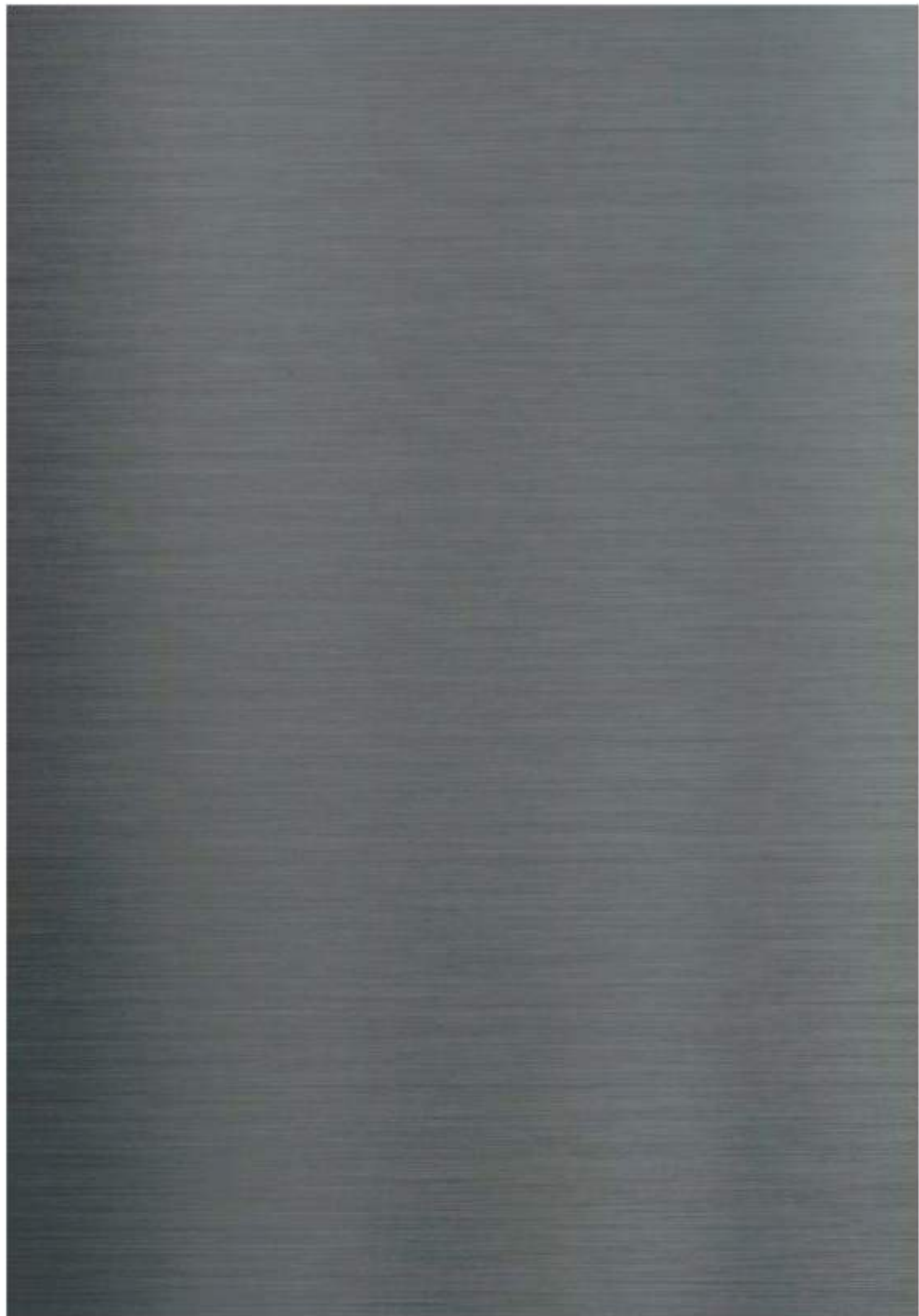




CATALOGUE | 2024

ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES

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



Chers partenaires commerciaux,

l'équipe Bartscher vous souhaite la bienvenue en 2024 - votre année pleine de possibilités innovantes dans le monde de la technologie des cuisines professionnelles ! Depuis plus de 147 ans, nous sommes fiers de vous aider avec notre large gamme de produits de haute qualité pour les cuisines professionnelles.

Du snack-bar au restaurant classique, en passant par la cuisine d'hôtel, la restauration scolaire, le catering, les maisons de retraite ainsi que les clubs sportifs, nos produits sont utilisés avec succès dans les domaines gastronomiques les plus divers.

Afin d'accompagner au mieux le quotidien en constante évolution des cuisines, nous élargissons continuellement notre gamme de produits avec des solutions innovantes.

Cette année encore, nous sommes fiers de présenter nos dernières réalisations, notamment des réfrigérateurs à porte vitrée, une table réfrigérée pour pizzas, des fours à air chaud, une machine à popcorn et de nombreuses autres solutions de produits innovantes.

Un point fort particulier de notre catalogue 2024 sont nos machines à café automatiques ultramodernes de la dernière série - parfaites pour tous les amateurs de café ! Découvrez également les performances de pointe de notre four Highspeed "Snackjet 200", qui permet de préparer des plats en un temps record.

Sans oublier notre propre commande MDI qui, grâce à sa commande numérique par boutons, rend l'utilisation de nos appareils plus simple que jamais.

Pour un aperçu complet de notre univers de produits et des informations détaillées, visitez notre site Internet à l'adresse www.bartscher.com/fr. Vous y trouverez également des modes d'emploi, des vues éclatées ainsi que d'autres photos. Notre vaste stock constitue en outre la base de délais de livraison courts, afin de répondre à vos exigences dans les meilleurs délais.

L'année dernière, nous avons également réussi à nous développer dans le secteur des projets et à réaliser de nombreux projets de cuisines innovants.

Si vous avez des questions sur nos produits et services, nous sommes toujours prêts à vous fournir des conseils d'experts. Contactez-nous - nous nous réjouissons de vous accompagner dans une nouvelle année de succès !

Avec nos meilleures salutations,
Votre équipe Bartscher

Christian Gonzalez
Direction Bartscher France

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.



CALENDRIER DES SALONS 2024

En 2024, 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.

01	21. - 24.	SIRHA EUROPAIN, Paris
	03. - 07.	INTERGASTRA, Stuttgart
02	12. - 13.	NORD GASTRO & HOTEL, Husum
	19. - 21.	HIP HORECA PROFESSIONAL EXPO, Madrid
03	08. - 12.	INTERNORGA, Hambourg
	18. - 21.	HOSTELCO, Barcelone
10	20. - 22.	SMAKKI GASTROTARGI, Varsovie
	22. - 25.	FHA, Singapour
11	26. - 29.	SÜDBACK, Stuttgart
	05. - 07.	GULFHOST, Dubai
	09. - 13.	ALLES FÜR DEN GAST, Salzbourg

UNE QUALITÉ QUI FAIT SES PREUVES - DEPUIS 1876

L'histoire de notre entreprise, marquée par l'expérience et la compétence professionnelle depuis sa création en 1876, se reflète dans notre développement conséquent en tant que fournisseur de cuisines leader en Allemagne. Au cours des dernières décennies, nous avons développé avec succès notre entreprise en plaçant toujours les normes les plus élevées au cœur de notre mission. C'est ce que représente la marque Bartscher avec sa gamme complète de matériel de cuisine professionnelle :

La sécurité d'une marque forte et connue :

Depuis plus de 147 ans, les professionnels de la cuisine misent sur la fiabilité et la force d'innovation de Bartscher. Faites confiance à une marque qui a fait ses preuves dans de nombreux environnements gastronomiques.

Le sentiment agréable d'une qualité solide et d'un excellent service : Pour nous, la qualité n'est pas seulement une promesse, mais un principe. Notre quête de l'excellence s'étend à tous les aspects, du développement de nouveaux produits au service à la clientèle. Faites l'expérience de la certitude que Bartscher est synonyme de longévité et de fiabilité.

Le grand choix d'une vaste gamme de produits :

La diversité est notre force. Notre large gamme de produits, des machines à café innovantes aux fours haute vitesse performants en passant par les commandes MDI intelligentes, vous permet de trouver les solutions adaptées à vos besoins individuels.

Excellent rapport qualité-prix :

Nous comprenons que l'efficacité économique joue un rôle crucial. C'est pourquoi nous vous proposons non seulement une qualité de premier ordre, mais aussi un excellent rapport qualité-prix. Chez Bartscher, vous obtenez des produits de première classe à des conditions équitables.



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

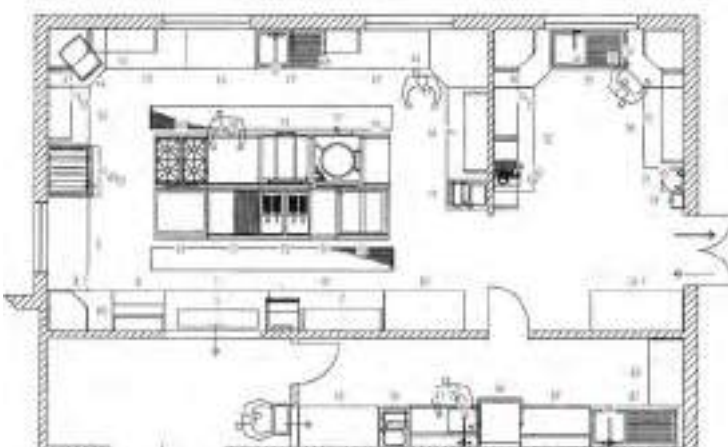
Pour faciliter la planification et la rendre plus confortable, nous mettons à votre disposition des fichiers dxf de nos produits qui sont compatibles avec tous les programmes CAD (et AUTO-CAD) courants.

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 !





INFORMATIONS IMPORTANTES

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

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

RÉPARATIONS DE PETITS APPAREILS :

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

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

APERÇU DE NOTRE GAMME DE PRODUITS

9 - 49

51 - 100

102 - 108

110 - 167

169 - 201

203 - 258

260 - 286

288 - 323

325 - 349

351 - 361

363 - 391

393 - 409

411 - 424

7

SÉRIES THERMIQUES

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

TECHNIQUE DE CUISSON

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

PIZZA / PASTA

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

SNACK / IMBISS / EVENT

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

TECHNIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD / BUFFET

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

TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT

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

TECHNIQUE DE LAVAGE

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

BOISSONS / CAFÉ / BAR

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

MEUBLES / ÉQUIPEMENTS / EXTÉRIEUR

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

TRANSPORT / STOCKAGE

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

PRÉPARATIONS

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

ACCESSOIRES DE CUISINE

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

ÉQUIPEMENTS HÔTELIERS / HYGIÈNE & Co

- ▶ Colonnes d'hygiène
- ▶ Distributeurs de désinfectant
- ▶ Distributeurs de gants
- ▶ Distributeurs de savon
- ▶ Paroi de protection
- ▶ Produits nettoyants
- ▶ Purificateur d'airww
- ▶ Systèmes de balisage
- ▶ Sèche-cheveux d'hôtel
- ▶ Sèches-mains
- ▶ Tue-mouches

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 - La perfection de la compacité

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

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

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

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



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



▶ Feu vif 3,5 kW
▶ Feu vif 6,0 kW



▶ Liaison des appareils par agrafe



▶ Hottes pour la Série 600 disponible sur demande

Fourneau él. 600, L600, 4PL, FE



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

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

- Dimensions

4
Électrique
Air ventilé
Gril
Chaleur voûte / sole
58 litre(s)
de 50 °C à 250 °C
2,2 kW
1 grille
1 plaque de four
L 600 x P 600 x H 900 mm



132870



1315563

- Type de gaz : Gaz liquéfié (50 mbar)

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



Accessoires

Plaque MF6430

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

206203

PVC* 49,- €

Grille 442x373x26

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

132648

PVC* 55,- €



► Produits nettoyants page 411

Fourneau gaz 600, 2PL



- Flamme pilote
- Type de gaz



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

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



Réchaud électrique 600 2PLTG



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



Ø 180 mm
Plaques de cuisson rapide

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



Fourneau vitro 600, 2P, AT



- Type de zones de cuisson
- Raccord d'appareil



Vitrocéramique
3 NAC

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



Bain Marie 600, L400, AT



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

1
150 mm
Oui
Récipients GN
Barres intermédiaires

Taille de la cuve,
format GN

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



Friteuse 600, B400, 6L



- Robinet de vidange de la graisse

Oui



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



Accessoires

Panier de rech., frit.600, 6l

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

131308

PVC* 94,- €

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

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

131418

PVC* 91,- €

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

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

131419

PVC* 99,- €

Friteuse gaz 600, L400, 1x8L



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

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



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



Accessoires

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

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

131514

PVC* 75,- €

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

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

131515

PVC* 99,- €



► Récipient pour la récupération des huiles usagées | Filtre à huile page 117

Élém. de travail 600, L400, T



- Nombre de tiroirs

1

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



Grill pierre lave gaz 600, L600

1317003

PVC* 2 749,- €

GTIN 4015613309972



- Type de grille
- Compris
- Type de gaz

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

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 59,- €

Plaque grill 600, B400, lisse



- Matériau de la plaque de braisage
- Propriétés

Acier spécial, chromé dur
Bac collecteur de graisse



- Type de gaz : Gaz liquéfié

	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque grill él. 600, B400, lisse	Lisse	L 390 mm P 440 mm	3,6 kW 230 V 50 Hz	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	29,2 kg	132115	2 298,- €	4015613547572
Plaque grill él. 600, B400, lisse, CD	Lisse	L 590 mm P 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	47 kg	132125	2 829,- €	4015613547589
Plaque grill él. 600, B600, 1/2-1/2	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 590 mm P 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	45 kg	132255	2 439,- €	4015613547596
Plaque grill gaz 600, B400, lisse	Lisse	L 390 mm P 440 mm	4,6 kW	L 400 mm P 600 mm H 290 mm	33,2 kg	1311413	2 539,- €	4015613547602
Plaque grill gaz 600, B600, lisse	Lisse	L 590 mm P 440 mm	7,6 kW	L 600 mm P 600 mm H 290 mm	49 kg	1311813	2 998,- €	4015613547619



Accessoires

Bouchon d'obturation

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



132257

PVC* 86,- €

Racloir

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



529712

PVC* 16,- €

Lame de rechange racleuse comb.

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



529723

PVC* 3,50 €

Soubassement 600, L400, 2T



• Pieds réglables en hauteur

Oui



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



Accessoires

Traverse liaison d'appareils

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

132060

PVC* 41,- €

Série 650



Série 650 - La polyvalence redéfinie

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

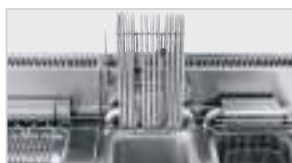
La grande friteuse incluse dans cette série mérite une mention particulière. Avec sa capacité généreuse, elle est idéale pour les snacks et les commerces de snacks qui ont besoin d'une préparation efficace des aliments frits. La puissante plaque de grillade est un autre point fort de cette série, parfaitement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

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

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



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



► Friteuse électrique : Résistances
basculantes facilitant l'entretien



► Liaison des appareils par agrafe



► Hottes pour la Série 650
disponible sur demande

Fourneau él. 650, L700, 4PL, FE



CNS
18/10

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

- Dimensions

4
Électrique
Air ventilé
1/1 GN
1 grille
1 plaque de four
L 700 x P 650 x H 870 mm



115059



1151143

- Type de gaz : Gaz liquéfié (50 mbar)

	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau él. 650, L700, 4PL, FE	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	12,4 kW 400 V 50/60 Hz	70 kg	115058	3 898,- €	4015613548791
Fourneau él. 650, B700, 4 zones, FE	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	12,2 kW 400 V 50/60 Hz	64 kg	115059	4 998,- €	4015613548814
Fourneau gaz 650, L700, 4PL, FE	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18 kW	71,8 kg	1151143	3 749,- €	4015613548760



Accessoires

Plaque four série 650

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

115805

PVC* 189,- €

Grille four 650

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

105804

PVC* 119,- €



► Produits nettoyants
page 411

Fourneau gaz 650, 2PL, AT



- Flamme pilote
- Type de gaz

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

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz 650, 2PL, AT	2	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9 kW	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	17 kg	1151023	1 198,- €	4015613548906
Fourneau gaz 650, 4PL, AT	4	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18 kW	L 700 mm P 650 mm H 295 mm	32,2 kg	1151033	1 798,- €	4015613548920



Fourneau él. 650, L400, 2PL, AT



- Raccord d'appareil

3 NAC

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



Four à induction 1 FL, 650, B400



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

Verre
Ø 220 mm
3 NAC

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





Wok à induction 650, B400, 5kW

115099

PVC* 6 698,- €

GTIN 4015613548975



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

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



Poêlon él. 650, 12,5L, L400

115245

PVC* 2 498,- €

GTIN 4015613549033



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

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

Contact Grill à Vapeur, L400, AT



- Bac collecteur de graisse
- Raccord d'appareil

Oui
3 NAC



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



Braisière multi 650, L400, AT, SO



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

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

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



Grill pierre lave gaz 650, B400



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

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



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



Accessoires

Grille en V LVG650Snack

- Matériau : Acier inoxydable
- Type de grille : Grille en V (pour viande)
- Dimensions surface de grill : L 325 x P 500 mm
- Remarque importante : 2 grilles sont nécessaires pour le grill à pierres de lave de la série 650 Snack (largeur 800 mm)
- Dimensions : L 330 x P 580 x H 60 mm
- Poids : 3,6 kg
- GTIN : 4015613669946



1151580

PVC* 519,- €

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 59,- €

Plaque grill 650, L400, lisse



- Matériau de la plaque de braisage
- Propriétés



Acier
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections



• Type de gaz : Gaz liquéfié

	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque grill él. 650, L400, lisse	Lisse	L 396 mm P 555 mm	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	36 kg	115108	2 149,- €	4015613549125
Plaque grill él. 650, L600, lisse	Lisse	L 596 mm P 555 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	L 600 mm P 650 mm H 295 mm	51 kg	115109	2 849,- €	4015613549132
Plaque grill él. 650, L600, 1/2-1/2	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 596 mm P 555 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	L 600 mm P 650 mm H 295 mm	51 kg	115120	2 998,- €	4015613549149
Plancha gaz 650 400G-G	Lisse	L 395 mm P 515 mm	6,5 kW	L 400 mm P 650 mm H 295 mm	35 kg	1152263	2 198,- €	4015613760667
Plancha gaz 650 600G-G	Lisse	L 595 mm P 515 mm	13 kW	L 600 mm P 650 mm H 295 mm	49,8 kg	1152273	3 098,- €	4015613760650
Plancha gaz 650 600G-GR	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 595 mm P 515 mm	13 kW	L 600 mm P 650 mm H 295 mm	49,4 kg	1152293	3 249,- €	4015613764221



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* 169,- €

Racloir

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



529712

PVC* 16,- €

Lame de rechange racleuse comb.

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



529723

PVC* 3,50 €

Friteuse 650, L400, 10L



• Robinet de vidange de la graisse

Oui



1152103

• Type de gaz : Gaz liquéfié

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



Accessoires

Panier suppl., friteuse 650, 8l

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

158616

PVC* 105,- €

Panier de rech., frit. 650, 10l

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

158610

PVC* 159,- €



► Récipient pour la récupération des huiles usagées | Filtre à huile page 117



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

115115

PVC* 1 629,- €

GTIN 4015613549095



• Taille de la cuve, format GN

• Puissance

• Dimensions

• Poids



1/1 GN

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 400 x P 650 x H 295 mm

19,2 kg

Bain Marie 650, L400, 1/1GN



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

1
150 mm
de 30 °C à 90 °C
Oui



Taille de la cuve,
format GN

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



Cuiseur pâtes 650, B600, 28L, 3K

115138

PVC* 3 549,- €

GTIN 4015613549064



- Nombre de cuves
- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Propriétés

1
28 litre(s)
3
Avec robinet d'arrivée d'eau et de sortie
d'eau



- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

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* 125,- €

Élém. de travail 650, L400



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



Évier 650, L400, AT

115114

PVC* 1 479,- €

GTIN 4015613549200



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

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

Soubassement 650, L400, AI



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

Ouvert
Oui
de 560 mm à 660 mm

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

Accessoires

Agrafe de liaison 650

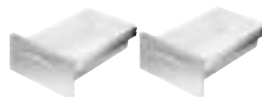
- Dimensions : L 20 x P 575 x H 8 mm
- Poids : 0,17 kg
- GTIN : 4015613215785

110036

PVC* 52,- €

Tiroir 650, L400, jeu de 2

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



112035

PVC* 949,- €

Porte 650, L400, univ.

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



112025

PVC* 298,- €

Porte 650, L600, univ.

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



112026

PVC* 339,- €

EI 650, L400

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



112030

PVC* 159,- €

EI 650, L600

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



112031

PVC* 179,- €

Série 700



Série 700 - Le standard des cuisines professionnelles

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

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

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

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



► Performance optimale grâce au brûleur à double couronne



► Façade avec boutons de commande massifs



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



► Connexion hygiénique d'appareils

Fourneau gaz 70020



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

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

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



Fourneau gaz 70040 EB11



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

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

- Dimensions

L 800 x P 700 x H 850 mm

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





Fourneau gaz 70060 EB11



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

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

- Dimensions

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



Fourneau gaz 70060 GB1050

2851371

PVC* 6 649,- €

GTIN 4015613771496



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

6
 330 x 270 mm
 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
 Oui
 Allumage manuel
 Gaz
 Chaleur sole
 L 1050 x P 530 x H 300 mm
 de 850 mm à 900 mm
 Gaz naturel H (20 mbar)
 Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar) sont fournis
 57,6 kW
 L 1 200 x P 700 x H 850 mm
 176 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids



Fourneau vitro 700, 2P, SO



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

SCHOTT CERAN®
de 850 mm à 900 mm
3 NAC

Nombre
de zones
de cuisson

Répartition
des zones
de cuisson

Puissance

Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

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



Plan de cuisson él. 700, 4 P, EBO

287431

PVC* 5 669,- €

GTIN 4015613697475



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

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

Fourneau él. 700, L400, 2PL, SO



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

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

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



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



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

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



286326

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



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



CNS
18/10

- Nombre de zones de cuisson 6
- Répartition des zones de cuisson 6 x 2,6 kW
- Type de four Électrique
- Fonctions du four Air ventilé
- Matériau de la chambre de cuisson Acier inoxydable
- Gastronorm 1/1 GN
- Puissance du four 3,65 kW
- Réglable en hauteur de 850 mm à 900 mm
- Puissance 19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 1 200 x P 700 x H 850 mm



286347

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



Fourneau à induction 700 2FLOU-1



CNS
18/10

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

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

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



Élém. de travail 700, L400, SO



• Réglable en hauteur

de 850 mm à 900 mm

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

Bain Marie 700, L400, SO, aAE



- Nombre de cuves
- Profondeur max. du récipient GN
- Robinet d'arrivée d'eau
- Robinet de sortie d'eau
- Réglable en hauteur
- Non fourni



1
150 mm
Oui
Oui
de 850 mm à 900 mm
Récipients GN

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



Accessoires

Entretoise, 325 mm

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

A120601

PVC* 8,50 €

Entretoise, 530 mm

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

A120602

PVC* 10,- €



Braisière multi 700, L400, AT, SO

286710

PVC* 4 498,- €

GTIN 4015613488233



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



- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

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

Gril à pierre de lave 700VR G90



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



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

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



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



Accessoires

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 59,- €

Plaque grill 700, L400, lisse



- Matériau de la plaque de braisage
- Réglable en hauteur



Acier inoxydable
de 850 mm à 900 mm



286509



2855061

- Type de gaz : Gaz naturel H

Modèle de plaque de braisage
Dimensions surface de cuisson

	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque grill él. 700, L400, lisse	Lisse	L 320 mm P 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	44,2 kg	286506	2 839,- €	4015613610962
Plaque grill él. 700, L400, nervurée	Nervuré	L 320 mm P 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	46 kg	286507	2 949,- €	4015613610979
Plaque grill él. 700, L800, lisse	Lisse	L 720 mm P 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	70,8 kg	286508	4 149,- €	4015613610993
Plaque grill él. 700, L600, 1/2-1/2 SO	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 720 mm P 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	72 kg	286509	4 298,- €	4015613611013
Plaque grill gaz 700, L400, lisse	Lisse	L 320 mm P 445 mm	7 kW	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	46,6 kg	2855061	2 779,- €	4015613610948
Plaque grill gaz 700, L400, nervurée	Nervuré	L 320 mm P 445 mm	7 kW	L 400 mm P 700 mm H 850 mm	44,6 kg	2855071	2 879,- €	4015613610955
Plaque grill gaz 700, L800, lisse	Lisse	L 720 mm P 445 mm	14 kW	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	77,2 kg	2855081	4 049,- €	4015613610986
Plaque grill gaz 700, L800, 1/2-1/2	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 720 mm P 445 mm	14 kW	L 800 mm P 700 mm H 850 mm	76,9 kg	2855051	4 198,- €	4015613611006



Accessoires

Bouchon d'obturation

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



286099

PVC* 95,- €

Pare-écl. 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* 89,- €

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* 98,- €

Friteuse 700, L400, 15L



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

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



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

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



Accessoires

Panier de friteuse 700 9L

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

286994

PVC* 98,- €

Panier de friteuse 700 15L-SE

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

295928

PVC* 89,- €

Panier de friteuse 700 15L-LE

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

295953

PVC* 119,- €

Panier de friteuse 700-E2110

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

286924

PVC* 135,- €

Porte 700-E2110

- Matériau : Acier inoxydable
- Butée de porte : Gauche / droite
- Dimensions : L 595 x P 88 x H 460 mm
- Poids : 5,4 kg
- GTIN : 4015613800288

285052

PVC* 298,- €

Friteuse gaz 700, L400, 15L



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



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

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



Accessoires

Panier de friteuse 700 7L

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

286992

PVC* 105,- €

Panier de friteuse 700 15L-SG

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

286995

PVC* 89,- €

Panier de friteuse 700 15L-LG

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

286998

PVC* 109,- €

Cheminée d'évacuation pour hotte

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

2952720

PVC* 239,- €



2859271

Friteuse gaz 700, L800, 2x15L

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



Chauffe-frites électrique 700

286628

PVC* 2 029,- €

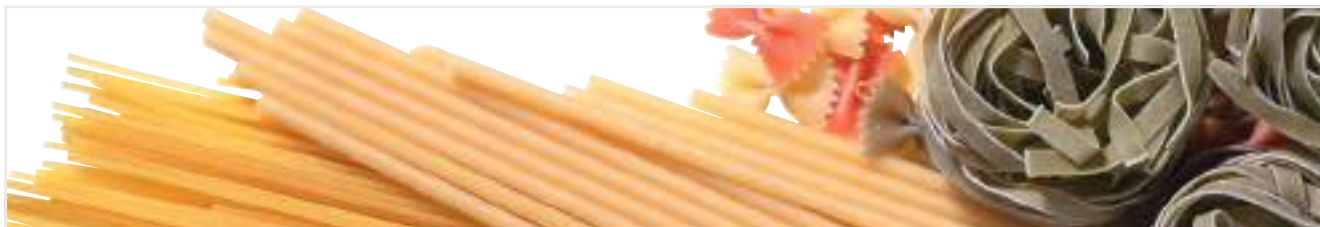
GTIN 4015613701400



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



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



Cuiseur pâtes 700, L400, 24L



- Taille de la cuve, format GN
- Contenance de la cuve



- Réglable en hauteur
- Propriétés



- Non fourni

2/3 GN

24 litre(s)

de 850 mm à 900 mm

Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré

Paniers



286310



2853051

- Type de gaz : Gaz naturel H

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



Accessoires

Panier pâtes 700, 1/3GN long

- Gastronorm : 1/3 GN
- Dimensions panier : L 130 x P 275 x H 200 mm
- Dimensions : L 145 x P 510 x H 330 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613490489



284123

PVC* 198,- €

Panier pâtes 700, 1/3GN

- Gastronorm : 1/3 GN
- Dimensions panier : L 275 x P 145 x H 200 mm
- Dimensions : L 275 x P 335 x H 340 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613490465



284113

PVC* 189,- €

Panier pâtes 700, 1/6GN

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



284116

PVC* 129,- €



Braisière basculante 700 E51LHK



- Matériau du poêlon

Acier inoxydable



- Dimensions poêle

Fond Duplex

- Contenance

L 670 x P 400 x H 190 mm

- Contenance utile

60 litre(s)

- Plage de température

52 litre(s)

- Robinet d'arrivée d'eau

de 50 °C à 300 °C

- Réglable en hauteur

Oui

- Propriétés

de 850 mm à 900 mm

- Raccord d'appareil

Couvercle à charnière repliable

- Dimensions

3 NAC

L 800 x P 700 x H 850 mm

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



Braisière basculante 700 G51LHK



- Matériau du poêlon

Acier inoxydable



- Dimensions poêle

Fond Duplex

- Contenance

L 670 x P 400 x H 190 mm

- Contenance utile

60 litre(s)

- Type d'allumage

52 litre(s)

- Plage de température

Allumage Piezo

- Robinet d'arrivée d'eau

de 50 °C à 300 °C

- Réglable en hauteur

Oui

- Propriétés

de 850 mm à 900 mm

- Type de gaz

Couvercle à charnière repliable

- Puissance gaz

Gaz naturel H

- Dimensions

Les injecteurs pour gaz liquéfié et les injecteurs pour gaz naturel L sont fournis

12,5 kW

L 800 x P 700 x H 850 mm

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





Marmite él.,700, 55L

286811

PVC* 8 849,- €

GTIN 4015613577869



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

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

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

Accessoires

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* 209,- €

Plaque de grillade 700-R

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



285080

PVC* 269,- €

Plaque de braisage 700-G

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



285083

PVC* 269,- €

Réducteur 700

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



285085

PVC* 35,- €

Porte 700 40/80LR

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



285050

PVC* 259,- €

Tiroirs 700, L400, jeu de 2

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



284401

PVC* 1 359,- €

Roulettes 4S700

- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 100 kg
- Dimensions : L 85 x P 170 x H 121 mm
- Poids : 2,9 kg
- GTIN : 4015613665986



285088

PVC* 239,- €

Série 900



Série 900 - l'exclusivité dans toutes les dimensions

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

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

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

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

Fourneau gaz 4 foyers, SO



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

Allumage manuel
de 900 mm à 950 mm
Gaz naturel H (20 mbar)
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et
les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar)
sont fournis



	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz 4 foyers, SO	4	1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 2 x 8 kW	24,5 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	95 kg	2951131	3 649,- €	4015613682099
Fourneau gaz, 6 foyers, SO	6	1 x 3,5 kW 2 x 5 kW 3 x 8 kW	37,5 kW	L 1 200 mm P 900 mm H 900 mm	137,1 kg	2951121	5 049,- €	4015613682105



Fourneau él., 4 foyers, four él. 2/1GN



- Nombre de zones de cuisson
- Répartition des zones de cuisson
- Type d'allumage
- Dimensions four
- Gastronorm
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

4
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Allumage manuel
L 655 x P 550 x H 300 mm
2/1 GN
de 900 mm à 950 mm
Gaz naturel H (20 mbar)
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et
les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar)
sont fournis
L 800 x P 900 x H 900 mm



► Performance optimale grâce aux brûleurs à double cercle



► Nettoyage facile
► Cuvettes de brûleurs avec fond amovible

	Type de four	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau él., 4 foyers, four él. 2/1GN	Électrique	24,5 kW	136,8 kg	2952271	5 298,- €	4015613682754
Fourneau gaz 900, L900, 4PL, FG	Gaz	32,5 kW	146,4 kg	2952171	5 098,- €	4015613682747





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



- 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 d'allumage Allumage manuel
- Dimensions four L 655 x P 550 x H 300 mm
- Gastronorm 2/1 GN
- Réglable en hauteur de 900 mm à 950 mm
- Type de gaz Gaz naturel H (20 mbar)
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar) sont fournis
- Dimensions L 1 200 x P 900 x H 900 mm

	Type de four	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau gaz, 6 foyers, F él.2/1GN, NS	Électrique	37,5 kW	186,6 kg	2952481	7 098,- €	4015613682778
Fourneau gaz, 6 foyers, F gaz2/1GN, NS	Gaz	45,5 kW	195,9 kg	2952291	6 898,- €	4015613682761



Réchaud céramique 2 zones, SO



- Type de zones de cuisson Vitrocéramique
- Réglable en hauteur de 900 mm à 950 mm
- Raccord d'appareil 3 NAC

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Réchaud céramique 2 zones, SO	2	2 x 4 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	36,8 kg	296411	3 249,- €	4015613672830
Réchaud céramique 4 zones, SO	4	4 x 4 kW	16 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	61,6 kg	296421	5 298,- €	4015613668543





Fourneau cér. 4 PL, four él.2/1GN

296431

PVC* 6 798,- €

GTIN 4015613672847



CNS
18/10

- Nombre de zones de cuisson 4
- Répartition des zones de cuisson 4 x 4 kW
- Type de zones de cuisson Vitrocéramique
- Type de four Électrique
- Gastronorm 2/1 GN
- Réglable en hauteur de 900 mm à 950 mm
- Puissance 21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 800 x P 900 x H 900 mm
- Poids 101,6 kg



Fourneau él. 4 plaques, SO

296215

PVC* 4 398,- €

GTIN 4015613673332



CNS
18/10

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



Fourneau él. 900, L900, 4PL, FE

296325

PVC* 6 298,- €

GTIN 4015613668536



CNS
18/10

- Nombre de zones de cuisson 4
- Répartition des zones de cuisson 4 x 4 kW
- Type de four Électrique
- Gastronorm 2/1 GN
- Réglable en hauteur de 900 mm à 950 mm
- Puissance 21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 800 x P 900 x H 900 mm
- Poids 125,2 kg





Fourneau él. à 6 plaques, FE 2/1GN

296217

PVC* 8 449,- €

GTIN 4015613672861



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



- Type de four
- Gastronorm
- Réglable en hauteur
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

6
6 x 4 kW
Électrique
2/1 GN
de 900 mm à 950 mm
29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
L 1 200 x P 900 x H 900 mm
172,6 kg

Fourneau à induction 2 zones, SO



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



Verre
de 900 mm à 950 mm
Zones chauffantes réglables séparément
3 NAC



Nombre de zones de cuisson

Répartition des zones de cuisson

Puissance

Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau à induction 2 zones, SO	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	53,8 kg	296318V1	9 349,- €	4015613830490
Fourneau à induction 4 zones, SO	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	83 kg	296319V1	15 998,- €	4015613830506



Élément de travail, SO



- Type de support
- Réglable en hauteur

Ouvert
de 900 mm à 950 mm



Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Élément de travail, SO	L 400 x P 900 x H 900 mm	27,8 kg	296105	1 129,- €	4015613672922
Plan travail 900, L900, OU	L 800 x P 900 x H 900 mm	43,3 kg	296106	1 469,- €	4015613672939

Bain-marie él., SO



- Nombre de cuves 1
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Robinet de sortie d'eau Oui
- Robinet d'arrivée d'eau Oui
- Réglable en hauteur de 900 mm à 950 mm
- Non fourni Récipients GN
- Raccord d'appareil 3 NAC

	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain-marie él., SO	1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	36,4 kg	296303	2 398,- €	4015613668567
Bain-marie él., SO	2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN	7 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	54,2 kg	296304	3 249,- €	4015613672915



Accessoires

Compartiment 310

- Dimensions : L 24 x P 324 x H 13 mm
- Poids : 0,11 kg
- GTIN : 4015613682723

296308

PVC* 29,- €

Compartiment 685

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

296307

PVC* 45,- €



Braisière multifonction él.

296426

PVC* 6 349,- €

GTIN 4015613672908



- Matériau du poêlon CNS 18/10
- Contenance 32 litre(s)
- Réglable en hauteur de 900 mm à 950 mm
- Compris 1 bac collecteur 1/2 GN, 200 mm de profondeur
- Puissance 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 800 x P 900 x H 935 mm
- Poids 98,2 kg



Plaque à snacker électrique 900, lisse



Modèle de plaque de braisage

Dimensions surface de cuisson



- Matériau de la plaque de braisage
- Réglable en hauteur



Acier de 900 mm à 950 mm



296511



2955041

- Type de gaz : Gaz naturel H

	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque à snacker électrique 900, lisse	Lisse	L 355 mm P 760 mm	7,5 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	66,4 kg	296507	3 049,- €	4015613672946
Plaque grill él. lisse, SO	Lisse	L 723 mm P 760 mm	15 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	123 kg	296510	4 198,- €	4015613672960
Plaque à snacker électrique, 1/2+1/2, PO	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 723 mm P 760 mm	15 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	121,6 kg	296511	4 349,- €	4015613672977
Plaque grill gaz lisse, SO	Lisse	L 355 mm P 760 mm	9 kW	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	63,8 kg	2955041	2 949,- €	4015613672953
Plaque grill gaz, lisse	Lisse	L 723 mm P 760 mm	18 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	118 kg	2955081	3 849,- €	4015613668611
Plaque grill gaz, rainurée, OU	Nervuré	L 723 mm P 760 mm	18 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	111,8 kg	2955091	4 098,- €	4015613790725
Plaque à snacker à gaz, 1/2+1/2, SO	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 723 mm P 760 mm	18 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	115,2 kg	2955061	3 998,- €	4015613672984



Accessoires

Bouchon d'obturation

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



286100

PVC* 63,- €

Protection anti-éclaboussure 940

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 400 x P 720 x H 98 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613676944



296072

PVC* 219,- €

Dosseret 980

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



296078

PVC* 229,- €

Dosseret 980-1

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 765 x P 720 x H 100 mm
- Poids : 3,6 kg
- GTIN : 4015613831602



296079

PVC* 229,- €





Grill pierre lave gaz, SO



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

Grille en V (pour viande)
1
Oui
Allumage Piezo
de 900 mm à 950 mm
Pierres de lave pour premier remplissage
Gaz naturel H
Les injecteurs pour gaz liquéfié et les
injecteurs pour gaz naturel L sont fournis



	Dimensions surface de grill	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Grill pierre lave gaz, SO	L 350 mm P 505 mm	12 kW	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	49,7 kg	2954521	2 798,- €	4015613672991
Grill pierre lave gaz, SO	L 750 mm P 505 mm	24 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	103 kg	2954631	4 509,- €	4015613673004



Accessoires

Grille ronde pour poisson

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

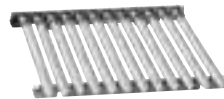


296472

PVC* 359,- €

Grille en V pour viandes

- Type de grille : Grille en V (pour viande)
- Dimensions surface de grill : L 350 x P 505 mm
- Dimensions : L 373 x P 617 x H 32 mm
- Poids : 2,6 kg
- GTIN : 4015613681894



296471

PVC* 319,- €

Pierres lave 7kg

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



100611

PVC* 59,- €

Grille à barreaux ronds pour poisson

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



296474

PVC* 798,- €

Grille en V pour viandes

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



296473

PVC* 529,- €

Friteuse électrique



- Contenance de la cuve
- Robinet de vidange de la graisse
- Réglable en hauteur
- Raccord d'appareil

20 litre(s)
Oui
de 900 mm à 950 mm
3 NAC



	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse électrique	1	1	17,4 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	54,8 kg	296630	3 549,- €	4015613673011
Friteuse électrique avec 2 cuves	2	2	34,8 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	88,8 kg	296970	6 098,- €	4015613673028



Friteuse à gaz



- Contenance de la cuve
- Robinet de vidange de la graisse
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Réglable en hauteur
- Type de gaz

20 litre(s)
Oui
0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Prêt à être branché
de 900 mm à 950 mm
Gaz naturel H
Les injecteurs pour gaz liquéfié et les injecteurs pour gaz naturel L sont fournis



	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance gaz	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse à gaz	1	1	18 kW	L 400 mm P 900 mm H 900 mm	71,8 kg	2959961	3 898,- €	4015613670980
Friteuse à gaz avec 2 cuves	2	2	36 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	124,6 kg	2959521	6 398,- €	4015613673035



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* 79,- €

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 : 1,3 kg
- GTIN : 4015613677118

296634

PVC* 98,- €

Cheminée 900XL

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

285064

PVC* 419,- €

Cuiseur pâtes él., 1 cuve



- Nombre de cuves
- Taille de la cuve, format GN
- Contenance de la cuve
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- Non fourni
- Dimensions

1
GN 1/1
40 litre(s)
de 900 mm à 950 mm
Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
Paniers
L 400 x P 900 x H 900 mm



- Type de gaz : Gaz naturel H

	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Cuiseur pâtes él., 1 cuve	9,6 kW 400 V 50/60 Hz	45,2 kg	296311	3 649,- €	4015613668581
Cuiseur à pâtes à gaz, 1 cuve	13,9 kW	61,4 kg	2953031	3 749,- €	4015613673042



Accessoires

Panier à pâtes GN 1/3, étroit

- 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 : 1,2 kg
- GTIN : 4015613677057



284124

PVC* 155,- €

Panier à pâtes GN 1/3

- 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 : 1,1 kg
- GTIN : 4015613677064



284114

PVC* 169,- €

Panier à pâtes GN 1/6

- 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* 109,- €

Braisière basculante 900 E87LEK



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

Acier inoxydable
L 720 x P 610 x H 225 mm
87 litre(s)
70 litre(s)
de 100 °C à 300 °C
Oui
de 900 mm à 950 mm
3 NAC
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	11 498,- €	4015613745541
Braisière basculante 900 E87LHK	Manuel	9,9 kW 400 V 50/60 Hz	150 kg	296607	9 398,- €	4015613745558



Marmite él., 100L



CNS
18/10

- Matériau de la marmite
- Type de chauffage
- Robinet de vidange
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- Raccord d'appareil
- Dimensions

À double paroi
Indirect
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	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Marmite él., 100L	117 litre(s)	100 litre(s)	16 kW 400 V 50/60 Hz	139,6 kg	296910	10 298,- €	4015613673141
Marmite él., 135L	152 litre(s)	135 litre(s)	18 kW 400 V 50/60 Hz	145,8 kg	296911	10 598,- €	4015613673158



Accessoires

Plaque de grillade 900-R

- Matériau : Fonte
- Modèle de plaque de braisage : Nervuré
- Dimensions : L 390 x P 390 x H 17 mm
- Poids : 10,6 kg
- GTIN : 4015613676920



296051

PVC* 429,- €

Plaque de braisage 900-G

- Matériau : Fonte
- Modèle de plaque de braisage : Lisse
- Dimensions : L 390 x P 390 x H 19 mm
- Poids : 10,8 kg
- GTIN : 4015613676937



296056

PVC* 359,- €

Réducteur

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



296086

PVC* 36,- €

Porte 900, fermée à droite

- Butée de porte : À droite
- Dimensions : L 391 x P 95 x H 501 mm
- Poids : 3,9 kg
- GTIN : 4015613680811



296014

PVC* 289,- €

Porte 900, fermée à gauche

- Butée de porte : À gauche
- Dimensions : L 391 x P 95 x H 501 mm
- Poids : 3,9 kg
- GTIN : 4015613680828



296015

PVC* 289,- €

Roulettes 4S900

- 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 : 3,3 kg
- GTIN : 4015613680804



295088

PVC* 298,- €

TECHNIQUE DE CUISSON

Une cuisson parfaitement maîtrisée ?

Ce n'est pas si facile. Ou peut-être que si :

Car les systèmes de cuisson Bartscher garantissent une cuisson parfaite - que ce soit avec un four mixte, un four à convection ou un cuiseur sous vide.



Cuisinière à gaz BGH 600-521

1519821

PVC* 1 598,- €

GTIN 4015613843841



- Nombre de zones de cuisson 5
- Répartition des zones de cuisson 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
- Brûleur à gaz Brûleur à cercle unique
Brûleur à double cercle
- Type d'allumage Allumage électrique à une main
- Type de four Électrique
- Four multifonctions Oui
- Classe d'efficacité énergétique A (EU No. 65 / 2014)
- Volume du four 104 litre(s)
- Consommation d'énergie Chaleur voûte/sole 0,94 kWh / cycle
- Consommation d'énergie Recirculation d'air 0,96 kWh / cycle
- Puissance du four 2,5 kW
- Raccord du four Prêt à être branché
- Réglable en hauteur de 850 mm à 900 mm
- Compris 2 grilles
1 plaque de four
- Type de gaz Les injecteurs pour gaz propane (50 mbar) et les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar) sont fournis
Gaz naturel H (20 mbar)
- Puissance 11,5 kW
- Dimensions L 895 x P 645 x H 900 mm
- Poids 65,8 kg

Plaque

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

150958

PVC* 36,- €

Grille

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

150606

PVC* 26,- €



Cuisinière à gaz GHU 4110

2819991

PVC* 2 998,- €

GTIN 4015613616940



- Nombre de zones de cuisson 4
- Répartition des zones de cuisson 2 x 3,5 kW, 2 x 7 kW
- Brûleur à gaz Brûleur à double cercle
- Type d'allumage Allumage manuel
- Type de four Électrique
- Fonctions du four Air ventilé
- Gastronorm 1/1 GN
- Puissance du four 3,1 kW
- Raccord du four Prêt à être branché
- Compris 2 plaques
1 grille
- Réglable en hauteur de 850 mm à 910 mm
- Type de gaz Gaz naturel H (20 mbar)
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis
- Puissance 21 kW
- Dimensions L 700 x P 700 x H 850 mm
- Poids 100,8 kg

Plaque 1/1GN, 20 mm

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

A101185

PVC* 29,- €

Grille GN, 1/1, Al

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

A101091

PVC* 39,- €



Cuisinière à gaz MFGO 7040



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

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

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

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



Cuisinière à gaz MFG 7341



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

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



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



Accessoires

Plaque 2/1GN, 20 mm

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

A101181

PVC* 49,- €

Grille GN, 2/1, Al

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

A101092

PVC* 59,- €



Fourneau vitro 5K-EBMF

155670

PVC* 2 849,- €

GTIN 4015613843834



- Nombre de zones de cuisson 5
- Répartition des zones de cuisson 1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW



- Type de zones de cuisson Vitrocéramique
- Type de four Électrique
- Four multifonctions Oui

• Classe d'efficacité énergétique A (EU No. 65 / 2014)

- Volume du four 104 litre(s)
- Consommation d'énergie Chaleur voûte/sole 0,94 kWh / cycle

- Consommation d'énergie Recirculation d'air 0,96 kWh / cycle

- Puissance du four 2,5 kW
- Compris 1 plaque de four

- Réglable en hauteur 2 grilles de 890 mm à 915 mm

- Puissance 11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz

- Raccord d'appareil 3 NAC

- Dimensions L 900 x P 600 x H 890 mm

- Poids 72,4 kg

Plaque

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

150958

PVC* 36,- €

Grille

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

150606

PVC* 26,- €



Fourneau à induction 6K-EBMF

286426

PVC* 3 898,- €

GTIN 4015613772943



- Matériau Acier
- Nombre de zones de cuisson 6
- Répartition des zones de cuisson Jusqu'à 2,1 kw max. par plaque grâce au Powersharing Au total max. 7,4 kW

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Type de four Électrique
- Four multifonctions Oui
- Classe d'efficacité énergétique A (EU No. 65 / 2014)

- Volume du four 87 litre(s)
- Consommation d'énergie Chaleur voûte/sole 0,87 kWh / cycle

- Consommation d'énergie Recirculation d'air 1,11 kWh / cycle

- Puissance du four 2,45 kW
- Compris 1 plaque de four

- Réglable en hauteur 2 grilles de 900 mm à 940 mm

- Puissance 10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz

- Raccord d'appareil 3 NAC

- Dimensions L 900 x P 650 x H 890 mm

- Poids 67,4 kg

Plaque 6K-EBMF

- Matériau : Acier, Émaillé
- Remarque importante : La grille 6K-EBMF est nécessaire pour l'utilisation de la plaque de cuisson.
- Dimensions : L 590 x P 320 x H 27 mm
- Poids : 1,44 kg
- GTIN : 4015613848075

150960

PVC* 129,- €

Grille 6K-EBMF

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

150959

PVC* 36,- €





Four à induction à 2 zones GU

105764

PVC* 2 049,- €

GTIN 4015613803821



STAINLESS STEEL

Avec le four à induction à 2 zones GU, on obtient un partenaire compact et fiable en cuisine. La plaque de cuisson vitrocéramique offre suffisamment d'espace de travail et la puissance totale de 8,5 kW peut être contrôlée par les niveaux de puissance ou la température. Le support fermé par une porte à battant offre de la place pour les casseroles et les poêles.

- Nombre de zones de cuisson 2
- Répartition des zones de cuisson 1 x 5 kW, 1 x 3,5 kW
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Réglable en hauteur de 830 mm à 860 mm
- Propriétés Commande à manette, tactile
Régulation des zones de cuisson interchangeable entre niveaux de puissance et température
- Puissance 8,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 400 x P 700 x H 830 mm
- Poids 42,4 kg



Four à induction à 4 zones GU

105765

PVC* 3 698,- €

GTIN 4015613803814



STAINLESS STEEL

Avec le four à induction à 4 zones GU, on obtient un partenaire performant et fiable en cuisine. La plaque de cuisson vitrocéramique séparée offre un grand espace de travail et les 17 kW peuvent être contrôlés par les niveaux de puissance ou la température.

- Nombre de zones de cuisson 4
- Répartition des zones de cuisson 2 x 5 kW, 2 x 3,5 kW
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Réglable en hauteur de 830 mm à 860 mm
- Propriétés Régulation des zones de cuisson interchangeable entre niveaux de puissance et température
Commande à manette, tactile
- Puissance 17 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 800 x P 700 x H 830 mm
- Poids 72,2 kg



Réchaud sur pieds E 1K350

105343

PVC* 1 749,- €

GTIN 4015613126036



- Diamètre de la zone de cuisson
- Puissance

300 mm
3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz



- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

3 NAC
L 500 x P 500 x H 520 mm
16,4 kg



Réchaud sur pieds E 1K500

105325

PVC* 1 469,- €

GTIN 4015613633244



- Diamètre de la zone de cuisson
- Puissance

400 mm
5 kW | 400 V | 50 Hz



- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

3 NAC
L 570 x P 590 x H 515 mm
34,2 kg



Réchaud sur pieds IND 1K300

105817

PVC* 1 598,- €

GTIN 4015613783604



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



- Matériau de la surface de cuisson
- Diamètre de la zone de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Charge max.
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Verre
300 mm
5000 W
9
60 kg
5 kW | 380-400 V | 50-60 Hz
3 NAC
L 500 x P 500 x H 410 mm
15,4 kg





Réchaud sur pieds G-1KB 1K680

1054513

PVC* 345,- €

GTIN 4015613683256



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



- Charge max.
- Puissance
- Dimensions
- Poids

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

Anneau pour petite casserole G-1KB 1K680

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre des casseroles : 175 - 230 mm
- Dimensions : L 400 x P 390 x H 25 mm
- Poids : 0,86 kg
- GTIN : 4015613756806

105453

PVC* 21,- €

Support pour wok G-1KB 1K680

- Matériau : CNS 18/10
- Diamètre de l'insert de wok : 314 mm
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 90 mm
- Poids : 2,2 kg
- GTIN : 4015613724690

105452

PVC* 72,- €



Réchaud sur pieds G-2KB 1K700

1051403

PVC* 1 749,- €

GTIN 4015613734552



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



- Charge max.
- Puissance
- Dimensions
- Poids

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

Réchaud sur pieds G-WB 1K1250



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



- Charge max.
- Puissance

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



1051603

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





Réchaud sur pieds G-1KB 1K2000

1051993

PVC* 2 049,- €

GTIN 4015613804729



Ce réchaud à gaz sur pieds peut être utilisé avec des casseroles grandes et lourdes, des poêles à paella et des poêles en fonte. La zone de cuisson particulièrement grande, la résistance élevée à la charge et la puissance de 20 kW permettent de préparer facilement de grandes quantités de nourriture à l'extérieur.

• Brûleur à gaz

- Type d'allumage
- Flamme pilote
- Type de gaz
- Charge max.
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Brûleur à cercle unique

Brûleur puissant

Allumage manuel

Oui

Gaz liquéfié

60 kg

20 kW

L 600 x P 620 x H 505 mm

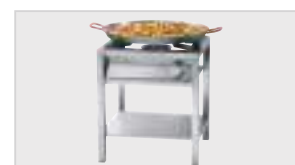
22,6 kg

Support G-1KB 1K2000

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

105198

PVC* 289,- €



Réchaud à gaz 1K750



- Brûleur à gaz
- Pression normale
- Type de gaz

Brûleur à boutons

50 mbar

Propane



Puissance max.
de la/des zone(s)
de cuisson

Type
d'allumage

Puissance

Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

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



Accessoires

Set de raccordement au gaz GW-AI

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

500180

PVC* 149,- €



Kit de branchement professionnel

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

825152

PVC* 98,- €



Woks



Wok à gaz GWTH1

1052303

PVC* 1 349,- €

GTIN 4015613630977



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

Ø 290 mm
1 x 11,5 kW
Brûleur haute performance
Allumage manuel
Oui
Oui
Gaz liquéfié (50 mbar)
Les injecteurs pour gaz naturel H (20 mbar) sont fournis
11,5 kW
L 400 x P 600 x H 415 mm
25,4 kg

Wok, 2 brûleurs



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

Ø 290 mm
Brûleur haute performance
Allumage manuel
Oui
de 960 mm à 985 mm
Gaz liquéfié (50 mbar)
Les injecteurs pour gaz naturel H (20 mbar) sont fournis



1053103

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



Accessoires

Sauteuse Wok acier, 360mm

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



▶ Sauteuses Wok
page 145

A105960

PVC* 149,- €

Braisières basculantes



Braisière basculante E80LHK



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

- Raccord d'appareil

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



193062

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



Braisière basculante G80LHK



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

- Type de gaz

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

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



Marmites



Marmite E113L



- Matériau de la marmite
- Type de chauffage
- Réglable en hauteur
- Propriétés

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

- Disponible sur demande
- Raccord d'appareil

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





Marmite G113L



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

Acier inoxydable
 2 niveaux
 Allumage Piezo
 Indirect
 de 850 mm à 900 mm
 Contrôle automatique du niveau d'eau dans la gaine intermédiaire
 Arrêt automatique en cas de panne
 Contrôle de la pression : robinet en entonnoir avec vanne de sécurité (calibré à 0,5 bar)
 Chauffage au gaz par brûleurs en acier inoxydable avec rendement élevé
 Arrivée de gaz pour les brûleurs assurée par une électrovalve
 Batterie mixte pour eau froide et eau chaude
 Compris : Tamis d'écoulement
 Gaz naturel H
 Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis

- Type de gaz

	Contenance utile	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
G113L	102 litre(s)	21 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	143 kg	2800021	10 598,- €	4015613705354
G150L	145 litre(s)	21 kW	L 800 mm P 900 mm H 900 mm	153 kg	2800031	11 149,- €	4015613705361
G342L	317 litre(s)	48 kW	L 1 150 mm P 1 300 mm H 900 mm	277 kg	2800071	17 549,- €	4015613353203
G480L	455 litre(s)	58 kW	L 1 150 mm P 1 300 mm H 1 030 mm	305 kg	2800081	22 549,- €	4015613353210



Accessoires

Tamis d'écoulement pour marmite

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



296999

PVC* 49,- €



Snackpoint 200

107301

PVC* 1 998,- €

GTIN 4015613756820



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

- Nombre de niches réglables 1
- Avec vitrine en verre Oui
- Dimensions vitrine verre L 790 x P 200 x H 300 mm
- Propriétés de la niche réglable
 - Tablette réglable en hauteur, 3 hauteurs
 - Surface de pose : L 760 x P 590 mm
 - Possibilité d'ajouter des tablettes d'encastrement disponibles en option
- Équipé de
 - Compartiment de rangement sous les niches, dimensions : L 755 x P 580 mm
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Propriétés 2 trous pour câble
 - Façade magnétique en acier inoxydable utilisable comme surface publicitaire
 - Vitres (verre trempé) arrondi du côté du service
 - Nombreuses combinaisons d'appareils grâce aux tablettes d'encastrement disponibles en option
 - Possibilité d'assembler 2 Snackpoints 200 ou plus
- Compris
 - Vitrine en verre
 - 2 éléments de raccordement
 - Renfort enfichable pour les tablettes d'encastrement disponibles en option
- Dimensions L 800 x P 600 x H 1 225 mm
- Poids 42,3 kg



- ▶ Parfaitement flexible
- ▶ 1 niche d'installation
- ▶ Surface : l 760 x P 590 mm
- ▶ Conçu pour max. 2 appareils sur table



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



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



- ▶ Vitres (verre trempé) arrondi du côté du service

Accessoires

Étagère d'encastrement M1 Snackpoint 200

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



107302

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M2 Snackpoint 200

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

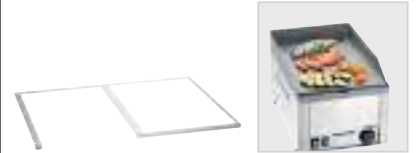


107303

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M3 Snackpoint 200

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

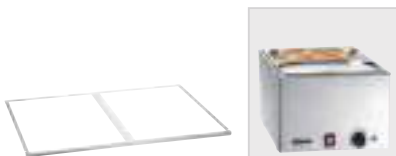


107304

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M4 Snackpoint 200

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

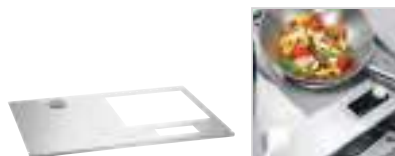


107305

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M5 Snackpoint 200

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

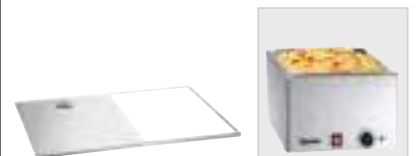


107306

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M6 Snackpoint 200

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



107307

PVC* 135,- €

Étagère d'encastrement M7 Snackpoint 200

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



107308

PVC* 135,- €

Vitre en verre VB Snackpoint 200

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



107309

PVC* 169,- €

Housse pour Snackpoint 200

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



107310

PVC* 319,- €

Postes de cuisson



Poste de cuisson KST2200 Plus



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

- Réglage du ventilateur
 - Matériau du filtre
 - Type de filtre
 - Éclairage
 - Roulettes de direction
 - Non fourni
 - Raccord d'appareil
- À 4 niveaux
 - Acier inoxydable
 - Filtre à charbon actif
 - Filtre labyrinthe
 - Filtre zéolite
 - LED
 - Protection contre les postillons et la toux
 - 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
 - Appareils électriques
 - Podiums
 - Tablette latérale
 - Câble de raccordement
 - 3 NAC

Poste de cuisson KST2200 Plus

- Conçu pour 2 appareils de table
- Dimensions de la surface de pose de la niche d'encastrement L 805 x P 600 mm
- Dimensions vitrine verre L 1075 x P 740 x H 345 mm
- Équipé de Compartiment de rangement sous les niches, dimensions : L 805 x P 600 x H 150 mm
- 4 récipients GN 1/9 GN, 100 mm de profondeur pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine
- Nombre de filtres 2
- Modèles des prises 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Puissance 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 1 125 x P 770 x H 1 265 mm
- Poids 108,4 kg
- GTIN 4015613731858



107300

PVC* 12 998,- €

Poste de cuisson KST3240 Plus

- Conçu pour 2-3 appareils de table
- Dimensions de la surface de pose de la niche d'encastrement L 1.208 x P 600 mm
- Dimensions vitrine verre L 1475 x P 740 x H 345 mm
- 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
- Nombre de filtres 3
- Modèles des prises 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Puissance 24 kW | 400 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 520 x P 770 x H 1 265 mm
- Poids 146 kg
- GTIN 4015613697093



107290

PVC* 13 998,- €



Accessoires

Tapis filtrant carbon act. KST2200 Plus

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



107291

PVC* 39,- €

Tapis filtrant carbon act. KST3240 Plus

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



107273

PVC* 69,- €

Filtre zéolite KST Plus

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



107274

PVC* 319,- €

Podium 100 KST Plus

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 400 x P 595 x H 100 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613682549



107276

PVC* 239,- €

Podium 200 KST Plus

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



107277

PVC* 509,- €



Glissière à plateaux KST2200 Plus

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



107289

PVC* 498,- €

Glissière à plateaux KST3240 Plus

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



107278

PVC* 569,- €



Tablette latérale KST Plus

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



107279

PVC* 709,- €



Fours High Speed



Snackjet 200

120751

PVC* 6 149,- €

GTIN 4015613736587



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

- Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable
- Dimensions intérieures : L 305 x P 305 x H 185 mm
- Fonctions : Combinaison d'un four à convection avec un micro-ondes, Air chaud, Micro-ondes
- Nombre de programmes de cuisson : 1.024
- Nombre de phases de cuisson : Programmes réglables individuellement
- Plage de température : Max. 15 par programme de 25 °C à 280 °C
- Réglage de la durée : de 0 à 20 minutes
- Vitesse du ventilateur : 10 % à 100 %
- Puissance du micro-ondes : 1500 W
- Puissance de la soufflerie d'air chaud : 3000 W
- Temps de chauffe : 8 min.
- Port USB : Enregistrement / importation de programmes et d'images
- Compris : 1 panier de cuisson, 280 x 210 mm, 1 déflecteur, 280 x 305 mm, 1 pelle, 1 plaque à pizza
- Remarque importante : Uniquement utiliser de la vaisselle qui convient au four
- Puissance : 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 460 x P 680 x H 660 mm
- Poids : 71 kg



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

Accessoires

Plaque à pizza Snackjet

- Matériau : Aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet 200
- Modèle : Ø 260 mm, Fond perforé, Rond
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 15 mm
- Poids : 0,22 kg
- GTIN : 4015613800158



120758

PVC* 32,- €

Assiette de cuisson RG2500 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet 200
- Modèle : Ø 250 mm, Fond lisse, Avec bord de 28 mm de haut, Rond
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 250 x P 250 x H 30 mm
- Poids : 0,6 kg
- GTIN : 4015613809526



120775

PVC* 79,- €

Assiette de cuisson RG2100 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet 200
- Modèle : Ø 210 mm, Fond lisse, Avec bord de 42 mm de haut, Rond
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 210 x P 210 x H 42 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613809502



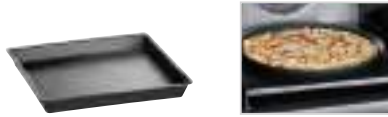
120773

PVC* 75,- €

Accessoires

Assiette de cuisson EG2600 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet 200
- Modèle : Rectangulaire, Fond lisse, Avec bord de 28 mm de haut
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 30 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613809472

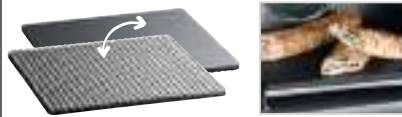


120770

PVC* 85,- €

Plaque grillade révers. EGR2900 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet 200
- Modèle : 1 côté rainuré, 1 côté lisse, Rectangulaire
- Propriétés : Utilisation des deux côtés, Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 290 x P 282 x H 10 mm
- Poids : 2,2 kg
- GTIN : 4015613819822



120776

PVC* 139,- €

Poêle E5M110 Snackjet

- Matériau : Fonte d'aluminium, Revêtu
- Conçu pour : Snackjet 200
- Modèle : 5 creux, Ø 11 cm, hauteur 1,5 cm
- Propriétés : Convient au micro-ondes
- Dimensions : L 282 x P 292 x H 20 mm
- Poids : 0,87 kg
- GTIN : 4015613819839



120777

PVC* 135,- €

Panier de cuisson Snackjet

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

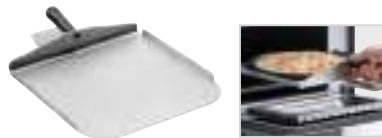


120753

PVC* 22,- €

Pelle Snackjet

- Matériau : Aluminium, Plastique
- Conçu pour : Sortir les aliments et la plaque à pizza
- Propriétés : Avec poignée solidement fixée
- Dimensions : L 300 x P 410 x H 62 mm
- Poids : 0,54 kg
- GTIN : 4015613753065



120752

PVC* 35,- €

Pince à four E10 Snackjet

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



120774

PVC* 55,- €

Gants de barbecue 425

- Matériau : Aramide, Impression silicone
- Longueur : 425 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 500 °C
- Lavable : Oui
- Dimensions : L 190 x P 425 x H 20 mm
- Poids : 0,36 kg
- GTIN : 4015613822433



A500514

PVC* 39,- €

Nettoyant pour Snackjet F1L

- Conçu pour : Snackjet 200, Fours et fours mixtes classiques avec chaleur tournante (par ex. fours haute vitesse)
- Contenance : 6 x 1 l
- Conforme HACCP : Oui | Sans chlore : Oui
- Propriétés : Dissout la saleté sans frotter pour une action ultra-rapide, hautement efficace contre les résidus brûlés
- Dimensions : L 100 x P 110 x H 300 mm
- Poids : 1,1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 44015613779911



173284

PVC* 85,- €

Spray protecteur Snackjet F1L

- Conçu pour : Snackjet 200, Fours et fours mixtes classiques avec chaleur tournante (par ex. fours haute vitesse)
- Contenance : 6 x 1 l
- Conforme HACCP : Oui | Sans chlore : Oui
- Propriétés : Facilite le nettoyage à l'intérieur des fours, protège contre les résidus brûlés et les résidus de graisse
- Dimensions : L 110 x P 100 x H 300 mm
- Poids : 1,1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613779928



173285

PVC* 95,- €

Fours à convection



Four à convection universel

A120880

PVC* 459,- €

GTIN 4015613404073



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

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

Plaque four A120880

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

A120702

PVC* 25,- €

Grille four A120880

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

A120701

PVC* 19,50 €



Four à convection AT110

120789

PVC* 559,- €

GTIN 4015613496924



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

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

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

Tôle GN, 1/2 bord renforcé

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

A101190

PVC* 16,- €

Grille 1/2 GN

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

786009

PVC* 45,- €



Four à convection AT90



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



• Nombre de niveaux 4

• Format des niveaux 438 x 315 mm

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

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



• Nombre de ventilateurs 2



• Propriétés

Porte avec double vitrage

Chambre de cuisson arrondie

Glissières de support amovibles

Signal sonore lorsque le temps est écoulé

4 plaques

• Compris



A120799



A120788

• Affichage numérique pour la température et la durée

	Matériau de la chambre de cuisson	Fonctions	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
AT90	Émaillé	Air ventilé	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	L 595 mm P 615 mm H 580 mm	38 kg	A120786	575,- €	4015613400655
AT90-ST	Acier inoxydable	Air ventilé	2,7 kW 230 V 50 Hz	L 595 mm P 615 mm H 580 mm	37,4 kg	120879	629,- €	4015613717081
AT90-DIG	Acier inoxydable	Air ventilé	2,67 kW 230 V 50 Hz	L 595 mm P 615 mm H 580 mm	37 kg	A120799	929,- €	4015613635149
AT120	Acier inoxydable	Air ventilé Fonction grill Humidification	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	L 600 mm P 610 mm H 580 mm	40 kg	A120788	919,- €	4015613400662



Fours à convection – Manette MDI

Commande MDI Bartscher

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

Le réglage de la température au degré près et un réglage du temps à la seconde permettent d'obtenir des cuissons exceptionnellement reproductibles.

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et le dernier temps défini est visible à l'écran.



Four à convection AT90-MDI

A120796

PVC* 698,- €

GTIN 4015613712147



Une bonne base pour des cuissons répétitives - Les deux régulateurs avec affichage numérique permettent de régler avec précision la température et la durée de cuisson.



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

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

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



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



- ▶ Glissières de support amovibles



- ▶ Chambre de cuisson arrondie



- ▶ Porte avec double vitrage

Accessoires

Plaque de cuisson AT90120

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

786008

PVC* 26,- €

Grille AT90120

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

786010

PVC* 30,- €

Soubassement AT90-120

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



115084

PVC* 409,- €

Soubassement AT90-120VR

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



115083

PVC* 369,- €

Cadre d'assemblage AT90-120

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour :
Fours à convection AT90
Four à convection AT120
- Dimensions : L 598 x P 536 x H 55 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613730073



115086

PVC* 55,- €

Plaque de cuisson 433x333-ST

- Matériau : Acier inoxydable
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Dimensions : L 433 x P 333 x H 10 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613734644



100404

PVC* 35,- €

Plaque de cuisson 433x333-SI

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



100405

PVC* 41,- €

Plaque de cuisson 433x333-AL

- Matériau : Aluminium
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Dimensions : L 433 x P 333 x H 10 mm
- Poids : 0,65 kg
- GTIN : 4015613734668



100406

PVC* 29,- €

Plaque perforée 433x333-SI

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



100407

PVC* 39,- €

Plaque perforée 433x333-AL

- Matériau : Aluminium
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Dimensions : L 433 x P 333 x H 10 mm
- Poids : 0,55 kg
- GTIN : 4015613734682



100408

PVC* 25,- €

Étagère murale 600x600mm, Al

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



174600

PVC* 115,- €

Four à convection AT211-MDI



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

Acier inoxydable
 4
 1/1 GN
 Manette MDI
 de 50 °C à 300 °C
 Env. 12 minutes (150°C)
 2
 Chambre de cuisson arrondie
 Glissières de support amovibles
 Porte avec double vitrage
 Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
 Fonction de mémorisation
 Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température
 Signal sonore lorsque la durée est écoulée (1 - 120 minutes)
 1 grille
 1 récipient GN
 3 kW | 230 V | 50 Hz

- Compris
- Puissance



A120821



A120823

- Remplissage facile grâce à l'ouverture latérale de la porte

	Fonctions	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
AT211-MDI	Air ventilé	L 700 mm P 625 mm H 540 mm	42,2 kg	A120792	898,- €	4015613727349
AT220-MDI	Air ventilé Fonction grill Humidification	L 700 mm P 640 mm H 540 mm	44 kg	A120821	1 039,- €	4015613757124
AT230-MDI	Air ventilé Fonction grill Humidification	L 700 mm P 675 mm H 550 mm	47,6 kg	A120823	1 059,- €	4015613757704



Accessoires

Plaque 1/1GN, 20 mm

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

A101185

PVC* 29,- €

Grille GN, 1/1, Al

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

A101091

PVC* 39,- €



Four à convection AT400 à convec.

105780

PVC* 1 679,- €

GTIN 4015613505572



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

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

- Compris

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
4
600 x 400 mm
Air ventilé
Humidification
Inversion de rotation du ventilateur
de 50 °C à 300 °C
Env. 12 minutes (150°C)
2
Porte avec double vitrage
Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Signal sonore lorsque le temps est écoulé
2 plaques perforées
2 plaques
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 835 x P 800 x H 570 mm
65 kg

Jeu guide d'étagères, gauche-droite

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

780002

PVC* 65,- €



Four à convection AT410-MDI

A120822

PVC* 1 798,- €

GTIN 4015613757131



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

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

- Compris

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

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

Accessoires

Soubassement AT400

- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Dimensions : L 833 x P 673 x H 844 mm
- Poids : 12,4 kg
- GTIN : 4015613730059



115085

PVC* 629,- €



Four à convection MF6430

121782

PVC* 1 409,- €

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 de la chambre de cuisson Émaillé
- Nombre de niveaux 6
- Format des niveaux 440 x 375 mm
- Fonctions
 - Chaleur voûte
 - Chaleur sole
 - Chaleur inférieure avec chaleur tournante
 - Chaleur voûte / sole
 - Chaleur supérieure / inférieure avec soufflerie
 - Air ventilé
 - Fonction grill
 - Fonction grill avec soufflerie
- Puissance du gril 1,8 kW
- Plage de température de 25 °C à 250 °C
- Temps de chauffe Env. 20 minutes (250 °C)
- Propriétés
 - Porte avec triple vitrage
 - Chambre de cuisson arrondie
 - Glissières de support amovibles
- Compris
 - 1 plaque
 - 1 grille
- Puissance 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 600 x P 650 x H 620 mm
- Poids 50,2 kg



▶ 6 glissières
▶ Format : 440 x 375 mm



▶ Glissières de support amovibles



▶ Chauffage de voûte escamotable

Plaque MF6430

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



206203

PVC* 49,- €

Grille MF6430

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



206204

PVC* 32,- €



Armoire de fermentation 823HO

116550

PVC* 1 409,- €

GTIN 4015613610917



- Nombre de niveaux 8
- Format des niveaux 2/3 GN
- Plage de température 442 x 320 mm de 30 °C à 60 °C
- Propriétés Bac d'eau pour l'humidification de l'air
- Puissance 2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions L 700 x P 600 x H 960 mm
- Poids 44 kg

Série Silversteam M



Four mixte à vapeur Silversteam 5230M



- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions



- Nombre de programmes de cuisson
- Nombre de phases de cuisson
- Plage de température
- Vitesse du ventilateur
- Raccord pour sonde de température à cœur
- Propriétés

CNS 18/10
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

1
1
de 50 °C à 280 °C
2 niveaux
Latéral

Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Porte avec double vitrage
Éclairage LED dans la porte

- Compris

1 grille GN
1 plaque GN



► Commande facile à l'aide d'une manette



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



► Hotte aspirante facile à régler

	Format des niveaux	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
5230M	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	L 620 mm P 780 mm H 675 mm	57,2 kg	116622	3 519,- €	4015613751900
5111M	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 675 mm	82,3 kg	116726	5 098,- €	4015613786353
7111M	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 850 mm	101 kg	116728	6 449,- €	4015613776439
10111M	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 1 065 mm	119 kg	116731	7 349,- €	4015613786360



Série Silversteam D



Four mixte à vapeur Silversteam 5111D



- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions



- Rack Control
- Nombre de programmes de cuisson
- Nombre de phases de cuisson
- Plage de température
- Vitesse du ventilateur
- Raccord pour sonde de température à coeur
- Port USB
- Raccord d'eau
- Propriétés

- Compris

CNS 18/10
 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
 Oui
 300 préinstallés
 300 programmables
 9
 de 50 °C à 300 °C
 3 niveaux
 Latéral
 Latéral
 3/4"
 Chambre de cuisson arrondie
 Glissières de support amovibles
 Porte avec double vitrage
 Éclairage LED dans la porte
 1 grille GN
 1 plaque GN

	Format des niveaux	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
5230D	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	L 620 mm P 775 mm H 675 mm	58,6 kg	117623	4 359,- €	4015613751931
5111D	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 675 mm	84,4 kg	117725	5 779,- €	4015613786377
7111D	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 850 mm	105,8 kg	117727	7 398,- €	4015613786384
10111D	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 1 065 mm	120 kg	117730	8 298,- €	4015613786391



Four mixte à vapeur Silversteam P-7111D



Plus d'efficacité et de gain de temps avec le four mixte Silversteam P grâce à la puissance élevée. Grâce à la puissance du four et à la fonction Rack Control, les compartiments de cuisson totalement remplis ne posent pas de problème. Ce four se distingue également par des temps de cuisson réduits, un temps de préchauffage plus court et une utilisation facile.



- Matériau de la chambre de cuisson CNS 18/10
- 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
- Rack Control Oui
- Nombre de phases de cuisson 9
- Nombre de programmes de cuisson 300 préinstallés
300 programmables
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Vitesse du ventilateur 3 niveaux
- Raccord pour sonde de température à cœur Latéral
- Port USB Latéral
- Raccord d'eau 3/4"
- Propriétés Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Porte avec double vitrage
Éclairage LED dans la porte
Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
Temps de cuisson réduits
Convient parfaitement aux compartiments de cuisson totalement remplis
- Compris 1 grille GN
1 plaque GN



► Commande électronique avec 600 programmes



► Rack Control
► Pour choisir le programme de chaque tiroir



Silversteam P
► Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts

	Format des niveaux	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	L 620 mm P 775 mm H 675 mm	58,6 kg	117650	4 498,- €	4015613762067
P-5111D	15 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 675 mm	84,6 kg	117761	5 898,- €	4015613786407
P-7111D	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 850 mm	106,6 kg	117762	7 398,- €	4015613786414
P-10111D	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 1 065 mm	127,8 kg	117763	8 498,- €	4015613786421



Série Silversteam DRS



Four mixte à vapeur Silversteam 7111DRS



- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions



- Rack Control
- Avec système de nettoyage
- Nombre de programmes de cuisson
- Nombre de phases de cuisson
- Plage de température
- Vitesse du ventilateur
- Raccord pour sonde de température à coeur
- Port USB
- Raccord d'eau
- Propriétés

- Compris

CNS 18/10
 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
 Oui
 Oui
 300 préinstallés
 300 programmables
 9
 de 50 °C à 300 °C
 3 niveaux
 Latéral
 Latéral
 3/4"
 Chambre de cuisson arrondie
 Glissières de support amovibles
 Porte avec double vitrage
 Éclairage LED dans la porte
 1 grille GN
 1 plaque GN

	Format des niveaux	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
5230DRS	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	L 620 mm P 775 mm H 675 mm	59,2 kg	117723	4 998,- €	4015613737997
5111DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 675 mm	86,8 kg	117741	6 598,- €	4015613786476
7111DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 850 mm	111 kg	117781	7 798,- €	4015613776446
10111DRS	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 1 065 mm	122 kg	117731	9 298,- €	4015613786469



Four mixte à vap. Silversteam P-10111DRS



CNS 18/10

°C 300

Plus d'efficacité et de gain de temps avec le four mixte Silversteam P grâce à la puissance élevée. Grâce à la puissance du four et à la fonction Rack Control, les compartiments de cuisson totalement remplis ne posent pas de problème. Ce four se distingue également par des temps de cuisson réduits, un temps de préchauffage plus court, une utilisation facile et son système de nettoyage.

- Matériau de la chambre de cuisson CNS 18/10
- 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
- Rack Control Oui
- Nombre de programmes de cuisson 300 préinstallés
300 programmables
- Nombre de phases de cuisson 9
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Vitesse du ventilateur 3 niveaux
- Raccord pour sonde de température à cœur Latéral
- Port USB Latéral
- Raccord d'eau 3/4"
- Propriétés Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Porte avec double vitrage
Éclairage LED dans la porte
Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
Temps de cuisson réduits
Convient parfaitement aux compartiments de cuisson totalement remplis
- Compris 1 grille GN
1 plaque GN



► Commande électronique avec 600 programmes



► Rack Control
► Pour choisir le programme de chaque tiroir



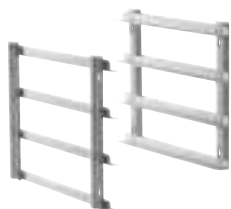
Silversteam P
► Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts

	Format des niveaux	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	L 620 mm P 775 mm H 675 mm	59,8 kg	117672	5 149,- €	4015613762128
P-5111DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 675 mm	91,2 kg	117764	6 549,- €	4015613786438
P-7111DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 850 mm	107,3 kg	117765	7 749,- €	4015613786445
P-10111DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	L 890 mm P 835 mm H 1 065 mm	122 kg	117766	9 649,- €	4015613786452



Glissières de support 6040 SST5110

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Fours mixtes à vapeur 5 x GN 1/1, série Silversteam
- Dimensions : L 385 x P 300 x H 43 mm
- Poids : 0,87 kg
- GTIN : 4015613761930



117051

PVC* 298,- €

Glissières de support 6040 SST7110

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 5
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Fours mixtes à vapeur 7 x GN 1/1, série Silversteam
- Dimensions : L 384 x P 451 x H 40 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613761947



117052

PVC* 349,- €

Glissières de support 6040 SST10110

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 8
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Fours mixtes à vapeur 10 x GN 1/1, série Silversteam
- Dimensions : L 385 x P 697 x H 40 mm
- Poids : 3,7 kg
- GTIN : 4015613761954



117053

PVC* 549,- €

Set de sonde de température à coeur 1KA

- 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
- Conçu pour : Fours mixtes à vapeur série Silversteam
- Dimensions : L 180 x P 265 x H 25 mm
- Poids : 0,57 kg
- GTIN : 4015613595139



116009

PVC* 259,- €

Smoker-Box 1160

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



117712

PVC* 949,- €

Set pompes four mix. vap.

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



116011

PVC* 219,- €

Douchette four mix. vap. V

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



116005

PVC* 249,- €

Nettoyant pour fours mixtes RS-5L

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



116299V

PVC* 55,- €

Nettoyant pour fours mixtes F10L

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



173279

PVC* 115,- €

Accessoires

Réducteur pression

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

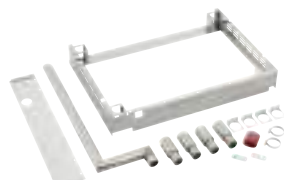


533051

PVC* 62,- €

Kit de raccordement Silversteam

- Matériau : Acier inoxydable
- 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* 729,- €

Support Silversteam 230

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

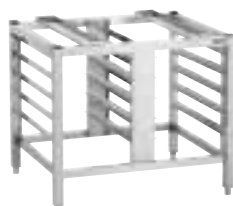


115075

PVC* 349,- €

Support Silversteam 110

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

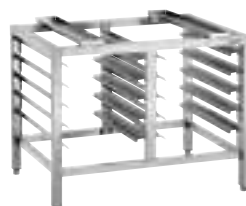


115069

PVC* 698,- €

Support Silversteam 6040

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



115079

PVC* 969,- €

Support Silversteam 2-110

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



115071

PVC* 645,- €

Hotte aspirante Silversteam

- 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
- Type de montage : En haut sur l'appareil
- 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* 2 129,- €

Hotte à condensation Silversteam

- Matériau : Acier inoxydable
- Matériau du filtre : Acier inoxydable
- Nombre de filtres : 2
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air : 1
- Puissance moteur : de 800 m³/h à 1500 m³/h
- Type de montage : En haut sur l'appareil
- 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* 3 498,- €



Série Silversteam-K



Four mixte à vapeur Silversteam-K 6110D



- Matériau de la chambre de cuisson CNS 18/10
- Format des niveaux 1/1 GN
- Type de niveaux Horizontal
- Fonctions Air ventilé
Cuisson à la vapeur
Cuisson à la vapeur mixte
Cuisson à basse température
Cuisson Delta-T
Inversion de rotation du ventilateur
Production de vapeur par injection directe
- Rack Control Oui
- Nombre de programmes de cuisson 300 préinstallés
300 programmables
- Nombre de phases de cuisson 9
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Vitesse du ventilateur 3 niveaux
- Raccord pour sonde de température à coeur sous le compartiment de cuisson
- Port USB Frontal
- Propriétés Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Porte avec double vitrage
Éclairage LED dans la porte
- Disponible sur demande four mixte à vapeur avec ouverture de porte vers la gauche
- Raccord d'appareil 3 NAC



► Commande électronique avec 600 programmes



► Rack Control
► Pour choisir le programme de chaque tiroir



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



117265

	Nombre de niveaux	Système de nettoyage	Nombre de ventilateurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
K 6110D	6	Non	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	L 520 mm P 880 mm H 1 012 mm	92,1 kg	117262	6 949,- €	4015613809694
K 6110DRS	6	Oui	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	L 520 mm P 880 mm H 875 mm	73,2 kg	117263	7 698,- €	4015613809700
K 10110D	10	Non	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	L 552 mm P 880 mm H 1 000 mm	90,2 kg	117264	8 849,- €	4015613809717
K 10110DRS	10	Oui	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	L 520 mm P 880 mm H 1 012 mm	92,1 kg	117265	9 498,- €	4015613804972



Accessoires

Set de sonde de température à coeur 3KA

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



116111

PVC* 279,- €

Douche four mix. vap. V

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



116005

PVC* 249,- €

Réducteur pression

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



533051

PVC* 62,- €

Kit de raccordement Silversteam-K

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

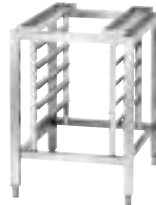


117100

PVC* 339,- €

Support Silversteam-K

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



115076

PVC* 555,- €

Hotte à condensation Silversteam-K

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



117002

PVC* 3 998,- €

Four cuisson basse température 1,2kW

120792

PVC* 1 798,- €

GTIN 4015613525822



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



- Nombre de niveaux 3
- Format des niveaux 1/1 GN



- 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

- Plage de température
- Butée de porte interchangeable
- Compris

- Puissance 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 505 x P 715 x H 415 mm
- Poids 27,4 kg

Plaque de cuisson 600x400-AL

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



100412

PVC* 36,- €

Plaque perforée 600x400-AL

- Matériau : Aluminium
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 20 mm
- Poids : 0,88 kg
- GTIN : 4015613734705



100413

PVC* 33,- €

Plaque perforée 600x400-SI

- Matériau : Aluminium
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Revêtement en silicone : Oui
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 15 mm
- Poids : 0,89 kg
- GTIN : 4015613734712



100416

PVC* 52,- €

Lèche-frite 600 x 400

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

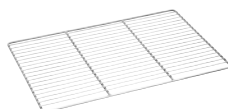


525782

PVC* 119,- €

600 x 400, acier inoxydable

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



133264

PVC* 55,- €

Plaque perforée 2/3-AL

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



100417

PVC* 19,- €

Plaque perforée 2/3-SI

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



100425

PVC* 29,- €

Plaque de cuisson 1/1-AL

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



100426

PVC* 25,- €

Plaque perforée 1/1-AL

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



100427

PVC* 32,- €

Plaque perforée 1/1-SI

- Matériau : Aluminium
- Gastronorm : 1/1 GN
- Revêtement en silicone : Oui
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm
- Poids : 0,55 kg
- GTIN : 4015613734767



100428

PVC* 36,- €

Panier de cuisson 110

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



900300

PVC* 52,- €

Plaque 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* 159,- €

Papier de cuisson 1/1 GN

- Matériau : Papier
- Format par coude : 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 220 °C
- Unité de commande : 1 carton (500 feuilles)
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 35 mm
- Poids : 3,6 kg
- GTIN : 4015613711423



150687

PVC* 49,- €

Huile de démoulage 500ml DS

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



173060

PVC* 47,50 €



Fours à étages CL



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

• Matériau de la chambre de cuisson	Pierre de cuisson en chamotte Acier inoxydable
• Hauteur d'entrée	140 mm
• Type de chauffage	Chaleur voûte / sole
• Chaleur voûte / sole réglable séparément	Oui
• Générateurs de vapeur	Steam-Box externe
• Plage de température jusqu'à	300 °C
• Réglage de la température	Par intervalles de 1 °C
• Nombre de programmes	15 préinstallés 84 programmables programme réglable manuellement
• Nombre de phases de cuisson	6
• Humidification	Réglée dans le programme Manuel
• Réglage de la durée	1 à 99 minutes Prolongement manuel du temps de cuisson
• Mise en marche automatique via la minuterie	Oui
• Préchauffage automatique	Oui
• Commande	Tactile
• Éclairage intérieur	LED
• Port USB	Oui
• Température de l'arrivée d'eau	10 °C à 40 °C
• Raccord d'eau	R3/4"
• Propriétés	Importation de programmes d'autres appareils Programmes copiables avec tous les paramètres au sein du menu
• Remarque importante	À partir d'une pression de l'eau de 3,5 bars, un réducteur de pression est nécessaire L'installation en amont d'un adoucisseur d'eau est toujours nécessaire
• Raccord d'appareil	3 NAC

Accessoires

Kit d'installation LBO70

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

117945

PVC* 379,- €

Kit d'installation LBO80

- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
Four à étages CL6080-2
+ soubassement CL6040-12
+ hotte à condensation LBO800
Four à étages CL6080-2
+ armoire de fermentation PR6040-16
+ hotte à condensation LBO800
+ extension d'armoire de fermentation PR6040-16
- Dimensions : L 550 x P 430 x H 320 mm
- Poids : 7,4 kg
- GTIN : 4015613772264

117946

PVC* 379,- €

Kit d'installation LBO100

- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Dimensions : L 398 x P 558 x H 228 mm
- Poids : 4,4 kg
- GTIN : 4015613805139

117948

PVC* 249,- €



Four à étages CL6040-1

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



117910

PVC* 5 549,- €



Four à étages CL6080-1

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



117911

PVC* 6 598,- €



Four à étages CL6080-2

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



117912

PVC* 12 849,- €



Four à étages CL6080-3

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



117913

PVC* 18 498,- €

Fours à convection MC



Climat idéal dans le compartiment de cuisson du four à convection : les pâtisseries deviennent notamment bien croustillantes grâce à la circulation optimale de l'air qui est assurée par le changement rapide de sens de rotation du ventilateur dans le compartiment de cuisson. 99 programmes, 6 phases de cuisson et 6 paramètres assurent un travail rapide et facile.

- Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Type de chauffage : Air chaud
- Générateurs de vapeur : Injection directe
- Plage de température jusqu'à : 250 °C
- Réglage de la température : Par intervalles de 1 °C
- Nombre de programmes : 15 préinstallés, 84 programmables, programme réglable manuellement
- Humidification : Réglée dans le programme Manuel
- Nombre de phases de cuisson : 6
- Réglage de la durée : 1 à 99 minutes, Fonctionnement continu, Prolongement manuel du temps de cuisson
- Nombre de ventilateurs : 1
- Vitesse du ventilateur : 10 niveaux
- Inversion de rotation du moteur : Oui
- Avec système de nettoyage : Oui
- Mise en marche automatique via la minuterie : Oui
- Préchauffage automatique : Oui
- Refroidissement automatique : Oui
- Commande : Tactile
- Éclairage intérieur : Dans la porte, LED
- Port USB : Oui
- Raccord d'eau : R3/4"
- Propriétés : Rails de support et paroi arrière amovibles, Porte avec double vitrage, Résultats homogènes avec compartiment de cuisson rempli, Arrêt du ventilateur après le processus d'humidification, Importation de programmes d'autres appareils, Programmes copiables avec tous les paramètres au sein du menu, Changement rapide de sens de rotation du ventilateur
- Remarque importante : À partir d'une pression de l'eau de 3,5 bars, un réducteur de pression est nécessaire, L'installation en amont d'un adoucisseur d'eau est toujours nécessaire, Le kit d'installation LBO10 est nécessaire pour utiliser l'appareil seul (pour combiner plusieurs appareils, choisir le kit d'installation correspondant)
- Raccord d'appareil : 3 NAC



► Glissières 600 x 400 mm



► 99 programmes
► 6 phases de cuisson
► 6 paramètres



► Générateurs de vapeur : injection directe



► Vitesse du ventilateur
► 10 niveaux



	Nombre de niveaux	Puissance de chauffage	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
MC6040-5	5	11 kW	11,9 kW 400 V 50/60 Hz	L 980 mm P 840 mm H 750 mm	126 kg	117900	10 549,- €	4015613795119
MC6040-8	8	15 kW	15,9 kW 400 V 50/60 Hz	L 980 mm P 840 mm H 1 025 mm	152 kg	117901	11 998,- €	4015613769936
MC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,5 kW 400 V 50/60 Hz	L 980 mm P 840 mm H 1 150 mm	187 kg	117902	14 498,- €	4015613795126



Accessoires

Kit d'installation LBO10

- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
 - Four à convection MC6040-5
 - + soubassement LBO6040-5
 - + hotte à condensation LBO800
 - Four à convection MC6040-5
 - + armoire de fermentation PR6040-16
 - + hotte à condensation LBO800
 - Four à convection MC6040-8
 - + soubassement LBO6040-5
 - + hotte à condensation LBO800
 - Four à convection MC6040-8
 - + armoire de fermentation PR6040-16
 - + hotte à condensation LBO800
 - Four à convection MC6040-10
 - + soubassement LBO6040-4
 - + hotte à condensation LBO800
 - Four à convection MC6040-10
 - + armoire de fermentation PR6040-16
 - + hotte à condensation LBO800
- Dimensions : L 549 x P 439 x H 324 mm
- Poids : 4,4 kg
- GTIN : 4015613771755

117922

PVC* 249,- €



Fours à convection HC



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

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



- 99 programmes
- 6 phases de cuisson
- 6 paramètres



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



- AirFresh-Box



- Vitesse du ventilateur
- 10 niveaux



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



Accessoires

Kit d'installation LBO20

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

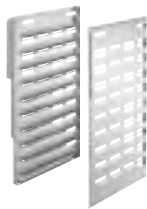
117923

PVC* 398,- €



Glissières de support MCHC6040-6

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 6
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Distance entre les niveaux : 75 mm
- Conçu pour : Four à convection MC6040-5, Four à convection HC6040-5
- Dimensions : L 405 x P 495 x H 70 mm
- Poids : 5,6 kg
- GTIN : 4015613796390

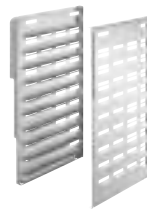


117920

PVC* 398,- €

Glissières de support MCHC6040-10

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 10
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Distance entre les niveaux : 72 mm
- Conçu pour : Four à convection MC6040-8, Four à convection HC6040-8
- Dimensions : L 440 x P 770 x H 60 mm
- Poids : 9 kg
- GTIN : 4015613769943



117921

PVC* 398,- €

Réducteur pression

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



533051

PVC* 62,- €

Kit d'installation LBO30

- Dotation du set : Boîtier de raccordement électrique, Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
Four à convection MC6040-5
+ four à convection MC6040-8
+ hotte à condensation LBO800
Four à convection MC6040-5
+ four à convection MC6040-10
+ hotte à condensation LBO800
- Dimensions : L 305 x P 985 x H 255 mm
- Poids : 12,7 kg
- GTIN : 4015613796406

117935

PVC* 519,- €

Kit d'installation LBO40

- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
Four à convection MC6040-5
+ four à convection MC6040-5
+ soubassement LBO6040-3
+ hotte à condensation LBO800
Four à convection MC6040-5
+ four à convection MC6040-10
+ four à convection MC6040-5
+ armoire de fermentation PR6040-10
+ hotte à condensation LBO800
- Dimensions : L 295 x P 985 x H 255 mm
- Poids : 11 kg
- GTIN : 4015613796451

117936

PVC* 519,- €

Kit d'installation LBO50

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

117937

PVC* 519,- €

Kit d'installation LBO60

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

117938

PVC* 519,- €

Kit d'installation LBO90

- Dotation du set : Bac collecteur de condensat, Tuyaux de condensat, Matériel de montage, Tuyaux d'évacuation de l'eau, Manomètre d'arrivée d'eau, Tuyaux d'arrivée d'eau, Hotte aspirante
- Exemples de combinaisons :
Four à convection MC6040-5
+ four à étages CL6040-1
+ soubassement LBO6040-4
+ hotte à condensation LBO800
Four à convection MC6040-5
+ four à étages CL6040-1
+ armoire de fermentation PR6040-10
+ hotte à condensation LBO800
Four à convection HC6040-5
+ four à étages CL6040-1
+ soubassement LBO6040-4
+ hotte à condensation LBO800
Four à convection HC6040-5
+ four à étages CL6040-1
+ armoire de fermentation PR6040-10
+ hotte à condensation LBO800
- Dimensions : L 310 x P 998 x H 278 mm
- Poids : 12,9 kg
- GTIN : 4015613796499

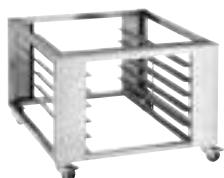
117947

PVC* 519,- €

Accessoires

Support CL6040-10

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



117934

PVC* 1 459,- €

Support CL6040-12

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



117933

PVC* 1 509,- €

Support LBO6040-3

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



117932

PVC* 1 159,- €

Support LBO6040-4

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

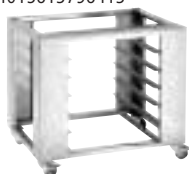


117931

PVC* 1 249,- €

Support LBO6040-5

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



117930

PVC* 1 298,- €

Socle à roulettes MCHC2300

- Matériau : Acier inoxydable
- Roulettes de direction : 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- Conçu pour : Fours à convection MC, fours à convection HC
- Dimensions : L 1 045 x P 910 x H 345 mm
- Poids : 17,4 kg
- GTIN : 4015613804903



117939

PVC* 1 198,- €

Hotte à condensation LBO800

- Matériau : Acier inoxydable
- Puissance du moteur : 20 W
- Nombre de moteurs de ventilateur : 2
- Réglage du ventilateur : Automatique, commandé par le four
- Type de montage : En haut sur l'appareil
- Puissance : 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 990 x P 890 x H 350 mm
- Poids : 31,3 kg
- GTIN : 4015613769974



117940

PVC* 3 398,- €

Extension de hotte LBO800

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



117941

PVC* 285,- €



Armoire de fermentation PR6040-10



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



- Format des niveaux 600 x 400 mm
- Distance entre les niveaux 70 mm
- Puissance de chauffage 1,2 kW
- Générateur de vapeur Steam-Box externe
- Puissance du générateur de vapeur 1,2 kW
- Plage de température jusqu'à 50 °C
- Réglage de la température Par intervalles de 0,1 °C
- Humidité de l'air 10 % à 95 %
- Contrôle automatique de l'humidité de l'air Jusqu'à 99 %
- Réglage de la durée 1 à 999 minutes
- Fonctionnement continu
- Commande Électronique
- Éclairage intérieur LED
- Température de l'arrivée d'eau 10 °C à 40 °C
- Raccord d'eau R3/4"
- Roulettes de direction 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Diamètre des roulettes 80 mm
- Propriétés Technologie innovante de circulation de l'air
- Compris Tuyau d'arrivée d'eau
- Puissance 2,5 kW | 230 V | 50 Hz



	Nombre de niveaux	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
PR6040-10	10	L 985 mm P 850 mm H 630 mm	74,4 kg	117925	4 798,- €	4015613769950
PR6040-16	16	L 985 mm P 850 mm H 840 mm	92 kg	117926	4 998,- €	4015613771779



Accessoires

Extension d'armoire à ferment. PR6040-10

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

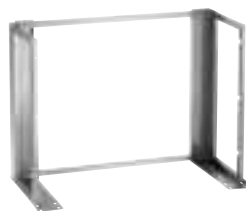


117927

PVC* 1 198,- €

Extension d'armoire à ferment. PR6040-16

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Armoire de fermentation PR6040-16
- Compris : Matériel de fixation
- Dimensions : L 980 x P 515 x H 750 mm
- Poids : 10,4 kg
- GTIN : 4015613771786



117928

PVC* 1 198,- €





Thermoplongeur SV ST15L

115133

PVC* 139,- €

GTIN 4015613685076



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



• Conçu pour



• Plage de température
• Réglage de la durée
• Propriétés

• Puissance
• Dimensions
• Poids

Casseroles, profondeur : min. 190 mm
Quantité d'eau max. : 15 litres
de 20 °C à 95 °C
1 minute - 59 heures et 59 minutes
Fonction de mémoire
Signal sonore lorsque le temps est écoulé
1,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 68 x P 135 x H 375 mm
1,1 kg



Cuiseur Sous-Vide SV G16L

115131

PVC* 519,- €

GTIN 4015613675008



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



• Contenance de la cuve
• Dimensions cuve
• Plage de température
• Réglage de la durée
• Propriétés



• Compris

• Puissance
• Dimensions
• Poids

16 litre(s)
L 300 x P 330 x H 200 mm
de 25 °C à 90 °C
0 minute - 99 heures
Fonction de mémoire avec 5 emplacements
Durée programmable par incréments de 1 minute
Minuterie sonore
Support / structure pour le sachet de mise sous vide
2 kW | 230 V | 50 Hz
L 345 x P 400 x H 317 mm
7,5 kg

► Appareils de mise sous vide, sachet de mise sous vide page 388 - 391



Déshydrateur 120

A120888

PVC* 198,- €

GTIN 4015613713809



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



• Matériau
• Matériau de la chambre de cuisson



• Nombre de niveaux
• Méthode de déshydratation
• Plage de température
• Temps de chauffe
• Vitesse du ventilateur
• Réglage de la durée
• Compris

• Puissance
• Dimensions
• Poids

Plastique
Plastique
Grilles métalliques
12
Air ventilé
de 30 °C à 70 °C
20 minute(s)
1 niveau
30 min. à 48 h
1 Bac d'égouttage amovible
6 grilles de déshydratation
0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 450 x P 340 x H 305 mm
5 kg

Set de grilles de déshydratation 120

- Dotation du set : 2 grilles de déshydratation
- Matériau : Plastique
- Conçu pour : déshydrateur 120
- Dimensions : L 328 x P 305 x H 9 mm
- Poids : 0,16 kg
- GTIN : 4015613798523



A120893

PVC* 19,- €

Salamandres HI-LIGHT









Salamandre Hi-Light-Lift 400-2Z

101552

PVC* 2 549,- €





GTIN 4015613634890



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

Salamandre Hi-Light-Lift 600-2Z



-  • Nombre de zones chauffantes 2
-  • Zones chauffantes réglables séparément Oui
-  • Source de chaleur Foyers radiants logés infrarouge
-  • Dimensions grille L 572 x P 358 mm
- Fonction de maintien au chaud Oui
- Réglage manuel de la durée Oui
- Bac collecteur de graisse Oui
- Compris 1 grille
1 console pour la fixation au mur
- Puissance 4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC



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





Salamandre Hi-Light-Lift 700-2Z

101554

PVC* 3 649,- €

GTIN 4015613634920



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



Salamandre Hi-Light-Lift "Premium"

101547

PVC* 3 798,- €

GTIN 4015613634883



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



► Fonction de mise en marche automatique

LA SÉRIE EN COMPARAISON

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

Salamandres - Manette MDI

Commande MDI Bartscher

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

Le réglage de la température au degré près et un réglage du temps à la seconde permettent d'obtenir des cuissons exceptionnellement reproductibles.

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et le dernier temps défini est visible à l'écran.



Salamandre Lift 500-1Z-MDI

151520

PVC* 849,- €

GTIN 4015613815527



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

• Nombre de zones chauffantes	1
• Résistance électrique réglable en hauteur	Oui
• Source de chaleur	Chauffage rayonnant
• Commande	Manette MDI
• Dimensions grille	L 435 x P 320 mm
• Grille réglable en hauteur	Non
• Fonction de maintien au chaud	Oui
• Réglage manuel de la durée	Oui
• Bac collecteur de graisse	Oui
• Affichage numérique	Oui
• Propriétés	Fonction de mémorisation Manette avec affichage numérique pour la température et la durée Mode Eco : économise de l'énergie et peut être utilisé pour maintenir des plats au chaud Grille amovible Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes)
• Compris	1 grille
• Puissance	2,8 kW 230 V 50/60 Hz
• Dimensions	L 462 x P 515 x H 532 mm
• Poids	33,8 kg



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



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



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

Salamandre Lift 500-1Z



- Résistance électrique réglable en hauteur
- Source de chaleur
- Bac collecteur de graisse
- Compris



Oui
Chauffage rayonnant
Oui
1 grille



151512

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



Salamandre 400-1Z-P

100534

PVC* 435,- €

GTIN 4015613782508



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



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

1
Chauffage rayonnant
L 430 x P 300 mm
Oui
Oui
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 625 x P 500 x H 362 mm
14,4 kg



► Salamandre avec 1 zone chauffante



► Grille à hauteur réglable
► Sur 7 niveaux



► Grille très facilement accessible
► de 3 côtés





Salamandre 401-1Z-W

A1515002

PVC* 309,- €

GTIN 4015613708850



La salamandre avec grille réglable en hauteur est équipée d'une zone chauffante qui peut être activée à l'aide d'une minuterie de max. 15 minutes. Grâce aux suspensions à l'arrière, la salamandre 401-1Z-W peut être utilisée sur une table ou montée sur un mur résistant au feu.

- Nombre de zones chauffantes 1
- Source de chaleur Foyers radiants logés infrarouge
- Dimensions grille L 447 x P 250 mm
- Grille réglable en hauteur Oui
- Bac collecteur de graisse Oui
- Propriétés Convient comme appareil de table et pour le montage mural
Suspensions pour le montage mural à l'arrière de l'appareil
- Compris 1 grille
- Puissance 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 610 x P 305 x H 280 mm
- Poids 14 kg

Salamandre 400-1Z



- Grille réglable en hauteur Oui
- Bac collecteur de graisse Oui
- Compris 1 grille



• Dotation : 2 poignées

	Nombre de zones chauffantes	Dimensions grille	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
400-1Z	1	L 430 mm P 305 mm	2,2 kW 230 V 50 Hz	L 597 mm P 368 mm H 365 mm	13,8 kg	100524	539,- €	4015613370057
600-2Z	2	L 640 mm P 300 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	L 880 mm P 550 mm H 390 mm	23 kg	100528	949,- €	4015613390925
700-2Z II	2	L 705 mm P 320 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	L 910 mm P 375 mm H 425 mm	29,5 kg	100532	529,- €	4015613709369



Salamandre grill



Appareil combiné avec
► Plaque de grillade
► Salamandre
page 126



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 !



Laminoirs



Laminoir FI/32N, 0,37 kW

101932

PVC* 1 829,- €

GTIN 4015613620138



La robustesse de cette machine permet de travailler des pâtes froides à grande vitesse sans modifier leur consistance.



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

Fours à pizzas



Four à pizza ST350 TR

203515

PVC* 489,- €

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.



- Fonctions du four Chaleur voûte / sole
- Chaleur voûte / sole réglable séparément Non
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Nombre de pizzas 1 pizza Ø 34 cm
- Puissance 1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 510 x P 570 x H 215 mm
- Poids 14,6 kg





Four à pizza à convoyeur 3600TB10

2002203

PVC* 959,- €

GTIN 4015613724584



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



- Fonctions du four
 - Chaleur voûte / sole réglable séparément
 - Plage de température
 - Nombre de pizzas
 - Vitesse de convoyage
- Chaleur voûte / sole
Oui
de 70 °C à 250 °C
Max. Ø 32 cm
Réglable sur 10 niveaux
Délai de livraison : Env. 2 à 14 minutes
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 472 x P 1 045 x H 400 mm
21,9 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids



Plaque de four à pizza 290-R

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



100925

PVC* 8,50 €



Four pizza ST340

A201113

PVC* 239,- €

GTIN 4015613757001



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

- Matériau de la chambre de cuisson
 - Fonctions du four
 - Chaleur voûte / sole réglable séparément
 - Plage de température
 - Nombre de pizzas
 - Minuterie
 - Propriétés
- Acier
Galvanisé
Chaleur voûte / sole
Fonction de cuisson en continu
Non
de 50 °C à 250 °C
1 pizza Ø 33,5 cm
Oui
Grille à pizza et pierre réfractaire utilisables au choix
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
L 510 x P 500 x H 270 mm
21,5 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids



- ▶ Fonctions du four
- ▶ Chaleur voûte/sole



- ▶ Utilisable au choix
- ▶ Grille à pizza ou pierre réfractaire





Four pizza Mini 1, 1 enceinte



- Matériau de la chambre de cuisson
- Fonctions du four
- Plage de température

Fond en pierre résistante à la chaleur
Chaleur voûte / sole
de 50 °C à 300 °C



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



Four pizza "Mini Plus"



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

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



	Nombre de pizzas	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
"Mini Plus"	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	L 575 mm P 525 mm H 270 mm	27,2 kg	203530	859,- €	4015613581095
"Mini Plus 2"	2 pizzas Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	3,4 kW 230 V 50 Hz	L 570 mm P 550 mm H 475 mm	41,8 kg	203535	1 498,- €	4015613647593





Four à pizza ST415

2002102

PVC* 475,- €

GTIN 4015613731612



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



- Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable
- Fond en pierre résistante à la chaleur
- Chaleur voûte / sole : Oui
- Plage de température : de 50 °C à 350 °C
- Nombre de pizzas : 1 pizza Ø 40 cm
- Puissance : 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 565 x P 585 x H 265 mm
- Poids : 20,5 kg

Four pizza CT100



- Matériau : Tôle d'acier
- Matériau de la chambre de cuisson : Laqué
- Pierre de cuisson en pierre résistante au feu
- Aluminium
- Chaleur voûte / sole : Oui
- Plage de température : de 50 °C à 400 °C
- Raccord d'appareil : 3 NAC



2002020

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



Accessoires - Fours à pizzas CT

Support PO CT

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



200319

PVC* 405,- €

Pelle pizza alu

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



100927

PVC* 69,- €

Roulette pizza

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



100928

PVC* 33,- €

Four pizza NT 501



• Matériau

Tôle d'acier



• Matériau de la chambre de cuisson

Laqué

• Fonctions du four

Pierre de cuisson en chamotte

• Chaleur voûte / sole réglable séparément

Chaleur voûte / sole

• Plage de température

Oui

de 85 °C à 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

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



Four à pizzas NT 622VS

2002094

PVC* 2 609,- €

GTIN 4015613674018



• 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)

• 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

Accessoires - Fours à pizzas NT

Support PO NT5

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



200316

PVC* 359,- €

Support PO NT6

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



200317

PVC* 389,- €

Support PO NT9

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



200318

PVC* 498,- €

Four pizza ET105, 1BK 1050x1050



• Matériau



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

CNS 18/10

Galvanisé

Tôle d'acier

Laqué

Fond en pierre résistante à la chaleur

Chaleur voûte / sole

Oui

de 50 °C à 450 °C

3 NAC



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



Accessoires - Fours à pizzas ET

Support PO ET

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



2002165

PVC* 749,- €



Cuiseur à pâtes 8L MDI

132265

PVC* 375,- €

GTIN 4015613770970



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



- Contenance de la cuve 8 litre(s)
- Nombre de paniers 1
- Contenance du panier 4,9 litre(s)
- Dimensions panier L 190 x P 225 x H 125 mm
- Plage de température jusqu'à 110 °C
- Commande Manette MDI
- Propriétés Cuve et résistance amovibles
Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
Fonction de mémorisation
Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:01 - 59:9 minutes)
- Puissance 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 290 x P 470 x H 385 mm
- Poids 6,6 kg



► Manette MDI



Cuiseur pâtes 1 panier, 7L, AT

132260

PVC* 489,- €

GTIN 4015613584171



- Contenance de la cuve 7 litre(s)
- Nombre de paniers 1
- Dimensions panier L 210 x P 235 x H 100 mm
- Plage de température jusqu'à 110 °C
- Puissance 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 305 x P 410 x H 315 mm
- Poids 6,8 kg



Accessoires

Panier à pâtes 8L MDI

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



132266

PVC* 34,- €

Panier petit cuiseur pâtes 132260

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



132261

PVC* 75,- €

Panier grand cuiseur pâtes 132260

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



132262

PVC* 139,- €

SNACK | IMBISS | EVENT

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





Coupe-frites 3010

500308

PVC* 129,- €

GTIN 4015613694832



- Matériau matrices/poinçons
- Nombre de matrices/poinçons
- Matrices/poinçons

- Conçu pour
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Plastique
4
Frites 6 mm
Frites 9 mm
Frites 13 mm
Quartiers de pommes de terre
Montage sur table
Montage mural
L 155 x P 425 x H 335 mm
2,64 kg



Friteuse PETIT

165103

PVC* 59,- €

GTIN 4015613447223



- Contenance de la cuve
- Nombre de paniers
- Plage de température
- Puissance
- Dimensions
- Poids

3 litre(s)
1
de 130 °C à 190 °C
2 kW | 230 V | 50 Hz
L 210 x P 530 x H 240 mm
2,5 kg

Friteuse MINI II



- Contenance de la cuve
- Plage de température

4 litre(s)
de 60 °C à 190 °C



► 2 prises séparées sont nécessaires

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



Friteuse SNACK I



- Plage de température
- Remarque importante

de 50 °C à 190 °C

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



A162412E

► 2 prises séparées sont nécessaires



A162812E

► 2 prises séparées sont nécessaires

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



Accessoires

Panier de friteuse 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* 11,- €

Panier de friteuse MINI 4L

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

165521

PVC* 12,- €

Panier de friteuse SNACK 4L

- Dimensions panier : L 135 x P 205 x H 123 mm
- Contenance : 2,4 litre(s)
- Dimensions : L 135 x P 450 x H 245 mm
- Poids : 0,65 kg
- GTIN : 4015613658438

165522

PVC* 33,- €

Panier de friteuse SNACK 8L

- Dimensions panier : L 195 x P 245 x H 140 mm
- Contenance : 5,5 litre(s)
- Dimensions : L 195 x P 500 x H 225 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613658445

165523

PVC* 43,- €



► Récipient pour la récupération des huiles usagées | Filtre à huile page 117



► Thermomètre pour friteuses page 408

Friteuse SNACK I Plus



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



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

de 50 °C à 190 °C

Oui

Oui

Escamotable

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



A162821E

► 2 prises séparées sont nécessaires



A162824E

► 2 prises séparées sont nécessaires

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



Friteuse SNACK XL Plus

165530

PVC* 579,- €

GTIN 4015613687018



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



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

8 litre(s)

1

de 50 °C à 190 °C

Oui

Oui

Amovible

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

L 245 x P 720 x H 470 mm

8 kg

Friteuses - Manette MDI

Commande MDI Bartscher

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

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



Friteuse MDI SNACK III Plus



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



• Contenance de la cuve

9 litre(s)

• Commande

Manette MDI

• Plage de température

de 50 °C à 190 °C



• Réglage de la température

Électronique



• Robinet de vidange de la graisse

Oui

• Zone froide

Oui

• Contrôle de la température de l'huile

Température actuelle consultable à tout moment

Témoin lumineux pour la température de l'huile atteinte

• Résistance électrique

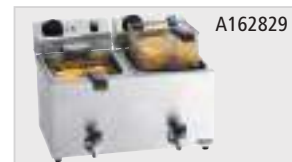
Escamotable

• Remarque importante

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



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



► 2 prises séparées sont nécessaires

A162829

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



Accessoires

Panier de friteuse SNACK Plus 4L

- Dimensions panier : L 130 x P 220 x H 105 mm
- Contenance : 2,5 litre(s)
- Dimensions : L 130 x P 460 x H 135 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613731636

162826

PVC* 32,- €

Panier de friteuse SNACK Plus 9L

- Dimensions panier : L 210 x P 220 x H 120 mm
- Contenance : 5,5 litre(s)
- Dimensions : L 210 x P 460 x H 165 mm
- Poids : 0,85 kg
- GTIN : 4015613731643

162827

PVC* 41,- €

Panier de friteuse SNACK XL Plus 8L

- Dimensions panier : L 150 x P 320 x H 120 mm
- Contenance : 5,7 litre(s)
- Dimensions : L 150 x P 570 x H 190 mm
- Poids : 0,82 kg
- GTIN : 4015613658858

165527

PVC* 65,- €

Friteuse IMBISS I



- Contenance de la cuve
- Robinet de vidange de la graisse
- Remarque importante

8 litre(s)

Oui

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



► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
IMBISS I	1	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	L 290 mm P 630 mm H 410 mm	9,7 kg	A150307	329,- €	4015613662404
IMBISS II	2	2	2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz	L 580 mm P 630 mm H 410 mm	17 kg	A150407	539,- €	4015613662411



Friteuse à induction 8L Plus



La technologie à induction performante assure une température idéale et constante. Les aliments souhaités sont frits avec précision ce qui assure un résultat optimal.

- Contenance de la cuve
- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Résistance électrique

8 litre(s)

de 60 °C à 190 °C

Oui

Bobine à induction



► 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse à induction 8L Plus	1	1	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	L 290 mm P 590 mm H 425 mm	12,5 kg	165118	479,- €	4015613742083
Friteuse à induction 2x8L Plus	2	2	2 x 3,5 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	L 580 mm P 590 mm H 425 mm	23 kg	165119	898,- €	4015613742090





Friteuse IMBISS PRO

162500

PVC* 539,- €

GTIN 4015613535104



CNS

9,7L

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

9,7 litre(s)
1
de 50 °C à 190 °C
Oui
Oui
Amovible
8,1 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 410 x P 500 x H 380 mm
12,7 kg

Friteuse PROFESSIONAL I



CNS

10L

- Contenance de la cuve
- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Zone froide
- Résistance électrique
- Raccord d'appareil

10 litre(s)
de 50 °C à 190 °C
Oui
Oui
Amovible
3 NAC



	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
PROFESSIONAL I	1	1	8,1 kW 400 V 50-60 Hz	L 390 mm P 450 mm H 375 mm	11,5 kg	162900	689,- €	4015613494098
PROFESSIONAL II	2	2	16,2 kW 400 V 50-60 Hz	L 750 mm P 450 mm H 375 mm	21,8 kg	162910	1 298,- €	4015613536798



Accessoires

Panier de friteuse IMBISS 8L

- Dimensions panier : L 195 x P 230 x H 195 mm
- Contenance : 5,5 litre(s)
- Dimensions : L 190 x P 480 x H 245 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613658452

165524

PVC* 55,- €

Panier de friteuse à induction 8L Plus

- Dimensions panier : L 190 x P 230 x H 145 mm
- Contenance : 5,5 litre(s)
- Dimensions : L 194 x P 475 x H 215 mm
- Poids : 0,81 kg
- GTIN : 4015613742106

165122

PVC* 44,- €

Panier de friteuse IMBISS PRO 9,7L

- 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* 45,- €

Panier de friteuse PROFESSIONAL 10L-L

- Dimensions panier : L 300 x P 240 x H 120 mm
- Contenance : 8,2 litre(s)
- Dimensions : L 235 x P 425 x H 215 mm
- Poids : 0,95 kg
- GTIN : 4015613658865

162906

PVC* 69,- €

Panier de friteuse PROFESSIONAL 10L-S

- Dimensions panier : L 120 x P 233 x H 100 mm
- Contenance : 2,7 litre(s)
- Remarque importante : 2 paniers sont nécessaires pour 1 cuve
- Dimensions : L 130 x P 415 x H 220 mm
- Poids : 0,59 kg
- GTIN : 4015613658872

162912

PVC* 45,- €



► Thermomètre pour friteuses page 408

Friteuse 12L-10



En tant qu'appareil de table robuste, cette friteuse avec sa cuve de 12 litres convient particulièrement à une utilisation dans les grandes cuisines professionnelles. Le robinet de vidange d'huile, le caillebotis amovible et la résistance électrique basculante permettent un nettoyage facile.



- Contenance de la cuve : 12 litre(s)
- Plage de température : de 50 °C à 190 °C
- Robinet de vidange de la graisse : Oui
- Zone froide : Oui
- Résistance électrique : Escamotable
- Raccord d'appareil : 3 NAC



162651

	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
12L-10	1	1	9 kW 400 V 50 Hz	L 400 mm P 650 mm H 485 mm	15,4 kg	162650	939,- €	4015613757773
12L-20	2	2	18 kW 400 V 50 Hz	L 800 mm P 650 mm H 485 mm	29 kg	162651	1 698,- €	4015613757780



Accessoires

Panier de friteuse 12L-10/20

- Dimensions panier : L 250 x P 230 x H 110 mm
- Contenance : 6,5 litre(s)
- Dimensions : L 250 x P 500 x H 195 mm
- Poids : 0,96 kg
- GTIN : 4015613809182



162653

PVC* 49,- €



Friteuse 700, L400, 2x8L

272335

PVC* 3 749,- €

GTIN 4015613527420



- Nombre de cuves : 2
- Contenance de la cuve : 8 litre(s)
- Nombre de paniers : 2
- Dimensions panier : L 130 x P 310 x H 120 mm
- Plage de température : de 140 °C à 190 °C
- Robinet de vidange de la graisse : Oui
- Bac collecteur de graisse : Oui
- Zone froide : Oui
- Résistance électrique : Escamotable
- Réglable en hauteur : de 850 mm à 910 mm
- Puissance : 14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 62 kg



Accessoires - Friteuses

Seau pour huiles usagées 12L

- Matériau : Tôle d'acier, Galvanisé à chaud, Conf. à la norme DIN EN ISO 1461
- Contenance : 12 litre(s)
- Remarque importante : Le récipient est uniquement conçu pour le transport et l'élimination des graisses usagées.
- Dimensions : L 355 x P 335 x H 450 mm
- Poids : 4,3 kg
- GTIN : 4015613274096



A150460V

PVC* 209,- €

Filtre pour corps de friture

- Matériau : Tissu spécial
- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Dimensions : L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids : 0,52 kg
- GTIN : 4016098100986



A101999

PVC* 189,- €

Filtre de rechange A101999

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

A101901

PVC* 102,- €

Chauffe-frites



Chauffe-frites 12-150

A114002

PVC* 259,- €

GTIN 4015613739632



Ce chauffe-frites rentre également dans les petites cuisines. Dans la cuve chauffée avec plaque d'égouttage, les frites restent chaudes et croustillantes. La lampe chauffante disponible en option est parfaitement conçue pour être montée sur le chauffe-frites et assure ainsi de la chaleur supplémentaire par le dessus.



- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| • Taille de la cuve, format GN | 1/2 GN |
| • Profondeur de la cuve | 150 mm |
| • Source de chaleur | Cuve chauffée |
| • Compris | 1 plaque d'égouttage, amovible |
| • Puissance | 0,35 kW 230 V 50-60 Hz |
| • Dimensions | L 270 x P 350 x H 220 mm |
| • Poids | 5,5 kg |

Lampe chauffante 12-150

- Matériau : Acier inoxydable
- Type de source de chaleur : Spirale chauffante
- Compris : Matériel de fixation
- Puissance : 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions : L 270 x P 335 x H 505 mm
- Poids : 2,97 kg
- GTIN : 4015613739649



A114003

PVC* 165,- €

Friteuse beignets BF 16E



- Nombre de cuves 1
- Nombre de paniers 1
- Plage de température de 50 °C à 190 °C
- Robinet de vidange de la graisse Oui
- Résistance électrique Amovible
- Propriétés Coins arrondis
- Raccord d'appareil Robinet d'évacuation avec dispositif de sécurité
- Cuve avec grande zone froide
- 3 NAC

	Contenance de la cuve	Contenance du panier	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
BF 16E	16 litre(s)	8,9 litre(s)	9 kW 400 V 50 Hz	L 560 mm P 470 mm H 400 mm	15,1 kg	101530	879,- €	4015613405049
BF 30E	30 litre(s)	19,2 litre(s)	15 kW 400 V 50 Hz	L 660 mm P 650 mm H 410 mm	23,4 kg	101560	1 349,- €	4015613405063



Friteuse à beignets BF 30E OU

101535

PVC* 1 849,- €

GTIN 4015613633299



- Contenance de la cuve 30 litre(s)
- Nombre de paniers 1
- Contenance du panier 19,2 litre(s)
- Dimensions soubassement L 612 x P 497 x H 377 mm
- Réglable en hauteur de 980 mm à 1040 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

- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 445 x P 235 x H 85 mm
- Poids : 2,9 kg
- GTIN : 4015613535098



101566

PVC* 115,- €

Égouttoir BF 30E

- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 465 x P 644 x H 255 mm
- Poids : 4 kg
- GTIN : 4015613405087



101565

PVC* 139,- €

Panier de friteuse BF 16E

- Dimensions panier : L 475 x P 235 x H 80 mm
- Dimensions : L 560 x P 245 x H 190 mm
- Poids : 1,3 kg
- GTIN : 4015613405056



101533

PVC* 105,- €

Panier de friteuse BF 30E

- Dimensions panier : L 570 x P 440 x H 80 mm
- Dimensions : L 650 x P 465 x H 190 mm
- Poids : 1,9 kg
- GTIN : 4015613405070



101563

PVC* 149,- €



Friteuse à beignets BF 21E



- Nombre de cuves
- Nombre de paniers
- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Propriétés



- 1
- 1
- de 140 °C à 190 °C
- Oui
- Coins arrondis
- Robinet d'évacuation avec dispositif de sécurité
- Cuve avec grande zone froide



Friteuses à beignets - ÉLECTRIQUE
▶ Résistance électrique : Escamotable



▶ Type d'allumage : Allumage Piezo
▶ Type de gaz : Gaz liquéfié

	Mode de fonctionnement	Contenance de la cuve	Contenance du panier	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
BF 21E	Électrique	21 litre(s)	16,1 litre(s)	6,8 kW 400 V 50 Hz	L 700 mm P 590 mm H 320 mm	31 kg	101412	2 598,- €	4015613370576
BF 35E	Électrique	35 litre(s)	24,8 litre(s)	10 kW 400 V 50 Hz	L 1 095 mm P 600 mm H 340 mm	47,4 kg	101413	3 149,- €	4015613418186
BF 20G	Gaz	20 litre(s)	12,9 litre(s)	12 kW	L 700 mm P 585 mm H 390 mm	40,5 kg	1014113	3 398,- €	4015613381855



Accessoires

Égouttoir BF 21E

- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 390 x P 765 x H 245 mm
- Poids : 4,1 kg
- GTIN : 4015613122403

101402

PVC* 159,- €

Égouttoir BF 35E

- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 390 x P 1 125 x H 250 mm
- Poids : 5,8 kg
- GTIN : 4015613122953

101607

PVC* 215,- €

Égouttoir BF 20G

- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 350 x P 645 x H 250 mm
- Poids : 3,5 kg
- GTIN : 4015613394176

101404

PVC* 155,- €

Panier de friteuse BF 21E

- Dimensions panier : L 630 x P 365 x H 70 mm
- Dimensions : L 730 x P 380 x H 232 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613658834

158615

PVC* 185,- €

Panier de friteuse BF 35E

- Dimensions panier : L 970 x P 365 x H 70 mm
- Dimensions : L 380 x P 1 080 x H 242 mm
- Poids : 3,4 kg
- GTIN : 4015613658841

101419

PVC* 279,- €

Panier de friteuse BF 20G

- Dimensions panier : L 580 x P 320 x H 70 mm
- Dimensions : L 660 x P 330 x H 260 mm
- Poids : 1,8 kg
- GTIN : 4015613658827

158614

PVC* 175,- €

Grill contact 1800 1R



- Matériau de grills

Fonte
Émaillé



- Dimensions plaque grillade supérieure

L 214 x P 214 mm



- Dimensions plaque grillade inférieure

L 220 x P 235 mm

- Plage de température

de 50 °C à 300 °C

- Bac collecteur de graisse

Oui

- Compris

1 brosse de nettoyage

- Puissance

1,8 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions

L 290 x P 395 x H 210 mm

	Modèle de surface de grillade	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1800 1R	Nervuré	12,7 kg	A150670	259,- €	4015613385617
1800 1G	Lisse	12,7 kg	A150669	259,- €	4015613391380
1800 1GR	Nervuré en haut, lisse en bas	13 kg	A150668	259,- €	4015613391656



Grill contact 3600 2GR



- Matériau de grills

Fonte
Émaillé



- Nombre d'unités de grillade

2



- 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

- Plage de température

de 50 °C à 300 °C

- Bac collecteur de graisse

Oui

- Compris

1 brosse de nettoyage

- Puissance

3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions

L 570 x P 395 x H 210 mm

	Modèle de surface de grillade	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
3600 2R	Nervuré	26 kg	A150671	469,- €	4015613385624
3600 2G	Lisse	23,5 kg	A150672	469,- €	4015613391397
3600 2GR	Nervuré en haut, lisse en bas	23,3 kg	A150673	469,- €	4015613391403



Grill contact "Panini" 1GR



Idéal pour la préparation de snacks tels que panini, foccacia, pita etc. ces appareils sont polyvalents pour griller.



- Matériau de grills
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Plage de température
- Bac collecteur de graisse
- Compris
- Puissance
- Dimensions

Fonte
Émaillé
L 335 x P 220 mm
L 335 x P 230 mm
de 50 °C à 300 °C
Oui
1 brosse de nettoyage
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 410 x P 400 x H 200 mm

Modèle de surface de grillade		Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
"Panini" 1R	Nervuré	18,7 kg	A150674	315,- €	4015613415000
"Panini" 1G	Lisse	18 kg	A150679	315,- €	4015613606750
"Panini" 1GR	Nervuré en haut, lisse en bas	18,6 kg	A150676	315,- €	4015613486833



Grill contact "Panini-T" 1GR



Gril à contact puissant avec grande surface de grillade et minuterie intégrée - La structure solide des plaques de grillade en fonte assurent une préparation correcte et propre des aliments.



- Matériau de grills
- Dimensions plaque grillade supérieure
- Dimensions plaque grillade inférieure
- Plage de température
- Bac collecteur de graisse
- Minuterie
- Propriétés
- Compris
- Puissance
- Dimensions

Fonte
Émaillé
L 340 x P 220 mm
L 360 x P 240 mm
de 50 °C à 300 °C
Oui
Oui
Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 15 minutes)
1 brosse de nettoyage
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 410 x P 400 x H 200 mm

Modèle de surface de grillade		Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
"Panini-T" 1R	Nervuré	18,4 kg	A150774	329,- €	4015613717159
"Panini-T" 1G	Lisse	18 kg	A150779	329,- €	4015613717166
"Panini-T" 1GR	Nervuré en haut, lisse en bas	18,6 kg	A150776	329,- €	4015613717173



Grills contact "Panini" - Manette MDI

Commande MDI Bartscher

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

Le réglage de la température au degré près et un réglage du temps à la seconde permettent d'obtenir des cuissons exceptionnellement reproductibles.

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et le dernier temps défini est visible à l'écran.



Grill contact "Panini-MDI" 1GR



Le grill à contact "Panini-MDI" offre tout ce dont un bon grill à contact a besoin : des plaques de grillade avec une conductivité 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 de grills : Fonte Émaillé
- Dimensions plaque grillade supérieure : L 340 x P 220 mm
- Dimensions plaque grillade inférieure : L 345 x P 235 mm
- Commande : Manette MDI
- Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- Réglage de la température : Électronique
Par incréments de 0,1 °C
- Affichage numérique : Oui
- Minuterie : Oui
- Bac collecteur de graisse : Oui
- Propriétés : Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
Fonction de mémorisation
Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes)
- Compris : 1 brosse de nettoyage
- Puissance : 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 410 x P 400 x H 200 mm

	Modèle de surface de grillade	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
"Panini-MDI" 1R	Nervuré	18,3 kg	A150974	389,- €	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Lisse	18,1 kg	A150979	389,- €	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR	Nervuré en haut, lisse en bas	18,3 kg	A150976	389,- €	4015613737911





Grill contact "Panini" 1RDIG

A150684

PVC* 485,- €

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 de grills

Fonte

Émaillé



• Modèle de surface de grillade

Nervuré

• Dimensions plaque grillade supérieure

L 340 x P 220 mm

• Dimensions plaque grillade inférieure

L 360 x P 230 mm

• Plage de température

de 50 °C à 300 °C

• Affichage numérique

Oui

• Minuterie

Oui

• Bac collecteur de graisse

Oui

• Puissance

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

• Dimensions

L 410 x P 400 x H 200 mm

• Poids

18 kg

Accessoires

Papier cuisine 1/2GN, 1x100

- Format par coude : 1/2 GN, L 330 x P 270 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 220 °C
- Dimensions : L 357 x P 295 x H 179 mm
- Poids : 0,37 kg
- Unité de commande : 1 carton (12 distributeurs de papier de 100 feuilles chacun)
- GTIN : 4015613587110



150678

PVC* 119,- €





Plancha GDP 260E-G

A370037

PVC* 329,- €

GTIN 4015613690087



- Matériau de la plaque de braisage
- Modèle de plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Plage de température
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier
Lisse
L 260 x P 230 mm
1
de 50 °C à 300 °C
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 330 x P 282 x H 180 mm
8,8 kg

Plancha GDP 320E-G



- Matériau de la plaque de braisage
- Dimensions surface de cuisson
- Nombre de zones chauffantes
- Plage de température
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions

Acier
L 320 x P 480 mm
1
de 50 °C à 300 °C
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
3 kW | 230 V | 50 Hz
L 325 x P 580 x H 310 mm

	Modèle de plaque de braisage	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
GDP 320E-G	Lisse	22 kg	A370031	569,- €	4015613370545
GDP 320E-R	Nervuré	21,2 kg	370035	609,- €	4015613610894



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 plancha : 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

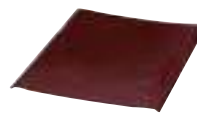


370100

PVC* 769,- €

Film anti adhésif GDP 320/650E

- Dimensions : L 315 x P 390 x H 1 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4015613639802



370101

PVC* 35,- €



Plancha GDP 650E-G



CNS
18/10

- Matériau de la plaque de braisage
- Zones chauffantes réglables séparément
- Plage de température
- Propriétés
- Raccord d'appareil

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



	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
GDP 650E-G	Lisse	L 650 mm P 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	L 660 mm P 580 mm H 310 mm	41 kg	A370032	879,- €	4015613370552
GDP 650E-GR	1/2 lisse, 1/2 nervuré	L 650 mm P 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	L 660 mm P 580 mm H 310 mm	40 kg	370036	919,- €	4015613610931
GDP 980E-G	Lisse	L 980 mm P 480 mm	9 kW 400 V 50 Hz	L 990 mm P 580 mm H 310 mm	68,6 kg	A370039	1 398,- €	4015613676548
GDP 980E-GR	2/3 lisse, 1/3 rainurée	L 980 mm P 480 mm	9 kW 400 V 50/60 Hz	L 990 mm P 580 mm H 310 mm	70 kg	A370139	1 429,- €	4015613726465



Plancha GDP 320G-G



CNS
18/10

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

Acier
Lisse
de 50 °C à 270 °C
Allumage Piezo
Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections soudée
Gaz naturel H
Les injecteurs pour propane sont fournis

	Dimensions surface de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
GDP 320G-G	L 320 mm P 480 mm	4 kW	L 325 mm P 580 mm H 310 mm	24 kg	A3700331	729,- €	4015613390932
GDP 650G-G	L 650 mm P 480 mm	8 kW	L 660 mm P 580 mm H 310 mm	44,5 kg	A3700341	1 249,- €	4015613390949





Plancha GPL 320E-G

A370131

PVC* 769,- €

GTIN 4015613724256



Pour la préparation de plats aux arômes parfaits. La surface de grillade chromée dure en acier spécial convient parfaitement à la cuisson du poisson, de la viande et des légumes grâce à sa conductivité thermique particulièrement bonne.

- Matériau de la plaque de braisage Acier spécial, chromé dur
- Modèle de plaque de braisage Lisse
- Dimensions surface de cuisson L 320 x P 480 mm
- Nombre de zones chauffantes 1
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Propriétés Bac collecteur de graisse
Cheminée amovible
Protection contre les projections soudée
- Puissance 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 330 x P 625 x H 450 mm
- Poids 24 kg



Salamandre grill 6640

100533

PVC* 898,- €

GTIN 4015613733142



Cette salamandre combinée compacte pour griller et gratiner dispose d'une plaque de grillade puissante avec 2 zones chauffantes commutables séparément. La chaleur de la salamandre peut être parfaitement régulée grâce à la grille réglable en hauteur et à la température réglable en continu. La minuterie numérique permet de griller et de gratiner à la perfection - y compris durant les coups de feu.

- Matériau de la plaque de braisage Acier spécial
- Modèle de plaque de braisage Lisse
- Dimensions surface de cuisson L 700 x P 330 mm
- Nombre de zones chauffantes de la plaque de grillade 2
- Plage de température de la plaque de grillade 50 °C à 300 °C
- Source de chaleur de la salamandre Chauffage rayonnant
- Nombre de zones chauffantes de la salamandre 1
- Zones chauffantes de la plaque de grillade réglables séparément Oui
- Plage de température de la salamandre À 190 °C
- Dimensions de la grille L 560 x P 400 mm
Compatible GN, GN 1/1
- Grille réglable en hauteur Oui
- Minuterie 6 durées programmables
30 secondes - 100 minutes
- Bac collecteur de graisse Pour la plaque de grillade
Pour la salamandre
- Compris 1 grille
- Puissance 6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 718 x P 560 x H 460 mm
- Poids 49,8 kg



► Appareil combiné avec
Plaque de grillade
Salamandre



► Plaque de grillade avec 2 zones
chauffantes
► Réglables séparément



► Salamandre avec 1 zone chauffante
► Chauffage rayonnant



Braisière multifonction 300

370205

PVC* 929,- €

GTIN 4015613653488



- Matériau du poëlon
- Dimensions poêle
- Plage de température
- Robinet de vidange de la graisse
- Propriétés



- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier
L 325 x P 535 x H 60 mm
de 50 °C à 300 °C
Oui
Robinet d'évacuation avec fermeture à baïonnette
Protection contre les projections soudée sur tout le tour
1 bouchon de fermeture
3 kW | 230 V | 50-60 Hz
L 330 x P 580 x H 300 mm
23,8 kg



Grill à eau 40

370037

PVC* 1 419,- €

GTIN 4015613642024



- Modèle de surface de grillade
- Dimensions surface de grill
- Réglage de la température
- Temps de chauffe
- Propriétés



- Compris
- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

Grille
L 280 x P 445 mm
3 niveaux
Env. 2,5 minutes au niveau le plus haut
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 pierre lave gaz 40,L330,AT



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



- Compris

Grille en V (pour viande)
L 312 x P 483 mm
Oui
Allumage Piezo
Gaz naturel H
Les injecteurs pour propane sont fournis
Pierres de lave pour premier remplissage

	Nombre de zones chauffantes	Quantité de remplissage de pierres de lave	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Grill pierre lave gaz 40,L330,AT	1	1 kg	4 kW	L 330 mm P 545 mm H 285 mm	21,4 kg	2006301	839,- €	4015613404608
Grill pierre lave gaz 70,L660,AT	2	2 kg	8 kW	L 660 mm P 570 mm H 282 mm	40,6 kg	2006601	1 449,- €	4015613404622



Pierres lave 7kg

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

100611

PVC* 59,- €



Grills combinés à gaz



Grill combiné à gaz TB1000PF



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



- Nombre de brûleurs 3
- Type de gaz Gaz liquéfié
- Pression normale 50 mbar
- Type d'allumage Allumage Piezo
- Raccord 1/4"
- Consommation 728 g / h
- Compris 3 sets de injecteurs pour gaz de 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- Remarque importante Fonctionne uniquement au gaz liquéfié
Peut uniquement être utilisé à l'extérieur
- Puissance 10 kW



	Modèle	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TB1000PF	Poêle à griller	L 705 mm P 560 mm H 275 mm	13,9 kg	1061933	279,- €	4015613685182
TB1000R	Grille	L 685 mm P 565 mm H 275 mm	14,3 kg	1061533	298,- €	4015613806600



Accessoires

Ensemble grille grill TB1000R

- Matériau : Acier inoxydable
- Dotation du set :
1 grille
1 Couvre-flamme,
1 bac collecteur de graisse
- Dimensions : L 635 x P 520 x H 40 mm
- Poids : 6,9 kg
- GTIN : 4015613806594



106219

PVC* 135,- €

Poêle grill TB1000PF

- Matériau : Acier, Émaillé
- Dimensions : L 760 x P 550 x H 78 mm
- Poids : 7,7 kg
- GTIN : 4015613699882



106217

PVC* 79,- €

Kit de branchement professionnel

- Dotation du set : 1 régulateur basse pression,
1 tuyau, 1 protection contre la rupture du tuyau
- Remarque importante : Peut uniquement être
utilisé à l'extérieur
- Dimensions : L 64 x P 180 x H 35 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613419015



825152

PVC* 98,- €

Grill combiné à gaz TB1100PF



Le grill à gaz est l'appareil idéal pour la cuisson des aliments : le modèle léger et compact rend le transport facile, la construction simple permet une installation rapide et grâce au fonctionnement au gaz liquide, l'appareil est utilisé partout et de manière flexible.



- Type de gaz
- Pression normale
- Type d'allumage
- Compris



- Remarque importante

Gaz liquéfié
50 mbar
Allumage Piezo
1 tuyau
1 détendeur
1 protection contre la rupture du tuyau
Fonctionne uniquement au gaz liquéfié
Peut uniquement être utilisée dans une pièce bien ventilée et à l'extérieur



	Modèle	Nombre de brûleurs	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TB1100PF	Poêle à griller	3	11 kW	L 700 mm P 570 mm H 270 mm	18,1 kg	1062213	779,- €	4015613846460
TB1100R	Grille	3	11 kW	L 650 mm P 570 mm H 270 mm	17,5 kg	1062303	619,- €	4015613527543
TB1470R	Grille	4	14,7 kW	L 850 mm P 555 mm H 270 mm	23 kg	1062503	798,- €	4015613660349



Accessoires

Kit Grill TB1100

- Matériau : Acier inoxydable, Acier nickel
- Dotation du set :
1 bac collecteur de graisse, acier inoxydable
1 couvre-flamme, acier inoxydable
1 grille, acier nickel
- Dimensions : L 655 x P 525 x H 55 mm
- Poids : 10 kg
- GTIN : 4015613534794

106206

PVC* 219,- €

Poêle grill TB1100

- Matériau : Émaillé, Tôle d'acier
- Dimensions : L 700 x P 540 x H 70 mm
- Poids : 8,8 kg
- GTIN : 4015613846477



106228

PVC* 195,- €

Poêle grill TB1470

- Matériau : Tôle d'acier, Émaillé
- Dimensions : L 880 x P 540 x H 70 mm
- Poids : 10,8 kg
- GTIN : 4015613846484



106229

PVC* 255,- €

Support TB1100

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 530 x P 670 x H 800 mm
- Poids : 5,6 kg
- GTIN : 4015613527581



106202

PVC* 142,- €

Soubassement grill de table

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 815 x P 525 x H 805 mm
- Poids : 6 kg
- GTIN : 4015613647395



106210

PVC* 175,- €

Rôtissoires



Rôtissoire él. P6



- Éclairage intérieur
- Compris



Oui
Broches avec pinces



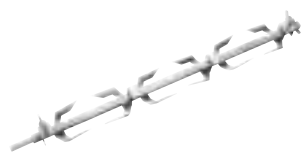
	Contenance	Nombre de broches	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
P6	6 poulets	2	2,8 kW 230 V 50 Hz	L 700 mm P 360 mm H 530 mm	31 kg	215035	2 449,- €	4015613417035
P8N	8 poulets	2	3,5 kW 230 V 50 Hz	L 880 mm P 430 mm H 530 mm	41 kg	215036	3 049,- €	4015613505381
P12N	12 poulets	3	5 kW 400 V 50 Hz	L 880 mm P 430 mm H 710 mm	55,6 kg	215037	3 698,- €	4015613505398



Accessoires

Broche avec fourchettes P6

- Dimensions : L 60 x P 540 x H 50 mm
- Poids : 0,55 kg
- GTIN : 4015613586854



215093

PVC* 125,- €

Broche pour rôtis P6

- Dimensions : L 540 x P 145 x H 155 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613586878



215095

PVC* 255,- €

Broche pour portions P6

- Dimensions : L 540 x P 155 x H 50 mm
- Poids : 1,3 kg
- GTIN : 4015613586892



215096

PVC* 225,- €

Broche avec fourchettes P8/P12

- Dimensions : L 715 x P 60 x H 50 mm
- Poids : 0,73 kg
- GTIN : 4015613586861

215094

PVC* 149,- €

Broche pour rôtis P8/P12

- Dimensions : L 715 x P 155 x H 50 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613282893

215078

PVC* 289,- €

Broche pour portions P8/P12

- Dimensions : L 155 x P 715 x H 50 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613282923

215081

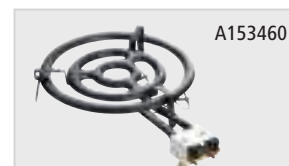
PVC* 255,- €

Brûleur à paëlla 2K300



- Matériau
- Sécurité d'allumage
- Type de gaz

Acier
Oui
Gaz liquéfié



A153440

► À utiliser en combinaison avec trépied pour paëlla

Brûleur à paëlla 2K300

- Nombre de circuits de chauffage 2
- Circuits de chauffage réglables séparément Non
- Diamètre du brûleur 300 mm
- Convient aux poêles Ø 360 - 420 mm
- Puissance 10,37 kW
- Remarque importante Peut uniquement être utilisé avec un support adapté (trépied pour paëlla 2K300 ou 2K300/3K500-T)
Uniquement homologué pour l'Allemagne
- Dimensions L 330 x P 605 x H 135 mm
- Poids 1,7 kg
- GTIN 4015613710990



A153440

PVC* 107,- €

Brûleur à paëlla 3K500

- Nombre de circuits de chauffage 3
- Circuits de chauffage réglables séparément Oui
- Diamètre du brûleur 500 mm
- Convient aux poêles Ø 420 - 800 mm
- Puissance 22,66 kW
- Remarque importante Peut uniquement être utilisé avec un support adapté (trépied pour paëlla 3K500 ou 2K300/3K500-T)
Uniquement homologué pour l'Allemagne
- Dimensions L 505 x P 775 x H 120 mm
- Poids 4,1 kg
- GTIN 4015613711003



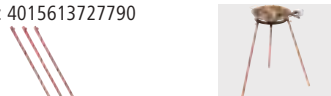
A153460

PVC* 229,- €

Accessoires

Trépied pour paëlla 2K300

- Matériau : Acier, Laqué
- Dimensions : L 25 x P 25 x H 750 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613727790



A153145

PVC* 24,- €

Trépied pour paëlla 3K500

- Matériau : Acier, Laqué
- Dimensions : L 25 x P 25 x H 750 mm
- Poids : 1,9 kg
- GTIN : 4015613724508

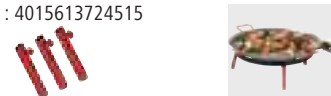


A153144

PVC* 39,- €

Trépied pour paëlla

- Matériau : Acier, Laqué
- Dimensions : L 25 x P 25 x H 145 mm
- Poids : 0,31 kg
- GTIN : 4015613724515



A153143

PVC* 19,- €

Poêle à paëlla STP340



- Matériau
- Modèle de plaque de braisage
- Propriétés de la poignée

Acier
Poli
Acier, poli
Structuré
Résistant à la chaleur
Laqué en rouge

	Diamètre	Hauteur à l'intérieur	Diamètre du fond	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	L 450 x P 340 x H 45 mm	0,76 kg	A153234	12,- €	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	L 485 x P 385 x H 45 mm	1,1 kg	A153238	14,- €	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	L 530 x P 430 x H 48 mm	1,4 kg	A153242	16,50 €	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	L 655 x P 465 x H 50 mm	1,9 kg	A153246	19,50 €	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	L 730 x P 550 x H 58 mm	3,3 kg	A153255	33,- €	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	L 780 x P 600 x H 55 mm	4 kg	A153260	39,- €	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	L 835 x P 660 x H 58 mm	5 kg	A153265	47,50 €	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	L 890 x P 710 x H 65 mm	6,7 kg	A153270	67,50 €	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	L 1 005 x P 810 x H 73 mm	11,4 kg	A153280	92,- €	4015613696997



Réchaud à gaz 1K221-T

A150623

PVC* 55,- €

GTIN 4015613758633



- Matériau : Acier
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson : 2,2 kW
- Brûleur à gaz : Brûleur à cercle unique
- Type d'allumage : Allumage Piezo
- Diamètre des casseroles : 150 - 270 mm
- Remarque importante : Peut uniquement être utilisé à l'extérieur
- Type de gaz : Butane
- Puissance : 2,2 kW
- Dimensions : L 340 x P 285 x H 120 mm
- Poids : 1,8 kg

Cartouche de gaz BG227

- Type de gaz : Butane
- Contenance : 227 g
- Dimensions : L 67 x P 67 x H 185 mm
- Poids : 0,23 kg
- Unité de commande : 1 carton (7 sets de 4 packs)
- GTIN : 4015613719054



A150625

PVC* 79,- €

Réchaud à gaz 1K650



- Type d'allumage : Allumage manuel
 - Flamme pilote : Oui
 - Pression normale : 50 mbar
 - Type de gaz : Propane
- Les injecteurs pour gaz naturel sont fournis



	Nombre de zones de cuisson	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
K650	1	6,5 kW	6,5 kW	L 350 mm P 350 mm H 170 mm	10,8 kg	1059503	949,- €	4015613467795
2K1100-H	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	L 350 mm P 660 mm H 170 mm	20,2 kg	1057503	1 469,- €	4015613467818
2K1100-N	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	L 660 mm P 350 mm H 170 mm	20,2 kg	1058503	1 469,- €	4015613467801



Accessoires

Support Wok réchaud gaz AT

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de l'insert de wok : 265 mm
- Dimensions : L 265 x P 265 x H 62 mm
- Poids : 0,85 kg
- GTIN : 4015613467825



105999

PVC* 82,- €

Réchauds électriques



Réchaud électrique 1K1500

150320

PVC* 45,- €

GTIN 4015613653631



- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 1,5 kW
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 185 mm
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 305 x P 245 x H 85 mm
- Poids 2,1 kg



Réchaud électrique 2K2500

150310

PVC* 62,- €

GTIN 4015613504117



- Puissance max. de la zone de cuisson à gauche 1,5 kW
- Puissance max. de la zone de cuisson à droite 1 kW
- Diamètre de la zone de cuisson à gauche 190 mm
- Diamètre de la zone de cuisson à droite 155 mm
- Puissance 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 535 x P 225 x H 90 mm
- Poids 4 kg



Réchaud électrique 1K2000

105321

PVC* 998,- €

GTIN 4015613125954



- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 2 kW
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 220 mm
- Nombre de niveaux de puissance 6
- Puissance 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 375 x P 365 x H 185 mm
- Poids 7,4 kg



Réchaud électrique 1K2300 GL



- Matériau de la surface de cuisson
- Nombre de zones de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance

SCHOTT CERAN®

1

10



Puissance max.
de la/des
zone(s)
de cuisson

Diamètre
de la/des
zone(s) d
e cuisson

Puissance

Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

1K2300 GL	2,3 kW	210 mm	2,3 kW 230 V 50/60 Hz	L 340 mm P 420 mm H 100 mm	6,1 kg	104904	749,- €	4015613390352
1K3000 GL	3 kW	230 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	L 400 mm P 455 mm H 120 mm	8 kg	104906	989,- €	4015613432540



Réchaud électrique 2K6000 GLN



- Matériau de la surface de cuisson
- Nombre de zones de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Puissance
- Raccord d'appareil

SCHOTT CERAN®

2

3 kW

230 mm

10

6 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC



Agencement des
zones de cuisson

Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

2K6000 GLN	Côte à côte	L 700 mm P 455 mm H 120 mm	14,7 kg	104907	2 249,- €	4015613432557
2K6000 GLH	L'un derrière l'autre	L 400 mm P 655 mm H 120 mm	13,8 kg	104913	2 219,- €	4015613431161



Plaques à induction



Plaque à induction IK 20

105820

PVC* 84,- €

GTIN 4015613504834



- Matériau de la surface de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson

Verre
2000 W



- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance

210 mm
10



- Plage de température
- Réglage de la durée

de 60 °C à 240 °C
de 0 à 180 minutes

- Puissance
- Dimensions
- Poids

2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 285 x P 340 x H 60 mm
2,5 kg



Plaque à induction IK 20TC

105848

PVC* 155,- €

GTIN 4015613633381



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 de la surface de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson

Verre
2000 W



- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance

228 mm
8



- Plage de température
- Réglage de la durée

de 60 °C à 240 °C
de 5 à 180 minutes

- Puissance
- Dimensions
- Poids

2 kW | 230 V | 50 Hz
L 330 x P 400 x H 63 mm
3,4 kg



► Fonction Slide



Plaque à induction IK 27TC

105927

PVC* 215,- €

GTIN 4015613666006



- Matériau de la surface de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson

Verre
2700 W



- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance

260 mm
10



- Plage de température
- Réglage de la durée

de 60 °C à 240 °C
de 1 à 180 minutes

- Puissance
- Dimensions
- Poids

2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 340 x P 425 x H 75 mm
4,8 kg



Plaque à induction 201TC



La plaque à induction encastrable avec écran tactile est parfaite pour le Frontcooking et les buffets.



2,0 kW

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Prêt à être monté Oui



Puissance max.
de la/des zone(s)
de cuisson

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
201TC	2000 W	2 kW 230 V 50-60 Hz	L 320 mm P 340 mm H 75 mm	3,58 kg	105827	169,- €	4015613819815
351TC	3500 W	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	L 320 mm P 340 mm H 98 mm	4,55 kg	105860	198,- €	4015613818368



Plaque à induction IK 30S-EB

105936S

PVC* 249,- €

GTIN 4015613607061



Plaque à induction compact et encastrable avec zones de cuisson côte à côte et une surface entièrement en vitrocéramique Schott.



3,0 kW

- 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
- Diamètre de la zone de cuisson avant 180 mm
- Diamètre de la zone de cuisson arrière 180 mm
- Nombre de niveaux de puissance 8
- Réglage de la durée de 0 à 99 minutes
- 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

Plaque à induction IK 30TC-1



Compact et puissant – La plaque à induction se distingue par une surface de cuisson de 3000 W, un panneau de commande tactile et un filtre à graisse intégré.

- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3000 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Puissance 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 330 x P 420 x H 105 mm
- Poids 5,4 kg

	Matériau de la surface de cuisson	Code-No.	PVC*	GTIN
IK 30TC-1	Verre	105991	265,- €	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	309,- €	4015613714882



Plaque à induction IK 35TC-SW

105926

PVC* 475,- €

GTIN 4015613728650



- Matériau Acier Revêtu
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 235 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 380 x P 505 x H 155 mm
- Poids 8,1 kg

Plaque à induction IK 35TC



- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 228 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 0 à 180 minutes
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil Prêt à être branché
- Dimensions L 340 x P 445 x H 117 mm
- Poids 7,5 kg

	Matériau de la surface de cuisson	Code-No.	PVC*	GTIN
IK 35TC	Verre	105843	289,- €	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	319,- €	4015613638300





Plaque à induction IK 35TCKTF

105859

PVC* 319,- €

GTIN 4015613746791



- ▶ Plaque à induction avec sonde de température à coeur
- ▶ Cuisson précise des aliments



Cuisiner de manière mobile et compacte avec standing - grâce à la sonde de température à coeur, la plaque à induction de 3500 watts permet de cuire avec précision des aliments comme les steaks. Grâce au réglage précis de la puissance, de la température et du temps de cuisson, vous réussissez tous vos plats.

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 240 mm
- Nombre de niveaux de puissance 17
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Sonde de température à coeur Oui
- Propriétés Longueur de câble 50 cm
Filtre à graisse
Support de sonde de température à coeur
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 340 x P 430 x H 120 mm
- Poids 7,3 kg



Plaque à induction IK 35TC, XL

105821

PVC* 405,- €

GTIN 4015613680255



IK 35TC XL – Puissant plaque à induction avec zone de cuisson extra-large pour un diamètre de casserole allant jusqu'à 30 cm

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 300 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Puissance 3,58 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 440 x P 540 x H 125 mm
- Poids 9,1 kg



Plaque à induction IK 35SK, 3,5kW

105837

PVC* 312,- €

GTIN 4015613520643



- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 228 mm
- Nombre de niveaux de température 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 340 x P 445 x H 115 mm
- Poids 7,2 kg



Plaque à induction IK 35-EB

105829

PVC* 329,- €

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 plaque à induction au caractère esthétique convient de façon optimale à un montage individuel et adapté aux besoins, avec son panneau de commande séparé.

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 240 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Prêt à être monté Oui
- Propriétés Panneau de commande séparé, longueur de câble : 0,8 m
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 370 x P 390 x H 118 mm
- Poids 6,5 kg



Plaque à induction IK 35dpS

105854

PVC* 265,- €

GTIN 4015613725024



3,5 kW



- 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
- Diamètre de la zone de cuisson à gauche 210 mm
- Diamètre de la zone de cuisson à droite 210 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 0 à 180 minutes
- Intervalles pour le réglage de la durée 5 minute(s)
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 605 x P 360 x H 60 mm
- Poids 5,3 kg



Plaque à induction IK 3342

105858

PVC* 349,- €

GTIN 4015613725031



3,4 kW



Plaque à induction avec 3 zones de cuisson pour une utilisation individuelle. En fonction des plats à préparer, il est possible de répartir 3400 watts sur 3 ou 2 zones de cuisson

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la zone de cuisson avant gauche 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
- 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
- Nombre de niveaux de puissance 10 à droite, 10 devant à gauche, 5 derrière à gauche
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
- Puissance 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 510 x P 485 x H 65 mm
- Poids 6,1 kg

Réchaud à induction 2P 35-1 TCK



Puissance max.
de la/des
zone(s)
de cuisson



Que ce soit dans la zone de cuisson à l'avant ou comme élément fixe dans la cuisine, le réchaud à induction séduit comme appareil de table au style élégant. Équipé de 2 grandes zones de cuisson pour un diamètre de casserole jusqu'à 280 mm et une possibilité de commuter entre les niveaux de puissance et la température, il s'agit d'un compagnon fiable.

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Nombre de zones de cuisson 2
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 280 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Remarque importante Diamètre minimum de la casserole 160 mm, diamètre max. de la casserole 280 mm
- Dimensions L 434 x P 900 x H 233 mm

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Raccord d'appareil	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2P 35-1 TCK	3500 W	7 kW 400 V 50-60 Hz	3 NAC	24,6 kg	105760	795,- €	4015613803869
2P 50-1 TCK	5000 W	10 kW 400 V 50-60 Hz	3 NAC	20,8 kg	105761	1 198,- €	4015613803852



Réchaud à induction 4P 35-1 TCK



Puissance max.
de la/des
zone(s)
de cuisson



Que ce soit dans la zone de cuisson à l'avant ou comme élément fixe dans la cuisine, le réchaud à induction séduit comme appareil de table au style élégant. Équipé de 4 grandes zones de cuisson pour un diamètre de casserole jusqu'à 280 mm et une possibilité de commuter entre les niveaux de puissance et la température, il s'agit d'un compagnon fiable.

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Nombre de zones de cuisson 4
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 280 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Remarque importante Diamètre minimum de la casserole 160 mm, diamètre max. de la casserole 280 mm
- Dimensions L 792 x P 900 x H 234 mm

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Raccord d'appareil	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
4P 35-1 TCK	3500 W	14 kW 400 V 50-60 Hz	2 x 3 NAC	33,9 kg	105762	1 219,- €	4015613803845
4P 50-1 TCK	5000 W	20 kW 400 V 50-60 Hz	2 x 3 NAC	36,6 kg	105763	2 098,- €	4015613803838



Accessoires

Support 2P 3550-1 TCK

- Matériau : Acier inoxydable
- Fond : Oui
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)
- Dimensions : L 360 x P 800 x H 663 mm
- Poids : 6 kg
- GTIN : 4015613841779



105769

PVC* 98,- €

Support 4P 3550-1 TCK

- Matériau : Acier inoxydable
- Fond : Oui
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)
- Dimensions : L 720 x P 800 x H 663 mm
- Poids : 7,4 kg
- GTIN : 4015613841786



105770

PVC* 139,- €



Plaque à induction IK 50TC

105922

PVC* 569,- €

GTIN 4015613728636



Avec ses 5 kW, la plaque à induction assure une puissance suffisante sur la cuisinière mobile. Le réglage de la puissance s'effectue à l'aide d'une commande tactile.



- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 5000 W



- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 280 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Puissance 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 400 x P 535 x H 183 mm
- Poids 10 kg



Plaque à induction IK 70dpZ-EB

105893

PVC* 979,- €

GTIN 4015613745718



Difficile de faire plus flexible : la plaque à induction avec panneau de commande amovible peut être utilisée comme appareil de table ou comme appareil encastrable dans le buffet. Sa puissance de 7000 watts peut être répartie librement entre les deux zones de cuisson. Pour une cuisson rapide ou pour colorer fortement des aliments, la zone de cuisson de gauche peut atteindre 5000 watts.



- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Puissance de la zone de cuisson de gauche avec le booster de puissance 5000 W



- Puissance max. en cas de mise en marche de la zone de cuisson droite 2000 W
- Puissance max. de la zone de cuisson à gauche 3500 W
- Puissance max. de la zone de cuisson à droite 3500 W
- Diamètre de la zone de cuisson à gauche 235 mm
- Diamètre de la zone de cuisson à droite 235 mm
- Nombre de niveaux de puissance 11 / 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Prêt à être monté Oui
- Propriétés Panneau de commande séparé, longueur de câble : 0,85 m
- Puissance 7 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 715 x P 485 x H 140 mm
- Poids 14,8 kg



► Utilisable comme appareil de table ou encastrable



Plaque à induction IKF 72-2Z

105862

PVC* 839,- €

GTIN 4015613746807



- ▶ Plus de flexibilité pour cuisiner
- ▶ 4 zones de cuisson ou 2 grandes zones à induction



7,2 kW

Difficile de faire plus flexible - les 7,2 watts peuvent être répartis au choix sur 4 zones de cuisson ou sur 2 grandes zones à induction. La surface de la plaque à induction peut ainsi être utilisée entièrement avec différentes tailles et formes de casseroles.

- Matériau Aluminium
Plastique
- Modèle des zones de cuisson 4 zones de cuisson ou 2 grandes zones à induction
- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 1,8 kW / 3 kW
- Diamètre de la zone de cuisson 220 mm
- Puissance des grandes zones à induction 3 kW / 4 kW
- Dimensions des grandes zones à induction 220 x 400 mm
- Nombre de niveaux de puissance 9
- Réglage de la durée de 1 à 99 minutes
- Puissance 7,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 2 NAC
- Dimensions L 590 x P 520 x H 60 mm
- Poids 13,5 kg



Plaque à induction 1 PL, 2,5kW, AT

A105942

PVC* 1 839,- €

GTIN 4015613370156



CNS 18/10

2,5 kW



- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 2500 W
- Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 230 mm
- Nombre de niveaux de puissance En continu
- Puissance 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 340 x P 420 x H 100 mm
- Poids 7,5 kg

Plaque à induction ITH 35S-220



CNS 18/10

3,5 kW



- Matériau de la surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- Nombre de niveaux de puissance 9
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ Puissance par zone de cuisson : 1,8 kW
- ▶ Puissance maximale de la zone de cuisson avant : 3,5 kW
- ▶ Puissance maximale de la zone de cuisson arrière : 1,8 kW
- ▶ Puissance maximale totale : 3,5 kW

	Nombre de zones de cuisson	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
ITH 35S-220	1	3500 W	L 340 mm P 400 mm H 110 mm	8,1 kg	105984	1 919,- €	4015613676623
ITH 35ZS-210	2	1800 W	L 340 mm P 590 mm H 110 mm	11,1 kg	105985	2 449,- €	4015613676630



Plaque à induction ITH 35-265



Cette plaque à induction performant se distingue particulièrement par le réglage facile et intuitif de la puissance.



• Matériau de la surface de cuisson Verre
• Nombre de zones de cuisson 1



• Nombre de niveaux de puissance 20
• 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
ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	2 298,- €	4015613712680
ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	3 898,- €	4015613712697



Plaque à induction ITH 80-320

105978

PVC* 2 098,- €

GTIN 4015613729695



Grande puissance - grande zone de cuisson Avec une zone de cuisson adaptée aux casseroles jusqu'à 320 mm et une puissance de 8 kW, ce réchaud mobile permet de préparer de grandes quantités de nourriture.



• Matériau de la surface de cuisson Verre
• Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 8000 W



• Diamètre de la/des zone(s) de cuisson 320 mm
• Nombre de niveaux de puissance 6
• Puissance 8 kW | 400 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil 3 NAC
• Dimensions L 500 x P 540 x H 245 mm
• Poids 20,6 kg



Combinaison plaque/wok induction IKIW 70

105800

PVC* 649,- €

GTIN 4015613788104



Préparer un délicieux repas pour le travail et faire revenir les crevettes pour le plat ? Ce n'est pas un problème avec la combinaison de plaque à induction et wok à induction sous forme d'appareil mobile à poser. Les deux zones de cuisson peuvent être activées indépendamment – que ce soit avec une puissance respective de 3500 Watts ou la minuterie.



• Matériau de la surface de cuisson Verre
• Matériau de la cuvette de cuisson Verre
• Puissance de la plaque à induction max. 3,5 kW
• Puissance du wok à induction max. 3,5 kW
• Diamètre de la zone de cuisson 240 mm
• Diamètre de la cuvette de cuisson 270 mm
• Nombre de niveaux de puissance 17
• Plage de température de 35 °C à 240 °C
• Réglage de la durée de 1 à 180 minutes
• Remarque importante 2 prises séparées sont nécessaires
• Puissance 7 kW | 230 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil 2 x 1 NAC
• Dimensions L 680 x P 435 x H 145 mm
• Poids 11 kg



Woks à induction



Wok à induction IW35

105986

PVC* 369,- €

GTIN 4015613680217



- Matériau de la cuvette de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson

Verre
3,5 kW



- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance

260 mm
10



- Plage de température

de 60 °C à 240 °C



- Réglage de la durée

de 1 à 180 minutes

- Puissance

3,5 kW | 230 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* 1 149,- €

GTIN 4015613706498



Le wok à induction transportable de 3500 watts avec des pieds réglables en hauteur et 10 niveaux de puissance assure une flexibilité maximale. Visuellement, il se distingue par sa surface de cuisson en SCHOTT CERAN® de qualité supérieure et par son panneau de commande tactile avec affichage numérique.



- Matériau de la cuvette de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson

SCHOTT CERAN®
3,5 kW



- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance

260 mm
10



- Plage de température

de 60 °C à 240 °C

- Réglage de la durée

de 1 à 180 minutes

- Propriétés

2 ventilateurs avec filtres à graisse

- Puissance

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

- Dimensions

L 355 x P 440 x H 165 mm

- Poids

8,2 kg



Wok IND 3kW, AT

105840

PVC* 2 398,- €

GTIN 4015613468235



- Matériau de la cuvette de cuisson
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson

SCHOTT CERAN®
3 kW



- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance

300 mm
En continu



- 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 encastrable IW35-EB

105997

PVC* 365,- €

GTIN 4015613715766



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Le wok à induction encastrable peut être intégré dans des plateaux de table ou des plans de travail et offre donc une hauteur de travail optimale. Le panneau de commande séparé permet un réglage en continu de 60 à 240°C. 10 niveaux de puissance sont également disponibles.

- Matériau de la cuvette de cuisson Vitrocéramique
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 3,5 kW
- Diamètre de la cuvette de cuisson 260 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Plage de température de 60 °C à 240 °C
- Propriétés 2 ventilateurs
- Puissance 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 370 x P 390 x H 135 mm
- Poids 6,8 kg



Wok à induction IW 50

105929

PVC* 629,- €

GTIN 4015613729688



STAINLESS STEEL

5 kW

Mobile et puissant - la commande du wok à induction d'une puissance de 5 kW s'effectue à l'aide du réglage de la puissance par commande tactile.

- Matériau de la cuvette de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 5 kW
- Diamètre de la cuvette de cuisson 280 mm
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Puissance 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 400 x P 525 x H 195 mm
- Poids 10,7 kg

Accessoires

Sauteuse Wok acier, 360mm

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



A105960

PVC* 149,- €

Sauteuse Wok W360R

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 6 litre(s)
- Diamètre : 360 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle : 110 mm
- Dimensions : L 640 x P 360 x H 220 mm
- Poids : 2,9 kg
- GTIN : 4015613525075



105981

PVC* 135,- €



Wok à induction 30/293



Ce wok à induction haut de gamme et transportable se distingue par les caractéristiques suivantes : bobine d'induction puissante, surface de cuisson en vitrocéramique EuroKera, 2 ventilateurs et utilisation facile.



- Matériau de la cuvette de cuisson
- Diamètre de la cuvette de cuisson
- Nombre de niveaux de puissance
- Propriétés
- Dimensions

Vitrocéramique EuroKera
293 mm
20
2 ventilateurs
L 400 x P 455 x H 180 mm



► Matériau : vitrocéramique EuroKera



► Puissance de la zone de cuisson :
3000 W | 3500 W | 5000 W | 7000 W



► Détection de casserole
► 2 ventilateurs

Puissance max. de
la/des zone(s) de
cuisson

	Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
30/293	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105871	2 298,- €	4015613712635
35/293	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105872	2 498,- €	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105873	4 198,- €	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105874	4 398,- €	4015613712666





Wok à induction IW 80

105890

PVC* 2 149,- €

GTIN 4015613729701



STAINLESS STEEL

8 kW

Le wok à induction est un appareil de table exceptionnel – avec une puissance pouvant atteindre 8 kW, la surface de cuisson de 37 cm peut être utilisée avec 6 niveaux de puissance. La commande intuitive à l'aide de la manette permet de cuisiner en toute décontraction.

- Matériau de la cuvette de cuisson Verre
- Puissance max. de la/des zone(s) de cuisson 8 kW
- Diamètre de la cuvette de cuisson 370 mm
- Nombre de niveaux de puissance 6
- Puissance 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 510 x P 600 x H 330 mm
- Poids 22,2 kg



► La puissance dans toute sa splendeur



► Matériau de la surface de cuisson : verre
► Diamètre de la cuvette de cuisson : 370 mm



► Puissance de la zone de cuisson : 8 kW



► Commande intuitive à l'aide d'une manette

Sauteuse wok W510F

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 22 litre(s)
- Diamètre : 510 mm
- Hauteur de la poêle sans couvercle : 195 mm
- Dimensions : L 618 x P 514 x H 205 mm
- Poids : 3,2 kg
- GTIN : 4015613755274



105731

PVC* 65,- €

Poêles multifonctions



Poêle universelle 37 cm



• Matériau

Aluminium



• Modèle intérieur

Plastique

Revêtement antiadhésif



	Diamètre intérieur	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Poêle universelle 37 cm	360 mm	7 litre(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 500 mm P 470 mm H 190 mm	3,5 kg	150121	59,- €	4015613655574
Poêle multi 41cm	380 mm	4 litre(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 510 mm P 495 mm H 165 mm	3,3 kg	A150114G	48,- €	4015613418629
Poêle multi "Grande" 41cm	380 mm	8 litre(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 510 mm P 495 mm H 200 mm	3,7 kg	A150118G	55,- €	4015613419688
Poêle multi 55cm	515 mm	10 litre(s)	1,6 kW 230 V 50 Hz	L 615 mm P 555 mm H 180 mm	4,8 kg	A150155	107,50 €	4015613363752



Poêle multi 40x30

150340

PVC* 55,- €

GTIN 4015613505169



• Matériau

Aluminium



• Modèle intérieur

Plastique

• Contenance

Revêtement antiadhésif

• Dimensions intérieures

7,5 litre(s)

• Puissance

L 370 x P 285 x H 80 mm

• Dimensions

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

• Poids

L 490 x P 310 x H 195 mm

3,2 kg

Chauffe-saucisses 1KA10



- Dimensions cuve
- Plage de température
- Compris

L 240 x P 300 x H 150 mm
de 30 °C à 90 °C
Couvercle, pliables, amovibles



	Nombre de cuves	Robinet de vidange	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1KA10	1	Non	1 kW 230 V 50/60 Hz	L 270 mm P 350 mm H 240 mm	5,6 kg	A120465	239,- €	4015613659497
2KA20	2	Oui	2 kW 230 V 50/60 Hz	L 535 mm P 370 mm H 240 mm	11,2 kg	A120466	498,- €	4015613659503



Chauffe-saucisses 1KA10-FM

A120467

PVC* 259,- €

GTIN 4015613718705



- Dimensions cuve
- Plage de température
- Propriétés

L 240 x P 300 x H 150 mm
de 30 °C à 90 °C
Grille pour les saucisses, amovible
Couvercle fixe, rabattable
Couvercle facile à démonter grâce aux vis moletées

- Puissance
- Dimensions
- Poids

1 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 270 x P 360 x H 240 mm
6 kg



Grill pour saucisses à rouleaux 7181

104922

PVC* 419,- €

GTIN 4015613731704



Avec 7 rouleaux chauffants rotatifs qui permettent de garder au chaud 18 saucisses sans les abîmer - les saucisses ne sèchent pas et ne brûlent pas.

- Nombre de roulettes
- Longueur de rouleau
- Nombre de zones chauffantes
- Répartition des zones de cuisson
- Contenance en saucisses
- Plage de température
- Bac collecteur de graisse
- Propriétés

7
460 mm
2
4 roulettes à l'avant, 3 roulettes à l'arrière
18
de 20 °C à 110 °C
Oui
Température et rouleaux réglables séparément

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Possibilité supplémentaire de garder des aliments au chaud grâce à la grille fournie
0,59 kW | 230 V | 50 Hz
L 600 x P 320 x H 230 mm
13,3 kg

Couvercle grill à rouleaux 7181

- Matériau : Plastique
- Dimensions : L 590 x P 315 x H 200 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613757940

104923

PVC* 165,- €



Appareil hot-dogs, carré



- Diamètre du cylindre en verre
- Hauteur du cylindre en verre
- Plage de température
- Propriétés
- Puissance

200 mm
240 mm
de 30 °C à 100 °C
Cuve à eau : Acier inoxydable, Contenu : 1.25 litre
0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz



A120407

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Appareil hot-dogs, carré	L 280 x P 280 x H 355 mm	5,2 kg	A120406	282,- €	4015613432595
Appareil hot-dogs, rond	L 295 x P 295 x H 415 mm	4,8 kg	A120407	262,- €	4015613432601



Appareil hot-dogs, 4 toasts

A120408

PVC* 382,- €

GTIN 4015613443065



- Diamètre du cylindre en verre
- Hauteur du cylindre en verre
- Plage de température
- Avec barres à toasts
- Puissance
- Dimensions
- Poids

200 mm
240 mm
de 40 °C à 100 °C
Oui
0,96 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 500 x P 285 x H 390 mm
7,6 kg



Toaster hot-dogs à broches T4

A120409

PVC* 169,- €

GTIN 4015613610603



Pour un plaisir de hot-dog parfait : ce toaster à 4 barres complète votre équipement pour préparer les hot-dog.

- Nombre de barres à toasts
- Plage de température jusqu'à
- Puissance
- Dimensions
- Poids

4
80 °C
0,19 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 240 x P 280 x H 310 mm
2,8 kg

Accessoires

Protection d'appareil hot-dogs 200

- Matériau : Silicone | Conçu pour : Cylindre en verre des réchauds à hot-dogs Ø 200 mm
- Dimensions : L 200 x P 200 x H 3 mm
- Poids : 0,03 kg
- GTIN : 4015613794105



A120430

PVC* 7,50 €



Appareil hot-dogs

A120401

PVC* 398,- €

GTIN 4015613370521



- Diamètre du cylindre en verre
- Hauteur du cylindre en verre
- Plage de température
- Propriétés

195 mm
245 mm



- Puissance
- Dimensions
- Poids

de 30 °C à 90 °C
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



Trancheur saucisses 10M1750M

120579

PVC* 169,- €

GTIN 4015613505152



- Épaisseur de coupe
- Type de lame
- Nombre max. de tranches de saucisson
- Largeur à l'intérieur
- Commande
- Dimensions
- Poids

17,5 mm
10 lames fixes
11
210 mm
Manuel
L 300 x P 115 x H 210 mm
2,3 kg



Trancheur saucisses DRM3500E

120599

PVC* 298,- €

GTIN 4015613756851



- Épaisseur de coupe
- Épaisseur de coupe réglable
- Type de lame
- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

14 - 35 mm
Oui
Lame triangulaire
41,5 mm
Entonnoir amovible, lavable au lave-vaisselle
0,042 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 165 x P 245 x H 285 mm
4 kg



Trancheur saucisse DSM3500E

120578

PVC* 285,- €

GTIN 4015613505138



- Épaisseur de coupe
- Épaisseur de coupe réglable
- Type de lame
- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Fonction de mise en marche automatique
- Puissance
- Dimensions
- Poids

5 - 35 mm
Oui
Double lame-faucille
47 mm
Oui
0,135 kW | 230 V | 50 Hz
L 185 x P 210 x H 325 mm
6,9 kg

Double couteau de rechange

- Dimensions : L 70 x P 170 x H 2 mm
- Poids : 0,07 kg
- GTIN : 4015613658063



120582

PVC* 38,- €



Cuiseur riz 1,8L SD

150528

PVC* 55,- €

GTIN 4015613672199



- Contenance
- Quantité de riz

1,8 litre(s)
2 - 10 portions



- Casserole intérieure

Revêtement antiadhésif



- Fonctions

Cuisson

Cuisson à la vapeur

Maintien au chaud

- Puissance

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions

L 290 x P 262 x H 293 mm

- Poids

2,7 kg

Cuiseur à riz 8L W



- Casserole intérieure

Revêtement antiadhésif

Résistant à la chaleur



- Fonctions

Amovible

Cuisson



- Propriétés

Maintien au chaud

Tapis en silicone pour éviter les brûlures

	Contenance	Quantité de riz	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
8L W	8 litre(s)	25 - 40 portions	1,95 kW 230 V 50/60 Hz	L 440 mm P 340 mm H 360 mm	6,5 kg	150533	182,- €	4015613758749
12L W	12 litre(s)	40 - 60 portions	2,65 kW 230 V 50/60 Hz	L 500 mm P 440 mm H 370 mm	9,8 kg	150538	212,- €	4015613746814



Cuiseur à riz 8L

A150513

PVC* 239,- €

GTIN 4015613405698



- Contenance
- Quantité de riz

8 litre(s)

25 - 40 portions



- Casserole intérieure

Revêtement antiadhésif

Résistant à la chaleur



- Fonctions

Cuisson

Maintien au chaud

- Propriétés

Poignées ultra-grandes

Tapis en silicone pour éviter les brûlures

- Puissance

1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions

L 385 x P 480 x H 345 mm

- Poids

10 kg



Cuiseur riz 12L

150529

PVC* 389,- €

GTIN 4015613666396



- Contenance
- Quantité de riz
- Casserole intérieure



- Fonctions
- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

12 litre(s)
40 - 60 portions
Revêtement antiadhésif
Résistant à la chaleur
Cuisson
Maintien au chaud
Tapis en silicone pour éviter les brûlures
2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 560 x P 465 x H 400 mm
15,7 kg



Cuiseur riz à gaz 10L

1505393

PVC* 459,- €

GTIN 4015613752860



- Matériau
- Contenance
- Quantité de riz
- Casserole intérieure

- Fonctions

- Type de gaz
- Pression normale
- Brûleur à gaz
- Flamme pilote
- Type d'allumage
- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Aluminium
Émaillé
Acier inoxydable
10 litre(s)
50 portions
Aluminium
Amovible
Résistant à la chaleur
Cuisson
Maintien au chaud
Gaz liquéfié
50 mbar
Brûleur à cercle unique
Oui
Allumage Piezo
Peut uniquement être utilisée dans une pièce bien ventilée et à l'extérieur
Livraison sans kit de raccordement au gaz
5,6 kW
L 600 x P 490 x H 452 mm
14,8 kg

Set de raccordement au gaz GW-AI

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



500180

PVC* 149,- €



Chauffe-riz, anneau chauffant

A150512

PVC* 235,- €

GTIN 4015613396286



- Quantité de riz - cuit
- Casserole intérieure



- Propriétés
- Puissance
- Dimensions
- Poids

8,5 kg
Revêtement antiadhésif
Résistant à la chaleur
Poignées ultra-grandes
0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 400 x P 465 x H 395 mm
7,8 kg

Toasteur



Grille-pain TS20Sli

100282

PVC* 65,- €

GTIN 4015613680262



Le grille-pain convoyeur – pratique et sûr : pour leur prélèvement, les tranches de pain grillé glissent sur un plateau intégré.



- Matériau Plastique
- Taille de fente 270 x 38 mm
- Nombre de niveaux de toastage 6
- Fonctions Toaster
Décongeler
- Puissance 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 405 x P 152 x H 268 mm
- Poids 2,2 kg

Grille-pain TBRB20



Nombreuses fonctions pour le buffet du petit déjeuner : décongeler, réchauffer et griller des toasts et des petits pains - il est également possible de griller des bagels d'un seul côté.



- Taille de fente 140 x 35 mm
- Fonctions Décongeler
Réchauffer
Toaster d'un côté (bagel)
Toaster
- Nombre de niveaux de toastage 6
- Compris Support à petits-pains



	Nombre de fente	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TBRB20	2	0,88 kW 230 V 50/60 Hz	L 340 mm P 215 mm H 220 mm	1,4 kg	100373	49,- €	4015613808789
TBRB40	4	1,48 kW 230 V 50/60 Hz	L 325 mm P 280 mm H 170 mm	2,3 kg	100374	79,- €	4015613806624



Grille-pain TS40



- Taille de fente
- Fonctions
- Réglage de la durée
- Commande



- Propriétés

145 x 20 mm
Toaster
de 1 à 5 minutes
1 levier de commande (éjection manuelle)
Bouton de sélection pour l'activation des fentes, groupes de 2 fentes
Signal sonore lorsque le temps est écoulé



	Nombre de fente	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TS40	4	1,8 kW 230 V 50 Hz	L 300 mm P 250 mm H 220 mm	4,2 kg	100292	169,- €	4015613739908
TS60	6	2,5 kW 230 V 50 Hz	L 405 mm P 275 mm H 220 mm	5,6 kg	100197	259,- €	4015613670911



Toaster à convoyeur Mini-XS

100273

PVC* 459,- €

GTIN 4015613719023



Ce toaster à convoyeur au design ultra-fin convient également aux petites cuisines ou aux petites tables de buffet. Ce toaster puissant se distingue par ses dimensions et permet de griller jusqu'à 90 tranches de pain toast ou moitiés de petits pains par heure.



- Puissance / heure
- Conçu pour



- Fonctions

- Temps de chauffe
- Propriétés

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Env. 90 tranches de toast
Toast
Sandwich grillé
Bagel ou moitiés de petits pains
Chaleur voûte / sole (pain grillé)
Chaleur voûte (petit-pain)
Chaleur sole (petit-pain)
5 minutes
Vitesse de convoyage et type de chauffage réglables séparément
1 kW | 230 V | 50 Hz
L 235 x P 655 x H 395 mm
11,6 kg



► Toaster à convoyeur au format XS
► Largeur : 23,5 cm



► Vitesse de convoyage et type de chauffage réglables séparément
► Fonctions : chaleur voûte / sole, chaleur voûte, chaleur sole

Grille-pain convoyeur "Mini"



- Conçu pour



- Fonctions



- Temps de chauffe
- Propriétés

Petit-pain
Sandwich grillé
Toast
Chaleur voûte / sole (pain grillé)
Chaleur voûte (petit-pain)
Veille
15 - 20 minutes
Vitesse de convoyage et type de chauffage réglables séparément



A100205

	Puissance / heure	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
"Mini"	Env. 75 tranches de toast	1,34 kW 230 V 50 Hz	L 285 mm P 420 mm H 390 mm	13,5 kg	100211	498,- €	4015613505473
DLT150-1	Env. 150 tranches de toast	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	L 370 mm P 420 mm H 390 mm	16,1 kg	A100205	659,- €	4015613421490



Appareil toaster/gratiner, simple



- Source de chaleur
- Dimensions intérieures
- Réglage de la durée jusqu'à
- Compris



Radiateur au quartz
L 355 x P 240 x H 50 mm
15 minute(s)
1 pince à toast

	Nombre de niveaux	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Appareil toaster/gratiner, simple	1	1,7 kW 230 V 50/60 Hz	L 400 mm P 370 mm H 285 mm	7,8 kg	A151300	209,- €	4015613388601
Appareil toaster/gratiner, double	2	3 kW 230 V 50/60 Hz	L 400 mm P 370 mm H 405 mm	10,3 kg	A151600	259,- €	4015613385549



Accessoires

Pince à toast 100

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 101 x P 340 x H 70 mm
- Poids : 0,24 kg
- GTIN : 4015613753119

A151301

PVC* 13,50 €



A151600

- Hauteur intérieure, chaque: 50 mm

Crêpière 1CP400



- Matériau des plaques à crêpes
- Diamètre des plaques à crêpes
- Modèle de plaques à crêpes
- Plage de température
- Compris

Fonte, avec revêtement en teflon
400 mm
Fixe
de 50 °C à 300 °C
1 râteau



- 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de plaques à crêpes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1CP400	1	3 kW 230 V 50/60 Hz	L 450 mm P 510 mm H 245 mm	21 kg	104458	449,- €	4015613735931
2CP400	2	2 x 3 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	L 860 mm P 510 mm H 245 mm	40 kg	104457	785,- €	4015613731742



Crêpière 1CP400G



- Matériau des plaques à crêpes
- Diamètre des plaques à crêpes
- Modèle de plaques à crêpes
- Plage de température
- Brûleur à gaz
- Type d'allumage
- Type de gaz
- Pression normale
- Non fourni

Fonte, avec revêtement en teflon
400 mm
Fixe
de 150 °C à 300 °C
Combinaison entre un brûleur circulaire et en étoile
Allumage électronique avec pile
Gaz naturel H
Les injecteurs pour gaz liquéfié sont fournis
20 mbar
1 pile AA
Set de raccordement au gaz



	Nombre de plaques à crêpes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	L 450 mm P 500 mm H 250 mm	17 kg	1043613	479,- €	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	L 850 mm P 520 mm H 230 mm	30,4 kg	1043623	859,- €	4015613746890



Accessoires

Spatule C100

- Matériau : Bois
- Dimensions : L 55 x P 430 x H 10 mm
- Poids : 0,05 kg
- GTIN : 4015613773094



104500

PVC* 9,50 €

Râteau C100

- Matériau : Bois
- Dimensions : L 280 x P 320 x H 45 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613773100



104501

PVC* 13,- €

Set de raccordement au gaz GW-Al

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



500180

PVC* 149,- €

Gaufriers



Gaufrier 1HW211



Le gaufrier en forme de coeur se distingue par la conductibilité élevée de la chaleur des plaques en fonte, par sa structure robuste et par sa puissance. L'interrupteur de marche/arrêt séparé permet en outre une utilisation facile et adaptée aux besoins.



- Matériau des plaques
- Modèle de plaque(s)
- Plage de température

Fonte, emailé
Fixe
de 50 °C à 300 °C



- Unités de cuisson réglables séparément
- 2 prises séparées sont nécessaires

- Unités de cuisson réglables séparément
- 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre d'unités de cuisson	Forme de gaufre	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1HW211	1	Gaufre en coeur	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 285 mm P 470 mm H 220 mm	15,4 kg	370174	509,- €	4015613735771
2HW211	2	Gaufre en coeur	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	L 600 mm P 470 mm H 230 mm	32,5 kg	370191	929,- €	4015613731728
1BW160-101	1	Gaufre de Bruxelles	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 285 mm P 470 mm H 245 mm	21,8 kg	370175	509,- €	4015613735832
2BW160-101	2	Gaufre de Bruxelles	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	L 600 mm P 470 mm H 250 mm	44,5 kg	370193	929,- €	4015613731735



Gaufriers - Manette MDI

Commande MDI Bartscher

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

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



Gaufrier MDI 1HW211



Les meilleures conditions pour réaliser des gaufres parfaites : une structure robuste, de la puissance et une utilisation facile et intuitive à l'aide d'une manette avec affichage numérique, minuterie et signal sonore. De plus, les plaques en fonte en forme de coeur assurent une conductibilité élevée de la chaleur.

- Matériau des plaques : Fonte Émaillé
 - Modèle de plaque(s) : Fixe
 - Commande : Manette MDI de 50 °C à 300 °C
 - Plage de température : Oui
 - Minuterie : Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
 - Propriétés : Fonction de mémorisation
- Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes)



- Unités de cuisson réglables séparément
- 2 prises séparées sont nécessaires



- Unités de cuisson réglables séparément
- 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre d'unités de cuisson	Forme de gaufre	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
MDI 1HW211	1	Gaufre en coeur	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 285 mm P 470 mm H 225 mm	17 kg	370197	575,- €	4015613747750
MDI 2HW211	2	Gaufre en coeur	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	L 600 mm P 470 mm H 225 mm	33,8 kg	370198	1 059,- €	4015613747767
MDI 1BW160-101	1	Gaufre de Bruxelles	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 285 mm P 460 mm H 245 mm	23,4 kg	370195	575,- €	4015613747729
MDI 2BW160-101	2	Gaufre de Bruxelles	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	L 600 mm P 460 mm H 245 mm	47,2 kg	370196	1 059,- €	4015613747743



Gaufrier MDI 1HW-AL



Impossible de faire plus simple et plus clair : gaufrier avec manette de commande, affichage numérique et minuterie. Enfin, un signal sonore complète l'équipement exceptionnel qui permet de réaliser des gaufres toujours identiques.



- Matériau des plaques Aluminium Revêtu
- Nombre d'unités de cuisson 1
- Modèle de plaque(s) Fixe
- Commande Manette MDI
- Plage de température de 50 °C à 300 °C
- Minuterie Oui
- Propriétés Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
Fonction de mémorisation
Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes)

	Forme de gaufre	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gaufre en coeur	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 450 mm H 250 mm	10,9 kg	370270	445,- €	4015613758213
MDI 1BW-AL	Gaufre de Bruxelles	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 450 mm H 250 mm	10,4 kg	370271	445,- €	4015613758220
MDI Bubble 2070	Bubble	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 410 mm H 255 mm	9,8 kg	370281	445,- €	4015613796383
MDI Churros 2210	Churros	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 302 mm P 460 mm H 510 mm	11,4 kg	370290	445,- €	4015613809915
MDI Donut 900	Donut	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 450 mm H 250 mm	9,4 kg	370274	445,- €	4015613758251
MDI Lolly 400	En épi, triangulaire	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 300 mm P 450 mm H 250 mm	12 kg	370273	445,- €	4015613758244
MDI Lolly 600	En épi, arrondie	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 365 mm P 380 mm H 250 mm	10,4 kg	370275	445,- €	4015613758268
MDI Cone 2120	Ronde (modelable en cornet, coupelle, rouleau)	1 kW 230 V 50/60 Hz	L 255 mm P 460 mm H 250 mm	7,7 kg	370276	445,- €	4015613771052





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

- ▶ 1 unité de cuisson avec 8 gaufres-churros



MDI Donut 900

- ▶ 1 unité de cuisson avec 9 donuts



MDI Lolly 400

- ▶ 1 unité de cuisson avec 4 gaufres en épis
- ▶ Livraison sans bâtonnets



MDI Lolly 600

- ▶ 1 unité de cuisson avec 6 gaufres en épis
- ▶ Livraison sans bâtonnets



MDI Cone 2120

- ▶ Compris : 1 cône pour cornets de glace

Accessoires

Cône pour cornets de glace MDI Cone 2120

- Matériau : Bois
- Conçu pour : Réaliser des cornets de glace
- Dimensions : L 250 x P 60 x H 60 mm
- Poids : 0,14 kg
- GTIN : 4015613793580



370278



PVC* 3,- €

Support pour gaufres sur bâtonnet Z14

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : Jusqu'à 14 pièces
- Nombre de rangées : 2
- Diamètre des perforations : 7 mm
- Dimensions : L 300 x P 90 x H 95 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613824604



101918



PVC* 29,- €

Portionneur de pâte 800ml

- Matériau : Acier inoxydable
- Quantité de remplissage : 800 ml
- Ouverture de dosage : Ø 8 mm
- Compris : Support
- Dimensions : L 140 x P 260 x H 240 mm
- Poids : 0,45 kg
- GTIN : 4015613711553



101929



PVC* 26,- €



Gaufrier "Deluxe II"

370165

PVC* 519,- €

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 des plaques

Fonte d'aluminium
Revêtement antiadhésif



- Nombre d'unités de cuisson
- Forme de gaufre
- Modèle de plaque(s)
- Plaques tournantes
- Rotation des plaques
- Plage de température
- Puissance
- Dimensions
- Poids

1
Gaufre de Bruxelles
Fixe
Oui
Rotation de 180° à droite/gauche
de 50 °C à 300 °C
1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 525 x P 340 x H 250 mm
13,6 kg



► 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* 598,- €

GTIN 4015613581163



• Matériau des plaques

Fonte d'aluminium moulée sous pression, avec revêtement



• Nombre d'unités de cuisson

1

• Forme de gaufre

Gaufre de Bruxelles



• Modèle de plaque(s)

Fixe

• Plaques tournantes

Oui

• Rotation des plaques

Rotation de 180° à droite/gauche
de 125 °C à 230 °C

• Plage de température

• Programmation

Temps de cuisson

• Affichage numérique

Température

• Compris

Oui

• Puissance

1 bac collecteur, L 250 x P 280 mm

• Dimensions

1 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Poids

L 260 x P 505 x H 320 mm

10,5 kg



► La rotation à 180° vers la droite/gauche des plaques de cuisson garantit une répartition uniforme de la pâte et un brunissage optimal



Machine à granités 2120

135022

PVC* 2 198,- €

GTIN 4015613759005



Ces délicieuses boissons glacées sont toujours appréciées dans les foires, dans les parcs de loisirs et dans les piscines, mais aussi dans les bars et les discothèques. L'éclairage commutable séparément pour les deux réservoirs de 12 litres met en scène les granités colorés ou les.

- Matériau des réservoirs Polycarbonate
- Nombre de réservoirs 2
- Contenance de chaque réservoir 12 litre(s)
- Réglage(s) de la température Boissons fraîche
Granité
- Réfrigération Compresseur
Mode nuit
Mode jour
- Plage de température de -2 °C à -5 °C
- Réglage de la température Interrupteur à bascule
Commutable séparément
- Éclairage Sur le couvercle
Commutable séparément pour les deux réservoirs
- Bacs d'égouttage Amovible
- Puissance 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 400 x P 520 x H 815 mm
- Poids 39,6 kg



Machine à popcorn V150

137100

PVC* 355,- €

GTIN 4015613812533



La machine à popcorn au style vintage séduit par son aspect et son parfum frais de popcorn pour un plaisir croustillant. Avec sa puissance et son volume, l'appareil est conçu pour un usage professionnel - que ce soit pour du popcorn à la fête foraine, au cinéma ou lors d'événements. La facilité d'utilisation et le nettoyage facile sont convaincants.

- Matériau Verre
Aluminium
Plexiglas
Laqué
- Matériau du bac Acier inoxydable extérieur
Revêtement antiadhésif intérieur
- Bac pivotant Oui
- Bac amovible Oui
- Contenance max. 227 g de maïs à popcorn
- Puissance / heure max. 1,5 kg
- Temps de production / cycles 300 sec.
- Plage de température jusqu'à 200 °C
- Commande du bac Chauffage et mélangeur commutables via un interrupteur à bascule
- Compartiment à popcorn chauffable Fond (interrupteur à bascule)
- Éclairage intérieur Oui
- Trappe de prélèvement du popcorn Côté utilisateur
- Compris 1 pelle à popcorn
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 518 x P 418 x H 672 mm
- Poids 18,6 kg

Pelle alimentaire 100

- Matériau : Acier inoxydable
- Lavable en machine : Oui
- Propriétés : Trou de suspension
- Dimensions : L 288 x P 220 x H 50 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613836546



137101

PVC* 9,- €

Machines à barbe à papa



Machine à barbe à papa B5000

137201

PVC* 339,- €

GTIN 4015613842493



La machine à barbe à papa B5000 permet de transformer de faibles quantités de sucre en barbes à papa aussi légères que l'air. Le modèle professionnel et performant avec capot de protection permet une production continue de barbes à papa avec un niveau d'hygiène professionnel.

- Matériau : Acier inoxydable
Laqué
Ø intérieur 500 mm
Lavable en machine
Acier inoxydable
Amovible
- Cuve : 30 - 60 secondes / pièce
Commutable séparément
Interrupteur à bascule
Interrupteur à bascule
Commutable séparément
- Temps de production : Oui
- Réglage de la température : Oui
- Moteur : 3 compartiments
Oui
- Affichage de la tension : Mesurette (12 - 18 g)
- Fusible : Courroie dentée de rechange
- Tiroir intégré : Bâtonnets en bois
- Compris : Sucre
- Non fourni : 1,2 kW | 230 | 50/60 Hz
- Puissance : L 520 x P 520 x H 480 mm
- Dimensions : 11,11 kg
- Poids :



- ▶ Préparation rapide
- ▶ Temps de production : 30 - 60 sec. / h



- ▶ Bien pensé
- ▶ Température et rotation commutables séparément



- ▶ Nettoyage facile : cuve amovible
- ▶ Ø intérieur 500 mm
- ▶ Lavable en machine



- ▶ Pratique et ordonné
- ▶ Tiroir divisé en 3 pour le sucre, les bâtonnets, les colorants et les arômes

Capot de protection B5000

- Matériau : Plastique PMMA
- Conçu pour : Machines à barbes à papa B5000
- Dimensions : L 531 x P 531 x H 360 000 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613842547



137202

PVC* 79,- €

Fours à micro-ondes



Micro-ondes 23L, 900W

610836

PVC* 205,- €

GTIN 4015613518992



• Puissance du micro-ondes

900 W

• Nombre de magnétrons

1



• Nombre de niveaux de puissance

6

• Fonctions

Décongeler

Chauffer



• Contenance

23 litre(s)



• Réglage de la durée jusqu'à

30 minute(s)

• Avec plateau tournant

Oui

• Puissance

1,4 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 483 x P 425 x H 281 mm

• Poids

12,6 kg



Micro-ondes 9231D-GR

610856

PVC* 229,- €

GTIN 4015613762418



Le support de grillade fourni assure une bonne cuisson avec une puissance pouvant aller jusqu'à 1000 watts – que ce soit avec la fonction grill seule ou en combinaison avec la fonction micro-ondes. Il va de soi que cet appareil maîtrise également les fonctions de base comme la cuisson au micro-ondes, la décongélation et le chauffage.



• Puissance du micro-ondes

900 W

• Puissance du grill

1000 W

• Nombre de magnétrons

1



• Nombre de niveaux de puissance

9

• Fonctions

Décongeler

Chauffer

Grill (combinable)

• Contenance

23 litre(s)

• Réglage de la durée jusqu'à

30 minute(s)

• Avec plateau tournant

Oui

• Compris

1 plateau, Ø 189 mm, hauteur 79 mm

• Puissance

1,4 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 480 x P 405 x H 280 mm

• Poids

12,8 kg





Micro-ondes 19501M-HLGR

610857

PVC* 285,- €

GTIN 4015613843827



Avec les fonctions d'air chaud et de grill supplémentaires, le micro-ondes offre un large spectre de types de préparation de plats. Le temps et la puissance peuvent être réglés individuellement en fonction des besoins selon la fonction.



- Matériau Tôle d'acier
- Matériau de la chambre de cuisson Acier inoxydable
- Puissance du micro-ondes 900 W
- Puissance de la soufflerie d'air chaud 1950 W
- Puissance du grill 1950 W
- Nombre de magnétrons 1
- Nombre de niveaux de puissance 6
- Fonctions
Chauffer
Décongeler
Grill (combinable)
Air chaud (combinable)
- Contenance 25 litre(s)
- Programmes réglables 8
- Réglage de la durée jusqu'à 95 minute(s)
- Avec plateau tournant Oui
- Compris 1 poêle à griller, Ø 280 mm, hauteur 52 mm
- Puissance 1,95 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 490 x P 435 x H 280 mm
- Poids 16,5 kg



Micro-ondes 25L, 1000W



- Puissance du micro-ondes 1000 W
- Nombre de magnétrons 1



- Fonctions
Décongeler
Chauffer



- Contenance 25 litre(s)
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50 Hz



- Dimensions L 520 x P 465 x H 312 mm
- Poids 17,4 kg



610181

- Programmes réglables : 20

	Nombre de niveaux de puissance	Réglage de la durée jusqu'à	Code-No.	PVC*	GTIN
Micro-ondes 25L, 1000W	6	60 minute(s)	610182	549,- €	4015613487762
Micro-ondes DIG, 25L,1000W	3	99 minute(s)	610181	559,- €	4015613440101





Micro-ondes 18180D

610839

PVC* 739,- €

GTIN 4015613776866



Micro-ondes empilable de 1800 watts, avec 2 magnétrons, une minuterie et 30 programmes réglables. Le compartiment de cuisson de 18 litres est équipé d'un fond de qualité en céramique.



- Puissance du micro-ondes 1800 W
- Nombre de magnétrons 2
- Nombre de niveaux de puissance 10
- Fonctions Décongeler
Chauffer
- Contenance 18 litre(s)
- Programmes réglables 30
- Réglage de la durée jusqu'à 60 minute(s)
- Propriétés Touches tactiles
Option de mémoire flash USB
- Puissance 2,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 425 x P 520 x H 340 mm
- Poids 19,2 kg

Micro-ondes MJ26A6093



- Puissance du micro-ondes 1850 W
- Nombre de magnétrons 2
- Nombre de niveaux de puissance 5
- Fonctions 2 fonctions de décongélation
Chauffer
- Contenance 26 litre(s)
- Gastronorm 2/3 GN
- Compris 1 plaque de fixation pour empiler le micro-ondes
- Puissance 2,6 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 464 x P 557 x H 368 mm
- Poids 32 kg



610196

	Programmes réglables	Minuterie	Code-No.	PVC*	GTIN
MJ26A6093	50	Numérique Bouton + 20 secondes Bouton X2 pour doubler la quantité et le temps de cuisson	610195	1 429,- €	8806092114708
MJ26A6091	0	Manuel Bouton + 20 secondes	610196	1 429,- €	8806092114685



Accessoires

Étagère murale 520x400mm, Al

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions surface de présentation : L 520 x P 400 mm
- Charge max. : 40 kg
- Dimensions : L 520 x P 400 x H 150 mm
- Poids : 3,4 kg
- GTIN : 4015613431963

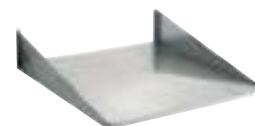


174520

PVC* 81,- €

Étagère murale 600x600mm, Al

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



174600

PVC* 115,- €

A close-up photograph of a Bartscher chafing dish. The top pan is filled with several pieces of cooked salmon, seasoned with black pepper, and mixed with various vegetables including red bell peppers, yellow carrots, and green peas. The bottom pan is partially visible, containing more vegetables like asparagus and tomatoes. The control panel on the side of the chafing dish is black and features the Bartscher logo, a red indicator light, and a rotary knob with settings for power (⏻), two 'S' symbols, and four 'S' symbols, along with a registered trademark symbol (®).

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 111-150



- Taille de la cuve, format GN
- Profondeur max. du récipient GN

1 x 1/1 GN

150 mm



- Puissance
- Dimensions

1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 338 x P 540 x H 248 mm



20232



20233

	Compris	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain Marie 111-150	–	8 kg	20230	165,- €	4015613423647
Bain Marie 212-150	2 récipients GN 1/2 GN	10,3 kg	20232	198,- €	4015613423654
Bain Marie 313-150	3 récipients GN 1/3 GN	10,6 kg	20233	219,- €	4015613423678



Bain Marie, 1/1GN, 150mm, robinet



- Taille de la cuve, format GN
- Robinet de sortie d'eau
- Puissance

1 x 1/1 GN

Oui



1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



20027

	Profondeur max. du récipient GN	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain Marie, 1/1GN, 150mm, robinet	150 mm	L 340 mm P 590 mm H 240 mm	7,5 kg	20240	175,- €	4015613468969
Bain Marie, 1/1GN, 200mm, robinet	200 mm	L 355 mm P 600 mm H 295 mm	9,5 kg	20027	245,- €	4015613379678



Hotpots



Bain Marie Hotpot, 1x pot, 3,5 L



- Plage de température
- Casseroles

de 35 °C à 95 °C
réglable séparément



	Nombre de casseroles	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain Marie Hotpot, 1x pot, 3,5 L	1	3,5 litre(s)	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	L 210 mm P 210 mm H 320 mm	3,5 kg	605035	295,- €	4015613520612
Bain Marie Hotpot, 1x pot, 6,5 L	1	6,5 litre(s)	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 255 mm P 280 mm H 330 mm	4,5 kg	605065	315,- €	4015613520629
Bain Marie Hotpot, 2x pot, 3,5 L	2	3,5 litre(s)	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	L 415 mm P 240 mm H 320 mm	6,2 kg	606035	425,- €	4015613520650
Bain Marie Hotpot, 2x pot, 6,5 L	2	6,5 litre(s)	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	L 505 mm P 280 mm H 320 mm	7,9 kg	606065	475,- €	4015613520636
Bain Marie Hotpot, 3x pot, 3,5 L	3	3,5 litre(s)	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 610 mm P 240 mm H 320 mm	9 kg	607035	555,- €	4015613520667





Bain Marie Hotpot, 4x pot, 3,5 L

608035

PVC* 635,- €

GTIN 4015613520674



• Nombre de casseroles



• Contenance, chaque

• Plage de température



• Puissance

• Dimensions

• Poids

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* 45,- €

Pot 6,5L Hot Pot

- Matériau : CNS 18/10
- Contenance : 6,5 litre(s)
- Dimensions : L 240 x P 240 x H 210 mm
- Poids : 0,76 kg
- GTIN : 4015613520704

609065

PVC* 49,- €



Couvercle Hot Pot 3,5L

- Matériau : CNS 18/10
- Diamètre : 186 mm
- Dimensions : L 190 x P 190 x H 25 mm
- Poids : 0,15 kg
- GTIN : 4015613520711

609135

PVC* 13,- €

Couvercle Hot Pot 6,5L

- Matériau : CNS 18/10
- Diamètre : 237 mm
- Dimensions : L 240 x P 240 x H 25 mm
- Poids : 0,24 kg
- GTIN : 4015613520728

609165

PVC* 23,- €



Cuiseur à œufs EH6

115129

PVC* 265,- €

GTIN 4015613675770



Des oeufs 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 oeuf au buffet de petit déjeuner.



• Contenance de la cuve

• Plage de température



• Réglage du degré de cuisson

• Résistance électrique en acier inoxydable

• Modèle du support à oeufs

• Puissance

• Dimensions

• Poids

4 litre(s)
de 30 °C à 110 °C
Manuel
Oui
6 supports séparés, avec des couleurs différentes
Taille des oeufs : Petits, moyens
2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 365 x P 220 x H 290 mm
4,3 kg



Soupière 5,4L

100062

PVC* 92,- €

GTIN 4015613634821



• Matériau

Tôle d'acier



• Casserole intérieure

Laqué



• Contenance

Acier inoxydable

• Plage de température

Acier inoxydable

• Type de chauffage

Amovible

• Compris

5,4 litre(s)

• Puissance

de 35 °C à 95 °C

• Dimensions

Indirect

• Poids

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 255 x P 267 x H 385 mm

3,1 kg



Soupière Club 8,5L

100067

PVC* 95,- €

GTIN 4015613442587



• Matériau

Tôle d'acier



• Casserole intérieure

Laqué



• Contenance

Acier inoxydable

• Plage de température

Acier inoxydable

• Type de chauffage

Amovible

• Compris

8,5 litre(s)

• Puissance

de 30 °C à 95 °C

• Dimensions

Indirect

• Poids

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

0,4 kW | 230 V | 50 Hz

L 295 x P 295 x H 385 mm

3,4 kg



Soupière Economic 9L

100061

PVC* 103,- €

GTIN 4015613421292



• Matériau

Tôle d'acier



• Casserole intérieure

Laqué



• Contenance

Acier inoxydable

• Plage de température

Acier inoxydable

• Type de chauffage

Amovible

• Compris

9 litre(s)

• Puissance

de 48 °C à 94 °C

• Dimensions

Indirect

• Poids

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz

L 360 x P 330 x H 370 mm

3,9 kg

Soupière Party 9L



- Casserole intérieure



- Contenance
- Plage de température



- Type de chauffage

- Compris

- Puissance

- Dimensions

- Poids

Acier inoxydable

Amovible

9 litre(s)

de 30 °C à 95 °C

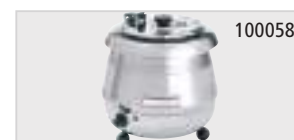
Indirect

8 étiquettes à soupes à fixation magnétique

0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 345 x P 345 x H 360 mm

4,5 kg



	Matériau	Code-No.	PVC*	GTIN
Soupière Party 9L	Tôle d'acier, laqué	100054	103,- €	4015613353432
Soupière De Luxe 9L	Acier inoxydable	100058	145,- €	4015613367736



Soupière 10L

100048

PVC* 92,- €

GTIN 4015613610702



- Matériau
- Casserole intérieure



- Contenance
- Plage de température



- Type de chauffage

- Puissance

- Dimensions

- Poids

Plastique

Acier inoxydable

Amovible

10 litre(s)

de 57 °C à 84 °C

Indirect

0,45 kW | 230 V | 50 Hz

L 330 x P 330 x H 380 mm

3 kg



Soupière Gourmet 10L

100047

PVC* 155,- €

GTIN 4015613364704



- Matériau
- Casserole intérieure



- Contenance
- Plage de température



- Type de chauffage

- Compris

- Puissance

- Dimensions

- Poids

Plastique

Acier au nickel-chrome

Amovible

10 litre(s)

de 50 °C à 95 °C

Indirect

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* 175,- €

GTIN 4016098101822



• Matériau

Acier
Émaillé



• Contenance

16 litre(s)



• Plage de température

de 30 °C à 90 °C



• Type de chauffage

Direct, sans eau

• Puissance

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

L 465 x P 365 x H 370 mm

• Poids

4,7 kg



Chauffe-chocolat 1,25L

900005

PVC* 39,- €

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.



• Casserole intérieure

Céramique
Amovible



• Contenance

1,25 litre(s)



• Plage de température

de 40 °C à 58 °C



• 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



• Matériau

Aluminium



• Casserole intérieure

Céramique



• Réglage de la température

Amovible

3 niveaux



• Puissance

0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions

L 230 x P 220 x H 200 mm

• Poids

2 kg



	Contenance	Plage de température	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
"Mini" 1,25L	1,25 litre(s)	de 65 °C à 75 °C	0,12 kW 230 V 50/60 Hz	L 230 mm P 220 mm H 200 mm	2,1 kg	A100266	36,- €	4015613610580
5,5L	5,5 litre(s)	de 20 °C à 96 °C	0,28 kW 230 V 50/60 Hz	L 345 mm P 345 mm H 276 mm	5,4 kg	A100155	55,- €	4015613397894
6,5L	6,5 litre(s)	de 20 °C à 96 °C	0,32 kW 230 V 50/60 Hz	L 410 mm P 295 mm H 240 mm	5,7 kg	A100265	59,- €	4015613405346





Chafing dish 3,8L 500 E

500835

PVC* 129,- €

GTIN 4015613390857



- Contenance
- Plage de température



- Compris
- Puissance



- Dimensions
- Poids



3,8 litre(s)
de 30 °C à 85 °C
1 récipient Ø 300 mm
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* 225,- €

GTIN 4015613389820



- Contenance
- Gastronorm



- Profondeur max. du récipient GN



- Plage de température
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

13,5 litre(s)
1/1 GN
100 mm
de 30 °C à 85 °C
1 support de couvercle
1 récipient GN
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 623 x P 356 x H 285 mm
8,3 kg



Chafing dish 1/1 2200 E

500830

PVC* 175,- €

GTIN 4015613370033



- Contenance
- Gastronorm



- Profondeur max. du récipient GN



- Plage de température
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

13,5 litre(s)
1/1 GN
100 mm
de 30 °C à 85 °C
2 supports de couvercle
1 récipient GN
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* 205,- €

GTIN 4015613370040



- Nombre de casseroles
- Contenance, chaque
- Plage de température
- Propriétés du couvercle



- Compris



- Poids



- Puissance
- Dimensions
- Poids

2
4 litres
de 30 °C à 85 °C
Amovible, avec poignée
Fente pour la cuillère
2 supports de couvercle
1 récipient GN
2 louches
2,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 636 x P 357 x H 460 mm
7 kg



Chafing dish 1/2 BP

500481

PVC* 49,- €

GTIN 4015613366708



- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Nombre de récipients pour le gel combustible
- Compris
- Dimensions
- Poids

1/2 GN
65 mm
1
1 récipient GN
L 375 x P 290 x H 320 mm
2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP



- Gastronorm
- Propriétés du couvercle

1/1 GN
Amovible, avec poignée
Fixation du couvercle d'un côté



	Profondeur max. du récipient GN	Nombre de récipients pour le gel combustible	Compris	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	2	1 récipient GN	L 610 mm P 350 mm H 320 mm	4,3 kg	500482	65,- €	4015613366715
Kit de chafing dish 1/1 BP	65 mm	4	2 récipients GN	L 610 mm P 355 mm H 300 mm	8,6 kg	500486	119,- €	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	2	1 récipient GN	L 605 mm P 350 mm H 305 mm	4,1 kg	500494	79,- €	4015613536903





Chafing dish 1/1 BP "Rolltop"

500458

PVC* 198,- €

GTIN 4015613412771



- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Nombre de récipients pour le gel combustible
- Matériau de la/des poignée(s)
- Propriétés du couvercle
- Compris
- Dimensions
- Poids

1/1 GN
65 mm
2
Plastique, décor en bois
Couvercle coulissant
1 récipient GN
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 | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 130 x P 140 x H 100 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613410166



500464

PVC* 49,- €

Couvercle coulissant CD 1/1 E

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Conçu pour : Chafing Dishes électriques
- Dimensions : L 525 x P 330 x H 165 mm
- Poids : 3,6 kg
- GTIN : 4015613433479



500833

PVC* 79,- €

Couvercle coulissant CD 1/1 BP

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Conçu pour : Chafing Dishes avec pâte combustible
- Dimensions : L 535 x P 365 x H 170 mm
- Poids : 3 kg
- GTIN : 4015613412788



500459

PVC* 89,- €

Gel combustible



Gel combustible Bartscher 48-200

500160

PVC* 59,- €

GTIN 4015613845463



- Contenu / boîte
 - Durée de combustion/boîte, approx.
 - Dimensions
 - Poids
 - Unité de commande
 - Quantité minimum de commande
- 200 g
2,5 heures
L 260 x P 350 x H 225 mm
11,9 kg
1 carton (48 boîtes)
4 cartons



Chafing dish 6,2L Flexible

500846

PVC* 369,- €

GTIN 4015613721101



Induction ou vitrocéramique : le Chafing-Dish rond peut être utilisé de manière flexible sur la plaque de cuisson encastrée – que ce soit sur des buffets, dans des cantines ou dans des cuisines ouvertes. Le couvercle amovible avec mécanisme Soft-Close permet de servir facilement les plats et de remplacer facilement le récipients.

- Contenance 6,2 litre(s)
- Diamètre du récipient intérieur 390 mm
- Type de chauffage Externe, à l'aide d'une plaque de cuisson plate à induction ou vitrocéramique encastrable
- Propriétés du couvercle Avec fenêtre transparente
Mécanisme Soft-Close (charnière de couvercle hydraulique)
Amovible, avec poignée
- Compris 1 récipient Ø 390 mm, 65 mm de profondeur, Acier inoxydable
- Remarque importante Pour utiliser cet appareil, une plaque de cuisson externe est nécessaire
- Dimensions L 435 x P 472 x H 185 mm
- Poids 5,4 kg

Chafing dish 2/3 Flexible



Induction ou en vitrocéramique – le Chafing Dish pour une utilisation flexible sur une plaque de cuisson encastrée. Le couvercle amovible facilite le remplacement du récipient GN sur le buffet, à la cantine ou dans la cuisine ouverte.

- Profondeur max. du récipient GN 65 mm
- Type de chauffage Externe, à l'aide d'une plaque de cuisson plate à induction ou vitrocéramique encastrable
- Propriétés du couvercle Avec fenêtre transparente
Mécanisme Soft-Close (charnière de couvercle hydraulique)
Amovible, avec poignée
- Propriétés Réglage de la température à l'aide de la plaque de cuisson externe
Dispositif Lift-up pour récipient GN
- Compris 1 récipient GN, 65 mm de profondeur, Acier inoxydable
- Remarque importante Pour utiliser cet appareil, une plaque de cuisson externe est nécessaire

	Contenance	Gastronorm	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chafing dish 2/3 Flexible	5,2 litre(s)	2/3 GN	L 400 mm P 418 mm H 195 mm	5,5 kg	500847	369,- €	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 litre(s)	GN 1/1	L 580 mm P 420 mm H 205 mm	7 kg	500507	449,- €	4015613696003



- ▶ Des possibilités infinies
- ▶ Le Chafing Dish peut être utilisé en combinaison avec une plaque de cuisson externe



- ▶ Induction ou vitrocéramique
- ▶ Possibilité de réglage de la température via la plaque de cuisson externe encastrable



- ▶ Mécanisme Soft-Close
- ▶ Couvercle amovible avec fenêtre



- ▶ Dispositif Lift-Up
- ▶ Retrait facile du récipient GN

Vitrines chauffantes



Présentoir chauffant R4 4 x GN 1/3



Petite, mais raffinée : vitrine peu encombrante pour la distribution et la présentation de plats chauds.



• Profondeur max. du récipient GN 40 mm

• Verre trempé Oui



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

• Type de chauffage Chauffé à sec

• Bac d'eau pour l'humidification de l'air Non

• Type de porte Porte(s) coulissante(s)

• Position de la porte Arrière

• Compris Récipients GN

	Contenance GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
R4 4 x GN 1/3	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	L 775 mm P 420 mm H 335 mm	16,2 kg	305058	529,- €	4015613681818
R6 6 x GN 1/3	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	L 1 135 mm P 420 mm H 335 mm	24,7 kg	305059	635,- €	4015613681825



Vitrine chauffante 5200 2ER

305062

PVC* 449,- €

GTIN 4015613698885



Appareil de table compact pour garder au chaud et présenter les plats chauds – équipé de portes soulevables pratiques.



• Contenance 45 litre(s)

• Nombre de tablettes intermédiaires 1

• Vitre frontale Arrondi

• Verre trempé Oui

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

• Type de chauffage Chauffé à sec

• Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui

• Type de porte Porte à guillotine

• Position de la porte Arrière

• Puissance 0,8 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions L 560 x P 395 x H 365 mm

• Poids 14,8 kg



Vitrine chauffante 6200 2EK

305063

PVC* 539,- €

GTIN 4015613698892



Appareil de table utilisable des deux côtés avec portes soulevables pratiques et éclairage LED.

- Contenance 80 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Vitre frontale Plié
- Verre trempé Oui
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Type de porte Porte à guillotine
- Position de la porte Des deux côtés
- Éclairage LED
- Puissance 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 700 x P 430 x H 365 mm
- Poids 17,4 kg



Vitrine chauffante 5900 2ER

305064

PVC* 785,- €

GTIN 4015613711263



Cette vitrine chauffante permet de garder les plats au chaud sur deux niveaux sans prendre trop de place. Les lampes qui éclairent les tablettes ainsi que le miroir fixé à l'arrière assurent une belle présentation des plats.

- Contenance 104 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Plage de température de 30 °C à 70 °C
- Type de chauffage Chaleur voûte / sole
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Non
- Éclairage Plafond
- Propriétés Tablette supérieure est chauffée par le chauffage radiant du niveau inférieur
Chaleur de voûte du niveau supérieur est réglable séparément
- Puissance 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 630 x P 465 x H 655 mm
- Poids 27,6 kg



▶ Plat de présentation
page 397, 398



Comptoir chaud Bartscher DeliCompact

306057

PVC* 659,- €

GTIN 4015613535500



- Matériau Tôle d'acier
- Contenance 52 litre(s)
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Verre trempé Oui
- Plage de température de 30 °C à 110 °C
- Type de chauffage Chauffé à l'eau
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Type de porte Porte(s) à battant
- Position de la porte Arrière
- Éclairage intérieur Oui
- Puissance 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 390 x P 445 x H 665 mm
- Poids 24,4 kg

Vitrine chauff. "Bartscher Deli I"



- Matériau Acier
Laqué
Chromé
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Verre trempé Oui
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
- Position de la porte Des deux côtés
- Éclairage intérieur Oui

	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bartscher Deli I	110 litre(s)	1,84 kW 230 V 50 Hz	L 660 mm P 470 mm H 640 mm	35 kg	306053	609,- €	4015613437743
Bartscher Deli II	152 litre(s)	1,84 kW 230 V 50 Hz	L 900 mm P 480 mm H 590 mm	52 kg	306054	798,- €	4015613437750
Bartscher Deli III	373 litre(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	L 1 200 mm P 480 mm H 790 mm	76 kg	306055	1 098,- €	4015613437767



Vitrine chauff. "Bartscher Deli Plus I"



- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Verre trempé Oui
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Bac d'eau pour l'humidification de l'air Oui
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
- Éclairage LED
Plafond commutable séparément



305055

	Contenance	Position de la porte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bartscher Deli Plus I	120 litre(s)	Arrière	1,1 kW 230 V 50 Hz	L 690 mm P 600 mm H 670 mm	36,2 kg	305053	775,- €	4015613503035
Bartscher DeliPlus I-D	120 litre(s)	Des deux côtés	1,1 kW 230 V 50 Hz	L 690 mm P 590 mm H 685 mm	36 kg	305055	819,- €	4015613525839
Bartscher DeliPlus II	160 litre(s)	Arrière	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 870 mm P 585 mm H 685 mm	42,8 kg	305054	898,- €	4015613503042



Vitrines chauffantes GN



Vitrine chauffante GN1110-R



Grâce à ce modèle de vitrine de haute qualité et à l'éclairage intérieur, les plats préparés sont parfaitement mis en valeur. La vitre frontale rabattable et le tiroir d'égouttage amovible assurent un nettoyage facile

- Profondeur max. du récipient GN 40 mm
- Vitre frontale Arrondi
- Verre trempé Oui
- Réglage de la température thermostat
- Plage de température de 30 °C à 110 °C
- Type de chauffage Chauffé à sec
- Position de la porte Arrière
- Éclairage Halogène
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Non fourni Récipients GN



	Contenance	Gastronorm	Type de porte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
GN1110-R	85 litre(s)	1 x 1/1 GN	Porte à guillotine	1,65 kW 230 V 50/60 Hz	L 505 mm P 785 mm H 560 mm	45 kg	305067	3 259,- €	4015613828770
GN2110-R	95 litre(s)	2 x 1/1 GN	Porte(s) coulissante(s)	2,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 755 mm P 785 mm H 560 mm	56,6 kg	305066	3 498,- €	4015613808819
GN3110-R	185 litre(s)	3 x 1/1 GN	Porte(s) coulissante(s)	3,65 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 095 mm P 785 mm H 560 mm	84,8 kg	305068	4 998,- €	4015613828787



Chariots buffets, chauds



Chariot buffet, chaud, 3x 1/1GN



- Présentation parfaite de plats chauds.
Le chariot à buffet est idéalement équipé d'un éclairage intégré, d'une protection hygiénique contre les postillons avec une tablette et des roulettes pour un transport aisé.
- Matériau : Bois
 - Couleur : Teck
 - Profondeur max. du récipient GN : 150 mm
 - Plage de température : de 30 °C à 90 °C
 - Robinet de vidange : Oui
 - Protection contre les postillons et la toux : Oui
 - Éclairage : Protection contre les postillons et la toux
 - Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
 - Propriétés : Plan de travail en Granit Rosa Porrino
Cuve en acier inoxydable
Récipients GN
Kit (montage facile)
 - Non fourni
 - État lors de la livraison



• 2 prises séparées sont nécessaires

	Nombre de cuves	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
3x 1/1GN	1	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 200 mm P 880 mm H 1 370 mm	112 kg	125614	2 398,- €	4015613745381
4x1/1GN	1	4 x 1/1 GN	3 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 490 mm P 880 mm H 1 370 mm	136 kg	125628	2 649,- €	4015613745374
6x1/1GN	2	6 x 1/1 GN	4 kW 230 V 50/60 Hz	L 2 150 mm P 880 mm H 1 370 mm	184 kg	125624	3 498,- €	4015613745398



Accessoires

1 glissière plateaux, 3x 1/1 GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 180 x P 380 x H 115 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613570815



125502

PVC* 369,- €

1 glissière plateaux, 4x 1/1 GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 500 x P 310 x H 120 mm
- Poids : 4 kg
- GTIN : 4015613570846



125503

PVC* 419,- €

1 glissière plateaux, 6x 1/1 GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 2 100 x P 310 x H 120 mm
- Poids : 5,9 kg
- GTIN : 4015613570860

125504

PVC* 649,- €



Chariot buffet Kids W4110-150U



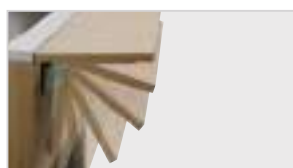
La solution de buffet mobile pour les enfants – car les enfants aussi mangent avec les yeux et sont contents de pouvoir choisir et se servir eux-mêmes dans des plats parfaitement maintenus au chaud.



- Matériau
 - Bois, stratifié
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Nombre de cuves
 - 1
- Taille de la cuve, format GN
 - 4 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN
 - 150 mm
- Plage de température
 - de 30 °C à 90 °C
- Robinet de vidange
 - Oui
- Protection contre les postillons et la toux
 - Oui
- Éclairage
 - Lampes infrarouges
 - commutable séparément
- Roulettes de direction
 - 5 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Propriétés
 - Cuve en acier inoxydable
 - Coins arrondis
- Compris
 - 4 barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
- Non fourni
 - Récipients GN
- État lors de la livraison
 - Monté
- Puissance
 - 2,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 1 425 x P 1 160 x H 1 200 mm
- Poids
 - 96 kg



- ▶ Solution de buffet mobile pour les enfants
- ▶ Hauteur de service : 700 mm



- ▶ Avec glissière à plateaux
- ▶ Rabattable
- ▶ Dimensions : L 1 460 x P 250 mm



- ▶ Couleur Wengé



- ▶ Couleur Anthracite

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Chariot buffet Kids W4110-150U	Orme	125631	4 449,- €	4015613758305
Chariot buffet Kids W4110-150W	Wengé	125631V1	4 449,- €	4015613773032
Chariot buffet Kids W4110-150A	Anthracite	125631V2	4 449,- €	4015613773049



Chariot buffet W3110-200U



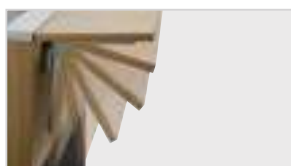
La solution de buffet mobile au design en bois moderne – le chariot de buffet avec protection contre les postillons et la toux et éclairage LED peut accueillir 3-4 récipients GN 1/1 GN et maintient les plats au chaud de manière douce et appétissante grâce au principe du bain-marie.



- Matériau
 - Bois, stratifié
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Nombre de cuves 1
- Profondeur max. du récipient GN 200 mm
- Plage de température de 30 °C à 90 °C
- Robinet de vidange Oui
- Protection contre les postillons et la toux Oui
- Éclairage LED commutable séparément
- Roulettes de direction 2 roulettes avec frein
- Propriétés Cuve en acier inoxydable
- Compris Barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
- Non fourni Récipients GN
- État lors de la livraison Monté



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Avec glissière à plateaux
▶ Rabattable



▶ Couleur Wengé



▶ Couleur Anthracite

	Couleur	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
W3110-200U	Orme	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 1 250 mm H 1 510 mm	110,6 kg	125633	5 749,- €	4015613758558
W3110-200W	Wengé	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 1 250 mm H 1 510 mm	110,6 kg	125633V1	5 749,- €	4015613773056
W3110-200A	Anthracite	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 1 250 mm H 1 510 mm	113,4 kg	125633V2	5 749,- €	4015613773063
W4110-200U	Orme	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	L 1 495 mm P 1 250 mm H 1 520 mm	133,5 kg	125634	6 549,- €	4015613757803
W4110-200W	Wengé	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	L 1 495 mm P 1 250 mm H 1 520 mm	133,5 kg	125634V1	6 549,- €	4015613773070
W4110-200A	Anthracite	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	L 1 495 mm P 1 250 mm H 1 520 mm	133,5 kg	125634V2	6 549,- €	4015613773087



Chariots bain-marie



Chariot bain-marie, 2 x 1/1 GN, tr.



• Type de chauffage

Chauffé à sec



• Nombre de cuves

1

• Profondeur max. du récipient GN

200 mm

• Cuve à double paroi

Oui



• Plage de température

de 30 °C à 90 °C



• Roulettes de direction

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Non fourni

Récipients GN

• État lors de la livraison

Kit (montage facile)

Taille de la cuve,
format GN

Puissance

Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

Chariot bain-marie, 2 x 1/1 GN, tr.	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	L 650 mm P 820 mm H 855 mm	32 kg	200254	1 229,- €	4015613505312
Chariot bain-marie, 3x1/1GN, tr.	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	L 650 mm P 1 200 mm H 855 mm	41 kg	200255	1 519,- €	4015613505329



Chariot bain-marie WB2110



Le buffet mobile : pour maintenir au chaud et transporter confortablement des plats. Permet d'installer un buffet chaud complet en un tour de main.



• Type de chauffage

Chauffé à l'eau

• Profondeur max. du récipient GN

200 mm



• Plage de température

de 30 °C à 90 °C

• Zones chauffantes réglables séparément

Oui

• Robinet de sortie d'eau

Oui

• Roulettes de direction

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

• Non fourni

Récipients GN

• État lors de la livraison

Monté

Nombre de cuves

Taille de la cuve,
format GN

Puissance

Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

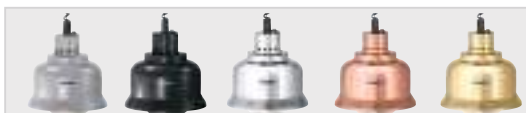
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	L 655 mm P 900 mm H 910 mm	38,8 kg	200261	1 419,- €	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	L 655 mm P 1 300 mm H 910 mm	54 kg	200262	1 949,- €	4015613671802



Lampes chauffantes



Lampe chauffante IWL250D SI



- Matériau : Acier Laqué
- Type de source de chaleur : Ampoule(s) infrarouge(s)
- Douille : E27
- Modèle de câble de raccordement : Câble en spirale
Longueur de câble : 650 mm à 1600 mm
Système pendulaire
- Compris : 1 ampoule infrarouge (Philips Incandescent), couleur du verre : transparent
Matériel de raccordement électrique
- Puissance : 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 230 x P 230 x H 250 mm
- Poids : 1 kg

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
IWL250D SI	Argenté, mat	114278	122,- €	4015613715933
IWL250D SW	Noir, mat	114273	122,- €	4015613712703
IWL250D CHR	Argenté, brillant	114279	145,- €	4015613739274
IWL250D KU	Cuivre, brillant	114274	145,- €	4015613712727
IWL250D GO	Doré, brillant	114275	145,- €	4015613712734



Accessoires

Ampoule infrarouge IWL250D

- Modèle : Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- Filetage : E27
- Puissance : 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 125 x P 125 x H 180 mm
- Poids : 0,12 kg
- GTIN : 4015613692562



114271

PVC* 18,- €

Lampe infrarouge IWL250D-W

- Modèle : Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125, Couleur du verre : Transparent
- Filetage : E27
- Puissance : 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 125 x P 125 x H 173 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613715131



114277

PVC* 18,- €

Lampe chauffante IWL250ST



Nombre de lampes chauffantes



• Type de source de chaleur



• Douille



• Propriétés

• Compris

Ampoule(s) infrarouge(s)
E27

Réflecteur en acier ventilé

Hauteur libre : variable (max. 520 mm)

Ampoule infrarouge, couleur du verre :
Transparent

	Nombre de lampes chauffantes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
IWL250ST	1	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	L 200 mm P 250 mm H 700 mm	6,1 kg	114270	198,- €	4015613686417
IWL500ST	2	0,5 kW 230 V 50 Hz	L 330 mm P 515 mm H 700 mm	9,6 kg	114296	279,- €	4015613806198



Pont chauffant I2WL552 1/1



Taille de la cuve, format GN

Nombre de sources de chaleur



• Matériau



• Profondeur max. du récipient GN



• Type de source de chaleur

• Compris

• Remarque importante

• État lors de la livraison

Aluminium

65 mm

Ampoule(s) infrarouge(s)

Ampoule infrarouge, couleur du verre :
Transparent

Livraison sans récipient GN

Kit (montage facile)

	Taille de la cuve, format GN	Nombre de sources de chaleur	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
I2WL552 1/1	1/1 GN	2	0,55 kW 230 V 50 Hz	L 620 mm P 425 mm H 358 mm	1,6 kg	114282	135,- €	4015613779874
I3WL820 2/1	2/1 GN	3	0,825 kW 230 V 50 Hz	L 810 mm P 340 mm H 610 mm	2,1 kg	114267	139,- €	4015613676326



Pont chauffant IHR1000 1/1

A114001

PVC* 269,- €

GTIN 4015613432526



• Taille de la cuve, format GN



• Profondeur max. du récipient GN



• Type de source de chaleur

• Nombre de tubes chauffants

• Plage de température

• Compris

• Puissance

• Dimensions

• Poids

1/1 GN

65 mm

Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)

1

de 22 °C à 53 °C

1 plaque perforée

1 récipient GN 1/1 GN, 50 mm de profondeur, acier inoxydable

1 kW | 230 V | 50 Hz

L 335 x P 570 x H 505 mm

8,3 kg

Pont chauffant I1WL400



- Matériau de la surface de la plaque de maintien au chaud
- Type de source de chaleur
- Plage de température
- Sources de chaleur commutables séparément

Vitrocéramique
Ampoule(s) infrarouge(s)
de 30 °C à 85 °C
Oui



Nombre de zones chauffantes

Nombre de sources de chaleur

Puissance

Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

	Nombre de zones chauffantes	Nombre de sources de chaleur	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
I1WL400	1	1	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	L 380 mm P 555 mm H 560 mm	7,5 kg	114263	269,- €	4015613655376
I2WL800	2	2	0,8 kW 230 V 50-60 Hz	L 740 mm P 565 mm H 570 mm	14 kg	114272	449,- €	4015613692272



Pont chauffant TR I2WL950



- Nombre de zones chauffantes
- Type de source de chaleur
- Plage de température
- Sources de chaleur commutables séparément

1
Ampoule(s) infrarouge(s)
de 30 °C à 90 °C
Oui



Nombre de sources de chaleur

Puissance

Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

	Nombre de sources de chaleur	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
TR I2WL950	2	0,95 kW 230 V 50 Hz	L 850 mm P 650 mm H 800 mm	19 kg	A114245	898,- €	4015613389684
TR I3WL1350	3	1,35 kW 230 V 50 Hz	L 1 270 mm P 650 mm H 800 mm	28 kg	A114250	1 159,- €	4015613389691



Accessoires

Lampe infrarouge IWL250D-WS

- Modèle : Infrarouge, Couleur du verre : Transparent
- Filetage : E27
- Puissance : 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 120 x P 120 x H 142 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613717135



114258

PVC* 10,- €

Lampe infrarouge IWL250D-W

- Modèle : Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125, Couleur du verre : Transparent
- Filetage : E27
- Puissance : 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 125 x P 125 x H 173 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613715131



114277

PVC* 18,- €

Ampoule infrarouge IWL250D

- Modèle : Infrarouge, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- Filetage : E27
- Puissance : 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 125 x P 125 x H 180 mm
- Poids : 0,12 kg
- GTIN : 4015613692562



114271

PVC* 18,- €

Pont chauffant 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
- Modèle: Prêt à être monté
- Hauteur libre: 360 mm
- Propriétés: Préparé pour le montage de pieds ou d'une chaîne
- Non fourni: Pieds, chaîne



► Type de source de chaleur : tube chauffant à infrarouges



► Préparé pour le montage de pieds ou d'une chaîne



	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pont chauffant IHR650	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	L 760 mm P 225 mm H 65 mm	2,8 kg	114001	245,- €	4015613451749
Pont chauffant IHR800	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 920 mm P 225 mm H 65 mm	3,3 kg	114002	265,- €	4015613452142
Pont chauffant IHR950	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 070 mm P 225 mm H 65 mm	3,6 kg	114003	285,- €	4015613452159
Pont chauffant IHR1100	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 220 mm P 225 mm H 65 mm	4 kg	114005	315,- €	4015613466538
Pont chauffant IHR1250	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 370 mm P 225 mm H 65 mm	4,3 kg	114004	335,- €	4015613452166
Pont chauffant IHR1730	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 830 mm P 225 mm H 65 mm	5,6 kg	114006	395,- €	4015613466545



Accessoires

Pied pont thermique, paire

- Dimensions : L 270 x P 25 x H 425 mm
- Poids : 0,72 kg
- GTIN : 4015613452258



114000

PVC* 85,- €



Pont thermique WBS800 I1HR



- Type de source de chaleur
- Hauteur libre
- Propriétés

Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
290 mm
30 - 40 mm plié de tous les côtés
Pieds réglables en tube carré 25 x 25 mm

	Nombre de tubes chauffants	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pont thermique WBS800 I1HR	1	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 800 mm P 300 mm H 400 mm	8 kg	112081	659,- €	4015613656311
Pont thermique WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 000 mm P 300 mm H 400 mm	9 kg	112101	698,- €	4015613656328
Pont thermique WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 200 mm P 300 mm H 400 mm	11 kg	112122	825,- €	4015613656335
Pont thermique WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 400 mm P 300 mm H 400 mm	12 kg	112141	855,- €	4015613650197
Pont thermique WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 600 mm P 300 mm H 400 mm	14 kg	112161	875,- €	4015613656342
Pont thermique WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 800 mm P 300 mm H 120 mm	17,4 kg	112181	1 019,- €	4015613656359
Pont thermique WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 2 000 mm P 300 mm H 400 mm	18 kg	112201	1 069,- €	4015613656366





Plaque chauffante WP1200

A114365

PVC* 65,- €

GTIN 4015613687254



Plaque chauffante compacte à double usage - Grâce au jeu de câbles amovible et à l'accumulateur de chaleur, la plaque chauffante peut également être utilisée comme réchaud de table.



- Dimensions surface de présentation
- Temps de chauffe
- Durée max. de maintien au chaud
- Propriétés

L 600 x P 200 mm

7 minutes (100 °C)

37 min.

Lors du branchement au courant, la plaque de maintien au chaud est automatiquement chauffée à maximum 100 °C

Set de câbles amovible

1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 730 x P 215 x H 62 mm

4 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plaque chauffante WP150 1/1



- Matériau de la plaque de maintien au chaud

Verre



- Plage de température
- Non fourni

de 30 °C à 95 °C

Récipients GN

	Gastronorm	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	L 570 mm P 335 mm H 40 mm	3,4 kg	114356	155,- €	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	L 670 mm P 550 mm H 40 mm	5,9 kg	114357	215,- €	4015613416762



Plaque chauffante WP230S-EB 1/1

114371

PVC* 109,- €

GTIN 4015613783468



Comme appareil de table ou encastrable : grâce à son design blanc élégant, cette plaque chauffante convient également aux buffets, à la distribution de repas et au Front-Cooking. Les 3 niveaux de température peuvent être sélectionnés facilement grâce à la commande tactile.



- Matériau de la plaque de maintien au chaud

SCHOTT CERAN®

- Gastronorm
- Dimensions surface de présentation
- Plage de température
- Réglage de la température

1/1 GN

L 520 x P 270 mm

de 50 °C à 95 °C

3 niveaux

50 °C | 70 °C | 95 °C

- Prêt à être monté
- Non fourni
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Oui

Récipients GN

0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz

L 545 x P 340 x H 47 mm

2,9 kg



Plaque chauffante WP250



• Plage de température

de 35 °C à 95 °C



	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
WP250	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	L 500 mm P 375 mm H 64 mm	5 kg	114360	155,- €	4015613504957
WP450	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 900 mm P 450 mm H 64 mm	13,2 kg	114361	225,- €	4015613504964
WP600	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 000 mm P 500 mm H 64 mm	16 kg	114362	275,- €	4015613504971



Plaques chauffantes à induction



Plaque chauffante à induction IW10

114366

PVC* 165,- €

GTIN 4015613714806



Que ce soit sur des buffets, dans des cuisines ouvertes ou pour des événements de catering, cette plaque chauffante permet de garder facilement au chaud les casseroles, poêles et Chafing Dishes compatibles avec l'induction.



- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Dimensions panneau de verre L 460 x P 315 mm
- Capacité max. 1000 W
- Nombre de niveaux de température 11
- Plage de température de 50 °C à 100 °C
- Propriétés Poignées de transport latérales
Signal sonore en cas d'absence de casserole
- Puissance 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 530 x P 340 x H 65 mm
- Poids 5,8 kg



Plaque chauffante à induction IW3



Le design de cette plaque chauffante attire le regard sur chaque buffet. La solution pratique qui consiste à raccorder et commuter 4 appareils avec le câble proposé en option sur un circuit de courant contribue en plus à un look haut de gamme et uniforme là où les aliments sont délivrés.

- Matériau Acier
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Dimensions panneau de verre L 390 x P 390 mm
- Capacité max. 300 W
- Nombre de niveaux de température 12
- Plage de température de 40 °C à 95 °C
- Possibilité de combinaison 4 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
- Puissance 0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Poids 5,4 kg

	Couleur	Dimensions	Code-No.	PVC*	GTIN
IW3	Noir Argenté	L 395 mm P 395 mm H 100 mm	105865	1 249,- €	4015613746838
IW3-SW	Noir	L 390 mm P 390 mm H 100 mm	105867	1 298,- €	4015613773117



Plaque chauffante à induction IW3-EBBF

105864

PVC* 1 179,- €

GTIN 4015613746821



La plaque chauffante en tant que variante à encastrer à l'aspect sobre est la solution idéale quelle que soit la forme de distribution d'aliments. Le câble proposé en option permettant de raccorder et de commuter 4 appareils sur un circuit de courant contribue à un look uniforme.

- Matériau Acier
- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Diamètre de la zone chauffante 195 mm
- Capacité max. 300 W
- Nombre de niveaux de température 12
- Plage de température de 40 °C à 95 °C
- Panneau de commande Séparé
- Longueur de câble : 0,65 m
- Possibilité de combinaison 4 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique
- Remarque importante Ne pas utiliser comme appareil de table
- Puissance 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 280 x P 280 x H 95 mm
- Poids 3,8 kg



Accessoires

Câble de branchement IW3

- Longueur du câble : 1,55 m
- Conçu pour : Plaque chauffante à induction IW3, Plaque chauffante à induction IW3-EBBF, Plaque chauffante à induction IW3-SW
- Dimensions : L 30 x P 1 550 x H 20 mm
- Poids : 0,17 kg
- GTIN : 4015613809670



105868

PVC* 59,- €



Plaque chauffante à induction IW10-EB

114367

PVC* 185,- €

GTIN 4015613715704



STAINLESS STEEL



La facilité d'utilisation, le réglage précis de la température de 40°C à 100°C et la grande zone chauffante offrent des conditions optimales pour la préparation et la distribution de plats et pour les buffets - que ce soit avec de la vaisselle ronde ou rectangulaire.

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Dimensions panneau de verre L 455 x P 310 mm
- Capacité max. 1000 W
- Nombre de niveaux de température 13
- Plage de température de 40 °C à 100 °C
- Prêt à être monté Oui
- Possibilité de combinaison 3 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique

- Propriétés Également utilisable comme appareil de table
- Puissance 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 490 x P 345 x H 67 mm
- Poids 5,4 kg



Plaque chauffante à induction IW10-EBBF

105996

PVC* 219,- €

GTIN 4015613715421



STAINLESS STEEL



Grâce au panneau de commande séparé, la plaque chauffante encastrable est parfaite pour maintenir des plats au chaud en fonction des besoins. Grâce à l'utilisation facile et au réglage précis de la température de 50°C à 100°C elle convient parfaitement aux buffets chauds.

- Matériau de la surface de cuisson Verre
- Diamètre de la zone chauffante 280 mm
- Capacité max. 1000 W
- Nombre de niveaux de température 6
- Plage de température de 50 °C à 100 °C
- Prêt à être monté Oui
- Panneau de commande Séparé
- Possibilité de combinaison Longueur de câble : 0,75 m
- Propriétés 3 appareils commutables en série sur 1 circuit électrique

- Puissance Également utilisable comme appareil de table
- Dimensions 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Poids L 320 x P 370 x H 80 mm
- Poids 3,5 kg



Système de maintien au chaud à induction



Système de mai. chaud à induction IWS650

105866

PVC* 2 449,- €

GTIN 4015613812687



Avec le système de maintien au chaud à induction «invisible», le plan de travail peut être utilisé au choix comme dispositif de maintien au chaud ou comme surface de travail. Monté sous un plan de travail, ce système surprenant permet de chauffer un Chafing Dish jusqu'à 100°C alors que la température du plan de travail atteint 35°C maximum.



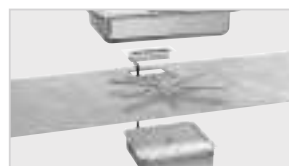
- Capacité max. 650 W
- Température maximale du plan de travail 35 °C
- Matériau approprié du plan de travail
 - Verre
 - Céramique
 - Marbre
 - Quartz
 - Pierre
- Épaisseur adéquate du plan de travail 4 - 20 mm
- Nombre de niveaux de puissance 20
- Plage de température système de maintien à 55 °C au chaud à induction
- Plage de températures Chafing Dish Max. 100 °C
- Panneau de commande Longueur de câble : 2 m
Séparé
- Chafing-dishes appropriés GN 1/1
2/3 GN
Rond jusqu'à 40 cm
- Compris 1 spacer
- Puissance 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 340 x P 340 x H 175 mm
- Poids 4,9 kg



- ▶ Système de maintien au chaud à induction pour plus de flexibilité
- ▶ Montage sous le plan de travail
- ▶ Plan de travail utilisable au choix comme dispositif de maintien au chaud ou comme surface de travail



- ▶ Plage de température du système de maintien au chaud à induction : jusqu'à 55 °C
- ▶ Plage de température du Chafing Dish : jusqu'à 100 °C



- ▶ Spacer
- ▶ Pour un transfert de chaleur optimal sans réchauffement de la surface de travail
- ▶ Température maximale du plan de travail : 35 °C





Chauffe-assiettes T12

A120814

PVC* 98,- €

GTIN 4015613687285



- Contenance max. en assiettes
- Diamètre max. des assiettes
- Plage de température jusqu'à

12
280 mm
65 °C



- Puissance

0,3 kW | 230 V | 50 Hz



- Dimensions
- Poids

L 320 x P 250 x H 105 mm
2,9 kg



Chauffe-assiette 30-40 ass., AI

103069

PVC* 689,- €

GTIN 4015613475592



Appareil de table à poser sur un plan de travail ou directement sur le buffet.



- Contenance max. en assiettes
- Diamètre max. des assiettes
- Plage de température

30 - 40
320 mm
de 30 °C à 80 °C



- Type de porte
- Butée de porte
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Porte pivotante
Orienté vers l'intérieur
0,6 kW | 230 V | 50 Hz
L 465 x P 465 x H 565 mm
22,4 kg



Distributeur d'assiettes, chauffage éle.

103065

PVC* 1 659,- €

GTIN 4015613437774



- Contenance max. en assiettes
- Diamètre max. des assiettes
- Nombre de plaques de maintien au chaud 2

2 x 50
Max. 2 x 32 kg
300 mm



- Plage de température

de 30 °C à 110 °C



- Roulettes de direction

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

- Puissance
- Dimensions
- Poids

2 kW | 230 V | 50 Hz
L 435 x P 820 x H 1 025 mm
54 kg

Armoire chauff., 1T, 25-30 ass.



- Diamètre max. des assiettes
- Plage de température
- Butée de porte interchangeable
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

320 mm
de 30 °C à 85 °C
Non
1
Oui



103122

	Contenance max. en assiettes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauff., 1T, 25-30 ass.	25 - 30	0,4 kW 230 V 50 Hz	L 400 mm P 460 mm H 550 mm	21,2 kg	103064	385,- €	4015613405704
Armoire chauff., 1T, 55-60 ass.	55 - 60	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 450 mm P 495 mm H 855 mm	32,2 kg	103063	469,- €	4015613398594
Armoire chauff., 2T, 110-120 ass.	110 - 120	1,2 kW 230 V 50 Hz	L 750 mm P 495 mm H 855 mm	46 kg	103122	785,- €	4015613398600



Chauffe-tasses 48 tasses, Al

103067

PVC* 409,- €

GTIN 4015613469218



Tasses à café et cuillères à portée main. Le chauffe-tasses avec socle rotatif pratique permet de préchauffer simultanément jusqu'à 48 tasses.

- Matériau
 - Contenance max. en tasses
 - Diamètre max. des tasses
 - Dimensions puits de tasses
 - Plage de température
 - Propriétés
 - Puissance
 - Dimensions
 - Poids
- Aluminium
48
90 mm
Ø 95 mm | Hauteur: 300 mm
de 30 °C à 45 °C
4 récipients pour cuillères à café, amovibles
Avec socle rotatif
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
L 360 x P 360 x H 415 mm
7,5 kg





Chauffe-tasses TA720

103076

PVC* 439,- €

GTIN 4015613708867



Tasses préchauffées pour plus de plaisir - l'alimentation en chaleur commutable séparément peut être réglée en continu pour les deux niveaux.



• Contenance max. en tasses 72
• Dimensions surface de présentation L 280 x P 295 mm



• Hauteur intérieure, chaque 175 mm
• Plage de température jusqu'à 60 °C
• Propriétés Avec tablette, dimensions : L 250 x P 250 mm

• Puissance 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions L 320 x P 345 x H 550 mm
• Poids 10,7 kg



Chauffe-tasses TA1440

103079

PVC* 879,- €

GTIN 4015613756837



Les 3 surfaces chauffantes permettent de chauffer jusqu'à 103 tasses à la température idéale. Cet élégant chauffe-tasses convient aux tasses de café, aux tasses à expresso ou aux verres à latte macchiato. Après le premier réglage de la température, la commande s'effectue simplement à l'aide d'un bouton.



• Contenance max. en tasses 103
• Dimensions surface de présentation L 285 x P 335 mm



• Hauteur intérieure, chaque 180 mm
• Plage de température de 30 °C à 60 °C
• Puissance 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
• Dimensions L 310 x P 420 x H 540 mm
• Poids 14,4 kg

Distributeur de céréales



- Matériau Plastique
Tôle d'acier
Laqué
- Hauteur des bacs 75 mm
- Propriétés Récipient anti-rayures
Convient au montage mural
Matériel de fixation
- Non fourni

	Nombre de distributeurs	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur de céréales	1	3,5 litres	L 180 mm P 170 mm H 395 mm	1,8 kg	500377	63,- €	4015613527260
Double distributeur de céréales	2	2 x 3,5 litres	L 360 mm P 170 mm H 395 mm	3,7 kg	500378	112,- €	4015613531793
Triple distributeur de céréales	3	3 x 3,5 litres	L 540 mm P 170 mm H 395 mm	5,6 kg	500379	175,- €	4015613635675



Fontaines à chocolat



Fontaine à chocolat SB 325-1

900007

PVC* 559,- €

GTIN 4015613767789



Le moment fort de tout évènement – dégustez des fruits frais avec du chocolat fondant et crémeux. Ce dessert dynamique fait fondre tous les clients.



- Contenance
- Plage de température jusqu'à
- Propriétés

2,5 kg

68 °C

Plaques inclinées amovibles, lavables en machine

Température et moteur commutables séparément

0,325 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 330 x P 330 x H 480 mm

8,3 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Vitrine pour buffet "Petit", synthétique



- Matériau
- Commande
- Capot

Plastique
Des deux côtés
Amovible
Plexiglas



A500405

	Nombre de niveaux	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Vitrine pour buffet "Petit", synthétique	1	L 390 mm P 260 mm H 170 mm	1 kg	A500403	35,- €	4015613285702
Vitrine pour buffet "Grand", synthétique	1	L 470 mm P 320 mm H 195 mm	1,7 kg	A500404	59,- €	4015613285719
Vitrine buffet double, synthétique	2	L 470 mm P 315 mm H 415 mm	3,1 kg	A500405	102,- €	4015613285726





Vitrine buffet 70L

700355

PVC* 335,- €

GTIN 4015613667614



- Matériau Verre
Plexiglas
- Dimensions du fond En haut : L 335 x P 420 x H 170 mm
En bas : L 335 x P 490 x H 140 mm
- Commande À l'arrière
- Dimensions L 360 x P 600 x H 515 mm
- Poids 13,2 kg



Vitrine de buffet 5400 2E-K

700356

PVC* 245,- €

GTIN 4015613688954



Pour la présentation des aliments qui ne sont pas sensibles à la température. Les aliments présentés sur 2 niveaux comme par exemple des pâtisseries, des gâteaux secs, des pralines, des pains garnis ou des sandwiches peuvent être sortis des deux côtés.

- Dimensions du fond En haut : L 540 x P 320 x H 120 mm
En bas : L 540 x P 320 x H 150 mm
- Commande Des deux côtés
- Dimensions L 550 x P 375 x H 370 mm
- Poids 11,6 kg



Vitrine de buffet 3850 3E-K

700357

PVC* 398,- €

GTIN 4015613692616



Cette vitrine de buffet compacte dispose de 3 niveaux de présentation. Cela permet une présentation attrayante des aliments sensibles à la température comme les pâtisseries, des gâteaux secs, des pralines, des pains garnis ou des sandwiches.

- Dimensions du fond L 385 x P 265 x H 175 mm
- Commande À l'arrière
- Dimensions L 405 x P 335 x H 620 mm
- Poids 17,2 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 900T1S2



- Armoires de format standard

- Dimensions armoire

- Tiroirs de format standard



- Dimensions tiroir

- Réfrigération



- Plage de température

- Classe de climat

- Puissance

- Dimensions

1/1 GN

L 428 x P 497 x H 590 mm

1/1 GN

L 304 x P 515 x H 140 mm

Air ventilé

de 0 °C à 10 °C

4

0,204 kW | 230 V | 50 Hz

L 900 x P 700 x H 880 mm



110257

- Consommation énergétique : 986 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No.2015 / 1094)



110256

- Consommation énergétique : 927 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No.2015 / 1094)



200282

	Nombre d'armoire	Nombre de tiroirs	Contenance	Compris	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
900T1S2	1	2	260 litre(s)	1 grille	71,6 kg	110257	1 839,- €	4015613782423
900T2	2	–	260 litre(s)	2 grilles	67,5 kg	110256	1 379,- €	4015613695440
900S4	–	4	–	–	82 kg	200282	2 229,- €	4015613721873



Table de préparation 900T2

200359

PVC* 1 598,- €

GTIN 4015613782393



- Contenance GN

- Profondeur max. du récipient GN

- Nombre d'armoire



- Armoires de format standard



- Dimensions armoire

- Contenance

- Réfrigération

- Plage de température

- Classe de climat

- Butée de porte

- Compris

- Non fourni

- Puissance

- Dimensions

- Poids

5 x 1/6 GN

150 mm

2

1/1 GN

L 330 x P 590 x H 450 mm

260 litre(s)

Air ventilé

de 0 °C à 10 °C

N

Gauche / droite

5 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm

Récipients GN

0,204 kW | 230 V | 50 Hz

L 900 x P 700 x H 1 000 mm

68,5 kg

Table réfrigérée T2



- Nombre d'armoire 2
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique 956 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4
- Butée de porte interchangeable Oui
- 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



► Table de congélation
Code-No. 110872
page 248

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée T2	—	95 kg	110881	2 329,- €	4015613845845
Table réfrigérée T2 MA	50 mm	96 kg	110881MA	2 379,- €	4015613845852



Table réfrigérée S2T1-150



- Nombre d'armoire 1
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Nombre de tiroirs 2
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique 956 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4
- Butée de porte interchangeable Oui
- Compris 1 grille (L 325 x P 530 x H 10 mm)
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec porte vitrée
Table réfrigérée avec roulettes
- Puissance 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 342 x P 700 x H 850 mm

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S2T1-150	—	104 kg	110882	2 849,- €	4015613845869
Table réfrigérée S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	110882MA	2 898,- €	4015613845876



Table réfrigérée S4-150



- Nombre de tiroirs 4
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 3 x 150 mm, 1 x 100 mm



- Réfrigération Air ventilé



- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C

- Consommation énergétique 956 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)

- Classe de climat 4
- 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 par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S4-150	–	111 kg	110883	3 359,- €	4015613845883
Table réfrigérée S4-150 MA	50 mm	112 kg	110883MA	3 409,- €	4015613845890



Table réfrigérée S6-100



- Nombre de tiroirs 6
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 100 mm



- Réfrigération Air ventilé



- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C

- Consommation énergétique 1109 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D (EU No.2015 / 1094)

- Classe de climat 4
- 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 par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S6-100	–	131 kg	110884	3 609,- €	4015613845906
Table réfrigérée S6-100 MA	50 mm	132 kg	110884MA	3 649,- €	4015613845920



Table réfrigérée T3



- Nombre d'armoire 1
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 40 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique 1095 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4
- Butée de porte interchangeable Oui
- Compris 3 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec roulettes
Table réfrigérée avec porte vitrée
- Puissance 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 792 x P 700 x H 850 mm

	Pliage par dossier	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée T3	—	111 kg	110894	2 898,- €	4015613846033
Table réfrigérée T3 MA	50 mm	112 kg	110894MA	2 949,- €	4015613846040



Table réfrigérée S2T2-150






- Nombre d'armoire 2
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Nombre de tiroirs 2
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique 1095 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4
- Butée de porte interchangeable Oui
- Compris 2 grilles (L 325 x P 530 x H 10 mm)
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec roulettes
Table réfrigérée avec porte vitrée
- Puissance 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 792 x P 700 x H 850 mm

	Pliage par dossier	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S2T2-150	—	131 kg	110885	3 198,- €	4015613845937
Table réfrigérée S2T2-150 MA	50 mm	132 kg	110885MA	3 249,- €	4015613845944



Table réfrigérée S4T1-150






-  • Nombre d'armoire 1
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
-  • Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- GWP 3
-  • Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique 1095 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4
- Butée de porte interchangeable Oui
- Compris 1 grille (L 325 x P 530 x H 10 mm)
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec roulettes
Table réfrigérée avec porte vitrée
- Puissance 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 792 x P 700 x H 850 mm

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S4T1-150	–	133 kg	110886	3 498,- €	4015613845968
Table réfrigérée S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	110886MA	3 549,- €	4015613845975



Table réfrigérée S6-150



-  • Nombre de tiroirs 6
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
-  • Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
-  • Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique 1095 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec roulettes
- Puissance 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 792 x P 700 x H 850 mm

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S6-150	–	144 kg	110887	3 739,- €	4015613845999
Table réfrigérée S6-150 MA	50 mm	145 kg	110887MA	3 798,- €	4015613846002



Table réfrigérée S9-100



- Nombre de tiroirs 9
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 100 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique 1271 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 4
- Disponible sur demande Table réfrigérée avec roulettes
- Puissance 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 792 x P 700 x H 850 mm

	Pliage par dossier	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table réfrigérée S9-100	—	171 kg	110888	4 098,- €	4015613846019
Table réfrigérée S9-100 MA	50 mm	172 kg	110888MA	4 159,- €	4015613846026



Soubassement réfrigéré 1400T1S

110903

PVC* 3 149,- €

GTIN 4015613782614



- Nombre d'armoires 1
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Nombre de tiroirs 2
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique 1402,6 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D
- Classe de climat SN
- Butée de porte À droite
- 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 1 395 x P 660 x H 620 mm
- Poids 78,1 kg

Accessoires

Spray d'entretien, AI, 500ml DS

- Contenu / boîte : 500 ml
- Dimensions : L 68 x P 68 x H 237 mm
- Poids : 0,45 kg
- Unité de commande : 1 carton à 12 boîtes
- GTIN : 4015613584454
- Quantité minimum de commande: 2 cartons



173031

PVC* 225,- €

Dégraissant F1L

- Contenance : 6 x 1 l
- Conforme HACCP : Oui
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable, Murs et sols carrelés, Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières, Machines, appareils
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773339



173276

PVC* 55,- €



Table réfrigérée av. soubassement S2-200

110904

PVC* 4 498,- €

GTIN 4015613800066



La table réfrigérée avec soubassement avec 2 grands tiroirs peut accueillir des récipients GN d'une profondeur max. de 200 mm. La plage de température allant de -2°C à +8°C permet de maintenir les aliments les plus variés au frais.



- Nombre de tiroirs 2
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 200 mm
- Dimensions tiroir L 300 x P 525 x H 315 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de -2 °C à 8 °C
- Réglage de la température Par incréments de 1 °C
- Consommation énergétique 457 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique A (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat 5
- Réglable en hauteur de 640 mm à 728 mm
- Puissance 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 200 x P 660 x H 640 mm
- Poids 91,2 kg



► Tiroirs pour récipients GN jusqu'à 200 mm de profondeur



► La large plage de température allant de -2 °C à +8 °C assure une température de réfrigération adaptée à chaque aliment



Jeu de pieds 4S2-200

- Dotation du set : 4 pieds
- Conçu pour : Table réfrigérée avec soubassement S2-200
- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Réglable en hauteur : de 60 mm à 85 mm
- Dimensions : L 100 x P 80 x H 60 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613818078



110905

PVC* 75,- €



Table à pizza réfrigérée G-S7T2

200297

PVC* 2 449,- €

GTIN 4015613806570



La table à pizza réfrigérée G-S7T2 équipée de 7 tiroirs pour les pâtons et d'un grand plan de travail en granit est le meuble central parfait de toute pizzeria. L'armoire réfrigérée à 2 portes permet de garder les ingrédients au frais et à portée de main.

- Matériau du plan de travail Granit
- Pliage par dossieret 140 mm
- Nombre d'armoire 1
- Armoires réfrigérées Oui
- Armoires de format standard 600 x 400 mm
- Nombre de tiroirs 7
- Tiroirs réfrigérés Non
- Tiroirs de format standard 1/1 GN
- Contenance 360 litre(s)
- Réfrigération de la table réfrigérée Compresseur
- Plage de température de -2 °C à 8 °C
- Classe de climat 4
- Roulettes de direction 6 roulettes de direction, 3 roulettes avec frein
- Propriétés Peut être combinée avec le présentoir réfrigéré GL3-2005
- Remarque importante Les récipients à pâte (600 x 400 x 70 mm) rentrent dans le tiroir
- Puissance 0,29 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 2 015 x P 795 x H 975 mm
- Poids 305,4 kg



Présentoir réfrigéré GL3-2005

200298

PVC* 798,- €

GTIN 4015613806587



Pouvant accueillir jusqu'à 10 récipients 1/4 GN, le présentoir réfrigéré GL3-2005 avec vitrine est le complément parfait pour la table à pizza réfrigérée G-S7T2.

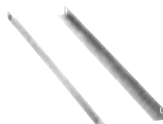
- Modèle Avec vitrine en verre
- Verre trempé Oui
- Type de vitrine en verre à l'arrière Verre
- Contenance GN 10 x 1/4 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Réfrigération Compresseur
- Plage de température de 2 °C à 8 °C
- Classe de climat 4
- Compris 4 pieds avec vis
- 10 montants : longueur 270 mm, largeur 20 mm
- Récipients GN
- Non fourni Kit (montage facile)
- État lors de la livraison 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Puissance L 2 005 x P 352 x H 435 mm
- Dimensions 46,6 kg
- Poids



Accessoires

Glissières de support G-S7T2-2

- Dotation du set : 2 glissières de support
- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Table à pizza réfrigérée G-S7T2
- Dimensions : L 44 x P 699 x H 11 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613841571



200299

PVC* 49,- €

Grille encastrable G-S7T2

- Matériau : Acier, Revêtue de plastique
- Pour une surface de rangement supplémentaire, les glissières de support G-S7T2-2 est nécessaire
- Dimensions : L 470 x P 629 x H 50 mm
- Poids : 1,42 kg
- GTIN : 4015613841588



200300

PVC* 11,- €

Saladettes



Saladette 438T1

200570

PVC* 1 039,- €

GTIN 4015613782409



- Contenance GN 1 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm



- Avec planche de découpe (polyéthylène) Oui



- Nombre d'armoire 1
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Dimensions armoire L 368 x P 570 x H 590 mm
- Contenance 140 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat N
- Butée de porte À droite
- Compris 2 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm
1 grille 1/1 GN
Récipients GN
- Non fourni
- Puissance 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 455 x P 700 x H 887 mm
- Poids 45,5 kg



Saladette 900T2

200356

PVC* 1 319,- €

GTIN 4015613782362



- Contenance GN 2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm



- Avec planche de découpe (polyéthylène) Oui



- Nombre d'armoire 2
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Dimensions armoire L 428 x P 570 x H 590 mm
- Contenance 260 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat N
- 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 | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 910 x P 700 x H 887 mm
- Poids 61,2 kg



Saladette 1365T3

200357

PVC* 2 119,- €

GTIN 4015613782379



- 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 570 x H 590 mm
- Contenance 390 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat N
- Butée de porte Gauche / gauche / droite
- Compris 3 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
3 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm
4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
- Non fourni Récipients GN
- Puissance 0,321 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 365 x P 700 x H 887 mm
- Poids 90 kg



Saladette 900T2GL

200575

PVC* 1 379,- €

GTIN 4015613782416



- 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
- Contenance 250 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Classe de climat N
- Butée de porte Gauche / droite
- Compris 2 grilles 1/1 GN, acier inoxydable
2 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
2 barreaux : longueur 535 mm, largeur 35 mm
4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
- Non fourni Récipients GN
- Puissance 0,187 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 900 x P 700 x H 845 mm
- Poids 63,5 kg

Vitrine en verre 900T2GL

- Hauteur utile à l'intérieur : 230 mm en bas, 168 mm en haut
- Nombre de tablettes intermédiaires : 1
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)
- Dimensions : L 880 x P 540 x H 425 mm
- Poids : 25,4 kg
- GTIN : 4015613638515

200274

PVC* 355,- €



- ▶ Compatible avec la saladette 900T2GL
- ▶ Vitrine en verre 900T2GL



Saladette pour pizzaïolo 900T2

200358

PVC* 1 509,- €

GTIN 4015613782386



- Contenance GN
- Profondeur max. du récipient GN

5 x 1/6 GN
150 mm



- Nombre d'armoire
- Armoires de format standard

2
1/1 GN



- Dimensions armoire
- Contenance
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe de climat
- Propriétés

L 428 x P 497 x H 590 mm
260 litre(s)
Air ventilé
de 0 °C à 10 °C
N

- Compris
- Non fourni
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plan de travail en granit
Porte(s) à fermeture automatique
Filtre en acier inoxydable lavable en machine
Unité technique facile d'accès
4 barreaux : longueur 174 mm, largeur 25 mm
Récipients GN
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
L 900 x P 700 x H 1 175 mm
91 kg



Présentoir réfrigéré SushiBar GL2-1800

110335

PVC* 1 249,- €

GTIN 4015613840314



Pour une présentation optimale de vos préparations comme des sushis ou des tapas. La vitrine réfrigérée puissante se distingue par sa fonctionnalité et son design.



- Modèle
- Verre trempé
- Contenance GN
- Profondeur max. du récipient GN
- Réfrigération
- Plage de température
- Consommation énergétique
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat
- Éclairage

Boîtier en verre fermé
Oui
5 x 1/2 GN
40 mm
Statique
de 2 °C à 7 °C
1075 kWh / an
C (EU No. 2019 / 2024)
4
commutable séparément
LED

- Compris
- Non fourni
- Puissance
- Dimensions
- Poids

1 barreau : longueur 325 mm, largeur 30 mm
Récipients GN
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
L 1 800 x P 425 x H 295 mm
45,1 kg



- ▶ Pour 5 x 1/2 GN jusqu'à 40 mm de profondeur
- ▶ Refroidissement statique avec tube d'évaporation supérieur supplémentaire
- ▶ Éclairage LED économique en énergie à commutation séparée



- ▶ Arrière avec portes coulissantes en verre pour placer facilement les articles

Présentoir réfrigéré GL4-1201



Hygiénique et propre - protection en verre contre les postillons



• Modèle Avec vitrine en verre

• Verre trempé Oui

• Type de vitrine en verre à l'arrière Ouvert

• Profondeur max. du récipient GN 150 mm

• Réfrigération Statique

• Plage de température de 0 °C à 10 °C

• Classe de climat N

• Propriétés Système de refroidissement avec cuve réfrigérée

• État lors de la livraison Kit (montage facile)

• Non fourni Récipients GN

Présentoir réfrigéré GL4-1201

- Contenance GN 5 x 1/4 GN
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 200 x P 335 x H 459 mm
- Poids 36,5 kg
- GTIN 4015613773445



110270

PVC* 809,- €

Présentoir réfrigéré GL4-1401

- Contenance GN 6 x 1/4 GN
- Compris 6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 400 x P 335 x H 459 mm
- Poids 37,4 kg
- GTIN 4015613773452



110271

PVC* 889,- €

Présentoir réfrigéré GL4-1501

- Contenance GN 7 x 1/4 GN
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 500 x P 335 x H 459 mm
- Poids 38,8 kg
- GTIN 4015613773469



110272

PVC* 939,- €

Présentoir réfrigéré GL4-1801

- Contenance GN 8 x 1/4 GN
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
8 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
1 barreau : longueur 264 mm, largeur 134 mm
- Puissance 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 800 x P 335 x H 459 mm
- Poids 42,5 kg
- GTIN 4015613773483



110273

PVC* 1 059,- €

Présentoir réfrigéré GL4-2001

- Contenance GN 10 x 1/4 GN
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
9 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 2 000 x P 335 x H 459 mm
- Poids 43,5 kg
- GTIN 4015613773506



110274

PVC* 1 179,- €



Présentoir réfrigéré GL3-1201



Hygiénique et propre - protection en verre contre les postillons



• Modèle Avec vitrine en verre

• Verre trempé Oui

• Type de vitrine en verre à l'arrière Ouvert

• Profondeur max. du récipient GN 150 mm



• Réfrigération Statique



• Plage de température de 0 °C à 10 °C

• Classe de climat N

• Propriétés Système de refroidissement avec cuve réfrigérée

• État lors de la livraison Kit (montage facile)

• Non fourni Récipients GN

Présentoir réfrigéré GL3-1201

- Contenance GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Compris 4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
4 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
1 barreau : longueur 326 mm, largeur 45 mm
- Puissance 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 200 x P 395 x H 459 mm
- Poids 39 kg
- GTIN 4015613746500



110275

PVC* 829,- €

Présentoir réfrigéré GL3-1501

- Contenance GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Compris 1 barreau : longueur 326 mm, largeur 77 mm
6 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 500 x P 395 x H 459 mm
- Poids 45,5 kg
- GTIN 4015613773513



110276

PVC* 949,- €

Présentoir réfrigéré GL3-1801

- Contenance GN 8 x 1/3 GN
- Compris 8 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
- Puissance 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 900 x P 450 x H 430 mm
- Poids 52 kg
- GTIN 4015613773520



110278

PVC* 1 089,- €

Présentoir réfrigéré GL3-2001

- Contenance GN 9 x 1/3 GN
- 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 450 x H 430 mm
- Poids 52,6 kg
- GTIN 4015613773537



110279

PVC* 1 209,- €

Présentoir réfrigéré ED4-1201



- Modèle
- Profondeur max. du récipient GN
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe de climat
- Compris
- Non fourni

Avec couvercle en acier inoxydable
150 mm
Statique
de 0 °C à 10 °C
N
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
6 barreaux : longueur 264 mm, largeur 25 mm
Récipients GN

Présentoir réfrigéré ED4-1201

- Contenance GN 5 x 1/4 GN
- Puissance 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 200 x P 335 x H 290 mm
- Poids 23,5 kg
- GTIN 4015613773551



110410

PVC* 889,- €

Présentoir réfrigéré ED4-1501

- Contenance GN 7 x 1/4 GN
- Puissance 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 500 x P 335 x H 290 mm
- Poids 24,7 kg
- GTIN 4015613773568



110414

PVC* 979,- €

Présentoir réfrigéré ED3-1201



- Modèle
- Profondeur max. du récipient GN
- Réfrigération
- Plage de température
- Classe de climat
- Compris
- Non fourni

Avec couvercle en acier inoxydable
150 mm
Statique
de 0 °C à 10 °C
N
4 barreaux : longueur 181 mm, largeur 25 mm
1 barreau : longueur 326 mm, largeur 45 mm
4 barreaux : longueur 326 mm, largeur 25 mm
Récipients GN

Présentoir réfrigéré ED3-1201

- Contenance GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Puissance 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 300 x P 395 x H 290 mm
- Poids 25 kg
- GTIN 4015613773575



110420

PVC* 919,- €

Présentoir réfrigéré ED3-1501

- Contenance GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Puissance 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 500 x P 395 x H 290 mm
- Poids 28 kg
- GTIN 4015613773582



110422

PVC* 1 029,- €

Chariots buffets, froid



Chariot buffet, froid, 3x1/1 GN



- Présentation parfaite de plats froids.
Le chariot à buffet est idéalement équipé d'un éclairage intégré, d'une protection hygiénique contre les postillons avec une tablette et des roulettes pour un transport aisé.
- Matériau Bois
- Couleur Teck
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Réfrigération Statique
- Plage de température de 2 °C à 10 °C
- Protection contre les postillons et la toux Oui
- Éclairage Protection contre les postillons et la toux
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Propriétés Plan de travail en Granit Rosa Porrino
Cuve en acier inoxydable
Récipients GN
Kit (montage facile)
- Non fourni
- État lors de la livraison

	Nombre de cuves	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
3x1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,236 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 880 mm H 1 370 mm	127,8 kg	125525	2 949,- €	4015613782621
4x1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	L 1 590 mm P 880 mm H 1 370 mm	148,2 kg	125526	3 098,- €	4015613784519
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	L 2 150 mm P 880 mm H 1 370 mm	194,1 kg	125527	4 098,- €	4015613784526



Accessoires

1 glissière plateaux, 3x 1/1 GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 180 x P 380 x H 115 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613570815



125502

PVC* 369,- €

1 glissière plateaux, 4x 1/1 GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 500 x P 310 x H 120 mm
- Poids : 4 kg
- GTIN : 4015613570846



125503

PVC* 419,- €

1 glissière plateaux, 6x 1/1 GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 2 100 x P 310 x H 120 mm
- Poids : 5,9 kg
- GTIN : 4015613570860

125504

PVC* 649,- €



Chariot buffet Kids K4110-150U



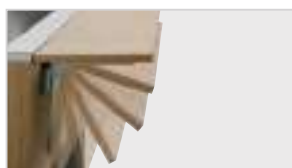
La solution de buffet mobile pour les enfants – car les enfants aussi mangent avec les yeux et sont contents de pouvoir choisir et se servir eux-mêmes dans des plats parfaitement maintenus au frais.



- Matériau
 - Bois, stratifié
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Nombre de cuves 1
- Taille de la cuve, format GN 4 x 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Réfrigération Statique
- Plage de température de 2 °C à 4 °C
- Classe de climat 3
- Robinet de vidange Oui
- Protection contre les postillons et la toux Oui
- Éclairage LED
- Roulettes de direction commutable séparément
- Propriétés 5 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Compris Cuve en acier inoxydable
- Non fourni Coins arrondis
- État lors de la livraison 4 barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
- Puissance Récipients GN
- Dimensions Monté
- Poids 0,356 kW | 230 V | 50 Hz
- 106,2 kg



- ▶ Solution de buffet mobile pour les enfants
- ▶ Hauteur de service : 700 mm



- ▶ Avec glissière à plateaux
- ▶ Rabattable
- ▶ Dimensions : L 1 460 x P 250 mm



- ▶ Couleur Wengé



- ▶ Couleur Anthracite

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Chariot buffet Kids K4110-150U	Orme	125540	5 349,- €	4015613736303
Chariot buffet Kids K4110-150W	Wengé	125540V1	5 349,- €	4015613772974
Chariot buffet Kids K4110-150A	Anthracite	125540V2	5 349,- €	4015613772981



Chariot buffet K3110-200U



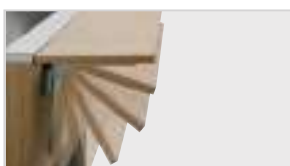
La solution de buffet mobile au design en bois moderne – le chariot de buffet avec protection contre les postillons et la toux et éclairage LED peut accueillir 3-4 récipients GN 1/1 GN et maintient efficacement les plats au frais.



- Matériau
 - Bois, stratifié
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Nombre de cuves 1
- Profondeur max. du récipient GN 200 mm
- Réfrigération Statique
- Plage de température de 2 °C à 4 °C
- Classe de climat 3
- Robinet de vidange Oui
- Protection contre les postillons et la toux Oui
- Éclairage LED commutable séparément
- Roulettes de direction 2 roulettes avec frein
- Propriétés Cuve en acier inoxydable
- Compris Barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
- Non fourni Récipients GN
- État lors de la livraison Monté



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Avec glissière à plateaux
▶ Rabattable



▶ Couleur Wengé



▶ Couleur Anthracite

	Couleur	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
K3110-200U	Orme	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 1 245 mm H 1 510 mm	137 kg	125543	6 849,- €	4015613757797
K3110-200W	Wengé	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 1 245 mm H 1 510 mm	137 kg	125543V1	6 849,- €	4015613772998
K3110-200A	Anthracite	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	L 1 170 mm P 1 245 mm H 1 510 mm	134,7 kg	125543V2	6 849,- €	4015613773001
K4110-200U	Orme	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	L 1 500 mm P 1 250 mm H 1 425 mm	155,7 kg	125544	7 649,- €	4015613758541
K4110-200W	Wengé	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	L 1 500 mm P 1 250 mm H 1 425 mm	155,7 kg	125544V1	7 649,- €	4015613773018
K4110-200A	Anthracite	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	L 1 500 mm P 1 250 mm H 1 425 mm	155,7 kg	125544V2	7 649,- €	4015613773025





Vitrine réfrigérée 67L

700251

PVC* 1 065,- €

GTIN 4015613842905



- Contenance GN
- Profondeur max. du récipient GN

8 x 1/6 GN
100 mm



- Contenance

67 litre(s)



- Verre trempé

Oui

- Réfrigération

Statique

- Plage de température

de 1 °C à 7 °C

- Classe de climat

4

- Consommation énergétique

550 kWh / an

- Classe d'efficacité énergétique

C (EU No. 2019 / 2018)

- Type de porte

Porte à guillotine

- Position de la porte

Arrière

- Propriétés

Planche de découpe en polyéthylène

- Compris

3 barreaux : longueur 360 mm, largeur 30 mm
8 récipients GN 1/6 GN, 100 mm de profondeur, CNS 18/10

- Puissance

0,07 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions

L 765 x P 610 x H 330 mm

- Poids

25,7 kg



Vitrine réfrigérée 40L-SBO

700239

PVC* 829,- €

GTIN 4015613842899



- Contenance
- Dimensions surface de présentation

40 litre(s)
L 645 x P 300 mm



- Hauteur utile à l'intérieur

260 mm



- Verre trempé

Oui

- Réfrigération

Statique

- Plage de température

de 2 °C à 6 °C

- Classe de climat

4

- Consommation énergétique

472 kWh / an

- Classe d'efficacité énergétique

C (EU No. 2019 / 2018)

- Puissance

0,105 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions

L 670 x P 585 x H 335 mm

- Poids

24,8 kg



Vitrine réfrigérée 105

700256

PVC* 969,- €

GTIN 4015613842912



- Contenance
- Dimensions surface de présentation

105 litre(s)
L 530 x P 665 mm



- Hauteur utile à l'intérieur

Max. 300 mm



- Réfrigération

Statique

- Plage de température

de 1 °C à 10 °C

- Classe de climat

3

- Consommation énergétique

427 kWh / an

- Classe d'efficacité énergétique

C (EU No. 2019 / 2018)

- Type de porte

Porte à guillotine

- Position de la porte

Porte(s) coulissante(s)

- Puissance

Des deux côtés

- Dimensions

0,105 kW | 230 V | 50 Hz

- Poids

L 700 x P 880 x H 410 mm

38 kg

Vitrines réfrigérées



Vitrine réfrig. 2/1 GN, verre plat



- Profondeur max. du récipient GN

65 mm



- Vitre frontale

Plié

- Verre trempé

Oui



- Réfrigération

Air ventilé

- Plage de température

de 6 °C à 10 °C



- Classe de climat

4

- Éclairage

Halogène

commutable séparément

- Type de porte

Porte(s) coulissante(s)

- Position de la porte

Arrière

- Nombre de tablettes intermédiaires

1

- Non fourni

Récipients GN

	Contenance	Gastronorm	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Vitrine réfrig. 2/1 GN, verre plat	110 litre(s)	2 x 1/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	L 750 mm P 775 mm H 600 mm	78,6 kg	406055	2 849,- €	4015613738161
Vitrine réfrig. 3/1 GN, verre plat	165 litre(s)	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	L 1 075 mm P 775 mm H 590 mm	97,4 kg	406056	3 198,- €	4015613738178



Vitrine réfrig. 3/1GN, verre bombé

405057

PVC* 3 398,- €

GTIN 4015613738185



- Contenance

165 litre(s)



- Gastronorm

3 x 1/1 GN



- Profondeur max. du récipient GN

65 mm

- Vitre frontale

Arrondi

- Verre trempé

Oui



- Réfrigération

Air ventilé

- Plage de température

de 6 °C à 10 °C

- Classe de climat

4

- Éclairage

Halogène

commutable séparément

- Type de porte

Porte(s) coulissante(s)

- Position de la porte

Arrière

- Nombre de tablettes intermédiaires

1

- Non fourni

Récipients GN

- Puissance

0,46 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions

L 1 072 x P 783 x H 593 mm

- Poids

80 kg



Vitrine réfrigérée Bartscher DeliCool I

700201G

PVC* 725,- €

GTIN 4015613479101



• Matériau

Plastique



• Type de vitrage

Verre

Double vitrage

Vitrage sur tout le tour

• Contenance

100 litre(s)

• Réfrigération

Air ventilé

• Plage de température

de 2 °C à 12 °C

• Classe de climat

4

• Consommation énergétique

912 kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

B (EU No. 2019 / 2018)

• Éclairage intérieur

Oui

• Type de porte

Porte(s) coulissante(s)

• Position de la porte

Arrière

• Nombre de tablettes intermédiaires

2

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Oui

• Puissance

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 685 x P 455 x H 675 mm

• Poids

40,3 kg

Vitrine réfrigérée Bartscher DeliCool II



• Matériau

Plastique



• Type de vitrage

Verre

Double vitrage

Vitrage sur tout le tour

• Verre trempé

Oui

• Réfrigération

Air ventilé avec 2 ventilateurs

• Plage de température

de 2 °C à 12 °C

• Classe de climat

4

• Classe d'efficacité énergétique

B (EU No. 2019 / 2018)

• Éclairage intérieur

Oui

• Type de porte

Porte(s) coulissante(s)

• Position de la porte

Arrière

• Nombre de tablettes intermédiaires

2

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Oui

• Puissance

0,16 kW | 230 V | 50 Hz



► Plat de présentation
page 397, 398

	Contenance	Consommation énergétique	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bartscher DeliCool II	120 litre(s)	1141 kWh / an	L 710 mm P 575 mm H 685 mm	56,6 kg	700202G	959,- €	4015613505558
Bartscher DeliCool III	160 litre(s)	1206 kWh / an	L 885 mm P 580 mm H 690 mm	66,3 kg	700203G	1 069,- €	4015613505565





Vitrine réfrig. Bartscher DeliCool II-D

700208G

PVC* 979,- €

GTIN 4015613617688



• Matériau

Plastique



• Type de vitrage

Verre

Double vitrage

Vitrage sur tout le tour

• Verre trempé

Oui

• Contenance

120 litre(s)

• Réfrigération

Air ventilé avec 2 ventilateurs

• Plage de température

de 2 °C à 12 °C

• Classe de climat

4

• Consommation énergétique

1360 kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

C (EU No. 2019 / 2018)

• Éclairage intérieur

Oui

• Type de porte

Porte(s) coulissante(s)

• Position de la porte

Des deux côtés

• Nombre de tablettes intermédiaires

2

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Oui

• Puissance

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 710 x P 568 x H 686 mm

• Poids

55 kg



Vitrine réfrig. Bartscher DeliCool III L

305065

PVC* 1 225,- €

GTIN 4015613711270



Toujours une visibilité parfaite : la ventilation du comptoir réfrigéré est conçue de manière à empêcher la buée sur les vitres en cas de forte humidité de l'air. Les plats sont ainsi présentés sur 2 niveaux et mis en lumière par un éclairage LED.



• Matériau

Plastique

• Type de vitrage

Verre

Double vitrage

• Verre trempé

Oui

• Contenance

160 litre(s)

• Réfrigération

Air ventilé

• Plage de température

de 2 °C à 12 °C

• Classe de climat

4

• Consommation énergétique

1272 kWh / an

• Classe d'efficacité énergétique

C (EU No. 2019 / 2018)

• Éclairage intérieur

Oui

• Type de porte

Porte(s) coulissante(s)

• Position de la porte

Arrière

• Nombre de tablettes intermédiaires

2

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Oui

• Propriétés

Pas de vitres embuées dans les environnements très humides

• Puissance

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 885 x P 640 x H 685 mm

• Poids

65,3 kg



▶ Pas de vitres embuées dans les environnements très humides



▶ Éclairage LED
▶ Commutable séparément



Vitrine réfrigérée 7450 2E

700421

PVC* 1 729,- €

GTIN 4015613840215



Vitrine sur table en verre et acier inoxydable de qualité supérieure pour la présentation de plats et de snacks dans les cantines, les épiceries, les bars ou les cafés. Les portes coulissantes en verre permettent une utilisation compacte et facile - l'éclairage LED assure une présentation parfaite.



- Matériau
 - Aluminium
 - Acier inoxydable
 - Verre
- Type de vitrage
 - Double vitrage
- Verre trempé
 - Oui
- Contenance
 - 177 litre(s)
- Réfrigération
 - Air ventilé
- Plage de température
 - de -1 °C à 7 °C
- Classe de climat
 - 4
- Consommation énergétique
 - 2174 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
 - C (EU No. 2019 / 2018)
- Éclairage
 - commutable séparément
 - LED
 - Vertical dans les coins
- Type de porte
 - Porte(s) coulissante(s), verre
- Position de la porte
 - Arrière
- Nombre de tablettes intermédiaires
 - 2
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 - Oui
- Puissance
 - 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 805 x P 440 x H 970 mm
- Poids
 - 75,6 kg



► Plat de présentation
page 397, 398

Mini vitrine réfrigérée 58L, blanche



La vitrine réfrigérée compacte en version blanche avec une contenance de 58 litres se distingue par son réfrigérant écologique et par sa durabilité et sa puissance.



• Matériau	Plastique Verre
• Type de vitrage	Double vitrage
• Contenance	58 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Plage de température	de 2 °C à 12 °C
• Classe de climat	4
• Consommation énergétique	1014 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	B (EU No. 2019 / 2018)
• Éclairage intérieur	Oui
• Butée de porte	À droite
• Nombre de tablettes intermédiaires	2
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Puissance	0,18 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 435 x P 385 x H 805 mm
• Poids	28,5 kg

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini vitrine réfrigérée 58L, blanche	Blanc	700258G	465,- €	4015613635057
Mini-vitrine réfrigérée 58L-SW	Noir	700358G	465,- €	4015613711843



Mini-vitrine réfrigérée 64L2T noire

700358GV1

PVC* 579,- €

GTIN 4015613821443



La vitrine réfrigérée compacte en version noire avec une contenance de 64 litres se distingue par ses deux portes à battant en verre pour un remplissage facile et par sa durabilité et sa puissance.



• Matériau	Plastique Verre
• Couleur	Noir
• Type de vitrage	Double vitrage
• Contenance	64 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• Plage de température	de 2 °C à 12 °C
• Classe de climat	4
• Consommation énergétique	988 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	C (EU No. 2019 / 2018)
• Éclairage intérieur	Oui
• Position de la porte	Des deux côtés
• Butée de porte	À droite
• Nombre de tablettes intermédiaires	3
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Puissance	0,18 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 435 x P 435 x H 840 mm
• Poids	31 kg

Mini vitrine réfrigérée 78 L, blanche



- Matériau
Plastique
Verre
- Type de vitrage
Double vitrage
- Contenance
78 litre(s)
- Réfrigération
Air ventilé
- Plage de température
de 2 °C à 12 °C
- Classe de climat
4
- Consommation énergétique
1003 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
C (EU No. 2019 / 2018)
- Éclairage intérieur
Oui
- Butée de porte
À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires
3
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
Oui
- Puissance
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
L 435 x P 385 x H 960 mm

	Couleur	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini vitrine réfrigérée 78 L, blanche	Blanc	33,2 kg	700578G	509,- €	4015613635071
Mini vitrine réfrigérée 78 L, noire	Noir	33,2 kg	700277G	509,- €	4015613635088
Mini vitrine réfrigérée 78L, argent	Argenté	32,5 kg	700778G	559,- €	4015613664101



Mini-vitrine réfrigérée 78L-WE/L

700978

PVC* 649,- €

GTIN 4015613840222



La vitrine réfrigérée compacte d'une capacité de 78 litres peut également être utilisée dans les locaux présentant un taux d'humidité élevé. Un système de ventilation spécialement conçu empêche la buée de se former sur les vitres grâce à une soufflerie d'air chaud. La disposition des fentes de ventilation garantit une vue dégagée sur toute la hauteur.

- Matériau
Plastique
Verre
- Couleur
Blanc
- Type de vitrage
Double vitrage
- Contenance
78 litre(s)
- Réfrigération
Air ventilé
- Plage de température
de 2 °C à 6 °C
- Classe de climat
4
- Consommation énergétique
1610 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
C (EU No. 2019 / 2018)
- Éclairage intérieur
Oui
- Butée de porte
À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires
3
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
Oui
- Propriétés
Pas de vitres embuées dans les environnements très humides
- Puissance
0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
L 445 x P 400 x H 980 mm
- Poids
34,8 kg



Vitrine réfrig. Mini 78L, inox A2CH

700478G

PVC* 1 039,- €

GTIN 4015613633466



	• Matériau	Acier au nickel-chrome Verre
	• Type de vitrage	Double vitrage
	• Contenance	78 litre(s)
	• Réfrigération	Air ventilé
	• Plage de température	de 2 °C à 12 °C
	• Classe de climat	4
	• Consommation énergétique	1141 kWh / an
	• Classe d'efficacité énergétique	C (EU No. 2019 / 2018)
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Butée de porte	À droite
	• Nombre de tablettes intermédiaires	3
	• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
	• Puissance	0,18 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 430 x P 390 x H 986 mm
	• Poids	41,8 kg



Mini vitrine réfrigérée 86 L

700678G

PVC* 569,- €

GTIN 4015613635101



	• Matériau	Plastique Verre
	• Couleur	Blanc
	• Type de vitrage	Double vitrage
	• Contenance	86 litre(s)
	• Réfrigération	Air ventilé
	• Plage de température	de 2 °C à 12 °C
	• Classe de climat	4
	• Consommation énergétique	1184 kWh / an
	• Classe d'efficacité énergétique	C (EU No. 2019 / 2018)
	• Éclairage intérieur	Oui
	• Position de la porte	Des deux côtés
	• Butée de porte	À droite
	• Nombre de tablettes intermédiaires	3
	• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
	• Puissance	0,18 kW 230 V 50 Hz
	• Dimensions	L 425 x P 435 x H 980 mm
	• Poids	36,5 kg

Mini vitrine réfrigérée 98 L



- Matériau
Plastique
Verre
- Type de vitrage
Double vitrage
- Contenance
98 litre(s)
- Réfrigération
Air ventilé
- Plage de température
de 2 °C à 12 °C
- Classe de climat
4
- Consommation énergétique
1401 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
C (EU No. 2019 / 2018)
- Éclairage intérieur
Oui
- Butée de porte
À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires
4
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
Oui
- Puissance
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
L 435 x P 385 x H 1 105 mm
- Poids
37,5 kg

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini vitrine réfrigérée 98 L	Blanc	700298G	569,- €	4015613635118
Mini-vitrine réfrigérée 98L-SW	Noir	700398G	569,- €	4015613711850



Vitrine réfrigérée 235 L-W

700336

PVC* 1 298,- €

GTIN 4015613735580



Cette vitrine réfrigérée avec une grande contenance est parfaite pour la présentation de produits dans tous les espaces de vente. Les roues directionnelles avec frein assurent une flexibilité maximale.

- Matériau
Plastique
Verre
- Couleur
Blanc
- Type de vitrage
Double vitrage
- Contenance
235 litre(s)
- Réfrigération
Air ventilé
- Plage de température
de 2 °C à 12 °C
- Classe de climat
4
- Consommation énergétique
1622 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
B (EU No. 2019 / 2018)
- Éclairage intérieur
Oui
- Butée de porte
À droite
- Roulettes de direction
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Nombre de tablettes intermédiaires
4
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
Oui
- Puissance
0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
L 525 x P 455 x H 1 703 mm
- Poids
80,2 kg

Vitrines à gâteaux



Vitrine à gâteaux 72L

700207G

PVC* 1 155,- €

GTIN 4015613586687



• Matériau

Plastique



• Type de vitrage

Verre

• Verre trempé

Double vitrage

• Contenance

Oui

• Réfrigération

72 litre(s)

• Plage de température

Air ventilé avec 2 ventilateurs

• Classe de climat

de 2 °C à 10 °C

• Consommation énergétique

4

• Classe d'efficacité énergétique

1041 kWh / an

• Humidité de l'air max.

C (EU No. 2019 / 2018)

• Butée de porte

70 %

• Propriétés

À droite

• Puissance

Support rotatif commutable séparément

• Dimensions

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• Poids

L 450 x P 450 x H 983 mm

39 kg

Vitrine à gâteaux 100L



Avec 4/6 vitres en verre robustes, la vitrine à gâteaux permet une présentation attrayante de tartes, gâteaux ou snacks.



• Type de vitrage

Double vitrage

• Verre trempé

Oui



• Réfrigération

Air ventilé

• Classe de climat

4

• Classe d'efficacité énergétique

C (EU No. 2019 / 2018)

• Butée de porte

À droite

• Type de tablette intermédiaire

Vitre en verre

• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Oui

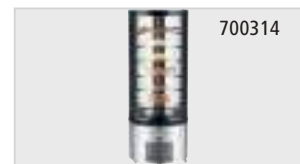
• Propriétés

Tablettes intermédiaires rotatives, amovibles



700213G

• Consommation énergétique :
1376 kWh / an



700314

• Consommation énergétique :
2484 kWh / an

	Contenance	Plage de température	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
100L	100 litre(s)	de 2 °C à 8 °C	0,23 kW 230 V 50 Hz	L 495 mm P 495 mm H 1 065 mm	50,8 kg	700213G	1 265,- €	4015613641423
400L	400 litre(s)	de 2 °C à 10 °C	0,48 kW 230 V 50 Hz	L 680 mm P 680 mm H 1 750 mm	130,4 kg	700314	3 429,- €	4015613717913





Vitrine réfrigérante KV 270L

700562

PVC* 3 039,- €

GTIN 4015613782454



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.

- Type de vitrage Double vitrage
- Verre trempé Oui
- Matériau de la surface de pose Verre
- Contenance 270 litre(s)
- Réfrigération Air ventilé
- Plage de température de 2 °C à 10 °C
- Classe de climat 4
- Consommation énergétique 2703 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No. 2019 / 2018)
- 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
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Puissance 0,475 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 905 x P 690 x H 1 210 mm
- Poids 128,4 kg



▶ Portes coulissantes à l'arrière



▶ Éclairage LED



Armoire murale réfrigérée "Rimi"

700231

PVC* 2 305,- €

GTIN 4015613789118



Armoire murale réfrigérée mobile pour la présentation des marchandises sur 4 niveaux - Les 3 tablettes à hauteur réglable avec des rails pour les étiquettes de prix permettent une présentation individuelle et adaptée aux besoins.

- Type de vitrage Simple vitrage
- Verre trempé Oui
- Contenance 220 litre(s)
- Surface d'installation 0,52 m²
- Réfrigération Air ventilé
- Plage de température de 2 °C à 10 °C
- Classe de climat 6
- Consommation énergétique 4487 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique F (EU No. 2019 / 2018)
- 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
- Volet de nuit Oui
- Puissance 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 505 x P 665 x H 1 740 mm
- Poids 94,6 kg





Minibar 34L

700118

PVC* 419,- €

GTIN 4015613775180



Boissons fraîches, snacks ou fruits – ce minibar encastrable avec éclairage, réglage en continu de la température et compartiments de porte supplémentaires offre suffisamment de place pour gâter les clients des hôtels.



• Matériau	Tôle d'acier Laqué
• Matériau à l'intérieur	Plastique Blanc
• Contenance	31 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• Plage de température	de 5 °C à 12 °C
• Consommation énergétique	230 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	G (EU No. 2019 / 2016)
• Température ambiante	16 °C à 32 °C
• Éclairage intérieur	Oui
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	2
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Prêt à être monté	Oui (avec charnière coulissante)
• Compris	Kit d'encastrement
• Puissance	0,065 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 402 x P 464 x H 556 mm
• Poids	17,3 kg



Réfrigérateur avec porte en verre 34

700119

PVC* 439,- €

GTIN 4015613775197



Minibar encastrable avec éclairage et réglage en continu de la température. La porte en verre permet de voir rapidement les rafraîchissements et les snacks proposés.



• Matériau	Tôle d'acier Laqué
• Matériau à l'intérieur	Plastique Blanc
• Type de vitrage	Double vitrage
• Verre trempé	Oui
• Contenance	35 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• Plage de température	de 7 °C à 14 °C
• Consommation énergétique	292 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	G (EU No. 2019 / 2016)
• Température ambiante	à 32 °C
• Éclairage intérieur	Oui
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	2
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Prêt à être monté	Oui
• Compris	Kit d'encastrement
• Puissance	0,075 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 402 x P 453 x H 560 mm
• Poids	19,6 kg



Réfrigérateur avec porte en verre 46

700183

PVC* 269,- €

GTIN 4015613800219



Le réfrigérateur compact avec porte en verre dans un design moderne peut être équipé à volonté avec les tablettes intermédiaires réglables en hauteur. Il offre également une solution compacte pour les articles réfrigérés à emporter dans les kiosques, les snack-bars ou les stations-service.

• Matériau	Tôle d'acier Galvanisé
• Matériau à l'intérieur	Plastique
• Type de vitrage	Simple vitrage
• Verre trempé	Oui
• Contenance	46 litre(s)
• Réfrigération	Compresseur
• GWP	3
• Plage de température	de 4 °C à 18 °C
• Consommation énergétique	329 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	D (EU No. 2019 / 2018)
• Température ambiante	à 25 °C
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	1
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Puissance	0,085 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 435 x P 480 x H 520 mm
• Poids	14,8 kg



Réfrigérateur de boissons 88L

700182G

PVC* 398,- €

GTIN 4015613764023

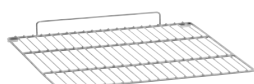


The elegant bottle refrigerator can be integrated almost anywhere thanks to its slim design. It can stand on the floor or sit on a table in a restaurant, bar, café, canteen, kiosk, snack bar, or petrol station.

• Matériau	Tôle d'acier
• Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Type de vitrage	Double vitrage
• Contenance	88 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• GWP	3
• Plage de température	de 2 °C à 10 °C
• Consommation énergétique	139 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	G (EU No. 2019 / 2016)
• Température ambiante	10 °C à 32 °C
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	6
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Non
• Propriétés	Contenance : 28 bouteilles Plafonnier LED; commutable séparément
• Puissance	0,085 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 430 x P 483 x H 832 mm
• Poids	23,2 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* 9,50 €



Arrières bar réfrigérées



Arrière bar réfrigéré 124L



L'arrière bar réfrigéré refroidit efficacement vos boissons. Le réglage électronique avec affichage numérique permet un réglage précis de la température souhaitée.



- Matériau Acier
 - Matériau à l'intérieur Aluminium
 - Type de vitrage Double vitrage
 - Verre trempé Oui
 - GWP 3
 - Plage de température de 1 °C à 10 °C
 - Classe d'efficacité énergétique D (EU No. 2019 / 2018)
 - Température ambiante à 25 °C
 - Verrouillable Oui
 - Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
 - Propriétés Éclairage LED
- Porte à fermeture automatique

Arrière bar réfrigéré 124L



- Réfrigération : Statique, avec ventilateur supplémentaire
- Plage de température : 0 °C à 7 °C
- Consommation énergétique : 467 kWh / an
- Type de porte : Porte à battant, verre
- Nombre de tablettes intermédiaires : 2

Arrière bar réfrigéré 176L



- Réfrigération : Statique avec 2 ventilateurs
- Plage de température : 1 °C à 9 °C
- Consommation énergétique : 420 kWh / an
- Type de porte : Porte(s) coulissante(s), verre
- Nombre de tablettes intermédiaires : 4

Arrière bar réfrigéré 270L



- Réfrigération : Statique avec 3 ventilateurs
- Plage de température : 1 °C à 9 °C
- Consommation énergétique : 500 kWh / an
- Type de porte : Porte(s) coulissante(s), verre
- Nombre de tablettes intermédiaires : 6

	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Arrière bar réfrigéré 124L	112 litre(s)	0,135 kW 230 V 50 Hz	L 600 mm P 500 mm H 860 mm	36,4 kg	700121	819,- €	4015613702742
Arrière bar réfrigéré 176L	175 litre(s)	0,16 kW 230 V 50 Hz	L 900 mm P 530 mm H 850 mm	50,6 kg	700122	1 098,- €	4015613702759
Arrière bar réfrigéré 270L	280 litre(s)	0,215 kW 230 V 50 Hz	L 1 350 mm P 530 mm H 850 mm	72 kg	700123	1 329,- €	4015613702766



Caves à vin



Cave à vin ZZ 38FL



Avec son design élégant et son compresseur silencieux, le réfrigérateur à vin de qualité supérieure est parfait pour les bars et les restaurants. Les deux zones de température réglables séparément ainsi que la vitre avec filtre UV garantissent une conservation et une présentation optimales du vin blanc et du vin rouge.

- Matériau
Acier
Laqué
Verre
- Type de vitrage
Double vitrage
Verre trempé isolant avec filtre UV
- Réfrigération
Compresseur
- Nombre de zones de température
2
- Plage de température
En haut : 5 °C à 20 °C
En bas : 5 °C à 20 °C
- Classe d'efficacité énergétique
G (EU No. 2019 / 2016)
- Température ambiante
16 °C à 38 °C
- Éclairage
LED
Commutable séparément par zone de température
- Verrouillable
Oui
- Butée de porte
À droite
- Puissance
0,15 kW | 230 V | 50 Hz

Cave à vin ZZ 38FL



- Consommation énergétique : 146 kWh / an
- Nombre de tablettes intermédiaires : En haut : 3, En bas : 4

Cave à vin ZZ 40FL



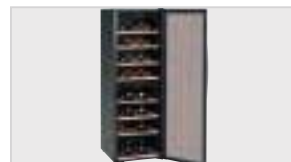
- Consommation énergétique : 142 kWh / an
- Nombre de tablettes intermédiaires : En haut : 2, En bas : 3
- Prêt à être monté

Cave à vin ZZ 126FL



- Consommation énergétique : 180 kWh / an
- Nombre de tablettes intermédiaires : En haut : 3, En bas : 4

Cave à vin ZZ 180FL



- Consommation énergétique : 184 kWh / an
- Nombre de tablettes intermédiaires : En haut : 4, En bas : 4

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Cave à vin ZZ 38FL	38 bouteilles (en haut : 15 bouteilles, en bas : 23 bouteilles)	L 396 mm P 580 mm H 1 030 mm	40 kg	700130	959,- €	4015613686653
Cave à vin ZZ 40FL	40 bouteilles (en haut : 14 bouteilles, en bas : 26 bouteilles)	L 595 mm P 625 mm H 825 mm	56,7 kg	700133	1 239,- €	4015613686684
Cave à vin ZZ 126FL	126 bouteilles (en haut : 54 bouteilles, en bas : 72 bouteilles)	L 595 mm P 625 mm H 1 590 mm	76 kg	700131	1 749,- €	4015613686660
Cave à vin ZZ 180FL	180 bouteilles (en haut : 80 bouteilles, en bas : 100 bouteilles)	L 600 mm P 750 mm H 1 860 mm	86,4 kg	700132	1 949,- €	4015613686677



Accessoires

Présentoir à vin ZZ 126FL

- Matériau : Bois
- Capacité : Max. 6 bouteilles
- Propriétés : Interchangeable avec les tablettes intermédiaires de la cave à vin ZZ 126FL
- Dimensions : L 506 x P 438 x H 30 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613738062



700135

PVC* 52,- €

Présentoir à vin ZZ 180FL

- Matériau : Bois
- Capacité : Max. 6 bouteilles
- Propriétés : Interchangeable avec les tablettes intermédiaires de la cave à vin ZZ 180FL
- Dimensions : L 505 x P 534 x H 33 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613738086



700137

PVC* 55,- €



Refroidisseur de bouteilles 2FL-100



Pour la réfrigération de vins avec une belle présentation dans une armoire ouverte. L'éclairage LED intégré de ce refroidisseur de bouteilles permet de présenter élégamment 2 bouteilles de vin blanc, rosé ou rouge au buffet, au bar ou lors d'une dégustation de vins.

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| • Matériau | Plastique |
| • Ouverture de bouteille | Ø 90 mm |
| • Réfrigération | Thermoélectrique |
| • Nombre de zones de température | 1 |
| • Plage de température | de 5 °C à 18 °C |
| • Température ambiante | 10 °C à 32 °C |
| • Éclairage | LED |
| | commutable séparément |
| • Puissance | 0,05 kW 230 V 50 Hz |



700134

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Refroidisseur de bouteilles 2FL-100	2 bouteilles	L 290 mm P 270 mm H 260 mm	4,9 kg	700142	298,- €	4015613794457
Refroidisseur de bouteilles 4FL-100	4 bouteilles	L 480 mm P 260 mm H 260 mm	6,8 kg	700134	319,- €	4015613735917



Meuble frigorifique 60L-1F



Si vous n'aviez pas encore soif, vous aurez envie de boire après l'avoir vu – dans les stations-service, les supermarchés, les kiosques ou les magasins de bricolage, ce meuble frigorifique invite à prendre une bouteille ou une canette bien fraîche.

- Matériau
 - Acier inoxydable
 - Plexiglas
 - Plastique
- Réfrigération
 - Air ventilé
 - Compresseur
 - de 2 °C à 8 °C
- Plage de température
- Classe de climat
- Éclairage
- Remarque importante
 - ST
 - LED
 - Ne pas couvrir les fentes d'aération de la surface d'installation



- Consommation énergétique : 621 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No. 2019 / 2018)
- Dimensions du fond : L 600 x P 340 mm
- Consommation énergétique : 876 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique : D (EU No. 2019 / 2018)
- Dimensions par tablette : L 600 x P 150 mm

	Nombre de compartiments	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Meuble frigorifique 60L-1F	1	60 litre(s)	0,175 kW 230 V 50 Hz	L 690 mm P 450 mm H 1 010 mm	36,2 kg	700806	1 098,- €	4015613714479
Meuble frigorifique 110L-2F	2	110 litre(s)	0,185 kW 230 V 50 Hz	L 750 mm P 550 mm H 1 010 mm	40,8 kg	700809	1 249,- €	4015613746241



Réfrigérateur à tiroirs 600S2

110159

PVC* 1 629,- €

GTIN 4015613719450



Le réfrigérateur à tiroirs avec 2 tiroirs est encastrable et convient donc parfaitement à l'installation entre des armoires au niveau du bar ou du comptoir. La réfrigération par air ventilé et le fond perforé du tiroir supérieur assurent une répartition homogène de la température.

- Nombre de tiroirs
 - 2
- Dimensions des tiroirs
 - en bas : L 440 x P 250 mm
 - en haut : L 440 x P 440 mm
- Réfrigération
 - Air ventilé
 - de 0 °C à 10 °C
- Plage de température
- Classe de climat
- Consommation énergétique
 - 1095 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique
 - D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Hauteur maximale des bouteilles
 - 275 mm
- Charge max. par tiroir
 - 20 kg
- Prêt à être monté
 - Oui
- Puissance
 - 0,167 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions
 - L 600 x P 600 x H 850 mm
- Poids
 - 50,8 kg





Réfrigérateur à boissons 254L

700473

PVC* 739,- €

GTIN 4015613840307



Pour disposer d'un grand stock de boissons fraîches - ce réfrigérateur au design sobre s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines et tous les espaces de stockage. Grâce aux tablettes intermédiaires réglables en hauteur, la contenance de 254 litres peut être utilisée en fonction des besoins.

• Matériau	Plastique
• Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Contenance	270 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• GWP	3
• Plage de température	de 0 °C à 8 °C
• Classe d'efficacité énergétique	F (EU No. 2019 / 2016)
• Consommation énergétique	131 kWh / an
• Température ambiante	16 °C à 43 °C
• Éclairage intérieur	Oui
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	5
• Puissance	0,12 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 620 x H 1 450 mm
• Poids	52 kg



Réfrigérateur à bouteilles 350L

700323

PVC* 1 139,- €

GTIN 4015613842837



• Matériau à l'intérieur	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Type de vitrage	Double vitrage
• Verre trempé	Oui
• Contenance	350 litre(s)
• Réfrigération	Statique
• GWP	3
• Plage de température	de 2 °C à 10 °C
• Consommation énergétique	744 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	D (EU No. 2019 / 2018)
• Température ambiante	à 32 °C
• Éclairage intérieur	Oui
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	5
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Puissance	0,23 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 600 x H 1 730 mm
• Poids	67 kg



Réfrigérateur Bartscher Compact

700274

PVC* 559,- €

GTIN 4015613797625



Ce réfrigérateur compact offre un grand espace de stockage sur une petite surface. Les aliments restent bien au frais, même lorsqu'il fait chaud.



• Matériau	Acier
	Laqué
• Matériau à l'intérieur	Plastique
• Contenance	122 litre(s)
• Réfrigération	Compresseur
• GWP	3
• Plage de température	de 0 °C à 8 °C
• Consommation énergétique	112 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	F (EU No. 2019 / 2016)
• Température ambiante	16 °C à 32 °C
• Éclairage intérieur	Oui
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	3
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Puissance	0,1 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 560 x P 630 x H 850 mm
• Poids	25,4 kg



Réfrigérateur 350

700276

PVC* 959,- €

GTIN 4015613797632



Avec son design minimaliste, ce réfrigérateur à circulation d'air s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines et toutes les réserves. Les 5 tablettes à hauteur réglable permettent de conserver les aliments (emballés ou dans des récipients) au frais.



• Matériau	Plastique
	Acier
• Matériau à l'intérieur	Plastique
• Contenance	350 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• GWP	3
• Plage de température	de -2 °C à 8 °C
• Consommation énergétique	735 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	D (EU No.2015 / 1094)
• Température ambiante	16 °C à 30 °C
• Éclairage intérieur	Oui
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	5
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Propriétés	2 roulettes, 2 pieds
	Arrêt du ventilateur lors de l'ouverture de la porte
• Puissance	0,23 kW 220-240 V 50 Hz
• Dimensions	L 600 x P 635 x H 1 730 mm
• Poids	55 kg



Armoire de restauration positive 590LW

700907

PVC* 1 749,- €

GTIN 4015613840291



Le réfrigérateur 590LW convient parfaitement pour la conservation de différents aliments. Les aliments restent parfaitement au frais jusqu'à une température ambiante de 30°C.



• Matériau	Laqué Acier
• Matériau à l'intérieur	Plastique ABS
• Contenance	590 litre(s)
• Gastronorm	2/1 GN
• Réfrigération	Air ventilé
• GWP	3
• Plage de température	de 0 °C à 8 °C
• Consommation énergétique	329 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	A (EU No.2015 / 1094)
• Température ambiante	10 °C à 25 °C
• Verrouillable	Oui
• Butée de porte interchangeable	Oui
• Nombre de tablettes intermédiaires	5
• Propriétés	Porte à fermeture automatique
• Puissance	0,128 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 775 x P 725 x H 1 900 mm
• Poids	92,8 kg



Réfrigérateur avec porte en verre 300L

700812

PVC* 1 349,- €

GTIN 4015613720623



Noir, étroit, élégant - un design original que l'on remarque immédiatement. Dans ce réfrigérateur avec porte en verre et éclairage LED, les aliments et les boissons ont l'air appétissant et de bonne qualité.



• Matériau	Acier Revêtu Verre Plastique ABS
• Matériau à l'intérieur	Acier Revêtu
• Type de vitrage	Double vitrage
• Verre trempé	Oui
• Contenance	300 litre(s)
• Réfrigération	Air ventilé
• GWP	3
• Plage de température	de 2 °C à 8 °C
• Consommation énergétique	953 kWh / an
• Classe d'efficacité énergétique	F (EU No. 2019 / 2018)
• Butée de porte	À droite
• Température ambiante	à 40 °C
• Nombre de tablettes intermédiaires	4
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur	Oui
• Propriétés	1 ventilateur Éclairage LED, commutable séparément 4 roulettes, 2 pieds
• Puissance	0,3 kW 230 V 50 Hz
• Dimensions	L 480 x P 775 x H 1 995 mm
• Poids	78 kg



► Éclairage LED, commutable séparément



Réfrigérateur avec porte en verre 326

700834

PVC* 1 098,- €

GTIN 4015613756943



- Matériau Tôle d'acier
Laqué
Verre
Plastique ABS
- Matériau à l'intérieur Plastique
- Type de vitrage Double vitrage
- Verre trempé Oui
- Contenance 360 litre(s)
- Réfrigération Statique
Avec ventilateur supplémentaire
- GWP 3
- Plage de température de -1 °C à 6 °C
- Consommation énergétique 710 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D (EU No. 2019 / 2018)
- Température ambiante Max. 40 °C
- Verrouillable Oui
- Butée de porte À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires 4
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Propriétés 1 ventilateur
Éclairage LED, commutable séparément
2 roulettes, 2 pieds
- Puissance 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 620 x P 635 x H 1 732 mm
- Poids 72 kg



Réfrigérateur avec porte en ver. 302L WB

700811

PVC* 1 049,- €

GTIN 4015613720593



- Matériau Acier | Laqué | Verre | Plastique ABS
- Matériau à l'intérieur Plastique ABS
- Type de vitrage Double vitrage
- Verre trempé Oui
- Contenance 388 litre(s)
- GWP 3
- Réfrigération Statique avec 1 ventilateur
- Plage de température de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique 642 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D (EU No. 2019 / 2018)
- Température ambiante 16 °C à 30 °C
- Panneau publicitaire Éclairage LED
Pour autocollants, dimensions max. :
L 600 x H 155 mm
Pour imprimés, dimensions max. :
L 495 x H 130 mm
- Verrouillable Oui
- Butée de porte À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires 5
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Propriétés 1 ventilateur
Éclairage LED, commutable séparément avec
panneau publicitaire
2 roulettes, 2 pieds
1 thermomètre à accrocher à l'intérieur
- Compris
- Puissance 0,155 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 600 x P 580 x H 1 845 mm
- Poids 55,6 kg



- ▶ Panneau publicitaire :
- ▶ Pour autocollants, dimensions max. : L 600 x H 155 mm
- ▶ Pour imprimés, dimensions max. : L 495 x H 130 mm



Réfrigérateur avec porte verre 700 GN210



Modèle solide en acier inoxydable au design attrayant, une porte en verre encadrée d'aluminium et un éclairage LED de haute qualité offrent des conditions optimales pour une présentation parfaite des marchandises. Le réfrigérateur à deux portes avec glissières au format 2/1 GN incite à effectuer des achats spontanés.



- Matériau à l'intérieur : Acier inoxydable
- Type de vitrage : Double vitrage
- Verre trempé : Oui
- Gastronorm : 2/1 GN
- Réfrigération : Air ventilé
- GWP : 3
- Plage de température : de -2 °C à 8 °C
- Classe d'efficacité énergétique : B (EU No. 2019 / 2018)
- Température ambiante : 10 °C à 32 °C
- Verrouillable : Oui
- Réglable en hauteur : de 2040 mm à 2115 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur : Oui
- Propriétés : Éclairage LED, commutable séparément
Arrêt du ventilateur lors de l'ouverture de la porte
Porte à fermeture automatique



- Nombre de tablettes intermédiaires : 3
- Butée de porte interchangeable
- Nombre de tablettes intermédiaires : 6

	Contenance	Consommation énergétique	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
700 GN210	461 litre(s)	886 kWh / an	0,182 kW 230 V 50 Hz	L 680 mm P 855 mm H 2 060 mm	108,6 kg	700603	3 049,- €	4015613781730
1400 GN210	922 litre(s)	1308 kWh / an	0,207 kW 230 V 50 Hz	L 1 320 mm P 835 mm H 2 040 mm	166,5 kg	700601	4 598,- €	4015613757810





Réfrigérateur combiné 430L

700898

PVC* 2 198,- €

GTIN 4015613765747



Réfrigérateur et congélateur combiné dans un design noir esthétique avec une contenance de 430 litres. Les portes en verre permettent de voir directement les aliments qui sont mis en valeur par l'éclairage LED commutable séparément.



- Matériau Tôle d'acier
- Matériau à l'intérieur Plastique
- Type de vitrage Double vitrage
- Verre trempé Non
- Contenance 430 litre(s)
- Réfrigération Compresseur
Air ventilé
- Plage de température 0 °C à 10 °C
-18 °C à -23 °C
- Consommation énergétique 3650 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No. 2019 / 2018)
- Température ambiante 16 °C à 32 °C
- Nombre de portes 2
- Butée de porte À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires 4
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Propriétés 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Éclairage LED, commutable séparément
Réfrigération en haut | congélation en bas
- Puissance 0,767 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 695 x P 765 x H 2 000 mm
- Poids 121,3 kg



Réfrigérateur combiné 820L

700899

PVC* 3 498,- €

GTIN 4015613765754



Réfrigérateur et congélateur combiné dans un design noir esthétique avec une contenance de 820 litres. Les portes en verre permettent de voir directement les aliments qui sont mis en valeur par l'éclairage LED commutable séparément.



- Matériau Tôle d'acier
- Matériau à l'intérieur Plastique
- Type de vitrage Double vitrage
- Contenance 820 litre(s)
- Réfrigération Compresseur
Air ventilé
- Plage de température 0 °C à 10 °C
-18 °C à -23 °C
- Consommation énergétique 6570 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D (EU No. 2019 / 2018)
- Température ambiante 16 °C à 32 °C
- Nombre de portes 2
- Verrouillable Oui
- Butée de porte Gauche / droite
- Nombre de tablettes intermédiaires 8
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Propriétés 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Éclairage LED, commutable séparément
Réfrigération à gauche | congélation à droite
- Puissance 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 215 x P 800 x H 2 000 mm
- Poids 193,7 kg



Réfrigérateur combiné 484L GN210

700826

PVC* 2 959,- €

GTIN 4015613689012



Cet appareil combiné associe un réfrigérateur et un congélateur et offre ainsi un accès rapide aux aliments réfrigérés et congelés avec un encombrement minimal. Les glissières compatibles avec le format GN peuvent être utilisées avec les grilles fournies ou avec des récipients GN.



- Matériau à l'intérieur
- Contenance
- Gastronorm

Acier inoxydable
484 litre(s)
2/1 GN
GN 1/1



- Réfrigération
- Plage de température

Air ventilé
0 °C à 10 °C
-18 °C à -22 °C

- Consommation énergétique
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Butée de porte
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés

2555 kWh / an
-
16 °C à 32 °C
À droite
3
Oui

- Puissance
- Dimensions
- Poids

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Également compatible avec les récipients GN
Respectivement 1 interrupteur de marche/arrêt pour le réfrigérateur et le congélateur
Réfrigération en haut | congélation en bas
0,767 kW | 230 V | 50 Hz
L 645 x P 840 x H 2 008 mm
122,8 kg



- ▶ 3 paires de rails de support
- ▶ Conçus pour des grilles
- ▶ Conçus pour 2/1 GN et 1/1 GN
- ▶ Hauteur réglable



- ▶ Affichage numérique

Glissières de support 484L GN210-2

- Dotation du set : 2 glissières de support
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : Pour bénéficier d'une tablette supplémentaire, la grille 484L GN210 est nécessaire
- Dimensions : L 20 x P 650 x H 12 mm
- Poids : 0,25 kg
- GTIN : 4015613833453

700844

PVC* 45,- €

Grille encastrable 484L GN210

- Matériau : Revêtement PVC
- Remarque importante : Pour bénéficier d'une tablette supplémentaire, le rail de support 484L GN210-2 est nécessaire
- Dimensions : L 530 x P 640 x H 60 mm
- Poids : 2,05 kg
- GTIN : 4015613833460



700846

PVC* 35,- €



Armoire froide positive 335L GN110

700825

PVC* 1 869,- €

GTIN 4015613689036



Grâce à ses glissières longitudinales, ce réfrigérateur Gastronorm avec 4 roulettes de direction est particulièrement compact. Les glissières à hauteur réglable permettent d'accueillir des récipients 1/1 et 1/2 GN préparés.

- Matériau à l'intérieur : Acier inoxydable
- Contenance : 335 litre(s)
- Gastronorm : 1/1 GN | 1/2 GN
- Réfrigération : Air ventilé
- GWP : 3
- Plage de température : de 0 °C à 10 °C
- Consommation énergétique : 548 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No.2015 / 1094)
- Température ambiante : à 30 °C
- Verrouillable : Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires : 3
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur : Oui
- Puissance : 0,347 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 500 x P 740 x H 2 030 mm
- Poids : 79 kg

Glissières de support 335L GN110-2

- Dotation du set : 2 glissières de support
- Dimensions : L 25 x P 550 x H 20 mm
- Poids : 0,47 kg
- GTIN : 4015613833422

700838

PVC* 45,- €

Grille encastrable 335L GN110

- Matériau : Revêtement PVC
- Dimensions : L 330 x P 527 x H 60 mm
- Poids : 0,12 kg
- GTIN : 4015613833446

700839

PVC* 35,- €

Armoire froide positive 700 GN211



- Matériau à l'intérieur : Acier inoxydable
- Gastronorm : 2/1 GN
- Réfrigération : Air ventilé
- GWP : 3
- Plage de température : de -2 °C à 8 °C
- Classe d'efficacité énergétique : C (EU No.2015 / 1094)
- Température ambiante : à 30 °C
- Verrouillable : Oui
- Réglable en hauteur : de 2040 mm à 2115 mm
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur : Oui



700416

	Contenance	Consommation énergétique	Nombre de portes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
700 GN211	700 litre(s)	577 kWh / an	1	0,368 kW 230 V 50 Hz	L 655 mm P 855 mm H 2 050 mm	106,2 kg	700415	2 549,- €	4015613840253
1400 GN211	1400 litre(s)	998 kWh / an	2	0,575 kW 230 V 50/60 Hz	L 1 320 mm P 855 mm H 2 050 mm	162 kg	700416	3 549,- €	4015613840260

Set de deux glissières

- Dimensions : L 565 x P 15 x H 25 mm
- Poids : 0,53 kg
- GTIN : 4015613685052

700488

PVC* 19,- €

Grille 2/1GN

- Dimensions : L 530 x P 650 x H 21 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613587202

700487

PVC* 45,- €





Réfrigérateur de boulangerie 235

700830

PVC* 2 849,- €

GTIN 4015613756905



Préparer les gâteaux et les tartes, le pain et les petits pains et les réfrigérer et les garder en réserve de manière adaptée sur une plaque jusqu'à la vente ou la transformation. Le réfrigérateur au format normé pour les boulangeries offre suffisamment de place pour les boulangeries, les pâtisseries, les cafés et les cuisine d'hôtel.



- Matériau à l'intérieur Acier inoxydable
- Contenance 550 litre(s)
- Nombre de niveaux 10
- Format des niveaux 600 x 400 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de 2 °C à 8 °C
- Consommation énergétique 358 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique C (EU No.2015 / 1094)
- Température ambiante 10 °C à 30 °C
- Verrouillable Oui
- Butée de porte interchangeable Oui
- Propriétés 1 ventilateur
Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps
Éclairage LED
- Puissance 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 705 x P 910 x H 2 085 mm
- Poids 131,4 kg



Armoire froide positive 700 GN210

700904

PVC* 2 998,- €

GTIN 4015613840284



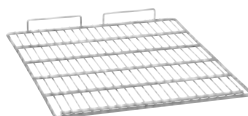
Spacieux et intelligent - avec une contenance de 700 l au format 2/1 GN, ce réfrigérateur en inox élégant offre un maximum d'espace de réfrigération. Un signal sonore signale une interruption de la chaîne du froid si la porte du réfrigérateur est ouverte trop longtemps.



- Matériau à l'intérieur CNS 18/10
- Contenance 700 litre(s)
- Gastronorm 2/1 GN
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de -2 °C à 8 °C
- Consommation énergétique 321 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique A (EU No.2015 / 1094)
- Température ambiante Max. 40 °C
- Éclairage intérieur Oui
- Verrouillable Oui
- Butée de porte interchangeable Oui
- Réglable en hauteur de 2040 mm à 2090 mm
- Nombre de tablettes intermédiaires 4
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Puissance 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 705 x P 895 x H 2 090 mm
- Poids 140,94 kg

Grille encastrable 700LGN210-OM

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Possibilités d'utilisation : Glissière supérieure, Glissières intermédiaires
- Charge max. : 60 kg
- Dimensions : L 530 x P 655 x H 45 mm
- Poids : 2,7 kg
- GTIN : 4015613729749

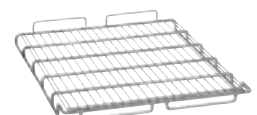


700816

PVC* 39,- €

Grille encastrable 700LGN210-U

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Possibilités d'utilisation : Glissière inférieure
- Charge max. : 60 kg
- Dimensions : L 530 x P 645 x H 75 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613729756



700817

PVC* 45,- €

Mini chambre froide 1240L



• Matériau



• Matériau à l'intérieur

- Dimensions intérieures
- Contenance
- Réfrigération
- Plage de température
- Température ambiante
- Verrouillable
- Butée de porte interchangeable
- Propriétés

• Non fourni

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Tôle d'acier
 Revêtement PVC
 Aluminium
 Fond en acier inoxydable
 L 820 x P 860 x H 1760 mm
 1240 litre(s)
 Compresseur
 de 2 °C à 10 °C
 16 °C à 38 °C
 Oui
 Oui
 Serrure antipanique
 Préparé pour les glissières de support, les grilles, les dispositifs de suspension, les rampes d'accès
 Glissières de support, grilles, dispositifs de suspension, rampes d'accès
 0,571 kW | 230 V | 50 Hz
 L 980 x P 1 040 x H 2 200 mm
 158,2 kg

	État lors de la livraison	Code-No.	PVC*	GTIN
Mini chambre froide 1240L	Monté	700690	4 698,- €	4015613787114
Mini chambre froide BS1240L, démontée	Kit (montage facile)	700699	4 698,- €	4015613790879



Accessoires

Glissières de support

- Dimensions : L 1 500 x P 40 x H 25 mm
- Poids : 5,9 kg
- GTIN : 4015613680019



700593

PVC* 165,- €

Dispositif d'accrochage

- Dotation du set : 2 glissières de support, 1 tube de suspension (réglable horizontalement en 5 positions)
- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Longueur des glissières de support : 850 mm
- Dimensions tube : Ø 30 mm | Longueur 830 mm
- Charge max. : 150 kg
- Distance par rapport au sol : 1700 mm
- Dimensions : L 830 x P 30 x H 30 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613630397

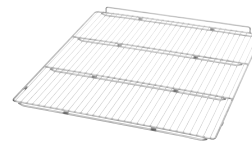


700595

PVC* 129,- €

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* 129,- €

Rampe d'accès

- Matériau : Acier inoxydable
- Charge max. : 130 kg
- Dimensions : L 845 x P 125 x H 30 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613630410



700597

PVC* 209,- €

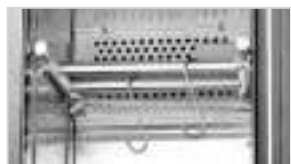
Armoire de maturation Dry Age 380



Des viandes de très haute qualité. L'armoire de maturation Dry Age offre les conditions idéales pour la maturation de la viande.



- Matériau
 - Verre
 - Tôle d'acier
 - Acier inoxydable
 - Triple vitrage
 - Teinté
 - Verre à filtre UV
- Matériau à l'intérieur
 - Oui
- Type de vitrage
 - 3
- Verre trempé
 - Air ventilé
- GWP
 - de 2 °C à 14 °C
- Réfrigération
 - 18 °C à 38 °C
- Plage de température
 - 50 % à 85 %
- Température ambiante
 - Oui
- Humidité de l'air
 - LED
- Lampe UV
 - Oui
- Éclairage intérieur
 - À droite
- Verrouillable
 - Oui
- Butée de porte
 - Oui
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
 - Lumière UV antibactérienne
 - Neutralisation des odeurs grâce au filtre au charbon actif
- Propriétés



Armoire de maturation Dry Age 63

- Dimensions intérieures L 310 x P 370 x H 480 mm
- Contenance 63 litre(s)
- Nombre de filtres 1
- Réservoir d'eau 300 ml
- Dimensions des barres L 295 x P 305 x H 30 mm
- Charge max. par support de suspension 20 kg
- Nombre de tablettes intermédiaires 4
- Charge max. des tablettes intermédiaires 15 kg
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Compris
 - 1 filtre au charbon actif
 - 1 plaque collectrice
 - 1 poignée avec matériel de montage
 - 1 support de suspension + 3 crochets de boucher
 - 4 grilles en acier inoxydable
- Puissance 0,135 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 395 x P 542 x H 878 mm
- Poids 40,6 kg
- GTIN 4015613769363



700840

PVC* 1 149,- €

Armoire de maturation Dry Age 380

- Dimensions intérieures L 495 x P 532 x H 1600 mm
- Contenance 380 litre(s)
- Nombre de filtres 2
- Réservoir d'eau 2 x 300 ml
- Dimensions des barres Ø 25 mm, longueur 495 mm
- Charge max. par support de suspension 80 kg
- Nombre de tablettes intermédiaires 7
- Charge max. des tablettes intermédiaires 20 kg
- Pieds réglables en hauteur Non
- Compris
 - 2 filtres au charbon actif
 - 1 plaque collectrice
 - 7 grilles en acier inoxydable
 - 1 poignée avec matériel de montage
 - 2 barres de suspension + 6 crochets de boucher
- Puissance 0,41 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 595 x P 750 x H 1 865 mm
- Poids 104 kg
- GTIN 4015613769370



700841

PVC* 3 498,- €

Tables de congélation



Table de congélation T2-1341

110872

PVC* 3 098,- €

GTIN 4015613797618



La table de congélation à 2 portes avec plan de travail de haute qualité en acier inoxydable offre beaucoup de place aux produits surgelés et permet d'y accéder facilement. Grâce au refroidissement par circulation d'air, elle assure une température constante et uniforme et est un partenaire fiable dans la cuisine.



- Nombre d'armoire 1
- Armoires de format standard 1/1 GN
- Dimensions armoire L 335 x P 570 x H 554 mm
- Nombre de niveaux 6
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de -22 °C à -18 °C
- Consommation énergétique 2644 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique E (EU No. 2015 / 1094)
- Température ambiante à 30 °C
- Butée de porte Gauche / droite
- Compris 2 grilles
- Puissance 0,667 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 340 x P 700 x H 850 mm
- Poids 92,4 kg

TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT ► Tables de congélation



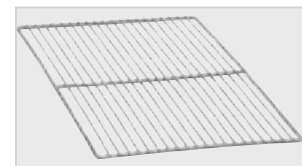
► Plan de travail de qualité en acier inoxydable



► Plage de température : -22 °C à -18 °C



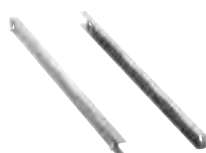
► Pieds à hauteur réglable



► Avec 2 grilles

Glissières de support T2-1341-2

- Dotation du set : 2 glissières de support
- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Table de congélation T2-1341
- Dimensions : L 20 x P 560 x H 25 mm
- Poids : 0,26 kg
- GTIN : 4015613841441

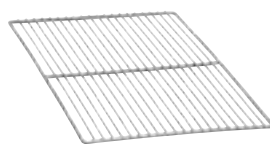


110873

PVC* 19,- €

Grille encastrable T2-1341

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Remarque importante : Pour une surface de rangement supplémentaire, les glissières de support T2-1341-2 est nécessaire
- Dimensions : L 325 x P 530 x H 5 mm
- Poids : 0,81 kg
- GTIN : 4015613841458



110874

PVC* 35,- €

Armoires froide negative



Mini congélateur TKS38

700078

PVC* 245,- €

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)
- Contenance 38 litre(s)
- Réfrigération Compresseur
- GWP 3
- Plage de température jusqu'à -20 °C
- Consommation énergétique 147 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique E (EU No. 2019 / 2016)
- Température ambiante 16 °C à 38 °C
- Butée de porte interchangeable Oui
- Compris 1 insert pour verres pour max. 18 verres (longueur de crochet : 135 mm)
- Puissance 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 475 x P 450 x H 500 mm
- Poids 14 kg



Mini congélateur TKS90

700342

PVC* 1 049,- €

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 bistrotts ou les bars.



- Matériau Acier Laqué Verre
- Contenance 90 litre(s)
- Réfrigération Compresseur
- Plage de température de -13 °C à -22 °C
- Consommation énergétique 1991 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D (EU No. 2019 / 2018)
- Température ambiante à 30 °C
- Éclairage intérieur Oui
- Verrouillable Oui
- Butée de porte À droite
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Compris 2 clés
- Puissance 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 620 x P 600 x H 720 mm
- Poids 47,6 kg



Armoire de restauration négative 200LN

700341

PVC* 839,- €

GTIN 4015613585826



- Matériau Plastique
- Matériau à l'intérieur HIPS (High Impact Polystyrene)
- Contenance 239 litre(s)
- Réfrigération Statique
- GWP 3
- Plage de température jusqu'à -18 °C
- Réglage de la température 6 niveaux
- Consommation énergétique 251 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique F (EU No. 2019 / 2016)
- Température ambiante 16 °C à 38 °C
- Nombre de tiroirs 6
- 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

Armoire froide négative 700 GN211



Ce congélateur spacieux offre suffisamment de place pour les aliments surgelés dans des récipients GN jusqu'à 2/1. Grâce à son design sobre, il s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines.

- Matériau à l'intérieur Acier inoxydable
- Gastronorm 2/1 GN
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de -18 °C à -22 °C
- Température ambiante à 30 °C
- Verrouillable Oui
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui



700706

Armoire froide négative 700 GN211

- Contenance 700 litre(s)
- Consommation énergétique 2336 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Nombre de portes 1
- Butée de porte interchangeable Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires 3
- Puissance 0,69 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 655 x P 855 x H 2 050 mm
- Poids 110,4 kg
- GTIN 4015613840239



700705

PVC* 3 149,- €

Armoire froide négative 1400 GN211

- Contenance 1400 litre(s)
- Consommation énergétique 4580 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique E
- Nombre de portes 2
- Butée de porte interchangeable Non
- Nombre de tablettes intermédiaires 6
- Puissance 1,012 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 320 x P 855 x H 2 050 mm
- Poids 191 kg
- GTIN 4015613840246



700706

PVC* 4 298,- €

Set de deux glissières

- Dimensions : L 565 x P 15 x H 25 mm
- Poids : 0,53 kg
- GTIN : 4015613685052

700488

PVC* 19,- €

Grille 2/1 GN

- Dimensions : L 530 x P 650 x H 21 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613587202

700487

PVC* 45,- €



Armoire froide négative 700 GN210

700903

PVC* 3 349,- €

GTIN 4015613840277



Spacieux et intelligent - avec une contenance de 700 l au format 2/1 GN, ce congélateur en inox élégant offre une flexibilité maximale. Un signal sonore signale une interruption de la chaîne du froid si la porte reste ouverte trop longtemps.



- Contenance 700 litre(s)
- Gastronorm 2/1 GN
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de -18 °C à -22 °C
- Consommation énergétique 1172 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique B (EU No.2015 / 1094)
- Température ambiante à 30 °C
- Verrouillable Oui
- Butée de porte interchangeable Oui
- Réglable en hauteur de 2040 mm à 2090 mm
- Nombre de tablettes intermédiaires 4
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur Oui
- Puissance 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 705 x P 895 x H 2 090 mm
- Poids 144,65 kg

Grille encastrable 700LGN210-OM

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Possibilités d'utilisation : Glissière supérieure, Glissières intermédiaires
- Charge max. : 60 kg
- Dimensions : L 530 x P 655 x H 45 mm
- Poids : 2,7 kg
- GTIN : 4015613729749



700816

PVC* 39,- €

Grille encastrable 700LGN210-U

- Matériau : Acier, Revêtu de plastique
- Possibilités d'utilisation : Glissière inférieure
- Charge max. : 60 kg
- Dimensions : L 530 x P 645 x H 75 mm
- Poids : 3,1 kg
- GTIN : 4015613729756



700817

PVC* 45,- €

Congélateur de boulangerie 443

700835

PVC* 3 149,- €

GTIN 4015613756950



Préparer les gâteaux et les tartes, le pain et les petits pains et les congeler et les garder en réserve de manière adaptée sur une plaque jusqu'à la vente ou la transformation. Le congélateur au format normé pour les boulangeries offre suffisamment de place pour les boulangeries, les pâtisseries, les cafés et les cuisines d'hôtel.

- Matériau à l'intérieur Acier inoxydable
- Contenance 700 litre(s)
- Nombre de niveaux 10
- Format des niveaux 600 x 400 mm
- Réfrigération Air ventilé
- GWP 3
- Plage de température de -18 °C à -22 °C
- Consommation énergétique 1336 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Température ambiante à 30 °C
- Éclairage intérieur Oui
- Verrouillable Oui
- Butée de porte interchangeable Oui
- Propriétés 1 ventilateur
- Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps
- Éclairage LED
- Puissance 0,227 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 705 x P 918 x H 2 085 mm
- Poids 133,9 kg



Congélateurs



Congélateur 252LW



• Matériau



- Matériau à l'intérieur
- Réfrigération
- GWP
- Plage de température
- Réglage de la température
- Classe d'efficacité énergétique
- Température ambiante
- Éclairage intérieur

Acier
Laqué
Plastique ABS
Aluminium
Statique
3
de -25 °C à -15 °C
Thermostatique
7 niveaux
F (EU No. 2019 / 2016)
16 °C à 43 °C
Oui

Congélateur 252LW

- Contenance 314 litre(s)
- Nombre de paniers 2
- Consommation énergétique 283 kWh / an
- Puissance 0,11 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 035 x P 750 x H 850 mm
- Poids 48,2 kg
- GTIN 4015613662527



700965

PVC* 898,- €

Congélateur 368LW

- Contenance 398 litre(s)
- Nombre de paniers 3
- Consommation énergétique 317 kWh / an
- Puissance 0,125 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 275 x P 750 x H 850 mm
- Poids 54,8 kg
- GTIN 4015613650036



700963

PVC* 998,- €

Congélateur 458LW

- Contenance 489 litre(s)
- Nombre de paniers 3
- Consommation énergétique 352 kWh / an
- Puissance 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 1 535 x P 750 x H 850 mm
- Poids 71,8 kg
- GTIN 4015613662534



700966

PVC* 1 198,- €





Cellule de refroidissement AL5, 5x1/1GN

700605

PVC* 5 249,- €

GTIN 4015613504780



- Nombre de niveaux
- Format des niveaux

5
1/1 GN
600 x 400 mm



- Réfrigération

Air ventilé



- GWP
- Cycle de refroidissement rapide
- Puissance de congélation rapide
- Classe de climat
- Consommation énergétique

1945

70 °C à 3 °C (16 kg en 90 min.)

70 °C à -18 °C (12 kg en 240 min.)

4

Refroidissement rapide : 0,12 kWh/kg

Congélation rapide : 0,35 kWh/kg

1 sonde de température à coeur

1,2 kW | 230 V | 50 Hz

L 750 x P 700 x H 850 mm

98 kg

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids



Machine à glace pilée F 90



Cet machine à glace pilée puissant est parfait pour la présentation d'aliments sur des étals ou des buffets.



- Fabrication avec
- Contenance du réservoir

Système d'évaporateur vertical

18 kg

Refroidi à l'air



- Réfrigération
- Classe de climat
- Raccord d'eau
- Écoulement de l'eau
- Capteur de niveau de remplissage
- Prêt à être monté
- Remarque importante

T

3/4"

Ø 20 mm

Oui

Oui

Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm

- Dimensions

L 500 x P 600 x H 695 mm

	Production max.	Puissance	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Machine à glace pilée F 90	90 kg / 24 h	0,41 kW 230 V 50 Hz	51,9 kg	104609	4 149,- €	4015613792873
Machine à glace pilée F 130	130 kg / 24 h	0,49 kW 230 V 50 Hz	52,5 kg	104636	4 749,- €	4015613793573



Machines à glaçons



Machine à glaçons W150

100083

PVC* 298,- €

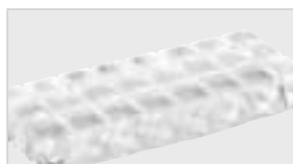
GTIN 4015613730707



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.



- Matériau Plastique
- Couleur Gris acier
- Production max. 15 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 24 glaçons
- Nombre de tailles de glaçons 1
- Modèle de glaçons Forme cubique
Transparent
- Fabrication avec Système d'évaporateur vertical
- Contenance du réservoir 1 kg
2,3 litre(s)
- Réfrigération Compresseur
- Classe de climat ST
- Puissance 0,24 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 280 x P 380 x H 345 mm
- Poids 10,4 kg



Machine à glaçons HK150

100082

PVC* 339,- €

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)
- Réfrigération Refroidi à l'air
- Classe de climat ST
- Puissance 0,32 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 375 x P 420 x H 415 mm
- Poids 13,9 kg



Machine à glaçons C26



Machines à glaçon série C : Cône creux avec pompe de recirculation. Il est possible de produire jusqu'à 25 kg / 50 kg de glaçons en 24 heures – Très facilement via un raccord d'eau fixe.



- Nombre de tailles de glaçons 1
- Modèle de glaçons Forme conique (cône creux)
- Fabrication avec Pompe de circulation
- Réfrigération Refroidi à l'air
- Classe de climat ST
- Raccord d'eau 3/4"
- Écoulement de l'eau Ø 21 mm
- Remarque importante Distance par rapport à tous les côtés 10 cm

Machine à glaçons C26

- Production max. 25 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 16 glaçons
- Taille des glaçons Ø 28 mm, hauteur 40 mm, 18-20 g
- Contenance du réservoir 7 kg
- Puissance 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 395 x P 551 x H 673 mm
- Poids 25,6 kg
- GTIN 4015613780856



104049

PVC* 879,- €

Machine à glaçons C50

- Production max. 50 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 24 glaçons
- Taille des glaçons Ø 29 mm, hauteur 40 mm, 19-21 g
- Contenance du réservoir 13 kg
- Puissance 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 547 x P 610 x H 823 mm
- Poids 38,4 kg
- GTIN 4015613780863



104050

PVC* 1 249,- €

Machine à glaçons Q 26



Grâce à l'absence de pompes et de buses, le système à palettes et l'évaporateur garantissent un fonctionnement silencieux et sans problème, même dans des conditions particulièrement difficiles.



- Nombre de tailles de glaçons 1
- Taille des glaçons 32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
- Modèle de glaçons Forme conique (cône creux)
- Fabrication avec Système à palettes
- Réfrigération Refroidi à l'air
- Classe de climat SN
- Raccord d'eau 3/4"
- Écoulement de l'eau Ø 20 mm
- Prêt à être monté Oui
- Hauteur sans les pieds 690 mm
- Remarque importante Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm

Machine à glaçons Q 26

- Production max. 25 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 15 glaçons
- Contenance du réservoir 10 kg
- Puissance 0,265 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 400 x P 545 x H 690 mm
- Poids 30,9 kg
- GTIN 4015613785707



104304

PVC* 1 809,- €

Machine à glaçons Q 46

- Production max. 45 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 35 glaçons
- Contenance du réservoir 16 kg
- Puissance 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 500 x P 600 x H 690 mm
- Poids 38,8 kg
- GTIN 4015613774077



104306

PVC* 2 549,- €

Machine à glaçons B 28 Plus



Plus efficace et plus économique - la série de machines à glaçons optimisée B Plus produit des glaçons coniques pleins en grande quantité et consomme très peu d'énergie.

- Nombre de tailles de glaçons 1
- Taille des glaçons 35 x 32 mm, 20 g
- Modèle de glaçons Forme conique (cône plein)
- Fabrication avec Système de pulvérisation
- Réfrigération Refroidi à l'air
- Classe de climat T
- Raccord d'eau 3/4"
- Écoulement de l'eau Ø 20 mm
- Encastrable Oui
- Remarque importante Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm

B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus



Machine à glaçons B 28 Plus

- Production max. 28 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 18 glaçons
- Contenance du réservoir 6,5 kg
- Puissance 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 340 x P 483 x H 600 mm
- Poids 28,6 kg
- GTIN 4015613774053



104523

PVC* 1 639,- €

Machine à glaçons B 38 Plus

- Production max. 38 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 28 glaçons
- Contenance du réservoir 11,5 kg
- Puissance 0,62 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 545 x P 400 x H 690 mm
- Poids 33,8 kg
- GTIN 4015613787503



104538

PVC* 2 049,- €

Machine à glaçons B 46 Plus

- Production max. 46 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 28 glaçons
- Contenance du réservoir 15 kg
- Puissance 0,68 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 500 x P 540 x H 690 mm
- Poids 28,2 kg
- GTIN 4015613787510



104548

PVC* 2 298,- €

Machine à glaçons B 70 Plus

- Production max. 70 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 56 glaçons
- Contenance du réservoir 42 kg
- Puissance 0,88 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 705 x P 580 x H 910 mm
- Poids 53,6 kg
- GTIN 4015613774060



104583

PVC* 2 819,- €

Machine à glaçons B 86 Plus

- Production max. 86 kg / 24 h
- Production / cycle de travail 56 glaçons
- Contenance du réservoir 42 kg
- Puissance 0,98 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 583 x P 700 x H 900 mm
- Poids 54,2 kg
- GTIN 4015613787527



104593

PVC* 3 179,- €





Sorbetière 1500

135028

PVC* 335,- €

GTIN 4015613806204



Variations de glaces et yaourts glacés maison - avec la machine à glace 1500, toutes les variantes seront réussies. Grâce à la fonction „Keep Cool“, il n'y a aucun risque de perte même aux heures de pointe.



- Matériau
- Conçu pour

Plastique
Yaourts glacés
Sorbets
Desserts semi-congelés
Glaces
1,5 litre(s)
Env. 30 à 60 minutes
Compresseur
Env. -25 °C
Matériau : acier inoxydable
Amovible
1 doseur de glace
1 gobelet mesureur
0,12 kW | 230 V | 50 Hz
L 380 x P 270 x H 245 mm
8,7 kg

- Contenance
- Production de glace
- Réfrigération
- Plage de congélation jusqu'à
- Propriétés du récipient à glace

- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Bac à glace 1500

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 1,5 litre(s)
- Dimensions : L 155 x P 138 x H 140 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613846422



135029

PVC* 19,- €

Vitrine à glaces 2x5L-F



Conservation optimale des glaces maison - la vitrine à glaces est la solution pour maintenir les desserts au frais de manière attrayante après la préparation. Grâce aux récipients abaissés, le givrage de la surface est minimisé.



- Matériau

Plastique
Acier
150 mm
Double vitrage
Oui
de -15 °C à -18 °C
A (n° UE 2019 / 2018)
4
Porte à guillotine
LED
Support pour récipients GN
Récipient GN
0,184 kW | 230 V | 50 Hz

- Profondeur du récipient
- Type de vitrage
- Verre trempé
- Plage de température
- Classe d'efficacité énergétique
- Classe de climat
- Type de porte
- Éclairage intérieur
- Compris
- Non fourni
- Puissance



- ▶ Équipée de :
- ▶ 2 récipients GN 1/3 de 5 litres
- ▶ 4 récipients GN 1/6 de 2,5 litres



- ▶ Équipée de :
- ▶ 3 récipients GN 1/3 de 5 litres
- ▶ 6 récipients GN 1/6 de 2,5 litres

	Contenance	Consommation énergétique	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Vitrine à glaces 2x5L-F	10 litre(s)	537 kWh / an	L 475 mm P 730 mm H 355 mm	25 kg	700940	1 798,- €	4015613809557
Vitrine à glaces 3x5L-F	15 litre(s)	637 kWh / an	L 650 mm P 725 mm H 360 mm	29,8 kg	700941	1 998,- €	4015613809564





Vitrine à glaces 4x6,5L-R

700228

PVC* 1 255,- €

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.



- Contenance 26 litre(s)
4 x récipients amovibles de 6,5 litres
- Profondeur du récipient 100 mm
- Type de vitrage Double vitrage
- Verre trempé Oui
- Plage de température de -18 °C à -25 °C
- Classe de climat 4
- Consommation énergétique 1631 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique F (EU No. 2019 / 2018)
- Type de porte Porte à guillotine
- 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



Congélateur coffre 300L

700732

PVC* 1 298,- €

GTIN 4015613840345



Il donne envie de manger de la glace - parfaitement positionné dans la zone des caisses des supermarchés, des stations-service ou des kiosques, ce congélateur coffre avec éclairage LED et une contenance de 300 litres séduira tous les amateurs de glace.



- Matériau Tôle d'acier
Laqué
Plastique (LDPE)
- Dimensions intérieures L 845 x P 525 x H 480-300 mm
- Contenance 300 litre(s)
- Nombre de paniers 2
- Réfrigération Statique
- GWP 3
- Plage de température de -22 °C à -18 °C
- Consommation énergétique 677 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique D (EU No. 2019 / 2018)
- Température ambiante à 35 °C
- Couvercle coulissant en verre Vitrage simple, doublement trempé
- Verre trempé 2
- Verrouillable Oui
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Compris 2 paniers
- Puissance 0,164 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 990 x P 705 x H 875 mm
- Poids 57 kg

A close-up photograph of a white dishwasher's upper rack. The rack is filled with clean, white plates. The rack's structure is made of white plastic with a grid-like pattern. The dishwasher's door is partially open, revealing the interior. The Bartscher logo is embossed on the front of the door.

TECHNIQUE DE LAVAGE

Les lave-vaisselle doivent être conçus pour résister au quotidien d'un restaurant et doivent donc être puissants, efficaces et résistants.

Dans les pages suivantes, vous trouverez des offres parfaitement nettes avec un excellent rapport qualité/prix.

Bartscher

Série E



LAVE-VAISSELLE POUR VERRES

LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

DONNÉES DE BASE	LAVE-VAISSELLE POUR VERRES		LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS
	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
Matériau	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Dimensions du panier	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Hauteur max. des verres	220 mm	280 mm	300 mm
Hauteur max. des assiettes	—	—	300 mm
Hauteur max. des plateaux	—	—	—
Nombre de programmes de lavage	1	1	1
Durée de fonctionnement	120 sec.	120 sec.	120 sec.
Puissance / heure max.	30 paniers	30 paniers	30 paniers
Encastrable	✓	✓	✓
DIMENSIONS			
Largeur	430 mm	468 mm	595 mm
Profondeur	550 mm	580 mm	650 mm
Hauteur	668 mm	725 mm	825 mm
Poids	28,4 kg	34,2 kg	48,6 kg
GTIN	4015613800196	4015613800202	4015613801896
CODE-NO.	110350	110400	110500
PVC*	1 949,- €	2 049,- €	2 159,- €



Série E



FONCTIONS	LAVE-VAISSELLE POUR VERRES		LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS
	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
Pompe doseuse pour le rinçage	✓	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓	✓
Adoucisseur d'eau	—	—	—
Pompe de dosage pour le détergeant	✓	✓	✓
Rinçage à froid	—	✓	—
DONNÉES TECHNIQUES			
Contenance du réservoir	11 litres	15 litres	25 litres
Consommation d'eau à 2 bars	2 l / rinçage	2,5 l / rinçage	2,7 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
Chauffage du réservoir	2 kW	2 kW	2,8 kW
Chauffage du chauffe-eau	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW
Nettoyage automatique	—	—	—
Porte à double paroi	✓	✓	✓
À double paroi	—	—	—
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	✓	✓	✓
Écran d'affichage	—	—	—
Température de l'arrivée d'eau	jusqu'à 60 °C	jusqu'à 60 °C	jusqu'à 60 °C
Raccord d'appareil	Prêt à être branché	Prêt à être branché	Prêt à être branché
Puissance	2,7 kW 230 V 50 Hz	3,1 kW 230 V 50 Hz	3,4 kW 230 V 50 Hz
ACCESSOIRES COMPRIS			
Égouttoir à couverts	✓	✓	✓
Insert pour soucoupes	—	—	—
Panier à verres	—	—	—
Panier universel	2	2	1
Panier à assiettes	—	1	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	—	—	—
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓	✓
Tuyau d'évacuation d'eau	✓	✓	✓

Série C



LAVE-VAISSELLE POUR VERRES

LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

DONNÉES DE BASE	LAVE-VAISSELLE POUR VERRES			LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS		
	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
Matériau	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Dimensions du panier	350 x 350 mm	350 x 350 mm	350 x 350 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur max. des verres	260 mm	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Hauteur max. des assiettes	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
Hauteur max. des plateaux	—	—	—	—	—	—
Nombre de programmes de lavage	1	1	1	2	2	2
Durée de fonctionnement	120 sec.	120 sec.	120 sec.	120 / 180 sec.	120 / 180 sec.	120 / 180 sec.
Puissance / heure max.	30 paniers	30 paniers	30 paniers	30 / 20 paniers	30 / 20 paniers	30 / 20 paniers
Encastrable	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DIMENSIONS						
Largeur	410 mm	410 mm	410 mm	590 mm	590 mm	590 mm
Profondeur	480 mm	480 mm	480 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Hauteur	672 mm	672 mm	672 mm	845 mm	845 mm	845 mm
Poids	31,6 kg	31,8 kg	33,4 kg	56,6 kg	57,4 kg	60,2 kg
GTIN	4015613805382	4015613805399	4015613805405	4015613805443	4015613805450	4015613805467
CODE-NO.	110360	110361	110362	110530	110531	110532
PVC*	2 449,- €	2 598,- €	2 598,- €	3 198,- €	3 449,- €	3 649,- €

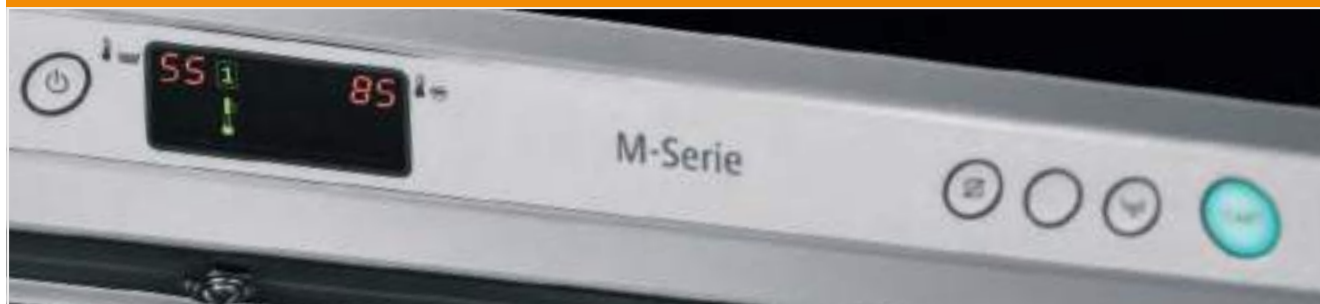


Série C



FONCTIONS	LAVE-VAISSELLE POUR VERRES			LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS		
	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
Pompe doseuse pour le rinçage	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓	—	✓	✓	✓
Adoucisseur d'eau	—	—	✓	—	—	✓
Pompe de dosage pour le détergeant	—	✓	✓	—	✓	✓
Rinçage à froid	—	—	—	—	—	—
DONNÉES TECHNIQUES						
Contenance du réservoir	12 litres	12 litres	12 litres	29 litres	29 litres	29 litres
Consommation d'eau à 2 bars	1,4 l / rinçage	1,4 l / rinçage	1,4 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
Chauffage du réservoir	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Chauffage du chauffe-eau	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
Nettoyage automatique	—	—	—	—	—	—
Porte à double paroi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
À double paroi	✓	✓	✓	—	—	—
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Écran d'affichage	—	—	—	—	—	—
Température de l'arrivée d'eau	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
Raccord d'appareil	1 NAC	1 NAC	1 NAC	1 NAC	1 NAC	1 NAC
Puissance	2,59 kW 230 V 50 Hz	2,59 kW 230 V 50 Hz	2,59 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz
ACCESSOIRES COMPRIS						
Égouttoir à couverts	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Insert pour soucoupes	✓	✓	✓	—	—	—
Panier à verres	—	—	—	—	—	—
Panier universel	2	2	2	1	1	1
Panier à assiettes	—	—	—	1	1	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	—	—	✓	—	—	✓
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tuyau d'évacuation d'eau	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Série M



LAVE-VAISSELLE POUR VERRES

LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

DONNÉES DE BASE	LAVE-VAISSELLE POUR VERRES			LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
Matériau	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Dimensions du panier	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur max. des verres	305 mm	305 mm	305 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Hauteur max. des assiettes	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
Hauteur max. des plateaux	—	—	—	—	—	—
Nombre de programmes de lavage	4	4	4	4	4	4
Durée de fonctionnement	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.
Puissance / heure max.	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers
Encastrable	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DIMENSIONS						
Largeur	450 mm	450 mm	450 mm	590 mm	590 mm	590 mm
Profondeur	560 mm	560 mm	560 mm	630 mm	630 mm	630 mm
Hauteur	696 mm	696 mm	696 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Poids	34,2 kg	34,2 kg	36,6 kg	59,4 kg	60,6 kg	63,2 kg
GTIN	4015613805412	4015613805429	4015613805436	4015613805474	4015613805481	4015613805498
CODE-NO.	110461	110462	110463	110540	110541	110542
PVC*	2 798,- €	2 998,- €	3 149,- €	4 098,- €	4 198,- €	4 449,- €



Série M



FONCTIONS	LAVE-VAISSELLE POUR VERRES			LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
Pompe doseuse pour le rinçage	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Adoucisseur d'eau	—	—	✓	—	—	✓
Pompe de dosage pour le détergeant	—	✓	✓	—	✓	✓
Rinçage à froid	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES						
Contenance du réservoir	14,5 litres	14,5 litres	14,5 litres	29 litres	29 litres	29 litres
Consommation d'eau à 2 bars	1,8 l / rinçage	1,8 l / rinçage	1,8 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Écoulement de l'eau	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
Chauffage du réservoir	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Chauffage du chauffe-eau	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
Nettoyage automatique	—	—	—	—	—	—
Porte à double paroi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
À double paroi	—	—	—	—	—	—
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Écran d'affichage	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Température de l'arrivée d'eau	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
Raccord d'appareil	1 NAC	1 NAC	1 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
Puissance	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
ACCESSOIRES COMPRIS						
Égouttoir à couverts	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Insert pour soucoupes	✓	✓	✓	—	—	—
Panier à verres	—	—	—	—	—	—
Panier universel	2	2	2	1	1	1
Panier à assiettes	—	—	—	1	1	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	—	—	✓	—	—	✓
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tuyau d'évacuation de l'eau	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Série P



LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

DONNÉES DE BASE	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
Matériau	Acier inoxydable	Acier inoxydable	CNS 18/10	CNS 18/10
Dimensions du panier	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur max. des verres	400 mm	400 mm	325 mm	325 mm
Hauteur max. des assiettes	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
Hauteur max. des plateaux	600 x 400 mm	600 x 400 mm	—	—
Nombre de programmes de lavage	4	4	4	4
Durée de fonctionnement	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.	60 / 90 / 120 / 180 sec.
Puissance / heure max.	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers	60 / 40 / 30 / 20 paniers
Encastrable	✓	✓	✓	✓
DIMENSIONS				
Largeur	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Profondeur	705 mm	705 mm	640 mm	640 mm
Hauteur	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Poids	69 kg	71,6 kg	67,2 kg	68 kg
GTIN	4015613800172	4015613800189	4015613779973	4015613766843
CODE-NO.	109640	109641	111678	111680
PVR*	4 398,- €	4 649,- €	4 149,- €	4 298,- €



Série P



	LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS			
FONCTIONS	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
Pompe doseuse pour le rinçage	✓	✓	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓	✓	✓
Adoucisseur d'eau	—	✓	—	✓
Pompe de dosage pour le détergeant	✓	✓	✓	✓
Rinçage à froid	—	—	—	—
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
Contenance du réservoir	16,5 litres	16,5 litres	16,5 litres	16,5 litres
Consommation d'eau à 2 bars	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage	2,3 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	3/4"	3/4"	G 3/4" M	G 3/4" M
Écoulement de l'eau	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm
Chauffage du réservoir	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Chauffage du chauffe-eau	6 kW	6 kW	4,5 kW	4,5 kW
Nettoyage automatique	✓	✓	✓	✓
Porte à double paroi	✓	✓	✓	✓
À double paroi	✓	✓	✓	✓
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	✓	✓	—	—
Écran d'affichage	✓	✓	✓	✓
Température de l'arrivée d'eau	jusqu'à 60 °C	jusqu'à 60 °C	55 °C	55 °C
Raccord d'appareil	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
Puissance	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
ACCESSOIRES COMPRIS				
Égouttoir à couverts	✓	✓	✓	✓
Insert pour soucoupes	—	—	—	—
Panier à verres	—	—	—	—
Panier universel	1	1	1	1
Panier à assiettes	1	1	1	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	—	✓	—	✓
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓	✓	✓
Tuyau d'évacuation de l'eau	✓	✓	✓	✓

Série K



LAVE-VAISSELLE POUR VERRES

LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

DONNÉES DE BASE

	GS K400 LPWR K	US K500 LPWR K
Matériau	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Dimensions du panier	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Hauteur max. des verres	300 mm	260 mm
Hauteur max. des assiettes	—	270 mm
Hauteur max. des plateaux	—	—
Nombre de programmes de lavage	3	3
Durée de fonctionnement	90 / 120 / 150 sec.	60 / 90 / 180 sec.
Puissance / heure max.	40 / 30 / 24 paniers	60 / 40 / 20 paniers
Encastrable	✓	✓

DIMENSIONS

	GS K400 LPWR K	US K500 LPWR K
Largeur	465 mm	600 mm
Profondeur	620 mm	710 mm
Hauteur	677 mm	825 mm
Poids	36,6 kg	57 kg
GTIN	4015613762388	4015613767741
CODE-NO.	110644	110645
PVC*	4 449,- €	4 998,- €



Série K



	LAVE-VAISSELLE POUR VERRES	LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS
FONCTIONS	GS K400 LPWR K	US K500 LPWR K
Pompe doseuse pour le rinçage	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓
Adoucisseur d'eau	✓	✓
Pompe de dosage pour le détergeant	✓	✓
Rinçage à froid	—	—
DONNÉES TECHNIQUES		
Contenance du réservoir	8 litres	15 litres
Consommation d'eau à 2 bars	1,6 l / rinçage	2,1 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	G 3/4" M	G 3/4" M
Écoulement de l'eau	Ø 18 mm	Ø 18 mm
Chauffage du réservoir	0,6 kW	1,4 kW
Chauffage du chauffe-eau	2,6 kW	6 kW
Nettoyage automatique	✓	✓
Porte à double paroi	✓	✓
À double paroi	✓	✓
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	—	—
Écran d'affichage	✓	✓
Température de l'arrivée d'eau	15 °C - 60 °C	jusqu'à 50 °C
Raccord d'appareil	Prêt à être branché	3 NAC
Puissance	3,4 kW 230 V 50 Hz	7,9 kW 400 V 50 Hz
ACCESSOIRES COMPRIS		
Égouttoir à couverts	✓	✓
Insert pour soucoupes	—	—
Panier à verres	1	—
Panier universel	1	1
Panier à assiettes	—	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	✓	✓
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓
Tuyau d'évacuation d'eau	✓	✓
Kit de nettoyage	✓	✓



Série Eco



LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

DONNÉES DE BASE	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
Matériau	CNS 18/10	CNS 18/10
Dimensions du panier	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur max. des verres	340 mm	340 mm
Hauteur max. des assiettes	340 mm	340 mm
Hauteur max. des plateaux	530 x 325 mm	530 x 325 mm
Nombre de programmes de lavage	7 préprogrammés, 1 programmable	7 préprogrammés, 1 programmable
Durée de fonctionnement	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 sec.	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 sec.
Puissance / heure max.	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 paniers	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 paniers
Encastrable	✓	✓
DIMENSIONS		
Largeur	600 mm	600 mm
Profondeur	645 mm	645 mm
Hauteur	850 mm	850 mm
Poids	71 kg	76 kg
GTIN	4015613769332	4015613771656
CODE-NO.	110666	110668
PVC*	4 998,- €	5 249,- €



Série Eco



LAVE-VAISSELLE UNIVERSELS

FONCTIONS	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
Pompe doseuse pour le rinçage	✓	✓
Pompe de vidange	✓	✓
Adoucisseur d'eau	—	✓
Pompe de dosage pour le détergeant	✓	✓
Rinçage à froid	—	—

DONNÉES TECHNIQUES		
Contenance du réservoir	10 litres	10 litres
Consommation d'eau à 2 bars	3,5 l / rinçage	3,5 l / rinçage
Pression de l'eau	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Arrivée d'eau	G 3/4" M	G 3/4" M
Écoulement de l'eau	Ø 24 mm	Ø 24 mm
Chauffage du réservoir	1,1 kW	1,1 kW
Chauffage du chauffe-eau	6 kW	6 kW
Nettoyage automatique	✓	✓
À double paroi	✓	✓
Protection contre le fonctionnement à sec	✓	✓
Thermostat de sécurité	✓	✓
Contacteur de porte	✓	✓
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓
Témoin lumineux de contrôle	✓	✓
Écran d'affichage	✓	✓
Température de l'arrivée d'eau	10 °C - 55 °C	10 °C - 55 °C
Raccord d'appareil	3 NAC	3 NAC
Puissance	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz

ACCESSOIRES COMPRIS		
Égouttoir à couverts	✓	✓
Insert pour soucoupes	—	—
Panier à verres	—	—
Panier universel	1	1
Panier à assiettes	1	1
Entonnoir pour le remplissage du sel	—	✓
Tuyau d'arrivée d'eau	✓	✓
Tuyau d'évacuation d'eau	✓	✓



Accessoires

Casier universel 350x350x110

- Matériau : Plastique
- Taille du panier : 350 x 350 mm
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 350 x P 350 x H 110 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613432007

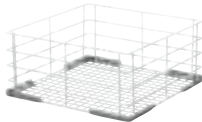


110312

PVC* 69,- €

Casier universel 350x350x170

- Matériau : Acier, Revêtu
- Taille du panier : 350 x 350 mm
- Empilable : Non
- Dimensions : L 350 x P 350 x H 170 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613586564



110311

PVC* 69,- €

Support soustasses panier L-V

- Matériau : Acier, Revêtu
- Nombre de compartiments : 14
- Dimensions : L 300 x P 100 x H 90 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613432014



110317

PVC* 35,- €

Casier universel 400x400x135

- Matériau : Plastique
- Taille du panier : 400 x 400 mm
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 135 mm
- Poids : 0,95 kg
- GTIN : 4015613468303

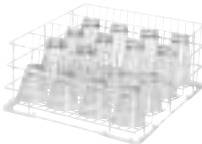


109325

PVC* 59,- €

Casier verres 400x400x185

- Matériau : Acier, Revêtu
- Taille du panier : 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments : 4
- Modèle : Incliné
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 185 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613468327



109327

PVC* 89,- €

Casier assiette 400x400x120

- Matériau : Acier, Revêtu
- Taille du panier : 400 x 400 mm
- Nombre de compartiments : 16
- Modèle : Supports pour assiettes
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 120 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613468310



109326

PVC* 55,- €

Gobelet couverts L-V

- Matériau : Plastique
- Diamètre : 107 mm
- Dimensions : L 107 x P 107 x H 119 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613432021



110318

PVC* 13,- €

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
- Conforme HACCP : Oui
- Remarque importante : Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions : L 236 x P 248 x H 210 mm
- Poids : 5 kg
- GTIN : 4015613731872

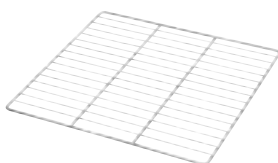


173074

PVC* 49,- €

Grille d'évier 500

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Conçu pour : Le nettoyage de récipients particulièrement grands (casserolles, bols)
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 5 mm
- Poids : 1,7 kg
- GTIN : 4015613664217



101094

PVC* 52,- €

Casier à plateaux 600x400

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de compartiments : 6
- Hauteur max. des plateaux : 600 x 400 mm
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 160 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613487069



109329

PVC* 229,- €

Support pour lave-vaisselle

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Hauteur intérieure : 360 mm
- Réglable en hauteur : de 440 mm à 490 mm
- Propriétés : Tablette pour paniers de rinçage max. 500 x 500 mm
- Dimensions : L 605 x P 570 x H 450 mm
- Poids : 6 kg
- GTIN : 4015613602462



109688

PVC* 245,- €

Accessoires

Set de surpresseur DSS10

- Conçu pour : US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR, US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K, US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR, US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- Dotation du set : 1 pompe (l 100 x P 175 x H 110 mm, 1,5 A) 1 condensateur (l 35 x P 120 x H 35 mm; 6,3 µF) 1 tuyau flexible, caoutchouc, Matériel d'installation
- Puissance : 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 295 x P 255 x H 155 mm
- Poids : 4,1 kg
- GTIN : 4015613721279



109562

PVC* 459,- €

Doseur de détergeant de lavage TG280

- 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 Hz
- Dimensions : L 69 x P 103 x H 62 mm
- Poids : 0,45 kg
- GTIN : 4015613432403



109518

PVC* 249,- €

Doseur de détergeant de lavage LWG600

- Dosage de détergent : Commandé par conductance
- Mesure de la conductibilité avec : Sonde à 2 pôles
- Flux : de 0,1 L / h à 6 L / h
- Modèle : Montage mural
- Compris : 1 set de raccordement
- Puissance : 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 95 x P 100 x H 125 mm
- Poids : 0,75 kg
- GTIN : 4015613506517



109547

PVC* 459,- €

Installation en usine de pompe de détergeant de lavage

- GTIN : 4015613265582

099996

PVC* 75,- €

Détergent pour lave-vaisselle F10L

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres | Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui | Sans chlore : Oui
- Utilisation : Dosage via un système de dosage automatique
- Dimensions : L 220 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 9,7 kg
- GTIN : 4015613773315



173270

PVC* 85,- €

Détergent pour lave-vaisselle F10LXTRA

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres | Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui | Sans chlore : Non
- Utilisation : Dosage via un système de dosage automatique
- Dimensions : L 230 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 10,5 kg
- GTIN : 4015613767895

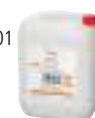


173271

PVC* 89,- €

Produit de rinçage F10L

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres | Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui | Sans chlore : Oui
- Utilisation : Le dosage s'effectue via un système de dosage automatique
- Dimensions : L 220 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 10,7 kg
- GTIN : 4015613767901



173272

PVC* 92,- €

Chariot à paniers de vaisselle. TGS100

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Dimensions surface de transport : L 513 x P 583 mm
- Charge max. totale : 120 kg
- Pliage : Sur tout le tour
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)
- Dimensions : L 515 x P 640 x H 925 mm
- Poids : 8,8 kg
- GTIN : 4015613523712



300143

PVC* 165,- €

Housse de protection TGS100-8

- Conçu pour : Chariot à paniers de vaisselle TGS100, 8 casiers de lavage (hauteur 100 mm)
- Modèle : Avec 2 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV : Oui, Jusqu'à 500 heures d'exposition au soleil
- Dimensions : L 535 x P 555 x H 815 mm
- Poids : 0,39 kg
- GTIN : 4015613759203



300156

PVC* 18,- €

Housse de protection TGS100-15

- Conçu pour : Chariot à paniers de vaisselle TGS100, 15 casiers de lavage (hauteur 100 mm)
- Modèle : Avec 2 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV : Oui, Jusqu'à 500 heures d'exposition au soleil
- Dimensions : L 535 x P 555 x H 1 410 mm
- Poids : 0,6 kg
- GTIN : 4015613746906



300144

PVC* 24,- €

Chariot à casiers de lavage ASP700

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de glissières : 7
- Format des glissières : 505 x 545 mm
- Conçu pour : Casiers de lavage 500 x 500 mm
- Charge max. totale : 100 kg
- 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)
- Dimensions : L 565 x P 555 x H 1 750 mm
- Poids : 15,8 kg
- GTIN : 4015613709178



300147

PVC* 198,- €

Lave-vaisselle pour grandes pièces



Lave-vaisselle p. gr. pièces TS 665-1 R



- Pompe de dosage pour le détergeant
- Pompe doseuse pour le rinçage
- À double paroi
- Écoulement de l'eau
- Pression de l'eau
- Raccord d'appareil

Oui
Oui
Oui
Ø 32 mm
2 - 4 bars
3 NAC



► La porte à double paroi peut être utilisée comme plan de travail lorsqu'elle est ouverte



► Nous recommandons un raccordement à l'eau chaude jusqu'à 55 °C

Lave-vaisselle p. gr. pièces TS 665-1 R

- Dimensions du panier 665 x 550 mm
- Hauteur max. des plateaux 600 x 800 mm
- Dimensions max. des plateaux 800 mm
- Puissance / heure max. 40 paniers
- Durée de fonctionnement 120 / 240 / 360 / 480 secondes
- Arrivée d'eau G 3/4"
- Consommation d'eau à 2 bars 4,2 litres / rinçage
- Contenance du réservoir 50 litre(s)
- Chauffage du réservoir 3 kW
- Chauffage du chauffe-eau 6 kW
- Hauteur avec la porte ouverte 1890 - 2270 mm
- Réglable en hauteur de 1890 mm à 1940 mm
- Compris 1 panier universel
1 panier à plateaux
1 égouttoir à couverts
1 grille de lavage
- Puissance 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Dimensions L 690 x P 850 x H 1 755 mm
- Poids 174,2 kg
- GTIN 4015613810560



110765

PVC* 11 498,- €

Lave-vaisselle p. grandes pièces TS 850R

- Dimensions du panier 850 x 725 mm
- Hauteur max. des plateaux 840 x 805 mm
- Dimensions max. des plateaux 805 mm
- Puissance / heure max. 20 paniers
- Durée de fonctionnement 180 / 360 / 540 / 720 secondes
- Arrivée d'eau F 3/4" M
- Consommation d'eau à 2 bars 4,3 litres / rinçage
- Contenance du réservoir 82 litre(s)
- Chauffage du réservoir 6 kW
- Chauffage du chauffe-eau 9 kW
- Hauteur avec la porte ouverte 2050 - 2100 mm
- Réglable en hauteur de 1790 mm à 1840 mm
- Compris 1 panier universel
1 panier à plateaux
1 égouttoir à couverts
- Puissance 13,36 kW | 400 V | 50 Hz
- Dimensions L 990 x P 930 x H 1 790 mm
- Poids 119,8 kg
- GTIN 4015613793917



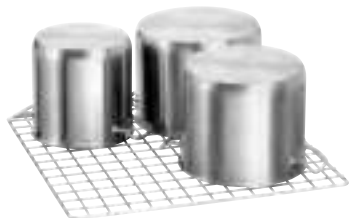
110677

PVC* 16 498,- €

Accessoires

Grille d'évier TS 665 R

- Matériau : CNS 18/10 | Conçu pour : Le nettoyage de récipients particulièrement grands (casseroles, bols, caisses de viande)
- Dimensions : L 660 x P 550 x H 15 mm
- Poids : 2,7 kg
- GTIN : 4015613737690

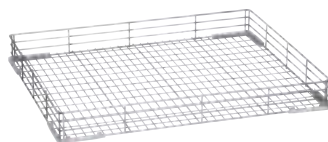


110693

PVC* 198,- €

Casier universel TS 665 R

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de compartiments : 1
- Taille du panier : 665 x 550 mm
- Hauteur intérieure : 70 mm
- Convient à : Casseroles, Poêles, Récipient GN
- Dimensions : L 665 x P 550 x H 75 mm
- Poids : 2,5 kg
- GTIN : 4015613737669



110690

PVC* 289,- €

Casier universel TS 850 R

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de compartiments : 1
- Taille du panier : 850 x 725 mm
- Hauteur intérieure : 125 mm
- Convient à : Casseroles, Poêles, Récipient GN
- Dimensions : L 850 x P 725 x H 135 mm
- Poids : 9,7 kg
- GTIN : 4015613743639



110694

PVC* 859,- €

Panier à plateaux TS

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de compartiments : 8
- Taille du panier : 300 x 465 mm
- Hauteur intérieure : 195 mm
- Hauteur max. des plateaux : 600 x 400 mm
- Convient à : Tablettes, plaques de cuisson, planches à découper
- Dimensions : L 300 x P 472 x H 200 mm
- Poids : 2,4 kg
- GTIN : 4015613737676



110691

PVC* 209,- €

Égouttoir à couverts TS

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 150 x P 150 x H 255 mm
- Poids : 0,55 kg
- GTIN : 4015613737683



110692

PVC* 129,- €



Lave-vaisselle à capot DS 500



Plus hygiénique et plus économique - le lave-vaisselle à capot optimisé se distingue par son système d'évacuation innovant, un système de chauffe-eau économique, une pompe DuoFlo efficace et un système de lavage facile à utiliser.

- Dimensions du panier 500 x 500 mm
 - Hauteur max. des assiettes 440 mm
 - Hauteur max. des verres 440 mm
 - Puissance / heure max. 60 paniers
 - Durée de fonctionnement 60 / 120 / 180 secondes
 - Pompe de vidange Non
 - Adoucisseur d'eau Non
 - Pompe de dosage pour le détergeant Non
 - Pompe doseuse pour le rinçage Oui
 - Arrivée d'eau G 3/4"
 - Écoulement de l'eau Ø 28 mm
 - Pression de l'eau 2 - 4 bars
 - Consommation d'eau à 2 bars 2,4 litres / rinçage
 - Contenance du réservoir 22 litre(s)
 - Chauffage du réservoir 2,5 kW
 - Hauteur avec le capot ouvert 2055 - 2120 mm
 - Réglable en hauteur de 1535 mm à 1600 mm
 - Propriétés
 - Système de lavage ELS (lavage maximal avec une force minimale)
 - Pompe DuoFlo (pertes plus faibles lors du pompage)
 - Système d'économie d'énergie (le chauffe-eau se met uniquement en marche lorsque c'est nécessaire)
 - Système d'évacuation EDS
 - Réservoir plat avec grand filtre
 - Montage en rangée ou sur un coin
 - Réservoir à double paroi
- Compris
- 1 panier universel
 - 2 paniers à assiettes
 - 1 égouttoir à couverts
 - 3 NAC
- Raccord d'appareil
- Dimensions L 725 x P 955 x H 1 535 mm
- Poids 98,5 kg



	Chauffage du chauffe-eau	Puissance	Code-No.	PVC*	GTIN
Lave-vaisselle à capot DS 500	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	109342	5 649,- €	4015613685106
Lave-vaisselle à capot DS 500 SR	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	109343	6 249,- €	4015613685113



Accessoires

Doseur de détergeant de lavage TG280

- 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 Hz
- Dimensions : L 69 x P 103 x H 62 mm
- Poids : 0,45 kg
- GTIN : 4015613432403

109518

PVC* 249,- €

Doseur de détergeant de lavage LWG600

- Dosage de détergent : Commandé par conductance
- Mesure de la conductibilité avec : Sonde à 2 pôles
- Flux : de 0,1 L / h à 6 L / h
- Modèle : Montage mural
- Compris : 1 set de raccordement
- Puissance : 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 95 x P 100 x H 125 mm
- Poids : 0,75 kg
- GTIN : 4015613506517

109547

PVC* 459,- €

Set de pompe à lessive LPS50

- Dotation du set : 1 pompe, Flexibles de raccordement
- Conçu pour : Lave-vaisselle à capot DS 500, Lave-vaisselle à capot DS 500 SR
- Puissance : 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 259 x P 254 x H 369 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613780122

109344

PVC* 295,- €

Installation en usine de pompe de détergeant de lavage

- GTIN : 4015613265582

099996

PVC* 75,- €



Lave-vaisselle à capot DS 600 LPR

109349

PVC* 8 349,- €

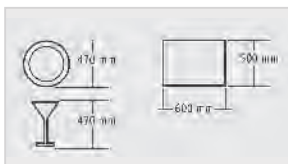
GTIN 4015613713854



Puissance de pompage plus élevée, faible perte de pression et fonctionnement silencieux - tels sont les arguments convaincants de la pompe DuoFlo intégrée. Grâce à la hauteur d'entrée très importante, le lave-vaisselle à capot est l'aide idéale dans toutes les arrière-cuisines.



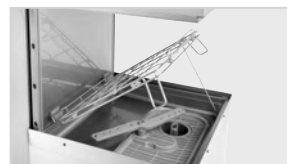
- Dimensions du panier 600 x 500 mm
- Hauteur max. des assiettes 470 mm
- Hauteur max. des verres 440 mm
- Hauteur max. des plateaux 600 x 500 mm
- Puissance / heure max. 24 - 60 paniers
- Durée de fonctionnement 60 / 120 / 150 secondes + infini
- Pompe de vidange Oui
- Pompe de dosage pour le détergeant Oui
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- Nettoyage automatique Oui
- Arrivée d'eau F 3/4" M
- Écoulement de l'eau Ø 32 mm
- Pression de l'eau 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars 3 litres / rinçage
- Contenance du réservoir 30 litre(s)
- Chauffage du réservoir 3 kW
- Chauffage du chauffe-eau 9,5 kW
- Hauteur avec le capot ouvert 2050 - 2110 mm
- Réglable en hauteur de 1535 mm à 1595 mm
- Compris 1 panier à couverts, 4 compartiments
1 panier à verres
1 panier à assiettes
- Puissance 11 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 790 x P 845 x H 1 535 mm
- Poids 103,8 kg



- ▶ Rendement/h : 24-60 paniers
- ▶ Durée de cycle : 60 / 120 / 150 secondes + infini



- ▶ Pompe DuoFlo
- ▶ Puissance de pompage plus élevée
- ▶ Faible perte de pression



- ▶ Fonctionnement silencieux
- ▶ Hauteur d'entrée particulièrement importante
- ▶ L'aide idéale dans toutes les arrière-cuisines





Lave-vaisselle à capot DS Eco500LPR

109251

PVC* 11 298,- €

GTIN 4015613766867

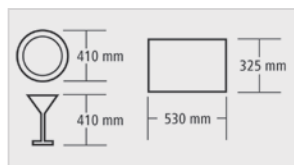


Propreté garantie pour la vaisselle et pour l'environnement. Le lave-vaisselle DS 2501eco est un lave-vaisselle à capot à double paroi avec récupération de chaleur qui se distingue par sa grande qualité, son pouvoir nettoyant élevé et sa rapidité. La désinfection thermique assure une vaisselle parfaitement propre et sans germes et répond aux normes d'hygiène.

- Dimensions du panier 500 x 500 mm
- Hauteur max. des plateaux 530 x 325 mm
- Hauteur max. des verres 410 mm
- Hauteur max. des assiettes 410 mm
- Puissance / heure max. 12 - 45 paniers
- Durée de fonctionnement 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 secondes
- Pompe de vidange Oui
- Pompe de dosage pour le détergeant Oui
- Pompe doseuse pour le rinçage Oui
- À double paroi Oui
- Arrivée d'eau F 3/4" M
- Écoulement de l'eau Ø 24 mm
- Pression de l'eau 2 - 4 bars
- Consommation d'eau à 2 bars 3,5 litres / rinçage
- Contenance du réservoir 20 litre(s)
- Chauffage du réservoir 2,7 kW
- Chauffage du chauffe-eau 9 kW
- Hauteur avec le capot ouvert 2065 - 2130 mm
- Réglable en hauteur de 1595 mm à 1660 mm
- Propriétés Désinfection thermique conforme aux normes DIN 10512, Spec 10534
Récupération de chaleur
Menu de commande multilingue
Montage en rangée ou sur un coin
- Compris 1 panier universel (L 500 x P 500 x H 105 mm)
1 panier à assiettes (L 500 x P 500 x H 105 mm)
1 égouttoir à couverts (Ø 120 mm, H 120 mm)
- Puissance 9,9 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 720 x P 805 x H 2 115 mm
- Poids 145,4 kg



- ▶ Lave-vaisselle à capot avec désinfection thermique
- ▶ Cycle de 600 secondes
- ▶ Température du réservoir : 65 °C
- ▶ Température du chauffe-eau : 87 °C



- ▶ Rendement/h : 12-45 paniers
- ▶ Durée de cycle : 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 secondes



Accessoires

Set de montage ZAT 10

- Matériau : CNS 18/10
- Propriétés : Pour l'utilisation des tables d'entrée et de sortie Bartscher en combinaison avec les lave-vaisselle à capot DS Eco500LPR
- Dimensions : L 295 x P 97 x H 38 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613713236



109559

PVC* 69,- €





Accessoires

Table de tri DS-LI1B

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 50 litre(s)
- Position de l'évier : À droite
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 23,6 kg
- GTIN : 4015613735955



109740

PVC* 1 339,- €

Table de tri DS-R1B

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 50 litre(s)
- Position de l'évier : À gauche
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 23,6 kg
- GTIN : 4015613735962



109741

PVC* 1 339,- €

Table de tri DS-LI1BAS

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 50 litre(s)
- Position de l'évier : À droite
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Avec orifice pour les déchets : Oui
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 950 mm
- Poids : 21,8 kg
- GTIN : 4015613730387



109742

PVC* 1 469,- €

Table de tri DS-R1BAS

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 50 litre(s)
- Position de l'évier : À gauche
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Avec orifice pour les déchets : Oui
- Fond : Oui
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 22,4 kg
- GTIN : 4015613735979



109743

PVC* 1 469,- €

Table de tri DS-LI1B SKE

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 40 litre(s)
- Position de l'évier : À droite
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Glissières pour paniers : 3, Dimensions du panier : 500 x 500, 600 x 500 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 715 x H 950 mm
- Poids : 26,6 kg
- GTIN : 4015613771007



109940

PVC* 1 469,- €

Table de tri DS-RE1B SKE

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 40 litre(s)
- Position de l'évier : À gauche
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Glissières pour paniers : 3, Dimensions du panier : 500 x 500, 600 x 500 mm
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 202 x P 714 x H 975 mm
- Poids : 26,6 kg
- GTIN : 4015613785158



109960

PVC* 1 469,- €

Table d'égouttage DS-700LI

- Matériau : Acier inoxydable
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 700 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 14,6 kg
- GTIN : 4015613735986



109745

PVC* 765,- €

Table d'égouttage DS-700R

- Matériau : Acier inoxydable
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 700 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 14,6 kg
- GTIN : 4015613730394



109746

PVC* 765,- €

Table d'égouttage DS-1200LI

- Matériau : Acier inoxydable
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 21,8 kg
- GTIN : 4015613726588



109747

PVC* 905,- €

Table d'égouttage DS-1200R

- Matériau : Acier inoxydable
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 110 mm
- Réglable en hauteur : de 860 mm à 930 mm
- Dimensions : L 1 200 x P 720 x H 850 mm
- Poids : 21,8 kg
- GTIN : 4015613735993



109749

PVC* 905,- €

Poubelle 56L

- Matériau : CNS 18/10
- Contenance : 56 litre(s)
- Propriétés du couvercle : Amovible, avec poignée, Peut être accroché sur le côté du seau
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction
- Dimensions : L 460 x P 400 x H 620 mm
- Poids : 6,6 kg
- GTIN : 4015613630670



860006

PVC* 232,- €





Lave-vaisselle à convoyeur KTS500 R

110630

PVC* 17 798,- €

GTIN 4015613806501



Le partenaire fiable pour les lavages fréquents. Le lave-vaisselle KTS500 avec système de convoyage avançant vers la gauche est très facile à utiliser et peut parfaitement être adapté aux besoins du quotidien - que ce soit pour laver des assiettes, des tasses, des verres ou des plateaux.

- Modèle Système de transport, acier inoxydable
- Dimensions du panier Appareil avançant vers la gauche
- Hauteur max. des verres 500 x 500 mm
- Hauteur max. des assiettes 450 mm
- Hauteur max. des plateaux 450 mm
- Puissance / heure max. 530 x 325 x 25 mm
- Durée de fonctionnement 70 - 100 paniers
- Arrivée d'eau 35/94 secondes
- Écoulement de l'eau 2 x G 3/4"
- Pression de l'eau 1 x 1/4 G
- Consommation d'eau à 2 bars 2 - 5 bars
- Température de l'arrivée d'eau 150 l/h
- Contenance du réservoir 55 °C (Raccordement à l'eau froide sur demande)
- Chauffage du réservoir Réservoir de rinçage : 80 litres
- Chauffage du chauffe-eau Chauffe-eau : 28,5 litres
- Hauteur avec la porte ouverte 9 kW
- Réglable en hauteur 9 kW
- Compris 1900 mm
- Non fourni de 1565 mm à 1635 mm
- Puissance 1 égouttoir à couverts
- Raccord d'appareil 1 panier à verres
- Dimensions 1 panier à plateaux
- Poids 1 panier à assiettes
- Tuyau d'eau usée
- 19 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
- L 415 x P 485 x H 672 mm
- 30,8 kg



Accessoires

Table de tri KTS5000

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance de la cuve : 50 litre(s)
- Position de l'évier : À gauche
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À droite
- Hauteur de la protection contre les projections : 140 mm
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Avec orifice pour les déchets : Oui
- Réglable en hauteur : de 900 mm à 950 mm
- Dimensions : L 1 495 x P 730 x H 1 000 mm
- Poids : 30 kg
- GTIN : 4015613737713



110625

PVC* 1 998,- €

Table d'égouttage KTS5000

- Matériau : Acier inoxydable
- Modèle : 20 rouleaux de convoyage, 1 avec déclenchement de fin de course (capteur)
- Côté montage sur le lave-vaisselle : À gauche
- Écoulement de l'eau : 1 1/2"
- Réglable en hauteur : de 900 mm à 950 mm
- Dimensions : L 1 600 x P 645 x H 910 mm
- Poids : 26,8 kg
- GTIN : 4015613737720

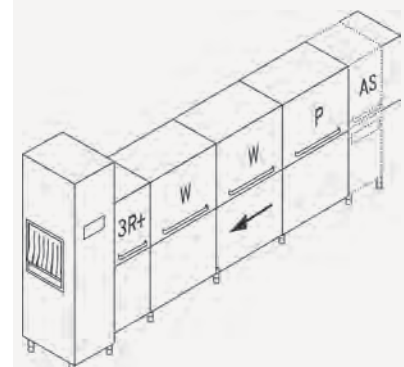


110626

PVC* 1 598,- €

Autres modèles et dimensions avec différentes spécifications disponibles sur demande.

N'hésitez pas à nous contacter.



Accessoires

Casier universel 500x500x100

- Taille du panier : 500 x 500 mm
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613653952



5301

PVC* 32,- €

Casier couverts 500x500x100

- Taille du panier : 500 x 500 mm
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613653969



5302

PVC* 32,- €

Casier assiette 500x500x100

- Taille du panier : 500 x 500 mm
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 500 x P 500 x H 100 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613653976

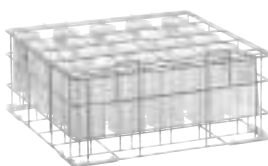


5303

PVC* 35,- €

Casier à gobelet réutilisable 500x500x23

- Taille du panier : 500 x 500 mm
- Nombre de compartiments : 25
- Taille du compartiment : 90 x 90 mm
- Hauteur intérieure : 190 mm
- Propriétés : Convient pour les gobelets jusqu'à 190 mm de hauteur, Avec couvercle amovible
- Convient à : Verres, Gobelet réutilisable
- Dimensions : L 497 x P 505 x H 232 mm
- Poids : 3,8 kg
- GTIN : 4015613836584



109330

PVC* 239,- €

Panier à couverts, à 8 cases

- Taille du panier : 430 x 210 mm
- Nombre de compartiments : 8
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 430 x P 210 x H 155 mm
- Poids : 0,55 kg
- GTIN : 4015613653990



5305

PVC* 35,- €

Casier verres, 16 comp.



Les paniers de lave-vaisselle empilables de Bartscher assurent de bons résultats de lavage, sont faciles à utiliser et se rangent de manière propre et sûre.

- Matériau : Plastique
- Couleur : Brun
- Taille du panier : 500 x 500 mm

Nombre de compartiments	Taille du compartiment	Hauteur intérieure	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,6 kg	5316	42,- €	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,3 kg	5318	49,- €	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,7 kg	5319	65,- €	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,4 kg	5320	79,- €	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	3,8 kg	5321	97,- €	4015613654690
1	111 x 111 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,5 kg	5322	103,- €	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,6 kg	5325	42,- €	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,3 kg	5327	58,- €	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,7 kg	5328	65,- €	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,4 kg	5329	82,- €	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	3,8 kg	5330	97,- €	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,5 kg	5331	106,- €	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,7 kg	5336	43,- €	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,5 kg	5338	58,- €	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	2,9 kg	5339	65,- €	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	3,7 kg	5340	85,- €	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	4,1 kg	5341	97,- €	4015613654843
3	73 x 73 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	4,9 kg	5342	106,- €	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	L 500 x P 500 x H 100 mm	1,8 kg	5349	44,- €	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	L 500 x P 500 x H 142 mm	2,8 kg	5351	56,- €	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	L 500 x P 500 x H 183 mm	3,2 kg	5352	66,- €	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	L 500 x P 500 x H 225 mm	4,2 kg	5353	91,- €	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	L 500 x P 500 x H 266 mm	4,6 kg	5354	102,- €	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	L 500 x P 500 x H 306 mm	5,6 kg	5355	115,- €	4015613654928

Robinetterie



Mitigeur avec croisillons 40L-3601B

- Matériau : Chromé
- Poignées : Chrome
- Type de robinetterie : Mitigeur à un levier
- Modèle : Batterie mixte
- Débit à 3 bars : 40 l / min.
- Bec de l'aérateur : Filet intérieur 3/4"
- Bec inclinable : 360°
- Type de montage : Monotrou
- Dimensions : L 147 x P 340 x H 828 mm
- Poids : 3,5 kg
- GTIN : 4015613584034

400126

PVC* 729,- €



Mélangeur avec croisillons 26L-1801B

- Matériau : Laiton, Acier
- Poignées : Métal (EUR)
- Type de robinetterie : Mitigeur à deux poignées
- Modèle : Batterie mixte avec douchette pour vaisselle
- Débit à 3 bars : Vitesse d'écoulement : 16 l / min., Aérateur : 26 l / min.
- Bec de l'aérateur : 55 mm
- Bec inclinable : 180°
- Type de montage : Monotrou
- Raccord d'eau : 1/2"
- Dimensions : L 515 x P 415 x H 1 430 mm
- Poids : 6,8 kg
- GTIN : 4015613674575

400136

PVC* 798,- €



Mélangeur avec croisillons 40L-1802B

- Matériau : Laiton, Acier
- Poignées : Métal (EUR)
- Type de robinetterie : Mitigeur à deux poignées
- Modèle : Batterie mixte avec douchette pour vaisselle
- Débit à 3 bars : Vitesse d'écoulement : 16 l / min., Aérateur : 40 l / min.
- Bec de l'aérateur : 55 mm
- Bec inclinable : 180°
- Type de montage : Deux trous
- Raccord d'eau : 1/2"
- Dimensions : L 515 x P 415 x H 1 220 mm
- Poids : 7,2 kg
- GTIN : 4015613674582

400137

PVC* 849,- €



Mitigeur avec croisillons 40L-1801B

- Matériau : Chromé
- Poignées : Chrome, Isolé contre la chaleur
- Type de robinetterie : Mitigeur à un levier
- Modèle : Batterie mixte avec douchette pour vaisselle
- Débit à 3 bars : Douchette : 18 l / min., Aérateur : 40 l / min.
- Bec de l'aérateur : M22
- Bec inclinable : 180°
- Type de montage : Monotrou, Système à visser
- Dimensions : L 65 x P 450 x H 1 540 mm
- Poids : 8,5 kg
- GTIN : 4015613438955

400123

PVC* 1 279,- €

Polisseuse à couverts 1500/17



Des couverts parfaitement polis - 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.



- Type de polissage / séchage
- Soufflerie pour éliminer les granulés
- Lampe UV pour la désinfection des couverts
- Propriétés

Granulat de maïs chauffé
Oui
Oui

Arrêt automatique lors de l'ouverture du capot
Conforme HACCP grâce à la température de service de 80 °C
Après l'arrêt, 10 minutes de délai pour le séchage avec les granulés
Accès facile au canal des couverts
Bouton de marche/arrêt

Polisseuse à couverts 1500/17

- Puissance maximale 1.500 couverts par heure
- Remplissage des couverts À droite sur l'appareil
Largeur de l'ouverture : 215 mm
- Sortie des couverts Devant sur l'appareil
Largeur de l'ouverture : 100 mm
- Quantité de remplissage de granulat de maïs 1,7 kg
- Compris 1 panier collecteur de couverts
2 kg de granulés de maïs
- Puissance 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 510 x P 480 x H 365 mm
- Poids 25,6 kg
- GTIN 4015613708836



110431

PVC* 4 749,- €

Polisseuse à couverts 3000/25

- Puissance maximale 3.000 couverts par heure
- Remplissage des couverts En haut sur l'appareil
Largeur de l'ouverture : 230 mm
- Sortie des couverts Devant sur l'appareil
- Quantité de remplissage de granulat de maïs 2,5 kg
- Compris 1 panier collecteur de couverts
1 tamis collecteur de couverts
3 kg de granulés de maïs
- Puissance 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 580 x P 560 x H 410 mm
- Poids 40 kg
- GTIN 4015613708935



110432

PVC* 5 649,- €

Accessoires

Support pour panier à couverts 1500/17

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Polisseuse à couverts 1500/17
- Dimensions : L 435 x P 322 x H 117 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613752372



110435

PVC* 149,- €

Support pour panier à couverts 3000/25

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Polisseuse à couverts 3000/25
- Dimensions : L 617 x P 420 x H 180 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613752389



110436

PVC* 175,- €

Capot insonorisant 3000/25

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Polisseuse à couverts 3000/25
- Compris : Entonnoir de remplissage avec insonorisation, Tapis insonorisant pour panier à couverts
- Dimensions : L 635 x P 435 x H 345 mm
- Poids : 5,8 kg
- GTIN : 4015613752396



110437

PVC* 1 229,- €

Granulés de maïs 3KG

- Matériau : Granulés de maïs
- Dimensions : L 400 x P 300 x H 50 mm
- Poids : 3 kg
- GTIN : 4015613717944



110434

PVC* 52,- €



Machine à polir verres

109470

PVC* 2 825,- €

GTIN 4015613455624



5 rouleaux rotatifs aidés par une soufflerie d'air chaud polissent vos verres en quelques secondes.



• Nombre de têtes de polissage
• Type de polissage / séchage

5

Tissus des têtes de polissage en microfibres avec soufflerie à air chaud



• Propriétés

Tissus des têtes de polissage en microfibres amovibles

• Puissance
• Dimensions
• Poids

1,1 kW | 230 V | 50 Hz
L 340 x P 305 x H 520 mm
16 kg

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* 398,- €

Brosse à polir les verres XS

- Matériau : Plastique, Microfibre
- Conçu pour : Polir les verres étroits (flûtes à champagne par exemple)
- Dimensions : L 70 x P 70 x H 200 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613721446



109474

PVC* 76,- €

Installation de traitement de l'eau



Adoucisseur WEH1350

- Matériau : Plastique
- Capacité de raccordement : 1 appareil
- Capacité de puissance : 1 350 litres / jour à 10° dH (dureté totale)
- Température d'arrivée d'eau de : 5 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 40 °C
- Régénération : Débit ou durée
- Raccord d'eau : 3/4"
- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Puissance : 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 255 x P 435 x H 480 mm
- Poids : 11,6 kg
- GTIN : 4015613615158

109889

PVC* 629,- €



Adoucisseur WEH1600

- Matériau : Plastique
- Capacité de raccordement : 1 appareil
- Capacité de puissance : 1 600 litres / jour à 10° dH (dureté totale)
- Température d'arrivée d'eau de : 5 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 35 °C
- Régénération : Durée
- Raccord d'eau : 3/4"
- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Puissance : 0,006 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 255 x P 400 x H 420 mm
- Poids : 8,6 kg
- GTIN : 4015613797762

109952

PVC* 879,- €

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* 39,- €

Kit raccord. WEH1600

- Dotation du set : 2 tuyaux métalliques flexibles FE - raccord d'eau 3/4", longueur 1 m, largeur Ø 15 mm
- Dimensions : L 420 x P 325 x H 60 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613586748

109885

PVC* 219,- €



Sys. de déminéralisati. totale VK 500 FB



- Matériau
Plastique Renforcé de fibres de verre
- Capacité de raccordement
1 appareil
- Raccord d'eau
3/4"
- Consigne par cartouche
290 €
- Dimensions
L 260 x P 260 x H 635 mm



Sys. de déminéralisati. totale VK 500 FB

- Capacité de puissance
5 000 litres / cartouche à 10° dH (teneur totale en sel)
- Type de déminéralisation
Déminéralisation complète
- Conçu pour
Les lave-vaisselle professionnels
- Dimensions
L 260 x P 260 x H 635 mm
- Poids
17,3 kg
- GTIN
4015613681580



109877

PVC* 1 049,- €

Système de démin. partielle TKD 13400 FB

- Capacité de puissance
13 400 litres / cartouche à 10° dH (dureté carbonatée)
- Type de déminéralisation
Déminéralisation partielle
- Conçu pour
Fours mixtes et machines à glaçons
Machines à café
Distributeurs automatiques de café
- Dimensions
L 260 x P 260 x H 635 mm
- Poids
17,4 kg
- GTIN
4015613681597



109878

PVC* 1 079,- €

Accessoires

Set de raccordement d'eau SP5000/KD13400

- Dotation du set : 1 adaptateur pour robinet, 1 compteur d'eau, 2 tuyaux d'arrivée CNS - raccord d'eau 3/4", longueur 1,5 m, largeur Ø 10 mm
- Dimensions : L 370 x P 300 x H 130 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613586755



109886

PVC* 215,- €

Cartouche de rechange VK 500 FB

- Matériau : Plastique, Renforcé de fibres de verre
- Conçu pour : Lave-vaisselle
- Remarque importante : En cas de renvoi, vous recevrez une note de crédit
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm
- Poids : 17,3 kg
- GTIN : 4015613586762

109887

PVC* 205,- €

Cartouche de rechange TKD 13400 FB

- Matériau : Plastique, Renforcé de fibres de verre
- Conçu pour : Fours mixtes et machines à glaçons
- Remarque importante : En cas de renvoi, vous recevrez une note de crédit
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm
- Poids : 17,4 kg
- GTIN : 4015613586779

109888

PVC* 319,- €

The background of the page is a photograph of a coffee shop setting. In the foreground, a white cup of coffee with a thick, frothy top sits on a white saucer. Next to it is a round, golden-brown cookie topped with a swirl of light-colored frosting. In the background, another similar coffee cup and cookie are visible, along with a silver spoon and a glass of water. The overall scene is bright and clean, with a focus on the coffee and pastries.

BOISSONS | CAFÉ | BAR

Les boissons chaudes et froides représentent aujourd'hui une partie importante des ventes dans la restauration, tout comme es en-cas sucrés. Les appareils qui permettent de les préparer fonctionnent en continu. De la machine à café jusqu'au blender - tout est une question de puissance !



Machine à café Contessa 1000

A190056

PVC* 225,- €

GTIN 4015613733036



- Contenance de la cafetière 1,8 litre
- Modèle de(s) cafetière(s) Verre
- Temps de percolation 7 minutes pour 1,8 litre
- Capacité max. 11 tasses
- Quantité de percolation minimale 0,5 litre
- Nombre de plaques de maintien au chaud 1
- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 215 x P 385 x H 460 mm
- Poids 6,5 kg

Machine à café Contessa 1002



- Contenance de la cafetière 2 litres
- Modèle de(s) cafetière(s) Cafetière isolée, acier inoxydable
- Temps de percolation 8 minutes pour 2 litres
- Quantité de percolation minimale 0,5 litre



190184

Nombre de zones de cuisson

	Nombre de zones de cuisson	Capacité max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Contessa 1002	1	13 tasses	1,4 kW 230 V 50/60 Hz	L 215 mm P 400 mm H 520 mm	6,5 kg	190193	245,- €	4015613742380
Contessa Duo	2	2 x 13 tasses	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 430 mm P 400 mm H 520 mm	14,3 kg	190184	479,- €	4015613742410



Machine à café Aurora 22

190187

PVC* 365,- €

GTIN 4015613742403



Le thermos à pompe de la machine à café Aurora 22 peut contenir jusqu'à 1,9 l de café - fraîchement préparé en 8 minutes. La résistance électrique en acier inoxydable assure une transmission optimale de la chaleur. La cafetière pratique avec système de pompe permet une utilisation facile dans l'espace de self-service.

- Contenance de la cafetière 1,9 litre
- Modèle de(s) cafetière(s) Cafetière isolée avec système de pompe, acier inoxydable
- Temps de percolation 8 minutes pour 1,9 litres
- Capacité max. 12 tasses
- Quantité de percolation minimale 0,5 litre
- Signal de détartrage Oui
- Puissance 1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 215 x P 405 x H 520 mm
- Poids 8 kg

Accessoires

Papier filtre à corbeille 250 pcs

- Diamètre en haut : 250 mm
- Diamètre en bas : 90 mm
- Unité de commande : 1 carton (250 sachets filtres)
- Dimensions : L 150 x P 150 x H 85 mm
- Poids : 0,45 kg
- GTIN : 4015613638256



190015250

PVC* 8,50 €

Papier filtre à corbeille 1000 pcs

- Diamètre en bas : 90 mm
- Diamètre en haut : 250 mm
- Unité de commande : 1 carton (1 000 sachets filtres)
- Dimensions : L 150 x P 150 x H 85 mm
- Poids : 1,8 kg
- GTIN : 4015613638249



190014

PVC* 24,- €

Détartrant B15-30

- Conçu pour : Machines à café
- Contenance : 30 x 15 g
- Conforme HACCP : Oui
- Unité de commande : 1 carton (30 sachets de 15 g)
- Dimensions : L 68 x P 4 x H 100 mm
- Poids : 0,45 kg
- GTIN : 4015613541716



190065

PVC* 27,- €

Détartrant F1L

- Conçu pour : Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide, Hautement concentré
- Conforme HACCP : Oui
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773322



173277

PVC* 52,- €



Émulsionneur de lait MS600

190211

PVC* 55,- €

GTIN 4015613758077



- Contenance
- Quantité de remplissage



- Fonctions
- Plage de température
- Arrêt automatique
- Compris



- Puissance
- Dimensions
- Poids

0,6 litre(s)
 Émulsionner, max. 150 ml
 Chauffer, max. 400 ml
 Préparation de mousse/chauffage à 70 °C
 de 0 °C à 70 °C
 Oui
 1 disque mélangeur
 1 spirale pour mousser de lait
 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 150 x P 108 x H 190 mm
 0,8 kg



Émulsionneur à induction MSI400

190129

PVC* 98,- €

GTIN 4015613613413



- Contenance
- Quantité de remplissage



- Fonctions



- Plage de température
- Arrêt automatique
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

0,4 litre(s)
 Émulsionner, max. 200 ml
 Chauffer, max. 400 ml
 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
 2 disques émulsionneurs de lait
 1 disque mélangeur
 0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 125 x P 150 x H 180 mm
 1,1 kg

Percolateur à café Regina Plus 40



Cette machine se distingue par des fonctions comme le signal de détartrage, l'indicateur de niveau de remplissage et la fonction de maintien au chaud avec emplacement chauffant optimisé.



- Signal de détartrage
- Indicateur de niveau de remplissage
- Fonction de maintien au chaud
- Propriétés

Oui
Oui
Oui
Emplacement chauffant en acier inoxydable
2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud

	Contenance	Capacité max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Regina Plus 40	6,8 litre(s)	48 tasses	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 220 mm P 220 mm H 415 mm	3,3 kg	A190149	112,- €	4015613742427
Regina Plus 90	15 litre(s)	80 - 90 tasses	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 270 mm P 270 mm H 475 mm	4,2 kg	A190199	165,- €	4015613733043



Percolateur 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.



- Signal de détartrage
- Indicateur de niveau de remplissage
- Fonction de maintien au chaud
- Propriétés

Oui
Oui
Oui
2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud
La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre
Emplacement chauffant en acier inoxydable
Raclor de nettoyage

- Compris

	Contenance	Capacité max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bartscher PRO II 40	6 litre(s)	40 - 48 tasses	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 310 mm P 320 mm H 480 mm	3,2 kg	A190148	129,- €	4015613670515
Bartscher PRO II 60	9 litre(s)	60 - 72 tasses	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 310 mm P 320 mm H 540 mm	3,8 kg	A190167	145,- €	4015613670522
Bartscher PRO II 100	13,2 litre(s)	90 - 100 tasses	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 350 mm P 375 mm H 540 mm	4,6 kg	A190198	179,- €	4015613670539





Percolateur à café Silver 1300

A190189

PVC* 339,- €

GTIN 4015613735634



Tasses ou petits pots : la machine à café à filtre rond se distingue par ses nombreuses caractéristiques : grande contenance de plus de 13 litres, signal de détartrage, bac d'égouttage amovible et hauteur libre sous le robinet permettant l'utilisation de petits pots. Son design élégant apporte toujours une valeur ajoutée.



13,2L



- Contenance : 13,2 litre(s)
- Temps de percolation : 70 minutes pour 13,2 litres
- Capacité max. : 100 tasses
- Quantité de percolation minimale : 5,28 litres (40 tasses)
- Signal de détartrage : Oui
- Indicateur de niveau de remplissage : Oui
- Fonction de maintien au chaud : Oui
- Propriétés : Hauteur libre sous le robinet : 125 mm (145 mm sans bac d'égouttage)

À double paroi
2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud

La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre

Capturateur de niveau de remplissage

Bac égouttoir amovible

Poignées escamotables

1 racloir de nettoyage

1 brosse de nettoyage

1,45 kW | 230 V | 50 Hz

L 370 x P 360 x H 533 mm

6,4 kg



• Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Accessoires

Élément distribut. de lait PRO II 40-60

- Conçu pour : Réchauffement / Maintien de la température indirecte du lait, Percolateur à café Bartscher PRO II 40, Bartsche PRO II 60
- Contenance : 4 litre(s)
- Hauteur de verre / tasse max. : 200 mm
- Indicateur de niveau de remplissage : Oui
- Dimensions : L 310 x P 290 x H 175 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4015613731261



A190169

PVC* 59,- €

Filtres papier ronds 195mm, par 250

- Unité de commande : 1 carton (250 filtres ronds)
- Conçu pour : Percolateur à café Regina Plus 40, Percolateur à café Bartscher PRO II 40, Percolateur à café Bartscher PRO II 60
- Dimensions : L 195 x P 195 x H 1 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613427980



A190009250

PVC* 13,- €

Filtres papier ronds 195mm, 1000 pièces

- Unité de commande : 1 carton (1 000 filtres ronds)
- Conçu pour : Percolateur à café Regina Plus 40, Percolateur à café Bartscher PRO II 40, Percolateur à café Bartscher PRO II 60
- Dimensions : L 195 x P 195 x H 1 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613372983



A190009

PVC* 43,- €

Détartrant B15-30

- Conçu pour : Machines à café
- Contenance : 30 x 15 g
- Modèle : En poudre, Hautement concentré
- Conforme HACCP : Oui
- Unité de commande : 1 carton (30 sachets de 15 g)
- Dimensions : L 68 x P 4 x H 100 mm
- Poids : 0,45 kg
- GTIN : 4015613541716



190065

PVC* 27,- €

250 filtres papier ronds 245mm

- Unité de commande : 1 carton (250 filtres ronds)
- Conçu pour : Percolateur à café Bartscher PRO II 100, Percolateur à café Silver 1300, Percolateur à café Regina Plus 90
- Dimensions : L 245 x P 245 x H 1 mm
- Poids : 0,55 kg
- GTIN : 4015613561004



A190011250

PVC* 14,- €

Filtres papier ronds 245mm, 1000 pièces

- Unité de commande : 1 carton (1 000 filtres ronds)
- Conçu pour : Percolateur à café Bartscher PRO II 100, Percolateur à café Silver 1300, Percolateur à café Regina Plus 90
- Dimensions : L 245 x P 245 x H 1 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613400129



A190011

PVC* 48,- €

Accessoires

Cafetière en verre, 1,8L

- Matériau : Verre, Plastique
- Contenance : 1,8 litre(s)
- Dimensions : L 160 x P 200 x H 178 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613658360



190133

PVC* 18,- €

Chauffe-café WP-K200

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la/des plaque(s) de maintien au chaud : 120 mm
- Plaques de maintien au chaud commutables séparément : Oui
- Protection contre la surchauffe : Oui
- Dimensions : L 358 x P 210 x H 70 mm
- Poids : 1,7 kg
- GTIN : 4015613709352



A190105

PVC* 85,- €

Cafetière thermos 1,5L-ST

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 1,4 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2,6 °C
- Propriétés : Couvercle avec mécanisme verseur
- Dimensions : L 140 x P 170 x H 215 mm
- Poids : 0,72 kg
- GTIN : 4015613714745



190114

PVC* 20,50 €

Thermos 1,5L-VST

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 1,5 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2 °C
- Propriétés : Couvercle avec mécanisme verseur, Remplissage facile, couvercle rabattable
- Dimensions : L 135 x P 165 x H 260 mm
- Poids : 0,86 kg
- GTIN : 4015613752808



190218

PVC* 35,- €

Cafetière thermos à pompe 1,9L-ST

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 1,9 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2,3 °C
- 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 335 mm
- Poids : 1,3 kg
- GTIN : 4015613714769



190117

PVC* 36,50 €

Cafetière thermos 2L-ST

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 2 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2,6 °C
- Propriétés : Couvercle avec mécanisme verseur
- Dimensions : L 140 x P 170 x H 250 mm
- Poids : 0,8 kg
- GTIN : 4015613714752



190116

PVC* 22,50 €

Thermos 2L-VST

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 2 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 3,5 °C
- Propriétés : Couvercle avec mécanisme verseur, Remplissage facile, couvercle rabattable
- Dimensions : L 142 x P 157 x H 295 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613742151



190108

PVC* 36,- €

Thermos à pompe Duo 1,9L-ST

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 3,8 litre(s)
- Contenance de chaque thermos : 1,9 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2 °C
- Sécurité du couvercle de la pompe : Oui
- Dimensions : L 270 x P 170 x H 338 mm
- Poids : 2,4 kg
- GTIN : 4015613742229



190208

PVC* 51,- €

Accessoires

Station à café Z50

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : Accessoires pour café, Bacs d'égouttage Z50-150 et Z50-170
- Propriétés : 5 compartiments de rangement pour tasses, cuillères/bâtonnets mélangeurs, lait et sucre, Système à enfichage sur le côté, Enfichable en rangée avec le bac d'égouttage Z50-150, Enfichable en rangée avec le bac d'égouttage Z50-170
- Dimensions : L 268 x P 335 x H 100 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613742250



190223

PVC* 19,50 €

Bac d'égouttage Z50-170

- Matériau : Plastique, Acier inoxydable
- Récipient collecteur : Grille d'égouttage amovible
- Propriétés : Pour thermos d'un Ø de 150 mm à 170 mm, Système à enfichage sur le côté, Enfichable en rangée avec la station à café Z50, Enfichable en rangée avec le bac d'égouttage Z50-150
- Dimensions : L 205 x P 255 x H 40 mm
- Poids : 0,31 kg
- GTIN : 4015613742243



190216

PVC* 9,50 €

Bac d'égouttage Z50-150

- Matériau : Plastique, Acier inoxydable
- Récipient collecteur : Grille d'égouttage amovible
- Propriétés : Pour thermos d'un Ø max. de 150 mm, Système à enfichage sur le côté, Enfichable en rangée avec la station à café Z50, Enfichable en rangée avec le bac d'égouttage Z50-170
- Dimensions : L 180 x P 225 x H 40 mm
- Poids : 0,23 kg
- GTIN : 4015613742236



190215

PVC* 8,50 €

Présentoir à café 1190

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : 1 cafetière isolée, Diamètre max. 19 cm
- Propriétés : 5 compartiments de rangement pour tasses, cuillères/bâtonnets mélangeurs, lait et sucre, Insert en plastique réglable à 3 hauteurs
- Compris : 1 bac d'égouttage, 1 insert en plastique
- Dimensions : L 440 x P 340 x H 145 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613656861



190153

PVC* 48,- €

Présentoir à café 2190

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : 2 cafetières isolées, Diamètre max. 19 cm
- Propriétés : 5 compartiments de rangement pour tasses, cuillères/bâtonnets mélangeurs, lait et sucre, Inserts en plastique réglables à 3 hauteurs
- Compris : 2 bacs d'égouttage, 2 inserts en plastique
- Dimensions : L 660 x P 340 x H 145 mm
- Poids : 1,8 kg
- GTIN : 4015613656878



190154

PVC* 76,- €

Thermos à pompe 3L

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 3 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 2 °C
- Propriétés : Fond avec bague intégrée pour une rotation de 360° de la cafetière, Système de verrouillage, Couvercle avec mécanisme verseur, Tête de pompe entièrement amovible, Nettoyage facile
- Dimensions : L 170 x P 170 x H 375 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613725499



150992

PVC* 37,- €

Thermos à pompe 5L

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Contenance : 5 litre(s)
- Perte de température / heure approx. : 1,7 °C
- Propriétés : Fond avec bague intégrée pour une rotation de 360° de la cafetière, Système de verrouillage, Couvercle avec mécanisme verseur, Tête de pompe entièrement amovible, Nettoyage facile
- Dimensions : L 181 x P 245 x H 428 mm
- Poids : 2,4 kg
- GTIN : 4015613725505



150993

PVC* 47,- €





Machines à café automatiques



Distributeur aut. de café Easy Black 250

190080

PVC* 1 079,- €

GTIN 4015613760070



Technologie fiable et performante dans un design compact et esthétique. Avec le réservoir à grains de 250 g, l'Easy Black 250 permet de déguster de délicieux cafés, espressos et cappuccinos dans les restaurants, les salles de réunion ou les agences.

- | | |
|------------------------------------|--|
| • Matériau | Plastique |
| • Moulin à café | Moulin à café conique |
| • Contenance du récipient à grains | 250 g |
| • Conçu pour | 80 tasses / jour |
| • Capacité max. | 40 tasses de 120 ml / heure
(1 sortie d'écoulement) |
| | 60 tasses de 120 ml / heure
(2 sortie d'écoulement) |
| • Programmes | 4, préprogrammés, paramètres modifiables |
| • Sortie à hauteur réglable | 80 - 115 mm |
| • Option pour café en poudre | Par tasse |
| | Manuellement 7 - 14 g |
| • Programme de nettoyage | Oui |
| • Propriétés | Bouton de sélection pour lait chaud ou mousse de lait |
| • Ajout de lait | Externe via un flexible |
| • Alimentation en eau | Réservoir d'eau |
| • Contenance du réservoir d'eau | 1,8 litre(s) |
| • Contenance du réservoir à restes | Env. 15 tasses |
| • Puissance | 1,4 kW 230 V 50/60 Hz |
| • Dimensions | L 300 x P 500 x H 360 mm |
| • Poids | 11,5 kg |



- ▶ 4 programmes, préenregistrés, paramètres modifiables
- ▶ Compteur de tasses



- ▶ Sortie réglable en hauteur
- ▶ 80 - 115 mm



- ▶ Bouton de sélection pour lait chaud ou mousse de lait
- ▶ Ajout de lait : Externe via un flexible

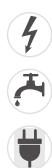


Distributeur autom. de café KV1 Classic

190052

PVC* 2 249,- €

GTIN 4015613712741



Savourez des cafés parfaits sur simple pression d'un bouton. Espressos, cappuccinos, latte macchiatos ou eau chaude - ce distributeur permet de choisir parmi 6 boissons différentes et personnalisables. Grâce aux réservoirs à grains et à restes particulièrement grands, ce distributeur automatique de café convient également aux grandes quantités de café et peut donc parfaitement être utilisé dans les cafés, les salles de petit déjeuner et les bureaux.

- Matériau : Plastique
- Moulin à café : Moulin à café conique
- Contenance du récipient à grains : 1.000 g
- Conçu pour : 80 tasses / jour
- Capacité max. : 40 tasses de 120 ml / heure (1 sortie d'écoulement)
- Programmes : 6 réglables individuellement
- Sortie à hauteur réglable : 100 - 160 mm
- Option pour café en poudre : Par tasse
- Programme de nettoyage : Manuellement 5 - 14 g
- Propriétés : Oui
- Ajout de lait : Température du lait réglable via le tuyau à lait
- Alimentation en eau : Fond avec découpe pour un éjection automatique du marc de café (avec l'éjecteur de marc KV1 disponible en option)
- Contenance du réservoir d'eau : Externe via un flexible
- Raccord d'eau : Débit réglable (réglage de la température)
- Contenance du réservoir à restes : Réservoir d'eau
- Puissance : 3 options
- Dimensions : Alimentation en eau via un réservoir externe
- Poids : Raccord d'eau fixe

- 1,8 litre(s)
- Raccord d'eau fixe 1/2"
- Env. 35 tasses
- 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- L 305 x P 550 x H 580 mm
- 17,4 kg



- ▶ 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



- ▶ Chauffe-tasses page 198, 199



Distributeur autom. de café KV1 Comfort

190031

PVC* 2 998,- €

GTIN 4015613745367



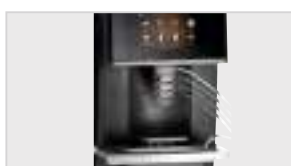
Avec jusqu'à 23 variations de café programmables, un raccordement à l'eau et un réservoir d'eau de 6 litres, la variante pratique du KV1 permet de savourer de délicieux cafés avec une commande tactile simple et intuitive. L'écran publicitaire de 7 pouces programmable individuellement et le design élégant invitent à déguster un espresso, un cappuccino, un latte macchiato, etc. fraîchement préparé.



- Matériau : Plastique
- Moulin à café : Moulin à café conique
- Contenance du récipient à grains : 1.000 g
- Conçu pour : 80 tasses / jour
- Capacité max. : 40 tasses de 120 ml / heure (1 sortie d'écoulement)
60 tasses de 120 ml / heure (2 sortie d'écoulement)
- Programmes : 23, préprogrammés, modifiables individuellement
Programmation protégée par un mot de passe
- Sortie à hauteur réglable : 100 - 160 mm
- Affichage vidéo : Programmable individuellement via USB
Possibilité d'enregistrer jusqu'à 10 vidéos
Durant la préparation du café et durant les pauses
1 vidéo sélectionnable pour chaque opération
- Port USB : Oui
- Programme de nettoyage : Oui
- Propriétés : Fond avec découpe pour un éjection automatique du marc de café (avec l'éjecteur de marc KV1 disponible en option)
Température du lait réglable dans le programme
Enregistrement des cycles de nettoyage
- Émulsionneur de lait : Oui
- Alimentation en eau : 3 options
Réservoir d'eau
Raccord d'eau fixe
Alimentation en eau via un réservoir externe
- Contenance du réservoir d'eau : 6 litre(s)
- Raccord d'eau : Raccord d'eau fixe 1/2"
- Contenance du réservoir à restes : Env. 35 tasses
- Puissance : 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 390 x P 550 x H 580 mm
- Poids : 19,2 kg



- ▶ 23 programmes préenregistrés, modifiables individuellement
- ▶ Compteur de tasses
- ▶ Fonction d'eau chaude
- ▶ Fonction de lait chaud
- ▶ Signal de détartrage



▶ Sortie réglable en hauteur



▶ Émulsionneur de lait



Distributeur autom. de café KV2 Premium

190086

PVC* 6 298,- €

GTIN 4015613806174



30 variantes de café et plus, 2 types de préparation de mousse de lait, avec en plus du cacao et du thé – la machine à café automatique offre une sélection de boissons haut de gamme. Les deux réservoirs à grains avec des broyeurs à disques performants et le système de pompe double permettent un débit accru à une température de chauffage allant jusqu'à 98 °C. Avec le système de lait intelligent commandé par capteur, la mousse de lait est parfaite pour chaque tasse, indépendamment de la température du lait.

- Matériau
Plastique
- Moulin à café
2 disques broyeurs
Calibrable
Performance
Réglage du degré de broyage en continu
- Contenance du récipient à grains
2 x 1.200 g
- Contenance des récipients
1600 g
- Conçu pour
120 tasses / jour
- Capacité max.
75 tasses de 120 ml / heure
(1 sortie d'écoulement)
90 tasses de 120 ml / heure
(2 sortie d'écoulement)
Débit accru grâce au système de pompe double
- Programmes
30, préprogrammés, modifiables individuellement
Programmation protégée par un mot de passe
Possibilité d'enregistrer un nombre illimité d'autres programmes
- Sortie à hauteur réglable
Non
2 plateaux à tasse (95 mm + 165 mm)
- Affichage vidéo
1 vidéo sélectionnable pour chaque opération
Possibilité d'enregistrer jusqu'à 10 GB de données
Programmable individuellement via USB
Durant la préparation du café et durant les pauses
- Port USB
Oui
- Programme de nettoyage
Oui
Enregistrement des cycles de nettoyage
Fermeture de vanne pour le tuyau de lait pendant le nettoyage du système de lait
- Propriétés
Réservoir à grains/à topping et unité de percolation amovibles sans outils
Pour une éjection automatique du marc de café, le réservoir à marc de café et la plaque de fond sont prémarqués pour la découpe
- Ajout de lait
2 options
A partir du récipient (poudre de lait)
Externe via un flexible
- Alimentation en eau
3 options
Réservoir d'eau
Raccord d'eau fixe
Alimentation en eau via un réservoir externe (accessoire requis disponibles en option)
- Contenance du réservoir d'eau
4 litre(s)
- Raccord d'eau
Raccord d'eau fixe 1/2"
- Contenance du réservoir à restes
Env. 45 tasses
- Puissance
2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions
L 400 x P 610 x H 695 mm
- Poids
29,6 kg



- ▶ Débit élevé
- ▶ Double système de pompe pour un café et une préparation d'eau chaude plus rapides



- ▶ 2 réservoirs à grains (respectivement 1.200 g)
- ▶ 1 réservoir à topping (1.600 g)
- ▶ Pour lait en poudre ou cacao



- ▶ Très large choix de cafés
- ▶ 30 programmes prédéfinis, modifiables individuellement
- ▶ Autres programmes programmables
- ▶ Robinet d'eau chaude séparé pour le thé



- ▶ 2 types de préparation de la mousse de lait
- ▶ Lait
- ▶ Lait en poudre

COMPARATIF DES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE CAFÉ

	Easy Black 250 190080	KV1 Classic 190052	KV1 Comfort 190031	KV2 Premium 190086
Capacité max. (tasses de café crème / h)	40 de 120 ml 60 de 120 ml	40 de 120 ml 60 de 120 ml	40 de 120 ml 60 de 120 ml	75 de 120 ml 90 de 120 ml
Conçu pour (tasses/jour)	80	80	80	120
Nombre de groupes de percolation	1	1	1	1
Quantité de percolation minimale	25 ml	25 ml	25 ml	15 ml
Nombre de programmes	4	6	23	30 + autres
Programmes réglables individuellement	Paramètres modifiables	✓	✓	✓
Programme de nettoyage	✓	✓	✓	✓
Fonction 2 tasses	✓	✓	✓	✓
Compteur de tasses	Par programme + total	Par programme + total	Par programme + total	Par programme + total
Récipients à grains	1 x 250 g	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g	2 x 1 200 g
Récipients à topping	—	—	—	1 x 1 600 g
Dosage du lait / du cacao poudre	—	—	—	Au gramme près Calibrable
Récipients à grains/topping verrouillables	—	—	—	✓
Option pour café en poudre (manuel)	Par tasse, 7 - 14 g	Par tasse, 5 - 14 g	—	—
Dosage du café réglable	✓	✓	✓	✓
Degré de mouture réglable	5 niveaux	5 niveaux	5 niveaux	En continu
Moulin à café	1 moulin à café conique	1 moulin à café conique	1 moulin à café conique	2 disques broyeurs
Température de l'eau réglable	✓	✓	✓	✓
Température du lait réglable	—	Via le tuyau à lait	—	Électronique
Alimentation en lait	De manière externe via le tuyau	De manière externe via le tuyau	De manière externe via le tuyau	Externe via un flexible ou du récipient topping
Émulsionneur de lait	✓	✓	✓	✓ Capteur sur le tuyau de lait
Fonction de lait chaud	✓	✓	✓	✓
Fonction d'eau chaude	—	✓	✓	✓ Robinet d'évacuation séparé
Réservoir d'eau	1,8 litre, amovible	1,8 litre, amovible	6 litres, amovible	4 litres, amovible
Raccord fixe à l'eau	—	1/2"	1/2"	1/2"
Pression de la pompe	19 bar	19 bar	19 bar	19 bar
Écoulement réglable en hauteur	80 - 115 mm	100 - 160 mm	100 - 160 mm	— 2 plateaux à tasse
Indicateur de niveau de remplissage	✓	✓	✓	—
Interrupteur de marche/arrêt	✓	✓	✓	✓
Contenance du bac collecteur, env. (tasses)	15	35	35	45
Plaque de base avec fente pour l'évacuation du marc de café	—	✓	✓	✓
Compris	1 tuyau à lait 1 cuillère à café	1 tuyau à lait 1 tuyau à lait avec régulateur 1 tuyau d'alimentation en eau	2 tuyaux à lait 2 tuyaux d'alimentation en eau	1 tuyau à lait 1 clé universelle 1 tuyau d'évacuation de l'eau 1 tuyau d'arrivée d'eau

Tuyau d'éjection de marc KV1

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : Distributeurs automatiques de café KV1 Classic et KV1 Comfort, Le marc est éliminé directement dans une poubelle
- Dimensions : L 80 x P 155 x H 160 mm
- Poids : 0,09 kg
- GTIN : 4015613735658



190060

PVC* 11,- €

Flexible d'écoulement d'eau KV1

- Matériau : Caoutchouc (NBR)
- Conçu pour : Distributeurs automatiques de café KV1 Classic et KV1 Comfort
- Longueur : 1,5 m
- Propriétés : Utilisable avec les récipients et les tuyaux d'éjection de marc KV1
- Dimensions : L 35 x P 1 500 x H 40 mm
- Poids : 0,4 kg
- GTIN : 4015613735696



190068

PVC* 35,- €

Filtre à eau KV1

- Conçu pour : Série de distributeurs automatiques de café KV1
- Capacité de puissance : Env. 75 litres avec une dureté de 10° dH (dureté totale)
- Dimensions : L 40 x P 40 x H 165 mm
- Poids : 0,07 kg
- GTIN : 4015613747798

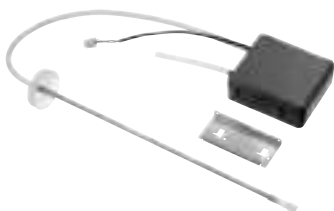


109865

PVC* 22,- €

Pompe à eau KV2 Premium

- Dotation du set : Matériel de fixation, Support, Pompe, Tuyau d'aspiration, 40 cm, Tuyau d'arrivée d'eau, 57 cm
- Matériau : Plastique
- Conçu pour : distributeur automatique de café KV2 Premium
- Propriétés : montage facile sur le boîtier du distributeur automatique de café
- Dimensions : L 490 x P 52 x H 135 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613821108



190087

PVC* 169,- €

Réducteur pression

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



533051

PVC* 62,- €

Nettoyant pour flexible à lait F1L

- Conçu pour : Distributeurs automatiques de café
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Dimensions : L 95 x P 58 x H 260 mm
- Poids : 1,07 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773360



173282

PVC* 73,- €

Pastilles de nettoyage KV-20

- Conçu pour : Machines à café, Distributeurs automatiques de café, Thermos, Machines à café avec porte-filtre
- Contenance : 20 x 2 blisters de 10 pastilles de nettoyage
- Modèle : Forme de pastille
- Conforme HACCP : Oui
- Dimensions : L 30 x P 75 x H 180 mm
- Poids : 0,07 kg
- Unité de commande : 1 présentoir de vente (20 emballages)
- GTIN : 4015613773377



173283

PVC* 145,- €

Détartrant F1L

- Conçu pour : Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide, Hautement concentré
- Conforme HACCP : Oui
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773322



173277

PVC* 52,- €



Réfrigérateur à lait KV8,1L

190085

PVC* 649,- €

GTIN 4015613803500



Le réfrigérateur à lait pratique permet d'accéder directement au lait froid grâce à ses ouvertures latérales pour des flexibles. Le lait est conservé au frais de manière hygiénique et peut être directement ajouté à la préparation de café via le flexible à lait du distributeur automatique.

- Matériau : Tôle d'acier Thermolaqué
- Matériau à l'intérieur : Plastique ABS
- Dimensions intérieures : L 160 x P 190 x H 280 mm
- Contenance : 8,1 litre(s)
- Réfrigération : Compresseur Air ventilé
- Plage de température : de 0 °C à 8 °C
- Consommation énergétique : 218 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique : A (n° UE 2019 / 2018)
- Température ambiante : à 25 °C
- 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 : 0,075 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 225 x P 450 x H 450 mm
- Poids : 13,8 kg

Récipient à lait KV8,1L

- Conçu pour : Lait, Sachets de lait
- Matériau : Plastique ABS
- Contenance : 4,5 litre(s)
- Propriétés du couvercle : Amovible
- Ouverture pour tuyau à lait : Dans le couvercle
- Dimensions : L 175 x P 150 x H 240 mm
- Poids : 0,6 kg
- GTIN : 4015613780467



190083

PVC* 65,- €



Réfrigérateur à lait KV6LTE

190079

PVC* 165,- €

GTIN 4015613768410



Ce réfrigérateur thermo-électrique peut accueillir 2 Tetra Paks® de lait et complète à la perfection les distributeurs automatiques de café grâce à ses deux ouvertures latérales pour les flexibles à lait.

- Matériau à l'intérieur : Plastique
- Dimensions intérieures : L 160 x P 135 x H 285 mm
- Contenance : 6 litre(s)
- Réfrigération : Thermoélectrique
- Puissance de refroidissement : 12 °C à 15 °C à température ambiante
- Température ambiante : à 22 °C
- Ouverture pour tuyau à lait : 2 ouvertures, à gauche et à droite sur l'appareil Ø 7 mm
- Butée de porte interchangeable : Oui
- Nombre de tablettes intermédiaires : 1
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur : Oui
- Propriétés : Conçu pour par exemple 2 Tetra Pak® de 1 litre
- Alimentation directe en lait grâce aux ouvertures latérales sur l'appareil
- Câble adaptateur 12 V pour véhicule
- Compris : 12 V
- Puissance : 0,052 kW | 220 V | 50 Hz
- Dimensions : L 220 x P 270 x H 350 mm
- Poids : 3 kg

Machines à café avec porte-filtre



Machine à café Coffeeline B10



- Matériau : Tôle d'acier
- Matière : Laqué
- Modèle : Porte-tamis
- Nombre de marmites : 1
- Robinets d'eau chaude : 1
- Programmes : 3
- Remplissage automatique du chauffe-eau : Oui
- Nettoyage automatique des groupes de percolation : Oui
- Arrivée d'eau automatique par l'électrovanne : Oui
- Préchauffage : Oui
- Sortie d'eau chaude réglable : Oui
- Minuterie : Oui
- Affichage numérique : Oui
- Écran d'affichage : Réglage de la température du chauffe-eau
Sélection et programmation des boissons
Démarrage du programme de nettoyage
Minuterie
Préchauffage
Avertissements
- Propriétés : Éclairage LED, commutable séparément
Nombreux réglages pour les différents types de cafés



190230

- Robinets à vapeur : 1, Cool-Touch
- Compris :
1 porte-tamis avec 1 sortie
1 porte-tamis avec 2 sorties



190231

- Robinets à vapeur : 2, Cool-Touch
- Compris :
1 porte-tamis avec 1 sortie
2 porte-tamis avec 2 sorties



190232

- Robinets à vapeur : 2, Cool-Touch
- Compris :
1 porte-tamis avec 1 sortie
3 porte-tamis avec 2 sorties

	Contenance	Groupe(s) de percolation	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Coffeeline B10	6 litres	1	2,8 kW 230 V 50 Hz	L 550 mm P 575 mm H 465 mm	43,3 kg	190230	3 898,- €	4015613815077
Coffeeline B20	11,5 litres	2	3,35 kW 230 V 50-60 Hz	L 770 mm P 575 mm H 465 mm	58,6 kg	190231	4 998,- €	4015613802718
Coffeeline B30	17,5 litres	3	4,35 kW 400 V 50 Hz	L 990 mm P 575 mm H 465 mm	70,6 kg	190232	6 198,- €	4015613815084



Accessoires

Porte-tamis Coffeeline 710

- Modèle : 1 sortie d'écoulement
- Contenance en café moulu env. : 7 g
- Dimensions : L 220 x P 80 x H 70 mm
- Poids : 0,62 kg
- GTIN : 4015613815145



190234

PVC* 59,- €

Porte-tamis Coffeeline 1420

- Modèle : 2 sorties d'écoulement
- Contenance en café moulu env. : 14 g
- Dimensions : L 220 x P 80 x H 70 mm
- Poids : 0,6 kg
- GTIN : 4015613815152



190235

PVC* 65,- €

Porte-tamis Coffeeline 2100

- Modèle : Sans fond
- Contenance en café moulu env. : 21 g
- Dimensions : L 70 x P 220 x H 45 mm
- Poids : 0,43 kg
- GTIN : 4015613815978



190236

PVC* 49,- €

Tiroir marc de café S285

- Contenance en marc de café : Env. 55 portions
- Propriétés : Extensible, Très facile à monter
- Dimensions : L 278 x P 420 x H 85 mm
- Poids : 4,6 kg
- GTIN : 4015613815114



190233

PVC* 298,- €

Tamper Aluminium

- Diamètre : 57 mm
- Dimensions : L 57 x P 57 x H 92 mm
- Poids : 0,22 kg
- GTIN : 4015613656380



190179

PVC* 39,- €

Moulin café modèle Tauro



- Moulin à café
- Dosage réglable
- Vitesse de rotation max.
- Propriétés
- Conçu pour

Broyeur à disque
5 - 12 g
1300 t / min.
Bac collecteur pour jusqu'à 600 g de café moulu
Moulin à café Ø 60 mm
Machines à café avec porte-filtre

Contenance du
récipient à grains

	Contenance du récipient à grains	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
modèle Tauro	1 kg	0,275 kW 230 V 50-60 Hz	L 165 mm P 390 mm H 510 mm	8 kg	190175	569,- €	4015613492445
modèle Space II	2 kg	0,352 kW 230 V 50 Hz	L 200 mm P 390 mm H 600 mm	8,4 kg	190174	598,- €	4015613658957



Moulin à café Tauro Digital

190225

PVC* 679,- €

GTIN 4015613806228



- Moulin à café
- Contenance du récipient à grains
- Dosage réglable
- Vitesse de rotation max.
- Écran d'affichage
- Propriétés
- Conçu pour
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Broyeur à disque
1 kg
5 - 12 g
1650 t / min.
Oui
Fonction de mouture continue pour des quantités variables
Écran tactile multilingue
Fonction de mémoire pour 1 ou 2 tasses
Machines à café avec porte-filtre
0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 215 x P 385 x H 515 mm
7,9 kg



Systeme de filtre à eau K1600 EW

109881

PVC* 105,- €

GTIN 4015613630731



Une bonne qualité d'eau potable donne un meilleur goût aux boissons. Le filtre à eau élimine les composés qui causent des dépôts calcaires. Dans le même temps, il enrichit l'eau en composés minéraux.

- Capacité de puissance 1 600 litres / à 10° KH (dureté carbonatée)
- Raccord d'eau 1/2"
- Pression de l'eau 1,5 - 6 bars
- Température d'arrivée d'eau de 5 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à 30 °C
- Modèle Système jetable
- Conçu pour Pour installation horizontale et verticale
Machines à café
Distributeurs automatiques de café
- Dimensions L 200 x P 140 x H 320 mm
- Poids 1,7 kg



Systeme de filtre à eau K1500L EW

109879

PVC* 219,- €

GTIN 4015613710891



Une eau de qualité pour un café au goût parfait - le système de filtre à eau avec débit réglable réduit la dureté carbonatée et la teneur en TDS. L'eau a ainsi meilleur goût et convient parfaitement à la préparation de café.

- 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
- Conçu pour Pour installation horizontale et verticale
Machines à café
- Dimensions L 100 x P 125 x H 365 mm
- Poids 1,5 kg

Bougie filtrante de rechange 109879

- Dimensions : L 95 x P 95 x H 315 mm
- Poids : 1,3 kg
- GTIN : 4015613501147

109857

PVC* 135,- €

Compteur d'eau W1-8B

- Matériau : Plastique
- Température d'arrivée d'eau de : 4 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 30 °C
- Raccord d'eau : 3/8"
- Pression de l'eau : 1 - 8 bars
- Capacité de puissance : 15 - 500 l/h
- Conçu pour : Système de filtre à eau K1500L
- Fonctionnement par : Piles (2 x AA)
- Compris : 2 x piles AA, Support sur le filtre pour l'unité de commande, Support mural pour l'unité de commande
- Dimensions : L 80 x P 42 x H 54 mm
- Poids : 0,24 kg
- GTIN : 4015613792798



109898



PVC* 189,- €



Système de filtre à eau K3600L

109847

PVC* 259,- €

GTIN 4015613743899



Une eau de qualité pour un café au goût parfait - le système de filtre à eau réduit la dureté carbonatée et la teneur en TDS. De plus, le goût neutre de l'eau permet à l'arôme du café de se développer pleinement.

- Capacité de puissance 3 600 litres / à 10° KH (dureté carbonatée)
- Raccord d'eau 3/8"
- Pression de l'eau 3 bars
- Température d'arrivée d'eau de 2 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à 30 °C
- Modèle Système jetable
- Conçu pour Pour installation verticale
- Machines à café
- Fours mixtes
- Dimensions L 180 x P 150 x H 435 mm
- Poids 3,9 kg

Cartouche de rechange KE3600L

- Matériau : Plastique
- Capacité de puissance : 0 - 3 litres / minute, 3 600 litres / à 10° KH (dureté carbonatée)
- Température d'arrivée d'eau de : 2 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 30 °C
- Conçu pour : Système de filtre à eau K3600L
- Dimensions : L 142 x P 142 x H 430 mm
- Poids : 3,8 kg
- GTIN : 4015613743905



109848

PVC* 229,- €

Compteur d'eau W3B-1

- Matériau : Plastique
- Température d'arrivée d'eau de : 2 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 30 °C
- Raccord d'eau : 1/4"
- Pression de l'eau : 3 bars
- Conçu pour : Système de filtre à eau K3600L
- Fonctionnement par : Piles (2 x AA)
- Compris : 2 x piles AA, Adaptateur de 1/4" à 1/8", Adaptateur de 1/4" à un tube en plastique de 10 mm Ø, Support mural pour l'unité de commande
- Dimensions : L 75 x P 60 x H 40 mm
- Poids : 0,26 kg
- GTIN : 4015613744117



109849

PVC* 179,- €

Accessoires

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* 42,- €

Station de thé 1145SH



- Matériau
- Emplacement pour la bouilloire
- Propriétés

- Conçu pour

- Dimensions
- Poids

Plastique
 Ø 145 mm
 3 compartiments de rangement pour le thé, le café instantané, le sucre et les cuillères/bâtonnets mélangeurs
 Guide-câble dans le socle
 1 bouilloire
 Bouilloire 0,8L | Noire brillante
 Bouilloire 0,6L | Noire mate
 L 465 x P 225 x H 30 mm
 0,91 kg

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Station de thé 1145SH	Noir Brillant	200120	29,- €	4015613768403
Station de thé 1145M	Noir Mat	200121	29,- €	4015613768397



Bouilloire 0,8L



- Quantité de percolation minimale
- Plage de température jusqu'à

0,3 litre(s)
 100 °C

	Matériau	Couleur	Contenance	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bouilloire 0,8L	Plastique	Noir Brillant	0,8 litre(s)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	L 140 mm P 200 mm H 195 mm	0,65 kg	200108	27,50 €	4015613761558
Bouilloire 0,6L	Plastique Acier inoxydable	Noir Mat	0,6 litre(s)	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	L 145 mm P 200 mm H 190 mm	0,82 kg	200111	45,- €	4015613768380



Bouilloire 1,7L



- Contenance
- Plage de température jusqu'à
- Puissance

1,7 litre(s)
 100 °C
 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Matériau	Quantité de percolation minimale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bouilloire 1,7L	Acier inoxydable	0,3 litre(s)	L 165 mm P 210 mm H 240 mm	0,96 kg	200095	33,- €	4015613731285
Bouilloire 1,7LGL	Verre Acier inoxydable	0,5 litre(s)	L 160 mm P 230 mm H 235 mm	1,3 kg	200096	34,- €	4015613731292





Samovar 3L

191001

PVC* 198,- €

GTIN 4015613488790



La tradition du thé avec un charme particulier. Avec une seule source de chaleur, le Samovar permet de disposer à tout moment d'eau chaude tout en gardant le thé fraîchement préparé au chaud.



- Contenance 3 litre(s)
- Résistance électrique 1 spirale chauffante, 1,5 kW de 30 °C à 100 °C



- Plage de température Oui



- Hauteur de verre / tasse max. 140 mm

- Compris 1 théière, contenance 1,2 litre

- 1 passoire à thé

- Puissance 1,5 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions L 305 x P 210 x H 490 mm

- Poids 1,7 kg



Samovar 3,2L

191004

PVC* 105,- €

GTIN 4015613622521



- Contenance 3,2 litre(s)
- Résistance électrique 2 spirales chauffantes, 1,85 kW et 0,1 kW



- Porter à ébullition à 100 °C avec la spirale chauffante de 1,85 kW et 0,1 kW



- Maintenir au chaud à 70 °C avec la spirale chauffante de 0,1 kW



- Plage de température jusqu'à 100 °C

- Fonction de maintien au chaud Oui

- Compris 1 théière en grès, contenance 0,8 litre

- 1 passoire à thé

- Puissance 2 kW | 230 V | 50-60 Hz

- Dimensions L 270 x P 275 x H 495 mm

- Poids 2,3 kg



Samovar 15L

191005

PVC* 1 698,- €

GTIN 4015613752877



Ce samovar se distingue notamment par sa très grande contenance de 15 litres, son efficacité énergétique élevée et son design classique avec des poignées en céramique décorées. La théière avec passoire à thé permet de préparer jusqu'à 2 litres de thé.



- Contenance 15 litre(s)



- Résistance électrique 2 spirales chauffantes, 2,3 kW et 0,7 kW



- Porter à ébullition à 100 °C avec la spirale chauffante de 2,3 kW

- Maintenir au chaud à 90 °C avec la spirale chauffante de 0,7 kW

- de 45 °C à 90 °C

- Plage de température Oui

- Fonction de maintien au chaud 1 théière en acier inoxydable, contenance de 2 litres

- 1 passoire à thé

- Puissance 3 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Dimensions L 500 x P 400 x H 740 mm

- Poids 9,7 kg

Distributeur de thé/d'eau chaude M8000



Le distributeur de thé et d'eau chaude d'une capacité totale de 8 litres maintient le thé et l'eau chaude à température pendant une longue période. Les deux indicateurs de niveau permettent de surveiller facilement la disponibilité.



- À double paroi
- Nombre de robinets
- Propriétés

Oui
2
Bac égouttoir amovible
Robinet d'eau chaude et à thé séparé avec un indicateur de niveau propre



- ▶ Filtre à thé amovible
- ▶ Pour le remplissage et le nettoyage faciles



200128

	Contenance	Plage de température	Écran d'affichage	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
M8000	8 litre(s)	de 30 °C à 100 °C	Non	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	L 330 mm P 335 mm H 505 mm	3,6 kg	200127	159,- €	4015613761732
D15000	15 litre(s)	de 20 °C à 100 °C	Oui	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	L 250 mm P 380 mm H 550 mm	5,2 kg	200128	219,- €	4015613811833



Chauffe-eau D3000

200043

PVC* 139,- €

GTIN 4015613807416



Un design élégant pour le quotidien : le chauffe-eau numérique avec une plage de température de 40°C à 100°C permet d'obtenir une température de l'eau adaptée et la quantité d'eau nécessaire sur simple pression d'un bouton.



- Contenance du réservoir d'eau
- Plage de température
- Réglage de la température
- Propriétés

3 litre(s)
de 40 °C à 100 °C
avec 6 niveaux (45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C)
Plus 2 boutons de sélection rapide (bébé : 40 °C, café/thé : 98 °C)
Flux continu réglable pour des quantités variables
Bouton de sélection rapide « Nourriture pour bébé » à 40 °C
Quantité d'eau réglable individuellement jusqu'à 400 ml par pas de 100 ml
Bouton de sélection rapide « Café/thé » à 98 °C
2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 143 x P 280 x H 310 mm
2,1 kg

- Puissance
- Dimensions
- Poids



▶ Design moderne et attrayant



▶ Contenance du réservoir : 3 litres



▶ Bouton de sélection rapide « Nourriture pour bébé » avec 40 °C
▶ Bouton de sélection rapide « Café/thé » avec 98 °C



▶ Quantité d'eau réglable individuellement par 100 ml jusqu'à 400 ml

Distributeurs d'eau chaude



Distributeur eau chaude 5L

200061

PVC* 95,- €

GTIN 4015613505541



- Contenance
- Plage de température
- Puissance
- Dimensions
- Poids

5 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
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* 75,- €

GTIN 4015613697208



6 litres d'eau chaudes à une température constante et réglable en continu – Pour préparer rapidement du thé, du café soluble, du chai latte ou d'autres boissons chaudes instantanées.

- Contenance
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Puissance
- Dimensions
- Poids

6 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
Oui
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 270 x P 290 x H 400 mm
1,8 kg



Distributeur eau chaude 8,5L

200069

PVC* 112,- €

GTIN 4015613649849



- Contenance
- Plage de température
- À double paroi
- Puissance
- Dimensions
- Poids

8,5 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
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* 245,- €

GTIN 4015613676517



Le distributeur d'eau chaude en acier inoxydable peut faire chauffer 9 litres d'eau en continu et la maintient à température. Idéal pour les hôtels, les restaurants, les cafés en libre-service et les services traiteur.



9L

9L



- Contenance 9 litre(s)
- Plage de température de 30 °C à 95 °C
- À double paroi Oui
- Propriétés Bac égouttoir amovible
Poignées escamotables
- Puissance 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 305 x P 350 x H 490 mm
- Poids 4,4 kg



Distributeur d'eau chaude 9L-FWA

200086

PVC* 415,- €

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.



9L

9L



- Contenance 9 litre(s)
- Plage de température de 30 °C à 95 °C
- À double paroi Oui
- Raccord d'eau Raccord d'eau fixe 3/4"
- Système de remplissage automatique déconnectable Oui
- Protection anti-débordement Oui
- Propriétés Bac égouttoir amovible (hauteur libre 145 mm)
Plaque de condensation sous le couvercle
Poignées escamotables
- Compris Tuyau d'eau
- 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
- Puissance 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 320 x P 260 x H 500 mm
- Poids 5,6 kg



Distributeur d'eau chaude 10L

200054

PVC* 135,- €

GTIN 4015613468778



- Contenance 10 litre(s)
- Plage de température de 30 °C à 100 °C
- Puissance 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 213 x P 213 x H 505 mm
- Poids 2,3 kg



10L

10L





Distributeur eau chaude 28L

20063

PVC* 175,- €

GTIN 4015613592961



- Contenance
- Plage de température



- À double paroi



- Puissance
- Dimensions



- Poids

28 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
Oui
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 400 x P 385 x H 635 mm
5,3 kg

Distributeurs de chocolat



Distributeur de chocolat chaud 5L

90011

PVC* 598,- €

GTIN 4015613782355



Un délice : réchauffer et maintenir le chocolat chaud au chaud sans qu'il ne brûle et sans grumeaux.



- Matériau

Plastique
Polycarbonate
Acier inoxydable
Acier inoxydable
Plastique
5 litre(s)
de 30 °C à 85 °C
10 cm
Robinet de vidange amovible
Bac d'égouttage avec capteur de niveau de remplissage
Chauffage par le principe du bain-marie

- Matériau du batteur
- Matériau du batteur plat
- Contenance
- Plage de température
- Hauteur de verre / tasse max.
- Propriétés

- Conçu pour

- Puissance
 - Dimensions
 - Poids
- Réchauffer et maintenir au chaud du chocolat chaud
1 kW | 230 V | 50 Hz
L 288 x P 420 x H 465 mm
7,2 kg



Marmites à vin chaud



Marmite à vin chaud 7L

200065

PVC* 102,- €

GTIN 4015613612409



- Contenance max.
- Contenance utile
- Plage de température
- Puissance
- Dimensions
- Poids

9 litre(s)
7 litre(s)
de 30 °C à 80 °C
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 275 x P 260 x H 490 mm
2 kg



Marmite VC "Multitherm", 20L

A200050

PVC* 198,- €

GTIN 4015613396873



- Boissons chaudes en toutes circonstances.
Idéal pour chauffer du vin chaud, thé ou eau chaude.

- Contenance max.
- Contenance utile
- Plage de température
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

20,3 litre(s)
20 litre(s)
de 30 °C à 90 °C
3 inscriptions : Glühwein, Jagertee,
Heisswasser - hot water - Tee
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 355 x P 350 x H 610 mm
4,7 kg



Marmite VC, stérilisateur GE 28

200049

PVC* 119,- €

GTIN 4015613592794



- Matériau
- Matériau du couvercle
- Contenance max.
- Contenance utile
- Plage de température
- Propriétés
- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Revêtement en émail
Plastique
28 litre(s)
21 litre(s)
de 30 °C à 100 °C
Fond fermé avec résistance cachée
1 grille, Ø 320 mm
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
L 370 x P 370 x H 500 mm
5,4 kg

Marmite VC, stérilisateur 25L, AI



- Plage de température
- Compris
- Puissance

de 30 °C à 100 °C
1 grille, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz



25 L



	Contenance max.	Contenance utile	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Marmite VC, stérilisateur 25L, AI	25,4 litre(s)	25 litre(s)	L 379 mm P 420 mm H 473 mm	5,2 kg	A200052	185,- €	4015613443195
Marmite VC, stérilisateur 30L, AI	31,4 litre(s)	30 litre(s)	L 379 mm P 423 mm H 530 mm	5,6 kg	200057	205,- €	4015613499420



Accessoires

Couvercle m. chaud A200050

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre du fond : 347 mm
- Conçu pour : Env. 10 - 15 tasses
- Dimensions : L 354 x P 354 x H 45 mm
- Poids : 0,74 kg
- GTIN : 4015613503493

200058

PVC* 23,- €

Couvercle m. chaud 200057/A200052

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre du fond : 355 mm
- Conçu pour : Env. 10 - 15 tasses
- Dimensions : L 395 x P 395 x H 40 mm
- Poids : 0,82 kg
- GTIN : 4015613503509

200059

PVC* 25,- €



Tireuse à vin chaud 1300

200119

PVC* 2 898,- €

GTIN 4015613763255



Pompe à vin chaud pour de grandes quantités sans avoir à transvaser, préchauffer ou maintenir longtemps au chaud. La tireuse à vin chaud avec 2 robinets de tirage et 2 pompes commutables séparément est prête à l'emploi en quelques minutes.



- Capacité de tirage continu
- Plage de température jusqu'à
- Temps de chauffe

Max. 130 litres / heure
85 °C
1 à 3 minutes

- Nombre de robinets
- Type de robinet de tirage
- Type de pompe

En fonction de la température ambiante
2

- Puissance
- Raccord d'appareil
- Dimensions
- Poids

1 pompe par robinet
Pompe électrique intégrée
Commutable séparément
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
L 287 x P 690 x H 398 mm
27,6 kg



- ▶ Capacité de tirage continu
- ▶ Max. 130 litres / heure



- ▶ Temps de chauffe très court
- ▶ 1 à 3 minutes



- ▶ 2 robinets de tirage
- ▶ 2 pompes commutables séparément

Distributeurs de boissons



Distributeur boissons DEW5



Des boissons glacées – au sens propre du mot : un tube glacé permet de refroidir jus, d'eau, etc. Ce distributeur au design attrayant peut ainsi être installé individuellement sur le buffet ou utilisé dans le domaine du catering.



- Récipient
- Réfrigération
- Hauteur de verre / tasse max.

Matériau : Plastique
Dimensions : Ø 170 mm, hauteur 285 mm
Tube glacé
14 cm



► Tube glacé amovible pour le remplissage des glaçons



150997

► Contenance : 2 x 5 litres

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur boissons DEW5	5 litre(s)	L 215 mm P 327 mm H 510 mm	3,2 kg	150996	132,- €	4015613761978
Distributeur boissons DEW5 Duo	10 litre(s)	L 420 mm P 300 mm H 510 mm	5,8 kg	150997	249,- €	4015613754949



Distributeur boisson DTE5

150983

PVC* 239,- €

GTIN 4015613610726



Distributeur esthétique pour le buffet. Remplissage et prélèvement faciles de boissons froides préalablement réfrigérées. Grâce à la réfrigération thermoélectrique silencieuse, vos boissons restent plus longtemps au frais.



- Récipient

Matériau : polycarbonate
Dimensions : Ø 170 mm, hauteur 280 mm
5 litre(s)



- Contenance



- Réfrigération

Thermoélectrique



- Puissance

0,06 kW | 230 V | 50 Hz

- Dimensions

L 220 x P 330 x H 520 mm

- Poids

4,2 kg



Distributeur isotherme 8L

150990

PVC* 219,- €

GTIN 4015613681931



Contenance de 8 litres, isolation par le vide à double paroi, bac d'égouttage facilement amovible. Le distributeur isotherme en inox se distingue par une très faible perte de température et permet de garder le buffet propre.



- Contenance 8 litre(s)
- Conçu pour Boissons froides ou chaudes
- Hauteur de verre / tasse max. 20,5 cm
- À double paroi Oui
- Perte de température / heure approx. 1 °C
- 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-1

150981

PVC* 49,- €

GTIN 4015613468662



- Contenance 9 litre(s)
- Conçu pour Boissons froides ou chaudes
- Hauteur de verre / tasse max. 10 cm
- À double paroi Oui
- Perte de température / heure approx. 4 °C
- Poignée de transport Oui
- Dimensions L 261 x P 226 x H 385 mm
- Poids 2 kg



Carafe en verre 0,75L

190139

PVC* 21,- €

GTIN 4015613745534



La carafe en verre d'une contenance de 750 ml se distingue immédiatement par son design élégant. De plus, le couvercle est pourvu d'un bec verseur avec un clapet de fermeture en acier inoxydable qui s'ouvre et se ferme automatiquement. Le tamis intégré permet de verser les boissons sans se soucier des glaçons ou des fruits qui se trouvent dans la carafe.

- Matériau Verre
Acier inoxydable
Caoutchouc
- Contenance utile 0,75 litre(s)
- Propriétés du couvercle Couvercle avec mécanisme verseur
Clapet de fermeture automatique
Amovible
Tamis intégré
- Dimensions L 100 x P 100 x H 295 mm
- Poids 0,62 kg

Centrifugeuses



Centrifugeuse Top Juicer

150145

PVC* 112,- €

GTIN 4015613544564



Le plaisir des fruits à l'état pur : préparer rapidement des jus riches en vitamines. Presser facilement des fruits entiers (par exemple des pommes) ou des légumes sans les prédécouper.

- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse
- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Propriétés

18.000 t / min.

2 niveaux

75 mm

Accessoires lavables en machine (sauf l'unité de base)

Tamis fin en acier inoxydable pour profiter au maximum des fruits

Presser facilement des fruits entiers (par exemple des pommes) ou des légumes sans les prédécouper

Moteur puissant et silencieux

Orifice de remplissage XXL

- Compris

1 gobelet en plastique avec protection contre les projections, contenance : 1 litre

1 brosse de nettoyage

- Puissance
- Dimensions
- Poids

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 210 x P 310 x H 400 mm

4,4 kg



Centrifugeuse 700

150184

PVC* 149,- €

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.

- Vitesse de rotation max.
- Réglage de la vitesse
- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Interrupteur de sécurité
- Propriétés

20.000 t / min.

2 niveaux

70 mm

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)

- Compris
- Puissance
- Dimensions
- Poids

1 gobelet en plastique, contenance : 1 litre

0,8 kW | 230 V | 50 Hz

L 300 x P 240 x H 430 mm

4,3 kg



Centrifugeuse Powerfresh

150197

PVC* 885,- €

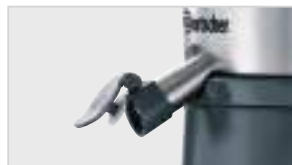
GTIN 4015613758640



Pour une production de jus professionnelle avec un rendement important. Le moteur puissant combiné au grand orifice de remplissage et au réservoir à pulpe permet d'extraire facilement le jus de fruits et de légumes entiers.



- Matériau
 - Plastique
 - Acier inoxydable
- Vitesse de rotation max. 3.000 t / min. (50 Hz)
- Réglage de la vitesse 1 niveau
- Diamètre de l'orifice de remplissage 80 mm
- Interrupteur de sécurité Oui
- Propriétés
 - Orifice de remplissage XXL pour fruits (par ex. pommes) ou légumes entiers
 - Hauteur du bec verseur : 210 mm
 - Bec verseur refermable
 - Contenance du récipient de marc : 7 litres
 - Tamis fin en acier inoxydable
 - Moteur puissant et silencieux
 - Accessoires lavables en machine (sauf l'unité de base)
- Puissance 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 260 x P 450 x H 505 mm
- Poids 12,9 kg



Centrifugeuse 50

150186

PVC* 2 198,- €

GTIN 3700200050009



SANTOS



Avec son moteur puissant et silencieux, cette centrifugeuse est parfaitement conçue pour les bars à jus et les comptoirs. Grâce au tamis ultra-fin à haut rendement, les fruits et les légumes peuvent être placés dans la machine sans découpe préalable pour préparer des jus de grande qualité.



- Vitesse de rotation max.
 - 3.000 t / min. (50 Hz)
 - 3.600 t / min. (60 Hz)
- Réglage de la vitesse 1 niveau
- Diamètre de l'orifice de remplissage 79,5 mm
- Interrupteur de sécurité Oui
- Propriétés
 - Presser facilement des fruits entiers (par exemple des pommes) ou des légumes sans les prédécouper
 - Production : jusqu'à 100 litres par heure
 - Le panier avec filtre (0,5 mm) en acier inoxydable assure un rendement élevé et un jus de grande qualité
 - Système Ezy-clean™ exclusif : bol, réservoir à pulpe et couvercle amovibles, lavables en machine
 - Hauteur du bec verseur : 200 mm
 - Moteur asynchrone puissant et silencieux (800 W)
- Puissance 0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 480 x P 450 x H 260 mm
- Poids 14,5 kg





Presse-agrumes 71C

150188

PVC* 519,- €

GTIN 3700200071011

SANTOS



Le modèle idéal pour une utilisation peu intensive. Dans les cafés, les restaurants, les bistrotts ou les cuisines, 1 presseur conique permet de presser jusqu'à 15 litres de jus d'orange, de pamplemousse, de citron ou de citron vert frais par heure.



- Matériau : Plastique
- Vitesse de rotation max. : 80 t / min. (50 Hz)
- Cône de presseur : 1 taille standard
Amovible
Plastique
- Puissance : 0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 175 x P 236 x H 320 mm
- Poids : 3,5 kg



Presse-agrumes 38G

150187

PVC* 639,- €

GTIN 3700200038007

SANTOS



Presse-agrumes solide avec moteur à induction puissant et silencieux – parfait pour une utilisation intensive au comptoir. Les 3 presseurs coniques permettent de presser jusqu'à 30 litres de jus d'orange, de pamplemousse, de citron ou de citron vert frais par heure.



- Matériau : Aluminium
- Vitesse de rotation max. : 1.500 t / min. (50 Hz)
1.800 t / min. (60 Hz)
- Cône de presseur : 3 tailles différentes
Interchangeable
Plastique
- Puissance : 0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 303 x P 170 x H 360 mm
- Poids : 5,3 kg



Presse-agrumes CS1

150146

PVC* 319,- €

GTIN 4015613587226



Fruité et frais : jus d'orange, de pamplemousse ou de grenade facile et rapide à préparer.



- Matériau : Fonte d'aluminium
Acier inoxydable
- Vitesse de rotation max. : 980 t / min.
- Cône de presseur : Amovible
Acier inoxydable
Lavable en machine
- Récipient à jus : Amovible
Acier inoxydable
Lavable en machine
- Puissance : 0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 220 x P 330 x H 375 mm
- Poids : 8,6 kg



Robot culinaire FP1000

150148

PVC* 219,- €

GTIN 4015613610535



Le robot de cuisine multifonctions se distingue par ses deux accessoires qui permettent de nombreuses utilisations : pour mixer, mélanger, écraser en purée, couper, hacher et râper. Avec le Food Processor robuste et puissant, pratiquement toutes les préparations réussissent en un tour de main.



- Matériau Aluminium
- Dotation du set
 - 1 bloc moteur
 - 1 godet
 - 1 bol mélangeur
- Matériau du récipient mélangeur Verre
- Contenance du godet mélangeur 2 litre(s)
- Quantité de remplissage du godet mélangeur 1,6 litre(s)
- Bol mélangeur
 - Orifice de remplissage 54 x 74 mm
 - Contenance : 2 litres
 - Plastique
- Vitesse de rotation max. 18000 t / min.
- Réglage de la vitesse 2 niveaux
- Fonction Pulse Oui
- 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 | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 230 x P 250 x H 435 mm
- Poids 6,1 kg

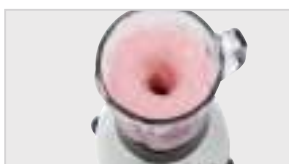


Blender 1,5L

A135034

PVC* 55,- €

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.



- Modèle de lame Acier inoxydable
- Matériau du récipient 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
- Puissance 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 187 x P 197 x H 391 mm
- Poids 3 kg



Multi-mélangeur

150151

PVC* 155,- €

GTIN 4015613632902



Ce blender ne se distingue pas seulement par sa puissance qui lui permet même de piler de la glace. Il convainc également par sa grande contenance, sa stabilité et sa facilité d'utilisation.



STAINLESS STEEL



BPA FREE



- Modèle de lame : CNS 18/10
- Matériau du récipient mélangeur : Plastique
- Contenance : 3,2 litre(s)
- Quantité de remplissage : 2,15 litre(s)
- Vitesse de rotation max. : 6073 t / min.
- Réglage de la vitesse : 3 niveaux
- Fonction Pulse : Oui
- Puissance : 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 215 x P 215 x H 460 mm
- Poids : 3,2 kg

Set godet Multi-mélangeur

- Dotation du set : Godet avec lame, 1 couvercle
- Modèle de lame : à 6 ailes, Acier inoxydable
- Contenance du godet mélangeur : 3,2 litre(s)
- Quantité de remplissage du godet mélangeur : 2,15 litre(s)
- Conçu pour : Multi-mélangeur
- Dimensions : L 196 x P 260 x H 250 mm
- Poids : 0,6 kg
- GTIN : 4015613736198



150191

PVC* 39,- €



Blender PRO 2,5L

150159

PVC* 249,- €

GTIN 4015613671123



Le moteur puissant et la facilité d'utilisation du blender permettent de préparer facilement des smoothies, des soupes, des cocktails, des sauces, des dressings et des desserts.



- Matériau : Plastique ABS
- Modèle de lame : Acier inoxydable
- Matériau du récipient mélangeur : Plastique
- 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
- Compris : 1 poussoir
- Puissance : 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 225 x P 225 x H 555 mm
- Poids : 4,5 kg

Capot insonorisant PRO 2,5L

- Matériau : Plastique
- Conçu pour : Blender PRO 2,5L
- Ouverture pour orifice de remplissage : Oui, avec clapet
- Ouverture pour sortie de câble : Oui
- Tapis insonorisant : Oui
- Dimensions : L 285 x P 390 x H 545 mm
- Poids : 4 kg
- GTIN : 4015613768687



150176

PVC* 145,- €

Set godet PRO 2,5L

- Dotation du set : Couvercle avec bouchon doseur intégré, Godet avec lame
- Modèle de lame : Acier inoxydable
- Contenance du godet mélangeur : 2,5 litre(s)
- Quantité de remplissage du godet mélangeur : 2 litre(s)
- Conçu pour : Blender PRO 2,5L
- Dimensions : L 200 x P 220 x H 280 mm
- Poids : 0,84 kg
- GTIN : 4015613736174



150189

PVC* 98,- €

Blender PRO TOUCH 2,5L



Ce blender puissant avec capot insonorisant permet de préparer des smoothies, des milk-shakes, des cocktails, des soupes, des desserts et aussi de la glace pilée. Dans la cuisine mais aussi sur le comptoir, aussi bien l'utilisateur que les invités se réjouissent des bruits agréablement doux.



- Matériau : Plastique ABS
- Modèle de lame : Acier inoxydable à 6 ailes
- Matériau du récipient mélangeur : Polycarbonate transparent
- Contenance : 2,875 litre(s)
- Quantité de remplissage : 2,5 litre(s)
- Vitesse de rotation max. : 28000 t / min.
- Fonction Pulse : Oui
- Capot insonorisant : Oui
- Compris : 1 poussoir
- Puissance : 1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 240 x P 300 x H 565 mm
- Poids : 9,1 kg

PRO TOUCH 2,5L



- ▶ 3 programmes réglables
- ▶ Durée et vitesse

PRO XTRA 2,5L



- ▶ Modèle de lame
- ▶ Acier inoxydable, 6 branches



- ▶ Puissant
- ▶ Conçu également pour piler de la glace
- ▶ Vitesse de rotation max. : 28 000 trs / min., réglable en continu

	Réglage de la vitesse	Commande	Code-No.	PVC*	GTIN
Blender PRO XTRA 2,5L	En continu	Interrupteur à bascule	150182	385,- €	4015613734569
Blender PRO TOUCH 2,5L	9 niveaux	Tactile	150193	405,- €	4015613747774



Accessoires

Set godet PRO XTRA TOUCH

- Dotation du set : Godet avec lame, Couvercle avec bouchon transparent
- Modèle de lame : Acier inoxydable, à 6 ailes
- Contenance du godet mélangeur : 2,875 litre(s)
- Quantité de remplissage du godet mélangeur : 2,5 litre(s)
- Conçu pour : Blender PRO XTRA 2,5L, Blender PRO TOUCH 2,5L
- Dimensions : L 165 x P 180 x H 332 mm
- Poids : 1,14 kg
- GTIN : 4015613846217



150195

PVC* 79,- €



Bartscher mixer de bar double Turbo

135102

PVC* 335,- €

GTIN 4015613563626



- Matériau du mixeur plongeant
- Matériau du disque mélangeur
- Matériau du récipient mélangeur
- Contenance
- Quantité de remplissage
- Batteurs commutables séparément
- Réglage de la vitesse
- Puissance
- Dimensions
- Poids

CNS 18/10
CNS 18/10
CNS 18/10
1 litre(s)
0,7 litre(s)
Oui
2 niveaux
0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 330 x P 195 x H 480 mm
7,5 kg



Mixer à boissons 650ml

135105

PVC* 229,- €

GTIN 4015613529523



- Matériau
- Matériau du mixeur plongeant
- Matériau du disque mélangeur
- Matériau du récipient mélangeur
- Contenance
- Quantité de remplissage
- Réglage de la vitesse
- Puissance
- Dimensions
- Poids

Tôle d'acier
Laqué
Acier inoxydable
Acier inoxydable
0,95 litre(s)
0,65 litre(s)
2 niveaux
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
L 160 x P 205 x H 500 mm
6,2 kg

Accessoires

Godet mixer de bar double Turbo

- Matériau : CNS 18/10
- Conçu pour : Bartscher mixer de bar double Turbo
- Dimensions : L 115 x P 115 x H 160 mm
- Poids : 0,23 kg
- GTIN : 4015613736167



135108

PVC* 19,- €

Godet Mixer à boissons 650ml

- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Mixer à boissons 650ml
- Dimensions : L 116 x P 116 x H 175 mm
- Poids : 0,27 kg
- GTIN : 4015613845531



135109

PVC* 19,- €



Broyeur de glace 300

135027

PVC* 249,- €

GTIN 4015613758169



Le broyeur à glace 300 permet de verser directement la glace pilée dans le verre sur le comptoir. Que ce soit pour des boissons ou de la décoration, le broyeur à glace est très polyvalent.

- Production max.
- Modèle
- Hauteur max. du récipient collecteur
- Propriétés du récipient à glace

60 kg / h
Avec trémie d'éjection
170 mm
Démontable
Avec supports de remplissage
Livraison récipient collecteur
0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
L 185 x P 305 x H 490 mm
9 kg

- Remarque importante
- Puissance
- Dimensions
- Poids



Broyeur à glace 4ICE+

135023

PVC* 89,- €

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.



• Production max. 15 kg / h

• Contenance du réservoir à glace 3,5 litres litre(s)



• Contenance du bac collecteur 1,75 kg

• Puissance 0,08 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions L 172 x P 290 x H 460 mm

• Poids 3,5 kg



Broyeur de glace 2000

135026

PVC* 459,- €

GTIN 4015613738123



Le broyeur de glace puissant permet de produire jusqu'à 120 kg de glace pilée par heure pour les caipirinhas, les mojitos, les cafés glacés et d'autres boissons. Les pieds antidérapants et le contacteur sur le couvercle du réservoir à glace assurent la sécurité de cet appareil puissant.



• Production max. 120 kg / h

• Contenance du réservoir à glace 3 litres litre(s)

• Modèle Avec descente

• Hauteur max. du récipient collecteur 165 mm

• Remarque importante Livraison récipient collecteur

• Puissance 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Dimensions L 300 x P 185 x H 520 mm

• Poids 5,4 kg



Broyeur de glace, AI

135012

PVC* 719,- €

GTIN 4015613479118



• Production max. 60 kg / h

• Contenance du réservoir à glace 1,7 litre litre(s)

• Contenance du bac collecteur 1 kg



• Modèle Avec récipient collecteur

• 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* 219,- €

GTIN 4015613442600



- Matériau
- Dotation du kit

Acier inoxydable
1 paire de rails réglables (longueur 530 mm)
2 paires de consoles
2 étagères murales



- Nombre de tablettes d'étagère
- 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
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
- Tablettes d'étagère réglables en hauteur
- Principe modulaire - pour le montage il faut

Acier inoxydable
1
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)



- État lors de la livraison

	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	55,- €	4015613442730
Étagère murale 800x355x27, AI	100 kg	L 800 x P 355 x H 27 mm	3,1 kg	603002	64,- €	4015613442747
Étagère murale 1000x355x27, AI	120 kg	L 1 000 x P 355 x H 27 mm	3,9 kg	603003	76,- €	4015613442754
Étagère murale 1200x355x27, AI	120 kg	L 1 200 x P 355 x H 27 mm	4,6 kg	603004	92,- €	4015613442761
Étagère murale 1400x355x27, AI	120 kg	L 1 400 x P 355 x H 27 mm	5,3 kg	603005	109,- €	4015613442778
Étagère murale 1600x355x27, AI	120 kg	L 1 600 x P 355 x H 27 mm	6 kg	603006	119,- €	4015613442785
Étagère murale 1800x355x27, AI	140 kg	L 1 800 x P 355 x H 27 mm	6,8 kg	603007	135,- €	4015613442792
Étagère murale 2000x355x27, AI	160 kg	L 2 000 x P 355 x H 27 mm	9,1 kg	603008	149,- €	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* 20,- €

Console 1 paire

- Dimensions : L 355 x P 35 x H 90 mm
- Poids : 0,85 kg
- GTIN : 4015613442822

600601

PVC* 23,- €

Étagère assiette 800x200, AI



- Matériau
- Dotation du kit



- Nombre de tablettes d'étagère
- Compris
- État lors de la livraison
- Type de montage

Acier inoxydable
1 étagère à assiettes
2 faces latérales
Matériel de fixation
1
Matériel de fixation
Kit (montage facile)
Système enfichable

	Charge max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère assiette 800x200, AI	100 kg	L 800 x P 200 x H 200 mm	2,6 kg	362080	68,- €	4015613432069
Étagère assiette 1000x200, AI	80 kg	L 1 000 x P 200 x H 190 mm	3,1 kg	362100	79,- €	4015613432083
Étagère assiette 1200x200, AI	70 kg	L 1 200 x P 200 x H 200 mm	3,6 kg	362120	89,- €	4015613432090
Étagère assiette 1400x200, AI	70 kg	L 1 400 x P 200 x H 200 mm	4 kg	362140	98,- €	4015613432106
Étagère assiette 800x300, AI	60 kg	L 800 x P 300 x H 300 mm	3,2 kg	363080	85,- €	4015613432113
Étagère assiette 1000x300, AI	60 kg	L 1 000 x P 300 x H 300 mm	4,2 kg	363100	98,- €	4015613432137
Étagère assiette 1200x300, AI	50 kg	L 1 200 x P 300 x H 150 mm	5 kg	363120	115,- €	4015613432144
Étagère assiette 1400x300, AI	40 kg	L 1 400 x P 300 x H 150 mm	5,8 kg	363140	129,- €	4015613432151

Étagère épices, 4x1/6GN



- Matériau
- Dotation du kit



- Nombre de tablettes d'étagère
- Butée d'arrêt pour récipient GN
- Compris
- État lors de la livraison
- Type de montage
- Non fourni

Acier inoxydable
1 Étagère épices
2 faces latérales
1
Oui
Matériel de fixation
Kit (montage facile)
Système à visser
Récipients GN

	Contenance GN	Charge max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère épices, 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	L 800 x P 200 x H 150 mm	3,2 kg	389080	172,- €	4015613599427
Étagère épices, 5x1/6GN	5 x 1/6 GN	50 kg	L 1 000 x P 200 x H 150 mm	3,7 kg	389100	195,- €	4015613599441
Étagère épices, 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	L 1 200 x P 200 x H 200 mm	4,3 kg	389120	215,- €	4015613599458
Étagère épices, 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	L 1 400 x P 200 x H 230 mm	4,9 kg	389140	229,- €	4015613599465

Étagère sup., 3xGN1/3, P150

465156

PVC* 159,- €

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	235,- €	4015613599472
Étagère sup., L1000, 1 étage	86 kg	L 1 000 x P 350 x H 400 mm	6 kg	315100	245,- €	4015613599489
Étagère sup., L1200, 1 étage	81 kg	L 1 200 x P 350 x H 400 mm	6,5 kg	315120	255,- €	4015613599496
Étagère sup., L1400, 1 étage	77 kg	L 1 400 x P 350 x H 400 mm	7 kg	315140	259,- €	4015613599502
Étagère sup., L1600, 1 étage	72 kg	L 1 600 x P 350 x H 400 mm	7,5 kg	315160	279,- €	4015613599519
Étagère sup., L1800, 1 étage	68 kg	L 1 800 x P 350 x H 400 mm	8,5 kg	315180	298,- €	4015613599526
Étagère sup., L2000, 1 étage	65 kg	L 2 000 x P 350 x H 400 mm	9,5 kg	315200	309,- €	4015613599533

Étagère sup., L800, 2 étages



- Matériau
- Nombre d'étagères
- Propriétés
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
2
Plié de tous les côtés
Pieds réglables en tube carré 25 x 25 mm
Monté

	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Étagère sup., L800, 2 étages	170 kg	L 800 x P 350 x H 650 mm	11 kg	325080	429,- €	4015613599540
Étagère sup., L1000, 2 étages	163 kg	L 1 000 x P 350 x H 650 mm	13 kg	325100	449,- €	4015613599557
Étagère sup., L1200, 2 étages	154 kg	L 1 200 x P 350 x H 650 mm	14,5 kg	325120	455,- €	4015613599564
Étagère sup., L1400, 2 étages	147 kg	L 1 400 x P 350 x H 650 mm	16 kg	325140	475,- €	4015613599571
Étagère sup., L1600, 2 étages	139 kg	L 1 600 x P 350 x H 650 mm	17,5 kg	325160	509,- €	4015613599588
Étagère sup., L1800, 2 étages	131 kg	L 1 800 x P 350 x H 650 mm	19,5 kg	325180	549,- €	4015613599595
Étagère sup., L2000, 2 étages	125 kg	L 2 000 x P 350 x H 650 mm	21,5 kg	325200	579,- €	4015613599601

Tables de travail



Table trav. 690, L1300, 2 EI

601153

PVC* 255,- €

GTIN 4015613400198



- Matériau Acier inoxydable
Acier
Revêtu
- Charge max. totale 550 kg
- Charge max. par tablette 250 kg
- Modèle de tablette intermédiaire Grille
- Charge max. de la tablette intermédiaire 150 kg
- Modèle de tablette inférieure Grille
- Charge max. par tablette inférieure 150 kg
- Tablette inférieure réglable en hauteur Oui
- 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
- Charge max. par tablette 160 kg
- Charge max. par tablette inférieure 120 kg
- Tablette inférieure réglable en hauteur Oui
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 860 mm à 900 mm
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Type de montage Système enfichable

Dimensions

Poids

Code-No.

PVC*

GTIN

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 700, L1000, EI	L 1 000 x P 700 x H 900 mm	22,1 kg	601710	369,- €	4015613431970
Table trav. 700, L1200, EI	L 1 200 x P 700 x H 900 mm	25,1 kg	601712	439,- €	4015613432038

Table trav. 700, L1000



- Matériau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Type de montage

Acier inoxydable
de 850 mm à 900 mm
Polissage Scotch-Brite
Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm
Renfort hydrofuge et isolé acoustiquement
Avant-trous pour le montage du fond
intermédiaire
Kit (montage facile)
Système à visser



	Pliage par dossieret	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 700, L1000	-	430 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	38 kg	311107	429,- €	4015613651651
Table trav. 700, L1200	-	390 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	45 kg	311127	475,- €	4015613651668
Table trav. 700, L1400	-	350 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	50 kg	311147	525,- €	4015613651682
Table trav. 700, L1600	-	311 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	56 kg	311167	549,- €	4015613651699
Table trav. 700, L1800	-	290 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	63 kg	311187	589,- €	4015613651705
Table trav. 700, L1000, AD	100 mm	430 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	38,2 kg	312107	445,- €	4015613663715
Table trav. 700, L1200, AD	100 mm	390 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	45,4 kg	312127	485,- €	4015613663722
Table trav. 700, L1400, AD	100 mm	350 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	50,5 kg	312147	545,- €	4015613663739
Table trav. 700, L1600, AD	100 mm	311 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	56,7 kg	312167	575,- €	4015613663746
Table trav. 700, L1800, AD	100 mm	290 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	63,9 kg	312187	609,- €	4015613663753

Accessoires

EI 700, L1000

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 980 x P 680 x H 40 mm
- Poids : 5,6 kg
- GTIN : 4015613663760

310107

PVC* 122,- €

EI 1200

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 180 x P 680 x H 40 mm
- Poids : 6,7 kg
- GTIN : 4015613663777

310127

PVC* 132,- €

EI 700, L1400

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 380 x P 680 x H 40 mm
- Poids : 7,8 kg
- GTIN : 4015613663784

310147

PVC* 155,- €

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* 175,- €

EI 700, L1800

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 1 780 x P 680 x H 40 mm
- Poids : 9,7 kg
- GTIN : 4015613663807

310187

PVC* 195,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 55 x P 130 x H 160 mm
- Poids : 3 kg
- GTIN : 4015613602288



308243

PVC* 205,- €

Table trav. 600, L1000



- Matériau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

Acier inoxydable
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Polissage Scotch-Brite
Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm
Soudé
Modèle spécial
Le prix catalogue correspond aux
dimensions standard supérieures

	Pliage par dossieret	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 600, L1000	-	430 kg	L 1 000 x P 600 x H 850 mm	28,5 kg	307106	409,- €	4015613599946
Table trav. 600, L1100	-	410 kg	L 1 100 x P 600 x H 850 mm	30 kg	307116	435,- €	4015613599953
Table trav. 600, L1200	-	390 kg	L 1 200 x P 600 x H 850 mm	32 kg	307126	455,- €	4015613599960
Table trav. 600, L1300	-	369 kg	L 1 300 x P 600 x H 850 mm	33,5 kg	307136	475,- €	4015613599984
Table trav. 600, L1400	-	350 kg	L 1 400 x P 600 x H 850 mm	35,5 kg	307146	489,- €	4015613599991
Table trav. 600, L1500	-	330 kg	L 1 500 x P 600 x H 850 mm	36 kg	307156	509,- €	4015613600000
Table trav. 600, L1600	-	311 kg	L 1 600 x P 600 x H 850 mm	38,5 kg	307166	535,- €	4015613600017
Table trav. 600, L1600 - B 1800	-	290 kg	L 1 800 x P 600 x H 850 mm	45 kg	307186	569,- €	4015613530666
Table trav. 600, L2000	-	270 kg	L 2 000 x P 600 x H 850 mm	51 kg	307206	605,- €	4015613600024
Table trav. 600, L1000, AD	40 mm	430 kg	L 1 000 x P 600 x H 850 mm	29,5 kg	308106	445,- €	4015613600123
Table trav. 600, L1100, AD	40 mm	410 kg	L 1 100 x P 600 x H 850 mm	31 kg	308116	465,- €	4015613600130
Table trav. 600, L1200, AD	40 mm	390 kg	L 1 200 x P 600 x H 850 mm	33 kg	308126	489,- €	4015613600147
Table trav. 600, L1300, AD	40 mm	369 kg	L 1 300 x P 600 x H 850 mm	34,5 kg	308136	515,- €	4015613600154
Table trav. 600, L1400, AD	40 mm	350 kg	L 1 400 x P 600 x H 850 mm	36,5 kg	308146	535,- €	4015613600161
Table trav. 600, L1500, AD	40 mm	330 kg	L 1 500 x P 600 x H 850 mm	35,5 kg	308156	565,- €	4015613600178
Table trav. 600, L1600, AD	40 mm	311 kg	L 1 600 x P 600 x H 850 mm	39,5 kg	308166	589,- €	4015613600185
Table trav. 600, L1800, AD	40 mm	290 kg	L 1 800 x P 600 x H 850 mm	46 kg	308186	625,- €	4015613600192
Table trav. 600, L2000, AD	40 mm	270 kg	L 2 000 x P 600 x H 850 mm	52 kg	308206	665,- €	4015613600208

Accessoires

Tiroir 1x1/1GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Tiroirs de format standard : 1/1 GN
- Propriétés : Pour l'installation sur place
- Dimensions : L 400 x P 585 x H 193 mm
- Poids : 8,8 kg
- GTIN : 4015613600314



315105

PVC* 245,- €

Colonne tiroirs 3x1/1GN

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3
- Tiroirs de format standard : 1/1 GN
- Propriétés : Pour l'installation sur place
- Dimensions : L 400 x P 585 x H 578 mm
- Poids : 23,5 kg
- GTIN : 4015613600321



315306

PVC* 615,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 55 x P 130 x H 160 mm
- Poids : 3 kg
- GTIN : 4015613602288



308243

PVC* 205,- €

Table trav. 700, L1000



- Matériau
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

Acier inoxydable
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Polissage Scotch-Brite
Pieds réglables en tube carré 40 x 40 mm
Soudé
Modèle spécial
Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

	Pliage par dossieret	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Table trav. 700, L1000	-	445 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	29,4 kg	307107	435,- €	4015613600031
Table trav. 700, L1100	-	424 kg	L 1 100 x P 700 x H 850 mm	31 kg	307117	455,- €	4015613600048
Table trav. 700, L1200	-	403 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	32 kg	307127	469,- €	4015613600055
Table trav. 700, L1300	-	382 kg	L 1 300 x P 700 x H 850 mm	34,5 kg	307137	495,- €	4015613600062
Table trav. 700, L1400	-	362 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	36 kg	307147	509,- €	4015613600079
Table trav. 700, L1500	-	342 kg	L 1 500 x P 700 x H 850 mm	37 kg	307157	535,- €	4015613600086
Table trav. 700, L1600	-	322 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	39 kg	307167	555,- €	4015613600093
Table trav. 700, L1800	-	300 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	45 kg	307187	598,- €	4015613600109
Table trav. 700, L2000	-	280 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	45,5 kg	307207	639,- €	4015613600116
Table trav. 700, L1000, AD	40 mm	445 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	30 kg	308107	465,- €	4015613600215
Table trav. 700, L1100, AD	40 mm	424 kg	L 1 100 x P 700 x H 850 mm	32 kg	308117	479,- €	4015613600222
Table trav. 700, L1200, AD	40 mm	403 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	33,2 kg	308127	505,- €	4015613600239
Table trav. 700, L1300, AD	40 mm	382 kg	L 1 300 x P 700 x H 850 mm	35,5 kg	308137	539,- €	4015613600246
Table trav. 700, L1400, AD	40 mm	362 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	37 kg	308147	559,- €	4015613600253
Table trav. 700, L1500, AD	40 mm	342 kg	L 1 500 x P 700 x H 850 mm	38,5 kg	308157	585,- €	4015613600260
Table trav. 700, L1600, AD	40 mm	322 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	45,2 kg	308167	605,- €	4015613600277
Table trav. 700, L1800, AD	40 mm	300 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	50,5 kg	308187	659,- €	4015613600284
Table trav. 700, L2000, AD	40 mm	280 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	60 kg	308207	698,- €	4015613600291

Accessoires

Tiroir 1 x GN 1/1 pour tables de tra

- Matériau : Acier inoxydable
- Tiroirs de format standard : 1/1 GN
- Propriétés : Pour l'installation sur place
- Dimensions : L 400 x P 685 x H 193 mm
- Poids : 9 kg
- GTIN : 4015613606514



315107

PVC* 255,- €

Colonne de tiroirs 3 x GN 1/1, table

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3
- Tiroirs de format standard : 1/1 GN
- Propriétés : Pour l'installation sur place
- Dimensions : L 400 x P 685 x H 578 mm
- Poids : 23,5 kg
- GTIN : 4015613606521



315307

PVC* 649,- €

Roulettes 4A pour tables de travail

- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 55 x P 130 x H 160 mm
- Poids : 3 kg
- GTIN : 4015613602288



308243

PVC* 205,- €

Armoire susp. ouv. 400, L1000



- Matériau
- Hauteur à l'intérieur
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
580 mm
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	445,- €	4015613599618
Armoire susp. ouv. 400, L1200	L 1 200 x P 400 x H 660 mm	20 kg	313125	465,- €	4015613599625
Armoire susp. ouv. 400, L1400	L 1 400 x P 400 x H 660 mm	23 kg	313145	509,- €	4015613599632
Armoire susp. ouv. 400, L1600	L 1 600 x P 400 x H 660 mm	25 kg	313165	549,- €	4015613599649
Armoire susp. ouv. 400, L1800	L 1 800 x P 400 x H 660 mm	27 kg	313185	589,- €	4015613599656
Armoire susp. ouv. 400, L2000	L 2 000 x P 400 x H 660 mm	33 kg	313205	629,- €	4015613599663

Armoire susp. ouv. PC 400, L1200



- Matériau
- Hauteur à l'intérieur
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Propriétés
- État lors de la livraison

Acier inoxydable
580 mm
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	595,- €	4015613599670
Armoire susp. ouv. PC 400, L1400	L 1 400 x P 400 x H 660 mm	31 kg	314145	639,- €	4015613599687
Armoire susp. ouv. PC 400, L1600	L 1 600 x P 400 x H 660 mm	35 kg	314165	719,- €	4015613599694
Armoire susp. ouv. PC 400, L1800	L 1 800 x P 400 x H 660 mm	38 kg	314185	798,- €	4015613599700

Caisson à tiroirs 700S3



- Matériau
- Nombre de tiroirs
- Tiroirs de format standard
- Profondeur max. du récipient GN
- Charge max. par tiroir
- Réglable en hauteur
- Propriétés
- État lors de la livraison
- Dimensions

CNS 18/10
3
1/1 GN
150 mm
50 kg
de 850 mm à 900 mm
Entièrement amovible
Soudé
L 400 x P 700 x H 850 mm



	Pliage par dossier	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Caisson à tiroirs 700S3	-	36,8 kg	337307	1 059,- €	4015613671222
Caisson à tiroirs 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	1 109,- €	4015613671239

Range-poubelle 700M1



- Matériau
- Bac intérieur de poubelle

CNS 18/10
Acier inoxydable
Amovible
Avec poignée latérales
28 litre(s)
de 850 mm à 900 mm
Soudé
L 400 x P 700 x H 850 mm



- Contenance
- Réglable en hauteur
- État lors de la livraison
- Dimensions

	Pliage par dossieret	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Range-poubelle 700M1	-	28 kg	316347	769,- €	4015613641591
Range-poubelle 700A1	40 mm	28,1 kg	317347	805,- €	4015613699479

Armoire haute 600, L800, 2PC, AI



- Matériau
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Butée de porte interchangeable
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
3
Oui
Non
de 1990 mm à 2055 mm
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Tablettes d'étagère de 40 mm pliées de tous les côtés et renforcées avec une traverse
Polissage Scotch-Brite
Monté
Modèle spécial
Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

	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 mm P 600 mm H 2 000 mm	78 kg	386080	1 698,- €	4015613600604
Armoire haute 700, L1000, 2PC, AI	Porte(s) à battant	130 kg	L 1 000 mm P 700 mm H 2 000 mm	94 kg	387100	1 909,- €	4015613600611
Armoire haute 600, L1200, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	115 kg	L 1 200 mm P 600 mm H 2 000 mm	95 kg	398120	1 909,- €	4015613600697
Armoire haute 600, L1400, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	100 kg	L 1 400 mm P 600 mm H 2 000 mm	106 kg	398140	2 009,- €	4015613600703
Armoire haute 600, L1600, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	85 kg	L 1 600 mm P 600 mm H 2 000 mm	118 kg	398160	2 159,- €	4015613600741
Armoire haute 700, L1400, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	100 kg	L 1 400 mm P 700 mm H 2 000 mm	115 kg	399140	2 139,- €	4015613600758
Armoire haute 700, L1600, 2PC, AI	Porte(s) coulissante(s)	85 kg	L 1 600 mm P 700 mm H 2 000 mm	127 kg	399160	2 419,- €	4015613600765

Meuble neutre 700, L1000



- Matériau
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Type de porte
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
Oui
Porte(s) coulissante(s)
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Monté
Modèle spécial
Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

	Pliage par dossieret	Charge max. par tablette	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Meuble neutre 700, L1000	-	315 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	59 kg	337107	1 049,- €	4015613600413
Meuble neutre 700, L1200	-	288 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	68 kg	337127	1 109,- €	4015613600420
Meubles neutres 700, L1400	-	210 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	77 kg	337147	1 179,- €	4015613612447
Meubles neutres 700, L1600	-	240 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	86 kg	337167	1 279,- €	4015613612454
Meuble neutre 700, L1800	-	223 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	95 kg	337187	1 398,- €	4015613600444
Meuble neutre 700, L2000	-	210 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	103 kg	337207	1 489,- €	4015613600451
Meuble neutre, L1000, AD, PC, EI	40 mm	315 kg	L 1 000 x P 700 x H 850 mm	59,2 kg	338107	1 089,- €	4015613600468
Meuble neutre, L1200, AD, PC, EI	40 mm	288 kg	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	68,3 kg	338127	1 169,- €	4015613595788
Meubles neutres, L1400, AD, PC, EI	40 mm	210 kg	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	77,4 kg	338147	1 229,- €	4015613612461
Meubles neutres, L1600, AD, PC, EI	40 mm	240 kg	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	86,6 kg	338167	1 349,- €	4015613612478
Meuble neutre, L1800, AD, PC, EI	40 mm	223 kg	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	95,7 kg	338187	1 479,- €	4015613600482
Meuble neutre, L2000, AD, PC, EI	40 mm	210 kg	L 2 000 x P 700 x H 850 mm	103,8 kg	338207	1 549,- €	4015613600499

Armoire d'angle 700 FT

338810

PVC* 1 849,- €

GTIN 4015613601342



L'élément d'angle 700 FT offre un espace de rangement fermé et s'adapte parfaitement à nos éléments de travail de 700 mm de profondeur. Grâce à la tablette intermédiaire, l'espace intérieur est utilisé de façon optimale.

- Matériau
- Pliage par dossieret
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- Type de porte
- Butée de porte interchangeable
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
Oui
Porte(s) à battant
Oui
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
40 mm plié
Polissage Scotch-Brite
Crampons de pieds réglables sur 50 mm
80 kg
Monté
L 1 000 x P 1 000 x H 850 mm
81 kg

- Charge max. par tablette
- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids



► Élément d'angle fermé



► S'adapte parfaitement à nos éléments de travail de 700 mm de profondeur

Armoire chauff. 700-4T 1000



L'armoire chauffante offre un espace de rangement chauffé avec température réglable en continu et est utilisable des deux côtés. Grâce à sa surface robuste en acier inoxydable, l'armoire intègre également un élément de travail solide dans la cuisine.

- Matériau Acier inoxydable
- Pliage par dossieret -
- Nombre de tablettes intermédiaires 1
- Plage de température de 20 °C à 80 °C
- Nombre de portes 4
- Type de porte Porte(s) coulissante(s)
- Réglable en hauteur Des deux côtés
- Propriétés de 850 mm à 900 mm
- État lors de la livraison 40 mm plié
- Disponible sur demande Pieds en tube carré 40 x 40 mm
- Puissance Polissage Scotch-Brite
- Monté
- Modèle spécial
- Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures
- 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauff. 700-4T 1000	L 1 000 mm P 700 mm H 850 mm	71 kg	346107	1 609,- €	4015613736068
Armoire chauff. 700-4T 1200	L 1 200 mm P 700 mm H 850 mm	84 kg	346127	1 669,- €	4015613722009
Armoire chauff. 700-4T 1400	L 1 400 mm P 700 mm H 850 mm	92 kg	346147	1 709,- €	4015613736075
Armoire chauff. 700-4T 1600	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	103 kg	346167	1 759,- €	4015613736082
Armoire chauff. 700-4T 1800	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	113 kg	346187	1 959,- €	4015613736099
Armoire chauff. 700-4T 2000	L 2 000 mm P 700 mm H 850 mm	125 kg	346207	2 139,- €	4015613736105



Accessoires

Roulettes 4AW

- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 75 x P 140 x H 160 mm
- Poids : 2,6 kg
- GTIN : 4015613600307



308242

PVC* 205,- €

Spray d'entretien, AI, 500ml DS

- Contenu / boîte : 500 ml
- Dimensions : L 68 x P 68 x H 237 mm
- Poids : 0,45 kg
- Unité de commande : 1 carton à 12 boîtes
- GTIN : 4015613584454
- Quantité minimum de commande : 2 cartons



173031

PVC* 225,- €

Armoire chauff. 700, L1000



- Matériau
- Nombre de tablettes intermédiaires
- Plage de température
- Nombre de portes
- Type de porte

- Réglable en hauteur
- Propriétés

- État lors de la livraison
- Disponible sur demande

- Puissance

Acier inoxydable
 1
 de 20 °C à 80 °C
 2
 Porte(s) coulissante(s)
 D'un côté
 de 850 mm à 900 mm
 40 mm plié
 Pieds en tube carré 40 x 40 mm
 Polissage Scotch-Brite
 Monté
 Modèle spécial
 Le prix catalogue correspond aux
 dimensions standard supérieures
 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauff. 700, L1000	L 1 000 mm P 700 mm H 850 mm	69 kg	347107	1 569,- €	4015613600505
Armoire chauff. 700, L1200	L 1 200 mm P 700 mm H 850 mm	77 kg	347127	1 639,- €	4015613600512
Armoire chauff. 700, L1400	L 1 400 mm P 700 mm H 850 mm	86 kg	347147	1 709,- €	4015613612485
Armoire chauff. 700, L1600	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	95 kg	347167	1 809,- €	4015613600529
Armoire chauff. 700, L1800	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	104 kg	347187	1 909,- €	4015613600536
Armoire chauff. 700, L2000	L 2 000 mm P 700 mm H 850 mm	112 kg	347207	2 009,- €	4015613600543



Armoire chauff. 700, L1000, AD



- Matériau : Acier inoxydable
- Pliage par dossieret : 40 mm
- Nombre de tablettes intermédiaires : 1
- Plage de température : de 20 °C à 80 °C
- Nombre de portes : 2
- Type de porte : Porte(s) coulissante(s) D'un côté
- Réglable en hauteur : de 850 mm à 900 mm
- Propriétés : 40 mm plié
- Pieds en tube carré 40 x 40 mm
- Polissage Scotch-Brite
- État lors de la livraison : Monté
- Disponible sur demande : Modèle spécial
- Puissance : Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Armoire chauff. 700, L1000, AD	L 1 000 mm P 700 mm H 850 mm	69,2 kg	348107	1 609,- €	4015613600550
Armoire chauff. 700, L1200, AD	L 1 200 mm P 700 mm H 850 mm	77,3 kg	348127	1 669,- €	4015613600567
Armoire chauff. 700, L1400, AD	L 1 400 mm P 700 mm H 850 mm	86,4 kg	348147	1 729,- €	4015613612492
Armoire chauff. 700, L1600, AD	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	95,5 kg	348167	1 829,- €	4015613600574
Armoire chauff. 700, L1800, AD	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	104,6 kg	348187	1 939,- €	4015613600581
Armoire chauff. 700, L2000, AD	L 2 000 mm P 700 mm H 850 mm	112,7 kg	348207	2 089,- €	4015613600598



Accessoires

Roulettes 4AW

- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Charge max., chacun : 150 kg
- Dimensions : L 75 x P 140 x H 160 mm
- Poids : 2,6 kg
- GTIN : 4015613600307



308242

PVC* 205,- €

Spray d'entretien, AI, 500ml DS

- Contenu / boîte : 500 ml
- Dimensions : L 68 x P 68 x H 237 mm
- Poids : 0,45 kg
- Unité de commande : 1 carton à 12 boîtes
- GTIN : 4015613584454
- Quantité minimum de commande : 2 cartons



173031

PVC* 225,- €

Plonges / Plonges pour laverie



Lave-mains W10-KB Plus

401621

PVC* 349,- €

GTIN 4015613673523



Hyg nique et simple – le lave-mains W10-KB Plus avec commande pratique par le genou et distributeur de savon intégré offre des conditions d'hygiène optimales.

- | | |
|--|--|
| • Matériau | Acier au nickel-chrome |
| • Type | Montage mural |
| • Contenance de la cuve | 13,5 litre(s) |
| • Avec commande par le genou | Oui |
| • Prise d'eau via la commande par le genou | Env. 15 secondes |
| • Robinetterie d'évier | Robinet inclinable 140 mm |
| • Raccord d'eau | Raccord d'eau froide et/ou l'eau chaude 1/2" |
| •  coulement de l'eau | |
| • Pliage par dossier | 345 mm |
| • Avec distributeur de savon | Oui |
| • Dimensions | L 400 x P 404 x H 577 mm |
| • Poids | 7,1 kg |



Lave-mains déversoir

401618

PVC* 565,- €

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* 669,- €

GTIN 4015613615868



- Matériau
- Pliage par dossieret
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Contenance de la cuve
- Écoulement de l'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
1
L 340 x P 400 x H 250 mm
34 litre(s)
1 1/2"
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
L 500 x P 700 x H 850 mm
14,4 kg

- Disponible sur demande
- Dimensions
- Poids

Plonge laverie 700, L1200, bass. GA



- Matériau
- Pliage par dossieret
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Contenance de la cuve
- Écoulement de l'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
1
L 500 x P 500 x H 250 mm
62 litre(s)
1 1/2"
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	875,- €	4015613600772
Plonge laverie 700, L1200 bass. DR	À gauche	L 1 200 x P 700 x H 850 mm	33,2 kg	306620	875,- €	4015613600789
Plonge laverie 700, L1400 bass. GA	À droite	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	38 kg	306330	959,- €	4015613600796
Plonge laverie 700, L1400 bass. DR	À gauche	L 1 400 x P 700 x H 850 mm	38 kg	306630	959,- €	4015613600802

Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA



- Matériau
- Pliage par dossieret
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Contenance de la cuve
- Écoulement de l'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
2
L 500 x P 500 x H 250 mm
62 litre(s)
1 1/2"
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	1 259,- €	4015613600819
Plonge laverie 700, L1600 2bass. DR	À gauche	L 1 600 x P 700 x H 850 mm	49 kg	306600	1 259,- €	4015613600826
Plonge laverie 700, L1800 2bass. GA	À droite	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	54 kg	306310	1 319,- €	4015613600833
Plonge laverie 700, L1800 2bass. DR	À gauche	L 1 800 x P 700 x H 850 mm	54 kg	306610	1 319,- €	4015613600840



Station de lavage mobile BR1200 GS

306800

PVC* 1 729,- €

GTIN 4015613794686



La propreté partout : la plonge-laverie mobile se transforme rapidement en station de lavage stable grâce à ses roulettes directionnelles et aux pieds à hauteur réglable. Tout est parfaitement propre avec un emplacement pour un lave-vaisselle, un évier et une surface d'égouttage.

- Matériau Acier inoxydable
- Pliage par dossier 240 mm
- Nombre de cuves 1
- Contenance de la cuve 57 litre(s)
- Surface d'égouttage À gauche
- Écoulement de l'eau Ø 40 mm
- Roulettes de direction 4
- Réglable en hauteur de 65 mm à 90 mm
- Propriétés Installation de lave-vaisselle possible sous la surface d'égouttage
Dimensions de la découpe pour le lave-vaisselle : l 602 x p 685 x h 856 mm
Diamètre de la découpe de la robinetterie : 45 mm
- Remarque importante
- Dimensions L 1 200 x P 700 x H 1 200 mm
- Poids 73,2 kg



- ▶ Solution mobile :
- ▶ 4 roulettes directionnelles
- ▶ Facile à transporter vers le lieu d'utilisation
- ▶ Stabilité grâce aux pieds à hauteur réglable



- ▶ Avec possibilité d'encaster un lave-vaisselle



- ▶ Avec protection contre les projections d'eau

Plonge laverie 700, L1200 bass. GA



- Matériau
- Pliage par dossieret
- Nombre de cuves
- Dimensions cuve
- Contenance de la cuve
- Écoulement de l'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
1
L 400 x P 500 x H 250 mm
50 litre(s)
1 1/2"
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Installation de lave-vaisselle possible sous la surface d'égouttage
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Modèle avec une profondeur de 600 mm
L 1 200 x P 700 x H 850 mm
26,8 kg

- Disponible sur demande
- Dimensions
- Poids

	Surface d'égouttage	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1200 bass. GA	À droite	306340	929,- €	4015613600857
Plonge laverie 700, L1200 bass. DR	À gauche	306640	929,- €	4015613600864

Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA



- Matériau
- Pliage par dossieret
- Nombre de cuves
- Écoulement de l'eau
- Réglable en hauteur
- Propriétés

Acier inoxydable
40 mm
2
1 1/2"
de 850 mm à 900 mm
40 mm plié
Installation de lave-vaisselle possible sous la surface d'égouttage
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
Modèle avec une profondeur de 600 mm

- Disponible sur demande

	Dimensions cuve	Contenance de la cuve	Surface d'égouttage	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plonge laverie 700, L1600 2bass. GA	L 400 mm P 500 mm H 250 mm	50 litre(s)	À droite	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	41 kg	306350	1 198,- €	4015613600871
Plonge laverie 700, L1600 2bass. DR	L 400 mm P 500 mm H 250 mm	50 litre(s)	À gauche	L 1 600 mm P 700 mm H 850 mm	41 kg	306650	1 198,- €	4015613600888
Plonge laverie 700, L1800 2bass. GA	L 500 mm P 500 mm H 250 mm	62 litre(s)	À droite	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	45 kg	306360	1 259,- €	4015613600895
Plonge laverie 700, L1800 2bass. DR	L 500 mm P 500 mm H 250 mm	62 litre(s)	À gauche	L 1 800 mm P 700 mm H 850 mm	45 kg	306660	1 259,- €	4015613600901

Accessoires

Tuyau vertical 44/247

- Dimensions : L 44 x P 44 x H 247 mm
- Poids : 0,24 kg
- GTIN : 4015613721354

306552

PVC* 62,- €

Hottes aspirantes



Hotte murale 700



- Matériau du filtre
- Filtre de protection contre les flammes
- Éclairage
- Propriétés

- Disponible sur demande

CNS 18/10

Type A

Oui

Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse

Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire

Hottes de plafond

Hottes murales série 1100

Autres dimensions

	Nombre de filtres	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 700, L1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 000 mm P 700 mm H 450 mm	23 kg	258100	1 009,- €	4015613600987
Hotte murale 700, L1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 200 mm P 700 mm H 450 mm	27 kg	258120	1 079,- €	4015613600994
Hotte murale 700, L1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 400 mm P 700 mm H 450 mm	31 kg	258140	1 159,- €	4015613601007
Hotte murale 700, L1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 600 mm P 700 mm H 450 mm	33 kg	258160	1 239,- €	4015613601014
Hotte murale 700, L1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 800 mm P 700 mm H 450 mm	36 kg	258180	1 369,- €	4015613601021
Hotte murale 700, L2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 000 mm P 700 mm H 450 mm	40 kg	258200	1 529,- €	4015613601038



Hotte murale 700 moteur



- Matériau du filtre CNS 18/10
- Filtre de protection contre les flammes Type A
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air
- Réglage du ventilateur Via un régulateur externe
- Puissance du moteur 184 W
- Éclairage Oui
- Propriétés Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse
Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire
- Remarque importante Mise en service uniquement possible avec un régulateur supplémentaire
- Disponible sur demande Hottes de plafond
Autres dimensions
Hottes murales série 1100



► Régulateur page 345

	Nombre de filtres	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 700 moteur, L1000	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 000 mm P 700 mm H 450 mm	25 kg	257100	1 529,- €	4015613607115
Hotte murale 700 moteur, L1200	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 200 mm P 700 mm H 450 mm	35 kg	257120	1 589,- €	4015613673509
Hotte murale 700 moteur, L1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 300 mm P 700 mm H 450 mm	35 kg	257130	1 629,- €	4015613600918
Hotte murale 700 moteur, L1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 400 mm P 700 mm H 450 mm	37 kg	257140	1 649,- €	4015613600925
Hotte murale 700 moteur, L1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 500 mm P 700 mm H 450 mm	39 kg	257150	1 689,- €	4015613600932
Hotte murale 700 moteur, L1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 600 mm P 700 mm H 450 mm	41 kg	257160	1 739,- €	4015613600949
Hotte murale 700 moteur, L1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 700 mm P 700 mm H 450 mm	42 kg	257170	1 809,- €	4015613600956
Hotte murale 700 moteur, L1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 800 mm P 700 mm H 450 mm	43 kg	257180	1 869,- €	4015613600963
Hotte murale 700 moteur, L2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 000 mm P 700 mm H 450 mm	47 kg	257200	1 998,- €	4015613600970



Hotte murale 900



- Matériau du filtre
- Filtre de protection contre les flammes
- Éclairage
- Propriétés

- Disponible sur demande

CNS 18/10

Type A

Oui

Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse

Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire

Hottes de plafond

Hottes murales série 1100

Autres dimensions

	Nombre de filtres	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 900, L1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 000 mm P 900 mm H 450 mm	28 kg	265100	1 049,- €	4015613601120
Hotte murale 900, L1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 200 mm P 900 mm H 450 mm	30 kg	265120	1 129,- €	4015613601137
Hotte murale 900, L1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 400 mm P 900 mm H 450 mm	32 kg	265140	1 189,- €	4015613601144
Hotte murale 900, L1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 600 mm P 900 mm H 450 mm	35 kg	265160	1 259,- €	4015613601151
Hotte murale 900 L 1700	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 700 mm P 900 mm H 450 mm	35 kg	265170	1 349,- €	4015613692593
Hotte murale 900, L1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 800 mm P 900 mm H 450 mm	38 kg	265180	1 429,- €	4015613601168
Hotte murale 900, L2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 000 mm P 900 mm H 450 mm	41 kg	265200	1 479,- €	4015613601175
Hotte murale 900, L2200	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 200 mm P 900 mm H 450 mm	45 kg	265220	1 659,- €	4015613601182



Hotte murale 900 moteur



- Matériau du filtre CNS 18/10
- Filtre de protection contre les flammes Type A
- Nombre de moteurs de ventilateur / sorties d'air
- Réglage du ventilateur Via un régulateur externe
- Puissance du moteur 184 W
- Éclairage Oui
- Propriétés Éclairage sans éblouissement avec cache de protection contre la graisse
Porte-filtre avec canal collecteur de graisse supplémentaire
- Remarque importante Mise en service uniquement possible avec un régulateur supplémentaire
- Disponible sur demande Hottes de plafond
Hottes murales série 1100
Autres dimensions

	Nombre de filtres	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Hotte murale 900 moteur, L1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 300 mm P 900 mm H 450 mm	37 kg	264130	1 659,- €	4015613601045
Hotte murale 900 moteur, L1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 400 mm P 900 mm H 450 mm	39 kg	264140	1 709,- €	4015613601052
Hotte murale 900 moteur, L1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 500 mm P 900 mm H 450 mm	41 kg	264150	1 749,- €	4015613601069
Hotte murale 900 moteur, L1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 600 mm P 900 mm H 450 mm	42 kg	264160	1 779,- €	4015613601076
Hotte murale 900 moteur, L1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 700 mm P 900 mm H 450 mm	44 kg	264170	1 849,- €	4015613601083
Hotte murale 900 moteur, L1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	L 1 800 mm P 900 mm H 450 mm	45 kg	264180	1 949,- €	4015613601090
Hotte murale 900 moteur, L2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 000 mm P 900 mm H 450 mm	49 kg	264200	2 129,- €	4015613601106
Hotte murale 900 moteur, L2200	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	L 2 200 mm P 900 mm H 450 mm	52 kg	264220	2 269,- €	4015613601113



Accessoires

Régulateur réglable continu

- Conçu pour : Hottes aspirantes monophasées
- Type de montage : Mural, Hotte aspirante
- Dimensions : L 130 x P 90 x H 75 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613603056



220110

PVC* 175,- €

Chauffe-terrasses



Radiateur W2000 E

825215

PVC* 198,- €

GTIN 4015613651415



La source de chaleur idéale pour l'intérieur et l'extérieur. Avec une puissance de rayonnement élevée, le tube chauffant infrarouge produit instantanément une chaleur agréable.



- Matériau
- Source de chaleur
- Tubes chauffants
- Rayon de chauffage
- Compris

Aluminium
 Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
 1 x 2 kW
 2 m
 1 télécommande
 1 support mural pour un montage flexible : rotatif jusqu'à 90°, inclinable jusqu'à 90°
 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 615 x P 60 x H 100 mm
 1,6 kg

Tube chauff infrarouge 2000W

- Puissance de chauffage : 2000 W
- Dimensions : L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids : 0,06 kg
- GTIN : 4015613665955

825219

PVC* 29,- €

- Puissance
- Dimensions
- Poids



Radiateur W3000 E

825214

PVC* 298,- €

GTIN 4015613639086



- Matériau
- Source de chaleur
- Tubes chauffants
- Nombre de niveaux de chauffe
- Compris

Aluminium
 Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)
 2 x 1,5 kW
 2
 1 télécommande
 1 support mural pour un montage facile : inclinable jusqu'à 90°
 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 L 1 050 x P 200 x H 100 mm
 2,2 kg

Tube chauff infrarouge 1500 W

- Puissance de chauffage : 1500 W
- Dimensions : L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613660219

825217

PVC* 29,- €

Tube chauff infrar. 1500 W, gauche

- Puissance de chauffage : 1500 W
- Dimensions : L 12 x P 340 x H 12 mm
- Poids : 0,06 kg
- GTIN : 4015613660226

825218

PVC* 29,- €

Support pour radiant W3000

- Matériau : Acier, Laqué
- Remarque importante : Convient uniquement au montage horizontal
- Dimensions : L 182 x P 60 x H 56 mm
- Poids : 0,51 kg
- GTIN : 4015613693101



825222

PVC* 19,- €



Radiateur ST2000 E

825207

PVC* 95,- €

GTIN 4015613500249



• Source de chaleur



• Tubes chauffants



• Nombre de niveaux de chauffe

• Réglable en hauteur

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Radiateur au quartz

1 x 2 kW

3

de 1800 mm à 2100 mm

2 kW | 230 V | 50 Hz

L 550 x P 500 x H 2 100 mm

8,8 kg



Radiateur ST3000 3-E360

825223

PVC* 398,- €

GTIN 4015613604795



• Matériau



• Source de chaleur



• Tubes chauffants



• Rayon de chauffage



• Nombre de niveaux de chauffe

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Aluminium

Acier

Tube(s) chauffant(s) infrarouge(s)

3 x 1 kW

12 m

1

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

L 610 x P 610 x H 2 100 mm

19,6 kg

Tube chauffant infrarouge 1000W

• Puissance de chauffage : 1000 W

• Dimensions : L 12 x P 12 x H 345 mm

• Poids : 0,05 kg

• GTIN : 4015613717142

825226

PVC* 29,- €



Radiateur ST13500 G

825131

PVC* 298,- €

GTIN 4015613457970



• Matériau



• Source de chaleur



• Type de gaz



• Type d'allumage



• Sécurité d'allumage

• Diamètre du réflecteur en aluminium

• Non fourni

• Puissance

• Dimensions

• Poids

Acier inoxydable

Flamme de gaz

Gaz liquéfié

Allumage Piezo

Oui

780 mm

Garniture de raccordement

13,5 kW

L 780 x P 780 x H 2 220 mm

18 kg

Kit de branchement professionnel

• Dotation du set : 1 régulateur basse pression, 1 tuyau, 1 protection contre la rupture du tuyau

• Dimensions : L 64 x P 180 x H 35 mm

• Poids : 1,5 kg

• GTIN : 4015613419015

825152

PVC* 98,- €



Table multi-usages 1830-W

601179

PVC* 119,- €

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
- 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 %
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Dimensions : L 1 830 x P 760 x H 730 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613697734

601196

PVC* 65,- €



Banc multi-usages 1820-W

601180

PVC* 63,- €

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
- 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* 95,- €



Mange-debout fêtes, pliable

601177

PVC* 129,- €

GTIN 4015613505268



- Matériau Polyéthylène
- Matériau des pieds Chromé
- Diamètre du plateau de table 700 mm
- Hauteur du plateau de table 675 mm
- Dimensions 1170 mm
- Poids L 700 x P 700 x H 1 170 mm
- Poids 9 kg



Jeu de housse p. table bistrot haute 700

- Dotation du set : Housse de protection pour plateau de table, Housse pour table haute
- Matériau : Micropolyester 90 %, Élasthane 10 %
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Dimensions : L 700 x P 700 x H 1 170 mm
- Poids : 0,41 kg
- GTIN : 4015613673448



601168

PVC* 45,- €

Revêtement de protection de housse 700

- Matériau : Micropolyester 90 %, Élasthane 10 %
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Dimensions : L 700 x P 700 x H 50 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613673455



601169

PVC* 16,- €

Cendrier mural, noir

- Matériau : Tôle d'acier, Laqué
- Contenance : 1 litre(s)
- Modèle : Montage mural
- Verrouillable : Oui
- Propriétés : Vidage facile par le clapet frontal
- Dimensions : L 160 x P 90 x H 200 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613470542



860000

PVC* 23,- €

Cendrier mural, argent

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 6,5 litre(s)
- Modèle : Montage mural
- Verrouillable : Non
- Propriétés : Vidage facile par le clapet frontal
- Dimensions : L 280 x P 140 x H 373 mm
- Poids : 2,8 kg
- GTIN : 4015613470559



860001

PVC* 85,- €

Cendrier sur colonne, argent

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 5,5 litre(s)
- Modèle : Appareil fixe
- Verrouillable : Oui
- Propriétés : Vidage facile par le clapet frontal
- Dimensions : L 240 x P 240 x H 870 mm
- Poids : 8,5 kg
- GTIN : 4015613470566



860002

PVC* 195,- €

Porte-affiche A1

- Matériau : Aluminium, Plastique
- Matériau des pieds : Plastique
- Taille d'affiche max. : DIN A1 (594 x 841 mm)
- Dimensions de la surface visible : 570 x 820 mm
- Remplissable des deux côtés : Oui
- Utilisable dans : Intérieur et extérieur protégé
- Dimensions : L 640 x P 560 x H 1 030 mm
- Poids : 4,8 kg
- GTIN : 4015613804415



181134

PVC* 165,- €

Tableau à menu "Bartscher Bistro"

- Matériau : Bois massif
- Surface inscriptible max. : L 530 x H 795 mm
- Inscriptible des deux côtés : Oui
- Propriétés : Inscriptible avec de la craie/des marqueurs à la craie (non fournis), Surface d'inscription : panneau HDF, revêtu de vernis UV, Bois issu d'une gestion durable des forêts
- Utilisable dans : Intérieur et extérieur protégé
- Dimensions : L 660 x P 565 x H 1 210 mm
- Poids : 7,4 kg
- GTIN : 4015613610559



181137

PVC* 175,- €



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.



Scelleuse 23180

300800

PVC* 1 198,- €

GTIN 4015613767796



Pour les repas à emporter, pour les repas à l'extérieur ou pour le catering : les aliments chauds ou froids sont scellé et sont ainsi parfaitement préparés pour le transport et protégés contre les virus. Pas de risque de renverser ou de mélanger les différents aliments - cela signifie plus d'hygiène, de propreté et de fraîcheur lors du transport, mais également du stockage.

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| • Température de scellement max. | 150 °C |
| • Temps de chauffe | 7 - 8 minutes |
| • Dimensions max. des barquettes | L 180 x P 225 x H 50 mm |
| • Largeur de film max. | 185 mm |
| • Puissance | 0,7 kW 230 V 50 Hz |
| • Dimensions | L 240 x P 570 x H 275 mm |
| • Poids | 12 kg |

Accessoires

Cadre à sceller 23180-1

- Matériau : Aluminium
- Conçu pour : Barquettes de menu 23180-1
- Dimensions : L 233 x P 220 x H 15 mm
- Poids : 0,46 kg
- GTIN : 4015613767802



300801

PVC* 145,- €

Cadre à sceller 23180-2

- Matériau : Aluminium
- Conçu pour : Barquettes de menu 23180-2
- Dimensions : L 233 x P 220 x H 15 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613767819



300802

PVC* 155,- €

Cadre à sceller 23180-3

- Matériau : Aluminium
- Conçu pour : Barquettes de menu 23180-3
- Dimensions : L 233 x P 220 x H 15 mm
- Poids : 0,54 kg
- GTIN : 4015613767826



300803

PVC* 165,- €

Barquette à menu 23180-1

- Unité de commande : 50 pièces
- Matériau : Polypropylène
- Contenance max. : 1400 ml
- Conçu pour : Aliments chauds et froids
- Résiste au micro-ondes : Oui
- Dimensions : L 180 x P 225 x H 50 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613767840



300804

PVC* 15,50 €

Barquette à menu 23180-2

- Unité de commande : 50 pièces
- Matériau : Polypropylène
- Contenance max. : 1070 ml (490 ml, 580 ml)
- Conçu pour : Aliments chauds et froids
- Résiste au micro-ondes : Oui
- Dimensions : L 180 x P 225 x H 40 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613767833



300805

PVC* 15,50 €

Barquette à menu 23180-3

- Unité de commande : 50 pièces
- Matériau : Polypropylène
- Contenance max. : 980 ml (210 ml, 300 ml, 470 ml)
- Conçu pour : Aliments chauds et froids
- Résiste au micro-ondes : Oui
- Dimensions : L 180 x P 225 x H 40 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613767857



300806

PVC* 15,50 €

Film de scellement 23180

- Dotation du set : 2 rouleaux
- Matériau : Plastique (PET), Plastique (LDPE)
- Conçu pour : Aliments chauds et froids
- Largeur du rouleau : 18,5 cm
- Longueur du rouleau : 250 m
- Épaisseur du film : 0,1 cm
- Dimensions : L 161 x P 161 x H 186 mm
- Poids : 2,8 kg
- GTIN : 4015613767864



300807

PVC* 109,- €

Conteneur isotherme 20L, AI



- Contenance
- Perte de température / heure approx.

20 litre(s)
6 °C



- Propriétés

Oui
Couvercle entièrement amovible
Couvercle avec 4 fermures à genouillère

	Robinet de vidange	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Conteneur isotherme 20L, AI	Non	L 370 mm P 370 mm H 350 mm	6,6 kg	100080	289,- €	4015613544281
Conteneur isotherme 20L Plus	Oui	L 343 mm P 395 mm H 345 mm	7,1 kg	100085	339,- €	4015613615011



Conteneur isotherme GN110-1

300134

PVC* 249,- €

GTIN 401561377603



- Matériau
- Contenance
- Conçu pour
- Résistant à la température
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Perte de température / heure approx.
- Dimensions
- Poids

plastique PE
25 litre(s)
Plats froids ou chauds
de -40 °C à 90 °C
1/1 GN
150 mm
5 °C
L 630 x P 430 x H 260 mm
9,6 kg



Conteneur isotherme GN110-12

300133

PVC* 349,- €

GTIN 4015613769509



- Matériau
- Contenance
- Conçu pour
- Résistant à la température
- Nombre de niveaux
- Gastronorm
- Profondeur max. du récipient GN
- Perte de température / heure approx.
- Dimensions
- Poids

plastique PE
90 litre(s)
Plats froids ou chauds
de -40 °C à 90 °C
12
1/1 GN
150 mm
5 °C
L 460 x P 630 x H 635 mm
15,8 kg



Accessoires

Chariot de transport TBGN110

- Matériau : Plastique
- Dimensions surface de présentation : L 490 x P 660 mm
- Charge max. totale : 100 kg
- État lors de la livraison : Monté
- Dimensions : L 720 x P 543 x H 190 mm
- Poids : 6,2 kg
- GTIN : 4015613769516



300135

PVC* 175,- €



Chariot de service TS "Adjutant"

A300049

PVC* 142,- €

GTIN 4015613433578



Rangement rapide et propre avec ce chariot pratique. Convient particulièrement au secteur de la restauration, aux cantines, aux hôtels et aux hôpitaux.



- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| • Matériau | Aluminium
Plastique |
| • Nombre d'étagères | 3 |
| • Charge max. totale | 120 kg |
| • Roulettes de direction | 4 roulettes de direction |
| • État lors de la livraison | Kit (montage facile) |
| • Dimensions | L 830 x P 415 x H 940 mm |
| • Poids | 9,1 kg |

Set de bacs de rangement "Adjutant"

- Matériau : Plastique
- Poubelle : Contenance : env. 30 litres, Dimension : L 335 x P 237 x H 560 mm
- Bac à couverts : Contenance : env. 9 litres, Dimension : L 333 x P 230 x H 178 mm
- Dimensions : L 335 x P 237 x H 560 mm
- Poids : 2,7 kg
- GTIN : 4015613454986



A300047

PVC* 49,- €



Chariot de service TSA300V

300055

PVC* 219,- €

GTIN 4015613752761



Avec son habillage sur trois côtés, ce chariot léger et silencieux cache les choses qu'il transporte comme la vaisselle sale par exemple. Le chariot de service avec 3 tablettes peut être utilisé pour servir, pour débarrasser et pour transporter.



- | | |
|-----------------------------|--|
| • Matériau | Aluminium
Plastique |
| • Nombre d'étagères | 3 |
| • Charge max. totale | 120 kg |
| • Roulettes de direction | 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein |
| • État lors de la livraison | Kit (montage facile) |
| • Dimensions | L 1 000 x P 495 x H 920 mm |
| • Poids | 15,4 kg |

Set de bacs de rangement TSA300V

- Matériau : Plastique
- Poubelle : L 343 x P 230 x H 440 mm
- Bac à couverts : L 333 x P 230 x H 173 mm
- Dimensions : L 343 x P 230 x H 480 mm
- Poids : 2 kg
- GTIN : 4015613765211



300061

PVC* 29,- €



Chariot de service TS200



- Matériau
- Roulettes de direction



- Tampon de butée
- État lors de la livraison



Acier au nickel-chrome
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
4 pièces, plastique
Kit (montage facile)

	Nombre d'étagères	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Chariot de service TS200	2	100 kg	L 920 mm P 600 mm H 945 mm	10 kg	A300062	135,- €	4015613433509
Chariot de service TS301	3	90 kg	L 920 mm P 600 mm H 945 mm	13,4 kg	A300073	149,- €	4015613671611
Chariot de service TS501	5	100 kg	L 920 mm P 600 mm H 1 540 mm	18 kg	300065	259,- €	4015613534633



Chariot de service TS200-M1

A300056

PVC* 192,- €

GTIN 4015613455730



- Nombre d'étagères
- Dimensions compartiments de rangement



- Charge max. totale
- Roulettes de direction



- Domaines d'utilisation

- État lors de la livraison
- Dimensions

- Poids

2
L 760 x P 440 x H 100 mm
100 kg
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
Transport
Service
Kit (montage facile)
L 920 x P 600 x H 945 mm
14,1 kg



Chariot à couverts TBST200

A300111

PVC* 159,- €

GTIN 4015613770994



Dans la cuisine ou pour le service : ce chariot à couverts facilite le travail dans différents domaines. Compact et permettant un rangement ordonné, pratique et facile à utiliser sans causer de maux de dos dans le domaine du service. Ce chariot à couverts mobile permet de mettre et de débarrasser plus rapidement et plus facilement les tables.

- Modèle 1 tablette
- Type de tablette 2 bacs à couverts
L 590 x P 310 mm
Acier inoxydable
- Type de bacs à couverts 4 compartiments
L 511 x P 286 x H 110 mm
Amovible
Plastique
- Charge max. totale 60 kg
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Tampon de butée 4 pièces, plastique
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dimensions L 595 x P 305 x H 1 205 mm
- Poids 10 kg



Chariot à bacs AK300

300064

PVC* 159,- €

GTIN 4015613673516



- Conçu pour Caisses Euronorm E1, E2, E3 (boucherie / boulangerie)
- Nombre de glissières 3
- Format des glissières 600 x 400 mm
- Distance entre les glissières En haut 118 mm (E1)
Au milieu 380 mm (E1, E2, E3)
En bas 250 mm (E1, E2)
- Charge max. totale 100 kg
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Tampon de butée 4 pièces, plastique
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dimensions L 720 x P 500 x H 965 mm
- Poids 9,4 kg



- ▶ Pour bacs Euronorm
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3

Chariot Gastronorm AGN700-1/1



- Matériau
- Remplissable des deux côtés



- Roulettes de direction



- Tampon de butée



- Non fourni

- État lors de la livraison

Acier inoxydable

Oui

4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

4 pièces, plastique

Bacs

Plaques

Grilles

Kit (montage facile)



300093



300186



300107



300181



300185



300187

	Nombre de glissières	Conçu pour	Tablette	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
AGN700-1/1	7	1/1 GN	Oui	L 450 mm P 620 mm H 1 010 mm	13 kg	300098	179,- €	4015613686431
AGN700-2/1	7	2/1 GN	Oui	L 655 mm P 740 mm H 1 010 mm	15,8 kg	300093	235,- €	4015613659244
AGN1000-1/1	10	1/1 GN	Oui	L 580 mm P 685 mm H 1 840 mm	26,2 kg	300186	309,- €	4015613782546
AGN1500-1/1	15	1/1 GN	Non	L 440 mm P 615 mm H 1 710 mm	20,6 kg	300107	279,- €	4015613734972
AGN1800-1/1	18	1/1 GN	Non	L 450 mm P 613 mm H 1 895 mm	20,2 kg	300181	279,- €	4015613671628
AGN1800-2/1	18	2/1 GN	Oui	L 765 mm P 785 mm H 1 750 mm	27,4 kg	300185	389,- €	4015613769813
AGN2000-1/1	20	1/1 GN	Oui	L 1 155 mm P 680 mm H 1 840 mm	40 kg	300187	535,- €	4015613769820



Chariot Euronorm AEN700-6040



Rangement grand format 600 x 400 – La sécurité des bacs des deux côtés est facile à utiliser et assure un bon maintien.

- Matériau
- Conçu pour
- Distance entre les glissières
- Remplissable des deux côtés
- Roulettes de direction

- Tampon de butée
- Propriétés

• Non fourni

• État lors de la livraison

Acier inoxydable
Euronorm 600 x 400 mm
80 mm
Oui
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
4 pièces, plastique
Une fixation de récipient devant et derrière
Cadre en tube carré 25 x 25 mm
Bacs
Plaques
Grilles
Kit (montage facile)



	Nombre de glissières	Tablette	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
AEN700-6040	7	Oui	L 535 mm P 685 mm H 1 010 mm	14 kg	300089	205,- €	4015613686448
18EN60400	18	Non	L 490 mm P 630 mm H 1 885 mm	22 kg	300182	305,- €	4015613714493



Accessoires

Housse de protection AGN700-1/1

- Matériau : Plastique (PVC)
- Conçu pour : Chariot Gastronorm AGN700-1/1
- Modèle : Avec 4 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV
- Dimensions : L 465 x P 635 x H 860 mm
- Poids : 0,46 kg
- GTIN : 4015613759227



300123

PVC* 19,- €

Housse de protection AGN1800-1/1

- Matériau : Plastique (PVC)
- Conçu pour : Chariot Gastronorm AGN1800-1/1
- Modèle : Avec 4 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV
- Dimensions : L 630 x P 465 x H 1 745 mm
- Poids : 0,81 kg
- GTIN : 4015613746913



300183

PVC* 29,- €

Housse de protection AEN700-6040

- Matériau : Plastique (PVC)
- Conçu pour : Chariot Euronorm AEN700-6040
- Modèle : Avec 4 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV
- Dimensions : L 550 x P 700 x H 860 mm
- Poids : 0,51 kg
- GTIN : 4015613759210



300122

PVC* 22,- €

Housse de protection 18EN60400

- Matériau : Plastique (PVC)
- Conçu pour : Chariot Euronorm 18EN60400
- Modèle : Avec 4 fermetures éclair
- Résistance aux intempéries : -15 °C à 50 °C
- Résistance aux UV
- Dimensions : L 700 x P 550 x H 1 745 mm
- Poids : 0,93 kg
- GTIN : 4015613747712



300184

PVC* 33,- €

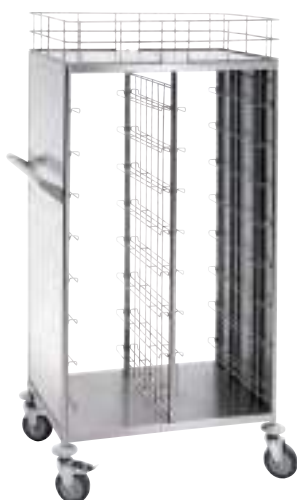


Chariot à plateaux TT1600

300083

PVC* 619,- €

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.



• Conçu pour

Récipients GN 1/1 GN (pas les plateaux GN)
Tablettes de cantine standard (443 x 343 mm)



48 kg

- Nombre de glissières
- Format des glissières
- Tablette
- Remplissable des deux côtés
- Roulettes de direction

16
500 x 360 mm
Oui, avec rambarde
Oui
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

- Tampon de butée
- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

4 pièces, plastique
Kit (montage facile)
L 925 x P 620 x H 1 700 mm
38 kg



► Le complément idéal :
Plateau KN45350-HG



Chariot à plateaux AT1000-GN

300149

PVC* 1 169,- €

GTIN 4015613709185



Le chariot à plateaux robuste se distingue par sa grande résistance à la charge et par les très grandes glissières au format 1/1 GN.



60 kg

• Matériau

Aluminium
Acier inoxydable
Plastique

• Conçu pour

Plateaux de restauration rapide
Plateaux de service

- Nombre de glissières
- Format des glissières

10
1/1 GN
530 x 325 mm

- Distance entre les glissières
- Remplissable des deux côtés
- Roulettes de direction

115 mm
Oui
4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

- Tampon de butée
- État lors de la livraison
- Dimensions
- Poids

4 pièces, plastique
Kit (montage facile)
L 460 x P 690 x H 1 675 mm
22,6 kg

Accessoires

Plateau GN110-S

- Matériau : Plastique (polypropylène)
- Couleur : Noir
- Type de surface : Structuré
- Format normalisé : GN 1/1
- Empilable : Oui
- Lavable en machine : Oui
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 20 mm
- Poids : 0,59 kg
- GTIN : 4015613695303



701053

PVC* 12,50 €

Plateau KN45350-HG

- Matériau : Plastique (polypropylène)
- Couleur : Gris clair
- Type de surface : Structuré
- Format normalisé : Norme cantine
- Empilable : Oui
- Lavable en machine : Oui
- Dimensions : L 450 x P 355 x H 20 mm
- Poids : 0,39 kg
- GTIN : 4015613695310



701054

PVC* 11,50 €



Chariot à casiers de lavage ASP700

300147

PVC* 198,- €

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.

- Conçu pour Casiers de lavage 500 x 500 mm
- Nombre de glissières 7
- Format des glissières 505 x 545 mm
- Distance entre les glissières 200 mm
- Remplissable des deux côtés Oui
- Charge max. totale 100 kg
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- 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



Chariot à bacs à boissons TKG400

300084

PVC* 695,- €

GTIN 4015613587608



- 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
- Distance entre les tablettes grillagées 345 mm
- Charge max. totale 120 kg
- Roulettes de direction 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Tampon de butée 4 pièces, plastique
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dimensions L 1 080 x P 570 x H 1 610 mm
- Poids 35 kg



Chariot à plate-forme TP100

300142

PVC* 225,- €

GTIN 4015613523705



- Dimensions surface de transport L 560 x P 940 mm
- Charge max. totale 200 kg
- Roulettes de direction 2 roulettes, 2 roulettes de direction
- État lors de la livraison Kit (montage facile)
- Dimensions L 560 x P 1 050 x H 925 mm
- Poids 14,4 kg

Rayonnage d'économat 4150



• Matériau

Acier
Chromé



• Nombre de tablettes d'étagère

4

• Tablettes d'étagère réglables en hauteur

Oui

• Dotation du kit

4 tablettes d'étagère
4 montants d'angle (système enfichable)

	Charge max. totale	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
4150	150 kg	L 750 mm P 350 mm H 1 520 mm	10,3 kg	601151	96,- €	4015613391274
4200	200 kg	L 910 mm P 460 mm H 1 845 mm	14,3 kg	601182	145,- €	4015613391250
4500	500 kg	L 1 210 mm P 610 mm H 1 840 mm	25,6 kg	601192	249,- €	4015613667294



Étagère à vin 5200

601161

PVC* 126,- €

GTIN 4015613391816



• Matériau

Acier
Chromé



• Nombre de tablettes d'étagère

5

• Contenance max. en bouteilles

Total : 100 - 130 bouteilles
Par tablette : 9 bouteilles

• Charge max. totale

200 kg

• Tablettes d'étagère réglables en hauteur

Oui

• Dotation du kit

5 tablettes grillagées à bouteilles
4 montants d'angle (système enfichable)

• Dimensions

L 900 x P 350 x H 1 390 mm

• Poids

12,5 kg



Système d'étagère Kit 4, B1070

603175

PVC* 359,- €

GTIN 4015613699219



L'étagère n'est pas seulement utilisable dans tous les domaines de la restauration. Elle est également extrêmement polyvalente : au lieu des tablettes, il est possible d'utiliser des récipients GN.



• Matériau

Aluminium
Plastique

• Nombre de tablettes d'étagère

4

• Tablettes d'étagère réglables en hauteur

Oui

• Charge max. totale

150 kg

• Compatible GN

Oui

• Dotation du kit

2 supports d'étagère
8 tablettes

• Type de montage

Système enfichable

• Dimensions

L 1 140 x P 360 x H 1 790 mm

• Poids

14,7 kg

Système d'étagère



Kit 1 + Kit 3



• Matériau

Aluminium
Copolymère



• Nombre de tablettes d'étagère

4

• Tablettes d'étagère réglables en hauteur

Oui

• Charge max. totale

600 kg

• Compatible GN

Oui

• Domaines d'utilisation

Pièces humides
Cuisines industrielles
Chambres froides
Cellules frigorifiques
Conservation stérile
Cellules de congélation

• Propriétés

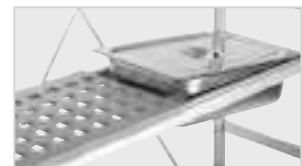
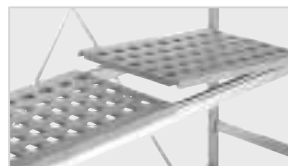
Utilité supplémentaire par l'utilisation de récipients GN au lieu des tablettes d'étagère

• État lors de la livraison

Kit (montage facile)

• Type de montage

Système enfichable



Syst. rayon. Kit 1, L960

- Dimensions étagères : L 902 x P 360 mm
- Gastronorm : 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Dotation du kit :
2 supports d'étagère, 12 tablettes
- Dimensions : L 960 x P 360 x H 1 800 mm
- Poids : 12 kg
- GTIN : 4015613529066

603151

PVC* 545,- €



Syst. rayon. Kit 2, L1080

- Dimensions étagères : L 1022 x P 560 mm
- Gastronorm : 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Dotation du kit :
2 supports d'étagère, 16 tablettes
- Dimensions : L 1 080 x P 560 x H 1 800 mm
- Poids : 19,7 kg
- GTIN : 4015613529059

603150

PVC* 659,- €



Syst. rayon. Kit 3, L1500

- Dimensions étagères : L 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* 689,- €

Accessoires

Set de barres d'assemblage Kit 360

- Dotation du set : 4 barres
- Matériau : Aluminium
- Dimensions armature : L 35 x P 365 x H 55 mm
- Possibilités de combinaison :
Système d'étagère Kit 1 et 3
- Dimensions : L 330 x P 364 x H 550 mm
- Poids : 0,36 kg
- GTIN : 4015613731964



603159

PVC* 109,- €

Set de barres d'assemblage Kit 560

- Dotation du set : 4 barres
- Matériau : Aluminium
- Dimensions armature : L 35 x P 565 x H 55 mm
- Possibilités de combinaison :
Système d'étagère Kit 2
- Dimensions : L 35 x P 565 x H 55 mm
- Poids : 1,3 kg
- GTIN : 4015613731957



603158

PVC* 115,- €



Kit 2 + Kit 2



PRÉPARATIONS

On ne les remarque pas forcément dans le stress quotidien de la cuisine, mais ce sont des aides indispensables pour la préparation : des choses simples comme les coupe-légumes, les hachoirs à viande, les trancheuses - sans ces machines, rien ne va !



Kit de mixeur, 5 niveaux, 0,7kW

130206

PVC* 103,- €

GTIN 4015613485492



Utilisation variable pour mixer, réduire en purée, hacher, battre et mélanger. Changement pratique et rapide d'accessoire pour les différentes fonctions.



• Dotation du set

- 1 mixeur plongeant
- 1 fouet, chrome
- 1 récipient (800 ml)
- 2 récipients spéciaux avec lame-faucille (500 ml + 1250 ml)
- 1 couvercle pour le récipient spécial
- 2 supports antidérapants
- 1 support mural



• Longueur du mixeur plongeant
• Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant

- 207 mm
- 17000 t / min.

• Réglage de la vitesse

- 5 niveaux

• Compris

- Support mural

• Puissance

- 0,7 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

- L 330 x P 245 x H 260 mm

• Poids

- 2,1 kg



Set de mixeur plongeant 1000

130151

PVC* 319,- €

GTIN 4015613829326



Ce mixeur plongeant puissant permet de travailler jusqu'à 120 l en une seule fois. Le réglage de la vitesse en continu permet de hacher ou de mixer des légumes ou de réaliser des soupes, des sauces, des dips et des vinaigrettes en fonction des besoins.



• Dotation du set

- 1 support mural
- 1 kit de démontage de lame
- 1 mixeur plongeant
- 1 bloc moteur

• Matériau du mixeur plongeant

- Acier inoxydable

• Longueur du mixeur plongeant

- 410 mm

• Modèle de lame

- 3 lames

- Acier inoxydable

- Ø 52 mm

• Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant

- 19000 t / min.

• Réglage de la vitesse

- En continu

• Traitement max.

- 120 litres

• Puissance

- 0,85 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

- L 270 x P 130 x H 480 mm

• Poids

- 4,84 kg

Fouet STMS 1000

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Longueur du fouet : 250 mm
- Dimensions : L 118 x P 118 x H 380 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4015613829333



130152

PVC* 139,- €

Disque émulsionneur STMS 1000

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre du émulsionneur : 42 mm
- Compris : Inclus : 1 kit de démontage de lame
- Dimensions : L 42 x P 42 x H 20 mm
- Poids : 0,02 kg
- GTIN : 4015613829357



130153

PVC* 12,- €

Support pour mixeur plongeant STMS 1000

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre du mixeur : Jusqu'à 42 mm
- Diamètre max. du pot : 400 - 690 mm
- Propriétés : Position et angle réglables
- Dimensions : L 405 x P 604 x H 83 mm
- Poids : 1,3 kg
- GTIN : 4015613829364



130154

PVC* 115,- €



Mixeur MX 235



Mixeur plongeant performant, robuste et maniable pour réduire en purée et mixer des plats chauds et froids. Également parfait pour la pâtisserie pour la préparation de chocolat, de sauces et de crèmes.



- Matériau du mixeur plongeant CNS 18/10
- Longueur du mixeur plongeant 235 mm
- Modèle de lame 2 lames
Ø 46 mm
- Vitesse de rotation max. du mixeur plongeant 15000 t / min.
- Traitement max. Env. 20 litres
- Puissance 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Poids 1,4 kg

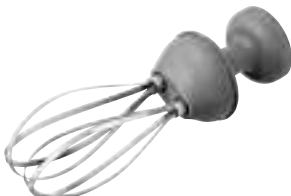
	Réglage de la vitesse	Dimensions	Code-No.	PVC*	GTIN
Mixeur MX 235	1 niveau	L 75 mm P 75 mm H 520 mm	130115	469,- €	4015613610634
Mixeur MX 235 Plus	En continu	L 75 mm P 135 mm H 515 mm	130116	519,- €	4015613640129



Accessoires – Mixeur MX 235 Plus

Fouet MX 235 Plus SB170

- Matériau : CNS 18/10, Plastique
- Longueur du fouet : 170 mm
- Dimensions : L 90 x P 90 x H 290 mm
- Poids : 0,4 kg
- GTIN : 4015613640488



130117

PVC* 189,- €

Emulsionneur MX 235 Plus EM235

- Matériau : CNS 18/10, Plastique
- Longueur de l'émulsionneur : 235 mm
- Modèle de disque : Ø 46 mm
- Dimensions : L 75 x P 75 x H 265 mm
- Poids : 0,4 kg
- GTIN : 4015613640495



130118

PVC* 219,- €



Bloc moteur STM3 350



Extrêmement flexible - adaptez le mixeur plongeant à vos besoins individuels. En combinant librement les blocs moteurs de différentes puissances, les mixeurs plongeants de différentes longueurs, un fouet et un support mural, vous avez tout ce qu'il vous faut pour écraser, mixer et hacher des préparations chaudes et froides.

- Matériau : Plastique
- Réglage de la vitesse : 9 niveaux Turbo

	Vitesse de rotation max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bloc moteur STM3 350	11000 t / min.	0,35 kW 230 V 50 Hz	L 115 mm P 180 mm H 360 mm	2,9 kg	130130	449,- €	4015613670645
Bloc moteur STM3 450	15000 t / min.	0,45 kW 230 V 50 Hz	L 130 mm P 190 mm H 380 mm	3,3 kg	130131	539,- €	4015613670652
Bloc moteur STM3 650	13000 t / min.	0,65 kW 230 V 50 Hz	L 130 mm P 190 mm H 400 mm	3,9 kg	130132	689,- €	4015613670676



Tige de mixeur STM3 300



Extrêmement flexible - adaptez le mixeur plongeant à vos besoins individuels. En combinant librement les blocs moteurs de différentes puissances, les mixeurs plongeants de différentes longueurs, un fouet et un support mural, vous avez tout ce qu'il vous faut pour écraser, mixer et hacher des préparations chaudes et froides.

- Matériau : CNS 18/10
- Modèle de lame : Ø 60 mm
3 lames
- Conçu pour : Mixer
Écraser en purée
Couper en morceaux

	Longueur du mixeur plongeant	Traitement max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
STM3 300	300 mm	Env. 30 litres	L 90 x P 90 x H 330 mm	1,3 kg	130133	182,- €	4015613670683
STM3 400	400 mm	Env. 80 litres	L 90 x P 90 x H 430 mm	1,5 kg	130134	198,- €	4015613670690
STM3 500	500 mm	Env. 150 litres	L 90 x P 90 x H 530 mm	1,8 kg	130135	232,- €	4015613670706
STM3 600	600 mm	Env. 250 litres	L 90 x P 90 x H 630 mm	2 kg	130136	252,- €	4015613670713

Accessoires

Fouet STM3 245

- Matériau : CNS 18/10
- Longueur du fouet : 245 mm
- Dimensions : L 100 x P 125 x H 365 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613670737



130137

PVC* 262,- €

Fixation murale STM3 WH1

- Matériau : CNS 18/10
- Non fourni : Matériel de fixation
- Dimensions : L 140 x P 135 x H 90 mm
- Poids : 0,17 kg
- GTIN : 4015613670744



130138

PVC* 34,- €

Support pour mixeur plongeant 600

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre du mixeur : 25 - 40 mm
- Diamètre max. du pot : 600 mm
- Dimensions : L 255 x P 625 x H 70 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613699639



130140

PVC* 272,- €



Batteur-mélangeur planétaire 0,75kg/5LAS

101915

PVC* 749,- €

GTIN 4015613779263



Le petit appareil professionnel – Malgré une quantité de production de 0,75 kg, ce robot de cuisine n'a rien à envier à la qualité des grands appareils. Le réglage en continu de la vitesse permet de fouetter, mélanger ou pétrir de manière adaptée et individuelle.

- Matériau Fonte d'aluminium
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Quantité de pâte 0,75 kg / 5 litres
- Réglage de la vitesse En continu
- Bol mélangeur amovible Oui
- Compris 1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable
1 fouet, acier inoxydable, fonte d'aluminium
1 Grille de protection, acier inoxydable
1 batteur plat, acier inoxydable
- Puissance 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 230 x P 260 x H 415 mm
- Poids 14,8 kg



Batteur-mélangeur planétaire 1,2kg/7L AS

101923

PVC* 898,- €

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
- Réglage de la durée 1 à 30 minutes
- Bol mélangeur amovible Oui
- Compris 1 Fouet, acier inoxydable
1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable
1 Batteur plat, alliage d'aluminium
- Puissance 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 440 x P 335 x H 510 mm
- Poids 20,6 kg



Batteur-mélangeur planétaire 3kg/10L AS



- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)
- Réglage de la vitesse



- Bol mélangeur amovible
- Compris

Acier inoxydable

3 niveaux

Oui

1 batteur plat, acier inoxydable

1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable

1 fouet, acier inoxydable, aluminium

1 Grille de protection, acier inoxydable



	Quantité de pâte	Minuterie	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
3kg/10L AS	3 kg / 10 litres	Non	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	L 380 mm P 440 mm H 615 mm	53,2 kg	101916	1 149,- €	4015613779270
7,5kg/20LAS	7,5 kg / 20 litres	Non	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 496 mm P 530 mm H 800 mm	80,2 kg	101933	1 639,- €	4015613735115
T 7,5kg/20L AS	7,5 kg / 20 litres	Oui	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 496 mm P 530 mm H 800 mm	80,2 kg	101939	1 639,- €	4015613794464
9kg/30L AS	9 kg / 30 litres	Non	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	L 470 mm P 530 mm H 855 mm	81,4 kg	101917	1 798,- €	4015613779287



Pétrin 12kg/16L



- Matériau
- Réglage de la vitesse
- Propriétés

Revêtu
Anti-rayures
1 niveau
Convient aux pâtes fermes
(par exemple pâte à pizza ou à pain)

	Quantité de pâte	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
12kg/16L	12 kg / 16 litres	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 350 mm P 650 mm H 600 mm	58 kg	101954	1 969,- €	4015613473086
18kg/22L	18 kg / 22 litres	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 390 mm P 670 mm H 600 mm	59 kg	101955	2 029,- €	4015613473093
25kg/32L	25 kg / 32 litres	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 430 mm P 780 mm H 710 mm	93 kg	101956	2 439,- €	4015613473109
38kg/42L	38 kg / 42 litres	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 480 mm P 800 mm H 710 mm	105 kg	101957	2 598,- €	4015613473116



Pétrin 12kg/16L AS



- Matériau
- Réglage de la vitesse
- Bol mélangeur amovible
- Propriétés

Revêtu
Anti-rayures
1 niveau
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
12kg/16L AS	12 kg / 16 litres	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 350 mm P 650 mm H 620 mm	65 kg	101864	2 589,- €	4015613593821
18kg/22L AS	18 kg / 22 litres	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 390 mm P 670 mm H 620 mm	66 kg	101865	2 649,- €	4015613593838
25kg/32L AS	25 kg / 32 litres	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 450 mm P 780 mm H 735 mm	107,2 kg	101866	3 198,- €	4015613593845
38kg/42L AS	38 kg / 42 litres	1,5 kW 230 V 50 Hz	L 480 mm P 800 mm H 730 mm	115 kg	101867	3 449,- €	4015613593852





Pétrin 25kg/32L Plus



Bien pensé - ce pétrin ne permet pas seulement de réaliser différentes sortes de pâtes. Une fois la pâte réalisée, la deuxième vitesse permet de conserver sa consistance.

- Matériau
 - Fonte grise
 - Revêtu
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s)
 - Acier inoxydable
- Réglage de la vitesse
 - 1 niveau + conservation de la consistance
- Interrupteur de sécurité
 - Oui
- Bol mélangeur amovible
 - Oui
- Propriétés
 - Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain)
 - Avec tête inclinable et clé amovible
 - Reconnaissance de clé via capteur
- Compris
 - 1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable
- Puissance
 - 1,5 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil
 - 3 NAC

	Quantité de pâte	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
25kg/32L Plus	25 kg / 32 litres	L 450 mm P 780 mm H 735 mm	107 kg	101868	3 398,- €	4015613696775
38kg/42L Plus	38 kg / 42 litres	L 480 mm P 800 mm H 730 mm	114,8 kg	101869	3 649,- €	4015613690582



Accessoires

Set de rouleaux, 4 pces

- Roulettes de direction : 2 roulettes, 2 roulettes de direction avec freins
- Charge max., chacun : 80 kg
- Pour pétrins avec tête inclinable
- Dimensions : L 60 x P 140 x H 160 mm
- Poids : 1,9 kg
- GTIN : 4015613657974



101863

PVC* 86,- €



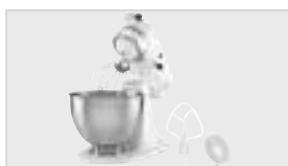
KitchenAid 5K45SSEWH, blanc, 4,28L



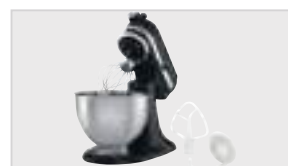
Le robot de cuisine fiable et performant de KitchenAid ne se distingue pas seulement par son design élégant. 10 niveaux de puissance et un vaste choix d'accessoires en option font de ce grand classique une aide polyvalente dans la cuisine.



- Matériau Fonte d'aluminium
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 4,28 litre(s)
- Réglage de la vitesse 10 niveaux
- Compris Manuel
 - 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



► Tête de moteur inclinable



	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
KitchenAid 5K45SSEWH, blanc, 4,28L	Blanc	A150067	1 019,- €	4015613726489
KitchenAid 5K45SSEOB, noir, 4,28L	Noir	A150063	1 019,- €	4015613720616





KitchenAid 5K45SSEWH, blc, 4,28L

A150097

PVC* 1 549,- €

GTIN 4015613833415



Ce set contient le KitchenAid 5K45SSEWH avec accessoires complets pour différentes préparations.



- Matériau Construction entièrement métallique
- Couleur Blanc
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 4,28 litre(s)
- Réglage de la vitesse 10 niveaux
- Compris
 - 1 fouet
 - 1 crochet pétrisseur
 - 1 hachoir à viande, plastique
 - 1 batteur plat
 - 1 protection contre les projections avec verseur/protecteur
 - 2 bols mélangeurs
- Puissance 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 358 x P 221 x H 353 mm
- Poids 13,1 kg

Accessoires

Batteur plat K45 5KSM45EWH

- Matériau : Aluminium
- Avec bord en silicone : Oui
- Convient à : Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Dimensions : L 150 x P 155 x H 35 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613560052



150058

PVC* 89,- €

Protection anti-éclaboussures 5K45

- Matériau : Plastique
- Avec verseur/protecteur : Oui
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Bol de 4,28 litres, Bol de 4,83 litres
- Dimensions : L 260 x P 230 x H 70 mm
- Poids : 0,16 kg
- GTIN : 4015613832029



A150072

PVC* 125,- €

Bol 3L, K45, Kitchen Aid

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 3 litre(s)
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 140 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613272573



A150038

PVC* 159,- €

Bol 4,28L, K45, Kitchen Aid

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 4,28 litre(s)
- Dimensions : L 223 x P 245 x H 175 mm
- Poids : 0,67 kg
- GTIN : 4015613288031



A150042

PVC* 179,- €

Fouet à fils K45 5KSM45EWH

- Matériau : Acier inoxydable
- Convient à : Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Dimensions : L 125 x P 125 x H 155 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4016098164070



A150014

PVC* 75,- €



KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

A150183

PVC* 1 429,- €

GTIN 4015613846354



Avec 11 niveaux de vitesse et la fonction Soft-Start, le robot de cuisine performant s'adapte parfaitement au produit pour le traitement. Pétrir et mélanger de la pâte, battre de la mousse ou doser des aliments - aucun problème dans le bol mélangeur en acier inoxydable de 5,2 Litres avec un lève-bol pratique.

- | | |
|---|--|
| • Matériau | Zinc moulé sous pression |
| • Couleur | Blanc |
| • Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) | Acier inoxydable |
| • Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) | 5,2 litre(s) |
| • Réglage de la vitesse | 11 niveaux |
| • Compris | 1 fouet
1 bol mélangeur
1 crochet pétrisseur
1 batteur plat |
| • Puissance | 0,375 kW 220-240 V 50/60 Hz |
| • Dimensions | L 287 x P 371 x H 419 mm |
| • Poids | 12,7 kg |

Accessoires

Bol 5,2L 5KSMB55

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 5,2 litre(s)
- Dimensions : L 241 x P 269 x H 156 mm
- Poids : 0,75 kg
- GTIN : 4015613848228



A150196

PVC* 219,- €

Protection anti-éclaboussures 5KSMBLPS

- Matériau : Plastique
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Bacs de 5,2 / 5,6 / 6,6 et 6,9 Litres
- Avec verseur/protecteur : Oui
- Dimensions : L 254 x P 287 x H 76 mm
- Poids : 0,17 kg
- GTIN : 4015613846330



A150190

PVC* 129,- €

Crochet pétrisseur 5KSMBLWD

- Matériau : Aluminium, Revêtement antiadhésif
- Convient à : Pâte ferme (par exemple pain, petits-pains, pâte à pizza)
- Dimensions : L 110 x P 110 x H 180 mm
- Poids : 0,15 kg
- GTIN : 4015613848235



A150198

PVC* 129,- €

Batteur plat 5KSMBLWF

- Matériau : Aluminium, Revêtement antiadhésif
- Convient à : Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Dimensions : L 163 x P 36 x H 182 mm
- Poids : 0,19 kg
- GTIN : 4015613848242



A150199

PVC* 129,- €

Fouet à fils 5KSMBL6W

- Matériau : Aluminium, Acier inoxydable
- Convient à : Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Dimensions : L 180 x P 90 x H 100 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613848259



A150214

PVC* 129,- €



KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

A150098

PVC* 1 798,- €

GTIN 4015613846347



Travaux précis avec le KitchenAid performant grâce aux 11 niveaux de vitesses et à la fonction Soft-Start. Le bol en acier inoxydable d'une contenance de 6,6 litres permet de pétrir facilement de la pâte et de fouetter de la crème. Très facile à utiliser : ce robot de cuisine silencieux est équipé d'un lève-bol.

- Matériau Zinc moulé sous pression
- Couleur Argenté
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 6,6 litre(s)
- Réglage de la vitesse 11 niveaux
- Compris 1 crochet pétrisseur
1 batteur plat
1 fouet
1 bol mélangeur
- Puissance 0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 287 x P 372 x H 419 mm
- Poids 15,2 kg



KitchenAid 5KPM5XEWH blc, 6,9L

A1500510

PVC* 2 079,- €

GTIN 4015613593869



Sécuritaire, efficace et puissant - Le malaxeur pour le secteur professionnel : Equipé d'une boîte de précision métallique nouvelle, un bouton de sécurité, un garde de sécurité et un bol extra grand.

- Matériau Zinc moulé sous pression
- Couleur Blanc
- Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) Acier inoxydable
- Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) 6,9 litre(s)
- Réglage de la vitesse 10 niveaux
- Compris 1 verseur/protecteur
1 batteur plat
1 crochet pétrisseur
1 fouet
1 bol mélangeur
- Puissance 0,325 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions L 287 x P 371 x H 417 mm
- Poids 12,2 kg

Accessoires

Bol 6,6L 5KSMB70J

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 6,6 litre(s)
- Dimensions : L 243 x P 290 x H 188 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613848211

A150194

PVC* 219,- €

Protection anti-éclaboussures 5KSMBLPS

- Matériau : Plastique
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Bacs de 5,2 / 5,6 / 6,6 et 6,9 Litres
- Avec verseur/protecteur : Oui
- Dimensions : L 254 x P 287 x H 76 mm
- Poids : 0,17 kg
- GTIN : 4015613846330

A150190

PVC* 129,- €

Crochet pétrisseur KA A150047

- Matériau : Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Convient à : Pâte ferme (par exemple pain, petits-pains, pâte à pizza)
- Dimensions : L 100 x P 80 x H 172 mm
- Poids : 0,4 kg
- GTIN : 4015613586717

A150034

PVC* 165,- €

Batteur plat A150047

- Matériau : Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Convient à : Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Dimensions : L 160 x P 36 x H 180 mm
- Poids : 0,5 kg
- GTIN : 4015613586700

A150033

PVC* 165,- €

Batteur plat A150047

- Matériau : Fonte métallique, Revêtement en nylon
- Avec bord en silicone : Oui
- Convient à : Pâte légère (par exemple pâte à gâteau), purée de pommes de terre
- Dimensions : L 170 x P 180 x H 35 mm
- Poids : 0,21 kg
- GTIN : 4015613586731

A1500471

PVC* 105,- €

Fouet à fils AI KA A150047

- Matériau : Acier inoxydable
- Convient à : Préparations liquides ou crémeuses (blanc d'oeuf, crème fraîche, sauces)
- Dimensions : L 160 x P 95 x H 180 mm
- Poids : 0,26 kg
- GTIN : 4015613586694

A150039

PVC* 105,- €

Coupe-légumes 3 tambours, KA

- Dotation du set : 1 cylindre à muesli (cylindre ondulé), 1 coupe-légumes, 1 cylindre trancheur
- Dimensions : L 110 x P 190 x H 230 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4016098174710



A150035

PVC* 129,- €

Coupe-légumes set supp., KA

- Dotation du set :
1 cylindre fin (pour le fromage à pâte dure, les noix, la chapelure),
1 cylindre à pommes de terre (pour la purée de pommes de terre, les galettes de pommes de terre, les oignons),
1 cylindre à julienne (pour de longs bâtonnets)
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Coupe-légumes
- Dimensions : L 83 x P 83 x H 155 mm
- Poids : 0,4 kg
- GTIN : 4016098174727



A150036

PVC* 102,- €

Set de hachoir à viande KA

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Dotation du set :
1 tablette,
1 lames en acier inoxydable, à 4 ailes,
1 accessoire à formes pour biscuits,
1 tube à farcir les saucisses,
1 poussoir, 4 disques perforés (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- Dimensions : L 152 x P 230 x H 230 mm
- Poids : 1,9 kg
- GTIN : 4015613805283

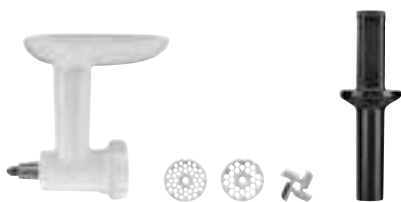


A150068

PVC* 319,- €

Hache-viande KitchenAid

- Matériau : Plastique
- Dotation du set :
1 hachoir à viande,
1 disque, fin,
1 disque, grossier,
1 poussoir
- Dimensions : L 210 x P 100 x H 200 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4016098101372



A150000

PVC* 219,- €

Entonnoir saucisses KA

- Matériau : Acier inoxydable
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Hachoir à viande, aluminium
- Dimensions : L 57 x P 57 x H 135 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4016098166852



A150025

PVC* 35,- €

Tréfileuse petits gâteaux

- Matériau : Acier inoxydable
- Propriétés : Avec 4 moules différents
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Hachoir à viande, aluminium
- Dimensions : L 60 x P 60 x H 35 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4016098166845



A150024

PVC* 35,- €

Moulin céréales, KA

- Couleur : Blanc
- Dimensions : L 335 x P 235 x H 255 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613263397



A150037

PVC* 195,- €

Appareil flocons, KA

- Couleur : Blanc
- Dimensions : L 155 x P 210 x H 205 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4016098166883



A150029

PVC* 195,- €

Kit de machine à pâtes, set de 3

- Matériau : Acier inoxydable
- Dotation du set :
1 coupe-tagliatelles,
1 coupe-spaghettis,
1 laminoir : pour une largeur de pâte de max. 150 mm, 8 épaisseurs réglables,
1 brosse de nettoyage
- Dimensions : L 245 x P 97 x H 55 mm
- Poids : 3,4 kg
- GTIN : 4015613681412



A150062

PVC* 349,- €

Accessoires

Hache-viande Alu II pour KitchenAid

- Matériau : Aluminium, Acier inoxydable, Plastique
- Dotation du set :
 - 1 tablette,
 - 1 disque perforé 3 mm,
 - 1 disque perforé 4,5 mm,
 - 1 disque perforé 8 mm,
 - 1 lame,
 - 1 tube à farcir les saucisses 9,5 mm,
 - 1 tube à farcir les saucisses 19 mm,
 - 1 poussoir,
 - 1 brosse de nettoyage
- Dimensions : L 140 x P 220 x H 225 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613720609



A150064

PVC* 265,- €



Mandoline/coupe-légumes

500393

PVC* 65,- €

GTIN 4015613632308



CNS
18/10

• Inserts de coupe

2 accessoires pour râper/découper des bâtonnets (3,5 mm, 7 mm)

3 accessoires pour couper des tranches (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)

• Propriétés

Avec 5 accessoires de coupe

Accessoires lavables en machine

Bac récupérateur de restes, plastique

Pieds antidérapants

• Compris

1 support pour 4 accessoires, plastique

• Dimensions

L 400 x P 130 x H 145 mm

• Poids

0,95 kg



Coupe-tomates 5510

120400

PVC* 198,- €

GTIN 4015613818252



STAINLESS
STEEL

Un jeu d'enfants – des tranches de tomates pour les salades, comme garniture pour les burgers ou pour un buffet. Le coupe-tomates manuel séduit par sa manipulation facile et des résultats de coupe propres.

• Matériau de la lame

Acier inoxydable

• Type de lame

10 lames fixes

• Épaisseur de coupe

5,5 mm

• Diamètre de coupe max.

90 mm

• Dimensions

L 197 x P 432 x H 197 mm

• Poids

4,66 kg



- ▶ Antidérapant et facile à fixer
- ▶ 4 pieds avec ventouse



- ▶ Travail rapide et intuitif
- ▶ Grâce à la commande manuelle



- ▶ Maximum 11 tranches de 5,5 mm d'épaisseur

Coupes-légumes



Coupe-légumes GMS550

120325

PVC* 1 029,- €

GTIN 4015613528274



- Matériau
- Orifice de remplissage

- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Fonte d'aluminium
1 x L 160 x P 74 mm
1 x Ø 58 mm
1 disque à râper Z3a, 3 mm
1 disque à râper Z5a, 5 mm
1 disque à râper Z7a, 7 mm
1 disque de découpe E2a, 2 mm
1 disque de découpe E4a, 4 mm
1 poussoir
0,55 kW | 230 V | 50 Hz
L 240 x P 630 x H 500 mm
29,2 kg



Coupe-légumes GMS580

120328

PVC* 1 979,- €

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
- Compris

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Fonte d'aluminium
Acier inoxydable
Plastique
1 x L 83 x P 160 mm
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

Accessoires

Disque à trancher E1a

- Matériau : Aluminium
- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 1 mm
- Dimensions : L 204 x P 204 x H 35 mm
- Poids : 0,72 kg
- GTIN : 4015613721125



120316

PVC* 65,- €

Disque à trancher E2a

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 2 mm
- Dimensions : L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids : 0,34 kg
- GTIN : 4015613658117



120307

PVC* 54,- €

Disque à trancher E4a

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 4 mm
- Dimensions : L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids : 0,32 kg
- GTIN : 4015613658124



120308

PVC* 54,- €

Disque à trancher E8a

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 8 mm
- Dimensions : L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids : 0,65 kg
- GTIN : 4015613658131



120309

PVC* 65,- €

Disque à trancher E10a

- Matériau : Aluminium, Acier inoxydable
- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 10 mm
- Dimensions : L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids : 0,62 kg
- GTIN : 4015613658148



120310

PVC* 65,- €

Disque à trancher H3a

- Matériau : Aluminium, Acier inoxydable
- Conçu pour : Bâtonnets
- Épaisseur de coupe : 3 mm
- Dimensions : L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids : 0,67 kg
- GTIN : 4015613658155



120311

PVC* 89,- €

Disque à trancher H4a

- Matériau : Aluminium, Acier inoxydable
- Conçu pour : Bâtonnets
- Épaisseur de coupe : 4 mm
- Dimensions : L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids : 0,67 kg
- GTIN : 4015613658209

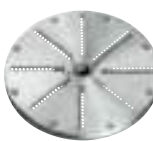


120312

PVC* 89,- €

Disque à trancher Z3a

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour : Copeaux
- Épaisseur de coupe : 3 mm
- Dimensions : L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids : 0,32 kg
- GTIN : 4015613658223



120313

PVC* 55,- €

Disque à trancher Z5a

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour : Copeaux
- Épaisseur de coupe : 5 mm
- Dimensions : L 205 x P 205 x H 35 mm
- Poids : 0,33 kg
- GTIN : 4015613658230



120314

PVC* 55,- €

Disque à trancher Z7a

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour : Copeaux
- Épaisseur de coupe : 7 mm
- Dimensions : L 204 x P 204 x H 13 mm
- Poids : 0,31 kg
- GTIN : 4015613658247

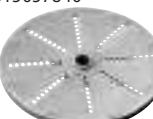


120315

PVC* 55,- €

Disque de coupe K5-AHB

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Conçu pour : Fromage râpé
- Épaisseur de coupe : 5 mm
- 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

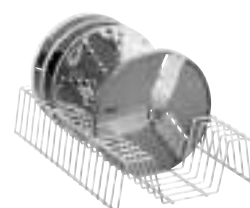


120302

PVC* 65,- €

Support pour disques

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 10 - 18 disques de découpe (en fonction du modèle)
- Dimensions : L 400 x P 245 x H 85 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613615417



A120255

PVC* 33,- €



Coupe-légumes GMS601

120327

PVC* 1 498,- €

GTIN 4015613694306



Coupe-légumes efficace avec orifice de remplissage extra-grand pour les légumes, les fruits ou le fromage.



• Matériau

Fonte d'aluminium

Acier inoxydable

Plastique

• Orifice de remplissage

1 x L 115 x P 75 mm

1 x ø 52 mm

• 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

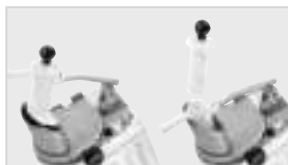
0,617 kW | 230 V | 50 Hz

• Dimensions

L 290 x P 530 x H 515 mm

• Poids

18,3 kg



- ▶ Pratique : 2 possibilités de remplissage
- ▶ En plus de l'ouverture de remplissage, l'orifice avec poussoir permet d'ajouter rapidement de petits aliments



- ▶ 18 disques de coupe pour trancher, couper en bâtonnets, râper et couper en dés, 1 bec de remplissage et 1 porte-disques pour une flexibilité maximale

Accessoires

Réceptacle collecteur GMS600

- Matériau : Plastique
- Format : 1/3 GN, 175 mm de profondeur
- Dimensions : L 325 x P 175 x H 195 mm
- Poids : 0,47 kg
- GTIN : 4015613682686



120353

PVC* 65,- €

Goulotte de remplissage GMS600

- Dimensions : L 260 x P 115 x H 275 mm
- Poids : 1,4 kg
- GTIN : 4015613676111



120344

PVC* 85,- €

Disque de coupe pour tranches DF1

- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 1 mm
- Dimensions : L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids : 0,61 kg
- GTIN : 4015613677163



120350

PVC* 89,- €

Disque de coupe pour tranches DF2

- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 2 mm
- Dimensions : L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids : 0,66 kg
- GTIN : 4015613676012



120331

PVC* 85,- €

Disque de coupe pour tranches DF4

- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 4 mm
- Dimensions : L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids : 0,68 kg
- GTIN : 4015613677170



120349

PVC* 72,- €

Disque de coupe pour tranches DF5

- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 5 mm
- Dimensions : L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids : 0,56 kg
- GTIN : 4015613676029



120332

PVC* 72,- €

Accessoires

Disque de coupe pour tranches DF8

- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 8 mm
- Dimensions : L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids : 0,61 kg
- GTIN : 4015613677187



120348

PVC* 72,- €

Disque de coupe pour tranches DF10

- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 10 mm
- Dimensions : L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids : 0,47 kg
- GTIN : 4015613677194



120351

PVC* 65,- €

Disque de coupe pour tranches DF14

- Conçu pour : Tranches
- Épaisseur de coupe : 14 mm
- Dimensions : L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids : 0,43 kg
- GTIN : 4015613677200



120352

PVC* 69,- €

Disque de coupe pour dés PS8

- Conçu pour : Dés
- Épaisseur de coupe : 8 x 8 mm
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Disque de coupe pour tranches DF8
- Dimensions : L 209 x P 209 x H 16 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613677248



120358

PVC* 165,- €

Disque de coupe pour dés PS10

- Conçu pour : Dés
- Épaisseur de coupe : 10 x 10 mm
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Disque de coupe pour tranches DF10
- Dimensions : L 210 x P 210 x H 16 mm
- Poids : 0,69 kg
- GTIN : 4015613676098



120342

PVC* 145,- €

Disque de coupe pour dés PS14

- Conçu pour : Dés
- Épaisseur de coupe : 14 x 14 mm
- Uniquement utilisable en combinaison avec : Disque de coupe pour tranches DF14
- Dimensions : L 210 x P 210 x H 16 mm
- Poids : 0,66 kg
- GTIN : 4015613677255



120345

PVC* 129,- €

Disque de coupe pour 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* 65,- €

Disque de coupe pour râpes DT2

- Conçu pour : Copeaux
- Épaisseur de coupe : 2 mm
- Dimensions : L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids : 0,55 kg
- GTIN : 4015613677224

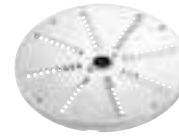


120347

PVC* 89,- €

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

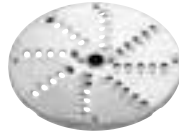


120346

PVC* 89,- €

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

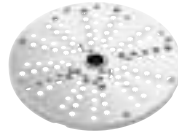


120337

PVC* 72,- €

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

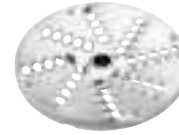


120338

PVC* 98,- €

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* 79,- €

Disque de coupe DQ4

- Conçu pour : Bâtonnets / julienne
- Épaisseur de coupe : 4 mm
- Dimensions : L 206 x P 206 x H 35 mm
- Poids : 0,73 kg
- GTIN : 4015613676036



120333

PVC* 119,- €

Disque de coupe DQ8

- Conçu pour : Bâtonnets / julienne
- Épaisseur de coupe : 8 mm
- Dimensions : L 205 x P 205 x H 35 mm
- Poids : 0,68 kg
- GTIN : 4015613676043



120334

PVC* 119,- €



Cutter 1000

120840

PVC* 598,- €

GTIN 4015613811208



L'aide parfaite pour la préparation de plats. Avec sa double lame, le cutter permet de couper rapidement les légumes et la viande en petits morceaux - idéal pour les soupes, les sauces, une farce pour des pâtes ou pour de la chair à saucisse.



- Contenance 6 litre(s)
- Vitesse de rotation max. 2100 t / min.
- Modèle de lame 2 lames (double lame)
Acier inoxydable
- Diamètre de l'orifice de remplissage 40 mm
- Dimensions du bol en acier inoxydable Ø 270 mm, hauteur 156 mm
- Puissance 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 315 x P 520 x H 400 mm
- Poids 18,4 kg



Attendrisseur de viande 1WS2000

A370254

PVC* 989,- €

GTIN 4015613758992



Les avantages d'attendrir les viandes sans os sont évidents : un résultat tendre avec un temps de cuisson réduit. Les épices et la marinade pénètrent mieux dans la viande ce qui en améliore également le goût.



- Matériau du réducteur Acier
- Capacité max. 200 kg / h
- Protection contre la surcharge Oui
- Dimensions de l'orifice de remplissage L 190 x P 25 mm
- Set de rouleaux amovible Oui
- Set de rouleaux lavable en machine Oui
- Puissance 0,35 kW | 230 | 50 Hz
- Dimensions L 225 x P 465 x H 430 mm
- Poids 17,8 kg



Hache-viande FW10

370224

PVC* 285,- €

GTIN 4015613580739



- Matériau Plastique
- Matériau de l'entonnoir du moulin Acier inoxydable / fonte d'aluminium
- Capacité max. 10 kg / h.
- Diamètre des disques 62 mm
- Protection contre la surcharge Oui
- Propriétés Compartiment intégré pour le rangement des disques perforés



- Compris 1 lames en acier inoxydable, à 4 ailes
1 embout à Kebbe (plat orientale)
1 accessoire à formes pour biscuits
1 poussoir
1 tube à farcir les saucisses
3 disques perforés (3mm, 4,8 mm, 8 mm)
- Puissance 0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 350 x P 205 x H 340 mm
- Poids 5 kg



Hache-viande 12SQO, 0,75 kW

370213

PVC* 1 249,- €

GTIN 4015613582849



- Matériau
- Matériau de l'entonnoir du moulin
- Matériau du réducteur
- Capacité max.
- Diamètre des disques
- Protection contre la surcharge
- Compris



- Puissance
- Dimensions
- Poids

Aluminium
CNS 18/10
Acier
160 kg / h.
70 mm
Oui
1 disque perforé 6 mm
1 lame
1 poussoir
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
L 290 x P 460 x H 500 mm
20 kg

Grille perf. 12SQO/2

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre des perforations : 2 mm
- Dimensions : L 70 x P 70 x H 20 mm
- Poids : 0,18 kg
- GTIN : 4015613429700

A370201

PVC* 73,- €

Grille perf. 12SQO/4,5

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre des perforations : 4,5 mm
- Dimensions : L 70 x P 70 x H 20 mm
- Poids : 0,13 kg
- GTIN : 4015613429717

A370202

PVC* 49,- €

Grille perf. 12SQO/8

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre des perforations : 8 mm
- Dimensions : L 70 x P 70 x H 20 mm
- Poids : 0,13 kg
- GTIN : 4015613527086

A370207

PVC* 49,- €

Couteau 12SQO

- Dimensions : L 60 x P 60 x H 10 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4015613429731

A370204

PVC* 29,- €



Hachoir à viande FW200

370235

PVC* 2 719,- €

GTIN 4015613702216



Hachoir à viande avec marche arrière – Pour la préparation de grandes quantités de viande jusqu'à 200 kg par heure. L'appareil puissant convainc également en combinaison avec la presse à hamburger FW200 disponible en option.



- Matériau de l'entonnoir du moulin
- Matériau du réducteur
- Capacité max.
- Diamètre des disques
- Diamètre de l'orifice de remplissage
- Protection contre la surcharge
- Compris



- Puissance
- Dimensions
- Poids

Acier inoxydable
Acier inoxydable
200 kg / h.
82 mm
50 mm
Non
1 disque perforé 4,5 mm
1 lames en acier inoxydable, à 4 ailes
1 poussoir
1,47 kW | 230 V | 50 Hz
L 500 x P 435 x H 445 mm
32 kg

Disque perforé FW200

- Matériau : Acier inoxydable
- Propriétés : Perforation 4,5 mm
- Dimensions : L 82 x P 82 x H 9 mm
- Poids : 0,22 kg
- GTIN : 4015613758503



370302

PVC* 49,- €

Lame FW200

- Matériau : Acier inoxydable
- Propriétés : à 4 ailes
- Dimensions : L 120 x P 12 x H 52 mm
- Poids : 0,06 kg
- GTIN : 4015613758497



370301

PVC* 29,- €

Presse hamburger FW200

- Matériau : Acier inoxydable, Plastique
- Dimensions du steak haché : Diamètre : 110 mm, Épaisseur : 15 mm
- Poids du steak haché : Env. 155 g
- Dimensions : L 320 x P 175 x H 415 mm
- Poids : 3,9 kg
- GTIN : 4015613702223



370236

PVC* 679,- €

Hache-viande FW500



Le hachoir à viande avec orifice de remplissage ultra-large et moteur ventilé permet de hacher jusqu'à 500 kg de viande par heure. L'unité de coupe amovible permet un stockage temporaire conforme à la norme HACCP dans le réfrigérateur.



- Matériau de l'entonnoir du moulin Aluminium
- Matériau du réducteur Acier inoxydable
- Capacité max. 500 kg / h.
- Diamètre des disques 100 mm
- Diamètre de l'orifice de remplissage 76 mm
- Protection contre la surcharge Oui
- Unité de coupe amovible Oui
- Propriétés Permet un stockage temporaire conforme à la norme HACCP dans le réfrigérateur
Toutes les pièces en acier inoxydable et l'unité de coupe sont lavables en machine
Grand orifice de remplissage
- Puissance 2,2 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
Prêt à être branché

	Système Unger	Compris	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
FW500	Non	1 disque perforé 6 mm 1 lames en acier inoxydable, à 4 ailes 1 poussoir	L 305 mm P 470 mm H 500 mm	40,8 kg	370238	2 798,- €	4015613739519
FW500US	Oui	2 disques perforés 6 mm 2 lames en acier inoxydable, à 3 ailes 1 poussoir	L 415 mm P 565 mm H 680 mm	42,2 kg	370239	3 098,- €	4015613762463



Accessoires

Lame FW500

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : à 4 ailes
- Dimensions : L 90 x P 90 x H 13 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613775807



370242

PVC* 39,- €

Disque perforé FW500

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : Perforation 6 mm
- Dimensions : L 97 x P 97 x H 9 mm
- Poids : 0,29 kg
- GTIN : 4015613775814



370243

PVC* 59,- €

Lame FW500US

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : à 3 ailes
- Dimensions : L 80 x P 80 x H 15 mm
- Poids : 0,15 kg
- GTIN : 4015613775838



370246

PVC* 53,- €

Ébaucheuse FW500US

- Matériau : Acier carbone
- Dimensions : L 99 x P 99 x H 20 mm
- Poids : 0,38 kg
- GTIN : 4015613775852



3739947

PVC* 51,- €

Disque perforé FW500US/8

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : Perforation 8 mm
- Dimensions : L 97 x P 97 x H 8 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613775876



370248

PVC* 51,- €

Disque perforé FW500US/4,5

- Matériau : Acier carbone
- Propriétés : Perforation 4,5 mm
- Dimensions : L 97 x P 97 x H 10 mm
- Poids : 0,29 kg
- GTIN : 4015613775890



370249

PVC* 51,- €



Eplucheuses à pommes de terre



Éplucheuse pommes de terre 5KG



La fraîcheur d'une pomme de terre se révèle à son goût et à sa consistance. Cela permet d'offrir une qualité de goût élevée, y compris pour les grandes quantités de pommes de terre.



- Réglage de la vitesse 1 niveau
- Minuterie Oui
- Raccord d'eau 3/4"



	Contenance	Capacité max.	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
5KG	5 kg	70 - 100 kg / h.	0,55 kW 230 V 50 Hz	L 622 mm P 540 mm H 802 mm	37 kg	120178	1 698,- €	4015613811086
7,5 Kg	10 kg	120 kg / h.	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 400 mm P 770 mm H 870 mm	38 kg	A120186	2 539,- €	4015613433455
10KG	10 kg	130 kg / h.	0,75 kW 230 V 50 Hz	L 560 mm P 680 mm H 870 mm	38,2 kg	120198	1 798,- €	4015613714899



Trancheuses



Trancheuse 195 Plus



L'équipement de cette trancheuse optimisée se distingue à plusieurs points de vue par ses caractéristiques techniques. La trancheuse en porte-à-faux puissante dispose d'un bac de récupération des restes, d'un aiguiseur de lame, d'un système de guidage de coupe ainsi que d'une double protection de la lame et d'un commutateur magnétique pour assurer la sécurité.

- Matériau
 - Aluminium
 - Plexiglas
 - Plastique
- Modèle
 - Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité
- Conçu pour
 - Charcuterie
- Avec aiguiseur de lame
 - Oui
- Protection de la lame
 - double
- Commutateur magnétique
 - Oui
- Système de guidage de coupe
 - Oui
- Bac récupérateur de restes
 - Oui



► Conçue pour : la charcuterie



► Bac récupérateur de restes efficace



► Système propre de guidage de coupe



► Aiguiseur de lame pratique

	Diamètre de la lame	Longueur de coupe	Hauteur de coupe	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	L 335 mm P 440 mm H 340 mm	11,2 kg	174196	489,- €	4015613683188
220 Plus	220 mm	205 mm	135 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 410 mm P 475 mm H 360 mm	14 kg	174221	529,- €	4015613683195
250 Plus	250 mm	195 mm	140 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 435 mm P 510 mm H 385 mm	14,8 kg	174251	619,- €	4015613664064
275 Plus	275 mm	180 mm	150 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	L 435 mm P 520 mm H 385 mm	16,9 kg	174276	709,- €	4015613673189
300 Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	L 480 mm P 630 mm H 461 mm	20,8 kg	174301	898,- €	4015613683201



Accessoires



Lame Basic 195

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 195 mm
- Dimensions : L 195 x P 195 x H 15 mm
- Poids : 0,69 kg
- GTIN : 4015613837093

174060

PVC* 39,- €



Lame 195, dentelé

- Modèle de lame : Ondulé
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame : 195 mm
- Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm
- Poids : 0,64 kg
- GTIN : 4015613658254

174050

PVC* 98,- €



Lame 195, antiadhésif

- Modèle de lame : Revêtement antiadhésif
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame : 195 mm
- Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm
- Poids : 0,64 kg
- GTIN : 4015613658261

174051

PVC* 112,- €

Lame Basic 220

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 220 mm
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 16 mm
- Poids : 0,79 kg
- GTIN : 4015613837109

174061

PVC* 59,- €

Lame 220, dentelé

- Modèle de lame : Ondulé
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame : 220 mm
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm
- Poids : 0,67 kg
- GTIN : 4015613658278

174052

PVC* 102,- €

Lame 220, antiadhésif

- Modèle de lame : Revêtement antiadhésif
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame : 220 mm
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm
- Poids : 0,67 kg
- GTIN : 4015613658285

174053

PVC* 112,- €

Lame Basic 250

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 250 mm
- Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm
- Poids : 0,98 kg
- GTIN : 4015613837116

174062

PVC* 69,- €

Lame 250, dentelé

- Modèle de lame : Ondulé
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame : 250 mm
- Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613658292

174054

PVC* 112,- €

Lame 250, antiadhésif

- Modèle de lame : Revêtement antiadhésif
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame : 250 mm
- Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613658308

174055

PVC* 125,- €

Lame Basic 275

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 275 mm
- Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm
- Poids : 1,53 kg
- GTIN : 4015613837123

174063

PVC* 119,- €

Lame 275, dentelé

- Modèle de lame : Ondulé
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame : 275 mm
- Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613658315

174056

PVC* 205,- €

Lame 275, antiadhésif

- Modèle de lame : Revêtement antiadhésif
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame : 275 mm
- Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm
- Poids : 1,5 kg
- GTIN : 4015613658322

174057

PVC* 239,- €

Lame Basic 300

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 21 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613837130

174064

PVC* 149,- €

Lame 300, dentelé

- Modèle de lame : Ondulé
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613658339

174058

PVC* 235,- €

Lame 300, antiadhésif

- Modèle de lame : Revêtement antiadhésif
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613658346

174059

PVC* 245,- €

Trancheuse PRO 250-G



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
- Avec aiguiseur de lame Charcuterie
- Protection de la lame Fromage
- Commutateur magnétique Oui
- Système de guidage de coupe Simple
- Bac récupérateur de restes Non
- Oui
- Oui



► Conçu pour la charcuterie et le fromage



► Bac récupérateur de restes efficace



► Guide de découpe propre



	Diamètre de la lame	Longueur de coupe	Hauteur de coupe	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
PRO 250-G	250 mm	200 mm	160 mm	0,16 kW 230 V 50 Hz	L 410 mm P 560 mm H 400 mm	22,3 kg	174303	1 598,- €	4015613714486
PRO 300-G	300 mm	250 mm	220 mm	0,4 kW 230 V 50 Hz	L 547 mm P 615 mm H 545 mm	36 kg	174302	3 149,- €	4015613702131



Accessoires

Lame Basic PRO 250-G

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier
- Diamètre de la lame : 250 mm
- Dimensions : L 250 x P 250 x H 23 mm
- Poids : 1 kg
- GTIN : 4015613814254



174304

PVC* 229,- €

Lame Basic 300

- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 21 mm
- Poids : 1,6 kg
- GTIN : 4015613837130



174064

PVC* 149,- €

Lame 300, dentelé

- Modèle de lame : Ondulé
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Chromé dur
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613658339



174058

PVC* 235,- €

Lame 300, antiadhésif

- Modèle de lame : Revêtement antiadhésif
- Conçu pour : Charcuterie
- Matériau : Acier inoxydable, Avec revêtement en teflon
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613658346



174059

PVC* 245,- €

Balances de cuisine



Balance cuisine, 15kg, 5g



- Matériau
- Plage de pesage jusqu'à
- Tarer
- Fonctionnement par



- Propriétés
- Compris
- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Plastique ABS
15 kg
Oui
Batterie
Bloc d'alimentation
Niveau à bulle (pour l'alignement correct de l'appareil)
1 batterie
1 bloc d'alimentation
Convient aux pesages non soumis à l'étalonnage légal
0,004 kW | 230 V | 50 Hz
L 280 x P 330 x H 125 mm
2,8 kg

	Résolution	Code-No.	PVC*	GTIN
Balance cuisine, 15kg, 5g	5 g	A300117	195,- €	4015613587417
Balance cuisine, 15kg, 2g	2 g	A300118	215,- €	4015613587424



Balance digitale, 60kg, 20g



- Tarer
- Fonctionnement par



- Propriétés



- Compris
- Remarque importante

- Puissance
- Dimensions
- Poids

Oui
Piles (4 x AAA)
Bloc d'alimentation
Affichage à distance pour le montage mural, distance max. 1,4 m
1 bloc d'alimentation
Convient aux pesages non soumis à l'étalonnage légal
0,0018 kW | 230 V | 50 Hz
L 320 x P 305 x H 42 mm
3,2 kg

	Plage de pesage jusqu'à	Résolution	Code-No.	PVC*	GTIN
Balance digitale, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	155,- €	4015613572437
Balance digitale, 150Kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	165,- €	4015613572444





Machine sous vide 305/15L

300748

PVC* 149,- €

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.

- Longueur de la baguette d'apport 305 mm
- Nombre de cordons de soudure 1
- Durée de soudure réglable 2 niveaux
- Pompe à vide 15 l/min. (0,9 m³/h)
- Vide maximum -800 mbar
- Intensité du vide réglable Oui
- Propriétés Porte-rouleau avec lame intégrée
- Compris 1 rouleau de film de mise sous vide (largeur 22 cm, longueur 3 m)
- 1 rouleau de film de mise sous vide (largeur 28 cm, longueur 3 m)
- 1 tuyau de raccordement (pour la mise sous vide externe)
- Puissance 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 400 x P 180 x H 92 mm
- Poids 2,5 kg



Appareil sous vide 315/20L

300750

PVC* 375,- €

GTIN 4015613811451



L'un des nombreux avantages de l'utilisation d'un appareil de mise sous vide est qu'il permet d'augmenter la durée de conservation des aliments. Emballés sous vide, les plats peuvent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur avant d'être utilisés et servis. Cela optimise l'utilisation des marchandises et réduit les pertes de marchandises.

- Longueur de la baguette d'apport 315 mm
- Nombre de cordons de soudure 1
- Durée de soudure réglable Non
- Pompe à vide 20 l / min. (env. 1,2 m³ / h.)
- Vide maximum -980 mbar
- Intensité du vide réglable Oui
- Compris 1 rouleau de film de mise sous vide (largeur 28 cm, longueur 6 m)
- Puissance 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 400 x P 340 x H 105 mm
- Poids 4,9 kg

Accessoires

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* 17,50 €

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 50 x P 280 x H 50 mm
- Poids : 0,51 kg
- GTIN : 4015613474953



300419

PVC* 19,50 €

Réc. mise sous vide

- Matériau : Plastique
- Contenance : 1,5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Dimensions : L 135 x P 135 x H 180 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613632445



300422

PVC* 33,- €



Machine sous vide 420/20L

300746

PVC* 489,- €

GTIN 4015613699257



Prêt en permanence : l'appareil de mise sous vide avec porte-rouleau et lame intégrée est prêt à l'emploi immédiatement. L'appareil convient particulièrement pour mettre sous vide, faire mariner et sceller de petites quantités.



- Longueur de la baguette d'apport 420 mm
- Nombre de cordons de soudure 2
- Durée de soudure réglable 2 niveaux
- Pompe à vide 20 l / min. (env. 1,2 m³ / h.)
- Vide maximum -900 mbar
- Propriétés Porte-rouleau avec lame intégrée
- Compris 1 rouleau de film de mise sous vide (40 cm x 6 m)
- Puissance 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 500 x P 395 x H 140 mm
- Poids 6,6 kg



Appareil MsV 400M

300435

PVC* 1 349,- €

GTIN 4015613578491



- Longueur de la baguette d'apport 400 mm
- Nombre de cordons de soudure 1
- Durée de soudure réglable 3 niveaux
- Pompe à vide env. 31,5 l / min. (1,9 m³ / h.)
- Vide maximum -850 mbar
- Propriétés Collecteur de liquides
- Compris Affichage de la pression par le manomètre
- Puissance Porte-rouleau avec lame intégrée
- Dimensions 1 rouleau de film de mise sous vide (40 cm x 3 m)
- Poids 1 tuyau de raccordement (pour mettre des récipients sous vide)
- 5 sachets de mise sous vide (40 x 50 cm)
- 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- L 550 x P 325 x H 270 mm
- 12,5 kg

Accessoires

Set de rouleaux film plastique 400

- Dotation du set : 2 rouleaux de film de mise sous vide
- 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* 24,50 €

Sachet mise sous vide, structuré

- Contenance : 20 litre(s)
- Taille de sachet : 400 x 600 mm
- Modèle : Gaufré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide : Oui
- Unité de commande : 1 carton (50 sachets)
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 1 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4015613473345



300414

PVC* 49,- €

Sachet de mise sous vide G1,2L



- Conçu pour Appareils de mise sous vide externe
- Modèle Gaufré (nervuré d'un côté)
- Compatible avec la mise sous vide Oui
- Unité de commande 1 carton (50 sachets)

	Contenance	Taille de sachet	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
G1,2L	1,2 litre(s)	160 x 250 mm	L 160 x P 250 x H 1 mm	0,4 kg	300411	11,- €	4015613459196
G2,5L	2,5 litre(s)	200 x 300 mm	L 200 x P 300 x H 25 mm	0,5 kg	300412	13,50 €	4015613459202
G7,5L	7,5 litre(s)	300 x 400 mm	L 300 x P 400 x H 25 mm	1 kg	300413	25,- €	4015613459219



Machine sous vide K 250/150L

300301

PVC* 2 998,- €

GTIN 4015613708355



Appareil de mise sous vide puissant et solide avec commande intuitive. Les plaques fournies permettent d'adapter la hauteur dans la chambre si nécessaire.



- Matériau du couvercle Plexiglas
- Longueur de la baguette d'apport 250 mm
- Nombre de cordons de soudure 1
- Durée de soudure réglable 6 niveaux
- Dimensions de la chambre L 256 x P 370 x H 125 mm
- Pompe à vide 150 l / min. (8-9 m³ / h.)
- Vide maximum -995 mbar
- Intensité du vide réglable Non
- 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



Machine sous vide K 290/77L

300749

PVC* 1 269,- €

GTIN 4015613794822



Mettre sous vide, mariner et sceller. L'appareil de mise sous vide avec 5 niveaux d'intensité réglables offre différentes solutions pour la conservation et la préparation des aliments.



- Matériau du couvercle Polyméthacrylate de méthyle (PMMA)
- Longueur de la baguette d'apport 290 mm
- Nombre de cordons de soudure 1
- Durée de soudure réglable 0 - 6 secondes
- Dimensions de la chambre L 350 x P 300 x H 80 mm
- Pompe à vide env. 77 l / min. (4,62 m³ / h.)
- Vide maximum -999 mbar
- Intensité du vide réglable Oui
- Puissance 0,63 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 360 x P 550 x H 560 mm
- Poids 21,8 kg



Machine sous vide K 300/60L

300747

PVC* 779,- €

GTIN 4015613699264

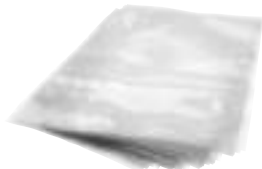


Garder un oeil sur tout : l'appareil de mise sous vide à compartiment est équipé d'un couvercle en verre et d'un manomètre pour surveiller la dépression. Un étrier de serrage dans le compartiment empêche le sachet sous vide de glisser.



- Matériau du couvercle Verre
- Longueur de la baguette d'apport 300 mm
- Nombre de cordons de soudure 2
- Durée de soudure réglable 3 - 9 secondes
- Dimensions de la chambre L 305 x P 320 x H 90 mm
- Pompe à vide 60 l / min. (env. 4 m³ / h.)
- Vide maximum -900 mbar
- Intensité du vide réglable Oui
- Compris 30 sachets sous vide (280 x 330 mm)
- Puissance 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 375 x P 440 x H 271 mm
- Poids 15,1 kg

Sachet de mise sous vide K1,2L



- Conçu pour Appareils de mise sous vide à compartiments
- Modèle Lisse
- Compatible avec la mise sous vide Oui
- Unité de commande 1 paquet (100 sachets)

	Contenance	Taille de sachet	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
K1,2L	1,2 litre(s)	160 x 250 mm	L 160 x P 250 x H 25 mm	0,67 kg	300311	17,50 €	4015613610320
K2,5L	2,5 litre(s)	200 x 300 mm	L 200 x P 300 x H 25 mm	0,5 kg	300312	25,- €	4015613610337
K7,5L	7,5 litre(s)	300 x 350 mm	L 300 x P 350 x H 25 mm	1 kg	300313	45,- €	4015613610344

Essoreuse à salade K1-12L



Pour la préparation efficace, fiable et hygiénique de salades croquantes et de légumes frais. L'utilisation et le nettoyage faciles sont particulièrement pratiques.



- Matériau Plastique
- Entraînement Entraînement à manivelle
- Particularités Convient également pour sécher les légumes



	Contenance	Écoulement de l'eau	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
K1-12L	12 litre(s)	–	L 320 mm P 320 mm H 440 mm	2,2 kg	120710	132,- €	4015613678245
K1-25L	25 litre(s)	Tuyau de vidange	L 420 mm P 420 mm H 520 mm	3,3 kg	120709	145,- €	4015613676586





Tout est dans le détail :

là aussi, vous devez retrouver la qualité Bartscher - même si vous n'utilisez qu'une simple casserole ou un récipient GN.

Dans les pages suivantes, nous vous présentons notre offre complète.

ACCESSOIRES DE CUISINE

Bac GN, Basic Line



Récipient GN conforme à la norme EN 631 en acier inoxydable au nickel-chrome avec surface satinée



- Matériau
- Norme
- Surface
- Empilable

Acier au nickel-chrome
EN 631
Satiné
Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	20 mm	3,4 litre(s)	L 530 x P 325 x H 20 mm	0,8 kg	711020	11,- €	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 40 mm	0,5 kg	711040	14,50 €	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	0,6 kg	711065	16,50 €	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	0,7 kg	711100	19,- €	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	0,8 kg	711150	28,- €	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 litre(s)	L 530 x P 325 x H 200 mm	0,9 kg	711200	34,- €	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 20 mm	0,15 kg	723020	9,- €	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 40 mm	0,2 kg	723040	10,- €	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,25 kg	723065	12,50 €	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 355 x P 325 x H 100 mm	0,75 kg	723100	15,50 €	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	0,5 kg	723150	20,50 €	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 litre(s)	L 354 x P 325 x H 200 mm	0,6 kg	723200	26,- €	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 325 x P 265 x H 20 mm	0,1 kg	712020	8,50 €	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 litre(s)	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,2 kg	712040	9,50 €	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,25 kg	712065	10,50 €	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,55 kg	712100	13,50 €	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	0,4 kg	712150	18,50 €	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 200 mm	0,5 kg	712200	22,50 €	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 litre(s)	L 325 x P 176 x H 20 mm	0,24 kg	713020	7,- €	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 40 mm	0,1 kg	713040	9,- €	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 65 mm	0,15 kg	713065	10,50 €	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 litre(s)	L 325 x P 176 x H 100 mm	0,3 kg	713100	11,50 €	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 litre(s)	L 325 x P 176 x H 150 mm	0,69 kg	713150	16,50 €	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 litre(s)	L 325 x P 176 x H 200 mm	0,5 kg	713200	20,50 €	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 20 mm	0,07 kg	714020	5,75 €	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 litre(s)	L 265 x P 162 x H 40 mm	0,08 kg	714040	8,25 €	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 65 mm	0,12 kg	714065	9,- €	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 100 mm	0,2 kg	714100	10,- €	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 litre(s)	L 265 x P 162 x H 150 mm	0,4 kg	714150	14,- €	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 litre(s)	L 176 x P 162 x H 65 mm	0,07 kg	716065	7,25 €	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 litre(s)	L 176 x P 162 x H 100 mm	0,12 kg	716100	8,50 €	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 150 mm	0,2 kg	716150	11,50 €	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 litre(s)	L 176 x P 108 x H 65 mm	0,06 kg	719065	5,75 €	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 litre(s)	L 176 x P 108 x H 100 mm	0,1 kg	719100	8,50 €	4015613695914

Couvercle, Basic Line



Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	14,- €	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	13,- €	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	11,- €	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	9,- €	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	7,- €	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	5,50 €	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	4,- €	4015613695990

Bac GN, Top Line



CNS 18/10
EN 631
Brillant
Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 litre(s)	L 650 x P 530 x H 20 mm	1,8 kg	A120020	36,- €	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 litre(s)	L 650 x P 530 x H 40 mm	1,7 kg	A120040	39,- €	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 65 mm	2,5 kg	A120065	43,- €	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 100 mm	3,1 kg	A120103	49,- €	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 150 mm	3 kg	A120153	69,- €	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 litre(s)	L 530 x P 325 x H 20 mm	0,9 kg	A121025	19,- €	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 40 mm	1,1 kg	A121040	21,- €	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,3 kg	A121065	24,- €	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	1,4 kg	A121100	28,- €	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	1,7 kg	A120610	39,- €	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 litre(s)	L 530 x P 325 x H 200 mm	2,1 kg	A121200	52,- €	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 530 x P 162 x H 20 mm	0,5 kg	A128020	12,50 €	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 litre(s)	L 530 x P 162 x H 40 mm	0,55 kg	A128040	15,- €	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 litre(s)	L 530 x P 162 x H 65 mm	0,75 kg	A128065	19,- €	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 litre(s)	L 530 x P 162 x H 100 mm	1 kg	A128100	26,- €	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 litre(s)	L 530 x P 162 x H 150 mm	1,2 kg	A128150	36,- €	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 20 mm	0,55 kg	A125020	13,50 €	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 40 mm	0,75 kg	A125040	17,- €	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,83 kg	A125065	19,- €	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 354 x P 325 x H 100 mm	1,1 kg	A125100	24,- €	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	1,4 kg	A125150	34,- €	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 litre(s)	L 354 x P 325 x H 200 mm	1,6 kg	A125200	42,- €	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 325 x P 265 x H 20 mm	0,45 kg	A122020	10,50 €	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 litre(s)	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,6 kg	A122040	12,- €	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,6 kg	A122065	13,50 €	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,7 kg	A122100	17,- €	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	1,1 kg	A120620	25,50 €	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 200 mm	1,2 kg	A122200	35,- €	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 litre(s)	L 325 x P 176 x H 20 mm	0,25 kg	A123020	9,- €	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 40 mm	0,4 kg	A123040	10,50 €	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 litre(s)	L 325 x P 176 x H 65 mm	0,45 kg	A123065	12,- €	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 litre(s)	L 325 x P 176 x H 100 mm	0,55 kg	A123100	17,- €	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 litre(s)	L 325 x P 176 x H 150 mm	0,6 kg	A123150	25,- €	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 litre(s)	L 325 x P 176 x H 200 mm	0,9 kg	A123200	31,- €	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 20 mm	0,2 kg	A124020	7,- €	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 65 mm	0,3 kg	A124065	10,- €	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 litre(s)	L 265 x P 162 x H 100 mm	0,45 kg	A124100	12,- €	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 litre(s)	L 265 x P 162 x H 150 mm	0,65 kg	A120640	19,50 €	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 litre(s)	L 265 x P 162 x H 200 mm	0,85 kg	A124200	25,- €	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 litre(s)	L 176 x P 162 x H 65 mm	0,2 kg	A126065	8,50 €	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 litre(s)	L 176 x P 162 x H 100 mm	0,3 kg	A126100	10,50 €	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 150 mm	0,35 kg	A120650	19,- €	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 litre(s)	L 176 x P 162 x H 200 mm	0,45 kg	A126200	29,- €	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 litre(s)	L 176 x P 108 x H 65 mm	0,1 kg	A129065	9,- €	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 litre(s)	L 176 x P 108 x H 100 mm	0,2 kg	A129100	10,50 €	4016098169198

Bac GN, perforé, Top Line



CNS 18/10
EN 631
Brillant
Avec perforation (troué)
Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,1 kg	A101065	36,- €	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 litre(s)	L 530 x P 325 x H 100 mm	1,4 kg	A101100	42,- €	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 litre(s)	L 530 x P 325 x H 150 mm	1,6 kg	A101150	56,- €	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,9 kg	A103065	27,- €	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 litre(s)	L 354 x P 325 x H 100 mm	0,95 kg	A103100	35,- €	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 litre(s)	L 354 x P 325 x H 150 mm	1 kg	A103150	49,- €	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,65 kg	A102065	21,- €	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 100 mm	0,7 kg	A102100	26,- €	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 litre(s)	L 325 x P 265 x H 150 mm	0,95 kg	A102150	32,- €	4016098175212

Couvercle



CNS 18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	20,- €	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	14,- €	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	12,- €	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	10,- €	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	9,- €	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	5,- €	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	5,50 €	4016098169204

Couvercle, ajouré



CNS 18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	22,- €	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	16,- €	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	14,- €	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	12,50 €	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	10,50 €	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	9,- €	4016098101341

Couvercle, joint



CNS 18/10

Gastronorm	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	52,- €	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	44,- €	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	34,- €	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	29,- €	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	26,- €	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	21,- €	4015613409108

Accessoires

Entretoise, 325 mm

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

A120601

PVC* 8,50 €

Entretoise, 530 mm

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

A120602

PVC* 10,- €

Plaque GN



CNS 18/10

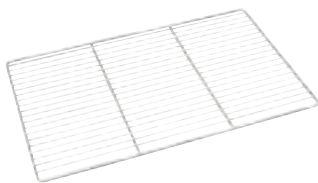


- Matériau
- Norme
- Surface
- Bord renforcé
- Empilable

CNS 18/10
EN 631
Satiné
Oui
Oui

Gastronorm	Profondeur du récipient	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 litre(s)	L 650 x P 530 x H 20 mm	2,7 kg	A101181	49,- €	4015613271699
2/1 GN	40 mm	10 litre(s)	L 650 x P 530 x H 40 mm	2 kg	A101182	59,- €	4015613271705
2/1 GN	65 mm	18,5 litre(s)	L 650 x P 530 x H 65 mm	2,5 kg	A101183	63,- €	4015613271712
1/1 GN	20 mm	3,5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 20 mm	1,5 kg	A101185	29,- €	4015613271729
1/1 GN	40 mm	5 litre(s)	L 530 x P 325 x H 40 mm	1,5 kg	A101186	32,- €	4015613271736
1/1 GN	65 mm	9 litre(s)	L 530 x P 325 x H 65 mm	1,7 kg	A101187	37,- €	4015613271743
1/2 GN	20 mm	1,6 litre(s)	L 325 x P 265 x H 25 mm	0,7 kg	A101190	16,- €	4015613271750
1/2 GN	40 mm	2 litre(s)	L 325 x P 265 x H 40 mm	0,75 kg	A101191	20,- €	4015613271767
1/2 GN	65 mm	4 litre(s)	L 325 x P 265 x H 65 mm	0,8 kg	A101192	22,- €	4015613271774
2/3 GN	20 mm	2,3 litre(s)	L 354 x P 325 x H 20 mm	1,2 kg	A101195	20,- €	4015613271781
2/3 GN	40 mm	3 litre(s)	L 355 x P 325 x H 40 mm	1,1 kg	A101196	27,- €	4015613271798
2/3 GN	65 mm	5,5 litre(s)	L 354 x P 325 x H 65 mm	0,75 kg	A101197	30,- €	4015613271804

Grille GN



CNS 18/10

Gastronorm	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2/1 GN	L 650 x P 530 x H 10 mm	1,9 kg	A101092	59,- €	4016098175267
1/1 GN	L 325 x P 530 x H 10 mm	0,95 kg	A101091	39,- €	4016098175250
1/2 GN	L 330 x P 265 x H 55 mm	0,75 kg	786009	45,- €	4015613815275
2/3 GN	L 355 x P 325 x H 10 mm	0,79 kg	133212	30,- €	4015613332123

Fond d'insertion perforé, GN



CNS 18/10

- Matériau
- Modèle

CNS 18/10
Avec perforation (troué)

Gastronorm	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1/1 GN	L 467 x P 269 x H 18 mm	0,8 kg	A101161	33,- €	4015613271644
1/2 GN	L 250 x P 195 x H 17 mm	0,4 kg	A101162	25,- €	4015613271651
1/3 GN	L 262 x P 110 x H 30 mm	0,3 kg	A101163	18,- €	4015613271682
1/4 GN	L 194 x P 90 x H 25 mm	0,25 kg	A101164	16,- €	4015613271668



Plateaux de présentation



Plat de présentation 17W-150x190



Présenter les préparations et les aliments de manière attrayante dans la vitrine. Les plats de présentation de haute qualité en mélamine permettent différentes présentations attrayantes avec un design esthétique.

- Matériau Mélamine
- Plage de température de -40 °C à 70 °C
- Lavable en machine Oui
- Unité de commande 5 pièces



► Design attrayant et intemporel



► Plage de température : -40 °C à 70 °C



	Couleur	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plat de présentation 17W-150x190	Blanc	L 150 x P 190 x H 17 mm	0,1 kg	122150	37,50 €	4015613824970
Plat de présentation 17S-150x190	Noir	L 150 x P 190 x H 17 mm	0,1 kg	122151	37,50 €	4015613824987
Plat de présentation 17W-150x300	Blanc	L 150 x P 300 x H 17 mm	0,2 kg	122160	62,50 €	4015613824994
Plat de présentation 17S-150x300	Noir	L 150 x P 300 x H 17 mm	0,2 kg	122161	62,50 €	4015613825007
Plat de présentation 17W-190x300	Blanc	L 190 x P 300 x H 17 mm	0,22 kg	122190	70,- €	4015613825014
Plat de présentation 17S-190x300	Noir	L 190 x P 300 x H 17 mm	0,22 kg	122191	70,- €	4015613825021
Plat de présentation 17W-210x280	Blanc	L 210 x P 280 x H 17 mm	0,26 kg	122222	72,50 €	4015613825076
Plat de présentation 17S-210x280	Noir	L 210 x P 280 x H 17 mm	0,23 kg	122223	72,50 €	4015613825083
Plat de présentation 17W-240x350	Blanc	L 240 x P 350 x H 17 mm	0,36 kg	122240	90,- €	4015613825038
Plat de présentation 17S-240x350	Noir	L 240 x P 350 x H 17 mm	0,36 kg	122241	90,- €	4015613825045
Plat de présentation 17W-280x420	Blanc	L 280 x P 420 x H 17 mm	0,52 kg	122180	130,- €	4015613825052
Plat de présentation 17S-280x420	Noir	L 280 x P 420 x H 17 mm	0,52 kg	122181	130,- €	4015613825069



Plat de présentation 35W-160x290



Présenter les préparations et les aliments de manière attrayante dans la vitrine. Les plats de présentation de haute qualité en mélamine permettent différentes présentations attrayantes avec un design esthétique.

- Matériau
- Plage de température
- Lavable en machine

Mélamine
de -40 °C à 70 °C
Oui



► Design attrayant et intemporel



► Plage de température : -40 °C à 70 °C



	Couleur	Unité de commande	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plat de présentation 35W-160x290	Blanc	5 pièces	L 160 x P 290 x H 35 mm	0,24 kg	122162	62,50 €	4015613825106
Plat de présentation 35S-160x290	Noir	5 pièces	L 160 x P 290 x H 35 mm	0,24 kg	122163	62,50 €	4015613825113
Plat de présentation 40W-150x190	Blanc	5 pièces	L 150 x P 190 x H 40 mm	0,15 kg	122152	52,50 €	4015613825090
Plat de présentation 40S-150x190	Noir	5 pièces	L 150 x P 190 x H 40 mm	0,15 kg	122153	52,50 €	4015613825441
Plat de présentation 40W-250x350	Blanc	5 pièces	L 250 x P 350 x H 40 mm	0,47 kg	122250	122,50 €	4015613825120
Plat de présentation 40S-250x350	Noir	5 pièces	L 250 x P 350 x H 40 mm	0,47 kg	122251	122,50 €	4015613825137
Plat de présentation 60W-210x280	Blanc	5 pièces	L 210 x P 280 x H 60 mm	0,41 kg	122212	105,- €	4015613825151
Plat de présentation 60S-210x280	Noir	5 pièces	L 210 x P 280 x H 60 mm	0,41 kg	122213	105,- €	4015613825168
Plat de présentation 60W-280x420	Blanc	3 pièces	L 280 x P 420 x H 60 mm	0,77 kg	122280	96,- €	4015613825144
Plat de présentation 60S-280x420	Noir	3 pièces	L 280 x P 420 x H 60 mm	0,77 kg	122281	96,- €	4015613825397
Plat de présentation 80W-190x300	Blanc	5 pièces	L 190 x P 300 x H 80 mm	0,46 kg	122192	110,- €	4015613825175
Plat de présentation 80S-190x300	Noir	5 pièces	L 190 x P 300 x H 80 mm	0,46 kg	122193	110,- €	4015613825182

Pense-bête mural 610-1AL



- Matériau
- Matériau des roulettes

Aluminium
Verre

	Modèle	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Pense-bête mural 610-1AL	610 mm de large	L 610 x P 60 x H 20 mm	0,5 kg	A256061V	24,- €	4015613799513
Pense-bête mural 910-1AL	910 mm de large	L 910 x P 60 x H 20 mm	0,7 kg	A256091V	29,- €	4015613799520

Bac couverts 1/1 GN polypropylène

A500410

PVC* 10,- €

GTIN 4015613584164



- Matériau
- Gastronorm
- Nombre de compartiments
- Empilable
- Dimensions
- Poids

Polypropylène
1/1 GN
4
Oui
L 530 x P 325 x H 100 mm
0,7 kg

Bac couverts BK40

500445

PVC* 43,- €

GTIN 4015613803029



- Nombre de compartiments
- Conçu pour
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

4
4 égouttoirs à couverts, Ø 90 mm, H 140 mm
Égouttoir à couverts
L 265 x P 304 x H 202 mm
1,25 kg

Bac couverts BK60

500446

PVC* 52,- €

GTIN 4015613803036



- Nombre de compartiments
- Conçu pour
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

6
6 égouttoirs à couverts, Ø 90 mm, H 140 mm
Égouttoir à couverts
L 385 x P 304 x H 206 mm
1,6 kg

Accessoires

Panier à couverts BKCNS

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Diamètre : 90 mm
- Dimensions : L 115 x P 115 x H 138 mm
- Poids : 0,2 kg
- GTIN : 4015613812786



500447

PVC* 9,50 €

Panier à couverts BKKST

- Matériau : Plastique
- Couleur : Blanc
- Diamètre : 90 mm
- Dimensions : L 99 x P 99 x H 141 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613812793



500448

PVC* 2,- €

Sauteuse E180-D1



L'ustensile indispensable dans toutes les cuisines. Que ce soit pour poêler, rôtir ou réchauffer, la sauteuse en acier inoxydable avec couvercle convient à toutes les tables de cuisson



- Modèle de plaque de braisage
- Matériau de la/des poignée(s)
- Propriétés de la poignée
- Compatible avec l'induction
- Compris

Acier inoxydable
Brossé
Acier inoxydable
Isolé contre la chaleur
Oui
1 couvercle

	Diamètre intérieur	Diamètre du fond	Hauteur de poêle	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	L 200 x P 350 x H 110 mm	0,95 kg	100454	49,- €	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	L 410 x P 220 x H 110 mm	1,2 kg	100456	54,- €	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	L 260 x P 486 x H 98 mm	1,3 kg	100457	62,- €	4015613773223

Casserole E3L-SG1



Cette marmite en acier inoxydable est un ustensile polyvalent qui convient à toutes les cuisinières. Avec sa longue poignée fixe, elle garantit une manipulation optimale dans la cuisine.



- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Compris

Oui
Oui
Isolé contre la chaleur
1 couvercle

	Contenance	Diamètre du fond	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
E3L-SG1	3 litre(s)	158 mm	L 200 x P 365 x H 170 mm	1,1 kg	100450	59,- €	4015613773162
E4L-SG1	4 litre(s)	175 mm	L 222 x P 407 x H 178 mm	1,3 kg	100451	65,- €	4015613773179
E6,7L-SG1	6,7 litre(s)	215 mm	L 485 x P 265 x H 200 mm	2 kg	100452	85,- €	4015613773186
E10,4L-SG1	10,4 litre(s)	250 mm	L 560 x P 310 x H 220 mm	2,7 kg	100453	102,- €	4015613773193

Marmite E6,1L-1



Cette marmite en acier inoxydable est un ustensile polyvalent qui convient à toutes les cuisinières. Grâce aux poignées isolées contre la chaleur, elle permet une utilisation sûre.



- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Compris

Oui
Oui
Isolé contre la chaleur
1 couvercle

	Contenance	Diamètre du fond	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
E6,1L-1	6,1 litre(s)	175 mm	L 295 x P 220 x H 240 mm	1,7 kg	100446	69,- €	4015613773124
E10,4L-1	10,4 litre(s)	262 mm	L 430 x P 320 x H 220 mm	3,2 kg	100449	98,- €	4015613773155
E11L-1	11 litre(s)	215 mm	L 340 x P 265 x H 290 mm	2,4 kg	100447	89,- €	4015613773131
E16L-1	16 litre(s)	290 mm	L 355 x P 443 x H 270 mm	3,8 kg	100448	119,- €	4015613773148
25L-D290	25 litre(s)	290 mm	L 320 x P 320 x H 326 mm	4,5 kg	100441	145,- €	4015613699660
25 L., avec couvercle	25 litre(s)	330 mm	L 430 x P 430 x H 275 mm	6,1 kg	100440	159,- €	4015613647746
30 L., avec couvercle	30 litre(s)	330 mm	L 430 x P 430 x H 325 mm	6,4 kg	100445	175,- €	4015613647753
70L-D380	70 litre(s)	380 mm	L 450 x P 450 x H 450 mm	12 kg	100442	298,- €	4015613714851

Set de casseroles T4P1

A130442

PVC* 142,- €

GTIN 4015613417158



• Dotation du set

- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Dimensions
- Poids

4 casseroles avec couvercle et 1 poêle
 Casserole 1 : contenance 2 litres,
 Ø du fond 16 cm, hauteur 10 cm
 Casserole 2 : contenance 2,7 litres,
 Ø du fond 18 cm, hauteur 11 cm
 Casserole 3 : contenance 5,1 litres,
 Ø du fond 24 cm, hauteur 11,5 cm
 Casserole 4 : contenance 6,1 litres,
 Ø du fond 20 cm, hauteur 20 cm
 Poêle : contenance 2,8 litres,
 Ø du fond 24 cm, hauteur 6,5 cm
 Oui
 Oui
 Poignée(s) froide(s)
 L 585 x P 340 x H 245 mm
 6 kg

Set de casseroles T4

A130441

PVC* 215,- €

GTIN 4015613403977



• Dotation du set

- Avec bord verseur
- Compatible avec l'induction
- Propriétés de la poignée
- Dimensions
- Poids

4 casseroles avec couvercle
 Casserole 1 : contenance 8 litres,
 Ø du fond 24 cm, hauteur 20 cm
 Casserole 2 : contenance 9 litres,
 Ø du fond 26 cm, hauteur 20,5 cm
 Casserole 3 : contenance 13 litres,
 Ø du fond 28 cm, hauteur 22,5 cm
 Casserole 4 : contenance 15 litres,
 Ø du fond 30 cm, hauteur 25 cm
 Oui
 Oui
 Poignée(s) froide(s)
 L 360 x P 315 x H 425 mm
 9 kg

Maniques 300



La paire de maniques en coton résiste particulièrement bien à la chaleur grâce à la protection ignifuge intégrée. La bride de suspension pratique permet de garder un espace de travail rangé et ordonné.

- Matériau
- Couleur
- Résistant à la chaleur jusqu'à
- Propriétés

100 % coton (à l'extérieur)
 Noir
 250 °C
 Avec protection ignifuge
 Avec bride de suspension
 Densité du tissu : 640 g/m²

• Remarque importante

Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge



	Longueur	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Maniques 300	300 mm	L 200 x P 300 x H 35 mm	0,23 kg	A500510	16,- €	4015613735467
Maniques 370	370 mm	L 220 x P 370 x H 35 mm	0,28 kg	A500511	18,- €	4015613735474
Maniques 420	420 mm	L 235 x P 420 x H 35 mm	0,36 kg	A500512	19,- €	4015613735481
Maniques 600	600 mm	L 230 x P 600 x H 35 mm	0,51 kg	A500513	26,- €	4015613735498

Boîte de stockage 10L



Boîte de stockage robuste et empilable pour le stockage hygiénique de différentes sortes de céréales, mais aussi d'épices, de riz ou de pâtes. Le couvercle transparent rabattable et pratique permet de voir rapidement quel aliment sec se trouve dans la boîte.

- Matériau
Polypropylène
Polycarbonate
- Propriétés du couvercle
Couvercle rabattable, amovible
Couvercle rabattable transparent, arrêtable
- Empilable
Oui

	Contenance	Compris	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Boîte de stockage 10L	10 litre(s)	1 pelle	L 300 mm P 400 mm H 230 mm	1,2 kg	500384	32,- €	4015613752716
Boîte de stockage 24L	24 litre(s)	1 gobelet gradué, 500 ml	L 300 mm P 590 mm H 435 mm	3,5 kg	500386	81,- €	4015613752723
Boîte de stockage 47L	47 litre(s)	1 gobelet gradué, 500 ml	L 480 mm P 580 mm H 440 mm	5 kg	500387	95,- €	4015613752730



Boîte de stockage mobile 81L



Boîte de stockage mobile et robuste pour le stockage hygiénique de différentes sortes de céréales, mais aussi d'épices, de riz ou de pâtes. Le couvercle transparent permet de voir rapidement quel aliment sec se trouve dans la boîte.

- Matériau
Polypropylène
Polycarbonate
- Propriétés du couvercle
Amovible
Suspension intégrée pour la pelle
Couvercle coulissant, transparent
- Roulettes de direction
2 roulettes, 2 roulettes de direction
- Compris
1 pelle
- État lors de la livraison
Kit (montage facile)
- Avec roulettes
Oui

	Contenance	Charge max.	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Boîte de stockage mobile 81L	81 litre(s)	77 kg	L 330 mm P 750 mm H 740 mm	9,6 kg	500381	189,- €	4015613752693
Boîte de stockage mobile 102L	102 litre(s)	103 kg	L 400 mm P 750 mm H 735 mm	10,8 kg	500383	219,- €	4015613752709



Salière 300



Cette salière permet de nombreuses utilisations : elle peut être remplie de sel, d'épices, de sucre ou de farine.

- Matériau Aluminium
- Modèle Avec couvercle à visser
- Conçu pour Sel
Épices
Sucre
Farine
- Unité de commande 1 carton (6 salières)

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Salière 300	300 ml	L 70 x P 70 x H 115 mm	0,06 kg	680654	29,- €	4015613758374
Salière 650	650 ml	L 85 x P 85 x H 190 mm	0,11 kg	680655	62,- €	4015613762043

Planche à pain KSE475

C120100

PVC* 59,- €

GTIN 4015613412795



- Matériau Bois
- Propriétés Acier inoxydable
- Compris Porte-lame intégré
Bac à miettes, acier inoxydable
1 couteau à pain, acier inoxydable avec manche en caoutchouc
- Dimensions L 475 x P 260 x H 40 mm
- Poids 1,9 kg

Planche à découper 40x30 W

A120587

PVC* 19,- €

GTIN 4015613690339



- Matériau Polyéthylène
- Couleur Blanc
- Surface de découpe 400 x 300 mm
- Épaisseur de la planche 15 mm
- Gouttière à jus Non
- Propriétés 4 pieds en caoutchouc, antidérapants
- Dimensions L 400 x P 300 x H 20 mm
- Poids 1,6 kg

Planche de découpe 48x37 W-RK

La planche de découpe est pourvue de deux bords d'arrêt qui permet une bonne adhérence sur la surface de travail et qui empêchent les aliments de glisser.



- Matériau Plastique
- Couleur Blanc
- Épaisseur de la planche 10 mm
- Gouttière à jus Sur tout le tour
- Bord de butée Oui

	Surface de découpe	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Planche de découpe 48x37 W-RK	415 x 300 mm	L 480 x P 375 x H 45 mm	1,7 kg	A120593	25,- €	4015613716084
Planche découpe PE, BA, blc	520 x 300 mm	L 580 x P 375 x H 45 mm	2,1 kg	A120588	27,- €	4015613405025

Planche à découper PRO 32x26 W-R



L'hygiène au coeur de l'attention avec la série de planches à découper PRO dans un format de 32 x 26 cm – Planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments. La planche à découper blanche conforme HACCP est conçue pour découper des pâtisseries ou des produits laitiers comme du fromage par exemple.

- Matériau Polyéthylène
- Surface de découpe 290 x 225 mm
- Épaisseur de la planche 20 mm
- Gouttière à jus Oui
- Propriétés 4 pieds en caoutchouc, antidérapants
- Dimensions L 325 x P 265 x H 25 mm
- Poids 1,6 kg



► Des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments



► Épaisseur de plaque : 20 mm
► Lavable en machine

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Planche à découper PRO 32x26 W-R	Blanc	A120528	18,- €	4015613837512
Planche à découper PRO 32x26 LI-R	Mauve	A120537	18,- €	4015613837574
Planche à découper PRO 32x26 GR-R	Jaune	A120532	18,- €	4015613837543
Planche à découper PRO 32x26 B-R	Bleu	A120531	18,- €	4015613837536
Planche à découper PRO 32x26 R-R	Rouge	A120529	18,- €	4015613837529
Planche à découper PRO 32x26 BR-R	Brun	A120534	18,- €	4015613837567
Planche à découper PRO 32x26 GE-R	Jaune	A120533	18,- €	4015613837550

Planche à découper PRO 53x32 GR-R



L'hygiène au coeur de l'attention avec la série de planches à découper PRO dans un format de 53 x 32 cm - des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments. La planche à découper verte conforme HACCP est conçue pour la découpe de fruits et de légumes.

- Matériau Polyéthylène
- Surface de découpe 490 x 285 mm
- Épaisseur de la planche 20 mm
- Gouttière à jus Oui
- Propriétés 6 pieds en caoutchouc, antidérapants
- Dimensions L 530 x P 325 x H 24 mm
- Poids 3,2 kg



► Des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments



► Épaisseur de la planche : 20 mm
► Lavable en machine

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Planche à découper PRO 53x32 W-R	Blanc	A120511	32,- €	4015613710273
Planche à découper PRO 53x32 LI-R	Mauve	A120539	32,- €	4015613837598
Planche à découper PRO 53x32 GR-R	Vert	A120512	32,- €	4015613712055
Planche à découper PRO 53x32 B-R	Bleu	A120514	32,- €	4015613712079
Planche à découper PRO 53x32 R-R	Rouge	A120513	32,- €	4015613712062
Planche à découper PRO 53x32 BR-R	Brun	A120538	32,- €	4015613837581
Planche à découper PRO 53x32 GE-R	Jaune	A120515	32,- €	4015613712086

Planche à découper 60x40 W



L'hygiène au coeur de l'attention avec les planches à découper dans un format de 60 x 40 cm – Planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments. La planche à découper blanche conforme HACCP est conçue pour découper des pâtisseries ou des produits laitiers comme du fromage par exemple.

- Matériau Polyéthylène
- Surface de découpe 600 x 400 mm
- Épaisseur de la planche 16 mm
- Gouttière à jus Non
- Propriétés 6 pieds en caoutchouc, antidérapants
- Dimensions L 600 x P 400 x H 20 mm
- Poids 3,4 kg



► Planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments.



► Épaisseur de la plaque : 16 mm
► Lavable en machine

	Couleur	Code-No.	PVC*	GTIN
Planche à découper 60x40 W	Blanc	A120592	38,- €	4015613690346
Planche à découper 60x40 LI	Mauve	A120527	38,- €	4015613837505
Planche à découper 60x40 GR	Vert	A120523	38,- €	4015613837475
Planche à découper 60x40 B	Bleu	A120522	38,- €	4015613837468
Planche à découper 60x40 R	Rouge	A120521	38,- €	4015613837451
Planche à découper 60x40 BR	Brun	A120526	38,- €	4015613837499
Planche à découper 60x40 GE	Jaune	A120524	38,- €	4015613837482

Accessoires

Rangement pour planches à découper 60

- Matériau : Acier inoxydable
- Contenance : 6 planches à découper
- Lavable en machine : Oui
- Dimensions : L 265 x P 280 x H 305 mm
- Poids : 1,2 kg
- GTIN : 4015613733722



A120516

PVC* 33,- €

Barre magnétique 615AL

A256024

PVC* 21,- €

GTIN 4015613724492



La barre magnétique durable en aluminium permet de profiter d'un poste de travail rangé. Les couteaux, les ciseaux et les ustensiles de cuisine sont tous rangés à leur place et sont rapidement accessibles pour les personnes qui en ont besoin.

- Matériau Aluminium
- Conçu pour Lame
Ciseaux
Ustensiles de cuisine
- Nombre de bandes magnétiques 2
- Longueur des bandes magnétiques 610 mm
- Compris Matériel de fixation
- Dimensions L 620 x P 45 x H 20 mm
- Poids 0,52 kg

Chalumeau 1300GK

A150646

PVC* 24,- €

GTIN 4015613783451



Un chalumeau classique : pour caraméliser des desserts comme la crème brûlée ou les crêpes Suzette. Mais cet ustensile pratique permet également de faire fondre du fromage, de dorer des plats ou de monder les tomates et les poivrons.

- Type de gaz Butane
- Type d'allumage Allumage Piezo
- Plage de température jusqu'à 1300 °C
- Flamme réglable Oui
- Rechargeable Non
- Non fourni Cartouche de gaz
- Remarque importante Une cartouche de gaz Bartscher est nécessaire pour faire fonctionner le chalumeau
- Dimensions L 190 x P 35 x H 60 mm
- Poids 0,16 kg



► Cartouche de gaz
page 132

Chalumeau 1300FG

A555302

PVC* 31,- €

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.

- Type de gaz Gaz pour briquet
- Type d'allumage Allumage Piezo
- Plage de température jusqu'à 1300 °C
- Flamme réglable Oui
- Rechargeable Oui
- Non fourni Remplissage
- Dimensions L 95 x P 70 x H 165 mm
- Poids 0,15 kg



Couteau à kebab 1000-E06

370158

PVC* 155,- €

GTIN 4015613615561



L'épaisseur de coupe du couteau électrique à kebab peut être facilement réglée de 0 à 6 mm. Grâce à la lame lisse en acier inoxydable, la viande peut être coupée de manière flexible et précise en morceaux fins et nets.

- Modèle de lame Acier inoxydable
- Diamètre de la lame Lisse
- Épaisseur de coupe 100 mm
- Vitesse de rotation max. 0 - 6 mm
- Protection de la lame 2560 t / min.
- Modèle de câble de raccordement Oui
- Compris Longueur de câble : 2,8 m
- Puissance 1 lame de rechange
- Dimensions 1 affûteur
- Poids 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 130 x P 190 x H 256 mm
- Poids 1,4 kg





Stérilisateur de couteaux 9-330

110438

PVC* 369,- €

GTIN 4015613754888



Hygiène - mais en toute sécurité : la vitre teintée en noir protège contre les rayons UV qui permettent de stériliser jusqu'à 9 couteaux. Il suffit de suspendre les couteaux, de fermer la porte et de régler la minuterie.



- Capacité 9 couteaux
- Longueur de lame max. 330 mm
- Longueur de manche max. 145 mm
- Durée de stérilisation min. 30 minute(s)
- Type de stérilisation Rayons UV
- Butée de porte À droite
- Modèle Montage mural
- Puissance 0,016 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions L 420 x P 175 x H 610 mm
- Poids 8,9 kg



► Des couteaux stérilisés grâce aux rayons UV



► Contenance : 9 couteaux
 ► Longueur de lame max. : 330 mm
 ► Longueur de manche max. : 145 mm



► Contacteur de porte



► Montage mural



Aiguiseur de couteaux MS310

120558

PVC* 89,- €

GTIN 4015613675824



Efficace et n'abîme pas les matériaux. Pour les lames lisses et courbées ou les couteaux ondulés – L'aiguiseur de couteaux ne fait aucun compromis lorsqu'il s'agit d'aiguiser et d'ébarber.



- Matériau Plastique
- Matériau de l'aiguiseur Diamant (micrométrique, monocristallin)
- Conçu pour Pierre céramique
 - Lames lisses
 - Lames courbées
 - Lames ondulées
- Puissance 0,031 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 190 x P 131 x H 109 mm
- Poids 1,4 kg



Thermomètre D1500 KTP

- Domaines d'utilisation : Cuisines industrielles, Chambres froides, Cellules frigorifiques
- Conçu pour : Mesures de la température à coeur, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration : 67 mm
- Plage de température : de -50 °C à 150 °C
- Pile : Pile bouton LR44/AG13
- Compris : Cache de protection, 1 pile
- 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* 14,- €

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 de la sonde de température : Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration : 120 mm
- Plage de température : de -20 °C à 102 °C
- 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* 7,50 €

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 de la sonde de température : Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration : 120 mm
- Plage de température : de -50 °C à 300 °C
- Pile : Pile bouton LR754/AG5
- Compris : Cache de protection, 1 pile
- 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* 16,- €

Thermomètre D3000 KTP-KL

- Domaines d'utilisation : Cuire, Réfrigérer
- Conçu pour : Mesures de la température à coeur
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration : 110 mm
- Plage de température : de -40 °C à 300 °C
- 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* 55,- €

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
- Plage de température : de -30 °C à 50 °C
- Dimensions : L 51 x P 13 x H 66 mm
- Poids : 0,01 kg
- GTIN : 4015613664286



292049

PVC* 6,50 €

Thermomètre A300

- Domaines d'utilisation : Cuisines industrielles, Cellules frigorifiques, Cellules de congélation, Chambres froides
- Plage de température : de -30 °C à 30 °C
- Conçu pour : Mesures de la température ambiante, Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Dimensions : L 62 x P 35 x H 71 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4015613664262



292048

PVC* 8,50 €

Thermomètre A250

- Domaines d'utilisation : Chambres froides, Cellules frigorifiques
- Conçu pour : Réfrigérateurs / Congélateurs, Contrôle de la température durant le transport et le stockage
- Plage de température : de -40 °C à 25 °C
- Dimensions : L 134 x P 20 x H 30 mm
- Poids : 0,04 kg
- GTIN : 4015613664279



292043

PVC* 8,- €

Thermomètre A3000 TP

- Domaines d'utilisation : Frire, Cuire
- Conçu pour : Friteuses
- 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* 8,50 €

Ouvre-boîte KB565

A120355

PVC* 155,- €

GTIN 4015613731247



- Matériau de la lame
- Dimensions surface de présentation
- Hauteur réglable
- Hauteur max. de boîte
- Modèle

Acier inoxydable
L 131 x P 294 mm
Oui
565 mm
Fixation par serrage (préparé pour la fixation à vis)
Manivelle avec mécanisme à ressort
Épaisseur du plateau de table max. : 60 mm
L 125 x P 290 x H 780 mm
2,1 kg

- Dimensions
- Poids

Lame KB565

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 66 x P 36 x H 76 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613736112

A120356

PVC* 30,- €

Roue de transport KB565

- Matériau : Acier, Chromé
- Dimensions : L 39 x P 39 x H 10 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613736129

A120357

PVC* 29,- €

Poubelle "Swing"

860003

PVC* 185,- €

GTIN 4015613521213



- Contenance
- Dimensions récipient intérieur
- Propriétés du couvercle
- Propriétés

50 litre(s)
Ø 330 mm | Hauteur: 645 mm
Couvercle oscillant
Récipient intérieur : tôle d'acier galvanisée, amovible
Avec poignée sur le récipient intérieur
L 350 x P 350 x H 750 mm
6,3 kg

- Dimensions
- Poids

Poubelle 56L

860006

PVC* 232,- €

GTIN 4015613630670



- Contenance
- Dimensions récipient intérieur
- Propriétés du couvercle

56 litre(s)
Ø 370 mm | Hauteur: 520 mm
Amovible, avec poignée
Peut être accroché sur le côté du seau
4 roulettes de direction
Avec poignée latérales
L 460 x P 400 x H 620 mm
6,6 kg

- Roulettes de direction
- Propriétés
- Dimensions
- Poids



Support pour sac poubelle 120L

860015

PVC* 119,- €

GTIN 4015613802176



- Conçu pour
- Modèle



- Commande
- Roulettes de direction
- État lors de la livraison
- Non fourni
- Dimensions
- Poids

Sac poubelle de 120 litres
Système de suspension
Fermeture avec élastique
Support pour sac poubelle
Mécanisme à pédale
2 roulettes de direction avec frein
Kit (montage facile)
Sac poubelle
L 590 x P 500 x H 955 mm
4,4 kg



Les sanitaires sont la carte de visite d'un hôtel et d'un restaurant. Pour que tout y soit conforme au reste de votre équipement, vous trouverez dans ce chapitre un vaste choix d'articles pour que vous puissiez vous présenter sous votre meilleur jour !

ÉQUIPEMENTS HÔTELIERS | HYGIÈNE & CO

Nettoyant surpuissant F1L

- Conçu pour : Nettoyage manuel des surfaces fortement encrassées, Grils, fours et de fours mixtes (sans système de nettoyage), Cuisinières, hottes aspirantes, braisières basculantes, etc.
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 100 x P 110 x H 300 mm
- Poids : 1,1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773346



173278

PVC* 85,- €

Nettoyant intensif surpuissant F1L

- Conçu pour : Utilisation dans les cuisines et les domaines de transformation des aliments, Grils, fours et de fours mixtes (sans système de nettoyage), Cuisinières, hottes aspirantes, braisières basculantes, etc., Nettoyage de friteuses, Nettoyage intensif rapide et efficace des surfaces fortement à extrêmement encrassées
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 105 x P 100 x H 300 mm
- Poids : 1,1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773353



173280

PVC* 94,- €

Dégraissant F1L

- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable, Murs et sols carrelés, Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières, Machines, appareils
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773339



173276

PVC* 55,- €

Détergent pour lave-vaisselle P5kg

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques
- Unité de commande : 1 Seau
- Contenance : 5 kg
- Modèle : En poudre
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Non
- Sans phosphate : Non
- 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* 49,- €

Détergent pour lave-vaisselle F10L

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 220 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 9,7 kg
- GTIN : 4015613773315



173270

PVC* 85,- €

Détergent pour lave-vaisselle F10LXTRA

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Non
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 230 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 10,5 kg
- GTIN : 4015613767895



173271

PVC* 89,- €

Nettoyant pour fours mixtes F10L

- Conçu pour : Les fours mixtes avec système de dosage automatique
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 230 x P 200 x H 315 mm
- Poids : 11,5 kg
- GTIN : 4015613767925



173279

PVC* 115,- €

Produit de rinçage F10L

- Conçu pour : Les lave-vaisselle professionnels, Les lave-vaisselle domestiques, Fours mixtes avec un programme de rinçage
- Unité de commande : 1 Bidon
- Contenance : 10 litres
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Dimensions : L 220 x P 190 x H 310 mm
- Poids : 10,7 kg
- GTIN : 4015613767901



173272

PVC* 92,- €

Détartrant F1L

- Conçu pour : Petits appareils comme les distributeurs d'eau chaude et les machines à café etc.
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide, Hautement concentré
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Non
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773322



173277

PVC* 52,- €



Colonne de désinfection D1 1170

825024

PVC* 169,- €

GTIN 4015613758510



La colonne de désinfection est la solution mobile idéale pour l'hygiène des mains, notamment dans les entrées - sans montage mural ou au sol. Avec le distributeur de désinfectant disponible en option et le bac d'égouttage, la colonne de désinfection assure une hygiène optimale dans les restaurants, les hôtels, les stations-services, etc.

- Conçu pour Bartscher Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W
Bartscher Bac collecteur PS 0,9L-W
Kit
- État lors de la livraison 1 socle
1 colonne
- Dotation du kit Matériel de fixation
Distributeur de désinfectant
Bac d'égouttage
- Compris L 300 x P 400 x H 1 170 mm
- Non fourni 7,4 kg
- Dimensions
- Poids



Colonne d'hygiène DH1 1460

850021

PVC* 149,- €

GTIN 4015613758466



La colonne d'hygiène est la solution mobile idéale pour l'hygiène des mains, notamment dans les entrées - sans montage mural ou au sol. Avec le distributeur de désinfectant disponible en option, le bac d'égouttage et le distributeur de gants, la colonne d'hygiène assure une hygiène optimale dans les restaurants, les hôtels, les stations-services, etc.

- Conçu pour Bartscher Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W
Bartscher Bac collecteur PS 0,9L-W
Bartscher Distributeur de gants K10
Kit
- État lors de la livraison 1 colonne
1 socle
- Dotation du kit Matériel de fixation
Distributeur de désinfectant
Bac d'égouttage
- Compris Distributeur de gants
- Non fourni L 400 x P 400 x H 1 462 mm
- Dimensions 10,2 kg
- Poids

Distributeur de gants K10



Dans les restaurants, les hôtels, les stations-services, le secteur des soins ou les hôpitaux Le distributeur de gants s'installe facilement sur un mur dans les entrées ou sur les lieux de travail. Le ressort intégré assure un bon maintien et permet également d'insérer de petits cartons.

- Conçu pour Gants jetables en carton standard
- Dimensions max. du carton L 250 x P 130 x H 78 mm



	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur de gants K10	1 carton	L 130 x P 80 x H 251 mm	0,77 kg	850023	43,- €	4015613758442
Distributeur de gants K20	2 cartons	L 260 x P 96 x H 259 mm	1,2 kg	850024	49,- €	4015613758688
Distributeur de gants K30	3 cartons	L 260 x P 95 x H 390 mm	1,7 kg	850025	59,- €	4015613758695



Colonne de désinfection mobile XS1 480

850029

PVC* 139,- €

GTIN 4015613771182



Sur une table, sur un comptoir ou monté au mur – grâce à ses dimensions étroites, la colonne de désinfection avec bac d'égouttage peut être intégrée partout. Le distributeur de désinfectant disponible en option complète le set d'hygiène.

- Conçu pour Bartscher Distributeur de désinfectant PS 1L-W
- Dispositif de distribution de désinfectant Oui
- Bac d'égouttage intégré Oui
- Propriétés Trous prépercés pour le montage mural
- Compris Bac d'égouttage amovible
Matériel de fixation
- Non fourni Distributeur de désinfectant
- Dimensions L 195 x P 235 x H 470 mm
- Poids 2,7 kg



Colonne de désinfection XS2 520

850036

PVC* 129,- €

GTIN 4015613771199



Sur une table, sur un comptoir ou monté au mur – grâce à ses dimensions étroites, la colonne de désinfection avec bac d'égouttage peut être intégrée partout. Le distributeur de désinfectant disponible en option complète le set d'hygiène au design élégant.

- Conçu pour Bartscher Distributeur de désinfectant IRS 1L-W
- Matériau Acier
Thermolaqué
- Dispositif de distribution de désinfectant Oui
- Bac d'égouttage intégré Oui
- Propriétés Trous prépercés pour le montage mural
- Compris Bac d'égouttage amovible
Matériel de fixation
- Non fourni Distributeur de désinfectant
- Dimensions L 195 x P 185 x H 520 mm
- Poids 2,9 kg



Colonne de désinfection mobile D2 1400

850038

PVC* 219,- €

GTIN 4015613771229



L'hygiène des mains est toujours importante. Avec la colonne de désinfection mobile, le distributeur de désinfectant disponible en option peut être placé de manière flexible dans n'importe quelle entrée.

- Conçu pour Bartscher Distributeur de désinfectant IRS 1L-W
- État lors de la livraison Kit
- Dotation du kit 1 socle
1 colonne
- Matériau Acier
Thermolaqué
- Dispositif de distribution de désinfectant Oui
- Bac d'égouttage intégré Oui
- Propriétés 4 trous prépercés au niveau du pied
Bac d'égouttage amovible
Matériel de fixation
- Compris Distributeur de désinfectant
- Non fourni
- Dimensions L 220 x P 225 x H 1 400 mm
- Poids 9,4 kg

Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W



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
- Contenance 1000 ml
- Contrôle du niveau de remplissage Récipient en plastique transparent
- Commande Commande à une main
Commande avec le coude
Manuel
Remplissage
- Non fourni



850048

► Verrouillable

	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W	0,9 litres	L 95 mm P 225 mm H 310 mm	0,67 kg	850019	39,- €	4015613704746
Distributeur de désinfectant PS 1L-W	1 litre	L 93 mm P 200 mm H 330 mm	0,83 kg	850048	75,- €	4015613761909



Distributeur de désinfectant IRS 1L-W

850027

PVC* 89,- €

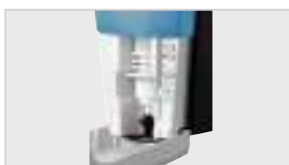
GTIN 4015613759012



1L

Avec son capteur infrarouge, le distributeur de produit désinfectant permet une désinfection des mains sans contact, facile et hygiénique. Le dosage réglable au préalable permet d'utiliser tous les produits désinfectants liquides pour les mains de manière très économique.

- Matériau Plastique
- Contenance 1 litre
- Commande Sans contact (capteur infrarouge)
- Contrôle du niveau de remplissage Fenêtre transparente
- Verrouillable Oui
- Compris 1 clé
Matériel de fixation
- Non fourni Piles
Remplissage
- Dimensions L 123 x P 114 x H 262 mm
- Poids 0,73 kg



- Dosage :
- Préréglable sur 2 niveaux
- 0,4 - 0,8 ml ou 0,8 - 1,6 ml

► Verrouillable

Accessoires

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Conçu pour : Distributeur de désinfectant
- Format : Bouteille euro (1.000 ml)
- Contenance : 12 x 1 litre
- Modèle : Liquide
- Propriétés : Bactéricide conformément à DIN EN 1276, Levuricide conformément à DIN EN 1650, Mycobactéricide conformément à DIN EN 14348, Effet virucide limité conformément à DIN EN 14476, Sans parfum
- Remarque importante : Uniquement disponible en Allemagne et en Autriche
- Dimensions : L 70 x P 90 x H 210 mm
- Poids : 0,9 kg
- Unité de commande : 1 carton (12 bouteilles)
- GTIN : 4029888031315

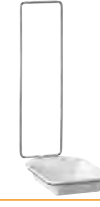


173084

PVC* 169,- €

Bac collecteur PS 0,9L-W

- Conçu pour : Distributeur de désinfectant PS 0,9L-W Distributeurs de savon PS 0,9L-W
- Matériau : Acier inoxydable, Polypropylène
- Dimensions : L 147 x P 285 x H 377 mm
- Poids : 0,46 kg
- GTIN : 4015613699431



850018

PVC* 19,- €



Distrib. savon, montage mural, AI, 1L

850007

PVC* 33,- €

GTIN 4015613536965



CNS

Facile à utiliser, fiable et au design intemporel

1L

- Contenance : 1 litre(s)
- Contrôle du niveau de remplissage : Fenêtre transparente
- Commande : Manuel
- Compris : Matériel de fixation
- Non fourni : Remplissage
- Dimensions : L 123 x P 110 x H 204 mm
- Poids : 0,5 kg

Distrib. savon PS 0,9L-W



0,9L

Pour un prélèvement hygiénique des savons liquides courants à l'aide de la commande à une main ou de la commande avec le coude

- Convient aux bouteilles euro : 1000 ml
- Contrôle du niveau de remplissage : Récipient en plastique transparent
- Commande : Commande à une main
Commande avec le coude
Manuel
- Non fourni : Remplissage



850049

► Verrouillable

	Matériau	Contenance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Distrib. savon PS 0,9L-W	Aluminium	0,9 litre(s)	L 95 mm P 222 mm H 330 mm	0,65 kg	850008	38,- €	4015613588599
Distributeur de savon PS 1L-W	Aluminium Polypropylène	1 litre(s)	L 93 mm P 200 mm H 330 mm	0,84 kg	850049	75,- €	4015613762302





Distributeur serviettes ILZF20

850057

PVC* 39,- €

GTIN 4015613829005



Des mains sèches pour tout le monde avec un niveau d'hygiène maximal. Le distributeur d'essuie-mains peut rapidement et facilement être rempli d'essuie-mains avec les pliages courants. Que ce soit dans les restaurants, les bars, les laveries ou l'hôtellerie, le distributeur de serviettes en papier est utilisé et les serviettes en papier sont prélevées une à une.

- Plis du papier
 - Contrôle du niveau de remplissage
 - Propriétés
 - Compris
 - Non fourni
 - Dimensions
 - Poids
- Pliage Interfold
 - Pliage en Z
 - Pliage en C
 - Convient pour les serviettes pliées courantes
 - Ouverture à l'avant
 - Remplissage par le dessus
 - Matériel de fixation
 - Remplissage
 - L 270 x P 130 x H 130 mm
 - 0,99 kg



Distributeur serviettes ILZF10

850006

PVC* 67,50 €

GTIN 4015613536958



Pour une distribution facile et économique d'essuie-mains. Pourvu d'essuie-mains en papier plié, le distributeur d'essuie-mains est parfait pour les sanitaires publics dans les restaurants, les hôtels, les aéroports ou les entreprises.

- Plis du papier
 - Contrôle du niveau de remplissage
 - Verrouillable
 - Propriétés
 - Compris
 - Non fourni
 - Dimensions
 - Poids
- Convient pour les serviettes pliées courantes
 - Pliage Interfold
 - Pliage en C
 - Pliage en Z
 - Fente de contrôle
 - Oui
 - Remplissage par le clapet frontal
 - Matériel de fixation (fixation à quatre points)
 - Remplissage
 - L 285 x P 100 x H 370 mm
 - 1,9 kg



Sèche-mains, 2,1kW, synthétique

850000

PVC* 95,- €

GTIN 4015613459592



- Matériau
 - Température de l'air
 - Puissance de la soufflerie
 - Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
 - Compris
 - Puissance
 - Dimensions
 - Poids
- Plastique
 - Env. 60 °C
 - 53 litres / sec.
 - Oui
 - 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 IS 31LS-W

850011

PVC* 209,- €

GTIN 4015613710259



Petit mais puissant - le sèche-mains compact avec capteur infrarouge et mise en marche/arrêt automatique dispose d'une buse d'air haute performance qui permet un séchage rapide et efficace des mains.



- Matériau Plastique
- Température de l'air Env. 80 °C
- Puissance de la soufflerie 31,67 litres / sec.
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge Oui
- Durée de séchage max. Env. 60 secondes
- Compris Matériel de fixation
- Puissance 1,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions L 250 x P 170 x H 240 mm
- Poids 3,6 kg



Sèche-mains, 2,3kW, AI

850001

PVC* 269,- €

GTIN 4015613482019



- Température de l'air Env. 60 °C
- Puissance de la soufflerie 58 litres / sec.



- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge Oui



- Durée de séchage max. Env. 60 secondes
- Compris Matériel de fixation
- Puissance 2,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 260 x P 235 x H 210 mm
- Poids 4,8 kg



Sèche-mains Jet 1800

850002

PVC* 769,- €

GTIN 4015613610665



Les buses à air haute performance permettent un séchage rapide et efficace des mains. Cette méthode efficace de séchage des mains est hygiénique et économique.



- Matériau Plastique
Laqué
- Température de l'air Égal à la température ambiante
- Puissance de la soufflerie 47 litres / sec.
- Durée de séchage max. Env. 30 secondes
- Mise en marche/arrêt automatique par capteur infrarouge Oui
- Compris Matériel de fixation
- Puissance 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions L 295 x P 240 x H 650 mm
- Poids 10,2 kg



Purificateur d'air W4000

850200

PVC* 198,- €

GTIN 4015613769356



Avec un débit d'air maximal de 400 m³/h, le W4000 élimine les virus, les allergènes et les mauvaises odeurs présents dans l'air. Les différentes couleurs de l'anneau LED informent sur la qualité de l'air actuelle et créent en outre une belle ambiance lumineuse dans la pièce.



- Conçu pour Pièces jusqu'à 40 m²
- Matériau Plastique
- Nombre de filtres 1
- Débit d'air maximal 400 m³/h
- Débit d'air réglable 3 niveaux
- Purification de l'air Avec lumière UV
- Capteur de qualité de l'air Oui
- Indicateur de qualité de l'air Affichage numérique
- Réglage de la durée Anneau LED lumineux, différentes couleurs
- Puissance 2, 4 ou 8 heures
- Dimensions 0,05 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Poids L 300 x P 270 x H 565 mm

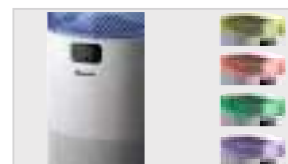
Filtre HEPA W4000

- Matériau : Plastique (PP, PET)
- Classe de filtre : HEPA H13
- Durée de vie : 2.200 heures d'utilisation
- Dimensions : L 215 x P 215 x H 260 mm
- Poids : 0,7 kg
- GTIN : 4015613770536



850210

PVC* 39,- €



- ▶ Double affichage de la qualité de l'air
- ▶ Affichage numérique
- ▶ Anneau lumineux LED, différentes couleurs

Paroi de protection 1000PGLD



Que ce soit aux caisses, à la réception, dans les kiosques, dans les snacks ou aux guichets des services après-vente - la paroi de protection s'assemble rapidement, s'installe facilement et permet de nombreuses utilisations grâce à l'ouverture dans le bas.

- Matériau Plexiglas
- Modèle Avec ouverture dans le bas
- Transparent
- Coins arrondis
- Avec 2 pieds (plexiglas), enfichable dans 2 positions
- Préparée pour le montage au plafond (trous)
- Comptoirs (debout)
- Tables (assis)
- Montage au plafond
- Kit (montage facile)



▶ Avec ouverture pratique dans le bas



▶ Matériau de la paroi de protection
▶ Plexiglas



▶ Avec 2 pieds
▶ Plexiglas
▶ Enfichable dans 2 positions

	Dimensions de l'ouverture dans le bas	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
1000PGLD	L 250 x H 120 mm	L 1 000 x P 300 x H 900 mm	4,6 kg	850033	129,- €	4015613759715
1500PGLD	L 400 x H 200 mm	L 1 500 x P 300 x H 900 mm	8,5 kg	850035	198,- €	4015613761336

Poteau de balisage à sangle 1800

603101

PVC* 45,- €

GTIN 4015613757865



Poteau de balisage à sangle pratique pour plus de sécurité et d'ordre - la sangle de 1,8 m, les 3 fixations de sangle intégrées et le verrouillage de sécurité permettent une utilisation sûre, flexible et adaptée aux besoins quel que soit le lieu.

- Modèle Appareil fixe
- Matériau de la sangle Nylon
- Longueur de la sangle 1,8 m
- Enroulement automatique de la sangle Oui
- Nombre de fixations pour la sangle 3
- Verrouillage de sécurité Oui
- Propriétés Sangle extensible
Grand pied : Ø 360 mm
- Remarque importante Uniquement utilisable en combinaison avec : le poteau de balisage à sangle 1800, la sangle de balisage murale 2000 ou la sangle de balisage murale 3000
- Dimensions L 360 x P 360 x H 915 mm
- Poids 6,4 kg



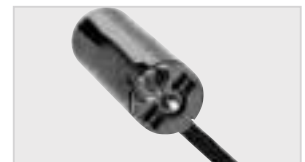
► Sangle de balisage sur pied



► Sangle extensible en nylon
► Longueur : 1,8 mètre
► Couleur : noir



► 3 fixations de sangle intégrées



► Avec verrouillage de sécurité

Sangle de balisage murale 2000



Pour l'orientation des personnes dans les aéroports ou lors d'événements ou pour bloquer l'accès à certaines zones dans les supermarchés, les stations-services et les restaurants. La sangle de 2/3 m, les 2 fixations de sangle intégrées et le verrouillage de sécurité permettent une utilisation sûre.

- Modèle Montage mural
- Matériau de la sangle Nylon
- Enroulement automatique de la sangle Oui
- Nombre de fixations pour la sangle 2
- Verrouillage de sécurité Oui
- Non fourni Matériel de fixation
- Remarque importante Uniquement utilisable en combinaison avec : le poteau de balisage à sangle 1800, la sangle de balisage murale 2000 ou la sangle de balisage murale 3000



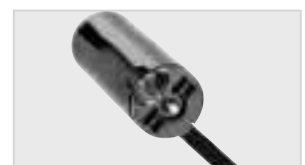
► Sangle de balisage pour le montage mural



► Sangle extensible en nylon
► Couleur : noir



► 2 fixations de sangle intégrées



► Avec verrouillage de sécurité

	Longueur de la sangle	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
2000	2 m	L 90 x P 115 x H 126 mm	0,45 kg	603102	23,- €	4015613757889
3000	3 m	L 91 x P 115 x H 132 mm	0,47 kg	603103	25,- €	4015613757896

Tue-mouches



Tue-mouches él. IV-48

300351

PVC* 85,- €

GTIN 4015613762371



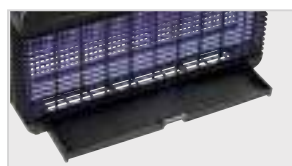
Ce désinsectiseur sans produits chimiques pour les espaces intérieurs se distingue par son grand rayon d'action et par sa technologie LED durable et économique.



- Matériau : Plastique
- Rayon d'action : Env. 15 m
- Serrage de la grille : 4 000 V
- Puissance d'éclairage : 13 W, LED UV-A
- Modèle : Appareil de plafond / Appareil fixe
- Remarque importante : Suspension pour le montage au plafond préparée, chaîne non fournie
- Puissance : 0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Dimensions : L 485 x P 100 x H 263 mm
- Poids : 1,9 kg



- ▶ Fonctionnement économique grâce à la technologie LED moderne
- ▶ Puissance d'éclairage : 13 W | LED UV-A



- ▶ Le nettoyage facile
- ▶ Tiroir facile à retirer



- ▶ Modèle :
- ▶ Appareil de plafond
- ▶ Appareil sur pied

Tue-mouches él. IV-22



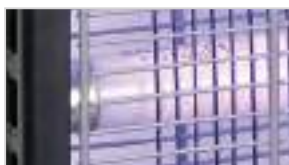
Les insectes sont tués par l'électricité, sans produit chimique, et tombent dans un tiroir facile à retirer.



- Matériau
- Serrage de la grille
- Modèle

Plastique
2 000 - 2 200 V
Appareil de plafond
Appareil fixe
1 chaîne

- Compris



	Rayon d'action	Puissance d'éclairage	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
IV-22	6-8 m	2 x 6 W, tube fluorescent UV-A	0,024 kW 230 V 50/60 Hz	L 265 mm P 95 mm H 265 mm	2,1 kg	300306	49,- €	4015613534138
IV-36	10 m	2 x 10 W, tube fluorescent UV-A	0,033 kW 230 V 50/60 Hz	L 390 mm P 95 mm H 305 mm	2,8 kg	300314	76,- €	4015613534152
IV-65	12 m	2 x 20 W, tube fluorescent UV-A	0,045 kW 230 V 50/60 Hz	L 645 mm P 100 mm H 365 mm	3,7 kg	300317	102,- €	4015613534169



Accessoires

Tube néon UV-A 6 W

- Puissance d'éclairage : 6 W / UV-A
- Dimensions : L 225 x P 15 x H 15 mm
- Poids : 0,02 kg
- GTIN : 4015613658001

300336

PVC* 5,- €

Tube néon UV-A 10 W

- Puissance d'éclairage : 10 W / UV-A
- Dimensions : L 340 x P 25 x H 25 mm
- Poids : 0,05 kg
- GTIN : 4015613658018

300334

PVC* 6,- €

Tube néon UV-A 20 W

- Puissance d'éclairage : 20 W / UV-A
- Dimensions : L 25 x P 25 x H 588 mm
- Poids : 0,08 kg
- GTIN : 4015613658025

300337

PVC* 8,- €



Piège à insectes IF-50

300370

PVC* 59,- €

GTIN 4015613807171



Le piège à insectes de haute qualité en acier inoxydable peut être utilisé comme appareil fixe ou pour un montage mural en fonction des besoins. L'association entre une lampe UV-A et un film adhésif élimine les insectes silencieusement, de façon économique et efficace.



- Matériau
Aluminium
Brossé
- Rayon d'action
5 m
- Puissance d'éclairage
1 x 7 W, lampe UV-A
- Compris
1 film adhésif
Appareil fixe
Montage mural
- Puissance
0,007 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions
L 235 x P 115 x H 305 mm
- Poids
0,72 kg

Film adhésif IF-50

- Unité de commande : 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions : L 240 x P 1 x H 265 mm
- Poids : 0,03 kg
- GTIN : 4015613822044

300372

PVC* 15,- €

UV-A lampe 7 W

- Puissance d'éclairage : 1 x 7 W / UV-A
- Dimensions : L 54 x P 54 x H 170 mm
- Poids : 0,11 kg
- GTIN : 4015613822037

300371

PVC* 15,- €



Piège à insectes IF-92

300323

PVC* 69,- €

GTIN 4015613655413



Sûr, silencieux et hygiénique. Les insectes sont attirés par la lumière UV et restent collés au film adhésif qui se trouve devant.



- Matériau
Acier
Laqué
- Rayon d'action
9 m
- Puissance d'éclairage
1 x 20 W, ampoule UV-A
- Modèle
Montage mural
- Compris
1 film adhésif
Matériel de fixation
- Puissance
0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions
L 450 x P 175 x H 160 mm
- Poids
1,4 kg

Feuille adhésive IF-92

- Unité de commande : 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions : L 320 x P 180 x H 1 mm
- Poids : 1,35 kg
- GTIN : 4015613659183

300326

PVC* 19,- €

UV-A lampe 20 W

- Puissance d'éclairage : 20 W / UV-A
- Dimensions : L 150 x P 70 x H 40 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613659206

300328

PVC* 14,- €





Piège à insectes IF-150

300350

PVC* 79,- €

GTIN 4015613762357



Ce piège à insectes silencieux et hygiénique avec un grand rayon d'action attire les insectes par la lumière UV. Les insectes restent collés au film adhésif facilement interchangeable qui se trouve derrière.



- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| • Matériau | Plastique |
| • Rayon d'action | Env. 15 m |
| • Puissance d'éclairage | 1 x 36 W, tube fluorescent UV-A |
| • Modèle | Montage mural |
| • Compris | 1 film adhésif |
| • Puissance | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz |
| • Dimensions | L 476 x P 80 x H 280 mm |
| • Poids | 1,8 kg |

Film adhésif IF-150

- Unité de commande : 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions : L 270 x P 390 x H 1 mm
- Poids : 0,27 kg
- GTIN : 4015613801971

300352

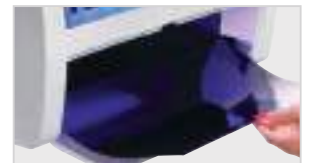
PVC* 29,- €

Tube fluorescent UV-A 36 W

- Puissance d'éclairage : 36 W / UV-A
- Dimensions : L 24 x P 416 x H 43 mm
- Poids : 0,09 kg
- GTIN : 4015613811857

300353

PVC* 11,- €



Piège à insectes IF-100

300321

PVC* 145,- €

GTIN 4015613638195



Sûr, silencieux et hygiénique. Les insectes sont attirés par la lumière UV et restent collés au film adhésif qui se trouve derrière.



- | | |
|-------------------------|--|
| • Matériau | Aluminium
Plastique |
| • Rayon d'action | 10 m |
| • Puissance d'éclairage | 2 x 15 W, tube fluorescent UV-A |
| • Modèle | Appareil fixe
Montage mural |
| • Compris | 2 films adhésifs
Matériel de fixation |
| • Puissance | 0,038 kW 230 V 50/60 Hz |
| • Dimensions | L 620 x P 90 x H 355 mm |
| • Poids | 2,4 kg |

Film adhésif IF-100

- Unité de commande : 1 carton (5 films adhésifs)
- Dimensions : L 390 x P 313 x H 2 mm
- Poids : 0,3 kg
- GTIN : 4015613638201

300322

PVC* 28,- €

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* 7,50 €



Sèche-cheveux d'hôtel 1600S



Que ce soit dans les chambres d'hôtel, les maisons d'hôtes, les auberges de jeunesse ou les cabines de bateau, avec son design noir élégant, ce sèche-cheveux d'hôtel est toujours un plus. Le long câble spiralé assure une flexibilité élevée dans le choix de l'emplacement pour le montage mural.

- Matériau : Plastique
- Régulation du débit d'air : À 3 niveaux
- Réglage de la température : Réglable via le débit d'air
- Air froid : Oui
- Indice de protection : 2
- Bouton-poussoir de marche/arrêt : Oui
- Modèle : Sur la poignée
- Compris : Montage mural
- Puissance : Matériel de fixation
Support mural
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Prise de rasoir	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Sèche-cheveux d'hôtel 1600S	Non	L 245 mm P 185 mm H 110 mm	0,8 kg	850041	42,- €	4015613761572
Sèche-cheveux d'hôtel 1600SR	Oui	L 265 mm P 205 mm H 105 mm	1,2 kg	850042	45,- €	4015613761589



Cireuse chaussures él.

120109

PVC* 125,- €

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
- 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* 69,- €



REPERTOIRE DES CODES ARTICLES

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
0		100457	400	103063	198	105760	140	105991S	137	109472	285
099985	276	100524	100	103064	198	105761	140	105994	143	109474	285
099989	273	100528	100	103065	197	105762	140	105995	143	109518	273
099996	273	100532	100	103067	198	105763	140	105996	195	109547	273
1		100533	126	103069	197	105764	54	105997	145	109559	278
100047	173	100534	99	103076	199	105765	54	105999	132	109562	273
100048	173	100611	13	103079	199	105769	140	1061533	128	109640	266
100054	173	100925	103	103122	198	105770	140	1061933	128	109641	266
100058	173	100927	105	104049	255	105780	73	106202	129	109688	272
100061	172	100928	105	104050	255	105800	143	106206	129	109740	279
100062	172	101094	272	104304	255	105804	17	106210	129	109741	279
100067	172	101402	119	104306	255	105817	55	106217	128	109742	279
100080	352	101404	119	1043613	157	105820	135	106219	128	109743	279
100082	254	1014113	119	1043623	157	105821	138	1062213	129	109745	280
100083	254	101412	119	104457	157	105827	136	106228	129	109746	280
100085	352	101413	119	104458	157	105829	139	106229	129	109747	280
100197	155	101419	119	104500	157	105837	138	1062303	129	109749	280
100211	156	101530	118	104501	157	105840	144	1062503	129	109847	305
100273	155	101533	118	104523	256	105843	137	106576	84	109848	305
100282	154	101535	118	104538	256	105843S	137	107273	65	109849	305
100292	155	101546	96	104548	256	105848	135	107274	65	109857	304
100373	154	101547	97	104583	256	1058503	132	107276	65	109864	305
100374	154	101548	96	104593	256	105854	139	107277	65	109865	300
100404	71	101552	96	104609	253	105858	139	107278	65	109877	286
100405	71	101554	97	104636	253	105859	138	107279	65	109878	286
100406	71	101560	118	104904	134	105860	136	107289	65	109879	304
100407	71	101563	118	104906	134	105862	142	107290	64	109881	304
100408	71	101565	118	104907	134	105864	194	107291	65	109884	285
100412	84	101566	118	104913	134	105865	194	107300	64	109885	285
100413	84	101607	119	104922	149	105866	196	107301	62	109886	286
100416	84	101863	369	104923	149	105867	194	107302	63	109887	286
100417	84	101864	368	1051403	56	105868	194	107303	63	109888	286
100425	84	101865	368	1051503	56	105871	146	107304	63	109889	285
100426	84	101866	368	1051603	56	105872	146	107305	63	109898	304
100427	84	101867	368	105198	57	105873	146	107306	63	109940	279
100428	84	101868	369	1051993	57	105874	146	107307	63	109952	285
100440	400	101869	369	1052103	58	105890	147	107308	63	109960	279
100441	400	101915	366	1052303	58	105893	141	107309	63	110036	24
100442	400	101916	367	1053103	58	105922	141	107310	63	110159	236
100445	400	101917	367	105321	133	105926	137	109251	278	110256	203
100446	400	101918	161	105325	55	105927	135	109325	272	110257	203
100447	400	101923	366	105343	55	105929	145	109326	272	110270	214
100448	400	101929	161	1054503	57	105936S	136	109327	272	110271	214
100449	400	101932	102	1054513	56	1059503	132	109329	272	110272	214
100450	400	101933	367	105452	56	105978	143	109330	282	110273	214
100451	400	101939	367	105453	56	105981	145	109342	276	110274	214
100452	400	101954	368	1054603	57	105984	142	109343	276	110275	215
100453	400	101955	368	105731	147	105985	142	109344	276	110276	215
100454	400	101956	368	105732	144	105986	144	109349	277	110278	215
100456	400	101957	368	1057503	132	105991	137	109470	285	110279	215

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
110311	272	110884	205	114296	188	1152273	21	117921	92	120349	378
110312	272	110884MA	205	114356	192	1152293	21	117922	89	120350	378
110317	272	110885	206	114357	192	115245	19	117923	91	120351	379
110318	272	110885MA	206	114360	193	115805	17	117925	94	120352	379
110335	213	110886	207	114361	193	116005	80	117926	94	120353	378
110350	260	110886MA	207	114362	193	116009	80	117927	94	120358	379
110360	262	110887	207	114366	193	116011	80	117928	94	120400	375
110361	262	110887MA	207	114367	195	116012	81	117930	93	120558	407
110362	262	110888	208	114371	192	116016	81	117931	93	120578	151
110400	260	110888MA	208	115005	18	116019	81	117932	93	120579	151
110410	216	110894	206	115007	18	116111	83	117933	93	120582	151
110414	216	110894MA	206	115058	17	116299V	80	117934	93	120599	151
110420	216	110903	208	115059	17	116550	74	117935	92	120709	391
110422	216	110904	209	115069	81	116622	75	117936	92	120710	391
110431	284	110905	209	115071	81	116726	75	117937	92	120751	66
110432	284	111678	266	115075	81	116728	75	117938	92	120752	67
110434	284	111680	266	115076	83	116731	75	117939	93	120753	67
110435	284	112020	24	115079	81	117002	83	117940	93	120758	66
110436	284	112021	24	115083	71	117051	80	117941	93	120770	67
110437	284	112022	24	115084	71	117052	80	117945	86	120773	66
110438	407	112023	24	115085	73	117053	80	117946	86	120774	67
110461	264	112025	24	115086	71	117100	83	117947	92	120775	66
110462	264	112026	24	115090	18	117262	82	117948	86	120776	67
110463	264	112030	24	115095	18	117263	82	120109	424	120777	67
110500	260	112031	24	115099	19	117264	82	120178	383	120789	68
110530	262	112035	24	1151023	18	117265	82	120198	383	120792	83
110531	262	112081	191	1151033	18	117623	76	120302	377	120840	380
110532	262	112101	191	115107	21	117650	77	120307	377	120879	69
110540	264	112121	24	115108	21	117672	79	120308	377	121782	74
110541	264	112122	191	115109	21	117712	80	120309	377	122150	397
110542	264	112141	191	115111	23	117723	78	120310	377	122151	397
110625	281	112161	191	115112	23	117725	76	120311	377	122152	398
110626	281	112181	191	115113	23	117727	76	120312	377	122153	398
110630	281	112201	191	115114	24	117730	76	120313	377	122160	397
110644	268	114000	190	1151143	17	117731	78	120314	377	122161	397
110645	268	114001	190	115115	22	117741	78	120315	377	122162	398
110666	270	114002	190	115116	23	117761	77	120316	377	122163	398
110668	270	114003	190	115120	21	117762	77	120325	376	122180	397
110677	274	114004	190	115129	171	117763	77	120327	378	122181	397
110690	275	114005	190	115131	95	117764	79	120328	376	122190	397
110691	275	114006	190	115133	95	117765	79	120331	378	122191	397
110692	275	114258	189	115137	19	117766	79	120332	378	122192	398
110693	275	114263	189	115138	23	117781	78	120333	379	122193	398
110694	275	114267	188	115141	19	117900	89	120334	379	122212	398
110765	274	114270	188	115155	20	117901	89	120337	379	122213	398
110872	248	114271	187	115157	20	117902	89	120338	379	122222	397
110873	248	114272	189	1151580	20	117905	91	120339	379	122223	397
110874	248	114273	187	1151583	20	117906	91	120341	379	122240	397
110881	204	114274	187	1151593	20	117907	91	120342	379	122241	397
110881MA	204	114275	187	115204	22	117910	87	120344	378	122250	398
110882	204	114277	187	115205	22	117911	87	120345	379	122251	398
110882MA	204	114278	187	1152103	22	117912	87	120346	379	122280	398
110883	205	114279	187	1152113	22	117913	87	120347	379	122281	398
110883MA	205	114282	188	1152263	21	117920	92	120348	379	125502	183

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
125503	183	1315113	13	150121	148	162651	116	174276	384	1930311	59
125504	183	131514	13	150145	316	162653	116	174301	384	193036	59
125525	217	131515	13	150146	318	162826	113	174302	386	1930511	59
125526	217	1315213	13	150148	319	162827	113	174303	386	193062	59
125527	217	1315563	10	150151	320	162900	115	174304	386	2	
125540	218	1317003	13	150159	320	162906	115	174520	167	200043	308
125540V1	218	131723	11	150176	320	162910	115	174600	71	200049	312
125540V2	218	131734	11	150182	321	162912	115	181134	349	200054	310
125543	219	1317433	11	150184	316	165103	110	181137	349	200057	313
125543V1	219	1317463	11	150186	317	165118	114	190014	289	200058	313
125543V2	219	131760	12	150187	318	165119	114	190015250	289	200059	313
125544	219	131764	10	150188	318	165122	115	190031	297	200061	309
125544V1	219	131770	12	150189	320	165521	111	190052	296	200063	311
125544V2	219	131800	11	150191	320	165522	111	190060	300	200065	312
125614	183	131850	11	150193	321	165523	111	190065	289	200069	309
125624	183	131905	13	150195	321	165524	115	190068	300	200073	310
125628	183	131915	13	150197	317	165525	115	190079	301	200085	309
125631	184	131924	15	150310	133	165527	113	190080	295	200086	310
125631V1	184	131925	15	150320	133	165528	111	190083	301	200095	306
125631V2	184	131926	15	150340	148	165530	112	190085	301	200096	306
125633	185	131940	15	150528	152	173031	208	190086	298	200108	306
125633V1	185	131944	15	150529	153	173060	84	190087	300	200111	306
125633V2	185	131946	15	150533	152	173074	272	190108	292	200119	313
125634	185	131954	15	150538	152	173084	415	190114	292	200120	306
125634V1	185	132060	15	1505393	153	173270	273	190116	292	200121	306
125634V2	185	132115	14	150606	51	173271	273	190117	292	200127	308
130115	364	132125	14	150678	123	173272	273	190129	289	200128	308
130116	364	132255	14	150687	84	173276	208	190133	292	2002010	105
130117	364	132257	14	150958	51	173277	289	190139	315	2002018	106
130118	364	132260	108	150959	53	173278	411	190153	293	2002020	105
130130	365	132261	108	150960	53	173279	80	190154	293	2002028	106
130131	365	132262	108	150981	315	173280	411	190174	303	200207	169
130132	365	132265	108	150983	314	173282	300	190175	303	2002088	106
130133	365	132266	108	150990	315	173283	300	190179	303	2002094	106
130134	365	132648	10	150992	293	173284	67	190184	288	2002095	106
130135	365	132870	10	150993	293	173285	67	190187	288	2002101	106
130136	365	133212	396	150996	314	174050	385	190193	288	2002102	105
130137	365	133264	84	150997	314	174051	385	190208	292	2002121	106
130138	365	135012	323	151510	99	174052	385	190211	289	2002150	107
130140	365	135022	163	151512	99	174053	385	190215	293	2002165	107
130151	363	135023	323	151520	98	174054	385	190216	293	2002170	107
130152	363	135026	323	1519821	51	174055	385	190218	292	2002203	103
130153	363	135027	322	155670	53	174056	385	190223	293	200230	169
130154	363	135028	257	1582011	52	174057	385	190225	303	200232	169
130206	363	135029	257	1582051	52	174058	385	190230	302	200233	169
1311413	14	135102	322	1582101	52	174059	385	190231	302	200240	169
1311813	14	135105	322	1582201	52	174060	385	190232	302	200254	186
131306	12	135108	322	158610	22	174061	385	190233	303	200255	186
131308	12	135109	322	158612	23	174062	385	190234	303	200261	186
131413	12	137100	163	158614	119	174063	385	190235	303	200262	186
131415	12	137101	163	158615	119	174064	385	190236	303	200274	212
131418	12	137201	164	158616	22	174196	384	191001	307	200282	203
131419	12	137202	164	162500	115	174221	384	191004	307	200297	210
131425	12	1500508	371	162650	116	174251	384	191005	307	200298	210

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
200299	210	265100	344	2856211	32	2951131	40	296911	49	300372	422
200300	210	265120	344	2856311	32	2952171	40	296970	47	300411	389
200316	107	265140	344	2856811	37	2952271	40	296999	61	300412	389
200317	107	265160	344	2859171	35	2952291	41	3		300413	389
200318	107	265170	344	2859251	35	2952481	41	300055	353	300414	389
200319	105	265180	344	2859271	35	2952720	35	300061	353	300418	388
200356	211	265200	344	286099	33	2953031	48	300064	355	300419	388
200357	212	265220	344	286100	45	2954521	46	300065	354	300422	388
200358	213	272335	116	286102	29	2954631	46	300083	358	300424	389
200359	203	2800021	61	286104	29	2955041	45	300084	359	300435	389
200570	211	2800031	61	286106	29	2955061	45	300089	357	300746	389
200575	212	2800071	61	286225	29	2955081	45	300093	356	300747	391
2006301	127	2800081	61	286234W	29	2955091	45	300098	356	300748	388
2006601	127	280015	60	286247	30	295928	34	300107	356	300749	390
203500	104	280016	60	286301	31	2959521	47	300122	357	300750	388
203510	104	280021	60	286302	31	295953	34	300123	357	300800	351
203515	102	280022	60	286305	36	2959961	47	300133	352	300801	351
203530	104	280023	60	286310	36	296014	49	300134	352	300802	351
203535	104	2819991	51	286326	29	296015	49	300135	352	300803	351
206203	10	284007	31	286347	30	296051	49	300142	359	300804	351
206204	74	284113	36	286411	30	296056	49	300143	273	300805	351
215035	130	284114	48	286421	30	296072	45	300144	273	300806	351
215036	130	284116	36	286426	53	296078	45	300147	273	300807	351
215037	130	284117	48	286506	33	296079	45	300149	358	305053	181
215078	130	284123	36	286507	33	296086	49	300156	273	305054	181
215081	130	284124	48	286508	33	296105	43	300181	356	305055	181
215093	130	284401	38	286509	33	296106	43	300182	357	305058	179
215094	130	284804	31	286613	37	296215	42	300183	357	305059	179
215095	130	285050	38	286628	35	296217	43	300184	357	305062	179
215096	130	285052	34	286681	37	296303	44	300185	356	305063	180
220110	345	285064	47	286710	32	296304	44	300186	356	305064	180
257100	343	285071	33	286811	38	296307	44	300187	356	305065	223
257120	343	285076	33	286917	34	296308	44	300301	390	305066	182
257130	343	285080	38	286921	34	296311	48	300306	421	305067	182
257140	343	285083	38	286922	34	296318V1	43	300311	391	305068	182
257150	343	285085	38	286924	34	296319V1	43	300312	391	306053	181
257160	343	285086	38	286925	34	296325	42	300313	391	306054	181
257170	343	285088	38	286992	35	296411	41	300314	421	306055	181
257180	343	2851051	26	286994	34	296421	41	300317	421	306057	180
257200	343	2851121	26	286995	35	296426	44	300321	423	306300	339
258100	342	2851161	26	286998	35	296431	42	300322	423	306310	339
258120	342	2851241	26	287410	28	296471	46	300323	422	306320	339
258140	342	2851251	26	287420	28	296472	46	300325	423	306330	339
258160	342	2851261	27	287431	28	296473	46	300326	422	306340	341
258180	342	2851271	26	292042	408	296474	46	300328	422	306350	341
258200	342	2851361	27	292043	408	296507	45	300334	421	306360	341
264130	345	2851371	27	292044	408	296510	45	300336	421	306380	339
264140	345	2853051	36	292046	408	296511	45	300337	421	306552	341
264150	345	2853101	36	292048	408	296607	48	300350	423	306600	339
264160	345	2855051	33	292049	408	296630	47	300351	420	306610	339
264170	345	2855061	33	292481	408	296633	47	300352	423	306620	339
264180	345	2855071	33	293043	408	296634	47	300353	423	306630	339
264200	345	2855081	33	295088	49	296677	48	300370	422	306640	341
264220	345	2856031	37	2951121	40	296910	49	300371	422	306650	341

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
306660	341	312187	329	347147	336	370281	160	500835	175	603002	325
306800	340	313105	332	347167	336	370290	160	500840	175	603003	325
307106	330	313125	332	347187	336	370301	381	500846	178	603004	325
307107	331	313145	332	347207	336	370302	381	500847	178	603005	325
307116	330	313165	332	348107	337	386080	333	525782	84	603006	325
307117	331	313185	332	348127	337	387100	333	529712	14	603007	325
307126	330	313205	332	348147	337	389080	326	529723	14	603008	325
307127	331	314125	332	348167	337	389100	326	5301	282	603012	325
307136	330	314145	332	348187	337	389120	326	5302	282	603101	419
307137	331	314165	332	348207	337	389140	326	5303	282	603102	419
307146	330	314185	332	362080	326	398120	333	5305	282	603103	419
307147	331	315080	327	362100	326	398140	333	5316	282	603150	361
307156	330	315100	327	362120	326	398160	333	5318	282	603151	361
307157	331	315105	330	362140	326	399140	333	5319	282	603152	361
307166	330	315107	331	363080	326	399160	333	5320	282	603158	361
307167	331	315120	327	363100	326		4	5321	282	603159	361
307186	330	315140	327	363120	326	400123	283	5322	282	603175	360
307187	331	315160	327	363140	326	400126	283	5325	282	605035	170
307206	330	315180	327	370035	124	400136	283	5327	282	605065	170
307207	331	315200	327	370036	125	400137	283	5328	282	606035	170
308106	330	315306	330	370037	127	401618	338	5329	282	606065	170
308107	331	315307	331	370100	124	401621	338	5330	282	607035	170
308116	330	316347	333	370101	124	405057	221	533051	81	608035	171
308117	331	317347	333	370158	406	406055	221	5331	282	609035	171
308126	330	325080	327	370164	162	406056	221	5336	282	609065	171
308127	331	325100	327	370165	162	465156	326	5338	282	609135	171
308136	330	325120	327	370174	158		5	5339	282	609165	171
308137	331	325140	327	370175	158	500160	177	5340	282	610181	166
308146	330	325160	327	370191	158	500180	57	5341	282	610182	166
308147	331	325180	327	370193	158	500308	110	5342	282	610195	167
308156	330	325200	327	370195	159	500377	199	5349	282	610196	167
308157	331	337107	334	370196	159	500378	199	5351	282	610836	165
308166	330	337127	334	370197	159	500379	199	5352	282	610839	167
308167	331	337147	334	370198	159	500381	402	5353	282	610856	165
308186	330	337167	334	370205	127	500383	402	5354	282	610857	166
308187	331	337187	334	370213	381	500384	402	5355	282	680654	403
308206	330	337207	334	370224	380	500386	402		6	680655	403
308207	331	337307	332	370235	381	500387	402	600061	325		7
308242	335	338107	334	370236	381	500393	375	600601	325	700078	249
308243	329	338127	334	370238	382	500445	399	601151	360	700087	232
310107	329	338147	334	370239	382	500446	399	601153	328	700118	231
310127	329	338167	334	370242	382	500447	399	601161	360	700119	231
310147	329	338187	334	370243	382	500448	399	601168	349	700121	233
310167	329	338207	334	370246	382	500458	177	601169	349	700122	233
310187	329	338307	332	370247	382	500459	177	601177	349	700123	233
311107	329	338810	334	370248	382	500464	177	601179	348	700130	234
311127	329	346107	335	370249	382	500481	176	601180	348	700131	234
311147	329	346127	335	370270	160	500482	176	601182	360	700132	234
311167	329	346147	335	370271	160	500486	176	601192	360	700133	234
311187	329	346167	335	370273	160	500494	176	601196	348	700134	235
312107	329	346187	335	370274	160	500507	178	601197	348	700135	235
312127	329	346207	335	370275	160	500830	175	601710	328	700137	235
312147	329	347107	336	370276	160	500831	175	601712	328	700142	235
312167	329	347127	336	370278	161	500833	177	603001	325	700182G	232

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
700183	232	700812	239	714065	393	850057	416	A114250	189	A120625	395
700201G	222	700816	245	714100	393	850200	418	A114365	192	A120625D	395
700202G	222	700817	245	714150	393	850210	418	A120020	394	A120626	395
700203G	222	700825	244	716065	393	860000	349	A120040	394	A120634	395
700207G	229	700826	243	716100	393	860001	349	A120065	394	A120634D	395
700208G	223	700830	245	716150	393	860002	349	A120101	424	A120635	395
700213G	229	700834	240	719065	393	860003	409	A120103	394	A120635D	395
700228	258	700835	251	719100	393	860006	280	A120153	394	A120636	395
700231	230	700838	244	723020	393	860015	409	A120186	383	A120637	395
700239	220	700839	244	723040	393	9		A120255	377	A120640	394
700251	220	700840	247	723065	393	900005	174	A120355	409	A120645	395
700256	220	700841	247	723100	393	900007	200	A120356	409	A120645D	395
700258G	225	700844	243	723150	393	900011	311	A120357	409	A120646	395
700274	238	700846	243	723200	393	900300	84	A120401	151	A120649	395
700276	238	700898	242	780002	73	A1		A120406	150	A120650	394
700277G	226	700899	242	786008	71	A100155	174	A120407	150	A120655	395
700298G	228	700903	251	786009	68	A100205	156	A120408	150	A120655D	395
700314	229	700904	245	786010	71	A100265	174	A120409	150	A120656	395
700323	237	700907	239	8		A100266	174	A120430	150	A120701	68
700336	228	700940	257	825024	412	A101065	395	A120465	149	A120702	68
700341	250	700941	257	825131	347	A101091	51	A120466	149	A120786	69
700342	249	700963	252	825152	57	A101092	52	A120467	149	A120788	69
700355	201	700965	252	825207	347	A101100	395	A120511	404	A120792	72
700356	201	700966	252	825214	346	A101150	395	A120512	404	A120796	70
700357	201	700978	226	825215	346	A101161	396	A120513	404	A120799	69
700358G	225	701053	358	825217	346	A101162	396	A120514	404	A120814	197
700358GV1	225	701054	358	825218	346	A101163	396	A120515	404	A120821	72
700398G	228	711020	393	825219	346	A101164	396	A120516	405	A120822	73
700415	244	711040	393	825222	346	A101181	52	A120521	405	A120823	72
700416	244	711065	393	825223	347	A101182	396	A120522	405	A120880	68
700421	224	711100	393	825226	347	A101183	396	A120523	405	A120888	95
700473	237	711150	393	850000	416	A101185	51	A120524	405	A120893	95
700478G	227	711200	393	850001	417	A101186	396	A120526	405	A121025	394
700487	244	711311	393	850002	417	A101187	396	A120527	405	A121040	394
700488	244	711312	393	850006	416	A101190	68	A120528	404	A121065	394
700562	230	711313	393	850007	415	A101191	396	A120529	404	A121100	394
700578G	226	711314	393	850008	415	A101192	396	A120531	404	A121200	394
700592	246	711316	393	850011	417	A101195	396	A120532	404	A122020	394
700593	246	711319	393	850018	415	A101196	396	A120533	404	A122040	394
700595	246	711323	393	850019	414	A101197	396	A120534	404	A122065	394
700597	246	712020	393	850021	412	A101901	117	A120537	404	A122100	394
700601	241	712040	393	850023	412	A101999	117	A120538	404	A122200	394
700603	241	712065	393	850024	412	A102065	395	A120539	404	A123020	394
700605	253	712100	393	850025	412	A102100	395	A120587	403	A123040	394
700678G	227	712150	393	850027	414	A102150	395	A120588	403	A123065	394
700690	246	712200	393	850029	413	A103065	395	A120592	405	A123100	394
700699	246	713020	393	850033	418	A103100	395	A120593	403	A123150	394
700705	250	713040	393	850035	418	A103150	395	A120601	31	A123200	394
700706	250	713065	393	850036	413	A105942	142	A120602	31	A124020	394
700732	258	713100	393	850038	413	A105960	58	A120610	394	A124065	394
700778G	226	713150	393	850041	424	A114001	188	A120615	395	A124100	394
700806	236	713200	393	850042	424	A114002	117	A120615D	395	A124200	394
700809	236	714020	393	850048	414	A114003	117	A120616	395	A125020	394
700811	240	714040	393	850049	415	A114245	189	A120620	394	A125040	394

Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page	Code-No.	Page
A125065	394	A150039	373	A150623	132	A153242	131	A190149	290	A370037	124
A125100	394	A150042	371	A150625	132	A153246	131	A190167	290	A370039	125
A125150	394	A1500471	373	A150646	406	A153255	131	A190169	291	A370131	126
A125200	394	A1500510	373	A150668	120	A153260	131	A190189	291	A370139	125
A126065	394	A150062	374	A150669	120	A153265	131	A190198	290	A370201	381
A126100	394	A150063	370	A150670	120	A153270	131	A190199	290	A370202	381
A126200	394	A150064	375	A150671	120	A153280	131	A2		A370204	381
A128020	394	A150067	370	A150672	120	A153440	131	A200050	312	A370207	381
A128040	394	A150068	374	A150673	120	A153460	131	A200052	313	A370254	380
A128065	394	A150072	371	A150674	121	A162410E	111	A201113	103	A5	
A128100	394	A150097	371	A150676	121	A162412E	111	A256024	405	A500403	200
A128150	394	A150098	373	A150679	121	A162810E	111	A256061V	399	A500404	200
A129065	394	A150114G	148	A150684	123	A162812E	111	A256091V	399	A500405	200
A129100	394	A150118G	148	A150774	121	A162820E	112	A3		A500410	399
A130441	401	A150155	148	A150776	121	A162821E	112	A300047	353	A500510	401
A130442	401	A150183	372	A150779	121	A162823E	112	A300049	353	A500511	401
A135034	319	A150190	372	A150974	122	A162824E	112	A300056	354	A500512	401
A150000	374	A150194	373	A150976	122	A162828	113	A300062	354	A500513	401
A150014	371	A150196	372	A150979	122	A162829	113	A300068	387	A500514	67
A150024	374	A150198	372	A151300	156	A165110	110	A300073	354	A555302	406
A150025	374	A150199	372	A151301	156	A165112	110	A300111	355	C	
A150029	374	A150214	372	A1515002	100	A190009	291	A300117	387	C120100	403
A150033	373	A150307	114	A151600	156	A190009250	291	A300118	387		
A150034	373	A150407	114	A153143	131	A190011	291	A300151	387		
A150035	374	A150460V	117	A153144	131	A190011250	291	A370031	124		
A150036	374	A150510	174	A153145	131	A190056	288	A370032	125		
A150037	374	A150512	153	A153234	131	A190105	292	A3700331	125		
A150038	371	A150513	152	A153238	131	A190148	290	A3700341	125		

PICTOGRAMMES ET LEUR SIGNIFICATION

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

A

Aiguiser de couteaux	407
Appareils de mise sous vide	388 - 391
Appareils à hot-dogs	150 - 151
Appareils à toaster/gratine	156
Armoires avec porte en verre	232, 239 - 240
Armoires chauffantes	198, 335 - 337
Armoires de fermentation	74
Armoires de maturation pour viande	247
Armoires froide négative	249 - 251
Armoires froide positive	231 - 245
Armoires murales réfrigérantes	230
Armoires suspendues	332
Armoires à boissons	232, 237
Arrières bar réfrigérées	233
Attendrisseurs de viande	380

B

Bacs Gastronomique	393 - 396
Bacs à couverts	399
Bain-maries	12, 23, 31, 44, 169
Balances de cuisine	387
Barre magnétique	405
Bouilloires	306
Boîte de stockage	402
Braisières basculantes	37, 48, 59
Braisières multifonctions	20, 32, 44, 127

C

Cafetières	292
Cafetières thermos	292 - 293
Casiers de lavage	272, 282
Casseroles	400 - 401
Caves à vin	234 - 235
Cellules de refroidissement	253
Cendriers	349
Centrifugeuses	316 - 317, 318
Chafing dishes	175 - 178
Chalumeaux	406
Chambres froides	246
Chariots	353 - 355, 358 - 359
Chariots bain-marie	186
Chariots buffets, chauds	183 - 185
Chariots buffets, froid	217 - 219
Chariots de rangement	355 - 359
Chariots de service	353 - 354
Chariots à couverts	355
Chauffe riz	153
Chauffe-assiettes	197 - 198
Chauffe-chocolat	174
Chauffe-frites	22, 35, 117
Chauffe-mets	174
Chauffe-saucisses	149
Chauffe-tasses	198 - 199
Chauffe-terrasses	346 - 347
Chevalet porte-affiches	349
Cireuses à chaussures	424
Colonnes d'hygiène	412
Congélateur coffre	258
Congélateurs	252
Conteneurs pour le transport	352
Coupe-frites	110
Coupe-tomates	375
Coupes-légumes	376 - 379
Couteau à kebab	406
Couteau à pizza	105
Crêpières	157
Cuiseur à œufs	171
Cuiseurs Sous-Vide	95

Cuiseurs à pâtes	23, 36, 48, 108
Cuiseurs à riz	152 - 153
Cutter/broyeur	380

D

Distributeur d'assiettes	197
Distributeurs d'eau chaude	308 - 311
Distributeurs de boissons	314 - 315
Distributeurs de chocolat	311
Distributeurs de céréales	199
Distributeurs de désinfectant	413 - 415
Distributeurs de gants	412
Distributeurs de savon	415
Distributeurs de serviettes	416
Distributeurs isothermiques	315
Déshydrateurs	95

E

Emulsionneurs / Mousseurs à lait	289
Eplucheuses à pommes de terre	383
Essoreuses à salade	391
Étagères assiettes	325
Étagères murales	71, 167, 325
Étagères supérieures	326 - 327
Étagères épicées	326
Éviers	24

F

Filtre pour corps de friture	117
Fontaines à chocolat	200
Four à pizza convoyeur	103
Fourneaux	51 - 54
Fourneaux à gaz	10 - 11, 17 - 18, 26 - 27, 40 - 41, 51 - 52
Fourneaux à induction	18, 30 - 43, 53, 54
Fourneaux à électriques	10 - 11, 17 - 18, 28 - 30, 41 - 43, 53
Fours High Speed	66 - 67
Fours à pizzas	102 - 107
Fours cuisson basse température	83
Fours de magasin	86 - 94
Fours mixtes à vapeur	75 - 84
Fours à convection	68 - 74
Fours à micro-ondes	165 - 167
Friteuses	12 - 13, 22, 34 - 35, 47, 110 - 116
Friteuses à beignets	118 - 119
Friteuses à induction	114

G

Gants de cuisine	401
Gaufriers	158 - 162
Gel combustible	177
Grills combinés à gaz	128 - 129
Grills contact	120 - 123
Grills nervuré en fonte	19
Grills à eau	127
Grills à pierres de lave	13, 20, 32, 46, 127
Grills pour saucisses à rouleaux	149

H

Hachoirs à viande	380 - 382
Hotpots	171
Hottes aspirantes	342 - 345
Housses	348 - 349
Housses de protection	273, 357
Huile de graissage	84

I

Installation de traitement de l'eau	285 - 286
-------------------------------------	-----------

L

Laminoirs	102
Lampes chauffantes	187 - 188
Lave-mains	338
Lave-vaisselle pour grandes pièces	274 - 275
Lave-vaisselle universels	260 - 273
Lave-vaisselle à capot	276 - 280
Lave-vaisselle à convoyeur	281
Laves-verres	260 - 265

M

Machines à barbe à papa	163
Machines à café	288 - 303
Machines à café automatiques	295 - 301
Machines à café avec porte-filtre	302 - 303
Machines à essuyer et polir les verres	285
Machines à glace pilée	353
Machines à glaçons	254 - 256
Machines à granités	163
Machines à popcorn	163
Mandoline	375
Marmites	38, 49, 60 - 61
Marmites à vin chaud	312 - 313
Meubles frigorifiques	236
Meubles neutres	333 - 334
Mini tables réfrigérées	203
Mini vitrines réfrigérées	225 - 228
Minibars	231
Mixeur / Blender	319 - 322
Mixeurs	363 - 365
Mixeurs de bar	319 - 322
Mobilier inox	325 - 337
Moulins à café	303

O

Ouvre-boîtes	409
--------------	-----

P

Papier cuisson	84, 123
Paroi de protection	418
Pelle à pizza	105
Pense-bêtes muraux	399
Pétrins	368 - 369
Pileurs à glaçons	323
Planchas	14, 21, 33, 45, 124 - 126
Planches à découper	403 - 405
Plaques	71, 84
Plaques chauffantes	192 - 196
Plaques grillades	14, 21, 33, 45, 124 - 126
Plaques à induction	135 - 143
Plateaux de présentation	397 - 398
Plonges / Plonges pour laverie	339 - 341
Polisseuses à couverts	284
Ponts thermiques	188 - 191
Postes de cuisson	64 - 65
Poubelles	280, 409
Poêles multifonctions	148
Poêles wok	58, 145
Poêles à paëlla	131
Produits nettoyants	411
Présentoirs chauffants	179
Présentoirs réfrigérés	210, 213, 214 - 216
Présentoirs réfrigérés	213
Présentoirs à café	293
Purificateurs d'air	418

R

Radiants infrarouges	346 - 347
Range-poubelle	333
Rayonnages	360 - 361
Refrigerateur de bouteilles	232, 237
Robinetterie	283
Robots de cuisine / Pétrisseurs	366 - 375
Réchauds sur pieds	55 - 57
Réchauds à gaz	57, 132
Réchauds électriques	133 - 134
Réfrigérateur à tiroirs	236
Réfrigérateurs/congélateurs combinés	242 - 243
Rôtissoires	130

S

Sachet de mise sous vide	389, 391
Saladettes	211 - 212
Saladettes pour pizzaïolo	213
Salamandres	96 - 100
Salamandre gril	126
Salières	403
Samovars	307
Scelleuses	351
Seau pour huiles usagées	117
Snackeria	62 - 63
Soupières	172 - 174, 175
Sorbetières	257
Spray d'entretien pour inox	208, 335, 337
Stations de thé	306
Stérilisateur de couteaux	407
Sushi bar	213
Systèmes de balisage	419
Systèmes de filtration de l'eau	304 - 305
Sèche-cheveux d'hôtel	424
Sèches-mains	416 - 417
Série 600	10 - 15
Série 650	17 - 24
Série 700	26 - 38
Série 900	40 - 49

T

Table de préparation	203
Tableau menu	349
Tables / Bancs	348 - 349
Tables de congélation	248
Tables de travail	328 - 331
Tables réfrigérées	204 - 209
Thermomètres	408
Tireuses à vin chaud	313
Toasteur	154 - 156
Trancheur à saucisses	151
Trancheuses	385 - 386
Tue-mouches	420 - 423

V

Vitrines chauffantes	179 - 180
Vitrines pour buffet	200 - 201
Vitrines réfrigérées	210, 213, 221 - 223, 230
Vitrines à glaces	257 - 258
Vitrines à gâteaux	229

W

Woks	58
Woks à induction	19, 143, 144 - 147

I. Application des Conditions internationales de vente

1. Les présentes Conditions internationales de vente sont applicables à tous les contrats conclus avec les clients de la société Bartscher GmbH – ci-après désignée Bartscher – à compter du 1^{er} décembre 2019 et ayant pour objet principal la fourniture de marchandises au client. Le fait que Bartscher assume d'autres obligations ne remet pas en cause l'application des présentes Conditions internationales de vente.
2. Bartscher n'est liée par aucune condition générale du client dont le contenu diverge des présentes Conditions internationales de vente ou des dispositions mentionnées aux points X.-2. ou X.-3., même si Bartscher ne s'y oppose pas ou fournit sans réserve ses prestations ou accepte celles du client.
3. Les présentes Conditions internationales de vente ne sont pas applicables si le client achète la marchandise pour un usage personnel, familial ou domestique et que Bartscher le savait ou était censée le savoir lors de la conclusion du contrat.

II. Conclusion du contrat

1. Avant la conclusion du contrat, le client est tenu d'informer Bartscher par écrit
 - la marchandise à livrer doit être appropriée à un usage autre que le seul usage habituel ou si le client part du principe que la marchandise est propre à un certain usage ou si ses attentes se fondent sur des déclarations publiques, des indications publicitaires ou tout autre élément se situant hors de la conclusion du contrat signé;
 - la marchandise à livrer est destinée à être utilisée dans des conditions inhabituelles ou qui présentent un risque particulier pour la santé, la sécurité ou l'environnement, ou lorsqu'elle est destinée à être soumise à des conditions présentant des contraintes particulières;
 - le contrat pourrait entraîner des préjudices atypiques ou susceptibles de montants inhabituels, en particulier si ces préjudices sont susceptibles de dépasser les limites fixées aux points VII.1.-d), dont le client a ou devrait avoir connaissance;
 - la marchandise à livrer doit être utilisée en Allemagne ou par des acquéreurs ayant leur siège en Allemagne.
2. Les commandes du client doivent être passées par écrit. Si la commande du client diverge des propositions ou de l'offre de Bartscher, le client soulignera les divergences comme telles. Les illustrations et les dessins, tout comme les mesures et les indications de poids qui figurent dans les propositions ou les offres faites par Bartscher ne sont là qu'à titre indicatif.
3. Toutes commandes du client et en particulier celles qui ont été enregistrées par les employés de Bartscher, ne sont valables qu'après confirmation écrite de la commande établie par Bartscher. Ni la livraison effective de la marchandise commandée, ni les autres comportements de Bartscher, ni son silence, ne sauraient justifier que le client considère que le contrat est conclu. Bartscher peut établir la confirmation écrite de la commande jusqu'à l'expiration d'un délai de quatorze (14) jours calendaires après réception de la commande par Bartscher. Pendant ce délai, la commande du client est irrévocable.
4. La confirmation écrite de la commande établie par Bartscher est reçue en temps utile par le client si elle lui parvient dans un délai de quatorze (14) jours calendaires à compter de sa date d'établissement. Si la confirmation écrite de la commande lui parvient hors délai, le client en informera aussitôt Bartscher par écrit.
5. La confirmation écrite de la commande établie par Bartscher fait foi du contenu du contrat et emporte sa conclusion, même si - exception faite en ce qui concerne la nature de la marchandise, le prix de vente et la quantité à livrer - elle ne correspond pas pour le reste aux déclarations du client, notamment pour ce qui est de l'application exclusive des présentes Conditions internationales de vente. Ce n'est que si le client notifie par écrit que la confirmation de commande par Bartscher ne correspond pas à tous égards aux déclarations du client, spécifie les divergences et que Bartscher reçoit cette dénonciation dans un bref délai et au plus tard sept (7) jours calendaires après réception de la confirmation écrite de la commande par le client, que le contrat est réputé ne pas avoir été conclu.
6. Les éventuels souhaits particuliers du client, notamment concernant ses attentes relatives à l'usage et aux caractéristiques de la marchandise ou concernant toute garantie portant sur la marchandise ou sur l'exécution du contrat, ou encore concernant le souhait du client de recevoir une déclaration de performance, une notice d'utilisation ou des consignes de sécurité, que ce soit sous format imprimé ou électronique, requièrent en toute hypothèse une confirmation écrite expresse par Bartscher.
7. Les confirmations de contrat établies par le client restent sans effet, et ce sans qu'il soit besoin d'une opposition de la part de Bartscher. En particulier, ni la livraison effective de la marchandise commandée, ni les autres comportements de Bartscher, ni son silence ne sauraient laisser croire au client que sa confirmation est prise en compte.
8. Les employés de Bartscher ainsi que les agents commerciaux et les autres intermédiaires de la vente ne sont autorisés ni à renoncer à l'exigence d'une confirmation écrite de la commande par Bartscher, ni à prendre des engagements qui divergent de son contenu, ni à donner des garanties. Le droit applicable en Allemagne définit si et dans quelle mesure ces personnes sont habilitées à faire des déclarations engageant valablement Bartscher ou à recevoir des déclarations qui lui sont destinées.
9. Toute modification du contrat conclu doit, sans exception, faire l'objet d'une confirmation écrite par Bartscher.

III. Obligations de Bartscher

1. Sauf le cas où Bartscher n'aurait pas elle-même été approvisionnée malgré une tentative appropriée de réapprovisionnement ou le cas de l'exonération de responsabilité prévue au VII.1.-b), Bartscher doit livrer la marchandise désignée dans la confirmation écrite de la commande et en transférer la propriété. Bartscher n'est pas tenue de fournir des prestations qui ne seraient pas mentionnées dans la confirmation de commande écrite établie par Bartscher ou dans les présentes Conditions internationales de vente; à défaut de convention écrite, Bartscher n'est notamment tenue ni d'effectuer des fonctions de planification, de fournir des informations, documents ou justificatifs concernant la marchandise, ou de délivrer des accessoires, ni d'installer des dispositifs de protection supplémentaires, ni de procéder à des opérations de montage, ni de conseiller le client.
2. Le contrat passé par Bartscher avec le client n'engage Bartscher que vis-à-vis du client. Les tiers non parties à la conclusion du contrat, notamment les clients du client, ne sont habilités ni à demander la livraison à eux-mêmes ni à faire valoir d'autres droits issus du contrat conclu entre Bartscher et le client. Le client reste responsable de la réception de la marchandise, même s'il cède ses droits à des tiers.
3. Bartscher est tenue, dans le cadre des tolérances acceptables suivant les usages du commerce, de livrer au client des marchandises de type et de quantité conformes à ce qui a été convenu et de qualité correspondant aux standards usuels en Allemagne et garanti qu'au moment de la livraison, la marchandise n'est soumise à aucun droit ou prétention de tiers de droit privé qui s'opposeraient à sa libre utilisation dans l'Union Européenne. Si les marchandises dues ne peuvent pas être livrées en la qualité convenue au moment de la conclusion du contrat à cause d'une amélioration du produit en vente Bartscher est autorisé à livrer la marchandise en la qualité améliorée. Bartscher est en droit de procéder à des livraisons partielles et de les facturer séparément.
4. Si la marchandise doit être spécifiée plus précisément, Bartscher procédera à la spécification en tenant compte de ses propres intérêts ainsi que des intérêts manifestes et légitimes du client. Bartscher n'est pas obligée de demander au client de spécifier la marchandise ou de participer à sa spécification. Bartscher n'est, de même, tenue ni de communiquer au client la spécification qu'elle a effectuée, ni de lui donner la possibilité de procéder à une spécification différente.
5. Bartscher s'engage à mettre la marchandise à la disposition du client pour enlèvement à la date convenue, FCA (Incoterms® 2020) à l'adresse de livraison prévue dans la confirmation de commande écrite, ou, si aucune adresse n'est précisée, à son établissement à 33154 Salzkotten/Allemagne, dans l'emballage habituellement fourni par Bartscher et avec le marquage et l'étiquetage habituellement utilisés en Allemagne. Il n'y a pas lieu à stockage séparé ou au marquage spécifique préalable de la marchandise, ou encore à une notification préalable au client de la mise à disposition de la marchandise. En aucun cas, et ce même en cas d'utilisation d'autres clauses des Incoterms, Bartscher n'est tenue d'informer le client de la livraison ou du défaut de retrait de la marchandise dans le délai par la personne désignée au point IV.-6, de vérifier la conformité de la marchandise au contrat à l'occasion de la livraison, de contrôler la sécurité de fonctionnement du moyen de transport ni le chargement conforme à la sécurité du transport, ni de justifier que la livraison a bien eu lieu. La stipulation d'autres clauses des Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco..." ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût. Pour le reste, les dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
6. L'organisation du transport et de l'assurance de la marchandise depuis le lieu de livraison prévu au point III.-5. ne relève pas des obligations de Bartscher, mais du client. Toutefois, si le client ne donne pas préalablement, par écrit, en temps utile, d'instruction contraire, Bartscher est – même sans que le client l'ait demandé et même en l'absence d'usage commercial correspondant – autorisée à conclure, au nom et aux frais du client, aux conditions usuelles en Allemagne, les contrats nécessaires au transport de la marchandise aux risques du client et à l'assurance du transport jusqu'au lieu de destination indiqué par écrit par le client et – si ce lieu n'a pas été indiqué – jusqu'à l'établissement commercial du client.
7. Le respect des délais et dates de livraison convenus suppose que le client fournisse en temps utile les documents, autorisations, licences et permis requis, qu'il ouvre les crédits conformément au contrat et verse les acomptes prévus et qu'il remplit à bonne date toutes les autres obligations lui incombant, et que d'éventuelles inspections ordonnées par des

autorités administratives autres qu'allemandes (pre-shipments inspections) ne provoquent pas de retard. Par ailleurs, les délais de livraison convenus courent à partir de la date de l'établissement de la confirmation écrite de la commande par Bartscher. Après notification au client, Bartscher est autorisée à livrer dès avant la date convenue ou à fixer la date de livraison à l'intérieur du délai de livraison convenu.

8. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher est autorisée à remplir les obligations qui lui incombent postérieurement aux délais ou dates de livraison convenus, à condition qu'elle informe le client du dépassement de délai et l'avise d'un nouveau délai pour l'exécution de ses obligations. Sous les conditions sus-décrites, Bartscher est également autorisée à tenter à plusieurs reprises une exécution postérieure. Le client ne peut s'opposer à cette exécution postérieure que dans un délai raisonnable, et seulement si l'exécution postérieure est inacceptable. L'opposition du client n'est valable que si Bartscher la reçoit avant le début de l'exécution postérieure. Bartscher remboursera les frais supplémentaires du client si le client prouve qu'ils ont été occasionnés par le dépassement de délai, pour autant que Bartscher doive en répondre d'après les dispositions du point VII.
9. Même si la marchandise n'a pas été spécifiquement marquée, les risques liés au prix et à l'exécution sont transférés au client au moment de la livraison selon le point III.-5., sans qu'il soit nécessaire que Bartscher ait informé le client de la disponibilité de la marchandise, et en toute hypothèse dès la mise à disposition par Bartscher aux délais ou dates de livraison initialement convenus, si ceux-ci ont été décalés à la demande du client, ou au moment du transfert de propriété de la marchandise au client. Le chargement fait partie des obligations du client. La stipulation d'autres clauses des Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco..." ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
10. Bartscher n'a d'obligation de procéder ni au dédouanement, ni à des déclarations préalables à la douane de la marchandise. Néanmoins, Bartscher demandera les autorisations nécessaires à l'exportation et réalisera les formalités nécessaires à l'exportation de la marchandise si le client lui en fait la demande et lui a fait part des données nécessaires pour l'export, dans un message écrit exclusivement dédié à ce sujet. Si, hors faute intentionnelle ou négligence grave de Bartscher, la marchandise n'est pas libérée pour l'exportation, Bartscher est autorisée à se dégager du contrat, en tout ou partie, sans autre obligation. La stipulation d'autres clauses des Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco..." ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
11. A défaut de convention écrite contraire, MKK n'a pas l'obligation d'obtenir ni d'aider le client à obtenir des justificatifs de livraison, documents, certificats, licences ou autres permissions nécessaires à l'exportation, au transit ou à l'importation, ni toutes déclarations de sécurité de la marchandise requises pour le transport ou autre. La stipulation d'autres clauses des Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco..." ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
12. Bartscher n'est en aucun cas tenue de remplir des obligations liées à la mise à disposition de la marchandise sur le marché en dehors d'Allemagne, de payer les taxes dues hors de l'Allemagne, ni de tenir compte des systèmes de poids et mesures, des règles relatives à l'emballage, à l'identification ou au marquage, ni de respecter les obligations d'enregistrement ou de certification en vigueur hors de l'Allemagne, ni de respecter d'autres dispositions légales relatives à la marchandise en vigueur hors de l'Allemagne. Le client fournira lui-même à ses frais et sous sa propre responsabilité toutes traductions prescrites ou nécessaires des instructions, documentations de sécurité, déclarations de performance et autres documents relatifs à la marchandise dans une langue autre que l'allemand.
13. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher est autorisée, sans avis préalable au client, à suspendre l'exécution de ses obligations tant que subsiste, de son point de vue, le risque que le client n'exécute pas, en tout ou en partie, ses obligations conformément au contrat. Le droit de suspension existe notamment lorsque le client ne remplit qu'en partie ses obligations relatives aux actes préparatoires du paiement à l'égard de Bartscher ou de tiers ou s'il paie avec retard, ou si les plafonds établis par l'assurance-crédit ont été dépassés ou seraient dépassés avec la livraison à effectuer. Au lieu de suspendre l'exécution de ses obligations, Bartscher peut librement décider de soumettre les livraisons futures, ainsi que celles qui ont déjà été confirmées, à l'ouverture d'un crédit confirmé par une banque allemande ou à un paiement d'avance. Bartscher n'est pas tenue de poursuivre l'exécution de ses prestations si la garantie offerte par le client afin d'éviter cette suspension ne constitue pas une sûreté appropriée, ou si elle pourrait être contestée en vertu d'un droit applicable en l'espèce.
14. Sous réserve des dispositions du III.-8., Bartscher n'est tenue d'aviser le client des perturbations éventuelles dans l'exécution des obligations contractuelles que lorsque la survenance de la perturbation est définitivement établie pour Bartscher.

IV. Obligations du client

1. Sans préjudice d'autres obligations relatives à la garantie du paiement ou aux actes préparatoires au paiement, le client doit verser le prix de vente convenu, dans la monnaie indiquée dans la confirmation écrite de la commande, à l'un des établissements bancaires désignés par Bartscher, sans déduction aucune et sans frais. Si aucun prix de vente n'a été convenu, le prix applicable est le prix de vente pratiqué par Bartscher au moment de la livraison. Les employés de Bartscher, les agents commerciaux ou autres intermédiaires de la vente ne sont pas autorisés à recevoir des paiements.
2. Le prix de vente est exigible à partir de la date indiquée dans la confirmation écrite de la commande et – si aucune date n'est indiquée – à la date de réception de la facture. L'exigibilité survient sans autre condition; elle ne suppose notamment pas que la marchandise ou les documents aient été retirés par le client ou qu'il ait eu la possibilité de les examiner. Les délais de paiement accordés deviennent caducs et les créances ouvertes deviennent automatiquement exigibles si l'ouverture d'une procédure collective à l'encontre du client est demandée, si le client manque, sans présenter de justification juridiquement valable, à des obligations essentielles exigibles envers Bartscher ou envers des tiers, si le client a fait des déclarations inexactes sur sa solvabilité ou, si, pour des raisons non imputables à Bartscher, un assureur crédit réduit la couverture octroyée pour le client.
3. Le client garantit qu'il transfèrera la marchandise à l'étranger, qu'il ne transmettra pas le pouvoir de disposition sur la marchandise à un tiers tant que la marchandise se trouve en Allemagne et qu'il respectera toutes les conditions et preuves nécessaires au traitement fiscal (TVA) et douanier de la livraison ou de la prestation de service conformément aux dispositions en vigueur en Allemagne. Si Bartscher doit payer de la TVA ou des droits de douane en Allemagne ou à l'étranger, le client indemnisera entièrement Bartscher, et ce sans préjudice de tous autres droits de Bartscher. Le client s'oblige à payer cette indemnisation en renonçant à toute autre condition ou exception, particulièrement à l'exception de prescription. L'indemnisation comprendra également le remboursement des dépenses occasionnées à Bartscher.
4. Quelles que soient la monnaie de paiement et les compétences juridictionnelles ou arbitrales, Bartscher peut imputer à son gré les paiements qu'elle reçoit du client, sur les créances qu'elle détient à l'encontre du client au moment du paiement en vertu de ses droits propres ou sur celles découlant de droits cédés.
5. Le client ne peut en aucun cas procéder à compensation à l'encontre des créances de Bartscher, retenir le paiement ou son obligation de retrait de la marchandise, suspendre l'exécution des obligations lui incombant ou faire valoir des exceptions ou demandes reconventionnelles, sauf s'il dispose d'une créance contre Bartscher qui lui est propre, qui est dans la même devise et qui est soit exigible et incontestée, soit a été constatée judiciairement de manière définitive, ou si Bartscher viole gravement, malgré mise en demeure écrite, des obligations exigibles pesant sur elle au titre du même contrat et n'a pas offert de garantie adéquate.
6. Le client a l'obligation de faire part à Bartscher, avec un délai suffisant et par écrit, des données nécessaires à la demande des formalités douanières conformément au point III.-10., de retirer – lui-même ou par l'intermédiaire d'une personne qu'il désignera à Bartscher par écrit – la marchandise à la date de livraison, et sans pouvoir prétendre à un délai supplémentaire, à l'adresse de livraison désignée au point III.-5., et d'exécuter toutes les obligations lui incombant en vertu du contrat, des présentes Conditions internationales de vente, des règles de la CCI sur l'interprétation de la clause convenue des Incoterms 2020 et de toutes dispositions légales. Le client ne peut refuser de retirer la marchandise que s'il déclare le contrat résolu conformément aux dispositions du point VI.-1.
7. Le client ne promettre ou ne procédera à aucun acte en lien avec la marchandise achetée à Bartscher, qui soit interdit ou regard de la réglementation applicable, en particulier au regard des règles du commerce extérieur, incluant la réglementation des Etats-Unis d'Amérique concernant le contrôle des exportations. Si le client n'a pas la certitude qu'une telle interdiction n'existe pas, il recueillera par écrit la validation de Bartscher.
8. Le client continuera à surveiller la marchandise achetée à Bartscher, après sa mise sur le marché, et informera Bartscher immédiatement par écrit en cas de crainte que la marchandise puisse présenter un danger pour les tiers. En outre, le client informera spontanément par écrit Bartscher, si Bartscher doit, compte tenu des dispositions en vigueur dans le pays du client ou dans le pays d'utilisation de la marchandise, respecter certaines obligations déclaratives, d'enregistrement ou d'information ou doit se conformer à des exigences de notification préalable ou à d'autres règles relatives à la mise sur le marché ou doit remplir des obligations de conservation de justificatifs.
9. Nonobstant les dispositions légales, le client doit assurer ou faire assurer à ses frais la réutilisation, la valorisation ou tout autre traitement des déchets requis relativement à la marchandise et à l'emballage livrés par Bartscher.

V. Marchandise non conforme au contrat ou affectée d'un vice juridique

1. Sans préjudice d'exclusions ou de limitations légales de la responsabilité du vendeur, la marchandise n'est pas conforme au contrat si le client prouve que, au moment du transfert des risques et eu égard aux dispositions du III., elle diffère manifestement quant à son emballage, sa quantité, sa qualité ou sa nature, des exigences stipulées dans la confirmation écrite de la commande ou si, à défaut de telles exigences, elle ne correspond pas à l'usage habituel en Allemagne. Des altérations apportées au modèle ou à la construction ou des changements de matériaux dus à des progrès techniques ne constituent pas une non-conformité au contrat. Nonobstant ce qui est stipulé à la première phrase, la marchandise est réputée conforme au contrat dès lors que les dispositions légales en vigueur au siège du client ne s'opposent pas à son usage habituel. Si la marchandise livrée est d'occasion, toute garantie est exclue.
2. Sauf dispositions contrares figurant dans la confirmation écrite de la commande établie par Bartscher, Bartscher ne répond notamment pas de ce que la marchandise soit appropriée à un usage autre que l'usage habituel en Allemagne ou réponde à d'autres attentes du client, ni de ce qu'elle possède les qualités d'un échantillon ou d'un spécimen, ni de sa conformité aux prescriptions légales en vigueur en dehors de l'Allemagne, notamment dans le pays du client. Bartscher n'est pas non plus responsable des défauts de conformité qui surviennent postérieurement au transfert des risques. Si le client tente de remédier lui-même ou à l'aide de tiers à des non-conformités au contrat sans l'accord écrit de Bartscher, Bartscher est déchargée de toute obligation de garantie.
3. Le client est tenu envers Bartscher d'examiner complètement ou de faire examiner chaque livraison et de vérifier l'absence de défauts de conformité, tant reconnaissables que typiques, ainsi que, plus généralement, d'inspecter la marchandise conformément aux dispositions légales.
4. Sans préjudice d'exclusions ou de limitations légales de la responsabilité du vendeur, la marchandise est affectée d'un vice juridique si le client prouve qu'elle n'est pas, au moment du transfert des risques, libre de tous droits ou prétentions opposables de tiers de droit privé. Sans préjudice de toutes autres exigences légales, les droits ou prétentions de tiers fondés sur la propriété industrielle ou tout autre droit de propriété intellectuelle ne constituent un vice juridique que si ces droits sont enregistrés, publiés et valables dans l'Union européenne et interdisent l'usage habituel de la marchandise au sein de l'Union européenne. Nonobstant les dispositions de la première phrase, la marchandise est réputée ne pas être affectée d'un vice juridique si les dispositions légales en vigueur au siège du client ne s'opposent pas à son usage habituel.
5. Le client est déchu du droit de se prévaloir d'un défaut de conformité s'il ne le dénonce pas à Bartscher dans un délai raisonnable à compter de la date à laquelle la marchandise a été retiré conformément aux dispositions du point IV.-6.. Cette dénonciation doit être faite par écrit et adressée directement à Bartscher, et doit être rédigée de manière suffisamment précise pour que Bartscher puisse, sans avoir à réinterroger le client, prendre toutes mesures correctives et sécuriser ses droits à recours contre ses propres fournisseurs ; au demeurant, cette dénonciation doit satisfaire aux exigences légales. Les employés de Bartscher, les agents commerciaux et autres intermédiaires de la vente ne sont autorisés ni à recevoir des dénonciations de défaut de conformité en dehors des bureaux de Bartscher, ni à émettre des déclarations relatives à la garantie.
6. Après dénonciation régulière selon les dispositions du point V.-5., le client peut faire valoir les moyens prévus par les présentes Conditions internationales de vente. Toute autre action, ainsi que toute action de nature non contractuelle, sur le fondement de la livraison de marchandises non conforme ou affectées d'un vice juridique est exclue. En cas de dénonciation irrégulière, le client ne peut faire valoir de droits que si Bartscher a dissimulé le défaut de conformité ou le vice juridique de manière intentionnelle. Les éventuelles prises de position de Bartscher relatives à des défauts de conformité ou à des vices juridiques ont pour seul objet d'éclaircir les faits et ne constituent en tous cas pas une renonciation, de la part de Bartscher, à l'exigence d'une dénonciation régulière.
7. Le client n'a aucune possibilité de recours pour livraison non conforme au contrat ou affectée d'un vice juridique s'il a pris envers des tiers, en ce qui concerne les qualités de la marchandise ou ses possibilités d'utilisation, des engagements qui ne sont pas l'objet des conventions passées avec Bartscher ou si la réclamation du client repose sur une loi étrangère.
8. Si, dans le cadre des dispositions des présentes Conditions internationales de vente, le client dispose de recours à raison d'une livraison non-conforme au contrat ou d'une marchandise affectée d'un vice juridique, il peut, dans le cadre des dispositions de la Convention des Nations-Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises, exiger de Bartscher soit la livraison de marchandises de remplacement, soit la réparation, soit la réduction du prix de vente. Ni la livraison de remplacement, ni la réparation ne font courir de nouveaux délais de prescription. La réduction du prix de vente est limitée au montant du préjudice subi par le client. Toute autre demande d'exécution du contrat est exclue. Bartscher est, en vertu des dispositions du point III.-8. et nonobstant les recours du client, toujours autorisée à réparer les vices de la marchandise non conforme ou à remplacer la marchandise ou à s'opposer au recours du client en lui proposant un avoir d'un montant approprié.
9. Si le client fait valoir des recours injustifiés à raison d'une livraison non-conforme au contrat ou d'une marchandise affectée d'un vice juridique, alors qu'il sait ou devrait savoir qu'il n'y a pas de non-conformité ou de vice juridique ou que les causes des divergences invoquées par le client ne sont pas dues au fait de Bartscher, le client est tenu d'indemniser Bartscher du préjudice causé par l'invoquer de droits injustifiés.

VI. Résolution du contrat

1. Le client n'est en droit de déclarer le contrat résolu que si les conditions légales à cet effet sont remplies, si, dans un délai raisonnable après la survenance des éléments de fait permettant la mise en œuvre de la résolution du contrat, il a averti Bartscher par écrit de cette intention, et seulement après expiration infructueuse d'un délai supplémentaire, de durée raisonnable et impartit par écrit. Si le client réclame la livraison de marchandises de remplacement, la réparation de la marchandise non conforme ou toute autre forme d'exécution, il est lié, pendant un délai raisonnable, par le moyen de recours choisis, sans pouvoir déclarer le contrat résolu. En outre, la résolution du contrat doit être notifiée à Bartscher directement par écrit et dans un délai raisonnable après expiration du délai supplémentaire.
2. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher peut déclarer le contrat résolu en tout ou en partie : (i) si le client s'oppose à l'application des présentes Conditions internationales de vente, (ii) si l'exécution du contrat est ou devient complètement ou partiellement interdite par la loi (iii) si, pour des raisons qui ne sont pas imputables à Bartscher, le client reçoit la confirmation écrite de la commande établie par Bartscher plus de quatorze (14) jours calendaires après sa date d'établissement, (iv) si l'ouverture d'une procédure d'insolvabilité sur le patrimoine du client est requise, (v) si, pour d'autres raisons, l'accomplissement par Bartscher de ses obligations n'est plus réalisable par des moyens raisonnables compte tenu de ses intérêts propres et des intérêts légitimes du client qui étaient manifestes lors de la conclusion du contrat, et notamment compte tenu de la contrepartie convenue.
3. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher peut, après mise en demeure préalable, déclarer le contrat intégralement ou partiellement résolu (i) si le client ne procède pas aux appels de marchandises convenus, (ii) s'il ne fait pas part à temps à MKK des données nécessaires à la demande de formalités de douane, (iii) si le client, sans indiquer de motif légitime, manque à des obligations essentielles exigibles envers Bartscher ou envers des tiers, (iv) si le client fait des déclarations inexactes sur sa solvabilité, (v) ou si et dans la mesure où, pour des raisons qui ne sont pas imputables à Bartscher, l'assureur-crédit réduit la couverture octroyée.

VII. Dommages-intérêts

1. Sans renonciation aux conditions légales applicables, Bartscher n'est tenue de verser des dommages-intérêts à raison d'une violation du contrat passé avec le client ou des négociations contractuelles menées avec lui ou résultant de ses relations d'affaires avec le client, que dans le cadre des dispositions suivantes. Ces dispositions sont également valables pour toute obligation de Bartscher de remboursement des dépenses.
 - a) Le client est, avant tout, tenu d'utiliser tout autre recours à sa disposition et ne peut demander des dommages-intérêts qu'à raison des dommages substantiels, mais en aucun cas en lieu et place d'un autre remède.
 - b) Bartscher ne saurait être tenue responsable du comportement des fournisseurs, sous-traitants, transporteurs ou transitaires, ni des préjudices à la réalisation desquels le client a concouru ou des conséquences d'atteintes, par le client, aux dispositifs de sécurité de la marchandise. Bartscher ne saurait être tenue responsable lorsque le contrat, suite à des mesures législatives ou administratives postérieures, ne peut pas être exécuté comme convenu au moment de la conclusion du contrat. De même, Bartscher ne saurait être tenue responsable de dommages survenant suite à des phénomènes naturels, des événements politiques, des actes de l'autorité publique, des conflits du travail, des sabotages, des accidents, des actes de terrorisme, des processus biologiques, physiques ou chimiques ou de toutes circonstances comparables qui ne peuvent être contrôlées par Bartscher avec des moyens raisonnables. Par ailleurs, Bartscher n'est responsable que si le client prouve que les organes sociaux ou le personnel de Bartscher ont violé des obligations contractuelles envers le client de manière fautive.
 - c) En cas de responsabilité, Bartscher réparera, dans le cadre des limites définies au d) ci-dessous, les préjudices subis par le client, dans la mesure où le client prouve qu'un préjudice ne pouvait pas être évité, que ce préjudice a été causé par une violation, par Bartscher, des obligations contractuelles qui lui incombent envers le client et que la survenance

et le montant du préjudice étaient prévisibles pour Bartscher lors de la conclusion du contrat. En outre, le client a l'obligation de minimiser le préjudice dès qu'il a connaissance ou est censé avoir connaissance d'un manquement au contrat.

- d) Bartscher ne peut être tenue du manque à gagner ni du préjudice moral. Par ailleurs, le montant des dommages-intérêts dus en cas de livraison tardive ou manquante est plafonné à 0,5% du prix d'achat net de la marchandise en retard ou manquante pour chaque semaine entière de retard, avec un plafond de 5%. Pour les recours fondés sur la livraison de marchandise non conforme ou affectée d'un vice juridique, l'indemnisation est limitée à 200% du prix d'achat net de la marchandise affectée par la violation. Ce qui précède ne vaut pas en cas de dommages personnels, en cas de dissimulation dolosive du défaut de conformité ou du vice juridique de la marchandise, ou dans les cas de violations du contrat délibérées ou résultant d'une négligence grave.
 - e) Bartscher n'est tenue de verser des dommages-intérêts au client pour violation de ses obligations contractuelles ou précontractuelles et/ou résultant de ses relations d'affaires avec le client que selon les dispositions des présentes Conditions internationales de vente. Tout recours fondé sur des fondements juridiques concurrents, notamment sur un fondement non contractuel, est exclu. De la même manière, toute action fondée sur l'inexécution des obligations contractuelles de Bartscher, qui serait dirigée personnellement contre des organes sociaux, des employés, ouvriers, collaborateurs, représentants ou toutes personnes auxquelles Bartscher a recours pour l'exécution de ses obligations, est exclue.
 - f) Si l'action en dommages-intérêts n'est pas déjà prescrite, elle doit, sous peine de déchéance, être introduite en justice dans les six (6) mois à partir du refus, par Bartscher, de verser ses dommages-intérêts.
2. Sans préjudice de toutes autres obligations légales ou contractuelles, le client est tenu, envers Bartscher, des dommages-intérêts suivants:
 - a) En cas de réception tardive du paiement par Bartscher, le client remboursera, dans la monnaie convenue, les frais usuels occasionnés par des poursuites arbitrales, judiciaires ou extrajudiciaires, en Allemagne et à l'étranger, une indemnité forfaitaire de 50 euros, ainsi que, sans qu'il soit nécessaire de produire un justificatif, les intérêts au taux en vigueur à 33154 Salzkotten/Allemagne pour les crédits à court terme non garantis, dans la monnaie du contrat, le taux de ces intérêts ne pouvant être inférieur au taux de base de la Banque Fédérale d'Allemagne majoré de 9 points.
 - b) En cas de retard de retrait de la marchandise par le client de plus de deux (2) semaines, Bartscher est autorisée à réclamer un dédommagement forfaitaire de 5% de la valeur de la livraison concernée, sans avoir à fournir de preuve. En cas de retard de plus de six (6) semaines ou de défaut total de retrait de la marchandise par le client ainsi qu'en cas de défaut de livraison dû à une contravention au contrat par le client, Bartscher est autorisée à réclamer un dédommagement forfaitaire égal à 20% de la valeur de la marchandise concernée, sans avoir à fournir de preuve.
 - c) Si le client dénonce le contrat de manière injustifiée et que Bartscher se déclare d'accord avec la dénonciation du contrat, Bartscher est autorisée à réclamer un dédommagement forfaitaire de 20% de la valeur de la livraison concernée, sans avoir à fournir de preuve.
 3. Le client est tenu, dans ses relations d'affaires avec ses propres clients, de limiter sa responsabilité, tant en son principe qu'en ce qui concerne le montant des dommages-intérêts à verser, selon ce qui est légalement possible et usuel dans la branche.

VIII. Prescription

Les droits du client résultant de la livraison de marchandises nouvelles non-conformes ou affectées d'un vice juridique sont prescrits deux (2) ans après la livraison de la marchandise. Les droits du client résultant de la livraison de marchandises utilisées non-conformes ou affectées d'un vice juridique sont prescrits un (1) an après la livraison de la marchandise, à moins que Bartscher n'ait violé ses obligations contractuelles intentionnellement ou par négligence grave. La livraison de remplacement ou la réparation n'entraîne pas un nouveau commencement ou une suspension du délai de prescription.

IX. Dispositions diverses

1. La marchandise livrée reste la propriété de Bartscher jusqu'au règlement de toutes les créances de Bartscher contre le client. La réserve de propriété ne modifie en rien les dispositions du point III.-9. relatives aux risques afférents au prix et à l'exécution.
2. Sans préjudice des autres droits légaux ou contractuels, le client garantit et relève Bartscher indemne de toutes prétentions de tiers concernant toute responsabilité du fait des produits ou de dispositions similaires dans la mesure où la responsabilité repose sur des circonstances qui, comme par exemple la présentation du produit, sont imputables au client ou à des tiers et qui n'ont fait l'objet d'aucun accord exprès et écrit de Bartscher. Cette obligation du client comprend également le remboursement des dépenses engagées par Bartscher ; le client s'y oblige en renonçant à toutes conditions ou exceptions, en particulier en ce qui concerne le respect des obligations de contrôle et de rappel, ainsi qu'à l'exception de prescription.
3. Bartscher se réserve tous droits de propriété, droits d'auteur et tous autres droits de propriété industrielle ainsi que les droits de savoir-faire sur les reproductions, dessins, calculs et autres documents et logiciels qu'elle a mis à disposition du client sous forme matérielle ou électronique.
4. Sous réserve d'une opposition écrite du client, Bartscher traite les données à caractère personnel qu'elle reçoit de la part du client dans le cadre de l'exécution de ses activités soumises aux présentes Conditions internationales de vente, et ce également par l'intermédiaire de prestataires établis en Allemagne ou à l'étranger.
5. La communication de documents électroniques nécessite un accord spécifique.
6. L'ensemble des communications, explications, déclarations etc. doit être rédigé exclusivement en allemand ou en anglais. Les communications par fax ou email répondent à l'exigence de la forme écrite.

X. Bases générales du contrat

1. Le lieu de livraison est celui défini au point III.-5. des présentes Conditions internationales de ventes ; il s'applique aussi aux livraisons de remplacement et à la réparation de marchandises livrées. Le lieu de paiement et d'exécution de toutes les autres obligations issues des relations juridiques entre Bartscher et le client est fixé à 33154 Salzkotten/Allemagne. Ces stipulations valent aussi si Bartscher prend en charge les frais relatifs au paiement, si elle fournit des prestations pour le client dans un autre lieu, si le paiement doit être effectué contre la remise de marchandises ou de documents, ou en cas de restitution de prestations déjà réalisées. La stipulation d'autres clauses des Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco..." ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût ; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
2. Les relations juridiques avec le client sont régies par la Convention des Nations Unies du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises (Convention de Vienne / CIVIM/CISG) - dans sa version anglaise. Cette Convention régira, au-delà de son propre domaine d'application et nonobstant les réserves émises par les Etats, tous les contrats pour lesquels l'application des présentes Conditions internationales de vente est prévue conformément aux dispositions du point I.
3. La formation des contrats, y compris les clauses attributives de compétence juridictionnelle et les clauses d'arbitrage, les ajouts ou avenants aux contrats, de même que les droits et obligations contractuelles des parties - y compris en ce qui concerne la responsabilité pour les préjudices corporels ou décès causés par la marchandise, ou résultant de la violation d'obligations précontractuelles et de toutes autres obligations accessoires - et l'interprétation des conventions, sont soumis exclusivement à la Convention de Vienne, conjointement avec les présentes Conditions internationales de vente. En cas d'application de clauses commerciales types, on appliquera, dans le doute, les Incoterms ©2020 de la Chambre de Commerce Internationale, dans le respect des dispositions des présentes Conditions internationales de vente. Sauf dispositions contrares figurant dans les présentes Conditions internationales de vente, les relations juridiques entre les parties sont, pour le reste, régies par le droit suisse des obligations.
4. Tous litiges, qu'ils soient de nature contractuelle ou extra-contractuelle, ainsi que ceux résultant d'une situation d'insolvabilité, nés des contrats pour lesquels l'application des présentes Conditions internationales de vente est prévue ou se rapportant à ceux-ci, y compris les litiges relatifs à la validité, la nullité, la violation ou la résiliation des contrats, ainsi que tous autres litiges découlant des relations avec le client, seront tranchés de manière définitive par voie d'arbitrage conformément au Règlement suisse d'arbitrage international de la Swiss Chambers' Arbitration Institution dans sa version en vigueur lors de la soumission de la notification d'arbitrage, à l'exclusion de tout recours aux juridictions ordinaires. Le Tribunal arbitral sera constitué de trois arbitres, dont un arbitre sera désigné par le demandeur, un arbitre par le défendeur et le président du tribunal arbitral par les deux arbitres désignés ; pour les contentieux portant sur une valeur en litige inférieure à € 250.000, le Tribunal sera constitué d'un seul arbitre, qui sera désigné selon le Règlement suisse d'arbitrage international. La procédure arbitrale aura lieu à Zürich (Suisse), en allemand et/ou en anglais. La compétence du tribunal arbitral exclut, notamment, toute compétence légale d'un tribunal étatique qui reposerait sur un lien personnel ou matériel. Si la présente clause d'arbitrage devait s'avérer ou devenir inopérante, les tribunaux compétents pour la ville de 33154 Salzkotten/Allemagne seront compétents, de manière non exclusive, pour trancher les litiges. Toutefois, si l'établissement principal du client se situe dans la zone de l'Espace économique européen (EEE) ou dans la Suisse, Bartscher est autorisée, en lieu place d'une procédure devant le tribunal arbitral, et indépendamment de la validité de la clause d'arbitrage, à saisir soit le tribunal compétent pour la ville de 33154 Salzkotten/Allemagne, soit le tribunal du lieu du siège du client.
5. Dans l'hypothèse où les dispositions des présentes Conditions internationales de vente seraient ou deviendraient, en tout ou partie, inopérantes, les autres clauses demeureraient valables. Les parties sont tenues de remplacer la disposition inopérante par une disposition juridiquement valable et qui se rapproche autant que possible de l'objet et du but économique de la disposition inopérante.

**Bartscher**
depuis 1876

Bartscher GmbH
Franz-Klein-Straße 28
33154 Sabzkotten
Allemagne

