



ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES

2020

BARTSCHER - UNE GAMME COMPLÈTE

Chers clients,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Christian Gonzalez
Direction Bartscher France





APERÇU DE NOTRE GAMME DE PRODUITS

10 - 76

77 - 123

124 - 134

135 - 203

204 - 241

242 - 289

290 - 315

316 - 347

348 - 372

373 - 384

385 - 415

416 - 430

431 - 439

5

SÉRIES THERMIQUES

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

TECHNIQUE DE CUISSON

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

PIZZA / PASTA

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

SNACK / IMBISS

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

TECHNIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD / BUFFET

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

TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT

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

TECHNIQUE DE LAVAGE

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

BOISSONS / CAFÉ / BAR

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

MEUBLES / ÉQUIPEMENTS / EXTÉRIEUR

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

TRANSPORT / STOCKAGE

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

PRÉPARATIONS

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

ACCESSOIRES DE CUISINE

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

ÉQUIPEMENTS HÔTELIERS / HYGIÈNE & Co

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



CENTRES D'EXPOSITION ET DE FORMATION

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

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



Allemagne

Showroom Bartscher
 Franz-Kleine Str. 28
 33154 Salzkotten
 Allemagne

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



Autriche

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

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



CALENDRIER DES SALONS 2020

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

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

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

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

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



NOTRE GESTION DE PROJETS

PLANIFICATION PRÉCISE | ACCOMPAGNEMENT PROFESSIONNEL

CONCEPTS PERSONNALISÉS ET ADAPTÉS À LA PRATIQUE

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

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

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

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

PROCHES DE NOS CLIENTS À TOUTES LES ÉTAPES

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

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

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

ADAPTÉ À VOS PROGRAMMES

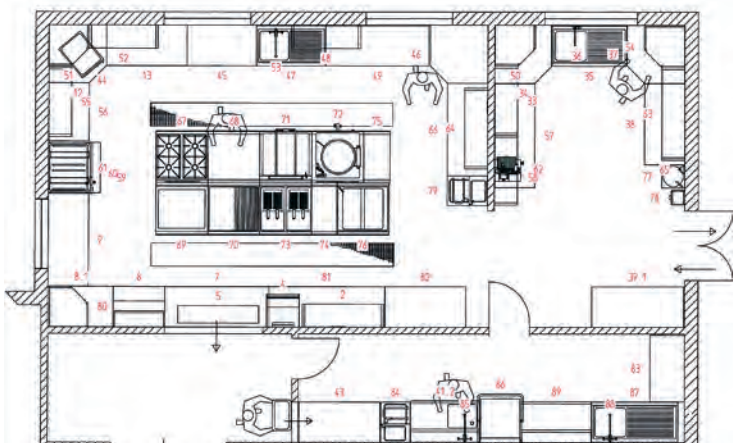
Pour faciliter la planification et la rendre plus confortable, nous mettons à votre disposition des fichiers dxf de nos produits qui sont compatibles avec tous les programmes CAD (et AUTO-CAD) courants.

Vous trouverez la base de données dxf ici.

www.bartscher.com/fr/Projektmanagement

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

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





PARCE QUE LA QUALITÉ SE DISTINGUE TOUJOURS

EXPÉRIENCE ET COMPÉTENCE DEPUIS 1876

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

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

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



INFORMATIONS IMPORTANTES

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

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

RÉPARATIONS DE PETITS APPAREILS :

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

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

SÉRIES THERMIQUES

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



Série 600



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

Vous composez votre ligne de cuisson selon vos besoins.

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



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



▶ Feu vif 3,5 kW
▶ Feu vif 6,0 kW



▶ Liaison des appareils par agrafe



▶ Hottes pour la Série 600
disponible sur demande

Fourneau gaz 600, L600, 4PL, FE

1315563

PVC* 2 589,- €

GTIN 4015613547510



• Matériau

CNS 18/10



• Nombre de zones de cuisson

Verre



• Répartition des zones de cuisson

4

• Type de zones de cuisson

2 x 3,5 kW (devant), 2 x 6 kW (derrière)

• Flamme pilote

Gaz

• Type de four

Oui

• Four multifonctions

Électrique

• Fonctions du four

Oui

Air ventilé

Gril

Chaleur voûte / sole

• Volume du four

58 litre(s)

• Dimensions four

L 450 x P 380 x H 315 mm

• Plage de température

de 50 °C à 250 °C

• Propriétés du four

Porte avec double vitrage

• Puissance four

2,2 kW | 230 V | Prêt à être branché

• Compris

1 grille

1 plaque de four

• Type de gaz

Gaz liquéfié (50 mbar)

Buses à gaz H (20 mbar) et L (20 mbar)

fournies

• Puissance

19 kW

• Dimensions

L 600 x P 600 x H 900 mm

• Poids

58,5 kg



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de four
- Four multifonctions
- Fonctions du four

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

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Verre
4
Ø 185 mm
4 x 2 kW
Électrique
Électrique
Oui
Air ventilé
Gril
Chaleur voûte / sole
58 litre(s)
L 450 x P 380 x H 315 mm
de 50 °C à 250 °C
Porte avec double vitrage
2,2 kW
1 grille
1 plaque de four
10,2 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 600 x P 600 x H 900 mm
58 kg



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de four
- Four multifonctions
- Fonctions du four

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

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Verre
4
2 x Ø 230 mm, 1 x Ø 180 mm, 1 x Ø 145 mm
2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
Vitrocéramique
Électrique
Oui
Air ventilé
Gril
Chaleur voûte / sole
58 litre(s)
L 450 x P 380 x H 315 mm
de 50 °C à 250 °C
Porte avec double vitrage
2,2 kW
1 grille
1 plaque de four
10,2 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 600 x P 600 x H 900 mm
58 kg

Accessoires

Plaque 444x362x34

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

132646

PVC* 35,- €

Grille 443x350x10

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

132647

PVC* 27,- €



► Produits nettoyants
page 432

Fourneau gaz 600, 2PL

1317433

PVC* 989,- €

GTIN 4015613547541



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Flamme pilote
- Type de gaz



- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
1 x 3,5 kW (devant), 1 x 6 kW (derrière)
Gaz
Oui
Gaz liquéfié (50 mbar)
Buses à gaz H (20 mbar) et L (20 mbar) fournies
9,5 kW
L 400 x P 600 x H 290 mm
19,5 kg

Fourneau gaz 600, L600, 4PL, AT

1317463

PVC* 1 498,- €

GTIN 4015613547558



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Flamme pilote
- Type de gaz



- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
2 x 3,5 kW (devant), 2 x 6 kW (derrière)
Gaz
Oui
Gaz liquéfié (50 mbar)
Buses à gaz H (20 mbar) et L (20 mbar) fournies
19 kW
L 600 x P 600 x H 290 mm
30,3 kg

Réchaud électriques 600 2PLTG

131723

PVC* 719,- €

GTIN 4015613690094



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids



CNS 18/10
2
Ø 180 mm
2 x 2 kW
Plaques de cuisson rapide
4 kW | 400 V | 50 Hz
2 NAC
L 400 x P 600 x H 290 mm
15,2 kg

Fourneau él. 600, L600, 4PL, AT

131734

PVC* 1 169,- €

GTIN 4015613310008



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids



CNS 18/10
4
Ø 180 mm
4 x 2 kW
Plaques de cuisson rapide
8 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 600 x P 600 x H 290 mm
29,6 kg

Fourneau vitro 600, 2P, AT

131800

PVC* 1 609,- €

GTIN 4015613418193



- Matériau
- Matériau de la surface de cuisson
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Verre
2
1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
Vitrocéramique
4,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 600 x H 290 mm
17 kg

Fourneau vitro 600, 4P, AT

131850

PVC* 2 439,- €

GTIN 4015613418209



- Matériau
- Matériau de la surface de cuisson
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Verre
4
2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
Vitrocéramique
8 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 600 x P 600 x H 290 mm
25 kg

Bain Marie 600, L400, AT

131760

PVC* 1 098,- €

GTIN 4015613310084



- Matériau
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Plage de température
- Robinet de sortie d'eau
- Non fourni
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
3 x 1/4 GN
150 mm
de 30 °C à 85 °C
Oui
Récipients GN
Barres intermédiaires
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
Prêt à être branché
L 400 x P 600 x H 290 mm
17,6 kg

Bain-marie électrique Série 600

131770

PVC* 1 409,- €

GTIN 4015613310091



- Matériau
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Plage de température
- Robinet de sortie d'eau
- Non fourni
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1 x 1/1 GN
2 x 1/4 GN
150 mm
de 30 °C à 85 °C
Oui
Récipients GN
Barres intermédiaires
2,8 kW | 230 V | 50 Hz
Prêt à être branché
L 600 x P 600 x H 290 mm
28 kg

Élém. de travail 600, L400, T

131905

PVC* 575,- €

GTIN 4015613548005



CNS
18/10

- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Dimensions tiroir
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
L 320 x P 480 x H 180 mm
L 400 x P 600 x H 290 mm
28 kg

Élém. de travail 600, L600, T

131915

PVC* 685,- €

GTIN 4015613548012



CNS
18/10

- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Dimensions tiroir
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
L 520 x P 480 x H 180 mm
L 600 x P 600 x H 290 mm
30 kg

Grill pierre lave gaz 600, L600

1317003

PVC* 2 169,- €

GTIN 4015613309972



- Matériau
- Type de grille
- Grille réglable en hauteur
- Compris
- Type de gaz

CNS
18/10



- Puissance
- Dimensions
- Poids

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

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 49,- €

Friteuse 600, L400, 6L

131306

PVC* 1 209,- €

GTIN 4015613309699



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

Friteuse 600, L600, 2x6L

131413

PVC* 2 089,- €

GTIN 4015613433264



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

Friteuse 600, L400, 8L

131415

PVC* 1 669,- €

GTIN 4015613433240



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

Friteuse 600, L600, 2x8L

131425

PVC* 2 709,- €

GTIN 4015613433257



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

Accessoires

Panier de rech., frit.600, 6l

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

131308

PVC* 72,- €

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

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

131418

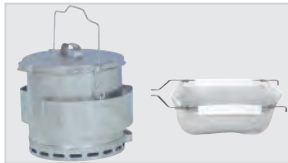
PVC* 74,- €

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

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

131419

PVC* 81,- €



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



► Thermomètre pour friteuses
page 429

Friteuse gaz 600, L400, 1x8L

1315113

PVC* 2 029,- €

GTIN 4015613433028



• Matériau

• Nombre de cuves

• Contenance de la cuve



• Nombre de paniers



• Dimensions panier

• Robinet de vidange de la graisse



• Témoin lumineux de contrôle

• Type de gaz

• Puissance

• Dimensions

• Poids

CNS 18/10

1

8 litre(s)

1

L 227 x P 290 x H 120 mm

Oui

Oui

Gaz liquéfié

Les buses à gaz naturel sont fournies

6,7 kW

L 400 x P 600 x H 290 mm

25 kg

Friteuse gaz 600, L600, 2x8L

1315213

PVC* 3 389,- €

GTIN 4015613433271



• Matériau

• Nombre de cuves

• Contenance de la cuve



• Nombre de paniers



• Dimensions panier 1

• Dimensions panier 2



• Robinet de vidange de la graisse

• Témoin lumineux de contrôle

• Type de gaz

• Puissance

• Dimensions

• Poids

CNS 18/10

2

8 litre(s)

3 (1 x grand, 2 x petits)

L 227 x P 290 x H 120 mm

L 115 x P 290 x H 120 mm

Oui

Oui

Gaz liquéfié

Les buses à gaz naturel sont fournies

13,4 kW

L 600 x P 600 x H 290 mm

42 kg

Accessoires

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

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

131514

PVC* 63,- €

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

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

131515

PVC* 81,- €

Plaque grill 600, L400, lisse

132115

PVC* 1 889,- €

GTIN 4015613547572



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids



CNS 18/10
Acier spécial, chromé dur
Lisse
L 390 x P 440 mm
1
3,6 kW | 230 V | 50 Hz
Prêt à être branché
L 400 x P 600 x H 290 mm
29,2 kg

Plaque grill 600, L400, lisse, CD

132125

PVC* 2 279,- €

GTIN 4015613547589



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids



CNS 18/10
Acier spécial, chromé dur
Lisse
L 590 x P 440 mm
2
Oui
7,2 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 600 x P 600 x H 290 mm
47 kg

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

132255

PVC* 2 059,- €

GTIN 4015613547596



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids



CNS 18/10
Acier spécial, chromé dur
1/2 lisse, 1/2 nervuré
L 590 x P 440 mm
2
Oui
7,2 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 600 x P 600 x H 290 mm
45 kg

Plaque grill gaz 600, L400, lisse

1311413

PVC* 2 079,- €

GTIN 4015613547602



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
 Acier spécial, chromé dur
 Lisse
 L 390 x P 440 mm
 1
 Gaz liquéfié
 Les buses à gaz naturel sont fournies
 4,6 kW
 L 400 x P 600 x H 290 mm
 33,2 kg

Plaque grill gaz 600, L600, lisse

1311813

PVC* 2 459,- €

GTIN 4015613547619



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
 Acier spécial, chromé dur
 Lisse
 L 590 x P 440 mm
 2
 Oui
 Gaz liquéfié
 Les buses à gaz naturel sont fournies
 7,6 kW
 L 600 x P 600 x H 290 mm
 49 kg

Accessoires

Bouchon d'obturation

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



132257

PVC* 59,- €

Racloir

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



529712

PVC* 13,- €

Lame de rechange racleuse comb.

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



529723

PVC* 3,- €



- Matériau
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Tiroirs
Oui
L 400 x P 550 x H 580 mm
21 kg

Soubassement ouvert, 600, L400



- Matériau
- Pieds réglables en hauteur

CNS 18/10
Oui



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

Accessoires

Traverse liaison d'appareils

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

132060

PVC* 32,- €

Série 650



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

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



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



► Friteuse électrique : Résistances basculantes facilitant l'entretien



► Liaison des appareils par agrafe



► Hottes pour la Série 650 disponible sur demande

Fourneau gaz 650, L700, 4PL, FE

1151143

PVC* 2 919,- €

GTIN 4015613548760



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Flamme pilote
- Type de four
- Fonctions du four
- Gastronorm
- Dimensions four
- Plage de température
- Compris



- Puissance four
- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
Gaz
Oui
Électrique
Air ventilé
1/1 GN
L 570 x P 490 x H 295 mm
de 110 °C à 280 °C
1 grille
1 plaque de four
4,2 kW | 400 V | 3 NAC
Gaz liquéfié (50 mbar)
Buses à gaz H (20 mbar) et L (20 mbar) fournies
18 kW
L 700 x P 650 x H 870 mm
71,8 kg

Fourneau gaz 650, L1100, 6PL, FG

1151163

PVC* 3 809,- €

GTIN 4015613548869



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

Fourneau él. 650, L700, 4PL, FE

115058

PVC* 2 759,- €

GTIN 4015613548791



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

Fourneau él. 650, B700, 4 zones, FE

115059

PVC* 3 529,- €

GTIN 4015613548814



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de four
- Fonctions du four
- Gastronorm
- Dimensions four
- Plage de température
- Puissance du four
- Compris



- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
2 x Ø 220 mm, 1 Ø 180 mm, 1 x Ø 145 mm
2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
Vitrocéramique
Électrique
Air ventilé
1/1 GN
L 570 x P 490 x H 295 mm
de 110 °C à 280 °C
4,2 kW
1 grille
1 plaque de four
12,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 700 x P 650 x H 870 mm
64 kg

Accessoires

Plaque four série 650

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

115805

PVC* 179,- €

Grille four 650

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

105804

PVC* 98,- €



► Produits nettoyants
page 432

Fourneau gaz 650, 2PL, AT

1151023

PVC* 949,- €

GTIN 4015613548906



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Flamme pilote
- Type de gaz



- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW
Gaz
Oui
Gaz liquéfié (50 mbar)
Buses à gaz H (20 mbar) et L (20 mbar)
fournies
9 kW
L 400 x P 650 x H 295 mm
17 kg

Fourneau gaz 650, 4PL, AT

1151033

PVC* 1 419,- €

GTIN 4015613548920



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Flamme pilote
- Type de gaz



- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
Gaz
Oui
Gaz liquéfié (50 mbar)
Buses à gaz H (20 mbar) et L (20 mbar)
fournies
18 kW
L 700 x P 650 x H 295 mm
32,2 kg

Fourneau él. 650, L400, 2PL, AT

115005

PVC* 849,- €

GTIN 4015613548937



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
1 x Ø 220 mm, 1 x Ø 180 mm
1 x 2,6 kW, 1 x 1,5 kW
Électrique
4,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 650 x H 295 mm
17,4 kg

Fourneau él. 650, L700, 4PL, AT

115007

PVC* 1 279,- €

GTIN 4015613548944



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
2 x Ø 220 mm, 2 x 180 mm
2 x 2,6 kW, 2 x 1,5 kW
Électrique
8,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 700 x P 650 x H 295 mm
30,6 kg

Four IND 1 PL, 650, L400

115090

PVC* 3 998,- €

GTIN 4015613548951



- Matériau
- Matériau de la surface de cuisson
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Dimensions panneau de verre
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Verre
1
Ø 220 mm
L 348 x P 512 mm
1 x 5 kW
Induction
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 400 x P 650 x H 295 mm
24 kg

Four IND 2 PL, 650, L700

115095

PVC* 7 098,- €

GTIN 4015613548968



- Matériau
- Matériau de la surface de cuisson
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Dimensions panneau de verre
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Verre
2
Ø 220 mm
L 648 x P 512 mm
2 x 5 kW
Induction
10 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 700 x P 650 x H 295 mm
42,6 kg

Wok IND 650, L400, 5kW

115099

PVC* 4 549,- €

GTIN 4015613548975



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

CNS 18/10
Vitrocéramique
300 mm
5 kW

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

Accessoires

Sauteuse Wok acier, 360mm

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



A105960

PVC* 117,- €

Sauteuse Wok W360R

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



105981

PVC* 112,- €

Sauteuse wok W385R

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



A105971

PVC* 69,- €

Cuiseur pâtes 650, L600, 28L, 3P

115138

PVC* 2 498,- €

GTIN 4015613549064



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Dimensions panier
- Propriétés
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
3
28 litre(s)
L 490 x P 340 x H 180 mm
3
L 145 x P 310 x H 125 mm
Avec robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau
9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 600 x P 650 x H 295 mm
29 kg

Panier de rech, cuiseur pâte 650

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

158612

PVC* 82,- €

Bain Marie 650, L400, 1/1GN

115111

PVC* 1 198,- €

GTIN 4015613548982



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Plage de température
- Robinet de sortie d'eau
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
1 x 1/1 GN
150 mm
de 30 °C à 90 °C
Oui
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
Prêt à être branché
L 400 x P 650 x H 295 mm
15 kg

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

115112

PVC* 1 519,- €

GTIN 4015613548999



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Plage de température
- Robinet de sortie d'eau
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
1 x 1/1 GN
2 x 1/4 GN
150 mm
de 30 °C à 90 °C
Oui
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
Prêt à être branché
L 600 x P 650 x H 295 mm
18,6 kg

Contact Grill à Vapeur, L400, AT

115137

PVC* 2 059,- €

GTIN 4015613549002



- Matériau
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
L 250 x P 420 mm
1
4,08 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 650 x H 295 mm
21,8 kg

Contact Grill à Vapeur

115141

PVC* 3 019,- €

GTIN 4015613632438



- Matériau
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
L 540 x P 420 mm
2
8,16 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 800 x P 650 x H 295 mm
35 kg

Poêlon él. 650, 12,5L, L400

115245

PVC* 1 749,- €

GTIN 4015613549033



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



CNS 18/10
Acier inoxydable
12,5 litre(s)
L 310 x P 505 x H 100 mm
3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 650 x H 295 mm
22,7 kg

Grill pierre lave gaz 650, L400

1151583

PVC* 1 779,- €

GTIN 4015613549040



- Matériau
- Nombre de surfaces de grillade
- Dimensions surface de grill
- Grille réglable en hauteur
- Nombre de zones chauffantes
- Compris
- Type de gaz



- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
L 330 x P 580 mm
Non
1
Pierres de lave pour premier remplissage
Gaz liquéfié
Les buses à gaz naturel sont fournies
7 kW
L 400 x P 650 x H 295 mm
36 kg

Grill pierre lave gaz 650, L800

1151593

PVC* 2 489,- €

GTIN 4015613549057



- Matériau
- Nombre de surfaces de grillade
- Dimensions surface de grill
- Grille réglable en hauteur
- Nombre de zones chauffantes
- Compris
- Type de gaz



- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
L 660 x P 580 mm
Non
2
Pierres de lave pour premier remplissage
Gaz liquéfié
Les buses à gaz naturel sont fournies
14 kW
L 800 x P 650 x H 295 mm
69,2 kg

Accessoires

Grille en V LVG650Snack

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



1151580

PVC* 369,- €

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 49,- €

Plaque grill 650, L400, lisse

115108

PVC* 1 539,- €

GTIN 4015613549125



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 396 x P 555 mm
1
3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 650 x H 295 mm
36 kg

Plaque grill 650, L600, lisse

115109

PVC* 2 059,- €

GTIN 4015613549125



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 596 x P 555 mm
2
Oui
7,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 600 x P 650 x H 295 mm
51 kg

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

115120

PVC* 2 159,- €

GTIN 4015613549149



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
1/2 lisse, 1/2 nervuré
L 596 x P 555 mm
2
Oui
7,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 600 x P 650 x H 295 mm
51 kg

Plaque grill gaz 650, L400, lisse

1152163

PVC* 1 559,- €

GTIN 4015613549156



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Type de gaz
- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 396 x P 555 mm
1
Gaz liquéfié
Les buses à gaz naturel sont fournies
5 kW
L 400 x P 650 x H 295 mm
38 kg

Plaque grill gaz 650, L600, lisse

1152173

PVC* 2 098,- €

GTIN 4015613549163



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Type de gaz



- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 596 x P 555 mm
2
Oui
Gaz liquéfié
Les buses à gaz naturel sont fournies
10 kW
L 600 x P 650 x H 295 mm
54 kg

Plaque grill gaz 650, L600, 1/2

1152093

PVC* 2 179,- €

GTIN 4015613549170



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Type de gaz



- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
1/2 lisse, 1/2 nervuré
L 596 x P 555 mm
2
Oui
Gaz liquéfié
Les buses à gaz naturel sont fournies
10 kW
L 600 x P 650 x H 295 mm
54 kg

Accessoires

Bouchon obt. écou. graisse ovale

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



115107

PVC* 125,- €

Racloir

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



529712

PVC* 13,- €

Lame de rechange racleuse comb.

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



529723

PVC* 3,- €

Friteuse 650, L400, 10L

115204

PVC* 1 449,- €

GTIN 4015613549071



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Dimensions panier
- Robinet de vidange de la graisse
- Témoin lumineux de contrôle
- Résistance électrique
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
10 litre(s)
1
L 163 x P 295 x H 110 mm
Oui
Chauffe
Escamotable
9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 650 x H 295 mm
20,1 kg

Friteuse 650, L600, 2x10L

115205

PVC* 2 419,- €

GTIN 4015613549088



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Dimensions panier
- Robinet de vidange de la graisse
- Témoin lumineux de contrôle
- Résistance électrique
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
10 litre(s)
2
L 163 x P 295 x H 110 mm
Oui
Chauffe
Escamotable
18 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 600 x P 650 x H 295 mm
32 kg

Friteuse à gaz 650, 8L, TG

1152103

PVC* 1 959,- €

GTIN 4015613702940



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Mode de fonctionnement
- Type d'allumage
- Type de gaz

CNS 18/10
1
8 litre(s)
L 250 x P 530 x H 230 mm
1
7,1 litre(s)
L 190 x P 338 x H 110 mm
de 120 °C à 180 °C
Oui
Oui
Gaz
Allumage Piezo
Gaz liquéfié
Les buses à gaz naturel sont fournies
7 kW
L 400 x P 650 x H 295 mm
24,6 kg

Friteuse à gaz 650, 2x8L, TG

1152113

PVC* 3 239,- €

GTIN 4015613702957



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Compris

- Mode de fonctionnement
- Type d'allumage
- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
8 litre(s)
L 250 x P 530 x H 230 mm
2
7,1 litre(s)
L 190 x P 338 x H 110 mm
de 120 °C à 180 °C
Oui
Oui
2 paniers
2 couvercles
Gaz
Allumage Piezo
Gaz liquéfié
Les buses à gaz naturel sont fournies
14 kW
L 600 x P 650 x H 295 mm
42,4 kg

Accessoires

Panier suppl., friteuse 650, 8l

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

158616

PVC* 66,- €

Panier de rech., frit. 650, 10l

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

158610

PVC* 98,- €



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



► Thermomètre pour friteuses
page 429

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

115115

PVC* 1 098,- €

GTIN 4015613549095



- Matériau
- Taille de la cuve, format GN
- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1/1 GN
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 400 x P 650 x H 295 mm
19,2 kg

Élém. de travail 650, L400

115116

PVC* 429,- €

GTIN 4015613549224



- Matériau
- Dimensions
- Poids

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

Élém. de travail 650, L600

115113

PVC* 469,- €

GTIN 4015613549217



- Matériau
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
L 600 x P 650 x H 295 mm
21 kg

Évier 650, L400, AT

115114

PVC* 1 009,- €

GTIN 4015613549200



- Matériau
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Robinetterie d'évier
- Écoulement de l'eau
- Protection contre les projections
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
L 500 x P 400 x H 150 mm
Batterie de lavabo monotrou 1/2"
1 1/2"
Oui
Avec habillage de cuve
L 600 x P 650 x H 295 mm
15,6 kg

Braisière multi 650, L400, AT, SO

115155

PVC* 2 769,- €

GTIN 4015613549187



- Matériau
- Matériau du poêlon
- Contenance
- Dimensions poêle
- Robinet de vidange de la graisse
- Bac collecteur de graisse
- Propriétés
- Type de support
- Compris



- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
 CNS 18/10
 13 litre(s)
 L 320 x P 480 x H 92,5 mm
 Oui
 Oui
 Cuve arrondie
 Ouvert
 1 bac collecteur 1/1 GN, 150 mm de profondeur
 4 kW | 400 V | 50/60 Hz
 3 NAC
 L 400 x P 650 x H 870 mm
 41 kg

Braisière multi 650, L400, AT

115157

PVC* 3 419,- €

GTIN 4015613549194



- Matériau
- Matériau du poêlon
- Contenance
- Dimensions poêle
- Robinet de vidange de la graisse
- Bac collecteur de graisse
- Propriétés
- Type de support
- Compris



- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
 CNS 18/10
 21 litre(s)
 L 520 x P 480 x H 92,5 mm
 Oui
 Oui
 Cuve arrondie
 Ouvert
 1 bac collecteur 1/1 GN, 150 mm de profondeur
 8,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
 3 NAC
 L 600 x P 650 x H 870 mm
 45 kg

Soubassement ouvert, 650, L400



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

CNS 18/10
 Ouvert
 Oui
 de 560 mm à 660 mm

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

Agrafe de liaison 650

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

110036

PVC* 49,- €

Tiroir 650 B40, jeu de 2

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

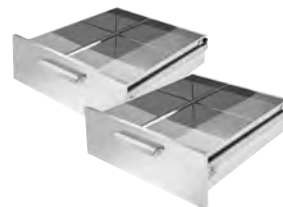


112035

PVC* 665,- €

Tiroir 650 B60, jeu de 2

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



112033

PVC* 798,- €

Porte 650, L350, univ.

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



112027

PVC* 189,- €

Porte 650, L400, univ.

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



112025

PVC* 198,- €

Porte 650, L600, univ.

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



112026

PVC* 229,- €

EI 650, L400

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



112030

PVC* 95,- €

EI 650, L600

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



112031

PVC* 115,- €

EI 650, L700

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



112032

PVC* 135,- €

Série 700



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

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



► Performance optimale grâce au brûleur à double couronne



► Façade avec boutons de commande massifs



► Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible



► Connexion hygiénique d'appareils

Fourneau gaz 700, L400, 2PL, SO

2851021

PVC* 1 669,- €

GTIN 4015613484228



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Flamme pilote
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés



- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW
Gaz
Brûleur à double cercle
Oui
Ouvert
Oui
de 850 mm à 900 mm
Grilles en fonte
Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
9,1 kW
L 400 x P 700 x H 850 mm
42 kg

Fourneau gaz 700, L800, 4PL, SO

2851041

PVC* 2 498,- €

GTIN 4015613484235



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Flamme pilote
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Gaz
Brûleur à double cercle
Oui
Ouvert
Oui
de 850 mm à 900 mm
Grilles en fonte
Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
18,2 kW
L 800 x P 700 x H 850 mm
71 kg

Fourneau gaz 700, L1200, 6PL, SO

2851061

PVC* 3 509,- €

GTIN 4015613484242



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Flamme pilote
- Type de support

- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
6
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Gaz
Brûleur à double cercle
Oui
Ouvert
Division inégale
Oui
de 850 mm à 900 mm
Grilles en fonte
Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
27,3 kW
L 1 200 x P 700 x H 850 mm
100 kg

Grille coulissante Al, série 700

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



285086

PVC* 172,- €



► Produits nettoyants
page 432

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

2852441

PVC* 4 059,- €

GTIN 4015613696140



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Flamme pilote
- Type de four
- Fonctions du four
- Matériau de la chambre de cuisson
- Gastronorm
- Volume du four
- Dimensions four
- Nombre de tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Plage de température
- Hotte aspirante
- Puissance four
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés



- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
330 x 270 mm
2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Gaz
Brûleur à double cercle
Oui
Électrique
Air ventilé
Acier inoxydable
1/1 GN
58 litre(s)
L 535 x P 370 x H 290 mm
3
90 mm
de 100 °C à 300 °C
Oui
3,65 kW | 400 V | 3 NAC
Oui
de 850 mm à 900 mm
Grilles en fonte
Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
18,2 kW
L 800 x P 700 x H 950 mm
112 kg

Fourneau gaz 700, L800, 4PL, FG

2852341

PVC* 4 249,- €

GTIN 4015613484259



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Flamme pilote
- Type de four
- Type d'allumage
- Gastronorm
- Dimensions four
- Plage de température
- Puissance du four
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés



- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Gaz
Brûleur à double cercle
Oui
Gaz
Allumage Piezo
2/1 GN
L 650 x P 565 x H 310 mm
de 140 °C à 300 °C
7,5 kW
Oui
de 850 mm à 900 mm
Grilles en fonte
Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
25,75 kW
L 800 x P 700 x H 850 mm
112,4 kg

Fourneau gaz 700, L800, 4PL, FE

2852251W

PVC* 4 589,- €

GTIN 4015613580722



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

Fourneau gaz 700, L1200, 6PL, FG

2852361

PVC* 4 929,- €

GTIN 4015613484273



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

Grille coulissante Al, série 700

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



285086

PVC* 172,- €

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

2852491

PVC* 5 098,- €

GTIN 4015613697468



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

Fourneau gaz 700, L1200, 6PL, FG

2852261

PVC* 5 298,- €

GTIN 4015613484297



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

Fourneau vitro 700, 2P, SO

287410

PVC* 2 109,- €

GTIN 4015613484358



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

Fourneau vitro 700, 4P, SO

287420

PVC* 3 249,- €

GTIN 4015613484365



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

Plan de cuisson él. 700, 4 Felder, EBO

287431

PVC* 4 949,- €

GTIN 4015613697475



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

Fourneau él. 700, L400, 2PL, SO

286102

PVC* 1 329,- €

GTIN 4015613484303



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Disponible sur demande
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
Ø 220 mm
2 x 2,6 kW
Électrique
Ouvert
Oui
de 850 mm à 900 mm
Avec plaques de cuisson carrées
5,2 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 400 x P 700 x H 850 mm
36 kg

Fourneau él. 700, L800, 4PL, SO

286104

PVC* 1 898,- €

GTIN 4015613484310



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Disponible sur demande
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
Ø 220 mm
4 x 2,6 kW
Électrique
Ouvert
Oui
de 850 mm à 900 mm
Avec plaques de cuisson carrées
10,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 800 x P 700 x H 850 mm
50 kg

Fourneau él. 700, L1200, 6PL, SO

286106

PVC* 2 469,- €

GTIN 4015613484327



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Disponible sur demande
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
6
Ø 220 mm
6 x 2,6 kW
Électrique
Ouvert
Division inégale
Oui
de 850 mm à 900 mm
Avec plaques de cuisson carrées
15,6 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 1 200 x P 700 x H 850 mm
75 kg

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

286225

PVC* 3 709,- €

GTIN 4015613697482



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

Fourneau él. 700, L800, 4PL, FE

286234W

PVC* 3 609,- €

GTIN 4015613580715



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

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

286247

PVC* 4 219,- €

GTIN 4015613697499



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

Cuisinière él. 700,L800,4p,four él.

286326

PVC* 4 519,- €

GTIN 4015613697505



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

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

286347

PVC* 5 549,- €

GTIN 4015613697512



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

Élém. de travail 700, L400, SO

284804

PVC* 1 129,- €

GTIN 4015613484716



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

Élém. de travail 700, L800, SO

284007

PVC* 1 319,- €

GTIN 4015613484709



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

Fourneau à induction 700 2FLOU-1

286411

PVC* 6 998,- €

GTIN 4015613690032



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Matériau de la surface de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Reconnaissance de casserole
- Type de support
- Dimensions soubassement
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Degré de protection
- Propriétés

CNS 18/10
2
Ø 220 mm
2 x 5 kW
Induction
SCHOTT CERAN®
9
Oui
Ouvert
L 370 x P 490 x H 405 mm
Oui
de 850 mm à 900 mm
IPX4
Filtre à graisse en dessous des zones de cuisson
10 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 700 x H 850 mm
35,6 kg

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Fourneau à induction 700 4FLOU-1

286421

PVC* 12 398,- €

GTIN 4015613696096



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Matériau de la surface de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Reconnaissance de casserole
- Type de support
- Dimensions soubassement
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Degré de protection
- Propriétés

CNS 18/10
4
Ø 220 mm
4 x 5 kW
Induction
SCHOTT CERAN®
9
Oui
Ouvert
L 745 x P 490 x H 405 mm
Oui
de 850 mm à 900 mm
IPX4
Filtre à graisse en dessous des zones de cuisson
20 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 800 x P 700 x H 850 mm
52,4 kg

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Braisière multi 700, L400, AT, SO

286710

PVC* 3 998,- €

GTIN 4015613488233



- Matériau
- Matériau du poêlon
- Contenance
- Dimensions poêle
- Bac collecteur de graisse
- Témoin lumineux de contrôle
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Compris

CNS 18/10
CNS 18/10
12 litre(s)
L 300 x P 505 x H 110 mm
Oui
Marche/arrêt
Ouvert
Oui
de 850 mm à 900 mm
Cuve arrondie
1 bouchon de fermeture
1 bac collecteur 1/1 GN, 100 mm de profondeur
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 400 x P 700 x H 850 mm
52 kg

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Bain Marie 700, L400, SO, aAE

286301

PVC* 1 719,- €

GTIN 4015613484679



• Matériau

CNS 18/10



• Nombre de cuves

1

• Taille de la cuve, format GN

1 x 1/1 GN

• Profondeur max. du récipient GN

150 mm



• Plage de température

de 30 °C à 90 °C

• Robinet de sortie d'eau

Oui

• Robinet d'arrivée d'eau

Oui

• Type de support

Ouvert

• Pieds réglables en hauteur

Oui

• Réglable en hauteur

de 850 mm à 900 mm

• Non fourni

Récipients GN

• Puissance

1 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 400 x P 700 x H 850 mm

• Poids

33 kg

Bain Marie 700, L800, SO, aAE

286302

PVC* 2 249,- €

GTIN 4015613484686



• Matériau

CNS 18/10



• Nombre de cuves

1

• Taille de la cuve, format GN

1 x 2/1 GN

• Profondeur max. du récipient GN

150 mm



• Plage de température

de 30 °C à 90 °C

• Robinet de sortie d'eau

Oui

• Robinet d'arrivée d'eau

Oui

• Type de support

Ouvert

• Pieds réglables en hauteur

Oui

• Réglable en hauteur

de 850 mm à 900 mm

• Non fourni

Récipients GN

• Puissance

2 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 800 x P 700 x H 850 mm

• Poids

39 kg

Accessoires

Entretoise, 325 mm

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

A120601

PVC* 7,- €

Entretoise, 530mm

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

A120602

PVC* 8,- €

Plaque grill 700, L400, lisse

286506

PVC* 2 439,- €

GTIN 4015613610962



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Thermostat de sécurité
- Témoin lumineux de contrôle



- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 320 x P 445 mm
1
Oui
Chauffe
Marche/arrêt
Ouvert
Oui
de 850 mm à 900 mm
5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 700 x H 850 mm
44,2 kg

Plaque grill 700, L400, nervurée

286507

PVC* 2 519,- €

GTIN 4015613610979



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Thermostat de sécurité
- Témoin lumineux de contrôle



- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
Nervurée
L 320 x P 445 mm
1
Oui
Chauffe
Marche/arrêt
Ouvert
Oui
de 850 mm à 900 mm
5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 700 x H 850 mm
46 kg

Plaque grill 700, L800, lisse

286508

PVC* 3 519,- €

GTIN 4015613610993



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Thermostat de sécurité
- Zones chauffantes réglables séparément
- Témoin lumineux de contrôle



- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 720 x P 445 mm
2
Oui
Oui
Chauffe
Marche/arrêt
Ouvert
Oui
de 850 mm à 900 mm
10 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 800 x P 700 x H 850 mm
70,8 kg

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

286509

PVC* 3 598,- €

GTIN 4015613611013



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

Plaque grill gaz 700, L400, lisse

2855061

PVC* 2 339,- €

GTIN 4015613610948



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

Plaque grill gaz 700, L400, nervurée

2855071

PVC* 2 419,- €

GTIN 4015613610955



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

Plaque grill gaz 700, L800, lisse

2855081

PVC* 3 429,- €

GTIN 4015613610986



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

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

2855051

PVC* 3 489,- €

GTIN 4015613611006



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

Accessoires

Bouchon d'obturation

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


286099

PVC* 77,- €

Pare-écl. Ser.700, 400 mm

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


285071

PVC* 76,- €

Pare-écl. Ser.700, 800mm

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


285076

PVC* 89,- €

Racloir

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

529712

PVC* 13,- €

Lame de rechange racleuse comb.

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

529723

PVC* 3,- €

Friteuse 700, L400, 23L

286917

PVC* 2 539,- €

GTIN 4015613486208



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

Friteuse 700, L400, 2x9L

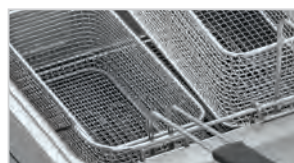
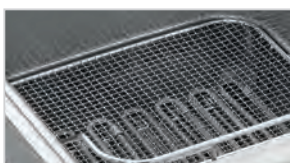
286925

PVC* 3 559,- €

GTIN 4015613486222



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



Friteuse 700, L800, 2x23L

286922

PVC* 4 298,- €

GTIN 4015613486215



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Dimensions panier 1
- Dimensions panier 2
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Bac collecteur de graisse
- Zone froide
- Témoin lumineux de contrôle



- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
23 litre(s)
3 (1 x grand, 2 x petits)
L 260 x P 265 x H 110 mm
L 120 x P 268 x H 110 mm
de 100 °C à 190 °C
Oui
Oui
Oui
Oui
Chauffe
Marche/arrêt
Porte à battant
Oui
de 850 mm à 900 mm
Cuve avec grande zone froide
30 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 800 x P 700 x H 850 mm
74,5 kg

Accessoires

Panier de rechange 7L

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

286995

PVC* 71,- €

Panier friteuse 700, 23L

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

286998

PVC* 91,- €

Chauffe-frites électrique 700

286628

PVC* 1 759,- €

GTIN 4015613701400



- Matériau
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur de la cuve
- Source de chaleur
- Témoin lumineux de contrôle
- Type de support
- Dimensions soubassement
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Dimensions
- Poids



CNS 18/10
1/1 GN
150 mm
Radiateur céramique
Chauffe
Ouvert
L 350 x P 390 x H 610 mm
Oui
de 850 mm à 900 mm
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
L 400 x P 700 x H 850 mm
28,4 kg

Friteuse gaz 700, L400, 23L

2859171

PVC* 2 798,- €

GTIN 4015613484556



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

Friteuse gaz 700, L400, 2x7L

2859251

PVC* 3 519,- €

GTIN 4015613486185



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





- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Mode de fonctionnement
- Type d'allumage
- Nombre de paniers
- Dimensions panier 1
- Dimensions panier 2
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Bac collecteur de graisse
- Zone froide
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Type de gaz

- Puissance
- Remarque importante

- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
 2
 23 litre(s)
 Gaz
 Allumage Piezo
 3 (1 x grand, 2 x petits)
 L 260 x P 265 x H 110 mm
 L 120 x P 268 x H 110 mm
 de 100 °C à 190 °C
 Oui
 Oui
 Oui
 Oui
 Porte à battant
 Oui
 de 850 mm à 900 mm
 Cuve avec grande zone froide
 Gaz naturel H
 Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
 30 kW
 L'installation est uniquement autorisée avec une cheminée d'évacuation
 L 800 x P 700 x H 850 mm
 92 kg

Accessoires

Cheminée d'évacuation pour cheminée

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

285062

PVC* 379,- €

Cheminée d'évacuation pour hotte

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

2952720

PVC* 198,- €

Panier de rechange 7L

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

286995

PVC* 71,- €

Panier friteuse 700, 23L

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

286998

PVC* 91,- €



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



- Thermomètre pour friteuses
 page 429

Cuiseur pâtes 700, L400, 24L

286305

PVC* 2 619,- €

GTIN 4015613484594



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Contenance de la cuve
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Non fourni
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
2/3 GN
24 litre(s)
Porte à battant
Oui
de 850 mm à 900 mm
Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Paniers
7 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 400 x P 700 x H 850 mm
39,7 kg

Cuiseur pâtes 700, L800, 2x24L

286310

PVC* 4 139,- €

GTIN 4015613484600



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Contenance de la cuve
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Non fourni
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
2/3 GN
24 litre(s)
Porte à battant
Oui
de 850 mm à 900 mm
Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Paniers
14 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 800 x P 700 x H 850 mm
66,2 kg



Cuiseur pâtes gaz 700, L400, 24L

2853051

PVC* 2 698,- €

GTIN 4015613484563



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Contenance de la cuve
- Mode de fonctionnement
- Type d'allumage
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Non fourni
- Type de gaz



24 L



- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
2/3 GN
24 litre(s)
Gaz
Allumage Piezo
Porte à battant
Oui
de 850 mm à 900 mm
Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Paniers
Gaz naturel H
Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
8,7 kW
L 400 x P 700 x H 850 mm
45 kg

Cuiseur pâtes gaz 700, L800, 2x24L

2853101

PVC* 4 398,- €

GTIN 4015613484587



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Contenance de la cuve
- Mode de fonctionnement
- Type d'allumage
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Non fourni
- Type de gaz



24 L



- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
2/3 GN
24 litre(s)
Gaz
Allumage Piezo
Porte à battant
Oui
de 850 mm à 900 mm
Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Paniers
Gaz naturel H
Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
17,4 kW
L 800 x P 700 x H 850 mm
75 kg

Accessoires

Panier pâtes 700, 1/3GN long

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



284123

PVC* 165,- €

Panier pâtes 700, 1/3GN

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



284113

PVC* 165,- €

Panier pâtes 700, 1/6GN

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



284116

PVC* 114,- €

Gril à pierre de lave 700VR G90

2856211

PVC* 2 798,- €

GTIN 4015613702964



Grille avec barreaux ronds

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

285093

PVC* 259,- €



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

Gril à pierre de lave 700VR G180

2856311

PVC* 3 619,- €

GTIN 4015613714134



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

Accessoires

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 49,- €

Braisière basculante 700 E50LHK



- Matériau
- Matériau du poêlon

CNS 18/10
Acier inoxydable
Fond Duplex



- Contenance

50 litre(s)



- Profondeur du poêlon

385 mm



- Largeur du poêlon

655 mm

- Plage de température

de 50 °C à 300 °C

- Robinet d'arrivée d'eau

Oui

- Témoin lumineux de contrôle

Chauffe

Marche/arrêt

- Pieds réglables en hauteur

Oui

- Réglable en hauteur

de 850 mm à 900 mm

- Propriétés

Couvercle à charnière repliable

- Raccord d'appareil

3 NAC

- Dimensions

L 800 x P 700 x H 850 mm

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

Braisière basculante 700 G50LHK



- Matériau
- Matériau du poêlon

CNS 18/10
Acier inoxydable
Fond Duplex



- Contenance

50 litre(s)



- Profondeur du poêlon

385 mm



- Largeur du poêlon

655 mm

- Plage de température

de 50 °C à 300 °C

- Robinet d'arrivée d'eau

Oui

- Témoin lumineux de contrôle

Chauffe

Marche/arrêt

- Pieds réglables en hauteur

Oui

- Réglable en hauteur

de 850 mm à 900 mm

- Propriétés

Couvercle à charnière repliable

- Type de gaz

Gaz naturel H

Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies

- Puissance gaz

12,5 kW

- Dimensions

L 800 x P 700 x H 850 mm

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

Marmite él., 700, 55L

286811

PVC* 7 349,- €

GTIN 4015613577869



- Matériau
- Matériau de la marmite
- Contenance
- Contenance utile
- Dimensions chaudière
- Type de chauffage
- Réglage de la température
- Raccord d'eau
- Robinet de vidange
- Témoin lumineux de contrôle

- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
CNS 18/10
55 litre(s)
50 litre(s)
Ø 400 mm | Hauteur: 450 mm
Indirect
2 niveaux
1/2"
Oui
Chauffe
Marche/arrêt
Oui
de 850 mm à 900 mm
Contrôle automatique du niveau de remplissage
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 800 x P 700 x H 850 mm
95 kg

Marmite gaz, 700, 55L

2858021

PVC* 7 749,- €

GTIN 4015613585239



- Matériau
- Matériau de la marmite
- Contenance
- Contenance utile
- Dimensions chaudière
- Type de chauffage
- Réglage de la température
- Raccord d'eau
- Robinet de vidange
- Témoin lumineux de contrôle

- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Type de gaz

- Puissance
- Remarque importante

- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
CNS 18/10
55 litre(s)
50 litre(s)
Ø 400 mm | Hauteur: 450 mm
Indirect
2 niveaux
1/2"
Oui
Chauffe
Marche/arrêt
Oui
de 850 mm à 900 mm
Contrôle automatique du niveau de remplissage
Gaz naturel H
Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
15,5 kW
Une cheminée d'évacuation est uniquement nécessaire lorsque l'appareil ne se trouve pas en dessous d'une hotte
L 800 x P 700 x H 850 mm
92 kg

Cheminée CH

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



285060

PVC* 579,- €

Accessoires

Plaque de grillade 700-R

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



285080

PVC* 235,- €

Plaque de braisage 700-G

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



285083

PVC* 235,- €

Réducteur 700

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



285085

PVC* 29,- €

Porte 700 40/80LR

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



285050

PVC* 225,- €

Tiroirs 700, L350, 2pcs

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



284401

PVC* 1 119,- €

Roulettes 45700

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



285088

PVC* 209,- €

Chauffage chauffe-assiettes

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



296065

PVC* 625,- €

Série 900



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

Fourneau gaz 4 foyers, SO

2951131

PVC* 3 049,- €

GTIN 4015613682099



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Gaz
Brûleur à double cercle
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
24,5 kW
L 800 x P 900 x H 900 mm
95 kg

Fourneau gaz, 6 foyers, SO

2951121

PVC* 4 269,- €

GTIN 4015613682105



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
6
1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
Gaz
Brûleur à double cercle
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
37,5 kW
L 1 200 x P 900 x H 900 mm
137,1 kg

Fourneau gaz 900, L900, 4PL, FE

2952171

PVC* 4 298,- €

GTIN 4015613682747



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



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



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



- ▶ Performance optimale grâce aux brûleurs à double cercle



- ▶ Nettoyage facile
- ▶ Cuvettes de brûleurs avec fond amovible

Fourneau él.,4 foyers,four él.2/1GN

2952271

PVC* 4 619,- €

GTIN 4015613682754



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

Fourneau gaz, 6 foyers, F gaz 2/1 GN, NS

2952291

PVC* 5 798,- €

GTIN 4015613682761



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

Fourneau gaz, 6 foyers, F él. 2/1 GN, NS

2952481

PVC* 5 998,- €

GTIN 4015613682778



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



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



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



- ▶ Performance optimale grâce aux brûleurs à double cercle

Réchaud céramique 2 zones, SO

296411

PVC* 2 998,- €

GTIN 4015613672830



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
2 x Ø 265 mm
2 x 4 kW
Vitrocéramique
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
8 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 900 x H 900 mm
36,8 kg

Réchaud céramique 4 zones, SO

296421

PVC* 4 898,- €

GTIN 4015613668543



- Matériau
- Répartition des zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Nombre de zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4 x 4 kW
4 x Ø 265 mm
4
Vitrocéramique
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
16 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 800 x P 900 x H 900 mm
61,6 kg

Fourneau cér. 4 PL, four él.2/1GN

296431

PVC* 6 298,- €

GTIN 4015613672847



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de four
- Gastronorm
- Dimensions four
- Plage de température
- Puissance du four
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
Ø 265 mm
4 x 4 kW
Vitrocéramique
Électrique
2/1 GN
L 655 x P 550 x H 300 mm
de 70 °C à 300 °C
5,6 kW
Oui
de 900 mm à 950 mm
21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 800 x P 900 x H 900 mm
101,6 kg



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



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



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

Fourneau él. 4 plaques, SO

296215

PVC* 3 849,- €

GTIN 4015613673332



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
300 x 300 mm
4 x 4 kW
Électrique
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
16 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 800 x P 900 x H 900 mm
84,2 kg

Fourneau él. 900, L900, 4PL, FE

296325

PVC* 5 649,- €

GTIN 4015613668536



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de four
- Gastronorm
- Dimensions four
- Plage de température
- Puissance du four
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
300 x 300 mm
4 x 4 kW
Électrique
Électrique
2/1 GN
L 655 x P 550 x H 300 mm
de 70 °C à 300 °C
5,6 kW
Oui
de 900 mm à 950 mm
21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 800 x P 900 x H 900 mm
125,2 kg

Fourneau él. à 6 plaques, FE 2/1GN

296217

PVC* 7 549,- €

GTIN 4015613672861



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de four
- Gastronorm
- Dimensions four
- Plage de température
- Puissance du four
- Dimensions soubassement
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
6
300 x 300 mm
6 x 4 kW
Électrique
Électrique
2/1 GN
L 655 x P 550 x H 300 mm
de 70 °C à 300 °C
5,6 kW
L 345 x P 835 x H 470 mm
Oui
de 900 mm à 950 mm
29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
L 1 200 x P 900 x H 900 mm
172,6 kg



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

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

Réchaud à induction 2 zones, SO

296318

PVC* 8 098,- €

GTIN 4015613671000



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

Réchaud à induction 4 zones, SO

296319

PVC* 13 998,- €

GTIN 4015613672878



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



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



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



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

Compartiment 310

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

296308

PVC* 25,- €

Compartiment 685

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

296307

PVC* 39,- €



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

Compartiment 685

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

296307

PVC* 39,- €

Elément de travail, SO

296105

PVC* 969,- €

GTIN 4015613672922



- Matériau
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
L 400 x P 900 x H 900 mm
27,8 kg

Plan travail 900, L900, OU

296106

PVC* 1 269,- €

GTIN 4015613672939



- Matériau
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
L 800 x P 900 x H 900 mm
43,3 kg

Braisière multifonction él.

296426

PVC* 5 079,- €

GTIN 4015613672908



- Matériau
- Matériau du poëlon
- Contenance
- Dimensions poêle
- Plage de température
- Bac collecteur de graisse
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Compris

Puissance
Raccord d'appareil
Dimensions
Poids

CNS 18/10
CNS 18/10
32 litre(s)
L 630 x P 510 x H 110 mm
de 70 °C à 300 °C
Oui
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
Cuve arrondie
1 bac collecteur 1/2 GN, 200 mm de profondeur
10 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 800 x P 900 x H 935 mm
98,2 kg

Plaque à snacker électrique 900, lisse

296507

PVC* 2 698,- €

GTIN 4015613672946



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids



CNS 18/10
Acier
Lisse
L 355 x P 760 mm
1
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
7,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 900 x H 900 mm
66,4 kg

Plaque grill él. lisse, SO

296510

PVC* 3 698,- €

GTIN 4015613672960



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids



Acier
Acier
Lisse
L 755 x P 760 mm
2
Oui
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
15 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 800 x P 900 x H 900 mm
123 kg

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

296511

PVC* 3 849,- €

GTIN 4015613672977



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids



CNS 18/10
Acier
1/2 lisse, 1/2 nervuré
L 755 x P 760 mm
2
Oui
Ouvert
Oui
de 900 mm à 950 mm
15 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 800 x P 900 x H 900 mm
121,6 kg



Plaque grill gaz lisse, SO

2955041

PVC* 2 439,- €

GTIN 4015613672953



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

Plaque grill gaz, lisse

2955081

PVC* 3 498,- €

GTIN 4015613668611



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

Plaque à snacker à gaz, 1/2+1/2, SO

2955061

PVC* 3 649,- €

GTIN 4015613672984



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

Bouchon d'obturation

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

286100

PVC* 59,- €

Protection anti-éclaboussure 940

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

296072

PVC* 195,- €

Dooseret 980

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

296078

PVC* 205,- €

Friteuse électrique

296630

PVC* 3 098,- €

GTIN 4015613673011



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

Friteuse électrique avec 2 cuves

296970

PVC* 5 179,- €

GTIN 4015613673028



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



Accessoires

Panier de rechange 20L, petit

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



296633

PVC* 69,- €

Panier de rechange 20L, grand

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



296634

PVC* 79,- €

Friteuse à gaz

2959961

PVC* 3 409,- €

GTIN 4015613670980



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Dimensions panier
- Robinet de vidange de la graisse
- Bac collecteur de graisse
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Type de gaz

CNS 18/10
1
20 litre(s)
L 290 x P 450 x H 115 mm
1
L 290 x P 450 x H 115 mm
Oui
Oui
Porte à battant
Oui
de 900 mm à 950 mm
0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Prêt à être branché
Gaz naturel H
Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
18 kW
L 400 x P 900 x H 900 mm
71,8 kg

- Puissance gaz
- Dimensions
- Poids

Friteuse à gaz avec 2 cuves

2959521

PVC* 5 698,- €

GTIN 4015613673035



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Dimensions panier
- Robinet de vidange de la graisse
- Bac collecteur de graisse
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Type de gaz

CNS 18/10
2
20 litre(s)
2
L 290 x P 450 x H 115 mm
Oui
Oui
Porte à battant
Oui
de 900 mm à 950 mm
0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Prêt à être branché
Gaz naturel H
Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
36 kW
L 800 x P 900 x H 900 mm
124,6 kg

- Puissance gaz
- Dimensions
- Poids

Cheminée 900XL

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

285064

PVC* 375,- €

Panier de recharge 20L, petit

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

296633

PVC* 69,- €

Panier de recharge 20L, grand

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

296634

PVC* 79,- €



Cuiseur pâtes él., 1 cuve

296311

PVC* 2 998,- €

GTIN 4015613668581



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Contenance de la cuve
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Non fourni
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
GN 1/1
40 litre(s)
Porte à battant
Oui
de 900 mm à 950 mm
Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Paniers
9,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 400 x P 900 x H 900 mm
45,2 kg

Cuiseur à pâtes à gaz, 1 cuve

2953031

PVC* 3 149,- €

GTIN 4015613673042



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Contenance de la cuve
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Non fourni
- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
GN 1/1
40 litre(s)
Porte à battant
Oui
de 900 mm à 950 mm
Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Paniers
Gaz naturel H
Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
13,9 kW
L 400 x P 900 x H 900 mm
61,4 kg

Accessoires

Panier à pâtes GN 1/3, étroit

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



284124

PVC* 139,- €

Panier à pâtes GN 1/3

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



284114

PVC* 149,- €

Panier à pâtes GN 1/6

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



284117

PVC* 98,- €

Grill pierre lave gaz, SO

2954521

PVC* 2 489,- €

GTIN 4015613672991



- Matériau
- Type de grille
- Nombre de surfaces de grillade
- Dimensions surface de grill
- Grille réglable en hauteur
- Nombre de zones chauffantes
- Type d'allumage
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Quantité de remplissage de pierres de lave 7 kg
- Compris
- Type de gaz

CNS 18/10
Grille en V (pour viande)
1
L 350 x P 505 mm
Oui
1
Allumage Piezo
Porte à battant
Oui
de 900 mm à 950 mm
Quantité de remplissage de pierres de lave 7 kg
Pierres de lave pour premier remplissage
Gaz naturel H
Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
12 kW
L 400 x P 900 x H 900 mm
49,7 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Grille ronde pour poisson

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



296472

PVC* 298,- €

Grille en V pour viandes

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



296471

PVC* 269,- €



Grill pierre lave gaz, SO

2954631

PVC* 3 749,- €

GTIN 4015613673004



- Matériau
- Type de grille
- Nombre de surfaces de grillade
- Dimensions surface de grill
- Grille réglable en hauteur
- Nombre de zones chauffantes
- Type d'allumage
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Quantité de remplissage de pierres de lave 21 kg
- Compris
- Type de gaz

Acier inoxydable
Grille en V (pour viande)
1
L 750 x P 505 mm
Oui
2
Allumage Piezo
Porte à battant
Oui
de 900 mm à 950 mm
Quantité de remplissage de pierres de lave 21 kg
Pierres de lave pour premier remplissage
Gaz naturel H
Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
24 kW
L 800 x P 900 x H 900 mm
103 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Grille à barreaux ronds pour poisson

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



296474

PVC* 529,- €

Grille en V pour viandes

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



296473

PVC* 479,- €

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 49,- €

Braisière basculante 900 E87LEK



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

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

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

Braisière basculante 900 G87LEK



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

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

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



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

Cuiseur él., 100L



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

CNS 18/10
 À double paroi
 Indirect
 Oui
 Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm
 Oui
 de 900 mm à 950 mm
 Contrôle automatique du niveau de remplissage
 3 NAC
 L 800 x P 900 x H 900 mm

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

Cuiseur gaz, 100L



- Matériau
- Matériau de la marmite
- Type de chauffage
- Raccord d'eau
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Puissance
- Type de gaz
- Puissance gaz
- Dimensions

CNS 18/10
 À double paroi
 Indirect
 Robinet eau froide ou chaude Ø 10 mm
 Oui
 de 900 mm à 950 mm
 Contrôle automatique du niveau de remplissage
 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 Gaz naturel H
 Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
 21 kW
 L 800 x P 900 x H 900 mm

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

Cheminée 900XL

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

285064

PVC* 375,- €



Plaque de grillade 900-R

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



296051

PVC* 355,- €

Plaque de braisage 900-G

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



296056

PVC* 315,- €

Réducteur

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



296086

PVC* 32,- €

Porte 900, fermée à droite

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



296014

PVC* 255,- €

Porte 900, fermée à gauche

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



296015

PVC* 255,- €

Tiroir 900, L 360, ensemble 2 pièces

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



296401

PVC* 449,- €

Roulettes 4S900

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



295088

PVC* 249,- €

Chauffage 900H10

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



296066

PVC* 698,- €

TECHNIQUE DE CUISSON

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

Cuisinières d'entrée de gamme

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

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



Cuisinière à gaz BGH 600-520

1519811

PVC* 1 419,- €

GTIN 4015613707198



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

- Matériau
Acier inoxydable
- Nombre de zones de cuisson
5
- Taille des zones de cuisson
4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm
- Répartition des zones de cuisson
1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW
- Type de zones de cuisson
Gaz
- Brûleur à gaz
Brûleur à cercle unique
Brûleur à triple cercle

- Type d'allumage
Allumage électrique à une main
- Type de four
Électrique
- Four multifonctions
Oui
- Fonctions du four
Air ventilé
Gril
Gril + chaleur de voûte
Gril + chaleur de voûte + ventilateur
Chaleur voûte / sole
Chaleur de sole + ventilateur
Décongeler

- Matériau de la chambre de cuisson
Émaillé
- Volume du four
104 litre(s)
- Dimensions four
L 690 x P 400 x H 340 mm
- Nombre de tiroirs
4
- Distance entre les tiroirs
70 mm
- Plage de température
de 50 °C à 250 °C
- Hotte aspirante
Oui
- Propriétés du four
Porte avec double vitrage
Minuterie (5 - 55 min.)
Éclairage du four

- Puissance four
2,5 kW | 230 V | Prêt à être branché
- Compris
1 plaque de four
2 grilles
Oui
de 850 mm à 900 mm
Grilles en fonte
Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage
Poignées en acier inoxydable
Brûleur avec protection thermoélectrique
Compartiment de rangement sous le four : L 660 x P 450 x H 120 mm

- Type de gaz
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses à propane (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies

- Puissance
11,3 kW
- Dimensions
L 900 x P 600 x H 900 mm
- Poids
64 kg



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

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

Plaque

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

150958

PVC* 29,- €

Grille

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

150606

PVC* 22,- €

Cuisinière à gaz GHU 4110

2819991

PVC* 2 439,- €

GTIN 4015613616940



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Type de four
- Fonctions du four
- Gastronorm
- Dimensions four
- Plage de température
- Hotte aspirante
- Puissance four
- Compris

- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4
2 x 3,5 kW, 2 x 7 kW
Gaz
Brûleur à double cercle
Allumage manuel
Électrique
Air ventilé
1/1 GN
L 560 x P 390 x H 340 mm
de 50 °C à 300 °C
Oui
3,1 kW | 230 V | Prêt à être branché
2 plaques
1 grille
Oui
de 850 mm à 910 mm
Bac collecteur amovible sous les cuvettes de brûleur
Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage
Tiroir en dessous de la cuvette de brûleur
Minuterie : 0 - 120 minutes
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournies
21 kW
L 700 x P 700 x H 850 mm
100,8 kg



Plaque 1/1GN, 20 mm

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

A101185

PVC* 21,- €

Grille GN, 1/1, Al

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

A101091

PVC* 30,- €

Fourneau vitro 600, 5P, FE

155660

PVC* 2 539,- €

GTIN 4015613469621



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Type de four
- Four multifonctions
- Fonctions du four
- Matériau de la chambre de cuisson
- Volume du four
- Dimensions four
- Plage de température
- Propriétés du four

- Puissance du four
- Compris

- Pieds réglables en hauteur
- Propriétés
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Verre
5
1 x Ø 120/210 mm, 1 x Ø 170/265 mm, 1 x 210 mm, 2 x 145 mm
1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
Vitrocéramique
Électrique
Oui
Air ventilé | Gril | Chaleur voûte / sole
Émaillé
100 litre(s)
L 635 x P 435 x H 360 mm
de 50 °C à 250 °C
Minuterie
Triple vitrage
Éclairage du four
2,5 kW
1 plaque de four
2 grilles
Oui
Poignées en acier inoxydable
11,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 900 x P 600 x H 890 mm
76 kg

Plaque de cuisson 665x375x20

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

150957

PVC* 25,- €

Grille

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

150606

PVC* 22,- €

Cuisinière à gaz MFG 7040

1582051

PVC* 2 089,- €

GTIN 4015613698878



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

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



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



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

Cuisinière à gaz MFG 7340

1582001

PVC* 2 809,- €

GTIN 4015613632315



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

Cuisinière à gaz MFGO 7060

1582101

PVC* 2 579,- €

GTIN 4015613635033



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Type de support

- Pieds réglables en hauteur
- Propriétés

- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
6
3 x 3,5 kW, 3 x 6 kW
Gaz
Brûleur à cercle unique
Allumage manuel
Oui
Ouvert
Division inégale
Oui
Grilles en fonte
Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
28,5 kW
L 1 200 x P 700 x H 910 mm
79,2 kg

Cuisinière à gaz MFG 7360

1582201

PVC* 3 429,- €

GTIN 4015613635040



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

- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Type de four
- Fonctions du four
- Gastronorm
- Dimensions four
- Plage de température
- Hotte aspirante
- Puissance four
- Compris
- Type de support
- Pieds réglables en hauteur
- Propriétés

- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
6
3 x 3,5 kW, 3 x 6 kW
Gaz
Brûleur à cercle unique
Allumage manuel
Oui
Électrique
Chaleur voûte / sole
2/1 GN
L 650 x P 580 x H 260 mm
de 100 °C à 300 °C
Oui
6 kW | 400 V | 2 NAC
1 grille
Ouvert
Oui
Grilles en fonte
Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage
Poignées en acier inoxydable
Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies
28,5 kW
L 1 200 x P 700 x H 910 mm
129,4 kg



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



- ▶ Four électrique GN 2/1

Accessoires

Plaque 2/1GN, 20 mm

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

A101181

PVC* 39,- €

Grille GN, 2/1, Al

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

A101092

PVC* 46,- €

Cuisinières wok



Cuisinière wok à gaz de table GWTH1

1052303

PVC* 1 139,- €

GTIN 4015613630977



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Bac collecteur de graisse
- Pieds réglables en hauteur
- Propriétés
- Type de gaz
- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
1
Ø 290 mm
1 x 11,5 kW
Support de wok
Brûleur haute performance
Allumage manuel
Oui
Oui
Oui
Brûleur amovible sans outil
Brûleur avec protection thermoélectrique
Zones de cuisson sans support de wok, pour casseroles à partir de 200 mm de Ø
Gaz liquéfié (50 mbar)
Les buses à gaz naturel H (20 mbar) sont fournies
11,5 kW
L 400 x P 600 x H 415 mm
25,4 kg

Cuisinière à wok, 2 brûleurs

1052103

PVC* 2 039,- €

GTIN 4015613610764



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Bac collecteur de graisse
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Type de gaz
- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
2
Ø 290 mm
2 x 11,5 kW
Support de wok
Brûleur haute performance
Allumage manuel
Oui
Oui
Oui
de 960 mm à 985 mm
Brûleur amovible sans outil
Brûleur avec protection thermoélectrique
Zones chauffantes réglables séparément
Zones de cuisson sans support de wok, pour casseroles à partir de 200 mm de Ø
Gaz liquéfié (50 mbar)
Les buses à gaz naturel H (20 mbar) sont fournies
23 kW
L 900 x P 600 x H 960 mm
58 kg

Cuisinière à wok, 3 brûleurs

1053103

PVC* 2 759,- €

GTIN 4015613610771



- Matériau
- Nombre de zones de cuisson
- Taille des zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Bac collecteur de graisse
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

• Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
 3
 Ø 290 mm
 3 x 11,5 kW
 Support de wok
 Brûleur haute performance
 Allumage manuel
 Oui
 Oui
 Oui
 de 960 mm à 985 mm
 Brûleur amovible sans outil
 Brûleur avec protection thermoélectrique
 Zones chauffantes réglables séparément
 Zones de cuisson sans support de wok, pour casseroles à partir de 200 mm de Ø
 Gaz liquéfié (50 mbar)
 Les buses à gaz naturel H (20 mbar) sont fournies
 34,5 kW
 L 1 500 x P 600 x H 960 mm
 85 kg



Accessoires

Sauteuse Wok acier, 360mm

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



A105960

PVC* 117,- €

Sauteuse Wok W380R

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



105831

PVC* 79,- €

Sauteuse wok W385R

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



A105971

PVC* 69,- €

Réchaud sur pieds E 1K350

105343

PVC* 1 249,- €

GTIN 4015613126036



- Matériau
- Diamètre de la zone de cuisson
- Témoin lumineux de contrôle
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
300 mm
Oui
3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 500 x P 500 x H 520 mm
16,4 kg

Réchaud sur pieds E 1K500

105325

PVC* 1 259,- €

GTIN 4015613633244



- Matériau
- Diamètre de la zone de cuisson
- Témoin lumineux de contrôle
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
400 mm
Oui
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 570 x P 590 x H 515 mm
34,2 kg

Réchaud sur pieds G-1KB 1K700

1086003S

PVC* 289,- €

GTIN 4015613395982



- Matériau
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Sécurité d'allumage
- Flamme pilote
- Type de gaz
- Remarque importante

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

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Réchaud sur pieds G-2KB 1K700

1051403

PVC* 1 219,- €

GTIN 4015613734552



- Matériau
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Sécurité d'allumage
- Flamme pilote
- Type de gaz
- Charge max.
- Remarque importante

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

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Réchaud sur pieds G-WB 1K1250

1051503

PVC* 1 679,- €

GTIN 4015613734545



• Matériau



• Brûleur à gaz



• Type d'allumage



• Sécurité d'allumage



• Flamme pilote



• Type de gaz

• Charge max.

• Remarque importante

• Puissance

• Dimensions

• Poids

CNS 18/10

cadre à nervures en fonte

Brûleur à boutons

Allumage manuel

Oui

Oui

Gaz liquéfié

Buses à gaz H et L fournies

70 kg

Le diamètre de la casserole doit être d'au moins 22,5 cm

Un réducteur de pression de max. 50 mbars est nécessaire

12,5 kW

L 660 x P 590 x H 520 mm

28,6 kg

Réchaud sur pieds G-WB 1K1250 XL

1051603

PVC* 1 998,- €

GTIN 4015613734088



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



• Matériau



• Brûleur à gaz



• Type d'allumage



• Sécurité d'allumage

• Flamme pilote

• Type de gaz

• Charge max.

• Propriétés

• Remarque importante

• Puissance

• Dimensions

• Poids

CNS 18/10

cadre à nervures en fonte

Brûleur à boutons

Allumage manuel

Oui

Oui

Gaz liquéfié

Buses à gaz H et L fournies

70 kg

Bac collecteur sous le brûleur

Le diamètre de la casserole doit être d'au moins 28 cm

Un réducteur de pression de max. 50 mbars est nécessaire

12,5 kW

L 590 x P 680 x H 820 mm

31 kg



Accessoires

Set de raccordement au gaz GW-AI

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



500180

PVC* 129,- €

Réchaud à gaz 1K750

1054503

PVC* 172,- €

GTIN 4015613467764



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

Réchaud à gaz 1K1050

1054603

PVC* 81,- €

GTIN 4015613682860



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



Accessoires

Set de raccordement au gaz GW-AI

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



500180

PVC* 129,- €

Grand poêlon, fonte, Ø800

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



699315

PVC* 675,- €

Grand poêlon, fonte, divisé Ø800

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



699318

PVC* 685,- €

Grande poêle fonte, divisée Ø800

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



699316

PVC* 715,- €

Braisière basculante E80LHK



- Matériau
- Matériau du poêlon
- Plage de température
- Dispositif basculant
- Robinet d'arrivée d'eau
- Raccord d'eau
- Témoin lumineux de contrôle
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés



- Raccord d'appareil

CNS 18/10
 Acier au nickel-chrome
 de 45 °C à 300 °C
 Manuel
 Oui
 12 mm
 Oui
 Oui
 de 850 mm à 910 mm
 L'alimentation électrique est coupée en cas de panne
 Résistances en « Incoloy 800 »
 3 NAC

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

Braisière basculante G80LHK



- Matériau
- Matériau du poêlon
- Plage de température
- Dispositif basculant
- Robinet d'arrivée d'eau
- Raccord d'eau
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Flamme pilote
- Type d'allumage
- Propriétés



- Type de gaz

CNS 18/10
 Acier au nickel-chrome
 de 100 °C à 300 °C
 Manuel
 Oui
 12 mm
 Oui
 de 850 mm à 910 mm
 Oui
 Allumage Piezo
 Chauffage au gaz par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable
 Système de sécurité avec élément thermique
 Gaz naturel H

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



Marmites E113L



- Matériau
- Matériau de la marmite
- Réglage de la température
- Type de chauffage
- Témoin lumineux de contrôle

- Robinet de vidange
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Disponible sur demande
- Raccord d'appareil

Acier inoxydable
 Acier inoxydable
 2 niveaux
 Thermostatique
 Indirect
 Marche/arrêt
 Chauffe
 Niveau d'eau
 Oui
 Oui
 de 850 mm à 900 mm
 Contrôle automatique du niveau d'eau dans la gaine intermédiaire
 Arrêt automatique en cas de panne
 Contrôle de la pression : robinet en entonnoir avec vanne de sécurité (calibré à 0,5 bar)
 Chauffage électrique par résistance blindée « Incoloy 800 » en alliage spécial
 Batterie mixte pour eau froide et eau chaude
 Marmite pour chauffe à la vapeur
 3 NAC



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

Marmites G113L



• Matériau



• Matériau de la marmite



• Réglage de la température



• Type d'allumage

• Type de chauffage

• Témoin lumineux de contrôle

• Robinet de vidange

• Pieds réglables en hauteur

• Réglable en hauteur

• Propriétés

• Type de gaz

Acier inoxydable

Acier inoxydable

2 niveaux

Allumage Piezo

Indirect

Marche/arrêt

Chauffe

Niveau d'eau

Oui

Oui

de 850 mm à 900 mm

Contrôle automatique du niveau d'eau dans la gaine intermédiaire

Arrêt automatique en cas de panne

Contrôle de la pression : robinet en entonnoir avec vanne de sécurité (calibré à 0,5 bar)

Chauffage au gaz par brûleurs en acier inoxydable avec rendement élevé

Arrivée de gaz pour les brûleurs assurée par une électrovalve

Batterie mixte pour eau froide et eau chaude

Gaz naturel H



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

Accessoires

Tamis d'écoulement pour marmite

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

296999

PVC* 44,- €



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

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



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



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



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



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

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

Sans plate-forme – 2 appareils

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

Sans plate-forme – 3 appareils

- Réchaud électrique, 2 plaques – série 600 Imbiss, code-no. 131723
- Réchaud électrique, 2 feux – série 600 Imbiss, code-no. 131800
- Plaque grillade lisse, largeur 400 mm – série 600 Imbiss, code-no. 132115
- Bain-marie GN 3 x 1/4 – série 600 Imbiss, code-no. 131760
- Réchaud électrique, 2 plaques – série 650 Snack, code-no. 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

Accessoires

Filtre à charbon KST3240 Plus

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

107273

PVC* 37,- €

Plate-forme 100 KST3240 Plus

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



107276

PVC* 195,- €

Tablette latérale KST3240 Plus

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



107279

PVC* 549,- €

Filtre zéolite KST3240 Plus

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



107274

PVC* 209,- €

Plate-forme 200 KST3240 Plus

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



107277

PVC* 369,- €

Glissière à plateaux KST3240 Plus

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



107278

PVC* 435,- €



Avec plate-forme 100 KST3240 Plus – 3 appareils

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



Avec plate-forme 200 KST3240 Plus – 3 appareils

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

Fours à convection



Four Con. universel

A120880

PVC* 398,- €

GTIN 4015613404073



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Dimensions intérieures
- Nombre de tiroirs
- Type de tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Fonctions
- Plage de température
- Temps de chauffe
- Réglage de la température

- Réglage de la durée
- Minuterie
- Thermostat
- Témoin lumineux de contrôle
- Compris

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
 Acier inoxydable
 L 404 x P 308 x H 254 mm
 4
 Vertical
 55 mm
 Air ventilé
 de 50 °C à 250 °C
 Env. 6 minutes (163 °C)
 Thermostatique
 En continu
 de 0 à 120 minutes
 Oui
 Oui
 Chauffe
 1 plaque
 1 grille
 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 Prêt à être branché
 L 530 x P 495 x H 320 mm
 17,5 kg

Plaque four A120880

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

A120702

PVC* 19,50 €

Grille four A120880

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

A120701

PVC* 16,50 €

Série AT



Four à convection AT110

120789

PVC* 489,- €

GTIN 4015613496924



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson

Acier inoxydable
Acier inoxydable



- Dimensions intérieures

L 350 x P 290 x H 275 mm

- Nombre de tiroirs

3



- Format des tiroirs
- Distance entre les tiroirs

1/2 GN

70 mm



- Fonctions
- Plage de température

Air ventilé

de 50 °C à 300 °C

- Temps de chauffe

Env. 3 minutes (180 °C)

- Réglage de la température

En continu

- Réglage de la durée

de 0 à 120 minutes

- Minuterie

Oui

- Nombre de programmes de cuisson

1

- Nombre de phases de cuisson

1

- Nombre de moteurs

1

- Vitesse du ventilateur

1 niveau

- Témoin lumineux de contrôle

Marche/arrêt

- Propriétés

Porte avec double vitrage

Chambre de cuisson arrondie

Glissières de support amovibles

Signal sonore lorsque le temps est écoulé

IPX3

- Degré de protection

- Compris

3 grilles

- Puissance

2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Raccord d'appareil

Prêt à être branché

- Dimensions

L 460 x P 575 x H 465 mm

- Poids

25,5 kg



▶ Jusqu'à 3 x 1/2 GN



▶ Glissières de support amovibles



▶ Porte avec double vitrage

Tôle GN, 1/2 bord renforcé

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

A101190

PVC* 13,50 €

Grille 1/2 GN

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

786006

PVC* 39,- €

Four à convection AT90



- Matériau
- Dimensions intérieures
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Fonctions
- Plage de température
- Temps de chauffe
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Minuterie
- Éclairage intérieur
- Nombre de programmes de cuisson
- Nombre de phases de cuisson
- Nombre de moteurs
- Vitesse du ventilateur
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés
- Degré de protection
- Compris
- Raccord d'appareil
- Dimensions

Acier inoxydable
L 460 x P 370 x H 350 mm
4
438 x 315 mm
70 mm
Air ventilé
de 50 °C à 300 °C
Env. 8 minutes (150°C)
Mécanique | En continu
de 0 à 120 minutes
Oui
Oui
1
1
2
1 niveau
Marche/arrêt | Chauffe
Porte avec double vitrage
Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Signal sonore lorsque le temps est écoulé
IPX3
4 plaques
Prêt à être branché
L 595 x P 615 x H 580 mm

Matériau de la chambre de cuisson

Puissance

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

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

Four à convection AT90-MDI

A120796

PVC* 598,- €

GTIN 4015613712147



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Dimensions intérieures
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Fonctions
- Plage de température
- Temps de chauffe
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Minuterie
- Affichage LED
- Éclairage intérieur
- Nombre de programmes de cuisson
- Nombre de phases de cuisson
- Nombre de moteurs
- Vitesse du ventilateur
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés
- Degré de protection
- Compris
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Émaillé
L 460 x P 370 x H 350 mm
4
438 x 315 mm
70 mm
Air ventilé
de 50 °C à 300 °C
Env. 8 minutes (150°C)
Électronique | Par intervalles de 1 °C
de 0 à 120 minutes
Oui
Oui
Oui
1
1
2
1 niveau
Marche/arrêt | Chauffe
Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température
Porte avec double vitrage
Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Signal sonore lorsque le temps est écoulé
IPX3
4 plaques
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
Prêt à être branché
L 595 x P 615 x H 580 mm
38,4 kg



► Manette avec affichage numérique pour la température et la durée



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

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



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



- ▶ Glissières de support amovibles



- ▶ Porte avec double vitrage

Accessoires

Plaque 438x315x10

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

786004

PVC* 19,- €

Grille 438x315x15

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

786005

PVC* 19,- €



Intelligence de cuisson pour les grillades et la cuisson.

À toute vapeur jusqu'à 300°C - la série AT comprend une grande variété de fours à convection.



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



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



- ▶ Glissières de support amovibles



- ▶ Porte avec double vitrage

Plaque 438x315x10

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

786004

PVC* 19,- €

Grille 438x315x15

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

786005

PVC* 19,- €

Accessoires

Plaque de cuisson 433x333-ST

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



100404

PVC* 29,- €

Plaque de cuisson 433x333-SI

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



100405

PVC* 35,- €

Plaque de cuisson 433x333-AL

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



100406

PVC* 21,- €

Plaque perforée 433x333-SI

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



100407

PVC* 28,- €

Plaque perforée 433x333-AL

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



100408

PVC* 18,- €

Étagère murale 600x600mm, Al

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



174600

PVC* 91,- €

Maniques 300

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



A500510

PVC* 13,- €

Maniques 370

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



A500511

PVC* 15,- €

Maniques 420

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



A500512

PVC* 16,- €

Maniques 600

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



A500513

PVC* 21,- €



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

- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la chambre de cuisson Acier inoxydable
- Dimensions intérieures L 565 x P 385 x H 350 mm
- Nombre de tiroirs 4
- Format des tiroirs 1/1 GN
- Distance entre les tiroirs 70 mm
- Fonctions Air ventilé
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Réglage de la température Électronique
- Temps de chauffe Par intervalles de 1 °C
- Réglage de la durée Env. 12 minutes (150°C)
- Minuterie de 0 à 120 minutes
- Éclairage intérieur Oui
- Nombre de programmes de cuisson 1
- Nombre de phases de cuisson 1
- Nombre de moteurs 2
- Vitesse du ventilateur 1 niveau
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Propriétés Chauffe
- Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
- Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température
- Porte avec double vitrage
- Chambre de cuisson arrondie
- Glissières de support amovibles
- Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- Degré de protection IPX3
- Compris 1 grille
- Puissance 1 plaque
- Raccord d'appareil 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions Prêt à être branché
- Poids L 700 x P 625 x H 540 mm
- 41,7 kg



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



- ▶ Plaques GN 1/1 page 116

Plaque 1/1GN, 20 mm

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

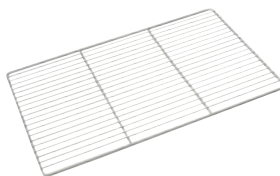


A101185

PVC* 21,- €

Grille GN, 1/1, Al

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



A101091

PVC* 30,- €

Papier de cuisson 1/1 GN

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



150687

PVC* 39,- €



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Dimensions intérieures
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Fonctions

- Acier inoxydable
- Acier inoxydable
- L 700 x P 360 x H 460 mm
- 4
- 600 x 400 mm
- 80 mm
- Air ventilé
- Humidification
- Inversion de rotation du ventilateur de 50 °C à 300 °C
- En continu
- Env. 8 minutes (200 °C)
- de 0 à 180 minutes
- Oui
- Oui
- 1
- 1
- 2
- 1 niveau
- 3/4"
- Humidification
- Marche/arrêt
- Chauffe
- Porte avec double vitrage
- Chambre de cuisson arrondie
- Glissières de support amovibles
- Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- IPX3
- 2 plaques perforées
- 2 plaques
- 6,4 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
- L 835 x P 800 x H 570 mm
- 65 kg



▶ Glissières de support amovibles



▶ Porte avec double vitrage

- Plage de température
- Réglage de la température
- Temps de chauffe
- Réglage de la durée
- Minuterie
- Éclairage intérieur
- Nombre de programmes de cuisson
- Nombre de phases de cuisson
- Nombre de moteurs
- Vitesse du ventilateur
- Raccord d'eau
- Témoin lumineux de contrôle

• Propriétés

- Degré de protection
- Compris

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Jeu guide d'étagères, gauche-droite

- Nombre de tiroirs: 2
- Format des tiroirs: 1/1 GN
- Dimensions: L 105 x P 485 x H 300 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971

780002

PVC* 61,- €



▶ Plaques 600 x 400 mm page 116

Set de tapis de cuisson 60x40

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



100326

PVC* 49,- €

Tapis de cuisson DBF 60x40

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



100327

PVC* 13,50 €

Rails de fixation DBF 60x40

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



100328

PVC* 10,50 €

Armoire de fermentation 823HO

116550

PVC* 1 079,- €

GTIN 4015613610917



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Plage de température
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
8
2/3 GN
442 x 320 mm
75 mm
de 30 °C à 60 °C
Marche/arrêt
Bac d'eau pour l'humidification de l'air
2 kW | 230 V | 50-60 Hz
Prêt à être branché
L 700 x P 600 x H 960 mm
44 kg

Four à convection MF6430

121782

PVC* 1 129,- €

GTIN 4015613681757



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

- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Dimensions intérieures
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Fonctions
- Puissance du gril
- Plage de température
- Temps de chauffe
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Minuterie
- Éclairage intérieur
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés
- Compris
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Émaillé
L 450 x P 405 x H 380 mm
6
440 x 375 mm
30 mm
Chaleur voûte
Chaleur sole
Chaleur inférieure avec chaleur tournante
Chaleur voûte / sole
Chaleur supérieure / inférieure avec soufflerie
Air ventilé
Fonction gril
Fonction gril avec soufflerie
1,8 kW
de 25 °C à 250 °C
Env. 20 minutes (250 °C)
Mécanique
En continu
de 0 à 90 minutes
Oui
Oui
Chauffe
Prêt à l'emploi
Porte avec triple vitrage
Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
1 plaque
1 grille
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
Prêt à être branché
L 600 x P 650 x H 620 mm
50,2 kg



▶ Glissières de support amovibles



▶ Chauffage de voûte escamotable

Plaque MF6430

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



206203

PVC* 37,50 €

Grille MF6430

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



206204

PVC* 27,50 €

Série C



Four à convection C4431D

206790

PVC* 1 469,- €

GTIN 4015613652429



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson

Acier inoxydable
Acier inoxydable
L 490 x P 400 x H 330 mm



- Dimensions intérieures



- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs
- Distance entre les tiroirs

4
442 x 325 mm
75 mm



- Fonctions

Air ventilé
Humidification
Inversion de rotation du ventilateur
Hotte aspirante
de 30 °C à 260 °C
Env. 15 minutes
En continu
de 0 à 120 minutes

- Plage de température
- Temps de chauffe
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Minuterie
- Éclairage intérieur
- Nombre de programmes de cuisson
- Nombre de phases de cuisson
- Nombre de moteurs
- Vitesse du ventilateur
- Commande

Oui
Oui
99
3
1
1 niveau
Électronique
Bouton
Température
Durée
Humidification
Programme
3/4"

- Raccord d'eau
- Propriétés

Porte avec double vitrage
Chambre de cuisson arrondie
Prêt à être branché
Glissières de support amovibles
IPX4
4 plaques
3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
Prêt à être branché
L 600 x P 720 x H 540 mm
38,4 kg



- Degré de protection
- Compris
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Plaque Alu 442 x 325mm

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

206001

PVC* 23,50 €

Grille 442x325mm

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

206002

PVC* 21,50 €

Four à convection C5230 à convection



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions

- Temps de chauffe
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Minuterie
- Éclairage intérieur
- Nombre de programmes de cuisson
- Nombre de phases de cuisson
- Vitesse du ventilateur
- Raccord d'eau
- Propriétés

- Degré de protection
- Raccord d'appareil

Acier inoxydable
 Acier inoxydable
 Air ventilé
 Humidification
 Inversion de rotation du ventilateur
 Env. 15 minutes
 En continu
 de 0 à 120 minutes
 Oui
 Oui
 1
 1
 1 niveau
 3/4"
 Porte avec double vitrage
 Chambre de cuisson arrondie
 Glissières de support amovibles
 IPX4
 3 NAC

Four à convection C5230 à convection

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

206782

PVC* 2 159,- €

Four à convection C6640 à convection

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

206797

PVC* 3 699,- €



Four à convection C6640 à convection

Accessoires

Tôle GN 2/3

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

A101195

PVC* 16,50 €

Grille GN 2/3

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

133212

PVC* 25,- €

600 x 400, acier inoxydable

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

133264

PVC* 41,- €

Fours mixtes à vapeur



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

120791

PVC* 785,- €

GTIN 4015613487885



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

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

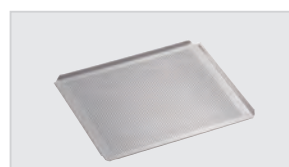
	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Matériau de la chambre de cuisson	CNS 18/10
	• Nombre de tiroirs	4
	• Format des tiroirs	2/3 GN
	• Type de tiroirs	Vertical
	• Distance entre les tiroirs	65 mm
	• Fonctions	Cuisson à la vapeur Cuisson à la vapeur mixte
	• Contenance du réservoir	1,3 litre(s)
	• Plage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

Tôle GN 2/3

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

A101195

PVC* 16,50 €



▶ Plaques page 116



▶ Refroidisseurs rapides page 283

Série M – Vue d'ensemble des caractéristiques

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



Four mixte à vapeur M5230

116612

PVC* 2 949,- €

GTIN 4015613656663



• Matériau

• Nombre de tiroirs

• Format des tiroirs



• Type de tiroirs

• Distance entre les tiroirs



• Plage de température

• Réglage de la température



• Réglage de la durée

• Compris

• Puissance

• Raccord d'appareil

• Dimensions

• Poids

CNS 18/10

5

2/3 GN

Vertical

74 mm

de 50 °C à 280 °C

En continu

de 0 à 120 minutes

1 grille 2/3 GN

1 plaque 2/3 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

3,3 kW | 230 V | 50 Hz

Prêt à être branché

L 620 x P 755 x H 635 mm

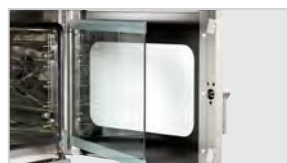
62,6 kg



► Utilisation simple à l'aide de la manette



► Glissières de support amovibles



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



► Hotte aspirante facile à régler

Four mixte à vapeur M5110

116616

PVC* 3 929,- €

GTIN 4015613665702



• Matériau

• Nombre de tiroirs

• Format des tiroirs



• Type de tiroirs

• Distance entre les tiroirs

• Plage de température



• Réglage de la température

• Réglage de la durée

• Propriétés

• Compris

• Puissance

• Raccord d'appareil

• Dimensions

• Poids

CNS 18/10

5

1/1 GN

600 x 400 mm

Vertical

74 mm

de 50 °C à 280 °C

En continu

de 0 à 120 minutes

Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante

1 plaque 1/1 GN

1 grille 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

6,3 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

L 890 x P 815 x H 635 mm

81,8 kg

Four mixte à vapeur M7110

116618

PVC* 4 959,- €

GTIN 4015613665719



• Matériau

• Nombre de tiroirs

• Format des tiroirs



• Type de tiroirs

• Distance entre les tiroirs

• Plage de température



• Réglage de la température

• Réglage de la durée

• Propriétés

• Compris

• Puissance

• Raccord d'appareil

• Dimensions

• Poids

CNS 18/10

7

1/1 GN

600 x 400 mm

Vertical

74 mm

de 50 °C à 280 °C

En continu

de 0 à 120 minutes

Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante

1 plaque 1/1 GN

1 grille 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

9,6 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

L 890 x P 815 x H 815 mm

104,2 kg

Four mixte à vapeur M10110, 10x1/1GN

116621

PVC* 5 659,- €

GTIN 4015613665733



• Matériau

• Nombre de tiroirs

• Format des tiroirs



• Type de tiroirs

• Distance entre les tiroirs

• Plage de température



• Réglage de la température

• Réglage de la durée

• Propriétés

• Compris

• Puissance

• Raccord d'appareil

• Dimensions

• Poids

CNS 18/10

10

1/1 GN

600 x 400 mm

Vertical

74 mm

de 50 °C à 280 °C

En continu

de 0 à 120 minutes

Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante

1 plaque 1/1 GN

1 grille 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

12,6 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

L 890 x P 815 x H 1 015 mm

118 kg

Série E – Vue d'ensemble des caractéristiques

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



Four mixte à vapeur E5230, 5x2/3GN

116524

PVC* 3 059,- €

GTIN 4015613665757



Une cuisson saine avec un équipement performant et intelligent.

Le four mixte avec injection directe et tiroir transversal GN et avec ses rails amovibles est plus que pratique à utiliser.



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs
- Type de tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Plage de température
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Compris

CNS 18/10
5
2/3 GN
Vertical
74 mm
de 50 °C à 280 °C
En continu
de 1 à 999 minutes
1 plaque 2/3 GN
1 grille 2/3 GN
1 tuyau d'évacuation en PVC
1 tuyau d'arrivée d'eau
3,3 kW | 230 V | 50 Hz
Prêt à être branché
L 620 x P 755 x H 635 mm
64,6 kg

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids



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



► Glissières de support amovibles



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



► Hotte aspirante facile à régler

Four mixte à vapeur E5110, 5x1/1GN

116526

PVC* 4 059,- €

GTIN 4015613665764



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs

CNS 18/10

5

1/1 GN

600 x 400 mm

Vertical

74 mm



- Type de tiroirs
- Distance entre les tiroirs

de 50 °C à 280 °C



- Plage de température
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Propriétés

En continu

de 1 à 999 minutes

Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante



- Compris

1 plaque 1/1 GN

1 grille 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

- Puissance

6,3 kW | 400 V | 50 Hz

- Raccord d'appareil

3 NAC

- Dimensions

L 890 x P 815 x H 635 mm

- Poids

84 kg

Four mixte à vapeur E 7110

116528

PVC* 5 098,- €

GTIN 4015613665771



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs

CNS 18/10

7

1/1 GN

600 x 400 mm

Vertical

74 mm



- Type de tiroirs
- Distance entre les tiroirs

de 50 °C à 280 °C



- Plage de température
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Propriétés

En continu

de 1 à 999 minutes

Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante



- Compris

1 plaque 1/1 GN

1 grille 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

- Puissance

9,6 kW | 400 V | 50 Hz

- Raccord d'appareil

3 NAC

- Dimensions

L 890 x P 815 x H 815 mm

- Poids

103,8 kg

Four mixte à vapeur E10110, 10x1/1GN

116531

PVC* 5 919,- €

GTIN 4015613665788



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs

CNS 18/10

10

1/1 GN

600 x 400 mm

Vertical

74 mm



- Type de tiroirs
- Distance entre les tiroirs

de 50 °C à 280 °C



- Plage de température
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Propriétés

En continu

de 1 à 999 minutes

Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante



- Compris

1 plaque 1/1 GN

1 grille 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

- Puissance

12,6 kW | 400 V | 50 Hz

- Raccord d'appareil

3 NAC

- Dimensions

L 890 x P 815 x H 1 015 mm

- Poids

117,4 kg

Série E RS – Vue d'ensemble des caractéristiques

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



Four mixte à vapeur E 5110RS

116526W

PVC* 4 689,- €

GTIN 4015613670850



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



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs

CNS 18/10

5

1/1 GN

600 x 400 mm

Vertical

74 mm

de 50 °C à 280 °C

de 1 à 999 minutes

Oui

À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars

1 plaque 1/1 GN

1 grille 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

1 tuyau d'arrivée pour le détergent

6,3 kW | 400 V | 50 Hz

L 890 x P 815 x H 635 mm

90,2 kg

- Type de tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Plage de température
- Réglage de la durée
- Avec système de nettoyage
- Remarque importante

- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids



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



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



▶ Glissières de support amovibles



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

Four mixte à vapeur E 7110RS

116528W

PVC* 5 819,- €

GTIN 4015613676661



• Matériau

CNS 18/10



• Nombre de tiroirs

7



• Format des tiroirs

1/1 GN



• Type de tiroirs

Vertical



• Distance entre les tiroirs

74 mm



• Plage de température

de 50 °C à 280 °C



• Réglage de la température

En continu



• Réglage de la durée

de 1 à 999 minutes



• Avec système de nettoyage

Oui



• Remarque importante

À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars

• Compris

1 plaque 1/1 GN

1 grille 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

1 tuyau d'arrivée pour le détergent

• Puissance

9,6 kW | 400 V | 50 Hz

• Dimensions

L 890 x P 815 x H 815 mm

• Poids

110,8 kg

Four mixte à vapeur E 10110RS

116531W

PVC* 6 998,- €

GTIN 4015613690551



• Matériau

CNS 18/10



• Nombre de tiroirs

10



• Format des tiroirs

1/1 GN



• Type de tiroirs

Vertical



• Distance entre les tiroirs

74 mm



• Plage de température

de 50 °C à 280 °C



• Réglage de la durée

de 1 à 999 minutes



• Avec système de nettoyage

Oui



• Remarque importante

À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars

• Compris

1 grille 1/1 GN

1 plaque 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

1 tuyau d'arrivée pour le détergent

• Puissance

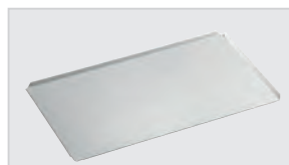
12,6 kW | 400 V | 50 Hz

• Dimensions

L 890 x P 815 x H 1 010 mm

• Poids

125 kg



▶ Plaques
page 116



▶ Refroidisseurs rapides
page 283

Série T – Vue d'ensemble des caractéristiques

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



Four mixte T 5110RS

117552

PVC* 5 269,- €

GTIN 4015613703978



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



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs

Acier inoxydable

5
1/1 GN
600 x 400 mm

- Type de tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Plage de température
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Avec système de nettoyage
- Remarque importante

Vertical
74 mm
de 50 °C à 300 °C
En continu
de 0 à 599 minutes

- Compris

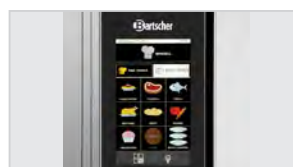
Oui
À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars

1 grille 1/1 GN
1 plaque 1/1 GN
1 tuyau d'évacuation en PVC
1 tuyau d'arrivée d'eau
1 tuyau d'arrivée pour le détergent
Modèle avec une fréquence de 60 Hz
6,3 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 875 x P 830 x H 660 mm
88,8 kg

- Disponible sur demande
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids



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



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



► Glissières de support amovibles



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

Four mixte T 7110RS

117572

PVC* 6 279,- €

GTIN 4015613713342



• Matériau



• Nombre de tiroirs

• Format des tiroirs



• Type de tiroirs

• Distance entre les tiroirs



• Plage de température

• Réglage de la température

• Réglage de la durée

• Avec système de nettoyage

• Remarque importante

• Compris

• Disponible sur demande

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Acier inoxydable

7

1/1 GN

600 x 400 mm

Vertical

74 mm

de 50 °C à 300 °C

En continu

de 0 à 599 minutes

Oui

À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars

1 grille 1/1 GN

1 plaque 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

1 tuyau d'arrivée pour le détergent

Modèle avec une fréquence de 60 Hz

9,6 kW | 400 V | 50 Hz

L 875 x P 830 x H 850 mm

108,6 kg

Four mixte T 10110RS

117512

PVC* 7 379,- €

GTIN 4015613713359



• Matériau

• Nombre de tiroirs

• Format des tiroirs



• Type de tiroirs

• Distance entre les tiroirs



• Plage de température

• Réglage de la température

• Réglage de la durée

• Avec système de nettoyage

• Remarque importante

• Compris

• Disponible sur demande

• Puissance

• Raccord d'appareil

• Dimensions

• Poids

Acier inoxydable

10

1/1 GN

600 x 400 mm

Vertical

75 mm

de 50 °C à 300 °C

En continu

de 0 à 599 minutes

Oui

À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars

1 grille 1/1 GN

1 plaque 1/1 GN

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

1 tuyau d'arrivée pour le détergent

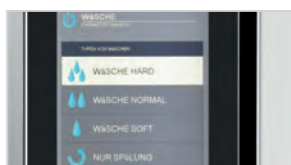
Modèle avec une fréquence de 60 Hz

12,6 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

L 875 x P 830 x H 1 050 mm

122,2 kg



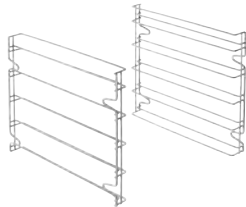
▶ Plaques
page 116



▶ Refroidisseurs rapides
page 283

Supp. glissières 5x600x400, paire

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



116001

PVC* 235,- €

Supp. glissières 7x600x400, paire

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



116002

PVC* 325,- €

Supp. glissières 10x600x400, paire

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



116003

PVC* 372,- €

Kit de sonde de température à coeur

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



116009

PVC* 219,- €

Douchette four mix. vap. V

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



116005

PVC* 189,- €

Set pompes four mix. vap.

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



116011

PVC* 179,- €

Réducteur pression four vapeur

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



533051

PVC* 53,- €

Nettoyant p. fours mixtes à vapeur RS-5L

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



116299

PVC* 35,- €

Nettoyant pour fours mixtes F10L

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



173079

PVC* 98,- €

Accessoires

Kit d'assemblage pour fours "M,E+T"

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



116012

PVC* 609,- €

Support pour four à GN 2/3

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



115075

PVC* 309,- €

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

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



115069

PVC* 619,- €

Support ME 10E11640

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



115079

PVC* 879,- €

Support pour fours, 6x 1/1 GN

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



115071

PVC* 579,- €

Hotte d'extraction pour four M,E+T

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



116016

PVC* 1 729,- €

Hotte à condensation "M,E+T" 370

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



116019

PVC* 2 759,- €

Série D – Vue d'ensemble des caractéristiques

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



Cuiseur vapeur combiné compact D 6110

117261

PVC* 5 409,- €

GTIN 4015613623689



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs
- Type de tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Plage de température
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Compris



- Disponible sur demande

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
6

1/1 GN

Horizontal

60 mm

de 50 °C à 280 °C

En continu

de 1 à 120 minutes

1 grille 1/1 GN

1 plaque 1/1 GN

Filter à graisse

1 tuyau d'évacuation en PVC

1 tuyau d'arrivée d'eau

Four mixte à vapeur avec butée de porte à droite

6,9 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC

L 520 x P 850 x H 770 mm

72 kg



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



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



- Hotte aspirante facile à régler



- Port USB, frontal



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Format des tiroirs
- Type de tiroirs
- Distance entre les tiroirs
- Plage de température
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Compris

• Disponible sur demande

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
 10
 1/1 GN
 Horizontal
 60 mm
 de 50 °C à 280 °C
 En continu
 de 0 à 120 minutes
 1 plaque 1/1 GN
 1 grille 1/1 GN
 Filtre à graisse
 1 tuyau d'évacuation en PVC
 1 tuyau d'arrivée d'eau
 Four mixte à vapeur avec butée de porte à droite
 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
 3 NAC
 L 520 x P 850 x H 1 010 mm
 92,2 kg

Accessoires

Kit de sonde de température à coeur

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


116009

PVC* 219,- €

Douchette four mix. vap. V

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


116005

PVC* 189,- €

Réducteur pression four vapeur

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


533051

PVC* 53,- €

Kit de raccordement KD "Kompakt D"

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


117100

PVC* 295,- €

Support compact, 5x GN 1/1

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


115076

PVC* 509,- €

Hotte à condensation "Kompakt" 300

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


117002

PVC* 3 059,- €

Plaque de cuisson 600x400-AL

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



100412

PVC* 25,- €

Plaque perforée 600x400-AL

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



100413

PVC* 25,- €

Plaque perforée 600x400-SI

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



100416

PVC* 42,- €

Set de tapis de cuisson 60x40

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



100326

PVC* 49,- €

Tapis de cuisson DBF 60x40

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



100327

PVC* 13,50 €

Rails de fixation DBF 60x40

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



100328

PVC* 10,50 €

Lèchefrite 600 x 400

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

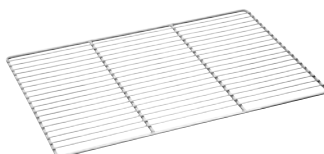


525782

PVC* 98,- €

600 x 400, acier inoxydable

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



133264

PVC* 41,- €

Plaque perforée 2/3-AL

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



100417

PVC* 15,- €

Plaque perforée 2/3-SI

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



100425

PVC* 24,- €

Plaque de cuisson 1/1-AL

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



100426

PVC* 18,- €

Plaque perforée 1/1-AL

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



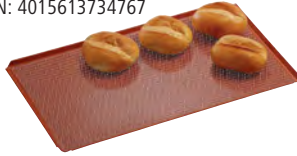
100427

PVC* 18,- €

Accessoires

Plaque perforée 1/1-SI

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



100428

PVC* 29,- €

Plaque grill

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



106576

PVC* 149,- €

Papier de cuisson 1/1 GN

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



150687

PVC* 39,- €

Huile de démoulage 500ml DS

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



173060

PVC* 42,30 €

Four basse température 1,2kW

120792

PVC* 1 579,- €

GTIN 4015613525822



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



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

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

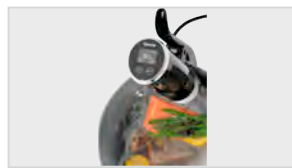


L'alternative compacte au cuiseur sous vide ordinaire - avec des casseroles adaptées, le stick de mise sous vide pratique peut être utilisé n'importe où et est donc idéal pour une utilisation mobile.

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



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



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

Cuiseur Sous-Vide SV G16L



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

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



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



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

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

Salamandre 500-1Z

A1515001

PVC* 269,- €

GTIN 4015613371832



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

Salamandre 400-1Z

100524

PVC* 398,- €

GTIN 4015613370057



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

Salamandre 700-2Z II

100532

PVC* 459,- €

GTIN 4015613709369



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



Salamandre 600-2Z

100528

PVC* 698,- €

GTIN 4015613390925



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




Salamandre Lift 500-1Z

151510

PVC* 679,- €

GTIN 4015613385570



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




Salamandre Lift 600-2Z

151512

PVC* 798,- €

GTIN 4015613680163



	Modèle d'entrée de gamme idéal avec fonction de lift pratique. Cette salamandre se distingue par la facilité d'utilisation des deux zones de chauffe et par ses deux radiateurs efficaces.	
	• Matériau	Acier inoxydable
	• Nombre de zones chauffantes	2
	• Zones chauffantes réglables séparément	Oui
	• Nombre de résistance électriques	2
	• Résistance électrique réglable en hauteur	Oui
	• Hauteur libre	65 - 210 mm
	• Source de chaleur	Chauffage rayonnant
	• Dimensions grille	L 590 x P 320 mm
	• Grille réglable en hauteur	Non
	• Réglage de l'énergie	Simmerstat
	• Réglage de la puissance	En continu Fonctionnement continu
	• Plage de température jusqu'à	400 °C
	• Réglage manuel de la durée	Non
	• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Prêt à l'emploi
	• Bac collecteur de graisse	Oui
	• Puissance	4 kW 400 V 50 Hz
	• Raccord d'appareil	2 NAC
	• Dimensions	L 600 x P 540 x H 530 mm
	• Poids	47,7 kg



► Salamandre avec 2 zones chauffantes



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

Salamandres HI-LIGHT



Salamandre Hi-Light-Lift "Premium"

101547

PVC* 3 169,- €

GTIN 4015613634883



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



► Fonction de mise en marche automatique



► Résistance électrique réglable en hauteur

Salamandre Hi-Light-Lift 400-2Z

101552

PVC* 2 079,- €

GTIN 4015613634890



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

Salamandre Hi-Light 600-2Z

101548

PVC* 2 198,- €

GTIN 4015613634906



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



- ▶ Grille réglable en hauteur, 2 positions
- ▶ Poignée escamotable

Salamandre Hi-Light-Lift 600-2Z

101546

PVC* 2 729,- €

GTIN 4015613634913



▶ 3 résistances électriques
▶ Fonction de maintien au chaud



▶ Résistance électrique réglable en hauteur

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

Salamandre Hi-Light-Lift 700-2Z

101554

PVC* 2 949,- €

GTIN 4015613634920



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

LA SÉRIE EN COMPARAISON

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

PIZZA | PASTA

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



Laminoir FI/32N, 0,37 kW

101932

PVC* 1 509,- €

GTIN 4015613620138



- Matériau
- Diamètre de pâte jusqu'à max.
- Longueur de rouleau
- Réglage épaisseur de la pâte
- Poids de la pâte de
- Poids de la pâte jusqu'à
- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
300 mm
320 mm
de 0,3 mm à 5,5 mm
80 g
210 g
0,37 kW | 230 V | 50 Hz
L 490 x P 510 x H 655 mm
36 kg

Laminoir FI/42N, 0,37 kW

101937

PVC* 1 669,- €

GTIN 4015613620145



- Matériau
- Diamètre de pâte jusqu'à max.
- Longueur de rouleau
- Réglage épaisseur de la pâte
- Poids de la pâte de
- Poids de la pâte jusqu'à
- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
400 mm
420 mm
de 0,3 mm à 5,5 mm
210 g
700 g
0,37 kW | 230 V | 50 Hz
L 590 x P 510 x H 775 mm
44 kg

Four à pizza ST350 TR

203515

PVC* 385,- €

GTIN 4015613690070



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

- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions du four
- Chaleur voûte / sole réglable séparément
- Plage de température
- Nombre de pizzas
- Dimensions intérieures
- Minuterie
- Éclairage intérieur
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

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



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



▶ Tiroir à miettes, amovible

Four pizza Mini 1, 1 enceinte

203510

PVC* 435,- €

GTIN 4015613494074



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

Four pizza Mini 2, 2 enceintes

203500

PVC* 635,- €

GTIN 4015613491714



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

Four pizza "Mini Plus"

203530

PVC* 655,- €

GTIN 4015613581095



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

Four à pizzas "Mini Plus 2"

203535

PVC* 1 179,- €

GTIN 4015613647593



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

Four à pizza convoyeur 3550TB10

2002200

PVC* 1 069,- €

GTIN 4015613685243



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

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



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



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



- ▶ Délai de livraison : Env. 2 à 12 minutes

Plaque de four à pizza 290-R

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



100925

PVC* 7,- €

Four pizza CT100, 1BK 610x610

2002010

PVC* 998,- €

GTIN 4015613437781



• Matériau

Tôle d'acier



• Matériau de la chambre de cuisson

Laqué

Pierre de cuisson en pierre résistante au feu
Aluminium



• Fonctions du four

Chaleur voûte / sole

• Chaleur voûte / sole réglable séparément

Oui

• Plage de température

de 50 °C à 400 °C

• Nombre de pizzas

4 pizzas Ø 30 cm

• Dimensions intérieures

L 610 x P 610 x H 140 mm

• Minuterie

Non

• Éclairage intérieur

Oui

• Contrôle thermostatique analogique

Non

• Isolation

Laine de verre

• Puissance

4,2 kW | 380 V | 50 Hz

• Raccord d'appareil

3 NAC

• Dimensions

L 890 x P 860 x H 430 mm

• Poids

65,6 kg

Four pizza CT200, 2BK 610x610

2002020

PVC* 1 729,- €

GTIN 4015613437798



• Matériau

Tôle d'acier



• Matériau de la chambre de cuisson

Laqué

Pierre de cuisson en pierre résistante au feu
Aluminium



• Fonctions du four

Chaleur voûte / sole

• Chaleur voûte / sole réglable séparément

Oui

• Plage de température

de 50 °C à 400 °C

• Nombre de pizzas

8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)

• Dimensions intérieures

L 610 x P 610 x H 140 mm

• Minuterie

Non

• Éclairage intérieur

Oui

• Contrôle thermostatique analogique

Non

• Isolation

Laine de verre

• Puissance

8,4 kW | 380 V | 50 Hz

• Raccord d'appareil

3 NAC

• Dimensions

L 890 x P 860 x H 760 mm

• Poids

112,3 kg

Accessoires

Soubassement four pizza

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



200319

PVC* 369,- €

Pelle pizza alu

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



100927

PVC* 61,- €

Roulette pizza

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



100928

PVC* 28,- €

Série NT






Four pizza NT 501

2002018

PVC* 1 019,- €

GTIN 4015613640990



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




Four pizza NT 502

2002028

PVC* 1 369,- €

GTIN 4015613641003



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

Four pizza NT 621

2002088

PVC* 1 219,- €

GTIN 4015613641010



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

Four pizza NT 622

2002095

PVC* 1 879,- €

GTIN 4015613641027



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

Four à pizzas NT 622VS

2002094

PVC* 2 279,- €

GTIN 4015613674018



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

Four pizza NT 901

2002101

PVC* 1 398,- €

GTIN 4015613641041



• Matériau

Tôle d'acier



• Matériau de la chambre de cuisson

Laqué



• Fonctions du four

Pierre de cuisson en pierre résistante au feu

• Chaleur voûte / sole réglable séparément

Chaleur voûte / sole

• Plage de température

Oui

• Nombre de pizzas

de 85 °C à 450 °C

• Dimensions intérieures

6 pizzas Ø 30 cm

• Minuterie

L 910 x P 610 x H 140 mm

• Éclairage intérieur

Non

• Contrôle thermostatique analogique

Oui

• Isolation

Isolation intérieure avec de la laine minérale

• Puissance

6 kW | 400 V | 50 Hz

• Raccord d'appareil

3 NAC

• Dimensions

L 1 190 x P 780 x H 395 mm

• Poids

80,3 kg

Four pizza NT 921

2002121

PVC* 2 329,- €

GTIN 4015613641058



• Matériau

Tôle d'acier



• Matériau de la chambre de cuisson

Laqué



• Fonctions du four

Pierre de cuisson en pierre résistante au feu

• Chaleur voûte / sole réglable séparément

Chaleur voûte / sole

• Plage de température

Oui

• Nombre de pizzas

de 85 °C à 450 °C

• Dimensions intérieures

12 pizzas Ø 30 cm (2 x 6 pizzas)

• Minuterie

L 910 x P 610 x H 140 mm

• Éclairage intérieur

Non

• Contrôle thermostatique analogique

Oui

• Isolation

Isolation intérieure avec de la laine minérale

• Puissance

12 kW | 400 V | 50 Hz

• Raccord d'appareil

3 NAC

• Dimensions

L 1 190 x P 780 x H 710 mm

• Poids

141,8 kg

Accessoires

Soubassement four pizza NT501N

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



200316

PVC* 329,- €

Soubassement four pizza NT601N

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



200317

PVC* 355,- €

Soubassement four pizza NT901N

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



200318

PVC* 465,- €

Pelle pizza alu

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

100927

PVC* 61,- €

Roulette pizza

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

100928

PVC* 28,- €

Four pizza ET105, 1BK 1050x1050

2002150

PVC* 2 229,- €

GTIN 4015613545028



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

Four pizza ET205, 2BK 1050x1050

2002170

PVC* 3 498,- €

GTIN 4015613545035



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

Accessoires

Soubassement four pizza ET105/205

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



2002165

PVC* 579,- €

Pelle pizza alu

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



100927

PVC* 61,- €

Roulette pizza

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



100928

PVC* 28,- €

Cuiseur pâtes 1 panier, 7L, AT

132260

PVC* 395,- €

GTIN 4015613584171



- Matériau
- Mode de fonctionnement
- Contenance de la cuve
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Dimensions panier
- Pieds réglables en hauteur
- Plage de température jusqu'à
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Électrique
7 litre(s)
1
L 240 x P 300 x H 200 mm
1
L 210 x P 235 x H 100 mm
Non
110 °C
3,4 kW | 230 V | 50 Hz
L 305 x P 410 x H 315 mm
6,8 kg

Accessoires

Panier petit cuiseur pâtes 132260

- Contenance: 1,86 litre(s)
- Dimensions panier: L 100 x P 138 x H 135 mm
- Dimensions: L 100 x P 200 x H 310 mm
- Poids: 0,29 kg
- GTIN: 4015613584225



132261

PVC* 39,- €

Panier grand cuiseur pâtes 132260

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



132262

PVC* 89,- €

Machine pâtes 1,5kg

101971

PVC* 1 629,- €

GTIN 4015613584843



Des pâtes délicieuses dans toute leur diversité. La machine à pâtes de Bartscher vous aide lors de la préparation et réalisation de nombreuses et délicieuses pâtes italiennes à votre place.

- Matériau
 - Production max.
 - Contenance
 - Propriétés
 - Non fourni
 - Remarque importante
 - Puissance
 - Dimensions
 - Poids
- Revêtu
Anti-rayures
3 kg / h
1,5 kg
Récipient et crochet pétrisseur en CNS 18/10
Microrupteur sur le couvercle du récipient
Vis en laiton avec alliage de bronze
Pour pétrir et dérouler 12 sortes de pâtes différentes
Matrices pour pâtes
Capuchon
La sortie doit être fermée à l'aide du capuchon durant la production de pâte
0,3 kW | 230 V | 50 Hz
L 250 x P 480 x H 460 mm
17,7 kg

Accessoires

Bouchon obturateur

- Matériau: Bronze
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 9 mm
- Poids: 0,18 kg
- GTIN: 4015613584997



101986

PVC* 59,- €



► Matrices pour pâtes
page 134

Matrice pâtes Caserecce Ø9x5mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Caserecce
- Taille de pâte: 9 x 5 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584850



101972

PVC* 59,- €

Matrice pâtes Fusilli Ø9mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Fusilli
- Taille de pâte: Ø 9 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584867



101973

PVC* 59,- €

Matrice pâtes Pappardelle Ø16mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Pappardelle
- Taille de pâte: 16 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584874



101974

PVC* 59,- €

Matrice pâtes Gnocci Ø12mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Gnocchi
- Taille de pâte: Ø 12 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584881



101975

PVC* 59,- €

Matrice pâtes Cap. Dangelo Ø1mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Capelli d'angelo
- Taille de pâte: Ø 1 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584911



101978

PVC* 59,- €

Matrice pâtes Spaghetti Ø2mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Spaghetti
- Taille de pâte: Ø 2 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584928



101979

PVC* 59,- €

Matrice pâtes Spaghetti 2x2mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Spaghetti alla chitarra
- Taille de pâte: 2 x 2 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584935



101980

PVC* 59,- €

Matrice pâtes Taglionini 3mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Tagliolini
- Taille de pâte: 3 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584942



101981

PVC* 59,- €

Matrice pâtes Fettuccine Ø8mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Fettuccine
- Taille de pâte: 8 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584959



101982

PVC* 59,- €

Matrice pâtes Sfoglia 135mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Pasta sfoglia
- Taille de pâte: 135 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 40 mm
- Poids: 0,41 kg
- GTIN: 4015613584966



101983

PVC* 79,- €

Matrice pâtes Cannellone Ø25mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Cannelloni
- Taille de pâte: Ø 25 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584973



101984

PVC* 59,- €

Matrice pâtes Bigoli Ø3mm

- Matériau: Bronze
- Type de pâte: Bigoli
- Taille de pâte: Ø 3 mm
- Dimensions: L 55 x P 55 x H 10 mm
- Poids: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584980



101985

PVC* 59,- €

SNACK | IMBISS

Les en-cas classiques comme la saucisse, les frites, etc. sont toujours très appréciés. Chaque jour, les appareils sont donc mis à rude épreuve. Des plaques de grillade, aux grils de contact en passant par les friteuses et les coupe-saucisses - ici, vous trouverez tout ce qu'il vous faut.



Friteuse PETIT

165103

PVC* 53,- €

GTIN 4015613447223



- Matériau
Acier inoxydable
Plastique
- Nombre de cuves
1
- Contenance de la cuve
3 litre(s)
- Dimensions cuve
L 170 x P 320 x H 148 mm
- Nombre de paniers
1
- Contenance du panier
2,5 litre(s)
- Dimensions panier
L 145 x P 240 x H 80 mm
- Plage de température
de 130 °C à 190 °C
- Thermostat de sécurité
Oui
- Compris
1 panier
1 couvercle
- Puissance
2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
L 210 x P 530 x H 240 mm
- Poids
2,5 kg

Friteuse MINI II

A165110

PVC* 71,- €

GTIN 4015613392271



- Matériau
Acier inoxydable
Plastique
- Nombre de cuves
1
- Contenance de la cuve
4 litre(s)
- Dimensions cuve
L 170 x P 316 x H 180 mm
- Nombre de paniers
1
- Contenance du panier
3,6 litre(s)
- Dimensions panier
L 145 x P 245 x H 110 mm
- Plage de température
de 60 °C à 190 °C
- Thermostat de sécurité
Oui
- Compris
1 panier
1 couvercle
- Puissance
2,2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions
L 205 x P 540 x H 280 mm
- Poids
3 kg

Friteuse MINI III

A165112

PVC* 137,- €

GTIN 4015613392288



- Matériau
Acier inoxydable
Plastique
- Nombre de cuves
2
- Contenance de la cuve
4 litre(s)
- Dimensions cuve
L 170 x P 316 x H 180 mm
- Nombre de paniers
2
- Contenance du panier
3,6 litre(s)
- Dimensions panier
L 145 x P 245 x H 110 mm
- Plage de température
de 60 °C à 190 °C
- Thermostat de sécurité
Oui
- Compris
2 paniers
2 couvercles
- Remarque importante
2 prises séparées sont nécessaires
- Puissance
4,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions
L 400 x P 540 x H 280 mm
- Poids
5,5 kg

Accessoires

Panier de friteuse PETIT 3L

- Dimensions panier: L 145 x P 240 x H 80 mm
- Contenance: 2,5 litre(s)
- Dimensions: L 145 x P 405 x H 155 mm
- Poids: 0,24 kg
- GTIN: 4015613662251

165528

PVC* 9,- €

Panier de friteuse MINI 4L

- Dimensions panier: L 145 x P 245 x H 110 mm
- Contenance: 3,6 litre(s)
- Dimensions: L 145 x P 435 x H 155 mm
- Poids: 0,24 kg
- GTIN: 4015613658421

165521

PVC* 10,- €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152

292046

PVC* 7,50 €

Friteuse SNACK I

A162410E

PVC* 131,- €

GTIN 4015613662350



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Compris

Acier inoxydable
1
4 litre(s)
1
2,4 litre(s)
L 135 x P 205 x H 123 mm
de 50 °C à 190 °C
Oui
1 panier
1 couvercle
Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
2 kW | 230 V | 50 Hz
L 217 x P 565 x H 310 mm
5,1 kg



- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Friteuse SNACK II

A162412E

PVC* 232,- €

GTIN 4015613662374



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Compris

Acier inoxydable
2
4 litre(s)
2
2,4 litre(s)
L 135 x P 205 x H 123 mm
de 50 °C à 190 °C
Oui
2 paniers
2 couvercles
Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
2 prises séparées sont nécessaires
4 kW | 230 V | 50 Hz
L 445 x P 525 x H 310 mm
9,6 kg



- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Friteuse SNACK I Plus

A162820E

PVC* 145,- €

GTIN 4015613708904



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Zone froide
- Résistance électrique
- Compris

Acier inoxydable
1
4 litre(s)
L 150 x P 300 x H 150 mm
1
3 litre(s)
L 120 x P 210 x H 95 mm
de 50 °C à 190 °C
Oui
Oui
Oui
Escamotable
1 panier
1 couvercle
Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 200 x P 530 x H 340 mm
4,2 kg



- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Friteuse SNACK II Plus

A162821E

PVC* 275,- €

GTIN 4015613708911



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Zone froide
- Résistance électrique
- Compris

Acier inoxydable
2
4 litre(s)
L 150 x P 300 x H 150 mm
2
3 litre(s)
L 120 x P 210 x H 95 mm
de 50 °C à 190 °C
Oui
Oui
Oui
Escamotable
2 paniers
2 couvercles
2 prises séparées sont nécessaires
Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
4 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 400 x P 530 x H 340 mm
9 kg

- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Friteuse SNACK III

A162810E

PVC* 169,- €

GTIN 4015613662381



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Thermostat de sécurité
- Compris

Acier inoxydable
1
8 litre(s)
1
5,5 litre(s)
L 195 x P 245 x H 140 mm
Oui
1 panier
1 couvercle
Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
3,25 kW | 230 V | 50 Hz
L 265 x P 620 x H 340 mm
6,7 kg

- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Friteuse SNACK IV

A162812E

PVC* 289,- €

GTIN 4015613662398



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Thermostat de sécurité
- Compris

Acier inoxydable
2
8 litre(s)
2
5,5 litre(s)
L 195 x P 245 x H 140 mm
Oui
2 paniers
2 couvercles
Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
2 prises séparées sont nécessaires
6,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 550 x P 580 x H 340 mm
12,5 kg

- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Zone froide
- Résistance électrique
- Propriétés

- CNS 18/10
- 1
- 8 litre(s)
- L 180 x P 400 x H 200 mm
- 1
- 5,7 litre(s)
- L 150 x P 320 x H 120 mm
- de 50 °C à 190 °C
- Oui
- Oui
- Oui
- Amovible
- Boîtier de commande avec résistance électrique, amovible
- Robinet d'évacuation avec fermeture à baïonnette, amovible
- Poignées de transport latérales
- 1 panier
- 1 couvercle
- 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- L 245 x P 720 x H 470 mm
- 8 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Accessoires

Panier de friteuse SNACK 4L

- Dimensions panier: L 135 x P 205 x H 123 mm
- Contenance: 2,4 litre(s)
- Dimensions: L 135 x P 450 x H 245 mm
- Poids: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658438



165522

PVC* 29,- €

Panier de friteuse SNACK Plus 4L

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Dimensions panier: L 130 x P 220 x H 105 mm
- Contenance: 3 litre(s)
- Dimensions: L 130 x P 460 x H 135 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4015613731636



162826

PVC* 29,- €

Panier de friteuse SNACK 8L

- Dimensions panier: L 195 x P 245 x H 140 mm
- Contenance: 5,5 litre(s)
- Dimensions: L 195 x P 500 x H 225 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658445



165523

PVC* 36,- €

Panier de friteuse SNACK XL Plus 8L

- Dimensions panier: L 150 x P 320 x H 120 mm
- Contenance: 5,7 litre(s)
- Dimensions: L 150 x P 570 x H 190 mm
- Poids: 0,82 kg
- GTIN: 4015613658858

165527

PVC* 54,- €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 300 mm
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Compris: 1 clip de maintien réglable
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

PVC* 7,50 €

Seau pour huiles usagées 12L

- Matériau: Tôle d'acier, Galvanisé à chaud, Conf. à la norme DIN EN ISO 1461
- Contenance: 12 litre(s)
- Diamètre: 280 mm
- Propriétés: Cache pour l'évier, Couvercle bloqué durant le transport, Bord de fond surélevé avec ouvertures pour la circulation de l'air, Raccord de sécurité entre le seau et le couvercle, Poignée supplémentaire isolée contre la chaleur pour le vidage
- Remarque importante: Le récipient est uniquement conçu pour le transport et l'élimination des graisses usagées.
- Dimensions: L 355 x P 335 x H 450 mm
- Poids: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096



A150460V

PVC* 165,- €

Filter pour corps de friture

- Matériau: Tissu spécial
- Plage de température jusqu'à: 190 °C
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Remarque importante: Ne pas sécher en machine
- Dimensions: L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986



A101999

PVC* 162,- €

Filter de rechange A101999

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

A101901

PVC* 80,- €

Friteuse SNACK III Plus

A162823E

PVC* 198,- €

GTIN 4015613718897



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Zone froide
- Résistance électrique
- Compris

Acier inoxydable
1
9 litre(s)
L 240 x P 300 x H 200 mm
1
5,5 litre(s)
L 210 x P 220 x H 120 mm
de 50 °C à 190 °C
Oui
Oui
Oui
Escamotable
1 panier
1 couvercle

- Remarque importante

Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 300 x P 530 x H 385 mm
6,2 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Friteuse SNACK IV Plus

A162824E

PVC* 339,- €

GTIN 4015613718903



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Zone froide
- Résistance électrique
- Compris

Acier inoxydable
2
9 litre(s)
L 240 x P 300 x H 200 mm
2
5,5 litre(s)
L 210 x P 220 x H 120 mm
de 50 °C à 190 °C
Oui
Oui
Oui
Escamotable
2 paniers
2 couvercles

- Remarque importante

2 prises séparées sont nécessaires
Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
6,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 575 x P 530 x H 385 mm
11,5 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Friteuse IMBISS I

A150307

PVC* 289,- €

GTIN 4015613662404



- Matériau
- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Compris

Acier au nickel-chrome
1
8 litre(s)
1
5,5 litre(s)
L 195 x P 230 x H 195 mm
Oui
Oui
1 panier
1 couvercle

- Remarque importante

Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
3,25 kW | 230 V | 50 Hz
L 290 x P 630 x H 410 mm
9,7 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Friteuse IMBISS II

A150407

PVC* 479,- €

GTIN 4015613662411



	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Nombre de cuves	2
	• Contenance de la cuve	8 litre(s)
	• Nombre de paniers	2
	• Contenance du panier	5,5 litre(s)
	• Dimensions panier	L 195 x P 230 x H 195 mm
	• Thermostat de sécurité	Oui
	• Robinet de vidange de la graisse	Oui
	• Compris	2 paniers 2 couvercles
	• Remarque importante	Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs) 2 prises séparées sont nécessaires
	• Puissance	6,5 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 580 x P 630 x H 410 mm
	• Poids	17 kg

Friteuse IMBISS PRO

162500

PVC* 475,- €

GTIN 4015613535104



	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Nombre de cuves	1
	• Contenance de la cuve	9,7 litre(s)
	• Nombre de paniers	1
	• Contenance du panier	9,2 litre(s)
	• Dimensions panier	L 250 x P 275 x H 140 mm
	• Thermostat de sécurité	Oui
	• Zone froide	Oui
	• Robinet de vidange de la graisse	Oui
	• Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
	• Compris	1 panier 1 couvercle
	• Puissance	8,1 kW 400 V 50 Hz
	• Raccord d'appareil	3 NAC
	• Dimensions	L 410 x P 500 x H 380 mm
	• Poids	12,7 kg

Accessoires

Panier de friteuse SNACK Plus 9L

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Dimensions panier: L 210 x P 220 x H 120 mm
- Contenance: 5,5 litre(s)
- Dimensions: L 210 x P 460 x H 165 mm
- Poids: 0,85 kg
- GTIN: 4015613731643



162827

PVC* 36,- €

Panier de friteuse IMBISS 8L

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions panier: L 195 x P 230 x H 195 mm
- Contenance: 5,5 litre(s)
- Dimensions: L 195 x P 485 x H 220 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658452



165524

PVC* 46,- €

Panier de friteuse IMBISS PRO 9,7L

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions panier: L 250 x P 275 x H 140 mm
- Contenance: 9,2 litre(s)
- Dimensions: L 255 x P 515 x H 290 mm
- Poids: 0,87 kg
- GTIN: 4015613658469

165525

PVC* 39,- €




Friteuse PROFESSIONAL I

162900

PVC* 575,- €

GTIN 4015613494098



	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Nombre de cuves	1
	• Contenance de la cuve	10 litre(s)
	• Dimensions cuve	L 318 x P 345 x H 200 mm
	• Nombre de paniers	1
	• Contenance du panier	8,2 litre(s)
	• Dimensions panier	L 300 x P 240 x H 120 mm
	• Plage de température	de 50 °C à 190 °C
	• Thermostat de sécurité	Oui
	• Robinet de vidange de la graisse	Oui
	• Zone froide	Oui
	• Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
	• Résistance électrique	Amovible
	• Compris	1 panier 1 couvercle
	• Puissance	8,1 kW 400 V 50-60 Hz
	• Raccord d'appareil	3 NAC
	• Dimensions	L 390 x P 450 x H 375 mm
	• Poids	11,5 kg




Friteuse PROFESSIONAL II"

162910

PVC* 1 049,- €

GTIN 4015613536798



	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Nombre de cuves	2
	• Contenance de la cuve	10 litre(s)
	• Dimensions cuve	L 318 x P 345 x H 200 mm
	• Nombre de paniers	2
	• Contenance du panier	8,2 litre(s)
	• Dimensions panier	L 300 x P 240 x H 120 mm
	• Plage de température	de 50 °C à 190 °C
	• Thermostat de sécurité	Oui
	• Robinet de vidange de la graisse	Oui
	• Zone froide	Oui
	• Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
	• Résistance électrique	Amovible
	• Compris	2 paniers 2 couvercles
	• Puissance	16,2 kW 400 V 50-60 Hz
	• Raccord d'appareil	3 NAC
	• Dimensions	L 750 x P 450 x H 375 mm
	• Poids	21,8 kg

Accessoires

Panier de friteuse PROFESSIONAL 10L-L

- Dimensions panier: L 300 x P 240 x H 120 mm
- Contenance: 8,2 litre(s)
- Dimensions: L 235 x P 425 x H 215 mm
- Poids: 0,95 kg
- GTIN: 4015613658865

162906

PVC* 53,- €

Panier de friteuse PROFESSIONAL 10L-S

- Dimensions panier: L 120 x P 233 x H 100 mm
- Contenance: 2,7 litre(s)
- Remarque importante: 2 paniers sont nécessaires pour 1 cuve
- Dimensions: L 130 x P 415 x H 220 mm
- Poids: 0,59 kg
- GTIN: 4015613658872

162912

PVC* 39,50 €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

PVC* 7,50 €

Papier de cuisson 1/1 GN

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

150687

PVC* 39,- €



Friteuse à induction 8L

162913

PVC* 435,- €

GTIN 4015613680187



La technologie à induction performante assure une température idéale et constante. Les aliments sont frits de manière très précise ce qui permet d'obtenir un résultat optimal.



- Matériau Acier inoxydable
- Mode de fonctionnement Électrique (à induction)
- Nombre de cuves 1
- Contenance de la cuve 8 litre(s)
- Nombre de paniers 1
- Contenance du panier 5,8 litre(s)
- Dimensions panier L 195 x P 220 x H 145 mm
- Dimensions cuve L 238 x P 300 x H 205 mm
- Plage de température de 60 °C à 190 °C
- Thermostat de sécurité Oui
- Robinet de vidange de la graisse Oui
- Zone froide Non
- Résistance électrique Bobine à induction
- Propriétés Résistance électrique en cuivre
- Compris 1 panier
1 couvercle
1 plaque perforée

- Puissance 3,5 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions L 290 x P 480 x H 515 mm
- Poids 10,4 kg



► La technologie à induction performante assure une température idéale et constante



► Contenance de la cuve : 8 litres

Friteuse à induction 2x8L

162914

PVC* 825,- €

GTIN 4015613680194



- Matériau Acier inoxydable
- Mode de fonctionnement Électrique (à induction)
- Nombre de cuves 2
- Contenance de la cuve 8 litre(s)
- Dimensions cuve L 238 x P 300 x H 205 mm
- Nombre de paniers 2
- Contenance du panier 5,8 litre(s)
- Dimensions panier L 195 x P 220 x H 145 mm
- Plage de température de 60 °C à 190 °C
- Thermostat de sécurité Oui
- Robinet de vidange de la graisse Oui
- Zone froide Non
- Propriétés Résistance électrique en cuivre
- Compris 2 paniers
2 couvercles
2 plaques perforées

- Remarque importante 2 prises séparées sont nécessaires
- Puissance 7 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions L 580 x P 480 x H 515 mm
- Poids 19 kg

Accessoires

Panier de friteuse Induktion 8L

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions panier: L 195 x P 220 x H 145 mm
- Contenance: 5,8 litre(s)
- Dimensions: L 195 x P 460 x H 220 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4015613685205



162917

PVC* 39,- €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

PVC* 7,50 €



Cette friteuse avec une très grande cuve est conçue pour frire des aliments particulièrement grands. La grande surface des paniers de friture convient particulièrement pour frire des crevettes, des crabes ainsi que des beignets de légumes, des pizzas frites ou des pâtisseries.

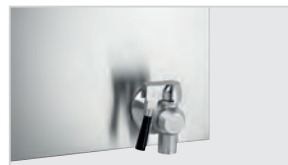
- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de cuves 1
- Contenance de la cuve 50 litre(s)
- Dimensions cuve L 497 x P 397 x H 300 mm
- Nombre de paniers 2
- Dimensions panier 1 8,4 litre(s)
L 460 x P 305 x H 60 mm
- Dimensions panier 2 11,5 litre(s)
L 420 x P 305 x H 90 mm
- Plage de température de 0 °C à 190 °C
- Thermostat de sécurité Oui
- Robinet de vidange de la graisse Oui
- Zone froide Oui
- Résistance électrique Amovible
- Propriétés Coins arrondis
Robinet d'évacuation avec dispositif de sécurité
Poignées de transport latérales
2 niveaux de réglage de la puissance possibles (5 kW / 15 kW)
- Compris 2 paniers
- Puissance 15 kW | 400 V | 50 Hz
- Dimensions L 650 x P 630 x H 460 mm
- Poids 26,6 kg



- ▶ Cuve
- ▶ Contenance : 50 litres
- ▶ Coins arrondis



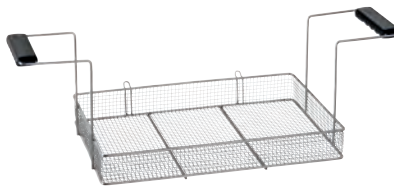
- ▶ Résistance électrique
- ▶ Amovible



- ▶ Robinet de vidange
- ▶ Avec dispositif de sécurité

Panier de friteuse GRANDE 50L-60

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Dimensions panier: L 460 x P 305 x H 60 mm
- Contenance: 8,4 litre(s)
- Dimensions: L 760 x P 330 x H 240 mm
- Poids: 1,35 kg
- GTIN: 4015613686608

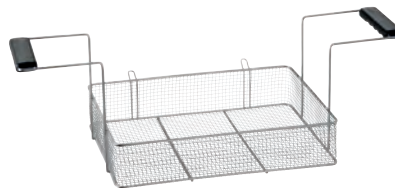


162551

PVC* 59,- €

Panier de friteuse GRANDE 50L-90

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Dimensions panier: L 420 x P 305 x H 90 mm
- Contenance: 11,5 litre(s)
- Dimensions: L 760 x P 330 x H 240 mm
- Poids: 1,37 kg
- GTIN: 4015613686615



162552

PVC* 79,- €



- Matériau
- Mode de fonctionnement

CNS 18/10
Électrique



- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve

2
8 litre(s)



- Dimensions cuve
- Nombre de paniers

L 140 x P 345 x H 220 mm
2



- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité

L 130 x P 310 x H 120 mm
de 140 °C à 190 °C

- Robinet de vidange de la graisse
- Bac collecteur de graisse

Oui
Oui

- Zone froide
- Résistance électrique

Oui
Escamotable

- Type de support
- Dimensions soubassement

Porte à battant

- Réglable en hauteur

L 360 x P 650 x H 470 mm
de 850 mm à 910 mm

- Puissance

14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz

- Raccord d'appareil

3 NAC

- Dimensions

L 400 x P 700 x H 850 mm

- Poids

62 kg

Accessoires

Seau pour huiles usagées 12L

- Matériau: Tôle d'acier, Galvanisé à chaud, Conf. à la norme DIN EN ISO 1461
- Contenance: 12 litre(s)
- Diamètre: 280 mm
- Propriétés: Cache pour l'évier, Couvercle bloqué durant le transport, Bord de fond surélevé avec ouvertures pour la circulation de l'air, Raccord de sécurité entre le seau et le couvercle, Poignée supplémentaire isolée contre la chaleur pour le vidage
- Remarque importante: Le récipient est uniquement conçu pour le transport et l'élimination des graisses usagées.
- Dimensions: L 355 x P 335 x H 450 mm
- Poids: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096


A150460V

PVC* 165,- €

Filtre pour corps de friture

- Matériau: Tissu spécial
- Plage de température jusqu'à: 190 °C
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Remarque importante: Ne pas sécher en machine
- Dimensions: L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986


A101999

PVC* 162,- €

Filtre de rechange A101999

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

A101901

PVC* 80,- €

Papier de cuisson 1/1 GN

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


150687

PVC* 39,- €

Friteuses à beignets






Friteuse beignets BF 16E

101530

PVC* 775,- €

GTIN 4015613405049



	• Matériau	CNS 18/10
	• Nombre de cuves	1
	• Contenance de la cuve	16 litre(s)
	• Dimensions cuve	L 515 x P 305 x H 130 mm
	• Nombre de paniers	1
	• Contenance du panier	8,9 litre(s)
	• Dimensions panier	L 475 x P 235 x H 80 mm
	• Plage de température	de 50 °C à 190 °C
	• Thermostat de sécurité	Oui
	• Robinet de vidange de la graisse	Oui
	• Zone froide	Oui
	• Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
	• Résistance électrique	Amovible
	• Pieds réglables en hauteur	Oui
	• Compris	1 couvercle 1 panier
	• Puissance	9 kW 400 V 50 Hz
	• Raccord d'appareil	3 NAC
	• Dimensions	L 560 x P 470 x H 400 mm
	• Poids	14,7 kg




Friteuse beignets BF 30E

101560

PVC* 1 179,- €

GTIN 4015613405063



	• Matériau	CNS 18/10
	• Nombre de cuves	1
	• Contenance de la cuve	30 litre(s)
	• Dimensions cuve	L 615 x P 490 x H 130 mm
	• Nombre de paniers	1
	• Contenance du panier	19,2 litre(s)
	• Dimensions panier	L 570 x P 440 x H 80 mm
	• Plage de température	de 50 °C à 190 °C
	• Thermostat de sécurité	Oui
	• Robinet de vidange de la graisse	Oui
	• Zone froide	Oui
	• Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
	• Résistance électrique	Amovible
	• Pieds réglables en hauteur	Oui
	• Compris	1 couvercle 1 panier
	• Puissance	15 kW 400 V 50 Hz
	• Raccord d'appareil	3 NAC
	• Dimensions	L 660 x P 650 x H 410 mm
	• Poids	23,4 kg



- Matériau CNS 18/10
- Nombre de cuves 1
- Contenance de la cuve 30 litre(s)
- Dimensions cuve L 615 x P 490 x H 130 mm
- Nombre de paniers 1
- Contenance du panier 19,2 litre(s)
- Dimensions panier L 570 x P 440 x H 80 mm
- Plage de température de 50 °C à 190 °C
- Thermostat de sécurité Oui
- Robinet de vidange de la graisse Oui
- Zone froide Oui
- Résistance électrique en acier inoxydable Oui
- Résistance électrique Amovible
- Type de support Ouvert
- Dimensions soubassement L 612 x P 497 x H 377 mm
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Hauteur réglable de 980 mm
- Compris 1 couvercle
1 panier
1 tamis avec poignée
2 bacs collecteurs de graisse avec poignée
- Puissance 15 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 660 x P 650 x H 980 mm
- Poids 40 kg

Accessoires

Égouttoir BF 16E

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: Des deux côtés
- Dimensions: L 445 x P 235 x H 85 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613535098



101566

PVC* 98,- €

Égouttoir BF 30E

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: Des deux côtés
- Dimensions: L 465 x P 644 x H 255 mm
- Poids: 3,95 kg
- GTIN: 4015613405087



101565

PVC* 119,- €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Conçu pour: Friteuses
- Compris: 1 clip de maintien réglable
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

PVC* 7,50 €

Panier de friteuse BF 16E

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions panier: L 475 x P 235 x H 80 mm
- Contenance: 8,9 litre(s)
- Dimensions: L 560 x P 245 x H 190 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613405056

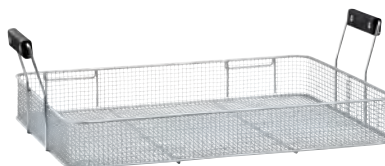


101533

PVC* 93,- €

Panier de friteuse BF 30E

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions panier: L 570 x P 440 x H 80 mm
- Contenance: 19,2 litre(s)
- Dimensions: L 650 x P 465 x H 190 mm
- Poids: 1,9 kg
- GTIN: 4015613405070



101563

PVC* 131,- €

Friteuses à beignets



Friteuse beignets BF 20G

1014113

PVC* 2 649,- €

GTIN 4015613381855



- Matériau
- Mode de fonctionnement

CNS 18/10

Gaz



- Type de gaz
- Type d'allumage

Gaz liquéfié

Allumage Piezo



- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve

1

20 litre(s)



- Dimensions cuve
- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Zone froide
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Puissance
- Dimensions
- Poids

L 600 x P 350 x H 117 mm

1

12,9 litre(s)

L 580 x P 320 x H 70 mm

Oui

de 140 °C à 190 °C

Oui

Oui

12 kW

L 700 x P 585 x H 390 mm

40,5 kg

Friteuse à beignets BF 21E

101412

PVC* 2 059,- €

GTIN 4015613370576



- Matériau
- Nombre de cuves

CNS 18/10

1



- Contenance de la cuve
- Dimensions cuve

21 litre(s)

L 650 x P 390 x H 150 mm



- Nombre de paniers
- Contenance du panier
- Dimensions panier
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange de la graisse
- Zone froide
- Résistance électrique en acier inoxydable
- Résistance électrique
- Compris

1

16,1 litre(s)

L 630 x P 365 x H 70 mm

de 140 °C à 190 °C

Oui

Oui

Oui

Oui

Escamotable

1 couvercle

1 panier

- Puissance
- Raccord d'appareil

6,8 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

- Dimensions

L 700 x P 590 x H 320 mm

- Poids

31 kg

Friteuse beignets BF 35E

101413

PVC* 2 549,- €

GTIN 4015613418186

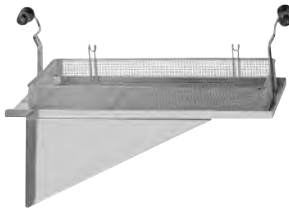


- Matériau
 - Nombre de cuves
 - Contenance de la cuve
 - Dimensions cuve
 - Nombre de paniers
 - Contenance du panier
 - Dimensions panier
 - Plage de température
 - Thermostat de sécurité
 - Robinet de vidange de la graisse
 - Zone froide
 - Résistance électrique en acier inoxydable
 - Résistance électrique
 - Puissance
 - Raccord d'appareil
 - Dimensions
 - Poids
- CNS 18/10
 - 35 L
 - 1
 - 35 litre(s)
 - L 1000 x P 390 x H 150 mm
 - 1
 - 24,8 litre(s)
 - L 970 x P 365 x H 70 mm
 - de 140 °C à 190 °C
 - Oui
 - Oui
 - Oui
 - Oui
 - Escamotable
 - 10 kW | 400 V | 50 Hz
 - 3 NAC
 - L 1 095 x P 600 x H 340 mm
 - 47,4 kg

Accessoires

Égouttoir BF 20G

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: Des deux côtés
- Dimensions: L 350 x P 645 x H 250 mm
- Poids: 3,45 kg
- GTIN: 4015613394176



101404

PVC* 135,- €

Égouttoir BF 21E

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: Des deux côtés
- Dimensions: L 390 x P 765 x H 245 mm
- Poids: 4,05 kg
- GTIN: 4015613122403

101402

PVC* 145,- €

Égouttoir BF 35E

- Matériau: CNS 18/10
- Côté du montage: Des deux côtés
- Dimensions: L 390 x P 1 125 x H 250 mm
- Poids: 5,75 kg
- GTIN: 4015613122953

101607

PVC* 179,- €

Panier de friteuse BF 20G

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions panier: L 580 x P 320 x H 70 mm
- Contenance: 12,9 litre(s)
- Dimensions: L 660 x P 330 x H 260 mm
- Poids: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614

PVC* 155,- €

Panier de friteuse BF 21E

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions panier: L 630 x P 365 x H 70 mm
- Contenance: 16,1 litre(s)
- Dimensions: L 730 x P 380 x H 232 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615

PVC* 165,- €

Panier de friteuse BF 35E

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions panier: L 970 x P 365 x H 70 mm
- Contenance: 24,8 litre(s)
- Dimensions: L 380 x P 1 080 x H 242 mm
- Poids: 3,38 kg
- GTIN: 4015613658841

101419

PVC* 239,- €

Seau pour huiles usagées 12L

- Matériau: Tôle d'acier, Galvanisé à chaud, Conf. à la norme DIN EN ISO 1461
- Contenance: 12 litre(s)
- Remarque importante: Le récipient est uniquement conçu pour le transport et l'élimination des graisses usagées.
- Dimensions: L 355 x P 335 x H 450 mm
- Poids: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096



A150460V

PVC* 165,- €

Filtre pour corps de friture

- Matériau: Tissu spécial
- Plage de température jusqu'à: 190 °C
- Dimensions: L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986



A101999

PVC* 162,- €

Filtre de rechange A101999

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

A101901

PVC* 80,- €

Thermomètre A3000 TP

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Conçu pour: Frittesuses
- Compris: 1 clip de maintien réglable
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

PVC* 7,50 €

Grills contact – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Acier inoxydable
- ✓ Matériau de grils: Fonte, Émaillé
- ✓ Réglage de la température: Thermostatique
- ✓ Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- ✓ Commande: Manette, Manuel
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- ✓ Bac collecteur de graisse: Oui
- ✓ Compris: 1 brosse de nettoyage



Grill contact 1800 1R

A150670

PVC* 232,- €

GTIN 4015613385617



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable
Fonte
Émaillé



- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Témoin lumineux de contrôle

1
Nervuré
L 214 x P 214 mm
L 220 x P 235 mm

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Chauffe
Marche/arrêt
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
L 290 x P 395 x H 210 mm
12,7 kg

Grill contact 1800 1G

A150669

PVC* 232,- €

GTIN 4015613391380



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable
Fonte
Émaillé



- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Témoin lumineux de contrôle

1
Lisse
L 214 x P 214 mm
L 220 x P 235 mm

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Chauffe
Marche/arrêt
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
L 290 x P 395 x H 210 mm
12,7 kg

Grill contact 1800 1GR

A150668

PVC* 232,- €

GTIN 4015613391656



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable
Fonte
Émaillé



- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Témoin lumineux de contrôle

1
Nervuré en haut, lisse en bas
L 214 x P 214 mm
L 220 x P 235 mm

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Chauffe
Marche/arrêt
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
L 290 x P 395 x H 210 mm
13 kg

Grill contac 3600 2R

A150671

PVC* 425,- €

GTIN 4015613385624



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de grils Fonte Émaillé
- Nombre d'unités de grillade 2
- Modèle de surface de grillade Nervuré
- Dimensions plaque grillade supérieure, chacune L 215 x P 215 mm
- Dimensions plaque grillade inférieure L 470 x P 230 mm
- Zones chauffantes réglables séparément Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe Marche/arrêt
- Puissance 3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 570 x P 395 x H 210 mm
- Poids 26 kg

Grill contac 3600 2G

A150672

PVC* 425,- €

GTIN 4015613391397



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de grils Fonte Émaillé
- Nombre d'unités de grillade 2
- Modèle de surface de grillade Lisse
- Dimensions plaque grillade supérieure, chacune L 215 x P 215 mm
- Dimensions plaque grillade inférieure L 470 x P 230 mm
- Zones chauffantes réglables séparément Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe Marche/arrêt
- Puissance 3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 570 x P 395 x H 210 mm
- Poids 23,5 kg

Grill contac 3600 2GR

A150673

PVC* 425,- €

GTIN 4015613391403



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de grils Fonte Émaillé
- Nombre d'unités de grillade 2
- Modèle de surface de grillade Nervuré en haut, lisse en bas
- Dimensions plaque grillade supérieure, chacune L 215 x P 215 mm
- Dimensions plaque grillade inférieure L 470 x P 230 mm
- Zones chauffantes réglables séparément Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe Marche/arrêt
- Puissance 3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 570 x P 395 x H 210 mm
- Poids 23,25 kg

Accessoires

Papier cuisine 1/2GN, 1x100

- Compatible GN: Oui
- Format par coude: 1/2 GN, L 330 x P 270 mm
- Unité de commande: 1 carton (12 distributeurs de papier de 100 feuilles chacun)
- Dimensions: L 357 x P 295 x H 179 mm
- Poids: 0,37 kg
- GTIN: 4015613587110


150678

PVC* 84,- €

Grills contact "Panini" – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Acier inoxydable
- ✓ Matériau de grils: Fonte, Émaillé
- ✓ Réglage de la température: Thermostatique
- ✓ Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- ✓ Commande: Manette, Manuel
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- ✓ Bac collecteur de graisse: Oui
- ✓ Compris: 1 brosse de nettoyage



Grill contact "Panini" 1R

A150674

PVC* 279,- €

GTIN 4015613415000



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable
Fonte
Émaillé



- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux de contrôle

1
Nervuré
L 335 x P 220 mm
L 335 x P 230 mm
Non
Chauffe

- Minuterie
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Marche/arrêt
Non
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 410 x P 400 x H 200 mm
18,7 kg

Grill contact "Panini" 1G

A150679

PVC* 279,- €

GTIN 4015613606750



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable
Fonte
Émaillé



- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux de contrôle

1
Lisse
L 335 x P 220 mm
L 335 x P 230 mm
Non
Chauffe

- Minuterie
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Marche/arrêt
Non
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 410 x P 400 x H 200 mm
18 kg

Grill contact "Panini" 1GR

A150676

PVC* 279,- €

GTIN 4015613486833



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable
Fonte
Émaillé



- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux de contrôle

1
Nervuré en haut, lisse en bas
L 335 x P 220 mm
L 335 x P 230 mm
Non
Chauffe

- Minuterie
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Marche/arrêt
Non
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 410 x P 400 x H 200 mm
18 kg

Grill contact "Panini-T" 1R

A150774

PVC* 292,- €

GTIN 4015613717159



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable

Fonte

Émaillé



- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux de contrôle

1

Nervuré

L 340 x P 220 mm

L 360 x P 285 mm

Oui

Chauffe

Marche/arrêt

Oui

 Signal sonore lorsque la durée est écoulée
(0 - 15 minutes)

- Minuterie
- Propriétés

- Degré de protection

IPX3

- Puissance

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions

L 410 x P 400 x H 200 mm

- Poids

18,4 kg

Grill contact "Panini-T" 1G

A150779

PVC* 292,- €

GTIN 4015613717166



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable

Fonte

Émaillé



- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux de contrôle

1

Lisse

L 340 x P 220 mm

L 360 x P 285 mm

Oui

Chauffe

Marche/arrêt

Oui

 Signal sonore lorsque la durée est écoulée
(0 - 15 minutes)

- Minuterie
- Propriétés

- Degré de protection

IPX3

- Puissance

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions

L 410 x P 400 x H 200 mm

- Poids

18 kg

Grill contact "Panini-T" 1GR

A150776

PVC* 292,- €

GTIN 4015613717173



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable

Fonte

Émaillé



- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Interrupteur de marche/arrêt
- Minuterie
- Propriétés

1

Nervuré en haut, lisse en bas

L 340 x P 220 mm

L 360 x P 285 mm

Oui

Oui

 Signal sonore lorsque la durée est écoulée
(0 - 15 minutes)

- Degré de protection

IPX3

- Puissance

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions

L 410 x P 400 x H 200 mm

- Poids

18,6 kg

Accessoires

Papier cuisine 1/2GN, 1x100

- Format par coude: 1/2 GN, L 330 x P 270 mm
- Unité de commande: 1 carton (12 distributeurs de papier de 100 feuilles chacun)
- Dimensions: L 357 x P 295 x H 179 mm
- Poids: 0,37 kg
- GTIN: 4015613587110

150678

PVC* 84,- €



Grills contact "Panini-MDI" – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Acier inoxydable
- ✓ Matériau de grils: Fonte, Émaillé
- ✓ Réglage de la température: Électronique, Par incréments de 0,1 °C
- ✓ Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- ✓ Commande: Manette
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- ✓ Bac collecteur de graisse: Oui
- ✓ Compris: 1 brosse de nettoyage



Gril à contact "Panini-MDI" 1R

A150974

PVC* 355,- €

GTIN 4015613737881



Le gril à contact "Panini-MDI" avec plaques de grillade rainurées offre tout ce dont un bon gril à contact a besoin : des plaques de grillade avec une conductibilité optimale de la chaleur, une structure robuste et une utilisation facile et intuitive à l'aide d'une manette avec affichage numérique, minuterie et signal sonore.

- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de grils Fonte Émaillé
- Nombre d'unités de grillade 1
- Modèle de surface de grillade Nervuré
- Dimensions plaque grillade supérieure L 340 x P 220 mm
- Dimensions plaque grillade inférieure L 360 x P 285 mm
- Affichage numérique Oui
- Minuterie Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe Marche/arrêt
- Propriétés Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 9:30 minutes)
- Degré de protection IPX3
- Puissance 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 410 x P 400 x H 200 mm
- Poids 18,3 kg

Gril à contact "Panini-MDI" 1G

A150979

PVC* 355,- €

GTIN 4015613737904



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de grils Fonte Émaillé
- Nombre d'unités de grillade 1
- Modèle de surface de grillade Lisse
- Dimensions plaque grillade supérieure L 340 x P 220 mm
- Dimensions plaque grillade inférieure L 360 x P 285 mm
- Affichage numérique Oui
- Minuterie Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe Marche/arrêt
- Propriétés Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 9:30 minutes)
- Degré de protection IPX3
- Puissance 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 410 x P 400 x H 200 mm
- Poids 18,1 kg

Gril à contact "Panini-MDI" 1GR

A150976

PVC* 355,- €

GTIN 4015613737911



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable

Fonte

Émaillé



- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Affichage numérique
- Minuterie
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux de contrôle

1

Nervuré en haut, lisse en bas

L 340 x P 220 mm

L 360 x P 285 mm

Oui

Oui

Oui

Chauffe

Marche/arrêt

Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 9:30 minutes)

- Propriétés

- Degré de protection

IPX3

- Puissance

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions

L 410 x P 400 x H 200 mm

- Poids

18,5 kg



Gril contact "Panini" 1RDIG

A150684

PVC* 429,- €

GTIN 4015613624679



Tout simplement pratique – 6 programmes réglables permettent un réglage de la durée de cuisson à la seconde près. Un signal sonore informe de la fin du temps de grillade.



- Matériau
- Matériau de grils

Acier inoxydable

Fonte

Émaillé

- Nombre d'unités de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Réglage de la température
- Plage de température
- Bac collecteur de graisse
- Affichage numérique
- Minuterie
- Programmation
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux de contrôle

1

Nervuré

L 340 x P 220 mm

L 360 x P 230 mm

Thermostatique

de 50 °C à 300 °C

Oui

Oui

Oui

Durée (6 programmes)

Oui

Chauffe

Marche/arrêt

Signal sonore lorsque le temps est écoulé

- Propriétés

- Degré de protection

IPX3

- Puissance

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions

L 410 x P 400 x H 200 mm

- Poids

18 kg



- ▶ Tout simplement pratique
- ▶ 6 programmes réglables permettent un réglage de la durée de cuisson à la seconde près



- ▶ Programmation : durée
- ▶ Minuterie
- ▶ Signal sonore lorsque la durée est écoulée

Plaque grill vitro GP1200



- ▶ Plaque de cuisson inclinée avec bac collecteur de graisse
- ▶ Pour un nettoyage facile



- Matériau
- Matériau de la surface de grillade
- Dimensions surface de grill
- Surface de grillade rabaisée
- Réglage de la température
- Plage de température
- Protection contre la surchauffe
- Bac collecteur de graisse
- Témoin lumineux de contrôle
- Protection contre les projections
- Compris
- Puissance
- Dimensions

Acier inoxydable
SCHOTT CERAN®
L 310 x P 190 mm
Oui
En continu
de 50 °C à 250 °C
Oui
Oui
Chauffe
Disponible en option
1 racloir
1,2 kW | 220-240 V | 50 Hz
L 640 x P 365 x H 63 mm

Modèle de surface
de grillade

Compatible GN

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

	Modèle de surface de grillade	Compatible GN	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque grill vitro GP1200	Lisse	Oui	4,1 kg	104905	129,- €	4015613534817
Plaque grille vitro GP1200, rainuré	Nervuré	Non	4,3 kg	104902	139,- €	4015613638645

Dosseret GP1200

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions de la grille: L 380 x P 118 mm
- Dimensions: L 385 x P 330 x H 73 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4015613607702



104010

PVC* 29,- €

Table de cuisson en céramique GP2511GN

104919

PVC* 329,- €

GTIN 4015613649788



- ▶ Grillade
- ▶ Au format 1/1 GN



- ▶ Bac collecteur de graisse
- ▶ Pour un nettoyage facile



- Matériau
- Matériau de la surface de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions surface de grill
- Surface de grillade rabaisée
- Réglage de la température
- Plage de température grill
- Plage de température de la fonction de maintien au chaud jusqu'à
- Protection contre la surchauffe
- Possibilités d'utilisation

Acier inoxydable
SCHOTT CERAN®
Lisse
L 500 x P 260 mm
Oui
En continu
de 80 °C à 300 °C
100 °C
Oui
Griller sur 1/1 GN
Griller sur 2/3 GN + maintenir au chaud sur 1/3 GN
Maintenir au chaud - sur la surface de cuisson ou dans le récipient GN
Oui
Chauffe
2,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
L 655 x P 415 x H 86 mm
7,9 kg

- Bac collecteur de graisse
- Témoin lumineux de contrôle
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plaque grill vitro GP2500

370030

PVC* 709,- €

GTIN 4015613545042



- Matériau
- Matériau de la surface de grillade
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions surface de grill
- Réglage de la température
- Plage de température
- Protection contre la surchauffe
- Bac collecteur de graisse
- Témoin lumineux de contrôle
- Protection contre les projections
- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Verre
Verre
Lisse
L 290 x P 450 mm
5 niveaux
de 50 °C à 300 °C
Oui
Oui
Chauffe
Oui
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 420 x P 605 x H 175 mm
10,1 kg

Plaques grillades



Plaque grillade GDP 260E-G

A370037

PVC* 269,- €

GTIN 4015613690087



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Mode de fonctionnement
- Témoin lumineux de contrôle


Propriétés

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Acier
Lisse
L 260 x P 230 mm
1
de 50 °C à 300 °C
Oui
Électrique
Prêt à l'emploi
Chauffe
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 285 x P 330 x H 175 mm
8,9 kg

Plaque grillade GDP 320E-G

A370031

PVC* 398,- €

GTIN 4015613370545



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Mode de fonctionnement
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés


Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 320 x P 480 mm
1
de 50 °C à 300 °C
Oui
Électrique
Prêt à l'emploi
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
1 racloir de nettoyage
3 kW | 230 V | 50 Hz
L 325 x P 580 x H 310 mm
22 kg

Plaque grillade GDP 320G-G

A3700331

PVC* 498,- €

GTIN 4015613390932



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Mode de fonctionnement
- Type d'allumage
- Propriétés


Compris

- Type de gaz

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 320 x P 480 mm
1
de 50 °C à 270 °C
Non
Gaz
Allumage Piezo
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
1 racloir de nettoyage
Gaz naturel H
Les buses à propane sont fournies
4 kW
L 325 x P 580 x H 310 mm
24 kg

Plaque grillade GDP 320E-R

370035

PVC* 459,- €

GTIN 4015613610894



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Mode de fonctionnement
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés

CNS 18/10
Acier
Nervuré
L 320 x P 480 mm
1
de 50 °C à 300 °C
Oui
Électrique
Prêt à l'emploi
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
1 racloir de nettoyage
3 kW | 230 V | 50 Hz
L 325 x P 580 x H 310 mm
21,2 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plaque grillade GDP 650E-G

A370032

PVC* 619,- €

GTIN 4015613370552



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Mode de fonctionnement
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 650 x P 480 mm
2
Oui
de 50 °C à 300 °C
Oui
Électrique
Prêt à l'emploi
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
1 racloir de nettoyage
6 kW | 400 V | 50 Hz
L 660 x P 580 x H 310 mm
41 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plaque grillade GDP 650G-G

A3700341

PVC* 859,- €

GTIN 4015613390949



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Plage de température
- Zones chauffantes réglables séparément
- Thermostat de sécurité
- Mode de fonctionnement
- Type d'allumage
- Propriétés

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 650 x P 480 mm
2
de 50 °C à 270 °C
Oui
Non
Gaz
Allumage Piezo
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
1 racloir de nettoyage
Gaz naturel H
Les buses à propane sont fournies
8 kW
L 660 x P 580 x H 310 mm
44,5 kg

- Compris
- Type de gaz
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plaque grillade GDP 650E-GR

370036

PVC* 719,- €

GTIN 4015613610931



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Mode de fonctionnement
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés

CNS 18/10
Acier
1/2 lisse, 1/2 nervuré
L 650 x P 480 mm
2
Oui
de 50 °C à 300 °C
Oui
Électrique
Prêt à l'emploi
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
2 racloirs de nettoyage
6 kW | 400 V | 50 Hz
L 660 x P 580 x H 310 mm
40 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plaque grillade GDP 980E-G

A370039

PVC* 998,- €

GTIN 4015613676548



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Mode de fonctionnement
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés

CNS 18/10
Acier
Lisse
L 980 x P 480 mm
3
Oui
de 50 °C à 300 °C
Oui
Électrique
Prêt à l'emploi
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
1 racloir de nettoyage
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 990 x P 580 x H 310 mm
68,6 kg

- Compris
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Accessoires

Complément à grill GDP 320/650E

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la plaque de braisage: Film antiadhésif, interchangeable
- Modèle de plaque de braisage: Lisse
- Dimensions surface de cuisson: L 325 x P 480 mm
- Plage de température: de 50 °C à 220 °C
- Hauteur totale de la plaque de grillade: Fermé 490 mm, ouvert 810 mm
- Puissance: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 325 x P 480 x H 665 mm
- Poids: 18 kg
- GTIN: 4015613633282

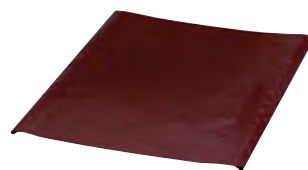


370100

PVC* 589,- €

Film anti adhésif GDP 320/650E

- Dimensions: L 315 x P 390 x H 1 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802



370101

PVC* 33,- €

Plaque de grillade GPL 320E-G

A370131

PVC* 598,- €

GTIN 4015613724256



- Matériau
- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Plage de température
- Témoin lumineux de contrôle

• Propriétés

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Acier spécial, chromé dur
Lisse
L 320 x P 480 mm
1
de 50 °C à 300 °C
Chauffe
Marche/arrêt
Bac collecteur de graisse
Cheminée amovible
Protection contre les projections soudée
1 racloir de nettoyage
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 330 x P 625 x H 450 mm
24 kg

Braisière multifonction 300

370205

PVC* 685,- €

GTIN 4015613653488



- Matériau
- Matériau du poêlon
- Dimensions poêle
- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Acier
L 325 x P 535 x H 60 mm
de 50 °C à 300 °C
Oui
Chauffe
Robinet d'évacuation avec fermeture à baïonnette
Protection contre les projections soudée sur tout le tour
1 bouchon de fermeture
3 kW | 230 V | 50-60 Hz
L 330 x P 580 x H 300 mm
23,8 kg

Grill à eau 40

370037

PVC* 898,- €

GTIN 4015613642024



- Matériau
- Modèle de surface de grillade
- Dimensions surface de grill
- Réglage de la température
- Temps de chauffe
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés
- Compris
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Grille
L 280 x P 445 mm
3 niveaux
Env. 2,5 minutes au niveau le plus haut
Chauffe
Bac d'eau 1/1 GN
1 racloir de nettoyage
4,08 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 330 x P 630 x H 330 mm
13,5 kg

Grill combiné à gaz TB1000PF

1061933

PVC* 232,- €

GTIN 4015613685182



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



- Matériau
- Modèle
- Matériau de la poêle



- Dimensions poêle
- Nombre de brûleurs
- Type de gaz
- Pression normale
- Type d'allumage
- Raccord
- Consommation
- Compris

Acier inoxydable
Poêle à griller
Acier
Émaillé
L 705 x P 540 x H 43 mm
3
Gaz liquéfié
50 mbar
Allumage Piezo
1/4"
728 g / h
3 sets de buses à gaz de 0,8 mm (30 mbars, 37 mbars, 50 mbars)
10 kW
L 705 x P 560 x H 275 mm
13,9 kg



- ▶ Poêle en acier, émaillé
- ▶ Dimensions : L 705 x P 540 x H 43 mm



- ▶ Fonctionne uniquement au gaz liquéfié
- ▶ 3 sets de buses à gaz de 0,8 mm inclus

Grill combiné à gaz TB1000R

1061633

PVC* 252,- €

GTIN 4015613685199



- Matériau
- Modèle



- Matériau de la grille
- Largeur de la grille



- Nombre de brûleurs
- Type de gaz
- Pression normale
- Type d'allumage
- Raccord
- Consommation
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Grille
Acier, galvanisé
600 mm
3
Gaz liquéfié
50 mbar
Allumage Piezo
1/4"
728 g / h
3 sets de buses à gaz de 0,8 mm (30 mbars, 37 mbars, 50 mbars)
10 kW
L 685 x P 540 x H 275 mm
13,7 kg

Accessoires

Poêle grill TB1000PF

- Matériau: Acier, Émaillé
- Dimensions: L 705 x P 540 x H 55 mm
- Poids: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882

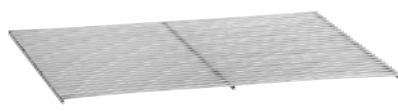


106217

PVC* 69,- €

Ensemble grille grill TB1000R

- Matériau: Acier, Galvanisé
- Dotation du set: 1 grille, 1 Couvre-flamme, 1 bac collecteur de graisse
- Dimensions: L 635 x P 520 x H 17 mm
- Poids: 6,7 kg
- GTIN: 4015613699899



106218

PVC* 79,- €

Kit de branchement professionnel

- Utilisable dans: Extérieur
- Dotation du set: 1 régulateur basse pression, 1 tuyau, 1 protection contre la rupture du tuyau
- Remarque importante: Peut uniquement être utilisé à l'extérieur
- Dimensions: L 64 x P 180 x H 35 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

PVC* 74,- €

Grills combinés à gaz



Gril table gaz combi, 3 brûleur

1062203

PVC* 429,- €

GTIN 4015613527536



- Matériau Acier inoxydable
- Modèle Poêle à griller
- Matériau de la poêle Tôle d'acier
- Dimensions poêle L 700 x P 540 x H 70 mm
- Nombre de brûleurs 3
- Type de gaz Gaz liquéfié
- Pression normale 50 mbar
- Type d'allumage Allumage Piezo
- Consommation 850 g / h
- Protection contre la surchauffe Oui
- Compris 1 tuyau
1 protection contre la rupture du tuyau
1 détendeur

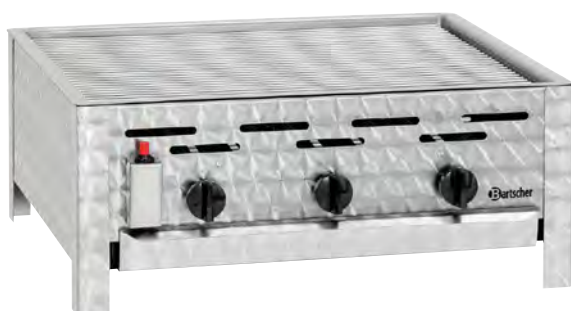
- Puissance 11 kW
- Dimensions L 650 x P 570 x H 270 mm
- Poids 18,1 kg

Gril table gaz combi, 3 brûleur

1062303

PVC* 509,- €

GTIN 4015613527543



- Matériau Acier inoxydable
- Modèle Grille
- Matériau de la grille Couvre-flamme
- Dimensions grille Bac collecteur de graisse
- Nombre de brûleurs Nickelée
- Type de gaz L 594 x P 468 mm
- Pression normale 3
- Type d'allumage Gaz liquéfié
- Consommation 50 mbar
- Protection contre la surchauffe Allumage Piezo
- Compris 850 g / h
Oui
1 tuyau
1 protection contre la rupture du tuyau
1 détendeur

- Puissance 11 kW
- Dimensions L 650 x P 570 x H 270 mm
- Poids 17,5 kg

Gril table gaz combi, 4 brûleur

1062503

PVC* 639,- €

GTIN 4015613660349



- Matériau
- Modèle



- Matériau de la grille
- Dimensions grille
- Nombre de brûleurs
- Type de gaz
- Pression normale
- Type d'allumage
- Consommation
- Protection contre la surchauffe
- Compris

- Acier inoxydable
- Grille
- Couvre-flamme
- Bac collecteur de graisse
- Nickelée
- L 760 x P 470 mm
- 4
- Gaz liquéfié
- 50 mbar
- Allumage Piezo
- 1140 g / h
- Oui
- 1 tuyau
- 1 protection contre la rupture du tuyau
- 1 détendeur
- 14,7 kW
- L 850 x P 555 x H 270 mm
- 23 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Accessoires

Poêlon TB1100

- Matériau: Tôle d'acier
- Avec poignée(s): Oui
- Dimensions: L 700 x P 540 x H 70 mm
- Poids: 9,5 kg
- GTIN: 4015613527567



106204

PVC* 85,- €

Kit Gril TB1100

- Matériau: Acier, Acier inoxydable, Chromé
- Dotation du set: 1 grille, acier, chromé, 1 couvre-flamme, acier inoxydable, 1 bac collecteur de graisse, acier inoxydable
- Dimensions: L 655 x P 525 x H 55 mm
- Poids: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

106206

PVC* 169,- €

Poêle grill de table, grand

- Matériau: Tôle d'acier
- Avec poignée(s): Oui
- Dimensions: L 870 x P 525 x H 65 mm
- Poids: 11,8 kg
- GTIN: 4015613660332



106211

PVC* 105,- €

Support TB1100

- Matériau: Acier inoxydable
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Non
- Dimensions: L 530 x P 670 x H 800 mm
- Poids: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



106202

PVC* 119,- €

Soubassement grill de table

- Matériau: Acier inoxydable
- Fond: Oui
- Pieds réglables en hauteur: Non
- Dimensions: L 815 x P 525 x H 805 mm
- Poids: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



106210

PVC* 145,- €

Grills à pierres de lave



Grill pierre lave gaz 40,L330,AT

2006301

PVC* 645,- €

GTIN 4015613404608



- Matériau
- Type de grille
- Nombre de zones chauffantes
- Dimensions surface de grill
- Grille réglable en hauteur
- Type de gaz

Acier inoxydable
Grille en V (pour viande)
1
L 312 x P 483 mm
Oui
Gaz naturel H
Les buses à propane sont fournies

- Type d'allumage
- Quantité de remplissage de pierres de lave 1 kg
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Allumage Piezo
Pierres de lave pour premier remplissage
4 kW
L 330 x P 545 x H 285 mm
21,4 kg

Grill pierre lave gaz 70,L660,AT

2006601

PVC* 1 119,- €

GTIN 4015613404622



- Matériau
- Type de grille
- Nombre de zones chauffantes
- Dimensions surface de grill
- Grille réglable en hauteur
- Type de gaz

Acier inoxydable
Grille en V (pour viande)
2
L 312 x P 483 mm
Oui
Gaz naturel H
Les buses à propane sont fournies

- Type d'allumage
- Quantité de remplissage de pierres de lave 2 kg
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Allumage Piezo
Pierres de lave pour premier remplissage
8 kW
L 660 x P 570 x H 282 mm
40,6 kg

Accessoires

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 49,- €

Rôtissoire él. P6

215035

PVC* 1 998,- €

GTIN 4015613417035



- Matériau
- Contenance
- Nombre de broches
- Éclairage intérieur
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



CNS 18/10
6 poulets
2
Oui
2 broches avec pinces
2,8 kW | 230 V | 50 Hz
L 700 x P 360 x H 530 mm
31 kg

Rôtissoire él. P8N

215036

PVC* 2 509,- €

GTIN 4015613505381



- Matériau
- Contenance
- Nombre de broches
- Éclairage intérieur
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



CNS 18/10
8 poulets
2
Oui
2 broches avec pinces
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 880 x P 430 x H 530 mm
41 kg

Rôtissoire P12N

215037

PVC* 3 049,- €

GTIN 4015613505398



- Matériau
- Contenance
- Nombre de broches
- Éclairage intérieur
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

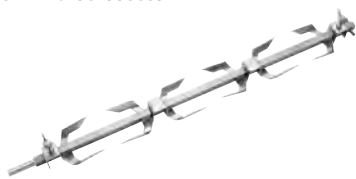


CNS 18/10
12 poulets
3
Oui
3 broches avec pinces
5 kW | 400 V | 50 Hz
L 880 x P 430 x H 710 mm
55,6 kg

Accessoires

Broche avec fourchettes P6

- Dimensions: L 60 x P 540 x H 50 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854

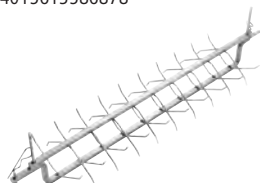


215093

PVC* 92,- €

Broche pour rôtis P6

- Dimensions: L 540 x P 145 x H 155 mm
- Poids: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095

PVC* 215,- €

Broche pour portions P6

- Dimensions: L 540 x P 155 x H 50 mm
- Poids: 1,25 kg
- GTIN: 4015613586892



215096

PVC* 185,- €

Broche avec fourchettes P8/P12

- Dimensions: L 715 x P 60 x H 50 mm
- Poids: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094

PVC* 112,- €

Broche pour rôtis P8/P12

- Dimensions: L 715 x P 155 x H 50 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078

PVC* 245,- €

Broche pour portions P8/P12

- Dimensions: L 155 x P 715 x H 50 mm
- Poids: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081

PVC* 195,- €

Paëlla



Brûleur à paëlla 2K300



Le brûleur à paëlla est une alternative flexible et mobile pour la préparation de repas poêlés. Le cercle du brûleur est équipé d'une veilleuse et de d'un bouton rotatif qui permet un réglage en continu. Ce bouton permet de régler individuellement la taille des flammes.

- Matériau
- Type de gaz
- Sécurité d'allumage
- Remarque importante

Acier
Gaz liquéfié
Oui
Uniquement homologué pour l'Allemagne



► À utiliser en combinaison avec trépied pour paëlla



Brûleur à paëlla 3K500

Brûleur à paëlla 2K300

• Nombre de circuits de chauffage	2
• Circuits de chauffage réglables séparément	Non
• Diamètre du brûleur	300 cm
• Convient aux poêles	Ø 36 - 42 mm
• Propriétés	Brûleur avec sécurité thermoélectrique
• Remarque importante	Peut uniquement être utilisé à l'extérieur Peut uniquement être utilisé avec un support adapté (trépied pour paëlla 2K300 ou 2K300/3K500-T) Uniquement homologué pour l'Allemagne
• Puissance	10,37 kW
• Dimensions	L 330 x P 605 x H 135 mm
• Poids	1,7 kg
• GTIN	4015613710990

A153440

PVC* 89,- €

Brûleur à paëlla 3K500

• Nombre de circuits de chauffage	3
• Circuits de chauffage réglables séparément	Oui
• Diamètre du brûleur	500 cm
• Convient aux poêles	Ø 42 - 80 mm
• Propriétés	3 cercles chauffants avec 2 boutons de réglage
• Remarque importante	Peut uniquement être utilisé à l'extérieur Peut uniquement être utilisé avec un support adapté (trépied pour paëlla 3K500 ou 2K300/3K500-T) Uniquement homologué pour l'Allemagne
• Puissance	22,66 kW
• Dimensions	L 505 x P 775 x H 120 mm
• Poids	4,1 kg
• GTIN	4015613711003

A153460

PVC* 189,- €

Accessoires

Trépied pour paëlla 2K300

- Matériau: Acier, Laqué
- Dimensions: L 25 x P 25 x H 750 mm
- Poids: 1,38 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145

PVC* 19,50 €

Trépied pour paëlla 3K500

- Matériau: Acier, Laqué
- Dimensions: L 25 x P 25 x H 750 mm
- Poids: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508



A153144

PVC* 33,- €

Trépied pour paëlla

- Matériau: Acier, Laqué
- Dimensions: L 25 x P 25 x H 145 mm
- Poids: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143

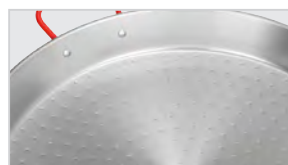
PVC* 16,- €

Poêle à paëlla STP340



Robustes, entièrement en acier poli, surface de cuisson structurée avec bord haut et manches résistants à la chaleur - les poêles à paëlla Bartscher conviennent également parfaitement à la préparation de pommes de terre rissolées, de viande émincée, de gyros à la poêle ou de chili con carne.

- Matériau: Acier Poli
- Modèle de plaque de braisage: Acier, poli Structuré
- Propriétés de la poignée: Résistant à la chaleur Laqué en rouge



- ▶ Type de surface de cuisson
- ▶ Acier, poli
- ▶ Structuré

	Diamètre	Hauteur à l'intérieur	Diamètre du fond	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Poêle à paëlla STP340	340 mm	44 mm	280 mm	L 450 x P 340 x H 45 mm	0,76 kg	A153234	9,30 €	4015613696911
Poêle à paëlla STP380	380 mm	44 mm	330 mm	L 485 x P 385 x H 45 mm	1,1 kg	A153238	11,30 €	4015613696928
Poêle à paëlla STP420	420 mm	47 mm	370 mm	L 530 x P 430 x H 48 mm	1,4 kg	A153242	13,50 €	4015613696935
Poêle à paëlla STP460	460 mm	49 mm	405 mm	L 655 x P 465 x H 50 mm	1,9 kg	A153246	15,50 €	4015613696942
Poêle à paëlla STP550	550 mm	56 mm	480 mm	L 730 x P 550 x H 58 mm	3,27 kg	A153255	24,- €	4015613696959
Poêle à paëlla STP600	600 mm	52 mm	535 mm	L 780 x P 600 x H 55 mm	4 kg	A153260	29,- €	4015613696966
Poêle à paëlla STP650	650 mm	56 mm	585 mm	L 835 x P 660 x H 58 mm	5,03 kg	A153265	37,- €	4015613696973
Poêle à paëlla STP700	700 mm	62 mm	640 mm	L 890 x P 710 x H 65 mm	6,68 kg	A153270	54,- €	4015613696980
Poêle à paëlla STP800	800 mm	70 mm	720 mm	L 1 005 x P 810 x H 73 mm	11,4 kg	A153280	74,- €	4015613696997

Réchauds à gaz



Réchaud à gaz 1K220-T

A150621

PVC* 46,- €

GTIN 4015613696843



La sécurité avant tout - Le réchaud au gaz transportable optimisé de Bartscher se distingue particulièrement par les aspects de sécurité suivants pour la surveillance des flammes : Veilleuse à 2 niveaux, brûleur à sécurité thermoélectrique.



• Matériau	Acier Laqué
• Nombre de zones de cuisson	1
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	2,2 kW
• Consommation de gaz à plein régime	160 g / h
• Brûleur à gaz	Brûleur à cercle unique
• Type d'allumage	Allumage Piezo
• Flamme pilote	Non
• Sécurité d'allumage	Oui
• Diamètre des casseroles	150 - 270 mm
• Propriétés	Brûleur avec sécurité thermoélectrique Veilleuse de sécurité à 2 niveaux Socle résistant à la chaleur
• Remarque importante	Peut uniquement être utilisé à l'extérieur
• Compris	1 mallette de transport
• Type de gaz	Butane
• Puissance	2,2 kW
• Dimensions	L 375 x P 290 x H 130 mm
• Poids	2 kg



- ▶ Tout simplement pratique
- ▶ Mallette de transport comprise



- ▶ Petit, léger, compact
- ▶ Type de gaz : Butane
- ▶ Puissance : 2,2 kW



- ▶ Brûleur : Brûleur circulaire
- ▶ Diamètre des casseroles : 150 - 270 mm



- ▶ La sécurité avant tout avec la nouvelle surveillance des flammes
- ▶ Veilleuse de sécurité à 2 niveaux
- ▶ Brûleur avec protection thermoélectrique

Cartouche de gaz BG227

- Type de gaz: Butane
- Contenance: 227 g
- Propriétés: Conforme à la norme EN 417, Fonctions de sécurité intégrées : Protection contre les explosions, protection contre la surpression
- Unité de commande: 1 carton (7 sets de 4 packs)
- Dimensions: L 67 x P 67 x H 185 mm
- Poids: 0,23 kg
- GTIN: 4015613719054



A150625

PVC* 70,- €

Réchaud à gaz 1K650

1059503

PVC* 819,- €

GTIN 4015613467795



- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de zones de cuisson 1
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 6,5 kW
- Brûleur à gaz Brûleur à double cercle
- Type d'allumage Allumage manuel
- Sécurité d'allumage Oui
- Flamme pilote Oui
- Consommation de gaz à plein régime 519 g / h
- Pression normale 50 mbar
- Type de gaz Propane
- Les buses à gaz naturel sont fournies
- Puissance 6,5 kW
- Dimensions L 350 x P 350 x H 170 mm
- Poids 10,8 kg

Réchaud à gaz 2K1100-H

1057503

PVC* 1 269,- €

GTIN 4015613467818



- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de zones de cuisson 2
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 11 kW
- Agencement des zones de cuisson L'un derrière l'autre
- Puissance max. de la zone de cuisson devant 4,5 kW
- Puissance max. de la zone de cuisson derrière 6,5 kW
- Brûleur à gaz Brûleur à cercle unique à l'avant, brûleur à double cercle à l'arrière
- Type d'allumage Allumage manuel
- Sécurité d'allumage Oui
- Flamme pilote Oui
- Consommation de gaz à plein régime 876 g / h
- Pression normale 50 mbar
- Type de gaz Propane
- Les buses à gaz naturel sont fournies
- Puissance 11 kW
- Dimensions L 350 x P 660 x H 170 mm
- Poids 20,2 kg

Réchaud à gaz 2K1100-N

1058503

PVC* 1 269,- €

GTIN 4015613467801



- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de zones de cuisson 2
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 11 kW
- Agencement des zones de cuisson Côte à côte
- Puissance max. de la zone de cuisson à gauche 6,5 kW
- Puissance max. de la zone de cuisson à droite 4,5 kW
- Brûleur à gaz Brûleur à double cercle à gauche, brûleur à cercle unique à droite
- Type d'allumage Allumage manuel
- Sécurité d'allumage Oui
- Flamme pilote Oui
- Consommation de gaz à plein régime 876 g / h
- Pression normale 50 mbar
- Type de gaz Propane
- Les buses à gaz naturel sont fournies
- Puissance 11 kW
- Dimensions L 660 x P 350 x H 170 mm
- Poids 20,2 kg

Accessoires

Support Wok réchaud gaz AT

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre de l'insert de wok: 265 mm
- Dimensions: L 265 x P 265 x H 62 mm
- Poids: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825



105999

PVC* 73,- €

Réchaud électrique 1K1500

150320

PVC* 39,50 €

GTIN 4015613653631



- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de zones de cuisson 1
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 1,5 kW
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 185 mm
- Nombre de niveaux de puissance En continu
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 305 x P 245 x H 85 mm
- Poids 2,1 kg

Réchaud électrique 2K2500

150310

PVC* 53,- €

GTIN 4015613504117



- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de zones de cuisson 2
- Agencement des zones de cuisson Côte à côte
- Puissance max. de la zone de cuisson à gauche 1 kW
- Puissance max. de la zone de cuisson à droite 1,5 kW
- Diamètre de la zone de cuisson à gauche 155 mm
- Diamètre de la zone de cuisson à droite 190 mm
- Nombre de niveaux de puissance En continu
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
- Puissance 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 535 x P 225 x H 90 mm
- Poids 4 kg

Réchaud électrique 1K2200 GL

104920

PVC* 89,- €

GTIN 4015613669151



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la surface de cuisson Vitrocéramique
- Nombre de zones de cuisson 1
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 2,2 kW
- Dimensions panneau de verre L 320 x P 280 mm
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 165 mm
- Nombre de niveaux de puissance 9
- Protection contre la surchauffe Oui
- Réglage de la durée de 1 à 99 minutes
- Affichage numérique Oui
- Puissance 2,2 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 395 x P 315 x H 85 mm
- Poids 2,6 kg

Réchaud électrique 1K2000

105321

PVC* 685,- €

GTIN 4015613125954



- Matériau CNS 18/10
- Nombre de zones de cuisson 1
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 2 kW
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 220 mm
- Nombre de niveaux de puissance 6
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
- Puissance 2 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 375 x P 365 x H 185 mm
- Poids 7,4 kg

Réchaud électrique 1K2300 GL

104904

PVC* 598,- €

GTIN 4015613390352



- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Nombre de zones de cuisson 1
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 2,3 kW
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 210 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Dimensions panneau de verre L 290 x P 290 mm
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Puissance 2,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 340 x P 420 x H 100 mm
- Poids 6,1 kg

Réchaud électrique 1K3000 GL

104906

PVC* 829,- €

GTIN 4015613432540



- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Nombre de zones de cuisson 1
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 kW
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Dimensions panneau de verre L 350 x P 350 mm
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Puissance 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 400 x P 455 x H 120 mm
- Poids 8 kg

Réchaud électrique 2K6000 GLN

104907

PVC* 1 729,- €

GTIN 4015613432557



- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Nombre de zones de cuisson 2
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 kW
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Agencement des zones de cuisson Côte à côte
- Dimensions panneau de verre L 650 x P 350 mm
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Puissance 6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 700 x P 455 x H 120 mm
- Poids 14,7 kg

Réchaud électrique 2K6000 GLH

104913

PVC* 1 729,- €

GTIN 4015613431161



- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Nombre de zones de cuisson 2
- Agencement des zones de cuisson L'un derrière l'autre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 kW
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Dimensions panneau de verre L 350 x P 560 mm
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Puissance 6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 400 x P 655 x H 120 mm
- Poids 13,8 kg

Réchauds à induction



Réchaud à induction IK 18

105824

PVC* 89,- €

GTIN 4015613673394



Réchaud à induction de 1800 watts pour une utilisation flexible.



1,8 kW

• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Matériau de la surface de cuisson	Verre
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	1800 W
• Nombre de zones de cuisson	1
• Type de zones de cuisson	Induction
• Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	230 mm
• Dimensions panneau de verre	L 293 x P 245 mm
• Nombre de niveaux de puissance	10
• Nombre de niveaux de température	10
• Plage de température	de 60 °C à 240 °C
• Intervalles du réglage de la température	20 °C
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Réglage de la durée	de 5 à 180 minutes
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Puissance Température Durée
• Reconnaissance de casserole	Oui
• Commande	Électronique Bouton
• Affichage numérique	Oui
• Puissance	1,8 kW 220-240 V 50/60 Hz
• Dimensions	L 320 x P 345 x H 65 mm
• Poids	2,7 kg



- ▶ Réglage de : la puissance, la température et la durée
- ▶ Réglage de la durée : 5 – 180 minutes
- ▶ Nombre de niveaux de puissance : 10

Réchaud IND IK 20

105820

PVC* 69,- €

GTIN 4015613504834



2,0 kW

• Matériau	Plastique Verre
• Matériau de la surface de cuisson	Verre
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	2000 W
• Nombre de zones de cuisson	1
• Type de zones de cuisson	Induction
• Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	210 mm
• Dimensions panneau de verre	L 275 x P 285 mm
• Nombre de niveaux de puissance	10
• Nombre de niveaux de température	10
• Plage de température	de 60 °C à 240 °C
• Intervalles du réglage de la température	20 °C
• Protection contre la surchauffe	Oui
• Réglage de la durée	de 0 à 180 minutes
• Intervalles pour le réglage de la durée	5 minutes
• Témoin lumineux de contrôle	Puissance Température Durée
• Reconnaissance de casserole	Oui
• Commande	Électronique Bouton
• Affichage numérique	Oui
• Puissance	2 kW 230 V 50/60 Hz
• Dimensions	L 285 x P 340 x H 60 mm
• Poids	2,5 kg

Réchaud à induction IK 20TC

105848

PVC* 129,- €

GTIN 4015613633381



- ▶ Fonction Slide
- ▶ Réglage facile de la durée, de la puissance et de la température



Utilisation facile pour travailler de manière efficace - réglage de la durée, de la puissance et de la température à l'aide de la fonction Slide.



• Matériau Acier inoxydable
Verre



• Matériau de la surface de cuisson Verre
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 2000 W

• Nombre de zones de cuisson 1
• Type de zones de cuisson Induction

• Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 228 mm

• Dimensions panneau de verre L 285 x P 345 mm

• Nombre de niveaux de puissance 8

• Nombre de niveaux de température 8

• Plage de température de 60 °C à 240 °C

• Protection contre la surchauffe Oui

• Réglage de la durée de 5 à 180 minutes

• Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt

• Touche de verrouillage (sécurité enfant) Oui

• Reconnaissance de casserole Oui

• Commande Électronique

Tactile avec fonction Slide

• Affichage numérique Oui

• Puissance 2 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions L 330 x P 400 x H 63 mm

• Poids 3,4 kg

Réchaud à induction IK 27TC

105927

PVC* 179,- €

GTIN 4015613666006



- ▶ Panneau de commande tactile avec affichage numérique



• Matériau Acier inoxydable
Verre



• Matériau de la surface de cuisson Verre
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 2700 W



• Nombre de zones de cuisson 1
• Type de zones de cuisson Induction

• Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 260 mm

• Dimensions panneau de verre L 285 x P 275 mm

• Nombre de niveaux de puissance 10

• Nombre de niveaux de température 10

• Plage de température de 60 °C à 240 °C

• Intervalles du réglage de la température 20 °C

• Protection contre la surchauffe Oui

• Réglage de la durée de 1 à 180 minutes

• Intervalles pour le réglage de la durée 1 minute / 10 minutes

• Reconnaissance de casserole Oui

• Commande Tactile

• Affichage numérique Oui

• Puissance 2,7 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions L 340 x P 425 x H 75 mm

• Poids 4,8 kg



Réchaud à induction compact et encastrable avec zones de cuisson côte à côte et une surface entièrement en vitrocéramique Schott.

- Matériau Plastique
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la zone de cuisson devant 1300 W
- Puissance max. de la zone de cuisson derrière 1800 W
- Nombre de zones de cuisson 2
- Type de zones de cuisson Induction
- Agencement des zones de cuisson L'un derrière l'autre
- Diamètre de la zone de cuisson avant 180 mm
- Diamètre de la zone de cuisson arrière 180 mm
- Dimensions panneau de verre L 510 x P 290 mm
- Nombre de niveaux de puissance 8
- Protection contre la surchauffe Oui
- Réglage de la durée de 0 à 99 minutes
- Intervalles pour le réglage de la durée 1 minute(s)
- Reconnaissance de casserole Oui
- Touche de verrouillage (sécurité enfant) Oui
- Prêt à être monté Oui
- Commande Électronique
Tactile
- Affichage numérique Oui
- Propriétés Également utilisable comme appareil de table
- Puissance 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 290 x P 510 x H 83 mm
- Poids 4,5 kg



► Encastrable



► Également utilisable comme appareil sur table

Réchaud à induction IK 30TC-1



Compact et puissant – Le réchaud à induction se distingue par une surface de cuisson de 3000 W, un panneau de commande tactile et un filtre à graisse intégré.

- Matériau Acier inoxydable
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3000 W
- Nombre de zones de cuisson 1
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm
- Dimensions panneau de verre L 275 x P 275 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Nombre de niveaux de température 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Intervalles du réglage de la température 20 °C
- Protection contre la surchauffe Oui
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Intervalles pour le réglage de la durée 1 minute / 10 minutes
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
Puissance
Température
Durée
- Reconnaissance de casserole Oui
- Commande Électronique
Tactile
- Affichage numérique Oui
- Propriétés Filtre à graisse
- Puissance 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 330 x P 420 x H 105 mm



- Compact et puissant
- Diamètre de la zone de cuisson : 230 mm
- Système de détection de casserole
- Filtre à graisse

Matériau de la surface de cuisson

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

Réchaud à induction IK 30TC-1	Verre	5,5 kg	105991	222,- €	4015613698946
Réchaud à induction IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	5,4 kg	105991S	252,- €	4015613714882

Réchaud à induction

105924

PVC* 179,- €

GTIN 4015613728643



- ▶ Le modèle d'entrée de gamme idéal
- ▶ Utilisation simple



Grâce à sa simplicité d'utilisation, le réchaud à induction IK 35Basic est le modèle d'entrée de gamme idéal.



• Matériau Acier inoxydable



• Matériau de la surface de cuisson Verre

• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W

• Nombre de zones de cuisson 1

• Type de zones de cuisson Induction

• Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm

• Dimensions panneau de verre L 280 x P 280 mm

• Nombre de niveaux de puissance 13

• Nombre de niveaux de température 10

• Plage de température de 60 °C à 240 °C

• Intervalles du réglage de la température 20 °C

• Protection contre la surchauffe Oui

• Réglage de la durée de 0 à 180 minutes

• Intervalles pour le réglage de la durée 5 minutes

• Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt

• Reconnaissance de casserole Oui

• Commande Électronique

• Affichage numérique Tactile

• Remarque importante Oui

Exclusivement disponible en Pologne, en Lituanie, en Estonie, en Letonie, en Russie et en Ukraine

• Puissance 3,5 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions L 330 x P 420 x H 105 mm

• Poids 5,2 kg

Réchaud à induction IK 35TC



- ▶ Panneau de commande tactile avec affichage numérique



• Matériau Acier inoxydable



• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W



• Nombre de zones de cuisson 1

• Type de zones de cuisson Induction

• Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 228 mm

• Dimensions panneau de verre L 285 x P 285 mm

• Nombre de niveaux de puissance 10

• Nombre de niveaux de température 10

• Plage de température de 60 °C à 240 °C

• Intervalles du réglage de la température 20 °C

• Protection contre la surchauffe Oui

• Réglage de la durée de 0 à 180 minutes

• Intervalles pour le réglage de la durée 1 minute / 10 minutes

• Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt

• Reconnaissance de casserole Oui

• Commande Électronique

• Affichage numérique Tactile

• Puissance Oui

• Puissance 3,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz

• Dimensions L 340 x P 445 x H 117 mm

Matériau de la surface de cuisson

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

Réchaud à induction IK 35TC	Verre	7,5 kg	105843	239,- €	4015613633329
Réchaud à induction IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	7,5 kg	105843S	269,- €	4015613638300



IK 35TC XL – Puissant réchaud à induction avec zone de cuisson extra-large pour un diamètre de casserole allant jusqu'à 30 cm



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W
- Nombre de zones de cuisson 1
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 300 mm
- Dimensions panneau de verre L 356 x P 356 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Nombre de niveaux de température 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Intervalles du réglage de la température 20 °C
- Protection contre la surchauffe Oui
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Intervalles pour le réglage de la durée 1 minute / 10 minutes
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Reconnaissance de casserole Puissance
- Commande Température
- Affichage numérique Durée
- Puissance Oui
- Dimensions Électronique
- Poids Tactile



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W
- Nombre de zones de cuisson 1
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 228 mm
- Dimensions panneau de verre L 285 x P 285 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Intervalles du réglage de la température 20 °C
- Protection contre la surchauffe Oui
- Reconnaissance de casserole Oui
- Commande Électronique
- Affichage numérique Manette
- Puissance Oui
- Dimensions 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Poids L 340 x P 445 x H 115 mm



► Réglage rapide et facile à l'aide de la commande à manette

Réchaud à induction IK 35-EB

105829

PVC* 279,- €

GTIN 4015613682853



CNS 18/10

3,5 kW

Peu importe le domaine d'application - que ce soit pour un buffet, un service traiteur ou un foodtruck Ce puissant 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 | CNS 18/10 |
| • Matériau de la surface de cuisson | Verre |
| • Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson | 3500 W |
| • Nombre de zones de cuisson | 1 |
| • Type de zones de cuisson | Induction |
| • Diamètre de la/des zone(s) de cuisson | 240 mm |
| • Dimensions panneau de verre | L 310 x P 330 mm |
| • Nombre de niveaux de puissance | 10 |
| • Nombre de niveaux de température | 10 |
| • Plage de température | de 60 °C à 240 °C |
| • Intervalles du réglage de la température | 20 °C |
| • Protection contre la surchauffe | Oui |
| • Témoin lumineux de contrôle | Marche/arrêt
Puissance
Température |
| • Reconnaissance de casserole | Oui |
| • Prêt à être monté | Oui |
| • Commande | Électronique
Manette
Tactile |
| • Affichage numérique | Oui |
| • Propriétés | Panneau de commande séparé, longueur de câble : 0,8 m |
| • Puissance | 3,5 kW 220-240 V 50 Hz |
| • Dimensions | L 370 x P 390 x H 118 mm |
| • Poids | 6,5 kg |



- ▶ Panneau de commande séparé
- ▶ Réglage de la puissance et de la température

Réchaud IND IK 35dpS

105854

PVC* 215,- €

GTIN 4015613725024



3,5 kW

- | | |
|---|---|
| • Matériau | Plastique |
| • Matériau de la surface de cuisson | SCHOTT CERAN® |
| • Puissance max. de la zone de cuisson à gauche | 2000 W |
| • Puissance max. de la zone de cuisson à droite | 1500 W |
| • Nombre de zones de cuisson | 2 |
| • Type de zones de cuisson | Induction |
| • Agencement des zones de cuisson | Côte à côte |
| • Diamètre de la zone de cuisson à gauche | 210 mm |
| • Diamètre de la zone de cuisson à droite | 210 mm |
| • Dimensions panneau de verre | L 586 x P 274 mm |
| • Nombre de niveaux de puissance | 10 |
| • Nombre de niveaux de température | 10 |
| • Plage de température | de 60 °C à 240 °C |
| • Intervalles du réglage de la température | 20 °C |
| • Protection contre la surchauffe | Oui |
| • Réglage de la durée | de 0 à 180 minutes |
| • Intervalles pour le réglage de la durée | 5 minute(s) |
| • Témoin lumineux de contrôle | Marche/arrêt
Puissance
Température
Durée |
| • Reconnaissance de casserole | Oui |
| • Touche de verrouillage (sécurité enfant) | Oui |
| • Commande | Électronique
Bouton |
| • Affichage numérique | Oui |
| • Puissance | 3,5 kW 230 V 50 Hz |
| • Dimensions | L 605 x P 360 x H 60 mm |
| • Poids | 5,9 kg |



Utilisable de manière flexible comme surface de cuisson supplémentaire à l'intérieur.
La solution mobile pour le catering, les buffets ou pour la préparation de repas chez le client



- Dotation du set
 - 1 plaque d'insert
 - 1 réchaud à induction
 - 1 chariot de service / transport

- Matériau
 - Acier au nickel-chrome
 - Acier inoxydable
 - Verre
 - Plastique

- Matériau de la surface de cuisson
- Puissance max. de la zone de cuisson à gauche
- Puissance max. de la zone de cuisson à droite
- Nombre de zones de cuisson
- Type de zones de cuisson
- Agencement des zones de cuisson
- Diamètre de la zone de cuisson à gauche
- Diamètre de la zone de cuisson à droite
- Dimensions panneau de verre
- Nombre de niveaux de puissance
- Nombre de niveaux de température
- Plage de température
- Intervalles du réglage de la température
- Protection contre la surchauffe
- Réglage de la durée
- Intervalles pour le réglage de la durée
- Témoin lumineux de contrôle

- Reconnaissance de casserole
- Touche de verrouillage (sécurité enfant)
- Commande
- Affichage numérique
- Prêt à être monté
- Propriétés

- Dimensions réchaud à induction
- Nombre d'étagères
- Dimensions étagères
- Distance entre les étagères
- Charge max. totale
- Charge max. par étagère
- Propriétés des étagères

- Plaque d'insert
- Roulettes de direction
- État lors de la livraison
- Puissance
- Dimensions
- Poids



▶ Réchaud à induction + chariot de service/de transport



▶ Réchaud à induction - également utilisable séparément comme appareil sur table
▶ 1 x 2000 W | 1 x 1500 W



▶ Retrait facile du réchaud à induction - pour un nettoyage facile



▶ Plaque à insérer : pour utiliser la plaque supérieure comme tablette, charge maximale : 50 kg

Réchaud à ind. IK 3342

105858

PVC* 298,- €

GTIN 4015613725031



3,4 kw

- Matériau Plastique ABS
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la zone de cuisson avant gauche 2000 W
- Puissance max. de la zone de cuisson arrière gauche 1000 W
- Puissance totale max. des zones de cuisson à gauche 2000 W
- Puissance max. de la zone de cuisson à droite 1400 W
- Nombre de zones de cuisson 3
- Type de zones de cuisson Induction
- Agencement des zones de cuisson 2 à gauche, 1 à droite
- Diamètre de la zone de cuisson avant gauche 207 mm
- Diamètre de la zone de cuisson arrière gauche 106 mm
- Diamètre de la zone de cuisson à droite 207 mm
- Dimensions panneau de verre L 510 x P 485 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10 à droite, 10 devant à gauche, 5 derrière à gauche
- Nombre de niveaux de température 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Intervalles du réglage de la température 20 °C
- Protection contre la surchauffe Oui
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Intervalles pour le réglage de la durée 1 minute(s)
- Témoin lumineux de contrôle Puissance | Température | Durée
- Reconnaissance de casserole Oui
- Touche de verrouillage (sécurité enfant) Oui
- Commande Tactile
- Affichage numérique Oui
- Puissance 3,4 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 510 x P 485 x H 65 mm
- Poids 6,6 kg



Four IND 1 PL, 2,5kW, AT

A105942

PVC* 1 329,- €

GTIN 4015613370156



CNS 18/10

2,5 kw

- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 2500 W
- Nombre de zones de cuisson 1
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm
- Dimensions panneau de verre L 290 x P 290 mm
- Nombre de niveaux de puissance En continu
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Puissance
- Reconnaissance de casserole Oui
- Commande Électronique
- Affichage numérique Manette
- Puissance Oui
- Puissance 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 340 x P 420 x H 100 mm
- Poids 7,5 kg

Réchaud à induction ITH 35S-220

105984

PVC* 1 529,- €

GTIN 4015613676623



CNS 18/10

3,5 kw

- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W
- Nombre de zones de cuisson 1
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 220 mm
- Dimensions panneau de verre L 290 x P 290 mm
- Nombre de niveaux de puissance 9
- Protection contre la surchauffe Oui
- Reconnaissance de casserole Oui
- Commande Électronique | Manette
- Affichage numérique Oui
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 340 x P 400 x H 110 mm
- Poids 8,1 kg



Plus rapide et plus efficace - puissance maximale de la zone de cuisson avant : 3,5 kW.



- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. en cas de mise en marche de la zone de cuisson derrière 1800 W
- Puissance max. en cas de mise en marche de la zone de cuisson devant 3500 W
- Puissance max. de la zone de cuisson derrière 1800 W
- Puissance max. de la zone de cuisson devant 1800 W
- Nombre de zones de cuisson 2
- Type de zones de cuisson Induction
- Agencement des zones de cuisson L'un derrière l'autre
- Diamètre de la zone de cuisson arrière 210 mm
- Diamètre de la zone de cuisson avant 210 mm
- Dimensions panneau de verre L 290 x P 470 mm
- Nombre de niveaux de puissance 9
- Protection contre la surchauffe Oui
- Reconnaissance de casserole Oui
- Commande Électronique Manette
- Affichage numérique Oui
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 340 x P 590 x H 110 mm
- Poids 11,1 kg

Réchaud à induction ITH 30-265



Ce réchaud à induction performant se distingue particulièrement par le réglage facile et intuitif de la puissance.



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Nombre de zones de cuisson 1
- Type de zones de cuisson Induction
- Dimensions panneau de verre L 346 x P 346 mm
- Nombre de niveaux de puissance 20
- Protection contre la surchauffe Oui
- Reconnaissance de casserole Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt Surchauffe
- Commande Électronique Manette
- Affichage numérique Oui
- Dimensions L 400 x P 455 x H 160 mm

Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson Diamètre de la/des zone(s) de cuisson

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Diamètre de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Réchaud à induction ITH 30-265	3000 W	265 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	9,1 kg	105993	1 839,- €	4015613712673
Réchaud à induction ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	2 039,- €	4015613712680
Réchaud à induction ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	3 498,- €	4015613712697

Woks à induction



Wok à induction IW35

105986

PVC* 315,- €

GTIN 4015613680217



► Panneau de commande tactile avec affichage numérique



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la cuvette de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3,5 kW
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la cuvette de cuisson 260 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Nombre de niveaux de température 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Intervalles du réglage de la température 20 °C
- Protection contre la surchauffe Oui
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Intervalles pour le réglage de la durée 1 minute(s)
- Reconnaissance de casserole Oui
- Commande Tactile Électronique
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt Puissance Température Durée
- Puissance 3,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 340 x P 440 x H 125 mm
- Poids 7,5 kg

Wok à induction IW 35 PRO-2

105732

PVC* 998,- €

GTIN 4015613706498



► Panneau de commande tactile avec affichage numérique



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la cuvette de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3,5 kW
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la cuvette de cuisson 260 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Nombre de niveaux de température 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Intervalles du réglage de la température 20 °C
- Protection contre la surchauffe Oui
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Intervalles pour le réglage de la durée 1 minute(s)
- Reconnaissance de casserole Oui
- Commande Tactile Électronique
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt Puissance Température Durée
- Propriétés 2 ventilateurs avec filtres à graisse
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 355 x P 440 x H 165 mm
- Poids 8,2 kg



Le wok à induction encastrable peut être intégré dans des plateaux de table ou des plans de travail et offre donc une hauteur de travail optimale. Le panneau de commande séparé permet un réglage en continu de 60 à 240°C. 10 niveaux de puissance sont également disponibles.

- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la cuvette de cuisson Vitrocéramique
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3,5 kW
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la cuvette de cuisson 260 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Nombre de niveaux de température 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Intervalles du réglage de la température 20 °C
- Protection contre la surchauffe Oui
- Reconnaissance de casserole Oui
- Prêt à être monté Oui
- Commande Manette
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Propriétés 2 ventilateurs
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 370 x P 390 x H 135 mm
- Poids 7,5 kg



- ▶ Panneau de commande séparé
- ▶ Réglage de la puissance et de la température



- ▶ Encastrable
- ▶ Hauteur de travail optimale

Accessoires

Sauteuse Wok W360R

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de fond: Rond
- Contenance: 6 litre(s)
- Diamètre: 360 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 110 mm
- Compatible avec l'induction: Oui
- Avec contre-poignée: Oui
- Propriétés de la poignée: Poignée(s) froide(s)
- Compris: 1 couvercle en acier inoxydable
- Dimensions: L 640 x P 360 x H 220 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

PVC* 112,- €

Wok IND 3kW, AT

105840

PVC* 1 879,- €

GTIN 4015613468235



- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la cuvette de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3 kW
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la cuvette de cuisson 300 mm
- Nombre de niveaux de puissance En continu
- Protection contre la surchauffe Oui
- Reconnaissance de casserole Oui
- Commande Électronique Manette
- Affichage numérique Oui
- Puissance 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 330 x P 380 x H 180 mm
- Poids 8,5 kg

Wok à induction 30/293



Ce wok à induction haut de gamme et transportable avec une puissance de 3000 watts se distingue par les caractéristiques suivantes : bobine d'induction puissante, surface de cuisson en vitrocéramique EuroKera, 2 ventilateurs et utilisation facile.

- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la cuvette de cuisson Vitrocéramique EuroKera
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la cuvette de cuisson 293 mm
- Nombre de niveaux de puissance 20
- Protection contre la surchauffe Oui
- Reconnaissance de casserole Oui
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt Surchauffe
- Propriétés 2 ventilateurs
- Dimensions L 400 x P 455 x H 180 mm



- ▶ Diamètre de la cuvette de cuisson : 293 mm
- ▶ Matériau : vitrocéramique EuroKera



- ▶ Détection de casserole

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Wok à induction 30/293	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105871	2 079,- €	4015613712635
Wok à induction 35/293	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105872	2 279,- €	4015613712642
Wok à induction 50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105873	3 798,- €	4015613712659
Wok à induction 70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105874	3 979,- €	4015613712666



Un design ultra-plat pour une hauteur de travail particulièrement agréable - Ce wok à induction se distingue également par les caractéristiques suivantes : bobine d'induction puissante de 3500 watts, surface de cuisson en vitrocéramique EuroKera, 2 ventilateurs et utilisation facile.

- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la cuvette de cuisson Vitrocéramique EuroKera
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3,5 kW
- Type de zones de cuisson Induction
- Diamètre de la cuvette de cuisson 293 mm
- Nombre de niveaux de puissance 20
- Protection contre la surchauffe Oui
- Reconnaissance de casserole Oui
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt Surchauffe
- Propriétés 2 ventilateurs
- Tablette derrière la zone de cuisson : acier inoxydable, dimensions L 400 x P 250 mm
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 400 x P 655 x H 150 mm
- Poids 10 kg



- ▶ Diamètre de la cuvette de cuisson : 293 mm
- ▶ Matériau : vitrocéramique EuroKera



- ▶ Puissance de la zone de cuisson : 3500 W



- ▶ Détection de casserole



- ▶ Tablette derrière la zone de cuisson
- ▶ Acier inoxydable
- ▶ Dimensions : L 400 x P 250 mm

Accessoires

Sauteuse Wok acier, 360mm

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



A105960

PVC* 117,- €

Sauteuse Wok W380R

- Matériau: Acier inoxydable
- Type de fond: Rond
- Contenance: 5 litre(s)
- Diamètre: 380 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle: 110 mm
- Avec contre-poignée: Oui
- Propriétés de la poignée: Poignée(s) froide(s)
- Compatible avec l'induction: Oui
- Compris: 1 couvercle en acier inoxydable
- Dimensions: L 635 x P 380 x H 220 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613586793



105831

PVC* 79,- €

Sauteuse wok W385R

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



A105971

PVC* 69,- €

Poêles multifonctions



Poêle universelle 37 cm

150121

PVC* 49,- €

GTIN 4015613655574



- Matériau
 - Fonte d'aluminium
 - Verre
 - Plastique
 - Revêtement antiadhésif
- Modèle intérieur
- Modèle
 - Rond
- Diamètre intérieur
 - 360 mm
- Hauteur à l'intérieur
 - 80 mm
- Contenance
 - 7 litre(s)
- Réglage de la température
 - Thermostatique
 - En continu
- Commande
 - Électronique
 - Bouton de réglage
- Compris
 - 1 couvercle en verre
- Puissance
 - 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 500 x P 470 x H 190 mm
- Poids
 - 3,3 kg

Poêle multi 41cm

A150114G

PVC* 39,50 €

GTIN 4015613418629



- Matériau
 - Aluminium
 - Plastique
 - Revêtement antiadhésif
- Modèle intérieur
- Modèle
 - Rond
- Diamètre intérieur
 - 380 mm
- Hauteur à l'intérieur
 - 40 mm
- Contenance
 - 4 litre(s)
- Réglage de la température
 - Thermostatique
 - En continu
- Commande
 - Électronique
 - Bouton de réglage
- Compris
 - 1 couvercle en verre
- Puissance
 - 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 510 x P 495 x H 165 mm
- Poids
 - 3,3 kg

Poêle multi "Grande" 41cm

A150118G

PVC* 46,- €

GTIN 4015613419688



- Matériau
 - Aluminium
 - Plastique
 - Revêtement antiadhésif
- Modèle intérieur
- Modèle
 - Rond
- Diamètre intérieur
 - 380 mm
- Hauteur à l'intérieur
 - 80 mm
- Contenance
 - 8 litre(s)
- Réglage de la température
 - Thermostatique
 - En continu
- Commande
 - Électronique
 - Bouton de réglage
- Compris
 - 1 couvercle en verre
- Puissance
 - 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 510 x P 495 x H 200 mm
- Poids
 - 3,7 kg

Poêle multi 55cm

A150155

PVC* 86,- €

GTIN 4015613363752



- Matériau Aluminium
Plastique
- Revêtement antiadhésif
- Modèle Rond
- Diamètre intérieur 515 mm
- Hauteur à l'intérieur 50 mm
- Contenance 10 litre(s)
- Réglage de la température Thermostatique
- Commande En continu
Électronique
Bouton de réglage
- Compris 1 couvercle en acier inoxydable avec fenêtre en verre
- Puissance 1,6 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 615 x P 555 x H 180 mm
- Poids 4,8 kg

Poêle multi 40x30

150340

PVC* 46,- €

GTIN 4015613505169



- Matériau Aluminium
Plastique
- Revêtement antiadhésif
- Modèle Rectangulaire
- Dimensions intérieures L 370 x P 285 x H 80 mm
- Coins arrondis à l'intérieur Oui
- Contenance 7,5 litre(s)
- Réglage de la température Thermostatique
- Commande Électronique
Bouton de réglage
- Compris 1 couvercle en verre
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 490 x P 310 x H 195 mm
- Poids 3,2 kg

Poêle multi "40x30"Plus

150342

PVC* 119,- €

GTIN 4015613654492



- Matériau CNS 18/10
Plastique
- Revêtement antiadhésif
- Modèle Rectangulaire
- Dimensions intérieures L 395 x P 275 x H 58 mm
- Coins arrondis à l'intérieur Oui
- Contenance 4 litre(s)
- Réglage de la température Thermostatique
- Commande Électronique
Bouton de réglage
- Compris 1 couvercle en verre
- Puissance 2,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 630 x P 315 x H 65 mm
- Poids 5,6 kg

Chauffe-saucisses 1KA10

A120465

PVC* 162,- €

GTIN 4015613659497



- Matériau
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Plage de température
- Réglage de la température
- Thermostat
- Témoin lumineux de contrôle

Acier inoxydable
1
L 240 x P 300 x H 150 mm
de 30 °C à 90 °C
Thermostatique
Oui
Chauffe
Marche/arrêt
Non
1 couvercles, pliables, amovibles
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 270 x P 350 x H 240 mm
5,6 kg

- Robinet de vidange
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Chauffe-saucisses 1KA10-FM

A120467

PVC* 178,- €

GTIN 4015613718705



Grâce à la grille, les saucisses sont maintenues au chaud sans s'abîmer dans le bain de vapeur. Le couvercle rabattable fixe permet une utilisation facile.

- Matériau
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Plage de température
- Réglage de la température
- Thermostat
- Témoin lumineux de contrôle

Acier inoxydable
1
L 240 x P 300 x H 150 mm
de 30 °C à 90 °C
Thermostatique
Oui
Marche/arrêt
Chauffe
Grille pour les saucisses, amovible
Couvercle fixe, rabattable
Couvercle facile à démonter grâce aux vis moletées
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 270 x P 360 x H 240 mm
6 kg

- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids



- ▶ Couvercle rabattable fixe
- ▶ Pour une utilisation facile
- ▶ Couvercle facile à démonter grâce aux vis moletées



- ▶ Grille pour maintenir les saucisses au chaud sans les abîmer
- ▶ Amovible



- ▶ 1 cuve
- ▶ Dimensions : l 240 x p 300 x 150 mm

Chauffe-saucisses 2KA20

A120466

PVC* 319,- €

GTIN 4015613659503



- Matériau
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Plage de température
- Réglage de la température
- Thermostat
- Cuve réglable séparément
- Témoin lumineux de contrôle

Acier inoxydable
2
L 240 x P 300 x H 150 mm
de 30 °C à 90 °C
Thermostatique
Oui
Oui
Chauffe
Marche/arrêt
Oui
2 couvercles, pliables, amovibles
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 535 x P 370 x H 240 mm
10,4 kg

- Robinet de vidange
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Appareil hot-dogs, rond

A120407

PVC* 232,- €

GTIN 4015613432601



- Matériau
- Diamètre du cylindre en verre
- Hauteur du cylindre en verre
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
200 mm
240 mm
de 30 °C à 100 °C
Oui
En continu
Chauffe
Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu :
1.25 litre
0,8 kW | 230 V | 50 Hz
L 295 x P 295 x H 415 mm
4,8 kg

Appareil hot-dogs, carré

A120406

PVC* 248,- €

GTIN 4015613432595



- Matériau
- Diamètre du cylindre en verre
- Hauteur du cylindre en verre
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
200 mm
240 mm
de 30 °C à 100 °C
Oui
En continu
Chauffe
Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu :
1.25 litre
0,8 kW | 230 V | 50 Hz
L 280 x P 280 x H 355 mm
5,2 kg

Appareil hot-dogs

A120401

PVC* 322,- €

GTIN 4015613370521



- Matériau
- Diamètre du cylindre en verre
- Hauteur du cylindre en verre
- Plage de température
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
195 mm
245 mm
de 30 °C à 90 °C
En continu
Marche/arrêt
Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu :
1.25 litre
1 kW | 230 V | 50 Hz
L 260 x P 295 x H 360 mm
6,9 kg

Toaster hot-dogs à broches T4

A120409

PVC* 145,- €

GTIN 4015613610603



- Matériau
- Nombre de barres à toasts
- Plage de température jusqu'à
- Témoin lumineux de contrôle
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Galvanisé
4
80 °C
Chauffe
Marche/arrêt
0,19 kW | 230 V | 50 Hz
L 240 x P 280 x H 310 mm
2,8 kg

Appareil hot-dogs, 4 toasts

A120408

PVC* 325,- €

GTIN 4015613443065



- Matériau
- Diamètre du cylindre en verre
- Hauteur du cylindre en verre
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Réglage de la température
- Avec barres à toasts
- Nombre de barres à toasts
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Galvanisé
200 mm
240 mm
de 40 °C à 100 °C
Oui
En continu
Oui
4
Chauffe
Marche/arrêt
Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu :
1,25 litre
0,96 kW | 230 V | 50 Hz
L 500 x P 285 x H 390 mm
7,6 kg

Gril pour saucisses à rouleaux 7181

104922

PVC* 379,- €

GTIN 4015613731704



- Matériau
- Modèle de surface de grillade
- Contenance en saucisses
- Nombre de roulettes
- Longueur de rouleau
- Nombre de zones chauffantes
- Zones chauffantes réglables séparément
- Répartition des zones de cuisson
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Bac collecteur de graisse
- Propriétés
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Rouleaux rotatifs
18
7
460 mm
2
Oui
4 roulettes à l'avant, 3 roulettes à l'arrière
de 20 °C à 110 °C
Non
Thermostatique
En continu
Chauffage
Rouleaux en marche
Oui
Oui
Température et rouleaux réglables
séparément
Possibilité supplémentaire de garder des
aliments au chaud grâce à la grille fournie
1 bac collecteur de graisse
0,59 kW | 230 V | 50 Hz
L 600 x P 320 x H 230 mm
13,3 kg

Trancheur à saucisses



Trancheur saucisse manuel

120579

PVC* 144,- €

GTIN 4015613505152



- Matériau Acier au nickel-chrome
- Épaisseur de coupe 17,5 mm
- Épaisseur de coupe réglable Non
- Type de lame 10 lames fixes
- Segments 11
- Largeur utile 210 mm
- Commande Manuel
- Dimensions L 300 x P 115 x H 210 mm
- Poids 2,3 kg

Trancheur saucisse

120578

PVC* 239,- €

GTIN 4015613505138



- Matériau Acier au nickel-chrome
- Épaisseur de coupe 5 - 35 mm
- Épaisseur de coupe réglable Oui
- Type de lame Double lame-faucille
- Diamètre de l'orifice de remplissage 47 mm
- Fonction de mise en marche automatique Oui
- Commande Électronique
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Puissance 0,135 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 185 x P 210 x H 325 mm
- Poids 6,9 kg

Double couteau de rechange

- Dimensions: L 70 x P 170 x H 2 mm
- Poids: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063

120582

PVC* 33,- €



Pompe sauce 1/6 GN



Convient au ketchup, à la mayonnaise, à la moutarde, etc.



- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la pompe Polycarbonate
- Nombre de pompes 1
- Dosage réglable Oui
- Écoulement pivotant 180°
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Propriétés Lavable en machine
- Compris 3 embouts doseurs par pompe (diamètre : 3,9 mm, 6,5 mm, 10 mm)



	Gastronom	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pompe sauce 1/6 GN	1/6 GN	L 165 x P 181 x H 232 mm	0,6 kg	100330	189,- €	4015613481319
Pompe sauce 1/4GN	1/4 GN	L 168 x P 267 x H 232 mm	0,8 kg	100331	189,- €	4015613481326
Pompe sauce 1/3GN	1/3 GN	L 181 x P 334 x H 232 mm	0,9 kg	100332	189,- €	4015613481333

Pompe sauce, 1 pompe 3,3L



Convient au ketchup, à la mayonnaise, à la moutarde, etc.



- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la pompe Polycarbonate
- Matériau du récipient intérieur Polyéthylène
- Dosage réglable Oui
- Écoulement pivotant 180°
- Propriétés Lavable en machine
- Compris 3 embouts doseurs par pompe (diamètre : 3,9 mm, 6,5 mm, 10 mm)



	Nombre de pompes	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pompe sauce, 1 pompe 3,3L	1	3,3 litres	L 139 x P 224 x H 456 mm	2,3 kg	100321	419,- €	4015613481272
Pompe sauce, 2 pompes 2x3,3L	2	2 x 3,3 litres	L 276 x P 224 x H 456 mm	4,1 kg	100322	649,- €	4015613481289
Pompe sauce, 3 pompes 3x3,3L	3	3 x 3,3 litres	L 394 x P 224 x H 456 mm	5,3 kg	100323	879,- €	4015613481296
Pompe sauce, 4 pompes 4x3,3L	4	4 x 3,3 litres	L 511 x P 224 x H 456 mm	7,9 kg	100324	1 139,- €	4015613481302



Cuire du riz, des légumes, du poisson et de la viande à la vapeur ou garder des plats au chaud - avec ses nombreux accessoires, le cuiseur de riz permet de nombreuses utilisations.



- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Casserole intérieure
 - Revêtement antiadhésif
- Contenance
 - 1,8 litre(s)
- Quantité de riz
 - 2 - 10 portions
- Fonctions
 - Cuisson
 - Cuisson à la vapeur
 - Maintien au chaud
- Témoin lumineux de contrôle
 - Cuisson
 - Maintien au chaud
- Interrupteur de marche/arrêt
- Compris
 - Oui
 - 1 gobelet mesureur
 - 1 cuillère à riz
 - 1 panier vapeur
- Puissance
 - 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions
 - L 290 x P 262 x H 293 mm
- Poids
 - 2,7 kg



- ▶ Quantité de riz cuit
- ▶ 2 - 10 personnes



- ▶ Fonctions
- ▶ Cuisson
- ▶ Cuisson à la vapeur
- ▶ Maintien au chaud



- ▶ Pot intérieur
- ▶ Avec revêtement anti-adhésif
- ▶ Contenance : 1,8 litres



- ▶ Dotation
- ▶ 1 gobelet mesureur
- ▶ 1 cuillère à riz
- ▶ 1 panier vapeur



Cuire le riz et le garder au chaud - sans attacher ni brûler. Le pot intérieur amovible et un réservoir collecteur pour l'eau de condensation garantissent également un nettoyage rapide et facile.



- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Casserole intérieure
 - Revêtement antiadhésif
 - Résistant à la chaleur
 - Amovible
- Contenance
 - 6 litre(s)
- Quantité de riz
 - 20 - 30 portions
- Fonctions
 - Cuisson
 - Maintien au chaud
- Témoin lumineux de contrôle
 - Maintien au chaud
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés
 - Cuisson
 - Non
 - Fonction intégrale de maintien au chaud
 - Tapis en silicone pour éviter les brûlures
- Compris
 - 1 gobelet mesureur
 - 1 cuillère à riz
- Puissance
 - 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 440 x P 390 x H 345 mm
- Poids
 - 6,8 kg



- ▶ Quantité de riz :
- ▶ 20-30 portions



- ▶ Fonctionnement automatique lorsque le récipient est inséré



- ▶ Nettoyage facile
- ▶ Récipient intérieur amovible
- ▶ Réservoir collecteur amovible pour l'eau de condensation



- ▶ Récipient intérieur : avec revêtement antiadhésif

Cuiseur à riz 8L

A150513

PVC* 198,- €

GTIN 4015613405698



- Matériau
- Casserole intérieure



- Contenance
- Quantité de riz
- Fonctions

- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
 Revêtement antiadhésif
 Résistant à la chaleur
 8 litre(s)
 25 - 40 portions
 Cuisson
 Maintien au chaud
 Cuisson
 Oui
 Poignées ultra-grandes
 Tapis en silicone pour éviter les brûlures
 1 gobelet mesureur
 1 cuillère à riz
 1 cuillère mélangeuse
 1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 385 x P 480 x H 345 mm
 10 kg

Cuiseur riz 12L

150529

PVC* 325,- €

GTIN 4015613666396



- Matériau
- Casserole intérieure



- Contenance
- Quantité de riz
- Fonctions

- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
 Revêtement antiadhésif
 Résistant à la chaleur
 12 litre(s)
 40 - 60 portions
 Cuisson
 Maintien au chaud
 Cuisson
 Maintien au chaud
 Oui
 Tapis en silicone pour éviter les brûlures
 1 gobelet mesureur
 1 cuillère à riz
 1 cuillère mélangeuse
 2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 560 x P 465 x H 400 mm
 15,7 kg

Chauffe-riz, anneau chauffant

A150512

PVC* 192,- €

GTIN 4015613396286



- Matériau
- Casserole intérieure



- Quantité de riz - cuit
- Propriétés
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
 Revêtement antiadhésif
 Résistant à la chaleur
 8,5 kg
 Poignées ultra-grandes
 1 cuillère à riz
 1 cuillère mélangeuse
 0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 395 x P 465 x H 395 mm
 7,8 kg

Toasteur



Grille-pain TS20Sli

100282

PVC* 56,- €

GTIN 4015613680262



- Matériau Plastique
- Nombre de fente 1
- Taille de fente L 270 x P 38 x H 120 mm
- Conçu pour Toast

- Fonctions Sandwich grillé
Toaster
Décongeler

- Nombre de niveaux de toastage 6
- Témoin lumineux de contrôle Décongeler

- Propriétés Arrêt
Sortie du pain par le convoyeur à toasts

- Puissance Bouton d'interruption
1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 405 x P 152 x H 268 mm
- Poids 2,2 kg

Grille-pain TB20

100203

PVC* 39,- €

GTIN 4015613630922



- Matériau Acier inoxydable
Brossé
- Nombre de fente 2
- Taille de fente 140 x 35 mm
- Conçu pour Bagel

- Fonctions Toast
Décongeler
Réchauffer
Toaster d'un côté (bagel)

- Nombre de niveaux de toastage Toaster
6
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Commande 1 panneau de commande pour 2 fentes
Activation automatique par le fermeture du bras de levier

- Propriétés Tiroir à miettes, amovible
- Puissance 0,88 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 195 x P 300 x H 200 mm
- Poids 1,4 kg

Grille-pain TS20

100201

PVC* 52,- €

GTIN 4015613454412



- Matériau
- Nombre de fente
- Taille de fente
- Conçu pour



- Fonctions
- Nombre de niveaux de toastage
- Commande

- Propriétés
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

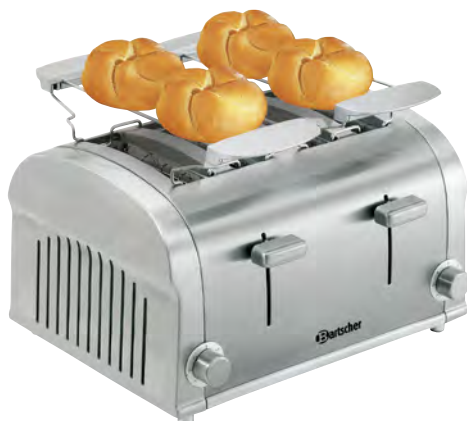
Acier inoxydable
2
140 x 40 mm
Petit-pain
Sandwich grillé
Toast
Réchauffer
Toaster
7
1 panneau de commande pour 2 fentes
Activation automatique par le fermeture du bras de levier
Tiroir à miettes, amovible
1 support à petits-pains
0,9 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
L 190 x P 265 x H 195 mm
1,9 kg

Grille-pain TS40

100202

PVC* 84,- €

GTIN 4015613454429



- Matériau
- Nombre de fente
- Taille de fente
- Conçu pour



- Fonctions
- Nombre de niveaux de toastage
- Commande

- Propriétés
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
4
140 x 40 mm
Petit-pain
Sandwich grillé
Toast
Réchauffer
Toaster
7
2 panneaux de commande séparés pour à chaque fois 2 fentes
Activation automatique par le fermeture du bras de levier
2 tiroirs à miettes amovibles
2 supports à petits-pains
1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 320 x P 270 x H 195 mm
3,1 kg

Grille-pain S60

100197

PVC* 232,- €

GTIN 4015613670911



- Matériau
- Nombre de fente
- Taille de fente
- Conçu pour



- Fonctions
- Nombre de niveaux de toastage
- Témoin lumineux de contrôle
- Réglage de la durée
- Minuterie
- Commande

- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
6
L 145 x P 20 x H 135 mm
Toast
Sandwich grillé
Toaster
0
Chauffe
de 1 à 5 minutes
Oui
Interrupteur à bascule
Manette
Levier
1 levier de commande pour 6 fentes (éjection manuelle)
Bouton de sélection pour l'activation des fentes, groupes de 2 fentes
Tiroir à miettes, amovible
Signal sonore lorsque le temps est écoulé
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 405 x P 265 x H 220 mm
5,6 kg

Grille-pain convoyeur "Mini"

100211

PVC* 439,- €

GTIN 4015613505473



- Matériau
- Puissance / heure
- Vitesse de convoyage
- Conçu pour

• Fonctions

- Temps de chauffe
- Témoin lumineux de contrôle
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Env. 75 tranches de toast
Réglable en continu
Petit-pain
Sandwich grillé
Toast
Chaleur voûte / sole (pain grillé)
Chaleur voûte (petit-pain)
Veille
15 - 20 minutes
Marche/arrêt
1,34 kW | 230 V | 50 Hz
L 285 x P 420 x H 390 mm
13,5 kg

Grille-pain convoyeur

A100205

PVC* 585,- €

GTIN 4015613421490



- Matériau
- Puissance / heure
- Vitesse de convoyage
- Conçu pour

• Fonctions

- Temps de chauffe
- Témoin lumineux de contrôle
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Env. 150 tranches de toast
Réglable en continu
Petit-pain
Sandwich grillé
Toast
Chaleur voûte / sole (pain grillé)
Chaleur voûte (petit-pain)
Veille
15 - 20 minutes
Marche/arrêt
2,24 kW | 230 V | 50 Hz
L 370 x P 420 x H 390 mm
16,1 kg

Appareil toaster/gratiner, simple

A151300

PVC* 185,- €

GTIN 4015613388601



- Matériau
- Nombre de niveaux
- Dimensions intérieures
- Source de chaleur
- Réglage de la durée jusqu'à
- Minuterie
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
1
L 355 x P 240 x H 50 mm
Radiateur au quartz
15 minute(s)
Oui
1 pince à toast
1,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 400 x P 370 x H 285 mm
7,8 kg

Appareil toaster/gratiner, double

A151600

PVC* 232,- €

GTIN 4015613385549



- Matériau
- Nombre de niveaux
- Largeur à l'intérieur
- Profondeur à l'intérieur
- Hauteur intérieure, chaque
- Source de chaleur
- Réglage de la durée jusqu'à
- Minuterie
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
2
355 mm
240 mm
50 mm
Radiateur au quartz
15 minute(s)
Oui
1 pince à toast
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 400 x P 370 x H 405 mm
10,3 kg

Crêpière 1CP400

104458

PVC* 398,- €

GTIN 4015613735931



- Matériau
- Matériau des plaques à crêpes
- Nombre de plaques à crêpes
- Diamètre des plaques à crêpes
- Modèle de plaques à crêpes
- Plage de température
- Réglage de la température

- Témoin lumineux de contrôle

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Fonte, émaillé
1
400 mm
Fixe
de 50 °C à 300 °C
Thermostatique
En continu
Chauffe
Marche/arrêt
1 râteau
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 450 x P 510 x H 245 mm
21 kg

Crêpière 2CP400

104457

PVC* 698,- €

GTIN 4015613731742



- Matériau
- Matériau des plaques à crêpes
- Nombre de plaques à crêpes
- Diamètre des plaques à crêpes
- Modèle de plaques à crêpes
- Plaques à crêpes réglables séparément
- Plage de température
- Réglage de la température

- Témoin lumineux de contrôle

- Compris
- Remarque importante
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Fonte, émaillé
2
400 mm
Fixe
Oui
de 50 °C à 300 °C
Thermostatique
En continu
Chauffe
Marche/arrêt
1 râteau
2 prises séparées sont nécessaires
6 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
L 860 x P 510 x H 245 mm
40 kg

Crêpière gaz, 1P, 400mm

1043413

PVC* 959,- €

GTIN 4015613412948



- Matériau
- Matériau des plaques à crêpes
- Nombre de plaques à crêpes
- Diamètre des plaques à crêpes
- Modèle de plaques à crêpes
- Plage de température
- Réglage de la température
- Type de gaz
- Brûleur à gaz
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Fonte lamellaire, rectifiée
1
400 mm
Amovible
de 150 °C à 380 °C
8 niveaux
Gaz liquéfié
6 brûleurs en étoile
6 kW
L 475 x P 470 x H 195 mm
19 kg

Crêpière gaz, 2P, 400mm

1043423

PVC* 1 679,- €

GTIN 4015613412955



- Matériau
- Matériau des plaques à crêpes
- Nombre de plaques à crêpes
- Diamètre des plaques à crêpes
- Plaques à crêpes réglables séparément
- Modèle de plaques à crêpes
- Plage de température
- Réglage de la température
- Type de gaz
- Brûleur à gaz
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Fonte lamellaire, rectifiée
2
400 mm
Oui
Amovible
de 150 °C à 380 °C
8 niveaux
Gaz liquéfié
6 brûleurs en étoile
12 kW
L 860 x P 470 x H 195 mm
35,2 kg

Gaufrier 1HW211

370174

PVC* 449,- €

GTIN 4015613735771



- Matériau
- Matériau des plaques
- Nombre d'unités de cuisson
- Forme de gaufre
- Taille de gaufre
- Modèle de plaque(s)
- Plage de température
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Degré de protection
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Fonte, émaillé
1
Gaufre en coeur
Ø 210 mm, hauteur 16 mm
Fixe
de 50 °C à 300 °C
Thermostatique | En continu
Chauffe | Marche/arrêt
IPX3
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 285 x P 470 x H 220 mm
15,35 kg

Gaufrier 2HW211

370191

PVC* 819,- €

GTIN 4015613731728



- Matériau
- Matériau des plaques
- Nombre d'unités de cuisson
- Unités de cuisson réglables séparément
- Forme de gaufre
- Taille de gaufre
- Modèle de plaque(s)
- Plage de température
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Degré de protection
- Remarque importante
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Fonte, émaillé
2
Oui
Gaufre en coeur
Ø 210 mm, hauteur 16 mm
Fixe
de 50 °C à 300 °C
Thermostatique | En continu
Chauffe | Marche/arrêt
IPX3
2 prises séparées sont nécessaires
4,4 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
L 600 x P 470 x H 220 mm
31,1 kg

Gaufrier 1BW160-101

370175

PVC* 449,- €

GTIN 4015613735832



- Matériau
- Matériau des plaques
- Nombre d'unités de cuisson
- Forme de gaufre
- Taille de gaufre
- Modèle de plaque(s)
- Plage de température
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Degré de protection
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Fonte, émaillé
1
Gaufre de Bruxelles
160 x 100 mm, hauteur 32 mm
Fixe
de 50 °C à 300 °C
Thermostatique | En continu
Chauffe | Marche/arrêt
IPX3
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 285 x P 470 x H 245 mm
21,75 kg

Gaufrier 2BW160-101

370193

PVC* 819,- €

GTIN 4015613731735



- Matériau
- Matériau des plaques
- Nombre d'unités de cuisson
- Unités de cuisson réglables séparément
- Forme de gaufre
- Taille de gaufre
- Modèle de plaque(s)
- Plage de température
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Degré de protection
- Remarque importante
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Fonte, émaillé
2
Oui
Gaufre de Bruxelles
160 x 100 mm, hauteur 32 mm
Fixe
de 50 °C à 300 °C
Thermostatique | En continu
Chauffe | Marche/arrêt
IPX3
2 prises séparées sont nécessaires
4,4 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
L 600 x P 470 x H 245 mm
44 kg

Gaufrier "Deluxe II"

370165

PVC* 465,- €

GTIN 4015613655369



La gaufre de Bruxelles parfaite - croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. La rotation à 180° durant la cuisson assure une répartition optimale de la pâte.

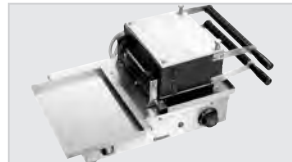


- Matériau
- Matériau des plaques
- Nombre d'unités de cuisson
- Forme de gaufre
- Taille de gaufre
- Modèle de plaque(s)
- Plaques tournantes
- Rotation des plaques
- Plage de température
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Degré de protection
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
 fonte d'aluminium
 Revêtement antiadhésif
 1
 Gaufre de Bruxelles
 165 x 100 mm, hauteur 25 mm
 Fixe
 Oui
 Rotation de 180° à droite/gauche
 de 50 °C à 300 °C
 Thermostatique
 Marche/arrêt
 Chauffe
 Oui
 IPX3
 2 bacs collecteurs, L 215 x P 285 x H 18 mm
 1,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
 L 525 x P 340 x H 250 mm
 13,55 kg



- ▶ Croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur
- ▶ Répartition optimale de la pâte grâce à la rotation à 180°



- ▶ Nettoyage facile
- ▶ 2 bacs collecteurs amovibles sous les plaques de cuisson

Gaufrier "Deluxe" 1BW170D

370164

PVC* 525,- €

GTIN 4015613581163



- Matériau
- Matériau des plaques
- Nombre d'unités de cuisson
- Forme de gaufre
- Taille de gaufre
- Modèle de plaque(s)
- Plaques tournantes
- Rotation des plaques
- Plage de température
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Minuterie
- Programmation
- Affichage numérique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



Acier inoxydable
 Fonte d'aluminium moulée sous pression, avec revêtement
 1
 Gaufre de Bruxelles
 Ø 170 mm, hauteur 35 mm
 Fixe
 Oui
 Rotation de 180° à droite/gauche
 de 125 °C à 230 °C
 Thermostatique
 Chauffe
 Oui
 Temps de cuisson
 Température
 Oui
 Oui
 1 bac collecteur, L 250 x P 280 mm
 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 260 x P 505 x H 320 mm
 10,5 kg



Accessoires

Portionneur de pâte 800ml

- Matériau: Acier inoxydable
- Quantité de remplissage: 800 ml
- Ouverture de dosage: Ø 8 mm
- Propriétés: Nettoyage facile
- Compris: Support
- Dimensions: L 130 x P 260 x H 217 mm
- Poids: 0,49 kg
- GTIN: 4015613711553



101929

PVC* 18,- €



- ▶ Huile de démoulage page 117

Fours à micro-ondes



Micro-ondes 23L, 900W

610836

PVC* 182,- €

GTIN 4015613518992



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Puissance du micro-ondes
- Nombre de magnétrons
- Nombre de niveaux de puissance
- Fonctions

- Contenance
- Dimensions intérieures
- Réglage de la durée jusqu'à
- Minuterie
- Avec plateau tournant
- Plateau tournant

- Éclairage intérieur
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Acier inoxydable
900 W
1
6
Décongeler
Chauffer
23 litre(s)
L 315 x P 290 x H 200 mm
30 minute(s)
Manuel
Oui
Matériau : verre
Ø 270 mm
Oui
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
L 483 x P 425 x H 281 mm
12,6 kg

Micro-ondes 23L, 900W, grill

610826

PVC* 203,- €

GTIN 4015613335285



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Puissance du micro-ondes
- Puissance du grill
- Nombre de magnétrons
- Nombre de niveaux de puissance
- Fonctions

- Dimensions intérieures
- Contenance
- Réglage de la durée jusqu'à
- Minuterie
- Avec plateau tournant
- Plateau tournant

- Éclairage intérieur
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Acier inoxydable
900 W
1000 W
1
9
Décongeler
Chauffer
Gril (combinable)
L 315 x P 290 x H 200 mm
23 litre(s)
30 minute(s)
Manuel
Oui
Matériau : verre
Ø 270 mm
Oui
1 plateau, Ø 200 mm, hauteur 90 mm
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
L 483 x P 425 x H 281 mm
13,5 kg

Micro-ondes 9250M-HLGR

610835

PVC* 259,- €

GTIN 4015613520056



	• Matériau	Acier inoxydable
	• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
	• Puissance du micro-ondes	900 W
	• Puissance du grill	1000 W
	• Puissance de la soufflerie d'air chaud	1950 W
	• Nombre de magnétrons	1
	• Nombre de niveaux de puissance	10
	• Fonctions	Décongeler Chauffer Gril (combinable) Air chaud (combinable)
	• Contenance	25 litre(s)
	• Dimensions intérieures	L 320 x P 315 x H 200 mm
	• Réglage de la durée jusqu'à	95 minute(s)
	• Écran LED	Oui
	• Affichage numérique	Oui
	• Minuterie	Numérique
	• Avec plateau tournant	Oui
	• Plateau tournant	Matériau : verre Ø 270 mm
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Compris	1 poêle à griller, Ø 275 mm, hauteur 50 mm, poignée amovible
	• Puissance	1,4 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 483 x P 422 x H 281 mm
	• Poids	16,6 kg

Four à micro-ondes 10250M

610184

PVC* 449,- €

GTIN 4015613649450



	• Matériau	Acier inoxydable
	• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable Céramique
	• Puissance du micro-ondes	1000 W
	• Nombre de magnétrons	1
	• Nombre de niveaux de puissance	1
	• Fonctions	Chauffer
	• Contenance	25 litre(s)
	• Dimensions intérieures	L 310 x P 325 x H 200 mm
	• Réglage de la durée jusqu'à	6 minute(s)
	• Écran LED	Oui
	• Minuterie	Manuel
	• Avec plateau tournant	Non
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Puissance	1,5 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 515 x P 435 x H 310 mm
	• Poids	15,2 kg

Micro-ondes 25L, 1000W

610182

PVC* 495,- €

GTIN 4015613487762



	• Matériau	Acier inoxydable
	• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable Céramique
	• Puissance du micro-ondes	1000 W
	• Nombre de magnétrons	1
	• Nombre de niveaux de puissance	6
	• Fonctions	Décongeler Chauffer
	• Contenance	25 litre(s)
	• Dimensions intérieures	L 335 x P 360 x H 200 mm
	• Réglage de la durée jusqu'à	60 minute(s)
	• Affichage numérique	Oui
	• Écran LED	Oui
	• Minuterie	Manuel
	• Avec plateau tournant	Non
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Puissance	1,5 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 520 x P 465 x H 312 mm
	• Poids	17,4 kg




Micro-ondes DIG, 25L, 1000W

610181

PVC* 509,- €

GTIN 4015613440101



	• Matériau	Acier inoxydable
	• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
	• Puissance du micro-ondes	Céramique
	• Nombre de magnétrons	1000 W
	• Nombre de niveaux de puissance	1
	• Fonctions	3
		Chauffer
		Décongeler
	• Programmes réglables	20
	• Contenance	25 litre(s)
	• Dimensions intérieures	L 335 x P 360 x H 200 mm
	• Réglage de la durée jusqu'à	99 minute(s)
	• Affichage numérique	Oui
	• Écran LED	Oui
	• Minuterie	Numérique
	• Avec plateau tournant	Non
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Puissance	1,5 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 520 x P 465 x H 312 mm
	• Poids	17,4 kg




Four à micro-ondes 18340M

610192

PVC* 1 129,- €

GTIN 4015613658599



	• Matériau	Acier inoxydable
	• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
	• Puissance du micro-ondes	Céramique
	• Nombre de magnétrons	1800 W
	• Nombre de niveaux de puissance	2
	• Fonctions	6
		Décongeler
		Chauffer
	• Contenance	34 litre(s)
	• Dimensions intérieures	L 360 x P 400 x H 215 mm
	• Réglage de la durée jusqu'à	60 minute(s)
	• Affichage numérique	Oui
	• Minuterie	Numérique
	• Avec plateau tournant	Non
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Puissance	3 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 570 x P 535 x H 365 mm
	• Poids	33,2 kg




Four à micro-ondes 18340D

610188

PVC* 1 129,- €

GTIN 4015613649467



	• Matériau	Acier inoxydable
	• Matériau de la chambre de cuisson	Acier inoxydable
	• Puissance du micro-ondes	Céramique
	• Nombre de magnétrons	1800 W
	• Nombre de niveaux de puissance	2
	• Fonctions	4
		Décongeler
		Chauffer
	• Programmes réglables	100
	• Contenance	34 litre(s)
	• Dimensions intérieures	L 360 x P 400 x H 215 mm
	• Réglage de la durée jusqu'à	60 minute(s)
	• Affichage numérique	Oui
	• Minuterie	Numérique
	• Avec plateau tournant	Non
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Puissance	3 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 570 x P 535 x H 365 mm
	• Poids	33,1 kg

Four à micro-ondes 21170D

610189

PVC* 1 239,- €

GTIN 4015613658582



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Puissance du micro-ondes
- Nombre de magnétrons
- Nombre de niveaux de puissance
- Fonctions

Acier inoxydable
Acier inoxydable | Céramique
2100 W



2100 W

- Programmes réglables
- Contenance
- Dimensions intérieures
- Réglage de la durée jusqu'à
- Affichage numérique
- Minuterie
- Avec plateau tournant
- Éclairage intérieur
- Propriétés

2
10
Décongeler
Chauffer
10
17 litre(s)
L 330 x P 308 x H 160 mm
60 minute(s)
Oui
Numérique
Non
Oui
Touches tactiles
Option de mémoire flash USB
3,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 420 x P 555 x H 340 mm
31,8 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Micro-ondes Samsung



- Matériau
- Matériau de la chambre de cuisson
- Puissance du micro-ondes
- Nombre de niveaux de puissance
- Nombre de magnétrons
- Fonctions

Acier inoxydable
Acier inoxydable | Céramique
1850 W



1850 W



- Contenance
- Gastronorm
- Dimensions intérieures
- Réglage de la durée jusqu'à
- Affichage numérique
- Écran LED
- Avec plateau tournant
- Éclairage intérieur
- Empliable
- Propriétés

5
2
2 fonctions de décongélation
Chauffer
26 litre(s)
2/3 GN
L 370 x P 370 x H 190 mm
50 minute(s)
Oui
Oui
Non
Oui
Oui
2 filtres d'ondes
Quintuple sécurité de porte
Habillage de plafond lavable en machine
1 plaque de fixation pour empiler le micro-ondes
3,2 kW | 230 V | 50 Hz

- Compris
- Puissance

Micro-ondes Samsung CM1929A

- Minuterie Numérique
Bouton + 20 secondes
- Dimensions L 465 x P 602 x H 365 mm
- Poids 34 kg
- GTIN 4015613639406

610190

PVC* 1 298,- €

Micro-ondes Samsung CM1919A

- Minuterie Manuel
Bouton + 20 secondes
- Dimensions L 465 x P 602 x H 365 mm
- Poids 33,6 kg
- GTIN 4015613639413

610191

PVC* 1 298,- €

Accessoires

Étagère murale 520x400mm, Al

- Matériau: CNS 18/10
- Dimensions surface de présentation: L 520 x P 400 mm
- Charge max.: 40 kg
- Dimensions: L 520 x P 400 x H 150 mm
- Poids: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963

174520

PVC* 64,- €

Étagère murale 600x600mm, Al

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

174600

PVC* 91,- €





TECHNIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD | BUFFET

L'art de maintenir les plats au chaud détermine souvent la qualité d'un buffet. Il s'agit donc de choisir le bon système. Notre vaste choix de produits comprend tout ce qu'il vous faut, des Chafing Dishes aux bains-marie.



Bain Marie, 1/1GN, 150mm

200230

PVC* 144,- €

GTIN 4015613423647



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Dimensions cuve
- Robinet de sortie d'eau
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
1
1 x 1/1 GN
150 mm
L 305 x P 510 x H 155 mm
Non
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 338 x P 540 x H 248 mm
8 kg

Bain Marie, 1/1GN, 150mm, robinet

200240

PVC* 157,- €

GTIN 4015613468969



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Robinet de sortie d'eau
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
1
1 x 1/1 GN
150 mm
Oui
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 340 x P 590 x H 240 mm
7,5 kg

Bain Marie, 1/1GN, 200mm, robinet

200207

PVC* 208,- €

GTIN 4015613379678



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Dimensions cuve
- Robinet de sortie d'eau
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
1
1 x 1/1 GN
200 mm
L 556 x P 354 x H 205 mm
Oui
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 355 x P 550 x H 295 mm
9,5 kg

Bain Marie, 2x 1/2GN, 150mm

200232

PVC* 174,- €

GTIN 4015613423654



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Dimensions cuve
- Robinet de sortie d'eau
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
1
2 x 1/2 GN
150 mm
L 305 x P 510 x H 240 mm
Non
2 récipients GN 1/2 GN
2 couvercles avec fente pour la cuillère
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 338 x P 540 x H 248 mm
10,3 kg

Bain Marie, 3x 1/3GN, 150mm

200233

PVC* 191,- €

GTIN 4015613423678



- Matériau
- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Dimensions cuve
- Robinet de sortie d'eau
- Puissance
- Compris
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
1
1 x 1/1 GN
150 mm
L 305 x P 510 x H 155 mm
Non
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
3 récipients GN 1/3 GN
3 couvercles avec fente pour la cuillère
L 338 x P 540 x H 248 mm
10,6 kg

Cuiseur à œufs EH6

115129

PVC* 232,- €

GTIN 4015613675770



Des œufs cuits selon votre goût. Qu'il soient à la coque, mollets ou durs, avec ce cuiseur d'œufs, chaque client peut décider lui-même le degré de cuisson de son œuf au buffet de petit déjeuner.

- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de cuves 1
- Contenance de la cuve 4 litre(s)
- Dimensions cuve L 301 x P 152 x H 200 mm
- Plage de température de 30 °C à 110 °C
- Thermostat de sécurité Oui
- Modèle du support à œufs 6 supports séparés, avec des couleurs différentes
- Taille des œufs : Petits, moyens
- Support à œufs amovible Oui
- Réglage du degré de cuisson Manuel
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
- Résistance électrique en acier inoxydable Oui
- Résistance électrique Fixe
- Puissance 2,6 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 365 x P 220 x H 290 mm
- Poids 4,3 kg



- ▶ Facile et clair
- ▶ 6 supports à œufs en différentes couleurs

Bain Marie Hotpot, 1x pot, 3,5 L

605035

PVC* 262,- €

GTIN 4015613520612



- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de casseroles 1
- Contenance 3,5 litre(s)
- Plage de température de 35 °C à 95 °C
- Puissance 0,15 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 210 x P 210 x H 320 mm
- Poids 3,5 kg

Bain Marie Hotpot, 1x pot, 6,5 L

605065

PVC* 279,- €

GTIN 4015613520629



- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de casseroles 1
- Contenance 6,5 litre(s)
- Plage de température de 35 °C à 95 °C
- Puissance 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 255 x P 280 x H 330 mm
- Poids 4,5 kg

Bain Marie Hotpot, 2x pot, 3,5 L

606035

PVC* 372,- €

GTIN 4015613520650



- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de casseroles 2
- Contenance, chaque réglable séparément 3,5 litres
- Plage de température de 35 °C à 95 °C
- Puissance 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 415 x P 210 x H 320 mm
- Poids 6,2 kg

Bain Marie Hotpot, 2x pot, 6,5 L

606065

PVC* 419,- €

GTIN 4015613520636



- Matériau
- Nombre de casseroles



- Contenance, chaque
- Plage de température
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
2
réglable séparément
6,5 litres
de 35 °C à 95 °C
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 505 x P 280 x H 320 mm
7,9 kg

Bain Marie Hotpot, 3x pot, 3,5 L

607035

PVC* 495,- €

GTIN 4015613520667



- Matériau
- Nombre de casseroles



- Contenance, chaque
- Plage de température
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
3
réglable séparément
3,5 litres
de 35 °C à 95 °C
0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 610 x P 240 x H 320 mm
9 kg

Bain Marie Hotpot, 4x pot, 3,5 L

608035

PVC* 565,- €

GTIN 4015613520674



- Matériau
- Nombre de casseroles



- Contenance, chaque
- Plage de température
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
4
réglable séparément
3,5 litres
de 35 °C à 95 °C
0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 415 x P 415 x H 320 mm
10,7 kg

Accessoires

Pot 3,5L Hot Pot

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance: 3,5 litre(s)
- Dimensions: L 190 x P 190 x H 215 mm
- Poids: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035

PVC* 38,- €

Pot 6,5L Hot Pot

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance: 6,5 litre(s)
- Diamètre: 231 mm
- Dimensions: L 240 x P 240 x H 210 mm
- Poids: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065

PVC* 42,- €



Couvercle Hot Pot 3,5L

- Matériau: CNS 18/10
- Diamètre: 186 mm
- Dimensions: L 190 x P 190 x H 25 mm
- Poids: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135

PVC* 9,- €

Couvercle Hot Pot 6,5L

- Matériau: CNS 18/10
- Diamètre: 237 mm
- Dimensions: L 240 x P 240 x H 25 mm
- Poids: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165

PVC* 11,- €



Chauffe-chocolat 1,25L

900005

PVC* 34,50 €

GTIN 4015613669892



Pour le chocolat noir, au lait ou blanc - le chauffe-chocolat permet de garder au chaud jusqu'à 1,25 litre de chocolat sans le brûler.



- Matériau Acier inoxydable
- Casserole intérieure Céramique



- Contenance 1,25 litre(s)
- Conçu pour Chocolat au lait

- Chocolat blanc
- Chocolat noir

- Plage de température de 40 °C à 58 °C

- Commande Manette

- Témoin lumineux de contrôle Oui

- Puissance 0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions L 230 x P 220 x H 200 mm

- Poids 2 kg



Chauffe-mets "Mini" 1,25L

A100266

PVC* 31,50 €

GTIN 4015613610580



- Matériau Aluminium
- Casserole intérieure Céramique



- Contenance 1,25 litre(s)

- Plage de température de 65 °C à 75 °C

- Réglage de la température 3 niveaux

- Témoin lumineux de contrôle Puissance

- Propriétés du couvercle Transparent

- Poignée isolée contre la chaleur

- Puissance 0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions L 230 x P 220 x H 200 mm

- Poids 2,1 kg

Chauffe-mets 5,5L

A100155

PVC* 46,50 €

GTIN 4015613397894



- Matériau Aluminium
- Casserole intérieure Céramique



- Contenance 5,5 litre(s)

- Plage de température de 20 °C à 96 °C

- Réglage de la température 3 niveaux

- Témoin lumineux de contrôle Puissance

- Propriétés du couvercle Transparent

- Poignée isolée contre la chaleur

- Puissance 0,28 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions L 345 x P 345 x H 276 mm

- Poids 5,4 kg

Chauffe-mets 6,5L

A100265

PVC* 49,50 €

GTIN 4015613405346



- Matériau Aluminium
- Casserole intérieure Céramique



- Contenance 6,5 litre(s)

- Plage de température de 20 °C à 96 °C

- Réglage de la température 3 niveaux

- Témoin lumineux de contrôle Puissance

- Propriétés du couvercle Transparent

- Poignée isolée contre la chaleur

- Puissance 0,32 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions L 410 x P 295 x H 240 mm

- Poids 5,7 kg

Soupières



Soupière 5,4L

100062

PVC* 77,- €

GTIN 4015613634821



• Matériau

Tôle d'acier

Laqué

Acier inoxydable

Acier inoxydable

Amovible

5,4L

• Casserole intérieure

• Contenance

5,4 litre(s)

• Plage de température

de 35 °C à 95 °C

• Type de chauffage

Indirect

• Réglage de la température

En continu

• Témoin lumineux de contrôle

Chauffe

• Propriétés du couvercle

Amovible, avec poignée

Rotatif

Divisé

Poignée isolée contre la chaleur

• Compris

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

• Puissance

0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

L 255 x P 267 x H 385 mm

• Poids

3,1 kg

Soupière Club, 8,5L, nr

100067

PVC* 79,50 €

GTIN 4015613442587



• Matériau

Tôle d'acier

Laqué

Acier inoxydable

Acier inoxydable

Amovible

8,5L

• Casserole intérieure

• Contenance

8,5 litre(s)

• Plage de température

de 30 °C à 95 °C

• Type de chauffage

Indirect

• Réglage de la température

Thermostatique

En continu

• Témoin lumineux de contrôle

Chauffe

• Propriétés du couvercle

Amovible, avec poignée

Rotatif

Poignée isolée contre la chaleur

Pliable

Fente pour la cuillère

• Compris

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

• Puissance

0,4 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 295 x P 295 x H 385 mm

• Poids

3,4 kg

rSoupière Party, 9L, nr

100054

PVC* 89,- €

GTIN 4015613353432



• Matériau

Tôle d'acier



• Casserole intérieure

Laqué

Acier inoxydable

Acier inoxydable

Amovible

9 litre(s)

• Contenance

• Plage de température

de 30 °C à 95 °C

• Type de chauffage

Indirect

• Réglage de la température

En continu

• Témoin lumineux de contrôle

Chauffe

• Propriétés du couvercle

Amovible, avec poignée

Rotatif

Poignée isolée contre la chaleur

Pliable

Fente pour la cuillère

• Compris

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

• Puissance

0,4 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 345 x P 345 x H 360 mm

• Poids

4,5 kg

Soupière Economic, 9L, nr

100061

PVC* 88,- €

GTIN 4015613421292



• Matériau

Tôle d'acier



• Casserole intérieure

Laqué

Acier inoxydable

Acier inoxydable

Amovible

9 litre(s)

• Contenance

• Plage de température

de 48 °C à 94 °C

• Type de chauffage

Indirect

• Réglage de la température

En continu

• Témoin lumineux de contrôle

Chauffe

• Propriétés du couvercle

Amovible, avec poignée

Rotatif

Divisé

Poignée isolée contre la chaleur

Pliable

• Compris

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

• Puissance

0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

L 360 x P 330 x H 370 mm

• Poids

3,9 kg

Soupière De Luxe, 9L, Al

100058

PVC* 127,- €

GTIN 4015613367736



• Matériau

Acier inoxydable

• Casserole intérieure

Acier inoxydable



• Contenance

Amovible

9 litre(s)

• Plage de température

de 30 °C à 95 °C

• Type de chauffage

Indirect

• Réglage de la température

En continu

• Témoin lumineux de contrôle

Chauffe

• Propriétés du couvercle

Amovible, avec poignée

Rotatif

Poignée isolée contre la chaleur

Pliable

Fente pour la cuillère

• Compris

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

• Puissance

0,4 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 345 x P 345 x H 360 mm

• Poids

4,5 kg

Soupière, 10L, noire

100048

PVC* 80,- €

GTIN 4015613610702



- Matériau
- Casserole intérieure
- 10L
- Contenance
- Plage de température
- Type de chauffage
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle

- Propriétés du couvercle

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
Acier inoxydable
Amovible
10 litre(s)
de 57 °C à 84 °C
Indirect
En continu
Chauffe
Surchauffe
Rotatif
Transparent
Pliable
Fente pour la cuillère
Polycarbonate
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
L 330 x P 330 x H 380 mm
3 kg

Soupière Gourmet, 10L, nr

100047

PVC* 130,- €

GTIN 4015613364704



- Matériau
- Casserole intérieure
- 10L
- Contenance
- Plage de température
- Type de chauffage
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Propriétés du couvercle

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
Acier au nickel-chrome
Amovible
10 litre(s)
de 50 °C à 95 °C
Indirect
En continu
Chauffe
Rotatif
Pliable
Fente pour la cuillère
Amovible, avec poignée
Poignée isolée contre la chaleur
1 louche
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
L 390 x P 390 x H 380 mm
5,2 kg

Soupière Party, 16L

A150510

PVC* 154,- €

GTIN 4016098101822



- Matériau
- Contenance
- Plage de température
- Type de chauffage
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier
Émaillé
16 litre(s)
de 30 °C à 90 °C
Direct, sans eau
En continu
Chauffe
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 465 x P 365 x H 370 mm
4,7 kg

Chafing dish 3,8L 500 E

500835

PVC* 115,- €

GTIN 4015613390857



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance
- Diamètre du récipient intérieur
- Plage de température
- Type de chauffage
- Réglage de la température
- Fonctions
- Matériau de la/des poignée(s)
- Propriétés du couvercle
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Verre
3,8 litre(s)
300 mm
de 10 °C à 85 °C
Électrique
8 niveaux | Thermostatique
Maintien au chaud
Acier au nickel-chrome
Transparent
0,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 405 x P 330 x H 220 mm
3,7 kg

Chafing dish 1/1 1000 E

500831

PVC* 205,- €

GTIN 4015613389820



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Plage de température
- Type de chauffage
- Réglage de la température
- Fonctions
- Matériau de la/des poignée(s)
- Propriétés du couvercle
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Acier au nickel-chrome
13,5 litre(s)
1/1 GN
100 mm
de 10 °C à 85 °C
Électrique
8 niveaux | Thermostatique
Maintien au chaud
Acier au nickel-chrome
Amovible, avec poignée
1 support de couvercle
1 kW | 230 V | 50 Hz
L 623 x P 356 x H 285 mm
8,3 kg

Chafing dish 1/1 2200 E

500830

PVC* 159,- €

GTIN 4015613370033



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Plage de température
- Type de chauffage
- Réglage de la température
- Fonctions
- Matériau de la/des poignée(s)
- Propriétés du couvercle
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome | Plastique
Acier au nickel-chrome
13,5 litre(s)
1/1 GN
100 mm
de 10 °C à 85 °C
Électrique
8 niveaux | Thermostatique
Maintien au chaud
Acier au nickel-chrome
Amovible, avec poignée
1 support de couvercle
2,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 636 x P 357 x H 287 mm
6,2 kg

Soupière 2x4L 2200 E

500840

PVC* 189,- €

GTIN 4015613370040



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Nombre de casseroles
- Contenance, chaque
- Plage de température
- Type de chauffage
- Matériau de la/des poignée(s)
- Propriétés du couvercle
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome | Plastique
Acier au nickel-chrome
2
4 litres
de 10 °C à 85 °C
Électrique
Acier au nickel-chrome
Amovible, avec poignée | Fente pour la cuillère
1 support de couvercle
2 louches
2,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 636 x P 357 x H 460 mm
7 kg

Chafing dish 1/1 COOL + HOT

500851

PVC* 509,- €

GTIN 4015613735429



Un appareil, deux fonctions : chaud ou froid.
Parfait pour la présentation compacte et soignée de plats chauds ou froids et de boissons froides - convient parfaitement aux buffets, aux services traiteur ou à une soirée.

- Matériau Acier inoxydable | Poli
- Matériau du couvercle Tôle d'acier | Laqué
- Contenance Polycarbonate
- Gastronorm 9 litre(s)
- Profondeur max. du récipient GN 1/1 GN 65 mm
- Type de chauffage Électrique
- Plage de température film chauffant de -5 °C à 75 °C
- Fonctions Réfrigération
- Réfrigérant Maintien au chaud
- Affichage numérique R600a / 0,012 kg
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Réchauffer Réchauffer
- Réfrigération Réfrigération
- Matériau de la/des poignée(s) Acier inoxydable
- Propriétés du couvercle Transparent
- Couverture Couverture coulissante
- Compris 1 récipient GN 1/1 GN, 65 mm de profondeur, acier inoxydable
- Puissance 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 610 x P 360 x H 450 mm
- Poids 15,5 kg



Chafing dish 1/1 "Flexible"

500507

PVC* 379,- €

GTIN 4015613696003



L'utilisation de ce chafing dish avec une plaque de cuisson à induction ou en vitrocéramique offre d'innombrables possibilités. La température à l'intérieur du chafing dish peut ainsi être réglée à l'aide de la plaque de cuisson externe.

- Matériau Acier inoxydable
- Matériau du couvercle Acier inoxydable
- Contenance Plexiglas
- Gastronorm 8,5 litre(s)
- Profondeur max. du récipient GN GN 1/1
- Type de chauffage 65 mm
- Fonctions Externe, à l'aide d'une plaque de cuisson plate à induction ou vitrocéramique encastrable
- Propriétés du couvercle Maintien au chaud
- Propriétés Avec fenêtre transparente
- Remarque importante Mécanisme Soft-Close (charnière de couvercle hydraulique)
- Compris Réglage de la température à l'aide de la plaque de cuisson externe
- Dimensions Lavable en machine
- Poids Dispositif Lift-up pour récipient GN
- Remarque importante Nous conseillons l'utilisation en combinaison avec le réchaud à induction IK 35-EB
- Compris 1 récipient GN 1/1 GN, 65 mm de profondeur, acier inoxydable
- Dimensions L 580 x P 420 x H 205 mm
- Poids 7 kg



- ▶ Des possibilités infinies
- ▶ Le chafing dish peut être utilisé en combinaison avec une plaque de cuisson à induction ou une plaque de cuisson en vitrocéramique
- ▶ Contenance : 8,5 litres
- ▶ 1 bac GN 1/1, 65 mm de profondeur



- ▶ Induction ou vitrocéramique
- ▶ La température dans le chafing dish peut être réglée à l'aide de la plaque de cuisson externe
- ▶ Nous conseillons l'utilisation en combinaison avec le réchaud à induction IK 35-EB Code-No.105829



- ▶ Nous conseillons l'utilisation en combinaison avec les plaques chauffantes à induction IW10-EBBF - Code-No. 105996 IW10-EB - Code-No. 114367



- ▶ Dispositif Lift-Up
- ▶ Retrait facile d'un bac GN

Chafing dish 1/2 BP

500481

PVC* 43,- €

GTIN 4015613366708



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Type de chauffage
- Fonctions
- Nombre de récipients pour le gel combustible
- Matériau de la/des poignée(s)
- Propriétés du couvercle
- Empliable
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Acier au nickel-chrome
1/2 GN
65 mm
Gel combustible
Maintien au chaud
1

Acier au nickel-chrome
Amovible, avec poignée
Oui
L 375 x P 290 x H 320 mm
2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP

500482

PVC* 54,- €

GTIN 4015613366715



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Type de chauffage
- Nombre de récipients pour le gel combustible
- Fonctions
- Matériau de la/des poignée(s)
- Empliable
- Propriétés du couvercle
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Acier au nickel-chrome
1/1 GN
65 mm
Gel combustible
2

Maintien au chaud
Acier au nickel-chrome
Oui
Amovible, avec poignée
Fixation du couvercle d'un côté
L 610 x P 350 x H 320 mm
4,3 kg

Chafing dish 1/1 BP Plus

500482V

PVC* 91,- €

GTIN 4015613417400



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Type de chauffage
- Nombre de récipients pour le gel combustible
- Fonctions
- Matériau de la/des poignée(s)
- Empliable
- Propriétés du couvercle
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Acier au nickel-chrome
1/1 GN
65 mm
Gel combustible
Électrique (en option)
2

Maintien au chaud
Acier au nickel-chrome
Oui
Amovible, avec poignée
Fixation du couvercle d'un côté
1 chauffage électrique
0,45 kW | 220-230 V | 50/60 Hz
L 610 x P 350 x H 320 mm
5,5 kg

Kit de chafing dish 1/1 BP

500486

PVC* 101,- €

GTIN 4015613439617



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Type de chauffage
- Nombre de récipients pour le gel combustible
- Fonctions
- Matériau de la/des poignée(s)
- Empliable
- Propriétés du couvercle
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Acier au nickel-chrome
1/1 GN
65 mm
Gel combustible
2

Maintien au chaud
Acier au nickel-chrome
Oui
Amovible, avec poignée
Fixation du couvercle d'un côté
L 610 x P 355 x H 300 mm
8,6 kg

Chafing dish 1/1 BP XL

500494

PVC* 67,- €

GTIN 4015613536903



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Type de chauffage
- Nombre de récipients pour le gel combustible
- Fonctions
- Matériau de la/des poignée(s)
- Empliable
- Propriétés du couvercle
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Acier au nickel-chrome
1/1 GN
100 mm
Gel combustible
2

Maintien au chaud
Acier au nickel-chrome
Oui
Amovible, avec poignée
Fixation du couvercle d'un côté
L 605 x P 350 x H 305 mm
4,1 kg

Chafing dish 1/1 BP H

500456

PVC* 139,- €

GTIN 4015613443089



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Type de chauffage
- Nombre de récipients pour le gel combustible
- Fonctions
- Matériau de la/des poignée(s)
- Empliable
- Propriétés du couvercle
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Acier au nickel-chrome
1/1 GN
65 mm
Gel combustible
2

Maintien au chaud
Plastique, décor en bois
Non
Amovible, avec poignée
Fixation du couvercle des trois côtés
L 620 x P 350 x H 385 mm
6,4 kg

Chafing dish 1/1 BP "Rolltop"

500458

PVC* 179,- €

GTIN 4015613412771



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Type de chauffage
- Nombre de récipients pour le gel combustible
- Fonctions
- Empliable
- Propriétés du couvercle
- Matériau de la/des poignée(s)
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Acier au nickel-chrome
1/1 GN
65 mm
Gel combustible
2

Maintien au chaud
Non
Couvercle coulissant
Plastique, décor en bois
L 620 x P 350 x H 430 mm
8 kg

Accessoires

Plaque chauffante CD 1/1 BP

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: 130 mm
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Puissance: 0,45 kW | 220-230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 130 x P 140 x H 100 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464

PVC* 39,50 €

Couvercle coulissant CD 1/1 E

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions: L 525 x P 330 x H 165 mm
- Poids: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833

PVC* 71,- €

Couvercle coulissant CD 1/1 BP

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions: L 535 x P 365 x H 170 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459

PVC* 75,- €

Gel combustible



Gel comb. Apexa 200g DS

500048

PVC* 50,40 €

GTIN 4015613651514



- Contenu / boîte
- Durée de combustion/boîte, approx.
- Rechargeable
- Unité de commande
- Propriétés

200 g
2,5 heures
Oui
1 carton (48 boîtes)
Brûle proprement et sans odeur
Contient de l'éthanol non toxique
Avec point vert
L 85 x P 85 x H 55 mm
0,2 kg

- Dimensions
- Poids

Gel comb. Eco-Fire 200g

500653

PVC* 50,88 €

GTIN 4015613653402



- Contenu / boîte
- Durée de combustion/boîte, approx.
- Rechargeable
- Unité de commande
- Propriétés

200 g
2,5 heures
Oui
1 carton (48 boîtes)
Brûle proprement et sans odeur
Contient de l'éthanol non toxique
Avec point vert
L 85 x P 85 x H 55 mm
0,2 kg

- Dimensions
- Poids

Gel comb. Bartscher 200g DS

500060

PVC* 79,20 €

GTIN 4015613467733



- Contenu / boîte
- Durée de combustion/boîte, approx.
- Rechargeable
- Unité de commande
- Propriétés

200 g
3,5 heures
Oui
1 carton (72 boîtes)
Brûle proprement et sans odeur
Contient de l'éthanol non toxique
Avec point vert
L 85 x P 85 x H 55 mm
0,2 kg

- Dimensions
- Poids

Gel comb. Bartscher 3,2kg seau

500063

PVC* 66,- €

GTIN 4015613467757



- Contenance / seau
- Durée de combustion/boîte, approx.
- Unité de commande
- Propriétés

3,2 kg
3,5 heures
1 carton (4 seaux)
Brûle proprement et sans odeur
Contient de l'éthanol non toxique
Avec point vert
Pour le remplissage de gel combustible
Bartscher
L 170 x P 170 x H 215 mm
3,2 kg

- Dimensions
- Poids

Vitrines chauffantes

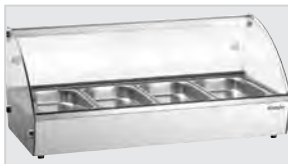


Présentoir chauffant R4 4 x GN 1/3

305058

PVC* 465,- €

GTIN 4015613681818



- ▶ Capacité Gastro Norm : 4 x 1/3 GN
- ▶ Profondeur du récipient GN : max. 40 mm



Petite, mais raffinée : vitrine peu encombrante pour la distribution et la présentation de plats chauds.



• Matériau

Acier inoxydable



• Contenance

46 litre(s)

• Contenance GN

4 x 1/3 GN

• Profondeur max. du récipient GN

40 mm

• Plage de température

de 30 °C à 90 °C

• Réglage de la température

En continu

• Vitre frontale

Arrondi

• Type de vitrage

Simple vitrage

Vitrage sur tout le tour

• Verre trempé

Oui

• Type de porte

Porte(s) coulissante(s)

• Position de la porte

Arrière

• Type de chauffage

Chauffé à sec

• Bac d'eau pour l'humidification de l'air

Non

• Compris

Récipients GN

• Puissance

0,5 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 775 x P 420 x H 335 mm

• Poids

38 kg

Présentoir chauffant R6 6 x GN 1/3

305059

PVC* 555,- €

GTIN 4015613681825



- ▶ Capacité Gastro Norm : 6 x 1/3 GN
- ▶ Profondeur du récipient GN : max. 40 mm



Grand clapet – qui cache de nombreuses qualités : plats chauds, garnitures ou même snacks trouvent place dans les 6 bacs GN.



• Matériau

Acier inoxydable



• Contenance

68 litre(s)

• Contenance GN

6 x 1/3 GN

• Profondeur max. du récipient GN

40 mm

• Plage de température

de 30 °C à 90 °C

• Réglage de la température

En continu

• Vitre frontale

Arrondi

• Type de vitrage

Simple vitrage

Vitrage sur tout le tour

• Verre trempé

Oui

• Type de porte

Porte(s) coulissante(s)

• Position de la porte

Arrière

• Type de chauffage

Chauffé à sec

• Bac d'eau pour l'humidification de l'air

Non

• Compris

Récipients GN

• Puissance

0,8 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 1 135 x P 420 x H 335 mm

• Poids

42 kg



Un vaste choix dans un petit espace : la vitrine chauffante compacte avec surface de présentation pratique peut contenir jusqu'à 8 récipients GN et permet ainsi une belle présentation des plats chauds.

- Matériau Acier inoxydable
Verre
- Contenance 67 litre(s)
- Contenance GN 8 x 1/6 GN
- Profondeur max. du récipient GN 100 mm
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Vitre frontale Arrondi
Cerclé / encadré
- Type de vitrage Simple vitrage
- Verre trempé Oui
- Type de porte Porte à guillotine
- Position de la porte Arrière
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Non
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Propriétés 2 thermostats de sécurité
- Compris 8 bacs GN 1/6, 100 mm de profondeur, acier inoxydable 18/10
3 barreaux : longueur 360 mm, largeur 30 mm
- Puissance 0,34 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions L 765 x P 610 x H 330 mm
- Poids 17,4 kg



- ▶ Dotation : 8 récipients GN 1/6 GN
- ▶ Profondeur max. des récipients GN : 100 mm



- Matériau CNS 18/10
Plexiglas
- Gastronorm 1/1 GN
- Plage de température de 0 °C à 75 °C
- Vitre frontale Plié
- Verre trempé Non
- Type de porte Porte à guillotine
- Position de la porte Côté utilisateur
- Type de chauffage Chaleur voûte / sole
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Propriétés Affichage de l'hygromètre et du thermomètre
- Compris 1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
- Puissance 0,84 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 600 x P 400 x H 390 mm
- Poids 20 kg

Vitrine chauffante 5200 2ER

305062

PVC* 405,- €

GTIN 4015613698885



- ▶ Appareil de table compact pour garder au chaud et présenter les plats chauds
- ▶ Équipé de portes soulevables pratiques



- ▶ 1 tablette intermédiaire
- ▶ Dimensions : L 520 x P 300 mm



Appareil de table compact pour garder au chaud et présenter les plats chauds – équipé de portes soulevables pratiques.

- Matériau Acier inoxydable
Verre
- Contenance 45 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Dimensions étagère intermédiaire L 520 x P 300 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Type de tablette intermédiaire Grille, chromée
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Réglage de la température En continu
- Vitre frontale Arrondi
- Type de vitrage Simple vitrage
Vitrage sur tout le tour
- Verre trempé Oui
- Type de porte Porte à guillotine
- Position de la porte Arrière
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
Chauffe
- Propriétés Tablette inférieure : Grille, chromée
Portes à guillotine (L 540 x H 100 mm) avec arrêt et bloque-porte
Tiroir de nettoyage
- Puissance 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 560 x P 395 x H 365 mm
- Poids 14,8 kg

Vitrine chauffante 6200 2EK

305063

PVC* 485,- €

GTIN 4015613698892



- ▶ Appareil de table utilisable des deux côtés avec portes soulevables pratiques
- ▶ Éclairage LED



- ▶ 1 tablette intermédiaire
- ▶ Dimensions : L 620 x P 340 mm



Appareil de table utilisable des deux côtés avec portes soulevables pratiques et éclairage LED.

- Matériau Acier inoxydable
Verre
- Contenance 80 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Dimensions étagère intermédiaire L 620 x P 340 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Type de tablette intermédiaire Grille, chromée
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Réglage de la température En continu
- Vitre frontale Plié
- Type de vitrage Simple vitrage
Vitrage sur tout le tour
- Verre trempé Oui
- Type de porte Porte à guillotine
- Position de la porte Des deux côtés
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
Chauffe
- Éclairage intérieur Oui
- Éclairage LED
- Propriétés Tablette inférieure : Grille, chromée
Portes à guillotine (L 625 x H 125 mm) avec arrêt et bloque-porte
- Puissance 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 700 x P 430 x H 365 mm
- Poids 17,4 kg



Cette vitrine chauffante permet de garder les plats au chaud sur deux niveaux sans prendre trop de place. Les lampes qui éclairent les tablettes ainsi que le miroir fixé à l'arrière assurent une belle présentation des plats.



- Matériau Acier inoxydable
Verre
- Contenance 104 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Dimensions étagère intermédiaire L 590 x P 390 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Type de tablette intermédiaire Tablette, acier inoxydable
- Plage de température de 30 °C à 70 °C
- Réglage de la température Thermostatique
- Type de vitrage Simple vitrage
- Verre trempé Non
- Type de chauffage Chaleur voûte / sole
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Non
- Éclairage intérieur Oui
- Éclairage Plafond
- Propriétés Tablette supérieure est chauffée par le chauffage radiant du niveau inférieur
Chaleur de voûte du niveau supérieur est réglable séparément
- Puissance 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 630 x P 465 x H 655 mm
- Poids 27,6 kg



▶ Tablettes éclairées



▶ Paroi arrière avec miroir



Comptoir chaud Bartscher DeliCompact



- Matériau Tôle d'acier
- Contenance 52 litre(s)
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure L 285 x P 265 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure L 285 x P 295 mm
- Type de tablette intermédiaire Grille, nickelée
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Plage de température de 30 °C à 110 °C
- Vitre frontale Cerclé / encadré
- Type de vitrage Vitrage sur tout le tour
- Verre trempé Oui
- Type de porte Porte(s) à battant
- Position de la porte Arrière
- Type de chauffage Chauffé à l'eau
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Éclairage intérieur Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
- Compris Marche/arrêt
1 tablette
1 bac d'eau amovible (1/9 GN, 65 mm de profondeur)
1 récipient pour le remplissage de l'eau
- Puissance 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 390 x P 475 x H 690 mm
- Poids 25 kg

Vitrines chauffantes "Bartscher Deli" – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Type de vitrage: Vitrage sur tout le tour
- ✓ Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
- ✓ Type de chauffage: Chauffé à sec
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Chauffe, Marche/arrêt
- ✓ Réglage de la température: Thermostatique
- ✓ Verre trempé: Oui
- ✓ Position de la porte: Des deux côtés
- ✓ Bac d'eau pour l'humidification de l'air: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui

Vitrine chauff. "Deli I"

306053

PVC* 489,- €

GTIN 4015613437743



- ⚡ • Matériau
 - Acier
 - Laqué
 - Chromé
- 👤 • Contenance
 - 110 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 3
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure
 - L 580 x P 275 mm
- Dimensions étagère intermédiaire centrale
 - L 580 x P 298 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure
 - L 580 x P 318 mm
- Type de tablette intermédiaire
 - Grille, nickelée
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 - Oui
- Plage de température
 - de 30 °C à 90 °C
- Puissance
 - 1,84 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 660 x P 470 x H 640 mm
- Poids
 - 35 kg

Vitrine chauff. "Deli II"

306054

PVC* 579,- €

GTIN 4015613437750



- ⚡ • Matériau
 - Acier
 - Laqué
 - Chromé
- 👤 • Contenance
 - 152 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 3
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure
 - L 820 x P 315 mm
- Dimensions étagère intermédiaire centrale
 - L 820 x P 340 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure
 - L 820 x P 360 mm
- Type de tablette intermédiaire
 - Grille, nickelée
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 - Oui
- Plage de température
 - de 30 °C à 90 °C
- Puissance
 - 1,84 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 900 x P 480 x H 590 mm
- Poids
 - 52 kg

Vitrine chauff. "Deli III"

306055

PVC* 698,- €

GTIN 4015613437767



- ⚡ • Matériau
 - Acier
 - Laqué
 - Chromé
- 👤 • Contenance
 - 373 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 3
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure
 - L 1120 x P 315 mm
- Dimensions étagère intermédiaire centrale
 - L 1120 x P 340 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure
 - L 1120 x P 360 mm
- Type de tablette intermédiaire
 - Grille, nickelée
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 - Oui
- Plage de température
 - de 30 °C à 90 °C
- Puissance
 - 2,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 1 200 x P 480 x H 790 mm
- Poids
 - 76 kg

Vitrines chauffantes "Bartscher Deli" – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Type de vitrage: Vitrage sur tout le tour
- ✓ Type de chauffage: Chauffé à sec
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Chauffe
- ✓ Éclairage: LED, Plafond, commutable séparément
- ✓ Réglage de la température: Thermostatique
- ✓ Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
- ✓ Bac d'eau pour l'humidification de l'air: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui

Vitrine chauff. "Deli Plus I"

305053

PVC* 669,- €

GTIN 4015613503035



- Matériau Acier inoxydable
- Contenance 120 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Type de tablette intermédiaire Grille, chromée
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure L 630 x P 335 mm
- Dimensions étagère intermédiaire centrale L 630 x P 370 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure L 630 x P 400 mm
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Puissance 1,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 690 x P 600 x H 670 mm
- Poids 36,2 kg

Comptoir chaud Bartscher DeliPlus I-D

305055

PVC* 705,- €

GTIN 4015613525839



- Matériau Acier inoxydable
- Contenance 120 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Type de tablette intermédiaire Grille, chromée
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure L 630 x P 335 mm
- Dimensions étagère intermédiaire centrale L 630 x P 370 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure L 630 x P 400 mm
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Position de la porte Des deux côtés
- Puissance 1,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 690 x P 590 x H 685 mm
- Poids 36 kg

Comptoir chaud Bartscher DeliPlus II

305054

PVC* 769,- €

GTIN 4015613503042



- Matériau Acier inoxydable
- Contenance 160 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Type de tablette intermédiaire Grille, chromée
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure L 815 x P 400 mm
- Dimensions étagère intermédiaire centrale L 815 x P 370 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure L 815 x P 335 mm
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 870 x P 585 x H 685 mm
- Poids 42,8 kg

Vitrines chauffantes – Vue d'ensemble des caractéristiques



- ✓ Plage de température : de 30 °C à 95 °C
- ✓ Type de vitrage: Vitrage sur tout le tour
- ✓ Type de chauffage: Chauffé à sec
- ✓ Position de la porte: Arrière
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Réglage de la température: En continu
- ✓ Verre trempé: Oui
- ✓ Bac d'eau pour l'humidification de l'air: Oui
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- ✓ Non fourni: Récipients GN

Vitrine chauff. 1/1GN, verre plat

306050

PVC* 1 669,- €

GTIN 4015613416182



- ⚡ • Matériau: CNS 18/10
- Contenance: 64 litre(s)
- Gastronorm: 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN: 65 mm
- Nombre de tablettes intermédiaires: 1
- Dimensions étagère intermédiaire: L 394 x P 417 mm
- Type de tablette intermédiaire: Grille, CNS 18/10
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Non
- Plage de température: de 30 °C à 95 °C
- Type de porte: Porte à guillotine
- Compris: 1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
- Non fourni: Récipients GN
- Puissance: 1,48 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 478 x P 775 x H 600 mm
- Poids: 48 kg

Vitrine chauff. 3/1GN, verre plat

306052

PVC* 2 079,- €

GTIN 4015613416175



- ⚡ • Matériau: CNS 18/10
- Contenance: 165 litre(s)
- Gastronorm: 3/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN: 65 mm
- Nombre de tablettes intermédiaires: 1
- Dimensions étagère intermédiaire: L 990 x P 410 mm
- Type de tablette intermédiaire: Grille, CNS 18/10
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Non
- Plage de température: de 30 °C à 95 °C
- Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
- Compris: 1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
- Non fourni: Récipients GN
- Puissance: 2,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 1 080 x P 775 x H 600 mm
- Poids: 76,2 kg

Vitrine chauff. 1/1GN, verre bombé

305050

PVC* 1 809,- €

GTIN 4015613416199



- Matériau CNS 18/10
- Contenance 64 litre(s)
- Gastronorm 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 65 mm
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Dimensions étagère intermédiaire L 390 x P 410 mm
- Type de tablette intermédiaire Grille, CNS 18/10
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Plage de température de 30 °C à 95 °C
- Type de porte Porte à guillotine
- Compris 1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
- Non fourni Récipients GN
- Puissance 1,48 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 478 x P 775 x H 600 mm
- Poids 49,8 kg

Vitrine chauff. 2/1GN, verre bombé

305051

PVC* 1 969,- €

GTIN 4015613416205



- Matériau CNS 18/10
- Contenance 110 litre(s)
- Gastronorm 2/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 65 mm
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Dimensions étagère intermédiaire L 660 x P 410 mm
- Type de tablette intermédiaire Grille, CNS 18/10
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Plage de température de 30 °C à 95 °C
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
- Compris 1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
- Non fourni Récipients GN
- Puissance 2,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 750 x P 775 x H 600 mm
- Poids 59,8 kg

Vitrine chauff. 3/1GN, verre bombé

305052

PVC* 2 298,- €

GTIN 4015613416212



- Matériau CNS 18/10
- Contenance 165 litre(s)
- Gastronorm 3/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 65 mm
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Dimensions étagère intermédiaire L 990 x P 410 mm
- Type de tablette intermédiaire Grille, CNS 18/10
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Plage de température de 30 °C à 95 °C
- Réglage de la température En continu
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
- Compris 1 bac d'eau pour l'humidification de l'air
- Non fourni Récipients GN
- Puissance 2,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 080 x P 775 x H 600 mm
- Poids 76,2 kg

Chariots buffets, chauds – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Bois
- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Protection contre les postillons et la toux: Oui
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- ✓ Couleur: Teck
- ✓ Robinet de vidange: Oui
- ✓ Éclairage: Protection contre les postillons et la toux
- ✓ Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

Chariot buffet, chaud, 3x 1/1GN

125614

PVC* 2 198,- €

GTIN 4015613745381



- Nombre de cuves: 1
- Taille de la cuve, format GN: 3 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN: 150 mm
- Plage de température: de 30 °C à 90 °C
- Propriétés: Plan de travail en Granit Rosa Porrino, Cuve en acier inoxydable, Récipients GN
- Non fourni: Récipients GN
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Puissance: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 1 200 x P 880 x H 1 370 mm
- Poids: 112 kg

Chariot buffet, chaud, 4x1/1GN

125628

PVC* 2 439,- €

GTIN 4015613745374



- Nombre de cuves: 1
- Taille de la cuve, format GN: 4 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN: 150 mm
- Plage de température: de 30 °C à 90 °C
- Propriétés: Plan de travail en Granit Rosa Porrino, Cuve en acier inoxydable, Récipients GN
- Non fourni: Récipients GN
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Puissance: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 1 490 x P 880 x H 1 370 mm
- Poids: 136 kg

Chariot buffet, chaud, 6x1/1GN

125624

PVC* 3 249,- €

GTIN 4015613745398



- Nombre de cuves: 2
- Taille de la cuve, format GN: 6 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN: 150 mm
- Plage de température: de 30 °C à 90 °C
- Propriétés: Plan de travail en Granit Rosa Porrino, Cuve en acier inoxydable, Récipients GN
- Non fourni: Récipients GN
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Puissance: 4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 2 150 x P 880 x H 1 370 mm
- Poids: 184 kg

Accessoires

1 glissière plateaux, 3x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 180 x P 310 x H 130 mm
- Poids: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815

125502

PVC* 255,- €

1 glissière plateaux, 4x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 500 x P 310 x H 120 mm
- Poids: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503

PVC* 295,- €

1 glissière plateaux, 6x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 2 100 x P 310 x H 120 mm
- Poids: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

PVC* 435,- €

Chariots bain-marie



Chariot bain-marie, 2 x 1/1 GN, tr.

200254

PVC* 998,- €

GTIN 4015613505312



- Matériau CNS 18/10
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Nombre de cuves 1
- Taille de la cuve, format GN 2 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 200 mm
- Cuve à double paroi Oui
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Réglage de la température En continu
Thermostatique
- Zones chauffantes réglables séparément Non
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
Marche/arrêt
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Longueur du câble 3 m
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Non fourni Récipients GN
- Puissance 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 650 x P 820 x H 855 mm
- Poids 32 kg

Chariot bain-marie, 3x1/1GN, tr.

200255

PVC* 1 239,- €

GTIN 4015613505329



- Matériau CNS 18/10
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Nombre de cuves 1
- Taille de la cuve, format GN 3 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 200 mm
- Cuve à double paroi Oui
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Réglage de la température En continu
Thermostatique
- Zones chauffantes réglables séparément Non
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
Marche/arrêt
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Longueur du câble 3 m
- Non fourni Récipients GN
- Puissance 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 650 x P 1 200 x H 855 mm
- Poids 41 kg

Chariot bain-marie WB2110

200261

PVC* 1 219,- €

GTIN 4015613671789



Le buffet mobile : pour maintenir au chaud et transporter confortablement des plats. Permet d'installer un buffet chaud complet en un tour de main.



• Matériau	CNS 18/10
• Type de chauffage	Chauffé à l'eau
• Nombre de cuves	2
• Taille de la cuve, format GN	2 x 1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN	200 mm
• Plage de température	de 30 °C à 90 °C
• Réglage de la température	En continu
• Zones chauffantes réglables séparément	Oui
• Robinet de sortie d'eau	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Fond	Dimension : L 600 x P 730 x H 370 mm
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Longueur du câble	1,6 m
• État lors de la livraison	Monté
• Non fourni	Récipients GN
• Puissance	1,4 kW 230 V 50-60 Hz
• Dimensions	L 655 x P 900 x H 910 mm
• Poids	38,8 kg



- ▶ Cuves : 2 x 1/1 GN, 200 mm de profondeur
- ▶ Chauffage à l'eau
- ▶ Zones chauffantes réglables séparément



- ▶ Robinet de vidange d'eau

Chariot bain-marie WB3110

200262

PVC* 1 495,- €

GTIN 4015613671802



Le buffet mobile : pour maintenir au chaud et transporter confortablement des plats. Permet d'installer un buffet chaud complet en un tour de main.



• Matériau	CNS 18/10
• Type de chauffage	Chauffé à l'eau
• Nombre de cuves	3
• Taille de la cuve, format GN	3 x 1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN	200 mm
• Plage de température	de 30 °C à 90 °C
• Réglage de la température	En continu
• Zones chauffantes réglables séparément	Oui
• Robinet de sortie d'eau	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
• Fond	Dimension : L 600 x P 1135 x H 370 mm
• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Longueur du câble	1,7 m
• Non fourni	Récipients GN
• État lors de la livraison	Monté
• Puissance	2,1 kW 230 V 50-60 Hz
• Dimensions	L 655 x P 1 300 x H 910 mm
• Poids	54 kg

Chauffe-tasses



Chauffe-tasses T160

103048

PVC* 129,- €

GTIN 4015613672250



- Matériau
Aluminium
Plastique
- Contenance max. en tasses
16
- Diamètre max. des tasses
90 mm
- Dimensions puits de tasses
Ø 95 mm | Hauteur: 300 mm
- Plage de température
de 47 °C à 52 °C
- Interrupteur de marche/arrêt
Oui
- Propriétés
Chauffage : chauffage PTC
- Puissance
0,11 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions
L 290 x P 210 x H 350 mm
- Poids
2,2 kg

Chauffe-tasses 48 tasses, Al

103067

PVC* 355,- €

GTIN 4015613469218



- Matériau
Aluminium
- Contenance max. en tasses
48
- Diamètre max. des tasses
90 mm
- Dimensions puits de tasses
Ø 95 mm | Hauteur: 300 mm
- Plage de température
de 30 °C à 45 °C
- Interrupteur de marche/arrêt
Oui
- Propriétés
4 récipients pour cuillères à café, amovibles
Avec socle rotatif
- Puissance
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
L 360 x P 360 x H 415 mm
- Poids
7,5 kg

Chauffe-tasses TA720

103076

PVC* 385,- €

GTIN 4015613708867



- Matériau
Acier inoxydable
- Contenance max. en tasses
72
- Plage de température jusqu'à
60 °C
- Dimensions surface de présentation
L 280 x P 295 mm
- Hauteur intérieure, chaque
175 mm
- Interrupteur de marche/arrêt
Oui
- Propriétés
Avec tablette, dimensions : L 250 x P 250 mm
- Puissance
0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions
L 320 x P 345 x H 550 mm
- Poids
10,7 kg

Chauffe-assiettes T12

A120814

PVC* 89,- €

GTIN 4015613687285



• Matériau

Acier inoxydable



- Contenance max. en assiettes
- Diamètre max. des assiettes
- Plage de température jusqu'à
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique

12

280 mm

65 °C

Oui

Oui

0,3 kW | 230 V | 50 Hz

L 320 x P 250 x H 105 mm

2,9 kg

Chauffe-assiette 30-40 ass., Al

103069

PVC* 598,- €

GTIN 4015613475592



• Matériau

Acier inoxydable



- Contenance max. en assiettes
- Diamètre max. des assiettes
- Diamètre intérieur
- Hauteur intérieure en haut
- Hauteur intérieure en bas
- Plage de température
- Réglage de la température
- Modèle de tablette intermédiaire
- Type de porte
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Puissance
- Dimensions
- Poids

30 - 40

320 mm

330 mm

225 mm

215 mm

de 30 °C à 80 °C

Thermostatique

Sur toute la surface

Porte pivotante

Marche/arrêt

Oui

0,6 kW | 230 V | 50 Hz

L 465 x P 465 x H 565 mm

22,4 kg

Distrib. assiette, 2x50 ass.,2,0kW

103065

PVC* 1 398,- €

GTIN 4015613437774



• Matériau

Acier inoxydable



- Diamètre max. des assiettes
- Contenance max. en assiettes

300 mm

2 x 50

Max. 2 x 32 kg



• Nombre de plaques de maintien au chaud 2

Non

• Plaques de maintien au chaud commutables séparément

• Plage de température

de 30 °C à 110 °C

• Témoin lumineux de contrôle

Marche/arrêt

• Interrupteur de marche/arrêt

Oui

• Roulettes de direction

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Compris

2 couvercles, plastique

• Puissance

2 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 435 x P 820 x H 1 025 mm

• Poids

54 kg



- ▶ Contenance : 2 x 50 assiettes
- ▶ Diamètre des assiettes : 300 mm

Armoire chauff., 1T, 25-30 ass.

103064

PVC* 319,- €

GTIN 4015613405704



- Matériau Acier inoxydable
- Contenance max. en assiettes 25 - 30
- Diamètre max. des assiettes 320 mm
- Dimensions intérieures L 355 x P 340 x H 420 mm
- Plage de température de 30 °C à 85 °C
- Réglage de la température Thermostatique
- Nombre de portes 1
- Type de porte Porte(s) à battant
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Puissance 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 400 x P 460 x H 550 mm
- Poids 21,2 kg

Armoire chauff., 1T, 55-60 ass.

103063

PVC* 385,- €

GTIN 4015613398594



- Matériau Acier inoxydable
- Contenance max. en assiettes 55 - 60
- Diamètre max. des assiettes 320 mm
- Dimensions intérieures L 405 x P 365 x H 660 mm
- Plage de température de 30 °C à 85 °C
- Réglage de la température Thermostatique
- Nombre de portes 1
- Type de porte Porte(s) à battant
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Puissance 0,75 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 450 x P 495 x H 855 mm
- Poids 32,2 kg

Armoire chauff., 2T, 110-120 ass.

103122

PVC* 645,- €

GTIN 4015613398600



- Matériau Acier inoxydable
- Contenance max. en assiettes 110 - 120
- Diamètre max. des assiettes 320 mm
- Dimensions intérieures L 710 x P 365 x H 660 mm
- Plage de température de 30 °C à 85 °C
- Réglage de la température Thermostatique
- Nombre de portes 2
- Type de porte Porte(s) à battant
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Puissance 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 750 x P 495 x H 855 mm
- Poids 46 kg



Chaleur infrarouge flexible - la lampe chauffante avec système pendulaire pour garder les plats au chaud en fonction des besoins.

- Matériau Acier Laqué
- Couleur Argenté Mat
- Type de source de chaleur Ampoule(s) infrarouge(s)
- Douille E27
- Modèle Montage au plafond
- Modèle de câble de raccordement Câble en spirale
Longueur de câble : 650 mm à 1600 mm
Système pendulaire
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Réflecteur en acier ventilé
1 ampoule infrarouge (Philips Incandescent),
couleur du verre : transparent
- Compris Matériel de raccordement électrique
- Puissance 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions L 230 x P 230 x H 250 mm
- Poids 1,04 kg



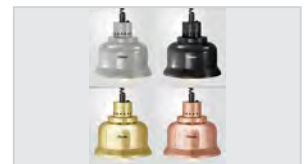
- ▶ Lampe chauffante avec système pendulaire
- ▶ Modèle : montage au plafond



- ▶ 1 ampoule infrarouge (Philips Incandescent)
- ▶ Couleur du verre : transparent
- ▶ Douille : E27



- ▶ Interrupteur de marche/arrêt



- ▶ Lampes chauffantes IWL250D
- ▶ Disponibles en 4 couleurs différentes

Lampe chauffante IWL250D SW

- Couleur: Noir, Mat
- Dimensions: L 230 x P 230 x H 250 mm
- Poids: 1,04 kg
- GTIN: 4015613712703



114273

PVC* 110,- €

Lampe chauffante IWL250D KU

- Couleur: Cuivre, Brillant
- Dimensions: L 230 x P 230 x H 250 mm
- Poids: 1,04 kg
- GTIN: 4015613712727



114274

PVC* 136,- €

Lampe chauffante IWL250D GO

- Couleur: Doré, Brillant
- Dimensions: L 230 x P 230 x H 250 mm
- Poids: 1,04 kg
- GTIN: 4015613712734



114275

PVC* 136,- €

Accessoires

Lampe infrarouge IWL250D-W

- Matériau: Verre, Métal
- Modèle: Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125, Couleur du verre : Transparent
- Filetage: E27
- Puissance: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions: L 125 x P 125 x H 173 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

PVC* 15,50 €

Ampoule infrarouge IWL250D

- Matériau: Verre, Métal
- Modèle: Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- Filetage: E27
- Puissance: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions: L 125 x P 125 x H 180 mm
- Poids: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

PVC* 17,50 €

Lampe chauffante IWL250ST

114270

PVC* 179,- €

GTIN 4015613686417



- Matériau
- Modèle



- Type de source de chaleur
- Douille
- Modèle de câble de raccordement
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

• Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Appareil de table
Bras de lampe flexible
Ampoule(s) infrarouge(s)
E27
Longueur de câble : 1,3 m
Oui
Hauteur libre : variable (max. 520 mm)
Réflecteur en acier ventilé
1 ampoule infrarouge (Philips IR250),
couleur du verre : transparent
0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 200 x P 250 x H 700 mm
6,1 kg

Pont chauffant I2WL550 1/1

114266

PVC* 121,- €

GTIN 4015613675831



- Matériau
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Nombre de sources de chaleur



- Type de source de chaleur
- Puissance par source de chaleur
- Plage de température jusqu'à
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés
- État lors de la livraison
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Aluminium
1/1 GN
65 mm
2
Ampoule(s) infrarouge(s)
0,275 kW
58 °C
Oui
de 550 mm à 700 mm
Oui
Réflecteurs en aluminium ventilés
Kit (montage facile)
1 récipient GN 1/1 GN, 65 mm de
profondeur, acier inoxydable
0,55 kW | 230 V | 50 Hz
L 510 x P 345 x H 550 mm
2,4 kg

Pont thermique I3WL820 2/1 GN

114267

PVC* 121,- €

GTIN 4015613676326



- Matériau
- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Nombre de sources de chaleur



- Puissance par source de chaleur
- Sources de chaleur commutables séparément
- Type de source de chaleur
- Plage de température jusqu'à
- Hauteur libre
- Protection contre les postillons et la toux
- Interrupteur de marche/arrêt
- Modèle

- Remarque importante
- Propriétés
- État lors de la livraison
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Aluminium
2/1 GN
65 mm
3
0,275 kW
Non
Ampoule(s) infrarouge(s)
58 °C
390 mm
Non
Oui
Conçu pour les cuves GN / bacs GN
Ouverture pour récipient GN : L 650 x P 530
x H 65 mm
Livraison sans récipient GN
Réflecteurs en aluminium ventilés
Kit (montage facile)
0,825 kW | 230 V | 50 Hz
L 810 x P 340 x H 610 mm
2,1 kg

Accessoires

Lampe infrarouge IWL250D-WS

- Matériau: Verre, Métal
- Modèle: Infrarouge, Couleur du verre : Transparent
- Filetage: E27
- Puissance: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions: L 120 x P 120 x H 142 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258

PVC* 9,- €

Pont chauffant IHR1000 1/1

A114001

PVC* 239,- €

GTIN 4015613432526



- | | |
|-----------------------------------|--|
| • Matériau | Acier au nickel-chrome |
| • Taille de la cuve, format GN | 1/1 GN |
| • Profondeur max. du récipient GN | 50 mm |
| • Type de source de chaleur | Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s) |
| • Nombre de tubes chauffants | 1 |
| • Puissance par tube chauffant | 0,9 kW |
| • Plage de température | de 22 °C à 53 °C |
| • Hauteur libre | 72,5 mm |
| • Témoin lumineux de contrôle | Oui |
| • Interrupteur de marche/arrêt | Oui |
| • État lors de la livraison | Monté |
| • Compris | 1 récipient GN 1/1 GN, 65 mm de profondeur, acier inoxydable |
| | 1 plaque perforée |
| • Puissance | 1 kW 230 V 50 Hz |
| • Dimensions | L 335 x P 570 x H 505 mm |
| • Poids | 8,3 kg |

Pont thermique IHR650 1/1 GN

114265

PVC* 589,- €

GTIN 4015613670775



- | | |
|---|--|
| • Matériau | Acier inoxydable
Aluminium
Verre |
| • Nombre de sources de chaleur | 1 |
| • Taille de la cuve, format GN | 1/1 GN |
| • Profondeur max. du récipient GN | 40 mm |
| • Type de source de chaleur | Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s) |
| • Puissance par source de chaleur | 0,65 kW |
| • Protection contre les postillons et la toux | Oui |
| • Hauteur libre | 340 mm |
| • Interrupteur de marche/arrêt | Oui |
| • Témoin lumineux de contrôle | - |
| • Modèle | Conçu pour les cuves GN / bacs GN
Ouverture pour récipient GN : L 507 x P 300 x H 50 mm |
| • Remarque importante | Livraison sans récipient GN |
| • État lors de la livraison | Monté |
| • Puissance | 0,65 kW 230 V 50/60 Hz |
| • Dimensions | L 775 x P 430 x H 457 mm |
| • Poids | 9 kg |

Pont chauffant I1WL400

114263

PVC* 235,- €

GTIN 4015613655376



• Matériau	Acier inoxydable Plexiglas
• Nombre de zones chauffantes	1
• Nombre de sources de chaleur	1
• Type de source de chaleur	Ampoule(s) infrarouge(s)
• Puissance par source de chaleur	0,25 kW
• Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud	Vitrocéramique
• Largeur de la plaque de maintien au chaud	320 mm
• Profondeur de la plaque de maintien au chaud	525 mm
• Plage de température	de 30 °C à 85 °C
• Protection contre les postillons et la toux	Oui
• Hauteur libre	230 mm
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• État lors de la livraison	Monté
• Puissance	0,4 kW 220-240 V 50-60 Hz
• Dimensions	L 380 x P 555 x H 560 mm
• Poids	7,5 kg

Pont chauffant I2WL800

114272

PVC* 398,- €

GTIN 4015613692272



• Matériau	Acier inoxydable Plexiglas
• Nombre de zones chauffantes	2
• Nombre de sources de chaleur	2
• Type de source de chaleur	Ampoule(s) infrarouge(s)
• Puissance par source de chaleur	0,25 kW
• Sources de chaleur commutables séparément	Oui
• Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud	Vitrocéramique
• Largeur de la plaque de maintien au chaud	320 mm
• Profondeur de la plaque de maintien au chaud	530 mm
• Zones chauffantes réglables séparément	Oui
• Plage de température	de 30 °C à 85 °C
• Protection contre les postillons et la toux	Oui
• Hauteur libre	300 mm
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• État lors de la livraison	Monté
• Puissance	0,8 kW 230 V 50-60 Hz
• Dimensions	L 740 x P 565 x H 570 mm
• Poids	14 kg

Pont chauffant TR I2WL950

A114245

PVC* 729,- €

GTIN 4015613389684



• Matériau	CNS 18/10
• Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud	CNS 18/10
• Nombre de zones chauffantes	1
• Nombre de sources de chaleur	2
• Type de source de chaleur	Ampoule(s) infrarouge(s)
• Plage de température	de 30 °C à 90 °C
• Sources de chaleur commutables séparément	Oui
• Protection contre les postillons et la toux	Oui
• Hauteur libre	490 mm
• Témoin lumineux de contrôle	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• État lors de la livraison	Monté
• Puissance	0,95 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 850 x P 650 x H 800 mm
• Poids	19 kg

Pont chauffant TR I3WL1350

A114250

PVC* 898,- €

GTIN 4015613389691



- Matériau CNS 18/10
- Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud CNS 18/10
- Nombre de zones chauffantes 1
- Nombre de sources de chaleur 3
- Type de source de chaleur Ampoule(s) infrarouge(s)
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Sources de chaleur commutables séparément Oui
- Protection contre les postillons et la toux Oui
- Hauteur libre 490 mm
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- État lors de la livraison Monté
- Puissance 1,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 270 x P 650 x H 800 mm
- Poids 28 kg

Accessoires

Lampe infrarouge IWL250D-W

- Matériau: Verre, Métal
- Modèle: Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125, Couleur du verre : Transparent
- Filetage: E27
- Puissance: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions: L 125 x P 125 x H 173 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

PVC* 15,50 €

Ampoule infrarouge IWL250D

- Matériau: Verre, Métal
- Modèle: Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- Filetage: E27
- Puissance: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- Dimensions: L 125 x P 125 x H 180 mm
- Poids: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

PVC* 17,50 €

Pont thermique WBS800 I1HR



- Matériau Acier inoxydable
- Type de source de chaleur Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
- Puissance par tube chauffant 0,2 kW
- Hauteur libre 290 mm
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés 30 - 40 mm plié de tous les côtés
Pieds réglables en tube carré 25 x 25 mm

	Nombre de tubes chauffants	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pont thermique WBS800 I1HR	1	0,2 kW 220-240 V 50/60 Hz	L 800 x P 300 x H 400 mm	8 kg	112081	598,- €	4015613656311
Pont thermique WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 220-240 V 50/60 Hz	L 1 000 x P 300 x H 400 mm	9 kg	112101	649,- €	4015613656328
Pont thermique WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 220-240 V 50/60 Hz	L 1 200 x P 300 x H 400 mm	11 kg	112122	739,- €	4015613656335
Pont thermique WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 220-240 V 50/60 Hz	L 1 400 x P 300 x H 400 mm	12 kg	112141	769,- €	4015613650197
Pont thermique WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 220-240 V 50/60 Hz	L 1 600 x P 300 x H 400 mm	14 kg	112161	798,- €	4015613656342
Pont thermique WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 220-240 V 50/60 Hz	L 1 800 x P 300 x H 400 mm	17 kg	112181	909,- €	4015613656359
Pont thermique WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 220-240 V 50/60 Hz	L 2 000 x P 300 x H 400 mm	18 kg	112201	969,- €	4015613656366

Pont chauffant IHR650



Pont chauffant à infrarouges - utilisable sur pieds ou suspendu au plafond

- Matériau
 - Aluminium
 - Acier inoxydable
- Type de source de chaleur
 - Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
- Nombre de tubes chauffants
 - 1
- Interrupteur de marche/arrêt
 - Oui
- Modèle
 - Prêt à être monté
- Hauteur libre
 - 360 mm
- Propriétés
 - Préparé pour le montage de pieds ou d'une chaîne
- Non fourni
 - Pieds, chaîne



	Puissance par tube chauffant	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pont chauffant IHR650	0,65 kW	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	L 760 x P 225 x H 65 mm	2,8 kg	114001	205,- €	4015613451749
Pont chauffant IHR800	0,8 kW	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 920 x P 225 x H 65 mm	3,3 kg	114002	225,- €	4015613452142
Pont chauffant IHR950	0,95 kW	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 070 x P 225 x H 65 mm	3,6 kg	114003	245,- €	4015613452159
Pont chauffant IHR1100	1,1 kW	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 220 x P 225 x H 65 mm	4 kg	114005	269,- €	4015613466538
Pont chauffant IHR1250	1,25 kW	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 370 x P 225 x H 65 mm	4,3 kg	114004	279,- €	4015613452166
Pont chauffant IHR1730	1,73 kW	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 830 x P 225 x H 65 mm	5,6 kg	114006	335,- €	4015613466545

Accessoires

Pied pont thermique, paire

- Dimensions: L 270 x P 25 x H 425 mm
- Poids: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258



114000

PVC* 73,- €

Réchaud 5

120803

PVC* 539,- €

GTIN 4015613612553



- Matériau Aluminium
- Matériau de la plaque de maintien au chaud Aluminium
- Nombre de plaques de maintien au chaud 5
- Dimensions surface de présentation L 280 x P 165 mm
- Propriétés de la poignée Caoutchouté
- Réglage de la température En continu
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt En marche
- Puissance Oui
- Dimensions 0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Poids L 380 x P 250 x H 320 mm
- Poids 15,4 kg

Réchaud 8

120802

PVC* 775,- €

GTIN 4015613509815



- Matériau Aluminium
- Matériau de la plaque de maintien au chaud Aluminium
- Nombre de plaques de maintien au chaud 8
- Dimensions surface de présentation L 280 x P 165 mm
- Propriétés de la poignée Caoutchouté
- Réglage de la température En continu
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt En marche
- Puissance Oui
- Dimensions 1,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Poids L 380 x P 250 x H 447 mm
- Poids 22,3 kg

Accessoires

Plaque de rechange chauffe-plaques

- Matériau: Aluminium
- Dimensions surface de présentation: L 280 x P 165 mm
- Propriétés de la poignée: Caoutchouté
- Dimensions: L 165 x P 280 x H 10 mm
- Poids: 1,93 kg
- GTIN: 4015613658100



120806

PVC* 75,- €

Plaque chauffante WP1200

A114365

PVC* 56,- €

GTIN 4015613687254



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la plaque de maintien au chaud Acier inoxydable
- Dimensions surface de présentation L 600 x P 200 mm
- Temps de chauffe 7 minutes (100 °C)
- Durée max. de maintien au chaud 37 min.
- Protection contre la surchauffe Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
- Propriétés Prêt à l'emploi
- Lorsque le branchement au courant, la plaque de maintien au chaud est automatiquement chauffée à maximum 100 °C
- Set de câbles amovible
- Puissance 1,2 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 730 x P 215 x H 62 mm
- Poids 4 kg

Plaque chauffante WP150 1/1

114356

PVC* 126,- €

GTIN 4015613416755



- Matériau Aluminium
- Matériau de la plaque de maintien au chaud Verre
- Gastronorm 1/1 GN
- Dimensions surface de présentation L 500 x P 300 mm
- Plage de température de 30 °C à 95 °C
- Réglage de la température En continu
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Non fourni Récipients GN
- Puissance 0,15 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 570 x P 335 x H 40 mm
- Poids 3,4 kg

Plaque chauffante WP300 2/1

114357

PVC* 172,- €

GTIN 4015613416762



- Matériau Aluminium
- Matériau de la plaque de maintien au chaud Verre
- Gastronorm 2/1 GN
- Dimensions surface de présentation L 600 x P 500 mm
- Plage de température de 30 °C à 95 °C
- Réglage de la température En continu
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Non fourni Récipients GN
- Puissance 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 670 x P 550 x H 40 mm
- Poids 5,9 kg

Plaque chauffante WP250



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la plaque de maintien au chaud Acier inoxydable
- Plage de température de 35 °C à 95 °C
- Réglage de la température Thermostatique
- Protection contre la surchauffe Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui

	Dimensions surface de présentation	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque chauffante WP250	L 500 x P 377 mm	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	L 500 x P 375 x H 64 mm	5 kg	114360	129,- €	4015613504957
Plaque chauffante WP450	L 909 x P 477 mm	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 900 x P 450 x H 64 mm	13,2 kg	114361	189,- €	4015613504964
Plaque chauffante WP600	L 1000 x P 527 mm	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 000 x P 500 x H 64 mm	16 kg	114362	232,- €	4015613504971

Plaque chauffante à induction IW10-EB

114367

PVC* 159,- €

GTIN 4015613715704



La facilité d'utilisation, le réglage précis de la température de 40°C à 100°C et la grande zone chauffante offrent des conditions optimales pour la préparation et la distribution de plats et pour les buffets - que ce soit avec de la vaisselle ronde ou rectangulaire.



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Dimensions panneau de verre L 455 x P 310 mm
- Type de zone chauffante Induction
- Puissance max. 1000 W
- Nombre de niveaux de température 13
- Plage de température de 40 °C à 100 °C
- Intervalles du réglage de la température 5 °C
- Protection contre la surchauffe Oui
- Reconnaissance de casserole Oui
- Prêt à être monté Oui
- Commande Électronique Tactile
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés 3 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
Également utilisable comme appareil de table
- Puissance 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 490 x P 345 x H 67 mm
- Poids 5,3 kg



► Idéale pour la préparation et la distribution de plats et pour les buffets



► Utilisation facile
► Réglage de la température par incréments de 5 °C

Plaque chauffante à induction IW10-EBBF

105996

PVC* 198,- €

GTIN 4015613715421



Grâce au panneau de commande séparé, la plaque chauffante encastrable est parfaite pour maintenir des plats au chaud en fonction des besoins. Grâce à l'utilisation facile et au réglage précis de la température de 50°C à 100°C elle convient parfaitement aux buffets chauds.



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Dimensions panneau de verre L 320 x P 370 mm
- Diamètre de la zone chauffante 280 mm
- Type de zone chauffante Induction
- Puissance max. 1000 W
- Nombre de niveaux de température 6
- Plage de température de 50 °C à 100 °C
- Intervalles du réglage de la température 10 °C
- Protection contre la surchauffe Oui
- Reconnaissance de casserole Oui
- Prêt à être monté Oui
- Commande Électronique Tactile
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Prêt à l'emploi
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Panneau de commande séparé, longueur de câble : 0,75 m
3 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
Également utilisable comme appareil de table
- Puissance 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 320 x P 370 x H 80 mm
- Poids 3,5 kg



► Plaque chauffante encastrable avec panneau de commande séparé
► Convient parfaitement aux buffets chauds



► Utilisation facile
► Réglage de la température par incréments de 10 °C

Distributeur de céréales

500377

PVC* 56,- €

GTIN 4015613527260



- Matériau
 - Plastique
 - Tôle d'acier
 - Laqué
- Nombre de distributeurs 1
- Contenance 3,5 litres
- Hauteur des bacs 75 mm
- Conçu pour
 - Cornflakes
 - Céréales
 - Muesli
 - Noix
- Propriétés
 - Récipient anti-rayures
 - Convient au montage mural
- Non fourni
 - Matériel de fixation
- Dimensions L 180 x P 170 x H 395 mm
- Poids 1,8 kg

Double distributeur de céréales

500378

PVC* 103,- €

GTIN 4015613531793



- Matériau
 - Plastique
 - Tôle d'acier
 - Laqué
- Nombre de distributeurs 2
- Contenance 2 x 3,5 litres
- Hauteur des bacs 75 mm
- Conçu pour
 - Cornflakes
 - Céréales
 - Muesli
 - Noix
- Propriétés
 - Récipient anti-rayures
 - Convient au montage mural
- Non fourni
 - Matériel de fixation
- Dimensions L 360 x P 170 x H 395 mm
- Poids 3,7 kg

Triple distributeur de céréales

500379

PVC* 159,- €

GTIN 4015613635675



- Matériau
 - Plastique
 - Tôle d'acier
 - Laqué
- Nombre de distributeurs 3
- Contenance 3 x 3,5 litres
- Hauteur des bacs 75 mm
- Conçu pour
 - Cornflakes
 - Céréales
 - Muesli
 - Noix
- Propriétés
 - Récipient anti-rayures
 - Convient au montage mural
- Non fourni
 - Matériel de fixation
- Dimensions L 540 x P 170 x H 395 mm
- Poids 5,6 kg

Vitrine pour buffet "Petit", synthétique



- Matériau
- Couleur
- Commande
- Capot

Plastique
Blanc
Des deux côtés
Amovible
Plexiglas



	Nombre de niveaux	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Vitrine pour buffet "Petit", synthétique	1	L 390 x P 260 x H 170 mm	1 kg	A500403	29,- €	4015613285702
Vitrine pour buffet "Grand", synthétique	1	L 470 x P 315 x H 195 mm	1,7 kg	A500404	52,- €	4015613285719
Vitrine buffet double, synthétique	2	L 470 x P 315 x H 415 mm	3,1 kg	A500405	91,- €	4015613285726

Vitrine de buffet 5400 2E-K

700356

PVC* 205,- €

GTIN 4015613688954



- Matériau
- Couleur
- Nombre de niveaux
- Dimensions du fond

Verre
Acier inoxydable
Argenté
2
En haut : L 540 x P 320 x H 120 mm
En bas : L 540 x P 320 x H 150 mm

- Commande
- Propriétés

Des deux côtés
Dimensions de la découpe de la porte : En bas L 540 x H 150 mm, en haut L 540 x H 120 mm

- Dimensions
- Poids

Tablettes amovibles
Portes avec blocage
L 550 x P 375 x H 370 mm
11,6 kg

Vitrine de buffet 3850 3E-K

700357

PVC* 349,- €

GTIN 4015613692616



- Matériau
- Couleur
- Nombre de niveaux
- Dimensions du fond
- Commande
- Propriétés

Verre
Acier inoxydable
Argenté
3
L 385 x P 265 x H 175 mm
À l'arrière

- Dimensions
- Poids

Dimensions de la porte : L 400 x H 600 mm
Tablettes amovibles
Porte avec blocage
L 405 x P 335 x H 620 mm
17,2 kg

Vitrine buffet 70L

700355

PVC* 289,- €

GTIN 4015613667614



- Matériau
- Couleur
- Nombre de niveaux
- Dimensions du fond

Verre
Plexiglas
Argenté
2
En haut : L 335 x P 420 x H 170 mm
En bas : L 335 x P 490 x H 140 mm

- Commande
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

À l'arrière
Tiroir fixes
L 360 x P 600 x H 515 mm
13,2 kg



TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT

C'est ce que l'on appelle un assortiment cool : des grands appareils comme les réfrigérateurs et les congélateurs aux vitrines à gâteaux, en passant par les armoires murales réfrigérées et les machines à glaçons et à glace pilée, vous trouverez ici tout ce qu'il faut pour la conservation et le maintien au frais de vos aliments.

Mini table réfrigérée 900T2

110156

PVC* 1 119,- €

GTIN 4015613655802



	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Nombre d'armoire	2
	• Armoires de format standard	1/1 GN
	• Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
	• Réfrigération	Air ventilé
	• Réfrigérant	R134a / 0,200 kg
	• Contenance	260 litre(s)
	• Plage de température	de 0 °C à 10 °C
	• Classe de climat	N
	• Classe d'efficacité énergétique	C
	• Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
	• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
	• Affichage numérique	Oui
	• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
	• Butée de porte	Gauche / droite
	• Butée de porte interchangeable	Non
	• Compris	2 grilles (L 328 x P 573 mm)
	• Puissance	0,204 kW 220-240 V 50 Hz
	• Dimensions	L 900 x P 700 x H 870 mm
	• Poids	60,2 kg

Mini table réfrigérée 900T1S2

110157

PVC* 1 629,- €

GTIN 4015613651552



	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Nombre d'armoire	1
	• Armoires de format standard	1/1 GN
	• Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
	• Nombre de tiroirs	2
	• Dimensions tiroir	L 304 x P 515 x H 140 mm
	• Réfrigération	Air ventilé
	• Réfrigérant	R134a / 0,160 kg
	• Contenance	260 litre(s)
	• Plage de température	de 0 °C à 10 °C
	• Classe de climat	N
	• Classe d'efficacité énergétique	C
	• Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
	• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
	• Affichage numérique	Oui
	• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
	• Butée de porte	À gauche
	• Butée de porte interchangeable	Non
	• Compris	1 grille (L 328 x P 573 mm)
	• Puissance	0,204 kW 220-240 V 50 Hz
	• Dimensions	L 900 x P 700 x H 870 mm
	• Poids	68 kg

Mini table réfrigérée 901T2

110158

PVC* 1 229,- €

GTIN 4015613688107



2 portes à battant permettent un accès rapide aux plats réfrigérés. L'intérieur est équipé de glissières au format 1/1 GN.



• Matériau	CNS 18/10
• Nombre d'armoire	1
• Armoires de format standard	1/1 GN
• Nombre de tiroirs	5
• Distance entre les tiroirs	55 mm
• Charge max. par tiroir	30 kg
• Dimensions armoire	L 810 x P 586 x H 492 mm
• Réfrigération	Statique
• Réfrigérant	R600a / 0,089 kg
• Contenance	214 litre(s)
• Plage de température	de 0 °C à 8 °C
• Classe de climat	4
• Classe d'efficacité énergétique	B (EU No.2015 / 1094)
• Avec évaporateur entouré de mousse	Non
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Butée de porte	Gauche / droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Propriétés	Unité technique facile d'accès
• Compris	2 grille 1/1 GN, revêtues de plastique
• Puissance	0,1424 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 900 x P 700 x H 882 mm
• Poids	78,6 kg



- ▶ Nombre de portes : 2
- ▶ Norme pour le format des armoires : 1/1 GN
- ▶ Nombre de glissières : 5
- ▶ Maintenance facile
- ▶ Unité technique facile d'accès

Table de préparation 900T2

200259

PVC* 1 269,- €

GTIN 4015613655796



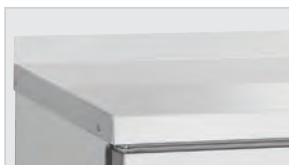
• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Vitrine avec couvercle	Oui
• Contenance GN	5 x 1/6 GN
• Profondeur max. du récipient GN	150 mm
• Nombre d'armoire	2
• Armoires de format standard	1/1 GN
• Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R134a / 0,200 kg
• Contenance	260 litre(s)
• Plage de température	de 0 °C à 10 °C
• Classe de climat	N
• Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Butée de porte	Gauche / droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Compris	5 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
• Non fourni	Récipients GN
• Puissance	0,204 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 900 x P 700 x H 990 mm
• Poids	62 kg








Tables réfrigérées – Vue d'ensemble des caractéristiques



- ✓ Matériau: Acier au nickel-chrome
- ✓ Réfrigération: Air ventilé
- ✓ Plage de température : de 0 °C à 10 °C
- ✓ Classe de climat: 4
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- ✓ Pieds réglables en hauteur: Oui
- ✓ Matériau du plan de travail: Acier inoxydable
- ✓ Réfrigérant: R600a
- ✓ Réglage de la température: Électronique, Par incréments de 0,1 °C
- ✓ Évaporation de l'eau de condensation: Oui
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- ✓ Butée de porte interchangeable: Oui
- ✓ Réglable en hauteur : de 850 mm à 900 mm

Table réfrigérée T2



-  • Matériau
Acier au nickel-chrome
-  • Matériau du plan de travail
Acier inoxydable
-  • Nombre d'armoire
2
-  • Armoires réfrigérées
Oui
-  • Nombre de tiroirs
1
-  • Distance entre les tiroirs
70 mm
-  • Dimensions armoire
L 335 x P 570 x H 554 mm
- Réfrigération
Air ventilé
- Réfrigérant
R600a / 0,064 kg
- Consommation énergétique
752 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
B (EU No.2015 / 1094)
- Nombre de portes
2
- Butée de porte
Gauche / droite
- Compris
2 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
- Disponible sur demande
Table réfrigérée avec porte vitrée
Table réfrigérée avec roulettes
- Puissance
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
L 1 342 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée T2	-	88 kg	110851	2 079,- €	4015613738208
Table réfrigérée T2 MA	50 mm	89 kg	110851MA	2 119,- €	4015613738260

Table réfrigérée S2T1-150



- Matériau Acier au nickel-chrome
- Matériau du plan de travail Acier inoxydable
- Nombre d'armoires 1
- Armoires réfrigérées Oui
- Nombre de tiroirs 1
- Dimensions armoire L 335 x P 570 x H 554 mm
- Nombre de tiroirs 2
- Tiroirs réfrigérés Oui
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Dimensions tiroir L 299 x P 572 x H 190 mm
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R600a / 0,064 kg
- Consommation énergétique 752 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Nombre de portes 1
- Butée de porte À gauche
- Compris 1 grille (L 325 x P 530 x H 10 mm)
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec porte vitrée
Table réfrigérée avec roulettes
- Puissance 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 342 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S2T1-150	-	99,5 kg	110852	2 549,- €	4015613738314
Table réfrigérée S2T1-150 MA	50 mm	100,5 kg	110852MA	2 589,- €	4015613738352

Table réfrigérée S4-150



- Matériau Acier au nickel-chrome
- Matériau du plan de travail Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs 4
- Tiroirs réfrigérés Oui
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 3 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Dimensions tiroir L 299 x P 572 x H 190 mm
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R600a / 0,064 kg
- Consommation énergétique 752 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec roulettes
- Puissance 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 342 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S4-150	-	110,5 kg	110853	2 898,- €	4015613738444
Table réfrigérée S4-150 MA	50 mm	111,5 kg	110853MA	2 929,- €	4015613738390

Table réfrigérée S6-100



- Matériau Acier au nickel-chrome
- Matériau du plan de travail Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs 6
- Tiroirs réfrigérés Oui
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 100 mm
- Dimensions tiroir L 299 x P 572 x H 110 mm
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R600a / 0,096 kg
- Consommation énergétique 1026 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D (EU No.2015 / 1094)
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec roulettes
- Puissance 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 342 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S6-100	-	131 kg	110854	3 089,- €	4015613738475
Table réfrigérée S6-100 MA	50 mm	132 kg	110854MA	3 119,- €	4015613738505

Table réfrigérée T3



Table réfrigérée à 3 portes avec plan de travail en acier inoxydable de qualité supérieure et un grand espace réfrigéré par ventilation - température de réfrigération constante et homogène à l'intérieur.

- Matériau Acier au nickel-chrome
- Matériau du plan de travail Acier inoxydable
- Nombre d'armoires 1
- Armoires réfrigérées Oui
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Nombre de tiroirs 6
- Charge max. par tiroir 50 kg
- Distance entre les tiroirs 60 mm
- Dimensions armoire L 1250 x P 585 x H 500 mm
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R600a / 0,064 kg
- Consommation énergétique 931 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Nombre de portes 3
- Butée de porte Gauche / gauche / droite
- Compris 3 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec porte vitrée
Table réfrigérée avec roulettes
- Puissance 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 792 x P 700 x H 850 mm



- ▶ Température de réfrigération constante et homogène à l'intérieur
- ▶ Refroidissement : air ventilé
- ▶ Réglage de la température par 0,1 °C

- ▶ Nombre de portes : 3
- ▶ Norme pour le format des armoires : 1/1 GN
- ▶ Nombre de glissières : 6

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée T3	-	111 kg	110864	2 579,- €	4015613739304
Table réfrigérée T3 MA	50 mm	112 kg	110864MA	2 619,- €	4015613738840

Table réfrigérée S2T2-150



- Matériau Acier au nickel-chrome
- Matériau du plan de travail Acier inoxydable
- Nombre d'armoire 2
- Armoires réfrigérées Oui
- Nombre de tiroirs 1
- Dimensions armoire L 335 x P 570 x H 554 mm
- Nombre de tiroirs 2
- Tiroirs réfrigérés Oui
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Dimensions tiroir L 299 x P 572 x H 190 mm
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R600a / 0,064 kg
- Consommation énergétique 931 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Nombre de portes 2
- Butée de porte Gauche / droite
- Compris 2 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec porte vitrée
Table réfrigérée avec roulettes
- Puissance 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 792 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S2T2-150	-	122,2 kg	110855	2 779,- €	4015613738512
Table réfrigérée S2T2-150 MA	50 mm	123,2 kg	110855MA	2 819,- €	4015613738529

Table réfrigérée S4T1-150






- Matériau Acier au nickel-chrome
- Matériau du plan de travail Acier inoxydable
- Nombre d'armoire 1
- Armoires réfrigérées Oui
- Nombre de tiroirs 1
- Dimensions armoire L 335 x P 570 x H 554 mm
- Nombre de tiroirs 4
- Tiroirs réfrigérés Oui
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Dimensions tiroir L 299 x P 572 x H 190 mm
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R600a / 0,064 kg
- Consommation énergétique 931 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Nombre de portes 1
- Butée de porte À gauche
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec porte vitrée
Table réfrigérée avec roulettes
- Compris 1 grille (L 325 x P 530 x H 10 mm)
- Puissance 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 792 x P 700 x H 850 mm



	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S4T1-150	-	133,8 kg	110856	2 969,- €	4015613738550
Table réfrigérée S4T1-150 MA	50 mm	134,8 kg	110856MA	3 009,- €	4015613738581

Table réfrigérée S6-150






-  • Matériau
 - Matériau du plan de travail
 -  • Nombre de tiroirs
 - Tiroirs réfrigérés
 -  • Tiroirs de format standard
 - Profondeur max. du récipient GN
 - Dimensions tiroir
 - Réfrigération
 - Réfrigérant
 - Consommation énergétique
 - Classe d'efficacité énergétique
 - Disponible sur demande
 - Puissance
 - Dimensions
- | |
|---------------------------------|
| Acier au nickel-chrome |
| Acier inoxydable |
| 6 |
| Oui |
| 1/1 GN |
| 5 x 150 mm, 1 x 100 mm |
| L 299 x P 572 x H 190 mm |
| Air ventilé |
| R600a / 0,064 kg |
| 931 kWh / an |
| C (EU No.2015 / 1094) |
| Table réfrigérée avec roulettes |
| 0,452 kW 230 V 50 Hz |
| L 1 792 x P 700 x H 850 mm |

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S6-150	-	144,2 kg	110857	3 259,- €	4015613738673
Table réfrigérée S6-150 MA	50 mm	145,2 kg	110857MA	3 309,- €	4015613738697

Table réfrigérée S9-100



-  • Matériau
 - Matériau du plan de travail
 -  • Nombre de tiroirs
 - Tiroirs réfrigérés
 -  • Tiroirs de format standard
 - Profondeur max. du récipient GN
 - Dimensions tiroir
 - Réfrigération
 - Réfrigérant
 - Consommation énergétique
 - Classe d'efficacité énergétique
 - Disponible sur demande
 - Puissance
 - Dimensions
- | |
|---------------------------------|
| Acier au nickel-chrome |
| Acier inoxydable |
| 9 |
| Oui |
| 1/1 GN |
| 100 mm |
| L 299 x P 572 x H 100 mm |
| Air ventilé |
| R600a / 0,096 kg |
| 1271 kWh / an |
| D (EU No.2015 / 1094) |
| Table réfrigérée avec roulettes |
| 0,452 kW 230 V 50 Hz |
| L 1 792 x P 700 x H 850 mm |

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S9-100	-	171 kg	110858	3 529,- €	4015613738741
Table réfrigérée S9-100 MA	50 mm	172 kg	110858MA	3 579,- €	4015613738765

Accessoires

Spray d'entretien, AI, 500ml DS

- Contenu / boîte: 500 ml
- Unité de commande: 1 carton (12 boîtes)
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 230 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613584454



173031

PVC* 201,60 €

Dégraissant F1L




- Conçu pour: Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable, Machines, appareils, Murs et sols carrelés, Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
- Contenance: 12 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- pH : 13
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Unité de commande: 1 carton (12 bouteilles)
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 80 x P 80 x H 250 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613735559



173076

PVC* 125,- €



	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Nombre d'armoire	1
	• Armoires réfrigérées	Oui
	• Armoires de format standard	1/1 GN
	• Nombre de tiroirs	3
	• Dimensions armoire	L 388 x P 540 x H 454 mm
	• Nombre de tiroirs	2
	• Tiroirs réfrigérés	Oui
	• Tiroirs de format standard	1/1 GN
	• Dimensions tiroir	L 305 x P 520 x H 145 mm
	• Réfrigération	Air ventilé
	• Réfrigérant	R134a / 0,195 kg
	• Plage de température	de 0 °C à 10 °C
	• Classe de climat	SN
	• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
	• Affichage numérique	Oui
	• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
	• Nombre de portes	1
	• Butée de porte	À droite
	• Pieds réglables en hauteur	Oui
	• Réglable en hauteur	de 625 mm à 660 mm
	• Compris	1 grille 1/1 GN
	• Puissance	0,507 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 1 400 x P 682 x H 625 mm
	• Poids	86 kg

Saladettes






Saladette 438T1, 1/1GN, 1T

200270

PVC* 815,- €

GTIN 4015613593319



	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Contenance GN	1 x 1/1 GN
	• Profondeur max. du récipient GN	150 mm
	• Avec planche de découpe (polyéthylène)	Oui
	• Nombre d'armoire	1
	• Armoires de format standard	1/1 GN
	• Dimensions armoire	L 368 x P 497 x H 590 mm
	• Contenance	140 litre(s)
	• Réfrigération	Air ventilé
	• Réfrigérant	R134a / 0,150 kg
	• Plage de température	de 0 °C à 10 °C
	• Classe de climat	N
	• Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
	• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
	• Affichage numérique	Oui
	• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
	• Butée de porte	À droite
	• Butée de porte interchangeable	Non
	• Compris	2 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm 1 grille 1/1 GN
	• Non fourni	Récipients GN
	• Puissance	0,23 kW 230-240 V 50 Hz
	• Dimensions	L 438 x P 700 x H 882 mm
	• Poids	43 kg

Saladette 900T2

200256

PVC* 949,- €

GTIN 4015613655758



• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Contenance GN	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
• Profondeur max. du récipient GN	150 mm
• Avec planche de découpe (polyéthylène)	Oui
• Nombre d'armoire	2
• Armoires de format standard	1/1 GN
• Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
• Contenance	260 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R134a / 0,160 kg
• Plage de température	de 0 °C à 10 °C
• Classe de climat	N
• Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Butée de porte	Gauche / droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Compris	2 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm 2 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm 4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm Récipients GN
• Non fourni	
• Puissance	0,204 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 900 x P 700 x H 870 mm
• Poids	61,6 kg

Saladette 1365T3

200257

PVC* 1 559,- €

GTIN 4015613655765



• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Contenance GN	4 x 1/1 GN
• Profondeur max. du récipient GN	150 mm
• Avec planche de découpe (polyéthylène)	Oui
• Nombre d'armoire	3
• Armoires de format standard	1/1 GN
• Dimensions armoire	L 428 x P 497 x H 590 mm
• Contenance	390 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R134a / 0,230 kg
• Plage de température	de 0 °C à 10 °C
• Classe de climat	N
• Avec évaporateur entouré de mousse	Oui
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Butée de porte	Gauche / gauche / droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Compris	3 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm 3 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm 4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm Récipients GN
• Non fourni	
• Puissance	0,321 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 365 x P 700 x H 870 mm
• Poids	87,2 kg

Saladette 900T2 +GL

200275

PVC* 1 075,- €

GTIN 4015613638522



• Matériau

Acier au nickel-chrome
Brossé



• Contenance GN

2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN

• Profondeur max. du récipient GN

150 mm



• Avec planche de découpe (polyéthylène)

Oui

• Contenance

250 litre(s)

• Réfrigération

Air ventilé

• Réfrigérant

R134a / 1,060 kg

• Plage de température

de 0 °C à 10 °C

• Classe de climat

N

• Avec évaporateur entouré de mousse

Oui

• Évaporation de l'eau de condensation

Oui

• Affichage numérique

Oui

• Interrupteur de marche/arrêt

Oui

• Butée de porte

Gauche / droite

• Butée de porte interchangeable

Non

• Compris

2 grilles 1/1 GN, acier inoxydable

2 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm

2 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm

4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm

Récipients GN

0,187 kW | 230 V | 50 Hz

L 900 x P 700 x H 850 mm

57 kg

• Non fourni

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Vitrine en verre 900T2 +GL

• Matériau: Verre

• Hauteur utile à l'intérieur: 230 mm en bas, 168 mm en haut

• Nombre de tablettes intermédiaires: 1

• Dimensions étagère intermédiaire: L 856 x P 298 mm

• État lors de la livraison: Kit (montage facile)

• Dimensions: L 880 x P 540 x H 425 mm

• Poids: 25,4 kg

• GTIN: 4015613638515



▶ Compatible avec la saladette 900T2 +GL

▶ Vitrine en verre 900T2 +GL

200274

PVC* 298,- €

Saladette pour pizzeria 900T2

200258

PVC* 1 175,- €

GTIN 4015613655789



• Matériau

Acier au nickel-chrome

• Contenance GN

5 x 1/6 GN

• Profondeur max. du récipient GN

150 mm



• Nombre d'armoires

2



• Armoires de format standard

1/1 GN

• Dimensions armoire

L 428 x P 497 x H 590 mm

• Contenance

260 litre(s)

• Réfrigération

Air ventilé

• Réfrigérant

R134a / 0,160 kg

• Plage de température

de 0 °C à 10 °C

• Classe de climat

N

• Avec évaporateur entouré de mousse

Oui

• Évaporation de l'eau de condensation

Oui

• Affichage numérique

Oui

• Témoin lumineux de contrôle

Marche/arrêt

• Interrupteur de marche/arrêt

Oui

• Butée de porte

Gauche / droite

• Butée de porte interchangeable

Non

• Propriétés

Plan de travail en granit

• Compris

4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm

• Non fourni

Récipients GN

• Puissance

0,204 kW | 220-240 V | 50 Hz

• Dimensions

L 904 x P 699 x H 1 080 mm

• Poids

90 kg

Chariots buffets, froid – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: Bois
- ✓ Réfrigération: Statique
- ✓ Plage de température : de 2 °C à 10 °C
- ✓ Protection contre les postillons et la toux: Oui
- ✓ Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- ✓ Couleur: Teck
- ✓ Réfrigérant: R134a / 0,190 kg
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- ✓ Éclairage: Protection contre les postillons et la toux

Chariot buffet, froid, 3x1/1 GN

125508

PVC* 2 659,- €

GTIN 4015613745404



• Nombre de cuves 1



• Taille de la cuve, format GN 3 x 1/1 GN



• Profondeur max. du récipient GN 150 mm

• Plage de température de 2 °C à 10 °C

• Propriétés Plan de travail en Granit Rosa Porrino

Cuve en acier inoxydable

Récipients GN

• Non fourni Kit (montage facile)

• État lors de la livraison 0,236 kW | 230 V | 50 Hz

• Puissance L 1 200 x P 880 x H 1 370 mm

• Dimensions 112 kg

• Poids

Chariot buffet, froid, 4x1/1 GN

125515

PVC* 2 859,- €

GTIN 4015613745411



• Nombre de cuves 1



• Taille de la cuve, format GN 4 x 1/1 GN



• Profondeur max. du récipient GN 150 mm

• Plage de température de 2 °C à 10 °C

• Propriétés Plan de travail en Granit Rosa Porrino

Cuve en acier inoxydable

Récipients GN

• Non fourni Kit (montage facile)

• État lors de la livraison 0,507 kW | 230 V | 50 Hz

• Puissance L 1 490 x P 880 x H 1 370 mm

• Dimensions 152 kg

• Poids

Chariot buffet, froid, 6x 1/1 GN

125524

PVC* 3 719,- €

GTIN 4015613745422



• Nombre de cuves 2



• Taille de la cuve, format GN 6 x 1/1 GN



• Profondeur max. du récipient GN 150 mm

• Plage de température de 2 °C à 10 °C

• Propriétés Plan de travail en Granit Rosa Porrino

Cuve en acier inoxydable

Récipients GN

• Non fourni Kit (montage facile)

• État lors de la livraison 0,507 kW | 230 V | 50 Hz

• Puissance L 2 150 x P 880 x H 1 370 mm

• Dimensions 197 kg

• Poids

Accessoires

1 glissière plateaux, 3x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 180 x P 310 x H 130 mm
- Poids: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815

125502

PVC* 255,- €

1 glissière plateaux, 4x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 500 x P 310 x H 120 mm
- Poids: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503

PVC* 295,- €

1 glissière plateaux, 6x 1/1 GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 2 100 x P 310 x H 120 mm
- Poids: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

PVC* 435,- €

Présentoirs réfrigérés pour bacs GN 150 mm de profondeur



Présentoir réfrigéré GL3-1200



Hygiénique et propre - protection en verre contre les postillons

- Matériau Acier au nickel-chrome
Verre
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Modèle Avec vitrine en verre
- Type de vitrage Simple vitrage
- Verre trempé Oui
- Vitre frontale Plié
- Type de vitrine en verre côté utilisateur Ouvert
- Réfrigération Statique
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat N
- Évaporation de l'eau de condensation Oui
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Non fourni Récipients GN

Présentoir réfrigéré GL3-1200

- Contenance GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Dimensions vitrine verre L 1190 x P 390 x H 195 mm
- Réfrigérant R134a / 0,075 kg
- Compris 1 barreau : longueur 326 mm, largeur 45 mm
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
4 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 200 x P 400 x H 425 mm
- Poids 39,4 kg
- GTIN 4015613655864

110175

PVC* 735,- €

Présentoir réfrigéré GL3-1500

- Contenance GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Dimensions vitrine verre L 1490 x P 390 x H 195 mm
- Réfrigérant R134a / 0,080 kg
- Compris 1 barreau : longueur 326 mm, largeur 77 mm
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
6 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 500 x P 400 x H 425 mm
- Poids 45,4 kg
- GTIN 4015613655871

110176

PVC* 845,- €

Présentoir réfrigéré GL3 8 x GN 1/3

- Contenance GN 8 x 1/3 GN
- Dimensions vitrine verre L 1790 x P 390 x H 195 mm
- Réfrigérant R134a / 0,090 kg
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
8 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 800 x P 400 x H 425 mm
- Poids 51,9 kg
- GTIN 4015613655888

110178

PVC* 959,- €

Présentoir réfrigéré GL3 9 x GN 1/3

- Contenance GN 9 x 1/3 GN
- Dimensions vitrine verre L 1990 x P 390 x H 195 mm
- Réfrigérant R134a / 0,090 kg
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
9 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
1 barreau : longueur 326 mm, largeur 40 mm
- Puissance 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 2 000 x P 400 x H 425 mm
- Poids 55,4 kg
- GTIN 4015613655895

110179

PVC* 1 059,- €

Présentoir réfrigéré GL4 5 x GN 1/4



Hygiénique et propre - protection en verre contre les pestillons

• Matériau	Acier au nickel-chrome
• Profondeur max. du récipient GN	Verre 150 mm
• Modèle	Avec vitrine en verre
• Type de vitrage	Simple vitrage
• Verre trempé	Oui
• Vitre frontale	Plié
• Type de vitrine en verre côté utilisateur	Ouvert
• Réfrigération	Statique
• Plage de température	de 0 °C à 10 °C
• Classe de climat	N
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
• Non fourni	Récipients GN

Présentoir réfrigéré GL4 5 x GN 1/4

• Contenance GN	5 x 1/4 GN
• Dimensions vitrine verre	L 1190 x P 330 x H 195 mm
• Réfrigérant	R134a / 0,075 kg
• Compris	4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm 6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
• Puissance	0,166 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 200 x P 340 x H 425 mm
• Poids	36,4 kg
• GTIN	4015613655819

110170

PVC* 715,- €

Présentoir réfrigéré GL4 6 x GN 1/4

• Contenance GN	6 x 1/4 GN
• Dimensions vitrine verre	L 1390 x P 330 x H 195 mm
• Réfrigérant	R134a / 0,080 kg
• Compris	1 barreau : longueur 264 mm, largeur 63 mm 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm 6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
• Puissance	0,194 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 400 x P 340 x H 425 mm
• Poids	40,6 kg
• GTIN	4015613655826

110171

PVC* 785,- €

Présentoir réfrigéré GL4 7 x GN 1/4

• Contenance GN	7 x 1/4 GN
• Dimensions vitrine verre	L 1490 x P 330 x H 195 mm
• Réfrigérant	R134a / 0,080 kg
• Compris	4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm 6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
• Puissance	0,174 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 500 x P 340 x H 425 mm
• Poids	41,4 kg
• GTIN	4015613655833

110172

PVC* 825,- €

Présentoir réfrigéré GL4 8 x GN 1/4

• Contenance GN	8 x 1/4 GN
• Dimensions vitrine verre	L 1790 x P 330 x H 195 mm
• Réfrigérant	R134a / 0,090 kg
• Compris	1 barreau : longueur 264 mm, largeur 134 mm 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm 8 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
• Puissance	0,18 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 800 x P 340 x H 425 mm
• Poids	46,8 kg
• GTIN	4015613655840

110173

PVC* 929,- €

Présentoir réfrigéré GL4 10 x GN 1/4

• Contenance GN	10 x 1/4 GN
• Dimensions vitrine verre	L 1990 x P 330 x H 195 mm
• Réfrigérant	R134a / 0,090 kg
• Compris	4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm 9 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
• Puissance	0,194 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 2 000 x P 340 x H 425 mm
• Poids	51 kg
• GTIN	4015613655857

110174

PVC* 1 039,- €

Vitrine froide 5x1/4 GN



- Matériau
Acier au nickel-chrome
Acier inoxydable
- Profondeur max. du récipient GN
150 mm
- Modèle
Avec couvercle en acier inoxydable
- Réfrigération
Statique
- Plage de température
de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat
N
- Évaporation de l'eau de condensation
Oui
- Fonction de décongélation automatique
Oui
- Affichage numérique
Oui
- Témoin lumineux de contrôle
Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt
Oui
- Propriétés
Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
- Compris
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
- État lors de la livraison
Monté
- Non fourni
Récipients GN

Vitrine froide 5x1/4 GN

• Contenance GN	5 x 1/4 GN
• Réfrigérant	R134a / 0,075 kg
• Puissance	0,166 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 200 x P 340 x H 275 mm
• Poids	23,6 kg
• GTIN	4015613640402

110310

PVC* 785,- €

Présentoir réfrigéré ED 7 x GN 1/4

• Contenance GN	7 x 1/4 GN
• Réfrigérant	R134a / 0,080 kg
• Puissance	0,174 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 500 x P 340 x H 275 mm
• Poids	26 kg
• GTIN	4015613650609

110314

PVC* 865,- €

Présentoir réfrigéré ED3-1200



- Matériau
Acier au nickel-chrome
Acier inoxydable
- Profondeur max. du récipient GN
150 mm
- Modèle
Avec couvercle en acier inoxydable
- Réfrigération
Statique
- Plage de température
de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat
N
- Évaporation de l'eau de condensation
Oui
- Fonction de décongélation automatique
Oui
- Affichage numérique
Oui
- Témoin lumineux de contrôle
Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt
Oui
- Propriétés
Système de refroidissement avec cuve réfrigérée
- Compris
1 barreau : longueur 326 mm, largeur 45 mm
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
4 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
- État lors de la livraison
Monté
- Non fourni
Récipients GN

Présentoir réfrigéré ED3-1200

• Contenance GN	3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
• Réfrigérant	R134a / 0,075 kg
• Puissance	0,166 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 200 x P 400 x H 275 mm
• Poids	24,8 kg
• GTIN	4015613650616

110320

PVC* 805,- €

Présentoir réfrigéré ED3-1500

• Contenance GN	5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
• Réfrigérant	R134a / 0,080 kg
• Puissance	0,174 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 500 x P 400 x H 275 mm
• Poids	27,8 kg
• GTIN	4015613650623

110322

PVC* 898,- €

Présentoir réfrigéré SushiBar GL2-1800

110135G

PVC* 1 239,- €

GTIN 4015613525853



- ▶ Pour 5 x 1/2 GN jusqu'à 40 mm de profondeur
- ▶ Refroidissement statique avec tube évaporateur supplémentaire dans le haut
- ▶ Éclairage LED économique et commutable séparément



- ▶ Portes coulissantes en verre côté service pour un remplissage facile



Pour une présentation optimale de vos préparations comme des sushis ou des tapas. La vitrine réfrigérée puissante se distingue par sa fonctionnalité et son design.

- Matériau CNS 18/10
Plastique
Verre
- Contenance GN 5 x 1/2 GN
- Profondeur max. du récipient GN 40 mm
- Modèle Boîtier en verre fermé
- Type de vitrage Simple vitrage
- Verre trempé Oui
- Vitre frontale Arrondi
- Réfrigération Statique
- Réfrigérant R600a / 0,095 kg
- Plage de température de 2 °C à 7 °C
- Classe de climat 4
- Évaporation de l'eau de condensation Oui
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Dégivrage
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Éclairage LED
commutable séparément
- Propriétés Côté utilisateur avec portes coulissantes en verre
Avec tube d'évaporation supplémentaire dans le haut
- Compris 1 barreau : longueur 325 mm, largeur 30 mm
Monté
- État lors de la livraison Récipients GN
- Non fourni
- Puissance 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 800 x P 425 x H 295 mm
- Poids 45,1 kg

Vitrine réfrigérée 67L

700211G

PVC* 969,- €

GTIN 4015613625294



- Matériau Acier inoxydable
- Contenance GN 8 x 1/6 GN
- Profondeur max. du récipient GN 100 mm
- Contenance 67 litre(s)
- Type de vitrage Double vitrage
- Verre trempé Oui
- Vitre frontale Arrondi
- Réfrigération Cerclé / encadré
- Réfrigérant Statique
- Réfrigérant R600a / 0,024 kg
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat 4
- Évaporation de l'eau de condensation Oui
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Type de porte Porte à guillotine
- Position de la porte Arrière
- Butée de porte En haut
- Butée de porte interchangeable Non
- Propriétés Planche de découpe en polyéthylène
- Compris 8 récipients GN 1/6 GN, 100 mm de profondeur, CNS 18/10
3 barreaux : longueur 360 mm, largeur 30 mm
- Puissance 0,07 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 765 x P 610 x H 330 mm
- Poids 25,7 kg



Vitrine réfrigérante 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
- Contenance 40 litre(s)
- Matériau de la surface de pose Acier inoxydable
- Dimensions surface de présentation L 645 x P 300 mm
- Hauteur utile à l'intérieur 260 mm
- Type de vitrage Simple vitrage
- Verre trempé Oui
- Vitre frontale Arrondi
- Réfrigération Statique
- Réfrigérant R600a / 0,040 kg
- Plage de température de 0 °C à 6 °C
- Réglage de la température Thermostatique
Par incréments de 0,1 °C
- Classe de climat 4
- Évaporation de l'eau de condensation Non
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Dimensions de l'ouverture : L 650 x P 190 mm
Fond amovible
- Puissance 0,105 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions L 670 x P 585 x H 335 mm
- Poids 24,8 kg



- ▶ Surface
- ▶ Dimensions : L 645 x P 300 mm
- ▶ Hauteur utile à l'intérieur : 260 mm
- ▶ Inox, amovible



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
- Contenance 105 litre(s)
- Matériau de la surface de pose Acier inoxydable
- Dimensions surface de présentation L 530 x P 665 mm
- Hauteur utile à l'intérieur Max. 300 mm
- Type de vitrage Simple vitrage
- Verre trempé Non
- Vitre frontale Arrondi
- Réfrigération Statique
- Réfrigérant R600a / 0,040 kg
- Plage de température de 2 °C à 12 °C
- Réglage de la température Par incréments de 0,1 °C
- Classe de climat 4
- Évaporation de l'eau de condensation Non
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Affichage numérique Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Type de porte Porte à guillotine
Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte Des deux côtés
- Butée de porte En haut
- Butée de porte interchangeable Non
- Propriétés Dimensions portes coulissantes : l 277 x H 160 mm
- Puissance 0,105 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions L 700 x P 880 x H 410 mm
- Poids 38 kg



- ▶ Surface de pose
- ▶ Matériau : acier inoxydable
- ▶ Dimensions : L 530 x P 665 mm



Vitrines réfrigérées – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ Matériau: CNS 18/10, Verre
- ✓ Réfrigération: Air ventilé
- ✓ Plage de température : de 6 °C à 10 °C
- ✓ Fonction de décongélation automatique: Oui
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Oui
- ✓ Éclairage: Halogène, commutable séparément
- ✓ Position de la porte: Arrière
- ✓ Type de tablette intermédiaire: Grille, CNS 18/10
- ✓ Type de vitrage: Vitrage sur tout le tour, Simple vitrage
- ✓ Réfrigérant: R290
- ✓ Classe de climat: 4
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
- ✓ Nombre de tablettes intermédiaires: 1
- ✓ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Non

Vitrine réfrig. 2/1 GN, verre plat

406055

PVC* 2 479,- €

GTIN 4015613738161



- Gastronorm
 - Profondeur max. du récipient GN
 - Contenance
 - Vitre frontale
 - Verre trempé
 - Réfrigération
 - Réfrigérant
 - Dimensions étagère intermédiaire
 - Non fourni
 - Puissance
 - Dimensions
 - Poids
- | |
|--------------------------|
| 2/1 GN |
| 65 mm |
| 110 litre(s) |
| Plié |
| Oui |
| Air ventilé |
| R290 / 0,090 kg |
| L 660 x P 410 mm |
| Récipients GN |
| 0,43 kW 230 V 50 Hz |
| L 750 x P 775 x H 600 mm |
| 78,6 kg |

Vitrine réfrig. 3/1 GN, verre plat

406056

PVC* 2 819,- €

GTIN 4015613738178



- Gastronorm
 - Profondeur max. du récipient GN
 - Contenance
 - Vitre frontale
 - Verre trempé
 - Réfrigération
 - Réfrigérant
 - Dimensions étagère intermédiaire
 - Non fourni
 - Puissance
 - Dimensions
 - Poids
- | |
|----------------------------|
| 3/1 GN |
| 65 mm |
| 165 litre(s) |
| Plié |
| Oui |
| Air ventilé |
| R290 / 0,100 kg |
| L 990 x P 410 mm |
| Récipients GN |
| 0,46 kW 230 V 50 Hz |
| L 1 080 x P 775 x H 600 mm |
| 97,4 kg |

Vitrine réfrig. 3/1GN, verre bombé

405057

PVC* 2 949,- €

GTIN 4015613738185



- Gastronorm
 - Profondeur max. du récipient GN
 - Contenance
 - Vitre frontale
 - Verre trempé
 - Réfrigération
 - Réfrigérant
 - Dimensions étagère intermédiaire
 - Non fourni
 - Puissance
 - Dimensions
 - Poids
- | |
|----------------------------|
| 3/1 GN |
| 65 mm |
| 165 litre(s) |
| Arrondi |
| Oui |
| Air ventilé |
| R290 / 0,100 kg |
| L 990 x P 410 mm |
| Récipients GN |
| 0,46 kW 230 V 50 Hz |
| L 1 080 x P 775 x H 600 mm |
| 80 kg |

Vitrines réfrigérées "Bartscher Deli-Cool" – Vue d'ensemble des caractéristiques



- ✓ Vitre frontale: Arrondi, Cerclé / encadré
- ✓ Plage de température : de 2 °C à 12 °C
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Type de porte: Porte(s) coulissante(s)
- ✓ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Oui
- ✓ Réfrigérant: R600a
- ✓ Classe de climat: 4
- ✓ Fonction de décongélation automatique: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Type de tablette intermédiaire: Grille, chromée

Vitrine réfrigérée "Deli-Cool I"

700201G

PVC* 629,- €

GTIN 4015613479101



• Matériau

Plastique
Verre



• Contenance • Type de vitrage

100 litre(s)
Vitrage sur tout le tour
Double vitrage

• Verre trempé • Matériau de la surface de pose

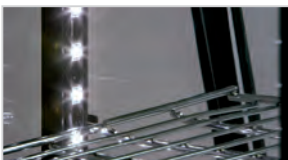
Non

• Dimensions surface de présentation • Réfrigération • Réfrigérant • Éclairage

Acier
Chromé
L 622 x P 476 mm
Air ventilé
R600a / 0,043 kg
LED
commutable séparément

• Position de la porte • Nombre de tablettes intermédiaires • Dimensions étagère intermédiaire supérieure • Dimensions étagère intermédiaire inférieure • Puissance • Dimensions • Poids

Arrière
2
L 600 x P 300 mm
L 600 x P 300 mm
0,16 kW | 230 V | 50 Hz
L 685 x P 455 x H 675 mm
40,3 kg



Comptoir froid Bartscher DeliCool II

700202G

PVC* 825,- €

GTIN 4015613505558



- Matériau
 - Plastique
 - Verre
- Contenance
 - 120 litre(s)
- Type de vitrage
 - Double vitrage
 - Vitrage sur tout le tour
- Verre trempé
 - Oui
- Matériau de la surface de pose
 - Acier
- Dimensions surface de présentation
 - L 652 x P 476 mm
- Réfrigération
 - Air ventilé avec 2 ventilateurs
- Réfrigérant
 - R600a / 0,060 kg
- Éclairage
 - LED
 - Plafond
 - commutable séparément
- Position de la porte
 - Arrière
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 2
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure
 - L 630 x P 340 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure
 - L 630 x P 370 mm
- Puissance
 - 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 710 x P 575 x H 685 mm
- Poids
 - 56,6 kg

Comptoir froid Bartscher DeliCool II-D

700208G

PVC* 865,- €

GTIN 4015613617688



- Matériau
 - Plastique
 - Verre
- Contenance
 - 120 litre(s)
- Type de vitrage
 - Double vitrage
 - Vitrage sur tout le tour
- Verre trempé
 - Oui
- Matériau de la surface de pose
 - Acier
- Dimensions surface de présentation
 - L 652 x P 476 mm
- Réfrigération
 - Air ventilé avec 2 ventilateurs
- Réfrigérant
 - R600a / 0,050 kg
- Éclairage
 - LED
 - Plafond
 - commutable séparément
- Position de la porte
 - Des deux côtés
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 2
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure
 - L 630 x P 340 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure
 - L 630 x P 370 mm
- Puissance
 - 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 710 x P 568 x H 686 mm
- Poids
 - 55 kg

Comptoir froid Bartscher DeliCool III

700203G

PVC* 915,- €

GTIN 4015613505555



- Matériau
 - Plastique
 - Verre
- Contenance
 - 160 litre(s)
- Type de vitrage
 - Double vitrage
 - Vitrage sur tout le tour
- Verre trempé
 - Oui
- Matériau de la surface de pose
 - Acier
- Dimensions surface de présentation
 - L 858 x P 467 mm
- Réfrigération
 - Air ventilé avec 2 ventilateurs
- Réfrigérant
 - R600a / 0,085 kg
- Éclairage
 - LED
 - Plafond
 - commutable séparément
- Position de la porte
 - Arrière
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 2
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure
 - L 810 x P 370 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure
 - L 810 x P 400 mm
- Puissance
 - 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 885 x P 580 x H 690 mm
- Poids
 - 66,3 kg

Mini vitrines réfrigérées – Vue d'ensemble des caractéristiques



- ✓ Vitre frontale: Cerclé / encadré
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Butée de porte: À droite
- ✓ Hauteur utile à l'intérieur: Variable
- ✓ Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- ✓ Position de la porte: Face avant
- ✓ Butée de porte interchangeable: Non

Mini vitrine réfrigérée 58L, blanche



- Matériau
 - Plastique
 - Verre
- Type de vitrage
 - Double vitrage
- Contenance
 - 58 litre(s)
- Réfrigération
 - Air ventilé
- Réfrigérant
 - R600a / 0,033 kg
- Plage de température
 - de 2 °C à 12 °C
- Classe de climat
 - 4
- Évaporation de l'eau de condensation
 - Oui
- Fonction de décongélation automatique
 - Oui
- Éclairage
 - Tube fluorescent
 - Plafond
- Interrupteur de marche/arrêt
 - Oui
- Type de tablette intermédiaire
 - Grille, revêtue de plastique
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 2
- Dimensions étagère intermédiaire
 - L 380 x P 325 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 - Oui

Mini vitrine réfrigérée 58L, blanche

- Couleur: Blanc
- Réfrigérant: R600a / 0,033 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 805 mm
- Poids: 28,5 kg
- GTIN: 4015613635057



700258G

PVC* 405,- €

Mini-vitrine réfrigérée 58L-SW

- Couleur: Noir
- Réfrigérant: R600a / 0,040 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 805 mm
- Poids: 28,5 kg
- GTIN: 4015613711843



700358G

PVC* 405,- €

Mini vitrine réfrigérée 78 L, blanche



- Matériau: Plastique, Verre
- Type de vitrage: Double vitrage
- Contenance: 78 litre(s)
- Réfrigération: Air ventilé
- Réfrigérant: R600a / 0,033 kg
- Plage de température: de 2 °C à 12 °C
- Classe de climat: 4
- Évaporation de l'eau de condensation: Oui
- Fonction de décongélation automatique: Oui
- Éclairage: Tube fluorescent, Plafond commutable séparément
- Interrupteur de marche/arrêt: Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires: 3
- Type de tablette intermédiaire: Grille, revêtue de plastique
- Dimensions étagère intermédiaire: L 380 x P 325 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Oui

Mini vitrine réfrigérée 78 L, blanche

- Couleur: Blanc
- Réfrigérant: R600a / 0,033 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 960 mm
- Poids: 33,2 kg
- GTIN: 4015613635071



700578G

PVC* 445,- €

Mini vitrine réfrigérée 78 L, noire

- Couleur: Noir
- Réfrigérant: R600a / 0,034 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 960 mm
- Poids: 33,2 kg
- GTIN: 4015613635088



700277G

PVC* 445,- €

Mini vitrine réfrigérée 78L, argent

- Couleur: Argenté
- Réfrigérant: R600a / 0,033 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 960 mm
- Poids: 32,5 kg
- GTIN: 4015613664101



700778G

PVC* 485,- €

Mini-vitrine réfrigérée 78L-WE/L

700878G

PVC* 569,- €

GTIN 4015613711829



La vitrine réfrigérée compacte d'une capacité de 78 litres peut également être utilisée dans les locaux présentant un taux d'humidité élevé. Une ventilation à air chaud spécialement conçue empêche la formation de buée sur les vitres. La disposition des fentes de ventilation garantit une vue dégagée sur toute la hauteur.

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Type de vitrage: Double vitrage
- Contenance: 78 litre(s)
- Hauteur utile à l'intérieur: Variable
- Réfrigération: Air ventilé
- Réfrigérant: R600a / 0,040 kg
- Plage de température: de 2 °C à 6 °C
- Classe de climat: 4
- Évaporation de l'eau de condensation: Oui
- Fonction de décongélation automatique: Oui
- Éclairage: LED, Plafond
- Interrupteur de marche/arrêt: Non
- Nombre de tablettes intermédiaires: 3
- Dimensions étagère intermédiaire: L 355 x P 305 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur: Oui
- Propriétés: Pas de vitres embuées dans les environnements très humides
- Puissance: 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 450 x P 405 x H 1 030 mm
- Poids: 34,8 kg





- Matériau Acier au nickel-chrome
Verre
- Couleur Argenté
- Type de vitrage Double vitrage
- Contenance 78 litre(s)
- Hauteur utile à l'intérieur Variable
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R600a / 0,045 kg
- Plage de température de 2 °C à 12 °C
- Classe de climat 4
- Évaporation de l'eau de condensation Oui
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Éclairage LED
commutable séparément
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Type de tablette intermédiaire Grille, chromée
- Dimensions étagère intermédiaire L 350 x P 300 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Puissance 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 430 x P 390 x H 986 mm
- Poids 41,8 kg



Mini vitrine réfrigérée 86 L



- Matériau Plastique
Verre
- Couleur Blanc
- Type de vitrage Double vitrage
- Contenance 86 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R600a / 0,040 kg
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Plage de température de 2 °C à 12 °C
- Classe de climat 4
- Éclairage Tube fluorescent
Plafond
commutable séparément
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Position de la porte Des deux côtés
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Type de tablette intermédiaire Grille, chromée
- Dimensions étagère intermédiaire L 357 x P 315 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Puissance 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Vitre frontale Cerclé / encadré
Cerclé / encadré
- Dimensions L 425 x P 435 x H 980 mm
- Poids 36,5 kg

Mini vitrine réfrigérée 98 L



- Matériau
 - Plastique
 - Verre
 - Blanc
- Type de vitrage
 - Double vitrage
- Contenance
 - 98 litre(s)
- Réfrigération
 - Air ventilé
- Réfrigérant
 - R600a / 0,043 kg
- Plage de température
 - de 2 °C à 12 °C
- Classe de climat
 - 4
- Évaporation de l'eau de condensation
 - Oui
- Fonction de décongélation automatique
 - Oui
- Éclairage
 - Tube fluorescent
 - Plafond
 - commutable séparément
- Interrupteur de marche/arrêt
 - Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 4
- Type de tablette intermédiaire
 - Grille, revêtue de plastique
- Dimensions étagère intermédiaire
 - L 380 x P 325 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 - Oui

Mini vitrine réfrigérée 98 L

- Couleur: Blanc
- Réfrigérant: R600a / 0,043 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 1 105 mm
- Poids: 37,5 kg
- GTIN: 4015613635118



700298G

PVC* 495,- €

Mini-vitrine réfrigérée 98L-SW

- Couleur: Noir
- Réfrigérant: R600a / 0,040 kg
- Puissance: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 435 x P 385 x H 1 105 mm
- Poids: 37,5 kg
- GTIN: 4015613711850



700398G

PVC* 495,- €

Vitrine réfrigérée 235 L

700335G

PVC* 1 089,- €

GTIN 4015613635125



- Matériau
 - Plastique
 - Verre
 - Blanc
- Type de vitrage
 - Double vitrage
- Contenance
 - 235 litre(s)
- Réfrigération
 - Air ventilé
- Réfrigérant
 - R600a / 0,086 kg
- Plage de température
 - de 2 °C à 12 °C
- Classe de climat
 - 4
- Évaporation de l'eau de condensation
 - Oui
- Fonction de décongélation automatique
 - Oui
- Éclairage
 - LED
 - Avant
 - commutable séparément
- Interrupteur de marche/arrêt
 - Oui
- Roulettes de direction
 - 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 4
- Type de tablette intermédiaire
 - Grille, revêtue de plastique
- Dimensions étagère intermédiaire
 - L 452 x P 407 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 - Oui
- Puissance
 - 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 520 x P 485 x H 1 700 mm
- Poids
 - 77 kg

Vitrines à gâteaux – Vue d'ensemble des caractéristiques



- ✓ Type de vitrage: Double vitrage, Vitrage sur tout le tour
- ✓ Vitre frontale: Arrondi
- ✓ Éclairage intérieur: Oui
- ✓ Butée de porte: À droite
- ✓ Verre trempé: Oui
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Position de la porte: Face avant
- ✓ Butée de porte interchangeable: Non

Vitrine à gâteaux 72L

700207G

PVC* 1 055,- €

GTIN 4015613586687



- Matériau
 - Plastique
 - Verre
- Contenance
 - 72 litre(s)
- Hauteur utile à l'intérieur
 - 160 mm
- Réfrigération
 - Air ventilé avec 2 ventilateurs
- Réfrigérant
 - R600a / 0,055 kg
- Plage de température
 - de 2 °C à 10 °C
- Classe de climat
 - 4
- Évaporation de l'eau de condensation
 - Oui
- Fonction de décongélation automatique
 - Oui
- Humidité de l'air max.
 - 70 %
- Éclairage
 - LED
- Type de porte
 - Porte à battant, bombée
- Butée de porte
 - À droite
- Butée de porte interchangeable
 - Non
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 4
- Type de tablette intermédiaire
 - Support rotatif avec grilles soudées
- Diamètre des tablettes intermédiaires
 - 315 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 - Non
- Propriétés
 - Support rotatif commutable séparément
 - Support rotatif amovible
 - Arrêt automatique de la rotation à l'ouverture de la porte
- Puissance
 - 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 450 x P 450 x H 983 mm
- Poids
 - 39 kg



Vitrine à gâteaux 100L

700213G

PVC* 1 119,- €

GTIN 4015613641423



• Matériau	Acier inoxydable Plastique Verre
• Contenance	100 litre(s)
• Hauteur utile à l'intérieur	Variable
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,050 kg
• Plage de température	de 2 °C à 8 °C
• Classe de climat	4
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage	LED commutable séparément
• Type de porte	Porte à battant, bombée
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Nombre de tablettes intermédiaires	4
• Type de tablette intermédiaire	Vitre en verre
• Diamètre des tablettes intermédiaires	390 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Propriétés	Tablettes intermédiaires rotatives, amovibles
• Puissance	0,23 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 495 x P 495 x H 1 065 mm
• Poids	50,8 kg

Vitrine à gâteaux 400L

700314

PVC* 3 049,- €

GTIN 4015613717913



Avec un diamètre de 530 mm, 6 plaques en verre solides de 5 mm d'épaisseur offrent beaucoup de place pour présenter joliment des tartes, gâteaux ou autres snacks.

• Matériau	Acier inoxydable Verre Plastique
• Contenance	400 litre(s)
• Hauteur utile à l'intérieur	Variable
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R290 / 0,115 kg
• Plage de température	de 2 °C à 10 °C
• Classe de climat	4
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Humidité de l'air max.	75 %
• Éclairage	LED commutable séparément
• Type de porte	Porte à battant, bombée
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Roulettes de direction	5 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Nombre de tablettes intermédiaires	6
• Type de tablette intermédiaire	Vitre en verre
• Diamètre des tablettes intermédiaires	530 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Propriétés	Tablettes intermédiaires rotatives, amovibles
• Puissance	0,48 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 680 x P 680 x H 1 750 mm
• Poids	130,4 kg



- ▶ Plateaux rotatifs
- ▶ Remplissage et retrait facile des plats



- ▶ 1 porte, butée à droite
- ▶ Verre trempé



- ▶ Éclairage LED
- ▶ Commutable séparément



La vitrine réfrigérée flexible pour la zone de service - Les tablettes intermédiaires réglables en hauteur avec rails pour les étiquettes de prix offrent un bel espace pour la présentation des boissons froides, des snacks et des préparations.

- Matériau Acier inoxydable
Verre
Plastique
- Type de vitrage Double vitrage
Vitrage sur tout le tour
- Verre trempé Oui
- Matériau de la surface de pose Verre
- Dimensions surface de présentation L 840 x P 360 mm
- Contenance 270 litre(s)
- Hauteur utile à l'intérieur Variable
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R290 / 0,140 kg
- Plage de température de 2 °C à 10 °C
- Classe de climat 4
- Évaporation de l'eau de condensation Oui
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Éclairage LED
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Nombre de tablettes intermédiaires 2
- Type de tablette intermédiaire Vitre en verre
- Tablettes intermédiaires avec rails pour étiquettes de prix Oui
- Dimensions étagère intermédiaire supérieure L 800 x P 360 mm
- Dimensions étagère intermédiaire inférieure L 800 x P 370 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Puissance 0,475 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions L 915 x P 680 x H 1 240 mm
- Poids 125,8 kg



▶ Portes coulissantes du côté du serveur



▶ Éclairage LED

Armoire murale réfrigérée "Rimi"



Armoire murale réfrigérée mobile pour la présentation des marchandises sur 4 niveaux - Les 3 tablettes à hauteur réglable avec des rails pour les étiquettes de prix permettent une présentation individuelle et adaptée aux besoins.

- Matériau Acier inoxydable
Verre
- Verre trempé Oui
- Type de vitrage Simple vitrage
- Matériau de la surface de pose Acier inoxydable
- Dimensions surface de présentation L 465 x P 340 mm
- Contenance 220 litre(s)
- Hauteur utile à l'intérieur Variable
- Surface d'installation 0,52 m²
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R290 / 0,140 kg
- Plage de température de 2 °C à 10 °C
- Classe de climat 6
- Évaporation de l'eau de condensation Oui
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Affichage numérique Oui
- Éclairage LED
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Nombre de tablettes d'étagère 3
- Tablettes d'étagère avec rails pour étiquettes de prix Oui
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur Oui
- Puissance 1,34 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 490 x P 675 x H 1 742 mm
- Poids 96 kg

Réfrigérateur "Mini"

700089

PVC* 172,- €

GTIN 4015613589596



• Matériau	Plastique Plexiglas
• Contenance	19 litre(s)
• Dimensions surface de présentation	L 257 x P 230 mm
• Réfrigération	Thermoélectrique
• Puissance de refroidissement	15 °C à 18 °C à température ambiante
• Classe de climat	N
• Isolation	Polyuréthane
• Éclairage intérieur	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Nombre de tablettes intermédiaires	1
• Type de tablette intermédiaire	Fond intermédiaire, plastique
• Dimensions étagère intermédiaire	L 252 x P 198 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
• Compris	Câble adaptateur 12 V pour véhicule
• Propriétés	Convient également à une utilisation mobile dans des véhicules
• Puissance DC	12 V
• Puissance	0,056 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 330 x P 370 x H 460 mm
• Poids	7,3 kg

Réfrig. boissons 88L, 28Bl, porte verre

700082G

PVC* 295,- €

GTIN 4015613546032



- ▶ Complète le réfrigérateur à bouteilles 88L pour une utilisation flexible
- ▶ Grille FKS 88L

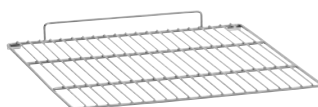


Réfrigérateur utilisable individuellement avec une contenance de 88 litres, éclairage LED commutable séparément et porte à double vitrage.

• Matériau	Plastique
• Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Type de vitrage	Double vitrage
• Verre trempé	Oui
• Contenance	88 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• Réfrigérant	R600a / 0,025 kg
• GWP	3
• Plage de température	de 2 °C à 10 °C
• Consommation énergétique	198 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	B (EU No. 1060 / 2010)
• Classe de climat	SN
• Température ambiante	10 °C à 32 °C
• Isolation	Cyclopentane C5
• Éclairage intérieur	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	6
• Type de tablette intermédiaire	Grille à bouteilles, chromée (5 pièces) Grille, chromée
• Dimensions des tablettes intermédiaires	L 294 x P 350 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
• Propriétés	Contenance : 28 bouteilles Plafonnier LED; commutable séparément
• Puissance	0,085 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 430 x P 480 x H 825 mm
• Poids	23,4 kg

Grille FKS 88L

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 352 x P 360 x H 35 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613697192



700087

PVC* 9,- €

Réfrigérateurs de bar – Vue d'ensemble des caractéristiques



- ✓ Matériau: Acier
- ✓ Type de vitrage: Double vitrage
- ✓ Réfrigérant: R600a
- ✓ Classe de climat: 4
- ✓ Propriétés: Éclairage LED, Porte à fermeture automatique
- ✓ Matériau à l'intérieur: Aluminium
- ✓ Verre trempé: Oui
- ✓ GWP: 3
- ✓ Température ambiante: à 30 °C
- ✓ Isolation: Cyclopentane, 45 mm par côté

Réfrigérateur de bar 124L

700121

PVC* 649,- €

GTIN 4015613702742



Le réfrigérateur de bar d'une contenance de 124 litres avec éclairage intérieur et porte à double vitrage et à fermeture automatique refroidit efficacement vos boissons. Le réglage électronique avec affichage numérique permet un réglage précis de la température souhaitée.

- Contenance 124 litre(s)
- Réfrigération Statique
Avec ventilateur supplémentaire
- Réfrigérant R600a / 0,070 kg
- Plage de température de 1 °C à 10 °C
- Réglage de la température Électronique
Par intervalles de 1 °C
- Consommation énergétique 365 kWh / an
- Évaporation de l'eau de condensation Oui
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Affichage numérique Oui
- Éclairage intérieur Oui
- Nombre de portes 1
- Type de porte Porte à battant, verre
- Verrouillable Oui
- Butée de porte À droite
- Butée de porte interchangeable Non
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires 2
- Type de tablette intermédiaire Grille, chromée
- Dimensions des tablettes intermédiaires L 835 x P 350 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Puissance 0,13 kW | 220/240 V | 50 Hz
- Dimensions L 600 x P 550 x H 850 mm
- Poids 36,4 kg



▶ Verrouillable



Réfrigérateur de bar 176L

700122

PVC* 869,- €

GTIN 4015613702759



<ul style="list-style-type: none"> ⚡ 👤 	• Contenance	176 litre(s)
	• Réfrigération	Statique avec 2 ventilateurs
<ul style="list-style-type: none"> ⚡ 👤 	• Réfrigérant	R600a / 0,085 kg
	• Plage de température	de 1 °C à 10 °C
	• Réglage de la température	Électronique
		Par intervalles de 1 °C
	• Consommation énergétique	475 kWh / an
	• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
	• Fonction de décongélation automatique	Oui
	• Affichage numérique	Oui
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Nombre de portes	2
<ul style="list-style-type: none"> ⚡ 👤 	• Type de porte	Porte(s) coulissante(s), verre
	• Verrouillable	Oui
	• Butée de porte interchangeable	Non
	• Pieds réglables en hauteur	Oui
	• Nombre de tablettes intermédiaires	4
	• Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
	• Dimensions des tablettes intermédiaires	L 373 x P 344 mm
	• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
	• Puissance	0,175 kW 220/240 V 50 Hz
	• Dimensions	L 900 x P 520 x H 845 mm
• Poids	50,6 kg	

Réfrigérateur de bar 270L

700123

PVC* 1 098,- €

GTIN 4015613702766



⚡ Le réfrigérateur de bar d'une contenance de 270 litres avec éclairage intérieur et trois portes coulissantes à double vitrage et à fermeture automatique refroidit efficacement vos boissons. Le réglage électronique avec affichage numérique permet un réglage précis de la température souhaitée.

<ul style="list-style-type: none"> ⚡ 👤 	• Contenance	270 litre(s)
	• Réfrigération	Statique avec 3 ventilateurs
<ul style="list-style-type: none"> ⚡ 👤 	• Réfrigérant	R600a / 0,150 kg
	• Plage de température	de 1 °C à 10 °C
	• Réglage de la température	Électronique
		Par intervalles de 1 °C
	• Consommation énergétique	544 kWh / an
	• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
	• Fonction de décongélation automatique	Oui
	• Affichage numérique	Oui
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Nombre de portes	3
<ul style="list-style-type: none"> ⚡ 👤 	• Type de porte	Porte(s) coulissante(s), verre
	• Verrouillable	Oui
	• Butée de porte interchangeable	Non
	• Pieds réglables en hauteur	Oui
	• Nombre de tablettes intermédiaires	6
	• Type de tablette intermédiaire	Grille, chromée
	• Dimensions des tablettes intermédiaires	L 415 x P 345 mm
	• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
	• Puissance	0,22 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 1 340 x P 530 x H 860 mm
• Poids	72 kg	



▶ Verrouillable



Caves à vin – Vue d'ensemble des caractéristiques



- ✓ Matériau: Acier, Laqué, Verre
- ✓ Réfrigération: Compresseur
- ✓ Réfrigérant: R600a
- ✓ Isolation: Thermique
- ✓ Ventilateur: Actif
- ✓ Affichage numérique: Oui
- ✓ Éclairage: LED, Commutable séparément par zone de température
- ✓ Type de vitrage: Double vitrage, Verre trempé isolant avec filtre UV
- ✓ Classe de climat: ST
- ✓ Température ambiante: 16 °C à 38 °C
- ✓ Évaporation de l'eau de condensation: Oui
- ✓ Fonction de décongélation automatique: Oui
- ✓ Interrupteur de marche/arrêt: Oui

Cave à vin ZZ 40FL

700133

PVC* 1 045,- €

GTIN 4015613686684



Avec son design élégant et son compresseur silencieux, le réfrigérateur à vin de qualité supérieure est parfait pour les bars et les restaurants.



- Contenance
 - 40 bouteilles (en haut : 14 bouteilles, en bas : 26 bouteilles)
 - 119 litres (en haut : 49 litres, en bas : 70 litres)
- Réfrigération
 - Compresseur
 - R600a / 0,038 kg
- Réfrigérant
- Nombre de zones de température
 - 2
- Plage de température
 - En haut : 5 °C à 20 °C
 - En bas : 5 °C à 20 °C
- Consommation énergétique
 - 146 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
 - A
- Nombre de portes
 - 1
- Verrouillable
 - Oui
- Butée de porte
 - À droite
- Butée de porte interchangeable
 - Non
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - En haut : 2
 - En bas : 3
- Type de tablette intermédiaire
 - Tablettes de conservation en bois
 - À roulement à billes
 - Sortant de 275 mm
- Dimensions des tablettes intermédiaires
 - 1 x L 485 x P 328 mm
 - 4 x L 505 x P 440 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 - Non
- Prêt à être monté
 - Oui
- Puissance
 - 0,1 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 590 x P 575 x H 825 mm
- Poids
 - 56,7 kg



▶ 2 zones de température réglables séparément



▶ Répartition homogène de la température au sein des zones de température



▶ Vitre avec filtre UV



▶ Éclairage: LED
▶ Commutable séparément par zone de température

Réfrigérateur à vin ZZ 38FL

700130

PVC* 829,- €

GTIN 4015613686653



Avec son design élégant et son compresseur silencieux, le réfrigérateur à vin de qualité supérieure est parfait pour les bars et les restaurants. Les deux zones de température réglables séparément ainsi que la vitre avec filtre UV garantissent une conservation et une présentation optimales du vin blanc et du vin rouge.

- Contenance 38 bouteilles (en haut : 15 bouteilles, en bas : 23 bouteilles)
113 litres (en haut : 48 litres, en bas : 65 litres)
- Réfrigération Compresseur
- Réfrigérant R600a / 0,038 kg
- Nombre de zones de température 2
- Plage de température En haut : 5 °C à 20 °C
En bas : 5 °C à 20 °C
- Consommation énergétique 139 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique A
- Nombre de portes 1
- Verrouillable Oui
- Butée de porte À droite
- Butée de porte interchangeable Non
- Nombre de tablettes intermédiaires En haut : 3
En bas : 4
- Type de tablette intermédiaire Tablettes de conservation en bois
À roulement à billes
Sortant de 225 mm
- Dimensions des tablettes intermédiaires 1 x L 305 x P 328 mm
6 x L 296 x P 438 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Puissance 0,117 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 396 x P 580 x H 1 030 mm
- Poids 40 kg

Cave à vin ZZ 126FL

700131

PVC* 1 419,- €

GTIN 4015613686660



- Contenance 126 bouteilles (en haut : 54 bouteilles, en bas : 72 bouteilles)
313 litres (en haut : 138 litres, en bas : 175 litres)
- Réfrigération Compresseur
- Réfrigérant R600a / 0,050 kg
- Nombre de zones de température 2
- Plage de température En haut : 5 °C à 20 °C
En bas : 5 °C à 20 °C
- Consommation énergétique 215 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique B (EU No. 1060 / 2010)
- Nombre de portes 1
- Verrouillable Oui
- Butée de porte À droite
- Butée de porte interchangeable Non
- Nombre de tablettes intermédiaires En haut : 3
En bas : 4
- Type de tablette intermédiaire Tablettes de conservation en bois
À roulement à billes
Sortant de 275 mm
- Dimensions des tablettes intermédiaires 1 x L 505 x P 340 mm
6 x L 505 x P 440 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Puissance 0,15 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 595 x P 625 x H 1 590 mm
- Poids 76 kg



Avec son design élégant et son compresseur silencieux, le réfrigérateur à vin de qualité supérieure est parfait pour les bars et les restaurants.

• Contenance	180 bouteilles (en haut : 80 bouteilles, en bas : 100 bouteilles) 453 litres (en haut : 219 litres, en bas : 234 litres)
• Réfrigération	Compresseur
• Réfrigérant	R600a / 0,050 kg
• Nombre de zones de température	2
• Consommation énergétique	293 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	C (EU No. 1060 / 2010)
• Nombre de portes	1
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Nombre de tablettes intermédiaires	En haut : 4 En bas : 4
• Type de tablette intermédiaire	Tablettes de conservation en bois À roulement à billes Sortant de 275 mm
• Dimensions des tablettes intermédiaires	1 x L 505 x P 425 mm 7 x L 505 x P 440 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
• Puissance	0,15 kW 220-240 V 50/60 Hz
• Dimensions	L 600 x P 750 x H 1 860 mm
• Poids	86,4 kg



► 2 zones de température réglables séparément



► Répartition homogène de la température au sein des zones de température



► Vitre avec filtre UV



► Éclairage LED
► Commutable séparément par zone de température

Réfrig. boissons, 267L

700272

PVC* 549,- €

GTIN 4015613585819



• Matériau	Plastique
• Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Contenance	267 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• Réfrigérant	R600a / 0,025 kg
• GWP	3
• Plage de température	de 0 °C à 8 °C
• Réglage de la température	7 niveaux
• Consommation énergétique	235 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	A+
• Classe de climat	T
• Température ambiante	16 °C à 43 °C
• Isolation	Cyclopentane C5
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	5
• Type de tablette intermédiaire	Grille, acier, thermolaqué
• Dimensions des tablettes intermédiaires	L 492 x P 401 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Propriétés	Interrupteur de marche/arrêt pour l'éclairage intérieur 4 tablettes intermédiaires réglables en hauteur
• Puissance	0,12 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 620 x H 1 450 mm
• Poids	52 kg

Réfrig. boissons 320LN

700321

PVC* 965,- €

GTIN 4015613523767



• Matériau	Plastique
• Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Type de vitrage	Double vitrage
• Verre trempé	Oui
• Contenance	320 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• Réfrigérant	R600a / 0,065 kg
• GWP	3
• Plage de température	de 2 °C à 10 °C
• Réglage de la température	5 niveaux
• Consommation énergétique	781 kWh / an
• Classe de climat	3
• Température ambiante	16 °C à 32 °C
• Isolation	Cyclopentane C5
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	5
• Type de tablette intermédiaire	Grille, acier, thermolaqué
• Dimensions des tablettes intermédiaires	L 521 x P 351 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Propriétés	Interrupteur de marche/arrêt pour l'éclairage intérieur
• Puissance	0,23 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 600 x H 1 730 mm
• Poids	67 kg

Réfrigérateur 590LW

700807

PVC* 1 259,- €

GTIN 4015613719146



• Matériau	Acier
	Laqué
• Matériau à l'intérieur	Plastique ABS
• Gastronorm	2/1 GN
• Contenance	590 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,070 kg
• GWP	3
• Plage de température	de 0 °C à 8 °C
• Réglage de la température	Numérique
• Consommation énergétique	328,5 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	A (EU No.2015 / 1094)
• Classe de climat	3
• Température ambiante	16 °C à 30 °C
• Isolation	Cyclopentane C5
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Nombre de portes	1
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	4
• Type de tablette intermédiaire	Grille, acier, revêtu de plastique
• Dimensions des tablettes intermédiaires	L 660 x P 530 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
• Propriétés	Porte à fermeture automatique
• Puissance	0,128 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 780 x P 770 x H 1 900 mm
• Poids	95,2 kg



Grâce à sa classe de climatisation, ce réfrigérateur robuste en acier inoxydable d'une contenance de 670 litres peut également être utilisé dans des pièces avec une température ambiante élevée. Les 4 roues directionnelles permettent un transport facile malgré la taille et le poids du réfrigérateur et donc un nettoyage facile de la zone occupée par le réfrigérateur.

• Matériau	Acier inoxydable
• Matériau à l'intérieur	Acier inoxydable
	Fond et paroi galvanisés
• Contenance	670 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,110 kg
• Plage de température	de -2 °C à 8 °C
• Réglage de la température	Électronique
	Par intervalles de 1 °C
• Consommation énergétique	460 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	B
• Classe de climat	5
• Température ambiante	10 °C à 40 °C
• Isolation	Foaming, 60 mm
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Pieds réglables en hauteur	Non
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	4
• Type de tablette intermédiaire	Grille, acier
	Rilsan blanc
• Dimensions des tablettes intermédiaires	1 x l 600 x P 630 mm
	3 x l 530 x P 650 mm
• Propriétés	Éclairage LED
	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Puissance	0,22 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 845 x P 730 x H 2 130 mm
• Poids	130 kg



► Contenance :
► 670 litres



► Tablettes intermédiaires réglables en hauteur



Accessoires

Thermomètre A500

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Plage de température: de -30 °C à 50 °C
- Unités mesure de température: °C, °F
- Grand champ d'affichage: Ø 45 mm
- Dimensions: L 51 x P 13 x H 66 mm
- Poids: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

PVC* 5,50 €

Thermomètre A300

- Matériau: Acier inoxydable
- Plage de température: de -30 °C à 30 °C
- Unités mesure de température: °C, °F
- Grand champ d'affichage: Ø 45 mm
- Dimensions: L 62 x P 35 x H 71 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

PVC* 7,50 €

Thermomètre A250

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Plage de température: de -40 °C à 25 °C
- Unités mesure de température: °C, °F
- Grand champ d'affichage: L 98 x H 28 mm
- Dimensions: L 134 x P 20 x H 30 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

PVC* 7,- €



Spacieux et intelligent - avec une contenance de 700 l au format 2/1 GN, ce réfrigérateur en inox élégant offre un maximum d'espace de réfrigération. Un signal sonore signale une interruption de la chaîne du froid si la porte du réfrigérateur est ouverte trop longtemps.

• Matériau	CNS 18/10
• Matériau à l'intérieur	CNS 18/10
• Gastronorm	2/1 GN
• Contenance	700 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R600a / 0,105 kg
• GWP	3
• Plage de température	de 2 °C à 8 °C
• Réglage de la température	Par intervalles de 1 °C
• Consommation énergétique	303 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	A (EU No.2015 / 1094)
• Classe de climat	4
• Température ambiante	10 °C à 32 °C
• Isolation	Pentane, 85 mm
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 2040 mm à 2090 mm
• Nombre de tablettes intermédiaires	4
• Type de tablette intermédiaire	Grille, revêtue de plastique
• Dimensions des tablettes intermédiaires	L 530 x P 650 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Propriétés	Éclairage LED, commutable séparément Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps Distance entre les glissières 75 mm
• Puissance	0,215 kW 220/240 V 50 Hz
• Dimensions	L 705 x P 895 x H 2 090 mm
• Poids	146,4 kg



- ▶ Nombre de tablettes intermédiaires : 4
- ▶ Dimensions tablette intermédiaire : L 530 x P 650 mm
- ▶ Gastro Norm : 2/1 GN
- ▶ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

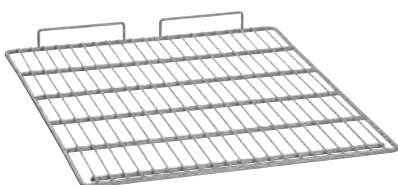


- ▶ Verrouillable
- ▶ Affichage numérique

Accessoires

Grille encastrable 700LGN210-OM

- Matériau: Acier, Revêtue de plastique
- Possibilités d'utilisation: Glissière supérieure, Glissières intermédiaires
- Charge max.: 60 kg
- Dimensions: L 530 x P 655 x H 45 mm
- Poids: 2,71 kg
- GTIN: 4015613729749


700816

PVC* 39,- €

Grille encastrable 700LGN210-U

- Matériau: Acier, Revêtue de plastique
- Possibilités d'utilisation: Glissière inférieure
- Charge max.: 60 kg
- Dimensions: L 530 x P 645 x H 75 mm
- Poids: 3,12 kg
- GTIN: 4015613729756


700817

PVC* 43,- €

Réfrigérateur 2/1GN, 700L, AI

700515

PVC* 2 179,- €

GTIN 4015613736242



- Matériau CNS 18/10
- Matériau à l'intérieur Acier inoxydable
- Gastronorm 2/1 GN
- Contenance 700 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R600a / 0,098 kg
- GWP 3
- Plage de température de -2 °C à 8 °C
- Réglage de la température Thermostatique
- Consommation énergétique 548 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4
- Isolation Polyuréthane, 60 mm
- Évaporation de l'eau de condensation Oui
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Nombre de portes 1
- Verrouillable Oui
- Butée de porte À gauche
- Butée de porte interchangeable Oui
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 2040 mm à 2115 mm
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Dimensions des tablettes intermédiaires L 530 x P 650 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Puissance 0,368 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 655 x P 855 x H 2 050 mm
- Poids 103,8 kg

Réfrigérateur 2/1GN, 1400L, AI

700516

PVC* 3 049,- €

GTIN 4015613739281



- Matériau CNS 18/10
- Matériau à l'intérieur Acier inoxydable
- Gastronorm 2/1 GN
- Contenance 1400 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Réfrigérant R600a / 0,103 kg
- GWP 3
- Plage de température de -2 °C à 8 °C
- Réglage de la température Thermostatique
- Consommation énergétique 913 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4
- Isolation Polyuréthane, 60 mm
- Évaporation de l'eau de condensation Oui
- Fonction de décongélation automatique Oui
- Nombre de portes 2
- Verrouillable Oui
- Butée de porte Gauche / droite
- Butée de porte interchangeable Non
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 2040 mm à 2115 mm
- Nombre de tablettes intermédiaires 6
- Dimensions des tablettes intermédiaires L 530 x P 650 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Puissance 0,575 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 1 320 x P 855 x H 2 050 mm
- Poids 169,6 kg

Accessoires

Set de deux glissières

- Dimensions: L 565 x P 15 x H 25 mm
- Poids: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

PVC* 15,- €

Grille 2/1GN

- Gastronorm: 2/1 GN
- Dimensions: L 650 x P 530 x H 21 mm
- Poids: 2,02 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

PVC* 39,- €

Mini chambre froide 1240L



- Matériau Tôle d'acier
- Matériau à l'intérieur Revêtement PVC
- Dimensions intérieures Aluminium
- Contenance Fond en acier inoxydable
- Réfrigération L 820 x P 860 x H 1760 mm
- Réfrigérant 1240 litre(s)
- Plage de température Compresseur
- Réglage de la température R452a / 0,370 kg
- Classe de climat de 2 °C à 10 °C
- Température ambiante Numérique
- Isolation 4
- Évaporation de l'eau de condensation 16 °C à 38 °C
- Fonction de décongélation automatique Polyuréthane, 60 mm
- Éclairage intérieur Oui
- Verrouillable Non
- Butée de porte Oui
- Butée de porte interchangeable À droite
- Propriétés Oui
- Non fourni Serrure antipanique
- Puissance Préparé pour les glissières de support, les grilles, les dispositifs de suspension, les rampes d'accès
- Dimensions Glissières de support, grilles, dispositifs de suspension, rampes d'accès
- Poids 0,571 kW | 230 V | 50 Hz
- 0,571 kW | 230 V | 50 Hz
- L 975 x P 1 040 x H 2 200 mm
- 160 kg

Mini chambre froide 1240L

- État lors de la livraison Monté
- Dimensions L 975 x P 1 040 x H 2 200 mm
- Poids 160 kg
- GTIN 4015613630359

700590

PVC* 3 369,- €

Mini chambre froide BS1240L, démontée

- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dimensions L 975 x P 1 040 x H 2 200 mm
- Poids 160 kg
- GTIN 4015613664309

700599

PVC* 3 369,- €

Accessoires

Glissières de support

- Dotation du set: 4 glissières de support
- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs: 8
- Distance entre les tiroirs: 200 mm
- Dimensions: L 1 500 x P 40 x H 25 mm
- Poids: 5,92 kg
- GTIN: 4015613680019



700593

PVC* 125,- €

Dispositif d'accrochage

- Dotation du set: 2 glissières de support, 1 tube de suspension (réglable horizontalement en 5 positions)
- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Longueur des glissières de support: 850 mm
- Dimensions tube: Ø 30 mm | Longueur 830 mm
- Charge max.: 150 kg
- Distance par rapport au sol: 1700 mm
- Dimensions: L 830 x P 30 x H 30 mm
- Poids: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397

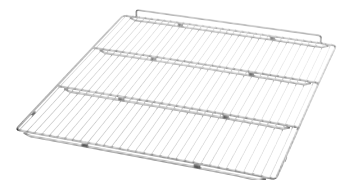


700595

PVC* 91,- €

Grille

- Matériau: Acier, Galvanisé
- Charge max.: 20 kg
- Dimensions: L 830 x P 870 x H 40 mm
- Poids: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380



700592

PVC* 91,- €

Rampe d'accès

- Matériau: Acier inoxydable
- Charge max.: 130 kg
- Dimensions: L 845 x P 125 x H 30 mm
- Poids: 1,55 kg
- GTIN: 4015613630410



700597

PVC* 165,- €

Congélateurs



Congélateur TKS38

700078

PVC* 212,- €

GTIN 4015613636900



Compact, maniable, pratique – Cette petite boîte s'installe n'importe où. Que ce soit pour refroidir des verres ou pour congeler des spiritueux ou de petites quantités de nourriture surgelée.

- Matériau Polyéthylène
- Matériau à l'intérieur HIPS (High Impact Polystyrene)
- Dimensions surface de présentation L 330 x P 177 mm
- Contenance 38 litre(s)
- Réfrigération Compresseur
- Réfrigérant R600a / 0,023 kg
- GWP 3
- Plage de température jusqu'à -20 °C
- Consommation énergétique 163 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Classe de climat ST
- Température ambiante 16 °C à 38 °C
- Isolation Cyclopentane 60 mm
- Évaporation de l'eau de condensation Non
- Fonction de décongélation automatique Non
- Butée de porte À droite
- Butée de porte interchangeable Oui
- Compris 1 insert pour verres pour max. 18 verres (longueur de crochet : 135 mm)
- Propriétés Insert pour verres : Hauteur max. des verres : En bas 130 mm / en haut 205 mm
Compartiment supplémentaire, dimensions : L 330 x P 145 x H 145 mm
- Puissance 0,06 kW | 220 V | 50 Hz
- Dimensions L 475 x P 450 x H 500 mm
- Poids 15,4 kg



- ▶ 1 insert pour verres pour max. 18 verres
- ▶ Longueur de crochet : 135 mm



Congélateur TKS90

700342

PVC* 919,- €

GTIN 4015613719696



Congélateur d'une contenance de 90 litres avec porte en verre et chauffage de vitre commutable séparément Idéal pour une présentation parfaite des produits surgelés comme la glace dans les kiosques, les cinémas, les stations-service, les bistros ou les bars.

• Matériau	Acier Laqué Verre
• Matériau à l'intérieur	Plastique
• Contenance	90 litre(s)
• Réfrigération	Compresseur
• Réfrigérant	R290 / 0,050 kg
• Plage de température	de -13 °C à -22 °C
• Classe de climat	4
• Température ambiante	16 °C à 32 °C
• Isolation	Cyclopentane
• Évaporation de l'eau de condensation	Non
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Éclairage intérieur	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Type de porte	Porte à battant, verre
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Nombre de tablettes intermédiaires	3
• Type de tablette intermédiaire	Grille, acier, revêtu de plastique
• Dimensions étagère intermédiaire	L 510 x P 335 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Propriétés	Chauffage de vitre commutable séparément Porte avec triple vitrage Éclairage LED
• Compris	2 clés
• Puissance	0,23 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 620 x P 585 x H 720 mm
• Poids	48,7 kg



Congélateur 196L

700341

PVC* 615,- €

GTIN 4015613585826



• Matériau	Plastique
• Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Contenance	196 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• Réfrigérant	R600a / 0,058 kg
• GWP	3
• Plage de température jusqu'à	-18 °C
• Réglage de la température	6 niveaux
• Consommation énergétique	235 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	A+
• Classe de climat	ST
• Température ambiante	16 °C à 32 °C
• Isolation	Cyclopentane
• Fonction de décongélation automatique	Non
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Témoin lumineux
• Nombre de tiroirs	6
• Butée de porte	À droite
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Compris	1 bac à glaçons
• Puissance	0,165 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 620 x H 1 450 mm
• Poids	53 kg

Congélateur 2/1GN, 700L

700505

PVC* 2 719,- €

GTIN 4015613736235



• Matériau	CNS 18/10
• Matériau à l'intérieur	Acier inoxydable
• Gastronorm	2/1 GN
• Contenance	700 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R290 / 0,102 kg
• GWP	3
• Plage de température	de -18 °C à -22 °C
• Réglage de la température	Thermostatique
• Consommation énergétique	2179 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	D (EU Nr. 2015 / 1094)
• Classe de climat	4
• Isolation	Polyuréthane, 60 mm
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	À gauche
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 2040 mm à 2115 mm
• Nombre de tablettes intermédiaires	3
• Dimensions étagère intermédiaire	L 530 x P 650 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Puissance	0,69 kW 230 V 50/60 Hz
• Dimensions	L 655 x P 855 x H 2 050 mm
• Poids	106,6 kg

Congélateur 2/1GN 1400L

700506

PVC* 3 659,- €

GTIN 4015613739298



• Matériau	CNS 18/10
• Matériau à l'intérieur	Acier inoxydable
• Gastronorm	2/1 GN
• Contenance	1400 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Réfrigérant	R290 / 0,100 kg
• GWP	3
• Plage de température	de -18 °C à -22 °C
• Réglage de la température	Thermostatique
• Consommation énergétique	4855 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	E
• Classe de climat	4
• Isolation	Polyuréthane, 60 mm
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui
• Fonction de décongélation automatique	Oui
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte	Gauche / droite
• Butée de porte interchangeable	Non
• Pieds réglables en hauteur	Oui
• Réglable en hauteur	de 2040 mm à 2110 mm
• Nombre de tablettes intermédiaires	6
• Dimensions étagère intermédiaire	L 530 x P 650 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Puissance	1,012 kW 230 V 50/60 Hz
• Dimensions	L 1 320 x P 855 x H 2 050 mm
• Poids	191 kg

Accessoires

Set de deux glissières

- Dimensions: L 565 x P 15 x H 25 mm
- Poids: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

PVC* 15,- €

Grille 2/1GN

- Gastronorm: 2/1 GN
- Dimensions: L 650 x P 530 x H 21 mm
- Poids: 2,02 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

PVC* 39,- €

Congélateur 700L GN210

700803

PVC* 2 798,- €

GTIN 4015613681207

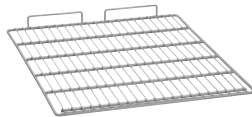


- ▶ Verrouillable
- ▶ Affichage numérique

<ul style="list-style-type: none"> ⚡ CNS 18/10 👤 	• Matériau	CNS 18/10
	• Matériau à l'intérieur	CNS 18/10
	• Gastronorm	2/1 GN
	• Contenance	700 litre(s)
	• Réfrigération	Air ventilé
	• Réfrigérant	R290 / 0,125 kg
	• GWP	3
	• Plage de température	de -18 °C à -22 °C
	• Réglage de la température	Par incréments de 0,1 °C
	• Consommation énergétique	1223 kWh / an
	• Classe d'efficacité énergétique	B (EU No.2015 / 1094)
	• Classe de climat	4
	• Température ambiante	10 °C à 32 °C
	• Isolation	Pentane, 85 mm
• Évaporation de l'eau de condensation	Oui	
• Fonction de décongélation automatique	Oui	
• Éclairage intérieur	Oui	
• Verrouillable	Oui	
• Butée de porte	À droite	
• Butée de porte interchangeable	Oui	
• Pieds réglables en hauteur	Oui	
• Réglable en hauteur	de 2040 mm à 2090 mm	
• Nombre de tablettes intermédiaires	4	
• Type de tablette intermédiaire	Grille, revêtue de plastique	
• Dimensions étagère intermédiaire	L 530 x P 650 mm	
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui	
• Propriétés	Éclairage LED, commutable séparément Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps Distance entre les glissières 75 mm	
• Puissance	0,35 kW 220/240 V 50 Hz	
• Dimensions	L 705 x P 895 x H 2 090 mm	
• Poids	151 kg	

Grille encastrable 700LGN210-OM

- Matériau: Acier, Revêtue de plastique
- Possibilités d'utilisation: Glissière supérieure, Glissières intermédiaires
- Charge max.: 60 kg
- Dimensions: L 530 x P 655 x H 45 mm
- Poids: 2,71 kg
- GTIN: 4015613729749

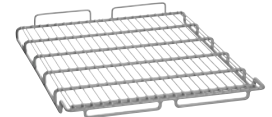


700816

PVC* 39,- €

Grille encastrable 700LGN210-U

- Matériau: Acier, Revêtue de plastique
- Possibilités d'utilisation: Glissière inférieure
- Charge max.: 60 kg
- Dimensions: L 530 x P 645 x H 75 mm
- Poids: 3,12 kg
- GTIN: 4015613729756



700817

PVC* 43,- €

Surgélateur rapide AL5, 5x1/1GN

700605

PVC* 4 129,- €

GTIN 4015613504780



<ul style="list-style-type: none"> ⚡ CNS 18/10 👤 	• Matériau	CNS 18/10
	• Nombre de tiroirs	5
	• Format des tiroirs	1/1 GN 600 x 400 mm
	• Type de tiroirs	Vertical
	• Réfrigération	Air ventilé
	• Réfrigérant	R404a / 1,5 kg
	• GWP	3922
	• Cycle de refroidissement rapide	70 °C à 3 °C (16 kg en 90 min.)
	• Puissance de congélation rapide	70 °C à -18 °C (12 kg en 240 min.)
	• Classe de climat	4
• Consommation énergétique	Refroidissement rapide : 0,12 kWh/kg Congélation rapide : 0,35 kWh/kg	
• Compris	1 sonde de température à coeur	
• Puissance	1,2 kW 230 V 50 Hz	
• Dimensions	L 750 x P 700 x H 850 mm	
• Poids	98 kg	

Congélateurs



Congélateur 252LW



• Matériau



• Matériau à l'intérieur

• Réfrigération

• GWP

• Plage de température

• Classe d'efficacité énergétique

• Classe de climat

• Température ambiante

• Isolation

• Évaporation de l'eau de condensation

• Fonction de décongélation automatique

• Affichage numérique

• Témoin lumineux de contrôle

• Interrupteur de marche/arrêt

• Éclairage intérieur

• Dimensions panier

• Type de porte

• Verrouillable

• Pieds réglables en hauteur

Acier

Laqué

Plastique ABS

Aluminium

Statique

3

de -25 °C à -15 °C

A

4

à 30 °C

Cyclopentane C5, 80 mm

Non

Non

Oui

Marche/arrêt

Oui

Oui

L 230 x P 490 x H 210 mm

Porte à guillotine

Non

Oui

Congélateur 252LW

• Dimensions intérieures	L 889 x P 530 x H 430-680 mm
• Contenance	252 litre(s)
• Réfrigérant	R600a / 0,073 kg
• Réglage de la température	Thermostatique
• Consommation énergétique	331 kWh / an
• Nombre de paniers	2
• Puissance	0,11 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 035 x P 765 x H 830 mm
• Poids	48,2 kg
• GTIN	4015613662527

700965

PVC* 709,- €

Congélateur 368LW

• Dimensions intérieures	L 1.131 x P 530 x H 430-680 mm
• Contenance	368 litre(s)
• Réfrigérant	R600a / 0,120 kg
• Réglage de la température	7 niveaux Thermostatique
• Consommation énergétique	383 kWh / an
• Nombre de paniers	3
• Puissance	0,125 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 275 x P 765 x H 830 mm
• Poids	54,8 kg
• GTIN	4015613650036

700963

PVC* 765,- €

Congélateur 458LW

• Dimensions intérieures	L 1.392 x P 530 x H 430-680 mm
• Contenance	458 litre(s)
• Réfrigérant	R600a / 0,135 kg
• Réglage de la température	Thermostatique
• Consommation énergétique	441 kWh / an
• Nombre de paniers	3
• Puissance	0,15 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 1 535 x P 765 x H 830 mm
• Poids	71,8 kg
• GTIN	4015613662534

700966

PVC* 915,- €



Appareil glaçons W150

100083

PVC* 269,- €

GTIN 4015613730707



Machine compacte pour la préparation de glaçons transparents. Idéale pour les petits restaurants, par exemple au niveau du comptoir, mais aussi pour un usage privé.

- Modèle de glaçons
Forme cubique
Transparent
- Témoin lumineux de contrôle
Marche/arrêt
Bac de réserve plein
Remplir le réservoir
- Matériau
Plastique
- Couleur
Gris acier
- Production max.
15 kg / 24 h
- Production / cycle de travail
24 glaçons
- Nombre de tailles de glaçons
1
- Fabrication avec
Système d'évaporateur vertical
- Contenance du réservoir
1 kg
2,3 litre(s)
- Rendement du réservoir d'eau
Jusqu'à 360 glaçons
- Réfrigération
Compresseur
- Réfrigérant
R600a / 0,035 kg
- Classe de climat
ST
- Écoulement de l'eau
Derrière
- Capteur de niveau de remplissage
Oui
- Interrupteur de marche/arrêt
Oui
- Compris
1 pelle à glaçons
- Puissance
0,24 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions
L 290 x P 390 x H 355 mm
- Poids
10,4 kg



Appareil glaçons HK150

100082

PVC* 298,- €

GTIN 4015613730714



Avec la machine à glaçons, il est possible de produire 3 différentes tailles de cônes creux en fonction des besoins. Grâce à son réservoir d'eau intégré et à sa construction compacte, cet appareil convient parfaitement à l'espace du comptoir.

- Matériau
Plastique
- Couleur
Gris acier
- Production max.
15 kg / 24 h
- Production / cycle de travail
12 glaçons
- Nombre de tailles de glaçons
3
- Taille des glaçons
S (Ø 1,5 cm | H 3,5 cm)
M (Ø 2,2 cm | H 3,5 cm)
L (Ø 2,5 cm | H 3,5 cm)
- Modèle de glaçons
Forme conique (cône creux)
- Fabrication avec
Système d'évaporateur vertical
- Contenance du réservoir
1,5 kg
4,5 litre(s)
- Rendement du réservoir d'eau
Jusqu'à 150 glaçons
En fonction de la taille des glaçons
- Réfrigération
Refroidi à l'air
- Réfrigérant
R290 / 0,033 kg
- Classe de climat
ST
- Écoulement de l'eau
À gauche
- Capteur de niveau de remplissage
Oui
- Témoin lumineux de contrôle
Prêt à l'emploi
Bac de réserve plein
Remplir le réservoir
Taille des glaçons
- Interrupteur de marche/arrêt
Oui
- Propriétés
Bouton de sélection pour la taille de glaçons
- Compris
1 pelle à glaçons
- Puissance
0,32 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions
L 375 x P 420 x H 415 mm
- Poids
13,9 kg



Appareil glaçons C25



- Matériau
- Nombre de tailles de glaçons
- Taille des glaçons
- Modèle de glaçons
- Fabrication avec
- Réfrigération
- Classe de climat
- Raccord d'eau
- Écoulement de l'eau
- Capteur de niveau de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Remarque importante

Acier inoxydable
1
Ø 26 mm, hauteur 40 mm, 16-18 g
Forme conique (cône creux)
Système à palettes
Refroidi à l'air
ST
3/4"
Ø 25 mm
Oui
Oui
Oui
Distance par rapport à tous les côtés 10 cm

Appareil glaçons C25

• Production max.	25 kg / 24 h
• Production / cycle de travail	20 glaçons
• Contenance du réservoir	6 kg
• Réfrigérant	R134a / 0,130 kg
• Puissance	0,22 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 400 x P 560 x H 685 mm
• Poids	28,2 kg
• GTIN	4015613467634

104025

PVC* 759,- €

Appareil glaçons C40

• Production max.	35 kg / 24 h
• Production / cycle de travail	30 glaçons
• Contenance du réservoir	13 kg
• Réfrigérant	R134a / 0,200 kg
• Puissance	0,38 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 550 x P 630 x H 825 mm
• Poids	41,8 kg
• GTIN	4015613467641

104040

PVC* 1 019,- €

Appareil à glaçons Q 25



Grâce à l'absence de pompes et de buses, le système à palettes et l'évaporateur garantissent un fonctionnement silencieux et sans problème, même dans des conditions particulièrement difficiles.

- Matériau
- Nombre de tailles de glaçons
- Taille des glaçons
- Modèle de glaçons
- Fabrication avec
- Réfrigération
- Classe de climat
- Raccord d'eau
- Écoulement de l'eau
- Capteur de niveau de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Prêt à être monté
- Pieds réglables en hauteur
- Remarque importante

CNS 18/10
1
30 x 26 x 40 mm, 17 g
Forme conique (cône creux)
Système à palettes
Refroidi à l'air
SN
3/4"
Ø 20 mm
Oui
Oui
Oui
Oui
Oui
Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm

Appareil à glaçons Q 25

• Production max.	25 kg / 24 h
• Production / cycle de travail	15 glaçons
• Contenance du réservoir	10 kg
• Réfrigérant	R134a / 0,180 kg
• Réglable en hauteur	de 690 mm à 715 mm
• Hauteur sans les pieds	690 mm
• Puissance	0,265 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 400 x P 550 x H 715 mm
• Poids	32,4 kg
• GTIN	4015613634777

104204

PVC* 1 559,- €

Appareil à glaçons Q 45

• Production max.	45 kg / 24 h
• Production / cycle de travail	35 glaçons
• Contenance du réservoir	16 kg
• Réfrigérant	R134a / 0,230 kg
• Réglable en hauteur	de 690 mm à 710 mm
• Hauteur sans les pieds	693 mm
• Puissance	0,37 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 500 x P 610 x H 710 mm
• Poids	41,4 kg
• GTIN	4015613634784

104206

PVC* 2 249,- €

Appareil à glaçons B 20 Plus

104323

PVC* 1 298,- €

GTIN 4015613674193



- ▶ Modèle des glaçons : forme conique (cône plein)
- ▶ Taille des glaçons : 35 x 32 mm, 20 g



• Matériau



- Production max.
- Production / cycle de travail
- Nombre de tailles de glaçons
- Taille des glaçons
- Modèle de glaçons
- Fabrication avec
- Contenance du réservoir
- Réfrigération
- Réfrigérant
- Classe de climat
- Raccord d'eau
- Écoulement de l'eau
- Capteur de niveau de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Encastrable
- Propriétés

• Compris

- Remarque importante
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Plastique
Acier
Galvanisé
21 kg / 24 h
18 glaçons
Taille réglable en continu
35 x 32 mm, 20 g
Forme conique (cône plein)
Système de pulvérisation
6,5 kg
Refroidi à l'air
R134a / 0,180 kg
T
3/4"
Ø 20 mm
Oui
Marche/arrêt
Oui
Oui
Bouton de sélection pour la taille de glaçons
Fonction de nettoyage
Consommation d'eau / heure : 2,46 litres
1 pelle à glaçons
Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm
0,265 kW | 220-240 V | 50 Hz
L 340 x P 480 x H 600 mm
27,6 kg

Appareil à glaçons B 40 Plus

- Production max.: 41 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 28 glaçons
- Contenance du réservoir: 15 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,210 kg
- Puissance: 0,59 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 500 x P 540 x H 700 mm
- Poids: 38,2 kg
- GTIN: 4015613697154



104338

PVC* 1 839,- €

Appareil à glaçons B 50 Plus

- Production max.: 52 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 36 glaçons
- Contenance du réservoir: 22 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,350 kg
- Puissance: 0,68 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 500 x P 580 x H 800 mm
- Poids: 42,6 kg
- GTIN: 4015613697161



104348

PVC* 2 029,- €

Appareil à glaçons B 70 Plus

- Production max.: 72 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 56 glaçons
- Contenance du réservoir: 42 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,390 kg
- Hauteur sans les pieds: 910 mm
- Puissance: 0,88 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 700 x P 580 x H 1 015 mm
- Poids: 55,4 kg
- GTIN: 4015613697178



104383

PVC* 2 698,- €

Appareil à glaçons B 90 Plus

- Production max.: 89 kg / 24 h
- Production / cycle de travail: 56 glaçons
- Contenance du réservoir: 42 kg
- Réfrigérant: R134a / 0,350 kg
- Hauteur sans les pieds: 910 mm
- Puissance: 0,98 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 700 x P 581 x H 995 mm
- Poids: 63 kg
- GTIN: 4015613697185



104393

PVC* 2 859,- €



Appareils à glace pilée



Appareil à glace pilée F 80

104409

PVC* 3 498,- €

GTIN 4015613616629



- Matériau
- Production max.

CNS 18/10
90 kg / 24 h



- Fabrication avec
- Contenance du réservoir

Système d'évaporateur vertical
20 kg



- Réfrigération
- Réfrigérant
- Classe de climat
- Raccord d'eau
- Écoulement de l'eau
- Capteur de niveau de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Prêt à être monté
- Compris
- Remarque importante

Refroidi à l'air
R134a / 0,300 kg

SN

3/4"

Ø 20 mm

Oui

Oui

Oui

Oui

1 pelle à glaçons

Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm

- Puissance

0,4 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions

L 570 x P 600 x H 680 mm

- Poids

52 kg



Appareil à glace pilée F 125

104436

PVC* 4 159,- €

GTIN 4015613634814



- Matériau
- Production max.

CNS 18/10
120 kg / 24 h



- Fabrication avec

Cylindre vertical en acier inoxydable avec système hélicoïdal



- Contenance du réservoir
- Réfrigération
- Réfrigérant
- Classe de climat
- Raccord d'eau
- Écoulement de l'eau
- Capteur de niveau de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Prêt à être monté
- Compris
- Remarque importante

27 kg

Refroidi à l'air

R134a / 0,400 kg

SN

3/4"

Ø 20 mm

Oui

Oui

Oui

Oui

de 1000 mm à 1010 mm

Oui

1 pelle à glaçons

Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm

- Puissance

0,49 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions

L 680 x P 510 x H 1 000 mm

- Poids

60,6 kg

Sorbetière 1,4L

135002

PVC* 295,- €

GTIN 4015613536910



- Conçu pour
 - Yaourts glacés
 - Desserts semi-congelés
 - Sorbets
 - Glaces
- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Contenance
 - 1,4 litre(s)
- Production de glace
 - Env. 30 à 60 minutes
- Réfrigération
 - Compresseur
- Réfrigérant
 - R134a / 0,070 kg
- Plage de congélation jusqu'à
 - Env. -35 °C
- Affichage numérique
 - Oui
- Interrupteur de marche/arrêt
 - Oui
- Compris
 - 1 doseur de glace
 - 1 gobelet mesureur
- Propriétés du récipient à glace
 - Amovible
 - Matériau : aluminium
- Puissance
 - 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 290 x P 390 x H 315 mm
- Poids
 - 10,1 kg

Bac à glace 1,4L

- Matériau: Aluminium
- Contenance: 1,4 litre(s)
- Dimensions: L 130 x P 130 x H 167 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613658353



135014

PVC* 18,- €

Vitrine à glaces 4x6,5L-R

700228

PVC* 1 098,- €

GTIN 4015613724591



- Pour vos spécialités de glaces individuelles – Avec ses 4 récipients amovibles de 6,5 litres, cette vitrine à glaces est la solution compacte et peu encombrante pour la préparation de desserts dans les cuisines de restaurants.
- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Contenance
 - 67 litre(s)
 - 26 litre(s)
 - Profondeur du récipient
 - 114 mm
 - Type de vitrage
 - Double vitrage
 - Verre trempé
 - Oui
 - Vitre frontale
 - Arrondi
 - Réfrigérant
 - R290 / 0,056 kg
 - Plage de température
 - de -18 °C à -25 °C
 - Réglage de la température
 - Thermostatique
 - Électronique
 - Classe de climat
 - 4
 - Fonction de décongélation automatique
 - Non
 - Affichage numérique
 - Oui
 - Témoin lumineux de contrôle
 - Marche/arrêt
 - Interrupteur de marche/arrêt
 - Oui
 - Type de porte
 - Porte à guillotine
 - Position de la porte
 - Arrière
 - Butée de porte
 - En haut
 - Compris
 - 4 récipient, l 360 x p 165 x H 100 mm, acier inoxydable
 - 3 barreaux : longueur 365 mm, largeur 20 mm
 - Remarque importante
 - Conçu pour le service en cuisine
 - Puissance
 - 0,168 kW | 230 V | 50 Hz
 - Dimensions
 - L 805 x P 665 x H 350 mm
 - Poids
 - 33,4 kg





TECHNIQUE DE LAVAGE

Les lave-vaisselle doivent être conçus pour résister au quotidien d'un restaurant et doivent donc être puissants, efficaces et résistants.

Dans les pages suivantes, vous trouverez des offres parfaitement nettes avec un excellent rapport qualité/prix.

Bartscher

L-V Deltamat TF350



	• Matériau	CNS 18/10
	• Dimensions du panier	350 x 350 mm
	• Hauteur max. des verres	270 mm
	• Puissance / heure max.	30 paniers
	• Durée de fonctionnement	120 secondes
	• Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
	• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
	• Contacteur de porte	Oui
	• À double paroi	Oui
	• Porte à double paroi	Oui
	• Thermostat de sécurité	Oui
	• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
	• Encastrable	Oui
	• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe
		Marche/arrêt
	• Arrivée d'eau	F 3/4" M
	• Écoulement de l'eau	Ø 24 mm
	• Pression de l'eau	2 - 4 bars
	• Consommation d'eau à 2 bars	1,4 litre
	• Contenance du réservoir	12 litre(s)
	• Chauffage du réservoir	1,85 kW
	• Chauffage du chauffe-eau	2,4 kW
	• Compris	1 égouttoir à couverts
		2 paniers à verres
		1 insert pour soucoupes
	• Puissance	2,59 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 415 x P 465 x H 670 mm

	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF350	Non	Non	30 kg	110520	1 789,- €	4015613447513
Deltamat TF350LP	Oui	Non	32,5 kg	110521	1 979,- €	4015613447520
Deltamat TF350W	Non	Oui	35 kg	110522	1 989,- €	4015613447537

Accessoires

Casier verres, 350x350x110

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 350 x 350 mm
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 350 x P 350 x H 110 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312

PVC* 49,- €

Casier verres 350x350x170

- Matériau: Acier, Revêtu
- Taille du panier: 350 x 350 mm
- Empliable: Non
- Dimensions: L 350 x P 350 x H 170 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311

PVC* 63,- €

Support soustasses panier L-V

- Matériau: Acier, Revêtu
- Nombre de compartiments: 12
- Dimensions: L 300 x P 100 x H 90 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317

PVC* 18,- €

Gobelet couverts L-V

- Matériau: Plastique
- Dimensions: L 107 x P 107 x H 119 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021



110318

PVC* 9,- €

Set de pompe à lessive LPS20

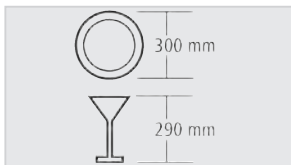
- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique, 1 relais
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 240 x P 280 x H 165 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721293






109564

PVC* 279,- €

L-V Deltamat TF401



	• Matériau	CNS 18/10
	• Dimensions du panier	400 x 400 mm
	• Hauteur max. des assiettes	300 mm
	• Hauteur max. des verres	290 mm
	• Puissance / heure max.	30 paniers
	• Durée de fonctionnement	120 secondes
	• Pompe doseuse pour le détergent	Non
	• Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
	• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
	• Contacteur de porte	Oui
	• À double paroi	Non
	• Porte à double paroi	Oui
	• Thermostat de sécurité	Oui
	• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
	• Témoin lumineux de contrôle	Chauffe Marche/arrêt
	• Encastrable	Oui
	• rivée d'eau	F 3/4" M
	• Écoulement de l'eau	Ø 24 mm
	• Pression de l'eau	2 - 4 bars
	• Consommation d'eau à 2 bars	1,8 litre
	• Contenance du réservoir	14,5 litre(s)
	• Chauffage du réservoir	1,85 kW
	• Chauffage du chauffe-eau	2,8 kW
	• Compris	1 égouttoir à couverts 1 panier à verres 1 panier à verres, en 4 parties 1 insert pour soucoupes
	• Puissance	3,2 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 450 x P 555 x H 700 mm

	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Pompe à eau savonneuse	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF401	Non	Non	Non	38 kg	110605	1 969,- €	4015613468525
Deltamat TF401W	Non	Oui	Non	42 kg	110606	2 179,- €	4015613468532
Deltamat TF401LPW	Oui	Oui	Non	45 kg	110607	2 249,- €	4015613468549
Deltamat TF 401 K	Non	Non	Oui	38,8 kg	110608	1 998,- €	4015613671369

Accessoires

Panier L-V, verres, 400x400x135mm

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Hauteur intérieure: 107 mm
- Modèle: Plat
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 400 x P 400 x H 135 mm
- Poids: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303



109325

PVC* 47,- €

Panier L-V, verres, 400x400x185mm

- Matériau: Acier, Revêtu
- Taille du panier: 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments: 4
- Hauteur intérieure: 150 mm
- Modèle: Incliné
- Empliable: Non
- Dimensions: L 400 x P 400 x H 185 mm
- Poids: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327

PVC* 68,- €

Casier assiette 400x400x120

- Matériau: Acier, Revêtu
- Taille du panier: 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments: 16
- Hauteur intérieure: 52 mm
- Modèle: Supports pour assiettes
- Empliable: Non
- Dimensions: L 400 x P 400 x H 120 mm
- Poids: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326

PVC* 43,- €

Kit de casier de lavage 4000

- Dotation du set de paniers de lave-vaisselle: 2 paniers universels, 4 inserts pour verres, 1 insert pour assiettes, 1 égouttoir à couverts
- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Hauteur intérieure: 150 mm
- Modèle: Plat
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 400 x P 400 x H 143 mm
- Poids: 5,79 kg
- GTIN: 4015613653242



15202

PVC* 112,- €

Gobelet couverts L-V

- Matériau: Plastique
- Diamètre: 107 mm
- Dimensions: L 107 x P 107 x H 119 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021



110318

PVC* 9,- €

Set de pompe à lessive LPS20

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique, 1 relais
- Conçu pour: Lave-vaisselle Deltamat TF401, TF401 K
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 240 x P 280 x H 165 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721293



109564

PVC* 279,- €

Set de pompe à lessive LPS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique, Matériel d'installation
- Conçu pour: Lave-vaisselle Deltamat TF401W
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 0,96 kg
- GTIN: 4015613721286



109563

PVC* 279,- €

Laves-verres Deltamat	Dimensions du panier	Hauteur max. des verres	Puissance / heure max.	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Pompe doseuse pour le détergent	Pompe doseuse pour le rinçage	À double paroi	Nettoyage automatique
TF350	350 x 350 mm	270 mm	30 paniers	-	-	-	✓	✓	-
TF350LP	350 x 350 mm	270 mm	30 paniers	✓	-	-	✓	✓	-
TF350W	350 x 350 mm	270 mm	30 paniers	-	✓	-	✓	✓	-
TF401	400 x 400 mm	290 mm	30 paniers	-	-	-	✓	-	-
TF401W	400 x 400 mm	290 mm	30 paniers	-	✓	-	✓	-	-
TF401LPW	400 x 400 mm	290 mm	30 paniers	✓	✓	-	✓	-	-
TF401 K	400 x 400 mm	290 mm	30 paniers	-	-	-	✓	-	-

Laves-vaisselle



Lave-vaisselle E500 LPR

110510

PVC* 1 989,- €

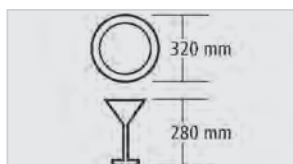
GTIN 4015613655291

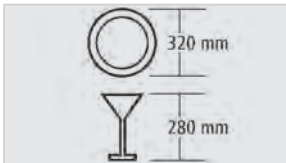


Lave-vaisselle avec une bonne puissance de lavage et de rinçage pour une utilisation facile – Idéal pour les cafétérias, les bars ou les cafés.



• Matériau	Acier inoxydable
• Dimensions du panier	500 x 500 mm
• Hauteur max. des assiettes	320 mm
• Hauteur max. des verres	280 mm
• Puissance / heure max.	30 paniers
• Durée de fonctionnement	120 secondes
• Nombre de programmes de lavage	1
• Pompe à eau savonneuse	Oui
• Adoucisseur d'eau	Non
• Pompe doseuse pour le détergent	Oui
• Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Contacteur de porte	Oui
• À double paroi	Non
• Porte à double paroi	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Encastrable	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	Chauffe
• rrvée d'eau	G 3/4"
• Écoulement de l'eau	Ø 20 mm
• Pression de l'eau	2 - 3,5 bars
• Consommation d'eau à 2 bars	2,7 litres
• Contenance du réservoir	25 litre(s)
• Chauffage du réservoir	2,8 kW
• Chauffage du chauffe-eau	2,8 kW
• Propriétés	Température de l'arrivée d'eau : Max. 60 °C
	Pompe à eau savonneuse avec tapis insonorisant
	Clapet anti-retour
• Remarque importante	Raccord d'eau chaude conseillé jusqu'à 55 °C
• Compris	1 panier à assiettes
	1 panier universel
	1 égouttoir à couverts
• Puissance	3,4 kW 220-230 V 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 640 x H 820 mm
• Poids	53,6 kg





Assiettes, verres, casseroles ou poêles – Le lave-vaisselle fait étinceler votre vaisselle. Le thermostop électronique assure une température de rinçage final parfaite.

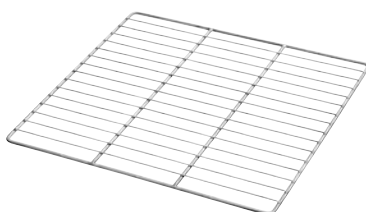


- Matériau Acier inoxydable
- Dimensions du panier 500 x 500 mm
- Hauteur max. des assiettes 320 mm
- Hauteur max. des verres 280 mm
- Puissance / heure max. 60 paniers
- Durée de fonctionnement 60 / 90 / 180 secondes
- Nombre de programmes de lavage 3
- Pompe à eau savonneuse Oui
- Adoucisseur d'eau Non
- Pompe doseuse pour le détergent Oui
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec Non
- Contacteur de porte Oui
- À double paroi Non
- Porte à double paroi Oui
- Thermostat de sécurité Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Encastrable Non
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Chauffage
- rivée d'eau G 3/4"
- Écoulement de l'eau Ø 20 mm
- Pression de l'eau 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars 2,7 litres
- Contenance du réservoir 25 litre(s)
- Chauffage du réservoir 2,8 kW
- Chauffage du chauffe-eau 2,8 kW
- Propriétés Arrêt thermique électronique
- Surpresseur
- Affichage de la température de la chaudière et du réservoir
- Température de l'arrivée d'eau : Max. 60 °C
- Système anti-retour
- Compris 1 panier à verres
- 1 égouttoir à couverts
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- Puissance 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 600 x P 640 x H 820 mm
- Poids 53,6 kg

Accessoires

Grille d'évier

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Conçu pour: Le nettoyage de récipients particulièrement grands (casseroles, bols)
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 5 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



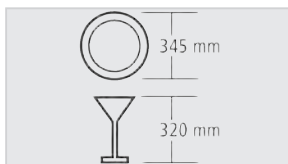
101094

PVC* 49,- €

L-V Deltamat TF50



- Matériau CNS 18/10
- Dimensions du panier 500 x 500 mm
- Hauteur max. des assiettes 345 mm
- Hauteur max. des verres 320 mm
- Puissance / heure max. 30 paniers
- Durée de fonctionnement 120 secondes
- Nombre de programmes de lavage 1
- Adoucisseur d'eau Non
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec Oui
- Contacteur de porte Oui
- À double paroi Non
- Porte à double paroi Oui
- Thermostat de sécurité Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Encastrable Oui
- Témoin lumineux de contrôle
- Marche/arrêt
- rivée d'eau F 3/4" MI
- Écoulement de l'eau Ø 24 mm
- Pression de l'eau 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars 2,3 litres
- Contenance du réservoir 29 litre(s)
- Chauffage du réservoir 2,7 kW
- Chauffage du chauffe-eau 2,8 kW
- Remarque importante Raccord d'eau chaude conseillé jusqu'à 55 °C
- Compris 1 panier à verres
1 panier à assiettes
1 égouttoir à couverts
- Puissance 3,45 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions L 590 x P 600 x H 850 mm



	Pompe à eau savonneuse	Pompe doseuse pour le détergent	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF50	Non	Non	56,5 kg	110415	2 598,- €	4015613448114
Deltamat TF50L	Oui	Non	58 kg	110418	2 689,- €	4015613448121
Deltamat TF 50 LR	Oui	Oui	59 kg	110419	2 819,- €	4015613588421

Accessoires

Set de pompe à lessive LPS20

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique, 1 relais
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 240 x P 280 x H 165 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721293



109564

PVC* 279,- €

Set de surpresseur DSS10

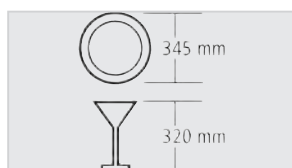
- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A), 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF), 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

PVC* 339,- €

Lave-vaisselle TF517



Grâce au bras de rinçage avec un nouvel agencement des buses, le lave-vaisselle puissant permet d'obtenir des résultats de lavage parfaits. La combinaison avec la grille pour lave-vaisselle 500 permet d'utiliser la machine pour laver des casseroles, et de bols.



- Matériau CNS 18/10
- Dimensions du panier 500 x 500 mm
- Hauteur max. des assiettes 345 mm
- Hauteur max. des verres 320 mm
- Puissance / heure max. 60 paniers
- Durée de fonctionnement 60 / 90 / 120 / 180 secondes
- Nombre de programmes de lavage 4
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec Oui
- Contacteur de porte Oui
- À double paroi Non
- Porte à double paroi Oui
- Thermostat de sécurité Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Encastrable Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt

- Arrivée d'eau G 3/4"
- Écoulement de l'eau Ø 50 mm
- Pression de l'eau 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars 2,3 litres
- Contenance du réservoir 29 litre(s)
- Chauffage du réservoir 2,7 kW
- Chauffage du chauffe-eau 4,5 kW
- Propriétés Température de l'arrivée d'eau : Max. 60 °C

Bras de rinçage qui permet un nettoyage facile
Possibilité de laver des casseroles ou des bols avec la grille de lavage 500

- Compris 1 panier à verres
1 panier à assiettes
1 égouttoir à couverts
Bagues d'étanchéité de rechange pour tuyau d'alimentation
- Puissance 5,06 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 595 x P 630 x H 845 mm

	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Pompe doseuse pour le détergent	Compris	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TF517	Non	Non	Non	-	59 kg	110557	3 129,- €	4015613697291
TF517 LP	Oui	Non	Non	-	59,2 kg	110567	3 179,- €	4015613697307
TF517 LPWR	Oui	Oui	Oui	1 entonnoir pour le remplissage du sel	63 kg	110597	3 375,- €	4015613693095

Accessoires

Set de pompe à lessive LPS40

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 3 tuyaux flexibles, plastique, Matériel d'installation
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 265 x P 265 x H 235 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721316



109566

PVC* 279,- €

Set de surpresseur DSS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A), 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF), 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



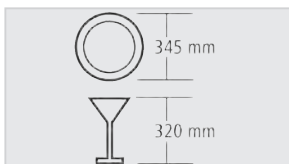
109562

PVC* 339,- €

Lave-vaisselle Deltamat TF 526 R



- Matériau CNS 18/10
- Dimensions du panier 500 x 500 mm
- Hauteur max. des assiettes 340 mm
- Hauteur max. des verres 325 mm
- Puissance / heure max. 60 paniers
- Durée de fonctionnement 60 / 90 / 120 / 180 secondes
- Nombre de programmes de lavage 5
- Pompe doseuse pour le détergent Oui
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec Oui
- Contacteur de porte Oui
- À double paroi Oui
- Porte à double paroi Oui
- Thermostat de sécurité Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Encastrable Oui
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- rivée d'eau F 3/4" M
- Écoulement de l'eau Ø 50 mm
- Pression de l'eau 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars 2,3 litres
- Contenance du réservoir 16,5 litre(s)
- Chauffage du réservoir 2,7 kW
- Chauffage du chauffe-eau 4,5 kW
- Compris 1 panier à verres
1 panier à assiettes
1 égouttoir à couverts
- Puissance 5,15 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 595 x P 630 x H 845 mm



	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF 526 R	Non	Non	66 kg	111655	3 179,- €	4015613675251
Deltamat TF 526 LPR	Oui	Non	66,3 kg	111660	3 375,- €	4015613675268
Deltamat TF 526 LPWR	Oui	Oui	66,6 kg	111670	3 449,- €	4015613671376

Accessoires

Set de pompe à lessive LPS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique, Matériel d'installation
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 0,96 kg
- GTIN: 4015613721286



109563

PVC* 279,- €

Set de surpresseur DSS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A), 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF), 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

PVC* 339,- €

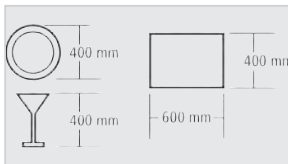
L-V Deltamat TF641



Convient aux plaques de cuisson, aux plateaux, aux plats, aux bacs à viande, etc. de max. 600 x 400 mm.



- Matériau CNS 18/10
- Hauteur max. des plateaux 600 x 400 mm
- Hauteur max. des assiettes 400 mm
- Hauteur max. des verres 400 mm
- Dimensions du panier 500 x 500 mm
- Puissance / heure max. 60 paniers
- Durée de fonctionnement 90 / 120 / 180 / 300 secondes
- Nombre de programmes de lavage 5
- Adoucisseur d'eau Non
- Pompe doseuse pour le détergent Oui
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec Oui
- Contacteur de porte Oui
- À double paroi Oui
- Porte à double paroi Oui
- Thermostat de sécurité Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Encastrable Oui
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Rivée d'eau F 3/4" MI
- Écoulement de l'eau Ø 24 mm
- Pression de l'eau 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars 2,3 litres
- Contenance du réservoir 16,5 litre(s)
- Chauffage du réservoir 2,7 kW
- Chauffage du chauffe-eau 6 kW
- Compris 1 panier à verres
1 panier à assiettes
1 égouttoir à couverts
- Puissance 6,65 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 600 x P 680 x H 860 mm

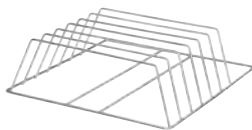


	Pompe à eau savonneuse	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF641	Non	67,5 kg	109632	3 449,- €	4015613544397
Deltamat TF641LP	Oui	69 kg	109633	3 559,- €	4015613544403

Accessoires

Casier à plateaux 600x400

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de compartiments: 6
- Hauteur max. des plateaux: 600 x 400 mm
- Hauteur intérieure: 150 mm
- Modèle: Supports pour tablettes
- Convient à: Tablettes
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 160 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

PVC* 189,- €

Set de pompe à lessive LPS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, 1 tuyau flexible, plastique, Matériel d'installation
- Tension: 220-240 V
- Puissance: 0,25 kW
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 0,96 kg
- GTIN: 4015613721286



109563

PVC* 279,- €

Set de surpresseur DSS10

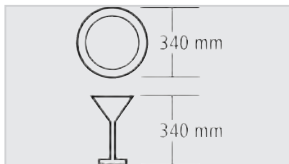
- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A), 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF), 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279






109562

PVC* 339,- €

L-V Deltamat TF7500ecoLP



-  Matériau CNS 18/10
-  Dimensions du panier 500 x 500 mm
- Hauteur max. des assiettes 340 mm
-  Hauteur max. des verres 340 mm
- Puissance / heure max. 60 paniers
- Durée de fonctionnement 60 - 360 secondes
- Nombre de programmes de lavage 7
- Pompe à eau savonneuse Oui
- Pompe doseuse pour le détergent Oui
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec Oui
- Contacteur de porte Oui
- À double paroi Oui
- Porte à double paroi Oui
- Thermostat de sécurité Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Encastrable Oui
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- rivée d'eau F 3/4" M
- Écoulement de l'eau Ø 24 mm
- Pression de l'eau 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars 2,5 - 7 litres
- Contenance du réservoir 10 litre(s)
- Chauffage du réservoir 1,1 kW
- Chauffage du chauffe-eau 6 kW
- Propriétés Porte à ressorts
Bouton de commande START multicolore
Menu de commande multilingue
Système d'autodiagnostic
- Compris 1 panier à verres
1 panier à assiettes
1 égouttoir à couverts
- Puissance 6,65 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 600 x P 610 x H 850 mm

	Adoucisseur d'eau	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Deltamat TF7500ecoLP	Non	73 kg	110660	4 129,- €	4015613527635
Deltamat TF7500ecoLPW	Oui	75 kg	110661	4 359,- €	4015613527642

Accessoires

Set de pompe à lessive LPS30

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe, 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Conçu pour: Lave-vaisselle (en fonction de l'appareil)
- Puissance: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 225 x P 225 x H 145 mm
- Poids: 0,78 kg
- GTIN: 4015613721309



109565

PVC* 279,- €

Set de surpresseur DSS10

- Matériau: Plastique
- Dotation du set: 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A), 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF), 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Conçu pour: Lave-vaisselle Deltamat TF641, TF641LP, Lave-vaisselle Deltamat TF50, TF50L, TF50LR, Lave-vaisselle Deltamat TF517, TF517LP, Lave-vaisselle Deltamat TF526R, TF526LPR, TF526LPWR
- Puissance: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

PVC* 339,- €

Doseur de détergent de lavage TG280

- Matériau: Plastique
- Couleur: Bleu
- Dosage de détergent: Commandé par rythmeur
- Flux: de 0,28 L / h à 2,8 L / h
- Modèle: Appareil encastrable
- Compris: 1 set de raccordement, Set encastrable
- Puissance: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 69 x P 103 x H 62 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403



109518

PVC* 235,- €

Doseur de détergent de lavage LWG300

- Matériau: Plastique
- Couleur: Bleu
- Dosage de détergent: Commandé par conductance
- Mesure de la conductibilité avec: Sonde à 1 pôle
- Flux: de 0,01 L / h à 3 L / h
- Modèle: Appareil encastrable
- Compris: 1 set de raccordement, Set encastrable
- Puissance: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 69 x P 103 x H 62 mm
- Poids: 0,75 kg
- GTIN: 4015613488295



109548

PVC* 305,- €

Doseur de détergent de lavage LWG600

- Matériau: Plastique
- Couleur: Gris
- Dosage de détergent: Commandé par conductance
- Mesure de la conductibilité avec: Sonde à 2 pôles
- Flux: de 0,1 L / h à 6 L / h
- Modèle: Montage mural
- Compris: 1 set de raccordement
- Puissance: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 95 x P 100 x H 125 mm
- Poids: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517



109547

PVC* 439,- €

Installation en usine de pompe de doseur

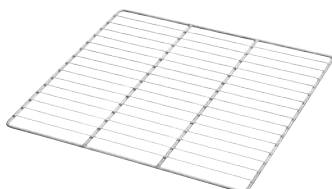
- GTIN: 4015613265582

099996

PVC* 60,- €

Grille d'évier

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Conçu pour: Le nettoyage de récipients particulièrement grands (casserolles, bols)
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 5 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217

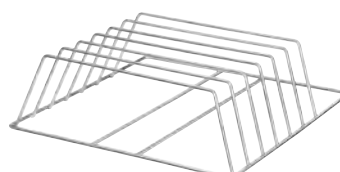


101094

PVC* 49,- €

Casier à plateaux 600x400

- Matériau: CNS 18/10
- Nombre de compartiments: 6
- Hauteur max. des plateaux: 600 x 400 mm
- Hauteur intérieure: 150 mm
- Modèle: Supports pour tablettes
- Convient à: Tablettes
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 160 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

PVC* 189,- €

Support pour lave-vaisselle

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Couleur: Argenté
- Fond: Oui
- Hauteur intérieure: 360 mm
- Pieds réglables en hauteur: Oui
- Réglable en hauteur: de 440 mm à 490 mm
- Propriétés: Tablette pour paniers de rinçage max. 500 x 500 mm
- Dimensions: L 605 x P 570 x H 450 mm
- Poids: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688

PVC* 229,- €

Détergent pour lave-vaisselle P5kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques
- Unité de commande: 1 Seau
- Contenance: 5 kg
- Modèle: En poudre
- pH : 12
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Dosage : manuel, conformément aux indications du fabricant de la machine, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 2 - 4 g par litre d'eau
- Propriétés: Convient à toutes les duretés de l'eau, Pour un nettoyage en douceur de la vaisselle, des couverts ainsi que des verres de tout type, Excellents résultats sur les résidus tenaces de thé et de café, Excellente compatibilité avec les matériaux des machines et de la vaisselle, Convient à l'aluminium
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 236 x P 248 x H 210 mm
- Poids: 5 kg
- GTIN: 4015613731872



173074

PVC* 45,- €

Détergent pour lave-vaisselle F12kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 12 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 1 - 3 g par litre d'eau
- Propriétés: Compatibilité restreinte avec l'aluminium, Bonne compatibilité avec de nombreux matériaux, Sans chlore, Convient à toutes les duretés de l'eau, Des verres brillants et sans traces, Avec protection spéciale contre la corrosion du verre, Brillance parfaite sans traces ni taches sur les verres, les couverts et la vaisselle
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613731834



173070

PVC* 98,- €

Détergent pour lave-vaisselle F12kgXTRA

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 12 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 1,5 - 3,5 g par litre d'eau
- Propriétés: Convient à toutes les duretés de l'eau, Efficace en faible quantité, Nettoyage parfait et sans traces, Élimine les saletés les plus tenaces, Excellents impécables également sur les résidus de café, de thé et d'amidon même lorsque la vaisselle attend longtemps d'être lavée, Doux pour les matériaux grâce à la formule éprouvée de protection du métal
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613731841



173071

PVC* 105,- €

Produit de rinçage F10kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques, Fours mixtes
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 10 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 2,1
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Pour les fours mixtes, le produit peut être versé dans le réservoir pour produit de rinçage conformément aux indications du fabricant, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 0,2 - 0,4 g par litre d'eau de rinçage, Le dosage s'effectue automatiquement après le branchement conforme de la machine
- Propriétés: Convient à l'aluminium, Convient à toutes les duretés de l'eau (pH acide), Une vaisselle brillante et sans traces, Excellente compatibilité avec de nombreux matériaux, spécialement avec les décors et les verres, Séchage parfait sans traces ni résidus, Absolument neutre en goût
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 10 kg
- GTIN: 4015613731865



173072

PVC* 102,- €

Chariot à paniers de vaisselle. TGS100

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Dimensions surface de transport: L 513 x P 583 mm
- Charge max. totale: 120 kg
- Pliage: Sur tout le tour
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction
- Diamètre des roulettes: 100 mm
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Dimensions: L 515 x P 640 x H 925 mm
- Poids: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712



300143

PVC* 142,- €

Chariot à casiers de lavage ASP700

- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs: 7
- Format des tiroirs: 505 x 545 mm
- Distance entre les tiroirs: 200 mm
- Conçu pour: Casiers de lavage 500 x 500 mm
- Remplissable des deux côtés: Oui
- Charge max. par tiroir: 20 kg
- Charge max. totale: 100 kg
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 100 mm
- Tampon de butée: 4 pièces, plastique
- Propriétés: Cadre en tube carré 25 x 25 mm, Un système d'arrêt devant et derrière au niveau de chaque glissière
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Dimensions: L 565 x P 555 x H 1 750 mm
- Poids: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147

PVC* 169,- €



Laves-vaisselle	Dimensions du panier	Puissance / heure max.	Hauteur max. des verres	Hauteur max. des assiettes	Pompe à eau savonneuse	Adoucisseur d'eau	Pompe doseuse pour le détergent	Pompe doseuse pour le rinçage	À double paroi	Nettoyage automatique
E500 LPR	500 x 500 mm	30 paniers	280 mm	320 mm	✓	-	✓	✓	-	-
E500D LPR	500 x 500 mm	60 paniers	280 mm	320 mm	✓	-	✓	✓	-	-
TF50	500 x 500 mm	30 paniers	320 mm	345 mm	-	-	-	✓	-	-
TF50 L	500 x 500 mm	30 paniers	320 mm	345 mm	✓	-	-	✓	-	-
TF50 LR	500 x 500 mm	30 paniers	320 mm	345 mm	✓	-	✓	✓	-	-
TF517	500 x 500 mm	60 paniers	320 mm	345 mm	-	-	-	✓	-	-
TF517 LP	500 x 500 mm	60 paniers	320 mm	345 mm	✓	-	-	✓	-	-
TF517 LPWR	500 x 500 mm	60 paniers	320 mm	345 mm	✓	✓	✓	✓	-	-
TF526 R	500 x 500 mm	60 paniers	325 mm	340 mm	-	-	✓	✓	✓	✓
TF526 LPR	500 x 500 mm	60 paniers	325 mm	340 mm	✓	-	✓	✓	✓	✓
TF526 LPWR	500 x 500 mm	60 paniers	325 mm	340 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TF641	500 x 500 mm	60 paniers	400 mm	400 mm	-	-	✓	✓	✓	✓
TF641LP	500 x 500 mm	60 paniers	400 mm	400 mm	✓	-	✓	✓	✓	✓
TF7500ecoLP	500 x 500 mm	60 paniers	340 mm	340 mm	✓	-	✓	✓	✓	✓
TF7500ecoLPW	500 x 500 mm	60 paniers	340 mm	340 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓

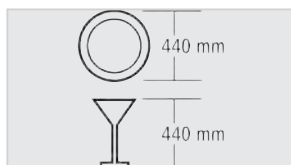
Lave-vaisselle à capot DS 903



Plus hygiénique et plus économique - le lave-vaisselle à capot optimisé se distingue par son système d'évacuation innovant, un système de chauffe-eau économique, une pompe DuoFlo efficace et un système de levage facile à utiliser.



- Matériau CNS 18/10
- Dimensions du panier 500 x 500 mm
- Hauteur max. des assiettes 440 mm
- Hauteur max. des verres 440 mm
- Puissance / heure max. 60 paniers
- Durée de fonctionnement 60 / 120 / 180 secondes
- Nombre de programmes de lavage 4
- Pompe à eau savonneuse Non
- Adoucisseur d'eau Non
- Pompe doseuse pour le détergent Non
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec Oui
- Contacteur de porte Oui
- À double paroi Non
- Thermostat de sécurité Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt



- ▶ Rendement / heure max. : 60 paniers
- ▶ Durée de cycle : 60 / 120 / 180 secondes



- ▶ Liftsystem ELS
- ▶ Système de levage breveté
- ▶ Peu de force nécessaire et sécurité améliorée



- ▶ Pompe DuoFlo (faible perte lors du pompage)
- ▶ Energy-Saving-System (activité du chauffe-eau uniquement lorsque c'est nécessaire)
- ▶ Système d'écoulement EDS
- ▶ Réservoir plat avec grand filtre
- ▶ Réservoir à double paroi

- rivée d'eau
- Écoulement de l'eau
- Pression de l'eau 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars 2,4 litres
- Contenance du réservoir 22 litre(s)
- Chauffage du réservoir 2,5 kW
- Hauteur avec le capot ouvert 2055 - 2120 mm
- Réglable en hauteur de 1535 mm à 1600 mm
- Propriétés Température de l'arrivée d'eau : 50 °C à 60 °C
- Compris 1 panier universel
- Raccord d'appareil 2 paniers à assiettes
- Dimensions 1 égoûtiroir à couverts
- 3 Bagues d'étanchéité de rechange pour tuyau d'alimentation
- 3 NAC
- Dimensions L 725 x P 955 x H 1 535 mm

	Chauffage du chauffe-eau	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
DS 903	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	98,5 kg	109342	4 579,- €	4015613685106
DS 1003	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	98,5 kg	109343	5 089,- €	4015613685113

Accessoires

Doseur de détergeant de lavage TG280

- Matériau: Plastique
- Dosage de détergent: Commandé par rythmeur
- Flux: de 0,28 L / h à 2,8 L / h
- Modèle: Appareil encastrable
- Compris: 1 set de raccordement, Set encastrable
- Puissance: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 69 x P 103 x H 62 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518

PVC* 235,- €

Doseur de détergeant de lavage LWG300

- Matériau: Plastique
- Dosage de détergent: Commandé par conductance
- Mesure de la conductibilité avec: Sonde à 1 pôle
- Flux: de 0,01 L / h à 3 L / h
- Modèle: Appareil encastrable
- Compris: 1 set de raccordement, Set encastrable
- Puissance: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 69 x P 103 x H 62 mm
- Poids: 0,75 kg
- GTIN: 4015613488295

109548

PVC* 305,- €

Doseur de détergeant de lavage LWG600

- Matériau: Plastique
- Dosage de détergent: Commandé par conductance
- Mesure de la conductibilité avec: Sonde à 2 pôles
- Flux: de 0,1 L / h à 6 L / h
- Modèle: Montage mural
- Compris: 1 set de raccordement
- Puissance: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions: L 95 x P 100 x H 125 mm
- Poids: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547

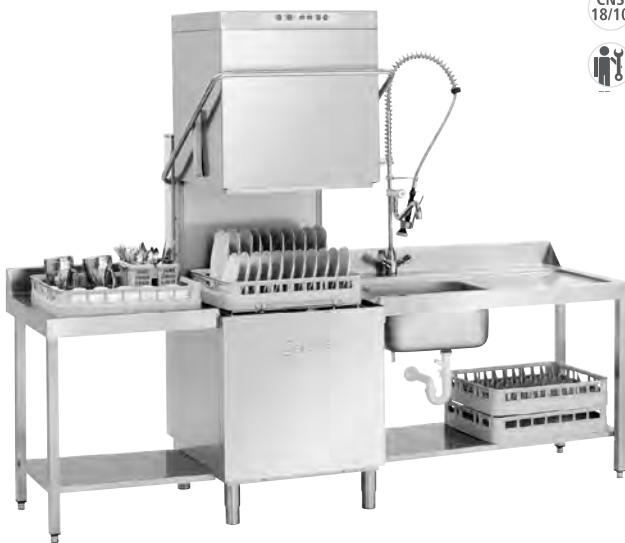
PVC* 439,- €

Installation en usine de pompe de doseur

- GTIN: 4015613265582

099996

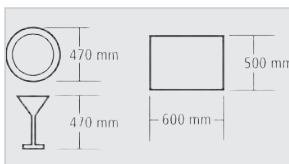
PVC* 60,- €



Puissance de pompage plus élevée, faible perte de pression et fonctionnement silencieux - tels sont les arguments convaincants de la pompe DuoFlo intégrée. Grâce à la hauteur d'entrée très importante, le lave-vaisselle à capot est l'aide idéale dans toutes les arrière-cuisines.



• Matériau	CNS 18/10
• Dimensions du panier	600 x 500 mm
• Hauteur max. des assiettes	470 mm
• Hauteur max. des verres	440 mm
• Hauteur max. des plateaux	600 x 500 mm
• Puissance / heure max.	24 - 60 paniers
• Durée de fonctionnement	60 / 120 / 150 secondes + infini
• Nombre de programmes de lavage	5
• Pompe à eau savonneuse	Oui
• Adoucisseur d'eau	Non
• Pompe doseuse pour le détergent	Oui
• Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Contacteur de porte	Oui
• À double paroi	Non
• Thermostat de sécurité	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Nettoyage automatique	Oui
• rrvivée d'eau	F 3/4" M
• Pression de l'eau	2 - 4 bars
• Consommation d'eau à 2 bars	3 litres
• Contenance du réservoir	30 litre(s)
• Chauffage du réservoir	3 kW
• Chauffage du chauffe-eau	9,5 kW
• Réglable en hauteur	de 1535 mm à 1595 mm
• Compris	1 panier à couverts, 4 compartiments 1 panier à verres 1 panier à assiettes 1 tuyau d'arrivée 1 tuyau d'évacuation
• Non fourni	Table d'arrivée/de sortie, pré rangement
• Puissance	11 kW 400 V 50 Hz
• Raccord d'appareil	3 NAC
• Dimensions	L 790 x P 955 x H 1 535 mm
• Poids	106,4 kg



- ▶ Rendement/h : 24-60 paniers
- ▶ Durée de cycle : 60 / 120 / 150 secondes + infini



- ▶ Pompe DuoFlo
- ▶ Puissance de pompage plus élevée
- ▶ Faible perte de pression

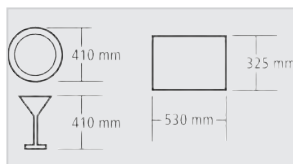


- ▶ Fonctionnement silencieux
- ▶ Hauteur d'entrée particulièrement importante
- ▶ L'aide idéale dans toutes les arrière-cuisines



Propreté garantie pour la vaisselle et pour l'environnement. Le lave-vaisselle DS 2500eco est un lave-vaisselle à capot à double paroi qui se distingue par sa qualité, son pouvoir nettoyant élevé et son rinçage rapide.

• Matériau	CNS 18/10
• Dimensions du panier	500 x 500 mm
• Hauteur max. des plateaux	530 x 325 mm
• Hauteur max. des verres	410 mm
• Hauteur max. des assiettes	410 mm
• Puissance / heure max.	12 - 72 paniers
• Durée de fonctionnement	50 / 90 / 120 / 180 / 300 secondes
• Pompe à eau savonneuse	Oui
• Adoucisseur d'eau	Non
• Pompe doseuse pour le détergent	Oui
• Pompe doseuse pour le rinçage	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec	Oui
• Contacteur de porte	Oui
• À double paroi	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Témoin lumineux de contrôle	Oui
• rivée d'eau	F 3/4" M
• Écoulement de l'eau	Ø 24 mm
• Pression de l'eau	2 - 4 bars
• Consommation d'eau à 2 bars	2,6 litres
• Contenance du réservoir	20 litre(s)
• Chauffage du réservoir	2,7 kW
• Chauffage du chauffe-eau	9 kW
• Réglable en hauteur	de 1965 mm à 2115 mm
• Propriétés	Récupération de chaleur
• Compris	1 panier universel 2 paniers à assiettes 2 égouttoir à couverts Bagues d'étanchéité de rechange pour tuyau d'alimentation Table d'arrivée/de sortie, pré-rangement
• Non fourni	9,9 kW 400 V 50 Hz
• Puissance	3 NAC
• Raccord d'appareil	L 720 x P 965 x H 2 115 mm
• Dimensions	138 kg
• Poids	



- ▶ Rendement/h : 12 à 72 paniers
- ▶ Durée de cycle : 50/90/120/180/300 secondes



- ▶ Récupération de chaleur
- ▶ L'appareil Eco Premium consomme peu d'énergie, d'eau et de détergent. Grâce au processus intelligent de récupération de chaleur, l'énergie est utilisée de manière particulièrement efficace.



Accessoires

Set de montage ZAT 10

- Matériau: CNS 18/10
- Propriétés: Pour l'utilisation des tables d'entrée et de sortie Bartscher en combinaison avec les lave-vaisselle à capot DS 2500eco
- Dimensions: L 295 x P 57 x H 38 mm
- Poids: 1,15 kg
- GTIN: 4015613713236



109559

PVC* 55,- €

Accessoires

Table de tri GA, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance de la cuve: 50 litre(s)
- Dimensions cuve: L 500 x P 400 x H 250 mm
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À gauche
- Position de l'évier: À droite
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 22 kg
- GTIN: 4015613370675



109770

PVC* 1 159,- €

Table de tri DR, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance de la cuve: 50 litre(s)
- Dimensions cuve: L 500 x P 400 x H 250 mm
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À droite
- Position de l'évier: À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 22 kg
- GTIN: 4015613371849



109771

PVC* 1 159,- €

Table de tri GA, déchets, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance de la cuve: 50 litre(s)
- Dimensions cuve: L 500 x P 400 x H 250 mm
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À gauche
- Position de l'évier: À droite
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Oui
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 21 kg
- GTIN: 4015613371856



109772

PVC* 1 239,- €

Table de tri DR, déchets, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance de la cuve: 50 litre(s)
- Dimensions cuve: L 500 x P 400 x H 250 mm
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À droite
- Position de l'évier: À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Oui
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 21 kg
- GTIN: 4015613371863



109773

PVC* 1 239,- €

Table gliss. L700, GA, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 700 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613371870



109775

PVC* 529,- €

Table gliss. L700, DR, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À droite
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 700 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613371887



109776

PVC* 529,- €

Table gliss. L1200, GA, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 17 kg
- GTIN: 4015613371894



109777

PVC* 735,- €

Table gliss. L1200, RE, pare-écl.

- Matériau: CNS 18/10
- Côté montage sur le lave-vaisselle: À droite
- Hauteur de la protection contre les projections: 136 mm
- Avec orifice pour les déchets: Non
- Dimensions: L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids: 17 kg
- GTIN: 4015613371900



109778

PVC* 735,- €

Poubelle 56L

- Matériau: CNS 18/10
- Contenance: 56 litre(s)
- Dimensions récipient intérieur: Ø 370 mm | Hauteur: 520 mm
- Propriétés du couvercle: Amovible, avec poignée, Peut être accroché sur le côté du seau
- Diamètre des roulettes: 60 mm
- Propriétés: Avec poignée latérales
- Dimensions: L 460 x P 400 x H 620 mm
- Poids: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006

PVC* 185,- €

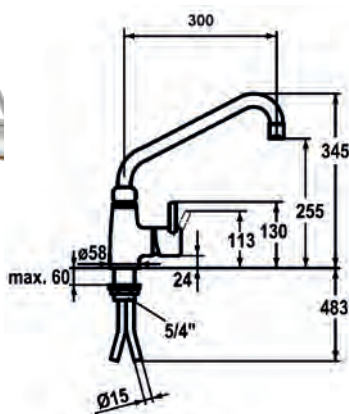


Mitigeur avec croisillons 40L-3601B

400126

PVC* 598,- €

GTIN 4015613584034



- Matériau
- Poignées
- Type de robinetterie
- Modèle
- Débit à 3 bars
- Type de soupape
- Bec de l'aérateur
- Bec inclinable
- Type de montage
- Diamètre de l'orifice dans la table
- Installation
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

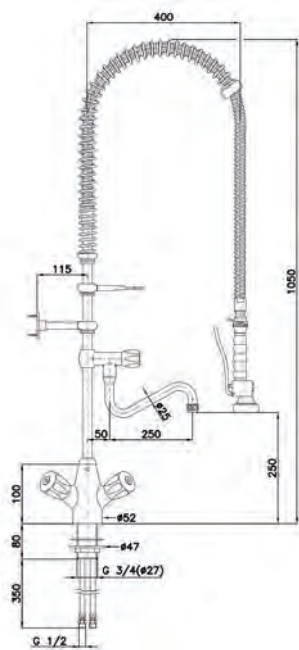
Chromé
 Chrome
 Mitigeur à un levier
 Batterie mixte
 40 l / min.
 Cartouche haute performance avec technique de disque en céramique
 Filet intérieur 3/4"
 360°
 Monotrou
 42 mm
 Raccord de tube en cuivre 15 mm
 Presse-étoupe resserrable
 L 147 x P 340 x H 828 mm
 3,5 kg

Mélangeur avec croisillons 26L-1801B

400136

PVC* 569,- €

GTIN 4015613674575



- Matériau
- Poignées
- Type de robinetterie
- Modèle
- Débit à 3 bars
- Type de soupape
- Bec de l'aérateur
- Bec inclinable
- Type de montage
- Diamètre de l'orifice dans la table
- Installation
- Raccord d'eau
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

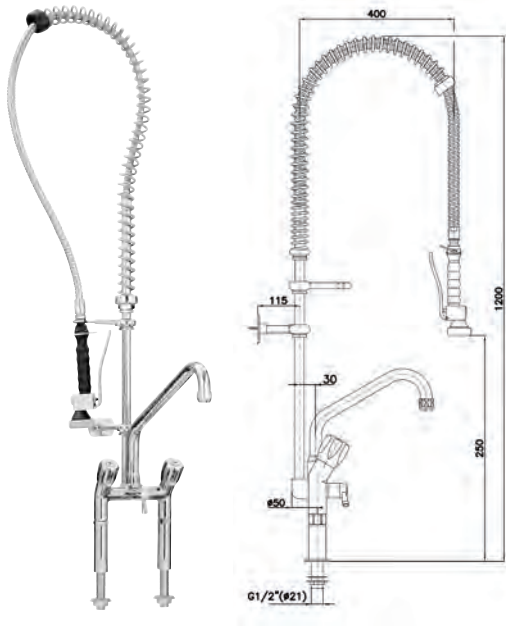
Laiton
 Acier
 Métal (EUR)
 Mitigeur à deux poignées
 Batterie mixte avec douchette pour vaisselle
 Vitesse d'écoulement : 16 l / min.
 Aérateur : 26 l / min.
 Siège de vanne en acier inoxydable
 55 mm
 180°
 Monotrou
 30 - 35 mm
 Raccord FE 1/2"
 Fixation avec des tubulures filetées : 3/4"
 1/2"
 Sans recul
 Bague de réglage pour le fonctionnement continu
 Résistance élevée aux chocs, au frottement et à l'usure
 Résistance chimique pour une large plage de températures
 Excellente résistance à la corrosion
 Faible coefficient de frottement
 L 515 x P 415 x H 1 430 mm
 6,8 kg

Mélangeur avec croisillons 40L-1802B

400137

PVC* 639,- €

GTIN 4015613674582



- Matériau
- Poignées
- Type de robinetterie
- Modèle
- Débit à 3 bars
- Type de soupape
- Bec de l'aérateur
- Bec inclinable
- Type de montage
- Diamètre de l'orifice dans la table
- Installation
- Raccord d'eau
- Propriétés

Laiton
Acier
Métal (EUR)
Mitigeur à deux poignées
Batterie mixte avec douchette pour vaisselle
Vitesse d'écoulement : 16 l / min.
Aérateur : 40 l / min.
Siège de vanne en acier inoxydable
55 mm
180°
Deux trous
21 - 25 mm
Raccord FE 1/2"
Fixation avec des tubulures filetées : 1/2"
1/2"
Sans recul
Bague de réglage pour le fonctionnement continu
Résistance élevée aux chocs, au frottement et à l'usure
Résistance chimique pour une large plage de températures
Excellente résistance à la corrosion
Faible coefficient de frottement
L 515 x P 415 x H 1 220 mm
7,2 kg

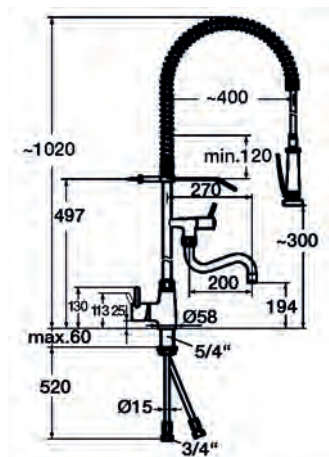
- Dimensions
- Poids

Mitigeur avec croisillons 40L-1801B

400123

PVC* 1 049,- €

GTIN 4015613438955



- Matériau
- Poignées
- Type de robinetterie
- Modèle
- Débit à 3 bars
- Type de soupape
- Bec de l'aérateur
- Bec inclinable
- Type de montage
- Diamètre de l'orifice dans la table
- Installation
- Propriétés

Chromé
Chrome
Isolé contre la chaleur
Mitigeur à un levier
Batterie mixte avec douchette pour vaisselle
Douchette : 18 l / min.
Aérateur : 40 l / min.
Cartouche haute performance avec technique de disque en céramique
M22
180°
Monotrou
Système à visser
42 mm
Raccord de tube en cuivre 15 mm
Filtre interchangeable
Mécanisme à ressort
Bague de butée en caoutchouc
Le chrome ne risque pas d'être endommagé grâce au revêtement supplémentaire en nickel dur
Système anti-retour
Sans recul grâce à la douchette à filtre verrouillable avec fermeture temporisée
Tuyau résistant à une charge de 150 kg, résistant à l'eau chaude, résistant à la pression
Joints de presse-étoupe
Métal plein
Pression de l'eau réglable grâce à une vis de réglable
L 65 x P 450 x H 1 540 mm
8,5 kg

- Dimensions
- Poids

Panier univ., 500x500x100

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 500 x 500 mm
- Hauteur intérieure: 84 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Modèle: Plat
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301

PVC* 20,- €

Casier couverts, hauteur 100 mm

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 500 x 500 mm
- Hauteur intérieure: 84 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Modèle: Plat
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids: 1,35 kg
- GTIN: 4015613653969



5302

PVC* 20,- €

Casier assiette/à plateaux 500x500x100

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 500 x 500 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Modèle: Doigt
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976



5303

PVC* 23,- €

Panier à couverts, à 8 cases

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 430 x 210 mm
- Nombre de compartiments: 8
- Modèle: Divisé
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 430 x P 210 x H 155 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990

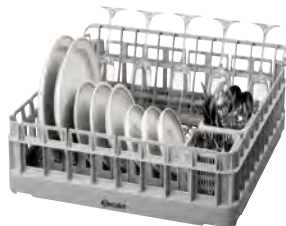


5305

PVC* 21,- €

Kit de casier de lavage 5000

- Matériau: Plastique
- Hauteur intérieure: 126 mm
- Taille du panier: 500 x 500 mm
- Nombre de compartiments: 1
- Modèle: Plat
- Empliable: Oui
- Dotation du set de paniers de lave-vaisselle: 2 égouttoirs à couverts, 1 insert pour verres, 1 insert pour assiettes, 1 panier universel
- Dimensions: L 500 x P 500 x H 175 mm
- Poids: 1,88 kg
- GTIN: 4015613653235



15201

PVC* 72,- €

Support pour verres 5000

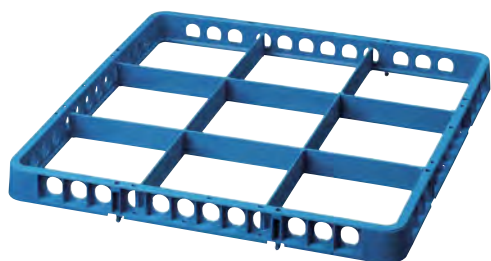
- Matériau: Plastique
- Dimensions: L 490 x P 210 x H 110 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613656267



15205

PVC* 9,50 €

Sép. panier 9, 500x500x45,bleu



Les paniers de lave-vaisselle empilables de Bartscher assurent de bons résultats de lavage, sont faciles à utiliser et se rangent de manière propre et sûre.

- Matériau: Plastique
- Taille du panier: 500 x 500 mm
- Hauteur intérieure: 42 mm
- Modèle: Divisé
- Empliable: Oui
- Convient à: Verres, Tasses

Nombre de compartiments	Couleur	Taille du compartiment	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
9	Bleu	149 x 149 mm	L 500 x P 500 x H 45 mm	0,55 kg	5361	6,50 €	4015613654096
16	Bleu foncé	111 x 111 mm	L 460 x P 460 x H 45 mm	0,55 kg	5362	7,50 €	4015613654102
25	Rouge	89 x 89 mm	L 500 x P 500 x H 45 mm	0,72 kg	5363	8,50 €	4015613654119
36	Mauve	73 x 73 mm	L 500 x P 500 x H 45 mm	0,8 kg	5360	9,50 €	4015613654126
49	Vert	62 x 62 mm	L 500 x P 500 x H 45 mm	1 kg	5364	9,50 €	4015613654133

Casier verres, 16 comp.



Les paniers de lave-vaisselle empilables de Bartscher assurent de bons résultats de lavage, sont faciles à utiliser et se rangent de manière propre et sûre.

- Matériau Plastique
- Couleur Brun
- Taille du panier 500 x 500 mm
- Modèle Divisé
- Empliable Oui

Nombre de compartiments	Taille du compartiment	Hauteur intérieure	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,57 kg	5316	27,- €	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,25 kg	5318	34,- €	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,65 kg	5319	44,- €	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,33 kg	5320	53,- €	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	3,73 kg	5321	64,- €	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,41 kg	5322	69,- €	4015613654706

Nombre de compartiments	Taille du compartiment	Hauteur intérieure	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
25	89 x 89 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,62 kg	5325	27,- €	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,36 kg	5327	38,- €	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,76 kg	5328	44,- €	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,51 kg	5329	56,- €	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	3,91 kg	5330	64,- €	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,65 kg	5331	71,- €	4015613654799

Nombre de compartiments	Taille du compartiment	Hauteur intérieure	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
36	73 x 73 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,65 kg	5336	28,- €	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,45 kg	5338	38,- €	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,85 kg	5339	45,- €	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,64 kg	5340	57,- €	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	4,04 kg	5341	62,- €	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,84 kg	5342	71,- €	4015613654850

Nombre de compartiments	Taille du compartiment	Hauteur intérieure	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
49	62 x 62 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,84 kg	5349	29,- €	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,84 kg	5351	40,- €	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	3,24 kg	5352	47,- €	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	4,24 kg	5353	61,- €	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	4,64 kg	5354	68,- €	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	5,64 kg	5355	77,- €	4015613654928



5 rouleaux rotatifs aidés par une soufflerie d'air chaud polissent vos verres en quelques secondes.



- Matériau Acier inoxydable
Microfibre
- Nombre de têtes de polissage 5
- Type de polissage / séchage Tissus des têtes de polissage en microfibrilles avec soufflerie à air chaud
- Propriétés Tissus des têtes de polissage en microfibrilles amovibles
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Puissance 1,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 340 x P 305 x H 520 mm
- Poids 16 kg

Set de brosses à polir 4G1K

- Matériau: Plastique, Microfibre
- Dotation du set: 5 rouleaux avec tissus de têtes de polissage, amovibles
- Dimensions: L 250 x P 250 x H 70 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998



109472

PVC* 355,- €

Brosse à polir les verres XS

- Matériau: Plastique, Microfibre
- Conçu pour: Polir les verres étroits (flûtes à champagne par exemple)
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 200 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446



109474

PVC* 68,- €

Polisseuse à couverts 1500/17



Des couverts parfaitement polis - Jusqu'à 1 500 couverts par heure. Grâce à la lampe UV intégrée et à la température de fonctionnement conforme à la norme HACCP, les couverts sont désinfectés de manière hygiénique.



- Matériau Acier inoxydable
- Puissance maximale 1.500 couverts par heure
- Remplissage des couverts À droite sur l'appareil
- Sortie des couverts Largeur de l'ouverture : 215 mm
Devant sur l'appareil
Largeur de l'ouverture : 100 mm
- Type de polissage / séchage Granulat de maïs chauffé
- Quantité de remplissage de granulat de maïs 1,7 kg
- Soufflerie pour éliminer les granulés Oui
- Lampe UV pour la désinfection des couverts Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Témoin lumineux de contrôle Chauffe
Prêt à l'emploi
Température
Témoin lumineux
- Propriétés Arrêt automatique lors de l'ouverture du capot
Conforme HACCP grâce à la température de service de 80 °C
Après l'arrêt, 10 minutes de délai pour le séchage avec les granulés
Accès facile au canal des couverts
Bouton de marche/arrêt
- Compris 1 panier collecteur de couverts
2 kg de granulés de maïs
- Puissance 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 510 x P 440 x H 345 mm
- Poids 27 kg



- ▶ Soufflerie pour éliminer les granulés
- ▶ Accès facile au canal des couverts



- ▶ Remplissage des couverts :
- ▶ À droite sur l'appareil
- ▶ Largeur de l'ouverture : 215 mm

Polisseuse à couverts 3000/25

110432

PVC* 5 398,- €

GTIN 4015613708935



- Matériau
- Puissance maximale

Acier inoxydable
3.000 couverts par heure



- Remplissage des couverts

En haut sur l'appareil
Largeur de l'ouverture : 230 mm



- Sortie des couverts
- Type de polissage / séchage

Devant sur l'appareil
Granulat de maïs chauffé

- Quantité de remplissage de granulat de maïs

2,5 kg

- Soufflerie pour éliminer les granulés

Oui

- Lampe UV pour la désinfection des couverts

Oui

- Interrupteur de marche/arrêt

Oui

- Témoin lumineux de contrôle

Chauffe

Prêt à l'emploi

Température

Témoin lumineux

- Propriétés

Arrêt automatique lors de l'ouverture du capot

Conforme HACCP grâce à la température de service de 80 °C

Accès facile au canal des couverts

Après l'arrêt, 10 minutes de délai pour le séchage avec les granulés

Bouton de marche/arrêt

- Compris

1 panier collecteur de couverts

1 tamis collecteur de couverts

3 kg de granulés de maïs

- Puissance

0,56 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions

L 580 x P 560 x H 410 mm

- Poids

40 kg

Polisseuse à couverts 3500/30

110433

PVC* 5 198,- €

GTIN 4015613711928



- Matériau
- Puissance maximale

Acier inoxydable
3.500 couverts par heure



- Remplissage des couverts

À droite sur l'appareil
Largeur de l'ouverture : 220 mm



- Sortie des couverts

Devant sur l'appareil

- Type de polissage / séchage

Largeur de l'ouverture : 130 mm
Granulat de maïs chauffé

- Quantité de remplissage de granulat de maïs

3 kg

- Soufflerie pour éliminer les granulés

Oui

- Lampe UV pour la désinfection des couverts

Oui

- Interrupteur de marche/arrêt

Oui

- Témoin lumineux de contrôle

Marche/arrêt

- Propriétés

Arrêt automatique lors de l'ouverture du capot

Conforme HACCP grâce à la température de service de 80 °C

Accès facile au canal des couverts

2 paniers collecteurs de couverts

- Compris

3 kg de granulés de maïs

- Puissance

0,54 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions

L 540 x P 550 x H 415 mm

- Poids

28 kg

Accessoires

Granulés de maïs 3KG

- Matériau: Granulés de maïs
- Dimensions: L 400 x P 300 x H 50 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613717944



110434

PVC* 39,- €

Installation de traitement de l'eau



Adoucisseur WEH1350

109889

PVC* 509,- €

GTIN 4015613615158



- Matériau Plastique
- Capacité de raccordement 1 appareil
- Capacité de puissance 1 350 litres / jour à 10° d (dureté totale)
- Température d'arrivée d'eau de 5 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à 40 °C
- Régénération Débit ou durée
- Possibilités de réglage Intervalle
- Régénération
- Langue
- Heure
- Dureté de l'eau
- Affichage numérique Oui
- Raccord d'eau 3/4"
- Conçu pour Lave-vaisselle
- Puissance 0,03 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 255 x P 435 x H 480 mm
- Poids 11,6 kg

Adoucisseur MC-N16, 1 appareil

109850

PVC* 815,- €

GTIN 4015613415819



- Matériau Plastique
- Capacité de raccordement 1 appareil
- Capacité de puissance 1 600 litres / jour à 10° d (dureté totale)
- Température d'arrivée d'eau de 5 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à 35 °C
- Régénération Durée
- Possibilités de réglage Intervalle
- Régénération
- Heure
- Affichage numérique Non
- Raccord d'eau 3/4"
- Conçu pour Lave-vaisselle
- Puissance 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 250 x P 410 x H 490 mm
- Poids 7,8 kg

Accessoires

Kit de raccordement WEH1350

- Matériau: Plastique (PVC)
- Dotation du set: 1 tuyau 1/2" pour régénération, longueur 2 m, 1 tuyau 3/4" pour raccord d'eau, longueur 1,5 m
- Température de l'arrivée d'eau: 40 °C
- Dimensions: L 50 x P 2 000 x H 50 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748



109884

PVC* 27,- €

Kit raccord. MC-N 16

- Dotation du set: 2 tuyaux métalliques flexibles FE - raccord d'eau 3/4", longueur 1 m, largeur Ø 15 mm
- Dimensions: L 420 x P 325 x H 60 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885

PVC* 193,- €

Sys. de déminéralisation totale VK 500FB

109877

PVC* 929,- €

GTIN 4015613681580



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Matériau • Couleur • Capacité de raccordement • Capacité de puissance • Type de déminéralisation • Raccord d'eau • Conçu pour • Consigne par cartouche • Dimensions • Poids | <ul style="list-style-type: none"> Plastique Renforcé de fibres de verre Bleu 1 appareil 5 000 litres / cartouche à 10° d (teneur totale en sel) Déminéralisation complète 3/4" Oui Lave-vaisselle 290 € L 260 x P 260 x H 635 mm 17,3 kg |
|--|---|

Système de déminéralisation partielle TK

109878

PVC* 959,- €

GTIN 4015613681597



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Matériau • Couleur • Capacité de raccordement • Capacité de puissance • Type de déminéralisation • Au charbon actif • Raccord d'eau • Conçu pour • Consigne par cartouche • Dimensions • Poids | <ul style="list-style-type: none"> Plastique Renforcé de fibres de verre Bleu 1 appareil 13 400 litres / cartouche à 10° d (dureté carbonatée) Déminéralisation partielle Oui Oui 3/4" Fours mixtes et machines à glaçons 290 € L 260 x P 260 x H 635 mm 17,4 kg |
|--|---|

Accessoires

Set de raccordement d'eau SP5000/KD13400

- Dotation du set: 1 adaptateur pour robinet, 1 compteur d'eau, 2 tuyaux d'arrivée CNS - raccord d'eau 3/4", longueur 1,5 m, largeur Ø 10 mm
- Dimensions: L 370 x P 300 x H 130 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613586755



109886

PVC* 193,- €

Cartouche de rechange VK 500FB

- Matériau: Plastique, Renforcé de fibres de verre
- Conçu pour: Lave-vaisselle
- Dimensions: L 260 x P 260 x H 635 mm
- Poids: 17,3 kg
- GTIN: 4015613586762

109887

PVC* 185,- €

Cartouche de rechange TK13400 FB

- Matériau: Plastique, Renforcé de fibres de verre
- Conçu pour: Fours mixtes et machines à glaçons
- Dimensions: L 260 x P 260 x H 635 mm
- Poids: 17,4 kg
- GTIN: 4015613586779

109888

PVC* 285,- €

A photograph of a coffee shop setting. In the foreground, a white ceramic cup filled with a frothy coffee sits on a matching saucer, with a silver spoon resting on the saucer. To the left of the cup is a round, golden-brown pastry topped with a dollop of whipped cream. In the background, another similar cup and saucer are visible, along with another pastry. The table is light-colored and the overall atmosphere is bright and clean.

BOISSONS | CAFÉ | BAR

Les boissons chaudes et froides représentent aujourd'hui une partie importante des ventes dans la restauration, tout comme es en-cas sucrés. Les appareils qui permettent de les préparer fonctionnent en continu. De la machine à café jusqu'au blender - tout est une question de puissance !

Machine café "Contessa 1000"

A190053

PVC* 197,- €

GTIN 4015613580968



	• Matériau	Acier au nickel-chrome Plastique
	• Nombre de zones de cuisson	1
	• Contenance de la cafetière	1,8 litre
	• Modèle de(s) cafetière(s)	Verre
	• Temps de percolation	7 minutes pour 1,8 litre
	• Puissance max.	11 tasses
	• Quantité de percolation minimale	0,5 litre
	• Nombre de plaques de maintien au chaud	1
	• Fonction de maintien au chaud	Oui
	• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt Maintien au chaud
	• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
	• Puissance	2 kW 230 V 50/60 Hz
	• Dimensions	L 215 x P 385 x H 460 mm
	• Poids	6,5 kg

Machine à café "Contessa 1002"

190155

PVC* 215,- €

GTIN 4015613716091



	La machine à café traditionnelle - Le thermos de la machine à café Contessa 1002 peut contenir jusqu'à 2 litres de café fraîchement préparé.	
	• Matériau	Acier inoxydable Plastique
	• Nombre de zones de cuisson	1
	• Contenance de la cafetière	2 litres
	• Modèle de(s) cafetière(s)	Cafetière isolée, acier inoxydable
	• Temps de percolation	8 minutes pour 2 litres
	• Puissance max.	13 tasses
	• Quantité de percolation minimale	0,5 litre
	• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
	• Puissance	1,9 kW 230 V 50/60 Hz
	• Dimensions	L 215 x P 400 x H 520 mm
	• Poids	6,7 kg

Machine à café "Contessa Duo"

190156

PVC* 432,- €

GTIN 4015613716107



	À deux c'est encore meilleur - Les deux zones de préparation avec les thermos de 2 litres sont commutables séparément et peuvent donc être utilisées en fonction des besoins.	
	• Matériau	Acier inoxydable
	• Nombre de zones de cuisson	2
	• Contenance de la cafetière	2 litres
	• Modèle de(s) cafetière(s)	Cafetière isolée, acier inoxydable
	• Temps de percolation	8 minutes pour 2 litres
	• Puissance max.	2 x 13 tasses
	• Quantité de percolation minimale	0,5 litre
	• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
	• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
	• Puissance	3,2 kW 230 V 50/60 Hz
	• Dimensions	L 430 x P 400 x H 520 mm
	• Poids	14,3 kg



- ▶ 2 thermos en acier inoxydable
- ▶ Contenance: 2 litres
- ▶ Couverture avec mécanisme verseur



- ▶ Temps de préparation : 8 minutes pour 2 litres
- ▶ Quantité de préparation minimale : 0,5 litre



La machine à café se distingue notamment par son thermos à pompe d'une contenance de 1,9 litre. Cela permet de toujours pouvoir proposer du café fraîchement préparé dans la zone de self-service.



• Matériau	Acier inoxydable
• Nombre de zones de cuisson	1
• Contenance de la cafetière	1,9 litre
• Modèle de(s) cafetière(s)	Cafetière isolée avec système d'epompe, acier inoxydable
• Temps de percolation	8 minutes pour 2 litres
• Puissance max.	12 tasses
• Quantité de percolation minimale	0,5 litre
• Témoin lumineux de contrôle	Marche/arrêt
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Signal de détartrage	Oui
• Puissance	1,9 kW 230 V 50/60 Hz
• Dimensions	L 215 x P 405 x H 520 mm
• Poids	8 kg



- ▶ 1 thermos à pompe en inox
- ▶ Contenance: 1,9 litre
- ▶ Fond avec anneau intégré pour une rotation à 360° du thermos



- ▶ Quantité de préparation minimale : 0,5 litre

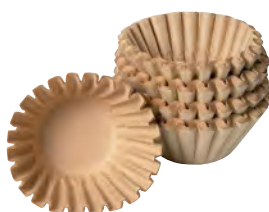


- ▶ Produits nettoyants page 432

Accessoires

Papier filtre à corbeille 250 pcs

- Diamètre en haut: 250 mm
- Diamètre en bas: 90 mm
- Unité de commande: 1 carton (250 sachets filtres)
- Dimensions: L 150 x P 150 x H 85 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250

PVC* 6,60 €

Papier filtre à corbeille 1000 pcs

- Diamètre en haut: 250 mm
- Diamètre en bas: 90 mm
- Unité de commande: 1 carton (1 000 sachets filtres)
- Dimensions: L 150 x P 150 x H 85 mm
- Poids: 1,79 kg
- GTIN: 4015613638249



190014

PVC* 19,50 €

Accessoires

Détartrant B15-30

- Conçu pour: Machines à café
- Unité de commande: 1 carton(30 sachets de 15 g)
- Contenance: 30 x 15 g
- pH : 1,8 - 2,4
- Sans chlore: Oui
- Conforme HACCP: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Modèle: En poudre, Hautement concentré
- Utilisation: Dissoudre le contenu d'un sachet dans 500 ml d'eau, Verser la solution dans le réservoir d'eau de la machine à café, Après le détartrage, rincez deux fois à l'eau claire, Les instructions se trouvent dans le manuel d'utilisation de l'appareil
- Propriétés: Idéal pour les machines à café et les appareils de cuisine, Élimination efficace et rapide des dépôts calcaires tenaces et des impuretés qu'ils contiennent, À base d'acide citrique et lactique doux, Sans parfum ni colorant, Sans acides volatils comme l'acide acétique
- Dimensions: L 68 x P 4 x H 100 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

PVC* 19,50 €

Détartrant F1L, set de 2 pcs

- Conçu pour: Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Unité de commande: 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance: 2 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- pH : 1,0
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Produit hautement concentré, en fonction de l'entartrage, ajouter 50 - 500 ml de détartrant à 1 litre d'eau., Rincer abondamment à l'eau claire
- Propriétés: Idéal pour les machines à café et les appareils de cuisine, Élimination efficace et rapide des dépôts calcaires tenaces et des impuretés qu'ils contiennent, À base d'acide citrique et lactique doux, Sans parfum ni colorant, Sans acides volatils comme l'acide acétique
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 190 x P 98 x H 255 mm
- Poids: 2,4 kg
- GTIN: 4015613731889



173075

PVC* 24,- €

Émulsionneur à induction MSI400

190129

PVC* 87,- €

GTIN 4015613613413



- Matériau
- Contenance
- Fonctions

- Plage de température
- Arrêt automatique
- Témoin lumineux de contrôle
- Récipient mélangeur

• Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
0,4 litre(s)
Préparation de mousse/chauffage à 65 °C
Préparation de mousse/chauffage à 70 °C
Préparation de mousse/chauffage de 150 ml à 400 ml de lait en env. 80-90 secondes
Préparation de mousse à froid de 0 °C à 70 °C
Oui
Oui
Amovible
Acier inoxydable avec couvercle en plastique
1 disque mélangeur magnétique pour micro-mousse de lait
2 disques mélangeurs magnétiques pour une mousse de lait ferme
0,6 kW | 230 V | 50 Hz
L 125 x P 150 x H 180 mm
1,1 kg

Machines à café à filtre rond



Machine à café "Regina Plus 40T"



• Matériau

Acier inoxydable



• Témoin lumineux de contrôle

Plastique

6,8 L

• Interrupteur de marche/arrêt

Marche/arrêt

• Signal de détartrage

Détartrer

• Indicateur de niveau de remplissage

Maintien au chaud

• Fonction de maintien au chaud

Oui

• Propriétés

Oui

Oui

Oui

Oui

2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud

	Contenance	Puissance max.	Temps de percolation	Quantité de percolation minimale	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Regina Plus 40T	6,8 litre(s)	48 tasses	45 minutes pour 6,8 litres	3 litres (20 tasses)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 220 mm P 220 mm H 415 mm	3,1 kg	A190146	99,- €	4015613629636
Regina Plus 90T	15 litre(s)	80 - 90 tasses	60 minutes pour 15 litres	4,5 litres (30 tasses)	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 270 mm P 270 mm H 475 mm	4,1 kg	A190196	141,- €	4015613629995

Accessoires

Filtres papier ronds 195mm, par 250

- Diamètre: 195 mm
- Unité de commande: 1 carton (250 filtres ronds)
- Conçu pour: Machine à café "Regina Plus 40T", Machine à café Bartscher PRO II 40,
- Machine à café Bartscher PRO II 60
- Dimensions: L 195 x P 195 x H 1 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250

PVC* 11,50 €

Filtres papier ronds 195mm, 1000 pièces

- Diamètre: 195 mm
- Unité de commande: 1 carton (1 000 filtres ronds)
- Conçu pour: Machine à café "Regina Plus 40T", Machine à café Bartscher PRO II 40,
- Machine à café Bartscher PRO II 60
- Dimensions: L 195 x P 195 x H 1 mm
- Poids: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009

PVC* 37,- €

250 filtres papier ronds 245mm

- Diamètre: 245 mm
- Unité de commande: 1 carton (250 filtres ronds)
- Conçu pour: Machine à café "Regina Plus 90T", Machine à café Bartscher PRO II 100
- Dimensions: L 245 x P 245 x H 1 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250

PVC* 12,50 €

Machine à café Bartscher PRO II 40



Plus de goût et de flexibilité
Grâce au filtre optimisé en acier inoxydable, vous pouvez désormais vous faire votre café avec ou sans papier filtre.



• Matériau

Acier inoxydable

Plastique



- Matériau système de chauffe
- Matériau du filtre
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Signal de détartrage
- Indicateur de niveau de remplissage
- Fonction de maintien au chaud
- Propriétés

Acier inoxydable

Acier inoxydable

Oui

Oui

Oui

Oui

Oui

2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud

La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre

Racler de nettoyage

• Compris



- ▶ Signal de détartrage
- ▶ Fonction de maintien au chaud



- ▶ Système de chauffe en acier inoxydable
- ▶ 2 systèmes de chauffe séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud

	Contenance	Puissance max.	Temps de percolation	Quantité de percolation minimale	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bartscher PRO II 40	6 litre(s)	40 - 48 tasses	40 minutes pour 6 litres	3 litres (20 tasses)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 310 mm P 320 mm H 480 mm	3,2 kg	A190148	121,- €	4015613670515
Bartscher PRO II 60	9 litre(s)	60 - 72 tasses	50 minutes pour 9 litres	4,5 litres (30 tasses)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 310 mm P 320 mm H 540 mm	3,8 kg	A190167	131,- €	4015613670522
Bartscher PRO II 100	13,2 litre(s)	90 - 100 tasses	55 minutes pour 13,2 litres	6 litres (40 tasses)	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 350 mm P 375 mm H 540 mm	4,6 kg	A190198	161,- €	4015613670539

Accessoires

Filtres papier ronds 245mm, 1000 pièces

- Diamètre: 245 mm
- Unité de commande: 1 carton (1 000 filtres ronds)
- Conçu pour: Machine à café "Regina Plus 90T", Machine à café Bartscher PRO II 100
- Dimensions: L 245 x P 245 x H 1 mm
- Poids: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011

PVC* 42,- €

Détartrant B15-30

- Conçu pour: Machines à café
- Unité de commande: 1 carton (30 sachets de 15 g)
- Contenance: 30 x 15 g
- Modèle: En poudre, Hautement concentré
- Dimensions: L 68 x P 4 x H 100 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

PVC* 19,50 €

Élément distribut. de lait PRO II 40-60

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Réchauffement / Maintien de la température indirect du lait, Machine à café Bartscher PRO II 40, Machine à café Bartscher PRO II 60
- Contenance: 4 litre(s)
- Hauteur de verre/tasse max.: 200 mm
- Indicateur de niveau de remplissage: Oui
- Propriétés: Le couvercle de la machine à café va aussi sur le distributeur de lait
- Dimensions: L 310 x P 290 x H 175 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261



A190169

PVC* 59,- €

Cafetière thermos 1,5L-ST

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Contenance: 1,5 litre(s)
- Diamètre du fond: 140 mm
- À double paroi: Oui
- Dimensions: L 140 x P 170 x H 215 mm
- Poids: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745



190114

PVC* 18,- €

Cafetière en verre, 1,8L

- Matériau: Verre, Plastique
- Contenance: 1,8 litre(s)
- Dimensions: L 160 x P 200 x H 178 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133

PVC* 15,50 €

Chauffe-café WP-K200

- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la plaque de maintien au chaud: Plaque en fer, Avec revêtement en teflon
- Nombre de plaques de maintien au chaud: 2
- Diamètre de la/des plaque(s) de maintien au chaud: 120 mm
- Plaques de maintien au chaud commutables séparément: Oui
- Protection contre la surchauffe: Oui
- Témoin lumineux de contrôle: Marche/arrêt
- Puissance: 0,2 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions: L 358 x P 210 x H 70 mm
- Poids: 1,65 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105

PVC* 71,- €

Cafetière thermos à pompe 1,9L-ST

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Contenance: 1,9 litre(s)
- Perte de température / heure approx.: 2,3 °C
- Hauteur de verre/tasse max.: 225 mm
- Diamètre du fond: 150 mm
- Système de pompe: Oui
- Sécurité du couvercle de la pompe: Oui
- À double paroi: Oui
- Propriétés: Fond avec bague intégrée pour une rotation de 360° de la cafetière, Tête de pompe entièrement amovible
- Dimensions: L 150 x P 200 x H 390 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769



190117

PVC* 33,- €

Cafetière thermos 2L-ST

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Contenance: 2 litre(s)
- Diamètre du fond: 140 mm
- À double paroi: Oui
- Propriétés: Couvercle avec mécanisme verseur
- Dimensions: L 140 x P 170 x H 250 mm
- Poids: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752



190116

PVC* 19,50 €

Cafetière pompe 2,5L, AI

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Contenance: 2,5 litre(s)
- Diamètre du fond: 150 mm
- Système de pompe: Oui
- Sécurité du couvercle de la pompe: Oui
- À double paroi: Oui
- Poignée de transport: Oui
- Dimensions: L 165 x P 200 x H 330 mm
- Poids: 1,4 kg
- GTIN: 4015613468655



190125

PVC* 33,- €

Cafetière thermos 5L à pompe

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Contenance: 5 litre(s)
- Diamètre du fond: 150 mm
- Système de pompe: Oui
- Sécurité du couvercle de la pompe: Oui
- À double paroi: Oui
- Poignée de transport: Oui
- Propriétés: Fond avec bague intégrée pour une rotation de 360° de la cafetière
- Dimensions: L 175 x P 240 x H 430 mm
- Poids: 2,4 kg
- GTIN: 4015613617701



190135

PVC* 42,- €

Présentoir à café 1190

- Matériau: Plastique
- Conçu pour: 1 cafetière isolée, Diamètre max. 19 cm
- Propriétés: 5 compartiments de rangement pour tasses, cuillères/bâtonnets mélangeurs, lait et sucre, Insert en plastique réglable à 3 hauteurs
- Compris: 1 bac d'égouttage, 1 insert en plastique
- Dimensions: L 440 x P 340 x H 145 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153

PVC* 37,- €

Présentoir à café 2190

- Matériau: Plastique
- Conçu pour: 2 cafetières isolées, Diamètre max. 19 cm
- Propriétés: 5 compartiments de rangement pour tasses, cuillères/bâtonnets mélangeurs, lait et sucre, Inserts en plastique réglables à 3 hauteurs
- Compris: 2 bacs d'égouttage, 2 inserts en plastique
- Dimensions: L 660 x P 340 x H 145 mm
- Poids: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154

PVC* 59,- €

Distributeurs automatique de café



Produits haut de gamme pour les professionnels

De nos jours, les amateurs de café attendent la même qualité de café d'un distributeur de café moderne que d'un barista. Il doit assurer une crème fine sur le café en un tour de main, le latte macchiato doit présenter des couches clairement distinctes, la mousse de lait sur le capuccino doit être assez dense pour supporter le poids d'un biscuit amaretto et l'expresso doit être fort et noir comme la nuit. En d'autres mots : la variété est de rigueur.

Nos distributeurs garantissent la diversité des préparations à base de café. Ils permettent de programmer individuellement jusqu'à 6 préparations de café différentes. Le KV1 maîtrise toutes ces préparations à la perfection et de manière fiable, même lorsqu'il est utilisé quotidiennement dans un environnement professionnel.

Puissant, robuste, efficace et facile à utiliser. Un distributeur professionnel qui fait ses preuves tous les jours sur le terrain.



Savourez des cafés parfaits sur simple pression d'un bouton. Expressos, cappuccinos, Latte Macchiatos, eau chaude - ce distributeur permet de choisir parmi 6 boissons différentes et personnalisables. Grâce aux réservoirs à grains et à restes particulièrement grands, ce distributeur automatique de café convient également aux grandes quantités de café et peut donc parfaitement être utilisé dans les cafés et les bureaux.

- Matériau Plastique
- Matériau du moulin à café Acier
- Moulin à café Moulin à café conique
- Type de café adapté Café en grains
- Contenance du récipient à grains 1000 g
- Groupe(s) de percolation 1
- Système de pression Pression de piston
- Pression de la pompe 19 bar(s)
- Quantité de percolation minimale 15 ml
- Conçu pour 80 tasses / jour
- Puissance max. 40 tasses de 120 ml / heure
- Commande Électronique
- Possibilités de réglage Quantité de remplissage
- Quantité de café
- Degré de mouture à 5 niveaux
- Température de l'eau
- 6 réglables individuellement
- Programmes Oui
- Fonction 2 tasses Oui
- Fonction d'eau chaude Oui
- Sortie à hauteur réglable De 100 mm à 160 mm
- Indicateur de niveau de remplissage Oui
- Signal de détartrage Oui
- Programme de nettoyage Oui
- Arrêt automatique Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Alimentation en eau Au choix via le réservoir d'eau ou un raccord fixe à l'eau
- Raccord d'eau Raccord d'eau fixe 1/2"
- Contenance du réservoir d'eau 1,8 litre(s)
- Réservoir d'eau amovible Oui
- Contenance du réservoir à restes Env. 35 tasses
- Émulsionneur de lait Oui
- Ajout de lait Flexible
- Débit réglable (réglage de la température)
- Compteur de tasses (par programme et au total)
- Température du lait réglable via le tuyau à lait
- Fond avec découpe pour un éjection automatique du marc de café (avec l'éjecteur de marc KV1 disponible en option)
- Compris 1 tuyau à lait de 50 cm
- 1 tuyau à lait avec régulateur de débit de 50 cm
- Puissance 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 305 x P 330 x H 580 mm
- Poids 17,4 kg



- ▶ Capacité max.: 40 tasses de 120 ml par heure
- ▶ Contenance du réservoir à restes : env. 35 tasses



- ▶ 6 programmes, réglables individuellement
- ▶ Compteur de tasses
- ▶ Fonction d'eau chaude
- ▶ Signal de détartrage



- ▶ Sortie réglable en hauteur



- ▶ Émulsionneur de lait
- ▶ Alimentation en lait : tuyau

Accessoires

Tuyau d'éjection de marc KV1

- Matériau: Plastique
- Conçu pour: Distributeur automatique de café KV1 de Bartscher, Le marc est éliminé directement dans une poubelle
- Dimensions: L 80 x P 155 x H 160 mm
- Poids: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060

PVC* 9,- €

Flexible d'écoulement d'eau KV1

- Matériau: Caoutchouc (NBR)
- Conçu pour: Distributeur automatique de café KV1 de Bartscher
- Longueur: 1,5 m
- Propriétés: Utilisable avec les récipients et les tuyaux d'éjection de marc KV1
- Dimensions: L 35 x P 1 500 x H 40 mm
- Poids: 0,37 kg
- GTIN: 4015613735696



190068

PVC* 29,- €

Détartrant F1L, set de 2 pcs

- Conçu pour: Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Unité de commande: 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance: 2 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- pH : 1,0
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Produit hautement concentré, en fonction de l'entartrage, ajouter 50 - 500 ml de détartrant à 1 litre d'eau., Rincer abondamment à l'eau claire
- Propriétés: Idéal pour les machines à café et les appareils de cuisine, Élimination efficace et rapide des dépôts calcaires tenaces et des impuretés qu'ils contiennent, À base d'acide citrique et lactique doux, Sans parfum ni colorant, Sans acides volatils comme l'acide acétique
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 190 x P 98 x H 255 mm
- Poids: 2,4 kg
- GTIN: 4015613731889



173075

PVC* 24,- €

Réfrigérateur à lait KV6L

190076

PVC* 498,- €

GTIN 4015613736310



Que ce soit pour des capuccinos, des cafés au lait ou des latte macchiato, le réfrigérateur à lait pratique permet d'accéder directement au lait froid grâce à ses ouvertures latérales pour des tuyaux. Le lait est conservé au frais de manière hygiénique et peut être directement ajouté à la préparation de café via le tuyau à lait du distributeur automatique.

- Matériau: Tôle d'acier Thermolaqué
- Matériau à l'intérieur: Plastique ABS
- Contenance: 6 litre(s)
- Dimensions intérieures: L 160 x P 125 x H 280 mm
- Réfrigération: Compresseur Air ventilé
- Réfrigérant: R600a / 0,012 kg
- Plage de température: de 0 °C à 4 °C
- Réglage de la température: Électronique Par intervalles de 1 °C
- Classe de climat: 3
- Température ambiante: à 25 °C
- Butée de porte interchangeable: Oui
- Ouverture pour tuyau à lait: 2 ouvertures, à gauche et à droite sur l'appareil Ø 7 mm
- Propriétés: Conçu pour par exemple 3 Tetra Pak® de 1 litre Alimentation directe en lait grâce aux ouvertures latérales sur l'appareil Éclairage LED, commutable séparément
- Puissance: 0,061 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 225 x P 460 x H 452 mm
- Poids: 12,4 kg



Percolateurs – Vue d'ensemble des caractéristiques

- ✓ 1 robinet à thé
- ✓ 2 robinets à vapeur
- ✓ 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud
- ✓ 4 programmes différents pour le dosage par groupe
- ✓ Soupape anti-vide pour la cuve
- ✓ Remplissage automatique du chauffe-eau
- ✓ Nettoyage automatique du groupe de percolation
- ✓ Arrivée d'eau automatique par l'électrovanne
- ✓ 1 échangeur de chaleur par groupe de percolation
- ✓ Système Pree Bree (système de percolation breveté)
- ✓ Filtre à particules
- ✓ Tubes de sortie à joint sphérique chromés pour la prise de vapeur ou d'eau chaude
- ✓ Soupape de surpression



Machine café Coffeeline G1,6L

190160

PVC* 2 539,- €

GTIN 4015613481708



• Modèle

• Matériau



• Groupe(s) de percolation

• Nombre de marmites

• Contenance

• Commande

• Témoin lumineux de contrôle

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Porte-tamis

Tôle d'acier

1

1

6 litres

Électronique

Manette

Bouton

Chauffe

2,85 kW | 230 V | 50 Hz

L 475 x P 580 x H 523 mm

35,4 kg

Machine café Coffeeline G2, 11,5L

190161

PVC* 3 569,- €

GTIN 4015613481715



• Modèle

• Matériau



• Groupe(s) de percolation

• Nombre de marmites

• Contenance

• Commande

• Affichage numérique

• Écran d'affichage

• Témoin lumineux de contrôle

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Porte-tamis

Tôle d'acier

2

1

11,5 litres

Électronique

Manette

Bouton

Oui

En 4 langues

Date et heure

Comptage des tasses

Indicateur de maintenance

Chauffe

3,3 kW | 230 V | 50 Hz

L 677 x P 580 x H 523 mm

54 kg

Machine café Coffeeline G2plus

190163

PVC* 4 479,- €

GTIN 4015613487908



• Modèle

• Matériau



• Groupe(s) de percolation

• Nombre de marmites

• Contenance

• Commande

• Témoin lumineux de contrôle

• Affichage numérique

• Écran d'affichage

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Porte-tamis

Tôle d'acier

2

3

11,5 litres + 2 x 1,5 litre

Électronique

Manette

Chauffe

Oui

Comptage des tasses

Indicateur de maintenance

3,3 kW | 230 V | 50 Hz

L 677 x P 580 x H 523 mm

62 kg

Machine café Coffeeline G3, 17,5L

190162

PVC* 4 359,- €

GTIN 4015613481722



• Modèle

• Matériau



• Groupe(s) de percolation

• Nombre de marmites

• Contenance

• Commande

• Affichage numérique

• Écran d'affichage

• Témoin lumineux de contrôle

• Puissance

• Raccord d'appareil

• Dimensions

• Poids

Porte-tamis

Tôle d'acier

3

1

17,5

Électronique

Manette

Bouton

Oui

En 4 langues

Date et heure

Comptage des tasses

Indicateur de maintenance

Chauffe

4,3 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

L 967 x P 580 x H 523 mm

71,4 kg

Machine café Coffeeline G3plus

190164

PVC* 5 698,- €

GTIN 4015613487915



• Modèle

• Matériau



• Groupe(s) de percolation

• Nombre de marmites

• Contenance

• Commande

• Témoin lumineux de contrôle

• Affichage numérique

• Écran d'affichage

• Puissance

• Raccord d'appareil

• Dimensions

• Poids

Porte-tamis

Tôle d'acier

3

4

17,5 + 3 x 1,5 litre

Électronique

Manette

Bouton

Chauffe

Oui

Comptage des tasses

Indicateur de maintenance

6,3 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

L 967 x P 580 x H 523 mm

87 kg

LA SÉRIE EN COMPARAISON

	Groupe(s) de percolation	Nombre de marmites	Contenance	Affichage numérique	Puissance
Coffeeline G1	1	1	6 litres	–	2,85 kW 230 V 50 Hz
Coffeeline G2	2	1	11,5 litres	✓	3,3 kW 230 V 50 Hz
Coffeeline G2plus	2	3	11,5 litres + 2 x 1,5 litre	✓	3,3 kW 230 V 50 Hz
Coffeeline G3	3	1	17,5	✓	4,3 kW 400 V 50 Hz
Coffeeline G3plus	3	4	17,5 + 3 x 1,5 litre	✓	6,3 kW 400 V 50 Hz

Accessoires

Porte-tamis simple 7g Coffeeline

- Matériau: Laiton, Chromé, Plastique
- Contenance en café moulu: 7 g
- Nombre de sorties de tasses: 1
- Dimensions: L 220 x P 81 x H 75 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613588377



190180

PVC* 39,- €

Porte-tamis double 14g Coffeeline

- Matériau: Laiton, Chromé, Plastique
- Contenance en café moulu: 14 g
- Nombre de sorties de tasses: 2
- Dimensions: L 220 x P 81 x H 75 mm
- Poids: 0,58 kg
- GTIN: 4015613588384



190181

PVC* 45,- €

Porte-tamis triple 21g Coffeeline

- Matériau: Laiton, Chromé, Plastique
- Contenance en café moulu: 21 g
- Nombre de sorties de tasses: 3
- Dimensions: L 220 x P 81 x H 75 mm
- Poids: 0,66 kg
- GTIN: 4015613588391

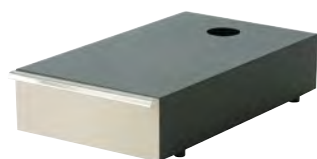


190182

PVC* 59,- €

Tiroir marc de café étroit

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance en marc de café: Env. 80 portions
- Propriétés: Extensible, Très facile à monter
- Dimensions: L 290 x P 515 x H 105 mm
- Poids: 6 kg
- GTIN: 4015613494203

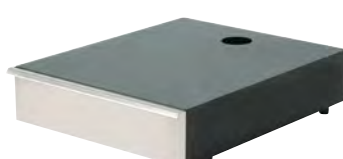


190171

PVC* 198,- €

Tiroir marc de café large

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance en marc de café: Env. 140 portions
- Propriétés: Extensible, Très facile à monter
- Dimensions: L 410 x P 515 x H 105 mm
- Poids: 6,95 kg
- GTIN: 4015613494197



190170

PVC* 262,- €

Barre jonction tiroir marc de café

- Dimensions: L 460 x P 50 x H 50 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613494210



190172

PVC* 36,- €

Mousseur lait, Capuccinatore

- Matériau: Plastique
- Propriétés: Réglage de l'arrivée d'air par valve rotative
- Dimensions: L 36 x P 36 x H 131 mm
- Poids: 0,13 kg
- GTIN: 4015613541143



190173

PVC* 89,- €

Tamper Aluminium

- Matériau: Aluminium
- Diamètre: 57 mm
- Dimensions: L 57 x P 57 x H 92 mm
- Poids: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179

PVC* 35,- €

Moulins à café



Moulin café modèle Tauro

190175

PVC* 398,- €

GTIN 4015613492445



• Matériau

Acier inoxydable
Plastique



• Contenance du récipient à grains

1 kg

• Vitesse de rotation max.

1300 t / min.

• Interrupteur de marche/arrêt

Oui

• Protection contre la surchauffe

Oui

• Degré de protection

IP21

• Propriétés

Bac collecteur pour jusqu'à 600 g de café moulu

Dosage réglable de 5 - 12 g

Moulin à café Ø 60 mm

0,275 kW | 230 V | 50-60 Hz

L 165 x P 390 x H 510 mm

8 kg

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Moulin café modèle Space II

190174

PVC* 449,- €

GTIN 4015613658957



• Matériau

Acier inoxydable
Plastique



• Contenance du récipient à grains

2 kg

• Vitesse de rotation max.

1300 t / min.

• Interrupteur de marche/arrêt

Oui

• Protection contre la surchauffe

Oui

• Degré de protection

IP21

• Propriétés

Bac collecteur pour jusqu'à 600 g de café moulu

Dosage réglable de 5 - 12 g

Moulin à café Ø 60 mm

0,352 kW | 230 V | 50 Hz

L 200 x P 390 x H 600 mm

8,4 kg

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Systèmes de filtration de l'eau



Système de filtre à eau K1600 EW

109881

PVC* 73,- €

GTIN 4015613630731



- Matériau: Plastique
- Capacité de puissance: 1 600 litres / à 10° KH (dureté carbonatée)
- Raccord d'eau: 1/2"
- Pression de l'eau: 1,5 - 6 bars
- Température d'arrivée d'eau de: 5 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à: 30 °C
- Modèle: Système jetable
Pour installation horizontale et verticale
Machines à café
L 200 x P 140 x H 320 mm
- Conçu pour: 2,2 kg
- Dimensions:
- Poids:

Système de filtre à eau K1500L EW

109879

PVC* 192,- €

GTIN 4015613710891



- Matériau: Polypropylène
- Capacité de puissance: 1 500 litres / à 10° KH (dureté carbonatée)
- Raccord d'eau: 3/8"
- Pression de l'eau: 2 - 8 bars
- Température d'arrivée d'eau de: 4 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à: 30 °C
- Modèle: Système jetable
Pour installation horizontale et verticale
Machines à café
Tête de filtre réutilisable
Débit réglable à 6 niveaux
Matériau filtrant ionosensible : dureté carbonatée réduite, teneur en TDS réduite
Valve bypass DuoBlend® : réglable précis de la dureté carbonatée
Réglage interne du bypass
- Conçu pour: 1 bougie de filtre
- Propriétés: 1 clé de réglage du bypass (réglage du débit)
- Compris: L 100 x P 125 x H 365 mm
- Dimensions: 1,5 kg
- Poids:

Accessoires

Bougie filtrante de rechange 109879

- Dimensions: L 95 x P 95 x H 315 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857

PVC* 109,- €

Compteur d'eau filtre eau 109879

- Dimensions: L 45 x P 90 x H 50 mm
- Poids: 0,16 kg
- GTIN: 4015613501154

109861

PVC* 129,- €



Kit raccord. bougie filtr. 3/8

- Matériau: Acier
- Dotation du set: 1 joint plat, 1 filtre à chapeau, 1 tuyau 3/8" x 3/8", longueur 1,5 m
- Dimensions: L 10 x P 1 500 x H 10 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161

109864

PVC* 32,- €



Bouilloire 1,7L

200095

PVC* 28,- €

GTIN 4015613731285



Bouilloire robuste et puissante pour préparer des quantités à partir de 300 ml. La bouilloire est amovible du socle, est pourvue d'un contact à 360° et s'arrête automatiquement à ébullition.

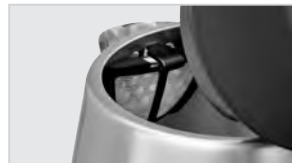


1,7L

- Matériau Acier inoxydable
- Matériau du couvercle Plastique
- Contenance 1,7 litre(s)
- Quantité de percolation minimale 0,3 litre(s)
- Plage de température jusqu'à 100 °C
- Arrêt automatique à ébullition Oui
- Filtre à calcaire Oui
- Indicateur de niveau de remplissage Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec Oui
- Commande Électronique
- Longueur du câble 71 cm
- Témoin lumineux de contrôle En marche
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Contact à 360°
Résistance électrique couverte
Bouilloire amovible du socle, sans câble
Poignée sûre
- Puissance 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 165 x P 210 x H 240 mm
- Poids 0,96 kg



▶ Arrêt automatique à ébullition



▶ Filtre à calcaire

Bouilloire 1,7LGL

200096

PVC* 29,50 €

GTIN 4015613731292



Cette bouilloire en verre au design esthétique dispose d'un bel éclairage bleu du fond et se distingue par sa puissance.

1,7L

- Matériau Verre
- Matériau du couvercle Acier inoxydable
- Contenance Plastique
- Quantité de percolation minimale 1,7 litre(s)
- Plage de température jusqu'à 0,5 litre(s)
- Arrêt automatique à ébullition 100 °C
- Filtre à calcaire Oui
- Indicateur de niveau de remplissage Oui
- Protection contre le fonctionnement à sec Oui
- Commande Électronique
- Longueur du câble 64 cm
- Témoin lumineux de contrôle En marche
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Bouilloire amovible du socle, sans câble
Contact à 360°
Poignée sûre
Résistance électrique couverte
Fond éclairé durant le fonctionnement
- Puissance 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 160 x P 230 x H 235 mm
- Poids 1,3 kg



▶ Arrêt automatique à ébullition



▶ Filtre à calcaire

Samovars



Samovar 3L

191001

PVC* 182,- €

GTIN 4015613488790



- Matériau
- Couleur
- Contenance
- Réglage de la température
- Plage de température
- Protection contre la surchauffe
- Fonction de maintien au chaud
- Témoin lumineux de contrôle
- Arrêt automatique
- Hauteur de verre/tasse max.
- Propriétés de la poignée
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Argenté
3 litre(s)
En continu
de 30 °C à 100 °C
Oui
Oui
Chauffe
Oui
140 mm
Isolé contre la chaleur
1 théière, contenance 1,2 litre
1 passoire à thé
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 305 x P 210 x H 490 mm
1,7 kg

Samovar 3,2L

191004

PVC* 98,- €

GTIN 4015613622521



- Matériau
- Contenance
- Réglage de la température
- Plage de température jusqu'à
- Protection contre la surchauffe
- Fonction de maintien au chaud
- Témoin lumineux de contrôle
- Arrêt automatique
- Propriétés de la poignée
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Plastique
3,2 litre(s)
En continu
100 °C
Oui
Oui
Chauffe
Maintien au chaud
Oui
Isolé contre la chaleur
1 théière en grès, contenance 0,8 litre
1 passoire à thé
2 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
L 274 x P 275 x H 495 mm
2,2 kg

Distributeurs d'eau chaude



Distributeur eau chaude 5L

200061

PVC* 86,- €

GTIN 4015613505541



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance
- Plage de température
- Réglage de la température
- À double paroi
- Indicateur de niveau de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Acier inoxydable
5 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
Thermostatique
Non
Non
Chauffe
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 280 x P 265 x H 400 mm
1,8 kg



Distributeur d'eau chaude 6L

200085

PVC* 65,- €

GTIN 4015613697208



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance
- Plage de température
- Réglage de la température
- Thermostat de sécurité
- À double paroi
- Indicateur de niveau de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle

Acier inoxydable
Plastique
Acier inoxydable
Plastique
6 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
Thermostatique
Mécanique
En continu
Oui
Non
Oui
Chauffe
Prêt à l'emploi
Oui
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
L 280 x P 290 x H 385 mm
1,8 kg



- Interrupteur de marche/arrêt
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Distributeur eau chaude 8,5L

200069

PVC* 98,- €

GTIN 4015613649849



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance
- Plage de température
- Réglage de la température
- À double paroi
- Indicateur de niveau de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Acier au nickel-chrome
8,5 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
Thermostatique
Oui
Oui
Chauffe
Marche/arrêt
Oui
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 225 x P 225 x H 470 mm
2,7 kg

Distributeur d'eau chaude 9L

200073

PVC* 219,- €

GTIN 4015613676517



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance
- Plage de température
- Réglage de la température
- Thermostat de sécurité
- À double paroi
- Indicateur de niveau de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Plastique
Acier inoxydable
9 litre(s)
de 30 °C à 95 °C
Thermostatique
En continu
Oui
Oui
Oui
Chauffe
Oui
Bac égouttoir amovible
Poignées escamotables
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 305 x P 350 x H 490 mm
4,6 kg

Distributeur eau chaude 10L

200054

PVC* 114,- €

GTIN 4015613468778



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance
- Plage de température
- Réglage de la température
- À double paroi
- Indicateur de niveau de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Plastique
Acier
Laqué
Acier inoxydable
10 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
Thermostatique
Non
Oui
Chauffe
Marche/arrêt
Oui
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 213 x P 213 x H 505 mm
2,3 kg

Distributeur d'eau chaude 9L-FWA

200086

PVC* 379,- €

GTIN 4015613697789



Pour l'alimentation constante en eau chaude – Le distributeur d'eau chaude avec raccord d'eau fixe et système de remplissage automatique convient parfaitement au secteur libre-service très fréquenté.



• Matériau

Acier inoxydable
Plastique



• Matériau du couvercle

Acier inoxydable



• Contenance

9 litre(s)

• Plage de température

de 30 °C à 95 °C

• Réglage de la température

Thermostatique

• Thermostat de sécurité

En continu

• À double paroi

Oui

• Indicateur de niveau de remplissage

Oui

• Raccord d'eau

Raccord d'eau fixe 3/4"

• Système de remplissage automatique déconnectable

Oui

• Protection anti-débordement

Oui

• Témoin lumineux de contrôle

Chauffe

Marche/arrêt

Système de remplissage automatique

• Interrupteur de marche/arrêt

Oui

• Propriétés

Bac égouttoir amovible (hauteur libre 145 mm)

Plaque de condensation sous le couvercle

Poignées escamotables

• Remarque importante

À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars

• Compris

Tuyau d'eau

• Puissance

2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

L 305 x P 350 x H 490 mm

• Poids

4,6 kg



- ▶ Raccord d'eau fixe
- ▶ Parfaitement adapté pour le secteur libre-service très fréquenté



- ▶ Poignées escamotables



- ▶ Distributeur d'eau chaude en acier inoxydable
- ▶ Chauffage et maintien au chaud en continu
- ▶ À double paroi



- ▶ Bac égouttoir amovible

Distributeur eau chaude 28L

200063

PVC* 149,- €

GTIN 4015613592961



• Matériau

Acier inoxydable
Plastique



• Matériau du couvercle

Acier inoxydable



• Contenance

28 litre(s)

• Plage de température

de 30 °C à 100 °C

• Réglage de la température

Thermostatique

• À double paroi

Oui

• Indicateur de niveau de remplissage

Oui

• Témoin lumineux de contrôle

Chauffe

Marche/arrêt

• Interrupteur de marche/arrêt

Oui

• Puissance

2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

L 400 x P 385 x H 635 mm

• Poids

5,3 kg

Marmites à vin chaud



Marmite à vin chaud 7L

200065

PVC* 90,- €

GTIN 4015613612409



STAINLESS STEEL

7L

- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance max. 9 litre(s)
- Contenance utile 7 litre(s)
- Plage de température de 30 °C à 80 °C
- Réglage de la température

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Acier inoxydable
9 litre(s)
7 litre(s)
de 30 °C à 80 °C
En continu
Thermostatique
2 kW | 220-240 V | 50 Hz
L 275 x P 260 x H 490 mm
2 kg

Marmite VC "Multitherm", 20L

A200050

PVC* 177,- €

GTIN 4015613396873



STAINLESS STEEL

20L

Boissons chaudes en toutes circonstances.
Idéal pour chauffer du vin chaud, thé ou eau chaude.

- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance utile 20 litre(s)
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Réglage de la température
- Témoin lumineux de contrôle

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Acier inoxydable
20 litre(s)
de 30 °C à 90 °C
En continu
Chauffe
Marche/arrêt
3 inscriptions : Glühwein, Jagertee, Heisswasser - hot water - Tee
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 355 x P 350 x H 610 mm
4,7 kg

Couvercle m. chaud A200050

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: 354 mm
- Diamètre du fond: 347 mm
- Hauteur du bord: 40 mm
- Conçu pour: Env. 10 - 15 tasses
- Dimensions: L 354 x P 354 x H 45 mm
- Poids: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058

PVC* 19,- €



Marmite VC, stérilisateur GE 28

200049

PVC* 98,- €

GTIN 4015613592794



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance max.
- Contenance utile
- Plage de température
- Réglage de la température

28 L

- Témoin lumineux de contrôle
- Marmite
- Propriétés
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Revêtement en émail
Plastique
28 litre(s)
21 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
En continu
Thermostatique
Chauffe
Oui
Fond fermé avec résistance cachée
1 grille, Ø 320 mm
1,8 kW | 220-240 V | 50 Hz
L 370 x P 370 x H 500 mm
5,4 kg

Marmite VC, stérilisateur 25L, AI

A200052

PVC* 156,- €

GTIN 4015613443195



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance max.
- Contenance utile
- Plage de température
- Réglage de la température

25 L

- Témoin lumineux de contrôle
- Marmite
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Plastique
Verre
25,4 litre(s)
25 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
En continu
Thermostatique
Chauffe
Maintien au chaud
Oui
1 grille, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 450 x P 450 x H 470 mm
6,1 kg

Marmite VC, stérilisateur 30L, AI

200057

PVC* 176,- €

GTIN 4015613499420



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance max.
- Contenance utile
- Plage de température
- Réglage de la température

30 L

- Témoin lumineux de contrôle
- Marmite
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Plastique
Verre
31,4 litre(s)
30 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
En continu
Thermostatique
Chauffe
Maintien au chaud
Oui
1 grille, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 450 x P 450 x H 520 mm
5,5 kg

Accessoires

Couvercle m. chaud 200057/A200052

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: 400 mm
- Diamètre du fond: 355 mm
- Hauteur du bord: 39 mm
- Conçu pour: Env. 10 - 15 tasses
- Dimensions: L 395 x P 395 x H 40 mm
- Poids: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509



200059

PVC* 21,- €

Distributeur 2,2L enfilable

190990

PVC* 69,- €

GTIN 4015613635293



2,2L

- Matériau
- Contenance
- Conçu pour
- Système de pompe
- Hauteur de verre/tasse max.
- À double paroi
- Perte de température / heure approx.
- Indicateur de niveau de remplissage
- Diamètre du fond
- Bac d'égouttage intégré
- Propriétés

Tôle d'acier
Thermolaqué
Plastique
2,2 litre(s)
Boissons froides ou chaudes
Oui
17 cm
Oui
2,2 °C
Oui
150 mm
Oui
Récipient amovible
Fond avec bague intégrée pour une rotation de 360° de la cafetière
Le socle est enfilable en série
3 étiquettes en silicone « coffee », « tea » et « hot water »
3 étiquettes en silicone sans inscription
L 190 x P 245 x H 330 mm
1,9 kg

- Compris

- Dimensions
- Poids

Bac d'égouttage ID2,2L

- Matériau: Plastique, Tôle d'acier, Thermolaqué
- Propriétés: Le bac d'égouttage peut être installé en série
- Dimensions: L 187 x P 243 x H 42 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613696058



190991

PVC* 10,- €

Distrib. iso 3L, double paroi, Al

150982

PVC* 58,- €

GTIN 4015613491462



STAINLESS STEEL

3L

- Matériau
- Contenance
- Conçu pour
- Hauteur de verre/tasse max.
- Système de pompe
- À double paroi
- Perte de température / heure approx.
- Indicateur de niveau de remplissage
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Plastique
3 litre(s)
Boissons froides ou chaudes
11 cm
Non
Oui
0,3 °C
Oui
Système d'isolation par le vide breveté
L 165 x P 185 x H 460 mm
1,6 kg

Distributeur boisson DTE5

150983

PVC* 221,- €

GTIN 4015613610726



⚡

CNS

5L

- Matériau
- Récipient
- Contenance
- Réfrigération
- Bac d'égouttage intégré
- Interrupteur de marche/arrêt
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Matériau : polycarbonate
Dimensions : Ø 170 mm, hauteur 280 mm
5 litre(s)
Thermoélectrique
Oui
Oui
0,06 kW | 230 V | 50 Hz
L 220 x P 330 x H 520 mm
4,2 kg

Distributeur isotherme 8L

150990

PVC* 219,- €

GTIN 4015613681931



- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Contenance
 - 8 litre(s)
- Conçu pour
 - Boissons froides ou chaudes
- Système de pompe
 - Non
- Hauteur de verre/tasse max.
 - 20,5 cm
- À double paroi
 - Oui
- Perte de température / heure approx.
 - 1 °C
- Indicateur de niveau de remplissage
 - Oui
- Bac d'égouttage intégré
 - Oui
- Propriétés
 - Isolation par le vide à double paroi
 - Robinet de vidange amovible
 - Remplissage facile à travers le couvercle divisé
 - Bac d'égouttage facilement amovible
- Dimensions
 - L 235 x P 350 x H 635 mm
- Poids
 - 5 kg

Distributeur isotherme 9L

150994

PVC* 48,- €

GTIN 4015613725512



- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Contenance
 - 9 litre(s)
- Conçu pour
 - Boissons froides ou chaudes
- Système de pompe
 - Non
- Hauteur de verre/tasse max.
 - 11 cm
- À double paroi
 - Oui
- Perte de température / heure approx.
 - 2,5 °C
- Indicateur de niveau de remplissage
 - Non
- Poignée de transport
 - Oui
- Propriétés
 - Couvercle et robinet amovibles
 - Système de tirage
 - Nettoyage facile
 - Pieds rabattables
- Dimensions
 - L 240 x P 270 x H 420 mm
- Poids
 - 2 kg

Distributeur de chocolat 9,5L

900004

PVC* 639,- €

GTIN 4015613633268



- Matériau
 - Plastique
 - Polycarbonate
 - Acier inoxydable
- Matériau du batteur
 - Acier inoxydable
- Matériau du batteur plat
 - Plastique
- Contenance
 - 9,5 litre(s)
- Hauteur de verre/tasse max.
 - 10 cm
- Plage de température
 - de 0 °C à 85 °C
- Réglage de la température
 - En continu
- Protection contre la surchauffe
 - Oui
- Bac d'égouttage intégré
 - Oui
- Témoin lumineux de contrôle
 - Marche/arrêt
- Propriétés
 - Robinet de vidange amovible
 - Bac d'égouttage avec capteur de niveau de remplissage
 - Chauffage par le principe du bain-marie
- Puissance
 - 1 kW | 220 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 280 x P 410 x H 580 mm
- Poids
 - 7,5 kg

Centrifugeuses



Presse-agrume "Joy"

150140

PVC* 175,- €

GTIN 4015613460253



- Matériau
 - Fonte d'aluminium
 - Plastique
- Récipient à jus
 - Plastique
- Conçu pour
 - Pomelos
 - Oranges
 - Citrons
- Cône de pressoir
 - 3 tailles différentes
 - Interchangeable
 - Plastique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Puissance
 - Oui
 - 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 210 x P 320 x H 415 mm
- Poids
 - 5,5 kg

Dosseret "Joy"

- Matériau: Polycarbonate
- Dimensions: L 177 x P 177 x H 120 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613660370

150158

PVC* 4,50 €



Presse-agrume CS1, él.

150146

PVC* 285,- €

GTIN 4015613587226



- Matériau
 - Fonte d'aluminium
 - Acier inoxydable
- Vitesse de rotation max.
 - 980 t / min.
- Conçu pour
 - Pommes de grenade
 - Oranges
 - Pamplemousses
- Cône de pressoir
 - Amovible
 - Acier inoxydable
 - Lavable en machine
- Récipient à jus
 - Amovible
 - Acier inoxydable
 - Lavable en machine
- Interrupteur de marche/arrêt
- Puissance
 - Oui
 - 0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions
 - L 220 x P 330 x H 375 mm
- Poids
 - 8,6 kg

Centrifugeuses



Centrifugeuse Top Juicer

150145

PVC* 102,- €

GTIN 4015613544564



- Matériau
- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse
- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Conçu pour
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

• Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
18000 t / min.
2 niveaux
75 mm
Fruits ou légumes mous et durs
Oui
Accessoires lavables en machine (sauf l'unité de base)
Tamis fin en acier inoxydable pour profiter au maximum des fruits
Presser facilement des fruits entiers (par exemple des pommes) ou des légumes sans les prédécouper
Moteur puissant et silencieux
Orifice de remplissage XXL
1 gobelet en plastique avec protection contre les projections, contenance : 1 litre
1 brosse de nettoyage
0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 210 x P 310 x H 400 mm
4,4 kg

Centrifugeuse 700

150184

PVC* 129,- €

GTIN 4015613735412



L'extracteur de jus puissant transforme efficacement les légumes ou les fruits en de délicieux jus riches en minéraux et en vitamines avec 20 000 tours par minute. Grâce aux accessoires lavables en machine, le nettoyage est très facile.

- Matériau
- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse
- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Interrupteur de sécurité
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

• Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Plastique
20000 t / min.
2 niveaux
70 mm
Oui
Oui
Moteur puissant et silencieux
Tamis fin en acier inoxydable pour profiter au maximum des fruits
Accessoires lavables en machine (sauf l'unité de base)
1 gobelet en plastique, contenance : 1 litre
0,8 kW | 230 V | 50 Hz
L 300 000 x P 240 000 x H 430 mm
4,25 kg

Mixeur / Blender



Blender 1,5L

A135034

PVC* 49,- €

GTIN 4015613734538



Des milkshakes frais, de délicieux smoothies ou simplement des fruits et des légumes en morceaux - le réservoir en verre de 1,5 litre permet de couper en morceaux et d'écraser les aliments les plus variés avec 2 niveaux de puissance ou avec la fonction Pulse.

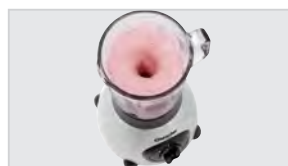
- | | |
|-----------------------------------|---|
| • Matériau | Acier inoxydable
Plastique |
| • Modèle de lame | Acier inoxydable |
| • Matériau du godet mélangeur | Verre |
| • Contenance | 1,8 litre(s) |
| • Quantité de remplissage | 1,5 litre(s) |
| • Vitesse de rotation max. | 22000 t / min. |
| • Réglage de la vitesse | 2 niveaux |
| • Fonction Pulse | Oui |
| • Conçu pour | Écraser en purée
Couper en morceaux |
| • Interrupteur de sécurité | Oui |
| • Protection contre la surchauffe | Non |
| • Pieds | caoutchouc dur |
| • Interrupteur de marche/arrêt | Non |
| • Propriétés | Orifice de remplissage en haut sur l'appareil
Indicateur de niveau de remplissage en litres, cups, OZS, MI |
| • Puissance | 0,5 kW 230 V 50 Hz |
| • Dimensions | L 205 x P 195 x H 390 mm |
| • Poids | 3 kg |



- ▶ Matériau du godet mélangeur : verre
- ▶ Contenance : 1,5 litre
- ▶ Indicateur de niveau de remplissage en litres, cups, OZS, MI



- ▶ Réglage de la vitesse
- ▶ 2 niveaux
- ▶ Fonction Pulse



- ▶ Lame
- ▶ En acier inoxydable

Robot culinaire FP1000

150148

PVC* 189,- €

GTIN 4015613610535



- Matériau Aluminium
- Dotation du set 1 bloc moteur
1 godet
1 bol mélangeur
- Matériau du godet mélangeur Verre
- Contenance du godet mélangeur 1,6 litre(s)
- Quantité de remplissage du godet mélangeur 1,6 litre(s)
- Vitesse de rotation max. 18000 t / min.
- Réglage de la vitesse 2 niveaux
- Fonction Pulse Oui
- Bol mélangeur Orifice de remplissage 54 x 74 mm
Contenance : 2 litres
Plastique
- Conçu pour Hacher
Mixer
Écraser en purée
Râper
Frotter
Couper
Battre
Couper en morceaux
- Interrupteur de sécurité Oui
- Pieds Avec ventouses
- Propriétés Accessoires lavables en machine
Orifice de remplissage en haut sur l'appareil
- Compris 1 lame-faucille en acier inoxydable (écraser en purée et hacher)
1 lame-faucille en plastique (écraser en purée des préparations cuites)
1 disque pour râper (0,3 mm)
1 disque à râper (1 mm, 3,5 mm)
1 disque de découpe pour tranches (2mm, 3 mm)
- Puissance 1 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions L 230 x P 250 x H 435 mm
- Poids 6,1 kg

Multi-mélangeur

150151

PVC* 135,- €

GTIN 4015613632902



- Matériau Acier inoxydable
- Modèle de lame Plastique
- Matériau du godet mélangeur CNS 18/10
- Contenance Plastique
- Quantité de remplissage 3,2 litre(s)
- Vitesse de rotation max. 2,15 litre(s)
- Réglage de la vitesse 6073 t / min.
- Fonction Pulse 3 niveaux
- Conçu pour Oui
- Interrupteur de sécurité Broyer de la glace
- Pieds Écraser en purée
- Interrupteur de marche/arrêt Couper en morceaux
- Propriétés Sur le couvercle
- Puissance Avec ventouses
- Dimensions Oui
- Poids Bec verseur refermable
- Dimensions 1 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Poids L 215 x P 215 x H 460 mm
- Poids 3,2 kg



Le moteur puissant et la facilité d'utilisation du blender permettent de préparer facilement des smoothies, des soupes, des cocktails, des sauces, des dressings et des desserts.

- Matériau Plastique ABS
- Modèle de lame Acier inoxydable
- Matériau du godet mélangeur Plastique
Transparent
- Contenance 2,5 litre(s)
- Quantité de remplissage 2 litre(s)
- Vitesse de rotation max. 25000 t / min.
- Réglage de la vitesse via le régulateur de vitesse
- Fonction Pulse Oui
- Conçu pour Hacher
Mixer
Écraser en purée
Battre
Couper en morceaux
- Interrupteur de sécurité Oui
- Protection contre la surchauffe Oui
- Pieds caoutchouc dur
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Puissance 1,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 225 x P 225 x H 555 mm
- Poids 4,45 kg



Ce blender puissant avec capot insonorisant permet de préparer des smoothies, des milkshakes, des cocktails, des soupes, des desserts et aussi de la glace pilée. Dans la cuisine mais aussi sur le comptoir, aussi bien l'utilisateur que les invités se réjouissent des bruits agréablement doux.

- Matériau Plastique ABS
- Modèle de lame Acier inoxydable
à 6 ailes
- Matériau du godet mélangeur Polycarbonate
Transparent
- Contenance 2,875 litre(s)
- Quantité de remplissage 2,5 litre(s)
- Vitesse de rotation max. 28000 t / min.
- Réglage de la vitesse En continu
- Fonction Pulse Oui
- Conçu pour Hacher
Mixer
Écraser en purée
Battre
Couper en morceaux
Broyer de la glace
- Interrupteur de sécurité Sur le récipient
Sur le couvercle
- Protection contre la surchauffe Oui
- Pieds caoutchouc dur
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Capot insonorisant Oui
- Propriétés Capot insonorisant amovible
- Compris 1 poussoir
- Puissance 1,68 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions L 240 x P 270 x H 570 mm
- Poids 9,2 kg



- ▶ Puissant
- ▶ Conçu également pour piler de la glace
- ▶ Vitesse de rotation max. : 28 000 trs / min., réglable en continu
- ▶ Modèle de lame
- ▶ Acier inoxydable, 6 branches

Mixeur de bar, 0,7L

135100

PVC* 73,- €

GTIN 4015613470641



- Matériau Acier inoxydable
Chromé
Plastique
- Matériau du mixeur plongeant Acier inoxydable
- Matériau du disque mélangeur Plastique
- Matériau du godet mélangeur Acier au nickel-chrome
- Contenance 0,7 litre(s)
- Nombre de batteurs 1
- Réglage de la vitesse 2 niveaux
- Conçu pour Mixer | Battre
- Pieds Pieds de sécurité
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Gobelet et mixeur plongeant lavables en machine
Échelle de mesure facile à lire
Avec tête inclinable
Stabilité élevée
- Puissance 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 135 x P 185 x H 365 mm
- Poids 1,4 kg

Mixeur de bar double 2x700ml

135102

PVC* 298,- €

GTIN 4015613563626



- Matériau Acier inoxydable
Brossé
- Matériau du mixeur plongeant CNS 18/10
- Matériau du disque mélangeur CNS 18/10
- Matériau du godet mélangeur CNS 18/10
- Contenance 1 litre(s)
- Quantité de remplissage 0,7 litre(s)
- Conçu pour Mixer | Battre
- Nombre de batteurs 2
- Batteurs commutables séparément Oui
- Réglage de la vitesse 2 niveaux
- Pieds Pieds de sécurité
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés 2 mélangeurs robustes
Échelle de mesure facile à lire
Godet lavable en machine
Stabilité élevée
- Puissance 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 330 x P 195 x H 480 mm
- Poids 7,5 kg

Mixer à boissons 650ml

135105

PVC* 198,- €

GTIN 4015613529523



- Matériau Tôle d'acier
Laqué
- Matériau du mixeur plongeant Acier inoxydable
- Matériau du disque mélangeur Acier inoxydable
- Matériau du godet mélangeur Acier inoxydable
- Contenance 0,95 litre(s)
- Quantité de remplissage 0,65 litre(s)
- Nombre de batteurs 1
- Réglage de la vitesse 2 niveaux
- Conçu pour Mixer | Battre
- Pieds Avec ventouses
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Ne bascule pas grâce aux ventouses
Échelle de mesure facile à lire
Microinterrupteur sur le logement du gobelet
Godet lavable en machine
Stabilité élevée
- Puissance 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 160 x P 205 x H 500 mm
- Poids 6,2 kg

Blender, 1,25L, 0,4kW

150710

PVC* 355,- €

GTIN 4015613530123



- Matériau
- Modèle de lame
- Matériau du godet mélangeur
- Contenance
- Quantité de remplissage
- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse
- Fonction Pulse
- Conçu pour

- Interrupteur de sécurité
- Pieds
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
Acier inoxydable (durable)
Polycarbonate
1,4 litre(s)
1,25 litre(s)
19000 t / min.
2 niveaux
Non
Broyer de la glace
Mixer
Couper en morceaux
Non
Pieds de sécurité
Non
Orifice de remplissage en haut sur l'appareil
Poignée pratique
Échelle de mesure facile à lire
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 165 x P 203 x H 387 mm
2,5 kg



Blender à bar Rio

150718

PVC* 559,- €

GTIN 4015613634838



- Matériau
- Matériau du godet mélangeur
- Modèle de lame
- Contenance
- Quantité de remplissage
- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse
- Fonction Pulse
- Conçu pour

- Interrupteur de sécurité
- Pieds
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
Polycarbonate
Acier inoxydable (durable)
2 litre(s)
1,3 litre(s)
17000 t / min.
2 niveaux
Oui
Broyer de la glace
Mixer
Couper en morceaux
Oui
Pieds de sécurité
Oui
Orifice de remplissage en haut sur l'appareil
Bouchon doseur intégré
Poignée pratique
Accouplement en acier inoxydable durable
Échelle de mesure facile à lire
0,45 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
L 170 x P 240 x H 411 mm
3,1 kg



Pileurs à glaçons



Broyeur à glace 4ICE+

135023

PVC* 79,- €

GTIN 4015613683171



Parfait pour la préparation de cocktails, de boissons et de desserts givrés, mais aussi pour la présentation optimale de fruits et de plats ou pour refroidir des boissons.



- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Production max. 15 kg / h
- Contenance du bac collecteur 1,75 kg
- Interrupteur de sécurité 2 (entonnoir de remplissage, bac collecteur)
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés
 - Bac collecteur amovible
 - Entonnoir de remplissage : Ø 140 mm en haut, amovible
 - Orifice de remplissage : 40 x 60 mm
 - 4 pieds avec ventouses
- Puissance 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 172 x P 290 x H 460 mm
- Poids 3,5 kg



- ▶ Parfait pour la préparation de cocktails
- ▶ Idéal pour les seaux à glace



- ▶ Récipient collecteur : env. 3,5 litres / 1,75 kg
- ▶ Arrêt de sécurité lors de l'enlèvement du récipient collecteur

Broyeur de glace, AI

135012

PVC* 645,- €

GTIN 4015613479118



- Matériau
 - Acier inoxydable
- Production max. 60 kg / h
- Contenance du bac collecteur 1 kg
- Interrupteur de sécurité Sur récipient à glace
- Classe de climat N
- Propriétés
 - Bac collecteur amovible
 - Orifice de remplissage refermable
- Puissance 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 173 x P 380 x H 385 mm
- Poids 14 kg





Bartscher

MEUBLES | ÉQUIPEMENTS | EXTÉRIEUR

Qu'il s'agisse d'une cuisine professionnelle, d'une salle à manger ou d'un espace extérieur - l'aménagement est particulièrement important. Ces espaces ne doivent pas seulement comprendre un lieu de stockage, ils doivent également être faciles à nettoyer. Vous trouverez ici une association harmonieuse entre la forme et la fonction.

Kit étagère murale 120x355 complet

603012

PVC* 198,- €

GTIN 4015613442600



- Matériau
- Dotation du kit

Acier inoxydable
1 paire de rails réglables (longueur 530 mm)



- Nombre de tablettes d'étagère
- Modèle de tablettes d'étagère
- Dimensions étagères
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur
- Charge max. par tablette
- Charge max. totale
- Compris
- État lors de la livraison
- Type de montage
- Dimensions
- Poids

2 paires de consoles
2 étagères murales
2
Sur toute la surface
L 1200 x P 355 mm
Oui
120 kg
240 kg
Matériel de fixation
Kit (montage facile)
Système enfichable
L 1 200 x P 360 x H 530 mm
12,6 kg



Étagère murale 600x355x27, AI



- Matériau
- Nombre de tablettes d'étagère
- Modèle de tablettes d'étagère
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur
- Principe modulaire - pour le montage il faut

Acier inoxydable
1
Sur toute la surface
Oui
1 à 2 étagères murales - disponibles dans de nombreuses dimensions
1 paire de consoles (par étagère murale)
1 paire de rails réglables
Kit (montage facile)
Système enfichable



- État lors de la livraison
- Type de montage

	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère murale 600x355x27, AI	100 kg	L 600 x P 355 x H 27 mm	2,7 kg	603001	50,- €	4015613442730
Étagère murale 800x355x27, AI	100 kg	L 800 x P 355 x H 27 mm	3,1 kg	603002	59,- €	4015613442747
Étagère murale 1000x355x27, AI	120 kg	L 1 000 x P 355 x H 27 mm	3,9 kg	603003	70,- €	4015613442754
Étagère murale 1200x355x27, AI	120 kg	L 1 200 x P 355 x H 27 mm	4,6 kg	603004	85,- €	4015613442761
Étagère murale 1400x355x27, AI	120 kg	L 1 400 x P 355 x H 27 mm	5,3 kg	603005	100,- €	4015613442778
Étagère murale 1600x355x27, AI	120 kg	L 1 600 x P 355 x H 27 mm	6 kg	603006	111,- €	4015613442785
Étagère murale 1800x355x27, AI	140 kg	L 1 800 x P 355 x H 27 mm	6,8 kg	603007	126,- €	4015613442792
Étagère murale 2000x355x27, AI	160 kg	L 2 000 x P 355 x H 27 mm	9,1 kg	603008	137,- €	4015613442808

Accessoires

1 paire de crémaillères, 530mm

- Dimensions: L 55 x P 530 x H 10 mm
- Poids: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061

PVC* 18,50 €

Console 1 paire

- Dimensions: L 355 x P 35 x H 90 mm
- Poids: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601

PVC* 21,50 €

Étagère assiette 800x200, AI



• Dotation du kit



• Matériau



• Nombre de tablettes d'étagère

• Modèle de tablettes d'étagère

• Compris

• État lors de la livraison

• Type de montage

1 étagère à assiettes

2 faces latérales

Matériel de fixation

Acier inoxydable

1

Sur toute la surface

Matériel de fixation

Kit (montage facile)

Système enfichable

	Charge max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère assiette 800x200, AI	100 kg	L 800 x P 200 x H 200 mm	2,6 kg	362080	53,- €	4015613432069
Étagère assiette 1000x200, AI	80 kg	L 1 000 x P 200 x H 190 mm	3,1 kg	362100	62,- €	4015613432083
Étagère assiette 1200x200, AI	70 kg	L 1 200 x P 200 x H 200 mm	3,6 kg	362120	70,- €	4015613432090
Étagère assiette 1400x200, AI	70 kg	L 1 400 x P 200 x H 200 mm	4 kg	362140	79,- €	4015613432106
Étagère assiette 800x300, AI	60 kg	L 800 x P 300 x H 300 mm	3,2 kg	363080	68,- €	4015613432113
Étagère assiette 1000x300, AI	60 kg	L 1 000 x P 300 x H 300 mm	4,2 kg	363100	80,- €	4015613432137
Étagère assiette 1200x300, AI	50 kg	L 1 200 x P 300 x H 150 mm	5 kg	363120	92,- €	4015613432144
Étagère assiette 1400x300, AI	40 kg	L 1 400 x P 300 x H 300 mm	5,8 kg	363140	104,- €	4015613432151

Étagère épices, 4x1/6GN



• Dotation du kit



• Matériau



• Nombre de tablettes d'étagère

• Modèle de tablettes d'étagère

• Butée d'arrêt pour récipient GN

• Compris

• État lors de la livraison

• Type de montage

• Non fourni

1 Étagère épices

2 faces latérales

Acier inoxydable

1

Sur toute la surface

Oui

Matériel de fixation

Kit (montage facile)

Système à visser

Récipients GN

	Contenance GN	Charge max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère épices, 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	L 800 x P 200 x H 150 mm	3,2 kg	389080	152,- €	4015613599427
Étagère épices, 5x1/6GN	5 x 1/6 GN	50 kg	L 1 000 x P 200 x H 150 mm	3,7 kg	389100	173,- €	4015613599441
Étagère épices, 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	L 1 200 x P 200 x H 20 mm	4,3 kg	389120	193,- €	4015613599458
Étagère épices, 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	L 1 400 x P 200 x H 20 mm	4,9 kg	389140	202,- €	4015613599465

Étagère sup., 3xGN1/3, P150

465156

PVC* 142,- €

GTIN 4015613602417



• Matériau

• Contenance GN

• Profondeur max. du récipient GN

• État lors de la livraison

• Non fourni

• Dimensions

• Poids

Acier inoxydable

3 x 1/3 GN

150 mm

Soudé

Récipients GN

L 980 x P 250 x H 210 mm

4,2 kg

Étagère sup., L800, 1 étage



- Matériau
- Nombre d'étagères
- Propriétés
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
1
Plié de tous les côtés
Pieds réglables en tube carré 25 x 25 mm
Monté

	Charge max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère sup., L800, 1 étage	90 kg	L 800 x P 350 x H 400 mm	5 kg	315080	213,- €	4015613599472
Étagère sup., L1000, 1 étage	86 kg	L 1 000 x P 350 x H 400 mm	6 kg	315100	223,- €	4015613599489
Étagère sup., L1200, 1 étage	81 kg	L 1 200 x P 350 x H 400 mm	6,5 kg	315120	234,- €	4015613599496
Étagère sup., L1400, 1 étage	77 kg	L 1 400 x P 350 x H 400 mm	7 kg	315140	234,- €	4015613599502
Étagère sup., L1600, 1 étage	72 kg	L 1 600 x P 350 x H 400 mm	7,5 kg	315160	254,- €	4015613599519
Étagère sup., L1800, 1 étage	68 kg	L 1 800 x P 350 x H 400 mm	8,5 kg	315180	275,- €	4015613599526
Étagère sup., L2000, 1 étage	65 kg	L 2 000 x P 350 x H 400 mm	9,5 kg	315200	285,- €	4015613599533

Étagère sup., L800, 2 étages



- Matériau
- Nombre d'étagères
- Propriétés
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
2
Plié de tous les côtés
Pieds réglables en tube carré 25 x 25 mm
Monté

	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère sup., L800, 2 étages	170 kg	L 800 x P 350 x H 650 mm	11 kg	325080	396,- €	4015613599540
Étagère sup., L1000, 2 étages	163 kg	L 1 000 x P 350 x H 650 mm	13 kg	325100	417,- €	4015613599557
Étagère sup., L1200, 2 étages	154 kg	L 1 200 x P 350 x H 650 mm	14,5 kg	325120	427,- €	4015613599564
Étagère sup., L1400, 2 étages	147 kg	L 1 400 x P 350 x H 650 mm	16 kg	325140	438,- €	4015613599571
Étagère sup., L1600, 2 étages	139 kg	L 1 600 x P 350 x H 650 mm	17,5 kg	325160	469,- €	4015613599588
Étagère sup., L1800, 2 étages	131 kg	L 1 800 x P 350 x H 650 mm	19,5 kg	325180	509,- €	4015613599595
Étagère sup., L2000, 2 étages	125 kg	L 2 000 x P 350 x H 650 mm	21,5 kg	325200	539,- €	4015613599601

Table trav. 600, L1200, EI

601152

PVC* 159,- €

GTIN 4015613431932



- Matériau Acier inoxydable
Acier
Revêtu
- Charge max. totale 400 kg
- Modèle de plan de travail Sur toute la surface
- Dimensions plan de travail L 1200 x P 600 mm
- Charge max. par tablette 250 kg
- Modèle de tablette inférieure Grille
- Charge max. par tablette inférieure 150 kg
- Tablette inférieure réglable en hauteur Oui
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 880 mm à 900 mm
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Type de montage Système enfichable
- Dimensions L 1 200 x P 600 x H 900 mm
- Poids 17,2 kg

Table trav. 690, L1300, 2 EI

601153

PVC* 198,- €

GTIN 4015613400198



- Matériau Acier inoxydable
Acier
Revêtu
- Charge max. totale 550 kg
- Modèle de plan de travail Sur toute la surface
- Dimensions plan de travail L 1300 x P 690 mm
- Charge max. par tablette 250 kg
- Modèle de tablette intermédiaire Grille
- Charge max. de la tablette intermédiaire 150 kg
- Modèle de tablette inférieure Grille
- Charge max. par tablette inférieure 150 kg
- Tablette inférieure réglable en hauteur Oui
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 880 mm à 900 mm
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Type de montage Système enfichable
- Dimensions L 1 300 x P 690 x H 900 mm
- Poids 24,6 kg

Table trav. 700, L1000, EI



- Matériau Acier inoxydable
- Charge max. totale 280 kg
- Modèle de plan de travail Sur toute la surface
- Charge max. par tablette 160 kg
- Modèle de tablette inférieure Sur toute la surface
- Charge max. par tablette inférieure 120 kg
- Tablette inférieure réglable en hauteur Oui
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 860 mm à 900 mm
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Type de montage Système enfichable



Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

Table trav. 700, L1000, EI	L 1 000 x P 700 x H 900 mm	22,1 kg	601710	279,- €	4015613431970
Table trav. 700, L1200, EI	L 1 200 x P 700 x H 900 mm	25,1 kg	601712	325,- €	4015613432038

Table trav. 700, L1000



- Matériau
- Modèle de plan de travail
- Modèle de tablette inférieure
- Tablette inférieure réglable en hauteur
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
 Sur toute la surface
 Sur toute la surface
 Non
 Oui
 de 850 mm à 900 mm
 Polissage Scotch-Brite
 Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm
 Renfort hydrofuge et isolé acoustiquement
 Avant-trous pour le montage du fond intermédiaire
 Kit (montage facile)
 Système à visser

- État lors de la livraison
- Type de montage



	Pliage	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 700, L1000	-	430 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	38 kg	311107	395,- €	4015613651651
Table trav. 700, L1200	-	390 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	45 kg	311127	435,- €	4015613651668
Table trav. 700, L1400	-	350 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	50 kg	311147	485,- €	4015613651682
Table trav. 700, L1600	-	311 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	56 kg	311167	515,- €	4015613651699
Table trav. 700, L1800	-	290 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	63 kg	311187	545,- €	4015613651705
Table trav. 700, L1000, AD	100 mm	430 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	38,2 kg	312107	405,- €	4015613663715
Table trav. 700, L1200, AD	100 mm	390 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	45,4 kg	312127	445,- €	4015613663722
Table trav. 700, L1400, AD	100 mm	350 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	50,5 kg	312147	505,- €	4015613663739
Table trav. 700, L1600, AD	100 mm	311 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	56,7 kg	312167	535,- €	4015613663746
Table trav. 700, L1800, AD	100 mm	290 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	63,9 kg	312187	565,- €	4015613663753

Accessoires

EI 700, L1000

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 980 x P 680 x H 40 mm
- Poids: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760



310107

PVC* 112,- €

EI 1200

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 180 x P 680 x H 40 mm
- Poids: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127

PVC* 122,- €

EI 700, L1400

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 380 x P 680 x H 40 mm
- Poids: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147

PVC* 142,- €

EI 700, L1600

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 580 x P 680 x H 40 mm
- Poids: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167

PVC* 162,- €

EI 700, L1800

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 1 780 x P 680 x H 40 mm
- Poids: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187

PVC* 182,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- Matériau: Acier inoxydable, Caoutchouc
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 125 mm
- Charge max., chacun: 150 kg
- Dimensions: L 55 x P 130 x H 160 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613602288

308243

PVC* 192,- €

Table trav. 600, L1000



- Matériau
- Modèle de plan de travail
- Modèle de tablette inférieure
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

Acier inoxydable
Sur toute la surface
Sur toute la surface
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Polissage Scotch-Brite
Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm
Soudé
Modèle spécial
Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Pliage	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 600, L1000	-	430 kg	L 1 000 x P 600 x H 850 mm	28,5 kg	307106	375,- €	4015613599946
Table trav. 600, L1100	-	410 kg	L 1 100 x P 600 x H 850 mm	30 kg	307116	398,- €	4015613599953
Table trav. 600, L1200	-	390 kg	L 1 200 x P 600 x H 850 mm	32 kg	307126	415,- €	4015613599960
Table trav. 600, L1300	-	369 kg	L 1 300 x P 600 x H 850 mm	33,5 kg	307136	435,- €	4015613599984
Table trav. 600, L1400	-	350 kg	L 1 400 x P 600 x H 850 mm	35,5 kg	307146	455,- €	4015613599991
Table trav. 600, L1500	-	330 kg	L 1 500 x P 600 x H 850 mm	36 kg	307156	475,- €	4015613600000
Table trav. 600, L1600	-	311 kg	L 1 600 x P 600 x H 850 mm	38,5 kg	307166	495,- €	4015613600017
Table trav. 600, L1600 - B 1800	-	290 kg	L 1 800 x P 600 x H 850 mm	45 kg	307186	529,- €	4015613530666
Table trav. 600, L2000	-	270 kg	L 2 000 x P 600 x H 850 mm	51 kg	307206	559,- €	4015613600024
Table trav. 600, L1000, AD	40 mm	430 kg	L 1 000 x P 600 x H 850 mm	29,5 kg	308106	409,- €	4015613600123
Table trav. 600, L1100, AD	40 mm	410 kg	L 1 100 x P 600 x H 850 mm	31 kg	308116	429,- €	4015613600130
Table trav. 600, L1200, AD	40 mm	390 kg	L 1 200 x P 600 x H 850 mm	33 kg	308126	449,- €	4015613600147
Table trav. 600, L1300, AD	40 mm	369 kg	L 1 300 x P 600 x H 850 mm	34,5 kg	308136	469,- €	4015613600154
Table trav. 600, L1400, AD	40 mm	350 kg	L 1 400 x P 600 x H 850 mm	36,5 kg	308146	489,- €	4015613600161
Table trav. 600, L1500, AD	40 mm	330 kg	L 1 500 x P 600 x H 850 mm	35,5 kg	308156	519,- €	4015613600178
Table trav. 600, L1600, AD	40 mm	311 kg	L 1 600 x P 600 x H 850 mm	39,5 kg	308166	549,- €	4015613600185
Table trav. 600, L1800, AD	40 mm	290 kg	L 1 800 x P 600 x H 850 mm	46 kg	308186	579,- €	4015613600192
Table trav. 600, L2000, AD	40 mm	270 kg	L 2 000 x P 600 x H 850 mm	52 kg	308206	619,- €	4015613600208

Accessoires

Tiroir 1x1/1GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Tiroirs de format standard: 1/1 GN
- Dimensions intérieures: L 304 x P 526 x H 142 mm
- Propriétés: Pour l'installation sur place
- Dimensions: L 400 x P 585 x H 193 mm
- Poids: 9 kg
- GTIN: 4015613600314



315105

PVC* 222,- €

Colonne tiroirs 3x1/1GN

- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs: 3
- Tiroirs de format standard: 1/1 GN
- Dimensions intérieures: L 304 x P 526 x H 143 mm
- Propriétés: Pour l'installation sur place
- Dimensions: L 400 x P 585 x H 570 mm
- Poids: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306

PVC* 569,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- Matériau: Acier inoxydable, Caoutchouc
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 125 mm
- Charge max., chacun: 150 kg
- Dimensions: L 55 x P 130 x H 160 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

PVC* 192,- €

Table trav. 700, L1000



- Matériau
- Modèle de plan de travail
- Modèle de tablette inférieure
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

Acier inoxydable
Sur toute la surface
Sur toute la surface
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Polissage Scotch-Brite
Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm
Soudé
Modèle spécial
Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Pliage	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 700, L1000	-	445 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	29,4 kg	307107	398,- €	4015613600031
Table trav. 700, L1100	-	424 kg	L 1 100 x P 700 x H 850 mm	31 kg	307117	415,- €	4015613600048
Table trav. 700, L1200	-	403 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	32 kg	307127	435,- €	4015613600055
Table trav. 700, L1300	-	382 kg	L 1 300 x P 700 x H 850 mm	34,5 kg	307137	455,- €	4015613600062
Table trav. 700, L1400	-	362 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	36 kg	307147	475,- €	4015613600079
Table trav. 700, L1500	-	342 kg	L 1 500 x P 700 x H 850 mm	37 kg	307157	495,- €	4015613600086
Table trav. 700, L1600	-	322 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	39 kg	307167	519,- €	4015613600093
Table trav. 700, L1800	-	300 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	45 kg	307187	549,- €	4015613600109
Table trav. 700, L2000	-	280 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	45,5 kg	307207	589,- €	4015613600116
Table trav. 700, L1000, AD	40 mm	445 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	30 kg	308107	425,- €	4015613600215
Table trav. 700, L1100, AD	40 mm	424 kg	L 1 100 x P 700 x H 850 mm	32 kg	308117	445,- €	4015613600222
Table trav. 700, L1200, AD	40 mm	403 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	33,2 kg	308127	465,- €	4015613600239
Table trav. 700, L1300, AD	40 mm	382 kg	L 1 300 x P 700 x H 850 mm	35,5 kg	308137	498,- €	4015613600246
Table trav. 700, L1400, AD	40 mm	362 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	37 kg	308147	519,- €	4015613600253
Table trav. 700, L1500, AD	40 mm	342 kg	L 1 500 x P 700 x H 850 mm	38,5 kg	308157	539,- €	4015613600260
Table trav. 700, L1600, AD	40 mm	322 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	45,2 kg	308167	559,- €	4015613600277
Table trav. 700, L1800, AD	40 mm	300 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	50,5 kg	308187	609,- €	4015613600284
Table trav. 700, L2000, AD	40 mm	280 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	60 kg	308207	649,- €	4015613600291

Accessoires

Tiroir 1 x GN 1/1 pour tables de tra

- Matériau: Acier inoxydable
- Tiroirs de format standard: 1/1 GN
- Dimensions intérieures: L 304 x P 526 x H 142 mm
- Propriétés: Pour l'installation sur place
- Dimensions: L 400 x P 685 x H 193 mm
- Poids: 6,5 kg
- GTIN: 4015613606514



315107

PVC* 233,- €

Colonne de tiroirs 3 x GN 1/1, table

- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs: 3
- Tiroirs de format standard: 1/1 GN
- Dimensions intérieures: L 304 x P 526 x H 142 mm
- Propriétés: Pour l'installation sur place
- Dimensions: L 400 x P 685 x H 570 mm
- Poids: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307

PVC* 589,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- Matériau: Acier inoxydable, Caoutchouc
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 125 mm
- Charge max., chacun: 150 kg
- Dimensions: L 55 x P 130 x H 160 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

PVC* 192,- €

Armoire susp. ouv. 400, L1000



- Matériau
- Modèle
- Hauteur à l'intérieur
- Tablette intermédiaire
- Modèle de tablette intermédiaire
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
Ouvert
580 mm
Oui
Sur toute la surface
Oui
Polissage Scotch-Brite
Monté

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire susp. ouv. 400, L1000	L 1 000 x P 400 x H 660 mm	17 kg	313105	409,- €	4015613599618
Armoire susp. ouv. 400, L1200	L 1 200 x P 400 x H 660 mm	20 kg	313125	429,- €	4015613599625
Armoire susp. ouv. 400, L1400	L 1 400 x P 400 x H 660 mm	23 kg	313145	469,- €	4015613599632
Armoire susp. ouv. 400, L1600	L 1 600 x P 400 x H 660 mm	25 kg	313165	509,- €	4015613599649
Armoire susp. ouv. 400, L1800	L 1 800 x P 400 x H 660 mm	27 kg	313185	549,- €	4015613599656
Armoire susp. ouv. 400, L2000	L 2 000 x P 400 x H 660 mm	33 kg	313205	589,- €	4015613599663

Armoire susp. ouv. PC 400, L1200



- Matériau
- Modèle
- Hauteur à l'intérieur
- Tablette intermédiaire
- Modèle de tablette intermédiaire
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
Avec portes
580 mm
Oui
Sur toute la surface
Oui
Portes coulissantes insonorées
Polissage Scotch-Brite
Monté

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire susp. ouv. PC 400, L1200	L 1 200 x P 400 x H 660 mm	27 kg	314125	549,- €	4015613599670
Armoire susp. ouv. PC 400, L1400	L 1 400 x P 400 x H 660 mm	31 kg	314145	589,- €	4015613599687
Armoire susp. ouv. PC 400, L1600	L 1 600 x P 400 x H 660 mm	35 kg	314165	669,- €	4015613599694
Armoire susp. ouv. PC 400, L1800	L 1 800 x P 400 x H 660 mm	38 kg	314185	735,- €	4015613599700

Caisson à tiroirs 700S3



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Tiroirs de format standard
- Profondeur max. du récipient GN
- Dimensions intérieures
- Charge max. par tiroir
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- État lors de la livraison
- Dimensions

CNS 18/10
3
1/1 GN
150 mm
L 305 x P 525 x H 145 mm
50 kg
Oui
de 850 mm à 900 mm
Entièrement amovible
Soudé
L 400 x P 700 x H 850 mm

	Pliage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Caisson à tiroirs 700S3	-	36,8 kg	337307	989,- €	4015613671222
Caisson à tiroirs 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	1 039,- €	4015613671239

Range-poubelle 700M1



CNS 18/10

- Matériau
- Bac intérieur de poubelle
- Contenance
- Largeur du récipient intérieur
- Profondeur du récipient intérieur
- Hauteur du récipient intérieur
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- État lors de la livraison
- Dimensions

CNS 18/10
 Acier inoxydable
 Amovible
 Avec poignée latérales
 28 litre(s)
 250 mm
 295 mm
 400 mm
 Oui
 de 850 mm à 900 mm
 Soudé
 L 400 x P 700 x H 850 mm

	Piage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Range-poubelle 700M1	-	28 kg	316347	712,- €	4015613641591
Range-poubelle 700A1	40 mm	28,1 kg	317347	745,- €	4015613699479

Armoire haute 600, L800, 2PC, AI



STAINLESS STEEL

- Matériau
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Modèle de tablette intermédiaire
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Butée de porte interchangeable
- Propriétés
- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

Acier inoxydable
 3
 Sur toute la surface
 Oui
 Oui
 de 1990 mm à 2055 mm
 Non
 Pieds en tube carré 40 x 40 mm
 Tablettes d'étagère de 40 mm pliées de tous les côtés et renforcées avec une traverse
 Polissage Scotch-Brite
 Monté
 Modèle spécial
 Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Type de porte	Charge max. par tablette intermédiaire	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire haute 600, L800, 2PC, AI	Porte(s) à battant	135 kg	L 800 x P 600 x H 2 000 mm	78 kg	386080	1 589,- €	4015613600604
Armoire haute 700, L1000, 2PC, AI	Porte(s) à battant	130 kg	L 1 000 x P 700 x H 2 000 mm	94 kg	387100	1 769,- €	4015613600611
Armoire haute 600, L1200, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	115 kg	L 1 200 x P 600 x H 2 000 mm	95 kg	398120	1 759,- €	4015613600697
Armoire haute 600, L1400, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	100 kg	L 1 400 x P 600 x H 2 000 mm	106 kg	398140	1 879,- €	4015613600703
Armoire haute 600, L1600, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	85 kg	L 1 600 x P 600 x H 2 000 mm	118 kg	398160	2 019,- €	4015613600741
Armoire haute 700, L1400, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	100 kg	L 1 400 x P 700 x H 2 000 mm	115 kg	399140	1 998,- €	4015613600758
Armoire haute 700, L1600, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	85 kg	L 1 600 x P 700 x H 2 000 mm	127 kg	399160	2 259,- €	4015613600765

Meuble neutre 700, L1000



- Matériau
- Modèle de tablette intermédiaire
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Type de porte
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

Acier inoxydable
Sur toute la surface
Oui
Porte(s) coulissante(s)
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Monté
Modèle spécial
Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Pliage	Charge max. par tablette	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Meuble neutre 700, L1000	-	315 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	59 kg	337107	979,- €	4015613600413
Meuble neutre 700, L1200	-	288 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	68 kg	337127	1 039,- €	4015613600420
Meubles neutres 700, L1400	-	210 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	77 kg	337147	1 098,- €	4015613612447
Meuble neutre 700, L1600	-	240 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	86 kg	337167	1 198,- €	4015613612454
Meuble neutre 700, L1800	-	223 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	95 kg	337187	1 309,- €	4015613600444
Meuble neutre 700, L2000	-	210 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	103 kg	337207	1 395,- €	4015613600451
Meuble neutre, L1000, AD, PC, EI	40 mm	315 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	59,2 kg	338107	1 019,- €	4015613600468
Meuble neutre, L1200, AD, PC, EI	40 mm	288 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	68,3 kg	338127	1 089,- €	4015613595788
Meuble neutre, L1400, AD, PC, EI.	40 mm	210 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	77,4 kg	338147	1 149,- €	4015613612461
Meuble neutre, L1600, AD, PC, EI	40 mm	240 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	86,6 kg	338167	1 265,- €	4015613612478
Meuble neutre, L1800, AD, PC, EI	40 mm	223 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	95,7 kg	338187	1 385,- €	4015613600482
Meuble neutre, L2000, AD, PC, EI	40 mm	210 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	103,8 kg	338207	1 455,- €	4015613600499

Accessoires

Roulettes 4AW

- Matériau: Acier inoxydable, Caoutchouc
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 125 mm
- Charge max., chacun: 150 kg
- Dimensions: L 75 x P 140 x H 160 mm
- Poids: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

PVC* 192,- €

Spray d'entretien, AI, 500ml DS

- Contenu / boîte: 500 ml
- Unité de commande: 1 carton (12 boîtes)
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 230 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613584454



173031

PVC* 201,60 €

Armoire chauff. 700, L1000



- Matériau Acier inoxydable
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Modèle de tablette intermédiaire Sur toute la surface
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Non
- Plage de température de 20 °C à 80 °C
- Réglage de la température En continu
- Témoin lumineux de contrôle Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Nombre de portes 2
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
D'un côté
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 850 mm à 900 mm
- Propriétés 40 mm plié
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Monté
- État lors de la livraison Avec accès des deux côtés
Modèle spécial
- Disponible sur demande Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures
- Puissance 2 kW | 230 V | 50/60 Hz



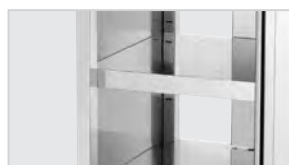
► Roulettes 4AW - Code-No. 308242 page 358

	Pliage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauff. 700, L1000	-	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	69 kg	347107	1 465,- €	4015613600505
Armoire chauff. 700, L1200	-	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	77 kg	347127	1 535,- €	4015613600512
Armoire chauff. 700, L1400	-	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	86 kg	347147	1 585,- €	4015613612485
Armoire chauff. 700, L1600	-	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	95 kg	347167	1 685,- €	4015613600529
Armoire chauff. 700, L1800	-	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	104 kg	347187	1 789,- €	4015613600536
Armoire chauff. 700, L2000	-	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	112 kg	347207	1 889,- €	4015613600543
Armoire chauff. 700, L1000, AD	40 mm	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	69,2 kg	348107	1 498,- €	4015613600550
Armoire chauff. 700, L1200, AD	40 mm	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	77,3 kg	348127	1 569,- €	4015613600567
Armoire chauff. 700, L1400, AD	40 mm	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	86,4 kg	348147	1 619,- €	4015613612492
Armoire chauff. 700, L1600, AD	40 mm	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	95,5 kg	348167	1 719,- €	4015613600574
Armoire chauff. 700, L1800, AD	40 mm	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	104,6 kg	348187	1 819,- €	4015613600581
Armoire chauff. 700, L2000, AD	40 mm	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	112,7 kg	348207	1 919,- €	4015613600598

Armoire chauffante 700-4T 1000



- Nombre de portes 4
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
Des deux côtés



	Pliage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauffante 700-4T 1000	-	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	71 kg	346107	1 498,- €	4015613736068
Armoire chauffante 700-4T 1200	-	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	84 kg	346127	1 559,- €	4015613722009
Armoire chauffante 700-4T 1400	-	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	92 kg	346147	1 598,- €	4015613736075
Armoire chauffante 700-4T 1600	-	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	103 kg	346167	1 649,- €	4015613736082
Armoire chauffante 700-4T 1800	-	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	113 kg	346187	1 819,- €	4015613736099
Armoire chauffante 700-4T 2000	-	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	125 kg	346207	1 998,- €	4015613736105

Lave-mains W10-KB Plus

401621

PVC* 292,- €

GTIN 4015613673523



Hygiénique et simple – le lave-mains W10-KB Plus avec commande pratique par le genou et distributeur de savon intégré offre des conditions d'hygiène optimales.

- Matériau Acier au nickel-chrome
- Modèle Montage mural
- Diamètre de la cuve 350 mm
- Hauteur de la cuve 170 mm
- Contenance de la cuve 13,5 litre(s)
- Avec commande par le genou Oui
- Prise d'eau via la commande par le genou Env. 15 secondes
- Robinetterie d'évier Robinet inclinable 140 mm
- Raccord d'eau Raccord d'eau froide et/ou l'eau chaude 1/2"
- Écoulement de l'eau
- Pliage 345 mm
- Avec distributeur de savon Oui
- Distributeur de savon Matériau : Plastique
Capacité de remplissage : 300 ml
- Hauteur sans robinetterie 232 mm
- Dimensions L 400 x P 404 x H 577 mm
- Poids 7,1 kg



Lave-mains déversoir, mélangeur

401618

PVC* 475,- €

GTIN 4015613428635



- Matériau Acier inoxydable
- Dimensions cuve L 370 x P 280 x H 120 mm
- Contenance de la cuve 12,4 litre(s)
- Dimensions bec verseur L 405 x P 340 x H 170 mm
- Contenance du bec 23,4 litre(s)
- Robinetterie d'évier Batterie mixte 1/2"
- Compris 1 grille pliable
1 siphon
- Dimensions L 510 x P 700 x H 850 mm
- Poids 18,8 kg

Plonge à 1 bassin

306380

PVC* 625,- €

GTIN 4015613615868



- Matériau Acier inoxydable
- Pliage 40 mm
- Nombre de cuves 1
- Dimensions cuve L 340 x P 400 x H 250 mm
- Contenance de la cuve 34 litre(s)
- Écoulement de l'eau 1 1/2"
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 850 mm à 900 mm
- Propriétés 40 mm plié
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
- Disponible sur demande Modèle avec une profondeur de 600 mm
- Dimensions L 500 x P 700 x H 850 mm
- Poids 14,4 kg

Plonge laverie 700, L1200, bass. GA



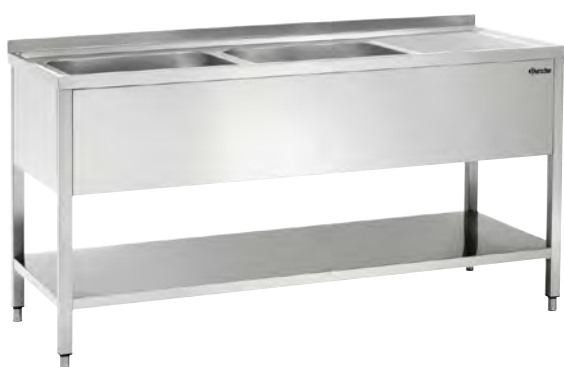
- Matériau
- Pliage
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Contenance de la cuve
- Écoulement de l'eau
- Fond
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
1
L 500 x P 500 x H 250 mm
62 litre(s)
1 1/2"
Oui
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Modèle avec une profondeur de 600 mm

- Disponible sur demande

	Surface d'égouttage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1200, bass. GA	À droite	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	33,2 kg	306320	809,- €	4015613600772
Plonge laverie 700, L1200 bass. DR	À gauche	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	33,2 kg	306620	809,- €	4015613600789
Plonge laverie 700, L1400 bass. GA	À droite	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	38 kg	306330	889,- €	4015613600796
Plonge laverie 700, L1400 bass. DR	À gauche	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	38 kg	306630	889,- €	4015613600802

Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA



- Matériau
- Pliage
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Contenance de la cuve
- Écoulement de l'eau
- Fond
- Pieds réglables en hauteur
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
2
L 500 x P 500 x H 250 mm
62 litre(s)
1 1/2"
Oui
Oui
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Modèle avec une profondeur de 600 mm

- Disponible sur demande

	Surface d'égouttage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA	À droite	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	49 kg	306300	1 165,- €	4015613600819
Plonge laverie 700, L1600 2bass. DR	À gauche	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	49 kg	306600	1 165,- €	4015613600826
Plonge laverie 700, L1800 2bass. GA	À droite	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	54 kg	306310	1 235,- €	4015613600833
Plonge laverie 700, L1800 2bass. DR	À gauche	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	54 kg	306610	1 235,- €	4015613600840

Plonge laverie 700, L1200 bass. GA



- Matériau Acier inoxydable
- Pliage 40 mm
- Nombre de cuves 1
- Dimensions cuve L 400 x P 500 x H 250 mm
- Contenance de la cuve 50 litre(s)
- Écoulement de l'eau 1 1/2"
- Fond Oui
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 850 mm à 900 mm
- Propriétés 40 mm plié
Installation de lave-vaisselle possible sous la surface d'égouttage
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
- Disponible sur demande
- Dimensions Modèle avec une profondeur de 600 mm
L 1 200 x P 700 x H 850 mm
- Poids 26,8 kg

	Surface d'égouttage	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1200 bass. GA	À droite	306340	859,- €	4015613600857
Plonge laverie 700, L1200 bass. DR	À gauche	306640	859,- €	4015613600864

Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA



- Matériau Acier inoxydable
- Pliage 40 mm
- Nombre de cuves 2
- Écoulement de l'eau 1 1/2"
- Fond Oui
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 850 mm à 900 mm
- Propriétés 40 mm plié
Installation de lave-vaisselle possible sous la surface d'égouttage
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
- Disponible sur demande
- Modèle avec une profondeur de 600 mm

	Contenance de la cuve	Dimensions cuve	Surface d'égouttage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA	50 litre(s)	L 400 mm P 500 mm H 250 mm	À droite	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	41 kg	306350	1 105,- €	4015613600871
Plonge laverie 700, L1600 2bass. DR	50 litre(s)	L 400 mm P 500 mm H 250 mm	À gauche	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	41 kg	306650	1 105,- €	4015613600888
Plonge laverie 700, L1800 2bass. GA	62 litre(s)	L 500 mm P 500 mm H 250 mm	À droite	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	45 kg	306360	1 165,- €	4015613600895
Plonge laverie 700, L1800 2bass. DR	62 litre(s)	L 500 mm P 500 mm H 250 mm	À gauche	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	45 kg	306660	1 165,- €	4015613600901

Accessoires

Tuyau vertical 44/247

- Dimensions: L 44 x P 44 x H 247 mm
- Poids: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

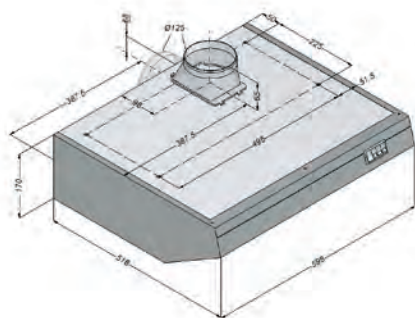
306552

PVC* 58,- €

Hotte aspirante Novy, L600, Al



- Matériau CNS 18/10
- Matériau du filtre Aluminium
- Filtre de protection contre les flammes Type B
- Réglage du ventilateur À 3 niveaux
- Éclairage Oui
- Interrupteur de marche/arrêt commutable séparément
- Compris Oui
- Matériel de fixation Matériel de fixation

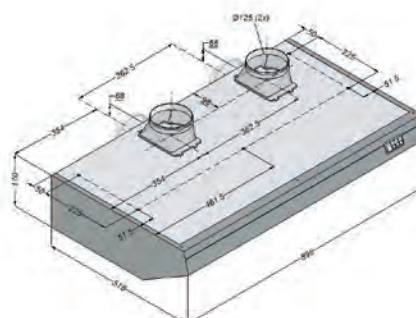


Hotte aspirante Novy, L600, Al

- Nombre de filtres 1
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air 1
- Puissance moteur de 0 m³/h à 350 m³/h
- Ampoules (nombre + watts) 1 x 15 W
- Puissance 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 600 x P 520 x H 170 mm
- Poids 13 kg
- GTIN 4015613119243

100060

PVC* 735,- €



Hotte aspirante Novy, L900, Al

- Nombre de filtres 2
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air 2
- Puissance moteur de 0 m³/h à 700 m³/h
- Ampoules (nombre + watts) 1 x 18 W
- Puissance 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 900 x P 520 x H 170 mm
- Poids 20,2 kg
- GTIN 4015613119298

100090

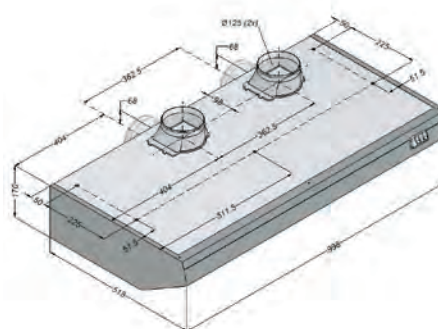
PVC* 1 325,- €

Hotte aspirante Novy, L1000, Al

- Nombre de filtres 2
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air 2
- Puissance moteur de 0 m³/h à 700 m³/h
- Ampoules (nombre + watts) 1 x 18 W
- Puissance 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 000 x P 520 x H 170 mm
- Poids 21,1 kg
- GTIN 4015613119311

100100

PVC* 1 398,- €



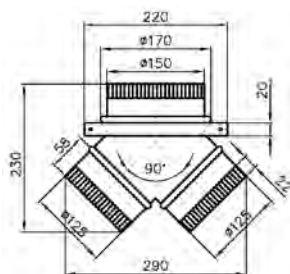
Accessoires

Manchon pour hottes 900 et 1000 mm

- Matériau: Métal, Galvanisé
- Propriétés: Raccord entre deux sorties (Ø 125 mm) et une sortie (Ø 150 mm)
- Dimensions: L 300 x P 150 x H 250 mm
- Poids: 1,38 kg
- GTIN: 4015613119342

100103

PVC* 142,- €



Hotte murale 700, L1000



- Matériau
- Matériau du filtre
- Filtre de protection contre les flammes
- Éclairage
- Propriétés

CNS 18/10

CNS 18/10

Type A

Oui

Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse

Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire

Rigole collectrice de graisse soudée

Mise en service uniquement possible avec un régulateur supplémentaire

Hottes de plafond

Hottes murales série 1100

Autres dimensions

- Remarque importante

- Disponible sur demande

	Nombre de filtres	Ampoules (nombre + watts)	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 700, L1000	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 000 x P 700 x H 450 mm	23 kg	258100	939,- €	4015613600987
Hotte murale 700, L1200	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 200 x P 700 x H 450 mm	27 kg	258120	985,- €	4015613600994
Hotte murale 700, L1400	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 400 x P 700 x H 450 mm	31 kg	258140	1 039,- €	4015613601007
Hotte murale 700, L1600	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 600 x P 700 x H 450 mm	33 kg	258160	1 109,- €	4015613601014
Hotte murale 700, L1800	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 800 x P 700 x H 450 mm	36 kg	258180	1 189,- €	4015613601021
Hotte murale 700, L2000	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 000 x P 700 x H 450 mm	40 kg	258200	1 279,- €	4015613601038
Hotte murale 900, L1000	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 000 x P 900 x H 450 mm	28 kg	265100	998,- €	4015613601120
Hotte murale 900, L1200	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 200 x P 900 x H 450 mm	30 kg	265120	1 039,- €	4015613601137
Hotte murale 900, L1400	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 400 x P 900 x H 450 mm	32 kg	265140	1 098,- €	4015613601144
Hotte murale 900, L1600	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 600 x P 900 x H 450 mm	35 kg	265160	1 165,- €	4015613601151
Hotte murale 900, L1800	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 800 x P 900 x H 450 mm	38 kg	265180	1 235,- €	4015613601168
Hotte murale 900, L2000	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 000 x P 900 x H 450 mm	41 kg	265200	1 345,- €	4015613601175
Hotte murale 900, L2200	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 200 x P 900 x H 450 mm	45 kg	265220	1 429,- €	4015613601182

Accessoires

Régulateur réglable continu

- Matériau: Plastique
- Modèle: Montage mural
- Dimensions: L 130 x P 90 x H 75 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

PVC* 152,- €

Hotte murale 700 moteur, L1300



• Matériau

CNS 18/10



• Matériau du filtre

CNS 18/10

• Filtre de protection contre les flammes

Type A

• Découpe pour le moteur

232 x 208 mm



• Puissance du moteur

1500 m³/h

• Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air

Via un régulateur externe

• Réglage du ventilateur

Oui

• Éclairage

Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse

• Propriétés

Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire

Rigole collectrice de graisse soudée

• Remarque importante

Mise en service uniquement possible avec un régulateur supplémentaire

• Disponible sur demande

Hottes de plafond

Autres dimensions

Hottes murales série 1100

	Nombre de filtres	Ampoules (nombre + watts)	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 700 moteur, L1300	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 300 x P 700 x H 450 mm	35 kg	257130	1 459,- €	4015613600918
Hotte murale 700 moteur, L1400	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 400 x P 700 x H 450 mm	37 kg	257140	1 498,- €	4015613600925
Hotte murale 700 moteur, L1500	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 500 x P 700 x H 450 mm	39 kg	257150	1 529,- €	4015613600932
Hotte murale 700 moteur, L1600	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 600 x P 700 x H 450 mm	41 kg	257160	1 559,- €	4015613600949
Hotte murale 700 moteur, L1700	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 700 x P 700 x H 450 mm	42 kg	257170	1 598,- €	4015613600956
Hotte murale 700 moteur, L1800	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 800 x P 700 x H 450 mm	43 kg	257180	1 629,- €	4015613600963
Hotte murale 700 moteur, L2000	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 000 x P 700 x H 450 mm	47 kg	257200	1 725,- €	4015613600970
Hotte murale 900 moteur, L1300	2	1 x 18 W	0,018 kW	L 1 300 x P 900 x H 450 mm	37 kg	264130	1 529,- €	4015613601045
Hotte murale 900 moteur, L1400	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 400 x P 900 x H 450 mm	39 kg	264140	1 579,- €	4015613601052
Hotte murale 900 moteur, L1500	2	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 500 x P 900 x H 450 mm	41 kg	264150	1 609,- €	4015613601069
Hotte murale 900 moteur, L1600	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 600 x P 900 x H 450 mm	42 kg	264160	1 629,- €	4015613601076
Hotte murale 900 moteur, L1700	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 700 x P 900 x H 450 mm	44 kg	264170	1 659,- €	4015613601083
Hotte murale 900 moteur, L1800	3	1 x 36 W	0,036 kW	L 1 800 x P 900 x H 450 mm	45 kg	264180	1 679,- €	4015613601090
Hotte murale 900 moteur, L2000	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 000 x P 900 x H 450 mm	49 kg	264200	1 829,- €	4015613601106
Hotte murale 900 moteur, L2200	4	1 x 58 W	0,058 kW	L 2 200 x P 900 x H 450 mm	52 kg	264220	1 885,- €	4015613601113

Accessoires

Régulateur réglable continu

- Matériau: Plastique
- Modèle: Montage mural
- Dimensions: L 130 x P 90 x H 75 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

PVC* 152,- €

Radiateur W2000 E

825215

PVC* 201,- €

GTIN 4015613651415



- Matériau
- Modèle
- Utilisable dans
- Source de chaleur
- Tubes chauffants
- Rayon de chauffage
- Affichage numérique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Câble

- Degré de protection
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Aluminium
Montage mural
Intérieur et extérieur
Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
1 x 2 kW
2 m
Oui
Oui
Sortie derrière le radiateur
Longueur 1,7 mètre
IP54
1 télécommande
1 support mural pour un montage flexible :
rotatif jusqu'à 90°, inclinable jusqu'à 90°
2 kW | 230 V | 50 Hz
L 615 x P 60 x H 100 mm
1,6 kg

Tube chauff infrarouge 2000W

- Modèle: Tube chauffant infrarouge
- Puissance de chauffage: 2000 W
- Dimensions: L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219

PVC* 29,50 €



Radiateur W3000 E

825214

PVC* 303,- €

GTIN 4015613639086

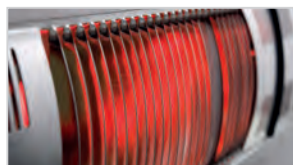


- Matériau
- Modèle
- Utilisable dans
- Source de chaleur
- Tubes chauffants
- Nombre de niveaux de chauffe
- Câble

- Affichage numérique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Degré de protection
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Aluminium
Montage mural
Intérieur et extérieur
Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
2 x 1,5 kW
2
Sortie derrière le radiateur
Longueur 1,8 mètre
Oui
Oui
IP54
1 télécommande
1 support mural pour un montage facile :
inclinable jusqu'à 90°
3 kW | 220-240 V | 50 Hz
L 1 050 x P 200 x H 100 mm
2,2 kg



Tube chauff infrarouge 1500 W

- Modèle: Tube chauffant infrarouge, à droite
- Puissance de chauffage: 1500 W
- Dimensions: L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217

PVC* 25,50 €

Tube chauff infrar. 1500 W, gauche

- Modèle: Tube chauffant infrarouge, à gauche
- Puissance de chauffage: 1500 W
- Dimensions: L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218

PVC* 25,50 €

Support pour radiant W3000

- Matériau: Acier, Laqué
- Modèle: Pour la fixation à un tube carré, taille : 20 x 20 mm à 40 x 40 mm, Pour la fixation à un tube rond, taille : Ø 20 mm à 40 mm
- Remarque importante: Convient uniquement au montage horizontal
- Dimensions: L 180 x P 85 x H 70 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613693101



825222

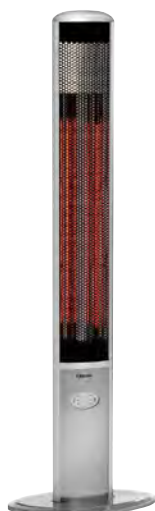
PVC* 21,- €

Radiateur ST1800 E

825212

PVC* 375,- €

GTIN 4015613615073



• Matériau

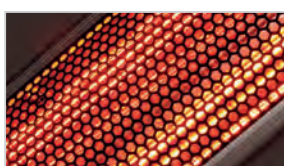


• Utilisable dans
• Source de chaleur

• Tubes chauffants
• Nombre de niveaux de chauffe
• Câble

• Interrupteur de marche/arrêt
• Degré de protection
• Compris
• Puissance
• Dimensions
• Poids

Aluminium
Acier inoxydable
Intérieur et extérieur
Tubes chauffants infrarouges (tubes Ruby Red)
2 x 0,9 kW
2 niveaux (3 possibilités de réglage)
Sortie derrière le radiateur
Longueur 1,8 mètre
Oui
IP55
1 télécommande
1,8 kW | 220-240 V | 50 Hz
L 495 x P 240 x H 1 610 mm
16,1 kg



Tube chauff infrarouge 900W

- Modèle: Tube chauffant infrarouge (tube Ruby Red)
- Puissance de chauffage: 900 W
- Dimensions: L 12 x P 850 x H 12 mm
- Poids: 0,11 kg
- GTIN: 4015613660202

825216

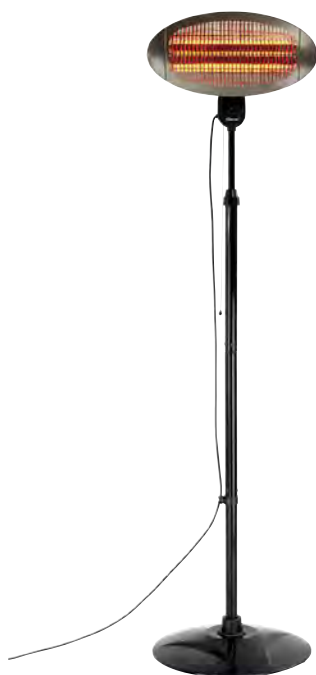
PVC* 61,- €

Radiateur ST2000 E

825207

PVC* 84,- €

GTIN 4015613500249

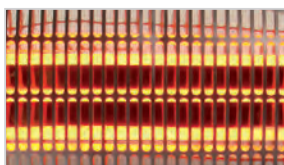


• Source de chaleur
• Tubes chauffants
• Nombre de niveaux de chauffe
• Câble



• Pieds réglables en hauteur
• Réglable en hauteur
• Puissance
• Modèle
• Dimensions
• Poids

Radiateur au quartz
1 x 2 kW
3
Sortie en haut au niveau du radiateur
Longueur env. 7 mètres
Oui
de 1800 mm à 2100 mm
2 kW | 230 V | 50 Hz
Appareil fixe
L 550 x P 500 x H 2 100 mm
8,8 kg





Chauffe-terrace avec rayon de diffusion de la chaleur pouvant atteindre 360°. Les 3 radiateurs inclinables diffusent une chaleur infrarouge efficace dans l'environnement.

- Matériau
 - Aluminium
 - Acier
 - Laqué
- Utilisable dans
 - Extérieur
- Source de chaleur
 - Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
- Tubes chauffants
 - 3 x 1 kW
- Rayon de chauffage
 - 12 m
- Nombre de niveaux de chauffe
 - 1
- Câble
 - Sortie au niveau du socle
 - Longueur 1,85 m
- Témoin lumineux de contrôle
 - Prêt à l'emploi
 - Chauffage
- Interrupteur de marche/arrêt
 - Oui
- Degré de protection
 - IP55
- Compris
 - 1 télécommande
- Puissance
 - 3 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 600 x P 600 x H 2 120 mm
- Poids
 - 19,7 kg

Tube chauffant infrarouge 1000W

- Modèle: Tube chauffant infrarouge
- Puissance de chauffage: 1000 W
- Dimensions: L 12 x P 12 x H 345 mm
- Poids: 0,05 kg
- GTIN: 4015613717142



825226

PVC* 23,- €



- Matériau
 - Acier inoxydable
- Source de chaleur
 - Flamme de gaz
- Type de gaz
 - Gaz liquéfié
- Type d'allumage
 - Allumage Piezo
- Sécurité d'allumage
 - Oui
- Diamètre du réflecteur en aluminium
 - 780 mm
- Propriétés
 - Mobile
- Non fourni
 - Garniture de raccordement
- Puissance
 - 13,5 kW
- Dimensions
 - L 780 x P 780 x H 2 220 mm
- Poids
 - 18 kg

Kit de branchement professionnel

- Dotation du set: 1 régulateur basse pression, 1 tuyau, 1 protection contre la rupture du tuyau
- Utilisable dans: Extérieur
- Remarque importante: Peut uniquement être utilisé à l'extérieur
- Dimensions: L 64 x P 180 x H 35 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

PVC* 74,- €

Cendrier mural, noir

860000

PVC* 19,- €

GTIN 4015613470542



- Matériau
- Contenance
- Modèle
- Verrouillable
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

Tôle d'acier
Laqué
1 litre(s)
Montage mural
Oui
Vidage facile par le clapet frontal
L 160 x P 90 x H 200 mm
1,1 kg

Cendrier mural, argent

860001

PVC* 71,- €

GTIN 4015613470559



- Matériau
- Contenance
- Modèle
- Verrouillable
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
6,5 litre(s)
Montage mural
Non
Vidage facile par le clapet frontal
L 280 x P 140 x H 373 mm
2,8 kg

Cendrier sur colonne KOMBI11L

860008

PVC* 56,- €

GTIN 4015613671215



Tout simplement propre : Le cendrier et la poubelle intérieure sont totalement amovibles pour pouvoir être vidés et nettoyés. Grâce aux dimensions compactes, le duo peut être installé dans n'importe quel coin.

- Matériau
- Cendrier
- Avec collecteur de déchets
- Bac intérieur de poubelle



- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Acier inoxydable
Capacité : 0,5 litre
Conteneur avec couvercle, amovible
Ouverture : Ø 45 mm
Dimensions : Ø 180 mm, hauteur : 150 mm
Oui
Acier galvanisé
Contenance : 11 litres
Amovible
Avec poignée rabattable
Ouverture : L 155 x H 100 mm
Dimensions : Ø 190 mm, hauteur : 400 mm
L 210 x P 210 x H 574 mm
2,3 kg

Cendrier sur colonne KOMBI52L

860007

PVC* 119,- €

GTIN 4015613637068



- Matériau
- Cendrier
- Avec collecteur de déchets
- Bac intérieur de poubelle

- Dimensions
- Poids

Tôle de zinc
Laqué
Cendrier à sable
Ø 175 mm
Passoire avec poignées, Ø 170 mm
Oui
Amovible
Avec poignées pliables
Ouverture pour les déchets : 325 x 140 mm
Tôle de zinc
L 380 x P 380 x H 945 mm
10,5 kg

Cendrier sur colonne, argent

860002

PVC* 159,- €

GTIN 4015613470566



- Matériau
- Contenance
- Verrouillable
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
5,5 litre(s)
Oui
Vidage facile par le clapet frontal
L 240 x P 240 x H 870 mm
8,5 kg

Mange-debout fêtes, pliable

601177

PVC* 103,- €

GTIN 4015613505268



- Matériau
- Matériau des pieds
- Diamètre du plateau de table
- Hauteur du plateau de table
- Propriétés
- Dimensions
- Poids

Polyéthylène
Chromé
700 mm
675 mm
1170 mm
Résistance aux taches
Système enfichable
L 700 x P 700 x H 1 170 mm
9 kg

Jeu de housse p. table bistrot haute 700

- Dotation du set: Housse de protection pour plateau de table, Housse pour table haute
- Matériau: Micropolyester 90 %, Élasthane 10 %
- Conçu pour: Tables hautes à 5 pieds, Diamètre de pied max. 700 mm, Hauteur de table max. 1170 mm, Diamètre de plateau max. 700 mm
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Dimensions: L 700 x P 700 x H 1 170 mm
- Poids: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448



601168

PVC* 37,- €

Revêtement de protection de housse 700

- Matériau: Micropolyester 90 %, Élasthane 10 %
- Conçu pour: Diamètre de plateau max. 700 mm
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Dimensions: L 700 x P 700 x H 50 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455



601169

PVC* 14,- €

Table multi-usages 1830-W

601179

PVC* 86,- €

GTIN 4015613649535



Cette table pliable solide avec surface robuste en plastique s'installe rapidement et permet de nombreuses utilisations grâce à sa légèreté et à ses dimensions compactes.

- Matériau Plastique HDPE
- Matériau des pieds Acier, laqué
Thermolaqué
Caoutchouc
- Charge max. 150 kg
- Poignée de transport Oui
- Propriétés Pliable
Système de verrouillage de sécurité
Protection contre les UV
- Dimensions L 1 830 x P 760 x H 740 mm
- Poids 14,7 kg



Housse de banquet 1830-W

- Matériau: Polyester 90 %, Élasthane 10 %
- Conçu pour: Tables de banquet, à 4 pieds, Diamètre du pied de table, max. 25 mm, Hauteur de table max.: 730 mm, Dimensions du plateau de table, max : 1830 x 760 mm
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Dimensions: L 1 830 x P 760 x H 730 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734



601196

PVC* 55,- €

Banc multi-usages 1820-W

601180

PVC* 49,- €

GTIN 4015613649559



Ce banc pliable solide avec surface robuste en plastique s'installe rapidement et permet de nombreuses utilisations grâce à sa légèreté et à ses dimensions compactes.

- Matériau Plastique HDPE
- Matériau des pieds Acier, laqué
Thermolaqué
Caoutchouc
- Charge max. 300 kg
- Poignée de transport Oui
- Propriétés Pliable
Système de verrouillage de sécurité
Protection contre les UV
- Dimensions L 1 820 x P 280 x H 435 mm
- Poids 7,6 kg



Accessoires

Set de housses Multi 1830-W

- Dotation du set: 1 housse de table, 2 housses de bancs
- Matériau: Polyester 90 %, Élasthane 10 %
- Conçu pour: Tables et bancs à 4 pieds, Diamètre du pied de table, max. 25 mm, Hauteur de table max.: 730 mm, Dimensions du plateau de table, max : 1830 x 760 mm, Dimensions du pied de banc, max. : 260 x 50 mm, Hauteur du banc, max. : 440 mm, Dimensions de l'assise : 1840 x 295 mm
- Lavable: Jusqu'à 40 °C
- Dimensions: L 1 850 x P 290 x H 440 mm
- Poids: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741



601197

PVC* 85,- €

Tableau mural 470x790

181142

PVC* 29,- €

GTIN 4015613713335



- Matériau
- Utilisable dans
- Surface inscriptible max.
- Inscriptible des deux côtés
- Propriétés



- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

Bois massif
Intérieur
L 400 x H 720 mm
Non
Inscriptible avec de la craie/des marqueurs à la craie (non fournis)
Cadre en bois peint en couleur teck
Surface inscriptible revêtue de résine synthétique noire
Montage vertical ou horizontal
Support mural (fourni avec le tableau)
Kit (montage facile)
L 470 x P 20 x H 795 mm
1,6 kg

Tableau à menu "Bartscher Bistro"

181137

PVC* 117,- €

GTIN 4015613610559



- Matériau
- Utilisable dans
- Surface inscriptible max.
- Inscriptible des deux côtés
- Propriétés



- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

Bois massif
Intérieur et extérieur protégé
L 530 x H 795 mm
Oui
Inscriptible avec de la craie/des marqueurs à la craie (non fournis)
Surface d'inscription : panneau HDF, revêtu de vernis UV
Bois issu d'une gestion durable des forêts
Monté
L 660 x P 565 x H 1 210 mm
7,4 kg

Chevalet porte-affiches A1, Alu

181136

PVC* 96,50 €

GTIN 4015613499413



- Matériau
- Matériau des pieds
- Utilisable dans
- Taille d'affiche max.
- Remplissable des deux côtés
- Propriétés



- Dimensions
- Poids

Aluminium
Plastique
Intérieur et extérieur
DIN A1
Oui
Protection de l'affiche par un film de recouvrement anti-reflet
Cadre à changement rapide avec mécanisme pliable
L 630 x P 700 x H 1 145 mm
7,4 kg

TRANSPORT | STOCKAGE

Une logistique bien pensée permet de gagner du temps :

Une logistique bien pensée permet de gagner du temps : en fonction du modèle, les chariots solides sont des moyens sûrs de transporter des plateaux, des récipients GN ou des plaques de pâtisserie. Ils sont polyvalents et grâce à leurs roulettes en caoutchouc avec amortisseur, ils peuvent être déplacés de manière confortable et silencieuse.

Conteneur isotherme 20L, AI

100080

PVC* 232,- €

GTIN 4015613544281



- Matériau CNS 18/10
Brossé
- Contenance 20 litre(s)
- Conçu pour Plats froids ou chauds
- Perte de température / heure approx. 6 °C
- À double paroi Oui
- Robinet de vidange Non
- Empliable Oui
- Poignée de transport Oui
- Poignée basculante, latérale Oui
- Propriétés Soupape d'aération
Couvercle entièrement amovible
Couvercle avec 4 fermures à genouillère
- Dimensions L 343 x P 343 x H 345 mm
- Poids 6,6 kg

Conteneur isotherme 20L Plus

100085

PVC* 285,- €

GTIN 4015613615011



- Matériau CNS 18/10
Brossé
- Contenance 20 litre(s)
- Conçu pour Plats froids ou chauds
- Perte de température / heure approx. 6 °C
- À double paroi Oui
- Robinet de vidange Oui
- Empliable Oui
- Poignée de transport Oui
- Poignée basculante, latérale Oui
- Propriétés Soupape d'aération
Couvercle entièrement amovible
Couvercle avec 4 fermures à genouillère
- Dimensions L 343 x P 395 x H 345 mm
- Poids 7,1 kg

Conteneur isotherme 12110

300104

PVC* 335,- €

GTIN 4015613666549



Compartiment frontal non chauffé pour les plats froids et chauds. Idéal pour les cuisines industrielles, la restauration rapide et les restaurants.

- Matériau Plastique LLDPE
- Contenance 87 litre(s)
- Conçu pour Plats froids ou chauds
- Résistant à la température de -20 °C à 120 °C
- Nombre de tiroirs 12
- Type de tiroirs Horizontal
- Compatible GN Oui
- Gastronorm 1/1 GN
- À double paroi Oui
- Porte à double paroi Oui
- Butée de porte À gauche
- Empliable Oui
- Dimensions L 450 x P 645 x H 620 mm
- Poids 15,3 kg

Chariot de transport TB12110

- Matériau: Plastique
- Dimensions surface de présentation: L 490 x P 665 mm
- Hauteur du cadre: 25 mm
- Charge max. totale: 200 kg
- État lors de la livraison: Monté
- Dimensions: L 550 x P 725 x H 190 mm
- Poids: 6,4 kg
- GTIN: 4015613666556



300105

PVC* 139,- €

Chariot de service TS200

A300062

PVC* 119,- €

GTIN 4015613433509



	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Nombre d'étagères	2
	• Dimensions étagères	L 830 x P 510 mm
	• Distance entre les étagères	570 mm
	• Charge max. totale	100 kg
	• Avec poignée(s)	Oui
	• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
	• Diamètre des roulettes	100 mm
	• Tampon de butée	4 pièces, plastique
	• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
	• Dimensions	L 920 x P 600 x H 945 mm
	• Poids	10 kg

Chariot de service TS301

A300073

PVC* 139,- €

GTIN 4015613671611



	Chariot de transport à 3 niveaux pour un transport rapide, efficace et sans problème.	
	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Nombre d'étagères	3
	• Dimensions étagères	L 827 x P 510 mm
	• Distance entre les étagères	265 mm
	• Charge max. totale	90 kg
	• Charge max. par étagère	30 kg
	• Avec poignée(s)	Oui
	• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
	• Diamètre des roulettes	100 mm
	• Tampon de butée	4 pièces, plastique
	• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
	• Propriétés	Cadre en tube rond, Ø 25,8 mm
	• Dimensions	L 920 x P 600 x H 945 mm
	• Poids	13,4 kg

Chariot de service TS200-M1

A300056

PVC* 169,- €

GTIN 4015613455730



	• Matériau	Acier au nickel-chrome
	• Nombre d'étagères	2
	• Dimensions étagères	L 830 x P 510 mm
	• Distance entre les étagères en haut	270 mm
	• Distance entre les étagères en bas	265 mm
	• Dimensions compartiments de rangement	L 760 x P 440 x H 100 mm
	• Charge max. totale	100 kg
	• Avec poignée(s)	Oui
	• Roulettes de direction	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
	• Diamètre des roulettes	100 mm
	• Tampon de butée	4 pièces, plastique
	• État lors de la livraison	Kit (montage facile)
	• Dimensions	L 920 x P 600 x H 945 mm
	• Poids	14,1 kg

Chariot de service TS501

300065

PVC* 219,- €

GTIN 4015613534633



- Matériau Acier au nickel-chrome
- Nombre d'étagères 5
- Dimensions étagères L 827 x P 510 mm
- Distance entre les étagères 265 mm
- Charge max. totale 100 kg
- Charge max. par étagère 30 kg
- Avec poignée(s) Oui
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes 100 mm
- Tampon de butée 4 pièces, plastique
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dimensions L 920 x P 600 x H 1 540 mm
- Poids 18 kg

Chariot de service TS "Adjutant"

A300049

PVC* 106,- €

GTIN 4015613433578



- Matériau Aluminium
Plastique
- Nombre d'étagères 3
- Dimensions étagères L 620 x P 405 mm
- Distance entre les étagères 300 mm
- Charge max. totale 120 kg
- Avec poignée(s) Oui
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dimensions L 830 x P 415 x H 940 mm
- Poids 9,1 kg

Set de bacs de rangement "Adjutant"

- Matériau: Plastique
- Poubelle: Contenance : env. 30 litres, Dimension : L 335 x P 237 x H 560 mm
- Bac à couverts: Contenance : env. 9 litres, Dimension : L 333 x P 230 x H 178 mm
- Dimensions: L 335 x P 237 x H 560 mm
- Poids: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986



A300047

PVC* 37,- €

Chariot à bacs AK300

300064

PVC* 139,- €

GTIN 4015613673516



- Matériau Acier au nickel-chrome
- Conçu pour Caisses Euronorm E1, E2, E3 (boucherie / boulangerie)
- Nombre de tiroirs 3
- Format des tiroirs 600 x 400 mm
- Distance entre les tiroirs En haut 118 mm (E1)
Au milieu 380 mm (E1, E2, E3)
En bas 250 mm (E1, E2)
- Charge max. totale 100 kg
- Charge max. par tiroir 40 kg
- Avec poignée(s) Oui
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes 100 mm
- Tampon de butée 4 pièces, plastique
- Propriétés Cadre en tube carré 25,8 x 25,8 mm
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dimensions L 720 x P 500 x H 965 mm
- Poids 9,4 kg

Chariot à plateaux TT1600

300083

PVC* 525,- €

GTIN 4015613587615



Chariot de transport polyvalent avec 16 glissières – Pour le transport de récipients GN 1/1 ou pour débarrasser des plateaux de cantine standard.



- Matériau
- Conçu pour



- Nombre de tiroirs: 16
- Format des tiroirs: 500 x 360 mm
- Distance entre les tiroirs: 145 mm
- Remplissable des deux côtés: Oui
- Charge max. totale: 48 kg
- Tablette: Oui, avec rambarde
- Dimensions surface de présentation: L 775 x P 530 mm
- Hauteur de la rambarde: 150 mm
- Avec poignée(s): Oui
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 125 mm
- Tampon de butée: 4 pièces, plastique
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Dimensions: L 925 x P 620 x H 1 700 mm
- Poids: 38 kg

Chariot à plateaux AT1000-GN

300149

PVC* 989,- €

GTIN 4015613709185



Le chariot à plateaux robuste se distingue par sa grande résistance à la charge et par les très grandes glissières au format 1/1 GN.



- Matériau: Aluminium, Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Plateaux de restauration rapide, Plateaux de service
- Nombre de tiroirs: 10
- Distance entre les tiroirs: 115 mm
- Format des tiroirs: 1/1 GN, 530 x 325 mm
- Remplissable des deux côtés: Oui
- Charge max. totale: 60 kg
- Charge max. par tiroir: 10 kg
- Roulettes de direction: 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes: 120 mm
- Tampon de butée: 4 pièces, plastique
- État lors de la livraison: Kit (montage facile)
- Dimensions: L 460 x P 690 x H 1 675 mm
- Poids: 21,6 kg

Accessoires

Plateau GN110-S

- Matériau: Plastique (polypropylène) | Couleur: Noir
- Type de surface: Structuré
- Format normalisé: GN 1/1
- Dimensions du fond: L 495 x P 290 mm
- Empliable: Oui
- Lavable en machine: Oui
- Dimensions: L 530 x P 325 x H 20 mm
- Poids: 0,58 kg
- GTIN: 4015613695303



701053

PVC* 10,50 €

Plateau KN45350-HG

- Matériau: Plastique (polypropylène) | Couleur: Gris clair
- Type de surface: Structuré
- Format normalisé: Norme cantine
- Dimensions du fond: L 415 x P 315 mm
- Empliable: Oui
- Lavable en machine: Oui
- Dimensions: L 450 x P 355 x H 20 mm
- Poids: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310



701054

PVC* 9,50 €

Chariots de rangement



Vite rangé et vite transporté

Avec les chariots de transport en acier inoxydable de haute qualité, une grande variété de récipients peut être transportée rapidement et facilement.

Selon le modèle, les chariots robustes offrent un équipement sécurisé pour les plateaux, les bacs GN ou les plateaux standards de boulangerie. Ils sont polyvalents et peuvent être déplacés confortablement, tranquillement et en toute sécurité grâce aux roulettes recouvertes de caoutchouc.

Chariot Gastronomique AGN700-1/1

300098

PVC* 156,- €

GTIN 4015613686431



Chariot de rangement avec 7 tiroirs et tablette supplémentaire. La sécurité des bacs des deux côtés les empêche de glisser.



• Matériau Acier inoxydable

• Nombre de tiroirs 7



• Conçu pour 1/1 GN

1/2 GN

1/3 GN

2/3 GN

• Profondeur max. du récipient GN 65 mm

• Distance entre les tiroirs 80 mm

• Remplissable des deux côtés Oui

• Charge max. totale 60 kg

• Charge max. par tiroir 8 kg

• Tablette Oui

• Dimensions surface de présentation L 390 x P 555 mm

• Charge max. de la tablette 5 kg

• Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Diamètre des roulettes 100 mm

• Tampon de butée 4 pièces, plastique

• Propriétés Une fixation de récipient devant et derrière

Cadre en tube carré 25 x 25 mm

• Non fourni Récipients GN

Plaques

Grilles

• État lors de la livraison Kit (montage facile)

• Dimensions L 450 x P 620 x H 1 010 mm

• Poids 13 kg



► Une sécurité des bacs devant et derrière



► Le complément idéal :
► Plateau GN110-S

Chariot Gastronorm AGN1800-1/1

300181

PVC* 232,- €

GTIN 4015613671628



• Matériau

Acier inoxydable



• Nombre de tiroirs

18



• Conçu pour

1/1 GN

• Profondeur max. du récipient GN

1/2 GN

• Distance entre les tiroirs

1/3 GN

• Remplissable des deux côtés

65 mm

• Charge max. totale

80 mm

• Charge max. par tiroir

Oui

• Roulettes de direction

80 kg

• Diamètre des roulettes

10 kg

• Tampon de butée

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Propriétés

100 mm

• Non fourni

4 pièces, plastique

• État lors de la livraison

Une fixation de récipient devant et derrière

• Dimensions

Cadre en tube carré 25,8 x 25,8 mm

• Poids

Récipients GN

• Matériau

Kit (montage facile)

• Nombre de tiroirs

L 450 x P 613 x H 1 895 mm

• Conçu pour

20,2 kg

• Profondeur max. du récipient GN

• Distance entre les tiroirs

• Remplissable des deux côtés

• Charge max. totale

• Charge max. par tiroir

• Roulettes de direction

• Diamètre des roulettes

• Tampon de butée

• Propriétés

• Non fourni

• État lors de la livraison

• Dimensions

• Poids



- ▶ Pour récipients GN, plaques GN et plateaux
- ▶ 18 x 1/1 GN, 65 mm de profondeur



- ▶ 1 dispositif de fixation des récipients à l'avant et à l'arrière



- ▶ Le complément idéal : Plateau GN110-S

Chariot Gastronorm AGN700-2/1

300093

PVC* 198,- €

GTIN 4015613659244



• Matériau

Acier inoxydable



• Nombre de tiroirs

7



• Conçu pour

2/1 GN

• Profondeur max. du récipient GN

1/1 GN

• Distance entre les tiroirs

65 mm

• Remplissable des deux côtés

80 mm

• Charge max. totale

Oui

• Charge max. par tiroir

90 kg

• Tablette

12 kg

• Dimensions surface de présentation

Oui

• Charge max. de la tablette

L 590 x P 670 mm

• Roulettes de direction

18 kg

• Diamètre des roulettes

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Tampon de butée

100 mm

• Propriétés

4 pièces, plastique

• Non fourni

Une fixation de récipient devant et derrière

• État lors de la livraison

Cadre en tube carré 25,8 x 25,8 mm

• Dimensions

Récipients GN

• Poids

Kit (montage facile)

• Matériau

L 655 x P 740 x H 1 010 mm

• Nombre de tiroirs

• Conçu pour

• Profondeur max. du récipient GN

• Distance entre les tiroirs

• Remplissable des deux côtés

• Charge max. totale

• Charge max. par tiroir

• Tablette

• Dimensions surface de présentation

• Charge max. de la tablette

• Roulettes de direction

• Diamètre des roulettes

• Tampon de butée

• Propriétés

• Non fourni

• État lors de la livraison

• Dimensions

• Poids



- ▶ Pour récipients GN, plaques GN et plateaux
- ▶ 7 x 2/1 GN, 65 mm de profondeur



- ▶ 1 dispositif de fixation des récipients à l'avant et à l'arrière



- ▶ Le complément idéal : Plateau GN110-S



Rangement grand format 600 x 400 – La sécurité des bacs des deux côtés est facile à utiliser et assure un bon maintien.



• Matériau Acier inoxydable
• Nombre de tiroirs 7



• Conçu pour Euronorm 600 x 400 mm
• Profondeur max. du récipient GN 65 mm

• Distance entre les tiroirs 80 mm

• Remplissable des deux côtés Oui

• Charge max. totale 60 kg

• Charge max. par tiroir 8 kg

• Tablette Oui

• Dimensions surface de présentation L 470 x P 620 mm

• Charge max. de la tablette 5 kg

• Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Diamètre des roulettes 100 mm

• Tampon de butée 4 pièces, plastique

• Propriétés Une fixation de récipient devant et derrière

Cadre en tube carré 25 x 25 mm

• Non fourni Bacs

Plaques

Grilles

• État lors de la livraison Kit (montage facile)

• Dimensions L 535 x P 685 x H 1 010 mm

• Poids 14 kg



- ▶ Rangement grand format 600 x 400
- ▶ Nombre de tiroirs 7
- ▶ Distance entre les tiroirs : 80 mm
- ▶ Profondeur du bacs GN max. : 65 mm

- ▶ Une sécurité des bacs devant et derrière



Le chariot de rangement pour les pâtisseries et les cuisines professionnelles peut accueillir 18 plaques de pâtisserie standard de 600 x 400 mm. La fixation des récipients des deux côtés permet un rangement rapide et sûr.



• Matériau Acier inoxydable

• Nombre de tiroirs 18



• Conçu pour Euronorm 600 x 400 mm

• Distance entre les tiroirs 80 mm

• Remplissable des deux côtés Oui

• Charge max. totale 80 kg

• Charge max. par tiroir 10 kg

• Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Diamètre des roulettes 100 mm

• Tampon de butée 4 pièces, plastique

• Propriétés Une fixation de récipient devant et derrière

Cadre en tube carré 25 x 25 mm

• Non fourni Bacs

Plaques

Grilles

• État lors de la livraison Kit (montage facile)

• Dimensions L 535 x P 685 x H 1 895 mm

• Poids 22,8 kg



- ▶ Pour le transport simple et efficace des plaques
- ▶ Conçu pour 18 plaques, 600 x 400 mm
- ▶ Charge maxi. : 80 kg, 10 kg par glissière

- ▶ Une fixation de récipient devant et derrière

Chariot à casiers de lavage ASP700

300147

PVC* 169,- €

GTIN 4015613709178



Avec 7 glissières, le chariot pour casiers de lavage offre une surface de rangement et de débarrasage compacte et utilisable des deux côtés. Le système d'arrêt empêche les casiers de lavage de glisser, de basculer ou de tomber.



• Matériau Acier inoxydable



• Nombre de tiroirs 7

• Conçu pour Casiers de lavage 500 x 500 mm

• Format des tiroirs 505 x 545 mm

• Distance entre les tiroirs 200 mm

• Remplissable des deux côtés Oui

• Charge max. totale 100 kg

• Charge max. par tiroir 20 kg

• Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Diamètre des roulettes 100 mm

• Tampon de butée 4 pièces, plastique

• Propriétés Cadre en tube carré 25 x 25 mm

Un système d'arrêt devant et derrière au niveau de chaque glissière

• État lors de la livraison Kit (montage facile)

• Dimensions L 565 x P 555 x H 1 750 mm

• Poids 15,8 kg



► Un système d'arrêt devant et derrière au niveau de chaque glissière

Chariot à bacs à boissons TGK400

300084

PVC* 585,- €

GTIN 4015613587608



• Matériau Acier au nickel-chrome

• Conçu pour Max. 8 bacs à boissons standard (400 x 300 mm)



• Nombre de tablettes grillagées 4

• Dimensions étagère grillagée L 1000 x P 360 mm



• Hauteur des tablettes grillagées 220 mm

• Distance entre les tablettes grillagées 345 mm

• Charge max. totale 120 kg

• Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Diamètre des roulettes 125 mm

• Tampon de butée 4 pièces, plastique

• État lors de la livraison Kit (montage facile)

• Dimensions L 1 080 x P 570 x H 1 610 mm

• Poids 35 kg

Chariot à plate-forme TP100

300142

PVC* 198,- €

GTIN 4015613523705



• Matériau Acier au nickel-chrome

• Dimensions surface de transport L 560 x P 940 mm

• Charge max. totale 200 kg



• Avec poignée(s) Oui

• Roulettes de direction 2 roulettes, 2 roulettes de direction

• Diamètre des roulettes 125 mm

• Dimensions L 560 x P 1 050 x H 925 mm

• Poids 14,4 kg

STOCKAGE



Rayonnage d'économat 4150



• Matériau

Acier
Chromé



• Nombre de tablettes d'étagère

4

• Tablettes d'étagère réglables en hauteur

Oui

• Modèle de tablettes d'étagère

Grille

• État lors de la livraison

Kit (montage facile)

• Dotation du kit

4 tablettes d'étagère

• Type de montage

4 montants d'angle (système enfichable)

Système enfichable



Rayonnage d'économat 4150

- Dimensions étagères: L 734 x P 334 mm
- Charge max. totale: 150 kg
- Charge max. par tablette: 37,5 kg
- Dimensions: L 750 x P 350 x H 1 520 mm
- Poids: 10,3 kg
- GTIN: 4015613391274



601151

PVC* 72,- €

Rayonnage d'économat 4200

- Dimensions étagères: L 898 x P 447 mm
- Charge max. totale: 200 kg
- Charge max. par tablette: 50 kg
- Dimensions: L 910 x P 460 x H 1 845 mm
- Poids: 14,3 kg
- GTIN: 4015613391250



601182

PVC* 99,50 €

Rayonnage d'économat 4500

- Dimensions étagères: L 1210 x P 610 mm
- Charge max. totale: 500 kg
- Charge max. par tablette: 125 kg
- Dimensions: L 1 210 x P 610 x H 1 840 mm
- Poids: 25,6 kg
- GTIN: 4015613667294



601192

PVC* 182,- €

Syst. rayon. Kit 1, L960



- Matériau

Aluminium
Copolymère



- Nombre de tablettes d'étagère

4

- Dimensions étagères

L 902 x P 360 mm

- Tablettes d'étagère réglables en hauteur

Oui

- Modèle de tablettes d'étagère

Perforé

- Charge max. totale

600 kg

- Charge max. par tablette

165 kg

- Compatible GN

Oui

- Gastronorm

1/1 GN

1/2 GN

1/3 GN

2/3 GN

- Domaines d'utilisation

Pièces humides

Cuisines industrielles

Chambres froides

Cellules frigorifiques

Conservation stérile

Cellules de congélation

- Propriétés

Utilité supplémentaire par l'utilisation de

réipients GN au lieu des tablettes d'étagère

- État lors de la livraison

Kit (montage facile)

- Type de montage

Système enfichable

- Compris

Matériel de montage



Syst. rayon. Kit 1, L960

- Dimensions étagères: L 902 x P 360 mm
- Gastronorm: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Dotation du kit: 2 supports d'étagère, 12 tablettes
- Dimensions: L 960 x P 360 x H 1 800 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613529066



603151

PVC* 435,- €

Syst. rayon. Kit 2, L1080

- Dimensions étagères: L 1022 x P 560 mm
- Gastronorm: 1/1 GN, 2/1 GN, 2/4 GN
- Dotation du kit: 2 supports d'étagère, 16 tablettes
- Dimensions: L 1 080 x P 560 x H 1 800 mm
- Poids: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059



603150

PVC* 535,- €

Syst. rayon. Kit 3, L1500

- Dimensions étagères: L 1442 x P 360 mm
- Gastronorm: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Dotation du kit: 2 supports d'étagère, 16 tablettes
- Dimensions: L 1 500 x P 360 x H 1 800 mm
- Poids: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073



603152

PVC* 545,- €

Accessoires

Set de barres d'assemblage Kit 360

- Dotation du set: 4 barres
- Matériau: Aluminium
- Dimensions armature: L 35 x P 365 x H 55 mm
- Possibilités de combinaison: Système d'étagère Kit 1 et 3
- Dimensions: L 35 x P 365 x H 55 mm
- Poids: 3 kg
- GTIN: 4015613731964

603159

PVC* 89,- €

Set de barres d'assemblage Kit 560

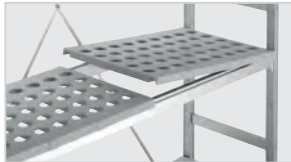
- Dotation du set: 4 barres
- Matériau: Aluminium
- Dimensions armature: L 35 x P 565 x H 55 mm
- Possibilités de combinaison: Système d'étagère Kit 2
- Dimensions: L 35 x P 565 x H 55 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957

603158

PVC* 98,- €



- Matériau Aluminium
Plastique
- Nombre de tablettes d'étagère 4
- Dimensions étagères L 1050 x P 360 mm
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur Oui
- Modèle de tablettes d'étagère Perforé
- Charge max. totale 150 kg
- Charge max. par tablette 50 kg
- Compatible GN Oui
- Gastronom 1/3 GN
1/2 GN
2/3 GN
1/1 GN
- Domaines d'utilisation Pièces humides
Cuisines industrielles
Chambres froides
Cellules frigorifiques
Cellules de congélation
- Propriétés Utilité supplémentaire par l'utilisation de récipients GN au lieu des tablettes d'étagère
2 étagères peuvent être réunies pour former une étagère d'angle
Tablettes lavable au lave-vaisselle
Kit (montage facile)
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dotation du kit 2 supports d'étagère
8 tablettes
- Type de montage Système enfichable
- Compris Matériel de montage
- Dimensions L 1 142 x P 360 x H 1 790 mm
- Poids 14,4 kg



Étagère à vin 5200



- Matériau Acier
Chromé
- Nombre de tablettes d'étagère 5
- Dimensions étagères L 888 x P 335 mm
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur Oui
- Contenance max. en bouteilles Total : 100 - 130 bouteilles
Par tablette : 9 bouteilles
- Modèle de tablettes d'étagère Grilles à bouteilles
- Charge max. totale 200 kg
- Charge max. par tablette 50 kg
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dotation du kit 5 tablettes grillagées à bouteilles
4 montants d'angle (système enfichable)
- Type de montage Système enfichable
- Dimensions L 900 x P 350 x H 1 390 mm
- Poids 12,5 kg





PRÉPARATIONS

On ne les remarque pas forcément dans le stress quotidien de la cuisine, mais ce sont des aides indispensables pour la préparation : des choses simples comme les coupe-légumes, les hachoirs à viande, les trancheuses - sans ces machines, rien ne va !



Utilisation variable pour mixer, réduire en purée, hacher, battre et mélanger. Changement pratique et rapide d'accessoire pour les différentes fonctions.



- Matériau Acier inoxydable
- Dotation du set
 - 1 mixeur plongeant
 - 1 fouet, chrome
 - 1 récipient (800 ml)
 - 2 récipients spéciaux avec lame-faucille (500 ml + 1250 ml)
 - 1 couvercle pour le récipient spécial
 - 2 supports antidérapants
 - 1 support mural
- Longueur du mixeur plongeant 207 mm
- Mixeur plongeant amovible Oui
- Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant 17000 t / min.
- Vitesse de rotation max. du fouet 17000 t / min.
- Réglage de la vitesse 5 niveaux
- Conçu pour
 - émulsionner
 - Mixer
 - Écraser en purée
 - Fouetter
 - Mélanger
 - Battre
 - Couper en morceaux
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Longueur du câble 1,2 m
- Propriétés
 - Déconnectable facilement pour les différentes fonctions
 - Design ergonomique
 - Support mural
- Compris 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Puissance L 200 x P 150 x H 410 mm
- Dimensions 1,1 kg
- Poids



► 5 vitesses

Mixeur MX 235



Mixeur plongeant performant, robuste et maniable pour réduire en purée et mixer des plats chauds et froids. Également parfait pour la pâtisserie pour la préparation de chocolat, de sauces et de crèmes.



- Matériau Acier inoxydable
- Matériau du mixeur plongeant Plastique
- Longueur du mixeur plongeant Acier inoxydable
- Mixeur plongeant amovible 235 mm
- Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant Oui
- Réglage de la vitesse 15000 t / min.
- Traitement max. 1 niveau
- Conçu pour Env. 20 litres
- Interrupteur de marche/arrêt Mixer
- Longueur du câble Écraser en purée
- Propriétés Couper en morceaux
- Puissance Oui
- Dimensions Poignée ergonomique
- Poids 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions L 75 x P 75 x H 520 mm
- Poids 1,4 kg



► Mixeur plongeant
 ► Vitesse de rotation : 15 000 tr / min.
 ► Longueur : 250 mm
 ► Pour la préparation de max. : env. 20 litres



► Poignée ergonomique

Mixeur MX 235 Plus

130116

PVC* 385,- €

GTIN 4015613640129



- ▶ Tours par minute : max. 15 000
- ▶ Pour env. 20 litres



- ▶ Longueur du mixeur plongeant : 235 mm



Écraser, mixer et hacher des préparations chaudes ou froides Avec le bon fouet et le bon émulsionneur, vous pouvez également mélanger, fouetter et émulsionner. Ce pack complet pour le mixeur plongeant pratique répond à tous les besoins.

- Matériau CNS 18/10
Plastique
- Matériau du mixeur plongeant CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant 235 mm
- Mixeur plongeant amovible Oui
- Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant 15000 t / min.
- Réglage de la vitesse En continu
- Traitement max. Env. 20 litres
- Conçu pour Mixer
Écraser en purée
Couper en morceaux
- Modèle de lame 2 lames
Ø 46 mm
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Longueur du câble 1,8 m
- Propriétés Préparation de plats chauds et froids
- Puissance 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions L 75 x P 135 x H 515 mm
- Poids 1,4 kg

Fouet MX 235 Plus SB170

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Longueur du fouet: 170 mm
- Dimensions: L 90 x P 90 x H 290 mm
- Poids: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117

PVC* 145,- €

Émulsionneur MX 235 Plus EM235

- Matériau: CNS 18/10, Plastique
- Longueur de l'émulsionneur: 235 mm
- Modèle de disque: Ø 46 mm
- Dimensions: L 75 x P 75 x H 265 mm
- Poids: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118

PVC* 82,- €

Mixeur MX 500 Duo

130110

PVC* 559,- €

GTIN 4015613469713



- Matériau CNS 18/10
Plastique
- Dotation du set 1 mixeur plongeant
1 fouet, chrome
- Matériau du mixeur plongeant CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant 500 mm
- Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant 11000 t / min.
- Mixeur plongeant amovible Oui
- Vitesse de rotation max. du fouet 1500 t / min.
- Réglage de la vitesse Mixeur : 1 niveau
Fouet : plusieurs niveaux
- Conçu pour Émulsionner
Mixer
Écraser en purée
Fouetter
Mélanger
Battre
Couper en morceaux
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Longueur du câble 2,3 m
- Puissance 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 130 x P 140 x H 840 mm
- Poids 5 kg

Bloc moteur STM3 350

- Matériau: Plastique
- Vitesse de rotation max.: 11000 t / min.
- Réglage de la vitesse: 9 niveaux, Turbo
- Longueur du câble: 2,1 m
- Puissance: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 115 x P 180 x H 360 mm
- Poids: 2,9 kg
- GTIN: 4015613670645



130130

PVC* 365,- €

Bloc moteur STM3 450

- Matériau: Plastique
- Vitesse de rotation max.: 15000 t / min.
- Réglage de la vitesse: 9 niveaux, Turbo
- Longueur du câble: 2,1 m
- Puissance: 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 130 x P 190 x H 380 mm
- Poids: 3,3 kg
- GTIN: 4015613670652



130131

PVC* 449,- €

Bloc moteur STM3 650

- Matériau: Plastique
- Vitesse de rotation max.: 13000 t / min.
- Réglage de la vitesse: 9 niveaux, Turbo
- Longueur du câble: 2,1 m
- Puissance: 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions: L 130 x P 190 x H 400 mm
- Poids: 3,9 kg
- GTIN: 4015613670676



130132

PVC* 569,- €

Accessoires

Tige de mixeur STM3 300

- Matériau: CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant: 300 mm
- Modèle de lame: Ø 60 mm
- Traitement max.: Env. 30 litres
- Dimensions: L 90 x P 90 x H 330 mm
- Poids: 1,3 kg
- GTIN: 4015613670683



130133

PVC* 152,- €

Tige de mixeur STM3 400

- Matériau: CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant: 400 mm
- Modèle de lame: Ø 60 mm, 3 lames
- Traitement max.: Env. 80 litres
- Dimensions: L 90 x P 90 x H 430 mm
- Poids: 1,5 kg
- GTIN: 4015613670690



130134

PVC* 172,- €

Tige de mixeur STM3 500

- Matériau: CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant: 500 mm
- Modèle de lame: Ø 60 mm, 3 lames
- Traitement max.: Env. 150 litres
- Dimensions: L 90 x P 90 x H 530 mm
- Poids: 1,8 kg
- GTIN: 4015613670706



130135

PVC* 192,- €

Tige de mixeur STM3 600

- Matériau: CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant: 600 mm
- Modèle de lame: Ø 60 mm, 3 lames
- Traitement max.: Env. 250 litres
- Dimensions: L 90 x P 90 x H 630 mm
- Poids: 2 kg
- GTIN: 4015613670713



130136

PVC* 212,- €

Fouet STM3 245

- Matériau: CNS 18/10
- Longueur du fouet: 245 mm
- Dimensions: L 100 x P 125 x H 365 mm
- Poids: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137

PVC* 219,- €

Fixation murale STM3 WH1

- Matériau: CNS 18/10
- Non fourni: Matériel de fixation
- Dimensions: L 140 x P 135 x H 90 mm
- Poids: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138

PVC* 28,50 €

Support pour mixeur plongeant 600

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre du mixeur : 25 - 40 mm
- Diamètre max. du pot: 600 mm
- Propriétés: Position et angle réglables
- Dimensions: L 255 x P 625 x H 70 mm
- Poids: 1,18 kg
- GTIN: 4015613699639



130140

PVC* 202,- €

Robots de cuisine / Pétrisseurs



Robot de cuisine 1,2kg/7L AS

101923

PVC* 759,- €

GTIN 4015613663531



- Matériau Aluminium Laqué
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Quantité de pâte 1,2 kg / 7 litres
- Réglage de la vitesse 5 niveaux
- Interrupteur de sécurité Oui
- Réglage de la durée de 1 à 30 minutes
- Intervalles pour le réglage de la durée 1 min.
- Bol mélangeur amovible Oui
- Affichage numérique Oui
- Minuterie Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Compris Fouet, acier inoxydable
Crochet pétrisseur, acier inoxydable
Bateur plat, alliage d'aluminium
- Puissance 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 440 x P 335 x H 510 mm
- Poids 20,6 kg

Pétrin 12kg/16L



- Matériau Revêtu Anti-rayures
- Réglage de la vitesse 1 niveau
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain)

	Quantité de pâte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pétrin 12kg/16L	12 kg / 16 litres	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 350 x P 650 x H 600 mm	58 kg	101954	1 469,- €	4015613473086
Pétrin 18kg/22L	18 kg / 22 litres	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 390 x P 670 x H 600 mm	59 kg	101955	1 569,- €	4015613473093
Pétrin 25kg/32L	25 kg / 32 litres	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 430 x P 780 x H 710 mm	93 kg	101956	1 898,- €	4015613473109
Pétrin 38kg/42L	38 kg / 42 litres	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 480 x P 800 x H 710 mm	105 kg	101957	2 049,- €	4015613473116

Pétrin 12kg/16L AS



- Matériau
- Réglage de la vitesse
- Bol mélangeur amovible
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

Revêtu
Anti-rayures
1 niveau
Oui
Oui
Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain)
Avec tête inclinable et clé amovible
Reconnaissance de clé via capteur

	Quantité de pâte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pétrin 12kg/16L AS	12 kg / 16 litres	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 350 x P 650 x H 620 mm	65 kg	101864	2 049,- €	4015613593821
Pétrin 18kg/22L AS	18 kg / 22 litres	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 390 x P 670 x H 620 mm	66 kg	101865	2 129,- €	4015613593838
Pétrin 25kg/32L AS	25 kg / 32 litres	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 450 x P 780 x H 735 mm	107,2 kg	101866	2 439,- €	4015613593845
Pétrin 38kg/42L AS	38 kg / 42 litres	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 480 x P 800 x H 730 mm	115 kg	101867	2 659,- €	4015613593852

Pétrin 25kg/32L Plus



- Matériau
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)
- Réglage de la vitesse
- Bol mélangeur amovible
- Interrupteur de sécurité
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

Fonte grise
Revêtu
Acier inoxydable
1 niveau + conservation de la consistance
Oui
Oui
Oui
Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain)
Avec tête inclinable et clé amovible
Reconnaissance de clé via capteur
1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable
1,5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC

- Compris
- Puissance
- Raccord d'appareil

	Quantité de pâte	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pétrin 25kg/32L Plus	25 kg / 32 litres	L 450 x P 780 x H 735 mm	107 kg	101868	2 619,- €	4015613696775
Pétrin 38kg/42L Plus	38 kg / 42 litres	L 480 x P 800 x H 730 mm	114,8 kg	101869	2 819,- €	4015613690582

Accessoires

Set de rouleaux, 4 pcs

- Matériau: Caoutchouc
- Charge max., chacun: 80 kg
- Dimensions: L 60 x P 140 x H 160 mm
- Poids: 1,85 kg
- GTIN: 4015613657974



101863

PVC* 71,- €

KitchenAid 5K45SSEWH, blanc, 4,28L



Le robot de cuisine fiable et performant de KitchenAid ne se distingue pas seulement par son design élégant. 10 niveaux de puissance et un vaste choix d'accessoires en option font de ce grand classique une aide polyvalente dans la cuisine.

- Matériau Fonte d'aluminium
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 4,28 litre(s)
- Entraînement Entraînement direct
- Réglage de la vitesse 10 niveaux
- Manuel
- Modèle Tête de moteur inclinable
- Interrupteur de sécurité Non
- Grille de protection Non
- Compris 1 batteur plat
1 crochet pétrisseur
1 fouet
1 bol mélangeur
- Puissance 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 358 x P 221 x H 353 mm
- Poids 10,5 kg



	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
KitchenAid 5K45SSEWH, blanc, 4,28L	Blanc	A150067	739,- €	4015613726489
KitchenAid 5K45SSEOB, noir, 4,28L	Noir	A150063	749,- €	4015613720616

KA 5KSM45EWHMP, blc, 4,28L

A150046V

PVC* 1 079,- €

GTIN 4015613634951



- Matériau Fonte métallique
Revêtement en nylon
- Couleur Blanc
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 4,28 litre(s)
- Entraînement Entraînement direct
- Réglage de la vitesse 10 niveaux
- Modèle Tête de moteur inclinable
- Interrupteur de sécurité Non
- Grille de protection Non
- Propriétés Construction entièrement métallique
- Compris 1 batteur plat
1 hachoir à viande, plastique
1 crochet pétrisseur
1 fouet
1 protection contre les projections
2 bols mélangeurs
- Puissance 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 358 x P 221 x H 353 mm
- Poids 13,07 kg



Batteur plat K45 5KSM45EWH

- Matériau: Aluminium
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Avec bord en silicone: Oui
- Propriétés: Le bord en silicone permet de racler de manière optimale la pâte qui se trouve dans le bol
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Dimensions: L 150 x P 155 x H 35 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052



1500508

PVC* 64,- €

Pare-écl. K45 5KPM5EWH

- Matériau: Plastique
- Couleur: Incolore
- Avec verseur/protecteur: Oui
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Bol de 4,28 litres, Bol de 4,83 litres
- Dimensions: L 260 x P 65 x H 75 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613508153



A150044

PVC* 61,- €

Bol 3L, K45, Kitchen Aid

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 3 litre(s)
- Avec poignée(s): Non
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP
- Dimensions: L 220 x P 220 x H 140 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038

PVC* 101,- €

Bol 4,28L, K45, Kitchen Aid

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 4,28 litre(s)
- Avec poignée(s): Oui
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP
- Dimensions: L 223 x P 245 x H 175 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042

PVC* 132,- €

Crochet pétrisseur 5KSM45EWH, KA

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte ferme (par exemple pain, petits-pains, pâte à pizza)
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Dimensions: L 120 x P 120 x H 190 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4016098164605



A150016

PVC* 33,- €

Fouet à fils K45 5KSM45EWH

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Dimensions: L 125 x P 125 x H 155 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014

PVC* 57,- €

Batteur plat pour K45 5KSM45EWH

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Dimensions: L 35 x P 140 x H 155 mm
- Poids: 0,27 kg
- GTIN: 4016098165398



A150020

PVC* 33,- €

Hache-viande Alu II pour KitchenAid

- Matériau: Aluminium
- Dotation du set: 1 plateau de remplissage amovible, 1 adaptateur pour tube à farcir les saucisses, 1 boîtier, 1 disque perforé 3 mm, 1 disque perforé 4,5 mm, 1 disque perforé 8 mm, 1 hachoir, 1 lame, 1 brosse de nettoyage, 1 anneau de sécurité, 1 poussoir, 1 tube à farcir les saucisses 9,5 mm, 1 tube à farcir les saucisses 19 mm
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH, 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, 5K45SSEOB, 5KSM45EWH
- Dimensions: L 140 x P 220 x H 225 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609



A150064

PVC* 229,- €



- Matériau
Fonte métallique
Revêtement en nylon
- Couleur
Blanc
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)
Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s)
4,83 litre(s)
- Entraînement
Entraînement direct
- Réglage de la vitesse
10 niveaux
Manuel
- Modèle
Avec relève-bol
- Interrupteur de sécurité
Non
- Grille de protection
Non
- Propriétés
Construction entièrement métallique
- Compris
1 batteur plat
1 crochet pétrisseur
1 fouet
1 protection contre les projections
1 bol mélangeur
- Puissance
0,315 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions
L 264 x P 338 x H 411 mm
- Poids
13,4 kg

Accessoires

Bol 4,83L, K5, Kitchen Aid

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 4,83 litre(s)
- Avec poignée(s): Oui
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH
- Dimensions: L 260 x P 235 x H 175 mm
- Poids: 1,1 kg
- GTIN: 4016098163868


A150013

PVC* 144,- €

Crochet pétrisseur 5KPM5EWH, KA

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte ferme (par exemple pain, petits-pains, pâte à pizza)
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH
- Dimensions: L 100 x P 100 x H 175 mm
- Poids: 0,49 kg
- GTIN: 4015613294094


A150018

PVC* 61,- €

Batteur plat pour 5KPM5EWH

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH
- Dimensions: L 35 x P 140 x H 185 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4016098165497


A150021

PVC* 54,- €

Fouet à fils 5KPM5EWH

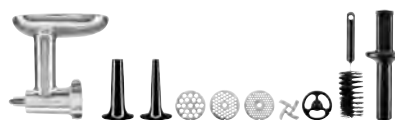
- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH
- Dimensions: L 120 x P 125 x H 185 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164872


A150017

PVC* 78,- €

Hache-viande Alu II pour KitchenAid

- Matériau: Aluminium
- Dotation du set: 1 plateau de remplissage amovible, 1 adaptateur pour tube à farcir les saucisses, 1 boîtier, 1 disque perforé 3 mm, 1 disque perforé 4,5 mm, 1 disque perforé 8 mm, 1 hachoir, 1 lame, 1 brosse de nettoyage, 1 anneau de sécurité, 1 poussoir, 1 tube à farcir les saucisses 9,5 mm, 1 tube à farcir les saucisses 19 mm
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEW, 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, 5K45SSEOB, 5KSM45EWH
- Dimensions: L 140 x P 220 x H 225 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609


A150064

PVC* 229,- €



Grâce à la structure entièrement métallique et à l'entraînement direct silencieux, la série Heavy Duty de KitchenAid est particulièrement adaptée aux utilisations professionnelles.



- Matériau Zinc moulé sous pression
- Couleur Argenté
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 6,9 litre(s)
- Entraînement Entraînement direct
- Réglage de la vitesse Manuel
- Modèle Avec relève-bol
- Interrupteur de sécurité Non
- Grille de protection Non
- Propriétés Construction entièrement métallique
- Compris 1 batteur plat
1 crochet pétrisseur
1 fouet
1 protection contre les projections
1 bol mélangeur
- Puissance 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 287 x P 371 x H 417 mm
- Poids 12,2 kg



Sécuritaire, efficace et puissant - Le malaxeur pour le secteur professionnel : Equipé d'une boîte de précision métallique nouvelle, un bouton de sécurité, un garde de sécurité et un bol extra grand.



- Matériau Zinc moulé sous pression
- Couleur Blanc
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 6,9 litre(s)
- Entraînement Réducteur métallique de précision
- Réglage de la vitesse 10 niveaux
- Modèle Avec relève-bol
- Interrupteur de sécurité Oui
- Grille de protection Oui
- Compris 1 verseur/protecteur
1 batteur plat
1 crochet pétrisseur
1 fouet
1 bol mélangeur
- Puissance 0,325 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
- Dimensions L 287 x P 371 x H 417 mm
- Poids 12,2 kg



Accessoires

Bol Al, KA, 6,9L

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 6,9 litre(s)
- Avec poignée(s): Oui
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB
- Dimensions: L 285 x P 250 x H 215 mm
- Poids: 3,76 kg
- GTIN: 4015613584478



A150048

PVC* 134,- €

Batteur plat A150047

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Avec bord en silicone: Non
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB
- Dimensions: L 160 x P 36 x H 180 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700



A150033

PVC* 134,- €

Batteur plat A150047

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc, Gris
- Convient à: Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Avec bord en silicone: Oui
- Propriétés: Le bord en silicone permet de racler de manière optimale la pâte qui se trouve dans le bol
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB
- Dimensions: L 170 x P 180 x H 35 mm
- Poids: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731



A1500471

PVC* 88,- €

Crochet pétrisseur KA A150047

- Matériau: Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Couleur: Blanc
- Convient à: Pâte ferme (par exemple pain, petits-pains, pâte à pizza)
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB
- Dimensions: L 100 x P 80 x H 172 mm
- Poids: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717



A150034

PVC* 134,- €

Fouet à fils Al KA A150047

- Matériau: Aluminium
- Couleur: Argenté
- Convient à: Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB
- Dimensions: L 160 x P 95 x H 180 mm
- Poids: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694



A150039

PVC* 78,- €

Pare-écl. Kitchen Heavy Duty 5KSM7591X

- Matériau: Plastique
- Couleur: Incolore
- Avec verseur/protecteur: Oui
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Bol de 6,9 litres
- Compatible avec KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X
- Dimensions: L 250 x P 70 x H 180 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613586724



A150043

PVC* 46,- €

Hache-viande Alu II pour KitchenAid

- Matériau: Aluminium
- Dotation du set: 1 plateau de remplissage amovible, 1 adaptateur pour tube à farcir les saucisses, 1 boîtier, 1 disque perforé 3 mm, 1 disque perforé 4,5 mm, 1 disque perforé 8 mm, 1 hachoir, 1 lame, 1 brosse de nettoyage, 1 anneau de sécurité, 1 poussoir, 1 tube à farcir les saucisses 9,5 mm, 1 tube à farcir les saucisses 19 mm
- Compatible avec KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB, 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, 5K45SSEOB, 5KSM45EWH
- Dimensions: L 140 x P 220 x H 225 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609



A150064

PVC* 229,- €

Coupe-légumes 3 tambours, KA

- Couleur: Blanc
- Dotation du set: 1 cylindre à muesli (cylindre ondulé), 1 coupe-légumes, 1 cylindre trancheur
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 110 x P 190 x H 230 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035

PVC* 112,- €

Coupe-légumes set supp., KA

- Couleur: Blanc
- Dotation du set: 1 cylindre fin (pour le fromage à pâte dure, les noix, la chapelure), 1 cylindre à pommes de terre (pour la purée de pommes de terre, les galettes de pommes de terre, les oignons), 1 cylindre à julienne (pour de longs bâtonnets)
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Coupe-légumes
- Dimensions: L 83 x P 83 x H 155 mm
- Poids: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036

PVC* 87,- €

Hache-viande Alu Kitchen Aid

- Matériau: Aluminium
- Dotation du set: 1 tablette, 1 disque perforé 3 mm, 1 disque perforé 4,5 mm, 1 disque perforé 8 mm, 1 poussoir
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 210 x P 210 x H 185 mm
- Poids: 0,86 kg
- GTIN: 4016098166838



A150023

PVC* 155,- €

Hache-viande KitchenAid

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Dotation du set: 1 hachoir à viande, 1 disque, fin, 1 disque, grossier, 1 poussoir
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 210 x P 100 x H 200 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000

PVC* 155,- €

Embout hache-viande, Kitchen Aid

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Hachoir à viande, plastique et passe-tout
- Dimensions: L 305 x P 75 x H 170 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4016098165336



A150019

PVC* 64,- €

Entonnoir saucisses KA

- Matériau: Acier inoxydable
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Hachoir à viande, aluminium
- Dimensions: L 57 x P 57 x H 135 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025

PVC* 51,- €

Entonnoir saucisses KA

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Dotation du set: 1 cône Ø 95 mm, 1 cône Ø 159 mm
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Hachoir à viande, plastique
- Dimensions: L 225 x P 80 x H 80 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101396



A150002

PVC* 35,- €

Tréfileuse petits gâteaux

- Matériau: Acier inoxydable
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Propriétés: Avec 4 moules différents
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Hachoir à viande, aluminium
- Dimensions: L 60 x P 60 x H 35 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024

PVC* 49,- €

Passoire fruits et légumes KA

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Propriétés: Également idéal pour presser des baies
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Hachoir à viande, plastique
- Dimensions: L 260 x P 95 x H 160 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4016098101433



A150006

PVC* 152,- €

Accessoires

Presse-agrumes KA

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Propriétés: Le tamis intégré retient la pulpe et les pépins
- Dimensions: L 125 x P 110 x H 160 mm
- Poids: 0,45 kg
- GTIN: 4016098101402



A150003

PVC* 78,- €

Moulin céréales, broyeur, acier, KA

- Matériau: Métal
- Convient à: Graines et céréales
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Propriétés: Entièrement métallique et donc extrêmement solide, Moud et concasse en préservant les nutriments
- Dimensions: L 210 x P 115 x H 190 mm
- Poids: 2,2 kg
- GTIN: 4016098101419



A150004

PVC* 329,- €

Moulin céréales, KA

- Couleur: Blanc
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 332 x P 233 x H 125 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037

PVC* 165,- €

Appareil flocons, KA

- Couleur: Blanc
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 155 x P 210 x H 205 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029

PVC* 165,- €

Kit de machine à pâtes, set de 3

- Matériau: Acier inoxydable
- Dotation du set: 1 coupe-tagliatelles, 1 coupe-spaghettis, 1 laminoin : pour une largeur de pâte de max. 150 mm, 8 épaisseurs réglables, 1 brosse de nettoyage
- Compatible avec KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Dimensions: L 245 x P 97 x H 55 mm
- Poids: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



A150062

PVC* 298,- €



Coupe-légumes GMS550

120325

PVC* 849,- €

GTIN 4015613528274



- Matériau
- Orifice de remplissage
- Interrupteur de marche/arrêt
- Degré de protection
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Fonte d'aluminium
1 x L 160 x P 74 mm
1 x Ø 58 mm
Oui
IP23
1 disque à râper Z3a, 3 mm
1 disque à râper Z5a, 5 mm
1 disque à râper Z7a, 7 mm
1 disque de découpe E2a, 2 mm
1 disque de découpe E4a, 4 mm
1 poussoir
0,55 kW | 230 V | 50 Hz
L 240 x P 630 x H 500 mm
29,2 kg

Coupe-légumes GMS580

120328

PVC* 1 579,- €

GTIN 4015613711355



Robuste et fiable - Grâce au disque éjecteur fourni, les aliments coupés sortent du coupe-légumes sans laisser de restes.

- Matériau
- Orifice de remplissage
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Degré de protection
- Propriétés

• Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Fonte d'aluminium
Acier inoxydable
Plastique
1 x L 83 x P 160 mm
Marche/arrêt
Témoin lumineux
Oui
IPX3
Couvercle en acier inoxydable lavable en machine
Montage / démontage faciles des accessoires
Commutateur magnétique
1 disque éjecteur
1 disque de découpe E2-580 : conçu pour des tranches de 2 mm d'épaisseur
1 poussoir
0,58 kW | 230 V | 50 Hz
L 280 x P 490 x H 530 mm
18,3 kg



- ▶ Pratique : avec le disque éjecteur, les aliments sortent de la machine sans laisser de restes



- ▶ Dotation : 1 disque de coupe E2-580
- ▶ Conçu pour des tranches
- ▶ Épaisseur de coupe 2 mm



- ▶ Nettoyage facile
- ▶ Montage et démontage faciles des accessoires
- ▶ Couvercle en acier inoxydable lavable en machine

Accessoires

Disque à trancher E1a

- Matériau: Aluminium
- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 1 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 35 mm
- Poids: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125



120316

PVC* 59,- €

Disque à trancher E2a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 2 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117



120307

PVC* 49,- €

Disque à trancher E4a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 4 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308

PVC* 49,- €

Disque à trancher E8a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 8 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309

PVC* 59,- €

Disque à trancher E10a

- Matériau: Aluminium, Acier inoxydable
- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 10 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310

PVC* 59,- €

Disque à trancher H3a

- Matériau: Aluminium, Acier inoxydable
- Conçu pour: Bâtonnets
- Épaisseur de coupe: 3 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311

PVC* 79,- €

Disque à trancher H4a

- Matériau: Aluminium, Acier inoxydable
- Conçu pour: Bâtonnets
- Épaisseur de coupe: 4 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312

PVC* 79,- €

Disque à trancher Z3a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 3 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313

PVC* 49,- €

Disque à trancher Z5a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 5 mm
- Dimensions: L 205 x P 205 x H 35 mm
- Poids: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314

PVC* 49,- €

Disque à trancher Z7a

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 7 mm
- Dimensions: L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



120315

PVC* 49,- €

Disque de coupe K5-AHB

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour: Fromage râpé
- Épaisseur de coupe: 5 mm
- Propriétés: Revêtement antiadhésif, Râpe à fromage pour les gratiner ou garnir, Avec ce disque de découpe et un fromage froid (6 °C à 8 °C) vous optez des résultats parfaits.
- Dimensions: L 203 x P 203 x H 35 mm
- Poids: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846



120302

PVC* 59,- €

Support pour disques

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 10 - 18 disques de découpe (en fonction du modèle)
- Distance entre les grilles: 17 mm
- Pieds: Barres métalliques
- Lavable en machine: Non
- Dimensions: L 400 x P 245 x H 85 mm
- Poids: 0,69 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

PVC* 29,- €



Coupe-légumes efficace avec orifice de remplissage extra-grand pour les légumes, les fruits ou le fromage.

- Matériau
 - Fonte d'aluminium
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Orifice de remplissage
 - 1 x L 115 x P 75 mm
 - 1 x ø 52 mm
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Degré de protection
 - Marche/arrêt
 - Oui
 - IPX3
- Propriétés
 - Commutateur magnétique pour bac collecteur et verseur/protecteur
 - Orifice de remplissage particulièrement grand
 - Couvercle amovible, lavable en machine
- Compris
 - 1 bac collecteur (1/3 GN, 175 mm de profondeur)
 - 1 poussoir
- Puissance
 - 0,617 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 290 x P 530 x H 515 mm
- Poids
 - 18,3 kg

Accessoires

Réceptacle collecteur GMS600

- Matériau: Plastique
- 1/3 GN, 175 mm de profondeur
- Dimensions: L 325 x P 175 x H 195 mm
- Poids: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353

PVC* 47,- €

Goulotte de remplissage GMS600

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: L 260 x P 115 x H 275 mm
- Poids: 1,37 kg
- GTIN: 4015613676111



120344

PVC* 65,- €

Disque de coupe pour tranches DF1

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 1 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,6 kg
- GTIN: 4015613677163



120350

PVC* 76,- €

Disque de coupe pour tranches DF2

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 2 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331

PVC* 68,- €

Disque de coupe pour tranches DF4

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 4 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349

PVC* 61,- €

Disque de coupe pour tranches DF5

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 5 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332

PVC* 61,- €

Disque de coupe pour tranches DF8

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 8 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348

PVC* 61,- €

Disque de coupe pour tranches DF10

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 10 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351

PVC* 61,- €

Disque de coupe pour tranches DF14

- Conçu pour: Tranches
- Épaisseur de coupe: 14 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200



120352

PVC* 61,- €

Disque de coupe pour dés PS8

- Conçu pour: Dés
- Épaisseur de coupe: 8 x 8 mm
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Disque de coupe pour tranches DF8
- Dimensions: L 209 x P 209 x H 16 mm
- Poids: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358

PVC* 123,- €

Disque de coupe pour dés PS10

- Conçu pour: Dés
- Épaisseur de coupe: 10 x 10 mm
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Disque de coupe pour tranches DF10
- Dimensions: L 210 x P 210 x H 16 mm
- Poids: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342

PVC* 108,- €

Disque de coupe pour dés PS14

- Conçu pour: Dés
- Épaisseur de coupe: 14 x 14 mm
- Uniquement utilisable en combinaison avec: Disque de coupe pour tranches DF14
- Dimensions: L 210 x P 210 x H 16 mm
- Poids: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345

PVC* 101,- €

Disque de coupe pour râpes DTV

- Conçu pour: Fromage dur, Fromage râpé, Copeaux
- Épaisseur de coupe: 1 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341

PVC* 56,- €

Disque de coupe pour râpes DT2

- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 2 mm
- Dimensions: L 210 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347

PVC* 83,- €

Disque de coupe pour râpes DT4

- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 4 mm
- Dimensions: L 205 x P 205 x H 35 mm
- Poids: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346

PVC* 76,- €

Disque de coupe pour râpes DT7

- Conçu pour: Fromage à pâte demi-dure, Fromage râpé, Copeaux
- Épaisseur de coupe: 7 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337

PVC* 69,- €

Disque de coupe pour râpes DTV8

- Conçu pour: Copeaux
- Épaisseur de coupe: 8 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338

PVC* 83,- €

Disque de coupe pour râpes DT9

- Conçu pour: Fromage à pâte molle, Fromage râpé, Copeaux
- Épaisseur de coupe: 9 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339

PVC* 73,- €

Disque de coupe DQ4

- Conçu pour: Bâtonnets / julienne
- Épaisseur de coupe: 4 mm
- Dimensions: L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333

PVC* 99,- €

Disque de coupe DQ8

- Conçu pour: Bâtonnets / julienne
- Épaisseur de coupe: 8 mm
- Dimensions: L 205 x P 205 x H 35 mm
- Poids: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043



120334

PVC* 99,- €

Mandoline/copeuse-légumes

500393

PVC* 56,- €

GTIN 4015613632308



CNS 18/10

- Matériau
- Conçu pour
- Inserts de coupe
- Propriétés
- Compris
- Dimensions
- Poids

- CNS 18/10
- Plastique
- Copeaux
- Tranches
- Bâtonnets
- 2 accessoires pour râper/découper des bâtonnets (3,5 mm, 7 mm)
- 3 accessoires pour couper des tranches (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)
- Avec 5 accessoires de coupe
- Accessoires lavables en machine
- Bac récupérateur de restes, plastique
- Pieds antidérapants
- 1 support pour 4 accessoires, plastique
- L 400 x P 130 x H 145 mm
- 0,95 kg

Cutter | Hachoirs à viande



Cutter T3N 3L

120831

PVC* 779,- €

GTIN 4015613539683



- Matériau

Aluminium
Polycarbonate



- Contenance
- Vitesse de rotation max.
- Modèle de lame

3 litre(s)
730 t / min.
2 lames (double lame)
CNS 18/10

- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Dimensions du bol en acier inoxydable
- Interrupteur de marche/arrêt
- Puissance
- Dimensions
- Poids

45 mm
Ø 210 mm, hauteur 110 mm
Oui
0,37 kW | 230 V | 50 Hz
L 400 x P 320 x H 320 mm
12 kg

Hache-viande FW10

370224

PVC* 245,- €

GTIN 4015613580739



- Matériau
- Matériau de l'entonnoir du moulin
- Puissance max.
- Diamètre des disques
- Marche arrière
- Protection contre la surcharge
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

Plastique
Acier inoxydable / fonte d'aluminium
10 kg / h.
62 mm
Oui
Oui
Oui

- Compris

Compartiment intégré pour le rangement des disques perforés
1 lames en acier inoxydable, à 4 ailes
1 embout à Kebbe (plat orientale)
1 accessoire à formes pour biscuits
1 poussoir
1 tube à farcir les saucisses
3 disques perforés (3mm, 4,8 mm, 8 mm)

- Puissance
- Dimensions
- Poids

0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 350 x P 205 x H 340 mm
5 kg

Hache-viande 12SQ0, 0,75 kW

370213

PVC* 998,- €

GTIN 4015613582849



- Matériau Aluminium
- Matériau de l'entonnoir du moulin CNS 18/10
- Matériau du réducteur Acier
- Puissance max. 160 kg / h.
- Diamètre des disques 70 mm
- Marche arrière Non
- Protection contre la surcharge Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Nettoyage facile grâce à l'entonnoir de moulin et au moulin amovibles
- Compris 1 disque perforé 6 mm
1 lame
1 poussoir
- Puissance 0,75 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 290 x P 460 x H 500 mm
- Poids 20 kg

Grille perf. 12SQ0/2

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre des perforations: 2 mm
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 20 mm
- Poids: 0,18 kg
- GTIN: 4015613429700

A370201

PVC* 65,- €

Grille perf. 12SQ0/4,5

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre des perforations: 4,5 mm
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 20 mm
- Poids: 0,13 kg
- GTIN: 4015613429717

A370202

PVC* 45,- €

Grille perf. 12SQ0/8

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre des perforations: 8 mm
- Dimensions: L 70 x P 70 x H 20 mm
- Poids: 0,13 kg
- GTIN: 4015613527086

A370207

PVC* 45,- €

Couteau 12SQ0

- Dimensions: L 60 x P 60 x H 10 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613429731

A370204

PVC* 26,- €

Hachoir à viande FW200

370235

PVC* 2 409,- €

GTIN 4015613702216



Hachoir à viande avec marche arrière – Pour la préparation de grandes quantités de viande jusqu'à 200 kg par heure. L'appareil puissant conviendrait également en combinaison avec la presse à hamburger FW200 disponible en option.

- Matériau Acier inoxydable
- Matériau de l'entonnoir du moulin Acier inoxydable
- Matériau du réducteur Acier inoxydable
- Puissance max. 200 kg / h.
- Diamètre des disques 82 mm
- Diamètre de l'orifice de remplissage 50 mm
- Marche arrière Oui
- Protection contre la surcharge Non
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
marche avant
Marche arrière
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Propriétés Tous les accessoires en acier inoxydable sont lavables au lave-vaisselle
Entonnoir du moulin et système de broyage amovibles
- Compris 1 disque perforé 4,5 mm
1 lames en acier inoxydable, à 4 ailes
1 poussoir
- Puissance 1,47 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 500 x P 435 x H 445 mm
- Poids 32 kg

Presse hamburger FW200

- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Dimensions patty : Diamètre : 110 mm, Épaisseur : 15 mm
- Poids patty: Env. 155 g
- Propriétés: Montage sans outil, Mise en marche/arrêt automatique, Commutateur magnétique
- Dimensions: L 320 x P 175 x H 415 mm
- Poids: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223

370236

PVC* 598,- €



Trancheuses



Trancheuse 195-1



- Matériau
Aluminium
Plexiglas
Plastique
- Modèle
Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité
- Conçu pour
Charcuterie
- Modèle de chariot
2 poignées
Amovible
- Avec aiguiser de lame
Oui
- Protection de la lame
double
- Commutateur magnétique
Oui
- Système de guidage de coupe
Oui
- Bac récupérateur de restes
Oui
- Témoin lumineux de contrôle
Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt
Oui
- Degré de protection
IPX3



► Conçue pour : la charcuterie



► Bac récupérateur de restes efficace



► Système propre de guidage de coupe



► Aiguiser de lame pratique

	Diamètre de la lame	Épaisseur de coupe	Longueur de coupe	Hauteur de coupe	Vitesse de rotation max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Trancheuse 195-1	195 mm	1 - 12 mm	185 mm	130 mm	277 t / min.	0,11 kW 230 V 50 Hz	L 335 mm P 440 mm H 340 mm	11,2 kg	174196	445,- €	4015613683188
Trancheuse 220-1	220 mm	1 - 12 mm	205 mm	135 mm	191 t / min.	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 410 mm P 475 mm H 360 mm	14 kg	174221	475,- €	4015613683195
Trancheuse 250-1	250 mm	1 - 12 mm	195 mm	140 mm	190 t / min.	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 435 mm P 510 mm H 385 mm	14,8 kg	174251	555,- €	4015613664064
Trancheuse 275 Plus	275 mm	1 - 12 mm	180 mm	150 mm	190 t / min.	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 435 mm P 520 mm H 385 mm	16,9 kg	174276	635,- €	4015613673189
Trancheuse 300-1	300 mm	1 - 15 mm	230 mm	175 mm	186 t / min.	0,2 kW 230 V 50 Hz	L 480 mm P 630 mm H 461 mm	20,8 kg	174301	805,- €	4015613683201

Accessoires

Lame 195 Basic

- Modèle de lame: Standard
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 195 mm
- Dimensions: L 195 x P 195 x H 13 mm
- Poids: 0,64 kg
- GTIN: 4015613702469

174019

PVC* 43,- €

Lame 195, dentelé

- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 195 mm
- Dimensions: L 195 x P 195 x H 13 mm
- Poids: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254



174050

PVC* 81,- €

Lame 195, antiadhésif

- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 195 mm
- Dimensions: L 195 x P 195 x H 13 mm
- Poids: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261



174051

PVC* 96,- €

Lame 220 Basic

- Modèle de lame: Standard
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 220 mm
- Dimensions: L 220 x P 220 x H 15 mm
- Poids: 0,9 kg
- GTIN: 4015613694924

174022

PVC* 46,- €

Lame 220, dentelé

- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 220 mm
- Dimensions: L 220 x P 220 x H 15 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052

PVC* 86,- €

Lame 220, antiadhésif

- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 220 mm
- Dimensions: L 220 x P 220 x H 15 mm
- Poids: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053

PVC* 99,- €

Lame 250 Basic

- Modèle de lame: Standard
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 250 mm
- Dimensions: L 250 x P 250 x H 18 mm
- Poids: 1,17 kg
- GTIN: 4015613702483

174023

PVC* 53,- €

Lame 250, dentelé

- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 250 mm
- Dimensions: L 250 x P 250 x H 18 mm
- Poids: 1,17 kg
- GTIN: 4015613658292

174054

PVC* 96,- €

Lame 250, antiadhésif

- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 250 mm
- Dimensions: L 250 x P 250 x H 18 mm
- Poids: 1,17 kg
- GTIN: 4015613658308

174055

PVC* 106,- €

Lame 275 Basic

- Modèle de lame: Standard
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 275 mm
- Dimensions: L 275 x P 275 x H 22 mm
- Poids: 1,47 kg
- GTIN: 4015613702438

174027

PVC* 119,- €

Lame 275, dentelé

- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 275 mm
- Dimensions: L 275 x P 275 x H 22 mm
- Poids: 1,47 kg
- GTIN: 4015613658315

174056

PVC* 167,- €

Lame 275, antiadhésif

- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 275 mm
- Dimensions: L 275 x P 275 x H 22 mm
- Poids: 1,47 kg
- GTIN: 4015613658322

174057

PVC* 191,- €

Lame 300 Basic

- Modèle de lame: Standard
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613702308

174033

PVC* 129,- €

Lame 300, dentelé

- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658339

174058

PVC* 187,- €

Lame 300, antiadhésif

- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658346

174059

PVC* 201,- €

Trancheuses PRO



Trancheuse PRO 250-G

174303

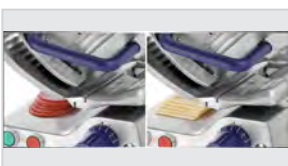
PVC* 1 619,- €

GTIN 4015613714486



Puissante et nécessitant peu d'entretien, la trancheuse à moteur avec aiguiseur de lame intégré est conçue pour trancher la charcuterie et le fromage. Pour le travail exigeant dans les cuisines professionnelles et dans les boucheries.

- Matériau Aluminium
- Modèle Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité
- Conçu pour Machine à entraînement Fromage Charcuterie
- Diamètre de la lame 250 mm
- Épaisseur de coupe 1 - 15 mm
- Longueur de coupe 200 mm
- Hauteur de coupe 160 mm
- Vitesse de rotation max. 300 t / min.
- Modèle de chariot 1 poignée Amovible
- Avec aiguiseur de lame Oui
- Protection de la lame Simple
- Commutateur magnétique Non
- Système de guidage de coupe Oui
- Bac récupérateur de restes Oui
- Témoin lumineux de contrôle Prêt à l'emploi
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Longueur du câble 2 m
- Degré de protection IP 33
- Compris 1 brosse de nettoyage
- Puissance 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 410 x P 560 x H 400 mm
- Poids 22,3 kg



▶ Conçue pour la charcuterie et le fromage



▶ Bac récupérateur de restes efficace



▶ Nettoyage facile



▶ Guide de découpe propre



Puissante et nécessitant peu d'entretien - la trancheuse à entraînement pour les applications difficiles dans les cuisines professionnelles et les boucheries/charcuteries. Conçue pour la découpe de la charcuterie et du fromage.

- Matériau Aluminium
- Modèle Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité
- Machine à entraînement
- Conçu pour Fromage
- Charcuterie
- Jambon
- Diamètre de la lame 300 mm
- Épaisseur de coupe 1 - 30 mm
- Longueur de coupe 250 mm
- Hauteur de coupe 220 mm
- Vitesse de rotation max. 270 t / min.
- Modèle de chariot 2 poignées
- Amovible
- Chromé
- Avec aiguiser de lame Oui
- Protection de la lame Simple
- Commutateur magnétique Non
- Système de guidage de coupe Oui
- Bac récupérateur de restes Oui
- Témoin lumineux de contrôle Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Longueur du câble 1,5 m
- Degré de protection IP 33
- Interrupteur IP 67
- Compris 1 lame 300 Basic
- 1 outil pour le changement de lame
- Puissance 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 547 x P 615 x H 545 mm
- Poids 36 kg



► Conçu pour la charcuterie et le fromage



► Bac récupérateur de restes efficace



► Nettoyage facile



► Guide de découpe propre

Lame 300 Basic

- Conçu pour: Charcuterie
- Modèle de lame: Standard
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613702308

174033

PVC* 129,- €

Lame 300, dentelé

- Modèle de lame: Ondulé
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

PVC* 187,- €

Lame 300, antiadhésif

- Modèle de lame: Revêtement antiadhésif
- Conçu pour: Charcuterie
- Matériau: Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Dimensions: L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

PVC* 201,- €

Eplucheuses à pommes de terre



Eplucheuse p. de t. 5KG

A120181

PVC* 1 849,- €

GTIN 4015613433448



• Matériau

CNS 18/10



• Contenance

5 kg

• Puissance max.

60 kg / h.

• Réglage de la vitesse

1 niveau



• Réglage de la durée

de 0 à 4 minutes

• Minuterie

Oui

• Témoin lumineux de contrôle

Oui

• Interrupteur de marche/arrêt

Oui

• Raccord d'eau

3/4"

• Puissance

0,37 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 610 x P 520 x H 560 mm

• Poids

28 kg

Eplucheuse p. de t. 7,5 Kg

A120186

PVC* 2 349,- €

GTIN 4015613433455



• Matériau

CNS 18/10



• Contenance

7,5 kg

• Puissance max.

90 kg / h.

• Réglage de la vitesse

1 niveau



• Réglage de la durée

de 0 à 4 minutes

• Minuterie

Oui

• Témoin lumineux de contrôle

Oui

• Interrupteur de marche/arrêt

Oui

• Raccord d'eau

3/4"

• Puissance

0,75 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 400 x P 770 x H 870 mm

• Poids

38 kg



Appareils de mise sous vide



Machine sous vide 305/15L

300748

PVC* 142,- €

GTIN 4015613710907



De nombreuses fonctions pour une utilisation flexible - Que ce soit pour une mise sous vide délicate ou normale, pour la mise sous vide avec des récipients sous vide, pour faire mariner ou pour sceller.



• Matériau

Acier inoxydable

• Longueur de la baguette d'apport

Plastique

• Nombre de cordons de soudure

305 mm

• Durée de soudure réglable

1

• Pompe à vide

2 niveaux

• Vide maximum

15 l/min. (0,9 m³/h)

• Intensité du vide réglable

-800 mbar

• Fonctions

Oui

Mise sous vide et scellement combinés

Mise sous vide, délicate et normale

Scellement, humide et sec

Scellement manuel

Mariner

Mise sous vide avec des récipients sous vide

Pour emballer sous vide, utiliser uniquement des sachets de mise sous vide gaufrés (striés d'un côté)

• Remarque importante

• Propriétés

Porte-rouleau avec lame intégrée

• Compris

1 rouleau de film de mise sous vide (largeur 22 cm, longueur 3 m)

1 rouleau de film de mise sous vide (largeur 28 cm, longueur 3 m)

1 tuyau de raccordement (pour la mise sous vide externe)

• Puissance

0,13 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 400 x P 180 x H 92 mm

• Poids

2,5 kg



- ▶ Pompe à vide : 15 l/min. (env. 0,9 m³/h)
- ▶ Longueur de la tige de soudage : 305 mm
- ▶ Nombre de joints de soudure : 1



- ▶ Porte-rouleau avec lame intégrée

Set de rouleaux film plastique 220

- Dotation du set: 2 rouleaux de film de mise sous vide
- Largeur du rouleau: 22 cm
- Longueur du rouleau: 5 m
- Dimensions: L 220 x P 40 x H 40 mm
- Poids: 0,46 kg
- GTIN: 4015613474946



300418

PVC* 15,- €

Set de rouleaux film plastique 280

- Dotation du set: 2 rouleaux de film de mise sous vide
- Largeur du rouleau: 28 cm
- Longueur du rouleau: 5 m
- Dimensions: L 280 x P 50 x H 50 mm
- Poids: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419

PVC* 17,- €

Réc. mise sous vide

- Matériau: Plastique
- Contenance: 1,5 litre(s)
- Empliable: Oui
- Dimensions: L 135 x P 135 x H 180 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445



300422

PVC* 29,- €



- Matériau Plastique
- Longueur de la baguette d'apport 320 mm
- Nombre de cordons de soudure 1
- Durée de soudure réglable 0 - 10 secondes
- Pompe à vide 0,9 m³ / h.
- Intensité du vide réglable Non
- Contrôle du vide Électronique
- Fonctions Mise sous vide et scellement combinés
- Affichage numérique Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Oui
- Remarque importante Pour emballer sous vide, utiliser uniquement des sachets de mise sous vide gaufrés (striés d'un côté)
- Puissance 0,49 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions L 390 x P 310 x H 140 mm
- Poids 4,5 kg



Prêt en permanence : l'appareil de mise sous vide avec porte-rouleau et lame intégrée est prêt à l'emploi immédiatement. L'appareil convient particulièrement pour mettre sous vide, faire mariner et sceller de petites quantités.



- Matériau Acier inoxydable
- Longueur de la baguette d'apport Plastique 420 mm
- Nombre de cordons de soudure 2
- Durée de soudure réglable 2 niveaux
- Pompe à vide 20 l / min. (env. 1,2 m³ / h.)
- Vide maximum -900 mbar
- Contrôle du vide Électronique
- Fonctions Mise sous vide et scellement combinés
- Affichage numérique Mariner
- Témoin lumineux de contrôle Sceller
- Éclairage Oui
- Interrupteur de marche/arrêt Marche/arrêt
- Propriétés Oui
- Compris Porte-rouleau avec lame intégrée
- Puissance 1 rouleau de film de mise sous vide (40 cm x 6 m)
- Dimensions 0,35 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Poids L 500 x P 395 x H 140 mm
- Poids 6,6 kg



- ▶ Mise sous vide et scellement combinés
- ▶ Sceller
- ▶ Mariner



- ▶ Pompe de mise sous vide : 20 l/min. (env. 1,2 m³/h)
- ▶ Longueur de la tige de soudage : 420 mm
- ▶ Nombre de cordons de soudure 2
- ▶ Durée de soudure réglable : 2 niveaux



- ▶ Porte-rouleau avec lame intégrée



- ▶ Raccord externe pour récipient de mise sous vide



- Matériau
- Longueur de la baguette d'apport
- Nombre de cordons de soudure
- Durée de soudure réglable
- Pompe à vide
- Vide maximum
- Intensité du vide réglable
- Contrôle du vide
- Fonctions

- Affichage numérique
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

• Compris

• Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
 400 mm
 1
 3 niveaux
 env. 31,5 l / min. (1,9 m³ / h.)
 -850 mbar
 Non
 Électronique
 Mise sous vide manuelle
 Scellement manuel
 Mariner
 Non
 Oui
 Oui
 Collecteur de liquides
 Affichage de la pression par le manomètre
 Porte-rouleau avec lame intégrée
 1 rouleau de film de mise sous vide (40 cm x 3 m)
 1 tuyau de raccordement (pour mettre des récipients sous vide)
 5 sachets de mise sous vide (40 x 50 cm)
 Pour emballer sous vide, utiliser uniquement des sachets de mise sous vide gauffrés (striés d'un côté)
 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
 L 550 x P 325 x H 270 mm
 12,5 kg

Set de rouleaux film plastique 400

- Dotation du set: 2 rouleaux de film de mise sous vide
- Matériau: Polyéthylène, Polyamide
- Largeur du rouleau: 40 cm
- Longueur du rouleau: 6 m
- Dimensions: L 400 x P 65 x H 65 mm
- Poids: 0,86 kg
- GTIN: 4015613715742



300424

PVC* 22,- €

Accessoires

Sachet de mise sous vide G1,2L

- Matériau:
- Contenance: 1,2 litre(s)
- Taille de sachet: 160 x 250 mm
- Modèle: Gauffré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 carton (50 sachets)
- Dimensions: L 160 x P 250 x H 25 mm
- Poids: 0,32 kg
- GTIN: 4015613459196



300411

PVC* 9,50 €

Sachet de mise sous vide G2,5L

- Matériau:
- Contenance: 2,5 litre(s)
- Taille de sachet: 200 x 300 mm
- Modèle: Gauffré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 carton (50 sachets)
- Dimensions: L 200 x P 300 x H 25 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613459202



300412

PVC* 11,50 €

Sachet de mise sous vide G7,5L

- Matériau:
- Contenance: 7,5 litre(s)
- Taille de sachet: 300 x 400 mm
- Modèle: Gauffré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 carton (50 sachets)
- Dimensions: L 300 x P 400 x H 25 mm
- Poids: 1,05 kg
- GTIN: 4015613459219



300413

PVC* 21,50 €

Sachet mise sous vide, structuré

- Matériau:
- Contenance: 20 litre(s)
- Taille de sachet: 400 x 600 mm
- Modèle: Gauffré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Unité de commande: 1 carton (50 sachets)
- Dimensions: L 400 x P 600 x H 30 mm
- Poids: 1,98 kg
- GTIN: 4015613473345



300414

PVC* 44,- €



Appareil de mise sous vide puissant et solide avec commande intuitive. Les plaques fournies permettent d'adapter la hauteur dans la chambre si nécessaire.



- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Plastique
 - Plexiglas
- Longueur de la baguette d'apport
 - 250 mm
- Nombre de cordons de soudure
 - 1
- Durée de soudure réglable
 - 6 niveaux
- Dimensions de la chambre
 - L 256 x P 370 x H 125 mm
- Pompe à vide
 - 150 l / min. (8-9 m³ / h.)
- Vide maximum
 - 995 mbar
- Intensité du vide réglable
 - Non
- Fonctions
 - Mise sous vide et scellement combinés
 - Mise sous vide et scellement combinés
 - Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt
 - Oui
- Compris
 - 2 plaques pour l'adaptation de la hauteur (250 x 300 x 17 mm)
- Puissance
 - 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 320 x P 540 x H 265 mm
- Poids
 - 29 kg



► Fonctions : mise sous vide et soudure combinées



► Durée de soudure réglable : 6 niveaux

Appareil de mise sous vide 290/4

300744

PVC* 1 215,- €

GTIN 4015613651897



- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Polyméthacrylate de méthyle (PMMA)
- Matériau du couvercle
 - Polyméthacrylate de méthyle (PMMA)
- Dimensions de la chambre
 - L 350 x P 300 x H 110 mm
- Longueur de la baguette d'apport
 - 290 mm
- Nombre de cordons de soudure
 - 1
- Durée de soudure réglable
 - 0 - 6 secondes
- Pompe à vide
 - env. 77 l / min. (4,62 m³ / h.)
- Vide maximum
 - 992 mbar
- Intensité du vide réglable
 - À 5 niveaux et manuel
- Contrôle du vide
 - Électronique
- Fonctions
 - Mise sous vide et scellement combinés
 - Mariner

- Affichage numérique
 - Oui
- Témoin lumineux de contrôle
 - Oui
- Interrupteur de marche/arrêt
 - Oui
- Puissance
 - 0,63 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 360 x P 500 x H 350 mm
- Poids
 - 25 kg





Garder un œil sur tout : l'appareil de mise sous vide à compartiment est équipé d'un couvercle en verre et d'un manomètre pour surveiller la dépression. Un étrier de serrage dans le compartiment empêche le sachet sous vide de glisser.



• Matériau	Acier inoxydable Plastique
• Matériau du couvercle	Verre
• Longueur de la baguette d'apport	300 mm
• Nombre de cordons de soudure	2
• Durée de soudure réglable	3 - 9 secondes
• Dimensions de la chambre	L 305 x P 320 x H 90 mm
• Pompe à vide	60 l / min. (env. 4 m ³ / h.)
• Contrôle du vide	Commandé par le temps
• Vide maximum	-900 mbar
• Intensité du vide réglable	Oui
• Fonctions	Mise sous vide et scellement combinés Scellement manuel Mariner
• Affichage numérique	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt	Oui
• Propriétés	Temps de mise sous vide : 20 - 99 secondes Affichage de la pression par le manomètre Étrier de serrage pour sachet de mise sous vide
• Compris	30 sachets sous vide (280 x 330 mm)
• Puissance	0,35 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 375 x P 440 x H 271 mm
• Poids	15,1 kg



- ▶ Mise sous vide et scellement combinés
- ▶ Scellement manuel
- ▶ Mariner



- ▶ Intensité du vide réglable
- ▶ Durée de soudure réglable : 3 à 9 secondes



- ▶ Pompe de mise sous vide : 60 l/min. (env. 4 m³/h)
- ▶ Longueur de la tige de soudage : 300 mm
- ▶ Nombre de cordons de soudure 2

Accessoires

Sachet de mise sous vide K1,2L

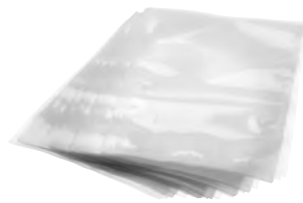
- Contenance: 1,2 litre(s)
- Taille de sachet: 160 x 250 mm
- Modèle: Lisse
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la cuisson jusqu'à 120 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 paquet (100 sachets)
- Dimensions: L 160 x P 250 x H 25 mm
- Poids: 0,32 kg
- GTIN: 4015613610320


300311

PVC* 15,50 €

Sachet de mise sous vide K2,5L

- Contenance: 2,5 litre(s)
- Taille de sachet: 200 x 300 mm
- Modèle: Lisse
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la cuisson jusqu'à 120 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 paquet (100 sachets)
- Dimensions: L 200 x P 300 x H 25 mm
- Poids: 0,5 kg
- GTIN: 4015613610337


300312

PVC* 22,50 €

Sachet de mise sous vide K7,5L

- Contenance: 7,5 litre(s)
- Taille de sachet: 300 x 350 mm
- Modèle: Lisse
- Compatible avec la mise sous vide: Oui
- Propriétés: À 4 couches, Sans plastifiants, Neutre au goût et inodore, Résistant à la cuisson jusqu'à 120 °C, Convient aux aliments
- Unité de commande: 1 paquet (100 sachets)
- Dimensions: L 300 x P 350 x H 25 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613610344


300313

PVC* 39,50 €

Balance cuisine, 15kg, 5g



- Matériau
- Plage de pesage jusqu'à
- Tarer
- Dimensions surface de pesée
- Affichage numérique
- Témoin lumineux de contrôle
- Interrupteur de marche/arrêt
- Fonctionnement par

- Propriétés
- Compris

- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique ABS
15 kg
Oui
L 280 x P 220 mm
Oui
Oui
Oui
Batterie
Bloc d'alimentation
Niveau à bulle (pour l'alignement correct de l'appareil)
1 batterie
1 bloc d'alimentation
Convient aux pesages non soumis à l'étalonnage légal
0,004 kW | 230 V | 50 Hz
L 280 x P 330 x H 125 mm
2,8 kg

	Résolution	Code-No.	PVC*	GTIN
Balance cuisine, 15kg, 5g	5 g	A300117	165,- €	4015613587417
Balance cuisine, 15kg, 2g	2 g	A300118	185,- €	4015613587424

Balance digitale, 60kg, 20g



- Matériau
- Tarer
- Dimensions surface de pesée
- Unité(s) de pesage
- Affichage numérique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Fonctionnement par

- Propriétés

- Compris
- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Oui
L 320 x P 300 mm
kg
lb
Oui
Oui
Piles (4 x AAA)
Bloc d'alimentation
Affichage à distance pour le montage mural, distance max. 1,4 m
1 bloc d'alimentation
Convient aux pesages non soumis à l'étalonnage légal
0,0018 kW | 230 V | 50 Hz
L 320 x P 305 x H 42 mm
3,15 kg

	Plage de pesage jusqu'à	Résolution	Code-No.	PVC*	GTIN
Balance digitale, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	126,- €	4015613572437
Balance digitale, 150Kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	139,- €	4015613572444

Essoreuse à salade K1-12L

120710

PVC* 111,- €

GTIN 4015613678245



Pour la préparation efficace, fiable et hygiénique de salades croquantes et de légumes frais. L'utilisation et le nettoyage faciles sont particulièrement pratiques.



- Matériau Plastique
- Contenance 12 litre(s)
- Entraînement Entraînement à manivelle
- Équipement Panier essoreur Amovible
- Convient aux aliments Oui
- Lavable en machine Oui
- Écoulement de l'eau Sans
- Particularités Convient également pour sécher les légumes
- Dimensions L 320 x P 320 x H 440 mm
- Poids 2,2 kg



► Contenance : 12 litres



► Entraînement à manivelle



► Panier essoreur, amovible

Essoreuse à salade K1-25L

120709

PVC* 121,- €

GTIN 4015613676586



Pour la préparation efficace, fiable et hygiénique de salades croquantes et de légumes frais. L'utilisation et le nettoyage faciles sont particulièrement pratiques.



- Matériau Plastique
- Contenance 25 litre(s)
- Entraînement Entraînement à manivelle
- Équipement Panier essoreur Amovible
- Convient aux aliments Oui
- Lavable en machine Oui
- Écoulement de l'eau Tuyau de vidange : 1,6 mètres
- Particularités Convient également pour sécher les légumes
- Dimensions L 420 x P 420 x H 520 mm
- Poids 3,3 kg



► Contenance : 25 litres



► Entraînement à manivelle



► Panier essoreur, amovible



► Flexible d'écoulement : 1,6 mètre



Tout est dans le détail :

là aussi, vous devez retrouver la qualité Bartscher - même si vous n'utilisez qu'une simple casserole ou un récipient GN.

Dans les pages suivantes, nous vous présentons notre offre complète.

ACCESSOIRES DE CUISINE

Bacs GN "Melamin"



Set de récipients en mélamine 1/2GN T65

A122300

PVC* 39,- €

GTIN 4015613615660



• Dotation du set



• Matériau



• Couleur



• Gastronorm



• Profondeur du récipient



• Contenance

• Résistant à la température

• Convient aux aliments

• Empliable

• Propriétés

• Dimensions

• Poids

2 récipients GN 1/2 GN « mélamine »

Mélamine

Blanc

1/2 GN

65 mm

2,9 litre(s)

de 0 °C à 70 °C

Oui

Oui

Neutre au goût et inodore

Résistant et hygiénique

L 325 x P 265 x H 65 mm

0,95 kg

Bac GN 1/1 "Melamin"

A122301

PVC* 29,- €

GTIN 4015613621982



• Matériau



• Couleur



• Gastronorm



• Profondeur du récipient



• Contenance

• Résistant à la température

• Convient aux aliments

• Empliable

• Propriétés

• Dimensions

• Poids

Mélamine

Blanc

1/1 GN

65 mm

6,6 litre(s)

de 0 °C à 70 °C

Oui

Oui

Neutre au goût et inodore

Résistant et hygiénique

L 530 x P 325 x H 65 mm

1,8 kg

Set de plateaux en mélamine 1/1GN

A122302

PVC* 45,- €

GTIN 4015613622545



• Matériau



• Couleur



• Dotation du set



• Gastronorm



• Profondeur du récipient

• Contenance

• Résistant à la température

• Convient aux aliments

• Empliable

• Propriétés

• Dimensions

• Poids

Mélamine

Noir

2 plats de service 1/1 GN « mélamine »

1/1 GN

10 mm

1,6 litre(s)

de 0 °C à 70 °C

Oui

Non

Utilisable des deux côtés comme tablette ou comme plateau de service

Neutre au goût et inodore

Résistant et hygiénique

L 530 x P 325 x H 20 mm

1,6 kg

Bac GN, Basic Line



Récipient GN conforme à la norme EN 631 en acier inoxydable au nickel-chrome avec surface satinée



- Matériau
- Norme
- Surface
- Empliable

Acier au nickel-chrome
EN 631
Satiné
Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	20 mm	0 litre(s)	L 530 x P 325 x H 20 mm	0,25 kg	711020	9,- €	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 40 mm	0,5 kg	711040	11,- €	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	0,6 kg	711065	12,- €	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	0,7 kg	711100	14,- €	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	0,8 kg	711150	20,- €	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 litre(s)	L 530 x P 325 x H 200 mm	0,9 kg	711200	25,- €	4015613695617
2/3 GN	20 mm	0 litre(s)	L 354 x P 325 x H 20 mm	0,15 kg	723020	6,50 €	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 40 mm	0,2 kg	723040	7,50 €	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,25 kg	723065	9,- €	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 354 x P 325 x H 100 mm	0,4 kg	723100	11,- €	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	0,5 kg	723150	15,- €	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 litre(s)	L 354 x P 325 x H 200 mm	0,6 kg	723200	18,- €	4015613695679
1/2 GN	20 mm	0 litre(s)	L 325 x P 265 x H 20 mm	0,1 kg	712020	6,- €	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 litre(s)	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,2 kg	712040	7,- €	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,25 kg	712065	8,- €	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,55 kg	712100	10,- €	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	0,4 kg	712150	14,- €	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 200 mm	0,5 kg	712200	17,- €	4015613695730
1/3 GN	20 mm	0 litre(s)	L 325 x P 176 x H 20 mm	0,24 kg	713020	5,- €	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 40 mm	0,1 kg	713040	6,50 €	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 65 mm	0,15 kg	713065	7,50 €	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 litre(s)	L 325 x P 176 x H 100 mm	0,3 kg	713100	9,- €	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 litre(s)	L 325 x P 176 x H 150 mm	0,69 kg	713150	12,- €	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 litre(s)	L 325 x P 176 x H 200 mm	0,5 kg	713200	15,- €	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0 litre(s)	L 265 x P 162 x H 20 mm	0,07 kg	714020	4,- €	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 litre(s)	L 265 x P 162 x H 40 mm	0,08 kg	714040	6,- €	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 65 mm	0,12 kg	714065	6,50 €	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 100 mm	0,2 kg	714100	7,- €	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 litre(s)	L 265 x P 162 x H 150 mm	0,4 kg	714150	10,- €	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 litre(s)	L 176 x P 162 x H 65 mm	0,07 kg	716065	5,- €	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 litre(s)	L 176 x P 162 x H 100 mm	0,12 kg	716100	6,- €	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 150 mm	0,2 kg	716150	8,50 €	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 litre(s)	L 176 x P 108 x H 65 mm	0,06 kg	719065	4,- €	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 litre(s)	L 176 x P 108 x H 100 mm	0,1 kg	719100	6,- €	4015613695914

Couvercle, Basic Line



Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	10,- €	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	9,- €	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	8,- €	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	6,- €	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	5,- €	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	4,- €	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	3,- €	4015613695990

Bac GN, Top Line



CNS 18/10
EN 631
Brillant
Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 litre(s)	L 650 x P 530 x H 20 mm	1,8 kg	A120020	27,- €	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 litre(s)	L 650 x P 530 x H 40 mm	1,7 kg	A120040	29,- €	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 65 mm	2,5 kg	A120065	32,- €	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 100 mm	3,1 kg	A120103	38,- €	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 150 mm	3 kg	A120153	54,- €	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 litre(s)	L 530 x P 325 x H 20 mm	0,9 kg	A121025	14,- €	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 40 mm	1,1 kg	A121040	16,- €	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,25 kg	A121065	18,- €	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	1,4 kg	A121100	20,- €	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	1,7 kg	A120610	29,- €	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 litre(s)	L 530 x P 325 x H 200 mm	2,1 kg	A121200	37,- €	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 530 x P 162 x H 20 mm	0,5 kg	A128020	10,- €	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 litre(s)	L 530 x P 162 x H 40 mm	0,55 kg	A128040	12,- €	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 litre(s)	L 530 x P 162 x H 65 mm	0,75 kg	A128065	15,- €	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 litre(s)	L 530 x P 162 x H 100 mm	1 kg	A128100	19,- €	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 litre(s)	L 530 x P 162 x H 150 mm	1,15 kg	A128150	27,- €	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 20 mm	0,55 kg	A125020	10,- €	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 40 mm	0,75 kg	A125040	14,- €	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,83 kg	A125065	16,- €	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 354 x P 325 x H 100 mm	1,05 kg	A125100	18,- €	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	1,35 kg	A125150	26,- €	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 litre(s)	L 354 x P 325 x H 200 mm	1,55 kg	A125200	32,- €	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 325 x P 265 x H 20 mm	0,45 kg	A122020	8,- €	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 litre(s)	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,6 kg	A122040	9,- €	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,6 kg	A122065	10,- €	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,7 kg	A122100	13,- €	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	1,05 kg	A120620	19,- €	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 200 mm	1,15 kg	A122200	26,- €	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 litre(s)	L 325 x P 176 x H 20 mm	0,25 kg	A123020	7,- €	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 40 mm	0,4 kg	A123040	8,- €	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 65 mm	0,45 kg	A123065	9,- €	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 litre(s)	L 325 x P 176 x H 100 mm	0,55 kg	A123100	13,- €	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 litre(s)	L 325 x P 176 x H 150 mm	0,6 kg	A123150	19,- €	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 litre(s)	L 325 x P 176 x H 200 mm	0,9 kg	A123200	23,- €	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 20 mm	0,2 kg	A124020	6,- €	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 65 mm	0,3 kg	A124065	8,- €	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 100 mm	0,45 kg	A124100	9,- €	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 litre(s)	L 265 x P 162 x H 150 mm	0,65 kg	A120640	15,- €	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 litre(s)	L 265 x P 162 x H 200 mm	0,85 kg	A124200	23,- €	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 litre(s)	L 176 x P 162 x H 65 mm	0,2 kg	A126065	7,- €	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 litre(s)	L 176 x P 162 x H 100 mm	0,3 kg	A126100	8,- €	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 150 mm	0,35 kg	A120650	14,- €	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 200 mm	0,45 kg	A126200	21,- €	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 litre(s)	L 176 x P 108 x H 65 mm	0,1 kg	A129065	7,- €	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 litre(s)	L 176 x P 108 x H 100 mm	0,2 kg	A129100	8,- €	4016098169198

Bac GN perforé, Top Line



CNS
18/10

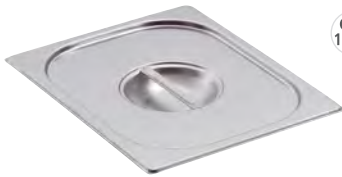


- Matériau
- Norme
- Surface
- Modèle
- Empliable

CNS 18/10
EN 631
Brillant
Avec perforation (troué)
Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,1 kg	A101065	27,- €	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	1,4 kg	A101100	31,- €	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	1,55 kg	A101150	43,- €	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,9 kg	A103065	21,- €	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 354 x P 325 x H 100 mm	0,95 kg	A103100	28,- €	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	1 kg	A103150	42,- €	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,65 kg	A102065	17,- €	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,7 kg	A102100	21,- €	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	0,95 kg	A102150	25,- €	4016098175212

Couvercle



CNS
18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	15,- €	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	10,- €	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	9,- €	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	8,- €	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	7,- €	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	5,- €	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	4,- €	4016098169204

Couvercle, ajouré



CNS
18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	17,- €	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	12,- €	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	10,- €	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	9,- €	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	8,- €	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	7,- €	4016098101341
1/9 GN	0,1 kg	A120659	6,- €	4016098169211

Couvercle, joint



CNS
18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	35,- €	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	33,- €	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	23,- €	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	19,- €	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	17,- €	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	15,- €	4015613409108

Accessoires

Entretoise, 325 mm

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

A120601

PVC* 7,- €

Entretoise, 530mm

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

A120602

PVC* 8,- €

Plaque GN



CNS 18/10

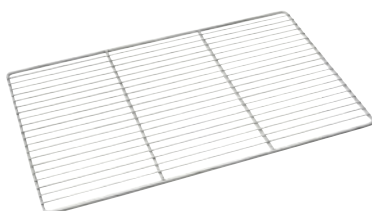


- Matériau
- Norme
- Surface
- Bord renforcé
- Empliable

CNS 18/10
EN 631
Satiné
Oui
Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2/1 GN	20 mm	L 650 x P 530 x H 20 mm	2,7 kg	A101181	39,- €	4015613271699
2/1 GN	40 mm	L 650 x P 530 x H 40 mm	2 kg	A101182	46,- €	4015613271705
2/1 GN	65 mm	L 650 x P 530 x H 65 mm	2,5 kg	A101183	51,- €	4015613271712
1/1 GN	20 mm	L 530 x P 325 x H 20 mm	1,45 kg	A101185	21,- €	4015613271729
1/1 GN	40 mm	L 530 x P 325 x H 40 mm	1,5 kg	A101186	24,- €	4015613271736
1/1 GN	65 mm	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,7 kg	A101187	29,- €	4015613271743
1/2 GN	20 mm	L 325 x P 265 x H 25 mm	0,7 kg	A101190	13,50 €	4015613271750
1/2 GN	40 mm	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,75 kg	A101191	15,- €	4015613271767
1/2 GN	65 mm	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,8 kg	A101192	17,- €	4015613271774
2/3 GN	20 mm	L 354 x P 325 x H 20 mm	1,15 kg	A101195	16,50 €	4015613271781
2/3 GN	40 mm	L 355 x P 325 x H 40 mm	1,05 kg	A101196	20,- €	4015613271798
2/3 GN	65 mm	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,75 kg	A101197	23,- €	4015613271804

Grille GN



CNS 18/10

- Matériau

CNS 18/10

Gastronorm	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2/1 GN	L 650 x P 530 x H 10 mm	1,93 kg	A101092	46,- €	4016098175267
1/1 GN	L 325 x P 530 x H 10 mm	0,95 kg	A101091	30,- €	4016098175250
1/2 GN	L 325 x P 265 x H 56 mm	0,52 kg	786006	39,- €	4015613678696
2/3 GN	L 355 x P 325 x H 10 mm	0,79 kg	133212	25,- €	4015613332123

Fond d'insertion perforé, GN



CNS 18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,8 kg	A101161	25,- €	4015613271644
1/2 GN	0,4 kg	A101162	18,- €	4015613271651
1/3 GN	0,3 kg	A101163	13,- €	4015613271682
1/4 GN	0,25 kg	A101164	11,- €	4015613271668



Sauteuse wok W385F

A105973

PVC* 71,- €

GTIN 4015613668468



- Matériau
- Type de fond
- Contenance
- Diamètre du fond
- Diamètre
- Hauteur de la poêle sans couvercle
- Compatible avec l'induction
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Plat
5,5 litre(s)
145 mm
385 mm
140 mm
Oui
L 645 x P 385 x H 140 mm
1,7 kg

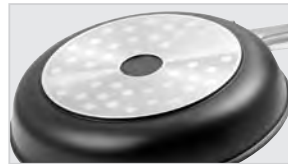
Poêle 240A



Poêle avec revêtement antiadhésif
Pour rôtir avec peu de graisse sur tous les types de plaques de cuisson

- Matériau
- Modèle de plaque de braisage
- Matériau de la/des poignée(s)
- Propriétés de la poignée
- Compatible avec l'induction
- Hauteur de poêle

Aluminium
Acier inoxydable
Revêtement antiadhésif (Quan Tanium)
Acier inoxydable
Isolé contre la chaleur
Oui
55 mm



► Convient à la cuisson à induction

	Diamètre intérieur	Diamètre du fond	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Poêle 240A	240 mm	175 mm	L 490 x P 250 x H 140 mm	0,9 kg	A150324	57,- €	4015613677958
Poêle 280A	280 mm	205 mm	L 530 x P 290 x H 140 mm	1,2 kg	A150328	71,- €	4015613677965
Poêle 300A	300 mm	230 mm	L 550 x P 310 x H 140 mm	1,4 kg	A150330	78,- €	4015613677972

Marmite 25 L., avec couvercle

100440

PVC* 115,- €

GTIN 4015613647746



- Matériau
- Contenance
- Diamètre du fond
- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
25 litre(s)
430 mm
Oui
Oui
Isolé contre la chaleur
L 430 x P 430 x H 275 mm
6,1 kg

Marmite 30 L., avec couvercle

100445

PVC* 125,- €

GTIN 4015613647753



- Matériau
- Contenance
- Diamètre du fond
- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
30 litre(s)
430 mm
Oui
Oui
Isolé contre la chaleur
L 430 x P 430 x H 325 mm
6,4 kg

Marmite 25L-D290

100441

PVC* 94,- €

GTIN 4015613699660



- Matériau
- Contenance
- Diamètre du fond
- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
25 litre(s)
290 mm
Oui
Oui
Isolé contre la chaleur
L 320 x P 320 x H 326 mm
4,5 kg

Marmite 70L-D380

100442

PVC* 198,- €

GTIN 4015613714851



- Matériau
- Contenance
- Diamètre du fond
- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
70 litre(s)
380 mm
Oui
Oui
Isolé contre la chaleur
L 450 x P 450 x H 450 mm
12 kg

Set de casseroles T4P1

A130442

PVC* 121,- €

GTIN 4015613417158



- Matériau
- Dotation du set

- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
4 casseroles avec couvercle et 1 poêle
Casserole 1 : contenance 2 litres, Ø du fond 16 cm, hauteur 10 cm
Casserole 2 : contenance 2,7 litres, Ø du fond 18 cm, hauteur 11 cm
Casserole 3 : contenance 5,1 litres, Ø du fond 24 cm, hauteur 11,5 cm
Casserole 4 : contenance 6,1 litres, Ø du fond 20 cm, hauteur 20 cm
Poêle : contenance 2,8 litres, Ø du fond 24 cm, hauteur 6,5 cm
Oui
Poignée(s) froide(s)
L 585 x P 340 x H 245 mm
6 kg

Set de casseroles T4

A130441

PVC* 187,- €

GTIN 4015613403977



- Matériau
- Dotation du set

- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
4 casseroles avec couvercle
Casserole 1 : contenance 8 litres, Ø du fond 24 cm, hauteur 20 cm
Casserole 2 : contenance 9 litres, Ø du fond 26 cm, hauteur 20,5 cm
Casserole 3 : contenance 13 litres, Ø du fond 28 cm, hauteur 22,5 cm
Casserole 4 : contenance 15 litres, Ø du fond 30 cm, hauteur 25 cm
Oui
Poignée(s) froide(s)
L 360 x P 315 x H 425 mm
9 kg

Maniques 300



La paire de maniques en coton résiste particulièrement bien à la chaleur grâce à la protection ignifuge intégrée. La bride de suspension pratique permet de garder un espace de travail rangé et ordonné.

- Matériau 100 % coton (à l'extérieur)
- Couleur Noir
- Résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C
- Propriétés Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Remarque importante Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge



- ▶ 1 paire de maniques en 100 % coton
- ▶ Avec protection ignifuge



- ▶ Longueur : 300 mm Maniques 600

	Longueur	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Maniques 300	300 mm	L 200 x P 300 x H 35 mm	0,26 kg	A500510	13,- €	4015613735467
Maniques 370	370 mm	L 220 x P 370 x H 35 mm	0,3 kg	A500511	15,- €	4015613735474
Maniques 420	420 mm	L 235 x P 420 x H 35 mm	0,37 kg	A500512	16,- €	4015613735481
Maniques 600	600 mm	L 230 x P 600 x H 35 mm	0,5 kg	A500513	21,- €	4015613735498

Chalumeau 1300FG

A555302

PVC* 27,- €

GTIN 4015613409498



Ce chalumeau représente une aide à la cuisine précieuse pour la préparation de vos repas – Que ce soit pour caraméliser, faire fondre du fromage, peler des tomates, faire brunir et plus encore.

- Matériau Acier inoxydable
- Type de gaz Gaz pour briquet
- Type d'allumage Allumage Piezo
- Plage de température jusqu'à 1300 °C
- Flamme réglable Oui
- Rechargeable Oui
- Modèle Avec pied
- Non fourni Remplissage
- Dimensions L 95 x P 70 x H 165 mm
- Poids 0,15 kg

Pense-bête mural, 610mm, Alu



- Matériau Aluminium
- Matériau des roulettes Verre

	Modèle	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pense-bête mural, 610mm, Alu	610 mm de large	L 610 x P 60 x H 20 mm	0,45 kg	A256061	15,50 €	4015613417219
Pense-bête mural, 910mm, Alu	910 mm de large	L 910 x P 60 x H 20 mm	1 kg	A256091	19,50 €	4015613417226

Bac couverts 1/1 GN polypropylène

A500410

PVC* 7,- €

GTIN 4015613584164



- Matériau
- Gastronorm
- Nombre de compartiments
- Empliable
- Résistant à la chaleur
- Dimensions
- Poids

Polypropylène
1/1 GN
4
Oui
Oui
L 530 x P 325 x H 100 mm
0,7 kg

Bac couverts avec 4 récipients



- Matériau
- Conçu pour
- Nombre de compartiments
- Dimensions

Acier au nickel-chrome
4 égouttoirs à couverts
4
L 265 x P 305 x H 200 mm



	Compris	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bac couverts pour 4 récipients	-	1,15 kg	A500394	32,- €	4015613324760
Bac à couverts avec 4 récipients	4 égouttoirs à couverts, plastique, blancs	1,55 kg	A500395	36,- €	4015613360959
Bac à couverts avec 4 récipients	4 égouttoirs à couverts, acier au nickel-chrome	2,1 kg	500392	61,- €	4015613467542

Bac couverts 6 récipients

A500396

PVC* 42,- €

GTIN 4015613324777



- Matériau
- Conçu pour
- Nombre de compartiments
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
6 égouttoirs à couverts
6
Égouttoir à couverts
L 380 x P 300 x H 200 mm
1,45 kg

Accessoires

Gobelet couverts, Al18/8

- Matériau: Acier au nickel-chrome
- Diamètre: 110 mm
- Dimensions: L 110 x P 110 x H 145 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613397177


A500385

PVC* 7,40 €

Gobelet couverts, Synth., blc

- Matériau: Plastique
- Diamètre: 115 mm
- Dimensions: L 115 x P 115 x H 145 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4016098102744


A500382

PVC* 1,10 €

Planche à pain KSE475

- Matériau: Bois, Acier inoxydable
- Couleur: Aspect bois
- Propriétés: Porte-lame intégré, Bac à miettes, acier inoxydable
- Compris: 1 couteau à pain, acier inoxydable avec manche en caoutchouc
- Dimensions: L 475 x P 260 x H 40 mm
- Poids: 1,9 kg
- GTIN: 4015613412795



C120100

PVC* 33,- €

Planche à pain KSM450

- Matériau: Bois, Mélamine
- Couleur: Bois, blanc
- Propriétés: Bac de miettes, mélamine
- Dimensions: L 450 x P 300 x H 43 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613692630



A120120

PVC* 43,- €

Planche à pain KSM600

- Matériau: Bois, Mélamine
- Couleur: Bois, blanc
- Propriétés: Bac de miettes, mélamine
- Dimensions: L 600 x P 400 x H 43 mm
- Poids: 3,2 kg
- GTIN: 4015613692647



A120121

PVC* 59,- €

Planche à découper 40x30 W

- Matériau: Polyéthylène
- Couleur: Blanc
- Surface de découpe: 400 x 300 mm
- Épaisseur de la planche: 15 mm
- Propriétés: Convient aux aliments, 4 pieds en caoutchouc, antidérapants, Neutre au goût et inodore, Lavable en machine
- Dimensions: L 400 x P 300 x H 20 mm
- Poids: 1,6 kg
- GTIN: 4015613690339



A120587

PVC* 17,50 €

Planche à découper 60x40 W

- Matériau: Polyéthylène
- Couleur: Blanc
- Surface de découpe: 600 x 400 mm
- Épaisseur de la planche: 15 mm
- Propriétés: Convient aux aliments, 6 pieds en caoutchouc, antidérapants, Neutre au goût et inodore, Lavable en machine
- Dimensions: L 600 x P 400 x H 20 mm
- Poids: 3,4 kg
- GTIN: 4015613690346



A120592

PVC* 35,- €

Planche de découpe 48x37 W-RK

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Surface de découpe: 415 x 300 mm
- Épaisseur de la planche: 10 mm
- Gouttière à jus: Sur tout le tour
- Bord de butée: Oui
- Propriétés: Grâce au bord antérieur recourbé, la planche à découper ne risque pas de glisser, Convient aux aliments, Lavable en machine
- Dimensions: L 480 x P 375 x H 45 mm
- Poids: 1,7 kg
- GTIN: 4015613716084



A120593

PVC* 24,- €

Planche découpe PE, BA, blc

- Matériau: Plastique
- Couleur: Blanc
- Surface de découpe: 520 x 300 mm
- Épaisseur de la planche: 10 mm
- Gouttière à jus: Sur tout le tour
- Bord de butée: Oui
- Propriétés: Grâce au bord antérieur recourbé, la planche à découper ne risque pas de glisser, Convient aux aliments
- Dimensions: L 580 x P 375 x H 45 mm
- Poids: 2,1 kg
- GTIN: 4015613405025



A120588

PVC* 24,50 €

Planche à découper PRO 53x32 W-R



Hygiène garantie avec la série de planches à découper PRO - des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments. La planche à découper blanche conforme HACCP est conçue pour la découpe de pâtisseries ou de produits laitiers comme le fromage.



- ▶ Hygiène garantie
- ▶ Série de planches à découper PRO
- ▶ Des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments

- ▶ Épaisseur de la planche : 20 mm
- ▶ Lavable en machine

- Matériau
- Surface de découpe
- Épaisseur de la planche
- Gouttière à jus
- Propriétés

Polyéthylène dur (HDPE)
490 x 285 mm
20 mm
Oui
Convient aux aliments
HACCP compliant
Neutre au goût et inodore
Lavable en machine
Résistante aux chocs et à la découpe
Gentle on blades
6 pieds en caoutchouc, antidérapants
L 530 x P 325 x H 24 mm
3,2 kg

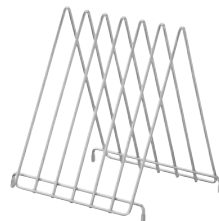
- Dimensions
- Poids

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Planche à découper PRO 53x32 W-R	Blanc	A120511	29,- €	4015613710273
Planche à découper PRO 53x32 GR-R	Vert	A120512	29,- €	4015613712055
Planche à découper PRO 53x32 R-R	Rouge	A120513	29,- €	4015613712062
Planche à découper PRO 53x32 B-R	Bleu	A120514	29,- €	4015613712079
Planche à découper PRO 53x32 GE-R	Jaune	A120515	29,- €	4015613712086

Accessoires

Rangement pour planches à découper 60

- Matériau: Acier inoxydable
- Contenance: 6 planches à découper
- Distance entre les grilles: 35 mm
- Pieds: Caoutchouc, anti-dérapant
- Lavable en machine: Oui
- Dimensions: L 265 x P 280 x H 305 mm
- Poids: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722



A120516

PVC* 29,- €

Aiguiser de couteaux MS310

120558

PVC* 79,- €

GTIN 4015613675824



Efficace et n'abîme pas les matériaux. Pour les lames lisses et courbées ou les couteaux ondulés – L'aiguiser de couteaux ne fait aucun compromis lorsqu'il s'agit d'aiguiser et d'ébarber.

- Matériau
- Matériau de l'aiguiser
- Conçu pour
- Niveaux d'aiguisage
- Interrupteur de marche/arrêt
- Propriétés

Plastique
Diamant (micrométrique, monocristallin)
Pierre céramique
Lames lisses
Lames courbées
Lames ondulées
Lames lisses : 2 niveaux (aiguisage, léger polissage)
Lames ondulées : 1 niveau
Oui
Plaque collectrice magnétique pour les particules d'aiguisage
Pieds antidérapants
0,031 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
L 190 x P 131 x H 109 mm
1,4 kg



Thermomètre D1500 KTP

- Domaines d'utilisation: Cuisines industrielles, Chambres froides, Cellules frigorifiques
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Plastique
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 67 mm
- Diamètre de la sonde de température: 4 mm
- Plage de température: de -50 °C à 150 °C
- Grand champ d'affichage: L 21,75 x H 7,5 mm
- Pile: Pile bouton LR44/AG13
- Compris: Cache de protection, 1 pile
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 151 x P 15 x H 20 mm
- Poids: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042

PVC* 12,- €

Thermomètre 361-01

- Domaines d'utilisation: Cuire, Réfrigérer
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur
- Matériau: Plastique ABS
- Avec sonde de température: Oui
- Profondeur de pénétration: 140 mm
- Longueur du câble: 1,1 m
- Plage de température: de -31 °C à 200 °C
- Grand champ d'affichage: 57 x 38 mm
- Fonctionnement par: Piles (3 x 1,5 V AAA LR03)
- Degré de protection: IP44
- Non fourni: Piles
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 90 x P 34 x H 105 mm
- Poids: 0,18 kg
- GTIN: 4015613681948



291040

PVC* 75,- €

Thermomètre 480

- Domaines d'utilisation: Cuire, Réfrigérer
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur, Mesures de la température de surface (infrarouge)
- Matériau: Plastique
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 110 mm
- Diamètre de la sonde de température: 3 mm
- Plage de température: de -55 °C à 330 °C
- Plage de température infrarouge: de -33 °C à 220 °C
- Grand champ d'affichage: L 16 x H 23 mm
- Pile: Pile bouton CR2032
- Compris: 1 clip de fixation, 1 pile
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 33 x P 22 x H 160 mm
- Poids: 0,13 kg
- GTIN: 4015613475974



292480

PVC* 179,- €

Thermomètre D3000 KTP-KL

- Domaines d'utilisation: Cuire, Réfrigérer
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur
- Matériau: Plastique ABS
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 110 mm
- Diamètre de la sonde de température: 3,5 mm
- Plage de température: de -40 °C à 300 °C
- Grand champ d'affichage: L 48 x H 16,7 mm
- Degré de protection: IP68
- Pile: Pile bouton CR2032
- Compris: 2 piles
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 155 x P 45 x H 23 mm
- Poids: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481

PVC* 49,- €

Thermomètre A1020 KTP

- Domaines d'utilisation: Cuisines industrielles, Cellules frigorifiques, Cellules de congélation, Chambres froides
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 120 mm
- Diamètre de la sonde de température: 3,8 mm
- Plage de température: de -20 °C à 102 °C
- Grand champ d'affichage: Ø 25 mm
- Compris: Cache de protection
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 27 x P 27 x H 140 mm
- Poids: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044

PVC* 6,50 €

Thermomètre D3000 KTP

- Domaines d'utilisation: Cuisines industrielles, Cellules frigorifiques, Cellules de congélation, Chambres froides
- Conçu pour: Mesures de la température à coeur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 120 mm
- Diamètre de la sonde de température: 3,8 mm
- Plage de température: de -50 °C à 300 °C
- Grand champ d'affichage: L 22 x H 10 mm
- Pile: Pile bouton LR754/AG5
- Compris: Cache de protection, 1 pile
- Remarque importante: Ne pas utiliser dans le four
- Dimensions: L 34 x P 34 x H 160 mm
- Poids: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043

PVC* 14,- €

Thermomètre A500

- Domaines d'utilisation: Cuisines industrielles, Cellules frigorifiques, Cellules de congélation, Chambres froides
- Conçu pour: Mesures de la température ambiante, Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Plastique
- Plage de température: de -30 °C à 50 °C
- Grand champ d'affichage: Ø 45 mm
- Dimensions: L 51 x P 13 x H 66 mm
- Poids: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

PVC* 5,50 €

Thermomètre A300

- Domaines d'utilisation: Cuisines industrielles, Cellules frigorifiques, Cellules de congélation, Cellules frigorifiques
- Conçu pour: Mesures de la température ambiante, Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Acier inoxydable
- Plage de température: de -30 °C à 30 °C
- Grand champ d'affichage: Ø 45 mm
- Dimensions: L 62 x P 35 x H 71 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

PVC* 7,50 €

Thermomètre A250

- Domaines d'utilisation: Chambres froides, Cellules frigorifiques
- Conçu pour: Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau: Acier inoxydable, Plastique
- Plage de température: de -40 °C à 25 °C
- Grand champ d'affichage: L 98 x H 28 mm
- Dimensions: L 134 x P 20 x H 30 mm
- Poids: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

PVC* 7,- €

Thermomètre A3000 TP

- Domaines d'utilisation: Frirer, Cuire
- Conçu pour: Fritteuses
- Matériau: Acier inoxydable
- Matériau de la sonde de température: Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration: 300 mm
- Plage de température: de 10 °C à 300 °C
- Compris: 1 clip de maintien réglable
- Dimensions: L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

PVC* 7,50 €

Salière alu, H110

A680654

PVC* 22,50 €

GTIN 4015613634630



- Matériau
- Modèle
- Conçu pour

Aluminium
Avec couvercle à visser
Épices
Farine
Sel
Sucre

- Unité de commande
- Dimensions
- Poids

1 carton (6 salières)
L 67 x P 67 x H 110 mm
0,05 kg

Salière alu, H190

A680655

PVC* 38,- €

GTIN 4015613636832



- Matériau
- Modèle
- Conçu pour

Aluminium
Avec couvercle à visser
Épices
Farine
Sel
Sucre

- Unité de commande
- Dimensions
- Poids

1 carton (4 salières)
L 80 x P 80 x H 190 mm
0,1 kg

Ouvre-boîte KB565

A120355

PVC* 119,- €

GTIN 4015613731247



L'ouvre-boîte de table à hauteur réglable permet d'ouvrir des boîtes particulièrement grandes jusqu'à une hauteur de 56,5 cm. La manivelle avec mécanisme à ressort permet une utilisation facile.

- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Matériau de la lame
 - Acier inoxydable
- Matériau de la surface de pose
 - Acier inoxydable
- Dimensions surface de présentation
 - L 131 x P 294 mm
- Hauteur réglable
 - Oui
- Hauteur max. de boîte
 - 565 mm
- Modèle
 - Fixation par serrage (préparé pour la fixation à vis)
 - Manivelle avec mécanisme à ressort
 - Épaisseur du plateau de table max. : 60 mm
- Compris
 - Lame
 - Roue de transport
- Dimensions
 - L 125 x P 290 x H 780 mm
- Poids
 - 2,2 kg



- ▶ Ouvre-boîte avec mécanisme à ressort
- ▶ Hauteur de boîte maximale 565 mm

- ▶ Matériau de la lame : Acier inoxydable

Lame KB565

- Dimensions: L 66 x P 36 x H 76 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356

PVC* 27,- €

Roue de transport KB565

- Matériau: Acier, Chromé
- Dimensions: L 39 x P 39 x H 10 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357

PVC* 25,- €

Poubelle "Swing"

860003

PVC* 126,- €

GTIN 4015613521213



- Matériau
 - Acier inoxydable
- Récipient intérieur séparé
 - Oui
- Contenance
 - 50 litre(s)
- Dimensions récipient intérieur
 - Ø 330 mm | Hauteur: 645 mm
- Propriétés du couvercle
 - Couvercle oscillant
- Propriétés
 - Récipient intérieur : tôle d'acier galvanisée, amovible
 - Avec poignée sur le récipient intérieur
- Dimensions
 - L 350 x P 350 x H 750 mm
- Poids
 - 6,3 kg

Poubelle 56L


860006

PVC* 185,- €

GTIN 4015613630670



- Matériau
 - CNS 18/10
- Contenance
 - 56 litre(s)
- Dimensions récipient intérieur
 - Ø 370 mm | Hauteur: 520 mm
- Propriétés du couvercle
 - Amovible, avec poignée
 - Peut être accroché sur le côté du seau
- Roulettes de direction
 - 4 roulettes de direction
- Diamètre des roulettes
 - 60 mm
- Hauteur sans les roulettes de direction
 - 540 mm
- Propriétés
 - Avec poignée latérales
- Dimensions
 - L 460 x P 400 x H 620 mm
- Poids
 - 6,6 kg

A close-up photograph of a grey plastic sanitary fixture, likely a bidet or toilet seat. The image shows a horizontal row of small, oval-shaped ventilation holes. Below this, a red light is visible, possibly indicating a sensor or a cleaning cycle. The background is a plain, light color.

Les sanitaires sont la carte de visite d'un hôtel et d'un restaurant. Pour que tout y soit conforme au reste de votre équipement, vous trouverez dans ce chapitre un vaste choix d'articles pour que vous puissiez vous présenter sous votre meilleur jour !

ÉQUIPEMENTS HÔTELIERS | HYGIÈNE & CO



Nettoyant surpuissant F1L, set de 2 pcs

- Conçu pour: Les saletés tenaces, notamment dans la cuisine, Nettoyage de grils et de fours mixtes (sans système de nettoyage)
- Unité de commande: 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance: 2 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- pH : 13,5
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Pulvériser le produit non dilué et laisser agir entre 10 et 30 minutes selon le degré d'encrassement, En cas d'encrassement important, chauffer l'appareil à env. 50 °C (sans vapeur), Rincer soigneusement à l'eau potable, Convient également au verre et au verre Ceran
- Propriétés: Prêt à l'emploi, Très efficace contre les résidus d'aliments brûlés, les croûtes et la saleté, Bonne compatibilité avec les matériaux comme l'acier inoxydable, le plastique, la pierre, la porcelaine, Fäster på lodräta ytor, därför långre verkningstider, La formation d'une mousse légère indique les surfaces déjà nettoyées, Tête de pulvérisation avec lance pour une application précise
- Compris: 1 tête de pulvérisation, 1 lance de pulvérisation
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 100 x P 190 x H 260 mm
- Poids: 2,26 kg
- GTIN: 4015613731926



173078

PVC* 36,- €

Nettoyant intensif surpuissant F1L, set

- Conçu pour: Nettoyage de grils et de fours mixtes (sans système de nettoyage), Les saletés tenaces, notamment dans la cuisine, Nettoyage intensif rapide et efficace des appareils et des ustensiles fortement et extrêmement sales, Utilisation dans les cuisines et les domaines de transformation des aliments, Nettoyage de friteuses, Fours, fourneaux, hottes aspirantes, braisières basculantes, etc.
- Unité de commande: 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance: 2 x 1 litre
- Modèle: Liquide, visqueux
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Pulvériser le produit non dilué et laisser agir entre 10 et 30 minutes selon le degré d'encrassement, En cas d'encrassement important, chauffer l'appareil à env. 50 °C (sans vapeur), Rincer soigneusement à l'eau potable, Convient également au verre et au verre Ceran
- Propriétés: Prêt à l'emploi, Sans chlore, Élimine les saletés les plus tenaces, Fäster på lodräta ytor, därför långre verkningstider, Tête de pulvérisation avec lance pour une application précise, Extrêmement efficace sur les résidus de cuisson incrustés dans les poêles, les fours et les grils., Dissout la saleté sans frotter pour une action ultra-rapide, Sans savons, ni produits alcalins, ni colorants, Facile à utiliser grâce à la formule ergonomique
- Compris: 1 tête de pulvérisation, 1 lance de pulvérisation
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 100 x P 190 x H 260 mm
- Poids: 2,44 kg
- GTIN: 4015613731933



173080

PVC* 39,- €

Dégraissant F1L

- Conçu pour: Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable, Machines, appareils, Murs et sols carrelés, Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
- Unité de commande: 1 carton (12 bouteilles)
- Contenance: 12 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- pH : 13
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: En fonction des salissures diluer dans de l'eau avec un dosage de 0,25 à 10 % (10 ml à 400 ml dans 4 litres d'eau), traiter les surfaces, les machines et les appareils, Pour nettoyer les surfaces fortement encrassées, utiliser un dosage de 30 %, Rincer abondamment à l'eau claire, Peut mousser sur les appareils correspondants pour le nettoyage des surfaces
- Propriétés: Très efficace pour éliminer l'huile, la graisse et la suie, Déleste le séparateur de graisse par une désémulsification rapide
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 80 x P 80 x H 250 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4015613735559



173076

PVC* 125,- €

Détergent pour lave-vaisselle P5kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques
- Unité de commande: 1 Seau
- Contenance: 5 kg
- Modèle: En poudre
- pH : 12
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Dosage : manuel, conformément aux indications du fabricant de la machine, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 2 - 4 g par litre d'eau
- Propriétés: Convient à toutes les duretés de l'eau, Pour un nettoyage en douceur de la vaisselle, des couverts ainsi que des verres de tout type, Excellents résultats sur les résidus tenaces de thé et de café, Excellente compatibilité avec les matériaux des machines et de la vaisselle, Convient à l'aluminium
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 236 x P 248 x H 210 mm
- Poids: 5 kg
- GTIN: 4015613731872



173074

PVC* 45,- €

Détergent pour lave-vaisselle F12kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 12 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 1 - 3 g par litre d'eau
- Propriétés: Compatibilité restreinte avec l'aluminium, Bonne compatibilité avec de nombreux matériaux, Sans chlore, Convient à toutes les duretés de l'eau, Des verres brillants et sans traces, Avec protection spéciale contre la corrosion du verre, Brillance parfaite sans traces ni taches sur les verres, les couverts et la vaisselle
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613731834



173070

PVC* 98,- €

Détergent pour lave-vaisselle F12kgXTRA

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 12 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 1,5 - 3,5 g par litre d'eau
- Propriétés: Convient à toutes les duretés de l'eau, Efficace en faible quantité, Nettoyage parfait et sans traces, Élimine les saletés les plus tenaces, Excellents impécables également sur les résidus de café, de thé et d'amidon même lorsque la vaisselle attend longtemps d'être lavée, Doux pour les matériaux grâce à la formule éprouvée de protection du métal
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 12 kg
- GTIN: 4015613731841



173071

PVC* 105,- €

Nettoyant pour fours mixtes F10L

- Conçu pour: Les fours mixtes avec système de dosage automatique
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 10 litres
- Modèle: Liquide
- pH : 14
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage automatique à partir du bidon, Dosage automatique à partir du réservoir de nettoyant, Le dosage s'effectue automatiquement après le branchement conforme de la machine
- Propriétés: Élimine la graisse, les protéines et les aliments brûlés, Encore plus efficace grâce à la formule légèrement moussante, Se rince facilement et sans résidus, Prêt à l'emploi
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 234 x P 187 x H 305 mm
- Poids: 10 kg
- GTIN: 4015613731919



173079

PVC* 98,- €

Produit de rinçage F10kg

- Conçu pour: Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques, Fours mixtes
- Unité de commande: 1 Bidon
- Contenance: 10 kg
- Modèle: Liquide
- pH : 2,1
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Oui
- Sans phosphate: Oui
- Utilisation: Dosage via un système de dosage automatique, Pour les fours mixtes, le produit peut être versé dans le réservoir pour produit de rinçage conformément aux indications du fabricant, Concentrations : en fonction de la dureté de l'eau 0,2 - 0,4 g par litre d'eau de rinçage, Le dosage s'effectue automatiquement après le branchement conforme de la machine
- Propriétés: Convient à l'aluminium, Convient à toutes les duretés de l'eau (pH acide), Une vaisselle brillante et sans traces, Excellente compatibilité avec de nombreux matériaux, spécialement avec les décors et les verres, Séchage parfait sans traces ni résidus, Absolument neutre en goût
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 238 x P 199 x H 297 mm
- Poids: 10 kg
- GTIN: 4015613731865



173072

PVC* 102,- €

Détartrant F1L, set de 2 pcs

- Conçu pour: Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Unité de commande: 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance: 2 x 1 litre
- Modèle: Liquide, Hautement concentré
- Conforme HACCP: Oui
- Sans chlore: Non
- Sans phosphate: Non
- Utilisation: Produit hautement concentré, en fonction de l'entartrage, ajouter 50 - 500 ml de détartrant à 1 litre d'eau., Rincer abondamment à l'eau claire
- Propriétés: Idéal pour les machines à café et les appareils de cuisine, Élimination efficace et rapide des dépôts calcaires tenaces et des impuretés qu'ils contiennent, À base d'acide citrique et lactique doux, Sans parfum ni colorant, Sans acides volatils comme l'acide acétique
- Remarque importante: Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions: L 190 x P 98 x H 255 mm
- Poids: 2,4 kg
- GTIN: 4015613731889



173075

PVC* 24,- €



CNS

1 L

- Matériau
- Contenance
- Dosage
- Contrôle du niveau de remplissage
- Rechargeable
- Modèle
- Compris
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

Acier au nickel-chrome
Brossé
1 litre(s)
Système de pompe
Fenêtre transparente
Oui
Montage mural
Matériel de fixation
Remplissage
L 123 x P 110 x H 204 mm
0,5 kg



Distributeur de savon capteur IR S1

850009

PVC* 83,- €

GTIN 4015613610672



CNS 18/10

1 L

- Matériau
- Contenance
- Dosage
- Contrôle du niveau de remplissage
- Rechargeable
- Verrouillable
- Commande
- Fonctionnement par
- Modèle
- Compris
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
Brossé
1 litre(s)
Capteur infrarouge
Fenêtre transparente
Oui
Oui
Sans contact (capteur infrarouge)
Piles (4 x 1,5 V AA LR6)
Montage mural
2 clés (compartiment à piles et réservoir à savon)
Matériel de fixation
Piles
Remplissage
L 138 x P 100 x H 210 mm
1 kg



Distrib. savon PS 0,9L-W

850008

PVC* 36,- €

GTIN 4015613588599



1 L

- Matériau
- Contenance
- Dosage
- Contrôle du niveau de remplissage
- Rechargeable
- Commande
- Modèle
- Compris
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

Aluminium
1 litre(s)
Système de pompe
Récipient en plastique transparent
Oui
Commande à une main
Commande avec le coude
Manuel
Montage mural
1 support mural
Matériel de fixation
Remplissage
L 95 x P 222 x H 330 mm
0,65 kg



Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W

850019

PVC* 35,- €

GTIN 4015613704746



0,9L

Désinfection rapide et facile des mains pour un maximum de protection. Que ce soit dans les cuisines, les laboratoires ou dans les bâtiments publics – Avec le système de pompe sans cartouche, le distributeur qui s'actionne avec le coude permet des conditions d'hygiène optimales.

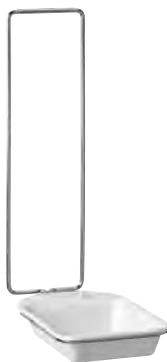
- Matériau Aluminium
Polypropylène
Plastique ABS
- Contenance 0,9 litres
- Dosage Système de pompe
Système de pulvérisation
- Contrôle du niveau de remplissage Récipient en plastique transparent
- Rechargeable Oui
- Commande Commande à une main
Commande avec le coude
Manuel
- Modèle Montage mural
- Compris 1 support mural
Matériel de fixation
- Non fourni Remplissage
- Dimensions L 95 x P 225 x H 310 mm
- Poids 0,67 kg

Bac collecteur PS 0,9L-W

850018

PVC* 18,50 €

GTIN 4015613699431



STAINLESS STEEL

Conçu pour le distributeur désinfectant PS 0,9L-W et pour le distributeur de savon PS 0,9L-W

- Matériau Acier inoxydable
Polypropylène
- Récipient collecteur Dimensions : L 147 x P 240 x H 40 mm
- Propriétés Bac collecteur lavable en machine
- Dimensions L 147 x P 285 x H 377 mm
- Poids 0,45 kg



Distributeur serviettes, AI, brossé

850006

PVC* 63,- €

GTIN 4015613536958



CNS

- Matériau Acier au nickel-chrome
Brossé
- Plis du papier Convient pour les serviettes pliées courantes
Pliage Interfold
Pliage en C
Pliage en Z
- Contrôle du niveau de remplissage Fente de contrôle
- Rechargeable Oui
- Verrouillable Oui
- Propriétés Remplissage par le clapet frontal
- Modèle Montage mural
- Compris Matériel de fixation (fixation à quatre points)
- Non fourni Remplissage
- Dimensions L 285 x P 100 x H 370 mm
- Poids 2,2 kg

Sèche-mains, 2,1kW, synthétique

850000

PVC* 85,- €

GTIN 4015613459592



- Matériau
- Température de l'air
- Puissance de la soufflerie
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Propriétés
- Modèle
- Compris

Plastique
Env. 60 °C
53 litres / sec.
Oui
Arrêt automatique lors du retrait des mains
Montage mural
1 barre en plastique pour la fixation murale
Matériel de fixation
2,1 kW | 230 V | 50 Hz
L 244 x P 264 x H 200 mm
2,6 kg



Sèche-mains, 2,3kW, AI

850001

PVC* 242,- €

GTIN 4015613482019



- Matériau
- Température de l'air
- Puissance de la soufflerie
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Durée de séchage max.
- Propriétés
- Modèle
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Finition extra-brillante
Env. 60 °C
58 litres / sec.
Oui
Env. 60 secondes
Buse de sortie d'air rotative
Arrêt automatique lors du retrait des mains
Montage mural
Matériel de fixation
2,3 kW | 230 V | 50 Hz
L 260 x P 235 x H 210 mm
4,8 kg



Sèche-mains IS 31LS-W

850011

PVC* 198,- €

GTIN 4015613710259



Petit mais puissant - Le sèche-mains compact avec capteur infrarouge et mise en marche/arrêt automatique est également équipé d'un bouton de marche/arrêt.

- Matériau
- Température de l'air
- Puissance de la soufflerie
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Durée de séchage max.
- Propriétés
- Modèle
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
Env. 80 °C
31,67 litres / sec.
Oui
Env. 60 secondes
Arrêt automatique lors du retrait des mains
Montage mural
Matériel de fixation
1,35 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
L 250 x P 170 x H 240 mm
3,6 kg



Sèche-mains Jet 1800

850002

PVC* 698,- €

GTIN 4015613610665



- Matériau
 - Plastique
 - Laqué
- Température de l'air
 - Égal à la température ambiante
- Puissance de la soufflerie
 - 47 litres / sec.
- Durée de séchage max.
 - Env. 30 secondes
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
 - Oui
- Propriétés
 - 2 barres de buses à air haute performance
 - Bac collecteur pour l'eau de condensation sous l'appareil, contenance : 0,6 litre
 - Hygiénique et économique
 - Filtre à air
 - Éclairage LED rouge dans la fente d'aération
 - Arrêt automatique lors du retrait des mains
- Modèle
 - Montage mural
- Compris
 - Matériel de fixation
- Puissance
 - 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 295 x P 240 x H 650 mm
- Poids
 - 10,2 kg



Cireuse chaussures él.

120109

PVC* 109,- €

GTIN 4015613544328



- Des chaussures parfaitement propres sans effort - commande au pied par simple pression d'un bouton
- Matériau
 - Acier
 - Thermolaqué
 - Équipé de
 - 3 brosses rotatives silencieuses
 - 1 brosse de nettoyage pour la saleté grossière
 - 2 brosses de polissage en térylène (polyester) pour chaussures claires ou foncées
 - Distributeur de cirage en crème avec soupape sphérique pour 100 ml de cirage liquide (vide)
 - Poignée de transport
 - Oui
 - Interrupteur de marche/arrêt
 - Oui
 - Propriétés
 - Tapis attrape-saleté pour un nettoyage facile
 - Moteur ne nécessitant aucun entretien
 - Compris
 - 1 entonnoir (pour le remplissage facile du distributeur de cirage en crème)
 - Puissance
 - 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
 - Dimensions
 - L 400 x P 240 x H 260 mm
 - Poids
 - 6,4 kg



Cirage liquide, incolore, 1L

- Contenance: 1 litre(s)
- Couleur: Incolore
- Dimensions: L 95 x P 95 x H 210 mm
- Poids: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101

PVC* 60,- €

Tue-mouches él. IV-22

300306

PVC* 39,50 €

GTIN 4015613534138



- Matériau
- Rayon d'action
- Serrage de la grille
- Puissance d'éclairage
- Modèle

Plastique
6-8 m
2 000 - 2 200 V
2 x 6 W, tube fluorescent UV-A
Appareil de plafond
Appareil fixe
1 chaîne
0,024 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 265 x P 95 x H 265 mm
2,1 kg

Tube néon UV-A 6 W

- Puissance d'éclairage: 6 W / UV-A
- Dimensions: L 225 x P 15 x H 15 mm
- Poids: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336

PVC* 3,90 €

Tue-mouches él. IV-36

300314

PVC* 65,- €

GTIN 4015613534152



- Matériau
- Rayon d'action
- Serrage de la grille
- Puissance d'éclairage
- Modèle

Plastique
10 m
2 000 - 2 200 V
2 x 10 W, tube fluorescent UV-A
Appareil de plafond
Appareil fixe
1 chaîne
0,033 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 390 x P 95 x H 305 mm
2,8 kg

Tube néon UV-A 10 W

- Puissance d'éclairage: 10 W / UV-A
- Dimensions: L 340 x P 25 x H 25 mm
- Poids: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334

PVC* 4,90 €

Tue-mouches él. IV-65

300317

PVC* 89,- €

GTIN 4015613534169



- Matériau
- Modèle
- Rayon d'action
- Serrage de la grille
- Puissance d'éclairage
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique
Appareil de plafond
Appareil fixe
12 m
2 000 - 2 200 V
2 x 20 W, tube fluorescent UV-A
1 chaîne
0,045 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 645 x P 100 x H 365 mm
3,7 kg

Tube néon UV-A 20 W

- Puissance d'éclairage: 20 W / UV-A
- Dimensions: L 25 x P 25 x H 588 mm
- Poids: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337

PVC* 6,90 €

Piège à insectes IF-92

300323

PVC* 59,- €

GTIN 4015613655413



- Matériau
- Rayon d'action
- Puissance d'éclairage
- Dimensions du film adhésif
- Modèle
- Compris

Acier
Laqué
9 m
1 x 20 W, ampoule UV-A
L 320 x H 180 mm
Montage mural
1 film adhésif
Matériel de fixation
0,02 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
L 450 x P 175 x H 160 mm
1,4 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Feuille adhésive IF-92

- Unité de commande: 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions: L 320 x P 180 x H 1 mm
- Poids: 0,03 kg
- GTIN: 4015613659183

300326

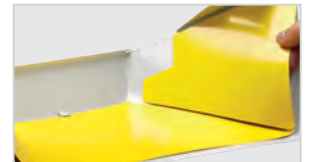
PVC* 16,- €

Agent lumineux UV-A 20 W

- Puissance d'éclairage: 20 W / UV-A
- Dimensions: L 150 x P 70 x H 40 mm
- Poids: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328

PVC* 10,50 €



Piège à insectes IF-91

300324

PVC* 85,- €

GTIN 4015613655420



- Matériau
- Rayon d'action
- Puissance d'éclairage
- Dimensions du film adhésif
- Modèle
- Compris

Acier au nickel-chrome
9 m
1 x 18 W, tube fluorescent UV-A
L 330 x H 340 mm
Montage mural
1 film adhésif
Matériel de fixation
0,018 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 360 x P 125 x H 236 mm
2,6 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Feuille adhésive IF-91

- Unité de commande: 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions: L 340 x P 330 x H 1 mm
- Poids: 0,03 kg
- GTIN: 4015613659190

300327

PVC* 18,- €

Tube néon UV-A 18 W

- Puissance d'éclairage: 18 W / UV-A
- Dimensions: L 43 x P 230 x H 43 mm
- Poids: 0,07 kg
- GTIN: 4015613659213

300330

PVC* 7,- €



Piège à insectes IF-100

300321

PVC* 119,- €

GTIN 4015613638195



- Matériau
- Rayon d'action
- Puissance d'éclairage
- Dimensions du film adhésif
- Modèle

Aluminium
Plastique
10 m
2 x 15 W, tube fluorescent UV-A
L 390 x H 313 mm
Appareil fixe
Montage mural
2 films adhésifs
Matériel de fixation
0,038 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 620 x P 90 x H 355 mm
2,4 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Film adhésif IF-100

- Unité de commande: 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions: L 390 x P 313 x H 2 mm
- Poids: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322

PVC* 23,- €

Tube néon UV-A 15 W

- Puissance d'éclairage: 15 W / UV-A
- Dimensions: L 25 x P 445 x H 25 mm
- Poids: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325

PVC* 6,- €



REPertoire DES CODES ARTICLES

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
099985	304-306	100441	423	101974	134	1052303	82	106202	163
099989	295	100442	423	101975	134	1053103	83	106204	163
1		100445	422	101978	134	105321	170	106206	163
100047	211	100524	119	101979	134	105325	84	106210	163
100048	211	100528	120	101980	134	105343	84	106211	163
100054	210	100532	119	101981	134	1054503	86	106217	161
100058	210	100611	56, 73, 164	101982	134	1054603	86	106218	161
100060	363	100925	127	101983	134	105732	181	1062203	162
100061	210	100927	128, 131-132	101984	134	1057503	169	1062303	162
100062	209	100928	128, 131-132	101985	134	105780	99	1062503	163
100067	209	101094	295	101986	133	105804	23	106576	117
100080	374	101402	149	103048	228	105820	172	107273	91
100082	285	101404	149	103063	230	105821	176	107274	91
100083	285	1014113	148	103064	230	105824	172	107276	91
100085	374	101412	148	103065	229	105829	177	107277	91
100090	363	101413	149	103067	228	105831	83, 184	107278	91
100100	363	101419	149	103069	229	105837	176	107279	91
100103	363	101530	146	103076	228	105840	183	107290	90
100197	195	101533	147	103122	230	105841	178	1086003S	84
100201	195	101535	147	104010	156	105843	175	109325	292
100202	195	101546	123	104025	286	105843S	175	109326	292
100203	194	101547	121	104040	286	105848	173	109327	292
100211	196	101548	122	104204	286	1058503	169	109470	312
100282	194	101552	122	104206	286	105854	177	109472	312
100321	191	101554	123	104323	287	105858	179	109474	312
100322	191	101560	146	104338	287	105871	183	109563	293
100323	191	101563	147	1043413	197	105872	183	109564	291, 293
100324	191	101565	147	1043423	197	105873	183	109850	314
100326	99, 116	101566	147	104348	287	105874	183	109857	330
100327	99, 116	101607	149	104383	287	105876	184	109861	330
100328	99, 116	101863	390	104393	287	105924	175	109864	330
100330	191	101864	390	104409	288	105927	173	109877	315
100331	191	101865	390	104436	288	105936S	174	109878	315
100332	191	101866	390	104457	197	1059503	169	109879	330
100404	97	101867	390	104458	197	105981	25, 182	109881	330
100405	97	101868	390	104902	156	105984	179	109884	314
100406	97	101869	390	104904	171	105985	180	109885	314
100407	97	101923	389	104905	156	105986	181	109886	315
100408	97	101929	199	104906	171	105991	174	109887	315
100412	116	101932	125	104907	171	105991S	174	109888	315
100413	116	101937	125	104913	171	105993	180	109889	314
100416	116	101954	389	104919	156	105994	180	110036	34
100417	116	101955	389	104920	170	105995	180	110135G	257
100425	116	101956	389	104922	189	105996	239	110156	243
100426	116	101957	389	1051403	84	105997	182	110157	243
100427	116	101971	133	1051503	85	105999	169	110158	244
100428	117	101972	134	1051603	85	1061633	161	110170	255
100440	422	101973	134	1052103	82	1061933	161	110171	255

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
110172	255	112026	34	115099	25	116531W	109	120709	415
110173	255	112027	34	1151023	23	116550	100	120710	415
110174	255	112030	34	1151033	23	116612	104	120789	93
110175	254	112031	34	115107	29	116616	105	120791	103
110176	254	112032	34	115108	28	116618	105	120792	117
110178	254	112033	34	115109	28	116621	105	120802	237
110179	254	112035	34	115111	26	117002	115	120803	237
110310	256	112081	235	115112	26	117100	115	120806	237
110311	291	112101	235	115113	32	117201	115	120831	402
110312	291	112121	33	115114	32	117261	114	120879	94
110314	256	112122	235	1151143	21	117512	111	121782	100
110317	291	112141	235	115115	31	117552	110	125502	225, 253
110318	291, 293	112161	235	115116	32	117572	111	125503	225, 253
110320	256	112181	235	1151163	22	120109	437	125504	225, 253
110322	256	112201	235	115120	28	120302	399	125508	253
110431	312	114000	236	115129	206	120307	399	125515	253
110432	313	114001	236	115130	118	120308	399	125524	253
110433	313	114002	236	115131	118	120309	399	125614	225
110434	313	114003	236	115133	118	120310	399	125624	225
110510	294	114004	236	115137	26	120311	399	125628	225
110512	295	114005	236	115138	25	120312	399	130110	387
110520	291	114006	236	115141	26	120313	399	130115	386
110521	291	114258	233	115155	33	120314	399	130116	387
110522	291	114263	234	115157	33	120315	399	130117	387
110605	292	114265	233	1151580	27	120316	399	130118	387
110606	292	114266	232	1151583	27	120325	398	130130	388
110607	292	114267	232	1151593	27	120327	400	130131	388
110608	292	114270	232	115204	30	120328	398	130132	388
110851	245	114271	231, 235	115205	30	120331	400	130133	388
110851MA	245	114272	234	1152093	29	120332	400	130134	388
110852	246	114273	231	1152103	30	120333	401	130135	388
110852MA	246	114274	231	1152113	31	120334	401	130136	388
110853	246	114275	231	1152163	28	120337	401	130137	388
110853MA	246	114277	231, 235	1152173	29	120338	401	130138	388
110854	247	114278	231	115245	27	120339	401	130140	388
110854MA	247	114356	238	115805	23	120341	401	130206	386
110855	248	114357	238	116001	112	120342	401	1311413	19
110855MA	248	114360	238	116002	112	120344	400	1311813	19
110856	248	114361	238	116003	112	120345	401	131306	16
110856MA	248	114362	238	116005	112, 115	120346	401	131308	17
110857	249	114367	239	116009	112, 115	120347	401	131413	16
110857MA	249	115005	24	116011	112	120348	400	131415	16
110858	249	115007	24	116012	113	120349	400	131418	17
110858MA	249	115058	22	116016	113	120350	400	131419	17
110864	247	115059	23	116019	113	120351	400	131425	16
110864MA	247	115069	113	116299	112	120352	400	1315113	17
110900	250	115071	113	116524	106	120353	400	131514	17
112020	33	115075	113	116526	107	120358	401	131515	17
112021	33	115076	115	116526W	108	120558	427	1315213	17
112022	33	115079	113	116528	107	120578	190	1315563	11
112023	33	115090	24	116528W	109	120579	190	1317003	15
112025	34	115095	24	116531	107	120582	190	131723	13

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
131734	13	150528	192	173031	249, 358	190153	322	2002121	131
1317433	13	150529	193	173060	117	190154	322	2002150	132
1317463	13	150534	192	173070	433	190155	317	2002165	132
131760	14	150606	78-79	173071	433	190156	317	2002170	132
131764	12	150678	151, 153	173072	433	190157	318	2002200	127
131770	14	150687	117, 145	173074	433	190160	326	200230	205
131800	14	150710	346	173075	319, 325, 433	190161	326	200232	205
131850	14	150718	346	173076	249, 432	190162	327	200233	205
131905	15	150957	79	173078	432	190163	327	200240	205
131915	15	150958	78	173079	112, 433	190164	327	200254	226
131924	20	150982	338	173080	432	190170	328	200255	226
131925	20	150983	338	174019	405	190171	328	200256	251
131926	20	150990	339	174022	405	190172	328	200257	251
131940	20	150994	339	174023	405-406	190173	328	200258	252
131944	20	151510	120	174027	405	190174	329	200259	244
131946	20	151512	120	174033	405, 407	190175	329	200261	227
131954	20	1519811	78	174050	405	190179	328	200262	227
132060	20	15201	310	174051	405	190180	328	200270	250
132115	18	15202	293	174052	405	190181	328	200274	252
132125	18	15205	310	174053	405	190182	328	200275	252
132255	18	155660	79	174054	405-406	190990	338	200316	131
132257	19	1582001	80	174055	405-406	190991	338	200317	131
132260	133	1582051	80	174056	405	191001	332	200318	131
132261	133	1582101	81	174057	405	191004	332	200319	128
132262	133	1582201	81	174058	405, 407	1930311	87	2006301	164
132646	12	158610	31	174059	405, 407	193036	87	2006601	164
132647	12	158612	25	174196	404	1930511	87	203500	126
132870	12	158614	149	174221	404	193062	87	203510	126
133212	102, 421	158615	149	174251	404		2	203515	125
133264	102, 116	158616	31	174276	404	200049	337	203530	126
135002	289	162500	141	174301	404	200054	334	203535	127
135012	347	162550	144	174302	407	200057	337	206001	101
135014	289	162551	144	174303	406	200058	336	206002	101
135023	347	162552	144	174520	203	200059	337	206203	100
135100	345	162826	139	174600	97, 203	200061	333	206204	100
135102	345	162827	141	181136	372	200063	335	206782	102
135105	345	162900	142	181137	372	200065	336	206790	101
1500508	392	162906	142	181142	372	200069	334	206797	102
150121	185	162910	142	190014	318	200073	334	215035	165
150140	340	162912	142	190015250	318	200085	333	215036	165
150145	341	162913	143	190052	324	200086	335	215037	165
150146	340	162914	143	190060	325	200095	331	215078	165
150148	343	162917	143	190065	319, 321	200096	331	215081	165
150151	343	165103	136	190068	325	2002010	128	215093	165
150158	340	165521	136	190076	325	2002018	129	215094	165
150159	344	165522	139	190114	322	2002020	128	215095	165
150182	344	165523	139	190116	322	2002028	129	215096	165
150184	341	165524	141	190117	322	200207	205	220110	364-365
150310	170	165525	141	190125	322	2002088	130	257130	365
150320	170	165527	139	190129	319	2002094	130	257140	365
150340	186	165528	136	190133	322	2002095	130	257150	365
150342	186	165530	139	190135	322	2002101	131	257160	365

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
257170	365	285085	59	286917	50	296217	64	300336	438
257180	365	285086	36, 38	286922	51	296303	66	300337	438
257200	365	285088	59	286925	50	296304	66	300411	411
258100	364	285093	56	286995	51	296307	66	300412	411
258120	364	2851021	35	286996	51	296308	66	300413	411
258140	364	2851041	36	286998	51, 53	296311	72	300414	411
258160	364	2851061	36	286999	53	296318	65	300418	409
258180	364	2852251W	38	287410	40	296319	65	300419	409
258200	364	2852261	39	287420	40	296325	64	300422	409
264130	365	2852341	37	287431	40	296401	76	300424	411
264140	365	2852361	38	291040	428	296411	63	300435	411
264150	365	2852441	37	292042	428	296421	63	300744	412
264160	365	2852491	39	292043	429	296426	67	300746	410
264170	365	2853051	55	292044	428	296431	63	300747	413
264180	365	2853101	55	292046	429	296471	73	300748	409
264200	365	2855051	49	292048	429	296472	73	305050	224
264220	365	2855061	48	292049	429	296473	73	305051	224
265100	364	2855071	48	292480	428	296474	73	305052	224
265120	364	2855081	49	292481	428	296507	68	305053	222
265140	364	2856011	57	293043	428	296510	68	305054	222
265160	364	2856211	56	295088	76	296511	68	305055	222
265180	364	2856311	56	2951121	60	296607	74	305058	217
265200	364	2856801	57	2951131	60	296630	70	305059	217
265220	364	2858021	58	2952171	61	296633	70-71	305062	219
272335	145	2859171	52	2952271	61	296634	70-71	305063	219
2800021	89	2859251	52	2952291	62	296677	74	305064	220
2800031	89	2859271	53	2952481	62	296910	75	306050	223
2800071	89	286099	49	2952720	53	296911	75	306052	223
2800081	89	286100	69	2953031	72	296970	70	306053	221
280015	88	286102	41	2954521	73	296999	89	306054	221
280016	88	286104	41	2954631	73			306055	221
280021	88	286106	41	2955041	69	300104	374	306057	220
280022	88	286225	42	2955061	69	300105	374	306300	361
280023	88	286234W	42	2955081	69	300149	377	306310	361
2819991	79	286247	43	2956041	74	300301	412	306320	361
284007	44	286301	46	2956731	74	300305	410	306330	361
284113	55	286302	46	2959021	75	300306	438	306340	362
284114	72	286305	54	2959101	75	300311	413	306350	362
284116	55	286310	54	2959521	71	300312	413	306360	362
284117	72	286326	43	2959961	71	300313	413	306380	360
284123	55	286347	44	296014	76	300314	438	306552	362
284124	72	286411	45	296015	76	300317	438	306600	361
284401	59	286421	45	296051	76	300321	439	306610	361
284804	44	286506	47	296056	76	300322	439	306620	361
285050	59	286507	47	296065	59	300323	439	306630	361
285060	58	286508	47	296066	76	300324	439	306640	362
285062	53	286509	48	296072	69	300325	439	306650	362
285064	71, 75	286610	57	296078	69	300326	439	306660	362
285071	49	286628	51	296086	76	300327	439	307106	354
285076	49	286680	57	296105	67	300328	439	307107	355
285080	59	286710	45	296106	67	300330	439	307116	354
285083	59	286811	58	296215	64	300334	438	307117	355

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
307126	354	313165	356	347207	359	406056	259	5340	311
307127	355	313185	356	348107	359	465156	350	5341	311
307136	354	313205	356	348127	359	5		5342	311
307137	355	314125	356	348147	359	500048	216	5349	311
307146	354	314145	356	348167	359	500060	216	5351	311
307147	355	314165	356	348187	359	500063	216	5352	311
307156	354	314185	356	348207	359	500180	85-86	5353	311
307157	355	315080	351	362080	350	500377	240	5354	311
307166	354	315100	351	362100	350	500378	240	5355	311
307167	355	315105	354	362120	350	500379	240	5360	310
307186	354	315107	355	362140	350	500392	425	5361	310
307187	355	315120	351	363080	350	500393	401	5362	310
307206	354	315140	351	363100	350	500456	215	5363	310
307207	355	315160	351	363120	350	500458	215	5364	310
308106	354	315180	351	363140	350	500459	215	6	
308107	355	315200	351	370030	156	500464	215	600061	349
308116	354	315306	354	370035	158	500481	214	600601	349
308117	355	315307	355	370036	159	500482	214	601152	352
308126	354	316347	357	370037	160	500482V	214	601153	352
308127	355	317347	357	370100	159	500486	214	601168	370
308136	354	325080	351	370101	159	500494	215	601169	370
308137	355	325100	351	370164	199	500507	213	601177	370
308146	354	325120	351	370165	199	500653	216	601179	371
308147	355	325140	351	370174	198	500830	212	601180	371
308156	354	325160	351	370175	198	500831	212	601196	371
308157	355	325180	351	370191	198	500833	215	601197	371
308166	354	325200	351	370193	198	500835	212	601710	352
308167	355	337107	358	370205	160	500840	212	601712	352
308186	354	337127	358	370213	403	500851	213	603001	349
308187	355	337147	358	370224	402	525782	116	603002	349
308206	354	337167	358	370235	403	529712	19, 29, 49	603003	349
308207	355	337187	358	370236	403	529723	19, 29, 49	603004	349
308242	358	337207	358	386080	357	5301	310	603005	349
308243	353-355	337307	356	387100	357	5302	310	603006	349
310107	353	338107	358	389080	350	5303	310	603007	349
310127	353	338127	358	389100	350	5305	310	603008	349
310147	353	338147	358	389120	350	5316	311	603012	349
310167	353	338167	358	389140	350	5318	311	605035	206
310187	353	338187	358	398120	357	5319	311	605065	206
311107	353	338207	358	398140	357	5320	311	606035	206
311127	353	338307	356	398160	357	5321	311	606065	207
311147	353	346107	359	399140	357	5322	311	607035	207
311167	353	346127	359	399160	357	5325	311	608035	207
311187	353	346147	359	4		5327	311	609035	207
312107	353	346167	359	400123	309	5328	311	609065	207
312127	353	346187	359	400126	308	5329	311	609135	207
312147	353	346207	359	400136	308	5330	311	609165	207
312167	353	347107	359	400137	309	533051	112, 115	610181	202
312187	353	347127	359	401618	360	5331	311	610182	201
313105	356	347147	359	401621	360	5336	311	610184	201
313125	356	347167	359	405057	259	5338	311	610188	202
313145	356	347187	359	406055	259	5339	311	610189	203

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
610190	203	700515	278	714065	418	A1		A120255	399
610191	203	700516	278	714100	418	A100155	208	A120355	430
610192	202	700561	268	714150	418	A100205	196	A120356	430
610826	200	700578G	263	716065	418	A100265	208	A120357	430
610835	201	700590	279	716100	418	A100266	208	A120401	188
610836	200	700592	279	716150	418	A101065	420	A120406	188
699315	86	700593	279	719065	418	A101091	79, 98, 421	A120407	188
699316	86	700595	279	719100	418	A101092	81, 421	A120408	189
699318	86	700597	279	723020	418	A101100	420	A120409	189
7		700599	279	723040	418	A101150	420	A120465	187
700078	280	700605	283	723065	418	A101161	421	A120466	187
700082G	269	700678G	264	723100	418	A101162	421	A120467	187
700087	269	700778G	263	723150	418	A101163	421	A120511	427
700089	269	700803	283	723200	418	A101164	421	A120512	427
700121	270	700804	277	780002	99	A101181	81, 421	A120513	427
700122	271	700807	275	786004	95-96	A101182	421	A120514	427
700123	271	700813	276	786005	95-96	A101183	421	A120515	427
700130	273	700816	277, 283	786006	93, 421	A101185	79, 98, 421	A120516	427
700131	273	700817	277, 283	8		A101186	421	A120587	426
700132	274	700878G	263	825131	368	A101187	421	A120588	426
700133	272	700963	284	825152	161, 368	A101190	93, 421	A120592	426
700201G	260	700965	284	825207	367	A101191	421	A120593	426
700202G	261	700966	284	825212	367	A101192	421	A120601	46, 420
700203G	261	701053	377	825214	366	A101195	102-103, 421	A120602	46, 420
700207G	266	701054	377	825215	366	A101196	421	A120610	419
700208G	261	711020	418	825216	367	A101197	421	A120615	420
700211G	257	711040	418	825217	366	A101901	139, 145, 149	A120615D	420
700213G	267	711065	418	825218	366	A101999	139, 145, 149	A120616	420
700216G	258	711100	418	825219	366	A102065	420	A120620	419
700217	218	711150	418	825222	366	A102100	420	A120625	420
700219G	258	711200	418	825223	368	A102150	420	A120625D	420
700226	268	711311	418	825226	368	A103065	420	A120626	420
700228	289	711312	418	850000	436	A103100	420	A120634	420
700258G	262	711313	418	850001	436	A103150	420	A120634D	420
700272	274	711314	418	850002	437	A105942	179	A120635	420
700277G	263	711316	418	850006	435	A105960	25, 83, 184	A120635D	420
700298G	265	711319	418	850007	434	A105971	25, 83, 184	A120636	420
700314	267	711323	418	850008	434	A105973	422	A120637	420
700321	275	712020	418	850009	434	A114001	233	A120640	419
700335G	265	712040	418	850011	436	A114245	234	A120645	420
700341	281	712065	418	850018	435	A114250	235	A120645D	420
700342	281	712100	418	850019	435	A114365	237	A120646	420
700355	241	712150	418	860000	369	A120020	419	A120649	420
700356	241	712200	418	860001	369	A120040	419	A120650	419
700357	241	713020	418	860002	370	A120065	419	A120655	420
700358G	262	713040	418	860003	430	A120101	437	A120655D	420
700398G	265	713065	418	860006	430	A120103	419	A120656	420
700478G	264	713100	418	860007	369	A120120	426	A120659	420
700487	278, 282	713150	418	860008	369	A120121	426	A120701	92
700488	278, 282	713200	418	9		A120153	419	A120702	92
700505	282	714020	418	900004	339	A120181	408	A120786	94
700506	282	714040	418	900005	208	A120186	408	A120788	96

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
A120792	98	A150013	393	A150674	152	A203095	218
A120796	94	A150014	392	A150676	152	A256061	424
A120799	95	A150016	392	A150679	152	A256091	424
A120814	229	A150017	393	A150684	155	A3	
A120880	92	A150018	393	A150774	153	A300056	375
A121025	419	A150019	396	A150776	153	A300062	375
A121040	419	A150020	392	A150779	153	A300068	414
A121065	419	A150021	393	A150974	154	A300073	375
A121100	419	A150023	396	A150976	155	A300117	414
A121200	419	A150024	396	A150979	154	A300118	414
A122020	419	A150025	396	A151300	196	A300151	414
A122040	419	A150029	397	A1515001	119	A370031	157
A122065	419	A150033	395	A151600	196	A370032	158
A122100	419	A150034	395	A153143	167	A3700331	157
A122200	419	A150035	396	A153144	167	A3700341	158
A122300	417	A150036	396	A153145	167	A370037	157
A122301	417	A150037	397	A153234	167	A370039	159
A122302	417	A150038	392	A153238	167	A370131	160
A123020	419	A150039	395	A153242	167	A370201	403
A123040	419	A150042	392	A153246	167	A370202	403
A123065	419	A150043	395	A153255	167	A370204	403
A123100	419	A150044	392	A153260	167	A370207	403
A123150	419	A150046V	391	A153265	167	A5	
A123200	419	A150047	394	A153270	167	A500382	425
A124020	419	A1500471	395	A153280	167	A500385	425
A124065	419	A150048	395	A153440	166	A500394	425
A124100	419	A1500507	393	A153460	166	A500395	425
A124200	419	A1500510	394	A162410E	137	A500396	425
A125020	419	A150062	397	A162412E	137	A500403	241
A125040	419	A150063	391	A162810E	138	A500404	241
A125065	419	A150064	392-393, 395	A162812E	138	A500405	241
A125100	419	A150067	391	A162820E	137	A500410	425
A125150	419	A150114G	185	A162821E	138	A500510	97, 424
A125200	419	A150118G	185	A162823E	140	A500511	97, 424
A126065	419	A150155	186	A162824E	140	A500512	97, 424
A126100	419	A150307	140	A165110	136	A500513	97, 424
A126200	419	A150324	422	A165112	136	A555302	424
A128020	419	A150328	422	A190009	320	A680654	429
A128040	419	A150330	422	A190009250	320	A680655	429
A128065	419	A150407	141	A190011	321	C1	
A128100	419	A150460V	139, 145, 149	A190011250	320	C120100	426
A128150	419	A150510	211	A190053	317		
A129065	419	A150512	193	A190105	322		
A129100	419	A150513	193	A190146	320		
A130441	423	A150621	168	A190148	321		
A130442	423	A150625	168	A190167	321		
A135034	342	A150668	150	A190169	321		
A150000	396	A150669	150	A190196	320		
A150002	396	A150670	150	A190198	321		
A150003	397	A150671	151	A2			
A150004	397	A150672	151	A200050	336		
A150006	396	A150673	151	A200052	337		

PICTOGRAMMES ET LEUR SIGNIFICATION

	ACIER INOXYDABLE 18/10		ADAPTÉ AUX FOURS
	ACIER INOXYDABLE		NON ADAPTÉ AUX FOURS
	ACIER INOXYDABLE		ADAPTÉ AUX LAVE-VAISSELLE
	CONNEXION ÉLECTRIQUE		NON ADAPTÉ AUX LAVE-VAISSELLE
	CONNEXION GAZ		ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES
	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE		NON ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES
	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE		CONVIENT À UN USAGE ALIMENTAIRE
	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION		NE CONVIENT PAS À UN USAGE ALIMENTAIRE
	CAPACITÉ		MONTAGE FACILE
	PUISSANCE EN KW		LIVRÉ MONTÉ
	PUISSANCE EN WATT		UTILISATION EN INTÉRIEURE UNIQUEMENT
	TEMPÉRATURE MAXIMALE		UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT
	CAPACITÉ DE CHARGE MAXIMALE		UTILISATION INTÉRIEURE/EXTÉRIEURE
	SUPERPOSABLE		RACCORD D'EAU FIXE
			SERVICE SUR PLACE (uniquement pour l'Allemagne)

A

Aiguiseur de couteaux	427
Appareils de mise sous vide	409 - 413
Appareils à glace pilée	288
Appareils à glaçons	285 - 287
Appareils à hot-dogs	188 - 189
Appareils à toaster/gratine	196
Armoires chauffantes	230, 359
Armoires frigorifiques	269 - 278
Armoires murales réfrigérantes	268
Armoires suspendues	356

B

Bacs Gastronorme	417 - 421
Bacs Gastronorme "Melamin"	417
Bacs à couverts	425
Bain-maries	14, 26, 46, 66, 205
Balances de cuisine	414
Bouilloires	331
Braisières basculantes	57, 74, 87 - 89
Braisières multifonctions	33, 45, 67, 160

C

Cafetières	322
Cafetières thermos	322
Casiers de lavage	310 - 311
Caves à vin	272 - 274
Cendriers	369 - 370
Centrifugeuses	340 - 341
Chafing dishes	212 - 215
Chalumeaux	424
Chambre de pousse	100
Chambres froides	279
Chariots	375 - 376
Chariots bain-marie	226 - 227
Chariots buffets, chauds	225
Chariots buffets, froid	253
Chariots de rangement	377 - 381
Chariots de service	375 - 376
Chauffe riz	193
Chauffe-assiettes	229 - 230
Chauffe-chocolat	208
Chauffe-frites	31, 51
Chauffe-mets	208
Chauffe-saucisses	187
Chauffe-tasses	228
Chauffe-terrasses	366 - 368
Chevalet porte-affiches	372
Cireuses à chaussures	437
Congélateurs	280 - 283, 284
Conteneurs pour le transport	374
Coupes-légumes	398 - 401
Couteau à pizza	128, 132
Crêpières	197
Cuiseurs Sous-Vide	118
Cuiseurs à pâtes	25, 54 - 55, 72, 133
Cuiseurs à riz	192 - 193
Cuisinières wok	82 - 83
Cutter/broyeur	402

D

Distributeur de chocolat	339
Distributeur d'assiettes	229
Distributeurs d'eau chaude	333 - 335
Distributeurs de boissons	338 - 339
Distributeurs de céréales	240
Distributeurs de désinfectant	435

Distributeurs de savon	434
Distributeurs de serviettes	435
Distributeurs isothermique	338 - 339

E

Emulsionneurs / Mousseurs à lait	319
Eplucheuses à pommes de terre	408
Essoreuses à salade	415
Étagères assiettes	350
Étagères murales	97, 203, 349
Étagères supérieures	350
Étagères épices	350
Éviers	32

F

Filtre pour corps de friture	139, 145
Four à pizza convoyeur	127
Fourneaux	78 - 81, 98
Fourneaux à gaz	11, 13, 21 - 23, 35 - 39, 60 - 62, 78 - 81
Fourneaux à induction	24, 45, 65
Fourneaux à électriques	12 - 14, 22 - 24, 40 - 44, 63 - 64, 79
Fours à pizzas	125 - 132
Fours mixtes à vapeur	103 - 117
Fours à basse température	117
Fours à convection	92 - 102
Fours à micro-ondes	200 - 203
Friteuses	16 - 17, 30 - 31, 50 - 53, 70 - 71, 136 - 145
Friteuses à beignets	146 - 149
Friteuses à induction	143

G

Gants de cuisine	97, 424
Gaufriers	198 - 199
Gel combustible	216
Grills combinés à gaz	161 - 163
Grills contact	150 - 155
Grills nervuré en fonte	26
Grills à eau	160
Grills à pierres de lave	15, 27, 56, 73, 164
Grills pour saucisses à rouleaux	189

H

Hachoirs à viande	402 - 403
Hotpots	206 - 207
Hottes aspirantes	363 - 365
Housses	370 - 371
Huile de graissage	117

I

Installation de traitement de l'eau	314 - 315
-------------------------------------	-----------

L

Laminoirs	125
Lave-mains	360
Lave-vaisselle à capot	304 - 307
Laves-vaisselle	294 - 303
Laves-verres	291 - 293

M

Machines à pâtes	133 - 134
Machines à café	317 - 322, 324 - 328
Machines à essuyer et polir les verres	312
Mandoline	401

Marmites	58, 75, 88 - 89
Marmites	422 - 423
Marmites à vin chaud	336 - 337
Meubles neutres	357 - 358
Mini tables réfrigérées	243 - 244
Mini vitrines réfrigérées	262 - 265
Mixeur / Blender	342 - 346
Mixeurs	386 - 388
Mixeurs de bar	343 - 346
Mobilier inox	349 - 359
Moulins à café	329

O

Ouvre-boîtes	430
--------------	-----

P

Papier cuisson	98, 117, 151, 153
Paëlla	166 - 167
Pelle à pizza	128, 132
Pense-bêtes muraux	424
Pétrins	389 - 390
Pileurs à glaçons	347
Planches à découper	426 - 427
Plaques	97, 99, 116 - 117
Plaques chauffantes	237 - 239
Plaques grillades	18 - 19, 28 - 29, 47 - 49, 68 - 69, 157 - 160
Plonges / Plonges pour laverie	360, 362
Polisseuses à couverts	312 - 313
Pompes à sauces	191
Ponts thermiques	231 - 236
Poste de cuisson	90 - 91
Poubelles	430
Poêles	422
Poêles en fonte	86
Poêles multifonctions	185 - 186
Poêles wok	182, 184, 422
Poêles à paëlla	167
Produits nettoyants	432 - 433
Présentoirs chauffants	217 - 218
Présentoirs réfrigérés	254 - 257
Présentoirs à café	322

R

Radiants infrarouges	366 - 368
Range-poubelle	357
Rayonnages	382 - 384
Refroidisseurs rapides	283
Robinetterie	308 - 309
Robots KitchenAid	391 - 397
Robots de cuisine / Pétrisseurs	389 - 397
Réchauds	237
Réchauds sur pieds	84 - 86
Réchauds à gaz	86, 168 - 169
Réchauds à induction	172 - 180
Réchauds électriques	170 - 171
Réfrigérateurs de bar	270 - 271
Réfrigérateurs à bouteilles	269 - 271, 274 - 275
Rôtissoires	165

S

Sachet de mise sous vide	411, 413
Saladettes	250 - 252
Saladettes pour pizzaïolo	252
Salamandres	119 - 123
Salières	429

Samovars	332
Seau pour huiles usagées	139, 145
Sorbetières	289
Soupières	209 - 211, 212
Spray d'entretien pour inox	249, 358
Sushi bar	257
Systèmes de filtration de l'eau	330
Sèches-mains	436 - 437
Série 600	11 - 20
Série 650	21 - 34
Série 700	35 - 59
Série 900	60 - 76

T

Tableau menu	372
Tables / Bancs	370 - 371
Tables de cuisson	156
Tables de travail	352 - 355
Tables réfrigérées	245 - 250
Thermomètres	428 - 429
Toasteur	194 - 196
Trancheur à saucisses	190
Trancheuses	405 - 407
Tue-mouches	438 - 439

V

Vitrines chauffantes	217 - 224
Vitrines pour buffet	241
Vitrines réfrigérées	257 - 261, 268
Vitrines à glaces	289
Vitrines à gâteaux	266 - 267

W

Woks à induction	25, 181 - 184
------------------	---------------

Votre revendeur/installateur :

Rouge Plus / Vi équipement
160 avenue Paul Vaillant Couturier
93120 LA COURNEUVE

Contact : 01 75 43 77 93
Mail : contact@rougeplus.com

Horaires d'ouverture du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h

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

