protecteur : Oui
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Bacs de 5,2 / 5,6 / 6,6 et 6,9 Litres
- Dimensions : L 254 x P 287 x H 76 mm
- Poids : 0,17 kg
- GTIN : 4015613846330



A150190

PVC* 135,- €

Crochet pétrisseur 5K7SDH

- Matériau : Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Convient à : Pâte ferme (par exemple pain, petits-pains, pâte à pizza)
- Dimensions : L 100 x P 80 x H 172 mm
- Poids : 0,4 kg
- GTIN : 4015613586717



A150034

PVC* 174,- €

Batteur plat 5K7SFB

- Matériau : Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Convient à : Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Dimensions : L 160 x P 36 x H 180 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613586700



A150033

PVC* 174,- €

Batteur plat 5KFE7T

- Matériau : Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Avec bord en silicone : Oui
- Convient à : Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Dimensions : L 170 x P 180 x H 35 mm
- Poids : 0,21 kg
- GTIN : 4015613586731



A1500471

PVC* 110,- €

Fouet à fils 5K7EW

- Matériau : Acier inoxydable
- Convient à : Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Dimensions : L 160 x P 95 x H 180 mm
- Poids : 0,26 kg
- GTIN : 4015613586694



A150039

PVC* 110,- €

Accessoires – KitchenAid (Tous les modèles de notre assortiment)

Hache-viande Alu II pour KitchenAid

- Dotation du set :
 - 1 tablette
 - 1 disque perforé 3 mm
 - 1 disque perforé 4,5 mm
 - 1 disque perforé 8 mm
 - 1 lame
 - 1 tube à farcir les saucisses 9,5 mm
 - 1 tube à farcir les saucisses 19 mm
 - 1 poussoir,
 - 1 brosse de nettoyage
- Matériau : Aluminium, Acier inoxydable, Plastique
- Dimensions : L 140 x P 220 x H 225 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613720609



A150064

PVC* 279,- €

Accessoires – KitchenAid (Tous les modèles de notre assortiment)

Coupe-légumes 3 tambours, KA

- Dotation du set :
1 cylindre à muesli (cylindre ondulé)
1 coupe-légumes
1 cylindre trancheur
- Dimensions : L 110 x P 190 x H 230 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4016098174710



A150035

PVC* 129,- €

Coupe-légumes set supp., KA

- 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)
- 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* 102,- €

Set de hachoir à viande KA

- Dotation du set :
1 tablette
1 lame en acier inoxydable, à 4 ailes
1 accessoire à formes pour biscuits
1 poussoir
1 tube à farcir les saucisses
4 disques perforés (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Dimensions : L 152 x P 230 x H 230 mm
- Poids : 1,9 kg
- GTIN : 4015613805283

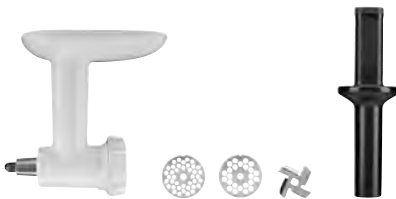


A150068

PVC* 319,- €

Hache-viande KitchenAid

- Dotation du set :
1 hachoir à viande
1 disque, fin
1 disque, grossier
1 poussoir
- Matériau : Plastique
- Dimensions : L 210 x P 100 x H 200 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4016098101372



A150000

PVC* 229,- €

Entonnoir saucisses KA

- Matériau : Acier inoxydable
- 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* 35,- €

Tréfileuse petits gâteaux

- Matériau : Acier inoxydable
- 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* 35,- €

Moulin céréales, KA

- Dimensions : L 335 x P 235 x H 255 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613263397



A150037

PVC* 195,- €

Appareil flocons, KA

- Couleur : Blanc
- Dimensions : L 155 x P 210 x H 205 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4016098166883



A150029

PVC* 195,- €

Kit de machine à pâtes, set de 3

- 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
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 245 x P 97 x H 55 mm
- Poids : 3,4 kg
- GTIN : 4015613681412



A150062

PVC* 366,- €



Balance cuisine, 15kg, 5g



- Matériau
- Plage de pesage jusqu'à
- Tarer
- Fonctionnement par



- Propriétés
- Compris
- Remarque importante
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique ABS
15 kg
Oui
Batterie
Bloc d'alimentation
Niveau à bulle (pour l'alignement correct de l'appareil)
1 batterie
1 bloc d'alimentation
Convient aux pesages non soumis à l'étalonnage légal
0,004 kW | 230 V | 50 Hz
L 280 x P 330 x H 125 mm
2,8 kg

	Résolution	Code-No.	PVC*	GTIN
Balance cuisine, 15kg, 5g	5 g	A300117	195,- €	4015613587417
Balance cuisine, 15kg, 2g	2 g	A300118	215,- €	4015613587424



Balance digitale, 60kg, 20g



- Tarer
- Fonctionnement par



- Propriétés



- Compris
- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Oui
Piles (4 x AAA)
Bloc d'alimentation
Affichage à distance pour le montage mural, distance max. 1,4 m
1 bloc d'alimentation
Convient aux pesages non soumis à l'étalonnage légal
0,0018 kW | 230 V | 50 Hz
L 320 x P 305 x H 42 mm
3,2 kg

	Plage de pesage jusqu'à	Résolution	Code-No.	PVC*	GTIN
Balance digitale, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	155,- €	4015613572437
Balance digitale, 150Kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	165,- €	4015613572444



Coupe-légumes GMS601



Coupe-légumes efficace avec orifice de remplissage extra-grand pour les légumes, les fruits ou le fromage.



• Matériau



• Orifice de remplissage

• Propriétés

• Compris

• Remarque importante

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Fonte d'aluminium

Acier inoxydable

Plastique

1 x L 115 x P 75 mm

1 x ø 52 mm

Commutateur magnétique pour bac collecteur et verseur/protecteur

Orifice de remplissage particulièrement grand

Couvercle amovible, lavable en machine

1 bac collecteur (1/3 GN, 175 mm de profondeur)

1 poussoir

Fourni sans disques de découpe

0,62 kW | 230 V | 50 Hz

L 290 x P 530 x H 515 mm

18,3 kg



► 2 possibilités de remplissage



► En plus de l'ouverture de remplissage, l'orifice avec poussoir permet d'ajouter rapidement de petits aliments



► 18 disques de coupe pour trancher, couper en bâtonnets, râper et couper en dés, 1 bec de remplissage et 1 porte-disques pour une flexibilité maximale

120327

GTIN 4015613694306



PVC* 1 498,- €

Accessoires

Récipient collecteur GMS600

- Matériau : Plastique
- Format : 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* 65,- €

Goulotte de remplissage GMS600

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 260 x P 115 x H 275 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613676111



120344

PVC* 85,- €

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 : 0,61 kg
- GTIN : 4015613677163



120350

PVC* 89,- €

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* 85,- €

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* 72,- €

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* 72,- €

Accessoires

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* 72,- €

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* 65,- €

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

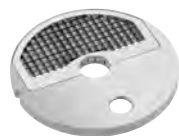


120352

PVC* 69,- €

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* 165,- €

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* 145,- €

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* 129,- €

Disque de coupe pour râpesDTV

- 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* 65,- €

Disque de coupe pour râpesDT2

- 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* 89,- €

Disque de coupe pour râpesDT4

- 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* 89,- €

Disque de coupe pour râpesDT7

- 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* 72,- €

Disque de coupe pour râpesDTV8

- 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* 98,- €

Disque de coupe pour râpesDT9

- 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* 79,- €

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* 119,- €

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

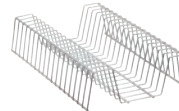


120334

PVC* 119,- €

Support pour disques

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 10 - 18 disques de découpe
(en fonction du modèle)
- Dimensions : L 400 x P 245 x H 85 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613615417



A120255

PVC* 33,- €

Coupe-légumes GMS550

La préparation de légumes fraîchement coupés et râpés nécessite beaucoup de temps. Le coupe-légumes GMS550 permet de gagner beaucoup de temps. Les disques de coupe fournis permettent de réaliser une multitude d'épaisseur de coupe et de râpage.



-  • Matériau
-  • Orifice de remplissage
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Fonte d'aluminium
 1 x L 160 x P 74 mm
 1 x Ø 58 mm
 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
 0,55 kW | 230 V | 50 Hz
 L 240 x P 630 x H 500 mm
 29,2 kg

120325

PVC* 1 029,- €

GTIN 4015613528274



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* 65,- €

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* 54,- €

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* 54,- €

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* 65,- €

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* 65,- €

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* 89,- €

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* 89,- €

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* 55,- €

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* 55,- €

Accessoires

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* 55,- €

Disque de coupe K5-AHB

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour : Fromage râpé
- Épaisseur de coupe : 5 mm
- Dimensions : L 203 x P 203 x H 35 mm
- Poids : 0,33 kg
- GTIN : 4015613637846



120302

PVC* 65,- €

Support pour disques

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 10 - 18 disques de découpe (en fonction du modèle)
- Dimensions : L 400 x P 245 x H 85 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613615417



A120255

PVC* 33,- €

Mandoline 50



- Nombre d'inserts de coupe
- Modèle d'inserts de coupe

• Compris

- Dimensions
- Poids

5

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)
Lavable en machine

1 boîte de rangement pour 4 inserts de coupe

1 protège-lame

1 bac récupérateur de restes

L 400 x P 140 x H 150 mm

1,1 kg



► 5 inserts de coupe



► Manipulation sûre
► Avec bac récupérateur de restes pour les légumes et les fruits



► Remplacement facile des inserts de coupe

500319

GTIN 4015613861548

PVC* 49,- €



Coupe-tomates 5510



- Matériau de la lame
- Type de lame
- Épaisseur de coupe
- Diamètre de coupe max.
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable

10 lames fixes

5,5 mm

90 mm

L 197 x P 432 x H 197 mm

4,7 kg

Un jeu d'enfants – des tranches de tomates pour les salades, comme garniture pour les burgers ou pour un buffet. Le coupe-tomates manuel séduit par sa manipulation facile et des résultats de coupe propres.



► Antidérapant et facile à fixer
► 4 pieds avec ventouse



► Travail rapide et intuitif
► Grâce à la commande manuelle



► Maximum 11 tranches de 5,5 mm d'épaisseur

120400

GTIN 4015613818252

PVC* 198,- €





Cutter 1000



L'aide parfaite pour la préparation de plats. Avec sa double lame, le cutter permet de couper rapidement les légumes et la viande en petits morceaux - idéal pour les soupes, les sauces, une farce pour des pâtes ou pour de la chair à saucisse.



- Contenance 6 litre(s)
- Vitesse de rotation max. 2 100 t / min.



- Réglage de la vitesse En continu
- Modèle de lame 2 lames (double lame)



- Diamètre de l'orifice de remplissage Acier inoxydable 40 mm
- Dimensions du bol en acier inoxydable Ø 270 mm, hauteur 156 mm
- Puissance 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 310 x P 490 x H 395 mm
- Poids 18,7 kg



- ▶ Vitesse de rotation max.: 2 100 tours / min.
- ▶ Régulation de la vitesse : en continu



- ▶ 1 double lame
- ▶ Acier inoxydable



- ▶ 2 interrupteurs de sécurité

120840

GTIN 4015613811208



PVC* 598,- €

Attendrisseur de viande 1WS2000



Les avantages d'attendrir les viandes sans os sont évidents : un résultat tendre avec un temps de cuisson réduit. Les épices et la marinade pénètrent mieux dans la viande ce qui en améliore également le goût.



- Matériau du réducteur Acier
- Capacité max. 200 kg / h



- Protection contre la surcharge Oui
- Dimensions de l'orifice de remplissage L 190 x P 25 mm



- Set de rouleaux amovible Oui
- Set de rouleaux lavable en machine Oui
- Puissance 0,35 kW | 230 | 50 Hz
- Dimensions L 225 x P 465 x H 430 mm
- Poids 17,8 kg



- ▶ Puissance max. : 200 kg/h



- ▶ Set de rouleaux amovible
- ▶ Lavable en machine

A370254

GTIN 4015613758992



PVC* 989,- €

Hache-viande FW10



- Matériau
- Matériau de l'entonnoir du moulin
- Matériau du réducteur
- Capacité max.
- Diamètre des disques
- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Protection contre la surcharge
- Compris

Propriétés

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
 Acier inoxydable / fonte d'aluminium
 Polyoxyméthylène (POM)
 10 kg / h.
 62 mm
 45,5 mm
 Oui
 1 lame 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)
 Compartiment intégré pour le rangement des disques perforés
 0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 350 x P 205 x H 340 mm
 5 kg

370224

PVC* 285,- €

GTIN 4015613580739



Hache-viande FW120



- Matériau
- Matériau de l'entonnoir du moulin
- Matériau du réducteur
- Capacité max.
- Diamètre des disques
- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Protection contre la surcharge
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Aluminium
 Acier inoxydable
 Acier
 120 kg / h.
 70 mm
 L 49 x P 43 mm
 Oui
 1 lame en acier inoxydable, à 4 ailes
 2 disques perforés (4,5 mm, 8 mm)
 1 poussoir
 0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 220 x P 480 x H 390 mm
 20,8 kg

Le hachoir à viande compact FW120 avec composants amovibles garantit un haut niveau d'hygiène et un nettoyage facile. Grâce à la marche arrière, la viande est transportée facilement dans les deux sens et cela évite les blocages.



▶ Équipé de 2 disques perforés : 4,5 mm, 8 mm



▶ Marche arrière



▶ Nettoyage facile
 ▶ Unité de broyage amovible
 ▶ Trémie de moulin amovible
 ▶ Système de broyage amovible

370253

GTIN 4015613811192

PVC* 619,- €



Disque perforé FW120-45

- Matériau : Acier inoxydable
- Propriétés : Perforation 4,5 mm
- Dimensions : L 70 x P 70 x H 9 mm
- Poids : 0,21 kg
- GTIN : 4015613878300



370259

PVC* 29,- €

Disque perforé FW120-80

- Matériau : Acier inoxydable
- Propriétés : Perforation 8 mm
- Dimensions : L 70 x P 70 x H 9 mm
- Poids : 0,19 kg
- GTIN : 4015613878294



370258

PVC* 29,- €

Lame FW120

- Matériau : Acier inoxydable
- Propriétés : à 4 ailes
- Dimensions : L 60 x P 60 x H 11 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4015613878287



370257

PVC* 19,- €



Hachoir à viande FW200



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 de l'entonnoir du moulin : Acier inoxydable
- Matériau du réducteur : Acier inoxydable
- Capacité max. : 200 kg / h.
- Diamètre des disques : 82 mm
- Diamètre de l'orifice de remplissage : 50 mm
- Protection contre la surcharge : Non
- Propriétés : Tous les accessoires en acier inoxydable sont lavables au lave-vaisselle
- Compris : 1 disque perforé 4,5 mm
1 lame 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 : 30,8 kg



- ▶ Diamètre des disques : 82 mm
- ▶ Diamètre de la buse de remplissage : 50 mm



- ▶ Entonnoir du moulin et système de broyage amovibles



- ▶ Dotation : 1 disque perforé (4,5 mm)
1 lame en acier inox, à 4 ailettes
1 poussoir

370235

GTIN 4015613702216



PVC* 2 498,- €

Disque perforé FW200

- Matériau : Acier inoxydable
- Propriétés : Perforation 4,5 mm
- Dimensions : L 82 x P 82 x H 9 mm
- Poids : 0,22 kg
- GTIN : 4015613758503



370302

PVC* 49,- €

Lame FW200

- Matériau : Acier inoxydable
- Propriétés : à 4 ailes
- Dimensions : L 75 x P 75 x H 13 mm
- Poids : 0,06 kg
- GTIN : 4015613758497



370301

PVC* 29,- €

Hache-viande FW500



Le hachoir à viande avec orifice de remplissage ultra-large et moteur ventilé permet de hacher jusqu'à 500 kg de viande par heure. L'unité de coupe amovible permet un stockage temporaire conforme à la norme HACCP dans le réfrigérateur.



- Matériau de l'entonnoir du moulin
- Matériau du réducteur
- Capacité max.
- Diamètre des disques
- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Protection contre la surcharge
- Unité de coupe amovible

Aluminium
Acier inoxydable

500 kg / h.

100 mm

76 mm

Oui

Oui

Permet un stockage temporaire conforme à la norme HACCP dans le réfrigérateur

Toutes les pièces en acier inoxydable et l'unité de coupe sont lavables en machine

Grand orifice de remplissage

2,2 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

Prêt à être branché

- Propriétés

- Puissance

- Raccord d'appareil

	Système Unger	Compris	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
FW500	Non	1 disque perforé 6 mm 1 lame en acier inoxydable, à 4 ailes 1 poussoir	L 305 mm P 470 mm H 500 mm	40,8 kg	370238	2 798,- €	4015613739519
FW500US	Oui	2 disques perforés 6 mm 2 lames en acier inoxydable, à 3 ailes 1 poussoir	L 415 mm P 565 mm H 680 mm	42,2 kg	370239	3 098,- €	4015613762463



Accessoires

Disque perforé FW500

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : Perforation 6 mm
- Dimensions : L 97 x P 97 x H 9 mm
- Poids : 0,29 kg
- GTIN : 4015613775814



370243

PVC* 59,- €

Lame FW500

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : à 4 ailes
- Dimensions : L 90 x P 90 x H 13 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613775807



370242

PVC* 39,- €

Disque perforé FW500US/4,5

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : Perforation 4,5 mm
- Dimensions : L 97 x P 97 x H 10 mm
- Poids : 0,29 kg
- GTIN : 4015613775890



370249

PVC* 51,- €

Disque perforé FW500US/6

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : Perforation 6 mm
- Dimensions : L 97 x P 97 x H 6 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613889573



371001

PVC* 51,- €

Disque perforé FW500US/8

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : Perforation 8 mm
- Dimensions : L 97 x P 97 x H 8 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613775876



370248

PVC* 51,- €

Ébaucheuse FW500US

- Matériau : Acier carbone
- Dimensions : L 96 x P 96 x H 8 mm
- Poids : 0,29 kg
- GTIN : 4015613775852



370247

PVC* 51,- €

Lame FW500US

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : à 3 ailes
- Dimensions : L 80 x P 80 x H 15 mm
- Poids : 0,15 kg
- GTIN : 4015613775838



370246

PVC* 53,- €

Éplucheuse pommes de terre 5KG



- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse
- Protection contre la surcharge
- Minuterie
- Raccord d'eau



240 t / min.
1 niveau
Oui
Oui
3/4"



▶ Minuterie
▶ Réglage du temps : 0 - 5 minutes

	Contenance	Capacité max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Éplucheuse pommes de terre 5KG	5 kg	70 - 100 kg / h.	0,55 kW 230 V 50 Hz	L 630 mm P 540 mm H 805 mm	37,6 kg	120178	1 598,- €	4015613811086
Eplucheuse pommes de terre 10KG	10 kg	130 kg / h.	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 560 mm P 680 mm H 870 mm	38,2 kg	120198	1 898,- €	4015613714899



Essoreuse à salade K1-12L



Pour la préparation efficace, fiable et hygiénique de salades croquantes et de légumes frais. L'utilisation et le nettoyage faciles sont particulièrement pratiques.



- Matériau
- Entraînement
- Particularités

Plastique
Entraînement à manivelle
Convient également pour sécher les légumes



▶ Panier essoreur, amovible



▶ Flexible d'écoulement : 1,6 mètre



	Contenance	Écoulement de l'eau	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
K1-12L	12 litre(s)	—	L 320 mm P 320 mm H 440 mm	2,2 kg	120710	132,- €	4015613678245
K1-25L	25 litre(s)	Tuyau de vidange	L 420 mm P 420 mm H 520 mm	3,3 kg	120709	145,- €	4015613676586



Trancheuse PRO 300-G

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 Plexiglas Plastique
	• Modèle	Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité Machine à entraînement
	• Conçu pour	Fromage Charcuterie Jambon
	• Diamètre de la lame	300 mm
	• Vitesse de rotation max.	270 t / min.
	• Longueur de coupe	250 mm
	• Hauteur de coupe	220 mm
	• Épaisseur de coupe	1 - 30 mm
	• Avec aiguiser de lame	Oui
	• Protection de la lame	Simple
	• Système de guidage de coupe	Oui
	• Bac récupérateur de restes	Oui
	• 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

174302

GTIN 4015613702131



PVC* 3 149,- €

Accessoires

Lame Basic 300

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 21 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613837130



174064

PVC* 149,- €

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 : 2,1 kg
- GTIN : 4015613658339



174058

PVC* 235,- €

Lame 300, antiadhésif

- Modèle de lame : Revêtement antiadhésif
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Avec revêtement en téflon
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613658346



174059

PVC* 245,- €

Trancheuse 195 Plus



L'équipement de cette trancheuse optimisée se distingue à plusieurs points de vue par ses caractéristiques techniques. La trancheuse en porte-à-faux puissante dispose d'un bac de récupération des restes, d'un aiguiseur de lame, d'un système de guidage de coupe ainsi que d'une double protection de la lame et d'un commutateur magnétique pour assurer la sécurité.



• Matériau

Aluminium
Plexiglas
Plastique



• Modèle

Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité

• Conçu pour

Charcuterie

• Avec aiguiseur de lame

Oui

• Protection de la lame

double

• Système de guidage de coupe

Oui

• Bac récupérateur de restes

Oui



► Conçu pour : la charcuterie



► Bac récupérateur de restes efficace



► Système propre de guidage de coupe



► Couleur rouge

174305

	Diamètre de la lame	Longueur de coupe	Hauteur de coupe	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	L 335 mm P 440 mm H 340 mm	11,2 kg	174196	489,- €	4015613683188
220 Plus	220 mm	205 mm	135 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 410 mm P 475 mm H 360 mm	14 kg	174221	529,- €	4015613683195
250 Plus	250 mm	195 mm	140 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 435 mm P 510 mm H 385 mm	14,8 kg	174251	619,- €	4015613664064
275 Plus	275 mm	180 mm	150 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 435 mm P 520 mm H 385 mm	16,9 kg	174276	709,- €	4015613673189
300 Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	L 480 mm P 630 mm H 460 mm	21,1 kg	174301	898,- €	4015613683201
300 R Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	L 480 mm P 630 mm H 460 mm	21,1 kg	174305	939,- €	4015613839271



Accessoires



Lame Basic 195

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 195 mm
- Dimensions : L 195 x P 195 x H 15 mm
- Poids : 0,69 kg
- GTIN : 4015613837093

174060

PVC* 39,- €



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* 98,- €



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* 112,- €

Lame Basic 220

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 220 mm
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 16 mm
- Poids : 0,79 kg
- GTIN : 4015613837109

174061

PVC* 59,- €

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* 102,- €

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* 112,- €

Lame Basic 250

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 250 mm
- Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm
- Poids : 0,98 kg
- GTIN : 4015613837116

174062

PVC* 69,- €

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 : 1,2 kg
- GTIN : 4015613658292

174054

PVC* 112,- €

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 : 1,2 kg
- GTIN : 4015613658308

174055

PVC* 125,- €

Lame Basic 275

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 275 mm
- Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm
- Poids : 1,53 kg
- GTIN : 4015613837123

174063

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 : 1,5 kg
- GTIN : 4015613658315

174056

PVC* 205,- €

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 : 1,5 kg
- GTIN : 4015613658322

174057

PVC* 239,- €

Lame Basic 300

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 21 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613837130

174064

PVC* 149,- €

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 : 2,1 kg
- GTIN : 4015613658339

174058

PVC* 235,- €

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 : 2,1 kg
- GTIN : 4015613658346

174059

PVC* 245,- €

Machine sous vide 305/15L



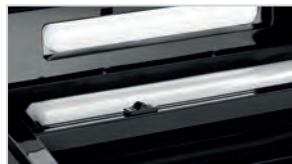
De nombreuses fonctions pour une utilisation flexible - Que ce soit pour une mise sous vide délicate ou normale, pour la mise sous vide avec des récipients sous vide, pour faire mariner ou pour sceller.



- 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
- 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



- ▶ Mise sous-vide et scellage combinés
- ▶ Scellage
- ▶ Marinade
- ▶ Mise sous-vide avec réservoir de mise sous-vide (disponible en option)



- ▶ Fixation à rouleau avec lame intégrée



- ▶ Raccord pour réservoir sous-vide

300748

GTIN 4015613710907



PVC* 149,- €

Appareil sous vide 315/20L

L'un des nombreux avantages de l'utilisation d'un appareil de mise sous vide est qu'il permet d'augmenter la durée de conservation des aliments. Emballés sous vide, les plats peuvent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur avant d'être utilisés et servis. Cela optimise l'utilisation des marchandises et réduit les pertes de marchandises.



- Longueur de la baguette d'apport 315 mm
- Nombre de cordons de soudure 1
- Durée de soudure réglable Non
- Pompe à vide 20 l / min. (env. 1,2 m³ / h.)
- Vide maximum -980 mbar
- Intensité du vide réglable Oui
- Compris 1 rouleau de film de mise sous vide (largeur 28 cm, longueur 6 m)
- Puissance 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 397 x P 345 x H 105 mm
- Poids 4,9 kg



- ▶ Mise sous-vide et scellage combinés
- ▶ Marinade
- ▶ Scellage
- ▶ Mise sous-vide avec récipient sous-vide (récipient sous-vide disponible en option)



- ▶ Fixation à rouleau avec lame intégrée



- ▶ Raccord pour réservoir sous-vide

300750

GTIN 4015613811451



PVC* 375,- €

Machine sous vide 420/20L

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.



	• 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 m ³ / h.)
	• Vide maximum	-900 mbar
	• Propriétés	Porte-rouleau avec lame intégrée
	• Compris	1 rouleau de film de mise sous vide (40 cm x 6 m)
	• Puissance	0,36 kW 230 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
- ▶ Mise sous vide avec des récipients sous vide (disponible en option)



- ▶ Porte-rouleau avec lame intégrée



- ▶ Raccord pour récipient de mise sous vide

300746

GTIN 4015613699257



PVC* 489,- €

Accessoires

Set de rouleaux film plastique 220

- Dotation du set : 2 rouleaux de film de mise sous vide
- Épaisseur du film : 80 µM
- Largeur du rouleau : 22 cm
- Longueur du rouleau : 5 m
- Compatible avec la mise sous vide : Oui
- Dimensions : L 220 x P 40 x H 40 mm
- Poids : 0,46 kg
- GTIN : 4015613474946



300418

PVC* 17,50 €

Set de rouleaux film plastique 280

- Dotation du set : 2 rouleaux de film de mise sous vide
- Épaisseur du film : 80 µM
- Largeur du rouleau : 28 cm
- Longueur du rouleau : 5 m
- Compatible avec la mise sous vide : Oui
- Dimensions : L 50 x P 280 x H 50 mm
- Poids : 0,51 kg
- GTIN : 4015613474953



300419

PVC* 19,50 €

Réc. mise sous vide

- Matériau : Plastique
- Contenance : 1,5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 135 x P 135 x H 180 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613632445

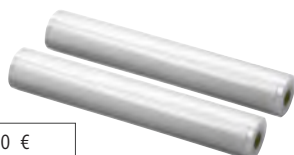


300422

PVC* 33,- €

Set de rouleaux film plastique 400

- Dotation du set : 2 rouleaux de film de mise sous vide
- Épaisseur du film : 80 µM
- Largeur du rouleau : 40 cm
- Longueur du rouleau : 6 m
- Compatible avec la mise sous vide : Oui
- Dimensions : L 400 x P 65 x H 65 mm
- Poids : 0,87 kg
- GTIN : 4015613715742



300424

PVC* 24,50 €

Sachet mise sous vide, structuré

- Contenance : 20 litre(s)
- Taille de sachet : 400 x 600 mm
- Épaisseur du film : 90 µM
- Modèle : Gauffré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide : Oui
- Unité de commande : 1 carton (50 sachets)
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 1 mm
- Poids : 1,9 kg
- GTIN : 4015613473345



300414

PVC* 49,- €

Machine sous vide K 300/60L



Garder un œil 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 du couvercle
- Longueur de la baguette d'apport
- Nombre de cordons de soudure
- Durée de soudure réglable
- Dimensions de la chambre
- Pompe à vide
- Vide maximum
- Intensité du vide réglable
- Propriétés

Verre
300 mm
2
3 - 9 secondes
L 305 x P 320 x H 90 mm
60 l / min. (env. 4 m³ / h.)
-900 mbar
Oui
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
 - Puissance
 - Dimensions
 - Poids
- 30 sachets sous vide (280 x 330 mm)
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
L 375 x P 440 x H 271 mm
15,1 kg



- ▶ Mise sous vide et scellement combinés
- ▶ Scellement manuel
- ▶ Mariner



- ▶ Intensité du vide réglable
- ▶ Durée de soudure réglable : 3 à 9 secondes



- ▶ Un étrier de serrage dans le compartiment empêche le sachet sous vide de glisser

300747

GTIN 4015613699264



PVC* 779,- €

Machine sous vide K 290/77L



Mettre sous vide, mariner et sceller. L'appareil de mise sous vide avec 5 niveaux d'intensité réglables offre différentes solutions pour la conservation et la préparation des aliments.



- Matériau du couvercle
- Longueur de la baguette d'apport
- Nombre de cordons de soudure
- Durée de soudure réglable
- Dimensions de la chambre
- Pompe à vide
- Vide maximum
- Intensité du vide réglable
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Polyméthacrylate de méthyle (PMMA)
290 mm
1
0 - 6 secondes
L 350 x P 300 x H 80 mm
env. 77 l / min. (4,62 m³ / h.)
-999 mbar
Oui
0,63 kW | 230 V | 50 Hz
L 360 x P 520 x H 350 mm
21,8 kg



- ▶ Mise sous vide et scellement combinés
- ▶ Mariner



- ▶ Intensité du vide réglable
- ▶ Durée de soudure réglable : 0 à 6 secondes



300749

GTIN 4015613794822



PVC* 1 269,- €

Machine sous vide K 250/150L

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 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 m ³ / h.)
	• Vide maximum	-995 mbar
	• Intensité du vide réglable	Non
	• 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



300301

GTIN 4015613708355



PVC* 2 998,- €

Accessoires

Sachet de mise sous vide G1,2L



	• Conçu pour	Appareils de mise sous vide externe
	• Épaisseur du film	90 µm
	• Modèle	Gaufré (nervuré d'un côté)
	• Compatible avec la mise sous vide	Oui
	• Unité de commande	1 carton (50 sachets)

	Contenance	Taille de sachet	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
G1,2L	1,2 litre(s)	160 x 250 mm	L 160 x P 250 x H 1 mm	0,32 kg	300411	11,- €	4015613459196
G2,5L	2,5 litre(s)	200 x 300 mm	L 200 x P 300 x H 1 mm	0,47 kg	300412	13,50 €	4015613459202
G7,5L	7,5 litre(s)	300 x 400 mm	L 300 x P 400 x H 1 mm	0,99 kg	300413	25,- €	4015613459219

Sachet de mise sous vide K1,2L



	• Conçu pour	Appareils de mise sous vide à compartiments
	• Épaisseur du film	90 µm
	• Modèle	Lisse
	• Compatible avec la mise sous vide	Oui
	• Unité de commande	1 paquet (100 sachets)

	Contenance	Taille de sachet	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
K1,2L	1,2 litre(s)	160 x 250 mm	L 160 x P 250 x H 1 mm	0,67 kg	300311	17,50 €	4015613610320
K2,5L	2,5 litre(s)	200 x 300 mm	L 200 x P 300 x H 1 mm	1,02 kg	300312	25,- €	4015613610337
K7,5L	7,5 litre(s)	300 x 350 mm	L 300 x P 350 x H 1 mm	1,74 kg	300313	45,- €	4015613610344



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

Bac GN, Basic Line



Récipient GN conforme à la norme EN 631 en acier inoxydable au nickel-chrome avec surface satinée



Acier au nickel-chrome
EN 631
Satiné
Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	20 mm	3,4 litre(s)	L 530 x P 325 x H 20 mm	0,12 kg	711020	11,- €	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 40 mm	0,85 kg	711040	14,50 €	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	0,92 kg	711065	16,50 €	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	1,1 kg	711100	19,- €	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	1,5 kg	711150	28,- €	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 litre(s)	L 530 x P 325 x H 200 mm	1,8 kg	711200	34,- €	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 20 mm	0,48 kg	723020	9,- €	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 40 mm	0,6 kg	723040	10,- €	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,64 kg	723065	12,50 €	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 355 x P 325 x H 100 mm	0,75 kg	723100	15,50 €	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	0,5 kg	723150	20,50 €	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 litre(s)	L 354 x P 325 x H 200 mm	0,6 kg	723200	26,- €	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 325 x P 265 x H 20 mm	0,35 kg	712020	8,50 €	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 litre(s)	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,44 kg	712040	9,50 €	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,45 kg	712065	10,50 €	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,58 kg	712100	13,50 €	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	0,83 kg	712150	18,50 €	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 200 mm	0,96 kg	712200	22,50 €	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 litre(s)	L 325 x P 176 x H 20 mm	0,25 kg	713020	7,- €	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 40 mm	0,32 kg	713040	9,- €	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 65 mm	0,36 kg	713065	10,50 €	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 litre(s)	L 325 x P 176 x H 100 mm	0,46 kg	713100	11,50 €	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 litre(s)	L 325 x P 176 x H 150 mm	0,69 kg	713150	16,50 €	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 litre(s)	L 325 x P 176 x H 200 mm	0,8 kg	713200	20,50 €	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 20 mm	0,18 kg	714020	5,75 €	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 litre(s)	L 265 x P 162 x H 40 mm	0,24 kg	714040	8,25 €	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 65 mm	0,27 kg	714065	9,- €	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 100 mm	0,36 kg	714100	10,- €	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 litre(s)	L 265 x P 162 x H 150 mm	0,52 kg	714150	14,- €	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 litre(s)	L 176 x P 162 x H 65 mm	0,2 kg	716065	7,25 €	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 litre(s)	L 176 x P 162 x H 100 mm	0,26 kg	716100	8,50 €	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 150 mm	0,38 kg	716150	11,50 €	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 litre(s)	L 176 x P 108 x H 65 mm	0,13 kg	719065	5,75 €	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 litre(s)	L 176 x P 108 x H 100 mm	0,22 kg	719100	8,50 €	4015613695914

Couvercle, Basic Line



Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	14,- €	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	13,- €	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	11,- €	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	9,- €	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	7,- €	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	5,50 €	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	4,- €	4015613695990

Bac GN, Top Line



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	36,- €	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 litre(s)	L 650 x P 530 x H 40 mm	1,7 kg	A120040	39,- €	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 65 mm	2,5 kg	A120065	43,- €	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 100 mm	3,1 kg	A120103	49,- €	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 150 mm	3 kg	A120153	69,- €	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 litre(s)	L 530 x P 325 x H 20 mm	0,9 kg	A121025	19,- €	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 40 mm	1,1 kg	A121040	21,- €	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,3 kg	A121065	24,- €	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	1,4 kg	A121100	28,- €	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	1,7 kg	A120610	39,- €	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 litre(s)	L 530 x P 325 x H 200 mm	2,1 kg	A121200	52,- €	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 530 x P 162 x H 20 mm	0,5 kg	A128020	12,50 €	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 litre(s)	L 530 x P 162 x H 40 mm	0,55 kg	A128040	15,- €	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 litre(s)	L 530 x P 162 x H 65 mm	0,75 kg	A128065	19,- €	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 litre(s)	L 530 x P 162 x H 100 mm	1 kg	A128100	26,- €	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 litre(s)	L 530 x P 162 x H 150 mm	1,2 kg	A128150	36,- €	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 20 mm	0,55 kg	A125020	13,50 €	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 40 mm	0,75 kg	A125040	17,- €	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,83 kg	A125065	19,- €	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 354 x P 325 x H 100 mm	1,1 kg	A125100	24,- €	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	1,4 kg	A125150	34,- €	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 litre(s)	L 354 x P 325 x H 200 mm	1,6 kg	A125200	42,- €	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 325 x P 265 x H 20 mm	0,45 kg	A122020	10,50 €	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 litre(s)	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,6 kg	A122040	12,- €	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,6 kg	A122065	13,50 €	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,7 kg	A122100	17,- €	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	1,1 kg	A120620	25,50 €	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 200 mm	1,2 kg	A122200	35,- €	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 litre(s)	L 325 x P 176 x H 20 mm	0,25 kg	A123020	9,- €	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 40 mm	0,4 kg	A123040	10,50 €	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 65 mm	0,45 kg	A123065	12,- €	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 litre(s)	L 325 x P 176 x H 100 mm	0,55 kg	A123100	17,- €	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 litre(s)	L 325 x P 176 x H 150 mm	0,6 kg	A123150	25,- €	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 litre(s)	L 325 x P 176 x H 200 mm	0,9 kg	A123200	31,- €	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 20 mm	0,2 kg	A124020	7,- €	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 65 mm	0,3 kg	A124065	10,- €	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 100 mm	0,45 kg	A124100	12,- €	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 litre(s)	L 265 x P 162 x H 150 mm	0,65 kg	A120640	19,50 €	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 litre(s)	L 265 x P 162 x H 200 mm	0,85 kg	A124200	25,- €	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 litre(s)	L 176 x P 162 x H 65 mm	0,2 kg	A126065	8,50 €	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 litre(s)	L 176 x P 162 x H 100 mm	0,3 kg	A126100	10,50 €	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 150 mm	0,35 kg	A120650	19,- €	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 200 mm	0,45 kg	A126200	29,- €	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 litre(s)	L 176 x P 108 x H 65 mm	0,1 kg	A129065	9,- €	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 litre(s)	L 176 x P 108 x H 100 mm	0,2 kg	A129100	10,50 €	4016098169198

Bac GN perforé, Top Line



CNS 18/10
EN 631
Brillant
Avec perforation (troué)
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	36,- €	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	1,4 kg	A101100	42,- €	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	1,6 kg	A101150	56,- €	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,9 kg	A103065	27,- €	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 354 x P 325 x H 100 mm	0,95 kg	A103100	35,- €	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	1 kg	A103150	49,- €	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,65 kg	A102065	21,- €	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,7 kg	A102100	26,- €	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	0,95 kg	A102150	32,- €	4016098175212

Couvercle



CNS 18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	20,- €	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	14,- €	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	12,- €	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	10,- €	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	9,- €	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	5,- €	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	5,50 €	4016098169204

Couvercle ajouré



CNS 18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	22,- €	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	16,- €	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	14,- €	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	12,50 €	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	10,50 €	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	9,- €	4016098101341

Couvercle joint



CNS 18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	52,- €	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	44,- €	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	34,- €	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	29,- €	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	26,- €	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	21,- €	4015613409108

Accessoires

Entretoise, 325 mm

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

A120601

PVC* 8,50 €

Entretoise, 530 mm

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

A120602

PVC* 10,- €

Plaque GN



CNS 18/10
EN 631
Satiné
Oui
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	2,7 kg	A101181	49,- €	4015613271699
2/1 GN	40 mm	10 litre(s)	L 650 x P 530 x H 40 mm	2 kg	A101182	59,- €	4015613271705
2/1 GN	65 mm	18,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 65 mm	2,5 kg	A101183	63,- €	4015613271712
1/1 GN	20 mm	3,5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 20 mm	1,5 kg	A101185	29,- €	4015613271729
1/1 GN	40 mm	5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 40 mm	1,5 kg	A101186	32,- €	4015613271736
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,7 kg	A101187	37,- €	4015613271743
1/2 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 325 x P 265 x H 25 mm	0,7 kg	A101190	16,- €	4015613271750
1/2 GN	40 mm	2 litre(s)	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,75 kg	A101191	20,- €	4015613271767
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,8 kg	A101192	22,- €	4015613271774
2/3 GN	20 mm	2,3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 20 mm	1,2 kg	A101195	20,- €	4015613271781
2/3 GN	40 mm	3 litre(s)	L 355 x P 325 x H 40 mm	1,1 kg	A101196	27,- €	4015613271798
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,75 kg	A101197	30,- €	4015613271804

Grille GN



CNS 18/10

Gastronorm	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2/1 GN	L 650 x P 530 x H 10 mm	1,9 kg	A101092	59,- €	4016098175267
1/1 GN	L 325 x P 530 x H 10 mm	0,95 kg	A101091	39,- €	4016098175250
1/2 GN	L 330 x P 265 x H 55 mm	0,75 kg	786009	45,- €	4015613815275
2/3 GN	L 355 x P 325 x H 8 mm	0,74 kg	134091	25,- €	4015613890319

Fond d'insertion perforé, GN



CNS 18/10
Avec perforation (troué)

Gastronorm	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	L 467 x P 269 x H 18 mm	0,8 kg	A101161	33,- €	4015613271644
1/2 GN	L 250 x P 195 x H 17 mm	0,4 kg	A101162	25,- €	4015613271651
1/3 GN	L 262 x P 110 x H 30 mm	0,3 kg	A101163	18,- €	4015613271682



Pense-bête mural 610-1AL



Le porte-notes permet une vue d'ensemble sur toutes les commandes et a sa place dans toutes les cuisines organisées et dans les espaces de service.

- Matériau Aluminium
- Matériau des roulettes Verre



► Installation sécurisée grâce au montage mural avec des vis



► Bon maintien des notes grâce à la bille de verre à l'intérieur du rail



► Manipulation facile et rapide pendant le service

	Modèle	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pense-bête mural 610-1AL	610 mm de large	L 610 mm P 60 mm H 20 mm	0,5 kg	A256061V	24,- €	4015613799513
Pense-bête mural 910-1AL	910 mm de large	L 910 mm P 60 mm H 20 mm	0,7 kg	A256091V	29,- €	4015613799520
Pense-bête mural 1200-1AL	1.200 mm de large	L 1 205 mm P 60 mm H 20 mm	0,85 kg	256120	35,- €	4015613868530

Bac couverts 1/1 GN polypropylène



- Matériau Polypropylène
- Couleur Gris
- Gastronorm 1/1 GN
- Nombre de compartiments 4
- Empilable Oui
- Dimensions L 530 x P 325 x H 100 mm
- Poids 0,7 kg

A500410

PVC* 10,- €

GTIN 4015613584164

Bac couverts BK40L



Dans les cantines, pour les buffets et dans le domaine du self-service, le bac à couverts est parfaitement à sa place. La nature du matériau ainsi que la possibilité de retirer les égouttoirs à couverts disponibles en option offrent les meilleures conditions possibles pour un nettoyage parfaitement hygiénique.



- Nombre de compartiments 4
- Conçu pour 4 égouttoirs à couverts, Ø 90 mm, H 140 mm
- Non fourni Égouttoir à couverts
- Dimensions L 504 x P 150 x H 192 mm
- Poids 1,5 kg

500449

PVC* 39,- €

GTIN 4015613833132

Bac couverts BK40H



Dans les cantines, pour les buffets et dans le domaine du self-service, le bac à couverts est parfaitement à sa place. La nature du matériau ainsi que la possibilité de retirer les égouttoirs à couverts disponibles en option offrent les meilleures conditions possibles pour un nettoyage parfaitement hygiénique.



- Nombre de compartiments 4
- Conçu pour 4 égouttoirs à couverts, Ø 90 mm, H 140 mm
- Non fourni Égouttoir à couverts
- Dimensions L 180 x P 480 x H 475 mm
- Poids 2,7 kg

500443

PVC* 79,- €

GTIN 4015613833149

Bac couverts BK40



Ce bac à couverts est utile dans les cantines, les buffets et les self-services. Ce bac à couverts est utile dans les cantines, les buffets et les self-services. Le matériau dont il est composé et la possibilité de retirer le panier à couverts disponible en option offrent toutes les conditions pour un nettoyage parfaitement hygiénique.



- Nombre de compartiments 4
- Conçu pour 4 égouttoirs à couverts, Ø 90 mm, H 140 mm
- Non fourni Égouttoir à couverts
- Dimensions L 265 x P 304 x H 202 mm
- Poids 1,3 kg

500445

PVC* 43,- €

GTIN 4015613803029

Bac couverts BK60



Ce bac à couverts est utile dans les cantines, les buffets et les self-services. Ce bac à couverts est utile dans les cantines, les buffets et les self-services. Le matériau dont il est composé et la possibilité de retirer le panier à couverts disponible en option offrent toutes les conditions pour un nettoyage parfaitement hygiénique.



- Nombre de compartiments 6
- Conçu pour 6 égouttoirs à couverts, Ø 90 mm, H 140 mm
- Non fourni Égouttoir à couverts
- Dimensions L 385 x P 304 x H 206 mm
- Poids 1,6 kg

500446

PVC* 52,- €

GTIN 4015613803036

Accessoires

Panier à couverts BKCNS

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Diamètre : 90 mm
- Dimensions : L 115 x P 115 x H 138 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613812786

500447

PVC* 9,50 €



Panier à couverts BKKST

- Matériau : Plastique
- Couleur : Blanc
- Diamètre : 90 mm
- Dimensions : L 99 x P 99 x H 141 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613812793

500448

PVC* 2,- €



Salière 300



Avec sa contenance de 300 ml, cette salière permet de nombreuses utilisations : elle peut être remplie de sel, d'épices, de sucre ou de farine.

- Matériau Aluminium
- Modèle Avec couvercle à visser
- Conçu pour Sel
Épices
Sucre
Farine
- Unité de commande 1 carton (6 salières)

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Salière 300	300 ml	L 70 x P 70 x H 115 mm	0,06 kg	680654	29,- €	4015613762036
Salière 650	650 ml	L 85 x P 85 x H 190 mm	0,11 kg	680655	62,- €	4015613762050

Sauteuse Wok W385F



Le wok polyvalent à surface plate pour les cuisines professionnelles : convient pour divers plans de cuisson, idéal pour faire revenir, cuire à la vapeur, frire et rôtir - la solution pour les exigences élevées. L'efficacité pour la préparation et la qualité de cuisson de premier ordre séduisent sur toute la ligne.

- Contenance 5,75 litre(s)
- Diamètre 385 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle 90 mm
- Type de fond Plat
- Diamètre du fond 145 mm
- Compatible avec l'induction Oui
- Propriétés Transfert thermique optimal grâce au fond sandwich à trois couches
- Dimensions L 395 x P 660 x H 92 mm
- Poids 1,58 kg

106002

PVC* 89,- €

GTIN 4015613855752

Sauteuse E180-D1



L'ustensile indispensable dans toutes les cuisines. Que ce soit pour poêler, rôtir ou réchauffer, la sauteuse en acier inoxydable avec couvercle convient à toutes les tables de cuisson.

- Modèle de plaque de braisage Acier inoxydable
Brossé
- Matériau de la/des poignée(s) Acier inoxydable
- Propriétés de la poignée Isolé contre la chaleur
- Compatible avec l'induction Oui
- Compris 1 couvercle

	Diamètre intérieur	Diamètre du fond	Hauteur de poêle	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	L 200 x P 350 x H 110 mm	0,95 kg	100454	42,- €	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	L 400 x P 221 x H 112 mm	0,96 kg	100456	46,- €	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	L 260 x P 486 x H 98 mm	1,3 kg	100457	52,- €	4015613773223

Casserole E3L-SG1



Cette marmite en acier inoxydable est un ustensile polyvalent qui convient à toutes les cuisinières. Avec sa longue poignée fixe, elle garantit une manipulation optimale dans la cuisine.



- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Poignée amovible
- Compris

Oui
Oui
Non
1 couvercle

	Contenance	Diamètre du fond	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Casserole E3L-SG1	3 litre(s)	158 mm	L 200 mm P 365 mm H 170 mm	1,1 kg	100450	49,- €	4015613773162
Casserole E4L-SG1	4 litre(s)	175 mm	L 222 mm P 407 mm H 178 mm	1,3 kg	100451	55,- €	4015613773179
Casserole E6,7L-SG1	6,7 litre(s)	215 mm	L 485 mm P 265 mm H 200 mm	2 kg	100452	72,- €	4015613773186
Casserole E10,4L-SG1	10,4 litre(s)	250 mm	L 560 mm P 310 mm H 220 mm	2,7 kg	100453	87,- €	4015613773193

Marmite E6,1L-1



Cette marmite en acier inoxydable est un ustensile polyvalent qui convient à toutes les cuisinières. Grâce aux poignées isolées contre la chaleur, elle permet une utilisation sûre.



- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Compris

Oui
Oui
Isolé contre la chaleur
1 couvercle

	Contenance	Diamètre du fond	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Marmite E6,1L-1	6,1 litre(s)	175 mm	L 295 mm P 220 mm H 240 mm	1,7 kg	100446	59,- €	4015613773124
Marmite E10,4L-1	10,4 litre(s)	265 mm	L 420 mm P 325 mm H 210 mm	3,2 kg	100449	89,- €	4015613773155
Marmite E11L-1	11 litre(s)	215 mm	L 340 mm P 265 mm H 290 mm	2,4 kg	100447	83,- €	4015613773131
Marmite E16L-1	16 litre(s)	290 mm	L 355 mm P 443 mm H 270 mm	3,8 kg	100448	109,- €	4015613773148
Marmite 25L-D290	25 litre(s)	290 mm	L 320 mm P 320 mm H 326 mm	4,5 kg	100441	145,- €	4015613699660
Marmite 25L avec couvercle	25 litre(s)	330 mm	L 430 mm P 430 mm H 275 mm	6,1 kg	100440	159,- €	4015613647746
Marmite 30L avec couvercle	30 litre(s)	330 mm	L 430 mm P 430 mm H 325 mm	6,4 kg	100445	175,- €	4015613647753
Marmite 70L-D380	70 litre(s)	380 mm	L 450 mm P 450 mm H 450 mm	12 kg	100442	298,- €	4015613714851

Set de casseroles T4P1



CNS



• Dotation du set

- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Dimensions
- Poids

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
 Oui
 Oui
 Poignée(s) froide(s)
 L 585 x P 340 x H 245 mm
 6 kg

A130442

PVC* 142,- €

GTIN 4015613417158

Set de casseroles T4



CNS



• Dotation du set

- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Dimensions
- Poids

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
 Oui
 Oui
 Poignée(s) froide(s)
 L 360 x P 315 x H 425 mm
 9 kg

A130441

PVC* 215,- €

GTIN 4015613403977

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
- Couleur
- Résistant à la chaleur jusqu'à
- Propriétés

100 % coton (à l'extérieur)
 Noir
 250 °C
 Avec protection ignifuge
 Avec bride de suspension
 Densité du tissu : 640 g/m²

- Contenu de la livraison
- Remarque importante

1 paire de gants de cuisine
 Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Maniques 300	L 200 x P 300 x H 35 mm	0,23 kg	A500510	16,- €	4015613735467
Maniques 370	L 220 x P 370 x H 35 mm	0,28 kg	A500511	18,- €	4015613735474
Maniques 420	L 235 x P 420 x H 35 mm	0,36 kg	A500512	19,- €	4015613735481
Maniques 600	L 230 x P 600 x H 35 mm	0,51 kg	A500513	26,- €	4015613735498

Boîte de stockage 10L



Boîte de stockage robuste et empilable pour le stockage hygiénique de différentes sortes de céréales, mais aussi d'épices, de riz ou de pâtes. Le couvercle transparent rabattable et pratique permet de voir rapidement quel aliment sec se trouve dans la boîte.



• Matériau

Polypropylène



• Propriétés du couvercle

Polycarbonate

Couvercle rabattable, amovible

Couvercle rabattable transparent, arrêtable

• Empilable

Oui



► Boîte de stockage robuste



► Couvercle rabattable
► Couvercle rabattable transparent, arrêtable



	Contenance	Compris	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Boîte de stockage 10L	10 litre(s)	1 pelle	L 300 mm P 400 mm H 230 mm	1,2 kg	500384	32,- €	4015613752716
Boîte de stockage 24L	24 litre(s)	1 gobelet gradué, 500 ml	L 300 mm P 590 mm H 435 mm	3,5 kg	500386	81,- €	4015613752723
Boîte de stockage 47L	47 litre(s)	1 gobelet gradué, 500 ml	L 480 mm P 580 mm H 440 mm	5 kg	500387	95,- €	4015613752730

Boîte de stockage mobile 81L



Boîte de stockage mobile et robuste pour le stockage hygiénique de différentes sortes de céréales, mais aussi d'épices, de riz ou de pâtes. Le couvercle transparent permet de voir rapidement quel aliment sec se trouve dans la boîte.



• Matériau

Polypropylène



• Propriétés du couvercle

Polycarbonate

Amovible

Suspension intégrée pour la pelle

Couvercle coulissant, transparent

Oui

• Avec roulettes

• Roulettes de direction

• Compris

• État lors de la livraison

2 roulettes, 2 roulettes de direction

1 pelle

Kit (montage facile)



► Boîte de stockage mobile
► 2 roulettes, 2 roulettes de direction



► Couvercle coulissant transparent
► Amovible



	Contenance	Charge max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Boîte de stockage mobile 81L	81 litre(s)	77 kg	L 330 mm P 750 mm H 740 mm	9,9 kg	500381	189,- €	4015613752693
Boîte de stockage mobile 102L	102 litre(s)	103 kg	L 400 mm P 750 mm H 735 mm	10,8 kg	500383	219,- €	4015613752709

Barre magnétique 615AL



- Matériau
Aluminium
- Conçu pour
Lame
Ciseaux
Ustensiles de cuisine
- Nombre de bandes magnétiques
2
- Longueur des bandes magnétiques
610 mm
- Compris
Matériel de fixation
- Dimensions
L 615 x P 18 x H 45 mm
- Poids
0,5 kg



► Barre magnétique pour couteaux, ciseaux, ustensiles de cuisines, etc.



► Modèle en aluminium



► Nombre de bandes magnétiques : 2

256025

GTIN 4015613893518

PVC* 21,- €

Planche à découper 40x30 W



- Matériau
Polyéthylène
- Couleur
Blanc
- Surface de découpe
400 x 300 mm
- Épaisseur de la planche
15 mm
- Gouttière à jus
Non
- 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

A120587

GTIN 4015613690339

PVC* 16,- €

Planche de découpe 48x37 W-RK

La planche de découpe est pourvue de deux bords d'arrêt qui permet une bonne adhérence sur la surface de travail et qui empêchent les aliments de glisser.



- Matériau
Plastique
- Couleur
Blanc
- Épaisseur de la planche
10 mm
- Gouttière à jus
Sur tout le tour
- Bord de butée
Oui



► Bord de butée



► Gouttière à jus

	Surface de découpe	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Planche de découpe 48x37 W-RK	415 x 300 mm	L 480 x P 375 x H 45 mm	1,7 kg	A120593	22,- €	4015613716084
Planche découpe PE, BA, blc	520 x 300 mm	L 580 x P 375 x H 45 mm	2,1 kg	A120588	27,- €	4015613405025

Planche à découper Easy 53x32 W



- Matériau
- Surface de découpe
- Épaisseur de la planche
- Gouttière à jus
- Propriétés

Polyéthylène
530 x 325 mm
14 mm
Non
Utilisation des deux côtés
Neutre au goût et inodore
Compatible norme HACCP
Convient aux aliments
Gentle on blades
Lavable en machine
Résistante aux chocs et à la découpe
L 530 x P 320 x H 14 mm
2,2 kg



- ▶ L'hygiène en point de mire
- ▶ Des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments



- ▶ Epaisseur de la planche : 14 mm
- ▶ Compatible avec le lave-vaisselle

- Dimensions
- Poids

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Planche à découper Easy 53x32 W	Blanc	A120542	19,50 €	4015613878010
Planche à découper Easy 53x32 LI	Mauve	A120543	19,50 €	4015613878027
Planche à découper Easy 53x32 GR	Vert	A120544	19,50 €	4015613878034
Planche à découper Easy 53x32 B	Bleu	A120545	19,50 €	4015613878041
Planche à découper Easy 53x32 R	Rouge	A120546	19,50 €	4015613878058
Planche à découper Easy 53x32 BR	Brun	A120547	19,50 €	4015613878065
Planche à découper Easy 53x32 GE	Jaune	A120548	19,50 €	4015613878072

Planche à découper 60x40 W



- Matériau
- Surface de découpe
- Épaisseur de la planche
- Gouttière à jus
- Propriétés

Polyéthylène
600 x 400 mm
16 mm
Non
Neutre au goût et inodore
Compatible norme HACCP
Convient aux aliments
Gentle on blades
Résistante aux chocs et à la découpe
Lavable en machine
6 pieds en caoutchouc, antidérapants
L 600 x P 400 x H 20 mm
3,5 kg



- ▶ L'hygiène en point de mire
- ▶ Des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments



- ▶ Epaisseur de la planche : 16 mm
- ▶ Compatible avec le lave-vaisselle

- Dimensions
- Poids

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Planche à découper 60x40 W	Blanc	A120592	35,- €	4015613690346
Planche à découper 60x40 LI	Mauve	A120527	35,- €	4015613837505
Planche à découper 60x40 GR	Vert	A120523	35,- €	4015613837475
Planche à découper 60x40 B	Bleu	A120522	35,- €	4015613837468
Planche à découper 60x40 R	Rouge	A120521	35,- €	4015613837451
Planche à découper 60x40 BR	Brun	A120526	35,- €	4015613837499
Planche à découper 60x40 GE	Jaune	A120524	35,- €	4015613837482

Planche à découper PRO



L'hygiène au coeur de l'attention avec la série de planches à découper PRO – Planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments.



- Matériau
- Épaisseur de la planche
- Gouttière à jus
- Propriétés

Polyéthylène
20 mm
Oui
Neutre au goût et inodore
Compatible norme HACCP
Convient aux aliments
Gentle on blades
Résistante aux chocs et à la découpe
Lavable en machine
Pieds en caoutchouc, antidérapants



PRO 32x26



PRO 53x32



20 mm



- ▶ L'hygiène avant tout : série de planches à découper PRO
- ▶ Des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments

- ▶ Épaisseur de plaque : 20 mm
- ▶ Lavable en machine

- ▶ Avec rainure d'écoulement
- ▶ Convient aux aliments
- ▶ Conforme HACCP

	Couleur	Surface de découpe	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Planche à découper PRO 32x26 W-R	Blanc	290 x 225 mm	L 325 x P 265 x H 25 mm	1,6 kg	A120528	15,- €	4015613837512
Planche à découper PRO 32x26 LI-R	Mauve	290 x 225 mm	L 325 x P 265 x H 25 mm	1,6 kg	A120537	15,- €	4015613837574
Planche à découper PRO 32x26 GR-R	Vert	290 x 225 mm	L 325 x P 265 x H 25 mm	1,6 kg	A120532	15,- €	4015613837543
Planche à découper PRO 32x26 B-R	Bleu	290 x 225 mm	L 325 x P 265 x H 25 mm	1,6 kg	A120531	15,- €	4015613837536
Planche à découper PRO 32x26 R-R	Rouge	290 x 225 mm	L 325 x P 265 x H 25 mm	1,6 kg	A120529	15,- €	4015613837529
Planche à découper PRO 32x26 BR-R	Brun	290 x 225 mm	L 325 x P 265 x H 25 mm	1,6 kg	A120534	15,- €	4015613837567
Planche à découper PRO 32x26 GE-R	Jaune	290 x 225 mm	L 325 x P 265 x H 25 mm	1,6 kg	A120533	15,- €	4015613837550
Planche à découper PRO 53x32 W-R	Blanc	490 x 285 mm	L 530 x P 325 x H 24 mm	3,2 kg	A120511	29,- €	4015613710273
Planche à découper PRO 53x32 LI-R	Mauve	490 x 285 mm	L 530 x P 325 x H 24 mm	3,2 kg	A120539	29,- €	4015613837598
Planche à découper PRO 53x32 GR-R	Vert	490 x 285 mm	L 530 x P 325 x H 24 mm	3,2 kg	A120512	29,- €	4015613712055
Planche à découper PRO 53x32 B-R	Bleu	490 x 285 mm	L 530 x P 325 x H 24 mm	3,2 kg	A120514	29,- €	4015613712079
Planche à découper PRO 53x32 R-R	Rouge	490 x 285 mm	L 530 x P 325 x H 24 mm	3,2 kg	A120513	29,- €	4015613712062
Planche à découper PRO 53x32 BR-R	Brun	490 x 285 mm	L 530 x P 325 x H 24 mm	3,2 kg	A120538	29,- €	4015613837581
Planche à découper PRO 53x32 GE-R	Jaune	490 x 285 mm	L 530 x P 325 x H 24 mm	3,2 kg	A120515	29,- €	4015613712086

Accessoires

Rangement pour planches à découper 60

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 6 planches à découper
- Lavable en machine : Oui
- Dimensions : L 265 x P 280 x H 305 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613733722



A120516

PVC* 33,- €

Chalumeau 1300GK



- Type de gaz
- Type d'allumage
- Plage de température jusqu'à
- Flamme réglable
- Non fourni
- Remarque importante

Butane
Allumage Piezo
1 300 °C
Oui
Cartouche de gaz
Une cartouche de gaz Bartscher est nécessaire pour faire fonctionner le chalumeau
L 190 x P 35 x H 60 mm
0,16 kg



▶ Design pratique et ergonomique



▶ Fonctionne avec une cartouche de gaz
▶ Cartouche de gaz page 150



▶ Flamme réglable

A150646

GTIN 4015613783451

PVC* 24,- €

Chalumeau 1300FG



- Type de gaz
- Type d'allumage
- Plage de température jusqu'à
- Flamme réglable
- Rechargeable
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

Gaz pour briquet
Allumage Piezo
1 300 °C
Oui
Oui
Remplissage
L 95 x P 70 x H 165 mm
0,15 kg

A555302

GTIN 4015613409498

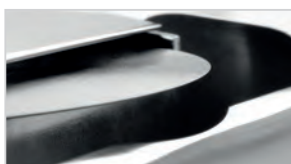
PVC* 31,- €

Couteau à kebab 1000-E06



- Modèle de lame
- Diamètre de la lame
- Épaisseur de coupe
- Vitesse de rotation max.
- Protection de la lame
- Modèle de câble de raccordement
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Lisse
100 mm
0 - 6 mm
2 560 t / min.
Oui
Longueur de câble : 2,8 m
1 lame de rechange
1 affûteur
0,08 kW | 230 V | 50 Hz
L 130 x P 190 x H 256 mm
1,4 kg



▶ Lame en acier inoxydable
▶ intérieur : 10 cm
▶ Avec protège-lame



▶ Réglage facile de l'épaisseur de coupe
▶ Épaisseur de coupe : 0 - 6 mm



▶ Dotation :
1 lame de rechange
1 affûteur

370158

GTIN 4015613615561

PVC* 155,- €



Stérilisateur de couteaux 9-330



Hygiène - mais en toute sécurité : la vitre teintée en noir protège contre les rayons UV qui permettent de stériliser jusqu'à 9 couteaux. Il suffit de suspendre les couteaux, de fermer la porte et de régler la minuterie.



- Capacité
- Longueur de lame max.
- Longueur de manche max.
- Durée de stérilisation min.

9 couteaux
330 mm
145 mm



- Type de stérilisation
- Butée de porte

30 minute(s)
Rayons UV



- Modèle
- Puissance
- Dimensions
- Poids

À droite
Montage mural
0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 420 x P 175 x H 610 mm
8,9 kg



► Des couteaux stérilisés grâce aux rayons UV



► Contenance : 9 couteaux
► Longueur de lame max. : 330 mm
► Longueur de manche max. : 145 mm



► Contacteur de porte

110438

GTIN 4015613754888

PVC* 369,- €



Aiguiser de couteaux MS310

Efficace et n'abîme pas les matériaux. Pour les lames lisses et courbées ou les couteaux ondulés – L'aiguiser de couteaux ne fait aucun compromis lorsqu'il s'agit d'aiguiser et d'ébarber.



- Matériau
- Matériau de l'aiguiser

Plastique
Diamant (micrométrique, monocristallin)
Pierre céramique



- Niveaux d'aiguisage

Lames lisses : 2 niveaux (aiguisage, léger polissage)

- Conçu pour

Lames ondulées : 1 niveau

Lames lisses

Lames courbées

Lames ondulées

- Puissance
- Dimensions
- Poids

0,03 kW | 230 V | 50 Hz
L 190 x P 131 x H 109 mm
1,4 kg



► Conçu pour
Lames lisses / Lames courbées / Lames ondulées



► Plaquette collectrice magnétique pour les particules d'aiguisage

120558

GTIN 4015613675824

PVC* 89,- €



Thermomètre A1020 KTP

- Conçu pour : Mesures de la température à cœur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Profondeur de pénétration : 120 mm
- Plage de température : de -20 °C à 102 °C
- Compris : Cache de protection
- Dimensions : L 27 x P 27 x H 140 mm
- Poids : 0,01 kg
- GTIN : 4015613664293



292044

PVC* 7,50 €

Thermomètre D1500 KTP

- Conçu pour : Mesures de la température à cœur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Profondeur de pénétration : 67 mm
- Plage de température : de -50 °C à 150 °C
- Pile : Pile bouton LR44/AG13
- Compris : Cache de protection, 1 pile
- Dimensions : L 151 x P 15 x H 20 mm
- Poids : 0,03 kg
- GTIN : 4015613664231



292042

PVC* 14,- €

Thermomètre D3000 KTP

- Conçu pour : Mesures de la température à cœur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Profondeur de pénétration : 120 mm
- Plage de température : de -50 °C à 300 °C
- Pile : Pile bouton LR754/AG5
- Compris : Cache de protection, 1 pile
- Dimensions : L 34 x P 34 x H 160 mm
- Poids : 0,02 kg
- GTIN : 4015613664255



293043

PVC* 16,- €

Thermomètre EDD 2500

- Conçu pour : Mesures de la température à cœur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Profondeur de pénétration : 100 mm
- Plage de température : de 0 °C à 250 °C
- Signal sonore lorsque la température à cœur est atteinte
- Fonctionnement par : Piles (1 x AAA 1,5 V)
- Non fourni : Piles
- Dimensions : L 65 x P 72 x H 23 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613885780



292058

PVC* 14,90 €

Thermomètre D3000 KTP-KL

- Conçu pour : Mesures de la température à cœur
- Profondeur de pénétration : 110 mm
- Plage de température : de -40 °C à 300 °C
- Pile : Pile bouton CR2032
- Compris : 2 piles
- Dimensions : L 155 x P 45 x H 23 mm
- Poids : 0,09 kg
- GTIN : 4015613720432



292481

PVC* 55,- €

Thermomètre A3000 TP

- Conçu pour : Frittes
- 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* 8,50 €

Thermomètre A500

- Conçu pour : Mesures de la température ambiante, Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Plage de température : de -30 °C à 50 °C
- Dimensions : L 51 x P 13 x H 66 mm
- Poids : 0,01 kg
- GTIN : 4015613664286



292049

PVC* 6,50 €

Thermomètre A300

- Conçu pour : Mesures de la température ambiante, Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Plage de température : de -30 °C à 30 °C
- Dimensions : L 62 x P 35 x H 71 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4015613664262



292048

PVC* 8,50 €

Thermomètre A250

- Conçu pour : Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Plage de température : de -40 °C à 25 °C
- Dimensions : L 134 x P 20 x H 30 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4015613664279



292043

PVC* 8,- €

Thermomètre infrarouge D5500

- Conçu pour : Mesures de la température de surface (infrarouge), Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Modèle : Numérique
- Plage de température : de -50 °C à 550 °C
- Avec pointeur laser pour des mesures précises
- Pile : 2 x AAA 1,5 V
- Non fourni : Piles
- Dimensions : L 40 x P 90 x H 160 mm
- Poids : 0,13 kg
- GTIN : 4015613885797



292059

PVC* 22,90 €

Ouvre-boîte KB565

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Matériau de la lame : 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 : 2,1 kg
- GTIN : 4015613731247



A120355

PVC* 155,- €

Lame KB565

- lame de rechange pour ouvre-boîte KB565
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 66 x P 36 x H 76 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613736112



A120356

PVC* 30,- €

Roue de transport KB565

- Roue de transport de rechange pour ouvre-boîte KB565
- Matériau : Acier, Chromé
- Dimensions : L 39 x P 39 x H 10 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613736129



A120357

PVC* 29,- €

Support pour sac poubelle 120L

- Matériau : Acier inoxydable, Caoutchouc, Plastique
- Conçu pour : Sac poubelle de 120 litres
- Modèle : Support pour sac poubelle, Système de suspension, Fermeture avec élastique
- Commande : Mécanisme à pédale
- Pieds : 2
- Roulettes de direction : 2 roulettes de direction avec frein
- Non fourni : Sac poubelle
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)
- Dimensions : L 590 x P 500 x H 955 mm
- Poids : 4,2 kg
- GTIN : 4015613802176



860015

PVC* 119,- €

Poubelle Swing

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 52 litre(s)
- Récipient intérieur séparé : Oui
- Dimensions récipient intérieur : Ø 345 mm | Hauteur: 588 mm
- Récipient intérieur : tôle d'acier galvanisée, amovible, avec poignée sur le récipient intérieur
- Propriétés du couvercle : Couvercle oscillant, ouverture : Ø 290 mm
- Dimensions : L 390 x P 390 x H 735 mm
- Poids : 8,83 kg
- GTIN : 4015613874296



860017

PVC* 185,- €

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
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction
- Propriétés : Avec poignée latérales
- Dimensions : L 460 x P 400 x H 620 mm
- Poids : 6,6 kg
- GTIN : 4015613630670



860006

PVC* 232,- €



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

Nettoyant surpuissant F1L

- Conçu pour : Nettoyage manuel des surfaces fortement encrassées, Grils, fours et de fours mixtes (sans système de nettoyage), Cuisinières, hottes aspirantes, braisières basculantes, etc.
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 100 x P 110 x H 300 mm
- Poids : 1,1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773346



173278

PVC* 85,- €

Nettoyant intensif surpuissant F1L

- Conçu pour : Utilisation dans les cuisines et les domaines de transformation des aliments, Grils, fours et de fours mixtes (sans système de nettoyage), Cuisinières, hottes aspirantes, braisières basculantes, etc., Nettoyage de friteuses, Nettoyage intensif rapide et efficace des surfaces fortement à extrêmement encrassées
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 105 x P 100 x H 300 mm
- Poids : 1,1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773353



173280

PVC* 94,- €

Dégraissant F1L

- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable, Murs et sols carrelés, Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières, Machines, appareils
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773339



173276

PVC* 55,- €

Détergent pour lave-vaisselle F10L

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 220 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 9,7 kg
- GTIN : 4015613773315



173270

PVC* 70,- €

Détergent pour lave-vaisselle F10LXTRA

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Non
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 230 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 10,5 kg
- GTIN : 4015613767895



173271

PVC* 75,- €

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
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 230 x P 200 x H 315 mm
- Poids : 11,5 kg
- GTIN : 4015613767925



173279

PVC* 115,- €

Produit de rinçage F10L

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques, Fours mixtes avec un programme de rinçage
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 220 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 10,7 kg
- GTIN : 4015613767901



173272

PVC* 92,- €

Détartrant F1L

- Conçu pour : Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide, Hautement concentré
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Non
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773322



173277

PVC* 52,- €

Colonne d'hygiène DH1 1460



La colonne d'hygiène est la solution mobile idéale pour l'hygiène des mains, notamment dans les entrées - sans montage mural ou au sol. Avec le distributeur de désinfectant disponible en option, le bac d'égouttage et le distributeur de gants, la colonne d'hygiène assure une hygiène optimale dans les restaurants, les hôtels, les stations-services, etc.



- Conçu pour
- État lors de la livraison
- Dotation du kit

- Compris
- Non fourni

- Dimensions
- Poids

Bartscher Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W
 Bartscher Bac collecteur PS 0,9L-W
 Bartscher Distributeur de gants K10
 Kit
 1 colonne
 1 socle
 Matériel de fixation
 Distributeur de désinfectant
 Bac d'égouttage
 Distributeur de gants
 L 400 x P 400 x H 1 462 mm
 10,2 kg



- ▶ Colonne d'hygiène mobile
- ▶ Dispositif de distribution de désinfectant
- ▶ Dispositif de distribution de gants



- ▶ Protection antivol pour le carton de gants jetables



- ▶ Disponible en option
 Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W Bartscher
 Bac d'égouttage PS 0,9L-W Bartscher
 Distributeur de gants K10

850021

GTIN 4015613758466



PVC* 149,- €

Distributeur de gants K10

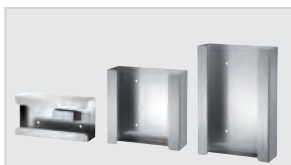


Dans les restaurants, les hôtels, les stations-services, le secteur des soins ou les hôpitaux Le distributeur de gants s'installe facilement sur un mur dans les entrées ou sur les lieux de travail. Le ressort intégré assure un bon maintien et permet également d'insérer de petits cartons.



- Conçu pour
- Dimensions max. du carton

Gants jetables en carton standard
 L 250 x P 130 x H 78 mm



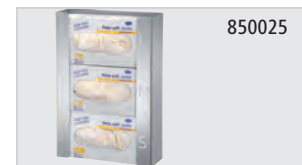
- ▶ Distributeur de gants pour le montage mural



- ▶ Contenance : 1 carton



- ▶ Contenance : 2 cartons



- ▶ Contenance : 3 cartons

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur de gants K10	1 carton	L 130 x P 80 x H 251 mm	0,77 kg	850023	43,- €	4015613758442
Distributeur de gants K20	2 cartons	L 260 x P 96 x H 259 mm	1,2 kg	850024	49,- €	4015613758688
Distributeur de gants K30	3 cartons	L 260 x P 95 x H 390 mm	1,7 kg	850025	59,- €	4015613758695

Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W



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.

0,9 L

- Matériau
Aluminium
Polypropylène
- Convient aux bouteilles euro
1000 ml
- Contrôle du niveau de remplissage
Récipient en plastique transparent
- Commande
Commande à une main
Commande avec le coude
Manuel
- Non fourni
Remplissage



► Disponible en option
Bac d'égouttage PS 0,9L-W Bartscher



► Verrouillable



► Commande avec le coude



► Également compatible avec les
flacons Euro 1000 ml (flacons
jetables)

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W	0,9 litres	L 95 mm P 225 mm H 330 mm	0,67 kg	850019	39,- €	4015613704746
Distributeur de désinfectant PS 1L-W	1 litre	L 95 mm P 225 mm H 330 mm	0,83 kg	850048	75,- €	4015613761909



Accessoires

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Conçu pour : Distributeur de désinfectant
- Format : Bouteille euro (1.000 ml)
- Contenance : 12 x 1 litre
- Modèle : Liquide
- Propriétés : Bactéricide conformément à DIN EN 1276, Levuricide conformément à DIN EN 1650, Mycobactéricide conformément à DIN EN 14348, Effet virucide limité conformément à DIN EN 14476, Sans parfum
- Remarque importante : Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions : L 70 x P 90 x H 210 mm
- Poids : 0,9 kg
- Unité de commande : 1 carton (12 bouteilles)
- GTIN : 4029888031315

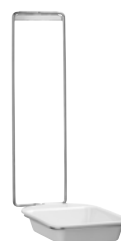


173084

PVC* 169,- €

Bac collecteur PS 0,9L-W

- Conçu pour : Distributeur désinfectant PS 0,9L-W
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 : 0,46 kg
- GTIN : 4015613699431



850018

PVC* 19,- €



Distributeur de désinfectant IRS 1L-W



1 L

- Matériau
- Contenance
- Commande
- Contrôle du niveau de remplissage
- Verrouillable
- Compris

• Non fourni

- Dimensions
- Poids

Plastique
1 litre
Sans contact (capteur infrarouge)
Fenêtre transparente
Oui
1 clé
Matériel de fixation
Piles
Remplissage
L 123 x P 114 x H 262 mm
0,73 kg



▶ Distributeur de produit désinfectant avec capteur infrarouge



▶ Contenance : 1 litre
▶ Sans cartouche



▶ Dosage pré-réglable sur 2 niveaux
▶ 0,4 - 0,8 ml ou 0,8 - 1,6 ml

850027

GTIN 4015613759012

PVC* 89,- €



Distrib. savon, montage mural, AI, 1L



Facile à utiliser, fiable et au design intemporel

CNS

1 L

- Contenance
- Contrôle du niveau de remplissage
- Commande
- Dosage

- Compris
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

1 litre(s)
Fenêtre transparente
Manuel
Système de pompe
Jusqu'à 1,2 ml par pression
Matériel de fixation
Remplissage
L 123 x P 110 x H 204 mm
0,5 kg

850007

PVC* 33,- €

GTIN 4015613536965



Distrib. savon PS 0,9L-W

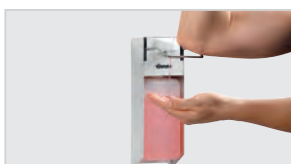


0,9 L

- Matériau
- Contenance
- Convient aux bouteilles euro
- Contrôle du niveau de remplissage
- Commande

- Non fourni
- Dimensions
- Poids

Aluminium
0,9 litre(s)
1000 ml
Récipient en plastique transparent
Commande à une main
Commande avec le coude
Manuel
Remplissage
L 95 x P 225 x H 330 mm
0,65 kg



▶ Commande avec le coude



▶ Également compatible avec les flacons Euro 1000 ml (flacons jetables) page 449



▶ Disponible en option
Bac d'égouttage PS 0,9L-W Bartscher page 449

850008

GTIN 4015613588599

PVC* 38,- €



Distributeur serviettes ILZF20



- Plis du papier

- Contrôle du niveau de remplissage
- Propriétés
- Compris
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

Convient pour les serviettes pliées courantes
 Pliage Interfold
 Pliage en C
 Pliage en Z
 Ouverture à l'avant
 Remplissage par le dessus
 Matériel de fixation
 Remplissage
 L 270 x P 130 x H 130 mm
 0,99 kg



► Compatible avec le papier à pliage paravent disponible dans le commerce



► Remplissage facile
 ► Emballage par le haut commerce



850057

GTIN 4015613829005



PVC* 39,- €

Distributeur serviettes ILZF10



- Plis du papier

- Contrôle du niveau de remplissage
- Verrouillable
- Propriétés
- Compris
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

Convient pour les serviettes pliées courantes
 Pliage Interfold
 Pliage en C
 Pliage en Z
 Fente de contrôle
 Oui
 Remplissage par le clapet frontal
 Matériel de fixation (fixation à quatre points)
 Remplissage
 L 285 x P 100 x H 370 mm
 1,9 kg



► Remplissage facile par le clapet frontal verrouillable
 ► Fente transparente pour le contrôle du remplissage



► Convient aux essuie-mains en papier plié courants



► Fente transparente pour le contrôle du remplissage

850006

GTIN 4015613536958



PVC* 67,50 €

Sèche-mains, 2,1kW, synthétique



- Matériau
- Température de l'air
- Puissance de la soufflerie
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Compris

Plastique
 Env. 60 °C
 53 litres / sec.
 Oui

- Puissance
- Dimensions
- Poids

1 barre en plastique pour la fixation murale
 Matériel de fixation
 2,1 kW | 230 V | 50 Hz
 L 244 x P 264 x H 200 mm
 2,6 kg

850000

PVC* 95,- €

GTIN 4015613459592





Sèche-mains IS 31LS-W



Petit mais puissant - le sèche-mains compact avec capteur infrarouge et mise en marche/arrêt automatique dispose d'une buse d'air haute performance qui permet un séchage rapide et efficace des mains.



- 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
- Compris : Matériel de fixation
- Puissance : 1,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions : L 250 x P 170 x H 240 mm
- Poids : 3,6 kg



- ▶ Petit mais puissant
- ▶ Durée de séchage max. : env. 60 secondes



- ▶ Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge



- ▶ Interrupteur de marche/arrêt

850011

GTIN 4015613710259



PVC* 209,- €

Sèche-mains, 2,3kW, AI



- Matériau : Acier inoxydable
- Température de l'air : Finition extra-brillante
- Puissance de la soufflerie : 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
- 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



- ▶ Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge



- ▶ Buse de sortie d'air rotative

850001

GTIN 4015613482019



PVC* 269,- €

Sèche-mains Jet 1800



Les buses à air haute performance permettent un séchage rapide et efficace des mains. Cette méthode efficace de séchage des mains est hygiénique et économique.



• Matériau	Plastique Laqué
• Température de l'air	Égal à la température ambiante
• Puissance de la soufflerie	47 litres / sec.
• Durée de séchage max.	Env. 30 secondes
• Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge	Oui
• 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



- ▶ 2 barres de buses à air haute performance
- ▶ Durée de séchage max. : env. 30 secondes



- ▶ Bac collecteur amovible pour l'eau de condensation dans le bas de l'appareil



- ▶ Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge

850002

GTIN 4015613610665

PVC* 769,- €



Purificateur d'air W4000



Avec un débit d'air maximal de 400 m³/h, le W4000 élimine les virus, les allergènes et les mauvaises odeurs présents dans l'air. Les différentes couleurs de l'anneau LED informent sur la qualité de l'air actuelle et créent en outre une belle ambiance lumineuse dans la pièce.



• Conçu pour	Pièces jusqu'à 40 m ²
• Matériau	Plastique
• Nombre de filtres	1
• Débit d'air maximal	400 m ³ /h
• Débit d'air réglable	3 niveaux
• Purification de l'air	Avec lumière UV
• Capteur de qualité de l'air	Oui
• Réglage de la durée	2, 4 ou 8 heures
• Puissance	0,05 kW 230 V 50/60 Hz
• Dimensions	L 300 x P 270 x H 565 mm
• Poids	5 kg



- ▶ Conçu pour : Pièces de max. 40 m²



- ▶ Débit d'air maximal : 400 m³/h
- ▶ Débit d'air réglable : 3 niveaux



- ▶ Double affichage de la qualité de l'air
- ▶ Affichage numérique
- ▶ Anneau lumineux LED, différentes couleurs

850200

GTIN 4015613769356

PVC* 149,- €

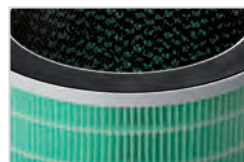


Filtre HEPA W4000

- Matériau : Plastique (PP, PET)
- Classe de filtre : HEPA H13
- Durée de vie : 2.200 heures d'utilisation
- Dimensions : L 215 x P 215 x H 260 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613770536

850210

PVC* 29,- €



Sèche-cheveux d'hôtel 1600S



Que ce soit dans les chambres d'hôtel, les maisons d'hôtes, les auberges de jeunesse ou les cabines de bateau, avec son design noir élégant, ce sèche-cheveux d'hôtel est toujours un plus. Le long câble spiralé assure une flexibilité élevée dans le choix de l'emplacement pour le montage mural.



- Matériau
- Régulation du débit d'air
- Réglage de la température
- Air froid
- Indice de protection
- Bouton-poussoir de marche/arrêt

Plastique
À 3 niveaux
Réglable via le débit d'air
Oui
2
Oui
Sur la poignée
Montage mural
Matériel de fixation
Support mural
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



- Modèle
- Compris
- Puissance



▶ Réglage du débit d'air
3 niveaux
Air froid



▶ Câble spiralé 1 - 2,5 m



▶ Bouton-poussoir de marche/arrêt



▶ Razor socket integrated into wall holder

	Prise de rasoir	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Sèche-cheveux d'hôtel 1600S	Non	L 245 mm P 185 mm H 110 mm	0,75 kg	850041	42,- €	4015613761572
Sèche-cheveux d'hôtel 1600SR	Oui	L 265 mm P 205 mm H 105 mm	1,2 kg	850042	45,- €	4015613761589



Cireuse chaussures él.



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)
Oui
0,12 kW | 230 V | 50 Hz
L 400 x P 240 x H 260 mm
6,4 kg

- Poignée de transport
- Puissance
- Dimensions
- Poids

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* 69,- €



▶ 2 brosses de polissage pour chaussures claires ou foncées

120109

GTIN 4015613544328

PVC* 125,- €

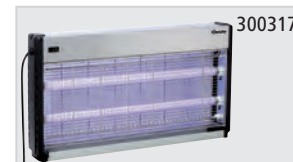


Tue-mouches él. IV-22



- Matériau
- Serrage de la grille
- Modèle
- Compris

Plastique
2 000 - 2 200 V
Appareil de plafond
Appareil fixe
1 chaîne



	Rayon d'action	Puissance d'éclairage	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
IV-22	6-8 m	2 x 6 W, tube fluorescent UV-A	0,02 kW 230 V 50/60 Hz	L 265 mm P 95 mm H 265 mm	2,1 kg	300306	49,- €	4015613534138
IV-36	10 m	2 x 10 W, tube fluorescent UV-A	0,03 kW 230 V 50/60 Hz	L 390 mm P 95 mm H 305 mm	2,8 kg	300314	76,- €	4015613534152
IV-65	12 m	2 x 20 W, tube fluorescent UV-A	0,04 kW 230 V 50/60 Hz	L 645 mm P 100 mm H 365 mm	3,7 kg	300317	102,- €	4015613534169



Accessoires

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* 5,- €

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* 6,- €

Tube néon UV-A 20 W

- Puissance d'éclairage : 20 W / UV-A
- Dimensions : L 600 x P 30 x H 30 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613658025

300337

PVC* 8,- €

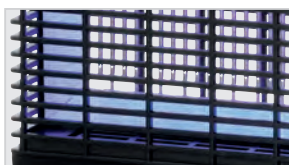
Tue-mouches él. IV-48



- Matériau
- Rayon d'action
- Serrage de la grille
- Puissance d'éclairage
- Modèle

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
Env. 15 m
4 000 V
13 W, LED UV-A
Appareil de plafond
Appareil fixe
1 chaîne
0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
L 485 x P 100 x H 263 mm
1,9 kg



► Fonctionnement économique grâce à la technologie LED moderne



► Le nettoyage facile
► Tiroir facile à retirer



► Modèle :
Appareil de plafond
Appareil sur pied

300351

GTIN 4015613762371

PVC* 85,- €



Piège à insectes IF-50



- Matériau
- Rayon d'action
- Puissance d'éclairage
- Modèle

Aluminium
Brossé
5 m
1 x 7 W, lampe UV-A
Appareil fixe
Montage mural
1 film adhésif
0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 235 x P 115 x H 305 mm
0,72 kg

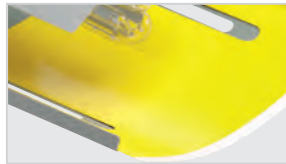
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



► Modèle :
Appareil sur pied
Montage mural



► Puissance lumineuse : 1 x 7 W, lampe UV-A



► Méthode d'élimination des insectes :
Film adhésif

300370

GTIN 4015613807171



PVC* 59,- €

Film adhésif IF-50

- Unité de commande :
1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions : L 240 x P 1 x H 265 mm
- Poids : 0,03 kg
- GTIN : 4015613822044

300372

PVC* 15,- €

UV-A lampe 7 W

- Puissance d'éclairage : 1 x 7 W / UV-A
- Dimensions : L 54 x P 54 x H 170 mm
- Poids : 0,11 kg
- GTIN : 4015613822037

300371

PVC* 15,- €

Piège à insectes IF-92



- Matériau
- Rayon d'action
- Puissance d'éclairage
- Modèle
- Compris

Acier
Laqué
9 m
1 x 20 W, ampoule UV-A
Montage mural
1 film adhésif
Matériel de fixation
0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 450 x P 175 x H 160 mm
1,4 kg

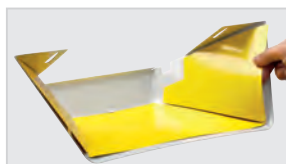
- Puissance
- Dimensions
- Poids



► Modèle : Montage mural



► Puissance lumineuse : 1 x 20 W, ampoule UV-A



► Méthode d'élimination des insectes :
Film adhésif

300323

GTIN 4015613655413



PVC* 69,- €

Feuille adhésive IF-92

- Unité de commande :
1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions : L 320 x P 180 x H 1 mm
- Poids : 0,27 kg
- GTIN : 4015613659183

300326

PVC* 19,- €

UV-A lampe 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* 14,- €

Piège à insectes IF-150

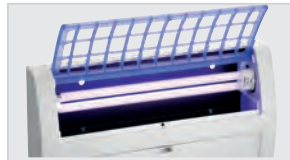


- Matériau
- Rayon d'action
- Puissance d'éclairage
- Modèle
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

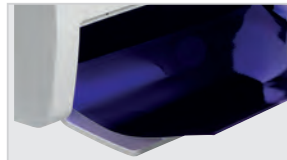
Plastique
 Env. 15 m
 1 x 36 W, tube fluorescent UV-A
 Montage mural
 1 film adhésif
 0,04 kW | 230 V | 50-60 Hz
 L 476 x P 80 x H 280 mm
 1,8 kg



► Modèle : Montage mural



► Puissance lumineuse : 1 x 36 W, tube fluorescent UV-A



► Méthode d'élimination des insectes : Film adhésif

300350

GTIN 4015613762357



PVC* 79,- €

Film adhésif IF-150

- Unité de commande : 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions : L 270 x P 390 x H 1 mm
- Poids : 0,27 kg
- GTIN : 4015613801971

300352

PVC* 29,- €

Tube fluorescent UV-A 36 W

- Puissance d'éclairage : 36 W / UV-A
- Dimensions : L 24 x P 416 x H 43 mm
- Poids : 0,09 kg
- GTIN : 4015613811857

300353

PVC* 11,- €

Piège à insectes IF-100

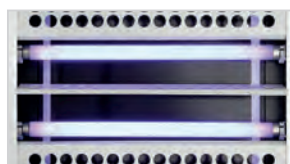


- Matériau
- Rayon d'action
- Puissance d'éclairage
- Modèle
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Aluminium
 Plastique
 10 m
 2 x 15 W, tube fluorescent UV-A
 Appareil fixe
 Montage mural
 2 films adhésifs
 Matériel de fixation
 0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 620 x P 90 x H 355 mm
 2,4 kg



► Modèle : Appareil sur pied
 Montage mural



► Puissance lumineuse : 2 x 15 W, tube fluorescent UV-A



► Méthode d'élimination des insectes : Film adhésif

300321

GTIN 4015613638195



PVC* 145,- €

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* 28,- €

Tube néon UV-A 15 W

- Puissance d'éclairage : 15 W / UV-A
- Dimensions : L 450 x P 30 x H 30 mm
- Poids : 0,06 kg
- GTIN : 4015613657981

300325

PVC* 7,50 €

REPERTOIRE DES CODES ARTICLES

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
0		100451	436	101902	122	104457	181	105821	156	1062303	147
099977	333	100452	436	101904	124	104458	181	105827	153	1062503	147
099978	333	100453	436	101915	404	104500	181	105829	157	106576	99
099985	304	100454	435	101916	405	104501	181	105837	155	107273	71
099989	301	100456	435	101917	405	104523	286	105843	156	107274	71
099996	301	100457	435	101918	179	104538	286	105843S	156	107276	71
1		100524	112	101919	179	104548	286	1058503	150	107277	71
100047	193	100528	112	101923	404	104583	286	105854	154	107278	71
100048	193	100532	112	101929	179	104593	286	105858	154	107279	71
100054	193	100533	144	101933	405	104609	283	105860	153	107289	71
100058	193	100534	111	101939	405	104636	283	105864	218	107290	70
100061	192	100611	19	101972	123	104904	152	105865	218	107291	71
100062	192	100925	117	101973	123	104906	152	105866	219	107300	70
100067	192	100927	119	101974	123	104907	152	105867	218	107301	72
100080	389	100928	119	101975	123	104913	152	105868	219	107302	73
100082	284	101094	300	101978	123	104922	168	105871	164	107303	73
100083	284	101402	137	101979	123	104923	168	105872	164	107304	73
100085	389	101404	137	101980	123	1051403	64	105873	164	107305	73
100197	174	1014113	137	101983	123	1051503	64	105874	164	107306	73
100211	175	101412	137	101984	123	1051603	64	105884	155	107307	73
100262	175	101413	137	101985	123	105198	65	105890	164	107308	73
100273	175	101419	137	101986	122	1051993	65	105893	158	107309	73
100282	173	101530	136	101988	123	1052103	62	105917	160	107310	73
100292	174	101533	136	101989	123	1052303	62	105919	160	107311	69
100373	173	101535	136	101990	125	1053103	62	105922	158	109251	306
100374	173	101546	108	101992	125	105321	151	105929	163	109325	300
100404	81	101547	109	101993	125	105325	63	105936S	154	109326	300
100405	81	101548	108	101994	125	105343	63	1059503	150	109327	300
100406	81	101552	108	101995	125	1054503	65	105978	161	109329	300
100407	81	101554	109	101996	125	1054513	64	105981	163	109330	310
100408	81	101560	136	101997	125	105452	64	105985	160	109331	310
100412	98	101563	136	101999	124	105453	64	105986	162	109342	304
100413	98	101565	136	102000	125	1054603	65	105991	155	109343	304
100416	98	101566	136	102001	125	105601	217	105991S	155	109347	304
100417	99	101607	137	102002	125	105604	156	105994	161	109349	305
100425	99	101833	115	102008	125	105731	164	105995	161	109470	313
100426	99	101834	115	102010	125	105732	163	105996	217	109472	313
100427	99	101835	115	103063	221	1057503	150	105997	162	109474	313
100428	99	101836	115	103064	221	105760	159	105999	150	109522	301
100437	98	101837	115	103065	220	105761	159	106001	163	109547	301
100438	98	101840	114	103067	221	105762	159	106002	435	109559	306
100439	98	101841	114	103069	220	105763	159	1061533	146	109562	301
100440	436	101842	114	103076	222	105764	61	1061933	146	109640	296
100441	436	101843	114	103079	222	105765	61	106202	147	109641	296
100442	436	101844	115	103122	221	105769	159	106206	147	109688	301
100445	436	101846	114	104049	285	105770	159	106210	147	109691	301
100446	436	101847	114	104050	285	105780	84	106217	146	109740	307
100447	436	101848	114	104304	285	105800	157	106219	146	109741	307
100448	436	101849	114	104306	285	105804	23	1062213	147	109742	307
100449	436	101880	116	1043613	181	105817	63	106228	147	109743	307
100450	436	101881	116	1043623	181	105820	153	106229	147	109745	308

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
109746	308	110462	294	111678	296	114366	216	115309	27	117907	103
109747	308	110463	294	111680	296	114367	216	115320	27	117910	101
109749	308	110500	290	112020	30	114371	214	115805	23	117911	101
109847	340	110530	292	112021	30	114373	214	116005	92	117912	101
109848	340	110531	292	112022	30	114374	214	116011	92	117913	101
109849	340	110532	292	112023	30	115005	24	116108	92	117920	104
109865	333	110540	294	112025	30	115007	24	116109	92	117921	104
109877	314	110541	294	112026	30	115058	23	116111	95	117923	103
109878	314	110542	294	112027	30	115059	23	116112	93	117925	106
109881	340	110625	309	112030	30	115069	93	116113	92	117926	106
109884	313	110626	309	112031	30	115071	93	116116	93	117927	106
109885	313	110630	309	112035	30	115075	93	116119	93	117928	106
109886	314	110666	298	112081	213	115076	95	116299V	92	117930	105
109889	313	110668	298	112101	213	115083	81	116553	86	117931	105
109901	313	110677	302	112121	30	115084	81	116822	87	117932	105
109902	333	110690	303	112122	213	115086	81	116826	87	117933	105
109940	307	110691	303	112141	213	115087	82	116828	87	117934	105
109952	313	110692	303	112161	213	115088	84	116831	87	117937	104
109960	307	110693	303	112181	213	115089	93	117002	95	117938	104
110036	30	110694	303	112201	213	115090	24	117100	95	117939	105
110159	262	110765	302	114000	212	115095	24	117151	92	117940	105
110256	227	110872	281	114001	212	115099	25	117152	92	117941	105
110257	227	110873	281	114002	212	115107	27	117153	92	117945	100
110270	240	110874	281	114003	212	115111	29	117172	90	117946	100
110271	240	110881	230	114004	212	115112	29	117174	90	117947	104
110272	240	110881MA	230	114005	212	1151123	24	117175	90	117948	100
110273	240	110882	230	114006	212	115113	29	117176	90	120109	454
110274	240	110882MA	230	114258	209	1151133	24	117182	91	120178	420
110275	241	110883	231	114263	210	115114	30	117184	91	120198	420
110276	241	110883MA	231	114267	209	115115	28	117185	91	120302	415
110278	241	110884	231	114270	208	115116	29	117186	91	120307	414
110279	241	110884MA	231	114271	209	1151243	23	117262	94	120308	414
110311	300	110885	232	114272	210	115129	189	117263	94	120309	414
110312	300	110885MA	232	114273	208	115131	107	117264	94	120310	414
110317	300	110886	233	114274	208	115133	107	117265	94	120311	414
110318	300	110886MA	233	114275	208	115137	25	117712	92	120312	414
110335	239	110887	233	114277	209	115138	29	117733	88	120313	414
110350	290	110887MA	233	114278	208	115141	25	117735	88	120314	414
110400	290	110888	234	114279	208	115155	26	117737	88	120315	415
110410	242	110888MA	234	114282	209	115157	26	117740	88	120316	414
110414	242	110894	232	114296	208	1151580	26	117790	89	120325	414
110420	242	110894MA	232	114302	211	1151583	26	117791	89	120327	412
110422	242	110895	228	114303	211	1151593	26	117792	89	120331	412
110431	312	110897	228	114304	209	115204	28	117793	89	120332	412
110432	312	110898	229	114305	208	115205	28	117820	96	120333	413
110434	312	110899	229	114306	208	1152103	28	117822	97	120334	413
110435	312	110903	234	114356	215	1152113	28	117823	97	120337	413
110436	312	110904	235	114357	215	115245	25	117824	97	120338	413
110437	312	110905	235	114360	215	1152473	27	117825	97	120339	413
110438	443	110906	228	114361	215	1152483	27	117905	103	120341	413
110461	294	110907	229	114362	215	115308	27	117906	103	120342	413

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
120344	412	125543	245	1317003	19	150129	165	1582201	59	174059	421
120345	413	125543V1	245	131723	17	150145	356	158610	28	174060	423
120346	413	125543V2	245	131734	17	150146	355	158612	29	174061	423
120347	413	125544	245	1317433	17	150148	357	158614	137	174062	423
120348	413	125544V1	245	1317463	17	150151	358	158615	137	174063	423
120349	412	125544V2	245	131760	18	150159	358	158616	28	174064	421
120350	412	125614	206	131764	16	150176	358	162500	133	174196	422
120351	413	125624	206	131770	18	150182	359	162650	134	174221	422
120352	413	125628	206	131800	17	150184	356	162651	134	174251	422
120353	412	125631	204	131850	17	150187	355	162653	134	174276	422
120358	413	125631V1	204	131905	19	150188	355	162655	135	174301	422
120400	415	125631V2	204	131915	19	150189	358	162656	135	174302	421
120417	183	125633	205	131924	21	150191	358	162826	131	174305	422
120431	166	125633V1	205	131925	21	150193	359	162827	131	174520	186
120558	443	125633V2	205	131926	21	150195	359	162900	133	174600	81
120578	169	125634	205	131940	21	150197	357	162906	133	181134	385
120579	169	125634V1	205	131944	21	150226	406	162910	133	181137	385
120582	169	125634V2	205	131946	21	150227	406	162912	133	190014	317
120599	169	130115	402	131954	21	150310	151	165118	132	190015250	317
120709	420	130116	402	132060	21	150320	151	165119	132	190031	329
120710	420	130117	402	132115	20	150340	165	165122	133	190033	330
120741	75	130118	402	132125	20	150528	170	165521	129	190052	328
120751	76	130130	403	132255	20	150529	172	165522	129	190060	333
120752	77	130131	403	132257	20	150533	171	165523	129	190065	317
120753	77	130132	403	132260	126	150538	171	165524	133	190068	333
120758	77	130133	403	132261	126	1505393	172	165525	133	190079	336
120767	76	130134	403	132262	126	150545	170	165527	131	190080	325
120768	75	130135	403	132265	126	150546	170	165530	130	190086	332
120770	77	130136	403	132266	126	150606	60	173060	99	190087	333
120773	77	130137	403	132290	126	150607	140	173084	449	190089	336
120774	77	130138	403	132648	16	150678	139	173270	300	190091	337
120775	77	130140	403	132870	16	150687	99	173271	300	190094	336
120776	77	130151	401	133264	99	150958	60	173272	300	190095	324
120777	77	130152	401	134091	432	150959	61	173276	234	190096	326
120789	78	130153	401	135012	361	150960	61	173277	317	190097	331
120792	98	130154	401	135022	182	150961	61	173278	447	190108	320
120825	80	130206	401	135023	360	150981	354	173279	92	190114	320
120826	82	1311413	20	135026	361	150983	353	173280	447	190116	320
120827	83	1311813	20	135027	361	150990	354	173282	333	190117	320
120840	416	131306	18	135028	287	150992	321	173283	333	190129	322
120879	79	131308	18	135029	287	150993	321	173284	77	190133	320
121782	86	131413	18	135102	360	150996	353	173285	77	190139	354
125502	206	131415	18	135105	360	150997	353	174050	423	190153	321
125503	206	131418	18	135108	360	151510	111	174051	423	190154	321
125504	206	131419	18	135109	360	151512	111	174052	423	190174	339
125525	243	131425	18	137100	183	151520	110	174053	423	190175	339
125526	243	1315113	19	137101	183	1519821	60	174054	423	190179	339
125527	243	131514	19	137201	182	155670	60	174055	423	190184	316
125540	244	131515	19	137202	182	1582011	59	174056	423	190187	317
125540V1	244	1315213	19	1500508	406	1582051	59	174057	423	190193	316
125540V2	244	1315563	16	150127	140	1582101	59	174058	421	190208	320

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
190211	322	200128	346	203530	119	2800071	67	286234W	35	299051	55
190215	321	200131	347	203535	119	2800081	67	286247	36	299056	55
190216	321	200132	346	203725	116	280015	66	286301	37	299072	51
190218	320	200133	342	206203	16	280016	66	286302	37	299079	51
190223	321	200134	343	206204	86	280021	66	286305	42	299088	55
190225	339	200135	342	215035	148	280022	66	286310	42	299105	55
190230	338	200136	349	215036	148	280023	66	286326	35	299106	55
190231	338	2002010	119	215037	148	284007	37	286347	36	2991121	46
190232	338	2002018	120	215078	148	284113	42	286411	36	2991131	46
190233	339	2002020	119	215081	148	284116	42	286421	36	299114	54
190234	339	2002028	120	215093	148	284123	42	286426	61	299117	54
190235	339	200207	190	215094	148	284401	43	286506	39	299124	54
190236	339	2002088	120	215095	148	284804	37	286507	39	299215	48
190238	319	2002094	120	215096	148	285050	43	286508	39	299217	49
190239	319	2002095	120	220110	383	285052	40	286509	39	2992171	46
190248	319	2002101	120	256025	439	285071	39	286613	44	2992271	46
190250	318	2002102	118	256120	433	285076	39	286628	41	2992291	47
190251	318	2002121	120	257100	381	285080	43	286681	44	2992481	47
191001	345	2002150	121	257120	381	285083	43	286710	38	299303	50
191004	344	2002165	121	257130	381	285085	43	286811	43	2993031	54
191005	345	2002170	121	257140	381	285088	43	286917	40	299304	50
191007	344	2002203	117	257150	381	2851051	32	286921	40	299307	50
191010	344	200230	190	257160	381	2851121	32	286922	40	299308	50
1930311	68	2002302	118	257170	381	2851161	32	286924	40	299311	54
193036	68	200232	190	257180	381	2851241	32	286925	40	299318	49
1930511	68	200233	190	257200	381	2851251	32	286992	41	299319	49
193062	68	200240	190	258100	380	2851261	33	286994	40	299325	48
2		200254	207	258120	380	2851271	32	286995	41	299411	47
200019	343	200255	207	258140	380	2851361	33	286998	41	299421	47
200029	351	200261	207	258160	380	2851371	33	287410	34	299426	50
200043	343	200262	207	258180	380	285200	43	287420	34	299431	48
200049	352	200274	238	258200	380	285201	43	287431	34	2994521	52
200054	347	200282	227	264130	383	285203	43	292042	444	2994631	52
200057	352	200297	236	264140	383	2853051	42	292043	444	299471	52
200058	351	200298	236	264150	383	2853101	42	292044	444	299472	52
200059	352	200299	236	264160	383	2855051	39	292046	444	2995061	51
200061	346	200300	236	264170	383	2855061	39	292048	444	2995081	51
200063	349	200316	121	264180	383	2855071	39	292049	444	299510	51
200065	350	200317	121	264200	383	2855081	39	292058	444	299511	51
200069	347	200318	121	264220	383	2856031	44	292059	444	2996041	56
200073	348	200319	119	265100	382	2856211	38	292481	444	299607	56
200085	347	200356	237	265120	382	2856311	38	293043	444	299630	53
200086	348	200357	238	265140	382	2856811	44	2952720	41	299633	53
200095	342	200358	239	265160	382	2859171	41	295928	40	299634	53
200096	342	200359	227	265170	382	2859251	41	295953	40	2996731	56
200108	341	200570	237	265180	382	2859271	41	296999	67	2999021	57
200111	341	200575	238	265200	382	286099	39	299001	51	299910	57
200119	350	2006301	145	265220	382	286102	35	2990021	51	2999101	57
200120	341	2006601	145	272335	134	286104	35	299003	53	299911	57
200121	341	203500	118	2800021	67	286106	35	299004	56	2999521	53
200127	346	203510	118	2800031	67	286225	35	299014	55	2999961	53

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
3		300372	456	307107	369	312187	367	346207	373	370258	417
300055	391	300411	427	307116	368	313105	370	347107	374	370259	417
300061	391	300412	427	307117	369	313125	370	347127	374	370270	178
300064	393	300413	427	307126	368	313145	370	347147	374	370271	178
300065	392	300414	425	307127	369	313165	370	347167	374	370273	178
300084	397	300418	425	307136	368	313185	370	347187	374	370274	178
300122	395	300419	425	307137	369	313205	370	347207	374	370275	178
300123	395	300422	425	307146	368	314125	370	348107	375	370276	178
300133	390	300424	425	307147	369	314145	370	348127	375	370278	179
300134	389	300746	425	307156	368	314165	370	348147	375	370279	180
300135	390	300747	426	307157	369	314185	370	348167	375	370280	178
300142	397	300748	424	307166	368	315080	365	348187	375	370281	178
300143	301	300749	426	307167	369	315100	365	348207	375	370284	177
300144	301	300750	424	307186	368	315105	368	362080	364	370290	178
300147	301	305053	203	307187	369	315107	369	362100	364	370301	418
300149	396	305054	203	307206	368	315120	365	362120	364	370302	418
300156	301	305055	203	307207	369	315140	365	362140	364	371001	419
300183	395	305058	200	308106	368	315160	365	363080	364	386080	371
300184	395	305059	200	308107	369	315180	365	363100	364	387100	371
300192	394	305062	200	308116	368	315200	365	363120	364	389080	364
300193	394	305063	201	308117	369	315306	368	363140	364	389100	364
300194	394	305064	201	308126	368	315307	369	370035	142	389120	364
300195	394	305065	249	308127	369	316347	371	370036	143	389140	364
300196	394	305066	203	308136	368	317347	371	370100	142	398120	371
300197	395	305067	203	308137	369	325080	365	370101	142	398140	371
300198	395	305068	203	308146	368	325100	365	370158	442	398160	371
300199	396	305069	199	308147	369	325120	365	370164	180	399140	371
300210	394	306053	202	308156	368	325140	365	370165	180	399160	371
300211	394	306054	202	308157	369	325160	365	370174	176	4	
300301	427	306055	202	308166	368	325180	365	370175	176	400123	311
300306	455	306057	202	308167	369	325200	365	370191	176	400126	311
300311	427	306300	377	308186	368	337107	372	370193	176	400136	311
300312	427	306310	377	308187	369	337127	372	370195	177	400137	311
300313	427	306320	377	308206	368	337147	372	370196	177	401618	376
300314	455	306330	377	308207	369	337167	372	370197	177	401621	376
300317	455	306340	379	308242	373	337187	372	370198	177	405057	247
300321	457	306350	379	308243	367	337207	372	370199	177	406055	247
300322	457	306360	379	310107	367	337307	370	370205	145	406056	247
300323	456	306380	376	310127	367	338107	372	370211	141	465156	364
300325	457	306552	377	310147	367	338127	372	370224	417	5	
300326	456	306557	377	310167	367	338147	372	370235	418	500060	195
300328	456	306558	377	310187	367	338167	372	370238	419	500160	195
300334	455	306600	377	311107	367	338187	372	370239	419	500180	65
300336	455	306610	377	311127	367	338207	372	370242	419	500308	128
300337	455	306620	377	311147	367	338307	370	370243	419	500319	415
300350	457	306630	377	311167	367	338810	372	370246	419	500377	223
300351	455	306640	379	311187	367	346107	373	370247	419	500378	223
300352	457	306650	379	312107	367	346127	373	370248	419	500379	223
300353	457	306660	379	312127	367	346147	373	370249	419	500381	438
300370	456	306800	378	312147	367	346167	373	370253	417	500383	438
300371	456	307106	368	312167	367	346187	373	370257	417	500384	438

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
500386	438	5349	310	610196	186	700358G	250	700854	265	714040	429
500387	438	5351	310	610836	184	700358GV1	251	700856	278	714065	429
500443	434	5352	310	610839	186	700387	251	700857	265	714100	429
500445	434	5353	310	610848	185	700398G	255	700858	265	714150	429
500446	434	5354	310	610856	184	700415	273	700859	272	716065	429
500447	434	5355	310	610857	184	700416	273	700860	272	716100	429
500448	434	6		680654	435	700421	250	700898	269	716150	429
500449	433	600061	363	680655	435	700473V1	263	700898ZR	269	719065	429
500458	195	600601	363	7		700478G	253	700899	270	719100	429
500459	195	601151	398	700078	277	700487	273	700899ZR	270	723020	429
500464	195	601153	366	700087	263	700488	273	700900	269	723040	429
500481	194	601168	386	700118V1	258	700498	254	700900ZR	269	723065	429
500482	194	601169	386	700121	259	700562	257	700901	270	723100	429
500486	194	601177	386	700122	259	700578G	252	700901ZR	270	723150	429
500494	194	601179	387	700123	259	700592	275	700903	281	723200	429
500507	198	601180	387	700130	260	700593	275	700904	274	780002	84
500555	115	601203	386	700131	260	700595	275	700907	265	786008	81
500830	196	601204	386	700132	260	700597	275	700940	287	786009	78
500831	197	601261	398	700133	260	700611	268	700941	287	786010	81
500833	195	601282	398	700134	261	700616	283	700967	282	8	
500835	196	601292	398	700135	261	700678G	253	700968	282	825152	65
500840	196	601710	366	700137	261	700690	275	700969	282	825207	385
500846	198	601712	366	700142	261	700698	254	700978	252	825214	384
500847	198	603001	363	700143	261	700699	275	701053	396	825215	384
500935	197	603002	363	700182G	263	700705	280	701054	396	825217	384
525782	99	603003	363	700183	258	700706	280	711020	429	825218	384
529712	20	603004	363	700201G	248	700732	288	711040	429	825219	384
529723	20	603005	363	700202G	248	700778G	252	711065	429	825222	384
5301	310	603006	363	700203G	248	700806	262	711100	429	825223	385
5302	310	603007	363	700207G	256	700809	262	711150	429	825226	385
5303	310	603008	363	700208G	249	700812	266	711200	429	850000	451
5305	310	603012	363	700213G	256	700816	274	711311	429	850001	452
5316	310	603150	399	700231	257	700817	274	711312	429	850002	453
5318	310	603151	399	700239	246	700825	271	711313	429	850006	451
5319	310	603152	399	700248	288	700826	271	711314	429	850007	450
5320	310	603158	399	700251	246	700834	267	711316	429	850008	450
5321	310	603159	399	700256	247	700836	268	711319	429	850011	452
5322	310	603175	398	700258G	250	700836ZR	268	711323	429	850018	449
5325	310	605035	188	700261	288	700838	271	712020	429	850019	449
5327	310	605065	188	700276	264	700839	271	712040	429	850021	448
5328	310	606035	188	700277G	252	700840	276	712065	429	850023	448
5329	310	606065	188	700287	251	700841	276	712100	429	850024	448
5330	310	607035	188	700298G	255	700843	272	712150	429	850025	448
533051	93	608035	189	700314	256	700844	271	712200	429	850027	450
5331	310	609035	189	700323	264	700846	271	713020	429	850041	454
5336	310	609065	189	700336	255	700847	279	713040	429	850042	454
5338	310	609135	189	700341V1	278	700848	267	713065	429	850048	449
5339	310	609165	189	700342	277	700848ZR	267	713100	429	850057	451
5340	310	610181	185	700355	225	700851	266	713150	429	850200	453
5341	310	610182	185	700356	225	700852	279	713200	429	850210	453
5342	310	610195	186	700357	225	700853	272	714020	429	860000	387

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
860001	387	A120153	430	A120616	431	A124200	430	A150510	191	A190056	316
860002	387	A120255	413	A120620	430	A125020	430	A150512	172	A190105	320
860006	308	A120355	445	A120625	431	A125040	430	A150513	171	A190148	319
860015	445	A120356	445	A120625D	431	A125065	430	A150623	150	A190167	319
860017	445	A120357	445	A120626	431	A125100	430	A150625	150	A190169	319
9		A120401	167	A120634	431	A125150	430	A150646	442	A190189	318
900005	191	A120406	166	A120634D	431	A125200	430	A150668	138	A190198	319
900007	223	A120407	166	A120635	431	A126065	430	A150669	138	A2	
900011	349	A120408	166	A120635D	431	A126100	430	A150670	138	A200050	351
900300	99	A120409	167	A120636	431	A126200	430	A150671	138	A200052	352
A1		A120427	167	A120637	431	A128020	430	A150672	138	A201113	117
A100155	191	A120430	166	A120640	430	A128040	430	A150673	138	A203112	199
A100205	175	A120465	168	A120645	431	A128065	430	A150674	139	A203113	199
A100265	191	A120466	168	A120645D	431	A128100	430	A150676	139	A256061V	433
A100266	191	A120467	168	A120646	431	A128150	430	A150679	139	A256091V	433
A101065	431	A120511	441	A120649	431	A129065	430	A150974	140	A3	
A101091	82	A120512	441	A120650	430	A129100	430	A150976	140	A300047	391
A101092	59	A120513	441	A120655	431	A130441	437	A150979	140	A300049	391
A101100	431	A120514	441	A120655D	431	A130442	437	A151300	174	A300056	392
A101150	431	A120515	441	A120656	431	A150000	410	A151301	174	A300062	392
A101161	432	A120516	441	A120701	78	A150014	406	A1515002	112	A300068	411
A101162	432	A120521	440	A120702	78	A150024	410	A151600	174	A300073	392
A101163	432	A120522	440	A120786	79	A150025	410	A153143	149	A300111	393
A101181	59	A120523	440	A120788	79	A150029	410	A153144	149	A300117	411
A101182	432	A120524	440	A120792	82	A150033	409	A153145	149	A300118	411
A101183	432	A120526	440	A120796	80	A150034	409	A153234	149	A300151	411
A101185	82	A120527	440	A120814	220	A150035	410	A153238	149	A370031	142
A101186	432	A120528	441	A120821	82	A150036	410	A153242	149	A370032	143
A101187	432	A120529	441	A120822	85	A150037	410	A153246	149	A3700331	143
A101190	78	A120531	441	A120823	83	A150038	406	A153255	149	A3700341	143
A101191	432	A120532	441	A120880	78	A150039	409	A153260	149	A370039	143
A101192	432	A120533	441	A120888	107	A150042	406	A153265	149	A370131	144
A101195	432	A120534	441	A120893	107	A1500471	409	A153270	149	A370139	143
A101196	432	A120537	441	A121025	430	A1500510	408	A153280	149	A370254	416
A101197	432	A120538	441	A121040	430	A150062	410	A153440	149	A5	
A101901	129	A120539	441	A121065	430	A150064	409	A153460	149	A500403	224
A101999	129	A120542	440	A121100	430	A150068	410	A162410E	129	A500404	224
A102065	431	A120543	440	A121200	430	A150072	406	A162412E	129	A500405	224
A102100	431	A120544	440	A122020	430	A150098	408	A162810E	129	A500410	433
A102150	431	A120545	440	A122040	430	A150114G	165	A162812E	129	A500467	224
A103065	431	A120546	440	A122065	430	A150118G	165	A162820E	130	A500468	224
A103100	431	A120547	440	A122100	430	A150155	165	A162821E	130	A500510	437
A103150	431	A120548	440	A122200	430	A150183	407	A162823E	130	A500511	437
A105960	62	A120587	439	A123020	430	A150190	407	A162824E	130	A500512	437
A114001	210	A120588	439	A123040	430	A150194	409	A162828	131	A500513	437
A114002	135	A120592	440	A123065	430	A150196	407	A162829	131	A500514	77
A114003	135	A120593	439	A123100	430	A150198	407	A165110	128	A555302	442
A120020	430	A120601	37	A123150	430	A150199	407	A165112	128		
A120040	430	A120602	37	A123200	430	A150214	407	A190009	320		
A120065	430	A120610	430	A124020	430	A150307	132	A190009250	320		
A120101	454	A120615	431	A124065	430	A150407	132	A190011	320		
A120103	430	A120615D	431	A124100	430	A150460V	129	A190011250	320		

§ 1 Généralités, champ d'application

- Nos conditions générales de vente (« conditions de vente ») s'appliquent à tous les contrats conclus à partir du 01/12/2025 qui ont pour objet principal la livraison de biens mobiliers (« marchandises ») à des acheteurs dont l'adresse commerciale principale se trouve en Allemagne. Les obligations supplémentaires assumées n'affectent pas la validité des présentes conditions de vente.
- Nos conditions de vente s'appliquent exclusivement ; nous ne reconnaissons pas les conditions de l'acheteur qui sont contrares ou divergent de nos conditions de vente ou des dispositions légales, sauf si nous avons expressément accepté leur validité par écrit. Notre silence sur les conditions de l'acheteur ne vaut pas reconnaissance ou acceptation. Nos conditions de vente s'appliquent également si nous acceptons sans réserve la prestation de l'acheteur ou fournissons sans réserve nos prestations en ayant connaissance de conditions de l'acheteur contrares ou divergentes de nos conditions de vente. Nos conditions de vente s'appliquent à la place des conditions éventuelles de l'acheteur, même si celles-ci prévoient que notre acceptation de la commande vaut acceptation sans réserve des conditions ou si nous livrons après que l'acheteur a signalé la validité de ses conditions, sauf si nous avons expressément renoncé à la validité de nos conditions de vente.
- Nos conditions de vente ne s'appliquent que si l'acheteur est un entrepreneur (§ 14 BGB), une personne morale de droit public ou un fonds spécial de droit public.
- Les références à l'application de dispositions légales ont uniquement une valeur explicative. Même sans une telle clarification, les dispositions légales s'appliquent donc dans la mesure où elles ne sont pas directement modifiées ou expressément exclues dans les présentes conditions de vente.

§ 2 Offre, conclusion du contrat et contenu du contrat

- Nos offres sont sans engagement et non contraignantes. La conclusion du contrat nécessite toujours notre confirmation écrite de la commande.
- La commande de la marchandise par l'acheteur constitue une offre de contrat ferme. Sauf indication contraire dans la commande, nous pouvons accepter cette offre de contrat dans un délai de quatorze (14) jours après sa réception par notre confirmation de commande.
- Avant la conclusion du contrat, l'acheteur est tenu de nous informer par écrit si (a) la marchandise à livrer n'est pas exclusivement destinée à un usage normal ou si l'acheteur prévoit une utilisation particulière, (b) la marchandise est utilisée dans des conditions inhabituelles ou soumise à des contraintes particulières, (c) la marchandise est utilisée dans des conditions qui présentent un risque particulier pour la santé ou la sécurité, (d) la marchandise doit être utilisée en dehors de l'Allemagne ou livrée à des clients de l'acheteur situés en dehors de l'Allemagne, (e) les déclarations publiques du fabricant ou d'autres tiers (par exemple, les déclarations publicitaires) sont déterminantes pour la décision d'achat de l'acheteur ou (f) en cas de livraisons défectueuses, des montants de dommages-intérêts supérieurs à 200 % du prix d'achat net de la marchandise sont envisageables, conformément au contrat. Sauf convention contraire expresse, la marchandise doit uniquement être conforme aux prescriptions applicables pour une utilisation en Allemagne.
- Nos indications concernant la marchandise (par exemple poids, dimensions, valeurs d'usage, capacité de charge, tolérances et données techniques) ainsi que nos représentations de celle-ci (par exemple dessins et illustrations) ne sont qu'approximatives, sauf si l'utilisation prévue dans le contrat exige une conformité exacte. Elles ne constituent pas des garanties de qualité ou de durabilité des marchandises que nous livrons. Toute garantie que nous devons assumer au moment de la conclusion du contrat doit faire l'objet d'une confirmation écrite expresse en tant que « garantie ».
- Les divergences usuelles dans le commerce et les divergences résultant de dispositions légales ou constituant des améliorations techniques, ainsi que le remplacement de composants par des pièces équivalentes sont autorisés dans la mesure où ils ne compromettent pas l'utilisation prévue dans le contrat. Les modifications de modèles, de conception et de matériaux sont également autorisées dans la mesure où elles ne compromettent pas l'utilisation prévue dans le contrat.
- Nous ne sommes pas tenus de fournir des prestations qui ne figurent pas dans notre confirmation de commande écrite ou dans les présentes conditions générales de vente. En particulier, nous ne sommes pas tenus de fournir des prestations de planification, de remettre des documents qui n'ont pas été expressément convenus, de fournir des informations ou des accessoires, d'installer des dispositifs de protection supplémentaires, de fournir des instructions de montage, d'effectuer des montages ou de conseiller l'acheteur.
- À l'exception de la réception de la marchandise conformément au § 433 al. 2 du BGB (Code civil allemand), aucune réception de la marchandise n'est convenue.
- Avec la conclusion du contrat, nous n'assumons aucun risque d'approvisionnement au sens du § 276 du BGB (Code civil allemand), même en cas d'obligation de livrer une marchandise déterminée uniquement par son type. En outre, même en cas d'obligation de livrer une marchandise déterminée uniquement par son type, nous ne sommes pas tenus en cas d'indisponibilité de la prestation au sens du § 3 al. 7 des présentes conditions de vente, à nous procurer ailleurs les pièces nécessaires à l'exécution du contrat si les coûts associés sont pour nous défavorables par rapport aux coûts d'un approvisionnement congruent au sens du § 3 al. 7 des présentes conditions de vente et si l'acheteur n'est pas disposé à supporter ces coûts supplémentaires. En outre, nous n'assumons aucune garantie pour la marchandise.
- Tous les accords conclus entre nous et l'acheteur aux fins de l'exécution du présent contrat au moment de la conclusion du contrat sont consignés par écrit dans le contrat et dans les présentes conditions de vente.
- Nous nous réservons tous les droits de propriété et d'auteur sur les échantillons, illustrations, dessins, calculs et autres documents communiqués ou remis à l'acheteur. Cela s'applique également aux documents écrits désignés comme « confidentiels ». L'acheteur doit obtenir notre accord écrit explicite avant de les transmettre à des tiers.

§ 3 Livraison, délai de livraison, résiliation en cas de retard, dommages-intérêts en cas de retard

- Sauf accord contraire, la livraison s'effectue EXW Incoterms® 2020 à l'adresse de livraison indiquée dans notre confirmation de commande ou, si aucune adresse de livraison n'est mentionnée dans notre confirmation de commande, EXW Franz-Kleine-Straße 28, 33154 Salzkotten/Allemagne Incoterms® 2020.
- Le transfert des risques a lieu à la livraison. Si la livraison est retardée parce que nous faisons usage de notre droit de rétention en raison d'un retard de paiement total ou partiel de l'acheteur, ou pour toute autre raison imputable à l'acheteur, le risque est transféré à l'acheteur au plus tard à la date de réception de la notification de disponibilité pour l'expédition et/ou la prestation adressée à l'acheteur.
- Le début du délai de livraison que nous avons indiqué suppose que toutes les questions techniques aient été clarifiées. Le respect de notre obligation de livraison suppose en outre que l'acheteur ait rempli toutes ses obligations en temps voulu et de manière conforme. Nous nous réservons le droit d'invoquer l'exception d'inexécution du contrat.
- Les délais de livraison convenus ne constituent pas une transaction à terme fixe.
- Nous sommes en droit d'effectuer des livraisons et des prestations partielles dans les délais de livraison convenus ou jusqu'à la date de livraison convenue, dans la mesure où cela est acceptable pour l'acheteur.
- Si l'acheteur souhaite encore apporter des modifications à la marchandise après la conclusion du contrat, cela entraîne une prolongation du délai de livraison, dans la mesure où nous acceptons ces modifications, ce à quoi nous ne sommes pas tenus. En fonction de la situation de la commande, la durée de la prolongation peut être plus longue que celle qui serait nécessaire pour la simple mise en œuvre des modifications souhaitées.
- Si nous ne pouvons pas respecter les délais ou dates de livraison fermes pour des raisons qui ne nous sont pas imputables (indisponibilité de la prestation), nous sommes en droit de reporter la prestation pendant la durée de l'empêchement et nous en informerons immédiatement l'acheteur tout en lui communiquant le nouveau délai ou la nouvelle date de livraison prévus. Si la prestation n'est pas disponible dans le nouveau délai ou à la nouvelle date de livraison pour des raisons qui ne nous sont pas imputables, nous sommes en droit de résilier tout ou partie du contrat ; nous rembourserons immédiatement toute contrepartie déjà versée par l'acheteur. Est notamment considéré comme un cas d'indisponibilité de la prestation au sens précité le cas où, malgré un approvisionnement conforme (c'est-à-dire malgré un accord contractuel avec notre fournisseur permettant de satisfaire la demande de l'acheteur en termes de quantité, de la qualité et la période de prestation, l'exigence de l'acheteur peut être satisfaite conformément au contrat) par notre fournisseur pour des raisons qui ne nous sont pas imputables. Nous sommes également considérés comme des cas d'indisponibilité de la prestation au sens précité le cas de force majeure d'une durée non négligeable (c'est-à-dire d'une durée supérieure à 14 jours calendaires). Sont assimilés à des cas de force majeure les conflits armés, les grèves, les lock-out, les interventions des autorités, les pénuries d'énergie et de matières premières indépendantes de notre volonté, les goulots d'étranglement ou les obstacles au transport indépendants de notre volonté, les entraves à l'exploitation indépendantes de notre volonté (par exemple, incendie, dégâts des eaux ou dommages aux machines) et toutes les autres entraves qui, d'un point de vue objectif, ne sont pas imputables à notre responsabilité. Le § 3, al. 7 des présentes conditions de vente ne s'applique pas si nous avons pris en charge un risque d'approvisionnement au sens du § 276 du BGB (Code civil allemand).
- Si l'acheteur est en retard dans la réception ou s'il enfreint de manière fautive d'autres obligations de coopération, nous sommes en droit d'exiger une indemnisation pour nos dommages que nous avons subis à cet égard, y compris les éventuels frais supplémentaires. Nous nous réservons le droit de faire valoir d'autres prétentions.
- L'acheteur n'est en droit de résilier le contrat pour cause de retard de livraison et/ou de non-livraison que si nous sommes en retard dans l'exécution des obligations principales qui nous incombent ou si nous avons manqué de manière significative à d'autres obligations découlant du contrat et que ce retard ou ce manquement nous est imputable. Sans préjudice d'autres dispositions légales, le retard ne peut être constaté que si, même si le délai de prestation est fixé par le calendrier, une mise en

demeure écrite nous a été adressée pour que nous fournissions notre prestation dans un délai raisonnable. Pour le reste, les dispositions légales s'appliquent à la constatation du retard.

- Si, conformément aux dispositions légales et dans le respect des dispositions des présentes conditions de vente, nous sommes en retard de livraison et que l'acheteur a droit à des dommages-intérêts pour cause de retard, notre responsabilité en cas de retard de livraison est limitée à 0,5 % du prix net convenu avec l'acheteur pour la marchandise non livrée ou livrée en retard pour chaque semaine complète de retard, mais au maximum à 5 % du prix net convenu avec l'acheteur pour la marchandise non livrée ou livrée en retard. Les droits (a) pour violation dolosive du contrat, (b) pour violation intentionnelle et par négligence grave du contrat, (c) pour prise en charge d'un risque d'approvisionnement au sens du § 276 du BGB (Code civil allemand), (d) pour atteinte à la vie, à l'intégrité physique et à la santé et (e) en cas de responsabilité selon la loi sur la responsabilité du fait des produits restent inchangés.
- Dans la mesure où, par dérogation au § 3, al. 1 des présentes conditions de vente, nous assumons les risques liés au transport, l'acheteur est tenu de signaler au transporteur toute perte ou tout dommage visible à l'extérieur de la marchandise transportée au plus tard lors de la livraison par le transporteur et d'indiquer clairement la perte ou le dommage. Si la perte ou le dommage ne sont pas visibles de l'extérieur, la perte ou le dommage doit être signalé au transporteur au plus tard dans les sept (7) jours suivant la livraison, en indiquant clairement la perte ou le dommage. La notification doit être faite par écrit. Nonobstant les dispositions du § 5, alinéas 4 à 6 des présentes conditions de vente, l'acheteur est tenu de nous envoyer immédiatement une copie de cette notification.

§ 4 Prix, conditions de paiement et retard de paiement

- Sauf indication contraire dans notre confirmation de commande, nos prix s'entendent EXW Incoterms® 2020, emballage compris.
- L'acheteur est tenu de payer le prix d'achat total ainsi que les autres frais annexes convenus sans escompte à la date convenue ou, si aucune date n'a été convenue, à la date d'émission de la facture, sur le compte que nous lui avons indiqué, sans frais ni dépens. La date de réception du paiement sur notre compte fait foi pour le respect du délai de paiement. Le prix convenu couvre les prestations qui nous incombent, à l'exception de l'emballage. La taxe sur la valeur ajoutée légale est indiquée séparément et doit être acquittée en sus par l'acheteur.
- Les dispositions légales s'appliquent en cas de retard de paiement. Pendant la durée du retard, le prix d'achat est majoré des intérêts moratoires légaux en vigueur. Nous nous réservons le droit de faire valoir un dommage supplémentaire résultant du retard. À l'égard des commerçants, notre droit à des intérêts moratoires commerciaux conformément à l'article 353 du Code de commerce allemand (HGB) reste inchangé.
- L'acheteur ne dispose de droits de compensation et de rétention que si ses contre-prétentions ont été constatées judiciairement, sont incontestées ou ont été reconnues par nous ou reposent sur le même rapport contractuel.
- Si l'acheteur ne paie pas les factures échues, dépasse les délais de paiement accordés ou si sa situation financière se détériore après la conclusion du contrat ou si, après la conclusion du contrat, nous recevons des informations qui remettent en question la solvabilité ou la crédibilité financière de l'acheteur, nous sommes en droit (a) d'exiger le paiement de la totalité de la dette restante de l'acheteur et, en modifiant les accords conclus, d'exiger un paiement anticipé ou une garantie, (b) d'exiger le paiement immédiat, après la livraison, de toutes nos créances fondées sur le même rapport juridique, et (c) d'invoquer l'exception d'insécurité conformément à l'article 321 du BGB (Code civil allemand).

§ 5 Droits de l'acheteur en cas de défauts

- Sauf disposition contraire ci-après, les droits de l'acheteur en cas de vices matériels et juridiques (y compris les livraisons erronées ou incomplètes ainsi que le montage incorrect et/ou les instructions de montage défectueuses) sont régis par les dispositions légales. Dans tous les cas, même si cela n'est pas mentionné séparément ci-après, les dispositions légales restent inchangées.
 - lorsque la marchandise non transformée est vendue à un consommateur à la fin de la chaîne d'approvisionnement, même si le consommateur l'a transformée (recours contre le fournisseur conformément au § 478 du BGB) ; toutefois, les dispositions du § 478 du BGB ne s'appliquent pas si (a) la marchandise défectueuse a été transformée par l'acheteur ou un autre entrepreneur, par exemple en l'intégrant dans un autre produit ; si (b) la marchandise défectueuse est mélangée, solidement liée ou incorporée à d'autres objets par l'acheteur ou un autre entrepreneur ; ou si (c) la marchandise que nous avons vendue n'est pas acquise dans le cadre d'un contrat de vente.
 - conformément au § 439 al. 2 et al. 3 du BGB (remboursement des frais nécessaires à l'exécution ultérieure) ainsi que les frais conformément au § 439 al. 6 phrase 2 du BGB, dans la mesure où la marchandise que nous avons vendue est un bien nouvellement fabriqué, sauf si le droit est prescrit conformément aux présentes conditions de vente.
 - conformément au § 445a du BGB (recours de l'acheteur à notre encontre dans le cas où il doit supporter des frais dans le cadre de l'exécution ultérieure conformément au § 439 al. 2 et/ou al. 3 et/ou al. 6 phrase 2 du BGB et/ou au § 475, al. 4 du BGB et/ou en raison d'une violation de l'obligation de mise à jour conformément au § 475b, al. 4 du BGB), sauf si la créance est prescrite conformément aux présentes conditions de vente.
 - conformément au § 327u du BGB (Code civil allemand).
- La marchandise est considérée comme défectueuse si, au moment du transfert des risques, elle ne répond pas aux exigences subjectives prévues à l'article 434, paragraphe 2 du BGB, aux exigences objectives prévues à l'article 434, paragraphe 3 du BGB ou aux exigences de montage prévues à l'article 434, paragraphe 4 du BGB. Les spécifications mentionnées dans notre confirmation de commande, ainsi que les accords sur la qualité contenus dans les présentes conditions de vente, reflètent de manière exhaustive les qualités convenues. Seuls les accessoires et les instructions (y compris les instructions de montage et d'installation) expressément mentionnés dans notre confirmation de commande sont considérés comme convenus. Les déclarations publiques du fabricant ou d'autres tiers (par exemple, les déclarations publicitaires) qui n'ont pas été signalées par l'acheteur comme étant déterminantes pour son achat ne constituent pas un défaut matériel. Il n'y a pas de défaut matériel des marchandises si les dysfonctionnements ou les écarts sont dus à des fournisseurs, des conceptions ou d'autres instructions spécifiées par l'acheteur et si nous n'avions pas connaissance de ces dysfonctionnements ou écarts.
- La marchandise ne présente un vice juridique que si, au moment du transfert des risques, elle n'est pas libre de droits applicables en Allemagne. Toutefois, si la marchandise n'est pas libre de droits applicables en Allemagne au moment du transfert des risques et que cela est dû à des instructions de l'acheteur, il n'y a pas de vice juridique, par dérogation au § 5, al. 3, phrase 1.
- Les droits de l'acheteur en matière de défauts supposent que celui-ci ait correctement rempli ses obligations de réclamation conformément aux §§ 377, 381 du Code de commerce allemand (HGB), en tenant compte des dispositions contenues dans les présentes conditions de vente.
- L'acheteur doit nous signaler par écrit les défauts matériels apparents immédiatement, au plus tard dans les sept (7) jours calendaires suivant la livraison de la marchandise. L'acheteur est en outre tenu d'inspecter la marchandise immédiatement après la livraison. Les défauts matériels qui peuvent être détectés lors d'une inspection régulière doivent nous être signalés par écrit par l'acheteur immédiatement après qu'il ait constaté ou aurait dû constater le défaut matériel. Les défauts matériels cachés doivent être signalés immédiatement après leur découverte. Il est précisé qu'un examen n'est pas une condition préalable nécessaire à une réclamation. En outre, l'acheteur est tenu de veiller à ce que les matériaux de construction et autres marchandises destinées à être installées ou transformées fassent l'objet d'un contrôle visant à détecter d'éventuels défauts matériels immédiatement avant leur transformation.
- La notification doit nous être adressée par écrit et sans délai. Elle doit être rédigée de manière suffisamment précise pour que nous puissions prendre des mesures correctives sans avoir à demander de renseignements supplémentaires à l'acheteur et pour que nous puissions faire valoir nos droits de recours à l'encontre de nos fournisseurs. Par ailleurs, la réclamation doit être conforme aux dispositions légales. Nos collaborateurs ne sont pas habilités à recevoir des notifications de défauts ou à faire des déclarations de garantie en dehors de nos locaux commerciaux.
- En cas de défaut matériel de la marchandise signalé dans les délais, nous sommes tenus, à notre discrétion, de procéder à une exécution ultérieure sous forme d'élimination du défaut ou de livraison d'une nouvelle marchandise exempte de défauts. Notre droit de refuser l'exécution ultérieure dans les conditions prévues par la loi reste inchangé. L'exécution ultérieure peut avoir lieu, à notre discrétion, à notre siège social ou sur le lieu d'utilisation de la marchandise. Nous ne prenons pas en charge les frais occasionnés par le transport de la marchandise vers un lieu autre que le siège social de l'acheteur, sauf si l'acheteur nous a signalé par écrit dans sa commande avant la conclusion du contrat que la marchandise serait transportée vers un lieu autre que son siège social et que nous avons expressément donné notre accord. En cas de livraison de remplacement, l'acheteur doit nous retourner la marchandise défectueuse conformément aux dispositions légales. La réparation ne comprend ni le démontage de la marchandise défectueuse ni sa réinstallation si nous n'étions pas tenus à l'origine de l'installer. Nous sommes en droit de subordonner l'exécution ultérieure due au paiement du prix d'achat dû par l'acheteur. L'acheteur est toutefois en droit de retenir une partie du prix d'achat proportionnelle au défaut.
- Si la marchandise que nous vendons est un produit neuf, nous sommes tenus, sans renoncer aux dispositions légales et aux dispositions contenues dans les présentes conditions de vente, en particulier sans renoncer à l'objection de disproportion selon l'article 439, paragraphe 4 du BGB, nous sommes tenus, dans le cadre de l'exécution ultérieure, de rembourser à l'acheteur les frais nécessaires à l'enlèvement de la marchandise défectueuse et à l'installation ou la fixation de la marchandise réparée ou livrée sans défaut, dans la mesure où l'acheteur a installé ou fixé la marchandise défectueuse dans un autre objet conformément à sa nature et à son utilisation prévue.

(9) Si la réparation ou le remplacement n'est pas effectué dans le délai raisonnable fixé par l'acheteur, celui-ci est en droit, dans le respect des dispositions légales, d'exiger la résiliation du contrat ou une réduction du prix. Il n'est pas nécessaire de fixer un délai si cela n'est pas requis par les dispositions légales. C'est notamment le cas lorsque la réparation a échoué. Une réparation est considérée comme ayant échoué – en fonction du défaut concret individuel – après la troisième tentative infructueuse, sauf si la nature du défaut ou d'autres circonstances indiquent le contraire.

(10) Si l'acheteur a subi un préjudice ou engagé des dépenses inutiles en raison d'un défaut des marchandises que nous avons livrées, les dispositions du § 6 des présentes conditions de vente s'appliquent en complément. En cas de livraison de marchandises d'occasion, nous ne sommes toutefois pas responsables des dommages-intérêts et des dépenses, à l'exception de la responsabilité prévue dans les situations mentionnées au § 6, al. 2 b) et au § 6, al. 5 des présentes conditions de vente ; au lieu de cela, en cas de livraison de marchandises d'occasion, les droits de garantie de l'acheteur (c'est-à-dire les droits de l'acheteur en cas de manquement à une obligation sous la forme d'une livraison de marchandises défectueuses) sont limités aux recours mentionnés au § 5, al. 7 et au § 5, al. 9 des présentes conditions de vente.

(11) À l'exception des cas prévus au § 5, al. 12 des présentes conditions de vente, tous les droits de l'acheteur pour livraison de marchandises neuves défectueuses se prescrivent deux (2) ans après le début du délai de prescription légal et pour les marchandises d'occasion défectueuses, un (1) an après le début du délai de prescription légal. La suspension de la prescription prévue aux § 327u et § 445b, al. 2 du BGB (prescription des droits de recours dans la chaîne d'approvisionnement) reste inchangée dans tous les cas.

(12) Par dérogation au § 5, al. 11 des présentes conditions de vente, les délais de garantie légaux s'appliquent

- s'appliquent aux droits visés à l'article 438, paragraphe 1, n° 1 du BGB (droits lorsque le défaut réside dans un droit réel d'un tiers, sur la base duquel la restitution de la chose vendue peut être exigée, ou dans un autre droit inscrit au registre foncier) ;

- si la marchandise est un bien nouvellement fabriqué, s'agissant d'un ouvrage et/ou d'un bien qui a été utilisé conformément à son usage habituel pour un ouvrage et qui a causé sa défectuosité ;

- si les prétentions de l'acheteur reposent sur une violation intentionnelle et/ou une négligence grave du contrat ;

- en cas de dissimulation frauduleuse d'un vice ;

- en cas de prise en charge d'une garantie pour la qualité de la marchandise ;

- en cas de prise en charge d'un risque d'approvisionnement au sens du § 276 du BGB (Code civil allemand) ;

- pour les droits résultant d'une atteinte à la vie, à l'intégrité physique et/ou à la santé ;

- pour les droits en vertu de la loi sur la responsabilité du fait des produits.

Les dispositions ci-dessus n'entraînent pas de renversement de la charge de la preuve.

(13) Le remplacement ou la réparation ne donne pas lieu à de nouveaux délais de prescription.

(14) Nonobstant toute disposition légale contraire, la suspension de la prescription prend également fin si les négociations suspensives ne se poursuivent pas pendant plus de quatre (4) semaines. Tout nouveau début de suspension de la prescription des droits de l'acheteur nécessite dans tous les cas notre confirmation écrite expresse.

§ 6 Responsabilité pour les dommages et les frais

(1) Notre responsabilité pour les dommages et les frais est régie, en complément des dispositions ci-dessus du § 5 des présentes conditions de vente, par les dispositions suivantes. Sous réserve d'une prescription conformément au § 5, al. 11 en liaison avec le § 5, al. 12 des présentes conditions de vente, les dispositions légales suivantes restent inchangées dans tous les cas, même si cela n'est pas mentionné séparément ci-dessous

- conformément au § 327u du BGB (Code civil allemand) ;

- conformément au § 445a du BGB (recours de l'acheteur à notre encontre dans le cas où il doit supporter des frais vis-à-vis de son client dans le cadre de l'exécution ultérieure conformément au § 439, al. 2 et/ou al. 3 et/ou al. 6, phrase 2 du BGB et/ou au § 475, al. 4 du BGB et/ou en raison d'une violation de l'obligation de mise à jour conformément au § 475b, al. 4 du BGB) ;

- conformément au § 478 du BGB (dispositions particulières pour le recours de l'entrepreneur en cas d'achat de biens de consommation), sauf si (a) la marchandise défectueuse a été transformée par l'acheteur ou un autre entrepreneur, par exemple en l'intégrant dans un autre produit ; (b) la marchandise défectueuse a été mélangée, solidement assemblée ou incorporée à d'autres objets par l'acheteur ou un autre entrepreneur ; ou (c) la marchandise que nous avons vendue n'a pas été acquise par le consommateur sur la base d'un contrat de vente ; ainsi que

- notre obligation de supporter les frais nécessaires à l'exécution ultérieure conformément à l'article 439, paragraphe 2 et/ou paragraphe 3 du BGB (Code civil allemand) ainsi que les frais conformément à l'article 439, paragraphe 6, phrase 2 du BGB, dans la mesure où la marchandise que nous avons vendue est un bien nouvellement fabriqué, une telle prétention supposant que le droit à l'exécution ultérieure conformément au § 439 al. 1 du BGB (Code civil allemand) ne soit pas prescrit conformément aux présentes conditions de vente.

(2) Notre responsabilité pour les dommages ou les dépenses inutiles de l'acheteur n'est engagée que si le dommage ou les dépenses inutiles

a) ont été causés par la violation fautive d'une obligation dont l'exécution est indispensable à la bonne exécution du contrat et au respect de laquelle l'acheteur peut régulièrement se fier (obligation contractuelle essentielle), ou

b) sont imputables à une violation intentionnelle ou par négligence grave d'une obligation.

(3) Si nous sommes responsables, conformément au § 6, al. 2 a) des présentes conditions de vente, de la violation d'une obligation contractuelle essentielle, notre responsabilité en matière de dommages-intérêts est limitée aux dommages prévisibles et typiques au moment de la conclusion du contrat. Toutefois, si la violation de l'obligation contractuelle essentielle est liée à la livraison de marchandises, par exemple sous la forme d'une livraison de marchandises défectueuses, notre responsabilité en matière de dommages-intérêts est limitée à 200 % du prix d'achat net convenu avec l'acheteur pour les marchandises concernées, dans la mesure où ce montant est inférieur au dommage prévisible et typique au moment de la conclusion du contrat. Les dommages résultant d'un retard sont régis par l'article 3, paragraphe 10, des présentes conditions de vente.

(4) Les limitations de responsabilité mentionnées ci-dessus au § 6, alinéas 2 à 3 des présentes conditions de vente ne s'appliquent pas à la responsabilité (a) en vertu de la loi sur la responsabilité du fait des produits, (b) en raison de la prise en charge d'une garantie pour la qualité de la marchandise, (c) en cas de prise en charge d'un risque d'approvisionnement au sens du § 276 du BGB (Code civil allemand), (d) en raison de la dissimulation dolosive d'un vice, (e) pour les dommages résultant d'une atteinte fautive à la vie, à l'intégrité physique ou à la santé, ainsi que (f) pour les dommages résultant d'une violation grave par négligence ou intentionnelle des obligations.

(5) À l'exception de la responsabilité (a) en vertu de la loi sur la responsabilité du fait des produits, (b) en raison de la prise en charge d'une garantie pour la qualité de la marchandise, (c) en cas de prise en charge d'un risque d'approvisionnement au sens du § 276 du BGB, (d) en raison de la dissimulation dolosive d'un vice, (e) pour les dommages résultant d'une atteinte fautive à la vie, à l'intégrité physique ou à la santé, ainsi que (f) pour les dommages résultant d'une violation grave par négligence ou intentionnelle des obligations, toute obligation de verser des dommages-intérêts pour la livraison de marchandises d'occasion est exclue.

(6) L'obligation de l'acheteur de réduire le dommage conformément au § 254 du BGB (Code civil allemand) reste inchangée. Tout accord conclu par l'acheteur avec ses clients qui aggrave la responsabilité légale de l'acheteur à son détriment constitue une violation de cette obligation de minimisation des dommages et entraîne, dans la mesure où la responsabilité légale de l'acheteur a été aggravée à son détriment, l'exclusion de tout droit à réparation à notre encontre.

(7) En cas de violation des obligations contractuelles et/ou précontractuelles incombant à l'acheteur, nous sommes tenus de verser des dommages-intérêts exclusivement conformément aux dispositions des présentes conditions de vente. Tout recours à des fondements concurrents, par exemple une faute lors de la conclusion du contrat conformément à l'article 311, paragraphe 3, du BGB, une violation positive du contrat conformément à l'article 280 du BGB ou des droits délictuels conformément à l'article 823 du BGB, est exclu. Dans la mesure où notre responsabilité en matière de dommages-intérêts est exclue ou limitée, cela s'applique également à la responsabilité personnelle de nos organes, employés, salariés, représentants et auxiliaires d'exécution.

(8) Les dispositions ci-dessus du § 6 des présentes conditions de vente s'appliquent sous réserve

- § 327u BGB ;

- de l'article 445a du BGB (recours de l'acheteur à notre encontre dans le cas où il doit supporter des frais vis-à-vis de son client dans le cadre de l'exécution ultérieure conformément à l'article 439, paragraphe 2 et/ou paragraphe 3 et/ou paragraphe 6, phrase 2 du BGB et/ou à l'article 475, al. 4 du BGB et/ou en raison d'une violation de l'obligation de mise à jour conformément au § 475b, al. 4 du BGB) ;

- § 478 BGB (dispositions particulières pour le recours de l'entrepreneur en cas d'achat de biens de consommation ; les dispositions du § 478 BGB ne s'appliquent toutefois pas si (a) la marchandise défectueuse a été transformée par l'acheteur ou un autre entrepreneur, par exemple en l'intégrant dans un autre produit ; si (b) la marchandise défectueuse est mélangée, solidement reliée ou incorporée à d'autres objets par l'acheteur ou un autre entrepreneur ; ou si (c) la marchandise que nous avons vendue n'est pas acquise dans le cadre d'un contrat de vente) ; et sous réserve

- les frais que nous devons supporter aux fins de l'exécution ultérieure conformément à l'article 439, paragraphe 2 et/ou paragraphe 3 du BGB (Code civil allemand) ainsi que les frais conformément à l'article 439, paragraphe 6, phrase 2 du BGB, dans la mesure où la marchandise que nous avons vendue est un bien nouvellement fabriqué,

y compris pour les droits de l'acheteur à un remboursement des frais.

(9) Nous n'assumons aucune obligation contractuelle d'indemnisation envers l'acheteur. À la demande de l'acheteur et en lieu et place d'un paiement à celui-ci, nous ne sommes tenus de l'indemniser pour les prétentions de tiers que dans la mesure où l'acheteur aurait lui-même droit à des dommages-intérêts à notre encontre sur la base des dispositions des présentes conditions générales de vente.

§ 7 Réserve de propriété

(1) Nous nous réservons la propriété des marchandises vendues jusqu'au paiement intégral de toutes nos créances actuelles et futures issues du contrat (créances garanties). Si l'acheteur n'a pas effectué de paiement anticipé ou s'il s'agit d'une transaction au comptant au sens du § 142 InsO (loi allemande sur l'insolvabilité), nous nous réservons également la propriété des marchandises vendues pour toutes les créances actuelles et futures (créances garanties) issues de la relation commerciale en cours.

(2) Les marchandises sous réserve de propriété ne peuvent être ni mises en gage à des tiers ni cédées à titre de garantie avant le paiement intégral des créances garanties. L'acheteur doit nous informer immédiatement par écrit si une demande d'ouverture d'une procédure d'insolvabilité est déposée ou si des tiers ont accès aux marchandises qui nous appartiennent.

(3) En cas de comportement contraire au contrat de la part de l'acheteur, en particulier en cas de non-paiement du prix d'achat dû, nous sommes en droit de résilier le contrat conformément aux dispositions légales et d'exiger la restitution de la marchandise en vertu de la réserve de propriété.

(4) Si l'acheteur transforme les marchandises sous réserve de propriété dans le cadre d'une activité commerciale régulière, la réserve de propriété s'étend aux produits résultant de la transformation, du mélange ou de la combinaison de nos marchandises à leur valeur totale, nous étant alors considérés comme le fabricant. Si, en cas de transformation, de mélange ou d'association avec d'autres marchandises, un droit de propriété de tiers subsiste, nous acquérons la copropriété au prorata des valeurs facturées des marchandises transformées, mélangées ou associées. Pour le reste, les dispositions applicables à la marchandise livrée sous réserve de propriété s'appliquent également au produit ainsi obtenu.

(5) Si l'acheteur revend les marchandises sous réserve de propriété dans le cadre d'une transaction commerciale régulière, il nous cède dès à présent, à titre de garantie, la créance qui en résulte à l'égard de l'acquéreur – en cas de copropriété du vendeur sur la marchandise sous réserve, proportionnellement à la part de copropriété. Il en va de même pour les autres créances qui remplacent la marchandise sous réserve de propriété ou qui naissent autrement à l'égard de la marchandise sous réserve de propriété, telles que les droits à l'assurance ou les droits résultant d'un acte illicite en cas de perte ou de destruction. Nous acceptons la cession. Nous autorisons l'acheteur de manière révoquée à recouvrer en son propre nom les créances qui nous ont été cédées. Nous sommes en droit de révoquer cette autorisation de recouvrement si l'acheteur est en retard de paiement, s'il ne remplit pas ses obligations de paiement à notre égard ou si nous avons fait usage de notre droit conformément au § 7, al. 3 des présentes conditions de vente.

(6) Si la valeur réalisable des garanties dépasse nos créances de plus de 10 %, nous libérerons les garanties de notre choix à la demande de l'acheteur.

§ 8 Résiliation

Outre les dispositions du § 3, alinéa 7 des présentes conditions de vente et sans restriction des dispositions légales, nous sommes en droit de résilier le contrat si l'exécution du contrat est ou devient interdite par la loi. L'acheteur ne peut prétendre à aucun dédommagement ou remboursement de frais à notre encontre à la suite de la résiliation, sauf si nous sommes responsables des circonstances qui nous ont autorisés à résilier le contrat.

§ 9 Lieu d'exécution, choix du droit applicable et juridiction compétente

(1) Le lieu de livraison est indiqué au § 3, al. 1 des présentes conditions de vente. Le lieu de paiement et d'exécution pour toutes les autres obligations découlant du contrat avec l'acheteur est Franz-Kleine-Straße 28, 33154 Salzkotten/Allemagne. Ces dispositions s'appliquent également si les prestations fournies doivent être annulées. Nous nous réservons toutefois le droit d'effectuer une exécution ultérieure à l'endroit où se trouve la marchandise.

(2) Les présentes conditions de vente et la relation contractuelle entre nous et l'acheteur sont régies par le droit de la République fédérale d'Allemagne, à l'exclusion de la Convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises.

(3) Si le client est un commerçant au sens du Code de commerce allemand, une personne morale de droit public ou un fonds spécial de droit public, les tribunaux nationaux compétents pour 33154 Salzkotten/Allemagne sont seuls compétents pour les litiges découlant du contrat. Nous sommes toutefois également en droit, dans tous les cas, d'interester une action devant le tribunal compétent de l'acheteur. Les dispositions légales prioritaires, notamment en matière de compétence exclusive, restent inchangées.

§ 10 Divers

(1) Sous réserve du § 354a du Code de commerce allemand (HGB), l'acheteur n'est pas autorisé à céder à un tiers les droits qu'il détient à notre encontre en vertu du contrat conclu et des présentes conditions de vente sans notre accord écrit préalable.

(2) En cas de revente de la marchandise et de réalisation de telles transactions, l'acheteur respectera et se conformera à toutes les dispositions du droit du commerce extérieur, y compris les dispositions américaines en matière de contrôle des (ré)exportations.

(3) Par dérogation au § 15 al. 1 de la loi allemande sur les emballages (VerpackungsG), nous ne reprendrons les emballages qui y sont mentionnés qu'à notre siège social, dans la mesure où l'acheteur ne restitue pas les emballages susmentionnés immédiatement après la livraison, sur le lieu de remise des emballages et dans un délai suffisant pour nous éviter, ainsi qu'aux tiers éventuellement mandatés par nous, des temps d'attente.

(4) Pour respecter la forme écrite, il n'est pas nécessaire d'apposer une signature manuscrite ou une signature électronique. Les communications par télécopie ou par courrier électronique ainsi que d'autres formes de communication écrite conformément à l'article 126b du BGB (code civil allemand) satisfont à la forme écrite au sens des présentes conditions de vente.

(5) Les données personnelles nécessaires au traitement des transactions commerciales sont enregistrées et traitées de manière confidentielle, dans le respect des dispositions applicables en matière de protection des données.

Novembre 2025



Bartscher

Control panel for the Bartscher SF-102 chest freezer. It includes a digital display showing '8.8' with a degree Celsius symbol (°C) to its right. To the left of the display are two arrow buttons (up and down). To the right are two snowflake icons, a sun icon, and a 'SET' button. The model number 'SF-102' is printed below the display.





Bartscher
depuis 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Allemagne

