



TECHNIQUE DE
CUISSON

TECHNIQUE DE
REFROIDISSEMENT

TECHNIQUE DE
LAVAGE

PETITS APPAREILS



Équipements de cuisines professionnelles

BARTSCHER - UNE GAMME COMPLÈTE

Mesdames et Messieurs, chers clients,

Depuis plus de 140 ans, nous sommes fidèles à notre principe directeur qui a fait ses preuves en tout temps : la qualité porte ses fruits. Nous fournissons des produits de haute qualité avec un rapport qualité/prix attrayant. Nous adaptons notre gamme régulièrement à vos souhaits et besoins et mettons les nouvelles tendances à votre disposition. Chez nous, tout est orienté de manière à vous apporter le meilleur soutien possible au sein de votre entreprise.

Sur cette base, nous avons composé cette année un assortiment de catalogue qui permettra, facilitera et optimisera le travail et ses processus dans une cuisine professionnelle moderne avec un équipement performant. Vous découvrirez le résultat sur 336 pages qui présentent plus de 1 800 produits et comportent également de nombreuses nouveautés.

Nous vous proposons également des innovations au niveau du service : notre site internet a été soumis à une mise à jour complète. Nous sommes donc heureux de vous présenter notre vaste gamme de produits BARTSCHER sous un nouveau design optimisé : www.bartscher.com.

Réservé à nos revendeurs, vous pourrez utiliser de nombreuses fonctions utiles telles que la fonction de commande facile « Quickorder », l'accès à l'historique de commande et bien plus encore. Sur les pages 6 et 7, nous vous présentons en détail d'autres fonctions utiles.

« En ligne » ou « hors ligne », quelle que soit votre préférence : avec l'achat d'un produit de la marque Bartscher, vous optez en toute conscience pour une excellente qualité, des solutions intelligentes et une orientation prononcée vers le service.




Bartscher GmbH Expérience et compétence depuis 1876

Depuis la fondation de l'entreprise en 1876 et l'extension commerciale de l'entreprise familiale au cours de ces dernières décennies, Bartscher GmbH a délibérément tracé sa route pour devenir l'un des principaux distributeurs de matériel de cuisine du marché en Allemagne.

Notre personnel qualifié vous conseillera volontiers - sur le choix d'un appareil individuel ou pour la planification complexe d'une cuisine. Nous vous accompagnons au quotidien dans le choix d'un aménagement efficace, fonctionnel et en même temps ergonomique des cuisines professionnelles.

Nous sommes à votre écoute et sommes heureux de participer à votre succès.




Christian Gonzalez
Direction Bartscher France

HISTORIQUE

- 1876** Fondation de l'entreprise à Geseke en Allemagne
- 1959** Début de la distribution nationale d'appareils pour la gastronomie
- 1971** Création d'un nouvel entrepôt à Geseke
- 1978** Planification et construction d'un nouveau site de production à Salzkotten en Allemagne
- 2004** Ajout d'un nouveau bâtiment administratif
- 2006** Construction d'un nouvel entrepôt avec locaux de formation et showroom
- 2011** Construction d'un système d'élévateur pour un approvisionnement en pièces détachées plus efficace et plus rapide
- 2012** Ajout d'un nouveau bâtiment administratif
- 2014** Extension avec trois nouvelles unités de parternoster pour env. 8.000 pièces de rechange
- 2014** Extension de la surface d'expédition à l'exportation



- 1 Allemagne, Salzkotten
- 2 Pays-Bas, Nieuwegein
- 3 France, Reims
- 4 Suisse, Küsnacht am Rigi
- 5 Autriche, Salzburg-Hallwang
- 6 Pologne, Varsovie
- 7 Ukraine, Ivano-Frankivsk
- 8 Chine, Shanghai

Bartscher - International

Puissant en Europe : Avec des succursales dans divers pays européens, nous sommes sûrs que l'assortiment complet convaincant, les vastes prestations de service ainsi qu'un bon conseil sont garantis à tout moment.

Agenda des salons 2018

En 2018 aussi nous souhaitons vous présenter les nouvelles tendances sur tous les salons nationaux et internationaux les plus importants. Retrouvez-nous et testez notre sélection d'appareils.

Nos centres de formation & d'exposition à Salzkotten ainsi qu'à Hallwang-Mayrwies (près de Salzburg) sont à votre disposition toute l'année pour des présentations de produits et des formations.



INTERNORGA, Hambourg 2017

| Janvier |
|--|
| 08. - 11. HORECAVA, Amsterdam |
| Février |
| 03. - 07. INTERGASTRA, Stuttgart |
| Mars |
| 09. - 13. INTERNORGA, Hambourg |
| 21. - 23. EUROGASTRO, Varsovie |
| Mai |
| 15. - 17. UNITI expo, Stuttgart |
| Septembre |
| 10. - 13. FAFGA, Innsbruck |
| 16. - 18. GULFHOST, Dubaï |
| Octobre |
| Prévue au début de Octobre PIR, Moscou |
| 28. - 31. GastRo, Rostock |
| Novembre |
| Prévue au début de Novembre FORECH, Kiev |
| 10. - 14. ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg |

Équipements de cuisines professionnelles de Bartscher signifie :

- ✓ Marque connue
- ✓ Qualité solide et service satisfaisant
- ✓ Vaste gamme de produits
- ✓ Excellent rapport qualité-prix



C'est la 6e fois d'affilée déjà que nous sommes distingués par le prix convoité des lecteurs « BEST of Market » en matière de service, de qualité et de rapport prix-prestations. Nous en remercions chaleureusement nos clients. Il s'agit pour nous d'une grande reconnaissance et d'un encouragement à toujours donner le meilleur.

La liste des distinctions est longue : les lecteurs des magazines spécialisés allemands « first class », « GVmanager » et « 24 Stunden Gastlichkeit » nous ont placés en 2012 à la troisième place dans la catégorie « Technique de cuisson » tandis que nous occupons la 1ère place dans la catégorie des « Auxiliaires de cuisine » en 2013 - 2017.

| | |
|--|--|
| TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher A150668 GUT 88,8 % Im Test: 8 Kontaktgrills Testurteile: 2x sehr gut, 4x gut, 2x befriedigend www.etm-testmagazin.de Heft 12/2017 | TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher FW10 GUT 91,2 % Im Test: 13 Fleischwölfe Testurteile: 1x sehr gut, 12x gut www.etm-testmagazin.de Heft 11/2015 |
| TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher A150670 SEHR GUT 92,0 % Im Test: 18 Kontaktgrills Testurteile: 2x sehr gut, 15x gut, 1x befriedigend www.etm-testmagazin.de Heft 12/2015 | TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher 610835 GUT 85,4 % Im Test: 11 Kombi-Mikrowellen Testurteile: 2x sehr gut, 9x gut Heft 09/2014 |
| TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher Induktion MSH400 GUT 88,9 % Im Test: 8 Milchaufschäumer mit bedienbarem Heizsockel Testurteile: 1x sehr gut, 7x gut Heft 07/2015 | TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher Art.-Nr. 150525 GUT 89,5 % Im Test: 9 Reiskocher Testurteile: 1x sehr gut, 8x gut www.etm-testmagazin.de Heft 06/2015 |

Une qualité plebiscitée

Le magazine de test ETM évalue de nouveau nos produits de manière très positive. Ainsi par exemple, notre four à micro-ondes 610835 ou notre hachoir à viande FW10 ont reçu l'note « BIEN » et notre grill de contact « TRÈS BIEN ».

Notre service pour vous

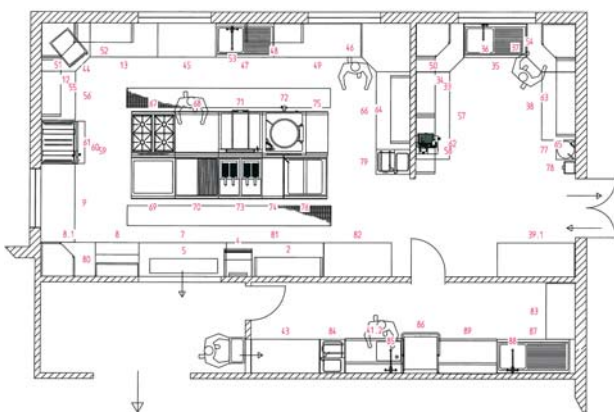
Le service est une priorité chez Bartscher. Qu'il s'agisse d'une assistance-conseil compétente, d'une logistique moderne ou de notre service après-vente efficace et rapide, la satisfaction de nos clients reste en ligne de mire.

Une gestion de projets compétente

Vous planifiez le réaménagement d'une cuisine gastronomique ou jouez avec l'idée d'adapter la zone de cuisson pour répondre aux besoins ?

Nous vous accompagnons volontiers pour la réalisation de ce que vous vous imaginez. Que ce soit pour l'analyse des besoins et la détermination des fonctions, la création du concept et la configuration du projet ou pour l'offre et la planification de l'installation. Nous sommes aussi volontiers à vos côtés pour vous conseiller pour la création de listes de prestations.

Notre département de projets se tient à votre disposition avec une équipe compétente : projekt@bartscher.com



POURQUOI SOMMES NOUS VOTRE PARTENAIRE IDEAL

1

UNE LONGUE EXPÉRIENCE DU MARCHÉ

Comme nos appareils, nous sommes fiables : nous répondons depuis 141 ans aux exigences les plus élevées et toujours renouvelées en termes de conseil et de technique. Bartscher est synonyme d'expérience et de compétence dans le secteur des cuisines professionnelles.

2

UNE GAMME COMPLÈTE

De quoi répondre à tous les besoins d'un professionnel. Des solutions complètes pour la restauration commerciale et collective : Des fours mixtes programmables aux petits appareils prêts à brancher. Notre gamme de produits est unique. Grâce à nos vastes entrepôts, nous vous assurons une grande disponibilité et capacité de livraison.

3

PROCHES DU RESEAU

Vous avez des exigences élevées, nous sommes là pour y répondre. Votre conseiller personnel vous aide dans vos choix. Compétente et facilement joignable, une assistance téléphonique vous accompagne au quotidien.

4

UNE OFFRE DE SERVICES ÉTOFFÉE

Rapide et efficace, le service après vente minimise les éventuels temps d'immobilisation de vos appareils. Nous faisons en sorte que vos clients ne manquent de rien.

5

QUALITÉ

Nos valeurs sont de vous proposer des produits de conception solide et ergonomique. Nos appareils sont conçus pour répondre aux exigences des professionnels de la gastronomie : durables, faciles à nettoyer, et de faible consommation en énergie.



Serie 600

Serie 650

Serie 700

Serie 900

Herde

Kombidämpfer

Heissluftöfen

Salamander

Kochen



NEUE SERIE 900

WEITERE INFORMATIONEN

NOTRE NOUVEAU SITE EN LIGNE

est ouvert pour vous 24 heures sur 24 et 365 jours par an - Bienvenue sur le nouveau site en ligne de la marque Bartscher !

Plus de 1 800 produits pour les cuisines professionnelles vous y attendent. Les distributeurs spécialisés enregistrés ont un accès facile à l'ensemble de la gamme et trouvent ici de nombreuses fonctionnalités pratiques qui facilitent la sélection et l'achat des produits Bartscher.

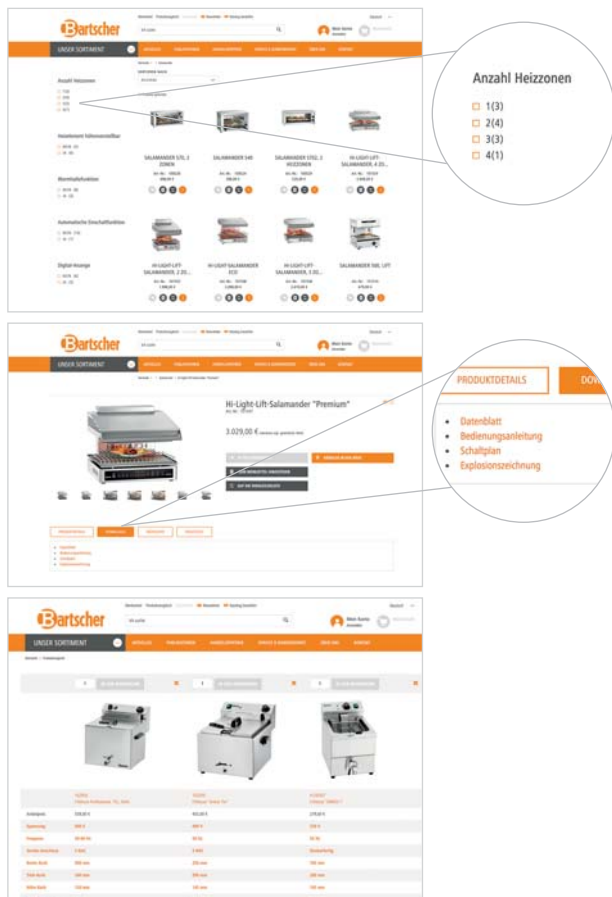
Constatez par vous-même : www.bartscher.com

Recherche facilitée

En utilisant la recherche en texte libre, vous obtenez des suggestions de sélection correspondant à votre recherche. Tandis que la recherche détaillée par critère vous aide à trouver votre produit de manière ciblée. La recherche par thématiques telles que grillades, maintien au chaud, café ou autre vous dirige aussi vers les résultats.

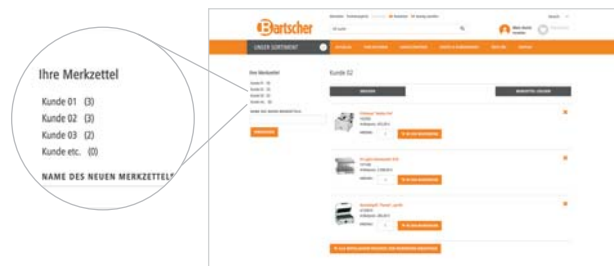
Outre les illustrations et les données techniques d'un produit, ces informations utiles sont également disponibles: manuel d'utilisation, vue éclatée, fiche technique... Chaque document peut être téléchargé facilement en format PDF pour l'ensemble de notre assortiment.

L'option de comparaison de produit sera un outil utile pour votre décision d'achat. Jusqu'à trois appareils peuvent être mis en comparaison de manière claire. Les différences respectives seront mises en évidence en couleur.



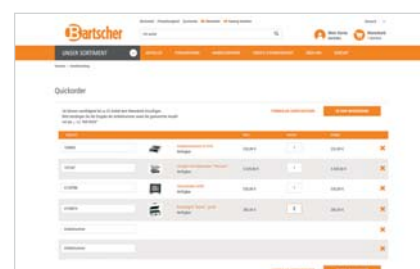
Conservez une vue d'ensemble

Si vous désirez garder une vue d'ensemble de différents appareils, l'option bloc-notes très pratique peut vous rendre service. Après avoir fait votre choix, vous pouvez ajouter les appareils sélectionnés ou les accessoires assortis directement au panier. Vous avez la possibilité de créer différents blocs-notes, classés par exemple par clients ou domaines techniques. Vous serez en mesure de conserver une vue d'ensemble et de faire un choix ciblé, même avec des recherches ou compilations complexes.



Encore plus de service

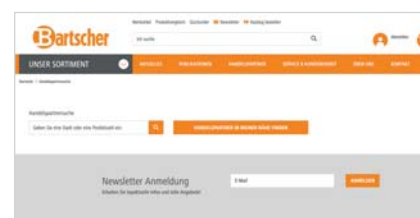
Nos clients enregistrés ont accès à d'autres fonctions pratiques : La fonction « Quickorder » vous permet d'ajouter jusqu'à 25 produits au panier simplement et rapidement. Votre prix d'achat net et la disponibilité des marchandises sont également affichés dans votre espace personnel, ainsi que les options de paiement.



Votre section « mon compte » contient les informations sur l'historique de vos commandes, y compris le suivi des envois. Ici, vous pouvez suivre l'évolution de votre commande sur les étapes de sa livraison.

Support pour distributeurs spécialisés

Notre site en ligne est conçu de manière à seconder nos distributeurs dans leurs tâches quotidiennes. Ces fonctions constituent un outil pour élargir et enrichir ses conseils en quelques clics que l'on soit au bureau ou en déplacement...



Les personnes intéressées par les produits Bartscher pourront s'informer sur le site et utiliser le moteur de recherche pour établir un contact direct avec nos partenaires commerciaux situés à proximité.



Fourneaux



| | |
|------------------------|-------|
| Cuisinières d'appoint | 11-13 |
| Série 600 | 14-21 |
| Série 650 | 22-31 |
| Série 700 | 32-48 |
| Série 900 | 49-62 |
| Marmites | 63 |
| Braisières basculantes | 64-65 |
| Cuisinières wok à gaz | 66 |

Appareils thermiques



| | |
|--------------------------|----------------|
| Grills à pierres de lave | 67 |
| Braisières de table | 68-69 |
| Réchauds sur pieds | 70-71 |
| Friteuses | 72-74, 192-199 |
| Fours à convection | 75-79, 245 |
| Fours mixtes | 83-96, 245 |
| Four basse température | 97 |
| Cuiseurs Sous-Vide | 98 |
| Rôtissoires | 99 |
| Salamandres | 108-111 |
| Toasteurs | 242-243 |
| Fours à micro-ondes | 246-249 |

Pizza / Pasta



| | |
|------------------|--------------|
| Fours à pizza | 100-104, 244 |
| Machines à pâtes | 105 |
| Pétrins | 106-107 |
| Laminoirs | 106 |

Réfrigération



| | |
|--------------------------------|------------------|
| Refroidisseur rapide | 97 |
| Vitrines murales réfrigérantes | 123 |
| Mini-vitrines réfrigérées | 126-127 |
| Vitrines à gâteaux | 128-129 |
| Réfrigérateurs armoires | 130-133, 134-135 |
| Réfrigérateurs à vin | 132-133 |
| Congélateurs | 134, 135, 136 |
| Chambres froide | 137 |
| Saladettes | 138-140 |
| Mini Tables réfrigérées | 141 |
| Tables réfrigérées | 142-145 |
| Tables pour pizzaiolo | 146 |
| Présentoirs réfrigérés | 147-149 |
| Machines à glaçons | 151-154 |
| Appareils à glace pilée | 155 |

Buffets chauds et froids



| | |
|----------------|----------------------------|
| Buffets chauds | 112, 114, 116-119, 232 |
| Buffets froids | 113, 115, 120-124, 128-129 |

Laverie



| | |
|--|--------------|
| Laves-verres | 158-161 |
| Laves-vaisselle | 157, 162-166 |
| Machines à capot | 167-170 |
| Robinetteries | 171 |
| Casiers de lavage | 172-173 |
| Adoucisseurs d'eau | 174-175 |
| Machines à essuyer et polir les verres | 176 |
| Polisseuses à couverts | 176 |

Ameublement inox



| | |
|----------------------------------|------------------|
| Étagères murales | 178-179 |
| Étagères supérieures pour tables | 180 |
| Tables de travail | 181-183 |
| Armoires suspendues | 184 |
| Meubles à portes coulissantes | 185-187 |
| Plonges | 188-189 |
| Hottes d'aspiration | 190-191 |
| Chariots | 258-259, 322-325 |

Snack - Grill



| | |
|-------------------------|---------|
| Poêles multifonctions | 202 |
| Tables de cuisson | 203-204 |
| Grills contact | 205-207 |
| Braisière multifonction | 207 |
| Plaques de grillade | 208-209 |
| Pompes à condiments | 240 |
| Coupe-saucisses | 241 |

Appareils de table



| | |
|----------------------|----------|
| Cuiseurs à riz | 200 |
| Cuiseurs à pâtes | 201 |
| Réchauds à induction | 214-219 |
| Woks à induction | 220-221 |
| Réchauds électriques | 222-223 |
| Réchauds à gaz | 224-225 |
| Poêles | 226 |
| Casseroles | 226, 227 |

Appareils chauffants



| | |
|------------------------------|---------------|
| Bains-marie | 228 |
| Bains-marie Hotpots | 229 |
| Chariots bain-marie | 230-231 |
| Ponts thermiques | 232, 233 |
| Chauffe-assiettes | 234, 236, 237 |
| Chauffe-plats | 234, 235 |
| Chauffe-tasses | 237 |
| Appareils à hot-dog | 238-239 |
| Grill saucisses à rouleaux | 239 |
| Chauffe saucisses | 239 |
| Conteneurs pour le transport | 260, 261 |
| Distributeurs isothermiques | 310 |
| Soupières | 314-315 |
| Chauffe-mets | 316 |
| Chafing dishes | 317-320 |
| Gel combustible | 321 |

Préparations



| | |
|-----------------------------|---------|
| Bacs Gastronorme | 250-255 |
| Bacs pour couverts | 256 |
| Pense-bêtes muraux | 257 |
| Chalumeau | 257 |
| Mixeurs | 264-266 |
| Balances | 267 |
| Robots KitchenAid | 268-271 |
| Coupe-légumes | 272-273 |
| Essoreuses à salade | 274 |
| Éplucheurs | 275 |
| Hachoirs | 276-277 |
| Trancheuses | 278-279 |
| Appareils de mise sous vide | 280-282 |
| Planches à découper | 283 |
| Thermomètres | 284-285 |

Cafétéria-bar



| | |
|----------------------------|-------------------|
| Pileurs à glaçons | 150 |
| Distributeurs de céréales | 262 |
| Vitrines pour buffet | 263 |
| Sorbetières | 286 |
| Centrifugeuses | 287, 288, 289 |
| Mixeurs | 288, 289, 291-293 |
| Gaufriers | 294-295 |
| Crêpières | 296 |
| Machines à café | 297-309 |
| Emulsionneurs à lait | 304 |
| Distributeurs d'eau chaude | 311, 312 |
| Marmites à vin chaud | 312, 313 |
| Chevalets porte-affiche | 326 |

Terrasses



| | |
|----------------------------------|---------|
| Grill sur pieds "barbecue grill" | 326 |
| Chauffes-terrasse | 328-329 |
| Cendriers | 330 |
| Tables et bancs | 331 |
| Tues-mouches | 332-333 |

Équipements hôteliers



| | |
|-----------------------------|-----|
| Racks à bagages | 327 |
| Cireuses à chaussures | 327 |
| Sèches-mains | 334 |
| Distributeurs de serviettes | 334 |
| Distributeurs de savon | 335 |



Compétence logistique

Dans notre entrepôt de stockage moderne à hauts rayonnages, nous tenons en réserve un assortiment complet de produits de sorte à pouvoir traiter vos commandes en un temps aussi court que possible. La livraison est alors effectuée sans délai par transporteur ou par service de courrier.



Service rapide

Disponible immédiatement : nous organisons notre stock de pièces de rechange en faisant appel à un système de pater noster à la pointe du progrès piloté par micro-processeur.

Nous pouvons stocker plus de 16.000 pièces détachées avec une exploitation optimale de l'espace et les livrer immédiatement sur demande.

Chez nous, le service après-vente jouit d'une priorité élevée et ne se limite pas à une livraison quotidienne rapide des pièces de rechange.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Les prestations seront fournies selon les conditions générales de vente.
Le poids des appareils s'entend 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).

Service après vente sur les 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

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

Bureau France
Fax : 03 51 08 17 63
Email : info@bartscher.fr

Cuisinières d'entrée de gamme - Les cuisinières Bartscher classées d'entrée de gamme allient le confort des « grandes » cuisinières à cinq feux, à un four multifonction généreux, sans prendre trop de place. Une solution de cuisson partout, là où vous souhaitez régaler vos invités pour de grandes occasions ou des événements récurrents, par ex. dans la petite gastronomie, les maisons associatives ou pour les amateurs de cuisine ambitieux.

- ✓ Cuisinière en acier inoxydable 18/10
- ✓ Grilles en fonte
- ✓ Brûleurs avec thermocouple
- ✓ Allumage électronique
- ✓ Pieds à vérins réglables
- ✓ Four électrique multifonction avec grill
- ✓ Porte de four à double vitrage
- ✓ Four émaillé
- ✓ Régulé pour le gaz naturel H -
Dotation : buses pour GPL

| | | |
|---|---|---|
| B | D | B |
| C | | A |

A 1,0 kW C 3,0 kW
 B 1,75 kW D 3,7 kW
11,2 kW puissance totale

Cuisinière 5FL EBO-1*

Dimensions : L 900 x P 600 x H 850-900 mm
 5 brûleurs : 1 x 1 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3 kW / 1 brûleur à double couronne 3,7 kW
Four électrique multifonction
 Contenance du four : 105 litres, L 690 x P 400 x H 340 mm
 Plage de température : de 60 °C à 250 °C
 Puissance : gaz 11,2 kW
 Puissance : élect. 3,35 kW / 230 V 50 Hz
 Dotation : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 adaptateur pour wok
 Poids : 67,2 kg
 GTIN 4015613678023
Code-No. 1509951
Euro 1.398,- | R1



Régulé pour le gaz naturel H

Plaque

Dim. : L 682 x P 408 x H 27 mm
 Poids : 1,89 kg
 GTIN 4015613658612
Code-No. 150988
Euro 35,- | R1

Grille

Dim. : L 684 x P 404 x H 40 mm
 Poids : 1,19 kg
 GTIN 4015613664514
Code-No. 150989
Euro 19,- | R1

- ✓ Cuisinière en acier inoxydable 18/10
- ✓ Surface de cuisson en vitrocéramique
- ✓ Pieds à vérins réglables en inox
- ✓ Four multifonction avec grill et minuteur
- ✓ Porte de four à triple vitrage
- ✓ Four avec éclairage
- ✓ Poignée de four en inox
- ✓ Four émaillé noir

Cuisinière 5 zones électriques EBO*

Dimensions : L 900 x P 600 x H 890-910 mm
 Puissance : 11,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 5 zones de cuisson :
 1x zone à double foyer : Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW
 1x zone à double foyer : Ø 170/265, 1,4/2,2 kW
 1x zone Ø 210 mm, 2,2 kW
 2x zones Ø 145 mm à 1,2 kW
Four électrique multifonction, 2,5 kW
 Contenance du four : 100 litres, L 635 x P 435 x H 360 mm
 Plage de température : de 50 °C à 250 °C
 Poids : 76 kg
 GTIN 4015613469621
Code-No. 155660
Euro 2.498,- | R1



Plaque

Dim. : L 587 x P 376 x H 20 mm
 Poids : 1,14 kg
 GTIN 4015613658650
Code-No. 150956
Euro 65,- | R1

Grille

Dim. : L 666 x P 360 x H 19 mm
 Poids : 1,01 kg
 GTIN 4015613656557
Code-No. 150606
Euro 22,- | R1

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Cuisinières à gaz - La cuisson professionnelle au gaz

Les avantages d'une cuisinière à gaz sont évidents : la flamme peut être réglée avec précision, la chaleur est immédiate, la cuisson réussit avec précision, quelle que soit la forme de la casserole - poêles, casseroles ou même un wok.



Cuisinière à gaz GHU 4110

- ✓ Cuisinière en acier inoxydable 18/10
- ✓ Brûleurs avec thermocouple
- ✓ Allumage manuel
- ✓ Four à convection GN 1/1
- ✓ Pieds à vérins réglables
- ✓ Nettoyage facile :
 - Cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
 - Tiroir sous les cuvettes de brûleur
- ✓ Réglé pour le gaz naturel H - Dotation : buses pour GPL



Cuisinière 4 feux GHU 4110 avec four à convection GN 1/1

Dimensions : L 700 x P 700 x H 850-910 mm

Puissance : gaz 21 kW

4 brûleurs :

2 x 3,5 kW, 2 brûleurs à double couronne avec 7 kW chacun

Four à convection GN 1/1

Extraction de la vapeur

L 560 x P 390 x H 340 mm

3,1 kW / 230 V 50 Hz

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

Minuterie : 0 - 120 minutes

Dotation : 1 grille et 2 plaques, acier inoxydable

Poids : 100,8 kg

GTIN 4015613616940

Code-No. 2819991

Euro 2.449,- | R1

Plaque GN 1/1

Dimensions :

L 530 x P 325 x H 20 mm

Poids : 1,45 kg

GTIN 4015613271729

Code-No. A101185

Euro 21,- | R2

Grille GN 1/1

Dimensions :

L 530 x P 325 x H 10 mm

Poids : 0,95 kg

GTIN 4016098175250

Code-No. A101091

Euro 29,- | R2



| | |
|---|---|
| B | A |
| A | B |



A 3,5 kW
B 7,0 kW (brûleurs à double couronne)

21,0 kW puissance totale



Cuisinières à gaz MFG

- ✓ Cuisinière en acier inoxydable
- ✓ Grilles en fonte massive
- ✓ Brûleurs avec thermocouple
- ✓ Allumage manuel
- ✓ Veilleuse
- ✓ Four électrique GN 2/1
- ✓ Pieds à vérins réglables
- ✓ Poignée de four en inox
- ✓ Réglé pour le gaz naturel H - Dotation : buses pour GPL

Cuisinière 4 feux MFG 7340 avec four électrique GN 2/1

Dimensions : L 800 x P 700 x H 910-955 mm

Puissance : gaz 19,0 kW

4 brûleurs : 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW

Four électrique GN 2/1

Chaleur haut et bas, extraction de la vapeur

L 650 x P 580 x H 260 mm

6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC

Plage de température : de 100 °C à 300 °C

Dotation : 1 grille

Poids : 108,4 kg

GTIN 4015613632315

Code-No. 1582001

Euro 2.698,- | R1

| | |
|---|---|
| B | A |
| A | B |



A 3,5 kW
B 6,0 kW

19,0 kW puissance totale



Cuisinière 6 feux MFG 7060 avec soubassement ouvert

Dimensions : L 1200 x P 700 x H 910-955 mm

Puissance : gaz 28,5 kW

6 brûleurs : 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW

Poids : 79,2 kg

GTIN 4015613635033

Code-No. 1582101

Euro 2.498,- | R1

| | | |
|---|---|---|
| B | A | B |
| A | B | A |



A 3,5 kW
B 6,0 kW

28,5 kW puissance totale



Appareils réglés
pour le gaz naturel H

Cuisinière 6 feux MFG 7360 avec four électrique GN 2/1 et soubassement ouvert

Dimensions : L 1200 x P 700 x H 910-955 mm

Puissance : gaz 28,5 kW

6 brûleurs : 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW

Four électrique GN 2/1

Chaleur haut et bas, extraction de la vapeur

L 650 x P 580 x H 260 mm

6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC

Plage de température : de 100 °C à 300 °C

Soubassement ouvert L 352 x P 535 x H 380 mm

Dotation : 1 grille

Poids : 129,4 kg

GTIN 4015613635040

Code-No. 1582201

Euro 3.249,- | R1



Plaque GN 2/1

Dimensions :

L 650 x P 530 x H 20 mm

Poids : 2,7 kg

GTIN 4015613271699

Code-No. A101181

Euro 39,- | R2

Grille GN 2/1

Dimensions :

L 650 x P 530 x H 10 mm

Poids : 1,93 kg

GTIN 4016098175267

Code-No. A101092

Euro 46,- | R2



Série 600 Imbiss

Cette série se compose d'appareils puissants qui par leur conception modulaire sont peu encombrants.

Vous composez votre ligne de cuisson selon vos besoins.

Appareils en acier inoxydable 18/10 de grande qualité avec construction compacte pour une longue durée de vie.

- ✓ Appareils et supports en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 600 mm, module de 400 ou 600 mm de large
- ✓ Hauteur sans cheminée 290 mm - hauteur avec cheminée 425 mm
- ✓ Construction compacte
- ✓ Modularité extrême permettant toutes les combinaisons
- ✓ Disponible à gaz ou électrique
- ✓ Gaz : les appareils sont réglés pour le GPL
En dotation : buses pour le gaz naturel H
- ✓ Rendement optimal
- ✓ Résistant et fiable
- ✓ Entretien facile
- ✓ Design attractif
- ✓ Peuvent être posés sous les hottes pour snack
- ✓ Liaison des appareils par agrafe



- ✓ Feu vif 3,5 kW
- ✓ Feu vif 6,0 kW

- ✓ Liaison des appareils par agrafe



- ✓ Idéal pour de petits locaux et pour les snacks

- ✓ Hottes pour la Série 600 Imbiss disponible sur demande



**Fourneau à 4 feux vifs
avec four électrique multifonction**

L 600 x P 600 x H 900 mm

Puissance gaz : 19,0 kW

4 feux vifs :

2 x feux vifs 3,5 kW

2 x feux vifs 6,0 kW

avec veilleuse

Four multifonction

Four - Grill - Chaleur haut et bas

Contenance du four : 58 l

L 450 x P 380 x H 315 mm, 2,2 kW / 230 V 50 Hz

Plage de température : de 50 °C à 250 °C

Porte de four à double vitrage

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 58,5 kg

GTIN 4015613547510

Code-No. 1315563
Euro 2.498,- | R1

| | |
|---|---|
| B | A |
| A | B |



A 3,5 kW

B 6,0 kW

19,0 kW puissance totale

Réglés pour
le GPL
**Fourneau à 4 plaques électriques
avec four électrique multifonction**

L 600 x P 600 x H 900 mm

4 plaques à 2,0 kW, Ø 185 mm

Puissance : 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Four multifonction

Four - Grill - Chaleur haut et bas

Contenance du four : 58 l

L 450 x P 380 x H 315 mm, 2,2 kW

Plage de température : de 50 °C à 250 °C

Porte de four à double vitrage

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 58 kg

GTIN 4015613547527

Code-No. 131764
Euro 2.359,- | R1

**Fourneau à 4 zones radiantes électriques
avec four électrique multifonction**

L 600 x P 600 x H 900 mm

Surface de cuisson en vitrocéramique

4 zones radiantes :

2 x 2,5 kW, Ø 230 mm

1 x 1,8 kW, Ø 180 mm

1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

Puissance : 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Four multifonction

Four - Grill - Chaleur haut et bas

Contenance du four : 58 l

L 450 x P 380 x H 315 mm, 2,2 kW

Plage de température : de 50 °C à 250 °C

Porte de four à double vitrage

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 58 kg

GTIN 4015613547534

Code-No. 132870
Euro 3.498,- | R1

Plaque

Dim. : L 444 x P 362 x H 34 mm

Poids : 1,02 kg

GTIN 4015613658667

Code-No. 132646
Euro 35,- | R1
Grille

Dim. : L 443 x P 350 x H 10 mm

Poids : 0,46 kg

GTIN 4015613658674

Code-No. 132647
Euro 27,- | R1



Réchaud à 2 feux vifs

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Puissance gaz : 9,5 kW
 1 x feu vif 3,5 kW
 1 x feu vif 6,0 kW
 avec veilleuse
 Poids : 19,5 kg
 GTIN 4015613547541
Code-No. 1317433
Euro 949,- | R1

Réchaud à 4 feux vifs

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Puissance gaz : 19,0 kW
 2 x feux vifs 3,5 kW
 2 x feux vifs 6,0 kW
 avec veilleuse
 Poids : 30,3 kg
 GTIN 4015613547558
Code-No. 1317463
Euro 1.429,- | R1



Réchaud à 2 plaques électriques

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Plaques à 2 kW : Ø 180 mm
 Puissance : 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 Poids : 16,6 kg
 GTIN 4015613309989
Code-No. 131722
Euro 798,- | R1

Réchaud à 4 plaques électriques

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Plaques à 2 kW : Ø 180 mm
 Puissance : 8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Poids : 29,6 kg
 GTIN 4015613310008
Code-No. 131734
Euro 1.129,- | R1



Réchaud à 2 zones radiantes électriques

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Surface de cuisson en vitrocéramique
 Zones radiantes : 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
 Puissance : 4,3 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Poids : 17 kg
 GTIN 4015613418193
Code-No. 131800
Euro 1.549,- | R1

Réchaud à 4 zones radiantes électriques

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Surface de cuisson en vitrocéramique
 Zones radiantes : 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
 Puissance : 8,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Poids : 25 kg
 GTIN 4015613418209
Code-No. 131850
Euro 2.349,- | R1

A 1,2 kW
 B 1,8 kW
 C 2,5 kW

Bain-marie électrique

L 400 x P 600 x H 290 mm



Dim. cuve : 3 x GN 1/4, 150 mm profond.

Plage de température : de 30 °C à 85 °C

Puissance : 1,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Poids : 17,6 kg

GTIN 4015613310084

 **Code-No. 131760**
 **Euro 1.049,- | R1**


Livraison sans bac GN
et sans agrafe de liaison

Bain-marie électrique

L 600 x P 600 x H 290 mm



Dim. cuve : 1 x GN 1/1, 2 x GN 1/4, 150 mm profond.

Plage de température : de 30 °C à 85 °C

Puissance : 2,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Poids : 28 kg

GTIN 4015613310091



 **Code-No. 131770**
 **Euro 1.349,- | R1**
**Élément de travail**

L 400 x P 600 x H 290 mm

avec tiroir L 320 x P 480 x H 180 mm

Poids : 28 kg

GTIN 4015613548005



 **Code-No. 131905**
 **Euro 559,- | R1**
**Élément de travail**

L 600 x P 600 x H 290 mm

avec tiroir L 520 x P 480 x H 180 mm

Poids : 30 kg

GTIN 4015613548012

 **Code-No. 131915**
 **Euro 659,- | R1**




Friteuse électrique à 1 cuve de 6 litres

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Puissance : 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Avec résistances fixes
 Poids : 17,8 kg
 GTIN 4015613309699
Code-No. 131306
Euro 1.149,- | R1



Panier 6L

L 190 x P 270 x H 120 mm
 Poids : 0,75 kg
 GTIN 4015613658681
Code-No. 131308
Euro 69,- | R1



Friteuse électrique à 2 cuves de 6 litres

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Puissance : 6,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Avec résistances fixes
 Poids : 29 kg
 GTIN 4015613433264
Code-No. 131413
Euro 1.998,- | R1



Friteuse électrique à 1 cuve de 8 litres

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Avec résistances amovibles
 Poids : 21 kg
 GTIN 4015613433240
Code-No. 131415
Euro 1.598,- | R1

Panier 8L petit

L 110 x P 280 x H 100 mm
 Poids : 0,62 kg
 GTIN 4015613658704
Code-No. 131418
Euro 72,- | R1

Panier 8L grand

L 225 x P 275 x H 100 mm
 Poids : 0,8 kg
 GTIN 4015613658711
Code-No. 131419
Euro 79,- | R1

Friteuse électrique à 2 cuves de 8 litres

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Puissance : 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Avec résistances amovibles
 Poids : 34 kg
 GTIN 4015613433257
Code-No. 131425
Euro 2.598,- | R1

Friteuse à gaz avec 1 cuve de 8 litres

L 400 x P 600 x H 290 mm

Puissance : 6,7 kW

Poids : 25 kg

GTIN 4015613433028

Code-No. 1315113

Euro 1.949,- | R1

**Panier 8L petit**

L 115 x P 290 x H 120 mm

Poids : 0,69 kg

GTIN 4015613658728

Code-No. 131514

Euro 62,- | R1

Panier 8L grand

L 227 x P 290 x H 120 mm

Poids : 0,99 kg

GTIN 4015613658735

Code-No. 131515

Euro 79,- | R1

Friteuse à gaz avec 2 cuves de 8 litres

L 600 x P 600 x H 290 mm

Puissance : 13,4 kW

Poids : 42 kg

GTIN 4015613433271

Code-No. 1315213

Euro 3.249,- | R1

Récipient pour la récupération
des huiles usagées

Filtre à huile

voir à la page 194, 195 du catalogue

Grill à pierres de lave à gaz

L 600 x P 600 x H 290 mm

Puissance : 7,3 kW

Grille réglable en hauteur

Poids : 49 kg

GTIN 4015613309972

Code-No. 1317003

Euro 2.098,- | R1

Pierres de lave

Sac de 7 kg

GTIN 4015613182049

Code-No. 100611

Euro 49,- | R1

✓ Pierres de lave incluses
pour remplissage initialAppareils réglés
pour le GPL



Plaque grillade lisse électrique

chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 400 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 390 x 440 mm
Puissance : 3,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Poids : 29,2 kg
GTIN 4015613547572

Code-No. 132115

Euro 1.819,- | R1



Plaque grillade lisse électrique

chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 600 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 590 x 440 mm
2 zones chauffantes, réglables séparément
Puissance : 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Poids : 47 kg
GTIN 4015613547589

Code-No. 132125

Euro 2.198,- | R1

Plaque grillade 1/2 lisse - 1/2 rainurée électrique

L 600 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 590 x 440 mm
2 zones chauffantes, réglables séparément
Puissance : 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Poids : 45 kg
GTIN 4015613547596

Code-No. 132255

Euro 1.998,- | R1



Bouchon d'obturation

Matériau : plastique, blanc
Dimensions :
Ø 40 mm, hauteur 50 mm
Poids : 0,065 kg
GTIN 4015613632384
Code-No. 132257
Euro 39,- | R1

Racloir

pour toutes les surfaces de grill
Lame interchangeable
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613605500
Code-No. 529712
Euro 13,- | R1



Lame de rechange pour racloir

Poids : 0,004 kg
GTIN 4015613658377
Code-No. 529723
Euro 3,- | R1



Plaque grillade lisse à gaz

chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 400 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 390 x 440 mm
Puissance : 4,6 kW
Poids : 33,2 kg
GTIN 4015613547602

Code-No. 1311413

Euro 1.998,- | R1

Plaque grillade lisse à gaz

chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 600 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 590 x 440 mm
2 zones chauffantes, réglables séparément
Puissance : 7,6 kW
Poids : 49 kg
GTIN 4015613547619

Code-No. 1311813

Euro 2.379,- | R1



Appareils réglés pour le GPL

Soubassement avec 2 tiroirs

L 400 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérins réglables : max. 50 mm
 Tiroirs : 309 x 500 x 150 mm
 Poids : 21 kg
 GTIN 4015613310190
Code-No. 131954
Euro 879,- | R1

**Agrafe de liaison**

GTIN 4015613323787
Code-No. 132060
Euro 31,- | R1

**Soubassement ouvert avec étagère**

L 400 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérins réglables : max. 50 mm
 Poids : 13,5 kg
 GTIN 4015613310138
Code-No. 131924
Euro 389,- | R1

Soubassement ouvert avec étagère

L 600 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérins réglables : max. 50 mm
 Poids : 16 kg
 GTIN 4015613310145
Code-No. 131926
Euro 419,- | R1

Soubassement ouvert avec étagère

L 800 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérins réglables : max. 50 mm
 Poids : 19 kg
 GTIN 4015613548067
Code-No. 131925
Euro 519,- | R1

Soubassement avec porte et étagère

L 400 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérins réglables : max. 50 mm
 Poids : 16 kg
 GTIN 4015613310169
Code-No. 131944
Euro 519,- | R1

Soubassement avec porte et étagère

L 600 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérins réglables : max. 50 mm
 Poids : 20 kg
 GTIN 4015613310176
Code-No. 131946
Euro 609,- | R1

Soubassement avec porte et étagère

L 1000 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérins réglables : max. 50 mm
 Poids : 29 kg
 GTIN 4015613310183
Code-No. 131940
Euro 859,- | R1





Série 650 Snack

Une ligne d'appareils pour les professionnels.

Elle se distingue par un rendement énergétique optimal, de grandes performances et un entretien facile. La construction modulaire permet toutes les combinaisons et alignements imaginables. Tous les éléments de la Série 650 sont en acier inoxydable 18/10.

- ✓ Appareils et support en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 650 mm, hauteur 870 mm (support inclus)
- ✓ Module de 400 mm, 600 mm, 700 mm ou 800 mm de large
- ✓ Hauteur sans cheminée 295 mm - hauteur avec cheminée 485 mm
- ✓ Modularité extrême permettant toutes les combinaisons
- ✓ Disposition à souhait des soubassements
- ✓ Disponible à gaz ou électrique
- ✓ Feux vifs à gaz équipés de veilleuses
- ✓ Gaz : les appareils sont réglés pour le GPL
En dotation : buses pour le gaz naturel H
- ✓ Rendement énergétique optimal
- ✓ Construction robuste
- ✓ Résistant et fiable, entretien facile
- ✓ Design attractif
- ✓ Peuvent être posés sous les hottes pour snack
- ✓ Liaison des appareils par agrafe



- ✓ Construction compacte -
Idéal pour de petits locaux
et pour les snacks

- ✓ Friteuse électrique :
Résistances basculantes
facilitant l'entretien



- ✓ Liaison des appareils
par agrafe

- ✓ Hottes Snack
pour la Série Snack de prof.
650 mm
disponible sur demande



**Fourneau à 4 feux vifs
avec four à convection GN 1/1**

L 700 x P 650 x H 870 mm
Puissance gaz : 18,0 kW
Feux vifs : 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
avec veilleuse

Four à convection GN 1/1,
L 570 x P 490 x H 295 mm
4,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Plage de température : de 110 °C à 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque
Poids : 71,8 kg
GTIN 4015613548760

■ **Code-No. 1151143**
■ **Euro 2.798,- | R1**

| | |
|---|---|
| B | A |
| A | B |



A 3,5 kW
B 5,5 kW

18,0 kW puissance totale



Réglés pour
le GPL

**Fourneau à 4 plaques électriques
avec four à convection GN 1/1**

L 700 x P 650 x H 870 mm
Puissance totale : 12,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 plaques :

2 x 2,6 kW, Ø 220 mm
2 x 1,5 kW, Ø 180 mm

Four à convection GN 1/1,
L 570 x P 490 x H 295 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Plage de température : de 110 °C à 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque
Poids : 70 kg
GTIN 4015613548791

■ **Code-No. 115058**
■ **Euro 2.649,- | R1**


**Fourneau à 4 zones radiantés électriques
avec four à convection GN 1/1**

L 700 x P 650 x H 870 mm
Puissance totale : 12,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Surface de cuisson en vitrocéramique

4 zones radiantés :
2 x 2,5 kW, Ø 220 mm
1 x 1,8 kW, Ø 180 mm
1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

Four à convection GN 1/1,
L 570 x P 490 x H 295 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Plage de température : de 110 °C à 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque
Poids : 64 kg
GTIN 4015613548814

■ **Code-No. 115059**
■ **Euro 3.398,- | R1**


Plaque

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

■ **Code-No. 115805**
■ **Euro 169,- | R1**

Grille

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

■ **Code-No. 105804**
■ **Euro 89,- | R1**

| | | |
|---|---|---|
| B | A | B |
| A | B | A |



A 3,5 kW
B 5,5 kW

Fourneau à 6 feux vifs avec four à gaz et armoire

L 1100 x P 650 x H 870 mm
Puissance gaz : 32 kW
6 feux vifs : 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW avec veilleuse

Four à gaz : L 570 x P 530 x H 295 mm, 5 kW
Plage de température : de 140 °C à 280 °C

Dotation : 1 grille et 1 plaque

Poids : 100 kg

GTIN 4015613548869

Code-No. 1151163

Euro 3.679,- | R1

Plaque

Dim. : L 530 x P 490 x H 35 mm

Poids : 2,24 kg

GTIN 4015613559339

Code-No. 115805

Euro 169,- | R1

Grille

Dim. : L 530 x P 490 x H 47 mm

Poids : 1,71 kg

GTIN 4015613559322

Code-No. 105804

Euro 89,- | R1

| |
|---|
| B |
| A |



| | |
|---|---|
| B | A |
| A | B |



Réchaud à 2 feux vifs

L 400 x P 650 x H 295 mm

Puissance gaz : 9,0 kW

2 feux vifs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW avec veilleuse

Poids : 17 kg

GTIN 4015613548906

Code-No. 1151023

Euro 909,- | R1

Réchaud à 4 feux vifs

L 700 x P 650 x H 295 mm

Puissance gaz : 18,0 kW

4 feux vifs : 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW avec veilleuse

Poids : 32,2 kg

GTIN 4015613548920

Code-No. 1151033

Euro 1.359,- | R1

Réchaud à 2 plaques électriques

L 400 x P 650 x H 295 mm

Puissance totale : 4,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

2 plaques :

1 x 2,6 kW Ø 220 mm

1 x 1,5 kW Ø 180 mm

Poids : 17,35 kg

GTIN 4015613548937

Code-No. 115005

Euro 798,- | R1



Réchaud à 4 plaques électriques

L 700 x P 650 x H 295 mm

Puissance totale : 8,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

4 plaques :

2 x 2,6 kW Ø 220 mm

2 x 1,5 kW Ø 180 mm

Poids : 30,6 kg

GTIN 4015613548944

Code-No. 115007

Euro 1.229,- | R1



Appareils réglés pour le GPL

Réchaud à induction 1 zone

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Vitrocéramique L 348 x P 512 mm
 Bobine d'induction Ø 220 mm
 Poids : 24 kg
 GTIN 4015613548951
Code-No. 115090
Euro 3.879,- | R1

**Réchaud à induction 2 zones**

L 700 x P 650 x H 295 mm
 Puissance totale : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Vitrocéramique L 648 x P 512 mm, 2 x 5 kW
 Bobines d'induction Ø 220 mm
 Poids : 42,6 kg
 GTIN 4015613548968
Code-No. 115095
Euro 6.798,- | R1

**Wok à induction**

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Cuvette : Ø 300 mm
 Matériau de la cuvette de cuisson vitrocéramique
 Poids : 24,2 kg
 GTIN 4015613548975
Code-No. 115099
Euro 4.398,- | R1



Sauteuse wok
 voir à la page 221
 du catalogue

**Bain-marie électrique GN 1/1, 150 mm profond.**

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Plage de température : de 30 °C à 90 °C
 Robinet de vidange
 Poids : 15 kg
 GTIN 4015613548982
Code-No. 115111
Euro 1.149,- | R1

**Bain-marie électrique****GN 1/1 + 2 x GN 1/4, 150 mm profond.**

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Plage de température : de 30 °C à 90 °C
 Robinet de vidange
 Poids : 18,6 kg
 GTIN 4015613548999
Code-No. 115112
Euro 1.459,- | R1





Grill nervuré en fonte électrique

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 4,08 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 1 zone chauffante, surface de cuisson 250 x 420 mm
 Bac de récupération, peut être rempli avec de l'eau
 Poids : 21,8 kg
 GTIN 4015613549002
Code-No. 115137
Euro 1.959,- | R1



Grill nervuré en fonte électrique

L 800 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 8,16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 2 zones de chauffe, surface de cuisson 540 x 420 mm
 Bac de récupération, peut être rempli avec de l'eau
 Poids : 35 kg
 GTIN 4015613632438
Code-No. 115141
Euro 2.898,- | R1



Braisière électrique

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Cuve inox : L 310 x P 505 x H 100 mm
 Contenance : 12,5 litres
 Poids : 22,7 kg
 GTIN 4015613549033
Code-No. 115245
Euro 1.679,- | R1



Grill à pierres de lave à gaz

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance gaz : 7,0 kW
 Surface du grill : L 330 x P 580 mm
 Poids : 36 kg
 GTIN 4015613549040
Code-No. 1151583
Euro 1.698,- | R1



Grille en V LVG650Snack

Acier inoxydable, type de grille : grille en V (pour viande)
 Surface du grill : L 324 x P 500 mm
 Bac de récupération des graisses
 Pour le grill à pierre 1151593 2 grilles sont nécessaires
 Dimensions : L 330 x P 580 x H 60 mm
 Poids : 3,6 kg
 GTIN 4015613669946
Code-No. 1151580
Euro 359,- | R1



Appareils réglés pour le GPL

✓ Pierres de lave incluses pour remplissage initial



Pierres de lave

Sac de 7 kg
 GTIN 4015613182049
Code-No. 100611
Euro 49,- | R1

Grill à pierres de lave à gaz

L 800 x P 650 x H 295 mm
 Puissance gaz : 14,0 kW
 2 zones de chauffe
 Surface du grill : L 660 x P 580 mm
 Poids : 69,2 kg
 GTIN 4015613549057
Code-No. 1151593
Euro 2.398,- | R1

Plaque grillade lisse électrique

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 396 x P 555 mm
 Puissance : 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Poids : 36 kg
 GTIN 4015613549125
Code-No. 115108
Euro 1.479,- | R1

**Plaque grillade lisse à gaz**

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 396 x P 555 mm
 Puissance : 5,0 kW
 Poids : 38 kg
 GTIN 4015613549156
Code-No. 1152163
Euro 1.498,- | R1

Racloir

pour toutes les surfaces de grill
 Lame interchangeable
 Poids : 0,2 kg
 GTIN 4015613605500
Code-No. 529712
Euro 13,- | R1

**Lame de rechange pour racloir**

Poids : 0,004 kg
 GTIN 4015613658377
Code-No. 529723
Euro 3,- | R1

**Bouchon d'obturation**

Plastique, résistant à la chaleur
 L 70 x P 118 x H 90 mm
 Poids : 0,15 kg
 GTIN 4015613588346
Code-No. 115107
Euro 105,- | R1

Plaque grillade lisse électrique

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 596 x P 555 mm
 Puissance : 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Poids : 51 kg
 GTIN 4015613549132
Code-No. 115109
Euro 1.998,- | R1

**Plaque grillade lisse à gaz**

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 596 x P 555 mm
 Puissance : 10,0 kW
 Poids : 54 kg
 GTIN 4015613549163
Code-No. 1152173
Euro 2.019,- | R1

Plaque grillade électrique, 1/2 lisse, 1/2 rainurée

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 596 x P 555 mm
 Puissance : 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Poids : 51 kg
 GTIN 4015613549149
Code-No. 115120
Euro 2.069,- | R1

**Plaque grillade à gaz, 1/2 lisse, 1/2 rainurée**

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 596 x P 555 mm
 Puissance : 10,0 kW
 Poids : 54 kg
 GTIN 4015613549170
Code-No. 1152093
Euro 2.098,- | R1



Appareils réglés pour le GPL



Friteuse électrique

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Contenance 10 litres
 Résistances **basculantes**
 facilitant l'entretien
 Poids : 20,1 kg
 GTIN 4015613549071
Code-No. 115204
Euro 1.409,- | R1

Panier de rechange 10L pour friteuses électriques

Dim. : L 163 x P 295 x H 110 mm
 Poids : 0,89 kg
 GTIN 4015613658759
Code-No. 158610
Euro 95,- | R1

Friteuse électrique

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 18,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 2 cuves de 10 litres
 Résistances **basculantes**
 facilitant l'entretien
 Poids : 32 kg
 GTIN 4015613549088
Code-No. 115205
Euro 2.349,- | R1



Récipient pour la récupération
des huiles usagées
Filtre à huile
voir à la page 194, 195 du catalogue

Friteuse à gaz

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance gaz : 7,0 kW
 Cuve de 8 litres
 Poids : 24,6 kg
 GTIN 4015613702940
Code-No. 1152103
Euro 1.879,- | R1

Panier de rechange 8L pour friteuses à gaz

Dim. : L 190 x P 338 x H 110 mm
 Poids : 0,97 kg
 GTIN 4015613665313
Code-No. 158616
Euro 65,- | R1

Friteuse à gaz

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Puissance gaz : 14,0 kW
 2 cuves de 8 litres
 Poids : 42,4 kg
 GTIN 4015613702957
Code-No. 1152113
Euro 3.119,- | R1



 Appareils réglés
pour le GPL

Chauffe-frites électrique

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Résistance en céramique
 Dim. cuve : GN 1/1
 Poids : 19,6 kg
 GTIN 4015613549095
Code-No. 115115
Euro 1.049,- | R1



Cuiseur à pâtes électrique

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Dim. cuve : 490 x 340 x 180 mm
 Contenance 28 litres,
 avec branchement d'eau et écoulement
 Dotation : 3 paniers
 Poids : 29 kg
 GTIN 4015613549064
Code-No. 115138
Euro 2.398,- | R1



Panier de rechange pour cuiseur à pâtes électrique

Dim. : L 145 x P 310 x H 125 mm
 Poids : 1,2 kg
 GTIN 4015613658773
Code-No. 158612
Euro 79,- | R1

Élément de travail

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Poids : 12,8 kg
 GTIN 4015613549224
Code-No. 115116
Euro 409,- | R1



Élément de travail

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Poids : 21 kg
 GTIN 4015613549217
Code-No. 115113
Euro 449,- | R1





Braisière électrique multifonction

- ✓ Montée rapide en température
- ✓ Faible consommation d'énergie
- ✓ Cuve à angles arrondis
- ✓ Haut rendement
- ✓ Entièrement en acier inoxydable 18/10



Braisière multifonction

avec bac de récupération GN 1/1, 150 mm profond.
L 400 x P 650 x H 870 mm
Contenance de la cuve : 13 litres
L 320 x P 480 x H 92,5 mm
Puissance : 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 41 kg
GTIN 4015613549187
| Code-No. 115155
| Euro 2.698,- | R1



Braisière multifonction

avec bac de récupération GN 1/1, 150 mm profond.
L 600 x P 650 x H 870 mm
Contenance de la cuve : 21 litres
L 520 x P 480 x H 92,5 mm
Puissance : 8,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 45 kg
GTIN 4015613549194
| Code-No. 115157
| Euro 3.298,- | R1



Évier

L 600 x P 650 x H 295 mm
Mitigeur monotrou 1/2"
Écoulement 1 1/2"
Bac : L 500 x P 400 x H 150 mm
Poids : 15,6 kg
GTIN 4015613549200
| Code-No. 115114
| Euro 969,- | R1



Soubassement ouvert
L 400 x P 535 x H 560-660 mm
Poids : 10,6 kg
GTIN 4015613432847
| **Code-No. 112020**
| **Euro 365,- | R1**



Soubassement ouvert
L 800 x P 535 x H 560-660 mm
Poids : 17,8 kg
GTIN 4015613432861
| **Code-No. 112022**
| **Euro 485,- | R1**

Agrafe de liaison
GTIN 4015613215785
| **Code-No. 110036**
| **Euro 49,- | R1**



Soubassement ouvert
L 600 x P 535 x H 560-660 mm
Poids : 12,2 kg
GTIN 4015613432854
| **Code-No. 112021**
| **Euro 409,- | R1**



Soubassement ouvert
L 700 x P 535 x H 560-660 mm
Poids : 13,2 kg
GTIN 4015613550237
| **Code-No. 112121**
| **Euro 425,- | R1**



Soubassement ouvert
L 1000 x P 535 x H 560-660 mm
Poids : 17,2 kg
GTIN 4015613432878
| **Code-No. 112023**
| **Euro 545,- | R1**



Tiroir 650 B40, jeu de 2
Acier inoxydable 18/10
2 inserts en matière synthétique, chacun :
L 326 x P 532 x H 152 mm
Dimensions, chacun : L 396 x P 570 x H 196 mm
Poids : 9,12 kg
GTIN 4015613688466
| **Code-No. 112035**
| **Euro 649,- | R1**

Tiroir 650 B60, jeu de 2
Matériau : acier inoxydable 18/10
Dimensions intérieures, chacune :
L 528 x P 518 x H 150 mm
Dimensions, chacun : L 596 x P 576 x H 196 mm
Poids : 15 kg
GTIN 4015613670867
| **Code-No. 112033**
| **Euro 769,- | R1**



Porte
Pour soubassement de L 350 mm
GTIN 4015613560014
| **Code-No. 112027**
| **Euro 179,- | R1**

Porte
Pour soubassement de L 400 mm
GTIN 4015613559995
| **Code-No. 112025**
| **Euro 189,- | R1**

Porte
Pour soubassement de L 600 mm
GTIN 4015613560007
| **Code-No. 112026**
| **Euro 219,- | R1**



Étagère L 400 mm
GTIN 4015613432939
| **Code-No. 112030**
| **Euro 92,- | R1**

Étagère L 600 mm
GTIN 4015613432946
| **Code-No. 112031**
| **Euro 108,- | R1**

Étagère L 700 mm
GTIN 4015613560021
| **Code-No. 112032**
| **Euro 129,- | R1**



Série 700 Classic

Une ligne d'appareils en acier inoxydable 18/10 robuste pour les professionnels exigeants.

Elle se distingue par un rendement énergétique optimal, de grandes performances et un entretien facile. Une gamme très large avec des appareils sur pieds, suspendus ou sur socle pour s'adapter à toutes les demandes.

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 700 mm, hauteur 850-900 mm
- ✓ Construction compacte, fonction fiable
- ✓ Entretien facile
- ✓ Disponible en gaz ou électrique
- ✓ Gaz : les appareils sont réglés pour le gaz naturel H
En dotation : buses pour le GPL
- ✓ Feux vifs à gaz équipés de veilleuses
- ✓ Brûleurs à gaz à double couronne pour une répartition de chaleur uniforme
- ✓ Haut rendement énergétique
- ✓ Veilleuse couverte pour une meilleure protection
- ✓ Friteuses dotées d'une importante zone froide
- ✓ Connexion hygiénique d'appareils :
liaison des appareils par visserie



- ✓ Performance optimale grâce au brûleur à double couronne

- ✓ Façade avec boutons de commande massifs



- ✓ Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible

- ✓ Connexion hygiénique d'appareils



Fourneau à 2 feux vifs avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 9,1 kW
 2 feux vifs : 1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW
 Poids : 42 kg
 GTIN 4015613484228
Code-No. 2851021
Euro 1.609,- | R1



| |
|---|
| B |
| A |

A 3,6 kW
 B 5,5 kW

Fourneau à 4 feux vifs avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 18,2 kW
 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
 Poids : 71 kg
 GTIN 4015613484235
Code-No. 2851041
Euro 2.429,- | R1



| | |
|---|---|
| B | A |
| A | B |

Fourneau à 6 feux vifs avec soubassement ouvert

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 27,3 kW
 6 feux vifs : 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
 Poids : 100 kg
 GTIN 4015613484242
Code-No. 2851061
Euro 3.409,- | R1



| | | |
|---|---|---|
| B | A | B |
| A | B | A |



Grille coulissante - CNS

convient à 2 feux
 l'un derrière l'autre
 GTIN 4015613520414
Code-No. 285086
Euro 169,- | R1

Fourneau à 4 feux vifs avec four électrique à convection GN 1/1

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 18,2 kW
 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Four électrique à convection GN 1/1,
 L 535 x P 370 x H 290 mm, 3,65 kW / 400 V 50 Hz
 Plage de température : de 100 °C à 300°C
 Poids : 112 kg
 GTIN 4015613696140
Code-No. 2852441
Euro 3.949,- | R1

| | |
|---|---|
| B | A |
| A | B |

A 3,6 kW
 B 5,5 kW
 18,2 kW puissance totale



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Fourneau à 4 feux vifs avec four à gaz GN 2/1

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 25,75 kW
4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW

Four à gaz GN 2/1,
L 650 x P 565 x H 310 mm, 7,5 kW

Plage de température :
de 140 °C à 300 °C

Poids : 112,4 kg
GTIN 4015613484259

Code-No. 2852341

Euro 4.198,- | R1

Fourneau à 4 feux vifs avec four électrique GN 2/1

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 18,2 kW
4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW

Four électrique GN 2/1,
L 670 x P 550 x H 320 mm,
5,4 kW / 400 V 50 Hz

Plage de température :
de 100 °C à 300 °C

Poids : 132,4 kg
GTIN 4015613580722

Code-No. 2852251W

Euro 4.498,- | R1

| | |
|---|---|
| B | A |
| A | B |

A 3,6 kW
B 5,5 kW



Fourneau à 6 feux vifs avec four à gaz GN 2/1 et armoire neutre

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 34,8 kW

6 feux vifs :
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW

Four à gaz GN 2/1,
L 650 x P 565 x H 310 mm,
7,5 kW

Plage de température :
de 140 °C à 300 °C

Armoire neutre
L 350 x P 600 x H 400 mm

Poids : 156 kg
GTIN 4015613484273

Code-No. 2852361

Euro 4.779,- | R1

Fourneau à 6 feux vifs avec four électrique à convection GN 1/1 et armoire neutre

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 27,3 kW

6 feux vifs :
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW

Four à convection GN 1/1,
L 535 x P 370 x H 290 mm,
3,65 kW / 400 V 50 Hz

Plage de température :
de 100 °C à 300 °C

Armoire neutre
L 350 x P 600 x H 400 mm

Poids : 145,8 kg
GTIN 4015613697468

Code-No. 2852491

Euro 4.998,- | R1

| | | |
|---|---|---|
| B | A | B |
| A | B | A |



Fourneau à 6 feux vifs avec grand four à gaz

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 40,3 kW

6 feux vifs : 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW

Four à gaz
L 1050 x P 530 x H 300 mm, 13 kW

Plage de température :
de 140 °C à 300 °C

Poids : 186 kg
GTIN 4015613484297

Code-No. 2852261

Euro 5.149,- | R1



Grille coulissante - CNS

convient à 2 feux
l'un derrière l'autre

GTIN 4015613520414

Code-No. 285086

Euro 169,- | R1



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Fourneau à 2 zones radiantes électriques avec soubassement ouvert

L 400 x p 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 4,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 2 zones radiantes : Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW
 Surface de cuisson en SCHOTT CERAN®
 Poids : 32,6 kg
 GTIN 4015613484358
Code-No. 287410
Euro 2.049,- | R1



Fourneau à 4 zones radiantes électriques avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 9,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
 Surface de cuisson en SCHOTT CERAN®
 Poids : 50 kg
 GTIN 4015613484365
Code-No. 287420
Euro 3.149,- | R1



Fourneau à 4 zones radiantes électriques avec four électrique à convection GN 1/1

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 12,85 kW, 400 V 50 Hz 3 NAC
 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
 Surface de cuisson en SCHOTT CERAN®
Four à convection GN 1/1,
 L 535 x P 370 x H 290 mm, 3,65 kW
 Plage de température : de 100 °C à 300 °C
 Poids : 83,2 kg
 GTIN 4015613697475
Code-No. 287431
Euro 4.849,- | R1





Fourneau à 2 plaques électriques avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance :

5,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

2 plaques : Ø 220 mm

2 x 2,6 kW

Poids : 36 kg

GTIN 4015613484303

Code-No. 286102

Euro 1.298,- | R1

Fourneau à 4 plaques électriques avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance :

10,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

4 plaques : Ø 220 mm

4 x 2,6 kW

Poids : 50 kg

GTIN 4015613484310

Code-No. 286104

Euro 1.849,- | R1



✓ Plaques carrées disponibles sur demande



Fourneau à 6 plaques électriques avec soubassement ouvert

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 15,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW

Poids : 75 kg

GTIN 4015613484327

Code-No. 286106

Euro 2.398,- | R1

Fourneau à 4 plaques électriques avec four électrique à convection GN 1/1

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 14,05 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW

Four à convection GN 1/1,

L 535 x P 370 x H 290 mm, 3,65 kW / 3 NAC 400 V

Plage de température : de 100 °C à 300 °C

Poids : 89,4 kg

GTIN 4015613697482

Code-No. 286225

Euro 3.598,- | R1



Fourneau à 4 plaques électriques avec four électrique à convection GN 2/1

Idem modèle 286224W, mais

Four à convection GN 2/1,

L 670 x P 550 x H 320 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz

Poids : 106 kg

GTIN 4015613580715

Code-No. 286234W

Euro 3.498,- | R1

**Fourneau à 6 plaques électriques
avec four électrique à convection GN 1/1
et armoire neutre**

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 19,25 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW

Four à convection GN 1/1,
L 535 x P 370 x H 290 mm, 3,65 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Armoire neutre : L 350 x P 600 x H 400 mm

Poids : 112,8 kg
GTIN 4015613697499
■ **Code-No. 286247**
■ **Euro 4.098,-** ■ R1



**Fourneau à 4 plaques électriques carrées
avec four électrique à convection GN 1/1**

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 14,05 kW / 3 NAC 400 V 50 Hz
4 plaques : 220 x 220 mm, 4 x 2,6 kW

Four à convection GN 1/1,
L 535 x P 370 x H 290 mm, 3,65 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C

Poids : 100,6 kg
GTIN 4015613697505
■ **Code-No. 286326**
■ **Euro 4.398,-** ■ R1



**Fourneau à 6 plaques électriques carrées
avec four électrique à convection GN 1/1
et armoire neutre**

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 19,25 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 plaques : 220 x 220 mm, 6 x 2,6 kW

Four à convection GN 1/1,
L 535 x P 370 x H 290 mm, 3,65 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Armoire neutre : L 350 x P 600 x H 400 mm

Poids : 128,8 kg
GTIN 4015613697512
■ **Code-No. 286347**
■ **Euro 5.398,-** ■ R1





Fourneau à induction

- ✓ Cuisson ultra rapide
- ✓ Consommation d'énergie réduite
- ✓ Faible chaleur ambiante
- ✓ Entretien facile
- ✓ Haut rendement
- ✓ Zones de cuisson réglables séparément
- ✓ Surface de cuisson en SCHOTT CERAN®



Induction



Fourneau à induction 700 2FLOU-1 avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 2 zones de cuisson : Ø 220 mm, 2 x 5 kW
 Détection de casserole
 Filtre à graisse en dessous des zones de cuisson
 Poids : 35,6 kg
 GTIN 4015613690032
Code-No. 286411
Euro 6.898,- | R1

Fourneau à induction 700 4FLOU-1 avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 zones de cuisson : Ø 220 mm, 4 x 5 kW
 Détection de casserole
 Filtre à graisse en dessous des zones de cuisson
 Poids : 52,4 kg
 GTIN 4015613696096
Code-No. 286421
Euro 12.198,- | R1



Braisière électrique multifonction

- ✓ Pour braiser, mijoter, cuire, étuver
- ✓ Montée rapide en température
- ✓ Faible consommation d'énergie
- ✓ Cuve à angles arrondis
- ✓ Haut rendement
- ✓ Entièrement en acier inoxydable 18/10

Braisière électrique multifonction

avec bac de récupération GN 1/1, 100 mm profond.
 L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Cuve : L 300 x P 505 x H 110 mm
 Contenance 12 litres
 Poids : 52 kg
 GTIN 4015613488233
Code-No. 286710
Euro 3.798,- | R1

Bain-marie électrique, 1 cuve avec robinet de remplissage avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 1 kW / 230 V 50 Hz
 Cuve : GN 1/1
 Plage de température : de 30 °C à 90 °C
 Poids : 26,6 kg
 GTIN 4015613484679
Code-No. 286301
Euro 1.659,- | R1



Bain-marie électrique, 1 cuve avec robinet de remplissage avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz
 Cuve : GN 2/1
 Plage de température : de 30 °C à 90 °C
 Poids : 39 kg
 GTIN 4015613484686
Code-No. 286302
Euro 2.198,- | R1



Élément de travail avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 1 tiroir L 338 x P 520 x H 100 mm
 Poids : 32,6 kg
 GTIN 4015613484716
Code-No. 284804
Euro 1.098,- | R1



Élément de travail avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 37 kg
 GTIN 4015613484709
Code-No. 284007
Euro 1.298,- | R1



- ✓ Bains-marie: pour bacs jusqu'à 150 mm de profondeur
- ✓ Livrés sans bacs GN



Entretoise, 325 mm

GTIN 4016098101181
Code-No. A120601
Euro 7,- | R2

Entretoise, 530 mm

GTIN 4016098101198
Code-No. A120602
Euro 8,- | R2



**Plaque à snacker électrique
avec plaque en acier, lisse
avec soubassement ouvert**

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm
Poids : 44,2 kg
GTIN 4015613610962
Code-No. 286506
Euro 2.369,- | R1

**Plaque à snacker électrique
avec plaque en acier, rainurée
avec soubassement ouvert**

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm
Poids : 46 kg
GTIN 4015613610979
Code-No. 286507
Euro 2.449,- | R1



Dossieret 740

Acier inoxydable
L 354 x P 470 x H 120 mm
Poids : 2,9 kg
GTIN 4015613638263
Code-No. 285071
Euro 75,- | R1



**Plaque à snacker électrique
avec plaque en acier, lisse
avec soubassement ouvert**

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
Poids : 70,8 kg
GTIN 4015613610993
Code-No. 286508
Euro 3.419,- | R1

**Plaque à snacker électrique
avec plaque en acier,
1/2 lisse et 1/2 rainurée
avec soubassement ouvert**

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
Poids : 72 kg
GTIN 4015613611013
Code-No. 286509
Euro 3.498,- | R1



Bouchon d'obturation

Matériau : plastique, blanc
Dimensions :
Ø 60 mm, hauteur 60 mm
Poids : 0,3 kg
GTIN 4015613626802
Code-No. 286099
Euro 75,- | R1



Dossieret 780

Acier inoxydable
L 777 x P 555 x H 125 mm
Poids : 3,2 kg
GTIN 4015613638270
Code-No. 285076
Euro 89,- | R1

Plaque à snacker à gaz avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 7 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson :

L 320 x P 445 mm

Poids : 46,6 kg

GTIN 4015613610948

Code-No. 2855061

Euro 2.269,- | R1

Plaque à snacker à gaz avec plaque en acier, rainurée avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 7 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson :

L 320 x P 445 mm

Poids : 44,6 kg

GTIN 4015613610955

Code-No. 2855071

Euro 2.349,- | R1

**Dosseret 740**

Acier inoxydable

L 354 x P 470 x H 120 mm

Poids : 2,9 kg

GTIN 4015613638263

Code-No. 285071

Euro 75,- | R1

Racloir

pour toutes les surfaces de grill

Lame interchangeable

Poids : 0,2 kg

GTIN 4015613605500

Code-No. 529712

Euro 13,- | R1

**Lame de rechange pour racloir**

Poids : 0,004 kg

GTIN 4015613658377

Code-No. 529723

Euro 3,- | R1

Plaque à snacker à gaz avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 14 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm

Poids : 77,2 kg

GTIN 4015613610986

Code-No. 2855081

Euro 3.329,- | R1

Plaque à snacker à gaz avec plaque en acier, 1/2 lisse et 1/2 rainurée avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 14 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm

Poids : 76,9 kg

GTIN 4015613611006

Code-No. 2855051

Euro 3.398,- | R1

**Dosseret 780**

Acier inoxydable

L 777 x P 555 x H 125 mm

Poids : 3,2 kg

GTIN 4015613638270

Code-No. 285076

Euro 89,- | R1



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Friteuse électrique

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Contenance : 15 litres
 1 panier : L 260 x P 265 x H 110 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 39,6 kg
 GTIN 4015613486208
Code-No. 286917
Euro 2.469,- | R1



Friteuse électrique avec 2 cuves

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Contenance : 2 x 9 litres
 2 paniers : L 103 x P 258 x H 145 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 41,8 kg
 GTIN 4015613486222
Code-No. 286925
Euro 3.498,- | R1



Friteuse électrique avec 2 cuves

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 30 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Contenance : 2 x 15 litres
 2 paniers : L 260 x P 265 x H 110 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 74,5 kg
 GTIN 4015613486215
Code-No. 286922
Euro 4.189,- | R1

Panier de rechange 7L

L 120 x P 268 x H 110 mm
 Poids : 0,8 kg
 GTIN 4015613671093
Code-No. 286995
Euro 69,- | R1

Panier de rechange 15L

L 260 x P 265 x H 110 mm
 Poids : 1,06 kg
 GTIN 4015613488264
Code-No. 286998
Euro 89,- | R1

Panier de rechange 9L

L 103 x P 258 x H 145 mm
 Poids : 0,9 kg
 GTIN 4015613529615
Code-No. 286996
Euro 75,- | R1



Chauffe-frites électrique avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Résistance en céramique
 Cuve : GN 1/1, 150 mm de profondeur
 Poids : 28,4 kg
 GTIN 4015613701400
Code-No. 286628
Euro 1.898,- | R1

Friteuse à gaz

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 15 kW gaz
 Contenance : 15 litres
 1 panier : L 260 x P 265 x H 110 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 52,2 kg
 GTIN 4015613484556
Code-No. 2859171
Euro 2.719,- | R1

**Friteuse à gaz avec 2 cuves**

P 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 11,5 kW gaz
 Contenance : 2 x 7 litres
 2 paniers : L 103 x P 245 x H 110 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 52,9 kg
 GTIN 4015613486185
Code-No. 2859251
Euro 3.429,- | R1

**Panier de rechange 7L**

L 103 x P 245 x H 110 mm
 Poids : 0,7 kg
 GTIN 4015613488257
Code-No. 286999
Euro 69,- | R1

Panier de rechange 15L

L 260 x P 265 x H 110 mm
 Poids : 1,06 kg
 GTIN 4015613488264
Code-No. 286998
Euro 89,- | R1

Récipient pour la récupération des huiles usagées, filtre à huile, voir à la page 194, 195 du catalogue

**Friteuse à gaz avec 2 cuves**

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 30 kW gaz
 Contenance : 2 x 15 litres
 2 paniers : L 260 x P 265 x H 110 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 92 kg
 GTIN 4015613486192
Code-No. 2859271
Euro 4.598,- | R1

L'installation n'est autorisée qu'avec une cheminée**pour cheminée**

L 295 x P 70 x H 940 mm
 GTIN 4015613486680
Code-No. 285062
Euro 369,- | R1

**pour hotte**

L 300 x P 65 x H 995 mm
 GTIN 4015613489124
Code-No. 2952720
Euro 198,- | R1



Appareils réglés pour le gaz naturel H





Cuiseur à pâtes électrique

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Contenance : 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 39,65 kg
 GTIN 4015613484594
Code-No. 286305
Euro 2.549,- | R1

Cuiseur à pâtes à gaz

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 8,7 kW gaz
 Contenance : 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 45,05 kg
 GTIN 4015613484563
Code-No. 2853051
Euro 2.649,- | R1

Panier à pâtes GN 1/3, étroit

Panier en acier inoxydable
 Poignée en synthétique
 L 130 x P 275 x H 200 mm
 Poids : 1,15 kg
 GTIN 4015613490489
Code-No. 284123
Euro 165,- | R1



Panier à pâtes GN 1/3

Panier en acier inoxydable
 Poignée en synthétique
 L 275 x P 145 x H 200 mm
 Poids : 1,16 kg
 GTIN 4015613490465
Code-No. 284113
Euro 165,- | R1



Panier à pâtes GN 1/6

Panier en acier inoxydable
 Poignée en synthétique
 L 125 x P 125 x H 200 mm
 Poids : 0,65 kg
 GTIN 4015613490472
Code-No. 284116
Euro 109,- | R1



Cuiseur à pâtes électrique

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Contenance : 2 x 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 66,2 kg
 GTIN 4015613484600
Code-No. 286310
Euro 3.998,- | R1

Cuiseur à pâtes à gaz

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 17,4 kW gaz
 Contenance : 2 x 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 75 kg
 GTIN 4015613484587
Code-No. 2853101
Euro 4.298,- | R1



Appareils réglés
 pour le gaz naturel H

**Grill à pierres de lave à gaz
avec soubassement ouvert**

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 9 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Grille V (pour viandes) réglable en hauteur
Surface du grill : L 350 x P 530 mm
Poids : 54 kg
GTIN 4015613486161
Code-No. 2856201
Euro 2.749,- | R1



Charge de pierres : 4,5 kg

Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable
Poids : 5,2 kg
GTIN 4015613670058
Code-No. 285093
Euro 249,- | R1



✓ Pierres de lave incluses
pour remplissage initial

Pierres de lave - sac de 7 kg

GTIN 4015613182049
Code-No. 100611
Euro 49,- | R1


**Grill à pierres de lave à gaz
avec soubassement ouvert**

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 18 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Grille en V (pour viandes) réglable en hauteur
Surface du grill : L 750 x P 530 mm
Poids : 76 kg
GTIN 4015613486178
Code-No. 2856301
Euro 3.549,- | R1



Charge de pierres : 9 kg



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Braisières basculantes

- ✓ Structure en acier inoxydable 18/10
- ✓ Version gaz ou électrique
- ✓ Cuve en acier inoxydable avec fond duplex
- ✓ Réglage thermostatique de 50 °C à 300 °C
- ✓ Contenance de la cuve : 50 litres
- ✓ Dimensions de la cuve : L 655 x P 385 mm
- ✓ Robinet à col de cygne
- ✓ Couvercle à charnière



Braisière basculante électrique avec basculement manuel

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Poids : 110,8 kg
GTIN 4015613611334
| Code-No. 286680
| Euro 5.598,- | R1

Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 12,5 kW
Puissance électrique : 0,05 kW / 230 V 50 Hz
Poids : 130 kg
GTIN 4015613611341
| Code-No. 2856801
| Euro 5.898,- | R1

Braisière basculante électrique avec basculement motorisé

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 10,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Poids : 118,2 kg
GTIN 4015613611358
| Code-No. 286610
| Euro 5.798,- | R1

Braisière basculante à gaz avec basculement motorisé

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 12,5 kW
Puissance électrique : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
Poids : 125 kg
GTIN 4015613611365
| Code-No. 2856011
| Euro 6.098,- | R1



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Marmites

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ Version gaz ou électrique
- ✓ Chauffe indirecte
- ✓ Avec contrôle automatique du niveau d'eau
- ✓ Contenance : 55 litres - Contenu utile : 50 litres
- ✓ Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm
- ✓ Raccords eau chaude et eau froide 1/2"

Marmite électrique Chauffe indirecte

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm
 Contenance : 55 litres
 Contenu utile : 50 litres
 Puissance : 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Raccords eau chaude et eau froide 1/2"
 Poids : 95 kg
 GTIN 4015613577869
Code-No. 286811
Euro 7.149,- | R1

Marmite à gaz Chauffe indirecte

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm
 Contenance : 55 litres
 Contenu utile : 50 litres
 Puissance gaz : 15,5 kW
 Raccords eau chaude et eau froide 1/2"
 Poids : 92 kg
 GTIN 4015613585239
Code-No. 2858021
Euro 7.549,- | R1



**Cheminée obligatoire si
l'appareil n'est pas placé
sous une hotte aspirante.**

Cheminée

L 544 x P 185 x H 1120 mm
 GTIN 4015613486666
Code-No. 285060
Euro 569,- | R1



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Plaqué grill en fonte rainurée couvre 2 feux vifs

L 375 x P 575 x H 38 mm

Poids : 24,1 kg

GTIN 4015613486635

|| Code-No. 285080

|| Euro 225,- | R1



Plaqué de mijotage/grill lisse en fonte couvre 2 feux vifs

L 375 x P 575 x H 38 mm

Poids : 22,3 kg

GTIN 4015613486642

|| Code-No. 285083

|| Euro 225,- | R1



Réducteur

Poids : 0,25 kg

GTIN 4015613486659

|| Code-No. 285085

|| Euro 29,- | R1



Porte pour soubassement

(fixation droite ou gauche)

L 395 x P 80 x H 460 mm

Poids : 3,4 kg

GTIN 4015613486604

|| Code-No. 285050

|| Euro 219,- | R1

2 tiroirs

L 395 x P 660 x H 455 mm

Poids : 17 kg

GTIN 4015613530642

|| Code-No. 284401

|| Euro 1.079,- | R1

Pour les modèles Code-No. :

287410, 286102, 286106, 286411

284804, 286628



Roulettes 4S700

pour les appareils de la série 700 Classic

4 roulettes, dont 2 avec frein

Roulettes : matière plastique, revêtement en caoutchouc, noir, Ø 100 mm

Charge admissible, chacune : jusqu'à max. 100 kg

Dimensions, chacune : L 85 x P 170 x H 121 mm

Poids : 2,91 kg

GTIN 4015613665986

|| Code-No. 285088

|| Euro 209,- | R1



Chauffage pour chauffe-assiettes

L 95 x P 280 x H 310 mm

Puissance : 230 V / 2 kW

Poids : 5,9 kg

GTIN 4015613486758

|| Code-No. 296065

|| Euro 609,- | R1



Série 900 Master

La masterclasse pour une utilisation professionnelle

La série 900 Master est le choix idéal pour la cuisine professionnelle moderne, aux exigences élevées, par son exécution massive en acier inoxydable CNS 18/10 de haute qualité. Grâce à la structure modulaire, l'équipement fonctionnel, la profondeur de construction de 900 mm et de nombreuses caractéristiques pratiques, elle est remarquablement appropriée pour de grandes capacités de production. De première classe, flexible et performante - en version électrique ou à gaz.

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 900 mm, hauteur 900 - 950 mm
- ✓ Façades inclinées avec boutons de commande massifs
- ✓ Disponible en gaz ou électrique
- ✓ Gaz : les appareils sont réglés pour le gaz naturel H
- ✓ Feux vifs à gaz équipés de veilleuses
- ✓ Brûleurs à gaz à double couronne pour une répartition de chaleur uniforme
- ✓ Connexion hygiénique d'appareils : liaison des appareils par visserie



- ✓ Performance optimale grâce au brûleur à double couronne

- ✓ Façade avec boutons de commande massifs




- ✓ Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible

- ✓ Connexion hygiénique d'appareils





| | |
|---|---|
| B | C |
| C | A |


 A 3,5 kW
 B 5,0 kW
 C 8,0 kW
 24,5 kW puissance totale

Fourneau à 4 feux vifs avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance gaz : 24,5 kW
 4 feux vifs :
 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
 Poids : 95 kg
 GTIN 4015613682099
Code-No. 2951131
Euro 2.998,- | R1



| | | |
|---|---|---|
| B | C | B |
| C | A | C |


 A 3,5 kW
 B 5,0 kW
 C 8,0 kW
 37,5 kW puissance totale

Fourneau à 6 feux vifs avec soubassement ouvert

L 1200 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance gaz : 37,5 kW
 6 feux vifs :
 1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
 Poids : 137,1 kg
 GTIN 4015613682105
Code-No. 2951121
Euro 4.149,- | R1



| | |
|---|---|
| B | C |
| C | A |

 A 3,5 kW
 B 5,0 kW
 C 8,0 kW
 24,5 kW puissance totale

Fourneau à 4 feux vifs avec four à gaz GN 2/1

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance gaz : 32,5 kW
 4 feux vifs :
 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Four à gaz 2/1 GN,
 L 655 x P 550 x H 300 mm, 8,0 kW
 Plage de température : de 60 °C à 300 °C
 Poids : 146,4 kg
 GTIN 4015613682747
Code-No. 2952171
Euro 4.249,- | R1

 Appareils réglés pour le gaz naturel H

Fourneau à 4 feux vifs avec four électrique GN 2/1

L 800 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 24,5 kW

4 feux vifs :

1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW

Four électrique GN 2/1,

L 655 x P 550 x H 300 mm,

5,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Plage de température : de 70 °C à 300 °C

Poids : 136,8 kg

GTIN 4015613682754

Code-No. 2952271

Euro 4.498,- | R1

| | |
|---|---|
| B | C |
| C | A |



A 3,5 kW

B 5,0 kW

C 8,0 kW

24,5 kW puissance totale



Fourneau à 6 feux vifs avec four à gaz GN 2/1 et armoire neutre

L 1200 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 45,5 kW

6 feux vifs :

1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW

Four à gaz 2/1 GN,

L 655 x P 550 x H 300 mm, 8,0 kW

Plage de température : de 60 °C à 300 °C

Armoire neutre :

L 345 x P 835 x H 470 mm

Poids : 195,9 kg

GTIN 4015613682761

Code-No. 2952291

Euro 5.598,- | R1

| | | |
|---|---|---|
| B | C | B |
| C | A | C |



A 3,5 kW

B 5,0 kW

C 8,0 kW

37,5 kW puissance totale



Fourneau à 6 feux vifs avec four électrique GN 2/1 et armoire neutre

L 1200 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 37,5 kW

6 feux vifs :

1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW

Four électrique GN 2/1,

L 655 x P 550 x H 300 mm,

5,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Plage de température : de 70 °C à 300 °C

Armoire neutre :

L 345 x P 835 x H 470 mm

Poids : 186,6 kg

GTIN 4015613682778

Code-No. 2952481

Euro 5.798,- | R1

| | | |
|---|---|---|
| B | C | B |
| C | A | C |



A 3,5 kW

B 5,0 kW

C 8,0 kW

37,5 kW puissance totale



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Fourneau à 2 zones radiantes électriques avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 900-950 mm
Puissance : 8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 zones radiantes à 4 kW, Ø 265 mm
Surface de cuisson en vitrocéramique
Poids : 36,8 kg
GTIN 4015613672830
| Code-No. 296411
| Euro 2.898,- | R1



Fourneau à 4 zones radiantes électriques avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
Puissance : 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 zones radiantes à 4 kW, Ø 265 mm
Surface de cuisson en vitrocéramique
Poids : 61,6 kg
GTIN 4015613668543
| Code-No. 296421
| Euro 4.798,- | R1



Fourneau à 4 zones radiantes électriques avec four électrique GN 2/1

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
Puissance : 21,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 zones radiantes à 4 kW, Ø 265 mm
Surface de cuisson en vitrocéramique
Four électrique GN 2/1,
L 655 x P 550 x H 300 mm, 5,6 kW
Plage de température : de 70 °C à 300 °C
Poids : 101 kg
GTIN 4015613672847
| Code-No. 296431
| Euro 6.198,- | R1

**Fourneau à 4 plaques électriques
avec soubassement ouvert**

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 plaques à 4 kW, 300 x 300 mm
 Poids : 84,2 kg
 GTIN 4015613673332
Code-No. 296215
Euro 3.698,- | R1


**Fourneau à 4 plaques électriques
avec four électrique GN 2/1**

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 21,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 plaques à 4 kW, 300 x 300 mm
Four électrique GN 2/1,
 L 655 x P 550 x H 300 mm, 5,6 kW
 Plage de température : de 70 °C à 300 °C
 Poids : 125,2 kg
 GTIN 4015613668536
Code-No. 296325
Euro 5.498,- | R1


**Fourneau à 6 plaques électriques
avec four électrique GN 2/1
et armoire neutre**

L 1200 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 29,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 6 plaques à 4 kW, 300 x 300 mm
Four électrique GN 2/1,
 L 655 x P 550 x H 300 mm, 5,6 kW
 Plage de température : de 70 °C à 300 °C
 Armoire neutre : L 345 x P 835 x H 470 mm
 Poids : 172,6 kg
 GTIN 4015613672861
Code-No. 296217
Euro 7.349,- | R1





Fourneau à induction

- ✓ Cuisson ultra rapide
- ✓ Consommation d'énergie réduite
- ✓ Faible chaleur ambiante
- ✓ Entretien facile
- ✓ Haut rendement
- ✓ Zones de cuisson réglables séparément
- ✓ Surface de cuisson en SCHOTT CERAN®



Fourneau à induction à 2 zones avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Vitrocéramique 320 x 650 mm, 2 x 5 kW
 Bobines d'induction Ø 270 mm
 Poids : 53,8 kg
 GTIN 4015613671000
Code-No. 296318
Euro 7.998,- | R1



Fourneau à induction à 4 zones avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Vitrocéramique 2 x 320 x 650 mm, 4 x 5 kW
 Bobines d'induction Ø 270 mm
 Poids : 84,6 kg
 GTIN 4015613672878
Code-No. 296319
Euro 13.698,- | R1



Induction

Braisière électrique multifonction

- ✓ Pour braiser, mijoter, cuire, étuver
- ✓ Montée rapide en température
- ✓ Faible consommation d'énergie
- ✓ Cuve à angles arrondis
- ✓ Haut rendement
- ✓ Entièrement en acier inoxydable 18/10



Braisière électrique multifonction

avec bac de récupération GN 1/2, 200 mm profond.
 L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Cuve : 630 x 510 x 110 mm
 Contenance : 32 litres
 Plage de température : de 70 °C à 300 °C
 Poids : 98,2 kg
 GTIN 4015613672908
Code-No. 296426
Euro 4.949,- | R1

Bain-marie électrique avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance :

3,5 kW / 230 V 50/60 Hz 3 NAC

Dimensions de la cuve :

1 x GN 1/1 + 1 x GN 1/3,

150 mm profond.

Plage de température : de 30 °C à 90 °C

Avec robinet col de cygne à la cuve

et écoulement au fond

Poids : 36,4 kg

GTIN 4015613668567

Code-No. 296303

Euro 2.098,- | R1



- ✓ Bains-marie: pour bacs jusqu'à 150 mm de profondeur
- ✓ Livrés sans bacs GN



Entretoise, 310 mm

GTIN 4015613682723

Code-No. 296308

Euro 25,- | R1

Entretoise, 685 mm

GTIN 4015613682716

Code-No. 296307

Euro 35,- | R1

Bain-marie électrique avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance : 7 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Dimensions de la cuve :

2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3, 150 mm profond.

Plage de température : de 30 °C à 90 °C

Avec robinet col de cygne à la cuve

et écoulement au fond

Poids : 54,2 kg

GTIN 4015613672915

Code-No. 296304

Euro 2.849,- | R1

Entretoise, 685 mm

GTIN 4015613682716

Code-No. 296307

Euro 35,- | R1



Élément de travail avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 900-950 mm

Poids : 27,8 kg

GTIN 4015613672922

Code-No. 296105

Euro 949,- | R1



Élément de travail avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm

Poids : 43,3 kg

GTIN 4015613672939

Code-No. 296106

Euro 1.249,- | R1





Plaque à snacker électrique avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 900-950 mm
Puissance :
7,5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 355 x P 760 mm
Poids : 66,4 kg
GTIN 4015613672946
Code-No. 296507
Euro 2.598,- | R1

Plaque à snacker à gaz avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 900-950 mm
Puissance gaz : 9 kW
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 355 x P 760 mm
Poids : 63,8 kg
GTIN 4015613672953
Code-No. 2955041
Euro 2.398,- | R1



Bouchon d'obturation

Matériau : plastique, blanc
Dimensions :
Ø 40 mm, hauteur 40 mm
Poids : 0,072 kg
GTIN 4015613626802
Code-No. 286100
Euro 59,- | R1



Dosseret 940

Acier inoxydable
L 400 x P 720 x H 100 mm
Poids : 3,108 kg
GTIN 4015613676944
Code-No. 296072
Euro 189,- | R1



Plaque à snacker électrique avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
Puissance :
15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 755 x P 760 mm
Poids : 123 kg
GTIN 4015613672960
Code-No. 296510
Euro 3.598,- | R1

Plaque à snacker à gaz avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
Puissance gaz : 18 kW
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 755 x P 760 mm
Poids : 118 kg
GTIN 4015613668611
Code-No. 2955081
Euro 3.398,- | R1



Dosseret 980

Acier inoxydable
L 800 x P 720 x H 100 mm
Poids : 3,7 kg
GTIN 4015613677026
Code-No. 296078
Euro 198,- | R1



Plaque à snacker électrique avec plaque en acier, 1/2 lisse et 1/2 rainurée avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
Puissance :
15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 755 x P 760 mm
Poids : 121,6 kg
GTIN 4015613672977
Code-No. 296511
Euro 3.798,- | R1

Plaque à snacker à gaz avec plaque en acier, 1/2 lisse et 1/2 rainurée avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
Puissance gaz : 18 kW
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 755 x P 760 mm
Poids : 115,2 kg
GTIN 4015613672984
Code-No. 2955061
Euro 3.598,- | R1



Appareils réglés
pour le gaz naturel H

Grill à pierres de lave à gaz

L 400 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 12 kW

Allumage Piézo-électrique

Grille V (pour viandes)

Surface du grill : 350 x 505 mm, réglable en hauteur

Poids : 49,7 kg

GTIN 4015613672991

Code-No. 2954521
Euro 2.449,- | R1
Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable

L 373 x P 548 x H 42 mm

Surface du grill : 350 x 505 mm

Poids : 6 kg

GTIN 4015613681917

Code-No. 296472
Euro 298,- | R1
Grille en V pour viandes

Acier inoxydable

L 373 x P 617 x H 32 mm

Surface du grill : 350 x 505 mm

Poids : 2,6 kg

GTIN 4015613681894

Code-No. 296471
Euro 269,- | R1


Charge de pierres : 7 kg

**Pierres de lave - sac de 7 kg**

GTIN 4015613182049

Code-No. 100611
Euro 49,- | R1

✓ Pierres de lave incluses
pour remplissage initial

Grill à pierres de lave à gaz

L 800 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 24 kW

Allumage Piézo-électrique

Grille V (pour viandes)

Surface du grill : 750 x 505 mm, réglable en hauteur

Poids : 103 kg

GTIN 4015613673004

Code-No. 2954631
Euro 3.698,- | R1
Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable

L 750 x P 550 x H 50 mm

Grille en 2 parties, chacune largeur :

377 mm

Surface du grill : 750 x 505 mm

Poids : 12 kg

GTIN 4015613681924

Code-No. 296474
Euro 719,- | R1
Grille en V pour viandes

Acier inoxydable

L 772 x P 615 x H 29 mm

Grille en 2 parties, chacune largeur :

386 mm

Surface du grill : 750 x 505 mm

Poids : 5,2 kg

GTIN 4015613681900

Code-No. 296473
Euro 459,- | R1


Charge de pierres : 21 kg

Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Friteuse électrique

L 400 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 17,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Contenance : 20 litres
 1 panier : L 290 x P 450 x H 115 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 54,8 kg
 GTIN 4015613673011
Code-No. 296630
Euro 2.998,- IR1



Friteuse électrique avec 2 cuves

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 34,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Contenance : 2 x 20 litres
 2 paniers : L 290 x P 450 x H 115 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 88,8 kg
 GTIN 4015613673028
Code-No. 296970
Euro 5.098,- IR1



Panier de rechange 20L, petit

140 x 450 x 115 mm
 Poids : 0,93 kg
 GTIN 4015613677101
Code-No. 296633
Euro 69,- IR1



Panier de rechange 20L, grand

290 x 450 x 115 mm
 Poids : 1,25 kg
 GTIN 4015613677118
Code-No. 296634
Euro 79,- IR1



Friteuse à gaz

L 400 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance gaz : 18 kW
 Puissance électrique : 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
 Contenance : 20 litres
 1 panier : L 290 x P 450 x H 115 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 71,8 kg
 GTIN 4015613670980
Code-No. 295996
Euro 3.298,- IR1



Friteuse à gaz avec 2 cuves

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance gaz : 36 kW
 Puissance électrique : 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
 Contenance : 2 x 20 litres
 2 paniers : L 290 x P 450 x H 115 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 124,6 kg
 GTIN 4015613673035
Code-No. 295952
Euro 5.598,- IR1



Appareils réglés
 pour le gaz naturel H

Cheminée 900XL

pour le raccordement à une cheminée extérieure
 L 400 x P 170 x H 1060 mm
 Poids : 13,6 kg
 GTIN 4015613683010
Code-No. 285064
Euro 359,- IR1

Cuiseur à pâtes électrique avec 1 cuve

L 400 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 9,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Contenance : 40 litres
 Branchement eau et écoulement
 Poids : 45,2 kg
 GTIN 4015613668581
Code-No. 296311
Euro 2.949,- | R1



✓ Livré sans panier

Cuiseur à pâtes à gaz avec 1 cuve

L 400 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 13,9 kW gaz
 Contenance : 40 litres
 Branchement eau et écoulement
 Poids : 61,4 kg
 GTIN 4015613673042
Code-No. 2953031
Euro 3.049,- | R1



Réglé pour le gaz naturel H



Panier à pâtes GN 1/3, étroit
 Panier en acier inoxydable, poignée en synthétique
 L 145 x P 290 x H 205 mm
 Poids : 1,15 kg
 GTIN 4015613677057
Code-No. 284124
Euro 139,- | R1



Panier à pâtes GN 1/3
 Panier en acier inoxydable, poignée en synthétique
 L 160 x P 290 x H 205 mm
 Poids : 1,11 kg
 GTIN 4015613677064
Code-No. 284114
Euro 149,- | R1



Panier à pâtes GN 1/6
 Panier en acier inoxydable, poignée en synthétique
 L 140 x P 140 x H 205 mm
 Poids : 0,73 kg
 GTIN 4015613677071
Code-No. 284117
Euro 98,- | R1



- ✓ Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
- ✓ Contenu utile : 70 litres

Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance gaz : 22 kW
 Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
 Contenance : 87 litres, contenu utile : 70 litres
 Plage de température : de 100 °C à 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 720 x P 610 x H 225 mm
 Robinet eau froide ou chaude Ø 12 mm
 Poids : 168 kg
 GTIN 4015613673059
Code-No. 2956721
Euro 6.298,- | R1

Braisière basculante électrique avec basculement manuel

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 9,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
 Contenance : 87 litres, contenu utile : 70 litres
 Plage de température : de 100 °C à 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 720 x P 610 x H 225 mm
 Robinet eau froide ou chaude Ø 12 mm
 Poids : 147,6 kg
 GTIN 4015613673066
Code-No. 296606
Euro 6.498,- | R1

Braisière basculante à gaz avec basculement motorisé

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance gaz : 22 kW
 Puissance électrique : 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
 Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
 Contenance : 87 litres, contenu utile : 70 litres
 Plage de température : de 100 °C à 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 720 x P 610 x H 225 mm
 Robinet eau froide ou chaude Ø 12 mm
 Poids : 157,2 kg
 GTIN 4015613673073
Code-No. 2956031
Euro 7.598,- | R1

Braisière basculante électrique avec basculement motorisé

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 10,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
 Contenance : 87 litres, contenu utile : 70 litres
 Plage de température : de 100 °C à 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 720 x P 610 x H 225 mm
 Robinet eau froide ou chaude Ø 12 mm
 Poids : 153 kg
 GTIN 4015613673097
Code-No. 296676
Euro 7.798,- | R1



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Marmite à gaz, 100 L, chauffe indirecte avec contrôle automatique du niveau d'eau

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance gaz : 21 kW
 Puissance électrique : 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Contenance : 117 litres, contenu utile : 100 litres
 Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, H 415 mm
 Cuve à double paroi
 Vanne de vidange
 Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm
 Poids : 144,4 kg
 GTIN 4015613673103
Code-No. 2959101
Euro 9.498,- | R1

Marmite électrique, 100 L, chauffe indirecte avec contrôle automatique du niveau d'eau

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Contenance : 117 litres, contenu utile : 100 litres
 Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, H 415 mm
 Cuve à double paroi
 Vanne de vidange
 Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm
 Poids : 139,6 kg
 GTIN 4015613673141
Code-No. 296910
Euro 8.198,- | R1

Marmite à gaz, 135 L, chauffe indirecte avec contrôle automatique du niveau d'eau

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance gaz : 21 kW
 Puissance électrique : 0,05 kW / 230 V 50/60 Hz
 Contenance : 152 litres, contenu utile : 135 litres
 Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, H 540 mm
 Cuve à double paroi
 Vanne de vidange
 Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm
 Poids : 154 kg
 GTIN 4015613673110
Code-No. 2959021
Euro 9.798,- | R1

Marmite électrique, 135 L, chauffe indirecte avec contrôle automatique du niveau d'eau

L 800 x P 900 x H 900-950 mm
 Puissance : 18 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Contenance : 152 litres, contenu utile : 135 litres
 Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, H 540 mm
 Cuve à double paroi
 Vanne de vidange
 Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm
 Poids : 145,8 kg
 GTIN 4015613673158
Code-No. 296911
Euro 8.598,- | R1

Cheminée 900XL

pour le raccordement à une cheminée extérieure
 L 400 x P 170 x H 1060 mm
 Poids : 13,6 kg
 GTIN 4015613683010
Code-No. 285064
Euro 359,- | R1



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Plaque grill en fonte rainurée pour 1 feu vif

L 390 x P 390 x H 17 mm
Poids : 10,64 kg
GTIN 4015613676920
| Code-No. 296051
| Euro 349,- | R1



Plaque de mijotage/grill lisse en fonte pour 1 feu vif

L 390 x P 390 x H 17 mm
Poids : 10,76 kg
GTIN 4015613676937
| Code-No. 296056
| Euro 309,- | R1



Réducteur

Poids : 0,19 kg
GTIN 4015613676906
| Code-No. 296086
| Euro 29,- | R1



Porte 900R

Acier inoxydable 18/10
Butée droite
L 391 x P 95 x H 501 mm
Poids : 3,92 kg
GTIN 4015613680811
| Code-No. 296014
| Euro 249,- | R1

Porte 900L

Acier inoxydable 18/10
Butée gauche
L 391 x P 95 x H 501 mm
Poids : 3,92 kg
GTIN 4015613680828
| Code-No. 296015
| Euro 249,- | R1



Tiroir 900, jeu de 2

Acier inoxydable 18/10
Dim. int., chacune : L 310 x P 525 x H 95 mm
Dim. ext., chacune : L 395 x P 700 x H 250 mm
Poids : 12,69 kg
GTIN 4015613677088
| Code-No. 296401
| Euro 598,- | R1



Roulettes 45900 pour les appareils de la série 900 Master

4 roulettes, dont 2 avec frein
Roulettes : matière plastique, revêtement en caoutchouc, noir, Ø 125 mm
Charge admissible, chacune : jusqu'à max. 100 kg
Dimensions, chacune : L 145 x P 155 x H 160 mm
Poids : 3,34 kg
GTIN 4015613680804
| Code-No. 295088
| Euro 249,- | R1



Chauffage 900H10 pour l'utilisation de structures inférieures fermées comme armoires chauffantes

L 470 x P 630 x H 140 mm
Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz
Poids : 9,95 kg
GTIN 4015613680798
| Code-No. 296066
| Euro 698,- | R1

Uniquement montage en usine possible.
Veuillez fournir l'indication correspondante lors de la commande.

PM-Série - Chauffe indirecte

- ✓ Structure en acier inoxydable 14301 de 1,2 - 1,5 mm d'épaisseur
- ✓ Cuve en acier inoxydable 14404 de 2 mm d'épaisseur
- ✓ Avec robinet mitigeur eau chaude et eau froide
- ✓ Raccordement eau 10 mm
- ✓ Vanne de sécurité (étalonnée à 0,5 bar) avec manomètre et vanne de vidange
- ✓ Interrupteur à 3 positions : "0" arrêt, "1" charge partielle 50 %, "2" pleine charge 100 %
- ✓ Avec thermostat de sécurité
- ✓ Réglage thermostatique de la cuisson
- ✓ Contrôle automatique du niveau d'eau dans la double paroi

Dimensions des cuves :

- 100 L : Ø 600 x H 415 mm
- 150 L : Ø 600 x H 540 mm
- 200 L : Ø 750 x H 520 mm
- 300 L : Ø 900 x H 570 mm
- 500 L : Ø 900 x H 780 mm



GAZ

- ✓ Ranges de brûleurs en acier inoxydable à haut rendement
- ✓ Allumage Piézo-électrique
- ✓ Brûleurs équipés de vanne gaz multi-position



Appareils sont réglés pour le gaz naturel H

Marmites à gaz, chauffe indirecte

| Modèle | Dim. (L x P x H mm) | Contenance (L) | Contenu utile (L) | Puissance | Poids (kg) | Code-No. | Euro |
|------------|---------------------|----------------|-------------------|-----------|------------|----------|---------------|
| PM 8 IG100 | 800 x 900 x 900 | 113 | 102 | 21 kW | 143 | 2800021 | 8.598,- R1 |
| PM 8 IG150 | 800 x 900 x 900 | 150 | 145 | 21 kW | 153 | 2800031 | 8.998,- R1 |
| PM 1 IG300 | 1150 x 1300 x 900 | 342 | 317 | 48 kW | 277 | 2800071 | 14.398,- R1 |
| PM 1 IG500 | 1150 x 1300 x 1030 | 480 | 455 | 58 kW | 305 | 2800081 | 18.749,- R1 |

ÉLECTRIQUE

- ✓ Chauffage par résistances en alliage spécial "Incoloy 800"
- ✓ Grande performance de chauffe selon les normes CE-DIN 18855
- ✓ Puissance : 400 V 50/60 Hz 3 NAC

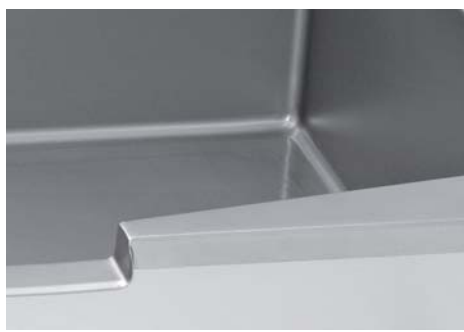


Marmites électriques, chauffe indirecte

| Modèle | Dim. (L x P x H mm) | Contenance (L) | Contenu utile (L) | Puissance | Poids (kg) | Code-No. | Euro |
|------------|---------------------|----------------|-------------------|-----------|------------|----------|---------------|
| PM 8 IE100 | 800 x 900 x 900 | 113 | 102 | 16 kW | 143 | 280015 | 8.398,- R1 |
| PM 8 IE150 | 800 x 900 x 900 | 145 | 135 | 18 kW | 155 | 280016 | 8.798,- R1 |
| PM 1 IE200 | 1000 x 1150 x 900 | 220 | 200 | 32 kW | 235 | 280021 | 12.298,- R1 |
| PM 1 IE300 | 1150 x 1300 x 900 | 342 | 317 | 36 kW | 280 | 280022 | 14.049,- R1 |
| PM 1 IE500 | 1150 x 1300 x 1030 | 480 | 455 | 36 kW | 300 | 280023 | 18.998,- R1 |

Livrable sur demande : marmite chauffée à la vapeur.

BRAISIÈRES BASCULANTES



Braisières basculantes électrique

- ✓ Cuve en acier inox avec fond en acier
- ✓ Robinet col de cygne
- ✓ Pieds à vérins réglables
- ✓ Résistances "Incoloy 800"
- ✓ Réglage thermostatique de 45 °C à 300 °C
- ✓ Structure porteuse en acier inoxydable 18/10
- ✓ Avec thermostat de sécurité



Braisière basculante électrique avec basculement manuel

L 900 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Cuve : L 798 x P 570 x H 200 mm
Contenance : 80 litres
Fond de cuve en acier
Robinet à col de cygne
Poids : 160 kg
GTIN 4015613413853
| **Code-No. 193035**
| **Euro 6.398,- | R1**



Braisière basculante électrique avec basculement manuel

L 1200 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 14,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Cuve : L 1090 x P 560 x H 225 mm
Contenance : 120 litres
Fond de cuve en acier
Robinet à col de cygne
Poids : 237 kg
GTIN 4015613413808
| **Code-No. 193060**
| **Euro 8.998,- | R1**



Braisières basculantes à gaz

- ✓ Cuve en acier inox avec fond en acier
- ✓ Robinet col de cygne
- ✓ Pieds à vérins réglables
- ✓ Rampes de brûleurs en acier inoxydable
- ✓ Allumage par veilleuse
- ✓ Système de sécurité avec thermocouple
- ✓ Vanne à gaz thermostatique de 100 °C à 300 °C

Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

L 900 x P 900 x H 900 mm
 Puissance : 22 kW
 Cuve : L 798 x P 570 x H 200 mm
 Contenance : 80 litres
 Fond de cuve en acier
 Robinet à col de cygne
 Poids : 158 kg
 GTIN 4015613411897
Code-No. 1930301
Euro 6.298,- | R1



Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

L 1200 x P 900 x H 900 mm
 Puissance : 30 kW
 Cuve : L 1090 x P 560 x H 225 mm
 Contenance : 120 litres
 Fond de cuve en acier
 Robinet à col de cygne
 Poids : 220 kg
 GTIN 4015613413860
Code-No. 1930501
Euro 8.798,- | R1



Appareils réglés pour le gaz naturel H

CUISINIÈRES WOK À GAZ

Les délices asiatiques frais et croquants sortis du Wok

Avec les cuisinières wok à gaz de Bartscher, il est possible de préparer des plats asiatiques et des créations propres, rapidement et de manière saine. La chaleur est immédiatement disponible et les aliments peuvent être cuits à point grâce à la répartition de la température dans le Wok.



Cuisinières wok à gaz

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ Brûleur amovible sans outil
- ✓ Brûleur à protection thermoélectrique
- ✓ Lèchefrite sous la cuvette de brûleur
- ✓ Régulée pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation



Cuisinière wok à gaz de table GWTH1

1 brûleur haute puissance de 11,5 kW, allumage manuel
Support de wok amovible, Ø 290 mm intérieur
Surface de cuisson sans support de wok :
pour les casseroles à partir de Ø 200 mm
Pieds réglables en hauteur
Puissance : 11,5 kW
Dimensions : L 400 x P 600 x H 415 mm
Poids : 25,4 kg
GTIN 4015613630977
| **Code-No. 1052303**
| **Euro 1.119,- | R1**



Cuisinière wok à gaz GWH2

2 brûleurs haute puissance de 11,5 kW chacun, allumage manuel
2 supports de wok amovibles, Ø 290 mm intérieur
Surfaces de cuisson sans support de wok :
pour les casseroles à partir de Ø 200 mm
Support avec pieds réglables en hauteur
Puissance : 23 kW
Dimensions : L 900 x P 600 x H 960 mm
Poids : 58 kg
GTIN 4015613610764
| **Code-No. 1052103**
| **Euro 1.998,- | R1**



Cuisinière wok à gaz GWH3

3 brûleurs haute puissance de 11,5 kW chacun, allumage manuel
3 supports de wok amovibles, Ø 290 mm intérieur
Surfaces de cuisson sans support de wok :
pour les casseroles à partir de Ø 200 mm
Support avec pieds réglables en hauteur
Puissance : 34,5 kW
Dimensions : L 1500 x P 600 x H 960 mm
Poids : 85 kg
GTIN 4015613610771
| **Code-No. 1053103**
| **Euro 2.798,- | R1**



Appareils réglés
pour le GPL

Grill à eau 40

Une grillade rapide, propre et saine : les jus de cuisson et les résidus sont récupérés dans le bac d'eau.

Acier inoxydable

Surface du grill : 280 x 445 mm

3 niveaux de réglage de température par bouton rotatif

Montée en température rapide :

env. 2,5 minutes au niveau le plus haut

Bac à eau GN 1/1 pour un nettoyage facile

Témoin de chauffe lumineux

Puissance : 4,08 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Dimensions : L 330 x P 630 x H 330 mm

Dotation : racloir de nettoyage

Poids : 13,5 kg

GTIN 4015613642024

Code-No. 370037

Euro 879,- | R1



Grill à pierres de lave 40 à gaz avec grille pour viandes

Acier inoxydable

Surface du grill : 312 x 483 mm

Puissance : 4 kW

Dimensions : L 330 x P 545 x H 285 mm

Poids : 21,4 kg

GTIN 4015613404608

Code-No. 2006301

Euro 629,- | R1



Pierres de lave,

sac de 7 kg

GTIN 4015613182049

Code-No. 100611

Euro 49,- | R1



✓ Pierres de lave incluses pour remplissage initial

Grill à pierres de lave 70 à gaz avec grille pour viandes

Acier inoxydable

Surface du grill : 2 x 312 x 483 mm

Puissance : 8 kW

Dimensions : L 660 x P 570 x H 282 mm

Poids : 40,6 kg

GTIN 4015613404622

Code-No. 2006601

Euro 1.098,- | R1



Appareils réglés pour le gaz naturel H
Dotation : buses pour GPL

GRILLS COMBINÉS À GAZ

Grill combiné à gaz TB1000

Installation rapide, utilisation facile - appareil de table pratique pour les grillades et la cuisson au gaz à l'extérieur.

- ✓ Matériau : Acier inoxydable
- ✓ Type de gaz : Gaz liquéfié
- ✓ Type d'allumage : Allumage Piezo
- ✓ Raccordement : 1/4"
- ✓ Pression normale : 50 mbars
- ✓ Consommation : 728 g/h
- ✓ Dotation : 3 sets de buses à gaz de 0,8 mm (30 mbars, 37 mbars, 50 mbars)
- ✓ Fonctionne uniquement au gaz liquéfié



Grill combiné à gaz TB1000PF

3 brûleurs
Poêle: acier, émaillé, dimensions : L 705 x P 540 x H 43 mm
Puissance : 10 kW
Dimensions : L 705 x P 560 x H 275 mm
Poids : 13,7 kg
GTIN 4015613685182
Code-No. 1061933
Euro 229,- | R1

Kit de branchement professionnel

Pour utilisation intérieure ou extérieure
Poids : 1,3 kg
GTIN 4015613586557
Code-No. 500180
Euro 125,- | R1

Poêle TB1000PF

Matériau : acier, émaillé
Dimensions :
L 705 x P 540 x H 55 mm
Poids : 6,5 kg
GTIN 4015613699882
Code-No. 106217
Euro 69,- | R1

Kit de grille TB1000R

Matériau : acier, galvanisé
Set composé de : grille, couvre-flammes, bac de récupération
Dimensions : L 658 x P 548 x H 78 mm
Poids : 7,9 kg
GTIN 4015613699899
Code-No. 106218
Euro 79,- | R1



Grill combiné à gaz TB1000R

3 brûleurs
Grille : acier, galvanisé, dimensions : L 600 x P 475 mm
Puissance : 10 kW
Dimensions : L 685 x P 560 x H 275 mm
Poids : 13,65 kg
GTIN 4015613685199
Code-No. 1061633
Euro 249,- | R1



Grill professionnel combiné à gaz en acier inoxydable

- ✓ Avec certification internationale DVGW
- ✓ Maniement simple et sûr grâce à l'allumage Piézo-électrique
- ✓ Protection de surchauffe grâce au système d'aération, certifié DVGW
- ✓ Les appareils ne peuvent être utilisés qu'avec du GPL



Grill combiné à gaz TB1100PF

Acier inoxydable
3 brûleurs
Puissance : 11 kW
Système d'allumage pour allumeur piézo
Poêlon avec poignée : L 700 x P 540 x H 70 mm
Dimensions : L 650 x P 570 x H 270 mm
Dotation : flexible, dispositif de protection contre la rupture du tuyau et détendeur
Poids : 18,1 kg
GTIN 4015613527536
Code-No. 1062203
Euro 398,- | R1



Poêlon TB1100

Adapté aux grills combinés à gaz TB1100PF et TB1100R
Tôle d'acier
Avec poignées
Dimensions : L 700 x P 540 x H 70 mm
Poids : 9,5 kg
GTIN 4015613527567
| Code-No. 106204
| Euro 79,- | R1

Kit Gril TB1100

Adapté aux grills combinés à gaz TB1100PF et TB1100R
Composé de :
Grille, acier, chromée
Couvre-flammes, acier inoxydable
Bac de récupération, acier inoxydable
Poids : 10 kg
GTIN 4015613534794
| Code-No. 106206
| Euro 159,- | R1



Grill combiné à gaz TB1100R

Acier inoxydable
3 brûleurs
Puissance : 11 kW
Système d'allumage pour allumeur piézo
Avec grille, couvre-flammes et bac de récupération
Dimensions : L 650 x P 570 x H 270 mm
Dotation : flexible, dispositif de protection contre la rupture du tuyau et détendeur
Poids : 17,5 kg
GTIN 4015613527543
| Code-No. 1062303
| Euro 479,- | R1



Grill combiné à gaz TB1470R

Acier inoxydable
4 brûleurs
Puissance : 14,7 kW
Système d'allumage pour allumeur piézo
Avec grille, couvre-flammes et bac de récupération
Dimensions : L 850 x P 555 x H 270 mm
Dotation : flexible, dispositif de protection contre la rupture du tuyau et détendeur
Poids : 23 kg
GTIN 4015613660349
| Code-No. 1062503
| Euro 609,- | R1



Poêlon TB1470

Adapté au grill combiné à gaz TB1470R
Tôle d'acier
Avec poignées
Dimensions : L 870 x P 525 x H 65 mm
Poids : 11,8 kg
GTIN 4015613660332
| Code-No. 106211
| Euro 98,- | R1



Support TB1100

Adapté aux grills combinés à gaz TB1100PF et TB1100R
Acier inoxydable
Dimensions : L 670 x P 530 x H 800 mm
Poids : 5,6 kg
GTIN 4015613527581
| Code-No. 106220
| Euro 115,- | R1



Support TB1470

Adapté au grill combiné à gaz TB1470R
Acier inoxydable
Dimensions : L 815 x P 525 x H 805 mm
Poids : 5,95 kg
GTIN 4015613647395
| Code-No. 106210
| Euro 139,- | R1





Réchaud sur pieds à gaz

Châssis en acier inoxydable 18/10
Support en fonte noire
Brûleur puissant avec thermocouple
A utiliser uniquement en extérieur
Avec allumage Piézo-électrique
Puissance : 7,0 kW
Dimensions : L 400 x P 440 x H 390 mm
Réglé pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation
Poids : 12,75 kg
GTIN 4015613395982

Code-No. 1086003S

Euro 289,- | R1

La casserole/marmite doit être de 22,5 cm de diamètre minimum.



Réchaud sur pieds à gaz

Acier inoxydable 18/10
Brûleur à double couronne
Veilleuse et thermocouple
Puissance : 7 kW
Dimensions : L 450 x P 475 x H 500 mm
Poids : 22 kg
GTIN 4015613166421

Code-No. 1059403

Euro 1.179,- | R1



Réchaud sur pieds à gaz

Acier inoxydable 18/10
Puissance : 12,5 kW
Grille en fonte émaillée noire
Brûleur à verrues avec veilleuse et thermocouple
Dimensions : L 670 x P 590 x H 530 mm
Poids : 28 kg
GTIN 4015613124988

Code-No. 1050503

Euro 1.639,- | R1

Kit de branchement professionnel

pour réchaud sur pieds
Pour utilisation intérieure ou extérieure
Poids : 1,3 kg
GTIN 4015613586557
Code-No. 500180
Euro 125,- | R1

Pour les modèles Code-No.:
1086003S, 1059403, 1050503
1050603



Réchaud sur pied à gaz 280PRO

Réchaud sur pied au format XXL : Ce réchaud sur pied convainc avec sa hauteur de travail agréable pour l'utilisation et la construction solide. Son utilisation est de plus extrêmement flexible du fait de son poids réduit.

Matériau : acier inoxydable 18/10

Cadre à nervures en fonte

Type de gaz : propane, buses pour le gaz naturel H et L en dotation

Brûleur à gaz : brûleur à verrues

Type d'allumage : allumage manuel

Veilleuse

Veilleuse de sécurité

Diamètre de casserole min. : 280 mm

Charge admissible : 70 kg

Bac collecteur sous le brûleur

Puissance : 12,5 kW

Dimensions : L 680 x P 590 x H 820 mm

Poids : 31 kg

GTIN 4015613670935

Code-No. 1050603

Euro 1.959,- | R1



Appareils réglés pour le GPL

✓ Les réchauds sur pieds à gaz sont livrés sans détendeur

Réchaud sur pieds électrique

Acier inoxydable 18/10
 Plaque de Ø 300 mm
 Puissance : 3,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 500 x P 500 x H 520 mm
 Poids : 16,4 kg
 GTIN 4015613126036
Code-No. 105343
Euro 1.179,- | R1



Réchaud sur pieds électrique

Acier inoxydable
 Plaque de Ø 400 mm
 Puissance : 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 570 x P 590 x H 515 mm
 Poids : 34,2 kg
 GTIN 4015613633244
Code-No. 105325
Euro 1.229,- | R1



Poêle en fonte 550

Fonte d'acier
 Manche amovible
 Dimensions :
 Ø 550 mm, hauteur 80 mm
 Poids : 25,4 kg
 GTIN 4015613210056
Code-No. 699335
Euro 349,- | R1



Poêle en fonte 650, divisée

Fonte d'acier
 Manche amovible
 Hauteur des entretoises intermédiaires: 50 mm
 Dimensions :
 Ø 650 mm, hauteur 90 mm
 Poids : 29 kg
 GTIN 4015613209906
Code-No. 699325
Euro 469,- | R1



Poêle en fonte 650

Fonte d'acier
 Manche amovible
 Dimensions :
 Ø 650 mm, hauteur 90 mm
 Poids : 28 kg
 GTIN 4015613157832
Code-No. 699320
Euro 449,- | R1



Poêle en fonte 800, divisée

Fonte d'acier
 Manche amovible
 Hauteur des entretoises intermédiaires : 75 mm
 Dimensions :
 Ø 800 mm, hauteur 120 mm
 Poids : 47 kg
 GTIN 4015613210049
Code-No. 699318
Euro 659,- | R1



Poêle en fonte 800

Fonte d'acier
 Manche amovible
 Dimensions :
 Ø 800 mm, hauteur 120 mm
 Poids : 44 kg
 GTIN 4015613209890
Code-No. 699315
Euro 649,- | R1



Poêle en fonte 800, en 3 parties

Fonte d'acier
 Manche amovible
 Hauteur des entretoises intermédiaires :
 75 mm
 Dimensions :
 Ø 800 mm, hauteur 120 mm
 Poids : 49,2 kg
 GTIN 4015613632346
Code-No. 699316
Euro 698,- | R1



Poignée pour les poêles en fonte

Fonte d'acier
 Dimensions : L 288 x P 155 x H 63 mm
 Poids : 3,1 kg
 GTIN 4015613632353
Code-No. 699328
Euro 105,- | R1



Poignée pour les poêles en fonte
 appropriée comme remplacement pour
 le manche amovible des poêles en fonte
 699315, 699316, 699318, 699320,
 699325, 699335



Friteuses à beignets

- ✓ Modèles électriques et à gaz en acier inoxydable 18/10
- ✓ Cuves à angles arrondis et grande zone froide
- ✓ Vanne de vidange avec sécurité
- ✓ Composants accessibles aisément facilitant la maintenance
- ✓ Égouttoirs en options
- ✓ Versions gaz équipées de brûleurs en fonte nickelée à haut rendement montés dans des échangeurs de chaleur traversant la cuve
- ✓ Versions électriques équipées de résistances blindées basculantes en acier inoxydable 18/10, facilitant le nettoyage
- ✓ Avec thermostat de sécurité



Friteuse à beignets à gaz BF 20G

Cuve : L 600 x P 350 x H 117 mm
 Contenance : 20 litres
 Panier : L 580 x P 320 x H 70 mm
 Puissance gaz : 12 kW
 Dimensions : L 700 x P 585 x H 390 mm
 Poids : 40,55 kg
 GTIN 4015613381855
Code-No. 1014113
Euro 2.549,- | R1

Égouttoir BF 20G

Dimensions : L 645 x P 350 mm
 Poids : 3,45 kg
 GTIN 4015613394176
Code-No. 101404
Euro 129,- | R1

Panier de friteuse BF 20G

Dimensions :
 L 580 x P 320 x H 70 mm
 Poids : 1,8 kg
 GTIN 4015613658827
Code-No. 158614
Euro 149,- | R1



Friteuse à beignets électrique BF 21E

Cuve : L 650 x P 390 x H 150 mm
 Contenance : 21 litres
 Panier : L 630 x P 365 x H 70 mm
 Puissance : 6,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 700 x P 590 x H 320 mm
 Poids : 31 kg
 GTIN 4015613370576
Code-No. 101412
Euro 1.998,- | R1

Égouttoir BF 21E

Dimensions : L 765 x P 390 mm
 Poids : 4,05 kg
 GTIN 4015613122403
Code-No. 101402
Euro 139,- | R1

Panier de friteuse BF 21E

Dimensions :
 L 630 x P 365 x H 70 mm
 Poids : 1 kg
 GTIN 4015613658834
Code-No. 158615
Euro 149,- | R1



Friteuse à beignets électrique BF 35E

Cuve : L 1000 x P 390 x H 150 mm
 Contenance : 35 litres
 Panier : L 970 x P 365 x H 70 mm
 Puissance : 10,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 1095 x P 600 x H 340 mm
 Poids : 47,4 kg
 GTIN 4015613418186
Code-No. 101413
Euro 2.449,- | R1

Égouttoir BF 35E

Dimensions :
 L 1125 x P 390 mm
 Poids : 5,75 kg
 GTIN 4015613122953
Code-No. 101607
Euro 179,- | R1

Panier de friteuse BF 35E

Dimensions :
 L 970 x P 365 x H 70 mm
 Poids : 3,38 kg
 GTIN 4015613658841
Code-No. 101419
Euro 219,- | R1



Friteuses à beignets

- ✓ Acier inoxydable
- ✓ Cuves à angles arrondis et grande zone froide
- ✓ Composants accessibles aisément facilitant la maintenance
- ✓ Égouttoirs en options
- ✓ Avec thermostat de sécurité

Friteuse à beignets BF 16E

Cuve : L 515 x P 305 x H 130 mm
 Contenance : 16 litres
 Panier : L 475 x P 235 x H 80 mm
 Vanne de vidange avec sécurité
 Puissance : 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 560 x P 470 x H 400 mm
 Couvercle en inox inclus
 Poids : 14,7 kg
 GTIN 4015613405049
Code-No. 101530
Euro 759,- | R1

Friteuse à beignets BF 30E

Cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm
 Contenance : 30 litres
 Panier : L 570 x P 440 x H 80 mm
 Vanne de vidange avec sécurité
 Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 410 mm
 Couvercle en inox inclus
 Poids : 23,4 kg
 GTIN 4015613405063
Code-No. 101560
Euro 1.159,- | R1

Friteuse à beignets BF 30E OU avec soubassement ouvert

Cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm
 Contenance : 30 litres
 Panier : L 570 x P 440 x H 80 mm
 Pieds ajustables
 Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 980-1040 mm
 Dotation :
 2 bacs de récupération avec poignée GN 1/1, 150 mm profond
 passoire avec poignée GN 2/3
 couvercle en inox
 Poids : 40 kg
 GTIN 4015613633299
Code-No. 101535
Euro 1.639,- | R1

Égouttoir BF 16E

Dimensions : L 525 x P 263 mm
 Poids : 2,9 kg
 GTIN 4015613535098
Code-No. 101566
Euro 98,- | R1

Panier de friteuse BF 16E

Dimensions : L 475 x P 235 x H 80 mm
 Poids : 1,3 kg
 GTIN 4015613405056
Code-No. 101533
Euro 89,- | R1

Égouttoir BF 30E

Dimensions : L 645 x P 465 mm
 Poids : 3,95 kg
 GTIN 4015613405087
Code-No. 101565
Euro 129,- | R1

Panier de friteuse BF 30E

Dimensions : L 570 x P 440 x H 80 mm
 Poids : 1,9 kg
 GTIN 4015613405070
Code-No. 101563
Euro 129,- | R1

Égouttoir BF 30E OU

Dimensions : L 645 x P 465 mm
 Poids : 3,95 kg
 GTIN 4015613638614
Code-No. 101608
Euro 129,- | R1

Panier de friteuse BF 30E

Dimensions : L 570 x P 440 x H 80 mm
 Poids : 1,9 kg
 GTIN 4015613405070
Code-No. 101563
Euro 129,- | R1





Friteuses

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ Construction robuste
- ✓ Version électrique ou gaz
- ✓ Cuves à angles arrondis et grande zone froide
- ✓ Bords extra larges
- ✓ Thermostat précis
- ✓ Thermostat de sécurité à calibrage fixe
- ✓ Avec bac de récupération avec filtre
- ✓ Réglé pour le gaz naturel H - Dotation : buses pour GPL



Friteuse électrique, 2 cuves de 8 litres

Paniers, chacun : L 130 x P 310 x H 120 mm
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
 Puissance : 14 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Poids : 62 kg
 GTIN 4015613527420

Code-No. 272335

Euro 2.959,- | R1

Friteuse à gaz, 2 cuves de 8 litres

Paniers, chacun : L 130 x P 310 x H 120 mm
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
 Puissance gaz : 12 kW
 Puissance électrique : 230 V 50 Hz 1 NAC
 Poids : 59,4 kg
 GTIN 4015613527406

Code-No. 2716401

Euro 3.319,- | R1



Récipient pour la récupération des huiles usagées, filtre huile, voir à la page 194, 195 du catalogue



Friteuse à gaz, 2 cuves de 13 litres

Paniers
 1x L 230 x P 290 x H 120 mm
 2x L 113 x P 290 x H 120 mm
 Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm
 Puissance gaz : 23 kW
 Poids : 72 kg
 GTIN 4015613527413

Code-No. 2716501

Euro 4.549,- | R1



Appareils réglés pour le gaz naturel H



La vraie dégustation avec l'air chaud : les fours à convection de Bartscher

Croustillant à l'extérieur, tendre à l'intérieur : c'est ainsi que les rôtis et les plats de volaille ont le meilleur goût ! De la viande juteuse dans une croûte croustillante fait saliver les papilles des gourmets. Un exercice facile avec les fours à convection de Bartscher. De même, les croissants fumants, les légers petits pains cuits et les bretzel frais sont préparés en un tour de main dans le flux d'air chaud.

Ce n'est pas sans raison que les fours à convection font partie des articles à succès dans notre portefeuille. Les possibilités de mise en oeuvre sont quasiment illimitées, une raison pour laquelle ils sont un atout dans toute cuisine de restauration. La qualité de pointe, les aspects pratiques et l'excellent rapport prestations-prix de nos fours polyvalents sont des arguments convaincants.

Qu'il s'agisse de cuire, de griller ou de frire, les fours à convection sont chauds rapidement et prêts pour une utilisation variée pour une brève durée. Avec la minuterie intégrée, vous contrôlez la durée de cuisson et l'équipement en acier inoxydable de haute qualité assure longévité et bonnes propriétés de nettoyage. Sûr dans l'utilisation, sain dans la préparation. C'est ainsi que l'on cuit aujourd'hui.



Fours à convection Bartscher série AT

jusqu'à 300 degrés - la série AT vous offre toute une variété de fours à convection puissants pour vos besoins individuels. Des modèles polyvalents compacts aux larges fours de boulanger, nous avons le modèle adapté pour vous dans notre offre.

Les aliments cuits toujours visibles : pratiques, les portes avec double vitrage et la fonction d'éclairage intégrée vous aident pour la préparation sûre des éléments de votre menu.

En supplément, nous tenons à votre disposition une sélection de plaques supplémentaires et une étagère pour le montage mural.

La série AT : l'intelligence de la cuisson pour la grillade et la cuisson.



Four à convection AT110

Entièrement en acier inoxydable
Contenance : 3 x GN 1/2
Espace entre grilles 70 mm
Minuterie : 0 - 120 minutes
Montée en température : env. 3 minutes (180 °C)
Plage de température : de 0 °C à 300 °C
Porte à double vitrage
Puissance : 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 460 x P 570 x H 460 mm
3 grilles inclus, L 325 x P 265 mm
Poids : 27 kg
GTIN 4015613496924

Code-No. 120789

Euro 495,- | R2

Plaque GN 1/2

Dimensions :
L 325 x P 265 x H 25 mm
Poids : 0,7 kg
GTIN 4015613271750

Code-No. A101190

Euro 13,- | R2

Grille GN 1/2

Dimensions :
L 325 x P 265 x H 56 mm
Poids : 0,52 kg
GTIN 4015613678696

Code-No. 786006

Euro 21,- | R2



Four à convection AT90

Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée
Contenance : 4 x 438 x 315 mm
Espace entre grilles 70 mm
Minuterie : 0 - 120 minutes
Avec 2 moteurs
Plage de température : de 0 °C à 300 °C
Porte à double vitrage
Éclairage intérieur
Puissance : 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 595 x P 615 x H 570 mm
4 plaques incluses
Poids : 38 kg
GTIN 4015613400655

Code-No. A120786

Euro 535,- | R2

Plaque

Aluminium
Dimensions :
L 438 x P 315 x H 10 mm
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613658384

Code-No. 786004

Euro 19,- | R2

Grille

Dimensions :
L 438 x P 315 x H 15 mm
Poids : 0,7 kg
GTIN 4015613658407

Code-No. 786005

Euro 19,- | R2

✓ Plaques pour four à convection AT90, page 80

Four à convection AT120 avec grill et vapeur

Entièrement en acier inoxydable
 Contenance : 4 x 438 x 315 mm
 Espacement entre grilles 70 mm
 Puissance du grill : 2,0 kW
 Minuterie : 0 - 120 minutes
 Avec 2 moteurs
 Plage de température : de 0 °C à 300 °C
 Raccordement eau 3/4"
 Porte à double vitrage
 Éclairage intérieur
 Puissance : 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 597 x P 618 x H 570 mm
 4 plaques incluses
 Poids : 39 kg
 GTIN 4015613400662
Code-No. A120788
Euro 829,- IR2



✓ Plaques pour four à convection AT120, page 80

Plaque

Aluminium
 Dimensions :
 L 438 x P 315 x H 10 mm
 Poids : 0,2 kg
 GTIN 4015613658384
Code-No. 786004
Euro 19,- IR2

Grille

Dimensions :
 L 438 x P 315 x H 15 mm
 Poids : 0,7 kg
 GTIN 4015613658407
Code-No. 786005
Euro 19,- IR2

Four à convection AT400 avec vapeur pour boulangerie

Entièrement en acier inoxydable
 Contenance : 4 x 600 x 400 mm
 Espacement entre grilles 80 mm
 Minuterie : 0 - 120 minutes
 Avec 2 moteurs, inversion de rotation du ventilateur
 Plage de température : de 0 °C à 300 °C
 Raccordement eau 3/4"
 Porte à double vitrage
 Éclairage intérieur
 Puissance : 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
 2 plaques perforées, 2 plaques incluses
 Poids : 65 kg
 GTIN 4015613505572
Code-No. 105780
Euro 1.429,- IR2



✓ Plaques pour four à convection AT400, page 81

Set de deux supports glissières pour utilisation de 4 x GN 1/1

Poids : 0,3 kg
 GTIN 4015613661971
Code-No. 780002
Euro 69,- IR2

Étagère murale

Inox 18/10, version renforcée
 Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)
 Dimensions : L 600 x P 600 mm
 Poids : 5,4 kg
 GTIN 4015613434988
Code-No. 174600
Euro 93,- IR2



Pour les modèles Code-No. : A120786, A120788, 120789



✓ Dotation : 1 plaque, 1 grille

Four à convection MF6430 avec grill

Matériau : acier inoxydable, chambre de cuisson émaillé
 Contenance : 6 (440 x 375 mm)
 Distance entre les glissières : 30 mm
 Fonctions : chaleur supérieure, chaleur inférieure, chaleur inférieure avec chaleur tournante, chaleur supérieure / inférieure, chaleur supérieure / inférieure avec soufflerie, air ventilé, fonction grill, fonction grill avec soufflerie
 Plage de température : 25 °C à 250 °C
 Réglage de la durée : 0 - 90 minutes, temps de chauffe : env. 20 minutes (250 °C)
 Puissance du grill : 1,8 kW
 Porte avec triple vitrages, éclairage intérieur
 Chambre de cuisson arrondie
 Glissières de support amovibles
 Chauffage de voûte dépliable (nettoyage facile)
 Puissance : 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz - prêt à être branché
 Dimensions : L 600 x P 650 x H 620 mm
 Poids : 50,2 kg
 GTIN 4015613681757
Code-No. 121782
Euro 1.098,- | R1

Plaque MF6430

Tôle d'acier, émaillée, dimensions :
 L 435 x P 352 x H 30 mm
 Poids : 1,02 kg
 GTIN 4015613702148
Code-No. 206203
Euro 35,- | R1

Grille MF6430

Acier inoxydable, dimensions :
 L 440 x P 375 x H 5 mm
 Poids : 0,79 kg
 GTIN 4015613702155
Code-No. 206204
Euro 24,- | R1



Bartscher fours à convection série C

La série C de Bartscher se distingue par des solutions techniques innovantes qui sont ajustées aux besoins spécifiques des professionnels de la cuisine. Une circulation de l'air optimale à l'intérieur garantit une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.

Les coins arrondis dans la chambre de cuisson sont les garants d'un nettoyage simple, rapide et efficace.

Les fours sont conçus de manière à être parfaitement appropriés aussi bien pour la préparation des pâtisseries que pour celle des plats de viande.



✓ Dotation : 4 plaques 442 x 325 mm

Four à convection C4431D avec vapeur

Entièrement en acier inoxydable
 Contenance : 4 (442 x 325 mm)
 Espacement entre grilles 75 mm
 Commande électronique avec 99 programmes différents, chaque programme inclut jusqu'à 3 phases de cuisson
 Affichage par LED pour la température, l'heure, le degré de vaporisation, le programme
 Inversion de rotation du ventilateur (marche à droite/marche à gauche)
 pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson
 Plage de température : 0 °C à 260 °C
 Raccordement eau 3/4"
 Extraction de la vapeur
 Porte à double vitrage, éclairage intérieur
 Enceinte à angles arrondis
 Degré de protection électrique : IPX4
 Puissance : 3,3 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC - prêt à être branché
 Dimensions : L 600 x P 720 x H 540 mm
 Poids : 38,4 kg
 GTIN 4015613652429
Code-No. 206790
Euro 1.439,- | R1

Plaque

Aluminium, dimensions :
 L 442 x P 325 x H 20 mm
 Poids : 0,41 kg
 GTIN 4015613588469
Code-No. 206001
Euro 23,- | R1

Grille

Dimensions :
 L 442 x P 325 x H 3 mm
 Poids : 0,71 kg
 GTIN 4015613588476
Code-No. 206002
Euro 21,- | R1

Plaque GN 2/3

Dimensions : L 354 x P 325 x H 20 mm
 GTIN 4015613271781
Code-No. A101195
Euro 16,- | R2



Four à convection C5230 avec vapeur

Entièrement en acier inoxydable
 Contenance : 5 x GN 2/3
 Espacement entre grilles 70 mm
 Minuterie : 0-120 minutes
 Inversion de rotation du ventilateur (marche à droite/marche à gauche)
 pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson
 Plage de température : de 0 °C à 280 °C
 Raccordement eau 3/4"
 Porte à double vitrage, éclairage intérieur
 Enceinte à angles arrondis
 Puissance : 4,3 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 700 x P 750 x H 625 mm
 Poids : 50 kg
 GTIN 4015613585550

Code-No. 206782

Euro 2.119,- IR1

Plaque GN 2/3

Dimensions :
 L 354 x P 325 x H 20 mm
 Poids : 1,15 kg
 GTIN 4015613271781

Code-No. A101195

Euro 16,- IR2

Grille GN 2/3

Dimensions :
 L 354 x P 325 x H 10 mm
 Poids : 0,79 kg
 GTIN 4015613332123

Code-No. 133212

Euro 24,- IR2



✓ Dotation : 2 plaques GN 2/3

Four à convection C6640 avec vapeur

Entièrement en acier inoxydable
 Contenance : 6 x 600 x 400 mm
 Espacement entre grilles 80 mm
 Minuterie : 0-120 minutes
 Inversion de rotation du ventilateur (marche à droite/marche à gauche)
 pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson
 Plage de température : de 0 °C à 280 °C
 Raccordement eau 3/4"
 Porte à double vitrage, éclairage intérieur
 Enceinte à angles arrondis
 Puissance : 9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 965 x P 930 x H 820 mm
 Poids : 98,5 kg
 GTIN 4015613585567

Code-No. 206797

Euro 3.629,- IR1

Grille 600 x 400

Acier inoxydable
 Dimensions : L 600 x P 400 x H 8 mm
 Poids : 1,4 kg
 GTIN 4015613638355

Code-No. 133264

Euro 39,- IR1



✓ Dotation : 3 plaques 600 x 400 mm

✓ Plaques pour four à convection C6640, page 81

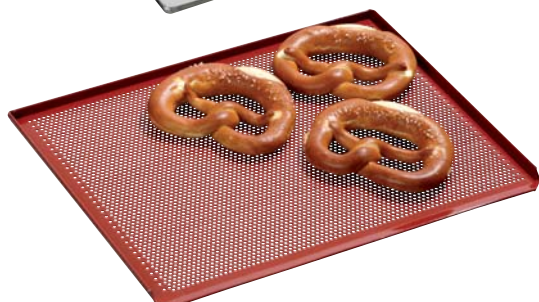
Chambre de pousse 823HO avec réservoir d'eau pour humidification

Acier inoxydable 18/10
 Insertions : GN 8 x 2/3 ou 442 x 320 mm
 Espacement entre grilles 75 mm
 Plage de température : 30 °C jusqu'à 60 °C
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50-60 Hz
 Dimensions : L 700 x P 600 x H 960 mm
 Poids : 44 kg
 GTIN 4015613610917

Code-No. 116550

Euro 1.059,- IR1





Plaques pour fours à convection
pages 76 et 77

**Plaque
à 4 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm**

Acier inoxydable
Dimensions : L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 1,22 kg
GTIN 4015613505862

Code-No. 100312
Euro 29,- | R1

**Plaque avec revêtement silicone
à 4 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm**

Aluminium
Dimensions : L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 0,65 kg
GTIN 4015613505879

Code-No. 100313
Euro 45,- | R1

**Plaque
à 4 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm**

Aluminium
Dimensions : L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 0,63 kg
GTIN 4015613505466

Code-No. 100311
Euro 22,- | R1

**Plaque perforée avec revêtement silicone,
perforation Ø 3 mm à 3 bordures latérales,
épaisseur 1,5 mm**

Aluminium
Dimensions : L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 0,49 kg
GTIN 4015613502236

Code-No. 100310
Euro 38,- | R1

**Plaque perforée, perforation Ø 3 mm
à 3 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm**

Aluminium
Dimensions : L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 0,48 kg
GTIN 4015613502205

Code-No. 100305
Euro 22,- | R1

1 paire de gants de cuisine
en coton, résistant jusqu'à 200 °C
Couleur noire



✓ lavable à 40°

| Longueur | GTIN | Code-No. | Euro |
|----------|---------------|----------|--------------------|
| 32 cm | 4015613367507 | A500499 | 11,50 / paire R1 |
| 38 cm | 4015613367613 | A500500 | 12,50 / paire R1 |
| 44 cm | 4015613367514 | A500498 | 13,50 / paire R1 |

Plaques pour contenance
L 600 x P 400 mm

Plaque à 3 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm

Aluminium
Dimensions : L 600 x P 400 x H 20 mm
Poids : 1,09 kg
GTIN 4015613464930
Code-No. 100300
Euro 31,- R1



Plaque perforée, perforation Ø 3 mm à 3 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm

Aluminium
Dimensions : L 600 x P 400 x H 20 mm
Poids : 0,86 kg
GTIN 4015613464961
Code-No. 100301
Euro 31,- R1



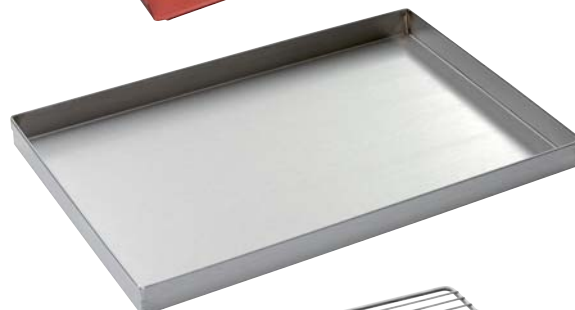
Plaque perforée avec revêtement silicone, perforation Ø 3 mm à 3 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm

Aluminium
Dimensions : L 600 x P 400 x H 15 mm
Poids : 0,82 kg
GTIN 4015613502212
Code-No. 100308
Euro 45,- R1



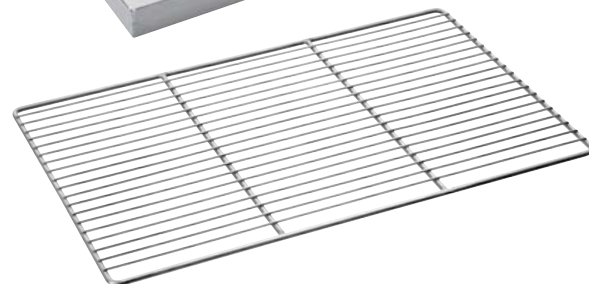
Lèchefrite 600 x 400

Acier inoxydable
Dimensions : L 600 x P 400 x H 45 mm
Poids : 2,81 kg
GTIN 4015613658414
Code-No. 525782
Euro 98,- R1



Grille 600 x 400

Acier inoxydable
Dimensions : L 600 x P 400 x H 8 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613638355
Code-No. 133264
Euro 39,- R1

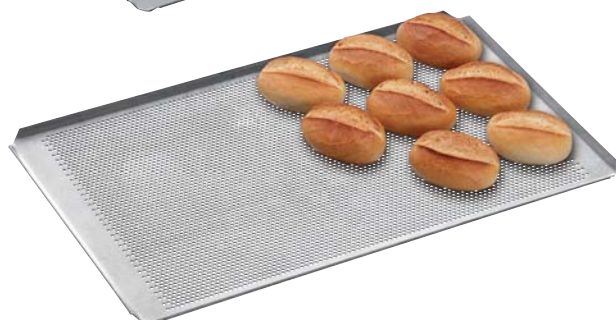
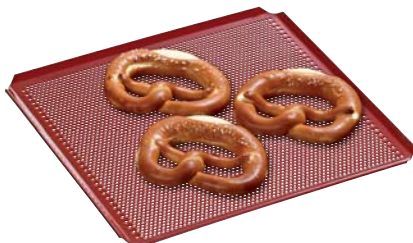
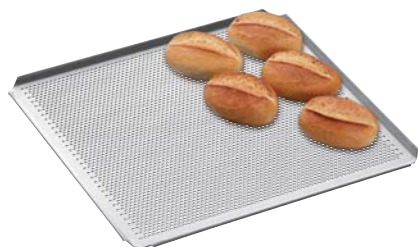


Huile de graissage et de démoulage pour la cuisson dans des plats ou des moules

pour graisser les plats, les moules, les poêles et les gaufriers
Contenu/boîte : 500 ml, en 100 % d'huile végétale
Séparation parfaite, économe en consommation
6 boîtes par carton
Poids : 0,47 kg
GTIN 4015613498508
Code-No. 173060
Euro 6,90 pièce R1



| Unité de quantité de commande | Euro par boîte | Euro par carton |
|---|----------------|-----------------|
| 1 carton (6 boîtes) GTIN 4015613498515 | 6,90 | 41,40 |



Plaques GN 2/3

Plaque perforée GN 2/3, perforation Ø 3 mm 4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

Aluminium, dimensions : L 354 x P 325 x H 10 mm

Poids : 0,35 kg

GTIN 4015613524139

Code-No. 100414

Euro 18,- | R1

Plaque perforée avec revêtement silicone GN 2/3, perforation Ø 3 mm

4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

Aluminium, dimensions : L 354 x P 325 x H 10 mm

Poids : 0,36 kg

GTIN 4015613524146

Code-No. 100415

Euro 32,- | R1

Plaques GN 1/1

Plaque GN 1/1

4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

Aluminium

Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm

Poids : 0,71 kg

GTIN 4015613521794

Code-No. 100402

Euro 23,- | R1

Plaque perforée GN 1/1, perforation Ø 3 mm 4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

Aluminium

Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm

Poids : 0,53 kg

GTIN 4015613521800

Code-No. 100403

Euro 23,- | R1

Plaque perforée avec revêtement silicone GN 1/1, perforation Ø 3 mm

4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

Aluminium

Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm

Poids : 0,54 kg

GTIN 4015613521817

Code-No. 100409

Euro 39,- | R1

Plaque à griller 5300

Matériel chauffant rapidement - convient pour cuire et griller

Matériel : fonte d'aluminium

Pour contenance GN 1/1

Dimensions : L 530 x P 325 x H 15 mm

Poids : 2,8 kg

GTIN 4015613660783

Code-No. 106576

Euro 145,- | R1



Four mixte à vapeur

La variété de fours mixtes à vapeur Bartscher, chaudement appréciés

Préparation saine avec un équipement performant et intelligent.

Les fours mixtes à vapeur sont très appréciés dans la gastronomie, et ce pour diverses bonnes raisons : ils réchauffent, décongèlent et cuisent les aliments en douceur et en peu de temps. De ce fait, les performances de ces appareils polyvalents deviennent de plus en plus sophistiquées et variées.

La liste des propriétés utiles est longue, d'une régulation à plusieurs niveaux de la vitesse du ventilateur à une adaptation optimale aux aliments à cuire, en passant par une extraction réglable des vapeurs pour la cuisson avec un haut degré d'humidité et des pales de ventilateurs inversables pour un brunissage uniforme des aliments.

Outre toutes les fonctions standard courantes comme la chaleur tournante, les vapeurs et les vapeurs combinées, la série E comprend en plus la cuisson Delta-T à commande de la température à cœur. 99 programmes de cuisson avec chacun 9 phases de cuisson offrent une énorme flexibilité.

Parmi les nombreux produits complémentaires, il est également possible de sélectionner une douchette à main pratique, pouvant être directement raccordée au corps de l'appareil et facilitant le nettoyage.

Pour tous ceux qui mettent l'accent sur le confort, il existe les fours mixtes à vapeur de la série E RS. Outre des fonctions très variées, ils offrent également un système de nettoyage à 3 niveaux automatique intégré avec programme de séchage.

Le choix des fours mixtes à vapeur est vaste, tout comme les possibilités de mise en oeuvre dans les segments les plus variés de la gastronomie. Quel que soit le modèle pour lequel vous vous déciderez, il est économique de plusieurs points de vue : la finition solide typique de Bartscher, les excellentes propriétés de nettoyage et d'entretien ainsi que la haute fiabilité rendent nos fours mixtes à vapeur extrêmement efficaces.

FOURS MIXTES À VAPEUR SÉRIES M + E



Fours mixtes à vapeur de série M et de série E

- ✓ Modèle en acier inoxydable
- ✓ Utilisation grâce à des boutons ou commandes tactiles avec 99 programmes différents, chaque programme pouvant inclure jusqu'à 9 phases de cuisson
- ✓ Contenance possible jusqu'à 10 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
- ✓ Fonctions : convection, vapeur, mixte, cuisson Delta-T (série E) - sonde de température à cœur disponible en option -
- ✓ Inversion de rotation du ventilateur pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson
- ✓ Vitesse du ventilateur - série M réglable sur 2 niveaux - série E réglable sur 3 niveaux
- ✓ Production de vapeur par injection directe
- ✓ Sortie de vapeur réglable
- ✓ Éclairage de la chambre de cuisson
- ✓ Tiroir GN transversal fort pratique
- ✓ Affichage par LED pour la température, l'heure, le degré de vaporisation, la température à cœur
- ✓ Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à cœur
- ✓ Préparé pour la fixation de la douchette
- ✓ Double vitrage de porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage
- ✓ Glissières de support amovibles
- ✓ Dotation : 1 flexible d'arrivée d'eau, 1 tuyau d'évacuation en PVC



- ✓ Extraction de la vapeur facilement réglable

- ✓ Commande électronique avec 99 programmes différents, chaque programme inclut jusqu'à 9 phases de cuisson



- ✓ Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à cœur

- ✓ Vitesse du ventilateur réglable sur 2 ou 3 niveaux



- ✓ Glissières de support amovibles

- ✓ Double vitrage de porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage



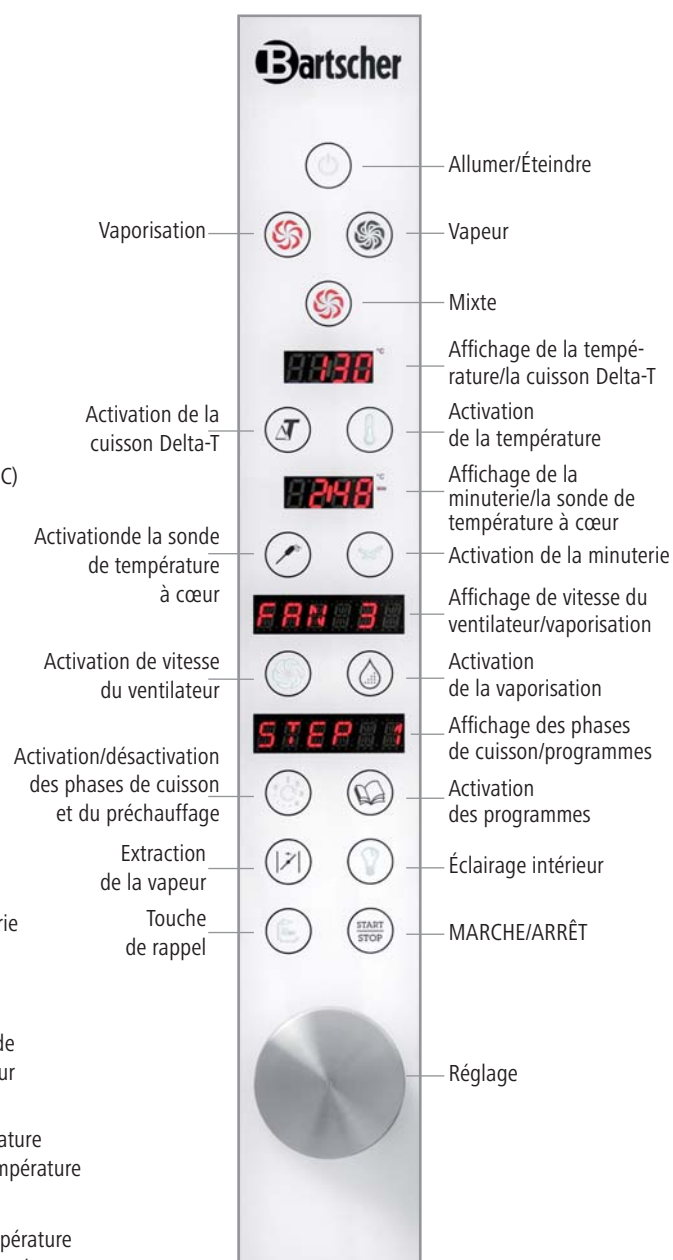


Fours mixtes à vapeur de série M

- ✓ Utilisation simple par l'intermédiaire des boutons
- ✓ Facilité d'utilisation avec des symboles et des commandes simples
- ✓ Fonctions : convection, vapeur, mixte

Fours mixtes à vapeur de série E

- ✓ Commande électronique avec 99 programmes différents, chaque programme inclut jusqu'à 9 phases de cuisson
- ✓ Réglage facile des valeurs de cuisson (temps, vapeur, température ...)
- ✓ Fonctions : convection, vapeur, mixte, cuisson Delta-T (sonde de température à cœur disponible en option)



FOURS MIXTES À VAPEUR SÉRIE M



✓ Dotation : 1 grille GN 2/3 et 1 plaque GN 2/3

Four mixte à vapeur M 5230 jusqu'à 5 x GN 2/3

Contenance possible jusqu'à 5 x GN 2/3
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : de 50 °C à 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - prêt à brancher
Dimensions : L 620 x P 755 x H 635 mm
Poids : 62,6 kg
GTIN 4015613656663
| Code-No. 116612
| Euro 2.849,- | R1



✓ Dotation : 1 grille GN 1/1 et 1 plaque GN 1/1

Four mixte à vapeur M 5110 jusqu'à 5 x GN 1/1

Contenance possible jusqu'à 5 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : de 50 °C à 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 635 mm
Poids : 81,8 kg
GTIN 4015613665702
| Code-No. 116616
| Euro 3.798,- | R1

Set de deux supports glissières aux normes pâtisseries pour utilisation des 5 plaques 600 x 400

Poids : 1,9 kg
GTIN 4015613538723
| Code-No. 116001
| Euro 229,- | R1



Four mixte à vapeur M 7110 jusqu'à 7 x GN 1/1

Contenance possible jusqu'à 7 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : de 50 °C à 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 815 mm
Poids : 104,2 kg
GTIN 4015613665719
| Code-No. 116618
| Euro 4.798,- | R1

Set de deux supports glissières aux normes pâtisseries pour utilisation des 7 plaques 600 x 400

Poids : 2,2 kg
GTIN 4015613583471
| Code-No. 116002
| Euro 315,- | R1

**Four mixte à vapeur à gaz M 7110 G
jusqu'à 7 x GN 1/1**

Contenance possible jusqu'à 7 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : de 50 °C à 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance électrique : 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Puissance gaz : R 1/2" 16 kW
Dimensions : L 890 x P 850 x H 930 mm
Poids : 119,8 kg
GTIN 4015613665726

Code-No. 1166281

Euro 6.698,- | R1

**Set de deux supports glissières aux normes pâtisseries
pour utilisation des 7 plaques 600 x 400**

Poids : 2,2 kg
GTIN 4015613583471

Code-No. 116002

Euro 315,- | R1


**Four mixte à vapeur M 10110
jusqu'à 10 x GN 1/1**

Contenance possible jusqu'à 10 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : de 50 °C à 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 1015 mm
Poids : 118 kg
GTIN 4015613665733

Code-No. 116621

Euro 5.479,- | R1

**Set de deux supports glissières aux normes pâtisseries
pour utilisation des 10 plaques 600 x 400**

Poids : 4,15 kg
GTIN 4015613583488

Code-No. 116003

Euro 359,- | R1

**Four mixte à vapeur à gaz M 10110 G
jusqu'à 10 x GN 1/1**

Contenance possible jusqu'à 10 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : de 50 °C à 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance électrique : 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Puissance gaz : R 1/2" 19 kW
Dimensions : L 890 x P 850 x H 1135 mm
Poids : 137,8 kg
GTIN 4015613665740

Code-No. 1166311

Euro 7.298,- | R1

✓ Dotation : 1 grille GN 1/1 et 1 plaque GN 1/1



✓ Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 5 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum (à la page 91 du catalogue).

FOURS MIXTES À VAPEUR SÉRIE E



✓ Dotation : 1 grille GN 2/3 et 1 plaque GN 2/3

Four mixte à vapeur E 5230 jusqu'à 5 x GN 2/3

Contenance possible jusqu'à 5 x GN 2/3
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : de 50 °C à 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - prêt à brancher
Dimensions : L 620 x P 755 x H 635 mm
Poids : 64,6 kg
GTIN 4015613665757
| Code-No. 116524
| Euro 2.969,- | R1



Sonde de
température à cœur
à la page 91 du catalogue



✓ Dotation : 1 grille GN 1/1 et 1 plaque GN 1/1

Four mixte à vapeur E 5110 jusqu'à 5 x GN 1/1

Contenance possible jusqu'à 5 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : de 50 °C à 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 635 mm
Poids : 84 kg
GTIN 4015613665764
| Code-No. 116526
| Euro 3.929,- | R1

Set de deux supports glissières aux normes pâtisseries pour utilisation des 5 plaques 600 x 400

Poids : 1,9 kg
GTIN 4015613538723
| Code-No. 116001
| Euro 229,- | R1



Four mixte à vapeur E 7110 jusqu'à 7 x GN 1/1

Contenance possible jusqu'à 7 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : de 50 °C à 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 815 mm
Poids : 103,8 kg
GTIN 4015613665771
| Code-No. 116528
| Euro 4.979,- | R1

Set de deux supports glissières aux normes pâtisseries pour utilisation des 7 plaques 600 x 400

Poids : 2,2 kg
GTIN 4015613583471
| Code-No. 116002
| Euro 315,- | R1



Fours mixtes à vapeur de série E RS

- ✓ Système de nettoyage automatique à 3 niveaux avec programme de séchage
- ✓ Dotation : 1 flexible d'alimentation pour le détergent

Four mixte à vapeur E 5110RS jusqu'à 5 x GN 1/1

Système de nettoyage automatique à 3 niveaux avec programme de séchage
 Contenance possible jusqu'à 5 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
 Espacement entre grilles 74 mm
 Plage de température : de 50 °C à 280 °C
 Raccordement eau 3/4"
 Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 890 x P 815 x H 635 mm
 Poids : 90,2 kg
 GTIN 4015613670850
Code-No. 116526W
Euro 4.549,- | R1



Set de deux supports glissières aux normes pâtisseries pour utilisation des 5 plaques 600 x 400

Poids : 1,9 kg
 GTIN 4015613538723
Code-No. 116001
Euro 229,- | R1

- ✓ Dotation : 1 grille GN 1/1 et 1 plaque GN 1/1

Four mixte à vapeur E 7110RS jusqu'à 7 x GN 1/1

Système de nettoyage automatique à 3 niveaux avec programme de séchage
 Contenance possible jusqu'à 7 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
 Espacement entre grilles 74 mm
 Plage de température : de 50 °C à 280 °C
 Raccordement eau 3/4"
 Puissance : 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 890 x P 815 x H 815 mm
 Poids : 110,8 kg
 GTIN 4015613676661
Code-No. 116528W
Euro 5.649,- | R1



Set de deux supports glissières aux normes pâtisseries pour utilisation des 7 plaques 600 x 400

Poids : 2,2 kg
 GTIN 4015613583471
Code-No. 116002
Euro 315,- | R1

Nettoyant pour fours mixtes à vapeur RS-5L

Contenance : 5 litres
 Dimensions : L 150 x P 195 x H 252 mm
 Poids : 5,5 kg
 GTIN 4015613685250
Code-No. 116299
Euro 39,- | R1



- ✓ Nettoyant doux mais efficace pour éliminer les résidus alimentaires et les graisses à l'intérieur des fours mixtes à vapeur de la série E RS.

- ✓ Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 5 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum (à la page 91 du catalogue).

FOURS MIXTES À VAPEUR SÉRIE E



✓ Dotation : 1 grille GN 1/1 et 1 plaque GN 1/1



Surgélateur rapide voir
à la page 97 du catalogue



Four mixte à vapeur E 10110 jusqu'à 10 x GN 1/1

Contenance possible jusqu'à 10 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : de 50 °C à 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 1015 mm
Poids : 117,4 kg
GTIN 4015613665788
Code-No. 116531
Euro 5.749,- IR1

Set de deux supports glissières aux normes pâtisseries pour utilisation des 10 plaques 600 x 400

Poids : 4,15 kg
GTIN 4015613583488
Code-No. 116003
Euro 359,- IR1

Support pour four à GN 2/3

Acier inoxydable
Dimensions : L 570 x P 515 x H 741 mm
Poids : 10,6 kg
GTIN 4015613610641
Code-No. 115075
Euro 298,- IR1

Support pour four à GN 1/1

Acier inoxydable 18/10
Capacité : 10 x GN 1/1
Dimensions : L 850 x P 700 x H 741 mm
Poids : 25 kg
GTIN 4015613602486
Code-No. 115069
Euro 598,- IR1

Support ME 10E11640

Acier inoxydable 18/10
Capacité : 10 x GN 1/1 ou 10 x 600 x 400 mm
Dimensions : L 950 x P 700 x H 745-790 mm
Poids : 24 kg
GTIN 4015613682051
Code-No. 115079
Euro 859,- IR1

Bacs GN 1/1, 65 mm profond.
voir à la page 255 du catalogue



Kit de sonde de température à cœur

Composé de la sonde de température et du support approprié pour la fixation sur les fours mixtes à vapeur
 Longueur du câble : env. 1,8 m
 Support magnétique : L 130 x P 35 x H 30 mm
 Poids : 0,57 kg
 GTIN 4015613595139
Code-No. 116009
Euro 215,- | R1



Sonde de température à cœur
 ✓ Longueur du câble env. 1,8 m

Douchette

Longueur : 2 m
 Avec vanne de fermeture pour raccordement eau 1/2"
 Livrée avec support pour la fixation sur les fours mixtes à vapeur
 Poids : 1 kg
 GTIN 4015613587189
Code-No 116005
Euro 182,- | R1



Douchette
 ✓ Longueur 2 m

Kit d'humidification pour cuiseurs vapeur

Adapté au fours mixtes à vapeur des séries M et E
 Kit composé de :
 bidon en plastique (5 l), pompe, matériel d'installation
 2 flexibles de raccordement :
 - 150 cm (bidon - pompe)
 - 80 cm (pompe - tuyau d'humidification)
 Poids : 0,98 kg
 GTIN 4015613595146
Code-No. 116011
Euro 115,- | R1



Kit d'humidification
 ✓ Permet une humidification, même sans raccordement d'eau fixe

Réducteur de pression pour fours mixtes à vapeur et cuiseurs vapeur

Modèle en laiton chromé, raccordement 3/4"
 Préréglé sur 3 bars, réglable de 1 à 6 bars,
 Pression d'entrée 16 bars maxi.
 Température de service 65 °C maxi.
 GTIN 4015613468617
Code-No. 533051
Euro 52,- | R1

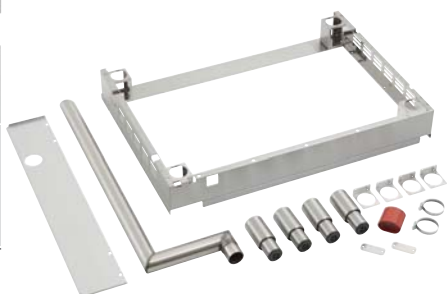


✓ Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 5 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum.



Kit d'assemblage

- ✓ La solution économique en place pour les cuisines professionnelles



Kit d'assemblage pour cuiseurs vapeur "M+E"

Le kit d'assemblage permet la superposition de deux cuiseurs vapeur électriques GN 1/1.

Adapté aux fours mixtes à vapeur :

116616, 116618, 116621, 116526, 116526W, 116528, 116528W, 116531

Matériau : acier inoxydable

Kit composé de :

cadre (L 876 x P 622 x H 114 mm), 4 pieds, tube et tôle de fixation pour l'aspiration des vapeurs, flexible de connexion, colliers de fixation et vis

Poids : 9,2 kg

GTIN 4015613607078

Code-No. 116012

Euro 598,- | R1



Hotte d'extraction pour four mixte à vapeur séries M + E

Appropriée pour le montage sur les fours vapeurs GN 1/1 :

116616, 116618, 116621, 116526, 116526W, 116528, 116528W, 116531

Acier inoxydable

Filtre en labyrinthe, acier inoxydable

Débit du ventilateur : réglable de 100 m³/h à 540 m³/h

Puissance : 0,1 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 875 x P 900 x H 230 mm

Poids : 25 kg

GTIN 4015613620503

Code-No. 116016

Euro 1.698,- | R1

Combinaisons possibles :

5 x GN 1/1 sur 5 x GN 1/1

5 x GN 1/1 sur 7 x GN 1/1

Support pour four à GN 1/1

Acier inoxydable

Capacité : 6 x GN 1/1

Dimensions : L 850 x P 700 x H 400-450 mm

Poids : 14,2 kg

GTIN 4015613617589

Code-No. 115071

Euro 569,- | R1



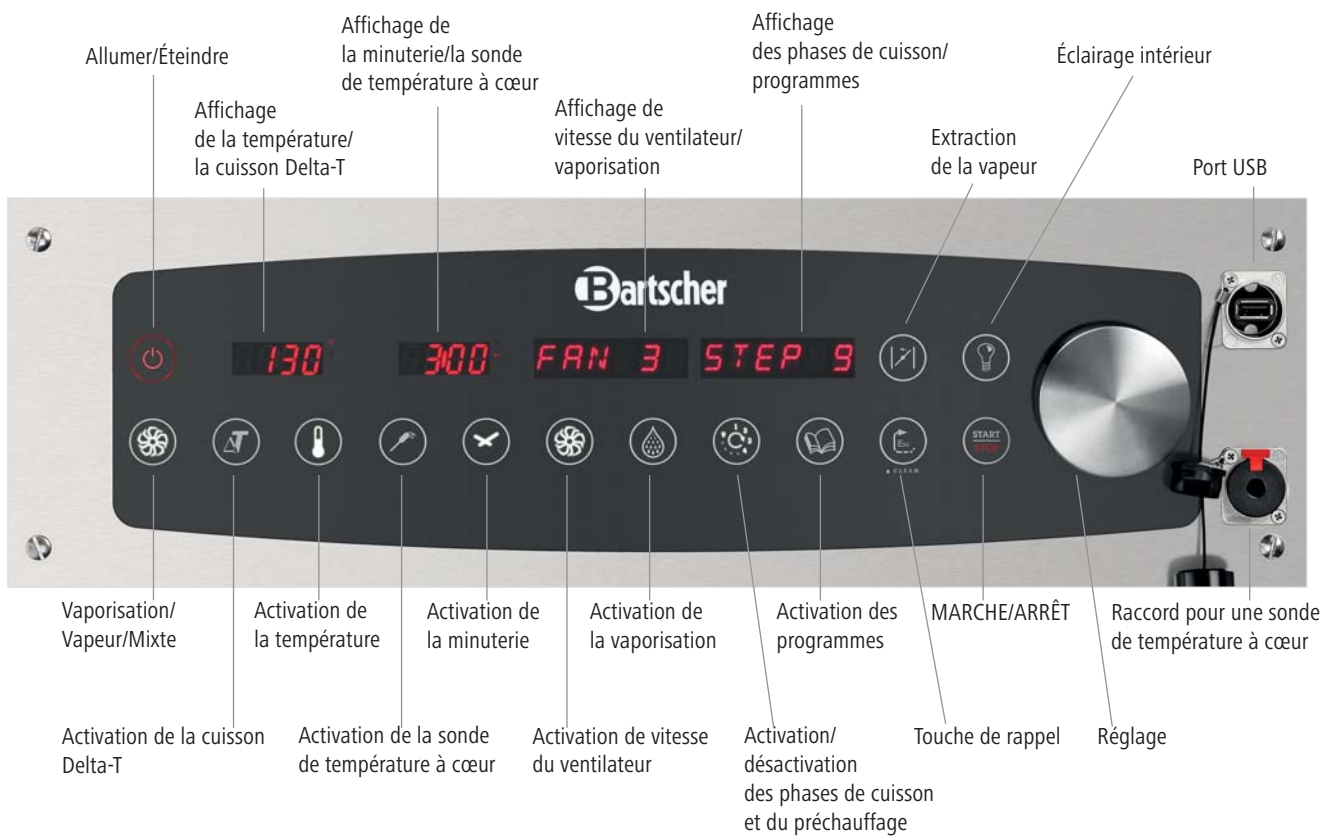
Fours mixtes à vapeur "Bartscher Kompakt"

L'économiseur d'espace : série D

Pour ceux qui veulent profiter de tous les avantages du four mixte à vapeur Bartscher dans un espace réduit : Pratique avec des bacs GN qui s'insèrent dans le sens de la longueur, jusqu'à 10 x GN1/1.

- ✓ Modèle en acier inoxydable
- ✓ Commande électronique avec 99 programmes, chacun programmable jusqu'à 9 phases de cuisson
- ✓ Contenance possible jusqu'à 10 x GN 1/1
- ✓ Fonctions :
 - convection, vapeur, mixte, cuisson Delta-T,
 - programme de régénération, cuisson basse température,
 - refroidissement rapide
 - sonde de température à cœur disponible en option
 - four mixte à vapeur avec système de nettoyage automatique peut être livré sur demande
- ✓ Dotation : 1 filtre à graisse pour le ventilateur électronique de refroidissement
- ✓ Inversion de rotation du ventilateur pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson
- ✓ Vitesse du ventilateur réglable sur 3 niveaux
- ✓ Production de vapeur par injection directe
- ✓ Sortie de vapeur réglable
- ✓ Éclairage de la chambre de cuisson
- ✓ Tiroir longitudinal GN compact
- ✓ Raccord frontal pour une sonde de température à cœur
- ✓ Port USB frontal
- ✓ Double vitrage de porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage
- ✓ Glissières de support amovibles

FOURS MIXTES À VAPEUR SÉRIE D



✓ Commande électronique avec 99 programmes différents, chaque programme inclut jusqu'à 9 phases de cuisson

✓ Contenance possible jusqu'à 10 x GN 1/1



✓ Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à cœur

✓ Port USB frontal



✓ Extraction de la vapeur facilement réglable

✓ Vitesse du ventilateur réglable sur 3 niveaux



✓ Glissières de support amovibles

✓ Double vitrage de porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage



« Ces produits ne sont pas destinés à la vente sur le marché français. »

Four mixte à vapeur "Bartscher Kompakt" D 6110 - Digital jusqu'à 6 x GN 1/1

Contenance possible jusqu'à 6 x GN 1/1
 Espacement entre grilles 60 mm
 11 emplacements, espacement entre les emplacements 30 mm
 Plage de température : de 50 °C à 280 °C
 Raccordement eau 3/4"
 Puissance : 6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 520 x P 850 x H 770 mm
 Poids : 72 kg
 GTIN 4015613623689
Code-No. 117261
Euro 5.229,- | R1



✓ Dotation : 1 grille GN 1/1 et 1 plaque GN 1/1

Four mixte à vapeur "Bartscher Kompakt" D 10110 - Digital jusqu'à 10 x GN 1/1

Contenance possible jusqu'à 10 x GN 1/1
 Espacement entre grilles 60 mm
 19 emplacements, espacement entre les emplacements 30 mm
 Plage de température : de 50 °C à 280 °C
 Raccordement eau 3/4"
 Puissance : 13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 520 x P 850 x H 1010 mm
 Poids : 92,2 kg
 GTIN 4015613623696
Code-No. 117201
Euro 6.329,- | R1



Sonde de température à cœur
 à la page 96 du catalogue

✓ Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 5 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum (à la page 91 du catalogue).

ACCESSOIRES - FOURS MIXTES À VAPEUR "BARTSCHER KOMPAKT"



Sonde de température à cœur

✓ Longueur du câble env. 1,8 m



Kit de sonde de température à cœur

Composé de la sonde de température et du support approprié pour la fixation sur les fours mixtes à vapeur
Longueur du câble : env. 1,8 m

Support magnétique : L 130 x P 35 x H 30 mm

Poids : 0,57 kg

GTIN 4015613595139

Code-No. 116009

Euro 215,- | R1



Douchette

✓ Longueur 2 m



Douchette

Longueur : 2 m

Avec vanne de fermeture pour raccordement eau 1/2"

Livrée avec support pour la fixation sur les fours mixtes à vapeur

Poids : 1 kg

GTIN 4015613587189

Code-No. 116005

Euro 182,- | R1



Kit d'assemblage

✓ La solution économique en place pour les cuisines professionnelles

Combinaisons possibles :

6 x 1/1 GN sur 6 x 1/1 GN

6 x 1/1 GN sur 10 x 1/1 GN



Kit d'assemblage pour cuiseurs vapeur "Kompakt"

Le kit d'assemblage permet la superposition de deux cuiseurs vapeur électriques GN 1/1.

Adapté aux fours mixtes à vapeur : 117201, 117261

Matériaux : acier inoxydable

Kit composé de :

cadre (L 525 x P 735 x H 75 mm), 4 pieds, tube et tôle de fixation pour l'aspiration des vapeurs, flexible de connexion, colliers de fixation et vis

Poids : 4,8 kg

GTIN 4015613632452

Code-No. 117100

Euro 289,- | R1



Hotte à condensation "Kompakt" 300

Adaptée aux fours vapeurs "Bartscher Kompakt" GN 1/1 D 6110 et D 10110.

Matériau : acier inoxydable

Filtres : filtre en labyrinthe, acier inoxydable

Ventilateur de régulation : automatique, piloté par capteurs

Filtre de protection contre les flammes

Puissance : 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 520 x P 1040 x H 300 mm

Poids : 28,4 kg

GTIN 4015613671031

Code-No. 117002

Euro 2.959,- | R1



Support pour four à GN 1/1 "Bartscher Kompakt"

Acier inoxydable

Capacité : 5 x GN 1/1

Dimensions : L 550 x P 700 x H 735-780 mm

Poids : 14,2 kg

GTIN 4015613627090

Code-No. 115076

Euro 489,- | R1

Refroidisseur/surgélateur rapide AL5

Acier inoxydable 18/10 selon les normes HACCP

Froid ventilé

Liquide réfrigérant R404a

Cycle de refroidissement de +70 °C à +3 °C

Cycle de surgélation de +70 °C à -18 °C

Répartition de la température optimale

Basse consommation énergétique

Précision de travail grâce à la sonde à cœur

Contenance : 5 x GN 1/1 ou 5x 600 x 400 mm

Classe de climat 4

90 min. +70 °C / +3 °C = 16 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 750 x P 700 x H 850 mm

Poids : 98 kg

GTIN 4015613504780

Code-No. 700605

Euro 3.949,- | R1

**Four à basse température**

Cuisson et maintien au chaud combinés.

Préparation en douceur par l'action d'une chaleur uniforme de tous les côtés des plats.

Four à basse température

Matériau : acier inoxydable

Porte à fermeture aimantée

Porte réversible

Poignées de transport - 2 de chaque côté

Zone de cuisson à angles arrondies

Tiroirs : 3 (GN 1/1 ou 600 x 400 mm, jusqu'à 65 mm de profondeur)

Glissières de support amovibles pour un nettoyage sans difficulté

Distance entre plaques : 80 mm

Sonde de température à cœur

Fourchette de température : de 30 °C à 110 °C

Ecran numérique pour l'utilisateur

Fonction COOK - pour faire cuire des plats à basse température, jusqu'à 110 °C maximum

Fonction HOLD - pour garder des aliments au chaud à une température précise

Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 505 x P 715 x H 415 mm

Dotation : set de deux glissières de support pour utilisation des plaques 600 x 400

Poids : 25 kg

GTIN 4015613525822

Code-No. 120792

Euro 1.549,- | R1

**Lèche-frite 600 x 400**

Acier inoxydable

Dimensions : L 600 x P 400 x H 45 mm

Poids : 2,81 kg

GTIN 4015613658414

Code-No. 525782

Euro 98,- | R1





Stick de mise sous vide 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.

Matériau : acier inoxydable, plastique

Plage de température : 0 °C à 95 °C

Réglage de la température : électronique, par 0,5 °C

Réglage de la durée : 1 minute - 59 heures et 59 minutes

Intervalles pour le réglage de la durée : 1 minute

Pour casseroles, profondeur min. 190 mm, quantité d'eau max. : 15 litres

Minuterie

Protection contre le fonctionnement à sec

Fonction de mémoire

Signal sonore lorsque la durée est écoulée

Puissance : 1,3 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Dimensions : L 68 x P 135 x H 375 mm

Poids : 1,12 kg

GTIN 4015613685076

Code-No. 115133

Euro 119,- IR2



Cuiseurs Sous-Vide SV G

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.

- ✓ Plage de la température : 25 °C à 90 °C
- ✓ Réglage de la température : électronique, par 0,1 °C
- ✓ Réglage de la durée : 0 minute - 99 heures
- ✓ Intervalles pour le réglage de la durée : 1 minute



Cuiseur Sous-Vide SV G16L

Matériau : acier inoxydable

1 cuve, dimensions de la cuve : L 300 x P 330 x H 200 mm

Contenance de la cuve : 16 litres

Minuterie

Protection contre le fonctionnement à sec

Fonction de mémoire avec 5 emplacements

Minuterie sonore

Puissance : 2 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 345 x P 400 x H 317 mm

Dotation : support / structure pour le sachet de mise sous vide

Poids : 7,5 kg

GTIN 4015613675008

Code-No. 115131

Euro 459,- IR2



Appareils de mise sous vide
à la page 282 du catalogue



Cuiseur Sous-Vide SV G25L

Matériau : acier inoxydable

1 cuve, dimensions de la cuve : L 300 x P 500 x H 200 mm

Contenance de la cuve : 25 litres

Minuterie

Protection contre le fonctionnement à sec

Fonction de mémoire avec 5 emplacements

Minuterie sonore

Puissance : 2 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 345 x P 575 x H 317 mm

Dotation : support / structure pour le sachet de mise sous vide

Poids : 9,5 kg

GTIN 4015613674988

Code-No. 115130

Euro 579,- IR2

Rôtissoire P6

Acier inoxydable 18/10
 2 broches pour 6 poulets
 Éclairage intérieur
 Puissance : 2,8 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 700 x P 360 x H 530 mm
 Dotation : 2 broches avec fourchettes
 Poids : 31 kg
 GTIN 4015613417035
Code-No. 215035
Euro 1.898,- | R1



Rôtissoire P8N

Acier inoxydable 18/10
 2 broches pour 8 poulets
 Éclairage intérieur
 Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 880 x P 430 x H 530 mm
 Dotation : 2 broches avec fourchettes
 Poids : 41 kg
 GTIN 4015613505381
Code-No. 215036
Euro 2.369,- | R1



Rôtissoire P12N

Acier inoxydable 18/10
 3 broches pour 12 poulets
 Éclairage intérieur
 Puissance : 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 880 x P 430 x H 710 mm
 Dotation : 3 broches avec fourchettes
 Poids : 55,6 kg
 GTIN 4015613505398
Code-No. 215037
Euro 2.879,- | R1



Accessoires pour rôtissoires



| Pour Rôtissoire Code-No. | Broche avec fourchettes Code-No. | Broche pour rôtis Code-No. | Broche pour portions Code-No. |
|-----------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 215035 | 215093 Euro 75,- R1 | 215095 Euro 232,- R1 | 215096 Euro 129,- R1 |
| 215036 | 215094 Euro 105,- R1 | 215078 Euro 285,- R1 | 215081 Euro 169,- R1 |
| 215037 | 215094 Euro 105,- R1 | 215078 Euro 285,- R1 | 215081 Euro 169,- R1 |



BUON APPETITO!

Avec les fours à pizzas de Bartscher, c'est un peu d'Italie qui vous envoûtera à table

Un fond croustillant et léger – une garniture fraîche et fondante :

Avec les fours à pizza de Bartscher, impossible de rater une pizza !

Le secret réside dans la régulation de la chaleur supérieure et inférieure selon les besoins. Pendant que le fond cuit sur la brique de chamotte brûlante à env. 400 degrés dans une texture croustillante, la chaleur supérieure réduite cuit les garnitures lentement et délicatement. La garniture de la pizza conserve ainsi tout son fondant.

Que vous serviez occasionnellement une pizza, des tartes flambées ou des baguettes ou que vous dirigiez une pizzeria à haut rendement : Bartscher vous offre le four qu'il vous faut ! Du modèle de base compact **CT 100** au produit haut de gamme **ET 205** ayant une capacité de 2 x 9 pizzas en passant par le four à pizzas **NT 622VS** avec enveloppe intégrale en chamotte. Tous les fours à pizzas sont conçus pour un usage professionnel quotidien.

Sûr dans l'utilisation, simple dans la manipulation, fiable dans la cuisson - et surtout économique en énergie. Vous pouvez aussi faire votre choix à partir de notre gamme d'accessoires haut de gamme, composée de machines à pâte et de machines à étendre au rouleau, de châssis ou de rouleaux adaptés.

Avec Bartscher, vous disposez du matériel idéal pour que chaque pizza soit un délice.

Buon appetito!



Four à pizza convoyeur 3550TB10

Des pizzas et des snacks à la chaîne :
Avec le four à pizza convoyeur, vous réussissez vos pizzas, vos baguettes garnies et vos toasts.

Matériau : acier inoxydable

1 chambre de cuisson, dimensions intérieures : L 355 x P 770 x H 85 mm

Chambre de cuisson acier inoxydable

Contenance en pizzas : max. Ø 32 cm

Chaleur voûte / sole réglable séparément

Plage de température jusqu'à : 250 °C

Type de bande du convoyeur : grille

Vitesse de convoyage : réglable sur 10 niveaux

Délai de livraison : env. 2 à 12 minutes

Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 472 x P 1045 x H 395 mm

Poids : 23,2 kg

GTIN 4015613685243

Code-No. 2002200

Euro 1.049,- IR1



Four à pizzas CT 100

Habillage : tôle d'acier laquée
 Enceinte : L 610 x P 610 x H 140 mm
 4 pizzas Ø 30 cm
 Sole en pierre réfractaire
 Température : jusqu'à 400 °C
 Éclairage intérieur
 Puissance : 4,2 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 890 x P 880 x H 430 mm
 Poids : 68 kg
 GTIN 4015613437781
Code-No. 2002010
Euro 1.049,- | R1



Pelle à pizza

aluminium
 Dimensions pelle :
 280 x 280 mm
 Longueur manche : 1000 mm
 Poids : 2 kg
 GTIN 4015613527949
Code-No. 100927
Euro 59,- | R1

Couteau à pizza

avec poignée
 en plastique
 Couteau Ø 100 mm
 Poids : 0,2 kg
 GTIN 4015613527956
Code-No. 100928
Euro 27,- | R1



Four à pizzas CT 200

Habillage : tôle d'acier laquée
 2 enceintes, chacune : L 610 x P 610 x H 140 mm
 2x 4 pizzas Ø 30 cm
 Sole en pierre réfractaire
 Température : jusqu'à 400 °C
 Éclairage intérieur
 Puissance : 8,4 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 890 x P 880 x H 750 mm
 Poids : 98 kg
 GTIN 4015613437798
Code-No. 2002020
Euro 1.698,- | R1



Support pour four à pizzas CT 100 et CT 200

Acier inoxydable
 Dimensions : L 895 x P 735 x H 900 mm
 Poids : 15 kg
 GTIN 4015613602455
Code-No. 200319
Euro 359,- | R1





Fours à pizzas Série NT

- ✓ En tôle d'acier laquée
- ✓ Thermostat analogique de 0 °C à 450 °C
- ✓ Températures de la voûte et de la sole réglables séparément
- ✓ Isolation par laine minérale
- ✓ Éclairage intérieur
- ✓ Sole en pierre réfractaire



Four à pizzas NT 501

Enceinte : L 505 x P 530 x H 110 mm
 4 pizzas Ø 25 cm
 Température : jusqu'à 450 °C
 Puissance : 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 Dimensions : L 800 x P 750 x H 360 mm
 Poids : 44,6 kg
 GTIN 4015613640990

Code-No. 2002018

Euro 1.029,- | R1



Four à pizzas NT 502

2 enceintes, chacune : L 505 x P 530 x H 110 mm
 2x 4 pizzas Ø 25 cm
 Température : jusqu'à 450 °C
 Puissance : 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 800 x P 750 x H 510 mm
 Poids : 63 kg
 GTIN 4015613641003

Code-No. 2002028

Euro 1.398,- | R1



Support NT 501N

Acier inoxydable
 Dimensions :
 L 760 x P 610 x H 900 mm
 Poids : 14,6 kg
 GTIN 4015613602424

Code-No. 200316

Euro 325,- | R1



Four à pizzas NT 621

Enceinte : L 605 x P 630 x H 140 mm
 4 pizzas Ø 30 cm
 Température : jusqu'à 450 °C
 Puissance : 5 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 Dimensions : L 885 x P 790 x H 400 mm
 Poids : 59,6 kg
 GTIN 4015613641010

Code-No. 2002088

Euro 1.219,- | R1



Four à pizzas NT 622

2 enceintes, chacune : L 605 x P 630 x H 140 mm
 2x 4 pizzas Ø 30 cm
 Température : jusqu'à 450 °C
 Puissance : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 885 x P 790 x H 710 mm
 Poids : 102,8 kg
 GTIN 4015613641027

Code-No. 2002095

Euro 1.879,- | R1



Support NT 601N

Acier inoxydable
 Dimensions :
 L 840 x P 670 x H 900 mm
 Poids : 15,9 kg
 GTIN 4015613602431

Code-No. 200317

Euro 349,- | R1

Four à pizzas NT 622VS

2 enceintes, chacune : L 620 x P 620 x H 140 mm

2x 4 pizzas Ø 30 cm

Chambre de cuisson entièrement
en brique réfractaire

Température : jusqu'à 450 °C

Puissance : 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Dimensions : L 930 x P 835 x H 730 mm

Poids : 151,6 kg

GTIN 4015613674018

■ Code-No. 2002094

■ Euro 2.319,- | R1

Support NT 601N

Acier inoxydable

Dimensions :

L 840 x P 670 x H 900 mm

Poids : 15,9 kg

GTIN 4015613602431

■ Code-No. 200317

■ Euro 349,- | R1

✓ Chambre de cuisson entièrement en
brique réfractaire**Four à pizzas NT 901**

Enceinte : L 910 x P 610 x H 140 mm

6 pizzas Ø 30 cm

Température : jusqu'à 450 °C

Puissance : 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Dimensions : L 1190 x P 780 x H 395 mm

Poids : 80,3 kg

GTIN 4015613641041

■ Code-No. 2002101

■ Euro 1.429,- | R1

**Four à pizzas NT 921**

2 enceintes, chacune : L 910 x P 610 x H 140 mm

2x 6 pizzas Ø 30 cm

Température : jusqu'à 450 °C

Puissance : 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Dimensions : L 1190 x P 780 x H 710 mm

Poids : 141,8 kg

GTIN 4015613641058

■ Code-No. 2002121

■ Euro 2.379,- | R1

**Support NT 901N**

Acier inoxydable

Dimensions :

L 1150 x P 665 x H 900 mm

Poids : 19,5 kg

GTIN 4015613602448

■ Code-No. 200318

■ Euro 459,- | R1



FOURS À PIZZAS



Four à pizzas ET 105

Habillage : tôle d'acier zinguée, laquée
Porte : acier inoxydable 18/10
Enceinte : L 1050 x P 1050 x H 150 mm
9 pizzas Ø 33 cm
Résistances sole et voûte à enclenchement séparé
Température : jusqu'à 450 °C
Éclairage intérieur
Puissance : 12,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 1310 x P 1270 x H 420 mm
Poids : 143 kg
GTIN 4015613545028
Code-No. 2002150
Euro 2.159,- | R1



- ✓ Large chambre de cuisson pour 9 pizzas Ø 33 cm
- ✓ Fond en pierre résistante à la température



Four à pizzas ET 205

Habillage : tôle d'acier zinguée, laquée
Porte : acier inoxydable 18/10
2 enceintes, chacune : L 1050 x P 1050 x H 150 mm
2x 9 pizzas Ø 33 cm
Résistances sole et voûte à enclenchement séparé
Température : jusqu'à 450 °C
Éclairage intérieur
Puissance : 24,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 1310 x P 1270 x H 760 mm
Poids : 247 kg
GTIN 4015613545035
Code-No. 2002170
Euro 3.419,- | R1



Support pour four à pizzas ET 105 et ET 205

Tôle d'acier laquée
Dimensions : L 1320 x P 1150 x H 965 mm
Poids : 43 kg
GTIN 4015613552989
Code-No. 2002165
Euro 435,- | R1

Machine à pâtes pour pétrir et étaler 12 différents types de pâtes

Matériaux : Boîtier avec revêtement anti-rayures
Récipient et crochet en acier inoxydable 18/10
Vis en laiton avec alliage en bronze
Microrupteur sur le couvercle du récipient
Capacité : 1,5 kg
Production de max. 3 kg/h
Puissance : 0,3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 250 x P 480 x H 460 mm

Poids : 17,7 kg
GTIN 4015613584843
Code-No. 101971
Euro 1.598,- | R1



Bouchon obturateur

pour obturer la sortie pendant la production de pâte

Poids : 0,176 kg
GTIN 4015613584997
Code-No. 101986
Euro 59,- | R1



✓ Livré sans le bouchon obturateur

Non adapté aux pommes de terre !



Casarecces
9 x 5 mm
Poids : 0,144 kg
GTIN 4015613584850
Code-No. 101972
Euro 59,- | R1



Fusillis
Ø 9 mm
Poids : 0,138 kg
GTIN 4015613584867
Code-No. 101973
Euro 59,- | R1



Pappardelles
16 mm
Poids : 0,160 kg
GTIN 4015613584874
Code-No. 101974
Euro 59,- | R1



Gnocchis
Ø 12 mm
Poids : 0,168 kg
GTIN 4015613584881
Code-No. 101975
Euro 59,- | R1



Capellis d'angelo
Ø 1 mm
Poids : 0,162 kg
GTIN 4015613584911
Code-No. 101978
Euro 59,- | R1



Spaghettis
Ø 2 mm
Poids : 0,160 kg
GTIN 4015613584928
Code-No. 101979
Euro 59,- | R1



Spaghettis alla Chitarra
2 x 2 mm
Poids : 0,168 kg
GTIN 4015613584935
Code-No. 101980
Euro 59,- | R1



Tagliolinis
3 mm
Poids : 0,150 kg
GTIN 4015613584942
Code-No. 101981
Euro 59,- | R1



Fettuccinis
8 mm
Poids : 0,146 kg
GTIN 4015613584959
Code-No. 101982
Euro 59,- | R1



Pasta Sfoglia
135 mm
Poids : 0,406 kg
GTIN 4015613584966
Code-No. 101983
Euro 79,- | R1



Cannellonis
Ø 25 mm
Poids : 0,150 kg
GTIN 4015613584973
Code-No. 101984
Euro 59,- | R1



Bigolis
Ø 3 mm
Poids : 0,160 kg
GTIN 4015613584980
Code-No. 101985
Euro 59,- | R1



Laminoirs

La construction robuste de cette machine permet de travailler la pâte à froid et à grande vitesse en préservant les qualités de la pâte.

- ✓ L'épaisseur et le diamètre sont réglables
- ✓ Très indiqué pour former les pizzas, les flammekuches, les pains azimes etc.



Laminoir FI32N

Acier inoxydable 18/10
 Réglage max du diamètre de la pâte à 300 mm
 Longueur de rouleau : 320 mm
 Réglage de l'épaisseur de pâte : 0,3 - 5,5 mm
 Poids des pâtons : 80 - 210 g
 Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 490 x P 510 x H 655 mm
 Poids : 36 kg
 GTIN 4015613620138
Code-No. 101932
Euro 1.479,- | R1

Laminoir FI42N

Acier inoxydable 18/10
 Réglage max du diamètre de la pâte à 400 mm
 Longueur de rouleau : 420 mm
 Réglage de l'épaisseur de pâte : 0,3 - 5,5 mm
 Poids des pâtons : 210 - 700 g
 Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 590 x P 510 x H 775 mm
 Poids : 44 kg
 GTIN 4015613620145
Code-No. 101937
Euro 1.629,- | R1



Pétrins

- ✓ Boîtier revêtu, anti-rayures
- ✓ Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes à pizza ou à pain



Pétrin 12kg/16L

Quantité de pâte : 12 kg / 16 litres
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 350 x P 650 x H 600 mm
 Poids : 58 kg
 GTIN 4015613473086
Code-No. 101954
Euro 1.429,- | R1

Pétrin 18kg/22L

Quantité de pâte : 18 kg / 22 litres
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 390 x P 670 x H 600 mm
 Poids : 59 kg
 GTIN 4015613473093
Code-No. 101955
Euro 1.529,- | R1

Pétrin 25kg/32L

Quantité de pâte : 25 kg / 32 litres
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 430 x P 780 x H 710 mm
 Poids : 93 kg
 GTIN 4015613473109
Code-No. 101956
Euro 1.849,- | R1

Pétrin 38kg/42L

Quantité de pâte : 38 kg / 42 litres
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 480 x P 800 x H 710 mm
 Poids : 105 kg
 GTIN 4015613473116
Code-No. 101957
Euro 1.998,- | R1



Pétrins

- ✓ Boîtier revêtu, anti-rayures
- ✓ Pétrins avec tête basculante et cuve amovible
- ✓ Reconnaissance du bol par capteur
- ✓ Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes à pizza ou à pain

Pétrin 12kg/16L AS

Quantité de pâte : 12 kg / 16 litres
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 350 x P 650 x H 620 mm
 Poids : 65 kg
 GTIN 4015613593821
Code-No. 101864
Euro 1.998,- | R1

Pétrin 18kg/22L AS

Quantité de pâte : 18 kg / 22 litres
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 390 x P 670 x H 620 mm
 Poids : 66 kg
 GTIN 4015613593838
Code-No. 101865
Euro 2.079,- | R1

Pétrin 25kg/32L AS

Quantité de pâte : 25 kg / 32 litres
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 450 x P 780 x H 735 mm
 Poids : 107,2 kg
 GTIN 4015613593845
Code-No. 101866
Euro 2.379,- | R1

Pétrin 38kg/42L AS

Quantité de pâte : 38 kg / 42 litres
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm
 Poids : 115 kg
 GTIN 4015613593852
Code-No. 101867
Euro 2.598,- | R1



Pétrin 25kg/32L Plus

Quantité de pâte : 25 kg / 32 litres
 Réglage de la vitesse :
 1 niveau + conservation de la consistance
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 450 x P 780 x H 735 mm
 Poids : 106,98 kg
 GTIN 4015613696775
Code-No. 101868
Euro 2.559,- | R1

Pétrin 38kg/42L Plus

Quantité de pâte : 38 kg / 42 litres
 Réglage de la vitesse :
 1 niveau + conservation de la consistance
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm
 Poids : 114,8 kg
 GTIN 4015613690582
Code-No. 101869
Euro 2.759,- | R1



Roulettes 4TKM pour pétrins

2 roulettes, 2 roulettes pivotantes avec frein
 Roulettes : caoutchouc, noir, Ø 100 mm
 Dimensions, chacune : L 60 x P 140 x H 160 mm
 Poids : 1,85 kg
 GTIN 4015613657974
Code-No. 101863
Euro 75,- | R1





Les avantages majeurs des salamandres Hi-Light Bartscher

- ✓ Économies d'énergie considérables allant jusqu'à 65 % par rapport aux salamandres conventionnelles
- ✓ Climat favorable aux employés dans les cuisines grâce à moins de déperdition de chaleur
- ✓ Facilité d'utilisation
- ✓ Montée très rapide en température (env. 5 sec.)
- ✓ Choix de la pleine ou du 1/3 puissance.
- ✓ Arrêt automatique avec signal sonore
- ✓ Fonction mémoire du minuteur : garde en mémoire le dernier temps programmé pour être réutilisé.

Grâce à la salamandre Hi-Light Bartscher d'importantes économies d'énergie seront réalisées dans les exploitations qui voient leur consommation électrique facturée selon les pointes de consommation.

Les trois étoiles de la Salamandre Hi-Light Bartscher



Confort d'utilisation



Rapidité



Economie



Salamandre Hi-Light-Lift "Premium" avec panneau de commande HI-TOUCH

3 résistances chauffantes, fonction de maintien au chaud, fonction de mise en marche automatique

Acier inoxydable
 3 programmes réglables
 Minuterie manuelle
 Réglage de la surface de cuisson : totale ou réduite
 Economie d'énergie
 Résistance chauffante réglable en hauteur
 Grille L 572 x P 358 mm
 Puissance : 4,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 585 x P 600 x H 515 mm
 Poids : 61,4 kg
 GTIN 4015613634883

■ **Code-No. 101547**
 ■ **Euro 3.079,- | R1**

Résultats d'un test comparatif effectué, sur 4 semaines dans un environnement gastronomique, entre :

| | Consommation kWh/jour | Consommation kWh/an** | €/jour* | €/an* |
|--|-----------------------|-----------------------|---------|----------|
| Salamandre traditionnelle et Salamandre Hi-Light 101547 + 101546 | 20.2 | 6464 | 4,04 | 1.292,80 |
| | 7.0 | 2240 | 1,40 | 448,00 |
| Économie | 13.2 | 4224 | 2,64 | 844,80 |

Économie = 65 % - Hypothèse : *1 kW = 0,20 € (service compris), **320 jours de travail

✓ Dotation : Console pour fixation murale

Salamandre Hi-Light-Lift

2 résistances

Acier inoxydable
Tête mobile
Grille L 400 x P 304 mm
Puissance : 3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Dimensions : L 400 x P 570 x H 515 mm
Poids : 41 kg
GTIN 4015613634890
|| Code-No. 101552
|| Euro 2.019,- | R1



Salamandre Hi-Light ECO

3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable
Grille L 572 x P 358 mm
Grille réglable en hauteur, 2 positions
- Distance entre la grille et l'élément chauffant : 125 mm / 175 mm
- Poignée escamotable
Puissance : 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 590 x P 550 x H 515 mm
Poids : 40,2 kg
GTIN 4015613634906
|| Code-No. 101548
|| Euro 2.139,- | R1



✓ Dotation : Console pour fixation murale

Salamandre Hi-Light-Lift

3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable
Tête mobile
Grille L 572 x P 358 mm
Puissance : 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 580 x P 590 x H 515 mm
Poids : 59,4 kg
GTIN 4015613634913
|| Code-No. 101546
|| Euro 2.649,- | R1



Salamandre Hi-Light-Lift

4 résistances

Acier inoxydable
Tête mobile
Grille L 737 x P 355 mm
Puissance : 6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 745 x P 590 x H 515 mm
Poids : 70,6 kg
GTIN 4015613634920
|| Code-No. 101554
|| Euro 2.879,- | R1





Salamandre Lift-500

Acier inoxydable
 Résistances à infrarouges
 Tête mobile
 Témoin lumineux
 Rhéostat
 Grille L 445 x P 325 mm
 Lèche-frite
 Puissance : 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 470 x P 510 x H 530 mm
 Poids : 38,8 kg
 GTIN 4015613385570
Code-No. 151510
Euro 679,- | R1



Salamandre Lift-600 2 zones de chauffe

Acier inoxydable
 Résistances à infrarouges
 Tête mobile
 Témoin lumineux
 Rhéostat
 Grille L 557 x P 325 mm
 Lèche-frite
 Puissance : 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
 Dimensions : L 600 x P 540 x H 530 mm
 Poids : 49,5 kg
 GTIN 4015613385594
Code-No. 151511
Euro 798,- | R1



Salamandre 100

Acier inoxydable
 Minuterie
 Rhéostat
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 610 x P 305 x H 280 mm
 Dotation : 1 grille, 1 lèche-frite
 Poids : 14 kg
 GTIN 4015613371832
Code-No. A1515001
Euro 265,- | R1

Salamandre S40

Acier inoxydable 18/10
 Résistances infrarouges "Incoloy"
 Lampe témoin
 Grille anti basculement, L 430 x P 305 mm
 Lèche-frite
 Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 597 x P 368 x H 365 mm
 Poids : 13,8 kg
 GTIN 4015613370057
Code-No. 100524
Euro 398,- | R1



Salamandre S702

2 zones de chauffe
 Acier inoxydable
 Lampe témoin
 Grille anti basculement, L 710 x P 345 mm
 Lèche-frite
 Puissance : 4,4 kW 3/N/PE AC 400 V 50 Hz
 Dimensions : L 910 x P 370 x H 385 mm
 Dotation : 2 poignées, pour un retrait facile de la grille
 Poids : 26,8 kg
 GTIN 4015613569284
Code-No. 100529
Euro 549,- | R1



Salamandre S70

2 zones de chauffe
Grille réglable en hauteur
 Acier inoxydable 18/10
 Résistances infrarouges "Incoloy"
 Lampe témoin
 Grille L 640 x P 300 mm
 Lèche-frite
 Puissance : 4,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 878 x P 500 x H 370 mm
 Poids : 21,4 kg
 GTIN 4015613390925
Code-No. 100528
Euro 698,- | R1



Chariots buffets - chauds

Le buffet de restauration chauffant est équipé d'un éclairage, de pare-haleine des 2 côtés, de 2 plans de travail et est monté sur roulettes pour faciliter son transport.

- ✓ Cuve en acier inoxydable avec vanne de vidange
- ✓ Plan de travail en granit Rosa Porrino
- ✓ Parois latérales et corps en bois, couleur noyer
- ✓ 4 roulettes dont 2 avec frein
- ✓ Pare-haleine, éclairage
- ✓ Températures de service de 30 °C à 90 °C
- ✓ Montage simple



Chariot buffet, chaud 3 x GN 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 3 x GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 1200 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 112 kg

GTIN 4015613573700

Code-No. 125613

Euro 2.169,- IR1

Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 3 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 1180 x P 310 mm

Poids : 3,1 kg

GTIN 4015613570815

Code-No. 125502

Euro 245,- IR1



Chariot buffet, chaud 4 x GN 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 4 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 1490 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 136 kg

GTIN 4015613573717

Code-No. 125618

Euro 2.398,- IR1

Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 4 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 1500 x P 310 mm

Poids : 4 kg

GTIN 4015613570846

Code-No. 125503

Euro 285,- IR1



Chariot buffet, chaud 6 x GN 1/1, 150 mm profond.

2 cuves en acier inoxydable pour chacune 3 x GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 2x 2 kW / 230 V 50/60 Hz - nécessite

2 prises de courant

Dimensions : L 2150 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 184 kg

GTIN 4015613573724

Code-No. 125623

Euro 3.198,- IR1

Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 6 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 2100 x P 310 mm

Poids : 5,9 kg

GTIN 4015613570860

Code-No. 125504

Euro 425,- IR1

- ✓ Livrés sans bacs GN
- ✓ Livrés sans glissière à plateaux

Chariots buffets - froids

Le buffet à salades est équipé d'un éclairage, de pare-haleine des 2 côtés, de 2 plans de travail et est monté sur roulettes pour faciliter son transport.

- ✓ Cuve en acier inoxydable
- ✓ Plan de travail en granit Rosa Porrino
- ✓ Parois latérales et corps en bois, couleur noyer
- ✓ 4 roulettes dont 2 avec frein
- ✓ Pare-haleine, éclairage
- ✓ Températures de service de 2 °C à 10 °C
- ✓ Montage simple

Chariot buffet, froid 3 x GN 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 3 x GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 0,236 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 1200 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 112 kg

GTIN 4015613573670

Code-No. 125507

Euro 2.598,- | R1

Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 3 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 1180 x P 310 mm

Poids : 3,1 kg

GTIN 4015613570815

Code-No. 125502

Euro 245,- | R1

Chariot buffet, froid 4 x GN 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 4 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 0,507 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 1490 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 152 kg

GTIN 4015613573687

Code-No. 125513

Euro 2.798,- | R1

Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 4 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 1500 x P 310 mm

Poids : 4 kg

GTIN 4015613570846

Code-No. 125503

Euro 285,- | R1

Chariot buffet, froid 6 x GN 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 6 x GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 0,507 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 2150 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 197 kg

GTIN 4015613573694

Code-No. 125523

Euro 3.649,- | R1

Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 6 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 2100 x P 310 mm

Poids : 5,9 kg

GTIN 4015613570860

Code-No. 125504

Euro 425,- | R1



- ✓ Livrés sans bacs GN
- ✓ Livrés sans glissière à plateaux



Vitrines chauffantes

Les vitrines en acier inoxydable 18/10 sont équipées d'une étagère intermédiaire, de l'éclairage. Les vitrines GN 2/1 et GN 3/1 sont dotées de portes coulissantes et les vitrines GN 1/1 de porte battante.

- ✓ Réservoir d'eau pour humidification
- ✓ Températures de service : 30 °C à 95 °C

Vitrine chauffante GN 1/1 avec verre plat

Puissance : 1,48 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 478 x P 775 x H 600 mm
Poids : 48 kg
GTIN 4015613416182
| Code-No. 306050
| Euro 1.598,- | R1

Vitrine chauffante GN 3/1 avec verre plat

Puissance : 2,13 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm
Poids : 76,2 kg
GTIN 4015613416175
| Code-No. 306052
| Euro 1.998,- | R1



✓ Livrées sans bacs GN

Vitrine chauffante GN 1/1 avec verre bombé

Puissance : 1,48 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 478 x P 775 x H 600 mm
Poids : 49,8 kg
GTIN 4015613416199
| Code-No. 305050
| Euro 1.749,- | R1

Vitrine chauffante GN 2/1 avec verre bombé

Puissance : 2,13 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 750 x P 775 x H 600 mm
Poids : 59,8 kg
GTIN 4015613416205
| Code-No. 305051
| Euro 1.898,- | R1

Vitrine chauffante GN 3/1 avec verre bombé

Puissance : 2,13 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm
Poids : 76,2kg
GTIN 4015613416212
| Code-No. 305052
| Euro 2.249,- | R1





Vitrines réfrigérées

Les vitrines en acier inoxydable 18/10 sont équipées d'une étagère intermédiaire, de l'éclairage.

Les vitrines sont dotées de portes coulissantes.

- ✓ Froid ventilé
- ✓ Températures de service : 6 °C à 10 °C
- ✓ Classe de climat 4

Vitrine réfrigérée GN 2/1 avec verre plat

Puissance : 0,43 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 750 x P 775 x H 600 mm
Poids : 78,6 kg

GTIN 4015613415666

Code-No. 406051

Euro 2.098,- | R1



Vitrine réfrigérée GN 3/1 avec verre plat

Puissance : 0,46 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm
Poids : 97,4 kg

GTIN 4015613415635

Code-No. 406052

Euro 2.449,- | R1



✓ Livrées sans bacs GN

Vitrine réfrigérée GN 3/1 avec verre bombé

Puissance : 0,46 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm
Poids : 80 kg

GTIN 4015613415642

Code-No. 405052

Euro 2.698,- | R1



Bacs GN voir à la page
250, 251 du catalogue

VITRINES CHAUFFANTES / PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS



Vitrines chauffantes

Appareil sur table compact pour présenter les plats chauds et les garder à température - Équipé de portes à guillotine pratiques.

- ✓ Type de vitrage : simple vitrage, vitrage sur tout le tour, verre trempé
- ✓ Plage de température : 30 °C à 90 °C
- ✓ Bac à eau pour l'humidification



Vitrine chauffante 5200 2ER

Matériau : acier inoxydable, verre

Contenance : 45 litres

Tablettes intermédiaires : 1 grille, chromée

Dimensions de la tablette intermédiaire : L 520 x P 300 mm

Type de porte : portes à guillotine, position de la porte : côté service

Portes à guillotine (L 540 x H 100 mm) avec arrêt et bloque-porte

Tablette inférieure : grille (chromée)

Tiroir de nettoyage

Puissance : 0,8 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 560 x P 395 x H 365 mm

Poids : 14,8 kg

GTIN 4015613698885

Code-No. 305062

Euro 398,- | R1



Vitrine chauffante 6200 2EK

Matériau : acier inoxydable, verre

Contenance : 80 litres

Tablettes intermédiaires : 1 grille, chromée

Dimensions de la tablette intermédiaire : L 620 x P 340 mm

Type de porte : portes à guillotine, position de la porte : des deux côtés

Portes à guillotine (L 625 x H 125 mm) avec arrêt et bloque-porte

Éclairage intérieur, éclairage : LED

Tablette inférieure : grille (chromée)

Tiroir de nettoyage

Puissance : 1 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 700 x P 430 x H 365 mm

Poids : 17,4 kg

GTIN 4015613698892

Code-No. 305063

Euro 479,- | R1



Présentoirs chauffants

Vitrine compacte pour le service et la présentation de plats chauds.

- ✓ Type de vitrage : simple vitrage, vitrage sur tout le tour, verre trempé
- ✓ Profondeur max. du récipient GN : 40 mm
- ✓ Plage de température : 30 °C à 90 °C



Présentoir chauffant R4 4 x 1/3 GN

Matériau : acier inoxydable, verre

Contenance GN : 4 x GN 1/3

Contenance : 46 litres

Type de porte : portes coulissantes

Position de la porte : côté service

Dotation : 4 bacs GN

Puissance : 0,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 775 x P 420 x H 335 mm

Poids : 38 kg

GTIN 4015613681818

Code-No. 305058

Euro 459,- | R1



Présentoir chauffant R6 6 x 1/3 GN

Matériau : acier inoxydable, verre

Contenance GN : 6 x GN 1/3

Contenance : 68 litres

Type de porte : portes coulissantes

Position de la porte : côté service

Dotation : 6 bacs GN

Puissance : 0,8 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 1135 x P 420 x H 335 mm

Poids : 42 kg

GTIN 4015613681825

Code-No. 305059

Euro 549,- | R1



Vitrines chaudes - Chaudement recommandées

Décoratifs et immédiatement prêts à être servis :

les vitrines chaudes de Bartscher vous permettent de mettre parfaitement en scène vos mets chauds. Surtout pour la vente à emporter et les comptoirs de cantines, les vitrines chaudes constituent le premier choix.

La fonction de maintien en température alliée à une humidification de l'air conserve la fraîcheur et la température des mets. Les grilles de présentation à hauteur réglable permettent une utilisation souple de l'espace intérieur.

Le choix de la série Deli de Bartscher est étendu :

différentes dimensions sont disponibles, mais aussi différentes variantes de vitres arrondies ou planes. De plus, toutes les vitrines sont équipées d'un éclairage adapté et offrent sur deux ou trois niveaux la place de présenter efficacement vos produits. Parce que vous le savez bien : les yeux dégustent aussi.



Vitrine chauffante "Bartscher Deli Compact"

Vitrine à 2 niveaux pour la présentation des snacks chauds.

Le climat optimal humide permet de maintenir les plats, tels que pains de viande ou boulettes de viande, délicatement au chaud et de les servir prêts à consommer.

✓ Plage de température : de 30 °C à 110 °C

Vitrine chauffante "Bartscher Deli Compact"

Extérieur : laqué

Intérieur : fond en acier inoxydable, plafond laqué

Eclairage, thermostat

Bac à eau pour l'humidification

Ouverture de la porte côté service : L 310 x H 418 mm

Contenance : 52 litres

Plage de température : de 30 °C à 110 °C

Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 380 x P 465 x H 658 mm

2 grilles réglables en hauteur,

dimensions : L 285 x P 265 mm

L 285 x P 295 mm

Poids : 24,3 kg

Dotation :

1 niveau

1 bac de remplissage

1 bac à eau amovible (GN 1/9, 65 mm de profondeur)

GTIN 4015613535500

Code-No. 306057

Euro 559,- | R1





Vitrines chauffantes "Bartscher Deli"

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, éclairage, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.

- ✓ Intérieur chromé, extérieur laqué
- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Avec 2 portes coulissantes (à l'avant et à l'arrière) pour un accès par 2 côtés



Vitrine chauffante "Bartscher Deli I"

Contenance : 110 litres
 Puissance : 1,84 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 660 x P 437 x H 655 mm
 3 grilles réglables en hauteur,
 dimensions : L 580 x P 275 mm
 L 580 x P 298 mm
 L 580 x P 318 mm

Poids : 42 kg

GTIN 4015613437743

Code-No. 306053

Euro 489,- IR1



Vitrine chauffante "Bartscher Deli II"

Contenance : 152 litres
 Puissance : 1,84 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 900 x P 480 x H 590 mm
 3 grilles réglables en hauteur,
 dimensions : L 820 x P 315 mm
 L 820 x P 340 mm
 L 820 x P 360 mm

Poids : 52 kg

GTIN 4015613437750

Code-No. 306054

Euro 579,- IR1



Vitrine chauffante "Bartscher Deli III"

Contenance : 373 litres
 Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1200 x P 480 x H 810 mm
 3 grilles réglables en hauteur,
 dimensions : L 1120 x P 315 mm
 L 1120 x P 340 mm
 L 1120 x P 360 mm

Poids : 76 kg

GTIN 4015613437767

Code-No. 306055

Euro 698,- IR1



Vitrines chauffantes "Bartscher Deli Plus"

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, éclairage, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.

Les vitrines sont dotées de portes coulissantes.

- ✓ Intérieur chromé, extérieur acier inoxydable
- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Éclairage LED

Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus I"

Contenance : 120 litres

Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 690 x P 600 x H 670 mm

3 grilles,

dimensions : L 630 x P 335 mm

L 630 x P 370 mm

L 630 x P 400 mm

Poids : 47,9 kg

GTIN 4015613503035

Code-No. 305053

Euro 659,- | R1



Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus I D" avec 2 portes coulissantes (à l'avant et à l'arrière) pour un accès par 2 côtés

Contenance : 120 litres

Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 695 x P 595 x H 685 mm

3 grilles,

dimensions : L 630 x P 335 mm

L 630 x P 370 mm

L 630 x P 400 mm

Poids : 45,2 kg

GTIN 4015613525839

Code-No. 305055

Euro 698,- | R1



Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus II"

Contenance : 160 litres

Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 860 x P 570 x H 670 mm

3 grilles,

dimensions : L 815 x P 335 mm

L 815 x P 370 mm

L 815 x P 400 mm

Poids : 56,3 kg

GTIN 4015613503042

Code-No. 305054

Euro 759,- | R1



VITRINES RÉFRIGÉRÉES



Vitrines réfrigérées - La fraîcheur à vue d'oeil

Les salades fraîches, les sandwiches aux crudités ou les entrées froides se présentent de manière attractive dans les vitrines réfrigérées de Bartscher. Les boissons et les petits en-cas aussi sont parfaitement présentés dans ces vitrines réfrigérées haut de gamme.

Dans le domaine des ventes à emporter et des comptoirs de cantines, les hôtes peuvent se servir directement ou demander les en-cas frais de leur choix. Les vitrines réfrigérées possèdent toutes les fonctions nécessaires à une utilisation pratique : refroidissement à circulation d'air, une fonction de dégivrage automatique et des grilles de présentation polyvalentes. Les vitrines réfrigérées avec double vitrage consomment peu d'énergie, sont robustes et offrent une excellente vue sur les marchandises présentées, qui sont parfaitement mises en scène par l'éclairage à LED judicieux.



Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool I"

La vitrine est équipée de 3 étagères et éclairage. La vitrine est dotée de portes coulissantes.

- ✓ Modèle : intérieur et extérieur en plastique
- ✓ Froid ventilé
- ✓ Températures de service : 2 °C à 12 °C
- ✓ Classe de climat 4
- ✓ Éclairage LED



Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool I"

Dégivrage automatique
Contenance : 100 litres
Liquide réfrigérant R600a
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 685 x P 455 x H 675 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 600 x P 300 mm
Poids : 40,5 kg
GTIN 4015613479101
Code-No. 700201G
Euro 619,- | R1



Vitrines réfrigérées "Bartscher Deli-Cool"

Les vitrines sont équipées de 3 étagères et éclairage.
Les vitrines sont dotées de portes coulissantes.

- ✓ Modèle : Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité
- ✓ Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
- ✓ Températures de service : 2 °C à 12 °C
- ✓ Classe de climat 4
- ✓ Éclairage LED

Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool II"

Dégivrage automatique
Contenance : 120 litres
Liquide réfrigérant R600a
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 710 x P 575 x H 685 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm
Poids : 56,6 kg
GTIN 4015613505558
| Code-No. 700202G
| Euro 809,- | R1



Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool II D" avec 2 portes coulissantes (à l'avant et à l'arrière) pour un accès par 2 côtés

Dégivrage automatique
Contenance : 120 litres
Liquide réfrigérant R600a
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 710 x P 568 x H 686 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm
Poids : 55 kg
GTIN 4015613617688
| Code-No. 700208G
| Euro 849,- | R1



Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool III"

Dégivrage automatique
Contenance : 160 litres
Liquide réfrigérant R600a
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 885 x P 575 x H 685 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 810 x P 370 mm, L 810 x P 400 mm
Poids : 68,4 kg
GTIN 4015613505565
| Code-No. 700203G
| Euro 898,- | R1





Vitrines réfrigérées : la fraîcheur à vue d'oeil - les solutions de refroidissement de Bartscher

Présentez vos marchandises avec leur aspect le plus frais. Les comptoirs refroidis offrent des possibilités attirantes de présenter les boissons glacées, des antipasti délicieux et bien davantage. Ils sont appropriés aussi bien pour la mise en oeuvre dans la zone de self-service et sont aussi utilisés idéalement pour la présentation de marchandises avec un service personnel. Bien refroidis dans le présentoir : les yaourts, les fruits frais et les salades croquantes restent frais jusqu'à la consommation.



Vitrine réfrigérée 67L avec 8 bacs GN 1/6

Corps en acier inoxydable
Couvercle en verre, vitre de sécurité
Pour 1 x GN 1/1 et 1 x GN 1/3, bacs GN de 100 mm profond.
Plan de travail en polyéthylène
Système de refroidissement statique
Liquide réfrigérant R600a
Fonction dégivrage automatique
Contenance : 67 litres
Température de service : 0 °C à 10 °C
Classe climatique 4
Puissance : 0,07 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 765 x P 610 x H 330 mm
Dotation :
3 entretoises : longueur 360 mm, largeur 30 mm
8 bacs GN 1/6, 100 mm profond., acier inoxydable 18/10
Poids : 25,7 kg
GTIN 4015613625294
Code-No. 700211G
Euro 998,- | R1

Vitrine réfrigérée 40L-SBO

Vitrine réfrigérante pour le libre-service - Idéale pour les boissons froides, les yaourts ou les snacks à conserver au frais comme les sandwiches.
 Matériau : acier inoxydable, verre
 Type de vitrage : simple vitrage, verre trempé
 Dimensions surface de présentation : L 645 x P 300 mm, hauteur utile à l'intérieur : 260 mm
 Contenance : 40 litres
 Réfrigération : statique
 Plage de température : 0 °C à 6 °C
 Réglage de la température : thermostatique, par 1 °C
 Réfrigérant : R600a
 Classe de climat : 4
 Fonction de dégivrage automatique
 Affichage numérique
 Interrupteur marche/arrêt
 Dimensions de l'ouverture : L 650 x P 190 mm
 Fond amovible
 Puissance : 0,105 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 670 x P 585 x H 335 mm
 Poids : 24,8 kg
 GTIN 4015613696720
Code-No. 700219G
Euro 759,- | R1



Vitrine réfrigérée 105L

Pour une présentation attractive des aliments proposés en libre service. Le réapprovisionnement des produits est facile, car il est possible des deux côtés.
 Matériau : acier inoxydable, verre, type de vitrage : simple vitrage
 Dimensions surface de présentation : L 530 x P 665 mm, hauteur utile à l'intérieur : max. 300 mm
 Capacité : 105 litres
 Réfrigération : statique
 Plage de température : 2 °C à 12 °C
 Réglage de la température : à intervalles de 1 °C
 Liquide réfrigérant : R600a
 Classe climatique 4
 Fonction de dégivrage automatique
 Affichage digital
 Interrupteur de Marche/Arrêt
 Type de porte : porte relevable, portes coulissantes
 Position de la porte : des deux côtés, sens d'ouverture de la porte : vers le haut
 Dimensions portes coulissantes : L 277 x H 160 mm
 Puissance : 0,105 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 700 x P 880 x H 410 mm
 Poids : 38 kg
 GTIN 4015613662152
Code-No. 700216G
Euro 849,- | R1



Armoire murale réfrigérante "Rimi"

Modèle en acier inoxydable
 Façade inox, faces latérales en verre
 Éclairage LED
 Capacité : 220 litres
 3 étagères, dimensions L (largeur) 465 x P 280 mm
 Ecartement entre étagères 230 mm
 Dimensions rangements intérieurs en bas : L 465 x P 340 mm
 Surface d'exposition : 0,52 m²
 Froid ventilé
 Liquide réfrigérant R404a
 Fonction dégivrage automatique
 Températures de service : 2 °C à 10 °C
 Classe climatique 6
 Puissance : 1,34 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 494 x P 600 x H 1742 mm
 4 roulettes avec 2 freins
 Rideau de nuit inclus
 Poids : 106 kg
 GTIN 4015613505282
Code-No. 700220
Euro 1.769,- | R1





Vitrine réfrigérante 300L

Vitrine réfrigérante aux dimensions généreuses pour une présentation parfaite de gâteaux ainsi que d'aliments emballés ou non emballés.

Matériau : acier inoxydable, plastique, verre

Matériau de la surface de pose : verre

Type de vitrage : double vitrage tout autour de la vitrine

Capacité : 300 litres

Type de tablette intermédiaire : verre, en deux parties

Nombre de tablettes intermédiaires : 3

Dimensions de tablettes intermédiaires : L 580 x P 390 mm

Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Tablettes intermédiaires avec rails pour étiquettes de prix

Dimensions surface de pose : L 580 x P 390 mm

Hauteur utile à l'intérieur : variable

Plage de température : 2 °C à 8 °C

Réglage de la température : à intervalles de 1 °C

Classe climatique 4

Commande : électronique

Réfrigération : air ventilé

Liquide réfrigérant : R134a

Évaporation de l'eau de dégivrage

Fonction de dégivrage automatique

Éclairage intérieur

Éclairage : LED

Affichage digital

Type de porte : porte à battant, verre

Position de la porte : côté utilisateur

Sens d'ouverture de la porte : à droite

Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 avec frein

Interrupteur de marche/arrêt

Témoin lumineux : Marche/Arrêt

Puissance : 0,46 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 655 x P 805 x H 1470 mm

Poids : 143 kg

GTIN 4015613635132

Code-No. 700552

Euro 2.449,- IR1



Vitrine réfrigérante Bartscher Panorama 550L

Idéale pour la présentation des marchandises en grand format. Qu'il s'agisse de boissons, de yaourts, de snacks emballés sucrés ou salés, vos marchandises sont bien stockées dans cette vitrine et visibles de tous côtés.

Acier inoxydable

Vitrage sur le pourtour, triple vitrage

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED

Contenance : 550 litres

Froid ventilé

Liquide réfrigérant R134a

Fonction dégivrage automatique

Température de service : 0 °C à 6°C

Classe climatique 4

4 roulettes dont 2 avec frein

Puissance : 0,65 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 850 x P 650 x H 1900 mm

3 grilles, métal chromé, amovibles

Poids : 189,5 kg

GTIN 4015613610740

Code-No. 700550

Euro 2.979,- IR1



La petite réfrigération qui voit grand : les mini-vitrines réfrigérantes

En noir, en blanc ou aspect acier inoxydable, nos mini-vitrines de réfrigération sont disponibles en de nombreux modèles différents.

Les petites vitrines flexibles peuvent être intégrées dans quasiment n'importe quelle pièce. Idéales pour conserver les yaourts frais, les smoothies fruités, les salades variées, les petits en-cas et les boissons rafraîchissantes à emporter.

Avec une température de service comprise entre 2 et 12 degrés, et un éclairage intégré, elles offrent suffisamment d'espace pour mettre en scène les en-cas culinaires de manière bien visible.

Le refroidissement à air pulsé est garant d'une température uniforme dans la totalité de l'espace intérieur. Suivant le modèle, deux à quatre grilles de rangement robustes contribuent à diviser l'espace intérieur de manière flexible pour placer les offres fraîches dans les diverses tailles. Toutes les minis réfrigérantes sont équipées d'un dégivrage automatique et d'un réfrigérant respectueux de l'environnement, naturellement sans HCF et sans PFC. Le meilleur de la qualité Bartscher au format compact.



Mini vitrine réfrigérée 58L

Matériau : plastique, blanc
Avec éclairage
Contenance : 58 litres
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Classe climatique 4
Bouton marche/arrêt
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 425 x P 380 x H 805 mm
Dotation : 2 grilles amovibles
Poids : 28,5 kg
GTIN 4015613635057

Code-No. 700258G

Euro 389,- | R2



Mini vitrine réfrigérée 78L, blanche

Matériau : plastique, blanc
Avec éclairage
Contenance : 78 litres
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Classe climatique 4
Bouton marche/arrêt
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 435 x P 385 x H 960 mm
Dotation : 3 grilles amovibles
Poids : 32,5 kg
GTIN 4015613635071

Code-No. 700578G

Euro 429,- | R2



Mini vitrine réfrigérée 78L, noire

Matériau : plastique, noir
Avec éclairage
Contenance : 78 litres
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Classe climatique 4
Bouton marche/arrêt
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 435 x P 385 x H 960 mm
Dotation : 3 grilles amovibles
Poids : 32,5 kg
GTIN 4015613635088

Code-No. 700277G

Euro 429,- | R2



Mini vitrine réfrigérée 78L, argenté

Matériau : plastique, argenté
Avec éclairage
Contenance : 78 litres
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Classe climatique 4
Bouton marche/arrêt
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 435 x P 385 x H 960 mm
Dotation : 3 grilles amovibles
Poids : 32,5 kg
GTIN 4015613664101

Code-No. 700778G

Euro 465,- | R2

Mini vitrine réfrigérée 78L, acier inoxydable

Acier inoxydable
Avec éclairage LED
Capacité : 78 litres
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Température de service : 2 °C à 12 °C, classe climatique 4
4 pieds réglables en hauteur
Bouton marche/arrêt
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 430 x P 390 x H 986 mm
Dotation : 3 grilles amovibles, chromées
Poids : 41,8 kg
GTIN 4015613633466
Code-No. 700478G
Euro 909,- | R2



Mini vitrine réfrigérée 86L

2 portes bombées pour un accès par l'avant et l'arrière.
Matériau : plastique, blanc
Avec éclairage
Contenance : 86 litres
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C, classe climatique 4
Bouton marche/arrêt
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 425 x P 435 x H 980 mm
Dotation : 3 grilles amovibles
Poids : 36,5 kg
GTIN 4015613635101
Code-No. 700678G
Euro 475,- | R2



Mini vitrine réfrigérée 98L

Matériau : plastique, blanc
Avec éclairage
Contenance : 98 litres
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C, classe climatique 4
Bouton marche/arrêt
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 425 x P 380 x H 1100 mm
Dotation : 4 grilles amovibles
Poids : 37,5 kg
GTIN 4015613635118
Code-No. 700298G
Euro 475,- | R2



Vitrine réfrigérée 235L

Matériau : plastique, blanc
Avec éclairage LED (sur l'avant)
Contenance : 235 litres
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C, classe climatique 4
4 roulettes dont 2 avec frein
Bouton marche/arrêt
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 520 x P 485 x H 1700 mm
Dotation : 4 grilles amovibles
Poids : 77 kg
GTIN 4015613635125
Code-No. 700335G
Euro 1.049,- | R2





Une séduction sucrée mise en scène - des vitrines de cuisine à présentation forte

De délicieuses tartes à la crème, des tartes aux pommes juteuses ou des gâteaux au chocolat fondants - rien que la vue est déjà un plaisir. La cerise sur le gâteau, c'est la présentation agréable des bonnes pâtisseries. Avec les vitrines de cuisine de Bartscher, les pâtisseries sucrées deviennent un plaisir pour l'oeil - avec une grande fraîcheur garantie.

Naturellement, les appareils frigorifiques vitrés sont également appropriés pour les snacks et les autres aliments présentés de manière appétissante.



Vitrine à gâteaux 72L

Pour une présentation parfaite des tartes, des gâteaux ou des snacks froids. Le bâti rotatif fait de vos aliments un plaisir pour les yeux.

Modèle : boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED enclenchables séparément

Froid ventilé avec 2 ventilateurs, liquide réfrigérant R600a

Dégivrage automatique

Contenance : 72 litres

Température de service : 2 °C à 10° C

Classe climatique 4

Commande électronique, affichage numérique

Humidité de l'air : max. 70 %

Bâti rotatif :

- Enclenchables séparément

- Arrêt automatique de la rotation à l'ouverture de la porte

- Avec 4 grilles soudées fixes, Ø 315 mm, espacement entre grilles 160 mm

- Amovibles pour un nettoyage facile

Puissance : 0,17 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 983 mm

Poids : 39 kg

GTIN 4015613586687

|| Code-No. 700207G

|| Euro 1.069,- |R1



Vitrine à gâteaux 100L

Avec ses 4 vitres solides en verre, cette vitrine de cuisine est parfaitement appropriée pour une présentation attirante des tartes, gâteaux et autres snacks.

Socle en acier inoxydable

Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour, vitre de sécurité

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED enclenchable séparément

Froid ventilé avec 1 ventilateur, liquide réfrigérant R600a

Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 100 litres

Température de service : 2 °C à 8 °C

Classe climatique 4

Commande électronique, affichage numérique

4 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur, Ø 390 mm, amovible pour un nettoyage facile

Puissance : 0,23 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : Ø 565 mm, hauteur 1065 mm

Poids : 50,8 kg

GTIN 4015613641423

|| Code-No. 700213G

|| Euro 1.119,- |R1



Surface particulièrement grande pour mettre en scène les gâteaux, les tartes ou également les snacks

- ✓ 6 étagères intermédiaires en verre, Ø 530 mm, réglables en hauteur
- ✓ Étagères intermédiaires rotatives
- Réachalandage et prélèvement aisés des mets

Vitrine à gâteaux 400L

Avec un diamètre de 530 mm, 6 vitres en verre stables de 5 mm d'épaisseur offrent une surface particulièrement grande pour présenter efficacement les gâteaux, les tartes ou également les snacks.

Socle en acier inoxydable

Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour, vitre de sécurité

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED enclenchable séparément

Froid ventilé avec 1 ventilateur

Liquide réfrigérant R134a

Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 400 litres

Température de service : 2 °C à 10 °C

Classe climatique 4

Commande électronique, affichage numérique

Humidité de l'air : max. 75 %

6 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur, Ø 530 mm, amovible pour un nettoyage facile

5 roulettes dont 2 avec frein

Puissance : 0,48 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : Ø 680 mm, hauteur 1750 mm

Poids : 131 kg

GTIN 4015613652061

Code-No. 700214

Euro 2.998,- | R1



Vitrine réfrigérante KV 270L

Idéale pour la présentation d'en-cas ou de gâteaux réfrigérés, conçue dans un design attrayant.

Modèle : corps en acier inoxydable avec vitrage sur le pourtour, double vitrage de sécurité

Côté service avec portes coulissantes

Éclairage LED, utilisable séparément

Froid ventilé

Liquide réfrigérant: R134a

Fonction dégivrage automatique

Évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 270 litres

Température de service : 2 °C à 8 °C

Classe climatique 4

Surface de présentation en verre, L 840 x P 360 mm

2 étagères intermédiaires en verre,

réglables en hauteur, dimensions :

L 800 x P 370 mm, L 800 x P 360 mm

4 roulettes dont 2 avec frein

Puissance : 0,475 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 915 x P 680 x H 1240 mm

Poids : 112,8 kg

GTIN 4015613615431

Code-No. 700551

Euro 2.449,- | R1



- ✓ Côté service avec portes coulissantes





Réfrigérateur "Mini"*

Réfrigérateur compact pour une mise en oeuvre mobile - également dans des véhicules.
 Corps en plastique
 Contenance : 19 litres
 Refroidissement thermoélectrique
 Réfrigération : 15 °C à 18° C en dessous de la température ambiante
 Classe climatique N
 Éclairage
 Puissance : 230 V AC / 12 V DC / 0,056 kW
 Dimensions : L 330 x P 370 x H 460 mm
 Dotation : câble adaptateur 12 V
 Poids : 7,3 kg
 GTIN 4015613589596
Code-No. 700089
Euro 172,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

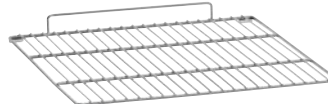


Réfrigérateur à boissons 88L

avec éclairage moderne LED et porte double-vitrage dans un noble design.
 Contenance : 28 bouteilles / 88 litres
 Régulation de température mécanique en continu
 Froid statique
 Liquide réfrigérant R600a
 Températures de service : 2 °C à 10 °C
 Classe climatique SN
 Éclairage plafonnier LED à faible consommation d'énergie commutable séparément
 Butoir de porte à droite, permutable
 2 pieds réglables en hauteur sur la face avant
 Puissance : 0,085 kW / 220-240 V 50 Hz
 (éclairage LED 0,8 W)
 Dimensions : L 430 x P 480 x H 825 mm
 5 grilles porte-bouteilles chromées
 + 1 une grille chromée incluses, chacune amovible
 Poids : 23,4 kg
 GTIN 4015613546032
Code-No. 700082G
Euro 289,- | R2

Grille FKS 88L

Pour une utilisation individuelle et flexible du réfrigérateur à boissons 88L.
 Matériau : acier inoxydable
 Dimensions : L 352 x P 360 x H 35 mm
 Poids : 0,67 kg
 GTIN 4015613697192
Code-No. 700087
Euro 9,- | R2



Refroidisseur de bouteilles 220L

Intérieur acier inoxydable, extérieur tôle d'acier peint
 Portes à double vitrage
 Ferment à clé, éclairage intérieur
 Froid ventilé
 Réglage en continu de la température mécanique
 Contenance nette : 220 litres
 Températures de service : 2 °C à 10 °C
 Classe climatique ST
 Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 920 x P 550 x H 920 mm
 2 grilles en acier inoxydable
 Poids : 82,2 kg
 GTIN 4015613528816
Code-No. 110138
Euro 869,- | R2

Réfrigérateur à boissons 270LN

Intérieur blanc, extérieur blanc
 Porte réversible
 Contenance nette : 267 litres
 Froid statique
 Liquide réfrigérant R600a
 Dégivrage automatique
 Températures de service de 0 °C à 8 °C
 Classe climatique T
 Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt
 Évaporateur sur l'arrière
 Classe d'efficacité énergétique : A+ (EU) No. 1060/2010
 Consommation énergétique : 235 kWh/an
 Puissance : 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 600 x P 620 x H 1450 mm
 5 grilles (4 amovibles)
 Poids : 52 kg
 GTIN 4015613585819
Code-No. 700272
Euro 539,- | R1



Réfrigérateur à boissons 320LN

Intérieur blanc, extérieur blanc, porte réversible
 Contenance nette : 320 litres
 Froid statique
 Liquide réfrigérant R600a
 Dégivrage automatique
 Températures de service : 2 °C à 10 °C
 Classe climatique 3
 Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt
 Évaporateur sur l'arrière
 Porte vitrée à cadre aluminium
 Puissance : 0,23 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 600 x P 600 x H 1730 mm
 5 grilles amovibles
 Poids : 67 kg
 GTIN 4015613523767
Code-No. 700321
Euro 949,- | R1



Réfrigérateur 590LW

Matériau : extérieur acier laqué, intérieur plastique ABS
 Couleur : blanc
 Capacité : 590 litres
 Froid ventilé
 Commande digitale
 Dégivrage automatique
 Liquide réfrigérant R600a
 Température de service : 0 °C à 8 °C
 Classe de climat : 4
 Pour température ambiante jusqu'à 30 °C max.
 Interrupteur marche/arrêt avec témoin
 Porte à fermeture automatique, verrouillable
 Butée de porte interchangeable
 Pieds réglables en hauteur
 Classe d'efficacité énergétique : E (EU) No. 2015/1094
 Consommation énergétique : 949 kWh/an
 Puissance : 0,25 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 770 x P 735 x H 1910 mm
 Dotation : 4 grilles GN 2/1 en acier réglables en hauteur, revêtement plastique
 Poids : 101 kg
 GTIN 4015613649474
Code-No. 700800
Euro 1.259,- | R1





Réfrigérateur à vin

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.

Réfrigérateur à vin 2Z 38FL

Matériau : acier, laqué, verre

Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV

Nombre de zones de température : 2

Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C

Capacité : 113 litres (en haut : 48 litres, en bas : 65 litres)

Contenance : 38 bouteilles (en haut : 15 bouteilles, en bas : 23 bouteilles)

Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 3, en bas : 4

Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 225 mm

Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 305 x P 328 mm, 6 x L 296 x P 438 mm

Affichage numérique, commande : tactile, électronique

Réfrigérant : R600a, refroidissement : compresseur

Classe de climat : ST

Température ambiante : 16 °C à 38 °C

Classe d'efficacité énergétique : A (EU) No. 1060/2010

Consommation énergétique : 139 kWh/an

Fonction de dégivrage automatique

Évaporation de l'eau de condensation

Verrouillable

Butée de porte : à droite

Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température

Puissance : 0,117 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 396 x P 580 x H 1030 mm

Poids : 40 kg

GTIN 4015613686653

Code-No. 700130

Euro 819,- R1



Réfrigérateur à vin 2Z 40FL

Matériau : acier, laqué, verre

Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV

Nombre de zones de température : 2

Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C

Capacité : 119 litres (en haut : 49 litres, en bas : 70 litres)

Contenance : 40 bouteilles (en haut : 14 bouteilles, en bas : 26 bouteilles)

Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 2, en bas : 3

Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm

Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 485 x P 328 mm, 4 x L 505 x P 440 mm

Affichage numérique, commande : tactile, électronique

Réfrigérant : R600a, refroidissement : compresseur

Classe de climat : ST

Température ambiante : 16 °C à 38 °C

Classe d'efficacité énergétique : A (EU) No. 1060/2010

Consommation énergétique : 146 kWh/an

Fonction de dégivrage automatique

Évaporation de l'eau de condensation

Encastrable

Butée de porte : à droite

Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température

Puissance : 0,1 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 590 x P 575 x H 825 mm

Poids : 56,7 kg

GTIN 4015613686684

Code-No. 700133

Euro 1.029,- R1



Réfrigérateur à vin ZZ 126FL

Matériau : acier, laqué, verre
 Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV
 Nombre de zones de température : 2
 Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C
 Capacité : 313 litres (en haut : 138 litres, en bas : 175 litres)
 Contenance : 126 bouteilles (en haut : 54 bouteilles, en bas : 72 bouteilles)
 Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 3, en bas : 4
 Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm
 Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 505 x P 340 mm, 6 x L 505 x P 440 mm
 Affichage numérique
 Commande : tactile, électronique
 Réfrigérant : R600a
 Refroidissement : compresseur
 Classe de climat : ST
 Température ambiante : 16 °C à 38 °C
 Classe d'efficacité énergétique : B (EU) No. 1060/2010
 Consommation énergétique : 215 kWh/an
 Fonction de dégivrage automatique
 Évaporation de l'eau de condensation
 Verrouillable
 Nombre de portes : 1
 Butée de porte : à droite
 Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température
 Puissance : 0,15 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 595 x P 625 x H 1590 mm
 Poids : 76,05 kg
 GTIN 4015613686660
Code-No. 700131
Euro 1.398,- | R1



Réfrigérateur à vin ZZ 180FL

Matériau : acier, laqué, verre
 Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV
 Nombre de zones de température : 2
 Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C
 Capacité : 453 litres (en haut : 219 litres, en bas : 234 litres)
 Contenance : 180 bouteilles (en haut : 80 bouteilles, en bas : 100 bouteilles)
 Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 4, en bas : 4
 Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm
 Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 505 x P 425 mm, 7 x L 505 x P 440 mm
 Affichage numérique
 Commande : tactile, électronique
 Réfrigérant : R600a
 Refroidissement : compresseur
 Classe de climat : ST
 Température ambiante : 16 °C à 38 °C
 Classe d'efficacité énergétique : C (EU) No. 1060/2010
 Consommation énergétique : 293 kWh/an
 Fonction de dégivrage automatique
 Évaporation de l'eau de condensation
 Verrouillable
 Nombre de portes : 1
 Butée de porte : à droite
 Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température
 Puissance : 0,15 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 600 x P 750 x H 1860 mm
 Poids : 86,35 kg
 GTIN 4015613686677
Code-No. 700132
Euro 1.598,- | R1



Armoires frigorifiques

- ✓ En acier inoxydable 18/10
- ✓ Froid ventilé
- ✓ Grilles réglables
- ✓ Pieds à vérins
- ✓ Fermant à clé
- ✓ Dégivrage automatique
- ✓ Evaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermostat, bouton marche/arrêt, lampe témoin
- ✓ Classe de climat 4
- ✓ Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.



Armoire frigorifique pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 700 litres
 Isolation : polyuréthane de 60 mm
 Températures de service : de -2 °C à 8 °C
 Porte réversible
 Classe d'efficacité énergétique : F
 (EU) No. 2015/1094
 Consommation énergétique : 1178 kWh/an
 Puissance : 0,368 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions :
 L 655 x P 855 x H 2050 mm
 Poids : 109,8 kg
 Dotation : 3 grilles
 GTIN 4015613521763
Code-No. 700455
Euro 2.179,- | R1

Congélateur pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 700 litres
 Isolation : polyuréthane de 60 mm
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C
 Porte réversible
 Puissance : 0,69 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions :
 L 655 x P 855 x H 2050 mm
 Poids : 115,4 kg
 Dotation : 3 grilles
 GTIN 4015613527727
Code-No. 700475
Euro 2.659,- | R1

Set de deux glissières

GTIN 4015613685052
Code-No. 700488
Euro 17,- | R1

Grille GN 2/1

GTIN 4015613587202
Code-No. 700487
Euro 42,- | R1



Armoire frigorifique double pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 1400 litres
 Isolation : polyuréthane de 60 mm
 Températures de service : de -2 °C à 8 °C
 Classe d'efficacité énergétique : F
 (EU) No. 2015/1094
 Consommation énergétique : 1862 kWh/an
 Puissance : 0,575 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions :
 L 1320 x P 855 x H 2050 mm
 Poids : 169,6 kg
 Dotation : 6 grilles
 GTIN 4015613527734
Code-No. 700485
Euro 2.998,- | R1

Congélateur double pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 1400 litres
 Isolation : polyuréthane de 60 mm
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C
 Puissance :
 1,012 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions :
 L 1320 x P 855 x H 2050 mm
 Poids : 191 kg
 Dotation : 6 grilles
 GTIN 4015613527741
Code-No. 700495
Euro 3.598,- | R1

✓ Armoires frigorifiques avec porte vitrée disponible sur demande

Armoire frigorifique / Congélateur 700L GN210

Spacieux et intelligent - Contenance de 700 litres au format GN 2/1.

Un signal sonore est émis en cas de risque de rupture de la chaîne du froid lorsque la porte reste ouverte trop longtemps.

- ✓ Matériau : extérieur et intérieur acier inoxydable 18/10
- ✓ Réfrigération : air ventilé
- ✓ Isolation : Pentane, 85 mm
- ✓ Classe de climatisation : 4
- ✓ Température ambiante : 10 °C à 32 °C
- ✓ Fonction de dégivrage automatique
- ✓ Evaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermostat, affichage numérique
- ✓ Tablettes intermédiaires : 4 grilles, avec revêtement en plastique dimensions : L 530 x P 650 mm, gastronorme GN 2/1
- ✓ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- ✓ Distance entre les glissières 75 mm
- ✓ Éclairage intérieur : éclairage LED, commutable séparément
- ✓ Verrouillable
- ✓ Sens d'ouverture de la porte interchangeable
- ✓ Pieds réglables, hauteur réglable 2040 - 2090 mm

Armoire frigorifique 700L GN210

Contenance : 700 litres
 Plage de température : 2 °C à 8 °C
 Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C
 Réfrigérant : R600a
 Classe d'efficacité énergétique : A
 Consommation énergétique : 299 kWh/an
 Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps
 Puissance : 0,215 kW / 220/240 V 50 Hz
 Dimensions : L 705 x P 895 x H 2040 mm
 Poids : 146,4 kg
 GTIN 4015613681214
Code-No. 700804
Euro 2.279,- | R1

Congélateur 700L GN210

Contenance : 700 litres
 Plage de température : -18 °C à -22 °C
 Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C
 Réfrigérant : R290
 Classe d'efficacité énergétique : B
 Consommation énergétique : 1066 kWh/an
 Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps
 Puissance : 0,35 kW / 220/240 V 50 Hz
 Dimensions : L 705 x P 895 x H 2040 mm
 Poids : 151 kg
 GTIN 4015613681207
Code-No. 700803
Euro 2.749,- | R1



Armoire frigorifique ECO 700L GN210

Réfrigérer sans compromis - La technologie Inverter intégrée de ce réfrigérateur d'une contenance de 700 litres permet d'allonger sa longévité, de réduire les variations de température et de consommer moins d'énergie.

Matériau : extérieur et intérieur acier inoxydable
 Contenance : 700 litres
 Réfrigération : air ventilé
 Plage de température : -2 °C à 8 °C
 Réglage de la température : électronique, par intervalles de 0,1 °C
 Thermostat, affichage numérique
 Isolation : mousse de polyuréthane, 83 mm
 Réfrigérant : R134a
 Classe de climatisation : 5
 Température ambiante : 10 °C à 40 °C
 Classe d'efficacité énergétique : A
 Consommation énergétique : 337 kWh/an
 Fonction de dégivrage automatique
 Évaporation de l'eau de dégivrage
 Tablettes intermédiaires : 3 grilles, avec revêtement en plastique, dimensions : L 530 x P 650 mm, gastronorme GN 2/1
 Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 Éclairage intérieur : Éclairage LED
 Verrouillable
 Sens d'ouverture de la porte : à droite
 Puissance : 0,12 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 700 x P 830 x H 2020-2065 mm
 Poids : 130 kg
 GTIN 4015613688886
Code-No. 700820
Euro 4.349,- | R1





Congélateur TKS32 pour les liqueurs et les aliments congelés

Contenance brute : 32 litres
 Contenance : 8 bouteilles (0,7l) debout,
 3 bouteilles (0,7l) couchées
 Froid statique
 Liquide réfrigérant : R600a
 Températures de service : -15 °C à -25 °C
 Porte réversible
 Puissance : 0,053 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 472 x P 450 x H 492 mm
 Poids : 18,5 kg
 GTIN 4015613391939

|| Code-No. 700077
 || Euro 232,- | R1



Congélateur 200LN

Intérieur blanc, extérieur blanc, porte réversible
 Contenance nette : 196 litres
 Froid statique
 Liquide réfrigérant : R600a
 Dégivrage manuel
 Lampes-témoin, signalisation de service et lampe d'alarme
 6 tiroirs
 Températures de service : jusqu'à -18 °C
 Classe de climat ST
 Classe d'efficacité énergétique : A+ (EU) No. 1060/2010
 Consommation énergétique : 235 kWh/an
 Puissance : 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 600 x P 620 x H 1450 mm
 Poids : 53 kg
 Bac à glaçons inclus
 GTIN 4015613585826

|| Code-No. 700341
 || Euro 598,- | R1



Congélateurs

- ✓ Matériau : extérieur acier laqué, intérieur aluminium
- ✓ Couleur : blanc
- ✓ Couvercle rabattable, plastique ABS
- ✓ Froid statique
- ✓ Réglage thermostatique de la température
- ✓ Affichage numérique
- ✓ Dégivrage manuel
- ✓ Liquide réfrigérant R600a
- ✓ Température de service : -25 °C à -15 °C
- ✓ Isolation : cyclopentane C5, 80 mm
- ✓ Classe de climat ST
- ✓ Pour température ambiante jusqu'à 38 °C max.
- ✓ Classe d'efficacité : A (EU) No. 1060/2010
- ✓ Interrupteur marche/arrêt
- ✓ Témoins
- ✓ Éclairage LED
- ✓ Pieds réglables en hauteur

Congélateur 252LW

Contenance : 252 litres
 Consommation énergétique : 40 kWh/an
 Puissance : 0,11 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions :
 dim. int. : L 889 x P 527 x H 426-680 mm
 dim. ext. : L 1035 x P 765 x H 830 mm
 Dotation : 2 paniers à accrocher,
 dimensions unitaires: L 230 x P 490 x H 210 mm
 Poids : 48,2 kg
 GTIN 4015613662527

|| Code-No. 700965
 || Euro 698,- | R1

Congélateur 368LW

Contenance : 368 litres
 Consommation énergétique : 46 kWh/an
 Puissance : 0,125 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions :
 dim. int. : L 1131 x P 532 x H 430-680 mm
 dim. ext. : L 1275 x P 765 x H 830 mm
 Dotation : 3 paniers à accrocher,
 dimensions unitaires: L 230 x P 490 x H 210 mm
 Poids : 54,8 kg
 GTIN 4015613650036

|| Code-No. 700963
 || Euro 749,- | R1

Congélateur 458LW

Contenance : 458 litres
 Consommation énergétique : 55 kWh/an
 Puissance : 0,15 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions :
 dim. int. : L 1392 x P 531 x H 430-680 mm
 dim. ext. : L 1535 x P 765 x H 830 mm
 Dotation : 3 paniers à accrocher,
 dimensions unitaires: L 230 x P 490 x H 210 mm
 Poids : 71,8 kg
 GTIN 4015613662534

|| Code-No. 700966
 || Euro 898,- | R1

Mini chambre froide 1240L

Matériaux :

- extérieur : tôle d'acier revêtue de PVC
- intérieur : aluminium, plancher en acier inoxydable

Exécution :

- isolation : polyuréthane, 60 mm
- fermant à clé, avec serrure anti-panique
- porte réversible
- préparée pour glissières de support et grilles, dispositif d'accrochage, rampe d'accès

- **montée finie**

Refroidissement par compresseur

Dégivrage automatique

Commande digitale

Classe de climat 4, pour température ambiante jusqu'à 38 °C max.

Enceinte frigorifique :

contenance 1240 litres, dimensions : L 855 x P 900 x H 1760 mm

Température de service : 2 °C à 10 °C

Liquide réfrigérant R404a

Puissance : 0,571 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 975 x P 1040 x H 2200 mm

Poids : 160 kg

GTIN 4015613630359

Code-No. 700590

Euro 3.298,- | R1

Mini chambre froide BS1240L

Idem mini chambre froide 1240L, mais

Livré en kit, montage facile

Poids : 160 kg

GTIN 4015613664309

Code-No. 700599

Euro 3.298,- | R1



Livrée sans glissières de support et grilles, dispositif d'accrochage, rampe d'accès et décoration

Glissières de support, jeu de 4

convient aux mini chambres froides 1240L et BS1240L

Acier inoxydable

Avec 8 tiroirs, espacement 200 mm

Dimensions, chacune :

L 40 x P 25 x H 1500 mm

Poids : 5,92 kg

GTIN 4015613680019

Code-No. 700593

Euro 122,- | R1



Dispositif d'accrochage

convient aux mini chambres froides 1240L et BS1240L

Composé de :

- 2 glissières de support, acier inoxydable, dimensions, chacun : L 50 x P 30 x H 850 mm

- tube d'accrochage, acier inoxydable/plastique, dimensions : Ø 30 mm, longueur : 830 mm, réglable en 5 positions horizontalement

Charge utile : max. 150 kg

Distance du plancher : 1700 mm

Poids : 1,6 kg

GTIN 4015613630397

Code-No. 700595

Euro 89,- | R1



Rampe d'accès

convient aux mini chambres froides 1240L et BS1240L

Acier inoxydable

Charge utile : max. 130 kg

Dimensions : L 845 x P 125 x H 30 mm

Poids : 1,55 kg

GTIN 4015613630410

Code-No. 700597

Euro 162,- | R1



Grille

convient aux mini chambres froides 1240L et BS1240L

Acier, zinguée

Charge utile : 20 kg

Dimensions :

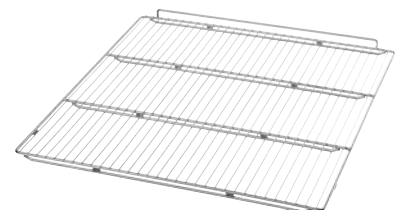
L 830 x P 870 x H 40 mm

Poids : 4,7 kg

GTIN 4015613630380

Code-No. 700592

Euro 89,- | R1





Saladette 438T1

Acier inoxydable
 Pour 3 x GN 1/3, 2 x GN 1/2 ou 1 x GN 1/1,
 bacs GN de 150 mm profond.
 Plan de travail en polyéthylène
 1 porte, porte réversible
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Contenance : 140 litres
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, thermostat Carrel
 Classe climatique N
 Évaporateur coulé dans la mousse
 Puissance : 0,23 kW / 230-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 438 x P 700 x H 882 mm
 Poids : 43 kg
 Dotation :

2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm
 1 grille GN 1/1
 GTIN 4015613593319

Code-No. 200270

Euro 798,- | R1



Saladette 900T2

Acier inoxydable
 Pour 2 x GN 1/1 et 3 x GN 1/6 (ou 6 x GN 1/3 et 3 x GN 1/6),
 bacs GN de 150 mm profond.
 Plan de travail en polyéthylène
 2 portes
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Contenance : 260 litres
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique N
 Avec évaporateur coulé dans la mousse
 Puissance : 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 900 x P 700 x H 870 mm
 Poids : 61,6 kg
 Dotation :

2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm
 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm
 GTIN 4015613655758

Code-No. 200256

Euro 979,- | R1



Saladette 1365T3

Acier inoxydable
 Pour 4 x GN 1/1 ou 2 x GN 1/1 et 4 x GN 1/2,
 bacs GN de 150 mm profond.
 Plan de travail en polyéthylène
 3 portes
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Contenance : 390 litres
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique N
 Avec évaporateur coulé dans la mousse
 Puissance : 0,321 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 1365 x P 700 x H 870 mm
 Poids : 87,2 kg
 Dotation :

3 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm
 3 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm
 GTIN 4015613655765

Code-No. 200257

Euro 1.569,- | R1

✓ Livrée sans bacs GN

Saladette 900T2 +GL

Acier inoxydable, brossé
 Pour 3 x GN 1/6 et 2 x GN 1/1, bacs GN de 150 mm profond.
 Plan de travail en polyéthylène
 2 portes
 Froid ventilé
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Contenance : 250 litres
 Liquide réfrigérant R134a
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique N
 Avec évaporateur coulé dans la mousse
 Puissance : 0,187 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 900 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 57 kg
 Dotation :
 2 grilles GN 1/1 en acier inoxydable
 2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm
 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm
 GTIN 4015613638522
Code-No. 200275
Euro 1.069,- | R1



Vitrine en verre 900T2 +GL

Matériel: verre
 1 étagère intermédiaire en verre, L 856 x P 298 mm
 Hauteur utile max. : en bas 230 mm, en haut 168 mm
 Livré en kit, montage facile
 Dimensions : L 880 x P 540 x H 425 mm
 Poids : 25,4 kg
 GTIN 4015613638515
Code-No. 200274
Euro 285,- | R1



✓ Livrée sans bacs GN

Saladette pour pizzaiolo 900T2

Acier inoxydable avec plan de travail en granit
 Présentoir pour 5 x GN 1/6 (ou 2 x GN 1/3 et 1 x GN 1/6),
 bacs GN de 150 mm profond.
 2 portes
 Froid ventilé
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Contenance : 260 litres
 Liquide réfrigérant R134a
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique N
 Avec évaporateur coulé dans la mousse
 Puissance : 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 900 x P 700 x H 1080 mm
 Poids : 90 kg
 Dotation :
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm
 GTIN 4015613655789
Code-No. 200258
Euro 1.198,- | R1



SALADETTES / TABLE DE PRÉPARATION



Saladette 1535T2GLK

Acier inoxydable
 Pour 3 x GN 1/1, bacs GN de 150 mm profond.
 2 portes, dimensions intérieures chacune : L 335 x H 600 mm, adaptées pour GN 1/1
 Froid ventilé
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Contenance : 390 litres
 Liquide réfrigérant R134a
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique N
 Surface pour la caisse : L 460 x P 700 mm
 Vitrine en verre avec éclairage, L 1040 x P 640 x H 515 mm, avec 2 portes coulissantes en plexiglas, avec 1 étagère intermédiaire en verre, L 1010 x P 230 mm, hauteur utile maximale : en bas 300 mm, en haut 140 mm
 Évaporateur vertical entre les armoires
 Puissance : 0,507 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 1535 x P 700 x H 1355 mm
 Poids : 126 kg
 Dotation :
 2 grilles GN 1/1, revêtues de matière synthétique
 3 entretoises : longueur 535 mm, largeur 23 mm
 GTIN 4015613652597
Code-No. 200279
Euro 2.519,- | R1



Table de préparation 900T2

Acier inoxydable
 Présentoir avec couvercle pour 5 x GN 1/6, bacs GN de 150 mm profond.
 2 portes
 Froid ventilé
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Contenance : 260 litres
 Liquide réfrigérant R134a
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique N
 Avec évaporateur coulé dans la mousse
 Puissance : 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 900 x P 700 x H 990 mm
 Poids : 62 kg
 Dotation :
 5 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm
 GTIN 4015613655796
Code-No. 200259
Euro 1.239,- | R1

Spray d'entretien pour inox

Contenu : 500 ml
 12 boîtes par carton
 Poids : 0,55 kg
 GTIN 4015613360195

Code-No. 173031
Euro 16,50 pièce | R2



Unité de
 quantité de commande

Euro
 par boîte

Euro
 par carton

1 carton (12 boîtes)
 GTIN 4015613584454

16,50

198,-

✓ Livrée sans bacs GN

Mini table réfrigérée 900T2

Acier inoxydable
2 portes
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 260 litres
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Classe climatique N
Avec évaporateur coulé dans la mousse
Puissance : 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 900 x P 700 x H 870 mm
Poids : 60,2 kg
GTIN 4015613655802
Code-No. 110156
Euro 1.129,- | R1



Mini table réfrigérée 900T1S2

Idem mini table réfrigérée 900T2, mais
1 porte
2 tiroirs, dimensions intérieures des tiroirs, chacun : L 304 x P 515 x H 140 mm
Poids : 68 kg
GTIN 4015613651552
Code-No. 110157
Euro 1.629,- | R1

Mini table réfrigérée 901T2

Matériau : acier inoxydable 18/10
2 portes
Réfrigération : statique, réfrigérant : R600a
Capacité : 159 litres
Plage de température : 0 °C à 8 °C
Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C
Thermostat
Dimensions intérieures de l'armoire : L 810 x P 586 x H 492 mm
Format normatif des armoires : GN 1/1, nombre de tiroirs : 5
Distance entre les tiroirs : 55 mm
Charge par tiroir : 30 kg
Classe de climatisation : 4, classe d'efficacité énergétique : B
Évaporation de l'eau de dégivrage
Affichage numérique
Puissance : 0,1424 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 900 x P 700 x H 880 mm
Dotation : 2 grilles
Poids : 78,6 kg
GTIN 4015613688107
Code-No. 110158
Euro 1.298,- | R1



Table réfrigérée de soubassement 1400T1S2

Matériau : acier inoxydable
2 tiroirs, réfrigérants, dimensions intérieures de chaque tiroirs :
L 305 x P 520 x H 145 mm, tiroirs de format standard : GN 1/1
1 compartiment, réfrigérant, dimensions intérieures : L 388 x P 540 x H 454 mm,
3 niveaux de réglage en hauteur pour la grille
Armoire de format standard : GN 1/1
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
Contenance : 120 litres
Plage de température : 0 °C à 10 °C
Classe climatique SN
Commande électronique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Thermostat
Interrupteur Marche/Arrêt
Affichage numérique
Puissance : 0,507 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1400 x P 682 x H 625-660 mm
Poids : 86 kg
Dotation : 1 grille GN 1/1
GTIN 4015613650340
Code-No. 110900
Euro 1.998,- | R1



TABLES RÉFRIGÉRÉES



Table réfrigérée T2

Matériau : acier inoxydable
2 portes réfrigérées
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Classe climatique 4
Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
Poids : 88 kg
GTIN 4015613613482
| Code-No. 110801
| Euro 1.959,- | R1



Table réfrigérée T2 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable
2 portes réfrigérées
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Classe climatique 4
Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
Poids : 89 kg
GTIN 4015613613499
| Code-No. 110801MA
| Euro 1.998,- | R1

✓ Tables réfrigérées
avec porte vitrée
disponible sur demande

✓ Tables réfrigérées
avec roulettes
disponible sur demande



Table réfrigérée S2T1-150

Matériau : acier inoxydable
1 porte, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Classe climatique 4
Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
Poids : 99,5 kg
GTIN 4015613613505
| Code-No. 110802
| Euro 2.429,- | R1



Table réfrigérée S2T1-150 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable
1 porte, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Classe climatique 4
Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
Poids : 100,5 kg
GTIN 4015613613512
| Code-No. 110802MA
| Euro 2.469,- | R1

Table réfrigérée S4-150

Matériau : acier inoxydable
 4 tiroirs GN 1/1, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique 4
 Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 110,5 kg
 GTIN 4015613613529
Code-No. 110803
Euro 2.759,- | R1



Table réfrigérée S4-150 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable
 4 tiroirs GN 1/1, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique 4
 Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 111,5 kg
 GTIN 4015613613536
Code-No. 110803MA
Euro 2.798,- | R1



✓ Tables réfrigérées
 avec roulettes
 disponible sur demande

Table réfrigérée S6-100

Matériau : acier inoxydable
 6 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique 4
 Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 131 kg
 GTIN 4015613613543
Code-No. 110804
Euro 2.959,- | R1



Table réfrigérée S6-100 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable
 6 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique 4
 Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 132 kg
 GTIN 4015613613550
Code-No. 110804MA
Euro 2.998,- | R1





Table réfrigérée T3 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable
 3 portes réfrigérées
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, classe climatique 4
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 112 kg
 GTIN 4015613689470
Code-No. 110814MA
Euro 2.498,- | R1



Table réfrigérée S2T2-150

Matériau : acier inoxydable
 2 portes, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, classe climatique 4
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 122,2 kg
 GTIN 4015613613567
Code-No. 110805
Euro 2.669,- | R1



Table réfrigérée S2T2-150 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable
 2 portes, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, classe climatique 4
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 123,2 kg
 GTIN 4015613613574
Code-No. 110805MA
Euro 2.709,- | R1

✓ Tables réfrigérées
 avec porte vitrée
 disponible sur demande



Table réfrigérée S4T1-150

Matériau : acier inoxydable
 1 porte, 4 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, classe climatique 4
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 133,8 kg
 GTIN 4015613613581
Code-No. 110806
Euro 2.859,- | R1



Table réfrigérée S4T1-150 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable
 1 porte, 4 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, classe climatique 4
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 134,8 kg
 GTIN 4015613613598
Code-No. 110806MA
Euro 2.898,- | R1

Table réfrigérée S6-150

Matériau : acier inoxydable
 6 tiroirs GN 1/1, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique 4
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 144,2 kg
 GTIN 4015613613604
Code-No. 110807
Euro 3.149,- | R1



Table réfrigérée S6-150 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable
 6 tiroirs GN 1/1, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique 4
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 145,2 kg
 GTIN 4015613613611
Code-No. 110807MA
Euro 3.198,- | R1



✓ Tables réfrigérées
 avec roulettes
 disponible sur demande

Table réfrigérée S9-100

Matériau : acier inoxydable
 9 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique 4
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 171 kg
 GTIN 4015613613628
Code-No. 110808
Euro 3.449,- | R1



Table réfrigérée S9-100 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable
 9 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Classe climatique 4
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 172 kg
 GTIN 4015613613635
Code-No. 110808MA
Euro 3.498,- | R1



TABLE POUR PIZZAÏOLO



Table pour pizzaïolo GL26640

- ✓ Acier inoxydable avec plan de travail en granit
- ✓ Commandes électroniques
- ✓ Thermomètre digital

- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Températures de service : 0 °C à 10 °C
- ✓ Classe climatique N
- ✓ Présentoir réfrigéré pour bacs GN 9 x GN 1/3, 150 mm de profondeur



- ✓ Livrée sans bacs GN

Table pour pizzaïolo GL26640

Table réfrigérée

Acier inoxydable avec plan de travail en granit
2 portes, réfrigérées, avec chacune 5 insertions
600 x 400 mm, espacement entre insertion 100 mm
6 tiroirs, non réfrigérés, approprié pour 600 x 400 mm, hauteur 70 mm
Évaporateur des eaux de dégivrage
Froid ventilé
Puissance : 0,388 kW / 230 V 50 Hz

Présentoir réfrigéré

Acier inoxydable avec vitrine en verre
Pour bac GN 9 x GN 1/3, 150 mm de profondeur
Compresseur avec cuve réfrigérée
Système de refroidissement statique
Puissance : 0,212 kW / 230 V 50 Hz
Dotation :
1 entretoise : 326 x 66 x 14 mm
4 entretoises : 181 x 25 x 14 mm
9 entretoises : 326 x 25 x 14 mm

Dimensions : L 2025 x P 800 x H 1411-1450 mm
Poids : 345,4 kg
GTIN 4015613636269
| **Code-No. 200273**
| **Euro 4.249,- | R1**

✓ Table réfrigérée et présentoir réfrigéré également disponibles séparément



Table réfrigérée 26640

Acier inoxydable avec plan de travail en granit
2 portes, réfrigérées, avec chacune 5 insertions 600 x 400 mm, espacement entre insertion 100 mm
6 tiroirs, non réfrigérés, approprié pour 600 x 400 mm, hauteur 70 mm
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Thermomètre digital
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a
Températures de service : 0 °C à 10 °C
Classe climatique N
Puissance : 0,388 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 2025 x P 800 x H 980-995 mm
Poids : 290 kg
GTIN 4015613652108
| **Code-No. 200278**
| **Euro 3.249,- | R1**



Présentoir réfrigéré GL 9 x GN 1/3

Acier inoxydable avec vitrine en verre
Pour bac GN 9 x GN 1/3, 150 mm de profondeur
Commandes électroniques
Thermomètre digital
Compresseur avec cuve réfrigérée
Système de refroidissement statique, liquide réfrigérant R134a
Températures de service : 0 °C à 10 °C
Classe climatique N
Puissance : 0,212 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 2025 x P 400 x H 425 mm
Poids : 55,4 kg
Dotation :
1 entretoise : 326 x 66 x 14 mm
4 entretoises : 181 x 25 x 14 mm
9 entretoises : 326 x 25 x 14 mm
GTIN 4015613652092
| **Code-No. 200276**
| **Euro 1.049,- | R1**



Présentoirs réfrigérés pour bacs GN 150 mm de profondeur

- ✓ Acier inoxydable avec couvercle en inox
- ✓ Commandes électroniques
- ✓ Évaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermomètre digital
- ✓ Compresseur avec cuve réfrigérée
- ✓ Système de refroidissement statique
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Températures de service : 0 °C à 10 °C
- ✓ Classe climatique N



Présentoir réfrigéré ED 5 x GN 1/4

Puissance : 0,166 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1200 x P 340 x H 275 mm
 Poids : 23,6 kg
 Dotation :
 4 entretoises : 181 x 25 x 10 mm
 6 entretoises : 264 x 25 x 10 mm
 GTIN 4015613640402
Code-No. 110310
Euro 769,- | R1

Présentoir réfrigéré ED 7 x GN 1/4

Puissance : 0,174 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1500 x P 340 x H 275 mm
 Poids : 26 kg
 Dotation :
 4 entretoises : 181 x 25 x 10 mm
 6 entretoises : 264 x 25 x 10 mm
 GTIN 4015613650609
Code-No. 110314
Euro 849,- | R1

✓ Livrés sans bacs GN

Bacs GN voir à la page 250, 251 du catalogue



Présentoir réfrigéré ED 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 0,166 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1200 x P 400 x H 275 mm
 Poids : 24,8 kg
 Dotation :
 1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
 4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613650616
Code-No. 110320
Euro 789,- | R1

Présentoir réfrigéré ED 5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 0,174 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1500 x P 400 x H 275 mm
 Poids : 27,8 kg
 Dotation :
 1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
 4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613650623
Code-No. 110322
Euro 879,- | R1

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS



Présentoirs réfrigérés pour bacs GN 100 mm de profondeur

Hygiénique et propre - vitrine en verre comme pare-haleine

- ✓ Acier inoxydable avec vitrine en verre
- ✓ Commandes électroniques
- ✓ Évaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermomètre digital
- ✓ Compresseur avec cuve réfrigérée
- ✓ Système de refroidissement statique
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Températures de service : 0 °C à 10 °C
- ✓ Classe climatique N



- ✓ Livrés sans bacs GN

Présentoir réfrigéré GL4 5 x GN 1/4

Puissance : 0,166 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1200 x P 340 x H 425 mm
Poids : 36,4 kg
Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655819

Code-No. 110170

Euro 698,- | R1

Présentoir réfrigéré GL4 6 x GN 1/4

Puissance : 0,194 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1400 x P 340 x H 425 mm
Poids : 40,6 kg
Dotation :

1 entretoise : 264 x 63 x 13 mm
4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655826

Code-No. 110171

Euro 769,- | R1

Présentoir réfrigéré GL4 7 x GN 1/4

Puissance : 0,174 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1500 x P 340 x H 425 mm
Poids : 41,4 kg
Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655833

Code-No. 110172

Euro 809,- | R1

Présentoir réfrigéré GL4 8 x GN 1/4

Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1800 x P 340 x H 425 mm
Poids : 46,8 kg
Dotation :

1 entretoise : 264 x 134 x 13 mm
4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
8 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655840

Code-No. 110173

Euro 909,- | R1

Présentoir réfrigéré GL4 10 x GN 1/4

Puissance : 0,194 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 2000 x P 340 x H 425 mm
Poids : 51 kg
Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
9 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655857

Code-No. 110174

Euro 1.019,- | R1

Bacs GN voir à la page
250, 251 du catalogue





✓ Livrés sans bacs GN

Présentoir réfrigéré GL3 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 0,166 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1200 x P 400 x H 425 mm
 Poids : 39,4 kg
 Dotation :
 1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
 4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655864
Code-No. 110175
Euro 719,- | R1

Présentoir réfrigéré GL3 5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 0,174 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1500 x P 400 x H 425 mm
 Poids : 45,4 kg
 Dotation :
 1 entretoise : 326 x 77 x 13 mm
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
 6 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655871
Code-No. 110176
Euro 829,- | R1

Présentoir réfrigéré GL3 8 x GN 1/3

Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1800 x P 400 x H 425 mm
 Poids : 51,9 kg
 Dotation :
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
 8 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655888
Code-No. 110178
Euro 939,- | R1

Présentoir réfrigéré GL3 9 x GN 1/3

Puissance : 0,194 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 2000 x P 400 x H 425 mm
 Poids : 55,4 kg
 Dotation :
 1 entretoise : 326 x 40 x 13 mm
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
 9 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655895
Code-No. 110179
Euro 1.039,- | R1



Présentoir réfrigéré - Bartscher Sushi Bar

Pour une présentation optimale de vos plats, comme par exemple des sushi ou des tapas.

- ✓ Possibilité d'équipement : 5 x GN 1/2, jusqu'à 40 mm de profondeur
- ✓ Vitre frontale panoramique arrondie
- ✓ Côté service avec portes coulissantes en verre pour un réachalandage aisé
- ✓ Système de refroidissement statique avec tube de tête d'évaporateur supplémentaire

Présentoir réfrigéré Bartscher Sushi Bar 5 x GN 1/2

Boîtier synthétique, argenté
 Surface d'appui CNS 18/10
 Liquide réfrigérant : R600a
 Température de service : 2 °C à 7 °C
 Classe climatique 4
 Commande électronique
 Dégivrage automatique
 Eclairage peu énergivore par diode commutable séparément
 Puissance : 180 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1800 x P 425 x H 295 mm
 Dotation : 1 entretoise incluse
 (longueur 325 mm, largeur 30 mm)

Poids : 45 kg
 GTIN 4015613525853
Code-No. 110135G
Euro 1.219,- | R1



✓ Livrés sans bacs GN



Appareils à glaçons - Une fraîcheur totale !

Du cocktail à la réfrigération des produits - des appareils à glaçons de Bartscher pour toutes les applications

Caipirinha, Pina Colada ou Sparkling Kiss - les cocktails adorent la fraîcheur !

Dans les présentoirs de produits frais et lors des buffets, les glaçons préservent la température des mets sensibles, de sorte à conserver leur qualité et leurs arômes. Bartscher vous propose les appareils à glaçons adaptés à presque tous les besoins. Certains modèles permettent même de varier la taille des glaçons.

Pileur à glaçons "4 ICE +"

Matériau : acier inoxydable, plastique
Production max. : 15 kg
Contenance du bac collecteur : 1,75 kg / 3,5 L
Bac collecteur amovible
Entonnoir de remplissage : Ø 140 mm en haut, amovible
Orifice de remplissage : 40 x 60 mm
Interrupteur de sécurité : 2 (entonnoir de remplissage, bac collecteur)
Interrupteur de marche/arrêt
4 pieds avec ventouses
Puissance : 0,12 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 172 x P 290 x H 460 mm
Poids : 3,5 kg
GTIN 4015613683171
| Code-No. 135023
| Euro 79,- | R2



Pileur à glaçons

puissant, niveau sonore faible,
ne prend pas de place.
Acier inoxydable
Capacité jusqu'à 60 kg/h
Réceptacle de stockage
pour environ 1 kg
Puissance : 60 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 173 x P 380 x H 385 mm
Poids : 14 kg
GTIN 4015613479118
| Code-No. 135012
| Euro 639,- | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Appareil à glaçons "Compact Ice"*

Coque en synthétique gris métal
 Choix du format des glaçons : S • petit - M • moyen - L • gros
 Capacité : env. 12 glaçons par cycle
 Réservoir d'eau de 4,5 litres pour env. 150 glaçons
 Capacité : 15 kg / 24 heures
 Classe climatique ST
 Puissance : 145 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 360 x P 440 x H 454 mm
 Poids : 23 kg
 GTIN 4015613593609
Code-No. A100062V
Euro 309,- | R2



Appareil à glaçons "Compact Ice K"*

Coque en synthétique gris métal
 Choix du format des glaçons (en forme de cube) : S • petit - L • gros
 Capacité : 24 glaçons par cycle
 Réservoir d'eau de 1,5 litre
 Capacité : env. 10 kg / 24 heures
 Stockage : env. 1 kg
 Liquide réfrigérant R600a
 Classe climatique T
 Puissance : 150 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 306 x P 365 x H 360 mm
 Poids : 12,25 kg
 GTIN 4015613536934
Code-No. 100073
Euro 275,- | R2



✓ Appareil compact pour fabriquer des glaçons clairs



Appareil à glaçons C 25

Production : max. 25 kg/24 h (en forme de cône)
 Stockage : env. 6 kg
 Circulation d'air (espace nécessaire de chaque côté 10 cm)
 Raccordement eau 3/4", écoulement Ø 25 mm
 Liquide réfrigérant R134a
 Classe climatique ST
 Puissance : 220 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 385 x P 555 x H 665 mm
 Poids : 31 kg
 GTIN 4015613467634
Code-No. 104025
Euro 749,- | R2



Appareil à glaçons C 40

Production : max. 35 kg/24 h (en forme de cône)
 Stockage : env. 13 kg
 Circulation d'air (espace nécessaire de chaque côté 10 cm)
 Raccordement eau 3/4", écoulement Ø 25 mm
 Liquide réfrigérant R134a
 Classe climatique ST
 Puissance : 380 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 550 x P 635 x H 825 mm
 Poids : 47 kg
 GTIN 4015613467641
Code-No. 104040
Euro 998,- | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Appareils à glaçons série B Plus Glaçons en forme de cône, système de pulvérisation

Comment le système de pulvérisation fonctionne-t-il ?

Pour la préparation des glaçons par système de pulvérisation, l'eau alimentée est pulvérisée à l'aide d'une pompe sur le système de vaporisation. Lors du contact avec l'élément de vaporisateur correspondant, l'eau gèle et des cônes de glace pleins et compacts sont générés. Leurs propriétés donnent une efficacité de refroidissement de longue durée et ils sont particulièrement appropriés pour la dégustation glacée de Longdrinks & Co.

Appareils à glaçons Série B Plus

Grâce au système de pulvérisation, un cône entier parfaitement adapté aux boissons non-alcoolisées et aux cocktails et particulièrement économique est produit.

- ✓ Matériau : acier inoxydable, plastique, acier, galvanisé
- ✓ Glaçons (en forme de cône) : 35 x 32 mm, 20 g (cônes entiers)
- ✓ Bouton de sélection pour la taille de glaçons
- ✓ Fonction de nettoyage
- ✓ Réfrigérant R134a, classe climatique T
- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail



Appareil à glaçons B 20 Plus

Production max. : 21 kg / 24 h
Production / cycle : 18 glaçons
Contenance du réservoir : 6,5 kg
Capteur de remplissage
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccord pour l'eau : 3/4"
Sortie d'évacuation de l'eau : Ø 20 mm
Consommation d'eau / heure : 2,46 litres
Puissance : 0,265 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 340 x P 480 x H 600 mm
Dotation : 1 pelle à glaçons
Poids : 28,55 kg
GTIN 4015613674193
■ Code-No. 104323
■ Euro 1.249,- IR1



Appareil à glaçons B 40 Plus

Production max. : 41 kg / 24 h
Production / cycle : 28 glaçons
Contenance du réservoir : 15 kg
Capteur de remplissage
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccord pour l'eau : 3/4"
Sortie d'évacuation de l'eau : Ø 20 mm
Consommation d'eau / heure : 2,73 litres
Puissance : 0,59 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 500 x P 540 x H 540 mm
Dotation : 1 pelle à glaçons
Poids : 38,2 kg
GTIN 4015613697154
■ Code-No. 104338
■ Euro 1.798,- IR1

Appareil à glaçons B 50 Plus

Production max. : 52 kg / 24 h
 Production / cycle : 36 glaçons
 Contenance du réservoir : 22 kg
 Capteur de remplissage
 Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
 Raccord pour l'eau : 3/4"
 Sortie d'évacuation de l'eau : Ø 20 mm
 Consommation d'eau / heure : 4,6 litres
 Puissance : 0,68 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 500 x P 580 x H 800 mm
 Dotation : 1 pelle à glaçons
 Poids : 42,6 kg
 GTIN 4015613697161
Code-No. 104348
Euro 1.979,- | R1



Appareil à glaçons B 70 Plus

Production max. : 72 kg / 24 h
 Production / cycle : 56 glaçons
 Contenance du réservoir : 42 kg
 Capteur de remplissage
 Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
 Raccord pour l'eau : 3/4"
 Sortie d'évacuation de l'eau : Ø 20 mm
 Consommation d'eau / heure : 5,98 litres
 Puissance : 0,88 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 700 x P 581 x H 995 mm (hauteur sans pieds : 910 mm)
 Dotation : 1 pelle à glaçons
 Poids : 55,4 kg
 GTIN 4015613697178
Code-No. 104383
Euro 2.649,- | R1



Appareil à glaçons B 90 Plus

Production max. : 89 kg / 24 h
 Production / cycle : 56 glaçons
 Contenance du réservoir : 42 kg
 Capteur de remplissage
 Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
 Raccord pour l'eau : 3/4"
 Sortie d'évacuation de l'eau : Ø 20 mm
 Consommation d'eau / heure : 7,45 litres
 Puissance : 0,98 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 700 x P 581 x H 995 mm (hauteur sans pieds : 910 mm)
 Dotation : 1 pelle à glaçons
 Poids : 63 kg
 GTIN 4015613697185
Code-No. 104393
Euro 3.249,- | R1



Appareils à glaçons série Q Glaçons creux, système extracteur

Connaissez-vous déjà le système à palettes ?

Dans le cas de la fabrication de glaçons au moyen du système à palettes, les doigts individuels de l'évaporateur plongent dans un bain d'eau. Le bain d'eau est maintenu en mouvement par les roues à palettes de sorte qu'il ne soit produit de la glace qu'au niveau des doigts d'évaporateur. Avec le temps, ce sont alors des glaçons creux ayant la clarté du cristal qui sont formés. L'avantage de cette forme de glaçons est qu'ils possèdent une très grande surface qui refroidit les boissons en très peu de temps. De plus, ils sont excellents pour la production de glace pilée. Les préparateurs de glaçons avec système à palettes sont parfaitement adaptés pour une utilisation avec une eau dure calcaire.

Appareils à glaçons Série Q

Le système à palettes et le vaporisateur avec doigts garantissent un fonctionnement silencieux et parfait, même dans des conditions particulièrement difficiles, grâce à l'absence de pompes et de pulvérisateurs.

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Glaçons (en forme de cône) 30 x 26 x 40 mm, 17 g (cônes creux)
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Classe climatique SN



Appareil à glaçons Q 25

Production : 25 kg/24 h
Stockage : 10 kg / 588 glaçons
15 glaçons par cycle
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,265 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 400 x P 550 x H 690-715 mm
Poids : 32,4 kg
GTIN 4015613634777
■ **Code-No. 104204**
■ **Euro 1.489,- | R1**



Appareil à glaçons Q 45

Production : 45 kg/24 h
Stockage : 16 kg / 941 glaçons
35 glaçons par cycle
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 500 x P 610 x H 690-710 mm
Poids : 41,4 kg
GTIN 4015613634784
■ **Code-No. 104206**
■ **Euro 2.198,- | R1**



Appareils à glace pilée série F Refroidissement par air

Dans l'appareil à glace pilée, l'eau est alimentée dans un cylindre d'évaporation installé à la verticale. Le système de vis sans fin intégré transporte la masse froide vers le haut dans l'appareil, où elle est pilée de la manière souhaitée. Il en ressort une glace pilée parfaite pour la présentation des marchandises. De plus, le système fermé permet une production de glace pilée conforme à HACCP.



Appareils à glace pilée Série F

Les appareils à glaçons en paillettes performants conviennent parfaitement à la présentation d'aliments sur les rayons frais ou les buffets.

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Classe climatique SN

Appareil à glace pilée F 80

Production : 90 kg/24 h
 Stockage : 20 kg
 Compresseur refroidi à l'air
 (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
 Raccordement eau 3/4"
 Écoulement Ø 20 mm
 Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 570 x P 600 x H 680 mm
 Poids : 52 kg
 GTIN 4015613616629
Code-No. 104409
Euro 3.349,- | R1



Appareil à glace pilée F 125

Production : 120 kg/24 h
 Stockage : 27 kg
 Compresseur refroidi à l'air
 (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
 Raccordement eau 3/4"
 Écoulement Ø 20 mm
 Puissance : 0,49 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 680 x P 510 x H 1000-1010 mm
 Poids : 60,6 kg
 GTIN 4015613634814
Code-No. 104436
Euro 4.098,- | R1





Lave-vaisselle de Bartscher : tout pour la propreté !

Avec un lave-vaisselle Bartscher, vous disposez d'un auxiliaire de rêve :

propre, rapide, économique et fiable ! La conception de nos machines est si robuste que nous pouvons maîtriser sans effort les exigences les plus élevées dans le domaine de la gastronomie quotidienne. La conception facilite votre travail en terme d'utilisation et d'ergonomie : commandes intuitives, rapides à utiliser et agréables à manipuler. Et en plus ils sont économiques et protègent l'environnement.

Toutes les machines chez Bartscher sont équipées d'une pompe de dosage du liquide de rinçage et d'un arrêt thermique pour vous offrir un résultat de lavage irréprochable et hygiénique.

Sur notre modèle Premium, le lave-vaisselle Deltamat **TF 7500eco**, une technique innovante permet d'économiser jusqu'à 50 pour cent d'eau, d'énergie et de produit vaisselle par rapport à des machines courantes. En utilisation quotidienne professionnelle, cela représente rapidement une économie importante.

Un adoucissement de l'eau assure un fonctionnement sans défaut du lave-vaisselle et protège en particulier les éléments chauffants de l'entartrage face aux calcaires dissous dans l'eau.

De plus, la consommation de détergent est réduite du fait de la douceur de l'eau. Le VGG recommande de ce fait une dureté de l'eau < 3° d (dureté totale). Seule celle-ci garantit le résultat de < 80µS/cm (conductibilité) conforme à VGG.

Cela permet d'économiser la durée de travail et les frais salariaux avec un résultat hygiénique parfait. À partir d'une dureté de 5° d.H., un adoucissement de l'eau est absolument nécessaire.

De ce fait, nous ne nous sommes pas arrêtés là : l'adoucisseur d'eau intégré ainsi que les techniques de désalinisation partielle ou totale assurent une grande longévité de la machine et un résultat brillant, sans taches.

Des innovations sources de meilleurs résultats de lavage et qui protègent l'environnement. Avec une pompe de lessives alcalines intégrée, aucun écoulement proche du sol n'est nécessaire, il est tout simplement possible de raccorder la machine à l'écoulement d'un évier. La pompe à lessives transporte les eaux usées jusqu'à une hauteur maximale de 1 mètre. Cela offre une plus grande liberté d'organisation de la cuisine.

Une chose claire !



Lave-vaisselle avec une bonne puissance de lavage et de rinçage pour une utilisation facile - Idéal pour les cafétérias, les bars ou les cafés.

Lave-vaisselle E500

| | |
|-----------------------------------|--|
| Dimensions | L 600 x P 640 x H 820 mm |
| Exécution | Acier inoxydable |
| Rendement / heure max. | 30 casiers |
| Dimensions casier | 500 x 500 mm |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 3,4 kW / 220-230 V 50 Hz |
| Résistance de cuve | 2,8 kW |
| Résistance de la chaudière | 2,8 kW |
| Durée du cycle | 120 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 2,7 litres |
| Contenance de la cuve | 25 litres |
| Pression d'entrée de l'eau | 2-3,5 bar |
| Raccord pour l'eau | G 3/4" |
| Écoulement | Ø 20 mm |
| Dotation | 1 panier universel 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts |



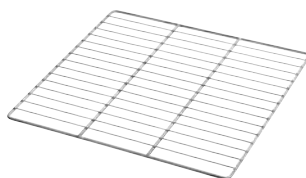
Lave-vaisselle E500 LPR, avec pompe de vidange et avec doseur de détergent de lavage

Poids : 53,6 kg
 GTIN 4015613655291
Code-No. 110510
Euro 1.979,- | R1

Grille de lavage 500

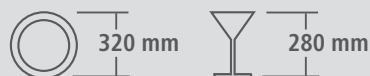
La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles ou les faitouts.

Acier inoxydable
 Dimensions: L 500 x P 500 mm
 Poids : 1,7 kg
 GTIN 4015613664217
Code-No. 101094
Euro 48,- | R1



Lave-vaisselle E500

- ✓ Possibilité d'encaster sous un plan de travail
- ✓ Porte à double parois
- ✓ Température de l'arrivée d'eau : max. 60 °C
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile





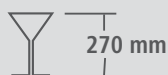
Gamme lave vaisselle BARTSCHER

- ✓ Économie d'énergie de 30% environ
- ✓ Meilleure hygiène pour une température de rinçage d'au moins 82 °C
- ✓ Meilleure ergonomie
- ✓ Économie de temps et de personnel



Lave-verres Deltamat Série TF 350

- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile



Deltamat TF 350

| | |
|-----------------------------------|--|
| Dimensions | L 415 x P 465 x H 670 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 |
| Rendement / heure max. | 30 casiers |
| Dimensions casier | 350 x 350 mm |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 2,59 kW / 230 V 50 Hz |
| Résistance de la cuve | 1,85 kW |
| Résistance de la chaudière | 2,4 kW |
| Durée du cycle | 120 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 1,4 litres |
| Contenance de la cuve | 12 litres |
| Pression d'entrée de l'eau | 2-4 bar |
| Raccord pour l'eau | G 3/4" M |
| Écoulement | Ø 24 mm |
| Dotation | 1 support pour soutasses 1 gobelet à couverts 2 casiers à verres |

Deltamat TF 350

Poids : 30 kg
 GTIN 4015613447513
Code-No. 110520
Euro 1.719,- | R1

Deltamat TF 350 LP, avec pompe de vidange

Poids : 32,5 kg
 GTIN 4015613447520
Code-No. 110521
Euro 1.909,- | R1

Deltamat TF 350 W, avec adoucisseur

Poids : 35 kg
 GTIN 4015613447537
Code-No. 110522
Euro 1.919,- | R1

Casiers pour lave-verres série TF 350

Casier à verres

à fond plat

Dimensions : L 350 x P 350 x H 110 mm

Poids : 0,8 kg

GTIN 4015613432007

Code-No. 110312

Euro 49,- | R1



Casier à verres, standard

à fond plat

Dimensions : L 350 x P 350 x H 170 mm

Poids : 1,5 kg

GTIN 4015613586564

Code-No. 110311

Euro 62,- | R1



Support à sous-tasses

Poids : 0,2 kg

GTIN 4015613432014

Code-No. 110317

Euro 18,- | R1



Gobelet à couverts

Dimensions : Ø 107 mm, H 119 mm

Poids : 0,1 kg

GTIN 4015613432021

Code-No. 110318

Euro 8,- | R1



Machine à essuyer
et polir les verres
voir à la page 176 du catalogue





Lave-verres Deltamat Série TF 401

- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Porte à double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile



Deltamat TF 401

| | |
|-----------------------------------|---|
| Dimensions | L 450 x P 555 x H 700 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 |
| Rendement / heure max. | 30 casiers |
| Dimensions casier | 400 x 400 mm |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 3,2 kW / 230 V 50 Hz |
| Résistance de la cuve | 1,85 kW |
| Résistance de la chaudière | 2,8 kW |
| Durée du cycle | 120 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 1,8 litres |
| Contenance de la cuve | 14,5 litres |
| Pression d'entrée de l'eau | 2-4 bar |
| Raccord pour l'eau | G 3/4" M |
| Écoulement | Ø 24 mm |
| Dotation | 1 support pour soutasses 1 gobelet à couverts 1 casier à verres 1 casier à verres, 4 compartiments |

Deltamat TF 401

Poids : 38 kg
GTIN 4015613468525
| Code-No. 110605
| Euro 1.898,- | R1

Deltamat TF 401 W, avec adoucisseur

Poids : 42 kg
GTIN 4015613468532
| Code-No. 110606
| Euro 2.098,- | R1

Deltamat TF 401 LPW, avec pompe de vidange et adoucisseur

Poids : 45 kg
GTIN 4015613468549
| Code-No. 110607
| Euro 2.189,- | R1



Deltamat TF 401 K avec option de rinçage froid - pour des verres utilisables immédiatement

| | |
|-----------------------------------|---|
| Dimensions | L 450 x P 555 x H 700 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 |
| Rendement / heure max. | 30 casiers |
| Dimensions casier | 400 x 400 mm |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 3,2 kW / 230 V 50 Hz |
| Résistance de la cuve | 1,85 kW |
| Résistance de la chaudière | 2,8 kW |
| Durée du cycle | 120 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 1,8 litres |
| Contenance de la cuve | 14,5 litres |
| Pression d'entrée de l'eau | 2-4 bar |
| Raccord pour l'eau | G 3/4" M |
| Écoulement | Ø 24 mm |
| Dotation | 1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts 1 support pour sous-tasses |

Poids : 38,8 kg
GTIN 4015613671369
| Code-No. 110608
| Euro 1.919,- | R1

Casiers pour lave-verres séries TF 401

Casier à verres

à fond plat

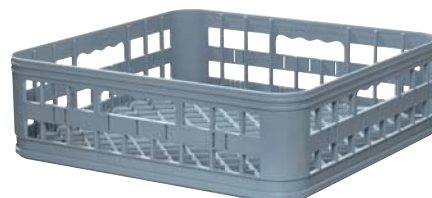
Dimensions : L 400 x P 400 x H 135 mm

Poids : 0,95 kg

GTIN 4015613468303

Code-No. 109325

Euro 45,- | R1



Casier à verres, 4 compartiments

à fond incliné

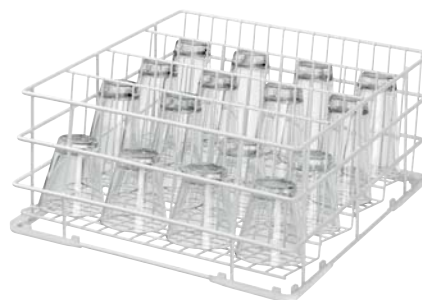
Dimensions : L 400 x P 400 x H 210 mm

Poids : 2,1 kg

GTIN 4015613468327

Code-No. 109327

Euro 66,- | R1



Casier à assiettes

Dimensions : L 400 x P 400 x H 120 mm

Poids : 1,6 kg

GTIN 4015613468310

Code-No. 109326

Euro 42,- | R1



Gobelet à couverts

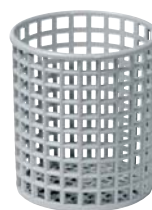
Dimensions : Ø 107 mm, H 119 mm

Poids : 0,1 kg

GTIN 4015613432021

Code-No. 110318

Euro 8,- | R1



Kit de casier de lavage 4000

Matière plastique

Kit composé de :

2 casiers universels

4 supports pour verres

1 support pour assiettes

1 gobelet à couverts

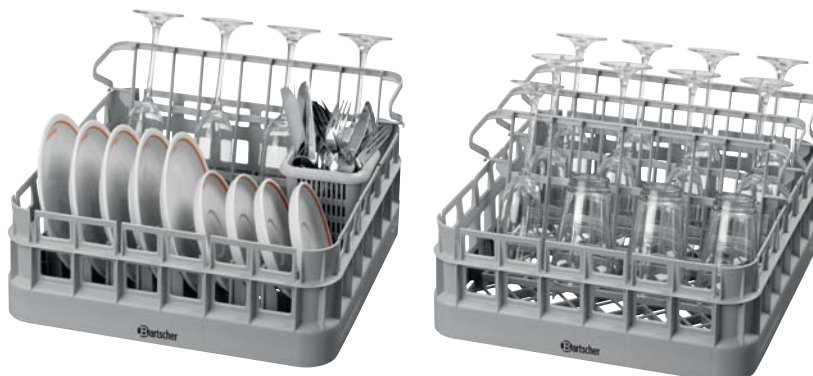
Dimensions : L 400 x P 400 x H 145 mm

Poids : 5,79 kg

GTIN 4015613653242

Code-No. 15202

Euro 109,- | R1





Deltamat TF 50

| | |
|-----------------------------------|---|
| Dimensions | L 590 x P 600 x H 850 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 |
| Rendement / heure max. | 30 casiers |
| Dimensions casier | 500 x 500 mm |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 3,45 kW / 220-240 V 50 Hz |
| Résistance de cuve | 2,7 kW |
| Résistance de la chaudière | 2,8 kW |
| Durée du cycle | 120 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 2,3 litres |
| Contenance de la cuve | 29 litres |
| Raccord d'entrée pour l'eau | 2-4 bar |
| Raccordement eau | G 3/4" MI |
| Écoulement | Ø 24 mm |
| Dotation | 1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts |

Deltamat TF 50

Poids : 56,5 kg
GTIN 4015613448114
Code-No. 110415
Euro 2.519,- | R1

Deltamat TF 50 L avec pompe de vidange

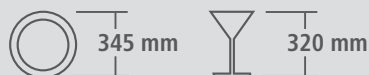
Poids : 58 kg
GTIN 4015613448121
Code-No. 110418
Euro 2.598,- | R1

Deltamat TF 50 LR avec pompe de vidange et doseur de détergent de lavage

Poids : 59 kg
GTIN 4015613588421
Code-No. 110419
Euro 2.749,- | R1

Lave-vaisselle Deltamat Série TF 50

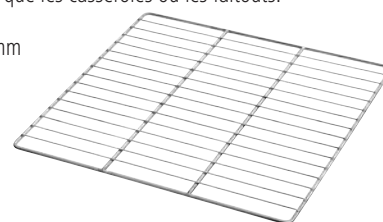
- ✓ Possibilité d'encaster sous un plan de travail
- ✓ Porte à double parois
- ✓ Température de l'eau recommandée max. 55 °C
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile



Grille de lavage 500

La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles ou les faitouts.

Acier inoxydable
Dimensions: L 500 x P 500 mm
Poids : 1,7 kg
GTIN 4015613664217
Code-No. 101094
Euro 48,- | R1



Doseur de détergent de lavage

Doseur de détergent de lavage TG280

Doseur de détergent de lavage avec commande par impulsions pour montage ultérieur, pour toute les machines à laver courantes.
Matière synthétique
Commande à impulsions
Réglable de 0,28 à 2,8 l/h
Puissance : 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 69 x P 103 x H 62 mm
Poids : 0,45 kg
Dotation : set de montage et set de raccordement
GTIN 4015613432403
Code-No. 109518
Euro 229,- | R1



Installation en usine de doseur pour détergent
Code-No. 099996 Euro 60,- net

Deltamat TF 517

| | |
|-----------------------------------|---|
| Dimensions | L 595 x P 630 x H 845 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 |
| Rendement / heure max. | 60 casiers |
| Dimensions casier | 500 x 500 mm |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 5,06 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC |
| Résistance de cuve | 2,7 kW |
| Résistance de la chaudière | 4,5 kW |
| Durée du cycle | 60/90/120/180 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 2,3 litres |
| Contenance de la cuve | 29 litres |
| Pression d'entrée de l'eau | 2-4 bar |
| Raccord pour l'eau | G 3/4" M |
| Écoulement | Ø 50 mm |
| Dotation | 1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts |



Deltamat TF 517

Poids : 58,8 kg
GTIN 4015613697291
Code-No. 110557
Euro 3.019,- | R1

Deltamat TF 517 LP, avec pompe de vidange

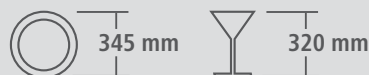
Poids : 59,2 kg
GTIN 4015613697307
Code-No. 110567
Euro 3.069,- | R1

Deltamat TF 517 LPWR, avec pompe de vidange, adoucisseur et doseur de détergent de lavage

Poids : 63 kg
GTIN 4015613693095
Code-No. 110597
Euro 3.259,- | R1

Lave-vaisselle Deltamat Série TF 517

- ✓ Possibilité d'encaster sous un plan de travail
- ✓ Porte à double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile



Doseur de détergent de lavage

Doseur de détergent de lavage LWG300

Doseur de détergent de lavage avec commande par conductance pour montage ultérieur, pour toute les machines à laver courantes. Matière synthétique
Commande par conductance
Réglable de 0,01 à 3,0 l/h
Avec 1 sonde à 1 pôle
Puissance : 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 69 x P 103 x H 62 mm
Poids : 0,75 kg
Dotation : set de montage et set de raccordement
GTIN 4015613488295
Code-No. 109548
Euro 298,- | R1



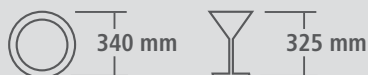
Les avantages d'un doseur de détergent de lavage par commande de conductance sont évidents : consommation plus économe, répondant aux besoins de détergent par la détermination de la valeur de conducteur dans l'eau de vaisselle.

Installation en usine de doseur pour détergent
Code-No. 099996 Euro 60,- net



Lave-vaisselle Deltamat Série TF 526

- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile



Les avantages d'un doseur de détergent de lavage par commande de conductance sont évidents : consommation plus économe, répondant aux besoins de détergent par la détermination de la valeur de conducteur dans l'eau de vaisselle.



Installation en usine de doseur pour détergent
Code-No. 099996 Euro 60,- net

Deltamat TF 526

| | |
|-----------------------------------|---|
| Dimensions | L 595 x P 630 x H 845 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 |
| Rendement / heure max. | 60 casiers |
| Dimensions casier | 500 x 500 mm |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 5,15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC |
| Résistance de cuve | 2,7 kW |
| Résistance de la chaudière | 4,5 kW |
| Durée du cycle | 60/120/180/300 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 2,3 litres |
| Contenance de la cuve | 16,5 litres |
| Pression d'entrée de l'eau | 2-4 bar |
| Raccord pour l'eau | G 3/4" M |
| Écoulement | Ø 50 mm |
| Dotation | 1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts |

Deltamat TF 526 R, avec doseur de détergent de lavage

Poids : 66 kg
GTIN 4015613675251
Code-No. 111655
Euro 3.069,- | R1

Deltamat TF 526 LPR, avec pompe de vidange et avec doseur de détergent de lavage

Poids : 66,3 kg
GTIN 4015613675268
Code-No. 111660
Euro 3.259,- | R1

Deltamat TF 526 LPWR, avec pompe de vidange, adoucisseur et doseur de détergent de lavage

Poids : 66,6 kg
GTIN 4015613671376
Code-No. 111670
Euro 3.319,- | R1

Doseur de détergent de lavage

Doseur de détergent de lavage LWG600

Doseur de détergent de lavage avec commande par conductance pour montage mural, pour toute les machines à laver courantes.
Matière synthétique
Commande par conductance
Réglable de 0,1 à 6,0 l/h
Avec 1 sonde à 2 pôles
Puissance : 0,004 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 95 x P 100 x H 125 mm
Poids : 0,75 kg
Dotation : set de raccordement
GTIN 4015613506517
Code-No. 109547
Euro 429,- | R1

Deltamat TF 641

| | |
|-----------------------------------|---|
| Dimensions | L 600 x P 680 x H 860 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 |
| Rendement / heure max. | 60 casiers |
| Dimensions casier | 500 x 500 mm |
| Doseur pour détergeant | oui |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 6,65 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC |
| Résistance de cuve | 2,7 kW |
| Résistance de la chaudière | 6,0 kW |
| Durée du cycle | 90 - 300 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 2,3 litres |
| Contenance de la cuve | 16,5 litres |
| Raccord d'entrée pour l'eau | 2-4 bar |
| Raccordement eau | G 3/4" MI |
| Écoulement | Ø 24 mm |
| Dotation | 1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts |

Deltamat TF 641

Poids : 67,5 kg
 GTIN 4015613544397
Code-No. 109632
Euro 3.319,- | R1

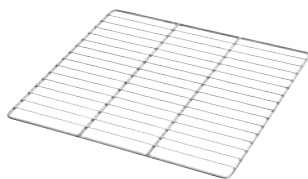
Deltamat TF 641 LP, avec pompe de vidange

Poids : 69 kg
 GTIN 4015613544403
Code-No. 109633
Euro 3.429,- | R1

Grille de lavage 500

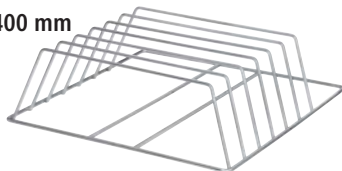
La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles ou les faitouts.

Acier inoxydable
 Dimensions: L 500 x P 500 mm
 Poids : 1,7 kg
 GTIN 4015613664217
Code-No. 101094
Euro 48,- | R1



Casier à plateaux 600/400 mm

Poids : 1,5 kg
 GTIN 4015613487069
Code-No. 109329
Euro 189,- | R1



Support pour lave-vaisselle

Support pour lave-vaisselle

Glissières pour 2 casiers
 Acier inoxydable
 L 605 x P 570 x H 450 mm
 Poids : 6 kg
 GTIN 4015613602462
Code-No. 109688
Euro 229,- | R1



Lave-vaisselle Deltamat, Série TF 641

- ✓ Adapté pour plaques de cuisson, plateaux, bacs GN jusqu'à 600/400 mm
- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Double parois
- ✓ Température de l'eau recommandée max. 55 °C
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile





Lave-vaisselle Deltamat Série TF 7500eco

- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Double parois

Les consommations d'eau, de détergents chimiques et d'énergie sont réduites de jusqu'à 50 %.

- ✓ Bouton START multicolore
- ✓ Système d'autodiagnostic
- ✓ Menu multilingue
- ✓ Porte à ressort
- ✓ Récupération de l'énergie



Deltamat TF 7500eco

| | |
|-----------------------------------|---|
| Dimensions | L 600 x P 610 x H 850 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 |
| Rendement / heure max. | 60 casiers |
| Dimensions casier | 500 x 500 mm |
| Doseur pour détergeant | oui |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 6,65 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC |
| Résistance de cuve | 1,1 kW |
| Résistance de la chaudière | 6,0 kW |
| Durée du cycle | 60 - 360 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 2,5 - 7 Liter |
| Contenance de la cuve | 10 Liter |
| Pression d'entrée de l'eau | 2-4 bar |
| Raccord pour l'eau | G 3/4" M |
| Écoulement f | Ø 24 mm |
| Dotation | 1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts |

Deltamat TF 7500eco LP, avec pompe de vidange

Poids : 73 kg
GTIN 4015613527635

Code-No. 110660
Euro 4.029,- | R1

Deltamat TF 7500eco LPW, avec pompe de vidange et adoucisseur

Poids : 75 kg
GTIN 4015613527642

Code-No. 110661
Euro 4.239,- | R1

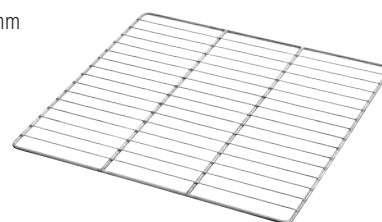
Grille de lavage 500

La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles ou les faitouts.

Acier inoxydable
Dimensions: L 500 x P 500 mm

Poids : 1,7 kg
GTIN 4015613664217

Code-No. 101094
Euro 48,- | R1



Chariot à casiers

Chariot à casiers

Acier inoxydable
Charge utile : 120 kg
Dimension plateau : L 513 x P 583 mm
4 roues de Ø 100 mm
Dimensions : L 515 x P 640 x H 925 mm
Poids : 8,75 kg

GTIN 4015613523712
Code-No. 300143
Euro 139,- | R1



Lave-vaisselle à capot Série DS

Excellentes performances et polyvalence

- ✓ Système de lavage ELS
(lavage maximal avec une force minimale)
- ✓ Pompe DuoFlo (pertes plus faibles lors du pompage)
- ✓ Système d'économie d'énergie (le chauffe-eau se met uniquement en marche lorsque c'est nécessaire)

Hygiène

- ✓ Surveillance électronique de la température de l'eau de rinçage
- ✓ Boiler volumineux
- ✓ Filtre de cuve intégré
- ✓ Pompe à purge automatique
- ✓ Cuve de lavage entièrement emboutie sans soudure



- ✓ Système d'évacuation EDS
- ✓ Réservoir plat avec grand filtre
- ✓ Réservoir à double paroi

Sécurité et ergonomie

- ✓ Capot breveté: levage aisé et sécurité accrue
- ✓ Marche très silencieuse
- ✓ Efficacité garantie au travers de l'auto diagnostique électronique
- ✓ Cuve pour le nettoyage facile en position frontale
- ✓ Composants accessibles par le panneau avant

✓ Température de l'arrivée d'eau : 50 °C à 60 °C

✓ Livré sans tables de tri et de glissement



Poubelle à la page 170 du catalogue

Lave-vaisselle à capot DS 903

Lave-vaisselle à capot DS 1003

| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| CE | certifié | certifié |
| Dimensions | L 725 x P 955 x H 1535/ maxi. 2055 mm | L 725 x P 955 x H 1535/ maxi. 2055 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 | Acier inoxydable 18/10 |
| Pieds | réglables en hauteur 65 mm | réglables en hauteur 65 mm |
| Rendement / heure max. | 60 casiers (500 x 500 mm) | 60 casiers (500 x 500 mm) |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui | oui |
| Contact de porte | oui | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui | oui |
| Puissance totale | 6,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC | 8,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC |
| Résistance de cuve | 2,5 kW | 2,5 kW |
| Résistance de la chaudière | 6,0 kW | 8,0 kW |
| Durée du cycle | 60/120/180 secondes | 60/120/180 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 2,4 litres | 2,4 litres |
| Contenance de la cuve | 22 litres | 22 litres |
| Pression d'entrée de l'eau | 2-4 bar | 2-4 bar |
| Raccord pour l'eau | G 3/4" M | G 3/4" M |
| Écoulement | Ø 28 mm | Ø 28 mm |
| Poids | 98,5 kg | 98,5 kg |
| Dotation | 1 casier universel, 2 casiers à assiettes, 1 gobelet à couverts GTIN 4015613685106 Code-No. 109342 Euro 4.398,- R1 | 1 casier universel, 2 casiers à assiettes, 1 gobelet à couverts GTIN 4015613685113 Code-No. 109343 Euro 4.898,- R1 |

Lave-vaisselle à capot DS 2001



Puissance et souplesse d'utilisation remarquables pour des clients exigeants, supposant un fonctionnement fiable du lave-vaisselle avec des coûts d'exploitation réduits.

Idéal pour les restaurants, les hôtels de petite ou moyenne taille et les snacks lorsqu'un service rapide et dynamique est exigé.

Grâce à leurs hauteurs utiles élevées jusqu'à 470 mm, ces machines sont parfaitement conçues pour les grandes assiettes et les plateaux et permettent à l'équipe de cuisine une charge ergonomique et rapide.

Le DS 2001 prend même les plats à pâtisserie et les bacs gerbables norme Europe (caisses E2).



- ✓ Livré sans tables de tri et de glissement
- ✓ Egalement disponible en version d'angle sur demande

Lave-vaisselle à capot DS 2001, avec pompe de vidange et doseur de détergent de lavage

| | |
|-----------------------------------|--|
| CE | certifié |
| Dimensions | L 790 x P 840 x H 1570/ maxi. 2080 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 |
| Pieds | réglables en hauteur 30 mm |
| Rendement / heure max. | 24 à 60 casiers (600 x 500 mm) |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 11,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC |
| Résistance de cuve | 3,0 kW |
| Résistance de la chaudière | 9,5 kW |
| Durée du cycle | 60/110/150 secondes + infini (8 minutes) + auto-nettoyage |
| Consommation d'eau à 2 bar | 3 litres |
| Contenance de la cuve | 30 litres |
| Pression d'entrée de l'eau | 2,5-4 bar |
| Raccord pour l'eau | G 3/4" M |
| Écoulement | Ø 50 mm |
| Poids | 114,7 kg |
| Dotation | 1 casier à assiettes, 1 gobelet à couverts, 1 casier à tasse |

GTIN 4015613658186
Code-No. 109249
Euro 6.698,- | R1

Lave-vaisselle à capot DS 2500eco

Une solution claire - pour l'environnement et pour la vaisselle.



Le DS 2500eco est un lave-vaisselle à capot à double paroi qui convainc par sa haute qualité, son fort pouvoir nettoyant et la courte durée de rinçage.

Mais cela n'est pas tout : l'appareil Eco Premium rince en économisant l'énergie, l'eau et le détergent. Grâce au processus intelligent de récupération de la chaleur, l'énergie est utilisée de manière particulièrement efficace.



✓ Livré sans tables de tri et de glissement

Poubelle
à la page 170 du catalogue

**Lave-vaisselle à capot DS 2500eco,
avec pompe de vidange et doseur de détergent de lavage**

| | |
|-----------------------------------|--|
| CE | certifié |
| Dimensions | L 720 x P 795 x H 1965-2115 mm |
| Exécution | Acier inoxydable 18/10 |
| Pieds | réglables en hauteur 60 mm |
| Rendement / heure max. | 12 à 72 casiers (500 x 500 mm) |
| Doseur pour liquide de rinçage | oui |
| Contact de porte | oui |
| Protection contre la marche à sec | oui |
| Puissance totale | 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC |
| Résistance de cuve | 2,7kW |
| Résistance de la chaudière | 9,0 kW |
| Durée du cycle | 50/90/120/180/300 secondes |
| Consommation d'eau à 2 bar | 2,6 litres |
| Contenance de la cuve | 20 litres |
| Pression d'entrée de l'eau | 2-4 bar |
| Raccord pour l'eau | G 3/4" M |
| Écoulement | Ø 24 mm |
| Poids | 138 kg |
| Dotation | 1 casier universel, 2 casiers à assiettes, 2 gobelets à couverts |

GTIN 4015613664590

Code-No. 109244

Euro 8.598,- | R1

ACCESSOIRES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT



Table de tri, gauche
avec dossier, hauteur 136 mm
Bassin à droite
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 22 kg
GTIN 4015613370675
| Code-No. 109770
| Euro 1.109,- | R1



Table de tri, droite
avec dossier, hauteur 136 mm
Bassin à gauche
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 22 kg
GTIN 4015613371849
| Code-No. 109771
| Euro 1.109,- | R1



Table de tri, gauche
Trou vide-déchets,
avec dossier, hauteur 136 mm
Bassin à droite
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 21 kg
GTIN 4015613371856
| Code-No. 109772
| Euro 1.198,- | R1



Table de tri, droite
Trou vide-déchets,
avec dossier, hauteur 136 mm
Bassin à gauche
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 21 kg
GTIN 4015613371863
| Code-No. 109773
| Euro 1.198,- | R1



Table de glissement, gauche
avec dossier, hauteur 136 mm
L 700 x P 720 x H 850 mm
Poids : 12 kg
GTIN 4015613371870
| Code-No. 109775
| Euro 509,- | R1



Table de glissement, droite
avec dossier, hauteur 136 mm
L 700 x P 720 x H 850 mm
Poids : 12 kg
GTIN 4015613371887
| Code-No. 109776
| Euro 509,- | R1



Table de glissement, gauche
avec dossier, hauteur 136 mm
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 17 kg
GTIN 4015613371894
| Code-No. 109777
| Euro 709,- | R1



Table de glissement, droite
avec dossier, hauteur 136 mm
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 17 kg
GTIN 4015613371900
| Code-No. 109778
| Euro 709,- | R1

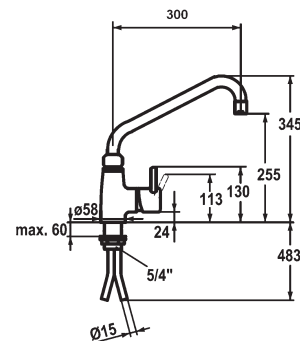


Poubelle 56L

Poubelle adaptée pour les tables de tri 109772 et 109773 des lave-vaisselle à capot de Bartscher.
Bac et couvercle en acier inoxydable 18/10
Couvercle amovible avec poignée, peut être accroché latéralement sur le seau
Capacité : 56 litres
Dimensions bac intérieur : Ø 370 mm, hauteur 520 mm
4 roues, Ø 60 mm
Dimensions : L 460 x P 400 x H 620/723 mm
Poids : 6,6 kg
GTIN 4015613630670
| Code-No. 860006
| Euro 175,- | R1

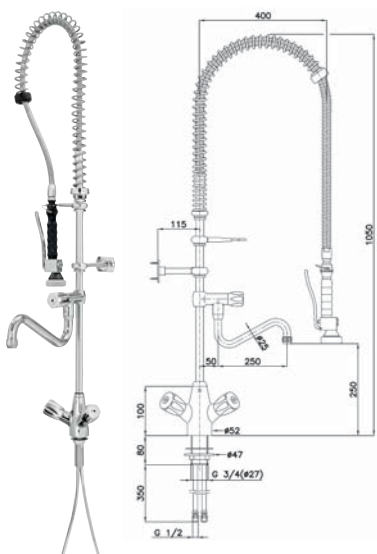
Mitigeur 40L-3601B

Surface entièrement chromée
 Raccords tuyaux en cuivre Ø 15 mm
 Fixation par adaptateur fileté 1/4"
 Perçage utile Ø 42 mm
 Goulot pivotant à 360° avec boîte à garniture resserrable
 Embout brise-jet 3/4" filet femelle
 Débit à 3 bar : débit d'écoulement 40 l/min.
 Cartouche haute performance avec technique de disques en céramique
 Débit d'écoulement et température réglables en continu
 Dimensions : L 147 x P 340 x H 828 mm
 Poids : 7,5 kg
 GTIN 4015613584034
Code-No. 400126
Euro 569,- | R1



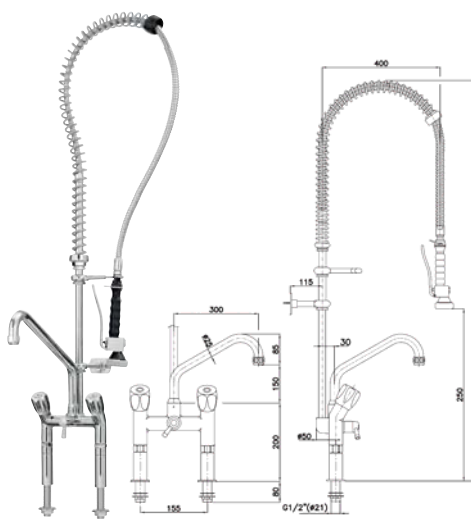
Robinetterie professionnelle

- ✓ Modèle solide en métal massif
- ✓ Poignées en métal massif isolées contre la chaleur
- ✓ Débit élevé
- ✓ Sans recul
- ✓ Avec bague de butée en caoutchouc
- ✓ Résistant à l'eau chaude
- ✓ Résistant à la pression
- ✓ Avec mécanisme à ressort
- ✓ Filtre interchangeable
- ✓ Douchette à filtre verrouillable
- ✓ Système anti-retour
- ✓ Bague de réglage pour le fonctionnement continu



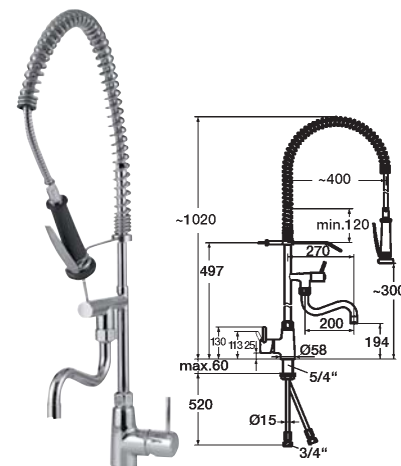
Mélangeur avec croisillons 26L-1801B

Matériau : acier inoxydable 18/10, acier
 Diamètre du trou : 30 - 35 mm
 Raccord pour l'eau : 3/4"
 Débit à 3 bars :
 - Vitesse d'écoulement : 16 litres / min.
 - Aérateur : 26 litres / min.
 Bec de l'aérateur : 55 mm
 Bec pivotant : 180°
 Raccord de tube en cuivre 10 mm
 Fixation avec des tubulures fileté : 3/4"
 Résistance élevée aux chocs, au frottement et à l'usure
 Résistance chimique pour une large plage de températures
 Excellente résistance à la corrosion
 Faible coefficient de frottement
 Dimensions : L 515 x P 415 x H 1430 mm
 Poids : 6,8 kg
 GTIN 4015613674575
Code-No. 400136
Euro 549,- | R1



Mélangeur avec croisillons 40L-1801B

Matériau : acier inoxydable 18/10, acier
 Diamètre du trou : 21 - 25 mm
 Raccord pour l'eau : 1/2"
 Débit à 3 bars :
 - Vitesse d'écoulement : 16 litres / min.
 - Aérateur : 40 litres / min.
 Bec de l'aérateur : 55 mm
 Bec pivotant : 180°
 Raccord de tube en cuivre 21 mm
 Fixation avec des tubulures fileté : 3/4"
 Résistance élevée aux chocs, au frottement et à l'usure
 Résistance chimique pour une large plage de températures
 Excellente résistance à la corrosion
 Faible coefficient de frottement
 Dimensions : L 515 x P 415 x H 1220 mm
 Poids : 7,2 kg
 GTIN 4015613674582
Code-No. 400137
Euro 619,- | R1



Mitigeur avec croisillons 40L-1801B

avec douchette lave-vaisselle
 Ressort en acier inoxydable 18/10
 Raccords tuyaux en cuivre Ø 15 mm
 Fixation par adaptateur fileté 1/4"
 Perçage utile Ø 42 mm
 Goulot pivotant à 180°
 Embout brise-jet M22
 Débit à 3 bar : Douchette 18 l/min.
 Brise-jet 40 l/min.
 Débit d'écoulement et température réglables en continu
 Dimensions : L 40 x P 450 x H 1540 mm
 Poids : 8,5 kg
 GTIN 4015613438955
Code-No. 400123
Euro 959,- | R1

CASIERS DE LAVAGE 500 x 500 mm

Les casiers de lavage Bartscher sont empilables et garantissent un lavage parfait, sont d'un maniement aisé et permettent un stockage sûr et propre de la vaisselle.



Casier universel

Empilable
Dimensions : 500 x 500 mm
Hauteur : 100 mm
Poids : 1,2 kg
GTIN 4015613653952
| Code-No. 5301
| Euro 19,- | R1



Casier à couverts

Empilable
Dimensions : 500 x 500 mm
Hauteur : 100 mm
Poids : 1,35 kg
GTIN 4015613653969
| Code-No. 5302
| Euro 19,- | R1



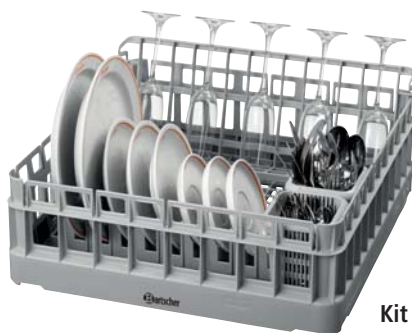
Casier à assiettes / Casier à plateaux

Empilable
Dimensions : 500 x 500 mm
Hauteur : 100 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613653976
| Code-No. 5303
| Euro 22,- | R1



Panier à couverts, à 8 cases

Empilable
Dimensions : 430 x 210 mm
Hauteur : 155 mm
Poids : 0,55 kg
GTIN 4015613653990
| Code-No. 5305
| Euro 20,-



Kit de casier de lavage 5000

Matière plastique
Kit composé de :
1 casier universel
1 support pour verres
1 support pour assiettes
2 gobelets à couverts
Dimensions : L 500 x P 500 x H 175 mm
Poids : 1,88 kg
GTIN 4015613653235
| Code-No. 15201
| Euro 69,- | R1



Support pour verres 5000

adapté pour le kit de casier de lavage 5000
Matière plastique
Dimensions : L 490 x P 110 x H 210 mm
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613656267
| Code-No. 15205
| Euro 9,- | R1

16 cases



| Dim. des cases (mm) | Hauteur totale (mm) | Hauteur intérieure (mm) | Poids (kg) | Code-No. | Euro |
|---------------------|---------------------|-------------------------|------------|----------|-----------|
| 111 x 111 | 100 | 83 | 1,55 | 5316 | 26,- R1 |
| 111 x 111 | 142 | 123 | 2,10 | 5318 | 33,- R1 |
| 111 x 111 | 183 | 166 | 2,40 | 5319 | 43,- R1 |
| 111 x 111 | 225 | 207 | 2,95 | 5320 | 52,- R1 |
| 111 x 111 | 266 | 245 | 3,25 | 5321 | 62,- R1 |
| 111 x 111 | 306 | 285 | 3,80 | 5322 | 67,- R1 |

25 cases



| Dim. des cases (mm) | Hauteur totale (mm) | Hauteur intérieure (mm) | Poids (kg) | Code-No. | Euro |
|---------------------|---------------------|-------------------------|------------|----------|-----------|
| 89 x 89 | 100 | 83 | 1,60 | 5325 | 26,- R1 |
| 89 x 89 | 142 | 123 | 2,25 | 5327 | 37,- R1 |
| 89 x 89 | 183 | 166 | 2,55 | 5328 | 43,- R1 |
| 89 x 89 | 225 | 207 | 3,10 | 5329 | 54,- R1 |
| 89 x 89 | 266 | 245 | 3,40 | 5330 | 62,- R1 |
| 89 x 89 | 306 | 285 | 3,95 | 5331 | 69,- R1 |

36 cases



| Dim. des cases (mm) | Hauteur totale (mm) | Hauteur intérieure (mm) | Poids (kg) | Code-No. | Euro |
|---------------------|---------------------|-------------------------|------------|----------|-----------|
| 73 x 73 | 100 | 83 | 1,65 | 5336 | 27,- R1 |
| 73 x 73 | 142 | 123 | 2,40 | 5338 | 36,- R1 |
| 73 x 73 | 183 | 166 | 2,70 | 5339 | 44,- R1 |
| 73 x 73 | 225 | 207 | 3,45 | 5340 | 55,- R1 |
| 73 x 73 | 266 | 245 | 3,75 | 5341 | 61,- R1 |
| 73 x 73 | 306 | 285 | 4,50 | 5342 | 69,- R1 |

49 cases



| Dim. des cases (mm) | Hauteur totale (mm) | Hauteur intérieure (mm) | Poids (kg) | Code-No. | Euro |
|---------------------|---------------------|-------------------------|------------|----------|-----------|
| 62 x 62 | 100 | 83 | 1,75 | 5349 | 28,- R1 |
| 62 x 62 | 142 | 123 | 2,65 | 5351 | 39,- R1 |
| 62 x 62 | 183 | 166 | 2,95 | 5352 | 46,- R1 |
| 62 x 62 | 225 | 207 | 3,85 | 5353 | 59,- R1 |
| 62 x 62 | 266 | 245 | 4,15 | 5354 | 66,- R1 |
| 62 x 62 | 306 | 285 | 5,05 | 5355 | 75,- R1 |

Réhausses de couleur



| Cases | Couleur | Poids (kg) | Code-No. | Euro |
|-------|------------|------------|----------|----------|
| 9 | bleu | 0,50 | 5361 | 6,- R1 |
| 16 | bleu foncé | 0,55 | 5362 | 7,- R1 |
| 25 | rouge | 0,70 | 5363 | 8,- R1 |
| 36 | lila | 0,75 | 5360 | 9,- R1 |
| 49 | vert | 1,00 | 5364 | 9,- R1 |



Installation de traitement de l'eau

Une eau douce est fondamentale pour obtenir une vaisselle irréprochable; souvent l'eau est chargée en particules minérales tels du calcium ou du magnésium. Ces minéraux, outre qu'ils affectent la propreté de la vaisselle, accélèrent aussi l'usure de la machine à laver.

Au moyen d'une installation de traitement de l'eau vous prolongerez la vie de votre matériel, mais vous prendrez aussi l'assurance d'une vaisselle impeccable.



Adoucisseur WEH1350

Système de protection pour machines à laver

Matière synthétique

Capacité de raccordement : pour 1 appareil

Capacité de débit à 10° d (dureté totale) : 1350 litres / jour

Température afflux d'eau : 5 °C à 40 °C

Raccordement eau 3/4"

Affichage numérique pour le réglage de :

dureté de l'eau, intervalle, régénération, heure, langue

Régénération : réglable au choix au moyen d'un débitmètre ou sur une période

Puissance : 0,03 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Dimensions : L 255 x P 435 x H 480 mm

Poids : 11,6 kg

GTIN 4015613615158

Code-No. 109889

Euro 495,- | R1



Kit de raccordement WEH1350

Matière synthétique (PVC)

Température afflux d'eau : 40 °C

Flexible 3/4" : pour le branchement de l'eau, longueur : 1,5 m

Flexible 1/2" : pour la régénération, longueur : 2 m

Poids : 0,55 kg

GTIN 4015613630748

Code-No. 109884

Euro 24,- | R1



Adoucisseur Soft-Tech Typ MC-N 16

Système de protection pour machines à laver

Matière synthétique

Capacité de raccordement : pour 1 appareil

Capacité de débit à 10° d (dureté globale) : 1600 litres / jour

Puissance : 0,04 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 250 x P 410 x H 490 mm

Poids : 7,75 kg

GTIN 4015613415819

Code-No. 109850

Euro 785,- | R1

Kit de raccordement Typ MC-N 16

2 x flexibles blindés AG filletage 3/4"

L 1000 mm, diamètre Ø 15 mm

Poids : 1 kg

GTIN 4015613586748

Code-No. 109885

Euro 185,- | R1

Système de déminéralisation totale VK 500 FB

Pour de la vaisselle brillante, des verres et des couverts sans traces.
 Matériau : plastique, fibre optique renforcée
 Conçu pour : machines à laver
 Capacité de débit : 5.000 litres / cartouche à 10° d (teneur totale en minéraux)
 Capacité de raccordement : 1 appareil
 Raccordement eau: 3/4"
 Robinet de prélèvement d'échantillon
 Valeur de consigne par cartouche : 290,- Euro
 Cartouche consignée, un avoir sera édité lors du renvoi
 Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm
 Poids : 17,25 kg
 GTIN 4015613681580

Code-No. 109877

Euro 898,- | R1



✓ Vaisselle, verres et couverts

Cartouche de rechange VK 500 FB

Matériau : plastique, fibre optique renforcée
 Conçu pour : machines à laver
 Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm
 Poids : 17,25 kg
 GTIN 4015613586762

Code-No. 109887

Euro 179,- | R1

Kit de raccordement VK 500 FB et TKD 13400 FB

1 x adaptateur pour robinet
 1 x hydromètre
 2 x flexibles blindé inox - filletage 3/4"
 L 1500 mm, diamètre Ø 10 mm
 Poids : 1 kg
 GTIN 4015613586755

Code-No. 109886

Euro 179,- | R1



Système de déminéralisation partielle TKD 13400 FB

Système de protection du goût de l'eau pour fours mixtes à vapeur et appareils à glaçons.
 Matériau : plastique, fibre optique renforcée
 Avec charbon actif
 Conçu pour : fours mixtes à vapeur, appareils à glaçons
 Capacité de débit : 13.400 litres / cartouche à 10° d (teneur totale en minéraux)
 Capacité de raccordement : 1 appareil
 Raccordement eau: 3/4"
 Robinet de prélèvement d'échantillon
 Valeur de consigne par cartouche : 290,- Euro
 Cartouche consignée, un avoir sera édité lors du renvoi
 Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm
 Poids : 17,4 kg
 GTIN 4015613681597

Code-No. 109878

Euro 939,- | R1



✓ Fours mixtes à vapeur et appareils à glaçons

Cartouche de rechange TKD 13400 FB

Matériau : plastique, fibre optique renforcée
 Conçu pour : fours mixtes à vapeur, appareils à glaçons
 Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm
 Poids : 17,4 kg
 GTIN 4015613586779

Code-No. 109888

Euro 279,- | R1

POLISSEUSES À COUVERTS



Machine à essuyer et polir les verres

5 rouleaux rotatifs, appuyés par des souffleries d'air chaud, essuient et polissent vos verres en quelques secondes.

- ✓ Jusqu'à 50 % d'économie sur le coût de la main-d'œuvre
- ✓ Moins de bris de verre
- ✓ Risque de blessure diminué
- ✓ Standard d'hygiène élevé



Machine à essuyer et polir les verres

Boîtier en acier inoxydable
Tissus des têtes de polissage en microfibre, amovibles
Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 340 x P 305 x H 520 mm
Poids : 16 kg
GTIN 4015613455624
| Code-No. 109470
| Euro 2.549,- | R1

1 jeu de chiffons de têtes de polissage de rechange pour la machine à essuyer et polir les verres

5 chiffons de têtes de polissage en microfibre
Poids : 0,5 kg
GTIN 4015613657998
| Code-No. 109472
| Euro 349,- | R1



Polisseuses à couverts

Ces appareils sont conçus pour sécher et polir les couverts.

- ✓ De par sa température constante de 80 °C ces appareils satisfont aux normes d'hygiène de l'UE
- ✓ Réduction des frais d'exploitation
- ✓ Économie de temps
- ✓ Réducteur de bruit
- ✓ Simple d'utilisation
- ✓ Nettoyage simple et rapide



Polisseuse à couverts

Acier inoxydable 18/10
Rendement : de 2.000 à 3.000 couverts/h
Contenance : 4,8 kg de granulat de maïs
Conforme aux normes HACCP de part sa temp. constante de 80 °C
Puissance : 0,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 450 x P 590 x H 400 mm
Poids : 42 kg
GTIN 4015613440675
| Code-No. 110428
| Euro 4.798,- | R1

Granulat, sac de 5 kg

GTIN 4015613440699
| Code-No. 109441
| Euro 69,- | R1



Polisseuse à couverts, sur roues

Acier inoxydable 18/10
Rendement : de 5.000 à 6.000 couverts/h
Contenance : 7 kg de granulat de maïs
Conforme aux normes HACCP de part sa temp. constante de 80 °C
Puissance : 0,9 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 690 x P 595 x H 780 mm
Dotation : 1 table et 1 casier à couverts
Poids : 85,3 kg
GTIN 4015613438429
| Code-No. 110425
| Euro 6.498,- | R1



Granulat, sac de 7 kg

GTIN 4015613417493
| Code-No. 109440
| Euro 98,- | R1

Granulat

Le granulat ici utilisé est un granulat végétal fait d'épis de maïs. Il polit les couverts délicatement.

Le granulat devrait se renouveler, selon les nécessités, tous les 3 mois au plus tard afin de satisfaire aux normes d'hygiène. Après utilisation ce granulat peut être composté sans problème.



Système complet d'ameublement de cuisine : le programme en acier inoxydable

Des nouveautés brillantes, une nouvelle finition : nous vous présentons notre programme de meubles de cuisine en acier inoxydable de haute qualité. Dotée d'un polissage Scotch-Brite requérant peu d'entretien, la série offre une grande sélection d'éléments pratiques et utiles qui facilitent la vie dans la cuisine et l'embellissent.

Les meubles en acier inoxydable sont robustes, faciles à entretenir et conviennent par un design moderne et attrayant.

La variété du programme rend les meubles intégrables dans toute cuisine - exactement à votre goût.

Les armoires de travail et d'angle, les étagères en diverses exécutions, les plans de travail et les éviers ne sont que quelques composants avec lesquels vous pouvez organiser votre cuisine en exploitant l'espace de manière ergonomique.

Et si vous avez des souhaits allant au-delà des cotes standards éprouvées, nous vous proposons des productions sur mesure pour votre organisation de l'espace individuelle.

Nous vous assistons volontiers pour la configuration et l'organisation de votre grande cuisine taillée sur mesure. Demandez-nous !



Rayonnage de bureau

Chromé
4 clayettes grillagées, 4 montants
Charge 150 kg, uniformément répartie
Montage simple
Dimensions : L 750 x P 350 x H 1520 mm
Poids : 10,3 kg
GTIN 4015613391274
■ **Code-No. 601151**
■ **Euro 69,-** ■ R2

Rayonnage d'économat

Chromé
4 clayettes grillagées, 4 montants
Charge 200 kg, uniformément répartie
Montage simple
Dimensions :
L 910 x P 460 x H 1845 mm
Poids : 14,3 kg
GTIN 4015613391250
■ **Code-No. 601182**
■ **Euro 95,-** ■ R2

Rayonnage d'économat 4500

Acier, chromé
4 tablettes grillagées, réglables en hauteur
Exécution des tablettes : grille
Dimensions des tablettes :
L 1210 x P 610 mm
Capacité de charge, max. :
500 kg au total, 125 kg par tablette
Dimensions : L 1210 x P 610 x H 1840 mm
Kit de montage composé de :
4 tablettes, 4 piliers d'angle
Système à enfichage, montage simple
Poids : 25,6 kg
GTIN 4015613667294
■ **Code-No. 601192**
■ **Euro 175,-** ■ R2



Boutellier

Chromé
Pour env. 100 - 130 bouteilles
5 clayettes grillagées, 4 montants
9 canaux à bouteilles par clayette
Montage simple
Dimensions : L 900 x P 350 x H 1390 mm
Poids : 12,5 kg
GTIN 4015613391816
■ **Code-No. 601161**
■ **Euro 83,-** ■ R2

Système de rayonnages Bartscher

Montage facile sans outils. Emboîtement simple des traverses sur les montants pré-assemblés.
Les supports d'étagères sont en aluminium, les rayons percés en copolymère.
Les rayonnages percés permettent une meilleure réfrigération des aliments stockés et rendent le champ d'utilisation quasiment illimité.

Utilisation des kits par exemple en cuisines collectives, cellules frigorifiques et de congélation, chambres froides, entrepôts stériles ainsi que salles humides. La possibilité de remplacer les rayons par des récipients GN de toutes tailles offre un deuxième usage pratique.

La solution en kit :
Une unité d'emballage est composée de 2 supports d'étagères et de 4 rayons



Kit 1

Dimensions : L 960 x P 360 x H 1800 mm
Charge max. par rayon : 165 kg
Charge max. totale / étagère : 600 kg
Convient pour accrocher les récipients GN 1/1, 1/2, 1/3 et 2/3
Poids : 12 kg
GTIN 4015613529066
■ **Code-No. 603151**
■ **Euro 409,-** ■ R2

Kit 2

Dimensions : L 1080 x P 560 x H 1800 mm
Charge max. par rayon : 165 kg
Charge max. totale / étagère : 600 kg
Convient pour accrocher les récipients GN 1/1, 2/1 et 2/4
Poids : 19,7 kg
GTIN 4015613529059
■ **Code-No. 603150**
■ **Euro 509,-** ■ R2

Kit 3

Dimensions : L 1500 x P 360 x H 1800 mm
Charge max. par rayon : 165 kg
Charge max. totale / étagère : 600 kg
Convient pour accrocher les récipients GN 1/1, 1/2, 1/3 et 2/3
Poids : 17,6 kg
GTIN 4015613529073
■ **Code-No. 603152**
■ **Euro 519,-** ■ R2

Kit d'étagères murales

Acier inoxydable, L 1200 x P 355 mm, ajustable en hauteur

Composé de :

2 étagères

2 paires de console

1 paire de crémaillère, L 530 mm

Poids : 10 kg

GTIN 4015613442600

Code-No. 603012

Euro 198,- | R2



Étagères murales, acier inoxydable

Pour monter une étagère murale, il vous faut

- 1 paire de crémaillères
- 1 ou 2 étagères de la longueur souhaitée
- 1 paire de consoles par étagère

Étagères murales

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|------|----------|------------|
| 600 | 355 | 2,72 | 603001 | 49,- R2 |
| 800 | 355 | 3,12 | 603002 | 58,- R2 |
| 1000 | 355 | 3,85 | 603003 | 69,- R2 |
| 1200 | 355 | 4,55 | 603004 | 84,- R2 |
| 1400 | 355 | 5,30 | 603005 | 98,- R2 |
| 1600 | 355 | 5,95 | 603006 | 109,- R2 |
| 1800 | 355 | 6,82 | 603007 | 124,- R2 |
| 2000 | 355 | 9,08 | 603008 | 135,- R2 |



1 paire de crémaillères

Longueur 530 mm

Poids : 0,92 kg

Code-No. 600061

Euro 18,- | R2

1 paire de consoles

Poids : 0,8 kg

Code-No. 600601

Euro 21,- | R2

Étagère à assiettes, acier inoxydable

matériel de fixation inclus



L 800 x P 200 mm

Poids : 2,6 kg

GTIN 4015613432069

Code-No. 362080

Euro 52,- | R2

L 1000 x P 200 mm

Poids : 3,1 kg

GTIN 4015613432083

Code-No. 362100

Euro 61,- | R2

L 1200 x P 200 mm

Poids : 3,6 kg

GTIN 4015613432090

Code-No. 362120

Euro 69,- | R2

L 1400 x P 200 mm

Poids : 4 kg

GTIN 4015613432106

Code-No. 362140

Euro 78,- | R2

L 800 x P 300 mm

Poids : 3,2 kg

GTIN 4015613432113

Code-No. 363080

Euro 67,- | R2

L 1000 x P 300 mm

Poids : 4,2 kg

GTIN 4015613432137

Code-No. 363100

Euro 79,- | R2

L 1200 x P 300 mm

Poids : 5 kg

GTIN 4015613432144

Code-No. 363120

Euro 91,- | R2

L 1400 x P 300 mm

Poids : 5,8 kg

GTIN 4015613432151

Code-No. 363140

Euro 103,- | R2

Étagère à épices, pour bacs GN 1/6, acier inoxydable

avec butée d'arrêt pour bac GN, matériel de fixation inclus

L 800 x P 200 mm, pour 4 x GN 1/6

Poids : 3,2 kg

GTIN 4015613599427

Code-No. 389080

Euro 149,- | R2

L 1000 x P 200 mm pour 5 x GN 1/6

Poids : 3,7 kg

GTIN 4015613599441

Code-No. 389100

Euro 169,- | R2

L 1200 x P 200 mm pour 6 x GN 1/6

Poids : 4,3 kg

GTIN 4015613599458

Code-No. 389120

Euro 189,- | R2

L 1400 x P 200 mm pour 7 x GN 1/6

Poids : 4,9 kg

GTIN 4015613599465

Code-No. 389140

Euro 198,- | R2



Livré sans bacs GN

ÉTAGÈRES SUPÉRIEURES



Livré sans bacs GN

Présentoir pour bacs GN

pour 3 x GN 1/3, 150 mm profond.
Acier inoxydable
Dimensions : L 980 x P 250 x H 210 mm
Poids : 4,2 kg
GTIN 4015613602417
| Code-No. 465156
| Euro 139,- | R2

Étagères supérieures, 1 étage

Acier inoxydable
Pieds carrés 25 x 25 mm
Profondeur 350 mm, hauteur 400 mm



| L (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|-----|----------|------------|
| 800 | 5,0 | 315080 | 209,- R2 |
| 1000 | 6,0 | 315100 | 219,- R2 |
| 1200 | 6,5 | 315120 | 229,- R2 |
| 1400 | 7,0 | 315140 | 239,- R2 |
| 1600 | 7,5 | 315160 | 249,- R2 |
| 1800 | 8,5 | 315180 | 269,- R2 |
| 2000 | 9,5 | 315200 | 279,- R2 |

Étagères supérieures, 2 étages

Acier inoxydable
Pieds carrés 25 x 25 mm
Profondeur 350 mm, hauteur 650 mm



| L (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|------|----------|------------|
| 800 | 11,0 | 325080 | 389,- R2 |
| 1000 | 13,0 | 325100 | 409,- R2 |
| 1200 | 14,5 | 325120 | 419,- R2 |
| 1400 | 16,0 | 325140 | 429,- R2 |
| 1600 | 17,5 | 325160 | 459,- R2 |
| 1800 | 19,5 | 325180 | 498,- R2 |
| 2000 | 21,5 | 325200 | 529,- R2 |

Ponts thermiques WBS, 220-240 V 50/60 Hz

Acier inoxydable, 30 - 40 mm bord
Pieds carrés 25 x 25 mm
Hauteur lumière : 290 mm
Interrupteur Marche/Arrêt avec lampe témoin
Lampes chauffantes à 200 W
Profondeur 300 mm, hauteur 400 mm



| L (mm) | Lampes chauffantes | kW | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------------------|-----|----|----------|------------|
| 800 | 1 | 0,2 | 8 | 112081 | 589,- R2 |
| 1000 | 2 | 0,4 | 9 | 112101 | 639,- R2 |
| 1200 | 3 | 0,6 | 11 | 112122 | 729,- R2 |
| 1400 | 3 | 0,6 | 12 | 112141 | 759,- R2 |
| 1600 | 3 | 0,6 | 14 | 112161 | 789,- R2 |
| 1800 | 4 | 0,8 | 17 | 112181 | 879,- R2 |
| 2000 | 4 | 0,8 | 18 | 112201 | 959,- R2 |

Table de travail

Plateau renforcé acier inoxydable, étagère en acier à revêtement spécial, charge maximale env. 250 kg, 1 étagère ajustable en acier à revêtement spécial, charge maximale env. 150 kg.
Pieds ajustables. Montage simple.
Dimensions : L 1200 x P 600 x H 880-900 mm
Poids : 17,2 kg
GTIN 4015613431932
Code-No. 601152
Euro 165,- | R2



Table de travail

Plateau renforcé acier inoxydable, charge maximale env. 250 kg. 2 étagères ajustables en acier à revêtement spécial, charge maximale env. 150 kg.
Pieds ajustables. Montage simple.
Dimensions : L 1300 x P 690 x H 880-900 mm
Poids : 24,6 kg
GTIN 4015613400198
Code-No. 601153
Euro 202,- | R2

Tables de travail avec étagère intermédiaire

Acier inoxydable, pieds à verins
Plateau renforcé, charge maximale env. 160 kg
Étagère ajustable, charge maximale env. 120 kg
Montage simple.

Table de travail

Dimensions :
L 1000 x P 700 x H 860-900 mm
Poids : 22,1 kg
GTIN 4015613431970
Code-No. 601710
Euro 289,- | R2

Table de travail

Dimensions :
L 1200 x P 700 x H 860-900 mm
Poids : 25,12 kg
GTIN 4015613432038
Code-No. 601712
Euro 329,- | R2



Tables de travail 700

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite
Pieds carrés 40 x 40 mm
Avec sous étagère
Plateau renforcé, hydrophobe et insonorisé
Prépercé pour le montage d'un dossier
Profondeur : 700 mm
Ajustable en hauteur : de 850 à 900 mm
Livré en kit, montage facile - dans un emballage plat et peu encombrant

1 jeu de roulettes pour tables de travail voir à la page 183, du catalogue



Table de travail 700 sans dossier

avec sous étagère
Profondeur 700 mm
Hauteur 850-900 mm

| L (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|------|----------|------------|
| 1000 | 38,0 | 311107 | 379,- R2 |
| 1200 | 45,0 | 311127 | 419,- R2 |
| 1400 | 50,0 | 311147 | 469,- R2 |
| 1600 | 56,0 | 311167 | 498,- R2 |
| 1800 | 63,0 | 311187 | 529,- R2 |

Table de travail 700 avec dossier 100 mm

avec sous étagère
Profondeur 700 mm
Hauteur 850-900 mm

| L (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|------|----------|------------|
| 1000 | 38,2 | 312107 | 389,- R2 |
| 1200 | 45,4 | 312127 | 429,- R2 |
| 1400 | 50,5 | 312147 | 489,- R2 |
| 1600 | 56,7 | 312167 | 519,- R2 |
| 1800 | 63,9 | 312187 | 549,- R2 |



Étagère intermédiaire

Profondeur 700 mm

| L (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|-----|----------|------------|
| 1000 | 5,6 | 310107 | 109,- R2 |
| 1200 | 6,7 | 310127 | 119,- R2 |
| 1400 | 7,8 | 310147 | 139,- R2 |
| 1600 | 8,6 | 310167 | 159,- R2 |
| 1800 | 9,7 | 310187 | 179,- R2 |

Tables de travail - Profondeur 600 mm

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord de 40 mm
Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin
ajustable de 50 mm

Hauteur 850-900 mm

Les tables sont soudées et livrées d'une seule pièce.



Table de travail sans dossier avec sous-étagère

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|------|----------|------------|
| 1000 | 600 | 28,5 | 307106 | 359,- R2 |
| 1100 | 600 | 30,0 | 307116 | 379,- R2 |
| 1200 | 600 | 32,0 | 307126 | 398,- R2 |
| 1300 | 600 | 33,5 | 307136 | 419,- R2 |
| 1400 | 600 | 35,5 | 307146 | 439,- R2 |
| 1500 | 600 | 36,0 | 307156 | 459,- R2 |
| 1600 | 600 | 38,5 | 307166 | 479,- R2 |
| 1800 | 600 | 45,0 | 307186 | 509,- R2 |
| 2000 | 600 | 51,0 | 307206 | 539,- R2 |



Tiroirs pour tables de travail de P 600 mm

GN 1/1, 65 mm prof., pour montage sur place

Tiroir

1 x GN 1/1

Poids : 9 kg

GTIN 4015613600314

Code-No. 315105

Euro 219,- | R2

Colonne de tiroirs

3 x GN 1/1

Poids : 23,5 kg

GTIN 4015613600321

Code-No. 315306

Euro 549,- | R2



Table de travail avec dossier 40 mm avec sous-étagère

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|------|----------|------------|
| 1000 | 600 | 29,5 | 308106 | 389,- R2 |
| 1100 | 600 | 31,0 | 308116 | 409,- R2 |
| 1200 | 600 | 33,0 | 308126 | 429,- R2 |
| 1300 | 600 | 34,5 | 308136 | 449,- R2 |
| 1400 | 600 | 36,5 | 308146 | 469,- R2 |
| 1500 | 600 | 35,5 | 308156 | 498,- R2 |
| 1600 | 600 | 39,5 | 308166 | 529,- R2 |
| 1800 | 600 | 46,0 | 308186 | 559,- R2 |
| 2000 | 600 | 52,0 | 308206 | 598,- R2 |

Spray d'entretien pour inox

Contenu : 500 ml

12 boîtes par carton

Poids : 0,55 kg

GTIN 4015613360195

Code-No. 173031

Euro 16,50 pièce | R2



Unité de
quantité de commande

Euro
par boîte

Euro
par carton

1 carton (12 boîtes)
GTIN 4015613584454

16,50

198,-

✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande,
le prix public correspond à la taille standard
immédiatement supérieure.

Tables de travail - Profondeur 700 mm

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord de 40 mm
Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin
ajustable de 50 mm

Hauteur 850-900 mm

Les tables sont soudées et livrées d'une seule pièce.

**Table de travail sans dossier
avec sous étagère**

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|------|----------|------------|
| 1000 | 700 | 29,4 | 307107 | 379,- R2 |
| 1100 | 700 | 31,0 | 307117 | 398,- R2 |
| 1200 | 700 | 32,0 | 307127 | 419,- R2 |
| 1300 | 700 | 34,5 | 307137 | 439,- R2 |
| 1400 | 700 | 36,0 | 307147 | 459,- R2 |
| 1500 | 700 | 37,0 | 307157 | 479,- R2 |
| 1600 | 700 | 39,0 | 307167 | 498,- R2 |
| 1800 | 700 | 45,0 | 307187 | 529,- R2 |
| 2000 | 700 | 45,5 | 307207 | 569,- R2 |



Tiroirs pour tables de travail de P 700 mm

GN 1/1, 65 mm prof., pour montage sur place

Tiroir

1 x GN 1/1

Poids : 6,5 kg

GTIN 4015613606514

Code-No. 315107

Euro 229,- | R2

Colonne de tiroirs

3 x GN 1/1

Poids : 23,5 kg

GTIN 4015613606521

Code-No. 315307

Euro 569,- | R2



**Table de travail avec dossier 40 mm
avec sous étagère**

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|------|----------|------------|
| 1000 | 700 | 30,0 | 308107 | 409,- R2 |
| 1100 | 700 | 32,0 | 308117 | 429,- R2 |
| 1200 | 700 | 33,2 | 308127 | 449,- R2 |
| 1300 | 700 | 35,5 | 308137 | 479,- R2 |
| 1400 | 700 | 37,0 | 308147 | 498,- R2 |
| 1500 | 700 | 38,5 | 308157 | 519,- R2 |
| 1600 | 700 | 45,2 | 308167 | 539,- R2 |
| 1800 | 700 | 50,5 | 308187 | 589,- R2 |
| 2000 | 700 | 60,0 | 308207 | 629,- R2 |



**Roulettes 4A
pour tables de travail**

4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins

Hauteur de travail grâce au jeu de roulettes : 990 mm

Poids : 3 kg

GTIN 4015613602288

Code-No. 308243

Euro 189,- | R2



✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande,
le prix public correspond à la taille standard
immédiatement supérieure.



Armoires suspendues, ouvertes

Acier inoxydable, Finition Scotch-Brite
Étagère intermédiaire ajustable

Profondeur 400 mm, hauteur 660 mm

| L (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|------|----------|------------|
| 1000 | 17,0 | 313105 | 389,- R2 |
| 1200 | 20,0 | 313125 | 409,- R2 |
| 1400 | 23,0 | 313145 | 449,- R2 |
| 1600 | 25,0 | 313165 | 489,- R2 |
| 1800 | 27,0 | 313185 | 529,- R2 |
| 2000 | 33,0 | 313205 | 569,- R2 |



Armoires suspendues avec portes coulissantes

Acier inoxydable, Finition Scotch-Brite
Étagère intermédiaire ajustable
avec portes insonorisées

Profondeur 400 mm, hauteur 660 mm

| L (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|------|----------|------------|
| 1200 | 27,0 | 314125 | 529,- R2 |
| 1400 | 31,0 | 314145 | 569,- R2 |
| 1600 | 35,0 | 314165 | 649,- R2 |
| 1800 | 38,0 | 314185 | 709,- R2 |



Armoires d'angle murales

Acier inoxydable, Finition Scotch-Brite
Étagère intermédiaire ajustable

Profondeur 700 mm, hauteur 660 mm

ouverte

| L (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|------|----------|------------|
| 700 | 28,0 | 313000 | 659,- R2 |

avec porte

| L (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|------|----------|------------|
| 700 | 29,0 | 314000 | 759,- R2 |

Armoires d'angle avec porte

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm
Étagère intermédiaire ajustable
Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin
ajustable de 50 mm

Hauteur 850-900 mm, dossier de 40 mm



Armoire d'angle sans dossier, avec étagère intermédiaire

| Surface de travail | L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------------------|--------|--------|------|----------|--------------|
| 600 mm | 900 | 900 | 68,0 | 337809 | 1.279,- R2 |
| 700 mm | 1000 | 1000 | 79,0 | 337810 | 1.329,- R2 |

Armoire d'angle avec dossier, avec étagère intermédiaire

| Surface de travail | L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------------------|--------|--------|------|----------|--------------|
| 600 mm | 900 | 900 | 69,0 | 338809 | 1.529,- R2 |
| 700 mm | 1000 | 1000 | 81,0 | 338810 | 1.589,- R2 |

Caisson à tiroirs 70053

Matériau : acier inoxydable 18/10
 Modèle : sans dossier
 3 tiroirs : adaptés pour GN 1/1, 150 mm de profondeur, totalement extractibles
 Dimensions de chaque tiroir : L 305 x P 525 x H 145 mm
 Charge admissible par tiroir : 50 kg
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 36,8 kg
 GTIN 4015613671222
Code-No. 337307
Euro 959,- | R2

**Caisson à tiroirs 70053A**

Matériau : acier inoxydable 18/10
 Modèle : avec dossier, 40 mm
 3 tiroirs : adaptés pour GN 1/1, 150 mm de profondeur, totalement extractibles
 Dimensions de chaque tiroir : L 305 x P 525 x H 145 mm
 Charge admissible par tiroir : 50 kg
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 37,2 kg
 GTIN 4015613671239
Code-No. 338307
Euro 998,- | R2

Range-poubelle 700M1

Matériau : acier inoxydable 18/10
 Bac intérieur :
 - acier inoxydable
 - dimensions : L 250 x P 295 x H 400 mm
 - contenance : 28 litres
 - avec poignées latérales
 - amovible
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 30,4 kg
 GTIN 4015613641591
Code-No. 316347
Euro 719,- | R2

**Armoires hautes avec 3 tablettes intermédiaires**

Acier inoxydable
 Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 65 mm
 Étagères à bord de 40 mm renforcées
Hauteur 2000 mm

1 porte à deux battants

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|------|----------|--------------|
| 800 | 600 | 78,0 | 386080 | 1.539,- R2 |
| 1000 | 700 | 94,0 | 387100 | 1.719,- R2 |

2 portes coulissantes

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|-------|----------|--------------|
| 1200 | 600 | 95,0 | 398120 | 1.709,- R2 |
| 1400 | 600 | 106,0 | 398140 | 1.829,- R2 |
| 1600 | 600 | 118,0 | 398160 | 1.959,- R2 |
| 1400 | 700 | 115,0 | 399140 | 1.939,- R2 |
| 1600 | 700 | 127,0 | 399160 | 2.198,- R2 |



✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande, le prix public correspond à la taille standard immédiatement supérieure.

Meubles neutres

avec portes coulissantes et étagère intermédiaire

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm avec portes coulissantes

Étagère intermédiaire ajustable

Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 50 mm

Hauteur 850-900 mm, dossier de 40 mm



Meubles neutres sans dossier

Profondeur 700 mm

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|-------|----------|--------------|
| 1000 | 700 | 59,0 | 337107 | 939,- R2 |
| 1200 | 700 | 68,0 | 337127 | 998,- R2 |
| 1400 | 700 | 77,0 | 337147 | 1.059,- R2 |
| 1600 | 700 | 86,0 | 337167 | 1.159,- R2 |
| 1800 | 700 | 95,0 | 337187 | 1.269,- R2 |
| 2000 | 700 | 103,0 | 337207 | 1.349,- R2 |



Meubles neutres avec dossier 40 mm

Profondeur 700 mm

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|-------|----------|--------------|
| 1000 | 700 | 59,2 | 338107 | 989,- R2 |
| 1200 | 700 | 68,3 | 338127 | 1.049,- R2 |
| 1400 | 700 | 77,4 | 338147 | 1.109,- R2 |
| 1600 | 700 | 86,6 | 338167 | 1.219,- R2 |
| 1800 | 700 | 95,7 | 338187 | 1.339,- R2 |
| 2000 | 700 | 103,8 | 338207 | 1.409,- R2 |

Spray d'entretien pour inox

Contenu : 500 ml

12 boîtes par carton

Poids : 0,55 kg

GTIN 4015613360195

Code-No. 173031

Euro 16,50 pièce | R2



✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande, le prix public correspond à la taille standard immédiatement supérieure.

| Unité de quantité de commande | Euro par boîte | Euro par carton |
|--|----------------|-----------------|
| 1 carton (12 boîtes) GTIN 4015613584454 | 16,50 | 198,- |

**Meubles chauffants
avec portes coulissantes et étagère intermédiaire**

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm avec portes coulissantes
Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 50 mm

Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Hauteur 850-900 mm, dossier de 40 mm

**Meubles chauffants sans dossier
Profondeur 700 mm**

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|-------|----------|--------------|
| 1000 | 700 | 69,0 | 347107 | 1.429,- R2 |
| 1200 | 700 | 77,0 | 347127 | 1.498,- R2 |
| 1400 | 700 | 86,0 | 347147 | 1.549,- R2 |
| 1600 | 700 | 95,0 | 347167 | 1.649,- R2 |
| 1800 | 700 | 104,0 | 347187 | 1.749,- R2 |
| 2000 | 700 | 112,0 | 347207 | 1.849,- R2 |


**Meubles chauffants avec dossier 40 mm
Profondeur 700 mm**

| L (mm) | P (mm) | kg | Code-No. | Euro |
|--------|--------|-------|----------|--------------|
| 1000 | 700 | 69,2 | 348107 | 1.459,- R2 |
| 1200 | 700 | 77,3 | 348127 | 1.529,- R2 |
| 1400 | 700 | 86,4 | 348147 | 1.579,- R2 |
| 1600 | 700 | 95,5 | 348167 | 1.679,- R2 |
| 1800 | 700 | 104,6 | 348187 | 1.779,- R2 |
| 2000 | 700 | 112,7 | 348207 | 1.879,- R2 |


**Roulettes 4AW
pour meubles neutres et meubles chauffants**

4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins
Hauteur grâce au jeu de roulettes : 860 mm
Poids : 2,6 kg

GTIN 4015613600307

Code-No. 308242

Euro 189,- | R2



✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande,
le prix public correspond à la taille standard
immédiatement supérieure.



Lave-mains W10-KB Plus avec une commande au genou et un distributeur de savon intégré

Matériau : acier inoxydable
 Capacité du bassin : 13,5 litres
 Bassin : Ø 350 mm, hauteur 170 mm
 Avec commande au genou
 Distributeur de savon : matériau plastique, capacité de remplissage 300 ml
 Ouverture de l'eau via la commande au genou : env. 15 secondes
 Raccord d'eau : raccord d'eau froide et/ou d'eau chaude 1/2"
 Écoulement de l'eau : 1 1/4"
 Robinetterie : robinet inclinable 140 mm
 Hauteur sans robinetterie : 232 mm
 Exécution : montage mural
 Dossieret : 345 mm
 Dimensions : L 400 x P 404 x H 577 mm
 Poids : 7,05 kg
 GTIN 4015613673523
Code-No. 401621
Euro 289,- | R2



Combinaison lave-mains/évier

Acier inoxydable
 Lave-mains : L 370 x P 280 x H 120 mm
 Évier : L 405 x P 340 x H 170 mm
 1 mitigeur 1/2"
 1 siphon et 1 grille basculante
 Dimensions : L 510 x P 700 x H 850 mm
 Poids : 18,8 kg
 GTIN 4015613428635
Code-No. 401618
Euro 469,- | R2

Plonge - Profondeur 700 mm

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm
 Pieds carrés de 40 x 40 mm
 Avec embout à vérin ajustable de 50 mm
 Bassin insonorisé, dossieret 40 mm



Plonge à 1 bassin

Dimensions du bassin : L 340 x P 400 x H 250 mm
 Dimensions : L 500 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 14,4 kg
 GTIN 4015613615868
Code-No. 306380
Euro 619,- | R2

Plonge à 1 bassin avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions du bassin : L 500 x P 500 x H 250 mm
 Dimensions : L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 33,2 kg



Égouttoir à droite

GTIN 4015613600772
Code-No. 306320
Euro 798,- | R2

Égouttoir à gauche

GTIN 4015613600789
Code-No. 306620
Euro 798,- | R2

Dimensions du bassin : L 500 x P 500 x H 250 mm
 Dimensions : L 1400 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 38 kg

Égouttoir à droite

GTIN 4015613600796
Code-No. 306330
Euro 879,- | R2

Égouttoir à gauche

GTIN 4015613600802
Code-No. 306630
Euro 879,- | R2

Plonge à 2 bassins avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions des bassins : L 500 x P 500 x H 250 mm
 Dimensions : L 1600 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 49 kg

Égouttoir à droite
 GTIN 4015613600819
Code-No. 306300
Euro 1.149,- | R2

Égouttoir à gauche
 GTIN 4015613600826
Code-No. 306600
Euro 1.149,- | R2

Dimensions des bassins : L 500 x P 500 x H 250 mm
 Dimensions : L 1800 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 54 kg

Égouttoir à droite
 GTIN 4015613600833
Code-No. 306310
Euro 1.219,- | R2

Égouttoir à gauche
 GTIN 4015613600840
Code-No. 306610
Euro 1.219,- | R2



✓ Les planges et planges pour laverie sont également livrables en profondeur 600 mm.

Plonge pour laverie - Profondeur 700 mm

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm
 Pieds carrés de 40 x 40 mm
 Avec embout à vérin ajustable de 50 mm
 Bassin insonorisé, dossier 40 mm



Plonge pour laverie à 1 bassin avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions du bassin : L 400 x P 500 x H 250 mm
 Dimensions : L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 26,8 kg

Égouttoir à droite
 GTIN 4015613600857
Code-No. 306340
Euro 849,- | R2

Égouttoir à gauche
 GTIN 4015613600864
Code-No. 306640
Euro 849,- | R2

Plonge pour laverie à 2 bassins avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions des bassins : L 400 x P 500 x H 250 mm
 Dimensions : L 1600 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 41 kg

Égouttoir à droite
 GTIN 4015613600871
Code-No. 306350
Euro 1.089,- | R2

Égouttoir à gauche
 GTIN 4015613600888
Code-No. 306650
Euro 1.089,- | R2



Livré sans lave-vaisselle

Plonge pour laverie à 2 bassins avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions des bassins : L 500 x P 500 x H 250 mm
 Dimensions : L 1800 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 45 kg

Égouttoir à droite
 GTIN 4015613600895
Code-No. 306360
Euro 1.149,- | R2

Égouttoir à gauche
 GTIN 4015613600901
Code-No. 306660
Euro 1.149,- | R2

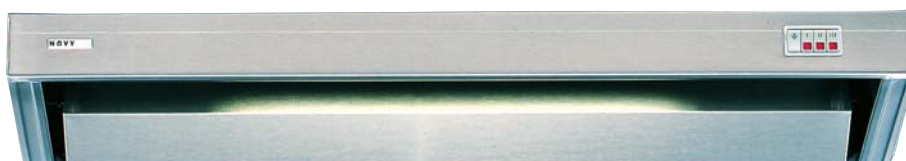


Hottes aspirantes Novy

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ 230 V 50 Hz 1 NAC
- ✓ Ventilateur et éclairage
- ✓ Accessoires de fixation inclus
- ✓ 3 niveaux d'aspiration

Avantages de l'aspiration périphérique

- ✓ Carter de grande surface facile à nettoyer
- ✓ Aspiration accrue sur les quatre côtés / puissance optimale
- ✓ Le carter protège les ventilateurs de la chaleur et insonorise l'appareil
- ✓ Les filtres métalliques très résistants supportent le lavage en lave-vaisselle



| L x P x H mm | Nbre de ventilateurs et de sorties | kW | (m³/h) | kg | Code-No. | Euro R1 |
|------------------|------------------------------------|------|--------|-------|----------|--------------|
| 600 x 520 x 170 | 1 | 0,12 | 350 | 13,0 | 100060 | 719,- |
| 900 x 520 x 170 | 2 | 0,2 | 700 | 20,2 | 100090 | 1.298,- |
| 1000 x 520 x 170 | 2 | 0,2 | 700 | 21,05 | 100100 | 1.369,- |

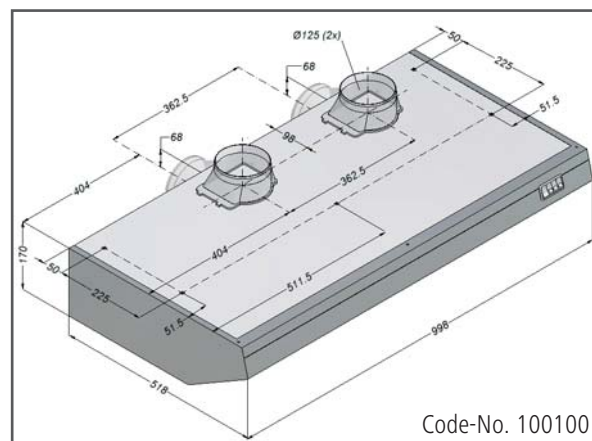
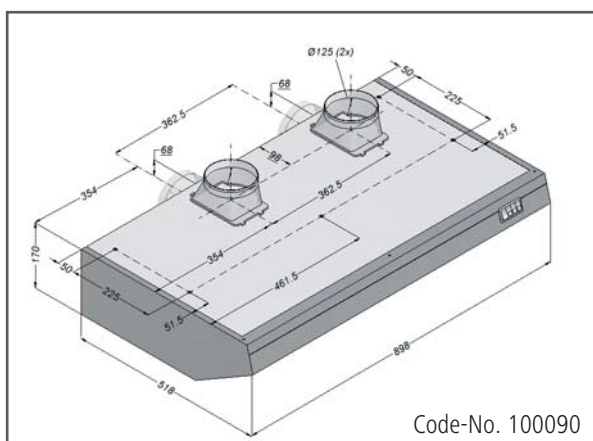
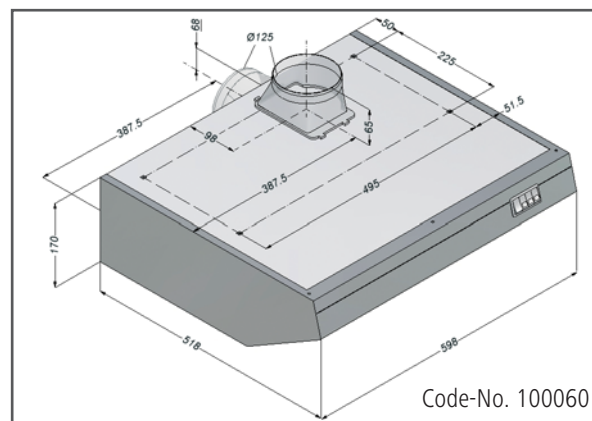
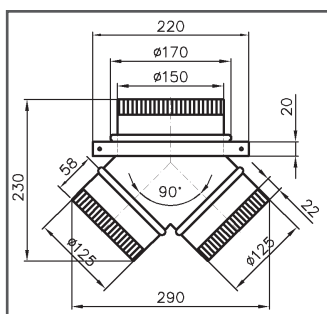
Avantages : ce manchon permet de réunir deux sorties

Le manchon réunit deux sorties de Ø 125 mm pour former une seule de Ø 150 mm

Manchon pour hottes 900 et 1000 mm

Code-No. 100103

Euro 139,- | R1



Hottes murales

- ✓ Hottes
Complètement en acier inoxydable 18/10, collecteur de condensat sur tout le pourtour, supports de filtres avec canal collecteur.
- ✓ Filtres coupe-feu type A
Filtres coupe-feu complètement en acier inoxydable 18/10, haut degré de rétention des graisses.
Dimensions des filtres : L 400 x P 500 x H 25 mm
- ✓ Éclairage
Éclairage encastré, non éblouissant, avec protection anti-graisse.
Bouton marche/arrêt via régulateur externe (Code-No. 220100)



Hottes murales Série 700 avec ventilateur (184 W)

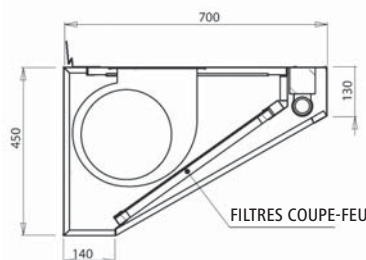
| L (mm) | Filtres | Lampes (quantité + Watts) | Rendement du ventilateur (m³/h) | Coupure pour le ventilateur (carrée) | Poids (kg) | Code-No. | Euro R1 |
|--------|---------|---------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|------------|----------|---------|
| 1300 | 2 | 1 x 18 W | 1500 | 1 (232x208) | 35 | 257130 | 1.429,- |
| 1400 | 2 | 1 x 18 W | 1500 | 1 (232x208) | 37 | 257140 | 1.469,- |
| 1500 | 2 | 1 x 18 W | 1500 | 1 (232x208) | 39 | 257150 | 1.498,- |
| 1600 | 3 | 1 x 18 W | 1500 | 1 (232x208) | 41 | 257160 | 1.529,- |
| 1700 | 3 | 1 x 36 W | 1500 | 1 (232x208) | 42 | 257170 | 1.569,- |
| 1800 | 3 | 1 x 36 W | 1500 | 1 (232x208) | 43 | 257180 | 1.598,- |
| 2000 | 4 | 1 x 58 W | 1500 | 1 (232x208) | 47 | 257200 | 1.689,- |



Régulateur de vitesse pour montage mural
réglable en continu
Code-No. 220110
Euro 149,- | R1

Hottes murales Série 700 sans ventilateur

| L (mm) | Filtres | Lampes (quantité + Watts) | Poids (kg) | Code-No. | Euro R1 |
|--------|---------|---------------------------|------------|----------|---------|
| 1000 | 2 | 1 x 18 W | 23 | 258100 | 898,- |
| 1200 | 2 | 1 x 18 W | 27 | 258120 | 945,- |
| 1400 | 2 | 1 x 18 W | 31 | 258140 | 998,- |
| 1600 | 3 | 1 x 18 W | 33 | 258160 | 1.069,- |
| 1800 | 3 | 1 x 36 W | 36 | 258180 | 1.139,- |
| 2000 | 4 | 1 x 58 W | 40 | 258200 | 1.229,- |



Autres dimensions sur demande
(Largeur max. 2400 mm)

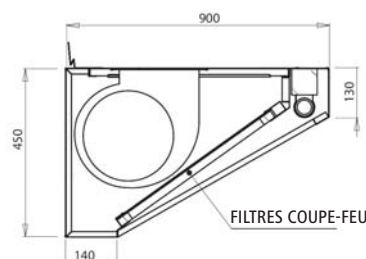
Hottes murales Série 900 avec ventilateur (184 W)

| L (mm) | Filtres | Lampes (quantité + Watts) | Rendement du ventilateur (m³/h) | Coupure pour le ventilateur (carrée) | Poids (kg) | Code-No. | Euro R1 |
|--------|---------|---------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|------------|----------|---------|
| 1300 | 2 | 1 x 18 W | 1500 | 1 (232x208) | 37 | 264130 | 1.479,- |
| 1400 | 2 | 1 x 18 W | 1500 | 1 (232x208) | 39 | 264140 | 1.519,- |
| 1500 | 2 | 1 x 18 W | 1500 | 1 (232x208) | 41 | 264150 | 1.539,- |
| 1600 | 3 | 1 x 18 W | 1500 | 1 (232x208) | 42 | 264160 | 1.569,- |
| 1700 | 3 | 1 x 36 W | 1500 | 1 (232x208) | 44 | 264170 | 1.598,- |
| 1800 | 3 | 1 x 36 W | 1500 | 1 (232x208) | 45 | 264180 | 1.619,- |
| 2000 | 4 | 1 x 58 W | 1500 | 1 (232x208) | 49 | 264200 | 1.759,- |
| 2200 | 4 | 1 x 58 W | 1500 | 1 (232x208) | 52 | 264220 | 1.849,- |

Hottes murales Série 1100 sur demande

Hottes murales Série 900 sans ventilateur

| L (mm) | Filtres | Lampes (quantité + Watts) | Poids (kg) | Code-No. | Euro R1 |
|--------|---------|---------------------------|------------|----------|---------|
| 1000 | 2 | 1 x 18 W | 28 | 265100 | 959,- |
| 1200 | 2 | 1 x 18 W | 30 | 265120 | 998,- |
| 1400 | 2 | 1 x 18 W | 32 | 265140 | 1.059,- |
| 1600 | 3 | 1 x 18 W | 35 | 265160 | 1.119,- |
| 1800 | 3 | 1 x 36 W | 38 | 265180 | 1.189,- |
| 2000 | 4 | 1 x 58 W | 41 | 265200 | 1.298,- |
| 2200 | 4 | 1 x 58 W | 45 | 265220 | 1.369,- |



Autres dimensions sur demande
(Largeur max. 2400 mm)

Hotte de plafond sur demande.



Servi croquant et croustillant avec les friteuses Bartscher.

Des frites bien dorées, des escalopes croustillantes, des pâtisseries craquantes ou des rouleaux de printemps juteux et croquants. La friture permet de préparer les aliments de manière rapide et savoureuse.

Pour tous les domaines de cuisine à la friture, nous proposons l'appareil adapté : de la friteuse d'appoint d'entrée de gamme au modèle sur pieds haute performance. Avec les friteuses Bartscher, vous avez l'équipement idéal pour des préparations croquantes et croustillantes.

CONSEILS POUR FRIRE DE MANIÈRE OPTIMALE

voici la méthode qui préserve le mieux les aliments et la friteuse

Avec la friture, il faut respecter certains points pour obtenir un résultat réussi, qui soit sain, croustillant et délicieux, et pour que la friteuse, quel que soit le modèle que vous avez choisi, vous rende de bons et loyaux services pendant longtemps.

Le panier est correctement rempli

lorsque les aliments à frire surnagent aisément. Grossièrement, la règle est la suivante : le rapport entre les aliments et l'huile devrait être de 1:10, sans toutefois remplir le panier au-delà de la moitié.

La température

se situe entre 170 et 180 °C. Si l'huile est trop chaude, elle se conserve moins longtemps. Lorsque les températures sont trop faibles, trop d'huile pénètre dans les aliments.

L'huile de friture adaptée

on trouve dans le commerce différentes consistances et qualités. L'emploi de graisses semi-liquides ou liquides de grande qualité s'avère rentable à plusieurs niveaux : le goût de l'aliment frit, la manipulation simple et rapide de la graisse et sa longévité.

Un minimum d'entretien

et le respect des consignes d'hygiène sont décisifs pour le fonctionnement sans problème et à long terme de l'appareil. Vous trouverez des indications pour le nettoyage, l'entretien et l'utilisation des appareils dans le mode d'emploi, pour que vous puissiez offrir la meilleure qualité pendant longtemps.

Friteuse "PETIT"*

Boîtier, couvercle en acier inoxydable
Tableau de commande en synthétique
1 cuve, 1 panier, contenance : 3 litres
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 220 x P 400 x H 240 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 2,7 kg
GTIN 4015613447223
| Code-No. 165103
| Euro 52,- | R2

**Panier de rechange pour friteuse "PETIT", 3L**

Dimensions : L 145 x P 265 x H 85 mm
Poids : 0,24 kg
GTIN 4015613662251
| Code-No. 165528
| Euro 8,50 | R2

Friteuse "MINI II"*

Boîtier, couvercle en acier inoxydable
Tableau de commande en synthétique
1 cuve, 1 panier, contenance : 4 litres
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
Dimensions : L 200 x P 400 x H 280 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 3,3 kg
GTIN 4015613392271
| Code-No. A165110
| Euro 70,- | R2

**Panier de rechange pour friteuse "MINI", 4L**

Dimensions : L 140 x P 270 x H 110 mm
Poids : 0,24 kg
GTIN 4015613658421
| Code-No. 165521
| Euro 12,- | R2

Friteuse double "MINI III"*¹

Boîtier, couvercle en acier inoxydable
Tableau de commande en synthétique
2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 4 litres
Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 400 x P 400 x H 280 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 6,5 kg
GTIN 4015613392288
| Code-No. A165112
| Euro 135,- | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

*¹Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel.



 Faire fondre la graisse en bloc

Friteuse "SNACK I"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve, 1 panier
Contenance : 4 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 220 x P 400 x H 315 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 7 kg
GTIN 4015613662350
Code-No. A162410E
Euro 129,- IR2

Panier de rechange pour friteuse "SNACK", 4L

Dimensions : L 140 x P 230 x H 137 mm
Poids : 0,65 kg
GTIN 4015613658438
Code-No. 165522
Euro 29,- IR2



 Faire fondre la graisse en bloc

Friteuse double "SNACK II"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
2 cuves, 2 paniers
Contenance : 2 x 4 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 2 x 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 435 x P 400 x H 315 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 10,5 kg
GTIN 4015613662374
Code-No. A162412E
Euro 229,- IR2



Seau pour huiles usagées

Le couvercle se bloque automatiquement durant le transport

- Couvercle de protection avec bec verseur de sécurité
- Liaison de sécurité entre le couvercle et le seau
- Poignée isolante pour vider le seau
- Socle ajouré permettant la circulation de l'air

Matière : tôle d'acier galvanisée à chaud suivant la norme DIN EN ISO 1461
Contenance : 12 litres
Diamètre : 280 mm
Dimensions : L 355 x P 335 x H 450 mm
Poids : 4,3 kg
GTIN 4015613274096
Code-No. A150460V
Euro 162,- IR2

✓ Ce récipient est uniquement destiné au transport ainsi qu'à l'élimination de vieilles graisses.

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.
*1Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel.

Friteuse "SNACK III"*1

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 1 cuve, 1 panier
 Contenance : 8 litres
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
 Puissance : 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 265 x P 430 x H 340 mm
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
 Poids : 7,1 kg
 GTIN 4015613662381
Code-No. A162810E
Euro 165,- | R2



Panier de rechange pour friteuse "SNACK", 8L

Dimensions : L 190 x P 240 x H 140 mm
 Poids : 0,8 kg
 GTIN 4015613658445
Code-No. 165523
Euro 35,- | R2

Friteuse double "SNACK IV"*1

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 2 cuves, 2 paniers
 Contenance : 2 x 8 litres
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
 Puissance : 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Nécessite 2 prises de courant
 Dimensions : L 550 x P 430 x H 340 mm
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
 Poids : 12,5 kg
 GTIN 4015613662398
Code-No. A162812E
Euro 285,- | R2



Filtre pour corps de friture

Le filtre pour corps de friture est en tissu spécial retenant les particules les plus fines en suspension. Il est résistant à des températures jusqu'à 190 °C et est lavable sans problème.
 Dimensions : L 181 x P 600 x H 155 mm
 Poids : 0,91 kg
 GTIN 4016098100986
Code-No. A101999
Euro 159,- | R2

Filtre de rechange

Poids : 0,1 kg
 GTIN 4016098100979
Code-No. A101901
Euro 79,- | R2



*1Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel.

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



Friteuse "SNACK XL" Plus avec vanne de vidange

Matériau : acier inoxydable 18/10
1 cuve, dimensions de la cuve : L 180 x P 400 x H 200 mm
Contenance de la cuve : 8 litres
1 panier, dimensions du panier : L 150 x P 320 x H 120 mm
Contenance du panier : 5,7 litres
Plage de température : 50 °C à 190 °C
Zone froide
Thermostat de sécurité
Boîtier de commande avec résistance électrique, amovible
Robinet d'évacuation avec fermeture à baïonnette, amovible
Interrupteur marche/arrêt
Témoin lumineux de contrôle : chauffage, prêt à l'emploi
Puissance : 3,4 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 245 x P 720 x H 470 mm
Poids : 8 kg
GTIN 4015613687018
Code-No. 165530
Euro 449,- | R2

Panier de recharge pour friteuse "SNACK XL", 8L

Dimensions : L 150 x P 320 x H 120 mm
Poids : 0,82 kg
GTIN 4015613658858
Code-No. 165527
Euro 53,- | R2



Faire fondre
la graisse en
bloc

Friteuse "IMBISS I" avec vanne de vidange

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm
Thermostat de sécurité
Poids : 10 kg
GTIN 4015613662404
Code-No. A150307
Euro 285,- | R2

Panier de recharge pour friteuse "IMBISS", 8L

Dimensions : L 195 x P 290 x H 145 mm
Poids : 0,8 kg
GTIN 4015613658452
Code-No. 165524
Euro 45,- | R2



Faire fondre
la graisse en
bloc

Friteuse double "IMBISS II" avec vannes de vidange

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
2 cuves embouties, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 580 x P 550 x H 410 mm
Thermostat de sécurité
Poids : 22 kg
GTIN 4015613662411
Code-No. A150407
Euro 475,- | R2



La technologie performante de l'induction permet un réglage optimal de la température - et ce, de manière durable. Les aliments souhaités sont frits avec précision ce qui assure un résultat optimal.

Friteuse à induction 8L avec vanne de vidage

Matériau : acier inoxydable
 Résistance électrique : bobine à induction
 1 cuve, dimensions de la cuve : L 238 x P 300 x H 205 mm
 Contenance de la cuve : 8 litres
 1 panier, dimensions du panier : L 180 x P 215 x H 140 mm
 Plage de température : 60 °C à 190 °C
 Thermostat de sécurité
 Interrupteur marche/arrêt
 Témoin lumineux de contrôle :
 témoin lumineux de contrôle du chauffage, maintien au chaud
 Puissance : 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 290 x P 480 x H 515 mm
 Dotation : 1 couvercle, 1 plaque perforée
 Poids : 10,4 kg
 GTIN 4015613680187
Code-No. 162913
Euro 429,- | R2



Panier de rechange pour friteuse à induction 8L

Dimensions : L 180 x P 215 x H 140 mm
 Poids : 0,7 kg
 GTIN 4015613685205
Code-No. 162917
Euro 39,- | R2

Friteuse à induction 2x8L avec vanne de vidage

Matériau : acier inoxydable
 Résistance électrique : bobine à induction
 2 cuves, dimensions de la cuve : L 238 x P 300 x H 205 mm
 Contenance de la cuve : 2 x 8 litres
 2 paniers, dimensions du panier : L 180 x P 215 x H 140 mm
 Plage de température : 60 °C à 190 °C
 Thermostat de sécurité
 Interrupteur marche/arrêt
 Témoin lumineux de contrôle :
 témoin lumineux de contrôle du chauffage, maintien au chaud
 2 prises séparées sont nécessaires
 Puissance : 2 x 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 580 x P 480 x H 515 mm
 Dotation : 2 couvercles, 2 plaques perforées
 Poids : 19 kg
 GTIN 4015613680194
Code-No. 162914
Euro 819,- | R2





Friteuse "Imbiss PRO" avec vannes de vidange

Friteuse haute performance à usage professionnel.
Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve : 9,7 litres, 1 panier inclus
Panier : L 250 x P 290 x H 145 mm
Résistances en acier inoxydable
Zone froide
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Puissance : 8,1 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 410 x P 500 x H 380 mm
Poids : 12,7 kg
GTIN 4015613535104
| **Code-No. 162500**
| **Euro 469,- | R2**

Panier de rechange pour friteuse "Imbiss PRO", 9,7L

Dimensions : L 250 x P 290 x H 145 mm
Poids : 0,87 kg
GTIN 4015613658469
| **Code-No. 165525**
| **Euro 39,- | R2**



Friteuse "Professional" avec vannes de vidange

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve, 1 panier, contenance : 10 litres
Panier : L 300 x P 240 x H 120 mm
Résistances en acier inoxydable
Zone froide
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Puissance : 8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 390 x P 450 x H 375 mm
Poids : 11,5 kg
GTIN 4015613494098
| **Code-No. 162900**
| **Euro 559,- | R2**

Panier de rechange pour friteuse "Professional", 10L, grand

Dimensions : L 300 x P 240 x H 120 mm
Poids : 0,95 kg
GTIN 4015613658865
| **Code-No. 162906**
| **Euro 52,- | R2**

Panier de rechange pour friteuse "Professional", 10L, petit

Dimensions : L 120 x P 233 x H 100 mm
Poids : 0,59 kg
GTIN 4015613658872
| **Code-No. 162912**
| **Euro 39,- | R2**

2 paniers seront nécessaires pour une cuve.

Friteuse double "Professional II" avec vannes de vidange

Avec ses deux grands paniers, la friteuse double convient avant tout parfaitement pour une utilisation professionnelle lors des périodes de forte affluence.

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable

2 cuves de 10 litres

2 paniers, dimensions panier :

L 300 x P 240 x H 120 mm

Résistances en acier inoxydable

Zone froide

Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)

Puissance : 16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC

Dimensions : L 750 x P 450 x H 375 mm

Poids : 21,8 kg

GTIN 4015613536798

Code-No. 162910

Euro 1.029,- | R2



Carpe, carrelet ou anguille - la friteuse avec une cuve extra-large est conçue pour frire des aliments particulièrement grands. La grande surface des paniers de la friteuse convient également parfaitement aux crevettes, aux crabes et aux beignets de légumes, aux panzerottis ou aux pâtisseries comme les boules de Berlin, les amandes en croûte ou les beignets au fromage blanc.

Friteuse à carpes 50L avec vannes de vidange

Matériau : acier inoxydable

Résistance électrique en acier inoxydable

1 cuve, dimensions de la cuve :

L 497 x P 397 x H 300 mm, coins arrondis

Contenance de la cuve : 50 litres

2 paniers, dimensions des paniers :

1 x L 460 x P 305 x H 60 mm, 1 x L 420 x P 305 x H 90 mm

Plage de température : 0 °C à 190 °C

Zone froide

Thermostat de sécurité

Interrupteur de marche/arrêt

Témoins lumineux de contrôle : marche/arrêt, chauffe

Vanne de vidange avec sécurité

Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz

Dimensions : L 650 x P 630 x H 460 mm

Poids : 26,6 kg

GTIN 4015613610849

Code-No. 162550

Euro 1.398,- | R2



Panier 50L-60

Matériau : acier inoxydable 18/10

Dimensions :

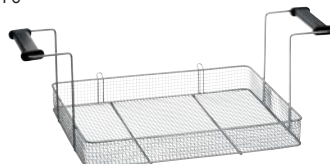
L 460 x P 305 x H 60 mm

Poids : 3,4 kg

GTIN 4015613686608

Code-No. 162551

Euro 59,- | R2



Panier 50L-90

Matériau : acier inoxydable 18/10

Dimensions :

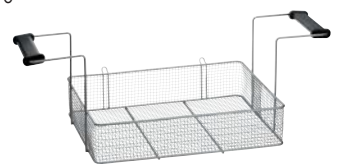
L 420 x P 305 x H 90 mm

Poids : 3,8 kg

GTIN 4015613686615

Code-No. 162552

Euro 79,- | R2





Cuiseur à riz 1,8L SD*

Cuire du riz, cuire des légumes, du poisson et de la viande à la vapeur ou garder des plats au chaud - grâce à ces nombreux accessoires, ce cuiseur à riz est très polyvalent.

Matériau : acier inoxydable, plastique

Pot intérieur : avec revêtement antiadhésif

Capacité : 1,8 litres

Quantité de production de riz : 2 - 10 personnes

Fonctions : cuire, cuire à la vapeur, garder au chaud

Témoins lumineux : cuire, garder au chaud

Puissance : 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 290 x P 262 x H 293 mm

Dotation :

1 gobelet doseur, 1 cuillère à riz, 1 insert pour la cuisson vapeur

Poids : 2,72 kg

GTIN 4015613672199

Code-No. 150528

Euro 45,- | R2



Cuiseur à riz 8L

Boîtier en acier inoxydable, grosses poignées

Pot intérieur avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur avec fonction de maintien en température

Tapis en silicone pour éviter les brûlures

Capacité : 8 litres

Quantité de production de riz : 25 - 40 personnes

Puissance : 1,95 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : Ø 320 mm, hauteur 350 mm

Dotation : doseur + cuillère à riz + cuillère à pot

Poids : 11 kg

GTIN 4015613405698

Code-No. A150513

Euro 198,- | R2



Cuiseur à riz 12L

Cuiseur à riz au format XXL

Boîtier en acier inoxydable

Pot intérieur avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur Tapis en silicone pour éviter les brûlures

Capacité : 12 litres

Quantité de production de riz : 40 - 60 personnes

Puissance : 2,85 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : Ø 465 mm, hauteur 400 mm

Dotation : doseur + cuillère à riz + cuillère à pot

Poids : 15,7 kg

GTIN 4015613666396

Code-No. 150529

Euro 319,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Chauffe riz

Boîtier en acier inoxydable, grosses poignées
Cuve anti adhésive, résistante à la chaleur
Avec fonction de maintien en température
Volume : 8,5 kg - du riz cuit
Puissance : 110 W / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : Ø 395 mm, hauteur 372 mm
Poids : 7,9 kg
Dotation : 1 cuillère à riz et 1 cuillère à pot
GTIN 4015613396286

Code-No. A150512

Euro 189,- | R2



Cuiseur à pâtes "SNACK"

Acier inoxydable
Dim. cuve : L 240 x P 300 x H 200 mm
Contenance de la cuve : 7 litres
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
1 panier inclus, 210 x 235 x 100 mm
Poids : 6,75 kg
GTIN 4015613584171

Code-No. 132260

Euro 389,- | R2

Panier de rechange pour cuiseur à pâtes "SNACK", 7L, petit

Dim. : L 100 x P 138 x H 135 mm
Poids : 0,29 kg

GTIN 4015613584225

Code-No. 132261

Euro 39,- | R2

Panier de rechange pour cuiseur à pâtes "SNACK", 7L, grand

Dim. : L 210 x P 235 x H 100 mm
Poids : 0,69 kg

GTIN 4015613585666

Code-No. 132262

Euro 89,- | R2



Cuiseur à pâtes

Préparation de pâtes en portions individuelles

Acier inoxydable 18/10
4 paniers, de 1 litre chacun
Temps de cuisson par corbeille réglable par un signal sonore
Contenance de la cuve : 8 litres
Raccordement eau R1/2"
Entrée d'eau par simple commande d'une touche
Pieds réglables, 15 mm
Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 520 x P 340 x H 600 mm
4 paniers inclus
Poids : 24 kg
GTIN 4015613458311

Code-No. 132250

Euro 1.679,- | R2

Panier de rechange pour cuiseur à pâtes, 1L

Dim. : L 65 x P 185 x H 130 mm

Poids : 0,41 kg

GTIN 4015613658889

Code-No. 158613

Euro 39,- | R2



POÊLES MULTIFONCTIONS*

Ø 41 cm



Poêle multifonction*

Revêtement antiadhésif
Diamètres : extérieur 41 cm / intérieur 38 cm
Hauteur totale : 16,5 cm
Hauteur intérieure : 4 cm / env. 4 litres
Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Poids : 3,25 kg
Couvercle en verre et spatule inclus
GTIN 4015613418629
| Code-No. A150114G
| Euro 39,- | R2

Ø 41 cm
TRÈS PROFONDE
Hauteur intérieure env. 8 cm



Poêle multifonction "GRANDE"*

Revêtement antiadhésif
Diamètres : extérieur 41 cm / intérieur 38 cm
Hauteur totale : 20 cm
Hauteur intérieure : 8 cm / env. 8 litres
Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Poids : 3,65 kg
Couvercle en verre inclus
GTIN 4015613419688
| Code-No. A150118G
| Euro 45,- | R2

Ø 55 cm



Poêle multifonction*

Revêtement antiadhésif
Diamètres : extérieur 55 cm / intérieur 51,5 cm
Hauteur totale : 18 cm
Hauteur intérieure : 5,0 cm / env. 10 litres
Puissance : 1,6 kW / 230 V 50 Hz
Poids : 4,75 kg
Couvercle en inox
avec hublot inclus
GTIN 4015613363752
| Code-No. A150155
| Euro 85,- | R2

TRÈS PROFONDE
Hauteur intérieure 8 cm



Poêle multifonction "40x30"*

Revêtement antiadhésif
Dimensions intérieures : L 370 x P 285 x H 80 mm,
contenance : env. 7,5 litres
Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 490 x P 310 x H 195 mm
Poids : 3,2 kg
Couvercle en verre inclus
GTIN 4015613505169
| Code-No. 150340
| Euro 45,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.



Tables de cuisson*

Pour une préparation saine et en douceur du poisson, de la viande ou des légumes avec très peu de matières grasses. Les plats sont préparés directement sur le plan de cuisson - idéal pour Front Cooking (pré cuisson).

Table de cuisson GP1200*

Plan de cuisson, lisse

Boîtier en inox, poignées latérales
 Plan de cuisson SCHOTT CERAN® : L 385 x P 285 mm
 Surface chauffante : L 310 x P 190 mm
 Plan de cuisson abaissé avec bac récolte-graisse pour un nettoyage facile
 Réglage de température : en continu via la commande par un bouton
 Plage de température : de 50 °C à 250 °C max.
 Protection électronique contre la surchauffe
 Puissance : 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 640 x P 365 x H 63 mm
 Racloir compris
 Poids : 4,1 kg
 GTIN 4015613534817
Code-No. 104905
Euro 129,- IR2



Table de cuisson GP1200*

Plan de cuisson, rainuré

Boîtier en inox, poignées latérales
 Plan de cuisson SCHOTT CERAN® : L 385 x P 285 mm
 Surface chauffante : L 310 x P 190 mm
 Plan de cuisson abaissé avec bac récolte-graisse pour un nettoyage facile
 Réglage de température : en continu via la commande par un bouton
 Plage de température : de 50 °C à 250 °C max.
 Protection électronique contre la surchauffe
 Puissance : 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 640 x P 365 x H 63 mm
 Racloir compris
 Poids : 4,3 kg
 GTIN 4015613638645
Code-No. 104902
Euro 139,- IR2



Dosseret GP1200

Une affaire de propreté : dosseret adapté à la table de cuisson Bartscher GP1200.
 Déployer tout simplement les parties latérales prémontées et placer le dosseret sur la table de cuisson. La grille de dépôt jointe peut être utilisée pour garder au chaud les grillades déjà prêtes.
 Acier inoxydable
 Dimensions : L 385 x P 330 x H 73 mm
 Grille de dépôt, dimensions : L 380 x P 118 mm
 Poids : 0,7 kg
 GTIN 4015613607702
Code-No. 104010
Euro 29,- IR2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.



Table de cuisson GP2511GN*

Multitâche : griller et maintenir au chaud simultanément avec un unique appareil. Grillade sur la totalité de la surface sur GN 1/1 ou grillade sur GN 2/3 combinée à la fonction de maintien au chaud respectueuse des aliments sur GN 1/3.



Table de cuisson GP2511GN*

Boîtier en inox, poignées latérales

Plan de cuisson : L 500 x P 260 mm (approprié aussi pour bacs GN 1/1)

Surface SCHOTT CERAN® : L 530 x P 330 mm

Bac récolte-graisse, amovible pour faciliter le nettoyage

Réglage de température : en continu via la commande par un bouton

Plage de température :

- grillade de 80 °C à max. 300 °C

- maintien au chaud à 100 °C

(directement sur la surface de cuisson ou dans un bac GN)

Possibilités d'utilisation :

- grillade sur GN 1/1

- grillade sur GN 2/3 + maintien au chaud sur GN 1/3

Protection électronique contre la surchauffe

Puissance : 2,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Dimensions : L 655 x P 415 x H 86 mm

Poids : 7,9 kg

GTIN 4015613649788

Code-No. 104919

Euro 349,- | R2



Table de cuisson GP2500

Pour une préparation saine et en douceur du poisson, de la viande ou des légumes avec très peu de matières grasses.

Les plats sont préparés directement sur le plan de cuisson - idéal pour Front Cooking (pré cuisson).



Table de cuisson GP2500

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Plan de cuisson : verre L 395 x P 535 mm

Surface chauffante : L 290 x P 450 mm

3 rebords anti-éclaboussures

Bac récolte-graisse pour un nettoyage facile

Réglage de température : 5 niveaux

Plage de température : de 50 °C à 300 °C max.

Protection électronique contre la surchauffe

Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 420 x P 605 x H 175 mm

Poids : 10,1 kg

GTIN 4015613545042

Code-No. 370030

Euro 689,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.



Grills contact

- ✓ Appareils robustes en acier inoxydable
- ✓ Plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale
- ✓ Thermostat de 50 °C à 300 °C
- ✓ Témoin de chauffe lumineux
- ✓ Témoin lumineux marche/arrêt
- ✓ Bac de récupération des graisses
- ✓ Brosse de nettoyage comprise

Grill contact

Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm
 Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm
 Puissance : 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 290 x P 395 x H 210 mm

Plaques rainurées

Poids : 12,726 kg
 GTIN 4015613385617
Code-No. A150670
Euro 239,- | R2

Plaques lisses

Poids : 12,668 kg
 GTIN 4015613391380
Code-No. A150669
Euro 239,- | R2

Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse

Poids : 13 kg
 GTIN 4015613391656
Code-No. A150668
Euro 239,- | R2

Grill contact double

Plaque supérieure, chacune : L 215 x P 215 mm
 Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm
 2 thermostats séparés
 Puissance : 3,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 570 x P 395 x H 210 mm

Plaques rainurées

Poids : 25,95 kg
 GTIN 4015613385624
Code-No. A150671
Euro 439,- | R2

Plaques lisses

Poids : 23,50 kg
 GTIN 4015613391397
Code-No. A150672
Euro 439,- | R2

Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse

Poids : 23,25 kg
 GTIN 4015613391403
Code-No. A150673
Euro 439,- | R2

Papier cuisson GN 1/2

Dimensions du papier cuisson : L 330 x P 270 mm
Unité de quantité de commande : 12 distributeurs One-Up
chacun avec 100 pièces de feuilles de papier par carton
 Poids : 4,38 kg
 GTIN 4015613587110
Code-No. 150678
Euro 79,- | R2





Grills contact "Panini"

Idéal pour la préparation de snacks tels que panini, foccacia, pita etc. ces appareils sont polyvalents pour griller.

- ✓ Appareils robustes en acier inoxydable
- ✓ Plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale
- ✓ Thermostat de 50 °C à 300 °C
- ✓ Témoin de chauffe lumineux
- ✓ Témoin lumineux marche/arrêt
- ✓ Bac de récupération des graisses
- ✓ Brosse de nettoyage comprise



Grill contact "Panini"

Plaques de grande surface

Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
 Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
 Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 410 x P 370 x H 200 mm
 Poids : 19 kg

Plaques rainurées

GTIN 4015613415000

Code-No. A150674

Euro 289,- | R2

Plaques lisses

GTIN 4015613606750

Code-No. A150679

Euro 289,- | R2

Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse

GTIN 4015613486833

Code-No. A150676

Euro 289,- | R2



Grill contact "Panini" 1RDIG

Plaques rainurées

6 programmes réglables permettent un réglage de la durée de cuisson à la seconde près. Un signal sonore informe de la fin du temps de grillade.

Programmation : durée (6 programmes)

Minuterie

Affichage numérique

Signal sonore lorsque la durée est écoulée

Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm

Plaque inférieure : L 360 x P 230 mm

Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 410 x P 400 x H 200 mm

Poids : 19 kg

GTIN 4015613624679

Code-No. A150684

Euro 449,- | R2



Papier cuisson GN 1/2

Dimensions du papier cuisson : L 330 x P 270 mm

Unité de quantité de commande : 12 distributeurs One-Up chacun avec 100 pièces de feuilles de papier par carton

Poids : 4,38 kg

GTIN 4015613587110

Code-No. 150678

Euro 79,- | R2

Grill contact VP3000

Faire des grillades et chauffer en douceur les aliments sensibles à la pression, comme par ex. du pita. La plaque supérieure peut être réglée en hauteur.

Acier inoxydable

Plaques en fonte d'acier, plaques rainurées, L 330 x P 300 mm

Thermostat de 100 °C à 300 °C

Butée de la plaque supérieure réglable, pour les différentes hauteurs des aliments

Témoin de chauffe lumineux

Témoin lumineux marche/arrêt

Bac de récupération des graisses

Puissance : 3 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 380 x P 470 x H 240/550 mm

Poids : 26 kg

GTIN 4015613661698

Code-No. A150685

Euro 489,- | R2



Grill contact 2500 1R

✓ Dimensions des surfaces de grillade : 360 x 270 mm

✓ Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps

Grill contact 2500 1R

Matériau : acier inoxydable

Matériau des plaques de grillade : fonte d'acier

Exécution surface de grillade : rainurée

Dimensions des surfaces de grillade : 360 x 270 mm

Plage de température : 100 °C à 300 °C

Régulation de la température : thermostatique

Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps

Minuterie

Degré de protection : IP23

Bac de récupération

Interrupteur MARCHE/ARRÊT avec témoin

Témoin de chauffe lumineux

Puissance : 2,5 kW / 220-230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 400 x P 485 x H 285/600 mm

Poids : 25,4 kg

Dotation : racloir

GTIN 4015613674308

Code-No. A150691

Euro 519,- | R2



Braisière multifonction 300

Acier inoxydable

Surface de cuisson en acier : L 325 x P 535 mm,

dossier soudé sur le pourtour, hauteur 60 mm

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

Robinet de vidange avec fermeture baïonnette

Témoin de chauffe lumineux

Puissance : 3 kW / 230 V 50-60 Hz

Dimensions : L 330 x P 580 x H 300 mm

Dotation : bouchon d'obturation

Poids : 23,8 kg

GTIN 4015613653488

Code-No. 370205

Euro 679,- | R2





Plaque grillade électrique GDP 320E, lisse

Acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : acier, lisse, dimensions : L 320 x P 480 mm
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante
 Témoin lumineux de chauffe
 Arrêt de chauffe thermostatique
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 325 x P 580 x H 310 mm
 Racloir compris
 Poids : 22 kg
 GTIN 4015613370545
Code-No. A370031
Euro 398,- IR2



Plaque grillade électrique GDP 320E, rainurée

Acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : acier, rainurée, dimensions : L 320 x P 480 mm
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante
 Témoin lumineux de chauffe
 Arrêt de chauffe thermostatique
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 325 x P 580 x H 310 mm
 Racloir compris
 Poids : 21,15 kg
 GTIN 4015613610894
Code-No. 370035
Euro 459,- IR2



✓ Ce complément à grill transforme votre plaque grillade en grill contact

Complément à grill GDP E

Matériaux : acier inoxydable
 Surface de cuisson, lisse : film anti adhésif, interchangeable
 Adapté pour plaques grillades électriques GDP 320E / GDP 650E
 Plage de température : 50 °C à 220 °C
 Hauteur totale avec plaque grillade : 490 mm, ouvert 810 mm
 Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 325 x P 480 x H 665 mm
 Poids : 18 kg
 GTIN 4015613633282
Code-No. 370100
Euro 575,- IR2

Film anti adhésif GDP E
 GTIN 4015613639802
Code-No. 370101
Euro 33,- IR2



Plaque grillade à gaz GDP 320G, lisse

Acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : acier, lisse, dimensions : L 320 x P 480 mm
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance gaz : 4 kW
 Dimensions : L 325 x P 580 x H 310 mm
 Racloir compris
 Réglée pour le gaz naturel H, buses pour GPL en dotation
 Poids : 24 kg
 GTIN 4015613390932
Code-No. A3700331
Euro 498,- IR2

Plaque grillade électrique GDP 650E, lisse

Acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : acier, lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm
 Zones chauffantes : 2, utilisables séparément
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante
 Témoin lumineux de chauffe
 Arrêt de chauffe thermostatique
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance : 6 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 Dimensions : L 660 x P 580 x H 310 mm
 Racloir compris
 Poids : 41 kg
 GTIN 4015613370552
Code-No. A370032
Euro 615,- | R2



Plaque grillade électrique GDP 650E, lisse/rainurée

Acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : acier, mi-rainurée, mi-lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm
 Zones chauffantes : 2, utilisables séparément
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante
 Témoin lumineux de chauffe
 Arrêt de chauffe thermostatique
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance : 6 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 Dimensions : L 660 x P 580 x H 310 mm
 2 racloirs compris
 Poids : 40 kg
 GTIN 4015613610931
Code-No. 370036
Euro 719,- | R2



Plaque grillade à gaz GDP 650G, lisse

Acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : acier, lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm
 Zones chauffantes : 2, utilisables séparément
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance gaz : 8 kW
 Dimensions : L 660 x P 580 x H 310 mm
 Racloir compris
 Réglée pour le gaz naturel H, buses pour GPL en dotation
 Poids : 44,55 kg
 GTIN 4015613390949
Code-No. A3700341
Euro 839,- | R2



Plaque grillade électrique GDP 980E, lisse

Acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : acier, lisse, dimensions : L 980 x P 480 mm
 Zones chauffantes : 3, utilisables séparément
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante
 Témoin lumineux de chauffe
 Thermostat de sécurité
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance : 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 990 x P 580 x H 310 mm
 Racloir compris
 Poids : 68,6 kg
 GTIN 4015613676548
Code-No. A370039
Euro 998,- | R2



« Ce produit n'est pas destiné à la vente sur le marché français. »



Poste de cuisson KST3240 Plus

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



Livraison sans appareils électriques

Poste de cuisson KST3240 Plus

Matériau : acier inoxydable 18/10

Avec vitrine en verre

Dimensions de la vitrine en verre : L 1475 x P 740 x H 345 mm

Modèle de la vitrine en verre : ouverte du côté du service

Réglage de la soufflerie : 4 niveaux

Nombre de niches d'encastrement : 1

Équipé de :

- Compartiment de rangement sous les niches, dimensions : L 1200 x P 600 x H 150 mm

- 4 récipients GN 1/9, 100 mm de profondeur pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine

- Ventilation intégrée avec filtre labyrinthe

Filtre de protection contre les flammes : Type A

Matériau du filtre : acier inoxydable

Nombre de filtres : 3

Éclairage :

- LED

- Pare-haleine

Roulettes directionnelles : 4 roulettes directionnelles, avec frein

Interrupteur de marche/arrêt

Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt

Raccord d'appareil : 3 NAC

Puissance : 24 kW / 400 V 50 Hz

Dimensions : L 1520 x P 770 x H 1263 mm

Poids : 144,6 kg

GTIN 4015613697093

Code-No. 107290

Euro 9.998,- | R1

Filtre zéolite KST3240 Plus

Matériau : zéolite

Dimensions : L 460 x P 377 x H 20 mm

Poids : 3,74 kg

GTIN 4015613692326

Code-No. 107274

Euro 198,- | R1

Filtre à charbon KST3240 Plus

Matériau : charbon actif

Dimensions : L 1120 x P 445 x H 10 mm

Poids : 0,21 kg

GTIN 4015613681634

Code-No. 107273

Euro 35,- | R1



Pour une cuisson confortable avec une hauteur de travail uniforme avec des appareils variés dans le poste de cuisson KST3240 Plus.



Plate-forme 100 KST3240 Plus

Pour une cuisson confortable avec une hauteur de travail uniforme avec des appareils variés dans le poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10
 Dimensions : L 400 x P 595 x H 100 mm
 Poids : 3,08 kg
 GTIN 4015613682549
Code-No. 107276
Euro 179,- | R1



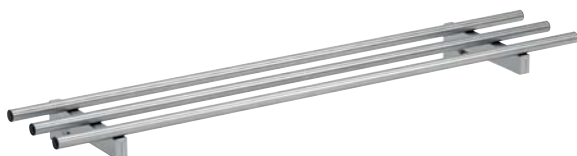
Plate-forme 200 KST3240 Plus

Pour une cuisson confortable avec une hauteur de travail uniforme avec des appareils variés dans le poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10
 Dimensions : L 400 x P 595 x H 200 mm
 Poids : 7,37 kg
 GTIN 4015613684659
Code-No. 107277
Euro 349,- | R1



- ✓ Glissière à plateaux facile à utiliser par les clients
- ✓ Tablette latérale pratique



Glissière à plateaux KST3240 Plus

Glissière à plateaux facile à utiliser par les clients et adaptée au poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10
 Dotation : matériel de fixation
 Dimensions : L 1490 x P 345 x H 130 mm
 Poids : 4,4 kg
 GTIN 4015613695334
Code-No. 107278
Euro 419,- | R1



Tablette latérale KST3240 Plus

Tablette latérale pratique pour le poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10
 Côté du montage :
 - À gauche
 - À droite
 Dotation : matériel de fixation
 Dimensions : L 700 x P 350 x H 80 mm
 Poids : 4 kg
 GTIN 4015613695341
Code-No. 107279
Euro 529,- | R1



« Ce produit n'est pas destiné à la vente sur le marché français. »

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

Sans plate-forme – 2 appareils

Réchaud électrique, 4 plaques – série 600 Imbiss, code-no. 131734

Réchaud électrique, 4 feux – série 600 Imbiss, code-no. 131850

Plaque grillade lisse, largeur 600 mm – série 600 Imbiss, code-no. 132125

Bain-marie, GN 1 x 1/1 + GN 2 x 1/4 – série 600 Imbiss, code-no. 131770

Sans plate-forme – 3 appareils

Réchaud électrique, 2 plaques – série 600 Imbiss, code-no. 131722

Réchaud électrique, 2 feux – série 600 Imbiss, code-no. 131800

Plaque grillade lisse, largeur 400 mm – série 600 Imbiss, code-no. 132115

Bain-marie GN 3 x 1/4 – série 600 Imbiss, code-no. 131760

Réchaud électrique, 2 plaques – série 650 Snack, code-no. 115006¹

Bain-marie GN 1/1, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115121¹

Plaque grillade lisse, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115118¹

Friteuse, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115214¹

Élément de travail, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115117¹

Plaque grillade GDP 320E, lisse, code-no. A370031

Plaque grillade GDP 320E, rainurée, code-no. 370035

Braisière multifonction 300, code-no. 370205

¹Disponible sur demande

Avec plate-forme 100 KST3240 Plus – 3 appareils

Wok à induction IW 35 PRO, code-no. 105832

Wok à induction, code-no. 105840

Wok à induction, code-no. A105935

Wok à induction, code-no. A105936

Avec plate-forme 200 KST3240 Plus – 3 appareils

Réchaud électrique, code-no. 104904

Réchaud électrique, code-no. 104906

Réchaud à induction IK 30TC, code-no. 105932

Réchaud à induction IK 30TCS, code-no. 105932S

Réchaud à induction IK 35TC, code-no. 105843

Réchaud à induction IK 35TCS, code-no. 105843S

Réchaud à induction IK 35SK, code-no. 105837

Réchaud à induction, code-no. A105942

Réchaud à induction, code-no. 105984

Réchaud à induction, code-no. A105946

Réchaud à induction, code-no. A105948

Wok à induction IW 35, code-no. 105983



Livraison sans appareils électriques, plates-formes, glissière à plateaux, tablette latérale



RAPIDE, SÛR ET CONFORTABLE CUISINER À L'INDUCTION

L'induction fonctionne par de la chaleur magnétique qui se crée directement dans le fond de la casserole.

Sous la surface en vitrocéramique d'une table de cuisson à induction se trouve une bobine d'induction. Lorsqu'on l'allume, un champ magnétique se crée et fait chauffer le fond de la casserole.

Contrairement aux autres types de tables de cuisson, ici, seule la casserole ou la poêle devient chaude ; la plaque elle-même reste froide.

Pour cuisiner sur des plaques à induction, des ustensiles de cuisson avec un fond en acier magnétique sont nécessaires.

PLUS DE TEMPS GAGNÉ

Temps pour porter 2 litres d'eau de 15°C à 90°C*:

Table de cuisson vitrocéramique env. 10 min.*

Zone de cuisson à gaz env. 7 min.*

Table de cuisson à induction env. 3-4 min.*

VOS AVANTAGES EN RÉSUMÉ

- 1 **CHALEUR IMMÉDIATE** encore plus rapide et plus propre que le gaz - pas de temps de préchauffage
- 2 **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** allant jusqu'à 80%
- 3 **MOINS DE RISQUE DE BRÛLURE**, puisque la table de cuisson est moins chaude et refroidit plus vite
- 4 **ENTRETIEN FACILE** - plus de traces de lait ou de sucre brûlé par ex.
- 5 **MEILLEURE SÉCURITÉ** - grâce à l'identification des casseroles

* Les valeurs sont approximatives et dépendent des propriétés des casseroles/poêles ainsi que de la température ambiante.

RÉCHAUDS À INDUCTION*



Réchaud à induction IK 18*

Matériau : acier inoxydable, plastique
Matériau de la surface de cuisson : verre
Dimensions de la surface en verre : L 293 x P 245 mm
Diamètre de la zone de cuisson : 230 mm
Puissance max. de la zone de cuisson : 1800 W
Niveaux de puissance : 10
Plage de température : 60 °C à 240 °C
Nombre de niveaux de température : 10
Intervalles du réglage de la température : 20 °C
Réglage de la durée : 5 - 180 minutes
Détection de casserole
Minuterie
Affichage numérique
Protection contre la surchauffe
Interrupteur de marche/arrêt
Puissance : 1,8 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions : L 320 x P 345 x H 70 mm
Poids : 2,7 kg
GTIN 4015613673394
| Code-No. 105824
| Euro 95,- | R2



Réchaud à induction IK 20*

Surface en verre, boîtier synthétique
Minuterie
Affichage digital
10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C à 240 °C
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 285 x P 340 x H 60 mm
Poids : 2,45 kg
GTIN 4015613504834
| Code-No. 105820
| Euro 69,- | R2



Réchaud à induction IK 20TC*

**Commande simple pour un travail efficace
- réglage de la minuterie, de la puissance et
de la température au moyen de la fonction Slide.**

Surface en verre, boîtier en acier inoxydable
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Minuterie
Détection de casserole
8 niveaux de puissance (500 - 2000 W)
8 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C à 240 °C
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 330 x P 400 x H 63 mm
Poids : 3,4 kg
GTIN 4015613633381
| Code-No. 105848
| Euro 139,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Réchaud à induction IK 27TC*

Matériau : acier inoxydable
 Surface de cuisson : verre, L 285 x P 275 mm
 1 plaque de cuisson, taille de récipients : 120 - 260 mm
 Régulation de la puissance, de la température, de la durée
 Interface de commande tactile avec affichage digital
 Niveaux de puissance : 10
 Plage de température : de 60 °C à 240 °C
 Réglage de température : 10 niveaux
 Réglage de la durée : jusqu'à 180 minutes
 Réglage de la durée d'intervalle : 1 / 10 minutes
 Minuterie
 Détection de casserole
 Thermostat de sécurité
 Puissance : 2,7 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 340 x P 425 x H 75 mm
 Poids : 4,75 kg
 GTIN 4015613666006
Code-No. 105927
Euro 185,- | R2



Réchaud à induction IK 30S-EB*

Réchaud à induction encastrable et économisant l'espace avec 2 zones, l'une derrière l'autre et toute la surface en SCHOTT CERAN®.

Surface en SCHOTT CERAN®, boîtier synthétique
 2 zones à enclenchement séparé
 Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
 Minuterie digitale
 8 niveaux de puissance : Puissance totale 3000 W / Puissance des zones en service séparément : l'avant 1300 W / l'arrière 1800 W
 Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 Thermostat de sécurité électronique
 Dimensions : L 290 x P 510 x H 83 mm
 Poids : 4,5 kg
 GTIN 4015613607061
Code-No. 1059365
Euro 209,- | R2



- ✓ Réchaud à induction encastrable et économisant l'espace
- ✓ Egalement utilisable à poser sur la table

Réchaud à induction IK 30TC*

Surface en verre, boîtier en acier inoxydable
 Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
 Minuterie
 10 niveaux de puissance (400 - 3000 W)
 10 niveaux de réglage de température
 Plage de température : de 60 °C à 240 °C
 Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 Thermostat de sécurité électronique
 Dimensions : L 330 x P 415 x H 100 mm
 Poids : 5 kg
 GTIN 4015613529080
Code-No. 105932
Euro 225,- | R2

Réchaud à induction IK 30TCS*

Idem modèle 30TC, mais
Surface en SCHOTT CERAN®
 Poids : 7,1 kg
 GTIN 4015613529097
Code-No. 1059325
Euro 259,- | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

RÉCHAUDS À INDUCTION*



1 x 2000 W
1 x 1500 W

Réchaud à induction IK 35dp*

2 zones à enclenchement séparé
Surface en SCHOTT CERAN®, boîtier synthétique
Affichage digital
Minuterie digitale jusqu'à 180 minutes, avec intervalles de 5 minutes
10 niveaux de puissance (500 - 2000 W / 600 - 1500 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C à 240 °C, avec intervalles de 20 °C
Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 605 x P 360 x H 60 mm
Poids : 5,9 kg
GTIN 4015613504988
Code-No. 105836S
Euro 209,- | R2



Réchaud à induction IK 35TC*

Surface en verre, boîtier en acier inoxydable
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Minuterie
10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C à 240 °C
Puissance : 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 340 x P 445 x H 117 mm
Poids : 7,45 kg
GTIN 4015613633329
Code-No. 105843
Euro 239,- | R2



Réchaud à induction IK 35TCS*

Idem modèle IK 35TC, mais
Surface en SCHOTT CERAN®
Poids : 7,5 kg
GTIN 4015613638300
Code-No. 105843S
Euro 269,- | R2

Réchaud à induction IK 35TC XL*

Matériau : acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson : verre
Dimensions de la surface en verre : L 356 x P 356 mm
Diamètre de la zone de cuisson : 300 mm
Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
Nombre de niveaux de puissance : 10
Plage de température : 60 °C à 240 °C
Nombre de niveaux de température : 10
Intervalles du réglage de la température : 20 °C
Réglage de la durée : 1 - 180 minutes
Détection de casserole
Minuterie
Affichage numérique
Protection contre la surchauffe
Interrupteur de marche/arrêt
Puissance : 3,58 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions : L 440 x P 540 x H 125 mm
Poids : 9,1 kg
GTIN 4015613680255
Code-No. 105821
Euro 339,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Réchaud à induction IK 35SK*

Réglage de température par bouton rotatif

Surface de cuisson en SCHOTT CERAN®, boîtier en acier inox
Affichage de la température digital
Réglage de température en 10 niveaux
Plage de température : de 60 °C à 240 °C
Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz
Protection électronique anti-surchauffe
Dimensions : L 340 x P 445 x H 115 mm
Poids : 7,2 kg
GTIN 4015613520643
| Code-No. 105837
| Euro 259,- | R2



Réchaud à induction IK 3341*

Répartition optimale de l'énergie grâce à la régulation de puissance

3 zones à enclenchement séparé
Surface en verre, boîtier synthétique
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Affichage digital
Minuterie digitale jusqu'à 180 minutes, avec intervalles de 1 minute
1 zone de cuisson à droite : 1400 W, 10 niveaux de puissance
2 zones de cuisson à gauche : 2000 W au total
- la plaque de cuisson avant peut s'utiliser toute seule avec jusqu'à 2000 W / 10 niveaux de puissance
- en cas d'utilisation des deux plaques de cuisson, l'énergie est répartie en fonction du réglage, à l'arrière au maximum :
1000 W / 5 niveaux de puissance
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C à 240 °C, avec intervalles de 20 °C
Puissance : 3,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 510 x P 485 x H 65 mm
Poids : 6,6 kg
GTIN 4015613652207
| Code-No. 105940
| Euro 409,- | R2



Réchaud à induction IK 235Z

Pour une meilleure performance, possibilité d'activer la puissance de la zone de cuisson avant jusqu'à 5000 W.

2 zones à enclenchement séparé
Surface en verre, boîtier en acier inoxydable
Affichage digital sur la plaque en verre
Régulation de puissance par bouton rotatif
10 niveaux de puissance (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)
+ 1 niveau de puissance Boost (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)
Puissance : 7,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
(Livraison sans prise)
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 405 x P 700 x H 138 mm
Poids : 15 kg
GTIN 4015613548647
| Code-No. 105838
| Euro 1.079,- | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

RÉCHAUDS À INDUCTION*



Chariot de service à induction IKTS 35

utilisation flexible en tant que point de cuisson supplémentaire en intérieur. La solution mobile pour les traiteurs, les buffets ou la préparation des plats directement devant le client.

Dimensions : L 920 x P 600 x H 940 mm

Extraction aisée de la plaque à induction, pour un nettoyage facile

Livré en kit (emballage de transport plat), montage facile

composé de :

Chariot de service/transport

Acier inoxydable

3 plateaux : env. L 830 x P 510 mm

2 plateaux utilisables pour le rangement :

charge utile, chacune : 50 kg, hauteur utile : 275 mm

4 roues (dont 2 avec frein)

4 tampons de roue, plastique

Livré en kit, montage facile

Tablette amovible

pour l'utilisation de la tablette supérieure comme rangement

Acier inoxydable, L 600 x P 338 mm, charge utile : 50 kg

Réchaud à induction*

également utilisable séparément à poser sur la table

2 zones à enclenchement séparé

Surface en verre, boîtier synthétique

Affichage digital

Minuterie digitale jusqu'à 180 minutes

6 niveaux de puissance (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)

10 niveaux de réglage de température

Plage de température : de 60 °C à 240 °C, avec intervalles de 20 °C

Puissance : 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Thermostat de sécurité électronique

Dimensions : L 600 x P 337 x H 70 mm

Poids : 15 kg

GTIN 4015613616339

Code-No. 105841

Euro 439,- | R2



✓ Extraction aisée de la plaque à induction, pour un nettoyage facile

✓ Réchaud à induction également utilisable séparément à poser sur la table

✓ Tablette amovible : pour l'utilisation de la tablette supérieure comme rangement, charge utile : 50 kg



✓ Idéal pour un montage encastré personnalisé

✓ Panneau de commande séparé

Réchaud à induction IK 35-EB*

Ce puissant réchaud à induction au caractère esthétique convient de façon optimale à un montage individuel et adapté aux besoins, avec son panneau de commande séparé.

Matériau : acier inoxydable 18/10

Matériau de la surface de cuisson : verre

Dimensions de la surface en verre : L 310 x P 225 mm

Diamètre de la zone de cuisson : 210 mm

Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W

Nombre de niveaux de puissance : 10

Plage de température : 60 °C à 240 °C

Nombre de niveaux de température : 10

Intervalles du réglage de la température : 20 °C

Encastrable

Détection de casserole

Affichage numérique

Protection contre la surchauffe

Interrupteur de marche/arrêt

Panneau de commande séparé, longueur de câble : 0,8 m

Puissance : 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 370 x P 390 x H 118 mm

Poids : 6,5 kg

GTIN 4015613682853

Code-No. 105829

Euro 289,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Réchaud à induction 1 zone

Boîtier en acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 290 x P 290 mm
 1 bobine de Ø 230 mm
 Puissance : 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 340 x P 420 x H 100 mm
 Poids : 7,5 kg
 GTIN 4015613370156
Code-No. A105942
Euro 1.298,- | R1



Réchaud à induction ITH 355-220

Material: acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 290 x P 290 mm
 1 plaque de cuisson
 Diamètre plaque de cuisson : 220 mm
 Niveaux de puissance : 9
 Affichage digital
 Détection de récipient
 Thermostat de sécurité
 Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 340 x P 400 x H 110 mm
 Poids : 8,1 kg
 GTIN 4015613676623
Code-No. 105984
Euro 1.498,- | R1



Réchaud à induction 1 zone

Boîtier en acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 350 x P 350 mm
 Dimensions : L 400 x P 455 x H 120 mm
avec 3 kW / 230 V 50/60 Hz
 1 bobine de Ø 230 mm
 Poids : 8,6 kg
 GTIN 4015613370187
Code-No. A105946
Euro 1.798,- | R1



avec 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 1 bobine de Ø 260 mm
 Poids : 10,6 kg
 GTIN 4015613370194
Code-No. A105948
Euro 2.389,- | R1

avec 5 kW / 400 V 50/60 Hz
 1 bobine de Ø 260 mm
 Poids : 11,3 kg
 GTIN 4015613370200
Code-No. A105949
Euro 2.498,- | R1

Réchaud à induction ITH 35ZS-210

Pour une meilleure performance, possibilité d'activer la puissance de la zone de cuisson avant jusqu'à 3500 W.
 Material: acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 290 x P 470 mm
 2 plaques de cuisson, disposition des plaques de cuisson : l'une derrière l'autre
 Diamètre des plaques de cuisson : 210 mm
 Puissance des plaques de cuisson, max. : devant 1,8 kW / arrière 1,8 kW
 Puissance des plaques de cuisson avec régulation de puissance : devant jusqu'à 3,5 kW / derrière jusqu'à 1,8 kW (puissance totale maximum : 3,5 kW)
 Niveaux de puissance : 9
 Affichage digital, détection de récipient
 Thermostat de sécurité
 Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 340 x P 590 x H 110 mm
 Poids : 11,1 kg
 GTIN 4015613676630
Code-No. 105985
Euro 1.798,- | R1



WOKS À INDUCTION*



Wok à induction IW 35*

Matériau : acier inoxydable
Matériau de la cuve de cuisson : verre
Plage de température : 60 °C à 240 °C
Nombre de niveaux de température : 10
Intervalle de réglage de la température : 20 °C
Réglage de la durée : 1 - 180 minutes
Intervalle pour le réglage de la durée : 1 minute
(1 - 30 minutes), 10 minutes (30 - 180 minutes)
Nombre de niveaux de puissance : 10
Diamètre de la cuve de cuisson : 260 mm
Commande : tactile, électronique
Reconnaissance de casserole
Protection contre la surchauffe
Affichage numérique
Interrupteur de marche/arrêt
Puissance : 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions : L 340 x P 440 x H 125 mm
Poids : 7,54 kg
GTIN 4015613680217
| Code-No. 105986
| Euro 325,- | R2



Sauteuse wok W360R assortie au wok à induction IW 35

Acier inoxydable
Poignées isolées - Manche et contre-poignée
Contenu : 6 litres
Dimensions : Ø 360 mm, H 110 mm
(Hauteur, couvercle compris 220 mm)
Poids : 2,85 kg
Couvercle en inox inclus
GTIN 4015613525075
| Code-No. 105981
| Euro 109,- | R2



Sauteuse wok W380R

Acier inoxydable
Poignées isolées - Manche et contre-poignée
Contenu : 5 litres
Dimensions : Ø 380 mm, H 110 mm
(Hauteur, couvercle compris 220 mm)
Poids : 2,85 kg
Couvercle en inox inclus
GTIN 4015613586793
| Code-No. 105831
| Euro 89,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

✓ Appareils puissants pour de grandes productions

Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Cuvette en SCHOTT CERAN® : Ø 300 mm
Puissance : 3 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 330 x P 380 x H 180 mm
Poids : 8,5 kg

GTIN 4015613468235

Code-No. **A105840**

Euro **1.849,-** | R1



Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Cuvette en SCHOTT CERAN® : Ø 300 mm
Dimensions : L 400 x P 455 x H 180 mm

avec 3 kW / 230 V 50/60 Hz

Poids : 11,1 kg

GTIN 4015613370279

Code-No. **A105935**

Euro **2.169,-** | R1

avec 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Poids : 11,8 kg

GTIN 4015613370286

Code-No. **A105936**

Euro **2.609,-** | R1



Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Cuvette en SCHOTT CERAN® : Ø 300 mm
Dimensions : L 400 x P 455 x H 180 mm

avec 5 kW / 400 V 50/60 Hz

Poids : 14,5 kg

GTIN 4015613370293

Code-No. **A105937**

Euro **3.398,-** | R1

avec 7 kW / 400 V 50/60 Hz

Poids : 14,8 kg

GTIN 4015613431178

Code-No. **A105939**

Euro **3.649,-** | R1



Sauteuse wok en acier, Ø 360 mm

Poids : 1,5 kg

GTIN 4015613371313

Code-No. **A105960**

Euro **115,-** | R1

Sauteuse wok W385R

Matériau : acier inoxydable

Capacité : 6 litres

Fond : rond

Appropriée pour l'induction

Poignée : résistante à la chaleur

Diamètre : intérieur 360 mm / extérieur 385 mm

Dimensions : L 385 x P 645 x H 160 mm

Poids : 1,7 kg

GTIN 4015613668451

Code-No. **A105971**

Euro **69,-** | R1





Réchaud électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 290 x P 290 mm
 1 bobine de Ø 210 mm
 Puissance : 2,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 340 x P 420 x H 100 mm
 Poids : 6,1 kg
 GTIN 4015613390352
Code-No. 104904
Euro 598,- IR1



Réchaud électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 350 x P 350 mm
 1 bobine de Ø 230 mm
 Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 400 x P 455 x H 120 mm
 Poids : 8 kg
 GTIN 4015613432540
Code-No. 104906
Euro 798,- IR1



Réchaud électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 650 x P 350 mm
 2 bobines de Ø 230 mm à 3,0 kW
 Puissance : 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 700 x P 455 x H 120 mm
 Poids : 14,7 kg
 GTIN 4015613432557
Code-No. 104907
Euro 1.698,- IR1



Réchaud électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 350 x P 560 mm
 2 bobines de Ø 230 mm à 3,0 kW
 Puissance : 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 L 400 x P 655 x H 120 mm
 Poids : 13,8 kg
 GTIN 4015613431161
Code-No. 104913
Euro 1.698,- IR1

Réchaud électrique 1K2200 GL*

Compact et puissant - le réchaud électrique pratique de 2200 W est facile à nettoyer grâce à sa surface de cuisson en vitrocéramique et convient parfaitement à une utilisation mobile.

Matériau : acier inoxydable

Matériau de la surface de cuisson : vitrocéramique

Dimensions de la surface en verre : L 320 x P 280 mm

Diamètre de la zone de cuisson : 165 mm

Puissance max. de la zone de cuisson : 2200 W

Nombre de niveaux de puissance : 9

Réglage de la durée : 1 - 99 minutes

Affichage numérique

Protection contre la surchauffe

Interrupteur de marche/arrêt

Puissance : 2,2 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Dimensions : L 395 x P 315 x H 85 mm

Poids : 2,6 kg

GTIN 4015613669151

Code-No. 104920

Euro 89,- | R2



Réchaud électrique 1K1500*

Acier inoxydable

Interrupteur marche/arrêt

Réglage en continu de la température

Thermostat de sécurité

1 plaque Ø 185 mm

Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 305 x P 245 x H 85 mm

Poids : 2,1 kg

GTIN 4015613653631

Code-No. 150320

Euro 39,- | R2



Réchaud électrique 2K2500*

Acier inoxydable

Interrupteur marche/arrêt

Réglage en continu de la température

Thermostat de sécurité

1 plaque Ø 155 mm, 1,0 kW

1 plaque Ø 190 mm, 1,5 kW

Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 535 x P 225 x H 90 mm

Poids : 4 kg

GTIN 4015613504117

Code-No. 150310

Euro 52,- | R2



Réchaud électrique 1K2000

Acier inoxydable 18/10

1 plaque Ø 220 mm, 2,0 kW

Puissance : 2 kW / 220-240 V 50/60 Hz 1 NAC

Dimensions : L 375 x P 365 x H 185 mm

Poids : 7,35 kg

GTIN 4015613125954

Code-No. 105321

Euro 655,- | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.



Réchaud à gaz portable*

Couleur: noire
 Dimensions : L 340 x P 280 x H 120 mm
 Puissance : 2,1 kW
 Consommation gaz: 150 g/h, à pleine puissance
 Gaz : butane
 Poids : 1,6 kg
 GTIN 4015613336015

Livraison à l'unité

Code-No. A150421
 Euro 24,- l'unité | R2

6 unités par envoi

Art.-Nr. A150421
 Euro 23,- l'unité | R2



Cartouche de gaz

Contenance : 227 g de butane
 28 cartouches de gaz par carton
 (7 emballages de 4 cartouches)
 Poids : 0,33 kg
 GTIN 4015613336046

Code-No. A150425
 Euro 2,50 pièce | R2

| Unité de quantité de commande | Euro par pièce | Euro par carton |
|---|----------------|-----------------|
| 1 carton (28 cartouches de gaz) GTIN 4015613447438 | 2,50 | 70,- |



Réchaud à gaz à 1 feu vif

Pour GPL avec thermocouple
 A utiliser uniquement en extérieur
 Châssis en acier, brûleur en fonte
 Brûleur : 7,5 kW
 Dimensions : L 398 x P 570 x H 170 mm
 Poids : 5,95 kg
 GTIN 4015613467764

Code-No. 1054503
 Euro 169,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Réchaud à gaz à 1 feu vif

Pour GPL avec thermocouple
 Acier inoxydable 18/10
 Brûleur : 6,5 kW
 Dimensions : L 350 x P 350 x H 170 mm
 Réglé pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation
 Poids : 10,8 kg
 GTIN 4015613467795
Code-No. 1059503
Euro 798,- | R2



Réchaud à gaz à 2 feux vifs

Pour GPL avec thermocouple
 Acier inoxydable 18/10
 2 brûleurs : 1 x 4,5 kW / 1 x 6,5 kW
 Puissance : 11 kW
 Dimensions : L 350 x P 660 x H 170 mm
 Réglé pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation
 Poids : 20,2 kg
 GTIN 4015613467818
Code-No. 1057503
Euro 1.239,- | R2



Réchaud à gaz à 2 feux vifs

Pour GPL avec thermocouple
 Acier inoxydable 18/10
 2 brûleurs : 1 x 6,5 kW / 1 x 4,5 kW
 Puissance : 11 kW
 Dimensions : L 660 x P 350 x H 170 mm
 Réglé pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation
 Poids : 20,2 kg
 GTIN 4015613467801
Code-No. 1058503
Euro 1.239,- | R2



Support pour wok

Acier inoxydable 18/10
 Dimensions : Ø 265 mm, hauteur 62 mm
 Poids : 0,85 kg
 GTIN 4015613467825
Code-No. 105999
Euro 72,- | R2





Sauteuse wok W385F

Matériau : acier inoxydable
 Capacité : 5,5 litres
 Fond : plat
 Appropriée pour l'induction
 Diamètre : intérieur 360 mm / extérieur 385 mm
 Surface d'appui : Ø 145 mm
 Dimensions : L 385 x P 645 x H 140 mm
 Poids : 1,7 kg
 GTIN 4015613668468

Code-No. **A105973**

Euro **69,-** | R2

Poêle

Poêle avec revêtement antiadhésif - Pour une cuisson pauvre en matière grasse sur toutes les zones de cuisson électriques, au gaz ou à induction.

Matériau : aluminium, acier inoxydable

Matériau de la poignée : acier inoxydable, isolée contre la chaleur

Modèle de la surface de cuisson : revêtement antiadhésif (Quan Tanium)

Convient à l'induction

Poêle 240A

Diamètre intérieur : 240 mm
 Diamètre de la surface de pose : 175 mm
 Hauteur de la poêle : 55 mm
 Dimensions : L 490 x P 250 x H 140 mm
 Poids : 0,88 kg
 GTIN 4015613677958

Code-No. **A150324**

Euro **56,-** | R2

Poêle 280A

Diamètre intérieur : 280 mm
 Diamètre de la surface de pose : 205 mm
 Hauteur de la poêle : 55 mm
 Dimensions : L 530 x P 290 x H 140 mm
 Poids : 1,19 kg
 GTIN 4015613677965

Code-No. **A150328**

Euro **69,-** | R2

Poêle 300A

Diamètre intérieur : 300 mm
 Diamètre de la surface de pose : 230 mm
 Hauteur de la poêle : 55 mm
 Dimensions : L 550 x P 310 x H 140 mm
 Poids : 1,39 kg
 GTIN 4015613677972

Code-No. **A150330**

Euro **75,-** | R2

✓ Compatible Induction



Marmite 25L

Marmite et couvercle en acier inoxydable
 Poignées isolées contre la chaleur
 Pour l'induction, le gaz et l'électricité
 Capacité : 25 litres
 Dimensions : Ø 430 mm, hauteur 275 mm (avec couvercle)
 Poids : 6,1 kg
 GTIN 4015613647746

Code-No. **100440**

Euro **109,-** | R2



Marmite 30L

Marmite et couvercle en acier inoxydable
 Poignées isolées contre la chaleur
 Pour l'induction, le gaz et l'électricité
 Capacité : 30 litres
 Dimensions : Ø 430 mm, hauteur 325 mm (avec couvercle)
 Poids : 6,35 kg
 GTIN 4015613647753

Code-No. **100445**

Euro **119,-** | R2

Kit marmite isotherme 6L

Un duo imbattable : préparer les aliments et les maintenir au chaud sans avoir à les transvaser dans le conteneur isotherme adapté bien isolé.
 Kit composé de : marmite avec couvercle en verre, conteneur isotherme
 Matériau de la marmite : acier inoxydable 18/10, matière plastique (noir)
 Matériau du conteneur isotherme : acier inoxydable, matière plastique (noir)
 Contenance marmite : 6 litres
 Diamètre de la marmite : 225 mm
 Propriétés de la marmite : appropriée pour l'induction, poignées en plastique
 Propriété du conteneur isotherme : à double paroi, isolation par le vide
 Pertes thermiques / heure env. : 5 °C
 Dimensions : L 360 x P 320 x H 220 mm
 Dotation : couvercle en verre
 Poids : 4,75 kg
 GTIN 4015613657486
Code-No. A100268
Euro 129,- | R2



Set de 9 casseroles

Acier inoxydable 18/10
 Avec bords verseurs et poignées isolées
 Pour l'induction, le gaz et l'électrique

4 marmites avec couvercles

| Volume | Diamètre | Hauteur |
|------------|----------|---------|
| 2,0 litres | Ø 16 cm | 10,0 cm |
| 2,7 litres | Ø 18 cm | 11,0 cm |
| 5,1 litres | Ø 24 cm | 11,5 cm |
| 6,1 litres | Ø 20 cm | 20,0 cm |

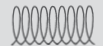
1 poêle

| Volume | Diamètre | Hauteur |
|------------|----------|---------|
| 2,8 litres | Ø 24 cm | 6,5 cm |

Poids : 6 kg
 GTIN 4015613417158
Code-No. A130442
Euro 119,- | R2



✓ Compatible Induction



Set de 4 marmites

Acier inoxydable 18/10
 Avec bords verseurs et poignées isolées
 Pour l'induction, le gaz et l'électrique

| Volume | Diamètre | Hauteur |
|-----------|----------|---------|
| 8 litres | Ø 24 cm | 20,0 cm |
| 9 litres | Ø 26 cm | 20,5 cm |
| 13 litres | Ø 28 cm | 22,5 cm |
| 15 litres | Ø 30 cm | 25,0 cm |

Poids : 9 kg
 GTIN 4015613403977
Code-No. A130441
Euro 185,- | R2



Poêle gastronomique
 GN 2/3 / GN 1/1
 voir à la page 255
 du catalogue



Braisière en fonte

appropriée pour les fours
 Dimensions : L 340 x P 365 x H 100 mm
 Poids : 11,35 kg
 GTIN 4015613206219
Code-No. 699100K
Euro 169,- | R2

Braisière en fonte

couvre deux feux vifs,
 Dimensions : L 335 x P 585 x H 110 mm
 (Hauteur avec couvercle 175 mm)
 Poids : 15,25 kg
 GTIN 4015613206226
Code-No. 699200K
Euro 209,- | R2



Couvercle

GTIN 4015613157795
Code-No. 699201
Euro 85,- | R2



Cuisson d'œufs EH6

Matériau : acier inoxydable
 1 cuve, contenance de la cuve : 4 litres
 Dimensions de la cuve : L 301 x P 152 x H 200 mm
 Support à œufs : 6 supports séparés, avec des couleurs, différentes, taille des œufs : petits, moyens
 Support à œufs amovible
 Plage de température : 30 °C à 110 °C
 Réglage de la température : par 10 °C
 Thermostat
 Thermostat de sécurité
 Résistance électrique en acier inoxydable, fixe
 Puissance : 2,6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 365 x P 220 x H 290 mm
 Poids : 5 kg
 GTIN 4015613675770
Code-No. 115129
Euro 229,- | R2



L'œuf de petit déjeuner parfait
 ✓ Le degré de cuisson peut être choisi individuellement



Bain-marie avec robinet de vidange

Acier inoxydable
 Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 340 x P 590 x H 240 mm
 Poids : 7,5 kg
 GTIN 4015613468969
Code-No. 200240
Euro 155,- | R2



Bain-marie avec robinet de vidange

Acier inoxydable
 Capacité : GN 1/1, 200 mm profond.
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 355 x P 550 x H 295 mm
 Poids : 9,5 kg
 GTIN 4015613379678
Code-No. 200207
Euro 205,- | R2



Bain-marie

Acier inoxydable
 Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
 Poids : 8 kg
 GTIN 4015613423647
Code-No. 200230
Euro 142,- | R2



Bain-marie avec bacs 2 x GN 1/2, 150 mm

Acier inoxydable
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
 2 bacs 1/2 GN inclus
 avec couvercle ajouré pour cuillère
 Poids : 10,3 kg
 GTIN 4015613423654
Code-No. 200232
Euro 172,- | R2

Bain-marie

idem modèle 200232, mais
avec bacs 3 x GN 1/3
 avec couvercle ajouré pour cuillère
 Poids : 10,6 kg
 GTIN 4015613423678
Code-No. 200233
Euro 189,- | R2

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
1 pot à 3,5 litres
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Puissance :
0,15 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 210 x P 210 x H 320 mm
Poids : 3,5 kg
GTIN 4015613520612
Code-No. 605035
Euro 259,- IR2

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
1 pot à 6,5 litres
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Puissance :
0,20 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 255 x P 280 x H 320 mm
Poids : 4,5 kg
GTIN 4015613520629
Code-No. 605065
Euro 275,- IR2



Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
2 pots à 3,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Puissance :
0,30 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 415 x P 210 x H 320 mm
Poids : 6,5 kg
GTIN 4015613520650
Code-No. 606035
Euro 369,- IR2

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
2 pots à 6,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Puissance :
0,40 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 505 x P 280 x H 320 mm
Poids : 7,9 kg
GTIN 4015613520636
Code-No. 606065
Euro 415,- IR2



Pot à 3,5 litres

GTIN 4015613520698
Code-No. 609035
Euro 35,- IR2

Couvercle

GTIN 4015613520711
Code-No. 609135
Euro 8,50 IR2

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
3 pots à 3,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Puissance :
0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 610 x P 210 x H 320 mm
Poids : 8,8 kg
GTIN 4015613520667
Code-No. 607035
Euro 489,- IR2



Pot à 6,5 litres

GTIN 4015613520704
Code-No. 609065
Euro 39,- IR2

Couvercle

GTIN 4015613520728
Code-No. 609165
Euro 10,50 IR2

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
4 pots à 3,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Puissance :
0,60 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 415 x P 415 x H 320 mm
Poids : 10,7 kg
GTIN 4015613520674
Code-No. 608035
Euro 559,- IR2





Chariot bain-marie WB2110

Le buffet mobile : transporter et maintenir les plats confortablement au chaud. Il est possible d'ouvrir un buffet chaud en un tour de main.

Acier inoxydable 18/10

Bac : 2 x GN 1/1, 200 mm de profondeur, emboutis

Chauffage à l'eau

Robinet de vidange

Avec sous étagère, dimensions : L 600 x P 730 x H 370 mm

Plage de température : 30 °C à 90 °C

Zones de chauffage réglables séparément

Régulation de la température : en continu

Thermostat

Interrupteur Marche/Arrêt avec lampe témoin

Lampe témoin de chauffage

Degré de protection : IP24

4 roues directrices Ø 125 mm, dont 2 avec frein

Câble spirale : env. 1,6 m

Monté fini

Puissance : 1,4 kW / 230 V 50-60 Hz

Dimensions : L 655 x P 900 x H 910 mm

Poids : 38,8 kg

GTIN 4015613671789

Code-No. 200261

Euro 1.198,- | R1

✓ Livraison sans bac GN



Chariot bain-marie WB3110

Le buffet mobile : transporter et maintenir les plats confortablement au chaud. Il est possible d'ouvrir un buffet chaud en un tour de main.

Acier inoxydable 18/10

Bac : 3 x GN 1/1, 200 mm de profondeur, emboutis

Chauffage à l'eau

Robinet de vidange

Avec sous étagère, dimensions : L 600 x P 1135 x H 370 mm

Plage de température : 30 °C à 90 °C

Zones de chauffage réglables séparément

Régulation de la température : en continu

Thermostat

Interrupteur Marche/Arrêt avec lampe témoin

Lampe témoin de chauffage

Degré de protection : IP24

4 roues directrices Ø 125 mm, dont 2 avec frein

Câble spirale : env. 1,7 m

Monté fini

Puissance : 2,1 kW / 230 V 50-60 Hz

Dimensions : L 655 x P 1300 x H 910 mm

Poids : 54 kg

GTIN 4015613671802

Code-No. 200262

Euro 1.449,- | R1

Chariot bain-marie TB2110

Le buffet mobile : transporter et maintenir les plats confortablement au chaud. Il est possible d'ouvrir un buffet chaud en un tour de main.

Acier inoxydable 18/10

Bac : 2 x GN 1/1, 200 mm de profondeur

Chauffé sans eau

Plage de température : 30 °C à 90 °C

Bac à double paroi

Régulation de la température : en continu

Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse

Voyant de chauffe

4 roulettes pivotantes Ø 125 mm

(dont 2 avec pédale de frein fixe du côté de l'utilisateur)

Tampon de butée sur les roulettes

Câble de connexion spirale, longueur 3 m

Degré de protection selon EN 60529 : IPX4

Puissance : 1 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 650 x P 820 x H 855 mm

Poids : 32 kg

Montage simple

GTIN 4015613505312

Code-No. 200254

Euro 1.029,- | R1



✓ Livraison sans bac GN

Chariot bain-marie TB3110

Le buffet mobile : transporter et maintenir les plats confortablement au chaud. Il est possible d'ouvrir un buffet chaud en un tour de main.

Acier inoxydable 18/10

Bac : 3 x GN 1/1, 200 mm de profondeur

Chauffé sans eau

Plage de température : 30 °C à 90 °C

Bac à double paroi

Régulation de la température : en continu

Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse

Voyant de chauffe

4 roulettes pivotantes Ø 125 mm

(dont 2 avec pédale de frein fixe du côté de l'utilisateur)

Tampon de butée sur les roulettes

Câble de connexion spirale, longueur 3 m

Degré de protection selon EN 60529 : IPX4

Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 650 x P 1200 x H 855 mm

Poids : 41 kg

Montage simple

GTIN 4015613505329

Code-No. 200255

Euro 1.279,- | R1





Vitrine chaude GN 1/1

Acier inoxydable 18/10
 Vitrage en plexiglas
 Température intérieure: jusqu'à 75 °C maximum
 Avec hydromètre et thermomètre
 Chauffage du haut et du bas
 Interrupteur lumineux marche/arrêt
 Bac à eau pour humidification
 Puissance : 0,84 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 600 x P 400 x H 390 mm
 Poids : 20 kg
 GTIN 4015613423852
Code-No. A203095
Euro 1.649,- | R2



Pont chauffant infrarouge 2WL550 1/1 GN

Aluminium
 2 ampoules infrarouges
 Réflecteurs en aluminium ventilés
 Interrupteur Marche/Arrêt, cordon de 1,5 mètre
 Température maximale : 70 °C
 Puissance : 0,55 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 510 x P 345 x H 550-700 mm, réglable en hauteur
 1 bac GN 1/1 en acier inoxydable, profondeur 65 mm
 Poids : 2,4 kg
 GTIN 4015613675831
Code-No. 114266
Euro 119,- | R2



Pont thermique à infrarouge GN 1/1

Inox
 Puissance : 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 330 x P 560 x H 500 mm
 Dotation : 1 bac GN 1/1 et une plaque perforée
 Poids : 8,0 kg
 GTIN 4015613432526
Code-No. A114001
Euro 245,- | R2



✓ Livré sans pieds

Pont thermique à infrarouge

Puissance : 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Profondeur 225 mm, hauteur 65 mm

Pieds universels

Hauteur 425 mm
 Poids : 0,718 kg
 GTIN 4015613452258
Code-No. 114000
Euro 72,- par paire | R2

| Largeur | Puissance | Poids | Code-No. | Euro R2 | GTIN |
|---------|-----------|---------|---------------|--------------|---------------|
| 760 mm | 0,65 kW | 2,75 kg | 114001 | 198,- | 4015613451749 |
| 920 mm | 0,80 kW | 3,31 kg | 114002 | 219,- | 4015613452142 |
| 1070 mm | 0,95 kW | 3,61 kg | 114003 | 239,- | 4015613452159 |
| 1220 mm | 1,10 kW | 4,00 kg | 114005 | 265,- | 4015613466538 |
| 1370 mm | 1,25 kW | 4,32 kg | 114004 | 275,- | 4015613452166 |
| 1830 mm | 1,73 kW | 5,58 kg | 114006 | 329,- | 4015613466545 |

Lampe chauffante IWL250D

Matériau : acier, laqué
 Montage au plafond
 Ampoule infrarouge
 Câble en spirale
 Longueur de câble : 650 mm à 1600 mm
 Système pendulaire
 Interrupteur de marche/arrêt
 Réflecteur en acier ventilé
 Puissance : 0,25 kW / 230-250 V 50 Hz
 Dimensions : L 230 x P 230 x H 250 mm
 Dotation :
 1 ampoule infrarouge (Philips Incandescent)
 Matériel de raccordement électrique
 Poids : 1,04 kg
 GTIN 4015613684840
Code-No. 114269
Euro 98,- | R2



Ampoule infrarouge IWL250D

Philips Incandescent 230-250 V BR125
 Dimensions : L 125 x P 125 x H 180 mm
 Poids : 0,12 kg
 GTIN 4015613692562
Code-No. 114271
Euro 17,- | R2

✓ La lampe chauffante avec système pendulaire pour garder les plats au chaud en fonction des besoins

Pont chauffant infrarouge 1WL400

Matériau : acier inoxydable, plexiglas
 Pare-haleine, 1 ampoule infrarouge
 Plaque chauffante avec chauffage intégré : vitrocéramique, dimensions : L 320 x P 525 mm
 Hauteur lumière : 230 mm
 Plage de température : 30 °C à 85 °C
 Interrupteur Marche/Arrêt avec témoin
 Témoin
 Puissance : 0,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 380 x P 555 x H 560 mm
 Poids : 7,5 kg
 GTIN 4015613655376
Code-No. 114263
Euro 229,- | R2



Pont chauffant I2WL800

Double effet chauffant - Les ampoules infrarouges réglables et les plaques chauffantes en vitrocéramique maintiennent les plats au chaud à la température choisie.
 Matériau : acier inoxydable, plexiglas
 2 ampoules infrarouges, commutables séparément
 Avec 2 plaques chauffantes, dimensions : L 320 x P 530 mm
 2 zones chauffantes, commutables séparément
 Matériau de la surface des plaques chauffantes : vitrocéramique
 Plage de température : 30 °C à 85 °C
 Pare-haleine
 Hauteur libre : 300 mm
 Interrupteur marche/arrêt
 Puissance : 0,8 kW / 230 V 50-60 Hz
 Dimensions : L 735 x P 555 x H 656 mm
 Poids : 14 kg
 GTIN 4015613692272
Code-No. 114272
Euro 409,- | R2



Pont chauffant avec 2 lampes chauffantes

Acier inoxydable 18/10
 Puissance : 0,95 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 850 x P 650 x H 800 mm
 Poids : 19 kg
 GTIN 4015613389684
Code-No. A114245
Euro 709,- | R2

Pont chauffant avec 3 lampes chauffantes

Acier inoxydable 18/10
 Puissance : 1,35 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 1270 x P 650 x H 800 mm
 Poids : 28 kg
 GTIN 4015613389691
Code-No. A114250
Euro 879,- | R2





Chauffe plaques 5

Matériau : aluminium
avec 5 plaques chauffantes en aluminium
Dim. des plaques : 280 x 165 mm
Puissance : 850 W / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 380 x P 250 x H 320 mm
Poids : 15,4 kg
GTIN 4015613612553
| **Code-No. 120803**
| **Euro 529,-** | R2

Plaque de recharge pour chauffe plaques

Dim. des plaques :
L 280 x P 165 x H 10 mm
Poids : 1,93 kg
GTIN 4015613658100
| **Code-No. 120806**
| **Euro 69,-** | R2



Chauffe plaques 8

Matériau : aluminium
avec 8 plaques chauffantes en aluminium
Dim. des plaques : 280 x 165 mm
Puissance : 1250 W / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 380 x P 250 x H 447 mm
Poids : 22,7 kg
GTIN 4015613509815
| **Code-No. 120802**
| **Euro 749,-** | R2

Plaque chauffante WP1200*

Plaque chauffante compacte à double usage - Grâce au jeu de câbles amovible et à l'accumulateur de chaleur, la plaque chauffante peut également être utilisée comme réchaud de table.
Matériau : acier inoxydable
Dimensions de la tablette : L 600 x P 200 mm
Temps de chauffe : 7 minutes (100 °C)
Durée de maintien au chaud max. : 37 minutes
Thermostat
Protection contre la surchauffe
Interrupteur de marche/arrêt
Lors du branchement au courant, la plaque chauffante est automatiquement chauffée à maximum 100 °C
Set de câbles amovible
Puissance : 1,2 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions : L 730 x P 215 x H 62 mm
Poids : 3,5 kg
GTIN 4015613687254
| **Code-No. A114365**
| **Euro 59,-** | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Plaque chauffante pour GN 1/1

Boîtier en aluminium, plaque en verre
 Interrupteur marche/arrêt
 Température de surface max. 95 °C
 Réglage en continu de la température : de 30 °C à 95 °C
 Lampe témoin
 Puissance : 150 W / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 570 x P 305 x H 40 mm
 Poids : 3,45 kg
 GTIN 4015613416755
Code-No. 114356
Euro 124,- IR2



Plaque chauffante pour GN 2/1

Boîtier en aluminium, plaque en verre
 Interrupteur marche/arrêt
 Température de surface max. 95 °C
 Réglage en continu de la température : de 30 °C à 95 °C
 Lampe témoin
 Puissance: 300 W / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 666 x P 550 x H 40 mm
 Poids : 6,1 kg
 GTIN 4015613416762
Code-No. 114357
Euro 169,- IR2



✓ Livré sans bacs GN

Plaque chauffante

Acier inoxydable
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
 Plage de température : 35 °C à 95 °C
 Puissance : 0,25 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 500 x P 375 x H 64 mm
 Poids : 5,4 kg
 GTIN 4015613504957
Code-No. 114360
Euro 129,- IR2



Plaque chauffante

Acier inoxydable
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
 Plage de température : 35 °C à 95 °C
 Dimensions : L 900 x P 450 x H 64 mm
 Puissance : 0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
 Poids : 13,8 kg
 GTIN 4015613504964
Code-No. 114361
Euro 185,- IR2



Plaque chauffante

Acier inoxydable
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
 Plage de température : 35 °C à 95 °C
 Puissance : 0,60 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 1000 x P 500 x H 64 mm
 Poids : 16,5 kg
 GTIN 4015613504971
Code-No. 114362
Euro 229,- IR2





Distributeur d'assiettes

Acier inoxydable
 Température : 30 °C à 110 °C
 Contenance : env. 2 x 50 assiettes, Ø max. 300 mm
 4 roues en plastique, Ø 100 mm (dont 2 avec frein)
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 435 x P 820 x H 1025 mm
 2 couvercles en plastique inclus
 Poids : 54 kg
 GTIN 4015613437774
Code-No. 103065
Euro 1.389,- IR2



Armoire chauffante

Acier inoxydable, 1 porte
 1 étagère ajustable
 Contenance : 25 - 30 assiettes, Ø 320 mm
 Thermostat réglable 30 °C à 85 °C
 Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 400 x P 400 x H 545 mm
 Poids : 24 kg
 GTIN 4015613405704
Code-No. 103064
Euro 315,- IR2

Armoire chauffante

Acier inoxydable, 1 porte
 1 étagère ajustable
 Contenance : 55 - 60 assiettes, Ø 320 mm
 Thermostat réglable 30 °C à 85 °C
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 450 x P 450 x H 855 mm
 Poids : 33 kg
 GTIN 4015613398594
Code-No. 103063
Euro 379,- IR2



Armoire chauffante

Acier inoxydable, 2 portes
 1 étagère ajustable
 Contenance : 110 - 120 assiettes, Ø 320 mm
 Thermostat réglable 30 °C à 85 °C
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : L 750 x P 450 x H 855 mm
 Poids : 49 kg
 GTIN 4015613398600
Code-No. 103122
Euro 639,- IR2

Chauffe-assiettes pour env. 30-40 assiettes

Appareil de table à poser directement sur un plan de travail ou sur un buffet.
Acier inoxydable, étagère fixe
1 porte coulissante dans la double paroi
Contenance : env. 30 - 40 assiettes, Ø 320 mm
Thermostat réglable de 30 °C à 80 °C
Puissance : 600 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : intérieures Ø 330 mm, hauteur 440 mm
extérieures Ø 460 mm, hauteur 575 mm

Poids : 21,6 kg
GTIN 4015613475592
Code-No. 103069
Euro 595,- | R2



Chauffe-tasses T160

Matériau : aluminium, plastique
Capacité max. : 2 x 8 tasses
Diamètre des tasses max. : 90 mm
Dimensions du puits de tasse : Ø 95 mm, hauteur 300 mm
Plage de température : 47 °C à 52 °C
Chauffage : PTC
Interrupteur Marche/Arrêt avec témoin
Puissance : 0,11 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions : L 290 x P 210 x H 350 mm
Poids : 2,2 kg

GTIN 4015613672250
Code-No. 103048
Euro 149,- | R2



Chauffe-tasses pour 48 tasses

Avec un socle tournant pour faciliter le remplissage et le service pour des tasses de max. Ø 90 mm
Température des tasses env. 30 °C à 45 °C
Puissance : 200 W / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : Ø 350 mm, hauteur 405 mm
4 récipients pour cuillères amovibles
Poids : 7 kg

GTIN 4015613469218
Code-No. 103067
Euro 365,- | R2



Chauffe-tasses pour 72 tasses

Acier inoxydable pour max. 72 tasses
Température des tasses jusqu'à 60 °C
Puissance : 140 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 320 x P 360 x H 545 mm
Surface des plateaux : L 250 x P 250 mm pour sous-tasses, tasses etc.

Poids : 11,6 kg
GTIN 4015613475585
Code-No. 103068
Euro 392,- | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.



Appareil à hot-dogs

Acier inoxydable
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
Température réglable de 30 °C à 100 °C
Puissance : 0,8 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 295 mm, H 415 mm
Poids : 4,8 kg
GTIN 4015613432601
Code-No. A120407
Euro 229,- | R2



Appareil à hot-dogs

Acier inoxydable
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
Température réglable de 30 °C à 100 °C
Puissance : 0,8 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 280 x P 280 x H 355 mm
Poids : 5,2 kg
GTIN 4015613432595
Code-No. A120406
Euro 245,- | R2



Appareil à hot-dogs

Acier inoxydable 18/10
Témoin lumineux
Température réglable de 30 °C à 90 °C
Cylindre en verre Ø 195 mm, hauteur 245 mm
Puissance : 1,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 260 x P 295 x H 360 mm
Poids : 6,9 kg
GTIN 4015613370521
Code-No. A120401
Euro 315,- | R2



Toaster à Hot-Dog T4 avec 4 barres à toaster

Pour un plaisir de hot-dog parfait : ce toaster à 4 barres complète votre équipement pour préparer les hot-dog.
Acier inoxydable, fond zingué
4 barres à toaster en acier inoxydable
Plage de température : jusqu'à 80 °C
Puissance : 190 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 240 x P 280 x H 310 mm
Poids : 2,75 kg
GTIN 4015613610603
Code-No. A120409
Euro 135,- | R2

Appareil à hot-dogs avec 4 plots chauffés

Acier inoxydable
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
Température réglable de 40 °C à 100 °C
Puissance : 0,96 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 500 x P 285 x H 390 mm
Poids : 7,63 kg
GTIN 4015613443065

Code-No. A120408
Euro 319,- | R2



Grill saucisses à rouleaux 7180

Acier inoxydable
7 rouleaux rotatifs, d'une longueur d'env. 460 mm - jusqu'à 18 saucisses
2 zones chauffantes, réglables séparément - 4 rouleaux devant,
3 rouleaux derrière
Réglage en continu de la température : 0 °C à 114 °C
2 témoins de chauffe lumineux
Thermostat de sécurité
Puissance : 590 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 590 x P 305 x H 230 mm
Grille et bac de récupération des graisses inclus, acier inoxydable
Poids : 12,4 kg
GTIN 4015613615349

Code-No. 104915
Euro 429,- | R2



Chauffe-saucisses 1KA10

Matériau : acier inoxydable
1 cuve
Dimensions de la cuve : L 240 x P 300 x H 150 mm
Réglage thermostatique de la température : 30 °C à 90 °C
Interrupteur MARCHE/ARRÊT
2 témoins
Puissance : 1 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 270 x P 350 x H 240 mm
Dotation : couvercle rabattable, amovible
Poids : 5,6 kg
GTIN 4015613659497

Code-No. A120465
Euro 159,- | R2



Chauffe-saucisses 2KA20

Matériau : acier inoxydable
2 cuves, enclenchables séparément
Dimensions de la cuve, chacune : L 240 x P 300 x H 150 mm
Réglage thermostatique de la température : 30 °C à 90 °C
Vanne de vidange
Interrupteur MARCHE/ARRÊT
4 témoins
Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 535 x P 370 x H 240 mm
Dotation : 2 couvercles rabattables, amovibles
Poids : 10,4 kg
GTIN 4015613659503

Code-No. A120466
Euro 312,- | R2



Pompes à sauces pour bac GN avec une profondeur de 150 mm



Pompe à sauces pour bac GN 1/6 avec couvercle

Couvercle en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Dimensions :

L 165 x P 181 x H 232 mm

Poids : 0,6 kg

GTIN 4015613481319

Code-No. 100330

Euro 179,- | R2

Pompe à sauces pour bac GN 1/4 avec couvercle

Couvercle en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Dimensions :

L 168 x P 267 x H 232 mm

Poids : 0,8 kg

GTIN 4015613481326

Code-No. 100331

Euro 179,- | R2

Pompe à sauces pour bac GN 1/3 avec couvercle

Couvercle en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Dimensions : L 181 x P 334 x H 232 mm

Poids : 0,9 kg

GTIN 4015613481333

Code-No. 100332

Euro 179,- | R2



✓ Pompes à sauces

3 embouts doseurs différents inclus

Diamètre : 3,9 mm / 6,5 mm / 10 mm

Les pompes à sauces se prêtent pour le ketchup, mayonnaise, moutarde etc.



Pompe à sauce avec bac, 1 pompe

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 3,3 L

Dimensions :

L 139 x P 224 x H 456 mm

Poids : 2,3 kg

GTIN 4015613481272

Code-No. 100321

Euro 398,- | R2

Pompe à sauce avec bac, 2 pompes

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 2 x 3,3 L

Dimensions :

L 276 x P 224 x H 456 mm

Poids : 4,1 kg

GTIN 4015613481289

Code-No. 100322

Euro 619,- | R2

Pompe à sauce avec bac, 3 pompes

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 3 x 3,3 L

Dimensions :

L 394 x P 224 x H 456 mm

Poids : 5,3 kg

GTIN 4015613481296

Code-No. 100323

Euro 829,- | R2

Pompe à sauce avec bac, 4 pompes

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 4 x 3,3 L

Dimensions :

L 511 x P 224 x H 456 mm

Poids : 7,9 kg

GTIN 4015613481302

Code-No. 100324

Euro 1.069,- | R2

Trancheur à saucisses manuel

Entièrement en acier inoxydable
 Épaisseur des tranches : 17,5 mm
 Nombre de tranches : 11 pièces
 Largeur utile : 210 mm
 Dimensions : L 300 x P 115 x H 210 mm
 Poids : 2,3 kg
 GTIN 4015613505152
Code-No. 120579
Euro 142,- | R2



Trancheur à saucisses électrique avec double couteau

Boîtier et couteau en acier inoxydable
Avec fonction de marche automatique
 Épaisseur des tranches réglable de 5 à 35 mm
 Puissance : 135 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 185 x P 210 x H 325 mm
 Poids : 6,9 kg
 GTIN 4015613505138
Code-No. 120578
Euro 239,- | R2



Double couteau de rechange pour trancheur à saucisses électrique

Poids : 0,07 kg
 GTIN 4015613658063
Code-No. 120582
Euro 34,- | R2





Grille-pain TS20Sli*

Le convoyeur à toasts - pratique et sûr : Les tranches de pain grillées glissent sur une tablette intégrée afin de pouvoir être sorties.

Matériau : plastique
Fonctions : toaster, décongeler
Nombre de fentes : 1
Taille de fente : L 270 x P 38 x H 120 mm
Conçu pour : Le pain grillé, les sandwichs grillés
Nombre de niveaux de toastage : 6
Commande : 1 panneau de commande
Sortie du pain par le convoyeur à toasts, bouton d'interruption
Puissance : 1,3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 405 x P 152 x H 268 mm
Poids : 2,2 kg

GTIN 4015613680262

Code-No. 100282

Euro 55,- IR2



Grille-pain TS20

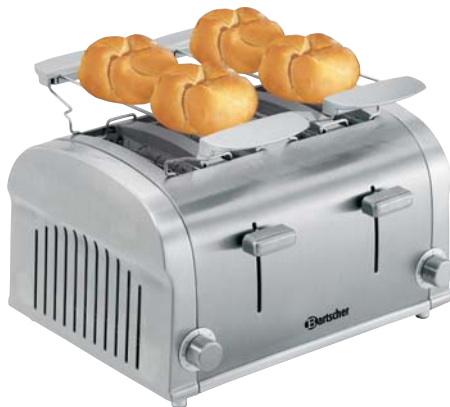
peut aussi griller des sandwichs

Acier inoxydable
Taille des fentes : 14 x 4 cm
Niveau de toastage : 1 à 7
Avec grille amovible pour pain et tiroir ramasse-miettes
Puissance : 0,8-0,9 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions : L 190 x P 265 x H 195 mm
Poids : 1,85 kg

GTIN 4015613454412

Code-No. 100201

Euro 50,- IR2



Grille-pain TS40

peut aussi griller des sandwichs

Acier inoxydable
2 tableaux de commande :
respectivement 2 fentes avec un levier de commande
Taille des fentes : 14 x 4 cm
Niveau de toastage : 1 à 7
Avec 2 grilles amovibles pour pain et 2 tiroirs ramasse-miettes
Puissance : 1,4 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 320 x P 270 x H 195 mm
Poids : 3,1 kg

GTIN 4015613454429

Code-No. 100202

Euro 81,- IR2



Grille-pain TS60

6 fentes avec bouton de sélection pour toaster 2, 4 ou 6 tranches de pain.

Matériau : acier inoxydable
Fonctions : toaster
Nombre de fentes : 6
Taille de fente : L 145 x P 20 x H 135 mm
Conçu pour : le pain grillé, les sandwichs grillés
Commande : 1 levier de commande pour 6 fentes (éjection manuelle), bouton de sélection pour l'activation des fentes, groupes de 2 fentes
Tiroir à miettes, amovible signal sonore lorsque le temps est écoulé
Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 405 x P 245 x H 225 mm
Poids : 5,5 kg

GTIN 4015613670911

Code-No. 100197

Euro 229,- IR2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Grille-pain à convoyeur "Mini"

économise particulièrement l'espace
- idéal pour les buffets
Acier inoxydable
Production : env. 75 toasts /h
Vitesse réglable du convoyeur
Puissance : 1,34 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 285 x P 420 x H 390 mm
Poids : 13,5 kg
GTIN 4015613505473
| Code-No. 100211
| Euro 435,- | R2



Grille-pain à convoyeur

Acier inoxydable
Production : env. 150 toasts /h
Vitesse réglable du convoyeur
Puissance : 2,24 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 370 x P 420 x H 390 mm
Poids : 16,13 kg
GTIN 4015613421490
| Code-No. A100205
| Euro 579,- | R2



Appareil à toaster/gratiner simple

Boîtier en acier inoxydable
Résistances en quartz
Minuterie de 15 minutes
1 grille
Puissance : 1,7 kW / 230 V 50 Hz
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 290 mm
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 50 mm
Pince à toasts incluse
Poids : 8,2 kg
GTIN 4015613388601
| Code-No. A151300
| Euro 182,- | R2



Appareil à toaster/gratiner double

Boîtier en acier inoxydable
Résistances en quartz
Minuterie de 15 minutes
2 grilles
Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm
Pince à toasts incluse
Poids : 9,7 kg
GTIN 4015613385549
| Code-No. A151600
| Euro 229,- | R2



FOURS À PIZZAS ET À BAGUETTES



Four à pizzas "Mini 1"

En acier inoxydable
Enceinte :
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
avec fond en pierre résistante à la température
Température : jusqu'à 300 °C
Minuteur
Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 545 x P 500 x H 230 mm
Poids : 18,8 kg
GTIN 4015613494074
|| **Code-No. 203510**
|| **Euro 429,- IR2**



Four à pizzas "Mini 2"

En acier inoxydable
2 enceintes, chacune :
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
avec fond en pierre résistante à la température
Température : jusqu'à 300 °C
Minuteur
Puissance : 2,7 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 545 x P 500 x H 380 mm
Poids : 27,7 kg
GTIN 4015613491714
|| **Code-No. 203500**
|| **Euro 619,- IR2**



Four à pizzas "Mini Plus"

En acier inoxydable
Enceinte :
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
avec fond en pierre résistante à la température
Températures de la voûte et de la sole réglables séparément
Température : jusqu'à 400 °C
Éclairage intérieur
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 575 x P 525 x H 270 mm
Poids : 27,2 kg
GTIN 4015613581095
|| **Code-No. 203530**
|| **Euro 635,- IR2**



Four à pizzas "Mini Plus 2"

En acier inoxydable
2 enceintes, chacune :
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
avec fond en pierre résistante à la température
Températures de la voûte et de la sole réglables séparément
Température : jusqu'à 400 °C
Éclairage intérieur
Puissance : 3,4 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 570 x P 550 x H 475 mm
Poids : 41,8 kg
GTIN 4015613647593
|| **Code-No. 203535**
|| **Euro 1.149,- IR2**

Four à convection "Piccolino"*

... pour pizzas jusqu'à Ø 26 cm.
 Extérieur : métal peint
 Intérieur : acier zingué
 Zone de cuisson : capacité 19 litres
 Interrupteur à 4 positions, chaleur voûte/sole
 Minuterie de 60 minutes
 Thermostat jusqu'à 230 °C
 Tiroir ramasse-miettes amovible
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 425 x P 380 x H 295 mm
 Poids : 7,3 kg
 Dotation : 1 grille, 1 plaque, 1 poignée,
 1 broche à poulet
 GTIN 4015613588575
Code-No. A120787
Euro 109,- | R2

Grille supplémentaire

L 300 x P 280 mm
 GTIN 4015613589145

Code-No. A120794
Euro 6,50 | R2

Plaque

L 300 x P 285 x H 23 mm
 GTIN 4015613589121

Code-No. A120793
Euro 7,50 | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Four à convection polyvalent

Intérieur et extérieur en acier inoxydable
 Espacement entre grilles 55 mm
 Minuterie (0 - 120 minutes)
 Thermostat jusqu'à 250 °C
 Lampe témoin
 Puissance : 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dim. int. : L 404 x P 308 x H 254 mm
 Dim. ext. : L 527 x P 450 x H 316 mm
 Poids : 16 kg
 Dotation : 1 grille, 1 plaque
 GTIN 4015613404073
Code-No. A120880
Euro 415,- | R2

Grille supplémentaire

L 400 x P 290 mm
 GTIN 4015613404110

Code-No. A120701
Euro 16,- | R2

Plaque

L 400 x P 280 x H 11 mm
 GTIN 4015613404127

Code-No. A120702
Euro 19,- | R2



Four mixte à vapeur compacte

Acier inoxydable
 Capacité : 4 x GN 2/3
 Réglage de température jusqu'à 200 °C, minuterie 0 - 120 min.
 4 fonctions : décongélation / air chaud / cuisson mixte / cuisson à la vapeur
 Réservoir 1,3 L
 Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 550 x P 545 x H 380 mm
 Dotation : 1 grille
 Poids : 20 kg
 GTIN 4015613487885
Code-No. 120791
Euro 769,- | R2

Plaque GN 2/3

L 354 x P 325 x H 20 mm
 GTIN 4015613271781

Code-No. A101195
Euro 16,- | R2



La construction compacte et les 4 étages GN 2/3 assurent un grand confort de travail.

✓ Divers programmes de cuisson

Air chaud - Vapeur - Cuisson - Rôtissage assurent des cuissons délicates et précises.

✓ Ne nécessite aucun branchement d'eau

Le grand réservoir de 1.3 L garantit une utilisation flexible.

✓ Utilisation facile

grâce aux commandes mécaniques

- ✓ Livré sans plaques
- ✓ Plaques page 82

FOURS À MICRO-ONDES*



Four à micro-ondes*

Boîtier et four en acier inoxydable
Puissance des micro-ondes : 900 W
Plateau tournant Ø 270 mm
Contenance : 23 litres
Niveaux de puissance: 6
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes
Fonction décongélation
Puissance : 1,4 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions chambre de cuisson : L 315 x P 290 x H 200 mm
Dimensions : L 483 x P 425 x H 281 mm
Poids : 12,6 kg
GTIN 4015613518992
| **Code-No. 610836**
| **Euro 179,- | R2**



Four à micro-ondes avec grill*

Boîtier et four en acier inoxydable
Puissance des micro-ondes : 900 W
Puissance grill : 1000 W
Plateau tournant Ø 270 mm
Contenance : 23 litres
Niveaux de puissance : 9
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes
Avec fonction grill seule ou combinée
Fonction décongélation
Puissance : 1,4 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions chambre de cuisson : L 315 x P 290 x H 200 mm
Dimensions : L 483 x P 425 x H 281 mm
Poids : 13,5 kg
Dotation : 1 grille Ø 200 mm, H 90 mm
GTIN 4015613335285
| **Code-No. 610826**
| **Euro 205,- | R2**



Four à micro-ondes avec air chaud et grill*

Boîtier et four en acier inoxydable
Puissance des micro-ondes : 900 W
Puissance convection : 1950 W
Puissance grill : 1000 W
Plateau tournant Ø 270 mm
Contenance : 25 litres
Niveaux de puissance : 10
Minuterie digitale jusqu'à 95 minutes
Air chaud et fonction grill seuls ou combinés
Fonction décongélation
Puissance : 1,4 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions chambre de cuisson : L 320 x P 315 x H 200 mm
Dimensions : L 483 x P 422 x H 281 mm
Poids : 16,6 kg
Dotation : 1 plat lèchefrite Ø 275 mm, H 50 mm, à poignée amovible
GTIN 4015613520056
| **Code-No. 610835**
| **Euro 265,- | R2**



Étagère murale

Inox 18/10, version renforcée
Portée jusqu'à 40 kg (Tester la solidité du mur)
Dimensions : L 520 x P 400 mm
Poids : 3,39 kg
GTIN 4015613431963
| **Code-No. 174520**
| **Euro 63,- | R2**

Pour les modèles Code-No. : 610836, 610826, 610835

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Four à micro-ondes 10250M

Matériau : acier inoxydable
 Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable
 Fonctions : chauffage
 Contenance : 25 litres
 Puissance des micro-ondes : 1000 W
 Niveaux de puissance : 1
 Nombre de magnétrons : 1
 Minuterie : manuelle
 Réglage de la durée jusqu'à : 6 minutes
 Commande : mécanique
 Écran à LED
 Éclairage intérieur
 Puissance : 1,55 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions chambre de cuisson : L 310 x P 325 x H 200 mm
 Dimensions : L 515 x P 435 x H 310 mm
 Poids : 15,2 kg
 GTIN 4015613649450

Code-No. 610184

Euro 459,- | R2



Four à micro-ondes

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance des micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron
 Contenance : 25 litres
 Niveaux de puissance : 6
 Minuterie mécanique de 60 minutes
 Fonction décongélation
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions chambre de cuisson : L 335 x P 360 x H 200 mm
 Dimensions : L 520 x P 465 x H 312 mm
 Poids : 17,4 kg
 GTIN 4015613487762

Code-No. 610182

Euro 489,- | R2



Four à micro-ondes

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance des micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron
 Contenance : 25 litres
 Niveaux de puissance : 3
 Minuterie digitale de 99 minutes
 10 programmes enregistrables avec 20 mémoires
 Fonction décongélation
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions chambre de cuisson : L 335 x P 360 x H 200 mm
 Dimensions : L 520 x P 465 x H 312 mm
 Poids : 17,4 kg
 GTIN 4015613440101

Code-No. 610181

Euro 519,- | R2



Étagère murale

Inox 18/10, version renforcée
 Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)
 Dimensions : L 600 x P 600 mm
 Poids : 5,4 kg
 GTIN 4015613434988

Code-No. 174600

Euro 93,- | R2



Pour les modèles Code-No. : 610184, 610182, 610181



Four à micro-ondes 18340M

Matériau : acier inoxydable
 Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable
 Fonctions : chauffage, décongélation
 Contenance : 34 litres
 Puissance des micro-ondes : 1800 W
 Niveaux de puissance : 6
 Nombre de magnétrons : 2
 Minuterie : numérique
 Réglage de la durée jusqu'à : 60 minutes
 Commande : mécanique
 Affichage numérique
 Éclairage intérieur
 Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions chambre de cuisson : L 360 x P 400 x H 215 mm
 Dimensions : L 570 x P 535 x H 365 mm
 Poids : 33,2 kg
 GTIN 4015613658599
Code-No. 610192
Euro 1.149,- | R2



Four à micro-ondes 18340D

Matériau : acier inoxydable
 Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable
 Fonctions : chauffage, décongélation
 Contenance : 34 litres
 Puissance des micro-ondes : 1800 W
 Niveaux de puissance : 4
 Nombre de magnétrons : 2
 Minuterie : numérique
 Réglage de la durée jusqu'à : 60 minutes
 (préréglage sur 10 minutes + saisie manuelle)
 Programmes réglables : 100
 Commande : électronique
 Affichage numérique
 Éclairage intérieur
 Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions chambre de cuisson : L 360 x P 400 x H 215 mm
 Dimensions : L 570 x P 535 x H 365 mm
 Poids : 33,05 kg
 GTIN 4015613649467
Code-No. 610188
Euro 1.149,- | R2



Étagère murale

Inox 18/10, version renforcée
 Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)
 Dimensions : L 600 x P 600 mm
 Poids : 5,4 kg
 GTIN 4015613434988
Code-No. 174600
Euro 93,- | R2

Pour les modèles Code-No. :
610192, 610188, 610189, 610191, 610190

Four à micro-ondes 21170D

Matériau : acier inoxydable
 Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable
 Fonctions : chauffage, décongélation
 Contenance : 17 litres
 Puissance des micro-ondes : 2100 W
 Niveaux de puissance : 10
 Nombre de magnétrons : 2
 Minuterie : numérique
 Réglage de la durée jusqu'à : 60 minutes
 (préréglage sur 10 minutes + saisie manuelle)
 Programmes réglables : 10, option de mémoire flash USB
 Commande : électronique
 Affichage numérique
 Éclairage intérieur
 Caractéristiques : touches tactiles
 Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions chambre de cuisson : L 330 x P 308 x H 160 mm
 Dimensions : L 420 x P 555 x H 340 mm
 Poids : 31,75 kg
 GTIN 4015613658582
Code-No. 610189
Euro 1.249,- | R2



Four à micro-ondes "Samsung CM1919A"

Four micro-ondes adapté pour GN avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.
 Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance des micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons
 2 filtres d'ondes, quintuple sécurité de la porte
 Contenance : 26 litres
 Adapté pour GN 2/3
 Niveaux de puissance : 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
 Minuterie mécanique, bouton +20 secondes
 2 fonctions décongélation
 Revêtement du plafond lavable au lave-vaisselle
 Empilable (tôle de fixation incluse)
 Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions chambre de cuisson : L 370 x P 370 x H 190 mm
 Dimensions : L 465 x P 602 x H 365 mm
 Poids : 33,6 kg
 GTIN 4015613639413
Code-No. 610191
Euro 1.298,- | R2



Four à micro-ondes "Samsung CM1929A"

Idem modèle "CM1919A", mais
 Réglage digital avec 30 programmes enregistrables, bouton +20 secondes
 Poids : 34 kg
 GTIN 4015613639406
Code-No. 610190
Euro 1.298,- | R2



Basic Line - Bacs Gastronorme selon norme EN 631 en acier inoxydable avec surface mate satinée



| Taille | L x P mm | Contenance L | Profond. mm | Code-No. | Euro/Pièce | IR2 |
|--------|-----------|--------------|-------------|----------|------------|--------------------|
| GN 1/1 | 530 x 325 | | 20 | 711020 | 9,- | GTIN 4015613695556 |
| | 530 x 325 | 5,00 | 40 | 711040 | 11,- | GTIN 4015613695570 |
| | 530 x 325 | 9,00 | 65 | 711065 | 12,- | GTIN 4015613695587 |
| | 530 x 325 | 14,00 | 100 | 711100 | 14,- | GTIN 4015613695594 |
| | 530 x 325 | 21,00 | 150 | 711150 | 20,- | GTIN 4015613695600 |
| | 530 x 325 | 28,00 | 200 | 711200 | 25,- | GTIN 4015613695617 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|-------|-----|--------|------|--------------------|
| GN 2/3 | 354 x 325 | | 20 | 723020 | 6,50 | GTIN 4015613695624 |
| | 354 x 325 | 3,00 | 40 | 723040 | 7,50 | GTIN 4015613695631 |
| | 354 x 325 | 5,50 | 65 | 723065 | 9,- | GTIN 4015613695648 |
| | 354 x 325 | 9,00 | 100 | 723100 | 11,- | GTIN 4015613695655 |
| | 354 x 325 | 13,00 | 150 | 723150 | 15,- | GTIN 4015613695662 |
| | 354 x 325 | 18,00 | 200 | 723200 | 18,- | GTIN 4015613695679 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|-------|-----|--------|------|--------------------|
| GN 1/2 | 325 x 265 | | 20 | 712020 | 6,- | GTIN 4015613695686 |
| | 325 x 265 | 2,00 | 40 | 712040 | 7,- | GTIN 4015613695693 |
| | 325 x 265 | 4,00 | 65 | 712065 | 8,- | GTIN 4015613695709 |
| | 325 x 265 | 6,50 | 100 | 712100 | 10,- | GTIN 4015613695716 |
| | 325 x 265 | 9,50 | 150 | 712150 | 14,- | GTIN 4015613695723 |
| | 325 x 265 | 12,50 | 200 | 712200 | 17,- | GTIN 4015613695730 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|--------|------|--------------------|
| GN 1/3 | 325 x 176 | | 20 | 713020 | 5,- | GTIN 4015613695747 |
| | 325 x 176 | 1,50 | 40 | 713040 | 6,50 | GTIN 4015613695761 |
| | 325 x 176 | 2,50 | 65 | 713065 | 7,50 | GTIN 4015613695778 |
| | 325 x 176 | 4,00 | 100 | 713100 | 9,- | GTIN 4015613695785 |
| | 325 x 176 | 5,75 | 150 | 713150 | 12,- | GTIN 4015613695792 |
| | 325 x 176 | 7,80 | 200 | 713200 | 15,- | GTIN 4015613695808 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|--------|------|--------------------|
| GN 1/4 | 265 x 162 | | 20 | 714020 | 4,- | GTIN 4015613695822 |
| | 265 x 162 | 1,60 | 40 | 714040 | 6,- | GTIN 4015613695839 |
| | 265 x 162 | 1,80 | 65 | 714065 | 6,50 | GTIN 4015613695846 |
| | 265 x 162 | 2,80 | 100 | 714100 | 7,- | GTIN 4015613695853 |
| | 265 x 162 | 4,00 | 150 | 714150 | 10,- | GTIN 4015613695860 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|--------|------|--------------------|
| GN 1/6 | 176 x 162 | 1,00 | 65 | 716065 | 5,- | GTIN 4015613695877 |
| | 176 x 162 | 1,60 | 100 | 716100 | 6,- | GTIN 4015613695884 |
| | 176 x 162 | 2,40 | 150 | 716150 | 8,50 | GTIN 4015613695891 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|--------|-----|--------------------|
| GN 1/9 | 176 x 108 | 0,60 | 65 | 719065 | 4,- | GTIN 4015613695907 |
| | 176 x 108 | 1,00 | 100 | 719100 | 6,- | GTIN 4015613695914 |

Couvercles pour bacs GN



| Taille | Code-No. | Euro | IR2 |
|--------|----------|------|--------------------|
| GN 1/1 | 711311 | 10,- | GTIN 4015613695921 |
| GN 2/3 | 711323 | 9,- | GTIN 4015613695938 |
| GN 1/2 | 711312 | 8,- | GTIN 4015613695945 |
| GN 1/3 | 711313 | 6,- | GTIN 4015613695969 |
| GN 1/4 | 711314 | 5,- | GTIN 4015613695976 |
| GN 1/6 | 711316 | 4,- | GTIN 4015613695983 |
| GN 1/9 | 711319 | 3,- | GTIN 4015613695990 |

Top Line - Bacs Gastronorme selon norme EN 631 en acier inoxydable 18/10



| Taille | L x P mm | Contenance L | Profond. mm | Code-No. | Euro/Pièce R2 | |
|--------|-----------|--------------|-------------|----------|-----------------|--------------------|
| GN 2/1 | 650 x 530 | | 20 | A120020 | 28,- | GTIN 4015613273662 |
| | 650 x 530 | 10,00 | 40 | A120040 | 31,- | GTIN 4015613271040 |
| | 650 x 530 | 18,50 | 65 | A120065 | 36,- | GTIN 4015613271057 |
| | 650 x 530 | 28,50 | 100 | A120103 | 40,- | GTIN 4015613271811 |
| | 650 x 530 | 42,50 | 150 | A120153 | 49,- | GTIN 4015613271828 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|-------|-----|---------|------|--------------------|
| GN 1/1 | 530 x 325 | | 20 | A121025 | 16,- | GTIN 4016098166722 |
| | 530 x 325 | 5,00 | 40 | A121040 | 18,- | GTIN 4015613271064 |
| | 530 x 325 | 9,00 | 65 | A121065 | 20,- | GTIN 4016098162755 |
| | 530 x 325 | 14,00 | 100 | A121100 | 24,- | GTIN 4016098162762 |
| | 530 x 325 | 21,00 | 150 | A120610 | 31,- | GTIN 4016098101204 |
| | 530 x 325 | 28,00 | 200 | A121200 | 39,- | GTIN 4015613271071 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|---------|------|--------------------|
| GN 2/4 | 530 x 162 | | 20 | A128020 | 10,- | GTIN 4015613271118 |
| | 530 x 162 | 2,00 | 40 | A128040 | 12,- | GTIN 4015613271125 |
| | 530 x 162 | 3,80 | 65 | A128065 | 15,- | GTIN 4015613271132 |
| | 530 x 162 | 6,00 | 100 | A128100 | 19,- | GTIN 4015613271149 |
| | 530 x 162 | 9,00 | 150 | A128150 | 27,- | GTIN 4015613271156 |



| | | | | | | |
|-----------|-----------|-------|---------|---------|--------------------|--------------------|
| GN 2/3 | 354 x 325 | | 20 | A125020 | 11,50 | GTIN 4015613271194 |
| | 354 x 325 | 3,00 | 40 | A125040 | 13,50 | GTIN 4015613271200 |
| | 354 x 325 | 5,50 | 65 | A125065 | 15,50 | GTIN 4015613271217 |
| | 354 x 325 | 9,00 | 100 | A125100 | 20,- | GTIN 4015613271224 |
| | 354 x 325 | 13,00 | 150 | A125150 | 27,- | GTIN 4015613271231 |
| 354 x 325 | 18,00 | 200 | A125200 | 33,- | GTIN 4015613271248 | |



| | | | | | | |
|--------|-----------|-------|-----|---------|-------|--------------------|
| GN 1/2 | 325 x 265 | | 20 | A122020 | 9,- | GTIN 4015613271088 |
| | 325 x 265 | 2,00 | 40 | A122040 | 10,50 | GTIN 4015613271095 |
| | 325 x 265 | 4,00 | 65 | A122065 | 12,50 | GTIN 4016098162779 |
| | 325 x 265 | 6,50 | 100 | A122100 | 15,- | GTIN 4016098162786 |
| | 325 x 265 | 9,50 | 150 | A120620 | 20,- | GTIN 4015613278988 |
| | 325 x 265 | 12,50 | 200 | A122200 | 27,- | GTIN 4015613271101 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|---------|------|--------------------|
| GN 1/3 | 325 x 176 | | 20 | A123020 | 7,- | GTIN 4015613271255 |
| | 325 x 176 | 1,50 | 40 | A123040 | 8,- | GTIN 4015613271262 |
| | 325 x 176 | 2,50 | 65 | A123065 | 10,- | GTIN 4016098162793 |
| | 325 x 176 | 4,00 | 100 | A123100 | 12,- | GTIN 4016098162809 |
| | 325 x 176 | 5,75 | 150 | A123150 | 19,- | GTIN 4016098101266 |
| | 325 x 176 | 7,80 | 200 | A123200 | 24,- | GTIN 4015613271279 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|---------|------|--------------------|
| GN 1/4 | 265 x 162 | | 20 | A124020 | 6,- | GTIN 4015613271163 |
| | 265 x 162 | 1,80 | 65 | A124065 | 8,- | GTIN 4015613271170 |
| | 265 x 162 | 2,80 | 100 | A124100 | 11,- | GTIN 4016098170354 |
| | 265 x 162 | 4,00 | 150 | A120640 | 17,- | GTIN 4016098101297 |
| | 265 x 162 | 5,50 | 200 | A124200 | 23,- | GTIN 4015613271187 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|---------|------|--------------------|
| GN 1/6 | 176 x 162 | 1,00 | 65 | A126065 | 7,- | GTIN 4016098170385 |
| | 176 x 162 | 1,60 | 100 | A126100 | 10,- | GTIN 4016098170378 |
| | 176 x 162 | 2,40 | 150 | A120650 | 15,- | GTIN 4016098101327 |
| | 176 x 162 | 3,40 | 200 | A126200 | 19,- | GTIN 4015613271286 |



| | | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|---------|------|--------------------|
| GN 1/9 | 176 x 108 | 0,60 | 65 | A129065 | 6,- | GTIN 4016098169181 |
| | 176 x 108 | 1,00 | 100 | A129100 | 10,- | GTIN 4016098169198 |



Couvercles
voir à la page 252
du catalogue

Entretoise, 325 mm
GTIN 4016098101181
Code-No. A120601
Euro 7,- | R2

Entretoise, 530 mm
GTIN 4016098101198
Code-No. A120602
Euro 8,- | R2

Top Line - Bacs Gastronorme selon norme EN 631 en acier inoxydable 18/10

Versions perforées



| Taille | L x P mm | Contenance L | Profond. mm | Code-No. | Euro/Pièce R2 | |
|--------|-----------|--------------|-------------|----------|-----------------|--------------------|
| GN 1/1 | 530 x 325 | 9,00 | 60 | A101065 | 27,- | GTIN 4016098175229 |
| | 530 x 325 | 14,00 | 100 | A101100 | 33,- | GTIN 4016098175236 |
| | 530 x 325 | 21,00 | 150 | A101150 | 49,- | GTIN 4016098175243 |
| GN 2/3 | 354 x 325 | 5,50 | 65 | A103065 | 21,- | GTIN 4015613278940 |
| | 354 x 325 | 9,00 | 100 | A103100 | 29,- | GTIN 4015613487618 |
| | 354 x 325 | 13,00 | 150 | A103150 | 40,- | GTIN 4015613487625 |
| GN 1/2 | 325 x 265 | 4,00 | 60 | A102065 | 18,- | GTIN 4016098175199 |
| | 325 x 265 | 6,50 | 100 | A102100 | 25,- | GTIN 4016098175205 |
| | 325 x 265 | 9,50 | 150 | A102150 | 35,- | GTIN 4016098175212 |

Entretoise, 325 mm

GTIN 4016098101181

Code-No. A120601

Euro 7,- | R2

Entretoise, 530 mm

GTIN 4016098101198

Code-No. A120602

Euro 8,- | R2

Couvercles



| Taille | Code-No. | Euro R2 | |
|--------|----------|-----------|--------------------|
| GN 1/1 | A120615 | 16,- | GTIN 4016098101211 |
| GN 2/3 | A120634 | 12,- | GTIN 4015613271293 |
| GN 1/2 | A120625 | 10,- | GTIN 4016098101242 |
| GN 1/3 | A120635 | 8,- | GTIN 4016098101273 |
| GN 1/4 | A120645 | 7,- | GTIN 4016098101303 |
| GN 1/6 | A120655 | 6,- | GTIN 4016098101334 |
| GN 1/9 | A120649 | 5,- | GTIN 4016098169204 |

Couvercles ajourés



| Taille | Code-No. | Euro R2 | |
|--------|----------|-----------|--------------------|
| GN 1/1 | A120616 | 17,- | GTIN 4016098101228 |
| GN 2/3 | A120637 | 13,- | GTIN 4015613271309 |
| GN 1/2 | A120626 | 11,- | GTIN 4016098101259 |
| GN 1/3 | A120636 | 9,- | GTIN 4016098101280 |
| GN 1/4 | A120646 | 8,- | GTIN 4016098101310 |
| GN 1/6 | A120656 | 7,- | GTIN 4016098101341 |
| GN 1/9 | A120659 | 6,- | GTIN 4016098169211 |

Couvercles à joint silicone

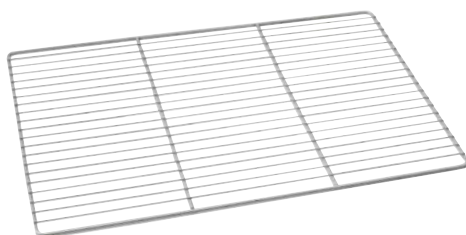


| Taille | Code-No. | Euro R2 | |
|--------|----------|-----------|--------------------|
| GN 1/1 | A120615D | 36,- | GTIN 4015613409054 |
| GN 2/3 | A120634D | 32,- | GTIN 4015613409061 |
| GN 1/2 | A120625D | 28,- | GTIN 4015613409078 |
| GN 1/3 | A120635D | 25,- | GTIN 4015613409085 |
| GN 1/4 | A120645D | 22,- | GTIN 4015613409092 |
| GN 1/6 | A120655D | 19,- | GTIN 4015613409108 |

Plaques GN avec bords renforcés en acier inoxydable 18/10



| Taille | L x P mm | Profond. mm | Code-No. | Euro R2 | |
|--------|-----------|-------------|----------|-----------|--------------------|
| GN 2/1 | 650 x 530 | 20 | A101181 | 39,- | GTIN 4015613271699 |
| | 650 x 530 | 40 | A101182 | 43,- | GTIN 4015613271705 |
| | 650 x 530 | 65 | A101183 | 49,- | GTIN 4015613271712 |
| GN 1/1 | 530 x 325 | 20 | A101185 | 21,- | GTIN 4015613271729 |
| | 530 x 325 | 40 | A101186 | 24,- | GTIN 4015613271736 |
| | 530 x 325 | 65 | A101187 | 29,- | GTIN 4015613271743 |
| GN 1/2 | 325 x 265 | 20 | A101190 | 13,- | GTIN 4015613271750 |
| | 325 x 265 | 40 | A101191 | 16,- | GTIN 4015613271767 |
| | 325 x 265 | 65 | A101192 | 19,- | GTIN 4015613271774 |
| GN 2/3 | 354 x 325 | 20 | A101195 | 16,- | GTIN 4015613271781 |
| | 354 x 325 | 40 | A101196 | 20,- | GTIN 4015613271798 |
| | 354 x 325 | 65 | A101197 | 23,- | GTIN 4015613271804 |



Grilles GN en inox 18/10

| Taille | L x P mm | Code-No. | Euro R2 | |
|--------|-----------|----------|-----------|--------------------|
| GN 2/1 | 650 x 530 | A101092 | 46,- | GTIN 4016098175267 |
| GN 1/1 | 530 x 325 | A101091 | 29,- | GTIN 4016098175250 |
| GN 1/2 | 325 x 265 | 786006 | 21,- | GTIN 4015613678696 |
| GN 2/3 | 354 x 325 | 133212 | 24,- | GTIN 4015613332123 |



Grilles de fond perforées pour égoutter etc.

| Taille | Code-No. | Euro R2 | |
|--------|----------|-----------|--------------------|
| GN 1/1 | A101161 | 24,- | GTIN 4015613271644 |
| GN 1/2 | A101162 | 18,- | GTIN 4015613271651 |
| GN 1/3 | A101163 | 15,- | GTIN 4015613271682 |
| GN 1/4 | A101164 | 12,- | GTIN 4015613271668 |





Bacs GN et plateau de service "Melamin"

Bacs et plateau de service élégants et résistants, conçus dans un effet porcelaine attrayant et offrant des caractéristiques de matériau intéressantes : résistants à l'usure, hygiénique, ne dégageant ni odeur, ni goût.

Bacs GN et plateau de service non adaptés au micro-ondes, au four ou au Chafing Dish.



Bac GN 1/2 "Melamin", jeu de 2

Matériau : mélamine, blanc

Contenance, chacun : 2,9 litres

Plage de température : 0 °C à 70 °C

Qualité alimentaire

Empilable

Dimensions, chacun : L 325 x P 265 mm, prof. 65 mm

Poids : 1,9 kg

GTIN 4015613615660

Code-No. A122300

Euro 39,- IR2



Bac GN 1/1 "Melamin"

Matériau : mélamine, blanc

Contenance : 6,6 litres

Plage de température : 0 °C à 70 °C

Qualité alimentaire

Empilable

Dimensions :

L 530 x P 325 mm, prof. 65 mm

Poids : 1,8 kg

GTIN 4015613621982

Code-No. A122301

Euro 29,- IR2



Plateau de service GN 1/1 "Melamin", jeu de 2

Matériau : mélamine, noir

Utilisable des deux côtés :

comme plateau ou comme plat de service

Plage de température : 0 °C à 70 °C

Qualité alimentaire

Dimensions, chacun :

L 530 x P 325 mm, hauteur du bord 20 mm

Poids : 3,1 kg

GTIN 4015613622545

Code-No. A122302

Euro 45,- IR2

Bacs GN 1/1 GN, 65 mm profond., émaillé

Idéal pour poêler des aliments, comme les escalopes ou les steaks. La face inférieure brunit et devient croustillante sans avoir à tourner la pièce de viande.

Émaillé

Dimensions : L 530 x P 325 x H 65 mm

Poids : 1,5 kg

GTIN 4015613544304

Code-No. 100430

Euro 39,- IR2



Bacs GN 1/1 GN, 65 mm profond., antiadhésif

Pour rôtir et cuire au four sans graisse. Également parfait pour la préparation de pizzas ou de tartes sans utiliser de papier cuisson.

Acier inoxydable 18/10, anti-adhésif

Dimensions : L 530 x P 325 x H 65 mm

Poids : 1,4 kg

GTIN 4015613544298

Code-No. 100420

Euro 54,- IR2



Poêle gastronomique 2/3 pour l'induction

Matériaux : Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif

Manche en inox

Contenance : 5 litres

Dimensions : L 355 x P 325 x H 100 mm (avec manche)

Poids : 3,5 kg

GTIN 4015613505343

Code-No. 699230

Euro 219,- IR2



Poêle gastronomique 1/1 pour l'induction

Matériaux : Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif

Manche en inox

Contenance : 7,5 litres

Dimensions : L 530 x P 325 x H 100 mm (avec manche)

Poids : 3,8 kg

GTIN 4015613505336

Code-No. 699110

Euro 269,- IR2



BACS À COUVERTS

Livré sans couverts



Bac à couverts GN 1/1

Polypropylène gris
Résistant à la chaleur, robuste, empilable
Dimensions : L 530 x P 325 x H 100 mm
Poids : 0,7 kg

GTIN 4015613584164

Code-No. A500410 - 1 pièce | Euro 6,50 | R2

Code-No. A500410 - 10 pièces | Euro 62,- | R2

Livré sans couverts



Bac à couverts

pour 4 récipients
Acier inoxydable
Dimensions :
L 265 x P 305 x H 200 mm
Poids : 1,15 kg

GTIN 4015613324760

Code-No. A500394

Euro 32,- | R2

Bac à couverts avec 4 récipients

Acier inoxydable
Dimensions :
L 265 x P 305 x H 200 mm
4 récipients en acier inoxydable inclus

Poids : 2,1 kg

GTIN 4015613467542

Code-No. 500392

Euro 59,- | R2



Bac à couverts avec 4 récipients

Acier inoxydable
Dimensions :
L 265 x P 305 x H 200 mm
4 bacs en synthétique blanc inclus

Poids : 1,55 kg

GTIN 4015613360959

Code-No. A500395

Euro 36,- | R2

Récipient

Synthétique blanc
Dimensions :
Ø 115 mm, hauteur 145 mm
GTIN 4016098102744

Code-No. A500382 | Euro 1,10 | R2

dès 50 pièces A500382 | Euro 1,05 | R2



Bac à couverts

pour 6 récipients
Acier inoxydable
Dimensions :
L 380 x P 300 x H 200 mm
Poids : 1,45 kg

GTIN 4015613324777

Code-No. A500396

Euro 42,- | R2

Récipient

Acier inoxydable
Dimensions :
Ø 110 mm, hauteur 145 mm
GTIN 4015613397177

Code-No. A500385 | Euro 7,40 | R2

dès 50 pièces A500385 | Euro 7,- | R2



Livré sans récipients

**Pense-bête mural
L 610 mm**

Poids : 0,45 kg
GTIN 4015613417219
Code-No. A256061
Euro 15,50 | R2

**Pense-bête mural
L 910 mm**

Poids : 1,0 kg
GTIN 4015613417226
Code-No. A256091
Euro 19,50 | R2



Pense-bête mural

- ✓ en aluminium
- ✓ roulette verre

Chalumeau avec socle

Maniement simple et léger
Poignée en inox
Allumage Piézo-électrique
Flamme turbo réglable jusqu'à 1300 °C
Rechargeable avec du gaz pour briquet
Dimensions : L 95 x P 70 x H 165 mm
Poids : 0,15 kg
GTIN 4015613409498
Code-No. A555302
Euro 26,50 | R2



- ✓ Livré sans gaz
- ✓ Rechargeable avec du gaz pour briquet

Ouvre-boîtes KB330

Matériau : acier inoxydable 18/10, aluminium, plastique
Surface de pose : acier inoxydable 18/10, laqué, dimensions : L 98 x P 218 mm
Lame : acier inoxydable
Hauteur de boîte max. : 330 mm
Entraînement à manivelle
Fixation par serrage
(préparé pour la fixation à vis)
Épaisseur du plateau de table max. : 45 mm
Dimensions : L 125 x P 290 x H 720 mm
Poids : 1,9 kg
GTIN 4015613670096
Code-No. A120350
Euro 95,- | R2

Lame KB330

Matériau : acier inoxydable
Dimensions : L 20 x P 17 x H 50 mm
Poids : 0,03 kg
GTIN 4015613690414
Code-No. A120351
Euro 25,- | R2

Roue de transport KB330

Matériau : acier inoxydable
Dimensions : L 38 x P 38 x H 10 mm
Poids : 0,08 kg
GTIN 4015613690421
Code-No. A120352
Euro 22,- | R2



Salière

En aluminium avec couvercle à vis
Convient aussi pour la farine, le sucre, les épices etc.
Dimensions : Ø 67 mm, hauteur 110 mm
6 pièces par carton
Poids : 0,3 kg
GTIN 4015613634630
Code-No. A680654
Euro 3,20 pièce | R2



Salière

En aluminium avec couvercle à vis
Convient aussi pour la farine, le sucre, les épices etc.
Dimensions : Ø 80 mm, hauteur 190 mm
4 pièces par carton
Poids : 0,36 kg
GTIN 4015613636832
Code-No. A680655
Euro 8,70 pièce | R2

| Unité de quantité de commande | Euro par pièce | Euro par carton |
|---|----------------|-----------------|
| 1 carton (6 pièces) GTIN 4015613634647 | 3,20 | 19,20 |

| Unité de quantité de commande | Euro par pièce | Euro par carton |
|---|----------------|-----------------|
| 1 carton (4 pièces) GTIN 4015613669410 | 8,70 | 34,80 |



Vite rangé et vite transporté

Avec les chariots de transport en acier inoxydable de haute qualité, une grande variété de récipients peut être transportée rapidement et facilement.

Selon le modèle, les chariots robustes offrent un équipement sécurisé pour les plateaux, les bacs GN ou les plateaux standards de boulangerie. Ils sont polyvalents et peuvent être déplacés confortablement, tranquillement et en toute sécurité grâce aux roulettes recouvertes de caoutchouc.



Chariot de rangement 7EN60400

Rangement grand format 600 x 400

Matériau : acier inoxydable

Modèle : châssis en tube carré 25 x 25 mm

Conçu pour : 7 plaques 600 x 400 mm, max. 65 mm de profondeur

Espacement entre les baies : 80 mm

Capacité de charge max. : 60 kg au total, 8 kg par baie

Plan de travail: L 470 x P 620 mm, capacité de charge max. : 5 kg

Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm,

chacune avec 1 tampon, 2 avec freins

Livré en kit, montage facile

Dimensions : L 535 x P 685 x H 1010 mm

Poids : 14 kg

GTIN 4015613686448

Code-No. 300089

Euro 175,- IR2

✓ Livré sans bacs plaques

Chariot de rangement 7GN111

Matériau : acier inoxydable
 Modèle : châssis en tube carré 25 x 25 mm
 Conçu pour : 7 bacs GN, GN 1/1, max. 65 mm de profondeur
 Espacement entre les baies : 80 mm
 Capacité de charge max. : 60 kg au total, 8 kg par baie
 Plan de travail: L 390 x P 555 mm, capacité de charge max. : 5 kg
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
 Livré en kit, montage facile
 Dimensions : L 450 x P 620 x H 1010 mm
 Poids : 13 kg

GTIN 4015613686431

Code-No. 300098

Euro 155,- | R2



Chariot de rangement 7GN210

Matériau : acier inoxydable
 Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm
 Conçu pour : 7 bacs GN, GN 2/1, max. 65 mm de profondeur
 Espacement entre les baies : 80 mm
 Capacité de charge max. : 90 kg au total, 12 kg par baie
 Plan de travail: L 590 x P 670 mm, capacité de charge max. : 18 kg
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
 Livré en kit, montage facile
 Dimensions : L 655 x P 740 x H 1010 mm
 Poids : 15,8 kg

GTIN 4015613659244

Code-No. 300093

Euro 198,- | R2



Plateau GN110-S

Matériau : plastique (polypropylène)
 Format normalisé : GN 1/1
 Surface : structuré, dimensions : L 495 x P 290 mm
 Empilable
 Lavable en machine
 Dimensions : L 530 x P 325 x H 20 mm
 Poids : 0,59 kg

GTIN 4015613695303

Code-No. 701053

Euro 10,- | R2



Chariot de rangement 18GN110

Matériau : acier inoxydable
 Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm
 Conçu pour : 18 bacs GN, GN 1/1, max. 65 mm de profondeur
 Espacement entre les baies : 80 mm
 Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par baie
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
 Livré en kit, montage facile
 Dimensions : L 450 x P 613 x H 1895 mm
 Poids : 20,2 kg

GTIN 4015613671628

Code-No. 300181

Euro 229,- | R2



✓ Livré sans bacs GN



Conteneur isotherme 20L pour le transport des aliments

Transport sûr et confortable de mets chauds ou froids.
CNS 18/10, brossé
Volume : 20 litres
Double paroi pour une bonne isolation
Pertes thermiques : env. 6 °C / heure
Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone
1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale
Valve de ventilation
Empilable
Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 345 mm
Poids : 6,6 kg
GTIN 4015613544281
■ **Code-No. 100080**
■ **Euro 225,- | R2**



Conteneur isotherme 20L pour le transport des aliments robinet de purge et protection du robinet

Transport sûr et confortable des liquides chauds ou froids.
CNS 18/10, brossé
Volume : 20 litres
Double paroi pour une bonne isolation
Pertes thermiques : env. 6 °C / heure
Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone
1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale
Valve de ventilation
Empilable
Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 345 mm
Poids : 6,7 kg
GTIN 4015613615011
■ **Code-No. 100085**
■ **Euro 279,- | R2**





Ouverture frontale non chauffée pour transporter les plats chauds et froids.
Idéal pour les grandes cuisines, traiteurs et restaurants.

Conteneur isotherme pour le transport des aliments 12 x GN 1/1

Matériau : polymer LLDPE
Modèle en plastique robuste et à double paroi avec 12 rails conçus pour bacs GN 1/1
Plage de température : -20 °C à 120 °C
Capacité : 87 litres
Empilable
Dimensions : L 450 x P 645 x H 620 mm
Poids : 15,3 kg
GTIN 4015613666549
Code-No. 300104
Euro 325,- IR2



- ✓ 12 rails conçus pour bacs GN 1/1
- ✓ Empilable



Chariot de transport TTB12110

pour conteneur isotherme Bartscher 12 x GN 1/1, code-no. 300104
Matériau : plastique
Charge utile : 200 kg
Dimensions intérieures du cadre : L 490 x P 665 x H 25 mm
Roulettes : Ø 95 mm, 2 roulettes fixes, 2 roulettes dirigeables avec freins
Dimensions : L 550 x P 725 x H 190 mm
Poids : 6,4 kg
GTIN 4015613666556
Code-No. 300105
Euro 129,- IR2



Bacs GN voir à la page 250, 251 du catalogue

DISTRIBUTEURS DE CÉRÉALES



Distributeurs de céréales

Idéal pour les buffets petits-déjeuners
Le distributeur de céréales dose la quantité souhaitée sans faire de miettes. Musli, corn-flakes, céréales ou noix gardent longtemps leur fraîcheur et leur arôme.



Distributeur de céréales

Socle argent, tôle d'acier laquée
Récipient : plastique, anti-rayures, contenance : 3,5 litres
Dosage propre par simple rotation
Approprié pour les bols d'une hauteur de jusqu'à 7,5 cm
Nettoyage facile, se démonte facilement
Dimensions : L 180 x P 170 x H 395 mm
Convient pour le montage mural
(livraison sans matériel de fixation)
Poids : 1,8 kg
GTIN 4015613527260
|| **Code-No. 500377**
|| **Euro 55,- | R2**



Distributeur de céréales, double

Socle argent, tôle d'acier laquée
Récipient : plastique, anti-rayures, contenance : 3,5 litres chacun
Dosage propre par simple rotation
Approprié pour les bols d'une hauteur de jusqu'à 7,5 cm
Nettoyage facile, se démonte facilement
Dimensions : L 360 x P 170 x H 395 mm
Convient pour le montage mural
(livraison sans matériel de fixation)
Poids : 3,7 kg
GTIN 4015613531793
|| **Code-No. 500378**
|| **Euro 102,- | R2**



Distributeur de céréales, triple

Socle argent, tôle d'acier laquée
Récipient : plastique, anti-rayures, contenance : 3,5 litres chacun
Dosage propre par simple rotation
Approprié pour les bols d'une hauteur de jusqu'à 7,5 cm
Nettoyage facile, se démonte facilement
Dimensions : L 540 x P 170 x H 395 mm
Convient pour le montage mural
(livraison sans matériel de fixation)
Poids : 5,6 kg
GTIN 4015613635675
|| **Code-No. 500379**
|| **Euro 159,- | R2**

Vitrine pour buffet "Petit modèle"

Matière synthétique blanche
Couvercle plexiglas
Dimensions : L 390 x P 260 x H 170 mm
Poids : 1 kg
GTIN 4015613285702
Code-No. A500403
Euro 28,- | R2



Vitrine pour buffet "Grand modèle"

Matière synthétique blanche
Couvercle plexiglas
Dimensions : L 470 x P 315 x H 195 mm
Poids : 1,7 kg
GTIN 4015613285719
Code-No. A500404
Euro 49,- | R2



✓ Les vitrines pour buffet s'ouvrent des 2 côtés

Vitrine pour buffet double

Matière synthétique blanche
Couvercle plexiglas
Dimensions : L 470 x P 315 x H 415 mm
Poids : 3,1 kg
GTIN 4015613285726
Code-No. A500405
Euro 87,- | R2



Vitrine buffet 70L

Matériau : verre, plexiglas
Nombre de niveaux : 2
Service : par l'arrière
Tablettes : montées
Capacité : 70 litres
Surface de présentation supérieure : L 335 x P 420 x H 170 mm
Surface de présentation inférieure : L 335 x P 490 x H 140 mm
Dimensions : L 360 x P 600 x H 515 mm
Poids : 13,2 kg
GTIN 4015613667614
Code-No. 700355
Euro 275,- | R2





Kit de mixeur H200*

Pour mixer, concasser, malaxer, battre, mélanger ;
 inter-changement rapide des différents éléments
 Design ergonomique en acier inoxydable
 Interrupteur marche/arrêt
 5 vitesses, vitesse du mixeur : max. 17000 t./min.
 Puissance : 700 W / 230 V 50 Hz
 Longueur de la tige : 207 mm
 Longueur totale : 410 mm
 Les accessoires sont :
 1 fouet, 1 bol (800 ml)
 2 bols munis de couteaux (500 ml + 1250 ml)
 1 couvercle adaptable sur les 2 bols
 2 socles anti-dérapage, 1 support mural
 Poids : 1,05 kg
 GTIN 4015613485492
Code-No. 130206
Euro 87,- IR2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Mixeur MX 235

Mixeur performant, résistant et maniable pour réduire en purée, émulsifier et mixer les plats chauds et froids. Grâce à une tige amovible et une lame, un niveau d'hygiène maximal est obtenu. Idéal pour les boulangeries et les confiseries dans la préparation du chocolat, des sauces et des crèmes.

Boîtier en matière synthétique orange
Poignée ergonomique
Tige amovible en acier inoxydable
Longueur de la tige : 235 mm
Tige jusqu'à 20 env. litres
Vitesse du mixeur : max. 15000 t./min.
Longueur du câble : env. 1,8 m
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
Dimensions : Ø 75 mm, longueur 520 mm
Poids : 1,35 kg
GTIN 4015613610634

Code-No. 130115

Euro 335,- R2



Mixeur MX 235 Plus

Réduit en purée, mixe et hache des aliments chauds ou froids. Avec le fouet adapté et l'émulsionneur, il est également possible de mélanger, faire monter et émulsifier.

Matériau : matière synthétique orange
Matériau de la tige : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 46 mm, 2 lames
Conçu pour env. 20 litres
Longueur de la tige : 235 mm
Vitesse du mixeur max. : 15000 t./min.
Régulation de vitesse : en continu
Longueur du câble : 1,8 m
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
Dimensions : L 75 x P 135 x H 515 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613640129

Code-No. 130116

Euro 375,- R2



Fouet MX 235 Plus SB170

Matériau :
acier inoxydable 18/10, matière synthétique
Longueur du fouet : 170 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 290 mm
Poids : 0,4 kg
GTIN 4015613640488

Code-No. 130117

Euro 139,- R2

Emulsionneur MX 235 Plus EM235

Matériau : acier inoxydable 18/10, matière synthétique
Disque : Ø 46 mm
Longueur de l'émulsionneur : 235 mm
Dimensions : L 75 x P 75 x H 265 mm
Poids : 0,4 kg
GTIN 4015613640495

Code-No. 130118

Euro 81,- R2



Mixeur MX 500 Duo

Boîtier en matière synthétique verte
Tige et fouet en acier inoxydable 18/10
Longueur de la tige : 500 mm
Vitesse du mixeur : max. 11000 t./min.
Vitesse du fouet : max. 1500 t./min.
Longueur du câble : env. 2,3 m
Puissance : 0,40 kW / 230 V 50 Hz
Longueur totale : 840 mm (tige) / 660 mm (fouet)
Poids : 5 kg
GTIN 4015613469713

Code-No. 130110

Euro 549,- R2



Kit de mixeur plongeur STM3

Extrêmement flexible - adaptez le mixeur plongeur à vos besoins personnels. Tous vos souhaits en matière de réduction en purée, de mixage et de broyage sont désormais réalisables.



Bloc moteur STM3 350

Matériau : plastique, beige
Vitesse de rotation max. : 11.000 t/min
Régulation de vitesse de rotation :
9 vitesses + turbo
Longueur du câble : 2,1 m
Puissance : 0,35 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 115 x P 180 x H 360 mm
Poids : 2,85 kg
GTIN 4015613670645
| Code-No. 130130
| Euro 359,- | R2



Bloc moteur STM3 450

Matériau : plastique, beige
Vitesse de rotation max. : 15.000 t/min
Régulation de vitesse de rotation :
9 vitesses + turbo
Longueur du câble : 2,1 m
Puissance : 0,45 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 130 x P 190 x H 380 mm
Poids : 3,3 kg
GTIN 4015613670652
| Code-No. 130131
| Euro 439,- | R2



Bloc moteur STM3 650

Matériau : plastique, beige
Vitesse de rotation max. : 13.000 t/min
Régulation de vitesse de rotation :
9 vitesses + turbo
Longueur du câble : 2,1 m
Puissance : 0,65 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 130 x P 190 x H 400 mm
Poids : 3,9 kg
GTIN 4015613670676
| Code-No. 130132
| Euro 559,- | R2



Tige de mixeur STM3 300

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 30 litres
Longueur de la tige : 300 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 330 mm
Poids : 1,25 kg
GTIN 4015613670683
| Code-No. 130133
| Euro 149,- | R2



Tige de mixeur STM3 400

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 80 litres
Longueur de la tige : 400 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 430 mm
Poids : 1,5 kg
GTIN 4015613670690
| Code-No. 130134
| Euro 169,- | R2



Tige de mixeur STM3 500

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 150 litres
Longueur de la tige : 500 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 530 mm
Poids : 1,8 kg
GTIN 4015613670706
| Code-No. 130135
| Euro 189,- | R2



Tige de mixeur STM3 600

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 250 litres
Longueur de la tige : 600 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 630 mm
Poids : 1,95 kg
GTIN 4015613670713
| Code-No. 130136
| Euro 209,- | R2



Fouet STM3 245 adapté au bloc moteur STM3 350

Matériau : acier inoxydable 18/10
Longueur du fouet : 245 mm
Dimensions : L 100 x P 125 x H 365 mm
Poids : 1,1 kg
GTIN 4015613670737
| Code-No. 130137
| Euro 215,- | R2



Fixation murale STM3 WH1

Matériau : acier inoxydable 18/10
Dimensions : L 140 x P 135 x H 90 mm
Livraison sans matériel de fixation
Poids : 0,166 kg
GTIN 4015613670744
| Code-No. 130138
| Euro 28,- | R2

Balance de cuisine

Division : 5 g
 Pesage max. : 15 kg
 Surface de pesage : L 280 x P 220 mm
 Puissance : 4 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 280 x P 330 x H 125 mm
 Poids : 2,8 kg
 Pour pesage sans exigence d'étalonnage.
 Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation

Division 5 g**Tarage max. 15 kg**

GTIN 4015613587417

Code-No. A300117

Euro 165,- IR2

**Division 2 g****Tarage max. 15 kg**

GTIN 4015613587424

Code-No. A300118

Euro 185,- IR2

Balance digitale

Alimentation sur secteur ou piles.
 Affichage mural à distance relié par cordon spiralé,
 longueur env. 1,4 m (maximum).
 Pour pesage sans exigence d'étalonnage.

Acier inoxydable

Plateau de pesage : L 320 x P 300 mm

Puissance : 1,8 W / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 325 x P 305 x H 42 mm

Poids : 3,2 kg

Pesage max. : 60 kg

Division 20 g

GTIN 4015613572437

Code-No. A300068

Euro 124,- IR2

**Pesage max. : 150 kg**

Division 50 g

GTIN 4015613572444

Code-No. A300151

Euro 135,- IR2



**Robot KitchenAid
Heavy Duty 5KSM7591X argent**

Grâce à la structure entièrement métallique et à l'entraînement direct silencieux, la série Heavy Duty de KitchenAid est particulièrement adaptée aux utilisations professionnelles.

Fonte de zinc
1 bol en inox de 6,9 litres
Ascenseur bol
Protection avec bec verseur, fouet, crochet pétrisseur, batteur plat
10 vitesses
Puissance : 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 287 x P 371 x H 417 mm
Poids : 12,2 kg
GTIN 4015613582467

Code-No. A150047
Euro 1.539,- IR2



**Robot KitchenAid
Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH blanc**

Sécuritaire, efficace et puissant - Le malaxeur pour le secteur professionnel : Equipé d'une boîte de précision métallique nouvelle, un bouton de sécurité, un garde de sécurité et un bol extra grand.

Fonte de zinc
1 bol en inox de 6,9 litres
Ascenseur bol
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat, bec verseur
Bouton de sécurité
Garde de sécurité
Engrenage inoxydable
10 vitesses, ajustage de vitesse électronique
Puissance : 0,325 kW / 220-240 V 50-60 Hz
Dimensions : L 287 x P 371 x H 417 mm
Poids : 12,2 kg
GTIN 4015613593869

Code-No. A1500510
Euro 1.959,- IR2



Bol 6,9 l
en acier spécial avec poignée ergonomique
GTIN 4015613584478
Code-No. A150048
Euro 129,- IR2



Crochet pétrisseur
pour le malaxage et pétrissage de pâtes à la levure (pain, petits pains, pâte à pizza)
GTIN 4015613586717
Code-No. A150034
Euro 129,- IR2



Batteur plat
pour les pâtes à gâteaux, les pâtes à la levure légères ou la purée de pommes de terre
GTIN 4015613586700
Code-No. A150033
Euro 129,- IR2



Protection avec bec verseur pour Heavy Duty 5KSM7591X
GTIN 4015613586724
Code-No. A150043
Euro 45,- IR2



Fouet
idéal pour réaliser des blancs d'œufs en neige, de la crème chantilly et des sauces
GTIN 4015613586694
Code-No. A150039
Euro 75,- IR2



Flexi-batteur
En aluminium avec bord silicone
GTIN 4015613586731
Code-No. A1500471
Euro 85,- IR2

**Robot KitchenAid K45*
Universal 5KSM45EWH blanc**

1 bol en inox de 4,28 litres
Protection avec bec verseur
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat
10 vitesses
Puissance : 0,275 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 358 x P 221 x H 353 mm
Poids : 10,45 kg
GTIN 4016098101495
Code-No. A150045
Euro 849,- | R2



**MASTER-PAQUET K45*
Universal 5KSM45EWHMP blanc**

2 x bols en inox 4,28 litres
Protection avec bec verseur
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat
10 vitesses
Hachoir en matière synthétique
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 358 x P 221 x H 353 mm
Poids : 12,35 kg
GTIN 4015613634951
Code-No. A150046V
Euro 1.109,- | R2



**Flexi-batteur
pour K45 5KSM45EWH**

En aluminium
avec bord silicone
GTIN 4015613560052
Code-No. 1500508
Euro 62,- | R2



**Robot KitchenAid
5KPM5EWH blanc**

1 bol inox de 4,83 litres avec couvercle
Ascenseur bol
Protection avec bec verseur
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat
10 vitesses
Puissance : 0,315 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 264 x P 338 x H 411 mm
Poids : 13,4 kg
GTIN 4015613330181
Code-No. A1500507
Euro 1.239,- | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.



Tranchoir/râpe à légumes - 3 cylindres

1 tranchoir
1 tranchoir ondulé
1 râpe

GTIN 4016098174710

Code-No. A150035

Euro 93,- | R2



Set de cylindres supplémentaires pour tranchoir

1 râpe fine pour fromage, noix ou panure
1 râpe fine pour longue julienne
1 cylindre presse purée

GTIN 4016098174727

Code-No. A150036

Euro 79,- | R2



Hachoir en aluminium

avec trémie,
grilles fines et grossières

GTIN 4016098166838

Code-No. A150023

Euro 149,- | R2



Set à farcir les saucisses

(seulement en combinaison avec A150023)

GTIN 4016098166852

Code-No. A150025

Euro 49,- | R2



Tréfileuse pour petits gâteaux pour adapter sur le hachoir aluminium, avec 4 chablon différents.

GTIN 4016098166845

Code-No. A150024

Euro 48,- | R2



Kit de machine à pâtes, set de 3

Matériau : acier inoxydable

Kit composé de :

- Rouleau à pâtes : pour une largeur de plaques de pâte jusqu'à 150 mm, réglable en 8 épaisseurs
- Laminoin à spaghetti
- Laminoin à tagliatelles

Dimensions : L 56 x P 97 x H 246 mm

Poids : 3,4 kg

Dotation : brosse de nettoyage

GTIN 4015613681412

Code-No. A150062

Euro 289,- | R2



Hachoir en synthétique, avec trémie, grilles fines et grossières.

GTIN 4016098101372

Code-No. A150000

Euro 152,- | R2



Set à farcir les saucisses

complet avec 2 entonnoirs de 0,95 cm et 1,59 cm Ø (seulement en combinaison avec A150000)

GTIN 4016098101396

Code-No. A150002

Euro 31,- | R2



Passoire à fruits et légumes

Idéal pour les petites baies. (seulement en combinaison avec A150006)

GTIN 4016098101433

Code-No. A150006

Euro 149,- | R2



Trémie pour passoire

pour hachoir A150000 et passoire à fruits et légumes A150006

GTIN 4016098165336

Code-No. A150019

Euro 61,- | R2

**Presse-agrumes**

Pour presser rapidement tous les agrumes. Avec une passoire pour retenir les graines.

GTIN 4016098101402

Code-No. A150003

Euro 75,- IR2

**Appareil à flocons de céréales et muesli**

GTIN 4016098166883

Code-No. A150029

Euro 103,- IR2

**Moulin à céréales**

Entièrement en métal, moule les céréales sans abîmer leurs valeurs nutritives.

GTIN 4016098101419

Code-No. A150004

Euro 319,- IR2

**Moulin à céréales avec broyeur en pierre**

GTIN 4016098166876

Code-No. A150028

Euro 289,- IR2

**Protection avec bec verseur pour K45 5KPM5EWH**

pour les bols de 4,28 l

pour les bols de 4,83 l

GTIN 4015613508153

Code-No. A150044

Euro 59,- IR2

**Moulin à céréales**

GTIN 4015613263397

Code-No. A150037

Euro 103,- IR2

**Bol de 3 l pour K45 sans poignée**

GTIN 4015613272573

Code-No. A150038

Euro 98,- IR2

**Bol de 4,28 l pour K45 avec poignée**

GTIN 4015613288031

Code-No. A150042

Euro 129,- IR2

**Bol de 4,83 l pour 5KPM5EWH avec poignée**

GTIN 4016098163868

Code-No. A150013

Euro 139,- IR2

**Batteur plat pour K45 5KSM45EWH**

GTIN 4016098165398

Code-No. A150020

Euro 32,- IR2

pour 5KPM5EWH

GTIN 4016098165497

Code-No. A150021

Euro 52,- IR2

**Crochet pétrisseur pour 45 5KSM45EWH**

GTIN 4016098164605

Code-No. A150016

Euro 32,- IR2

pour 5KPM5EWH

GTIN 4015613294094

Code-No. A150018

Euro 49,- IR2

**Fouet à fils pour K45 5KSM45EWH**

GTIN 4016098164070

Code-No. A150014

Euro 55,- IR2

pour 5KPM5EWH

GTIN 4016098164872

Code-No. A150017

Euro 75,- IR2

COUPE-LÉGUMES



Coupe-légumes GMS550

5 disques inclus

Matériau : fonte d'aluminium

Trémies d'introduction : 1 x L 160 x P 74 mm, 1 x Ø 58 mm

Puissance : 0,55 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 240 x P 630 x H 500 mm

Poids : 29,2 kg

Dotation :

Disque pour râper Z3a, 3 mm

Disque pour râper Z5a, 5 mm

Disque pour râper Z7a, 7 mm

Disque pour tranches E2a, 2 mm

Disque pour tranches E4a, 4 mm

GTIN 4015613528274

Code-No. 120325

Euro 839,- | R2



Disque de coupe pour tranches



Épaisseur de coupe :

Code-No.

GTIN



2 mm
120307

4015613658117

Euro 49,- | R2



4 mm
120308

4015613658124

Euro 49,- | R2



8 mm
120309

4015613658131

Euro 59,- | R2



10 mm
120310

4015613658148

Euro 59,- | R2

Disque de coupe pour bâtonnets



Épaisseur de coupe :

Code-No.

GTIN



3 mm
120311

4015613658155

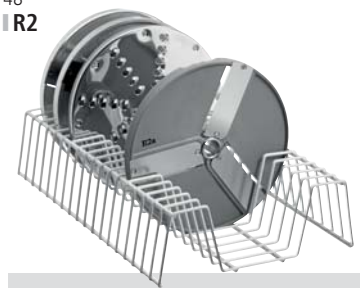
Euro 79,- | R2



4 mm
120312

4015613658209

Euro 79,- | R2



Support pour disques

Capacité de rangement :

10 - 18 disques de coupe

(suivant la version)

GTIN 4015613615417

Code-No. A120255

Euro 29,- | R2

- ✓ Adapté pour les disques des coupes-légumes GMS550 et GMS601
- ✓ Livré sans disques

Disque de coupe pour râpes



Épaisseur de coupe :

Code-No.

GTIN



3 mm
120313

4015613658223

Euro 49,- | R2



5 mm
120314

4015613658230

Euro 49,- | R2



7 mm
120315

4015613658247

Euro 49,- | R2

revêtement antiadhésif



5 mm
120302

4015613637846

Euro 59,- | R2



- ✓ Râpe à fromage pour gratiner, napper au four ou garnir : les meilleurs résultats de ce disque pour râper sont obtenus avec du fromage préalablement réfrigéré (6 °C à 8 °C).

18 disques de coupe, 1 goulotte de remplissage et 1 support pour disques sont disponibles en option et offrent une flexibilité maximale.

Coupe-légumes GMS601

Coupe-légumes efficace avec orifice de remplissage extra-grand pour les légumes, les fruits ou le fromage.
 Matériau : fonte d'aluminium, acier inoxydable, plastique
 Trémies d'introduction : 1 x L 115 x P 75 mm, 1 x Ø 52 mm
 Interrupteur magnétique pour le récipient collecteur et la goulotte de remplissage
 Degré de protection: IPX3
 Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT avec témoin
 Puissance : 0,617 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 290 x P 530 x H 515 mm
 Poids : 18,25 kg
 Dotation :
 1 récipient collecteur (GN 1/3, 175 mm de profondeur)
 1 poussoir
 GTIN 4015613694306
Code-No. 120327
Euro 1.098,- | R2

Récipient collecteur GMS600

Matériau : plastique
 Format : GN 1/3, 175 mm de profondeur
 Dimensions : L 325 x P 175 x H 195 mm
 Poids : 0,47 kg
 GTIN 4015613682686
Code-No. 120353
Euro 46,- | R2

Goulotte de remplissage GMS600

Matériau : acier inoxydable
 Dimensions : L 260 x P 115 x H 275 mm
 Poids : 1,374 kg
 GTIN 4015613676111
Code-No. 120344
Euro 63,- | R2



Disque de coupe pour tranches



Épaisseur de coupe :
Code-No.
 GTIN



DF1
1 mm
120350
 4015613677163
Euro 75,- | R2



DF2
2 mm
120331
 4015613676012
Euro 66,- | R2



DF4
4 mm
120349
 4015613677170
Euro 59,- | R2



DF5
5 mm
120332
 4015613676029
Euro 59,- | R2



DF8
8 mm
120348
 4015613677187
Euro 59,- | R2

Disque de coupe pour tranches



Épaisseur de coupe :
Code-No.
 GTIN



DF10
10 mm
120351
 4015613677194
Euro 59,- | R2



DF14
14 mm
120352
 4015613677200
Euro 59,- | R2

Disque de coupe pour bâtonnets / julienne



Épaisseur de coupe :
Code-No.
 GTIN



DQ4
4 mm
120333
 4015613676036
Euro 98,- | R2



DQ8
8 mm
120334
 4015613676043
Euro 98,- | R2

Disque de coupe pour dés



Épaisseur de coupe :
Code-No.
 GTIN



PS8
8 x 8 mm
120358
 4015613677248
Euro 119,- | R2



PS10
10 x 10 mm
120342
 4015613676098
Euro 105,- | R2



PS14
14 x 14 mm
120345
 4015613677255
Euro 98,- | R2

Les disques de coupe à dés sont uniquement utilisables en liaison avec les disques de coupe à tranches.

PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

3 disques de coupe pour râper le fromage
 DTV pour fromage dur
 DT7 pour fromage à pâte demi-dure
 DT9 pour fromage à pâte molle



Disque de coupe pour râpes



Épaisseur de coupe :
Code-No.
 GTIN



DTV
1 mm
120341
 4015613676081
Euro 54,- | R2



DT2
2 mm
120347
 4015613677224
Euro 82,- | R2



DT4
4 mm
120346
 4015613677231
Euro 74,- | R2



DT7
7 mm
120337
 4015613676067
Euro 69,- | R2



DTV8
8 mm
120338
 4015613677217
Euro 82,- | R2



DT9
9 mm
120339
 4015613676074
Euro 72,- | R2



Essoreuse à salade

Pour la préparation efficace, fiable et hygiénique de salades croquantes et de légumes frais.

La facilité d'utilisation et de nettoyage est particulièrement avantageuse.

« Ce produit n'est pas destiné à la vente sur le marché français. »



Essoreuse à salade K1-12L

Matériau : plastique

Couleur : orange

Capacité : 12 litres

Entraînement à manivelle

Panier essoreur amovible

Adaptée pour les aliments, lavable en machine

Convient également pour sécher les légumes

Dimensions : L 320 x P 320 x H 440 mm

Poids : 2,15 kg

GTIN 4015613678245

Code-No. 120710

Euro 109,- IR2



Essoreuse à salade K1-25L

Matériau : plastique

Couleur : orange

Capacité : 25 litres

Entraînement à manivelle

Panier essoreur amovible

Adaptée pour les aliments, lavable en machine

Tuyau de vidange : 1,6 mètres

Convient également pour sécher les légumes

Dimensions : L 420 x P 420 x H 520 mm

Poids : 3,28 kg

GTIN 4015613676586

Code-No. 120709

Euro 119,- IR2



Mandoline/coupe-légumes* avec 5 inserts pour couper

Matériau : acier inoxydable 18/10, plastique

5 inserts échangeables en plastique, adaptés au lave-vaisselle :

- 3 inserts pour tranches, épaisseurs : 1,5 mm, 2,5 mm et 3,5 mm

- 2 inserts pour râpes/julienne, épaisseurs : 3,5 mm et 7 mm

Trémie en plastique

Cadre support en plastique pour 4 inserts

Pieds antidérapants

Dimensions : L 400 x P 130 x H 145 mm

Poids : 0,95 kg

GTIN 4015613632308

Code-No. 500393

Euro 55,- IR2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Cutter/broyeur T3N

Boîtier aluminium
Lames acier inoxydable 18/10
Couvercle polycarbonate
Récipient en acier inoxydable Ø 210 mm, hauteur 110 mm
Contenance: 3 litres
Vitesse : 730 t/min.
Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 400 x P 320 x H 320 mm
Poids : 12 kg
Dotation : double couteau
GTIN 4015613539683
Code-No. 120831
Euro 769,- | R2

**Eplucheuse à pommes de terre 5 kg**

Acier inoxydable 18/10
Capacité par cycle 5 kg
Capacité horaire : 60 kg/h
1 vitesse
Branchement eau : 3/4 "
Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 610 x P 520 x H 560 mm
Poids : 28 kg
GTIN 4015613433448
Code-No. A120181
Euro 1.798,- | R2

**Eplucheuse à pommes de terre 7,5 kg**

Acier inoxydable 18/10
Capacité par cycle 7,5 kg
Capacité horaire : 90 kg/h
Minuterie 0 - 4 min.
1 vitesse
Branchement eau : 3/4 "
Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 400 x P 770 x H 870 mm
Poids : 38 kg
GTIN 4015613433455
Code-No. A120186
Euro 2.298,- | R2





Hache-viande FW10* avec marche avant et arrière

Que ce soit pour de la viande hachée, des pâtés, des pâtes à tartiner ou même des biscuits de Noël, les nombreux accessoires multi-fonctions permettent d'utiliser le hachoir à viande pour la préparation de petites quantités.

Boîtier en polyéthylène, trémie en acier inoxydable/fonte d'aluminium

Diamètre des grilles : 62 mm

Capacité maximale : 10 kg/h

Logement intégré pour la conservation des grilles

Puissance : 0,85 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 350 x P 205 x H 340 mm

Poids : 4,95 kg

Dotation :

3 grilles en acier inoxydable 3, 4,8 et 8 mm

1 couteau en inox à 4 lames

1 adaptateur à kebbé (plat oriental)

1 set pour farcir les saucisses

1 poussoir, 1 tréfileuse pour petits gâteaux

GTIN 4015613580739

Code-No. 370224

Euro 249,- IR2

Hache-viande 12SQ0

Structure en aluminium, trémie en acier inoxydable 18/10

Matériau de l'engrenage : acier

Diamètre des grilles : 70 mm

Capacité horaire : 160 kg

Groupe de hachage amovible de nettoyage facile

Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 290 x P 460 x H 500 mm

Poids : 20 kg

Dotation : 1 couteau, 1 grille perforée 6 mm

GTIN 4015613582849

Code-No. 370213

Euro 969,- IR2

Couteau 12SQ0

GTIN 4015613429731

Code-No. A370204

Euro 25,- IR2

Grille perforée 12SQ0/2

Perforation : 2 mm

GTIN 4015613429700

Code-No. A370201

Euro 59,- IR2

Grille perforée 12SQ0/4,5

Perforation : 4,5 mm

GTIN 4015613429717

Code-No. A370202

Euro 42,- IR2

Grille perforée 12SQ0/8

Perforation : 8 mm

GTIN 4015613527086

Code-No. A370207

Euro 42,- IR2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Hache-viande 22CQ0

Structure et trémie en acier inoxydable 18/10
 Matériau de l'engrenage : acier
 Diamètre des grilles : 82 mm
 Capacité horaire : 200 kg
 Groupe de hachage amovible de nettoyage facile
 Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 255 x P 450 x H 450 mm
 Poids : 27 kg
 Dotation : 1 couteau, 1 grille perforée 6 mm
 GTIN 4015613531595

Code-No. 370223
 Euro 1.298,- | R2

Couteau 22CQ0

GTIN 4015613429786

Code-No. A370218
 Euro 27,- | R2



Grille perforée 22CQ0/2

Perforation : 2 mm
 GTIN 4015613429755

Code-No. A370215
 Euro 75,- | R2

Grille perforée 22CQ0/4,5

Perforation : 4,5 mm
 GTIN 4015613429762

Code-No. A370216
 Euro 48,- | R2

Grille perforée 22CQ0/8

Perforation : 8 mm
 GTIN 4015613527093

Code-No. A370220
 Euro 48,- | R2

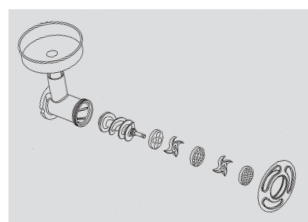
Hache-viande U22CQ0 Unger

Hache-viande avec système Unger pour la fabrication de produits à base de viande finement hachée, comme par ex. des saucisses.

Structure et trémie en acier inoxydable 18/10
 Matériau de l'engrenage : acier
 Diamètre des grilles : 82 mm
 Capacité horaire : 300 kg
 Système Unger
 Groupe de hachage amovible nettoyage facile
 Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 250 x P 530 x H 490 mm
 Poids : 27,65 kg
 Dotation :

1 ébaucheuse
 2 couteaux Unger
 1 grille perforée Unger 8 mm
 1 grille perforée Unger 4,5 mm

GTIN 4015613640006
 Code-No. 370225
 Euro 1.549,- | R2



Couteau U22CQ0

GTIN 4015613659817

Code-No. A370226
 Euro 35,- | R2

Ébaucheuse U22CQ0

GTIN 4015613659824

Code-No. A370227
 Euro 42,- | R2

Grille perforée U22CQ0/2

Perforation : 2 mm
 GTIN 4015613659831

Code-No. A370228
 Euro 51,- | R2

Grille perforée U22CQ0/4,5

Perforation : 4,5 mm
 GTIN 4015613659848

Code-No. A370229
 Euro 31,- | R2

Grille perforée U22CQ0/8

Perforation : 8 mm
 GTIN 4015613659855

Code-No. A370230
 Euro 31,- | R2



Trancheuses

La taille des lames va de 195 mm à 300 mm, en passant par 220, 250 et 275 mm.

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 aiguiser 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.



Trancheuse 195 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
 Modèle :
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
 Conçue pour : la charcuterie
 Diamètre de la lame : 195 mm
 Hauteur de coupe : 130 mm
 Longueur de coupe : 185 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
 Modèle de chariot : 2 poignées
 Avec aiguiser de lame
 Vitesse de rotation max. : 277 t./min.
 Commutateur magnétique
 Protection de la lame : double
 Degré de protection : IP33
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
 Longueur du câble : 1,4 m
 Puissance : 0,11 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 335 x P 440 x H 340 mm
 Poids : 11,20 kg
 GTIN 4015613683188
Code-No. 174196
Euro 459,- | R2

Lame 195, dentelé

Matériau : acier, chromé dur
 Modèle de lame : ondulé
 Diamètre de la lame : 195 mm
 Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm
 Poids : 0,64 kg
 GTIN 4015613658254
Code-No. 174050
Euro 79,- | R2



Lame 195, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
 Modèle de lame : revêtement antiadhésif
 Diamètre de la lame : 195 mm
 Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm
 Poids : 0,64 kg
 GTIN 4015613658261
Code-No. 174051
Euro 93,- | R2



Trancheuse 220 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
 Modèle :
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
 Conçue pour : la charcuterie
 Diamètre de la lame : 220 mm
 Hauteur de coupe : 135 mm
 Longueur de coupe : 205 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
 Modèle de chariot : 2 poignées
 Avec aiguiser de lame
 Vitesse de rotation max. : 191 t./min.
 Commutateur magnétique
 Protection de la lame : double
 Degré de protection : IP33
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
 Longueur du câble : 1,4 m
 Puissance : 0,13 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 410 x P 475 x H 360 mm
 Poids : 14 kg
 GTIN 4015613683195
Code-No. 174221
Euro 479,- | R2

Lame 220, dentelé

Matériau : acier, chromé dur
 Modèle de lame : ondulé
 Diamètre de la lame : 220 mm
 Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm
 Poids : 0,67 kg
 GTIN 4015613658278
Code-No. 174052
Euro 85,- | R2



Lame 220, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
 Modèle de lame : revêtement antiadhésif
 Diamètre de la lame : 220 mm
 Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm
 Poids : 0,67 kg
 GTIN 4015613658285
Code-No. 174053
Euro 98,- | R2



Trancheuse 250 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
 Modèle :
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
 Conçue pour : la charcuterie
 Diamètre de la lame : 250 mm
 Hauteur de coupe : 140 mm
 Longueur de coupe : 195 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
 Modèle de chariot : 2 poignées
 Avec aiguiseur de lame
 Vitesse de rotation max. : 190 t./min.
 Commutateur magnétique
 Protection de la lame : double
 Degré de protection : IP33
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
 Longueur du câble : 1,4 m
 Puissance : 0,13 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 435 x P 510 x H 385 mm
 Poids : 14,75 kg
 GTIN 4015613664064
Code-No. 174251
Euro 549,- | R2

Trancheuse 275 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
 Modèle :
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
 Conçue pour : la charcuterie
 Diamètre de la lame : 275 mm
 Hauteur de coupe : 150 mm
 Longueur de coupe : 180 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
 Modèle de chariot : 2 poignées
 Avec aiguiseur de lame
 Vitesse de rotation max. : 190 t./min.
 Commutateur magnétique
 Protection de la lame : double
 Degré de protection : IP33
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
 Longueur du câble : 1,4 m
 Puissance : 0,13 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 435 x P 520 x H 385 mm
 Poids : 16,85 kg
 GTIN 4015613673189
Code-No. 174276
Euro 639,- | R2

Trancheuse 300 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
 Modèle :
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
 Conçue pour : la charcuterie
 Diamètre de la lame : 300 mm
 Hauteur de coupe : 175 mm
 Longueur de coupe : 230 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 15 mm
 Modèle de chariot : 2 poignées
 Avec aiguiseur de lame
 Vitesse de rotation max. : 186 t./min.
 Commutateur magnétique
 Protection de la lame : double
 Degré de protection : IP33
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
 Longueur du câble : 1,4 m
 Puissance : 0,2 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 480 x P 630 x H 461 mm
 Poids : 20,8 kg
 GTIN 4015613683201
Code-No. 174301
Euro 798,- | R2

Lame 250, dentelé

Matériau : acier, chromé dur
 Modèle de lame : ondulé
 Diamètre de la lame : 250 mm
 Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm
 Poids : 1,17 kg
 GTIN 4015613658292
Code-No. 174054
Euro 93,- | R2

Lame 250, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable,
 revêtement en teflon
 Modèle de lame :
 revêtement antiadhésif
 Diamètre de la lame : 250 mm
 Dimensions :
 L 250 x P 250 x H 18 mm
 Poids : 1,17 kg
 GTIN 4015613658308
Code-No. 174055
Euro 105,- | R2



Lame 275, dentelé

Matériau : acier, chromé dur
 Modèle de lame : ondulé
 Diamètre de la lame : 275 mm
 Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm
 Poids : 1,47 kg
 GTIN 4015613658315
Code-No. 174056
Euro 175,- | R2

Lame 275, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable,
 revêtement en teflon
 Modèle de lame :
 revêtement antiadhésif
 Diamètre de la lame : 275 mm
 Dimensions :
 L 275 x P 275 x H 22 mm
 Poids : 1,47 kg
 GTIN 4015613658322
Code-No. 174057
Euro 189,- | R2



Lame 300, dentelé

Matériau : acier, chromé dur
 Modèle de lame : ondulé
 Diamètre de la lame : 300 mm
 Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm
 Poids : 2,13 kg
 GTIN 4015613658339
Code-No. 174058
Euro 189,- | R2

Lame 300, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable,
 revêtement en teflon
 Modèle de lame :
 revêtement antiadhésif
 Diamètre de la lame : 300 mm
 Dimensions :
 L 300 x P 300 x H 23 mm
 Poids : 2,13 kg
 GTIN 4015613658346
Code-No. 174059
Euro 198,- | R2





✓ Pour la mise sous vide n'utiliser que des sachets spéciaux pour mise sous vide (striés et gaufrés sur un côté).



Appareil de mise sous vide 100*

Matière synthétique blanche
 Contrôle électronique du vide
 Fonctions : faire le vide automatiquement et sceller
 Raccord externe pour le récipient à vide (code-no. 300422)
 Pompe à vide : 0,72 m³/h (env. 12 l/min.)
 Barre de soudure : 300 mm
 Lame intégrée
 Puissance : 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : L 400 x P 185 x H 100 mm
 Dotation :
 1 rouleau film plastique (20 cm x 3 m)
 1 rouleau film plastique (30 cm x 3 m)
 1 flexible de connexion (pour faire le vide en externe)
 Poids : 2,8 kg
 GTIN 4015613617671
Code-No. 300741
Euro 155,- IR2

Récipient à vide

pour l'appareil de mise sous vide 100*
 Plastique, récipient transparent, couvercle blanc
 Volume : 1,5 litres
 Empilable
 Dimensions : L 135 x P 135 x H 180 mm
 Poids : 0,3 kg
 GTIN 4015613632445
Code-No. 300422
Euro 25,- IR2



Sets de rouleaux film plastique 220

Set de 2 rouleaux, chacun
 Largeur 22 cm, longueur 5 m
 GTIN 4015613474946
Code-No. 300418
Euro 15,- IR2

Sets de rouleaux film plastique 280

Set de 2 rouleaux, chacun
 Largeur 28 cm, longueur 5 m
 GTIN 4015613474953
Code-No. 300419
Euro 17,- IR2



Appareil de mise sous vide 300P/MSD

Matière synthétique gris clair
 Contrôle électronique du vide
 Pompe à vide : 0,9 m³/h
 Barre de soudure : 320 mm
 Puissance : 0,49 kW / 230 V 50-60 Hz
 Dimensions : L 390 x P 310 x H 140 mm
 Poids : 4,5 kg
 GTIN 4015613469775
Code-No. 300305
Euro 498,- IR2

Sachet de mise sous vide G pour appareils de mise sous vide extérieur

Strié sur un côté, gaufré, 4 couches
 Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C
 Adapté au sous-vide
 Convient aux aliments, exempt de plastifiants
 Sans goût ni odeur
 50 sachets par paquet



Sachet de mise sous vide G1,2L

Contenance : 1,2 litre
 Dimensions : 160 x 250 mm
 Poids : 0,32 kg
 GTIN 4015613459196
Code-No. 300411
Euro 9,- IR2

Sachet de mise sous vide G2,5L

Contenance : 2,5 litres
 Dimensions : 200 x 300 mm
 Poids : 0,5 kg
 GTIN 4015613459202
Code-No. 300412
Euro 11,- IR2

Sachet de mise sous vide G7,5L

Contenance : 7,5 litres
 Dimensions : 300 x 400 mm
 Poids : 1,05 kg
 GTIN 4015613459219
Code-No. 300413
Euro 21,- IR2

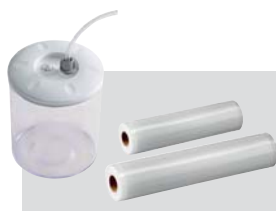


*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Appareil de mise sous vide 390MA*

Acier inoxydable, plastique
Affichage numérique
Éclairage LED
Contrôle électronique du vide
Fonction de marinage
Raccord externe pour le récipient à vide
Intensité à vide : réglable sur 3 niveaux et manuellement
Pompe à vide : 0,96 m³/h (env. 16 l/min.)
Mise sous vide maximum : -931 mbar
Barre de soudure : 1 soudure, 390 mm
Durée de soudure réglable : 0 - 9 secondes
Puissance : 0,67 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 485 x P 210 x H 200 mm
Poids : 7,28 kg
GTIN 4015613632810

Code-No 300742
Euro 449,- | R2



Appropriés pour l'appareil de mise sous vide 390MA
✓ Sets de rouleaux film plastique 300418, 300419
✓ Récipient à vide 300422, flexible E0ACO229P

Appareil de mise sous vide 400M avec support à bobine

Facilité de mise sous vide par portions. Professionnalisme et flexibilité : longue conservation du poisson, de la viande ou des légumes.
Acier inoxydable 18/10
Pompe à vide : 1,9 m³/h (env. 31,5 l/min.)
Barre de soudure : 1 soudure, 400 mm de long
Mise sous vide maximum : -850 mbar
Affichage de la pression par manomètre
Support de bobine avec lame intégrée
Insert de collecte pour les liquides, amovible
Puissance : 0,38 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 550 x P 325 x H 270 mm
Poids : 12,45 kg
Dotation :

1 rouleau film plastique (40 cm x 3 m)
5 sachets pour mise sous vide (40 x 50 cm)
1 flexible de connexion pour mettre des récipients sous vide

GTIN 4015613578491
Code-No. 300435
Euro 1.249,- | R2



Sachets de mise sous vide, striés et gaufrés sur un côté

emballage de 50 pièces
Dimensions : 400 x 600 mm
Contenance : 20 litres
GTIN 4015613473345
Code-No. 300414
Euro 44,- | R2



Sets de rouleaux film plastique 400

Set de 2 rouleaux, chacun
Largeur 40 cm, longueur 6 m
GTIN 4015613592022
Code-No. 300421
Euro 25,- | R2



✓ Support de bobine avec lame intégrée
✓ Pour la mise sous vide n'utiliser que des sachets spéciaux pour mise sous vide (striés et gaufrés sur un côté)



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.



Sets de rouleaux film plastique 300418, 300419 voir à la page 280 du catalogue



Appareil de mise sous vide 290/4

Acier inoxydable
Couvercle en méthacrylate de polyméthyle (PMMA)
Affichage numérique
Contrôle électronique du vide
Fonction de marinage
Intensité à vide : réglable sur 5 niveaux et manuellement
Pompe à vide : 4,62 m³/h (env. 77 l/min.)
Mise sous vide maximum : -992 mbar (dans la cuve)
Barre de soudure : 1 soudure, 290 mm
Durée de soudure réglable : 0 - 6 secondes
Dimensions de la cuve : L 350 x P 300 x H 110 mm
Puissance : 0,63 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 360 x P 470 x H 350 mm
Poids : 24,95 kg
GTIN 4015613651897
Code-No. 300744
Euro 1.198,- | R2



Appareil de mise sous vide 315/8

Acier inoxydable
Couvercle en plexiglas
Affichage numérique
Contrôle du vide minuté
Pompe à vide : 8 m³/h (env. 133 l/min.)
Mise sous vide maximum : -990 mbar (dans la cuve)
Barre de soudure : 1 soudure, 315 mm de long
Dimensions de la cuve : L 322 x P 365 x H 160 mm
Puissance : 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 382 x P 488 x H 345 mm
Poids : 33 kg
GTIN 4015613582405
Code-No. 300308
Euro 2.598,- | R2

Sachet de mise sous vide K pour appareils de mise sous vide à cuve

Lisse, 4 couches
Résistant à la cuisson jusqu'à 120 °C
Adapté au sous-vide
Convient aux aliments, exempt de plastifiants
Sans goût ni odeur
100 sachets par paquet



Sachet de mise sous vide K1,2L

Contenance : 1,2 litre
Dimensions : 160 x 250 mm
Poids : 0,32 kg
GTIN 4015613610320
Code-No. 300311
Euro 15,- | R2

Sachet de mise sous vide K2,5L

Contenance : 2,5 litres
Dimensions : 200 x 300 mm
Poids : 0,5 kg
GTIN 4015613610337
Code-No. 300312
Euro 22,- | R2



Sachet de mise sous vide K7,5L

Contenance : 7,5 litres
Dimensions : 300 x 350 mm
Poids : 1 kg
GTIN 4015613610344
Code-No. 300313
Euro 39,- | R2

Planche à pain KSE475

Planche à découper en bois, amovible - avec dépose de couteau intégrée
Couteau à pain en acier inoxydable avec poignée en plastique

Bac de miettes en acier inoxydable
Dimensions : L 475 x P 260 x H 40 mm

Poids : 1,85 kg
GTIN 4015613412795

Code-No. C120100
Euro 32,- IR2



Planche à pain KSM450

Avec le tiroir collecteur de miettes en mélamine, le buffet reste toujours bien propre.

Matériau : bois, mélamine
Bac de miettes, mélamine

Dimensions : L 450 x P 300 x H 43 mm
Poids : 1,68 kg

GTIN 4015613692630

Code-No. A120120
Euro 42,- IR2

Planche à pain KSM600

Avec le tiroir collecteur de miettes en mélamine, le buffet reste toujours bien propre.

Matériau : bois, mélamine
Bac de miettes, mélamine

Dimensions : L 600 x P 400 x H 43 mm
Poids : 3,15 kg

GTIN 4015613692647

Code-No. A120121
Euro 59,- IR2



Planche à découper

En plastique alimentaire

Dimensions : L 580 x P 375 x H 45 mm

Rigole pour jus sur le pourtour, bord d'arrêt

Grâce à l'arrête frontale pliée la planche ne peut pas glisser.

Poids : 2,1 kg

GTIN 4015613405025

Code-No. A120588
Euro 24,- IR2



Planche à découper en polyéthylène

Dimensions :

L 400 x P 250 x H 15 mm

Poids : 1,5 kg

GTIN 4015613397054

Code-No. A120586
Euro 22,50 IR2

Planche à découper en polyéthylène

Dimensions :

L 500 x P 300 x H 15 mm

Poids : 2,2 kg

GTIN 4015613397061

Code-No. A120591
Euro 31,- IR2

Planche à découper en polyéthylène

Dimensions :

L 600 x P 400 x H 15 mm

Poids : 3,5 kg

GTIN 4015613397078

Code-No. A120596
Euro 45,- IR2



Aiguiseur de couteaux MS310

Matériau : plastique

Conçu pour : lames lisses, lames courbées, lames ondulées

Matériau de l'aiguiseur : diamant (micrométrique, monocristallin), pierre céramique

Niveaux d'aiguisage : lames lisses : 2 niveaux (aiguisage, léger polissage), lames ondulées : 1 niveau

Plaque collectrice magnétique pour les particules d'aiguisage

Pieds antidérapants

Puissance : 0,031 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 190 x P 131 x H 109 mm

Poids : 1,35 kg

GTIN 4015613675824

Code-No. 120558
Euro 79,- IR2



Poubelle "Swing" à couvercle basculant

Acier inoxydable

Bac intérieur : tôle d'acier, zinguée- amovible, pour une vidange et un nettoyage facile

Capacité : 50 litres

Dimensions : Ø 350 mm, H 750 mm

Poids : 6,3 kg

GTIN 4015613521213

Code-No. 860003
Euro 125,- IR2





Thermomètre digital

Thermomètre à sonde pour mesurer la température à cœur

Arrêt automatique après 5 minutes

Plage de température : -50 °C à 150 °C (-58°F à 302°F)

Dimensions : env. L 20 x P 15 x H 160 mm

Longueur utile de la sonde en inox : env. 83 mm

GTIN 4015613317595

Code-No. A292042

Euro 21,- | R2



Thermomètre 361-01

Matériau : plastique ABS, couleur : gris clair

Avec sonde de température à cœur : profondeur d'incision : 140 mm,

câble : à revêtement silicone, longueur : 1100 mm

Plage de température : -31 °C à 200 °C (-25°F à 392°F)

Unités mesure de température : °C, °F

Modèle : numérique

Écran : en 3 parties (heure, compteur, température (consigne/réelle),

dimensions : 57 x 38 mm

Minuterie

Signal acoustique en 80 dB

Dispositif de support / d'accrochage : fond plat avec pieds en caoutchouc,

étrier d'accrochage métallique, 2 aimants

Support intégré pour la sonde de température à cœur

Degré de protection : IP44

Fonctionnement par 3 batteries (1,5 V AAA LR03) – non comprises dans la livraison

Dimensions : L 90 x P 34 x H 105 mm

Poids : 0,18 kg

GTIN 4015613681948

Code-No. 291040

Euro 66,- | R2



Thermomètre 480

Mesure de la température superficielle à infrarouge
et de la température à cœur

Thermomètre à infrarouge et à sonde en un appareil

Clip de fixation

Arrêt automatique

Fonction de mémorisation (enregistrement des températures maximales et minimales)

Plage de température infrarouge : -33 °C à 220 °C (-27°F à 428°F)

Plage de température par sonde : -55 °C à 330 °C (-67°F à 626°F)

Dimensions : L 33 x P 22 x H 160 mm

GTIN 4015613475974

Code-No. 292480

Euro 135,- | R2

**Thermomètre à sonde
pour mesurer la température à cœur**

Plage de températures : -10 °C à 100 °C
Longueur utile de la sonde: env. 120 mm
GTIN 4015613322872

Code-No. A292044
Euro 7,50 | R2



**Thermomètre à sonde
pour mesurer la température à cœur**

Thermomètre digital
Affichage LCD
Plage de températures : -50 °C à 150 °C
Longueur utile de la sonde : env. 120 mm
GTIN 4015613322865

Code-No. A293043
Euro 23,- | R2



Thermomètre pour réfrigérateurs/congérateurs

Plage de températures : -30 °C à 50 °C
Affichage Ø ca. 44 mm
GTIN 4015613322896

Code-No. A292049
Euro 5,50 | R2



Thermomètre pour réfrigérateurs/congérateurs

Boîtier en inox à poser ou suspendre
Plage de températures : -30 °C à 30 °C
Affichage Ø ca. 42 mm
GTIN 4015613322889

Code-No. A292048
Euro 6,50 | R2



Thermomètre pour réfrigérateurs/congérateurs

Boîtier en inox avec anneau de suspension
Plage de températures : -40 °C à 25 °C (-40°F à 80°F)
Dimensions : env. L 122 x P 20 x H 20 mm
GTIN 4015613317601

Code-No. A292043
Euro 7,- | R2



Thermomètre pour friteuses

Acier inoxydable
Clip ajustable
Sonde en acier inoxydable : longueur 300 mm
Plage de températures : 10 °C à 300 °C (50 °F à 570 °F)
Dimensions : Ø 50 mm, hauteur 320 mm
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613633152

Code-No. 292046
Euro 7,50 | R2



SORBETIÈRE* / FONTAINE À CHOCOLAT



Sorbetière 1,4L*

Pour la préparation rapide et individuelle de glaces fraîches. Les sorbets, les desserts semi-glacés et les „yaourts glacés” sont également réussis en un tour de main avec une utilisation des plus simples.

Corps : acier inoxydable, synthétique
Récipient de glace amovible, revêtement aluminium, contenance : env. 1,4 litre
Plage de congélation : jusqu'à env. -35 °C
Refroidissement par compresseur
Production de glace : env. 30 à 60 minutes
Puissance : 0,15 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 295 x P 395 x H 315 mm
Poids : 10,6 kg
Dotation : doseur et portionneur à glace
GTIN 4015613536910

Code-No. 135002

Euro 289,- IR2

Bac à glace 1,4L

Aluminium
Contenance: env. 1,4 litre
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613658353

Code-No. 135014

Euro 19,- IR2



Sorbetière 2L*

Créer simplement soi-même des variations de glace avec des ingrédients frais. Octroyez à votre glace, votre „yaourt glacé”, sorbet ou dessert semi-glacé une note de saveur tout à fait personnelle.

Corps : acier inoxydable, synthétique
Bac à glace amovible, en acier inoxydable, contenance : 2 litres
Plage de congélation : jusqu'à env. -32 °C
Liquide réfrigérant R600a
Refroidissement par compresseur
Production de glace :

1,2 litre de glace en env. 30 à 60 minutes
Puissance : 0,18 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 270 x P 315 x H 365 mm
Poids : 12,85 kg
GTIN 4015613665641

Code-No. 135017

Euro 419,- IR2

Bac à glace 2L

Acier inoxydable
Contenance : 2 litres
Poids : 0,494 kg
GTIN 4015613666174

Code-No. 135018

Euro 35,- IR2

Grattoir à glace

Matériau : plastique
Dimensions : L 43 x P 190 x H 13 mm
Poids : 0,024 kg
GTIN 4015613674407

Code-No. 135019

Euro 1,50 IR2

Doseur à glace 250

Matériau : plastique
Contenance : 250 ml
Dimensions : L 80 x P 80 x H 73 mm
Poids : 0,02 kg
GTIN 4015613674414

Code-No. 135020

Euro 1,80 IR2



Fontaine à chocolat SB 325

Le clou de chaque événement - savourez des fruits frais servis avec un chocolat crémeux et fondu. Ce "dessert dynamique" met l'eau à la bouche de chaque invité.

Boîtier : acier inoxydable
Capacité : env. 2,5 kg de chocolat
Plaques en cascade amovibles, adaptées au lave-vaisselle
Température et moteur commutables séparément
Réglage continu de la température jusqu'à 60 °C
Puissance : 340 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 480 mm
Poids : 7,65 kg
GTIN 4015613609256

Code-No. 900003

Euro 598,- IR2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Distributeur de chocolat 9,5L

La dégustation parfaite : réchauffer ou maintenir au chaud du chocolat sans qu'il ne brûle ou qu'il ne forme des grumeaux.
 Boîtier en plastique, récipient en polycarbonate
 Agitateur en acier inoxydable, ailette agitatrice rotative en plastique
 Contenance : 9,5 litres
 Réchauffement au moyen du principe de bain marie
 Réglage continu de la température : 0 °C à 85 °C
 Hauteur des tasses : max. 10 cm
 Bac égouttoir avec capteur de niveau
 Robinet de vidange amovible
 Chauffe-eau en acier inoxydable avec protection contre la surchauffe
 Interrupteur MARCHE/ARRÊT avec témoin
 Puissance : 1,006 kW / 220 V 50 Hz
 Dimensions : L 280 x P 410 x H 580 mm
 Poids : 7,5 kg
 GTIN 4015613633268
Code-No. 900004
Euro 629,- | R2



Presse-agrume "Joy"*

avec 3 ogives différentes pour oranges, pamplemousse ou citrons.
 Boîtier en fonte d'aluminium
 Récipient et ogives en matière synthétique
 Puissance : 180 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 210 x P 320 x H 415 mm
 Poids : 5,5 kg
 GTIN 4015613460253
Code-No. 150140
Euro 175,- | R2



Dosseret "Joy"

Propre et sûr - protection anti-projection adaptée au presse-agrume "Joy"
 Matériau : polycarbonate
 Dimensions : Ø 177 mm, hauteur 120 mm
 Poids : 0,1 kg
 GTIN 4015613660370
Code-No. 150146
Euro 4,50 | R2



Presse-agrume CS1*

Fruité et frais - produire du jus d'orange, du jus de pamplemousse ou du jus de grenade en toute simplicité et rapidité.
 Boîtier massif en fonte d'aluminium
 Récipient, ogive et passoire en acier inoxydable, amovibles, résistant au lave-vaisselle
 Activation automatique en fermant le bras de levier
 Révolutions/min. : 980
 Interrupteur marche/arrêt
 Puissance : 230 W / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 220 x P 330 x H 375 mm
 Poids : 8,61 kg
 GTIN 4015613587226
Code-No. 150146
Euro 285,- | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.



Centrifugeuse "Top Juicer"

Le plaisir du fruit à l'état pur - des jus de fruits riches en vitamines en un temps record. Extraire très facilement le jus des fruits entiers (par ex. des pommes) ou des légumes, sans les précouper.

Boîtier en acier inoxydable

Large goulotte d'introduction de Ø 75 mm

Moteur puissant et silencieux

2 niveaux de vitesse, max. 18.000 tpm. (pour fruits ou légumes mous et durs)

Filtre fin en inox

Nettoyage rapide et facile, les parties démontables

sont lavables au lave-vaisselle (sauf le socle)

Puissance : 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 310 x P 210 x H 400 mm

Brosse de nettoyage et pot en plastique avec

pare éclaboussures inclus (contenance : 1 litre)

Poids : 4 kg

GTIN 4015613544564

Code-No. 150145

Euro 102,- | R2



Combi Juicer*

... Centrifugeuse à jus et mixeur en un seul appareil.

Boîtier en acier inoxydable

2 vitesses, maximal 20.000 t/min.

Puissance : 800 W / 230 V 50 Hz

Centrifugeuse

Goulot de remplissage Ø 70 mm

Dimensions : L 290 x P 240 x H 430 mm

Dotation : 1 pot en plastique de 1 litre

Mixeur / Blender

Couteau en acier inoxydable

Bol en verre, socle et couvercle

en matière synthétique

Contenance : 1,8 litre

Dimensions : L 220 x P 240 x H 450 mm

Poids : 12 kg

GTIN 4015613457826

Code-No. 150139

Euro 155,- | R2



Coupe-légumes* Appareil additionnel pour Combi Juicer*

Goulot de remplissage extralarge

1 disque à utilisation variable

pour trancher ou râper

Dimensions : L 220 x P 240 x H 450 mm

Poids : 1,5 kg

GTIN 4015613482002

Code-No. 1501390

Euro 37,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Centrifugeuse "Bartscher PRO"

Presser le jus à grande échelle : cette centrifugeuse professionnelle extrait sans effort le jus des légumes ou des fruits - sans avoir à les couper au préalable.

Boîtier en acier inoxydable, plastique
Large goulotte d'introduction de Ø 83 mm
Rotation/min. : max. 3.000
Filtre fin en inox pour un plaisir de fruit parfait
Capacité du réservoir de marc : 7 litres
Interrupteur de sécurité
Thermostat du moteur
Démontage rapide pour un nettoyage facile
Puissance : 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 260 x P 430 x H 530 mm
Poids : 12,8 kg
GTIN 4015613640112
Code-No. 150137
Euro 798,- IR2



Mixeur / Blender 1,75L*

Idéal pour réduire en purée les fruits, concasser les légumes etc.

Couteau en inox
2 vitesses, max. 16000 UpM
Fonction impulsion
Contact de sécurité
Récipient en verre, contenance : 1,75 litre
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 420 mm
Poids : 3,6 kg
GTIN 4015613580746
Code-No. A135009
Euro 57,- IR2



Food Processor FP1000*

Le robot de cuisine multifonctions convainc par ses applications variées : mixer, réduire en purée, couper, hacher, râper et broyer. Quasiment toutes les tâches se laissent exécuter en un tour de main avec le Food Processor, puissant et robuste.

Socle : aluminium
2 vitesses, fonction impulsion
Rotation/min. : max. 18.000
Nettoyage rapide et simple, pièces ajoutées appropriées pour le lavage en machine
Puissance : 1,0 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 230 x P 250 x H 435 mm

Godet mélangeur

Récipient en verre, contenance : 1,6 litres
Couvercle et socle en plastique

Bol mélangeur

Plastique, contenance : 2 litres
Goulot de remplissage : 54 x 74 mm

Accessoires :

- 1 lame-faucille en acier inoxydable, pour réduire en purée et pour hacher
- 1 lame-faucille en plastique, pour réduire en purée les aliments cuits
- 1 disque de coupe pour les tranches avec 2 épaisseurs de tranche : 2 mm et 3 mm
- 1 disque à râper avec 1 épaisseur de râpe : 0,3 mm
- 1 disque à râper avec 2 épaisseurs de râpe : 1 mm et 3,5 mm

Poids : 6,35 kg
GTIN 4015613610535
Code-No. 150148
Euro 185,- IR2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.



Du cocktail au supersmoothie : tout est à la portée du mix(eur) !

Les mixeurs électriques ont le vent en poupe depuis longtemps : avec des moteurs hautes performances à hauts régimes, ils permettent de réaliser des smoothies, des cocktails, des soupes, des milk-shakes, des pestos et bien d'autres délices selon ses souhaits. Les possibilités de variations et la richesse des idées ne connaissent quasiment aucune limite.

Quel que soit le domaine d'application pour lequel vous recherchez le bon mixeur, Bartscher vous offre une sélection de blenders et de mixeurs puissants qui satisferont vos exigences.

Nous proposons des modèles performants de la maison Bartscher et Hamilton Beach.

L'offre s'étend de mixeurs de bar pour la préparation des milk-shakes au Food-Blenders avec 10 niveaux de vitesse et une puissance de 600 Watt en passant par les mixeurs à broche double.

Avec cette variété, hacher, purer et mixer est d'une simplicité enfantine.



Smoothies aux fruits

Saviez-vous que les appréciés smoothies étaient déjà proposés dans les bars à jus américains dans les années 20 ?

Alors que les premières boissons n'étaient composées que de purs fruits, aujourd'hui des fruits, des légumes, des herbes sauvages et parfois aussi des ingrédients exotiques tels que les baies d'açaï, du baobab ou du moringa se retrouvent dans les saines boissons mixées.

Gamme de bar Bartscher

➔ Agiter • Mixer

- ✓ Simple d'utilisation
- ✓ Graduations facilement lisibles
- ✓ Socle stable



Mixeur de bar*

pour milkshakes et cocktails
Boîtier chromé
Bras mixeur en inox, couteau en plastique
Tête basculante
2 vitesses
Bol en inox, contenance 700 ml
Bol et bras mixeur peuvent être lavés en machine
Puissance : 85 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 135 x P 185 x H 365 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613470641
Code-No. 135100
Euro 71,- IR2



Bartscher Mixeur de bar double Turbo

Mixeur polyvalent à double broche et support stable pour la préparation de cocktails ou de milkshakes.
Corps en acier inoxydable, brossé
Gobelets, agitateurs et disques mélangeurs en acier inoxydable 18/10
2 mécanismes agitateurs robustes en acier spécial, enclenchables séparément, dotés de 2 vitesses chacun
2 gobelets de mixage lavables au lave-vaisselle, contenance : 1000 ml, emplissage : max. 700 ml
Puissance : 800 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 330 x P 195 x H 480 mm
Poids : 7,45 kg
GTIN 4015613563626
Code-No. 135102
Euro 298,- IR2



Mixeur à boissons

Parfaitement adapté à la préparation de cocktails ou de milkshakes - que ce soit dans la cuisine ou au bar.
Habillage: tôle d'acier laquée
Bol, bras mixeur et couteau en inox
2 vitesses
1 micro-interrupteur à l'insertion de bol
Bol : contenance 950 ml, capacité : 650 ml max., lavable au lave-vaisselle
Puissance : 400 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 160 x P 205 x H 500 mm
Poids : 6,22 kg
GTIN 4015613529523
Code-No. 135105
Euro 198,- IR2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Mélangeur de bar

Idéal pour les smoothies, margaritas, daiquiris, cappuccinos glacés, granitas, etc.
 Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate
 2 vitesses
 Lames inox longue durée
 Graduations facilement lisibles, poignée ergonomique,
 socle avec pieds sécurisés
 Gobelet de mixage : contenance 1400 ml, remplissage maxi. : 1250 ml
 Puissance : 400 W / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 165 x P 203 x H 387 mm
 Poids : 2,5 kg
 GTIN 4015613530123
Code-No. 150710
Euro 335,- | R2



Mélangeur de bar Rio

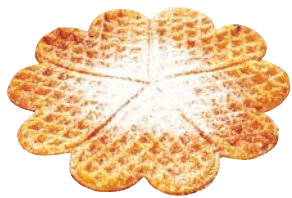
Frais, fruité et simplement délicieux - peu importe qu'il s'agisse de milk-shakes, de boissons au yaourt, de smoothies ou de cocktails
 Boîtier en plastique
 Gobelet de mixage en polycarbonate, empilable
 2 niveaux de vitesse, fonction pulse, interrupteur marche/arrêt
 Raccord et lames inox longue durée
 Graduation facilement lisible
 Poignée ergonomique
 Socle avec pieds sécurisés
 Gobelet de mixage : contenance 2000 ml, remplissage : max. 1300 ml
 Livré avec clapet doseur
 Puissance : 450 W / 220-240 V 50-60 Hz
 Dimensions : L 170 x P 240 x H 411 mm
 Poids : 3,1 kg
 GTIN 4015613634838
Code-No. 150718
Euro 549,- | R2



Mélangeur

Hacher, réduire en purée, moudre, émulsionner et mixer
 Les nombreuses fonctions permettent une préparation rapide de smoothies, margaritas, dips, sauces, soupes et aliments.
 Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate
 10 niveaux de vitesse, fonction d'impulsion et de hachage supplémentaire
 Couplages d'entraînement métalliques à longue durée de vie et lames en acier inoxydable
 Graduations facilement lisibles
 Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés
 Gobelet de mixage : contenance 1800 ml, remplissage : maxi. 1400 ml
 Livré avec clapet doseur
 Puissance : 600 W / 230 V 50-60 Hz
 Dimensions : L 178 x P 229 x H 483 mm
 Poids : 5,1 kg
 GTIN 4015613586830
Code-No. 150714
Euro 939,- | R2





Gaufrier

Plaques en forme de cœur
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes -
Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm
Plage de température : 25 °C à 300 °C
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 285 x P 460 x H 255 mm
Poids : 15,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN 4015613503431
| **Code-No. 370160**
| **Euro 549,- IR2**

Gaufrier double

Plaques en forme de cœur
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes -
Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm
Plage de température : 25 °C à 300 °C
Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Nécessite 2 prises de courant distinctes
Dimensions : L 600 x P 460 x H 255 mm
Poids : 31,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN 4015613503448
| **Code-No. 370161**
| **Euro 919,- IR2**

Huile de graissage à la
page 81 du catalogue



Gaufrier

Plaques pour la gaufre de Bruxelles
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes -
Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm
Plage de température : 25 °C à 300 °C
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 285 x P 460 x H 255 mm
Poids : 23,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN 4015613503455
| **Code-No. 370162**
| **Euro 549,- IR2**

Gaufrier double

Plaques pour la gaufre de Bruxelles
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes -
Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm
Plage de température : 25 °C à 300 °C
Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
Nécessite 2 prises de courant distinctes
Dimensions : L 600 x P 460 x H 255 mm
Poids : 45,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN 4015613503462
| **Code-No. 370163**
| **Euro 919,- IR2**

Gaufrier "Deluxe II"

Matériau : acier inoxydable
 Matériau de la plaque de cuisson : fonte d'aluminium, avec revêtement
 Forme de gaufre : gaufre de Bruxelles
 Dimensions de la gaufre : L 100 x P 165 x H 10 mm
 Nombre d'unités de cuisson : 1
 Plaques de cuisson : non amovibles
 Plaque de cuisson rotative
 Rotation de la plaque de cuisson : rotation de 180° à droite/gauche
 Plage de température : 50 °C à 300 °C
 Réglage de la température : thermostatique
 Indice de protection : IPX3
 Interrupteur de marche/arrêt
 Dotation : 2 bacs collecteurs, L 215 x P 285 x H 18 mm
 Puissance : 1,26 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 525 x P 340 x H 250 mm
 Poids : 14,25 kg
 GTIN 4015613655369
Code-No. 370165
Euro 459,- | R2



✓ La rotation à 180° durant la cuisson permet de répartir uniformément la pâte.



Gaufrier "Deluxe"

Boîtier en inox
 Matériau des plaques de cuisson : fonte d'aluminium moulée sous pression, avec revêtement
 - Les plaques sont fixes -
 Taille des gaufres : Ø 170 mm, hauteur 35 mm
 Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps de cuisson et de la température
 Plage de températures : 125 °C à 230 °C
 Puissance : 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 250 x P 495 x H 385 mm
 Dotation : bac de récupération, L 250 x P 280 mm
 Poids : 10,5 kg
 GTIN 4015613581163
Code-No. 370164
Euro 519,- | R2



✓ La rotation à 180° vers la droite/gauche des plaques de cuisson garantit une répartition uniforme de la pâte et un brunissage optimal.



Gaufrier 1BW16080

Matériau : acier inoxydable
 Matériau des plaques de cuisson : fonte d'acier à revêtement antiadhésif
 Forme des gaufres : gaufres Bruxelles
 Taille des gaufres : 160 x 80 mm, hauteur 26 mm
 Nombre d'unités de cuisson : 1
 Plaques de cuisson : non amovibles
 Plage de température : 100 °C à 300 °C
 Régulation de la température : thermostatique
 Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps de cuisson
 Minuterie
 Degré de protection : IP23
 Interrupteur MARCHE/ARRÊT avec témoin
 Témoin de chauffe lumineux
 Puissance : 2,2 kW / 220-230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 290 x P 465 x H 320/530 mm
 Poids : 19,65 kg
 Dotation : racloir
 GTIN 4015613674612
Code-No. 370169
Euro 598,- | R2





Crêpière électrique

Matériaux : acier inoxydable
 Plaque en fonte d'acier, antiadhésif, Ø 400 mm
 Plage de température : 50 °C à 300 °C
 Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 450 x P 510 x H 246 mm
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 21,5 kg
 GTIN 4015613503479
Code-No. 104446
Euro 469,- IR2



Crêpière électrique double

Matériaux : acier inoxydable
 2 plaques en fonte d'acier, antiadhésif, Ø 400 mm, enclenchables séparément
 Plage de température : 50 °C à 300 °C
 Puissance : 2 x 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Nécessite 2 prises de courant distinctes
 Dimensions : L 870 x P 510 x H 246 mm
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 40 kg
 GTIN 4015613503486
Code-No. 104447
Euro 839,- IR2



Crêpière à gaz

Matériaux : acier inoxydable
 Plaque en fonte lisse, Ø 400 mm
 Plaque amovible
 Niveau de température : 1-8
 Brûleur en étoile à 6 branches
 Puissance : 6 kW
 Dimensions : L 430 x P 430 x H 195 mm
 Réglée pour le GPL
 Poids : 19 kg
 GTIN 4015613412948
Code-No. 1043413
Euro 919,- IR2



Crêpière à gaz double

Matériaux : acier inoxydable
 2 plaques en fonte lisse, Ø 400 mm
 Plaques amovibles enclenchables séparément
 Niveau de température : 1-8
 Brûleurs en étoile à 6 branches
 Puissance : 12 kW
 Dimensions : L 830 x P 430 x H 195 mm
 Réglée pour le GPL
 Poids : 35,2 kg
 GTIN 4015613412955
Code-No. 1043423
Euro 1.598,- IR2



Cafetières de Bartscher - Tasse après tasse un plaisir La préparation idéale pour chaque occasion

Chaud, noir, fort, avec du sucre ou du lait - il existe de nombreuses variantes pour déguster son café.
Rien qu'en Allemagne, la consommation de l'apprécié « coup de fouet » est de 150 litres par personne.

Bartscher propose pour chaque mise en oeuvre gastronomique la cafetière appropriée. La machine à filtre rond avec le pratique système de préparation de quantité variable est par exemple idéal pour une consommation ponctuelle. Son utilisation est d'une simplicité enfantine, sa commande est rapide, et elle peut être mise en oeuvre de manière variable pour la préparation simple avec de l'eau froide et un filtre papier.

Le **système de filtre à panier** est la version appropriée pour toutes les situations où vos hôtes commandent du café en permanence. Avec une courte durée de chauffe, de maximum huit minutes, la boisson chaude est rapidement disponible et peut bien être tenue au chaud.

La **version porte-filtre** offre un café pour un plaisir maximum. Outre le café crème typique, il est possible pendant le service de prélever de l'eau chaude pour du thé ou une boisson instantanée. Avec la génération de vapeur simple à réguler, tout le monde peut mitonner la parfaite mousse de lait. Grâce au contrôle automatique du niveau de remplissage dans le ballon, les machines porte-filtres sont parfaitement appropriées pour une utilisation en continu.

Bartscher propose à cette fin des **accessoires utiles** comme des thermos, des plaques de maintien au chaud ou des stations de café.

Vous pouvez ainsi faire avec nos machines un café comme il peut et doit être : **un café à déguster.**

NOS CONSEILS

Choisissez un dosage de 5 à 7 g de café par tasse, en fonction de la qualité des grains et de l'intensité souhaitée. Nous vous recommandons un café de haute qualité qui augmente le rendement et assure une durée de vie supérieure.

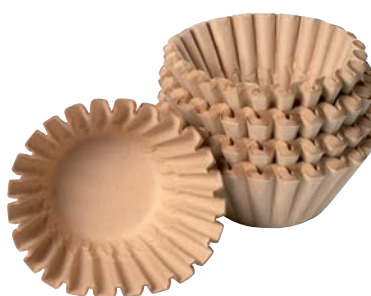
Utilisez idéalement une eau partiellement déminéralisée, vous augmenterez ainsi la longévité de la cafetière. Vous trouverez les **systèmes de filtre adaptés** en page 307.

Entretenez votre machine, par ex. avec un détergent spécial qui libère la machine de l'huile du café. Un détartrage régulier permet de prolonger la durée de vie de votre cafetière, tout en assurant un débit régulier. Nous vous proposons à cet effet le **détartreur Bartscher** adapté (code-no. 190065).



Machine à café "Contessa 1000"

Acier inoxydable
 2 plaques chauffantes
 1 cafetière en verre
 Contenance: 1,8 litre
 Temps de préparation : par cafetière env. 7 minutes
 Quantité minimale par préparation : env. 0,5 litre
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 215 x P 385 x H 460 mm
 Poids : 6,5 kg
 GTIN 4015613580968
Code-No. A190053
Euro 195,- IR2



Filtres en papier 250/90-S pour cafetière

(250 filtres par emballage)
 GTIN 4015613638256
Code-No. 190015250
Euro 6,50 IR2

Filtres en papier 250/90-L pour cafetière

(1000 filtres par emballage)
 GTIN 4015613638249
Code-No. 190014
Euro 19,50 IR2



Détartrant express pour machine à café

30 sachets à 15 g
 Poids : 0,45 kg
 GTIN 4015613541716
Code-No. 190065
Euro 19,- IR2



Machine à café "Contessa 1002"

Acier inoxydable
 1 plaque chauffante
 1 cafetière thermos inox, contenance : 2 litres
 Temps de préparation : par cafetière env. 8 minutes
 Quantité minimale par préparation : 0,5 litre
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 215 x P 400 x H 520 mm
 Poids : 6,71 kg
 GTIN 4015613412023
Code-No. A190043
Euro 219,- IR2

Cafetière pour Contessa 1002 Cafetière thermos 2L

Acier inoxydable
 Couvre-fer, bec verseur et poignée en matière synthétique
 Contenance : 2 litres
 Dimensions : L 170 x P 140 x H 260 mm
 Poids : 0,76 kg
 GTIN 4015613416229
Code-No. A190122
Euro 21,50 IR2



Machine à café "Aurora 22"

Acier inoxydable
 1 plaque chauffante
 1 verseuse thermo à pompe en inox, contenance : 2 litres
 Temps de préparation : par cafetière env. 8 minutes
 Quantité minimale par préparation : 0,5 litre
 Témoin de détartrage
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 215 x P 405 x H 520 mm
 Poids : 8,0 kg
 GTIN 4015613475561
Code-No. 190048
Euro 329,- | R2



Cafetière pour Aurora 22 Cafetière thermos 2L à pompe

Récipient en acier inoxydable
 Couvercle, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir
 Très bonnes qualités isothermes
 Parfait dosage grâce au mécanisme à pompe très simple
 Enveloppe double paroi pour conserver les boissons particulièrement bien au chaud et au froid
 Poignée rabattable pour un transport sûr
 Tête de pompage amovible pour remplissage et nettoyage aisés
 Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière
 Contenance : 2 litres
 Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm
 Poids : 0,8 kg
 GTIN 4015613475578
Code-No. 190124
Euro 36,- | R2



Double machine à café "Contessa Duo"

Acier inoxydable
 2 plaques chauffantes indépendantes
 2 cafetières thermos inox de 2 litres chacune
 Temps de filtrage : environ 8 minutes par verseuse
 Quantité minimale par préparation : 0,5 litre
 Puissance : 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 430 x P 400 x H 520 mm
 Poids : 14,21 kg
 GTIN 4015613505015
Code-No. 190049
Euro 439,- | R2



Cafetière pour Contessa Duo Cafetière thermos 2L

Acier inoxydable
 Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique
 Contenance : 2 litres
 Dimensions : L 170 x P 140 x H 260 mm
 Poids : 0,76 kg
 GTIN 4015613416229
Code-No. A190122
Euro 21,50 | R2



Cafetière en verre 1,8L pour machine à café

Cafetière de rechange universelle adaptée pour presque toutes les machines à café et plaques chauffantes courantes.

Contenance : 1,8 litre

Poignée, couvercle et bec verseur noirs

Dimensions : Ø 165 mm, hauteur 178 mm

Poids : 0,3 kg

GTIN 4015613658360

Code-No. 190133

Euro 15,- IR2



Cafetière thermos 1,5L

Acier inoxydable

Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique

Couleur: chromé/noir

Contenance : 1,5 litre

Dimensions : L 170 x P 140 x H 215 mm

1 cafetière

Poids : 0,71 kg

GTIN 4015613460635

Code-No. 190121

Euro 19,50 IR2

dès 24 pièces **Euro 19,-**

dès 60 pièces **Euro 18,50**



Cafetière thermos 5L à pompe

Récipient en acier inoxydable

Poignée et couvercle en plastique noir

Poignée de transport

Sécurité du couvercle de pompe

Un fond avec anneau intégré permet

une rotation à 360° de la cafetière

Contenance : 5 litres

Dimensions : Ø 170 mm, hauteur 430 mm

Poids : 2,4 kg

GTIN 4015613617701

Code-No. 190135

Euro 42,- IR2

Présentoir à café 1190 pour 1 cafetière thermos

(pour toutes les cafetières thermos jusqu'à un diamètre de 19 cm)
Matériau : matière plastique
Un insert amovible en matière plastique réglable sur 3 hauteurs, ainsi chaque cafetière thermos peut être utilisée pour de nombreuses tailles de tasses
Avec 5 rangements pour les gobelets, cuillères/spatules, lait et sucre
Dimensions : L 440 x P 340 x H 145 mm
Inclus 1 insert en matière plastique et 1 bac égouttoir, amovible
Poids : 1,15 kg
GTIN 4015613656861
Code-No. 190153
Euro 36,- | R2



Livrée sans cafetières thermos

Présentoir à café 2190 pour 2 cafetières thermos

(pour toutes les cafetières thermos jusqu'à un diamètre de 19 cm)
Matériau : matière plastique
Deux inserts amovibles en matière plastique réglables sur 3 hauteurs, ainsi chaque cafetière thermos peut être utilisée pour de nombreuses tailles de tasses
Avec 5 rangements pour les gobelets, cuillères/spatules, lait et sucre
Dimensions : L 660 x P 340 x H 145 mm
Inclus 2 inserts en matière plastique et 2 bacs égouttoir, amovibles
Poids : 1,8 kg
GTIN 4015613656878
Code-No. 190154
Euro 59,- | R2



Cafetière thermos 2,5L à pompe

Récipient en acier inoxydable
Poignée de transport
Avec sécurité de fermeture du couvercle de la pompe
Contenance : env. 2,5 litres
Dimensions : Ø 160 mm, hauteur 330 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613468655
Code-No. 190125
Euro 33,- | R2



Cafetière thermos 2L à pompe

Récipient en acier inoxydable
Couvercle, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir
Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière
Contenance : 2 litres
Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm
Poids : 0,8 kg
GTIN 4015613475578
Code-No. 190124
Euro 36,- | R2





Machine à café à filtre rond "Regina Plus 40T"

Boîtier en acier inoxydable
 Socle et couvercle en matière synthétique
 Capacité maximale env. 48 tasses
 Contenance : 6,8 litres
 Temps de préparation : pour 6,8 litres env. 45 minutes
 Quantité minimale par préparation : 3 litres (20 tasses)
 Indicateur de niveau de remplissage
 Témoin de détartrage
 2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 415 mm
 Poids : 3,1 kg
 GTIN 4015613629636
Code-No. A190146
Euro 98,- | R2

Filtres en papier ronds 195-S

Emballage de 250 pièces)
 GTIN 4015613427980
Code-No. A190009250
Euro 10,50 | R2



Filtres en papier ronds 195-L

(Emballage de 1000 pièces)
 GTIN 4015613372983
Code-No. A190009
Euro 36,- | R2

Détartrant express pour machine à café

30 sachets à 15 g
 Poids : 0,45 kg
 GTIN 4015613541716
Code-No. 190065
Euro 19,- | R2



Machine à café à filtre rond "Regina Plus 90T"

Boîtier en acier inoxydable
 Socle et couvercle en matière synthétique
 Capacité maximale env. 80 - 90 tasses
 Contenance : 15 litres
 Temps de préparation : pour 15 litres env. 60 minutes
 Quantité minimale par préparation : 4,5 litres (30 tasses)
 Indicateur de niveau de remplissage
 Témoin de détartrage
 2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
 Puissance : 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Dimensions : Ø 270 mm, hauteur 475 mm
 Poids : 4,1 kg
 GTIN 4015613629995
Code-No. A190196
Euro 139,- | R2

Filtres en papier ronds 245-S

(Emballage de 250 pièces)
 GTIN 4015613561004
Code-No. A190011250
Euro 11,50 | R2



Filtres en papier ronds 245-L

(Emballage de 1000 pièces)
 GTIN 4015613400129
Code-No. A190011
Euro 41,- | R2

Machine à café Bartscher PRO II 40T

Matériau : acier inoxydable, plastique
 Matériau filtre : acier inoxydable
 Matériau système de chauffe : acier inoxydable
 Modèle : filtre rond
 Rendement maximal : 40 - 48 tasses
 Capacité : 6 litres
 Quantité de café minimale : 3 litres (20 tasses)
 Temps de préparation : 40 minutes pour 6 litres
 Indicateur de niveau de remplissage
 Signal de détartrage
 La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 310 x P 320 x H 480 mm
 Poids : 3,18 kg
 GTIN 4015613670515
Code-No. A190148
Euro 119,- | R2



Machine à café Bartscher PRO II 60T

Matériau : acier inoxydable, plastique
 Matériau filtre : acier inoxydable
 Matériau système de chauffe : acier inoxydable
 Modèle : filtre rond
 Rendement maximal : 60 - 72 tasses
 Capacité : 9 litres
 Quantité de café minimale : 4,5 litres (30 tasses)
 Temps de préparation : 50 minutes pour 9 litres
 Indicateur de niveau de remplissage
 Signal de détartrage
 La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 310 x P 320 x H 540 mm
 Poids : 3,8 kg
 GTIN 4015613670522
Code-No. A190167
Euro 129,- | R2



Filtres en papier ronds 195-S

(Emballage de 250 pièces)
 GTIN 4015613427980
Code-No. A190009250
Euro 10,50 | R2

Filtres en papier ronds 195-L

(Emballage de 1000 pièces)
 GTIN 4015613372983
Code-No. A190009
Euro 36,- | R2



Machine à café Bartscher PRO II 100T

Matériau : acier inoxydable, plastique
 Matériau filtre : acier inoxydable, matériau système de chauffe : acier inoxydable
 Modèle : filtre rond
 Rendement maximal : 90 - 100 tasses
 Capacité : 13,2 litres
 Quantité de café minimale : 6 litres (40 tasses)
 Temps de préparation : 55 minutes pour 13,2 litres
 Indicateur de niveau de remplissage
 Signal de détartrage
 La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud
 Puissance : 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : L 350 x P 370 x H 575 mm
 Poids : 4,6 kg
 GTIN 4015613670539
Code-No. A190011250
Euro 159,- | R2



Filtres en papier ronds 245-S

(Emballage de 250 pièces)
 GTIN 4015613561004
Code-No. A190011250
Euro 11,50 | R2

Filtres en papier ronds 245-L

(Emballage de 1000 pièces)
 GTIN 4015613400129
Code-No. A190011
Euro 41,- | R2





Mousseur à lait - mousse de lait parfaite pour votre cappuccino ou votre café au lait



Emulsionneur / Mousseur à lait "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. Socle en acier inoxydable

Bol en acier inoxydable amovible avec couvercle en caoutchouc

3 fonctions :

- mousser à froid
- 65 °C mousser/chauffer
- 70 °C mousser/chauffer

Arrêt automatique

Pas de préchauffage du lait - approprié pour le lait frais dans toutes les qualités d'écémage

Technologie d'induction économe en énergie : pas d'attachement du lait possible

Superficie d'induction avec commutateur de contact pour godet en acier inoxydable

Mousser ou chauffer de 150 à 400 ml de lait en env. 80 à 90 secondes

4 pieds antidérapants en silicone

Nettoyage simple : bol, couvercle et disques mélangeurs lavables au lave-vaisselle

Enroulement du câble

Puissance : 600 W / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 125 x P 150 x H 180 mm

Poids : 1,1 kg

3 disques mélangeurs magnétiques compris :

- 1 x agitateur pour mousse de lait fine
- 2 x agitateur pour une mousse de lait dense

GTIN 4015613613413

Code-No. 190129

Euro 86,- IR2





Les percolateurs Bartscher Coffeeline

La série porte-filtre Bartscher Coffeeline offre le plaisir ultime du café. Pour un déroulement rapide dans les activités quotidiennes, il est possible, outre le café avec la crème typique, de prélever de l'eau chaude pour le thé ou des boissons instantanées pendant la préparation du café. La génération de vapeur simple à régler permet de mitonner la parfaite mousse de lait.

Le contrôle automatique de niveau de remplissage rend les machines à porte-filtre parfaitement appropriées pour un fonctionnement continu. De plus, les appareils disposent d'une dépose de tasse à chauffage passif, d'un remplissage de tasse programmable électroniquement adaptable à ses propres besoins, et ne requièrent que peu d'espace grâce à leur construction compacte.

Le point fort pour les machines « plus » :

un ballon ainsi qu'un écran supplémentaires pour le réglage de la température par groupe de percolation permettent une régulation au degré près de la température de percolation pour une préparation optimale de spécialités de haute qualité.

Exemple :

groupe de percolation gauche 91 °C pour des types de café plus clairs
groupe de percolation droit 96 °C pour des grains de café torréfiés plus sombres

Percolateur

- ✓ Boîtier en acier
- ✓ Démontage facile du boîtier
- ✓ Boiler avec vanne anti vacuum
- ✓ Eau chaude directement à l'intérieur du boiler
- ✓ Tubes chromés de sortie vapeur et eau chaude à rotules
- ✓ Remplissage automatique par vanne magnétique
- ✓ Pompes volumétriques intégrées avec vannes à pression
- ✓ Filtres à particules
- ✓ PREE BREE SYSTEM (système de percolation breveté)
- ✓ Dosage électronique par microprocesseur
- ✓ Remplissage automatique du boiler
- ✓ Nettoyage automatique des groupes de filtres
- ✓ 4 programmes de dosage par groupe
- ✓ Témoin lumineux pour le boiler

Aperçu technique

| Modèle | Groupes | Puissance | Litres (boiler) | L (mm) | P (mm) | H (mm) | Code-No. |
|---------|--------------|---------------------|-----------------|--------|--------|--------|----------|
| G1 | 1 Mini | 2,85 kW, 230 V | 6 | 475 | 580 | 523 | 190160 |
| G2 | 2 | 3,30 kW, 230V | 11,5 | 677 | 580 | 523 | 190161 |
| G2 plus | 2 (3 boiler) | 3,30 kW, 230V | 11,5 + 2 x 1,5 | 677 | 580 | 523 | 190163 |
| G3 | 3 | 4,30 kW, 3 NAC 400V | 17,5 | 967 | 580 | 523 | 190162 |
| G3 plus | 3 (4 boiler) | 6,30 kW, 3 NAC 400V | 17,5 + 3 x 1,5 | 967 | 580 | 523 | 190164 |



Bartscher Coffeeline G1

1 groupe de percolation
 1 sortie vapeur
 1 sortie eau chaude
 Contenance du boiler : 6 litres
 Puissance : 2,85 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 475 x P 580 x H 523 mm
 Poids : 35,4 kg
 GTIN 4015613481708
Code-No. 190160
Euro 2.459,- | R1



Bartscher Coffeeline G2

2 groupes de percolation avec respectivement un échangeur de chaleur
 2 sorties vapeur
 1 sortie eau chaude
 Contenance du boiler : 11,5 litres
 Affichage quadrilingue :
 compteur de tasses, date et heure, signaux de maintenance
 Puissance : 3,3 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 677 x P 580 x H 523 mm
 Poids : 54 kg
 GTIN 4015613481715
Code-No. 190161
Euro 3.459,- | R1

Bartscher Coffeeline G2 plus avec 3 boilers

Par groupe de percolation, un ballon de 1,5 l séparé avec un système de capteur PID élaboré pour un réglage exact de la température de percolation
 Un écran pour le réglage électronique indépendant de la température par groupe de percolation
 Puissance : 3,3 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 677 x P 580 x H 523 mm
 Poids : 62 kg
 GTIN 4015613487908
Code-No. 190163
Euro 4.398,- | R1



Bartscher Coffeeline G3

3 groupes de percolation avec respectivement un échangeur de chaleur
 2 sorties vapeur
 1 sortie eau chaude
 Contenance du boiler : 17,5 litres
 Affichage quadrilingue :
 compteur de tasses, date et heure, signaux de maintenance
 Puissance : 4,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 967 x P 580 x H 523 mm
 Poids : 71,4 kg
 GTIN 4015613481722
Code-No. 190162
Euro 4.249,- | R1

Bartscher Coffeeline G3 plus avec 4 boilers

Par groupe de percolation, un ballon de 1,5 l séparé avec un système de capteur PID élaboré pour un réglage exact de la température de percolation
 Un écran pour le réglage électronique indépendant de la température par groupe de percolation
 Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Dimensions : L 967 x P 580 x H 523 mm
 Poids : 87 kg
 GTIN 4015613487915
Code-No. 190164
Euro 5.549,- | R1



La qualité des boissons dépend principalement de la qualité de l'eau et de la technologie de filtration utilisée. Les systèmes de filtration répondent aux exigences élevées du marché des boissons chaudes en termes de qualité, de coûts et de fiabilité.

Ils conviennent parfaitement à la technique des équipements et constituent des éléments essentiels à la réussite d'une activité commerciale : sécurité, rentabilité et qualité optimale des boissons.

Système de filtration de l'eau pour machines à café

Système unidirectionnel pour installation horizontale ou verticale
Matière synthétique
Capacité pour 10° KH (dureté carbonatée) : 1600 litres
Pression max. : 1,5 - 6 bars
Température de l'eau : 5 °C à 30 °C
Filetage de raccord : 1/2"
Dimensions : L 200 x P 140 x H 320 mm
Poids : 2,2 kg
GTIN 4015613630731
| **Code-No. 109881**
| **Euro 69,- | R2**



Système de filtration de l'eau pour machines à café avec tête de filtre et cartouches

pour installation horizontale ou verticale
Polypropylène
Capacité pour 10° KH (dureté carbonatée) : 1500 litres
Pression max. : 2 - 8 bars
Température de l'eau : 4 °C à 30 °C
Filetage de raccord : 3/8 "
Hauteur des cartouches : 315 mm
Cartouches : Ø 95 mm
Hauteur totale : 365 mm
Poids : 1,55 kg
GTIN 4015613501130
| **Code-No. 109856**
| **Euro 192,- | R2**

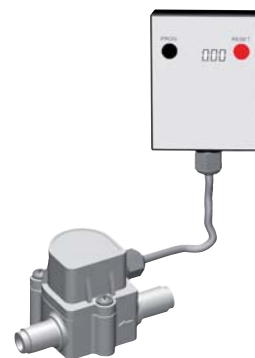
Cartouches de rechange

Dimensions :
Ø 95 mm, hauteur 315 mm
Poids : 1,3 kg
GTIN 4015613501147
| **Code-No. 109857**
| **Euro 109,- | R2**



Compteur d'eau

Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613501154
| **Code-No. 109861**
| **Euro 125,- | R2**



Set de raccordement

Tuyau de raccordement : 1500 mm
Raccord 3/8" x 3/8"
avec filtre à chapeau et joint plat
Poids : 0,3 kg
GTIN 4015613501161
| **Code-No. 109864**
| **Euro 32,- | R2**





Moulins à café spécialement conçu pour machines à café dotées d'un support à filtre

- ✓ Parois en acier inoxydable
- ✓ Broyeur Ø 60 mm
- ✓ Dosage réglable de 5 à 12 g
- ✓ Capacité de moulure : jusqu'à 600 g
- ✓ Vitesse : 1300 tr/min
- ✓ Marche/Arrêt manuel
- ✓ Protection contre la surchauffe
- ✓ Degré de protection : IP21



Moulin à café Tauro

Capacité du bac à grains : 1 kg
Puissance : 275 W / 230 V 50-60 Hz
Dimensions : L 165 x P 390 x H 510 mm
Poids : 8 kg
GTIN 4015613492445
| Code-No. 190175
| Euro 389,- | R1

Moulin à café Space II

Capacité du bac à grains : 2 kg
Puissance : 352 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 200 x P 390 x H 600 mm
Poids : 8,4 kg
GTIN 4015613658957
| Code-No. 190174
| Euro 435,- | R1



Tamper 57

Matériau : aluminium
Dimensions : Ø 57 mm, hauteur 92 mm
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613656380
| Code-No. 190179
| Euro 36,- | R1

Cappuccinatore - Mousseur de lait

Une mousse de lait parfaite.
On peut régler en toute facilité l'apport en air pour une mousse de lait parfaite avec le Cappuccinatore au moyen d'un clapet rotatif.
Le montage sur la Bartscher Coffeeline est tout aussi simple.



Cappuccinatore

Matériau : plastique
Poids : 0,13 kg
GTIN 4015613541143
| Code-No. 190173
| Euro 89,- | R1



Porte-tamis simple 7 g

Matériau : laiton chromé,
Poignée : plastique
Poids : 0,55 kg
GTIN 4015613588377
| Code-No. 190180
| Euro 39,- | R1



Porte-tamis double 14 g

Matériau : laiton chromé,
Poignée : plastique
Poids : 0,58 kg
GTIN 4015613588384
| Code-No. 190181
| Euro 49,- | R1



Porte-tamis triple 21 g

Matériau : laiton chromé,
Poignée : plastique
Poids : 0,66 kg
GTIN 4015613588391
| Code-No. 190182
| Euro 59,- | R1

Tiroir à marc de café, étroit

Intérieur en acier inoxydable
Capacité : environ 80 portions de marc
L 290 x P 515 x H 105 mm
Poids : 6 kg
GTIN 4015613494203
| Code-No. 190171
| Euro 198,- | R1



Tiroir à marc de café, large

Intérieur en acier inoxydable
Capacité : environ 140 portions de marc
L 410 x P 515 x H 105 mm
Poids : 6,95 kg
GTIN 4015613494197
| Code-No. 190170
| Euro 259,- | R1



Barre de jonction pour tiroir à marc de café

Poids : 1 kg
GTIN 4015613494210
| Code-No. 190172
| Euro 35,- | R1



Les tiroirs pour le café sont extensibles autant qu'on le souhaite et sont très faciles à monter.



Distributeur de boissons DTE5

Distributeur pour la zone de buffet - remplissage et prélèvement simples des boissons froides refroidies au préalable. Vos boissons restent longtemps froides grâce au refroidissement thermoélectrique.
 Socle et couvercle en acier inoxydable
 Réservoir polycarbonate : dimensions : Ø 170 mm, hauteur 280 mm
 Contenance : 5 litres
 Refroidissement thermoélectrique
 Interrupteur marche/arrêt
 Puissance : 60 W / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 220 x P 330 x H 520 mm
 Poids : 4,15 kg
 GTIN 4015613610726
Code-No. 150983
Euro 219,- IR2



Distributeur isothermique 9L

Pour boissons chaudes ou froides.
 Récipient en inox
 Contenance : 9 litres
 Dimensions : Ø 226 mm, hauteur 385 mm
 Poids : 2,0 kg
 GTIN 4015613468662
Code-No. 150981
Euro 48,- IR2



Distributeur isotherme 3L, double paroi

L'isolation sous vide à double paroi en inox garantit le maintien durable de la température des boissons chaudes et froides.
 Corps en inox
 Socle et couvercle en plastique
 Conçu pour les tasses et les verres de hauteur maximum 11 cm
 Système d'isolation sous vide breveté
 Poignée
 Indicateur de niveau
 Capacité : 3 litres, Ø 110 mm
 Dimensions : L 165 x P 185 x H 460 mm
 Nettoyage facile
 Poids : 1,63 kg
 GTIN 4015613491462
Code-No. 150982
Euro 57,- IR2



Distributeur isotherme 2,2L

Le distributeur isotherme convainc par 3 caractéristiques conviviales : Les plaquettes en silicone permettent d'identifier le contenu, par ex. "coffee". Le socle est conçu de telle manière qu'il est possible de clipser autant de distributeurs que souhaité en rang.
 La cafetière thermos amovible est garante de remplissage et de nettoyage simples.
 Réservoir, amovible :
 tôle d'acier, thermolaquée, dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm
 Socle, clipsable : plastique, avec bac d'égouttement
 Poignée
 Indicateur de niveau
 Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière
 Capacité : 2,2 litres
 Pertes thermiques : env. 2,2 °C/heure
 Dimensions : L 190 x P 245 x H 330 mm
 Dotation :
 3 plaquettes en silicone avec les inscriptions "coffee", "tea" et "hot water"
 3 plaquettes en silicone sans inscription
 Poids : 1,9 kg
 GTIN 4015613635293
Code-No. 190990
Euro 69,- IR2

Samovar 3,2L

Acier inoxydable, plastique
 Contenance : 3,2 litres, Ø 200 mm
 Poignées isolées contre la chaleur
 Thermostat de sécurité
 Fonction d'arrêt automatique
 Fonction de maintien en température
 Puissance : 2 kW / 220-240 V 50-60 Hz
 Dimensions : L 270 x P 275 x H 495 mm (avec théière)
 Théière en grès de 0,8 litre et passoire à thé incluse
 Poids : 2,15 kg
 GTIN 4015613622521
Code-No. 191004
Euro 98,- | R2



Distributeur d'eau chaude 5L

Boîtier et couvercle en inox
 Contenance : 5 litres
 Température : de 30 °C à 100 °C
 Puissance : 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : Ø 200 mm, hauteur 400 mm
 Poids : 1,8 kg
 GTIN 4015613505541
Code-No. 200061
Euro 85,- | R2



Distributeur d'eau chaude 8,5L

Faible perte de chaleur et consommation d'énergie réduite sont les avantages convaincants du distributeur d'eau chaude à double paroi.
 Boîtier et couvercle en acier inoxydable
 Double paroi
 Indicateur de niveau
 Contenance : 8,5 litres
 Température : de 30 °C à 100 °C
 Puissance : 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : Ø 225 mm, hauteur 470 mm
 Poids : 2,65 kg
 GTIN 4015613649849
Code-No. 200069
Euro 98,- | R2



DISTRIBUTEURS D'EAU CHAUDE / MARMITES À VIN CHAUD



Distributeur d'eau chaude 10L

Boîtier et couvercle en inox
Socle en acier, laquée
Indicateur de niveau
Contenance : 10 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 213 mm, hauteur 505 mm
Poids : 2,3 kg
GTIN 4015613468778
| Code-No. 200054
| Euro 112,- | R2



Distributeur d'eau chaude 28L

Utilisation simple - grande capacité
Avec son volume de 28 litres, le distributeur d'eau chaude offre une grande capacité pour les boissons à base d'eau chaude.
Boîtier et couvercle en inox
Socle en matière synthétique
Indicateur de niveau
Contenance : 28 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 640 mm
Poids : 5,4 kg
GTIN 4015613592961
| Code-No. 200063
| Euro 149,- | R2



Marmite à vin chaud "MultiTherm"

Boissons chaudes en toutes circonstances.
Idéal pour chauffer du vin chaud, thé ou eau chaude.
Boîtier et couvercle en inox
Contenance : 20 litres
Température : de 30 °C à 90 °C
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : Ø 265 mm, hauteur 610 mm
Poids : 4,8 kg
GTIN 4015613396873
| Code-No. A200050
| Euro 175,- | R2



Couvercle de maintien au chaud pour tasses

adéquat pour la marmite à vin chaud Code-No. A200050

Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses

Acier inoxydable
Diamètre : 354 mm
Hauteur du bord : 40 mm
Poids : 0,78 kg
GTIN 4015613503493
| Code-No. 200058
| Euro 19,- | R2



Marmite à vin chaud 7L

Que ce soit pour le vin chaud ou pour le punch, avec sa capacité de 7 litres, la marmite à vin chaud est parfaitement appropriée pour tenir au chaud les boissons chaudes en petites quantités.

Boîtier et couvercle en acier inoxydable
 Contenance : 7 litres
 Température : de 30 °C à 80 °C
 Puissance : 2 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 490 mm
 Poids : 2 kg
 GTIN 4015613612409
Code-No. 200065
Euro 89,- | R2



Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves GE 21

Réceptacle avec revêtement en émail antirayures
 Socle, robinet, poignées et couvercle en matière synthétique
 Fond de réceptacle fermé avec élément chauffant dissimulé
 Contenance : 21 litres
 Température : de 30 °C à 100 °C
 Puissance : 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz
 Dimensions : Ø 370 mm, hauteur 500 mm
 Poids : 5,4 kg
 Dotation : 1 grille, Ø 320 mm
 GTIN 4015613592794
Code-No. 200049
Euro 98,- | R2



Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves GE 25

Réceptacle en acier inoxydable, socle, robinet et poignées en matière synthétique, couvercle en verre.
 Contenance : 25 litres
 Température : de 30 °C à 100 °C
 Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 470 mm
 Poids : 6,1 kg
 Dotation : 1 grille, Ø 320 mm
 GTIN 4015613443195
Code-No. A200052
Euro 155,- | R2



Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves GE 30

Réceptacle en acier inoxydable, socle, robinet et poignées en matière synthétique, couvercle en verre.
 Contenance : 30 litres
 Température : de 30 °C à 100 °C
 Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 520 mm
 Poids : 5,47 kg
 Dotation : 1 grille, Ø 320 mm
 GTIN 4015613499420
Code-No. 200057
Euro 175,- | R2



Couvercle de maintien au chaud pour tasses adéquat pour la marmite à vin chaud Code-No. A200052 et 200057

Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses
 Acier inoxydable
 Diamètre : 400 mm
 Hauteur du bord : 39 mm
 Poids : 0,76 kg
 GTIN 4015613503509
Code-No. 200059
Euro 21,- | R2





Soupière Party 16L

Récipient en acier émaillé.
Socle, couvercle et poignées en matière synthétique.
Chauffe indirecte - sans eau
Contenance : 16 litres
Puissance : 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Dimensions : Ø 365 mm, hauteur 370 mm
Poids : 4,7 kg
GTIN 4016098101822
Code-No. A150510
Euro 152,- | R2



Soupière 5,4L

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
Récipient amovible en inox
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : 5,4 litres
Puissance : 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : Ø 255 mm, hauteur 385 mm
Dotation : 8 étiquettes magnétiques
Poids : 3,05 kg
GTIN 4015613634821
Code-No. 100062
Euro 76,- | R2



Soupière "CLUB"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
Récipient amovible en inox
Plage de température : 30 °C à 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : env. 8,5 litres
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 295 mm, hauteur 385 mm
Dotation : 8 étiquettes magnétiques
Poids : 3,4 kg
GTIN 4015613442587
Code-No. 100067
Euro 79,- | R2



Soupière 10L

Le couvercle en polycarbonate transparent permet à tout moment de jeter un œil dans la soupière. Pas de contrôle difficile des niveaux de remplissage de soupes ou de sauces - pas de perte de chaleur inutile.
Boîtier en matière synthétique noir
Boîtier amovible en inox
Plage de température : 57 °C à 84 °C
Couvercle transparent en polycarbonate rotatif et rabattable, ajouré
Contenance : 10 litres
Puissance : 0,45 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 380 mm
Poids : 3 kg
GTIN 4015613610702
Code-No. 100048
Euro 79,- | R2

Soupière "Party"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
 Récipient amovible en inox
 Plage de température : 30 °C à 95 °C
 Couvercle en inox tournant et rabattable
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
 Contenance : env. 9,0 litres
 Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : Ø 345 mm, hauteur 360 mm
 Dotation : 8 étiquettes magnétiques
 Poids : 4,5 kg

GTIN 4015613353432

Code-No. 100054

Euro 88,- | R2



Soupière "Economic"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
 Récipient amovible en inox
 Plage de température : 48 °C à env. 94 °C
 Couvercle en inox tournant et rabattable
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
 Contenance : env. 9,0 litres
 Puissance : 0,4 kW / 230 V 50/60 Hz
 Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 360 mm
 Dotation : 8 étiquettes magnétiques
 Poids : 4,1 kg

GTIN 4015613421292

Code-No. 100061

Euro 87,- | R2



Soupière "De Luxe"

Boîtier : acier inoxydable
 Récipient amovible en acier inoxydable
 Plage de température : 30 °C à 95 °C
 Couvercle en inox tournant et rabattable
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
 Contenance : env. 9,0 litres
 Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : Ø 345 mm, hauteur 360 mm
 Dotation : 8 étiquettes magnétiques
 Poids : 4,5 kg

GTIN 4015613367736

Code-No. 100058

Euro 125,- | R2



Soupière "Gourmet"

Boîtier en matière synthétique noire
 Récipient amovible en inox
 Plage de température : 50 °C à 95 °C
 Couvercle en inox tournant et rabattable
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
 Contenance : 10 litres
 Puissance : 0,45 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Dimensions : Ø 390 mm, hauteur 380 mm
 Dotation : 1 louche
 Poids : 5,2 kg

GTIN 4015613364704

Code-No. 100047

Euro 129,- | R2





Chauffe-chocolat 1,25L

Maintien au chaud respectueux jusqu'à 1,25 litres de chocolat sans le brûler, qu'il soit au lait, amer ou blanc.

Matériau : acier inoxydable

Pot intérieur : céramique, amovible

Contenance : 1,25 litres

Plage de température : 40 °C à 58 °C

Traitement : chocolat au lait, chocolat amer, chocolat blanc

Puissance : 0,12 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 230 x P 220 x H 200 mm

Poids : 2 kg

GTIN 4015613669892

Code-No. 900005

Euro 34,- IR2



Chauffe-mets "Mini" 1,25L

Chauffe-mets avec récipient en céramique pour un maintien au chaud sûr sans brûler pour par ex. des aliments en petite proportion, des sauces ou des tapas.

Matériau : acier inoxydable

Pot intérieur : céramique, amovible

Plage de température : 65 °C à 75 °C

Contenance : 1,25 litres

Puissance : 120 W / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : Ø 190 mm, hauteur 200 mm

Poids : 2,05 kg

GTIN 4015613610580

Code-No. A100266

Euro 31,- IR2



Chauffe-mets 5,5L

... pour soupes, sauces, mets.

Matériau : acier inoxydable

Pot intérieur : céramique, amovible

Plage de température : 20 °C à 96 °C

Contenance : 5,5 litres

Puissance : 280 W / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : Ø 245 mm, hauteur 276 mm

Poids : 5,4 kg

GTIN 4015613397894

Code-No. A100155

Euro 46,- IR2



Chauffe-mets 6,5L

... pour soupes, sauces, mets.

Matériau : acier inoxydable

Pot intérieur : céramique, amovible

Plage de température : 20 °C à 96 °C

Contenance : 6,5 litres

Puissance : 320 W / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 419 x P 295 x H 253 mm

Poids : 5,65 kg

GTIN 4015613405346

Code-No. A100265

Euro 49,- IR2

Chafing dish électrique rond

Acier inoxydable
 Contenance : 3,8 litres
 Récipient Ø 300 mm - 65 mm profond.
 Thermostat 1-8
 Puissance : 0,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : Ø 330 mm, H 220 mm
 Poids : 3,7 kg
 GTIN 4015613390857
Code-No. 500835
Euro 115,- IR2



Chafing Dish électrique Elegance GN 1/1

Chauffe-plat au design élégant - le couvercle convivial permet à l'hôte d'obtenir un aperçu de la sélection d'aliments sans l'ouvrir au moyen du hublot intégré.
 Acier inoxydable
 Récipient pour l'eau en matière synthétique noire
 Bac GN 1/1, 100 mm de profond.
 Régulation numérique de la température
 Température de service : 20 °C à 85 °C
 Couvercle avec hublot
 Mécanisme de fermeture douce (charnière de couvercle hydraulique)
 Système de retour de condensation d'eau
 Puissance : 0,76-0,9 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 670 x P 420 x H 370 mm
 Poids : 9,6 kg
 GTIN 4015613610719
Code-No. 500834
Euro 325,- IR2



Chafing Dish électrique "COOL + HOT" GN 1/1

Un appareil - deux fonctions : chaud ou froid au choix. Idéal pour la présentation économisant l'espace des mets chauds ou froids et des boissons froides, par ex. pour buffets, restauration ou service traiteur.
 Corps en tôle d'acier laqué,
 support en acier inoxydable
 Bac 1/1 GN, 65 mm de profond.
 Température de service : -5 °C à 75 °C
 Liquide réfrigérant R134a
 Puissance : 0,7 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 610 x P 360 x H 450 mm
 1 bac GN 1/1 en inox, profondeur 65 mm et
 1 couvercle coulissant amovible en polycarbonate inclus
 Poids : 15,3 kg
 GTIN 4015613525860
Code-No. 500850
Euro 505,- IR2



Adapté à ce chafing dish :
 les couvercles coulissants inox de Bartscher,
 Code-No. 500833 et
 Code-No. 500459



Chafing dish électrique GN 1/1

Acier inoxydable
 Bac GN 1/1, 100 mm profond
 Thermostat 1-8
 Puissance : 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 623 x P 356 x H 285 mm
 Crochets pour couvercle inclus
 Poids : 8,3 kg
 GTIN 4015613389820
Code-No. 500831
Euro 205,- IR2



Chafing Dish électrique GN 1/1

Acier inoxydable
 Récipient pour l'eau en matière synthétique noire
 Bac GN 1/1, 100 mm profond
 Thermostat 1-8
 Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 636 x P 357 x H 287 mm
 Crochets pour couvercle inclus
 Poids : 6,2 kg
 GTIN 4015613370033
Code-No. 500830
Euro 159,- IR2



Couvercle coulissant pour chafing dish électrique GN 1/1

(pour modèles 500830, 500850)
 Acier inoxydable
 Dimensions : L 525 x P 330 x H 165 mm
 Poids : 3,6 kg
 GTIN 4015613433479
Code-No. 500833
Euro 69,- IR2



Soupière électrique avec 2 récipients à 4 L

Acier inoxydable
 Récipient pour l'eau en matière synthétique noire
 Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 636 x P 357 x H 460 mm
 1 support pour couvercle et 2 louches compris
 Poids : 7 kg
 GTIN 4015613370040
Code-No. 500840
Euro 189,- IR2

Chafing dish GN 1/1 avec plaque chauffante électrique

Acier inoxydable
Empilable
Crochet pour couvercle d'un côté
Bac GN 1/1, 65 mm profond
2 supports pour boîtes de fuel
1 plaque chauffante électrique
Dimensions : L 610 x P 350 x H 320 mm
Poids : 5,45 kg
GTIN 4015613417400
| Code-No. 500482V
| Euro 89,50 | R2



Chafing dish GN 1/2

Acier inoxydable
Empilable
Bac GN 1/2, 65 mm profond.
1 support pour boîte de fuel
Dimensions : L 375 x P 290 x H 320 mm
Poids : 2,7 kg
GTIN 4015613366708
| Code-No. 500481
| Euro 42,- | R2



Chafing dish GN 1/1

Acier inoxydable
Empilable
Crochet pour couvercle d'un côté
Bac GN 1/1, 65 mm profond.
2 supports pour boîtes de fuel
Dimensions : L 610 x P 350 x H 320 mm
Poids : 4,25 kg
GTIN 4015613366715
| Code-No. 500482
| Euro 53,- | R2



|| dès 18 pièces Euro 51,50

2 x Chafing dishes GN 1/1

Acier inoxydable
Empilables
Avec, chacun:
Crochet pour couvercle d'un côté
Bac GN 1/1, 65 mm profond
2 supports pour boîtes de fuel
Dimensions : L 610 x P 355 x H 300 mm
Poids : 8,6 kg
GTIN 4015613439617
| Code-No. 500486
| Euro 99,- | R2

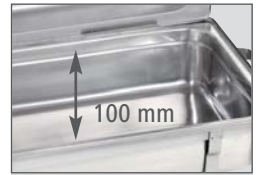


"Twin Pack"



Chafing dish 1/1 GN, 100 mm profond

Acier inoxydable
Empilable
Crochet pour couvercle d'un côté
Bac GN 1/1, 100 mm profond
2 supports pour boîtes de fuel
Dimensions : L 605 x P 350 x H 305 mm
Poids : 4,1 kg
GTIN 4015613536903
■ **Code-No. 500494**
■ **Euro 66,- | R2**



Extra profond., davantage de volume grâce au bac GN d'une profondeur de 100 mm.



Chafing dish GN 1/1

Acier inoxydable
Poignées en matière synthétique imitation bois
Crochet pour couvercle sur 3 côtés
Bac GN 1/1, 65 mm profond
2 supports pour boîtes de fuel
Dimensions : L 620 x P 350 x H 385 mm
Poids : 6,35 kg
GTIN 4015613443089
■ **Code-No. 500456**
■ **Euro 132,- | R2**



Chafing dish GN 1/1 à couvercle coulissant

Acier inoxydable
Poignées en matière synthétique imitation bois
Couvercle coulissant
Bac GN 1/1, 65 mm profond
2 supports pour boîtes de fuel
Dimensions : L 620 x P 350 x H 430 mm
Poids : 8 kg
GTIN 4015613412771
■ **Code-No. 500458**
■ **Euro 176,- | R2**



Couvercle coulissant

Acier inoxydable
pour chafing dish GN 1/1
(pour les modèles 500456, 500458, 500482, 500482V, 500850)
Dimensions : L 535 x P 365 x H 170 mm
Poids : 3 kg
GTIN 4015613412788
■ **Code-No. 500459**
■ **Euro 73,- | R2**



Plaque chauffante pour chafing dishes

(500482, 500486)
Acier inoxydable
Thermostat de sécurité
Puissance : 450 W / 220-230 V 50/60 Hz
Dimensions : Ø 130 mm, hauteur 100 - 140 mm
Poids : 1,2 kg
GTIN 4015613410166
■ **Code-No. 500464**
■ **Euro 39,50 | R2**

Apexa gel combustible

À base d'éthanol non toxique
Brûlage propre et inodore
Capacité/boîte : 200 g, durée de combustion : env. 2,5 heures
48 boîtes par carton
GTIN 4015613651507
Code-No. 500048
Euro 1,05 pièce R2

Durée de combustion env. **2,5 heures**

| Unité de quantité de commande | Euro par boîte | Euro par carton |
|--|----------------|-----------------|
| 1 carton (48 boîtes) GTIN 4015613651514 | 1,05 | 50,40 |
| 24 cartons (1 palette) | 1,02 | 48,96 |
| 72 cartons (3 palettes) | 1,- | 48,- |



ECO-Fire gel combustible

À base d'éthanol non toxique
Brûlage propre et inodore
Capacité/boîte : 200 g, durée de combustion : env. 2,5 heures
48 boîtes par carton
GTIN 4015613653396
Code-No. 500653
Euro 1,06 pièce R2

Durée de combustion env. **2,5 heures**

| Unité de quantité de commande | Euro par boîte | Euro par carton |
|--|----------------|-----------------|
| 1 carton (48 boîtes) GTIN 4015613653402 | 1,06 | 50,88 |
| 24 cartons (1 palette) | 1,03 | 49,44 |
| 72 cartons (3 palettes) | 1,01 | 48,48 |



Bartscher gel combustible

À base d'éthanol non toxique
Brûlage propre et inodore
Capacité/boîte : 200 g, durée de combustion : env. 3,5 heures
72 boîtes par carton
GTIN 4015613467733
Code-No. 500060
Euro 1,10 pièce R2

Durée de combustion env. **3,5 heures**

| Unité de quantité de commande | Euro par boîte | Euro par carton |
|--|----------------|-----------------|
| 1 carton (72 boîtes) GTIN 4015613467733 | 1,10 | 79,20 |
| 20 cartons (1 palette) | 1,07 | 77,04 |
| 60 cartons (3 palettes) | 1,05 | 75,60 |



Bartscher gel combustible - Seau de réserve

Pour remplissage des boîtes de gel combustible Bartscher
À base d'éthanol non toxique
Brûlage propre et inodore
Capacité/boîte : 3,2 kg - 4 boîtes par carton
GTIN 4015613467757
Code-No. 500063
Euro 16,50 pièce R2

| Unité de quantité de commande | Euro par boîte | Euro par carton |
|---|----------------|-----------------|
| 1 carton (4 boîtes) GTIN 4015613467757 | 16,50 | 66,- |





Chariot de service/transport TS 200 avec 2 plateaux

Acier inoxydable
 4 roues (dont 2 avec frein)
 Charge utile : 100 kg
 Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm
 Distance entre les plateaux 570 mm
 Livré en kit, montage facile
 Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm
 Poids : 10 kg
 GTIN 4015613433509
Code-No. A300062
Euro 125,- | R2



Chariot de service/transport TS 301 avec 3 plateaux

Matériau : acier inoxydable
 Modèle : cadre en tubes ronds, Ø 25,8 mm
 Plateaux : 3, dimensions : L 827 x P 510 mm
 Espacement entre les plateaux : 265 mm
 Capacité de charge max. : 90 kg au total, 30 kg par plateau
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
 Livré en kit, montage facile
 Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm
 Poids : 13,4 kg
 GTIN 4015613671611
Code-No. A300073
Euro 145,- | R2



Chariot de service/transport TS 210 avec 2 plateaux et bac de débarrasement profond

Acier inoxydable
 4 roues (dont 2 avec frein)
 Charge utile : 100 kg
 Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm
 Bac de débarrasement intérieur : L 760 x P 440 mm, 100 mm de profondeur
 Distance entre les plateaux env. :
 supérieure 270 mm
 inférieure 265 mm
 Livré en kit, montage facile
 Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm
 Poids : 14,1 kg
 GTIN 4015613455730
Code-No. A300056
Euro 169,- | R2

Chariot de service/transport TS 500 avec 5 plateaux

Robuste et à usages multiples : pour le transport pour le secteur gastronomique ou pour par ex. le transport de linge dans les hôtels, etc.

Avec ses 5 niveaux, le chariot de service offre une très grande surface de rangement et de desserte.

Acier inoxydable

4 roues (dont 2 avec freins)

Charge utile : 100 kg

Dimensions des plateaux : env. L 827 x P 510 mm

Distance entre les plateaux 265 mm

Livré en kit, montage facile

Dimensions : L 920 x P 600 x H 1540 mm

Poids : 18 kg

GTIN 4015613534633

Code-No. 300065

Euro 215,- | R2



Chariot de service/transport "Adjutant" avec 3 plateaux

Matière synthétique, montants en aluminium

4 roues

Charge utile : 120 kg

Dimensions des plateaux : env. L 620 x P 405 mm

Distance entre les plateaux : env. 300 mm

Livré en kit, montage facile

Dimensions : L 830 x P 415 x H 940 mm

Poids : 9,1 kg

GTIN 4015613433578

Code-No. A300049

Euro 104,- | R2



Set de récipients de débarrasage pour le chariot "Adjutant"

En matière synthétique robuste

Poubelle d'env. 30 litres,

Dimensions : L 335 x P 237 x H 560 mm

Récipient à couverts d'env. 9 litres

Dimensions : L 333 x P 230 x H 178 mm

Poids : 2,7 kg

GTIN 4015613454986

Code-No. A300047

Euro 36,- | R2



Livrée sans caisses

Chariot de rangement de caisses ENK-3EB

Matériau : acier inoxydable

Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm

Conçu pour : les caisses euronormes E1, E2, E3 (boucherie / boulangerie), dimensions : 600 x 400 mm

Baies : 3

Espacement entre les baies : 118 mm en haut (E1),

380 mm au centre (E1, E2, E3), 250 mm en bas (E1, E2)

Capacité de charge max. : 100 kg au total, 40 kg par baie

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins

Livré en kit, montage facile

Dimensions : L 720 x P 500 x H 965 mm

Poids : 9,4 kg

GTIN 4015613673516

Code-No. 300064

Euro 149,- IR2



Chariot de transport de caisses de boissons avec 4 clayettes grillagées

Acier inoxydable

4 clayettes grillagées de 1000 x 360 mm,

respectivement pour 2 caisses de boisson normalisées

(400 x 300 mm) ou 3 caisses de boisson 300 x 200 mm

Espacement entre les fonds grillagés 345 mm

Charge utile : env. 120 kg

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,

Ø 125 mm, avec 2 freins

Livré en kit, montage facile

Dimensions : L 1080 x P 570 x H 1610 mm

Poids : 35 kg

GTIN 4015613587608

Code-No. 300084

Euro 579,- IR2



Chariot de transport

Acier inoxydable

Charge utile : 200 kg

Dimension plateau : L 560 x P 940 mm

2 roues fixes, 2 roues dirigeables, Ø 125 mm

Dimensions : L 560 x P 1050 x H 925 mm

Poids : 14,4 kg

GTIN 4015613523705

Code-No. 300142

Euro 198,- IR2

Chariot de transport de plateaux/de rangement approprié pour GN 1/1 ou les plateaux de norme de cantine 443 x 343 mm

Acier inoxydable
 Pour recevoir jusqu'à 16 plateaux, 2 x 8 emplacements pour 500 x 360 mm, plateaux normalisés de cantine 443 x 343 mm ou GN 1/1
 Pouvant être chargés des deux côtés
 Espacement entre les glissières 145 mm
 Charge utile : env. 48 kg
 1 plan de travail avec rambarde, L 775 x P 530 x H 150 mm
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 125 mm, avec 2 freins
 Livré en kit, montage facile
 Dimensions : L 925 x P 620 x H 1700 mm
 Poids : 38 kg
 GTIN 4015613587615

Code-No. 300083
 Euro 519,- | R2



Plateau KN45350-HG

Matériau : plastique (polypropylène)
 Format normalisé : norme cantine
 Surface : structurée,
 dimensions : L 415 x P 315 mm
 Empilable
 Lavable en machine
 Dimensions : L 450 x P 355 x H 20 mm
 Poids : 0,39 kg
 GTIN 4015613695310

Code-No. 701054
 Euro 9,- | R2



Chariot de rangement à plateaux TA100

approprié pour les plateaux de service et les plateaux de restauration rapide
 Aluminium, plastique (blanc)
 Capacité jusqu'à 10 plateaux, 10 glissières pour plateaux de service 370 x 570 mm ou plateaux de restauration rapide 356 x 456 mm
 Peut être chargé des deux côtés
 Écart entre les emplacements 120 mm
 Capacité de charge max. : 50 kg au total, 5 kg par glissière
 4 roues directrices caoutchouc, Ø 125 mm, dont 2 avec frein
 Parois latérales inscriptibles avec marqueurs pour tableaux blancs disponibles dans le commerce (non compris dans la livraison)
 Dimensions : L 470 x P 685 x H 1660 mm
 Inclus :

Panier collecteur de verres en acier inoxydable, L 385 x P 645 x H 75 mm
 Bac d'égouttement en acier inoxydable, L 435 x P 645 x H 25 mm
 Poids : 29 kg
 GTIN 4015613651927

Code-No. 300079
 Euro 735,- | R2



Panier collecteur de verres TA100

adapté au chariot de rangement à plateaux TA100
 Acier inoxydable
 Dimensions : L 385 x P 645 x H 75 mm
 Poids : 2,75 kg
 GTIN 4015613673127

Code-No. 300179
 Euro 79,- | R2

Bac d'égouttement TA100

adapté au chariot de rangement à plateaux TA100
 Acier inoxydable
 Dimensions : L 435 x P 645 x H 25 mm
 Poids : 1,25 kg
 GTIN 4015613673134

Code-No. 300279
 Euro 35,- | R2

GRILL DE TABLE/SUR PIEDS / TABLEAUX MENU



... aussi comme grill de table.

Grill sur pieds et de table "barbecue grill"*

Pour griller et rôtir sans graisse !
Surface de cuisson lisse et nervurée, téflonisée
Les graisses excédentaires s'écoulent par la rigole
dans un bac de récupération
Capot coupe-vent amovible
Réglage thermostatique
Surface de cuisson : L 480 x P 300 mm
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 595 x P 540 x H 1080 mm
Piètement et plateau à épices inclus
Poids : 7,3 kg
GTIN 4015613467702
| Code-No. 200641
| Euro 129,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Chevalet porte-affiches /stop-trottoir double face, convient jusqu'au format d'affiche DIN A1

Cadre en aluminium
Panneaux en acier
Pieds en plastique
Cadre spécial pliant pour changement d'informations rapide et facile
Protection des affiches par feuille anti-reflet
Dimensions : L 630 x P 700 x H 1145 mm
Poids : 7,4 kg
GTIN 4015613499413
| Code-No. 181136
| Euro 93,- | R2

Tableau menu "Bartscher Bistro" pour intérieur et extérieur abrité

Support publicitaire conçu dans un design attrayant, intemporel,
avec un cadre en bois massif. Conférez une touche personnelle
à vos plats du jour et aux suggestions de la maison avec une écriture
manuscrite à la craie.
Cadre en bois naturel (issu d'une production durable)
Surface d'inscription : dimensions : L 530 x H 795 mm,
panneau HDF (panneau de fibres haute densité), revêtu de vernis UV
Possibilité d'écrire sur les deux côtés à la craie/aux marqueurs à craie
(non inclus)
Lavage facile
Rangement compact après montage
Dimensions : L 660 x P 565 x H 1210 mm
Poids : 7,4 kg
GTIN 4015613610559
| Code-No. 181137
| Euro 115,- | R2

Rack à bagages 40 avec protection murale

Que ce soit à l'hôtel, dans une location de vacances, en pension ou dans le domaine privé, le rack à bagages est particulièrement robuste avec les 4 sangles résistantes en textile de nylon.

Bâti : tube en acier inoxydable avec des protections en plastique
4 sangles en textile de nylon, noir

Charge utile : max. 40 kg

Monté fini

Pliant, faible encombrement au rangement

Dimensions : L 655 x P 500 x H 733 mm

Poids : 2,2 kg

GTIN 4015613612423

Code-No. 181138

Euro 65,- | R2



✓ Pliant, faible encombrement au rangement



Cireuse à chaussures

Faites briller vos chaussures sans effort - commande au pied sur simple pression du bouton

Acier peint par poudrage noir mat

Avec 3 brosses rotatives silencieuses :

2 brosses à lustrer en térylène (polyester), pour chaussures claires ou foncées

1 brosse de nettoyage, pour la saleté grossière

Réservoirs à cirage liquide 100 ml avec valve à bille, sans recharge

Commande au pied par pression du bouton (MARCHE/ARRÊT)

1 poignée en haut sur l'appareil, 2 poignées latérales

Tapis collecteur de saleté pour un entretien facile

Moteur sans entretien

Puissance : 120 W / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 400 x P 240 x H 260 mm

Entonnoir pour un remplissage aisé du réservoir à cirage inclus

Poids : 6,4 kg

GTIN 4015613544328

Code-No. 120109

Euro 106,- | R2



Cirage liquide, incolore, contenance : 1000 ml

GTIN 4016098160539

Code-No. A120101

Euro 59,- | R2



✓ 2 brosses à lustrer pour chaussures claires ou foncées





Chauffe-terrasse 2000D I*

Interrupteur marche/arrêt
Résistances à quartz - 3 niveaux de chauffe
Ajustable en hauteur de 1,80 m à 2,10 m
Sortie du cordon sur le haut
Cordon d'env. 7,0 mètres
Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 550 x P 500 x H 1800-2100 mm
Poids : 8,75 kg
GTIN 4015613500249
| Code-No. 825207
| Euro 83,- | R2



Parasol chauffant, mobil

Acier inoxydable, qualité professionnelle
Thermocouple et allumage Piézo-électrique
Pour gaz GPL
Puissance : 13,5 kW/h
Hauteur 2220 mm
Déflecteur en aluminium Ø 780 mm
Poids : 18 kg
Livré sans détendeur
GTIN 4015613457970
| Code-No. 825131
| Euro 254,- | R2

*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Radiant infrarouge électrique W2000 pour montage mural

La source de chaleur idéale pour une utilisation intérieure et extérieure. Avec une forte alimentation de rayonnement, le tube chauffant infrarouge génère une chaleur immédiate et agréable.

Aluminium

Tube chauffant infrarouge de 2000 W

Classe de protection : IP54

Approprié pour une utilisation en intérieur et en extérieur

Support mural pour un montage flexible :

pivotant jusqu'à 90°, inclinable jusqu'à 90°

Interrupteur principal, interrupteur Marche/Arrêt

Sortie du cordon au dos du radiant

Longueur du cordon : 1,7 mètre

Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 615 x P 60 x H 100 mm

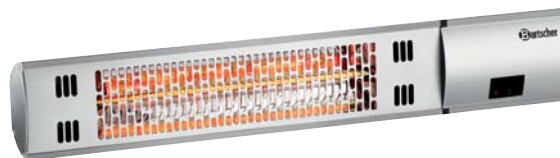
Commande à distance incluse

Poids : 1,6 kg

GTIN 4015613651415

Code-No. 825215

Euro 198,- | R2



Tube chauffant infrarouge 2000 W

pour radiant infrarouge W2000

Poids : 0,061 kg

GTIN 4015613665955

Code-No. 825219

Euro 29,- | R2

Radiant infrarouge électrique W3000 pour montage mural

La source de chaleur idéale pour une utilisation intérieure et extérieure.

Avec une forte alimentation de rayonnement, les tubes à infrarouge génèrent une chaleur immédiate et agréable.

Aluminium

2 tubes chauffants infrarouges de 1500 W chacun,

enclenchables en 2 niveaux

Classe de protection : IP54

Approprié pour une utilisation en intérieur et en extérieur

Support mural pour un montage facile : inclinable jusqu'à 90°

Interrupteur principal, interrupteur Marche/Arrêt

Sortie du cordon au dos du radiant

Longueur du cordon : 1,8 mètre

Puissance : 3 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 1050 x P 60 x H 100 mm

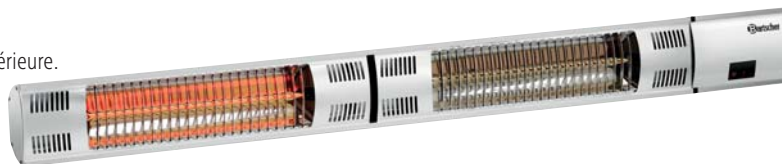
Commande à distance incluse

Poids : 2,2 kg

GTIN 4015613639086

Code-No. 825214

Euro 298,- | R2



Tube chauffant infrarouge 1500 W, gauche

tube chauffant gauche pour radiant infrarouge W3000

Poids : 0,058 kg

GTIN 4015613660226

Code-No. 825218

Euro 25,- | R2

Tube chauffant infrarouge 1500 W, droit

tube chauffant droit pour radiant infrarouge W3000

Poids : 0,079 kg

GTIN 4015613660219

Code-No. 825217

Euro 25,- | R2

Radiant infrarouge électrique ST1800*

Les tubes radiants infrarouge réglables individuellement génèrent en intérieur et en extérieur une chaleur immédiate et agréable.

Aluminium, socle en acier inoxydable

2 tubes chauffants à infrarouge de 900 W chacun (tubes Ruby Red), enclenchables en 2 niveaux (3 possibilités de réglage)

Classe de protection : IP55

Approprié pour une utilisation en intérieur et en extérieur

Interrupteur principal, interrupteur Marche/Arrêt

Sortie du cordon au dos du radiant

Longueur du cordon : 1,8 mètre

Puissance : 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 495 x P 240 x H 1610 mm

Commande à distance incluse

Poids : 16,1 kg

GTIN 4015613615073

Code-No. 825212

Euro 379,- | R2

Tube chauffant infrarouge 900 W

Tube Ruby Red pour radiant infrarouge ST1800

Poids : 0,11 kg

GTIN 4015613660202

Code-No. 825216

Euro 65,- | R2



*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.



Cendrier mural, noir

Facile à vider grâce à un capot frontal verrouillable.

Boîtier en tôle d'acier peint en noir

Volume env. 1 litre

Dimensions : L 160 x P 90 x H 200 mm

Poids : 1,1 kg

GTIN 4015613470542

Code-No. 860000

Euro 19,- IR2

Cendrier mural, argent

Facile à vider grâce à un capot frontal verrouillable.

Acier inoxydable

Volume : env. 6,5 litres

Dimensions : L 280 x P 140 x H 373 mm

Poids : 2,75 kg

GTIN 4015613470559

Code-No. 860001

Euro 69,- IR2



Cendrier sur colonne KOMBI11L

Tout simplement propre : Le cendrier et la poubelle intérieure sont totalement amovibles pour pouvoir être vidés et nettoyés. Grâce aux dimensions compactes, le duo peut être installé dans n'importe quel coin.

Matériau : acier inoxydable

Cendrier : acier inoxydable, capacité : 0,5 litre

- conteneur avec couvercle, amovible

- ouverture : Ø 45 mm

- dimensions : Ø 180 mm, hauteur : 150 mm

Avec poubelle

Poubelle intérieure : acier galvanisé, capacité : 11 litres

- amovible, avec poignée rabattable

- ouverture : L 155 x H 100 mm

- dimensions : Ø 190 mm, hauteur : 400 mm

Dimensions : L 210 x P 210 x H 574 mm

Poids : 2,3 kg

GTIN 4015613671215

Code-No. 860008

Euro 65,- IR2



Cendrier sur colonne KOMBI52L

Combinaison pratique d'un cendrier à sable et d'une poubelle.

L'insert tamis amovible du cendrier et la poubelle amovible sont garantis d'une vidange rapide et facile.

Boîtier : tôle de zinc, laquée

Cendrier à sable Ø 175 mm :

- insert tamis avec poignées, Ø 170 mm

Bac intérieur de poubelle amovible :

- tôle de zinc, avec poignée rabattable

- volume : 52 litres

- ouverture entrée des déchets : 325 x 140 mm

Dimensions : Ø 380 mm, hauteur 945 mm

Poids : 10,5 kg

GTIN 4015613637068

Code-No. 860007

Euro 125,- IR2



Cendrier sur colonne, argent

Facile à vider grâce à un capot frontal verrouillable.

Acier inoxydable

Volume : env. 5,5 litres

Dimensions : L 240 x P 240 x H 870 mm

Poids : 8,5 kg

GTIN 4015613470566

Code-No. 860002

Euro 159,- IR2

Table pliable multi-usages

Poignée
 Surface en matière synthétique stable
 Piétement en acier peint
 Dimensions : L 1829 x P 762 x H 736 mm
 Poids : 19,3 kg
 GTIN 4015613419053
Code-No. 601170
Euro 92,- | R2



Banc pliable multi-usages

Poignée
 Surface en matière synthétique stable
 Piétement en acier peint
 Dimensions : L 1840 x P 295 x H 440 mm
 Poids : 11 kg
 GTIN 4015613465937
Code-No. 601176
Euro 49,- | R2



Mange-debout pour fêtes

... facile à installer, facile à transporter et peu encombrant.
 Dessus de table sous forme d'une surface plastique stable,
 Ø 700 mm
 Hauteur : 675 mm / 1170 mm
 Bâti chrome, système enfichable
 Poids : 9 kg
 GTIN 4015613505268
Code-No. 601177
Euro 102,- | R2



Jeu de housse pour table bistrot haute 700

assortie au mange-debout Bartscher (code-no. 601177)
 Apportez à votre événement un parfum d'élégance et permettez à votre mange-debout d'attirer tous les regards pour vos fêtes. Que ce soit dans la restauration, pour un service traiteur ou bien lors d'une fête privée.
 Le revêtement protège la housse et facilite le nettoyage.
 Jeu composé de : housse de table bistrot haute, revêtement de protection pour le plateau de la table
 Matériau : micropolyester (90 %), élastane (10 %)
 Couleur : blanc
 Conçue pour les tables bistrot hautes à 5 pieds :
 - diamètre du plateau de la table : 700 mm
 - hauteur 1170 mm
 - diamètre du pied de 700 mm
 Enveloppement précis des 5 pieds, surface d'appui plastique
 Lavable à 40 °C
 Infroissable
 Ne pas passer au sèche-linge
 Poids : 0,414 kg
 GTIN 4015613673448
Code-No. 601168
Euro 34,- | R2

Revêtement de protection de housse 700

adapté au jeu de housse pour table bistrot haute 700 (code-no. 601168)
 Ce revêtement de protection de rechange permet de remplacer rapidement et sans complication le revêtement de protection du jeu de housse de table bistrot haute 700.
 Matériau : micropolyester (90 %), élastane (10 %)
 Couleur : blanc
 Pour un diamètre du plateau de la table : 700 mm
 Lavable à 40 °C
 Infroissable
 Ne pas passer au sèche-linge
 Poids : 0,084 kg
 GTIN 4015613673455
Code-No. 601169
Euro 13,50 | R2





Tue-mouches IV-22

pour une utilisation au plafond ou au sol
 Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.
 Boîtier en matière plastique, rayon d'action : 6 - 8 m
 Tension sur la grille : 2500 V
 Puissance : 24 W / 230 V 50/60 Hz
 Tubes néon : 2x 6 W
 Dimensions : L 265 x P 95 x H 265 mm
 Chaîne comprise
 Poids : 2,1 kg
 GTIN 4015613534138
Code-No. 300306
Euro 39,- | R2

Tube néon UV-A 6 W pour tue-mouches électrique IV-22

GTIN 4015613658001
Code-No. 300336
Euro 3,80 | R2

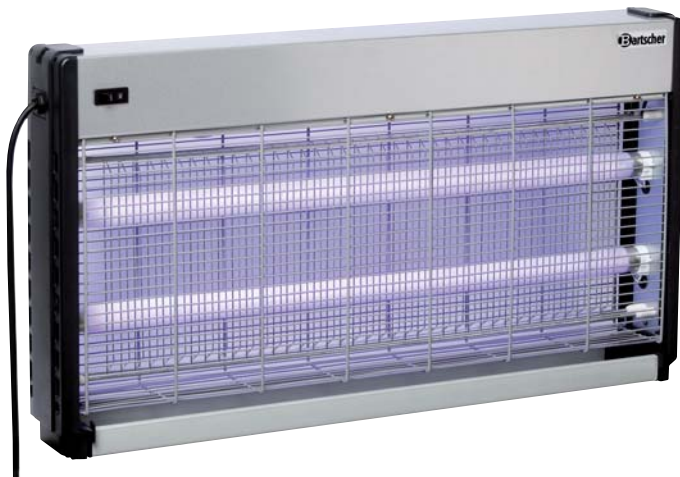


Tue-mouches IV-36

pour une utilisation au plafond ou au sol
 Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.
 Boîtier en matière plastique, rayon d'action : 10 m
 Tension sur la grille : 2500 V
 Puissance : 33 W / 230 V 50/60 Hz
 Tubes néon : 2x 10 W
 Dimensions : L 390 x P 95 x H 305 mm
 Chaîne comprise
 Poids : 2,84 kg
 GTIN 4015613534152
Code-No. 300314
Euro 65,- | R2

Tube néon UV-A 10 W pour tue-mouches électrique IV-36

GTIN 4015613658018
Code-No. 300334
Euro 4,80 | R2



Tue-mouches IV-65

pour une utilisation au plafond ou au sol
 Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.
 Boîtier en matière plastique, rayon d'action : 12 m
 Tension sur la grille : 2500 V
 Puissance : 45 W / 230 V 50/60 Hz
 Tubes néon : 2x 20 W
 Dimensions : L 645 x P 100 x H 365 mm
 Chaîne comprise
 Poids : 3,7 kg
 GTIN 4015613534169
Code-No. 300317
Euro 89,- | R2

Tube néon UV-A 20 W pour tue-mouches électrique IV-65

GTIN 4015613658025
Code-No. 300337
Euro 6,80 | R2

Piège à insectes IF-92

Sûr, silencieux et hygiénique. Les insectes sont attirés par la lumière ultraviolette et restent collés sur la feuille adhésive apposée à l'avant.

Acier, peint

1 agent lumineux UVA : 20 W

Feuille adhésive : L 320 x H 180 mm

Rayon d'action : 9 m

Puissance : 20 W / 220-240 V 50/60 Hz

Dimensions : L 450 x P 175 x H 160 mm

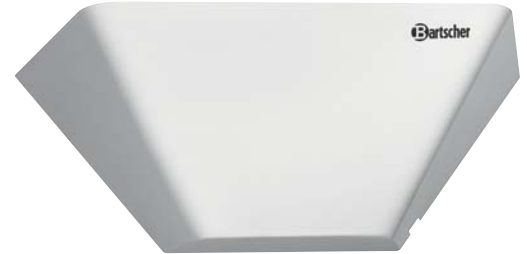
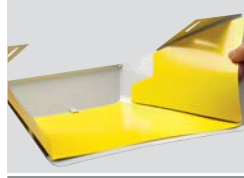
1 feuille adhésive, matériel de fixation compris

Poids : 1,44 kg

GTIN 4015613655413

Code-No. 300323

Euro 59,- | R2



Feuille adhésive IF-92

5 unités

Poids : 0,27 kg

GTIN 4015613659183

Code-No. 300326

Euro 16,- | R2

Agent lumineux UV-A 20 W pour piège à insectes IF-92

GTIN 4015613659206

Code-No. 300328

Euro 8,- | R2

Piège à insectes IF-91

Sûr, silencieux et hygiénique. Les insectes sont attirés par la lumière ultraviolette et restent collés sur la feuille adhésive apposée à l'avant.

Acier inoxydable

1 tube néon UVA : 18 W

Feuille adhésive : L 360 x H 340 mm

Rayon d'action : 9 m

Puissance : 18 W / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 360 x P 125 x H 236 mm

1 feuille adhésive, matériel de fixation compris

Poids : 2,6 kg

GTIN 4015613655420

Code-No. 300324

Euro 98,- | R2



Feuille adhésive IF-91

5 unités

Poids : 0,27 kg

GTIN 4015613659190

Code-No. 300327

Euro 18,- | R2

Tube néon UV-A 18 W pour piège à insectes IF-91

GTIN 4015613659213

Code-No. 300330

Euro 7,- | R2

Piège à insectes IF-100

pour montage mural ou comme appareil fixe

Sûr, silencieux et hygiénique. Les insectes sont attirés par la lumière ultraviolette et restent collés sur la feuille adhésive apposée à l'arrière.

Boîtier en matière plastique et aluminium

2 tubes néon UVA : 2x 15 W

Feuille adhésive : L 390 x H 313 mm

Rayon d'action : 10 m

Puissance : 38 W / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 620 x P 90 x H 355 mm

2 feuilles adhésives, matériel de fixation compris

Poids : 2,4 kg

GTIN 4015613638195

Code-No. 300321

Euro 115,- | R2

Feuille adhésive IF-100

5 unités

Poids : 0,3 kg

GTIN 4015613638201

Code-No. 300322

Euro 22,- | R2

Tube néon UV-A 15 W pour piège à insectes IF-100

GTIN 4015613657981

Code-No. 300325

Euro 6,- | R2



SÈCHE-MAINS / DISTRIBUTEUR DE SERVIETTES



Sèche-mains mural

Boîtier en matière synthétique blanc
Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
Capacité : env. 53 litres d'air / sec.
Puissance : 2,1 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 244 x P 264 x H 200 mm
Dotation : tringle de fixation murale en matière synthétique
Poids : 2,6 kg
GTIN 4015613459592
Code-No. 850000
Euro 84,- IR2



Sèche-mains mural

Boîtier en acier inoxydable poli brillant
Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
Buse de sortie orientable
Capacité : env. 58 litres d'air / sec.
Puissance : 2,3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 260 x P 235 x H 210 mm
Poids : 4,8 kg
GTIN 4015613482019
Code-No. 850001
Euro 239,- IR2



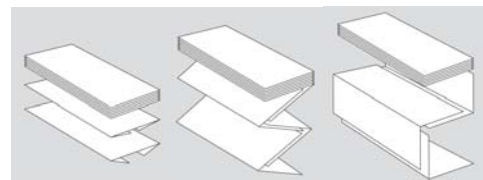
Sèche-mains Jet 1800 pour montage mural

Des buses d'air hautes performances sont garanties d'un séchage rapide et soigné des mains. Cette méthode efficace de séchage des mains est hygiénique et en plus économique.
Boîtier en matière synthétique, revêtement gris-argenté
Activation par infrarouge sans contact
Mise hors service automatique après 30 secondes
Affichage digital
Éclairage LED rouge dans la conduite d'air
2 rampes de buses d'air hautes performances
Capacité : env. 47 litres d'air / sec.
Récipient collecteur amovible pour l'eau condensée en bas de l'appareil, contenance : 0,6 litre
Filtre à air
Puissance : 1,8 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 295 x P 240 x H 650 mm
Matériel de fixation compris
Poids : 10,2 kg
GTIN 4015613610665
Code-No. 850002
Euro 689,- IR2



Distributeur de serviettes pour montage mural

Pour prélever facilement et économiquement les serviettes. Equipé de papier plié courant, le distributeur de serviettes peut être parfaitement utilisé dans les équipements sanitaires des collectivités, comme par ex. dans la gastronomie, l'hôtellerie, les aéroports ou dans les entreprises.
Acier inoxydable, brossé
Facile à recharger par l'ouverture de la face avant, fermant à clé
Approprié pour le papier plié usuel
- Pliage en couche, pliage en zig-zag, pliage Interfold -
Fente de contrôle de niveau
Dimensions : L 285 x P 100 x H 370 mm
Matériel de fixation compris (fixation à quatre points)
Livraison sans recharge de serviettes
Poids : 2,2 kg
GTIN 4015613536958
Code-No. 850006
Euro 62,- IR2



Distributeur de savon pour montage mural

Design convivial, fiable et classique.
 Acier inoxydable, brossé
 Capacité : 1 litre
 Pompe manuelle, sans cartouche pour savon liquide
 Regard servant d'indication de niveau
 Dimensions : L 123 x P 110 x H 204 mm
 Requiert peu de maintenance
 Matériel de fixation compris
 Livraison vide
 Poids : 0,5 kg
 GTIN 4015613536965
Code-No. 850007
Euro 33,- | R2



Distributeur de savon pour montage mural

Pour un prélèvement hygiénique de savons liquides courants dans le commerce avec commande à une main ou avec le coude
 Boîtier en aluminium
 Capacité : 1 litre
 Pompe manuelle, sans cartouche pour savon liquide
 Réservoir en plastique avec contrôle visuel total
 Dimensions : L 95 x P 222 x H 330 mm
 Requiert peu de maintenance
 Support mural et matériel de fixation compris
 Livraison vide
 Poids : 0,65 kg
 GTIN 4015613588599
Code-No. 850008
Euro 36,- | R2



Distributeur de savon à capteur infrarouge S1 pour montage mural

Hygiénique, facile à utiliser et économique : le capteur infrarouge intégré permet la prise sans contact et parfaitement dosée de savon liquide.
 Acier inoxydable 18/10, brossé
 Capacité : 1 litre
 Dosage par capteur infrarouge
 Système de dosage sans cartouche pour savon liquide
 Regard servant d'indication de niveau
 Fonctionnement par 4 batteries (1,5 V AA LR6) – non comprises dans la livraison
 Dimensions : L 138 x P 100 x H 210 mm
 Matériel de fixation inclus, 2 clés pour compartiment de batterie et réservoir de savon
 Livraison vide
 Poids : 1 kg
 GTIN 4015613610672
Code-No. 850009
Euro 85,- | R2



TABLES DES MATIÈRES

A

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Adoucisseurs d'eau | 174-155 |
| Aiguiser de couteaux | 283 |
| Appareil chauffants | 228-229,316-320 |
| Appareils à glace pilée | 155 |
| Appareils à glaçons | 151-154 |
| Appareils à hot-dogs | 238-239 |
| Appareils de mise sous vide | 280-282 |
| Armoires à portes coulissantes | 184,185,186 |
| Armoires chauffantes | 187,236 |
| Armoires frigorifiques | 124,126-127,130-135 |
| Armoire murale réfrigérante | 123 |
| Armoires suspendues | 184 |

B

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Bacs à couverts | 256 |
| Bacs Gastronorme | 250-255 |
| Bacs Gastronorme "Melamin" | 254 |
| Bains-marie | 17,25,39,55,228-229 |
| Balances | 267 |
| Barbecue | 326 |
| Braisières basculantes | 46,60,64-65 |
| Braisières en fonte | 227 |
| Braisières multifonctions | 30,38,54,207 |
| Broyeur à glace | 150 |

C

| | |
|--|-----------------|
| Cafetières thermos | 298,299,300,301 |
| Caisson à tiroirs | 185 |
| Cartouches de gaz | 224 |
| Casiers de lavage | 172-173 |
| Casseroles | 226,227 |
| Cendriers | 330 |
| Cendriers muraux | 330 |
| Centrifugeuses | 288,289 |
| Chafing-dishes | 317-320 |
| Chalumeau à flamber | 257 |
| Chambre de pousse | 79 |
| Chambre froide | 137 |
| Chariots bain-marie | 230-231 |
| Chariots buffets, chauds | 112 |
| Chariots buffets, froids | 113 |
| Chariots de rangement | 258-259,324,325 |
| Chariots de service | 322,323 |
| Chariots de transport | 322-325 |
| Chauffe-assiettes | 234,236,237 |
| Chauffe-chocolat | 316 |
| Chauffe-frites | 29,42 |
| Chauffe-mets | 316 |
| Chauffe-plaques | 234 |
| Chauffe-riz | 201 |
| Chauffe-saucisses | 239 |
| Chauffe-tasses | 237 |
| Chauffe-terrasses | 328-329 |
| Chevalets porte-affiche | 326 |
| Cireuse à chaussures | 327 |
| Combi Juicer | 288 |
| Compléments pour KitchenAid | 270 -271 |
| Congélateurs | 134,135,136 |
| Conteneurs pour le transport | 260-261 |
| Coupe-légumes | 272,273 |
| Couvercle de maintien au chaud pour tasses | 312,313 |
| Crêpières | 296 |
| Cuiseurs à pâtes | 29,44,59,201 |

| | |
|-----------------------|-----|
| Cuiseurs à riz | 200 |
| Cuiseur d'oeufs | 228 |
| Cuiseur Sous-Vide | 98 |
| Cuisinières wok à gaz | 66 |
| Cutter/broyeur | 275 |

D

| | |
|----------------------------|---------|
| Distributeurs isothermique | 310 |
| Distributeurs d'assiettes | 236 |
| Distributeur de boissons | 310 |
| Distributeurs de céréales | 262 |
| Distributeur de chocolat | 287 |
| Distributeurs d'eau chaude | 311,312 |
| Distributeurs de savon | 335 |
| Distributeur de serviettes | 334 |

E

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Emulsionneurs / Mousseurs à lait | 304 |
| Essoreuse à salade | 274 |
| Étagère à épices | 179 |
| Étagère pour fours à air chaud | 77 |
| Étagère pour fours à micro-ondes | 246,247,248 |
| Étagères | 178,179 |
| Étagères à assiettes | 179 |
| Étagères supérieures | 180 |
| Éplucheuses | 275 |

F

| | |
|---------------------------|----------------------------------|
| Filtre à corps de friture | 195 |
| Fontaine à chocolat | 286 |
| Food Processor | 289 |
| Fourneau à induction | 25,38,54 |
| Fourneaux | |
| -électriques | 11,15,16,23,24,35-38,52-54 |
| -gaz | 11,12-13,15,16,23,24,33-34,50-51 |
| Four à basse température | 97 |
| Fours à convection | 76-79,245 |
| Fours à micro-ondes | 246-249 |
| Fours mixtes à vapeurs | 84-96,245 |
| Fours à pizzas | 100-104,244 |
| Four à pizza convoyeur | 100 |
| Friteuses | |
| -Friteuses sur pieds | 42,43,58,74 |
| -Friteuses de table | 18,19,28,192-199 |
| Friteuses à beignets | 72-73 |
| Friteuse à carpes | 199 |
| Friteuses à induction | 197 |

G

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| Gants de cuisine | 80 |
| Gaufriers | 294-295 |
| Gel combustible | 321 |
| Grill à brochettes | 26 |
| Grill à eau | 67 |
| Grille de lavage | 157,162,165,166 |
| Grille-pain à convoyeur | 243 |
| Grille-pains | 242,243 |
| Grills à gaz | 20,27,41,56,208,209 |
| Grills à pierres de lave | 19,26,45,57,67 |
| Grills combinés | 68,69 |
| Grills contacts | 205-207 |
| Grills de table | 68-69,203,204,208-209 |
| Grills nervuré en fonte | 26 |
| Grill saucisses à rouleaux | 239 |

| | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|
| H | | | |
| Hachoirs à viande | 276-277 | | |
| Hotpots | 229 | | |
| Hottes d'aspiration | 190-191 | | |
| Housse pour table haute | 331 | | |
| Huile de graissage | 81 | | |
| L | | | |
| Laminoirs | 106 | | |
| Lampe chauffante | 233 | | |
| Lave-mains | 188 | | |
| Lave-vaisselle | 157,162-166 | | |
| Lave-vaisselle à capot | 167-170 | | |
| Lave-verres | 158-161 | | |
| M | | | |
| Machines à café | 298-309 | | |
| Machines à essuyer et polir les verres | 176 | | |
| Machines à laver | 156-170 | | |
| Machines à pâtes | 105 | | |
| Machines à polir les couverts | 176 | | |
| Mandoline | 274 | | |
| Marmites | 47,61,63 | | |
| Marmites à vin chaud | 312,313 | | |
| Marmite isotherme | 227 | | |
| Mini-tables réfrigérées | 141 | | |
| Mini-vitrines réfrigérés | 126-127 | | |
| Mixeurs | 264-266,288,289,291,293 | | |
| Mixeurs de bar | 290-293 | | |
| Mobilier inox | 177-189 | | |
| Moulins à café | 308 | | |
| N | | | |
| Nettoyant pour fours mixtes à vapeur | 89 | | |
| O | | | |
| Ouvre-boites | 257 | | |
| P | | | |
| Papier cuisson | 205,206 | | |
| Parasol chauffant | 328 | | |
| Pense-bêtes muraux | 257 | | |
| Pétrins | 106,107 | | |
| Pileurs à glaçons | 150 | | |
| Planches à découper | 283 | | |
| Plaque chauffante pour chafing dishes | 320 | | |
| Plaques chauffantes | 234,235 | | |
| Plaques de four | 80-82 | | |
| Plaques grillades | 20,27,40-41,56,208-208 | | |
| Plaque grillade et mijotage | 48,62 | | |
| Plonges | 30,188-189 | | |
| Plonges pour laverie | 189 | | |
| Poêles | 226 | | |
| Poêles en fonte | 71 | | |
| Poêles gastronomique | 255 | | |
| Poêles multifonctions | 202 | | |
| Poêles wok | 220,221,226 | | |
| Polisseuses à couverts | 176 | | |
| Pompes à sauces | 240 | | |
| Pont thermiques | 180,232,233 | | |
| Poste de cuisson | 210-212 | | |
| Pots thermos | 298,299,300,301 | | |
| Poubelle | 170,283 | | |
| Présentoirs à café | 301 | | |
| Présentoir pour bac GN | 180 | | |
| Présentoirs chauffantes | 116 | | |
| Présentoirs réfrigérés | 146,147-149 | | |
| Presse-agrumes | 287 | | |
| R | | | |
| Racloir | 20,27,41 | | |
| Rack à bagages | 327 | | |
| Range-poubelle | 185 | | |
| Réchaud à gaz | 16,24,224-225 | | |
| Réchauds à induction | 25,214-219 | | |
| Réchauds électriques | 16,24,222-223 | | |
| Réchauds sur pieds | 70,71 | | |
| Récipient à couverts | 256 | | |
| Réfrigérateur à boissons | 130-131 | | |
| Réfrigérateur à vin | 132-133 | | |
| Refroidisseurs rapide | 97 | | |
| Robinetterie | 171 | | |
| Robots KitchenAid | 268-271 | | |
| Rôtissoires | 99 | | |
| S | | | |
| Sachets pour mise sous vide | 280,282 | | |
| Saladettes | 138-140 | | |
| Saladette pour pizzaiolo | 139 | | |
| Salamandres | 108-111 | | |
| Salières | 257 | | |
| Samovar | 311 | | |
| Seau pour huiles usagées | 194 | | |
| Sèche-mains | 334 | | |
| Série 600 | 14-21 | | |
| Série 650 | 22-31 | | |
| Série 700 | 32-48 | | |
| Série 900 | 49-62 | | |
| Sorbetières | 286 | | |
| Soupières | 314-315,318 | | |
| Spray d'entretien pour l'inox | 140,182,186 | | |
| Supports pour fours mixte à vapeur | 90,92,96 | | |
| Supports pour four à pizzas | 101,102,103,104 | | |
| Support pour lave-vaisselle | 165 | | |
| Sushi bar | 149 | | |
| Systèmes de filtration de l'eau | 307 | | |
| T | | | |
| Tableau menu | 326 | | |
| Tables de cuisson en céramique | 203-204 | | |
| Table de préparation | 140 | | |
| Tables de travail | 39,55,181-183 | | |
| Tables et bancs Party | 331 | | |
| Table pour lave-vaisselle | 170 | | |
| Table pour pizzaiolo | 146 | | |
| Tables réfrigérées | 141,142-145 | | |
| Thermomètres | 284-285 | | |
| Thermomètre pour friteuses | 285 | | |
| Toasteurs | 242 | | |
| Trancheur à saucisses | 241 | | |
| Trancheuses | 278-279 | | |
| Tue-mouches | 332-333 | | |
| V | | | |
| Vitrines chauffantes | 114,116,117-119,232 | | |
| Vitrines à gâteaux | 128-129 | | |
| Vitrines murales réfrigérantes | 123 | | |
| Vitrines pour buffet | 263 | | |
| Vitrines réfrigérées | 115,120-121,122,123,124,126-127,129 | | |
| W | | | |
| Woks à induction | 25,220-221 | | |



Votre revendeur/installateur :

Printed in Germany • Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis

Bartscher
depuis 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Allemagne

