




Equipements de cuisines
professionnelles 2017

Table des matières

A				R	
Adoucisseurs	41,42	Fours à micro-ondes	253	Rampes chauffantes	246, 247
Appareils à glaçons	185 - 189	Fours à pizza	120 - 123	Rayonnages	193
Armoires chauffantes	53, 250	Friteuses à beignets	227	Refroidisseurs à déchets	182, 183
Armoires frigorifiques	150, 153, 154	Friteuses à gaz	60, 73, 90, 105, 111, 112	Refroidisseurs/surgélateurs rapides	184
Armoires murales	212, 213	Friteuses électriques	52, 60, 72, 90, 105, 111	Réchaud à gaz	56, 78, 79, 238, 239
B		Friteuses de table	224 - 226	Réchauds à induction	49, 80, 231-234
Bacs GN	46,47	G		Réchauds électriques	56, 79, 237
Bain-marie	51, 69, 81, 92, 108, 244	Gaufriers	277	Réchauds sur pieds gaz/électrique	115
Bain-marie Hotpot	242	Grils à pierres de lave	71, 116, 117	Réchauds vitrocéramiques	50, 57, 79, 236
Balances	256	Grils contact	221 - 223	Réfrigérateurs	150, - 155
Bouleuse	129	Grils de table à gaz	135	Robinetterie	201
Braisières basculantes gaz/électrique	76, 96	Grilles	43 - 47	Rôtissoires électrique/gaz	114
Braisières multifonction	51, 71, 107	H		S	
Buffets de restauration chauds	142	Hachoirs	262	Saladettes	159, 160
Buffets de restauration froids	143	Hot-Dog	255	Salamandres	132 - 134
C		Hottes d'aspirations	214 - 220	Samovar	281
Caldolux	40	L		Série Snack 60/20	48 - 53
Casiers de lavage	202, 203	Laminaires	126, 127	Série 600	54 - 61
Cendriers	283	Lampes chauffantes	246	Série 700	62 - 81
Chafing dish	275	Lave-ustensiles	204	Série 900	82 - 97
Chambres froides/congélation	190 - 192	Lave-vaisselle	197-199	Série 1100	98 - 109
Chariots bain-marie	243	Lave-verres	196	Shoarma gaz/électriques	118, 119
Chariot de service/de rangement	231, 265 - 267	M		Sorbetière	185
Chevalets	283	Machines à café	278, 279	Soubassement	52, 61
Chauffe-assiettes	250	Machines à glaçons	185 - 189	Soupières	230
Chauffe-frites	52, 60, 72	Machines à pâtes	130, 131	Sous-vide	264
Chauffe-tasses	252	Malaxeurs universel	258	T	
Chauffe-saucisses	255	Marmites à vin chaud	281	Tables de congélation	177
Centrifugeuses	272	Marmites gaz/électrique	77, 97	Tables de pizzaïolo	162, 163
Comptoirs à boissons	178 - 181	Micro-ondes	253	Tables de travail inox	208, 209
Combisteamers ChefTop	6 - 23	Mise sous-vide	264	Tables/bancs pliables	283
Compresseurs monobloc	194, 195	Mixeur à boissons/de bar	273, 274	Table haute	282
Congélateurs	150, 152 - 155	Mixeurs plongeur	258, 259	Tables réfrigérées	161, 164 - 176
Congélateurs bahut	151	O		Toasteurs	241
Conteneur isotherme	245	Ouvre-boîtes	256	Trancheur à saucisses	254
Coupe-légumes	260, 261	P		Trancheuses	263
Crêpières gaz/électriques	276	Pense-bête	256	Tue-mouches	284
Cuiseurs à pâtes	52, 57, 74, 91, 106, 229	Pétrins à spirale	124, 125	U	
Cuiseurs à riz	228	Pileur à glaçons	185	Unox	6 - 45
D		Plaques chauffantes	52, 248, 249	V	
Distributeurs d'assiettes	251	Plaque coup-de-feu à gaz	64	Vitrines chauffantes	140, 141, 240
Distributeurs d'eau chaude	280	Plan de travail	51, 57, 69, 81, 93, 108	Vitrines réfrigérées	144 - 148
Diviseuse/bouleuse	129	Plaques de cuisson	43 - 47	W	
E		Plaques grillades/snacker à gaz	59, 70, 80, 89, 104, 136, 137, 138, 139	Woks à gaz	113
Eplucheuses à PDT/légumes	257	Plaques grillades/snacker élec.	51, 58, 70, 80, 88, 104, 136 - 139	Woks à induction	50, 103, 234, 235
Etagères murales	206, 207	Plonges	210, 211, 246	Z	
Éviers	61	Poêles en fonte	115	Zumex (presse-oranges)	268 - 272
F		Ponts thermiques	246, 247		
Fontaine à chocolat	274	Polisseuse à couverts	205		
Fourneaux à gaz	55, 63, 64, 83, 84, 100	Polisseuse à verre	205		
Fourneaux à induction	68, 85, 103	Pompes à sauces	254		
Fourneaux électriques	55, 66, 67, 87, 101	Poubelle	283		
Fourneaux vitrocéramique	55, 65, 86, 102	Presse à pizza	128		
Fours à air chaud LineMicro	38,39	Presse-oranges	268 - 272		
Fours à convection BakerTop	24 - 31	Présentoirs réfrigérés	156 - 158		
Fours à convection LineMiss	32 - 37				

Les prestations seront fournies selon les conditions générales de vente. Le poids des appareils s'entend net et sans aucun emballage. Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis. Tous les prix s'entendent en CHF hors taxes (HT).

Nous assurons pour beaucoup de nos produits un service après vente sur place et ceci sur toute la Suisse.

Les produits bénéficiant de ce service sont marqués par ce symbole : 

Les appareils sans ce symbole (les petits appareils) doivent être envoyés dans nos ateliers pour réparation. Ceci est aussi valable pendant la garantie.

CHEFTOP

MIND Maps™

Combisteamers électriques & à gaz



Les combisteamers ChefTop™ garantissent une cuisson parfaite dans toutes les situations ainsi qu'un rendement et une fiabilité indépendamment de la charge et en toutes circonstances.

GN 1/1	pages 6 - 11
GN 1/1 Compact	pages 12 - 13
GN 2/3	pages 14 - 15
GN 2/1	pages 16 - 19
20 x GN 1/1	pages 20 - 21
20 x GN 2/1	pages 22 - 23

BAKERTOP

MIND Maps™

Fours à convection 600/400 électriques & à gaz



Les fours combinés à convection BakerTop™ pour la boulangerie et la pâtisserie assurent une cuisson régulière et uniforme de vos produits et cela autant que vous le désirez.

10 x 600/400	pages 24 - 29
6 x 600/400	pages 24 - 29
4 x 600/400	pages 24 - 29
16 x 600/400	pages 30 - 31

LineMiss™

Fours à convection électriques



Les fours LineMiss™ ont les performances des grands fours dans un format compact. Simplicité, régularité et fiabilité sont leurs points forts.

3-4 x 600/400	pages 33 - 34
3-4 x 460/330	pages 33 - 35

LineMicro™

Fours à convection électriques



Les fours LineMicro™ ont été développés pour de simples cuissons et finitions de produits surgelés. Ces fours sont fiables, sûrs et rapides.

pages 38 - 39

Bacs GN & plaques

pages 43 - 47

Adoucisseurs

pages 41 - 42

Produits d'entretien

pages 41 - 42

Contrôle MASTER.Touch ONE

La puissance de votre instinct créatif.

Fonctionnalités révolutionnaires dans un design intuitif.
Quand la liberté créatrice rencontre la précision.

Avoir à disposition une technologie innovante, fiable et puissante ne suffit pas. Pour créer réellement la différence, vous devez être capable de l'utiliser tout de suite, sans incertitudes. Dans une interface LCD Touch Screen à 65.000 couleurs, vous avez le contrôle de tous les processus clés grâce à un langage visuel clair et intuitif : les programmes de cuisson manuelle que vous pouvez gérer seconde par seconde, les maîtriser en un geste, et les sauvegarder pour les reproduire à l'infini, jusqu'au contrôle de tous les équipements complémentaires. Quand la technologie la plus avancée devient transparente, vous pouvez vous concentrer sur votre travail, dès le premier jour.



Equipements

	PLUS	ONE
MODES DE CUISSON MANUELS		
Cuisson à convection 30 °C - 260 °C	■	■
Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90%	■	■
Cuisson mixte avec humidité et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20%	■	■
Cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%	■	■
Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%	■	■
Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur	■	■
PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES		
La technologie MIND.Maps™: Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste	■	■
PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes	■	■
PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés	■	■
PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues)	■	■
CHEF.UNOX: sélectionnez le mode de cuisson (rôti, braisé, grillé ...), le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré	■	
MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps	■	
MISE.EN.PLACE: la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps	■	
DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON		
Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation	■	■
Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables	■	■
Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmable	■	■
GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON		
Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur	■	■
Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C	■	■
Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C	■	■
Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste ses paramètres pour un résultat parfait	■	
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat	■	
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique		
MAXI.LINK		
La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne pour optimiser l'espace dans votre cuisine	■	■

Contrôle MASTER.Touch P L U S

Le plaisir d'avoir le contrôle.

Une réactivité optimale, des fonctionnalités avancées.
Relever des défis devient facile.

Communiquer avec un four réellement intelligent qui comprend vos attentes, qui contrôle les changements de paramètres durant la cuisson, et qui vous propose la meilleure solution pour atteindre votre objectif (ADAPTIVE.Cooking™); utiliser le stylet MASTER.Touch pour dessiner votre processus de cuisson et sauvegarder vos recettes préférées avec un nom ou un symbole tracé sur l'écran. Cuisiner différentes préparations grâce à la fonction MULTI.Time ou utiliser la fonction MISE.EN.PLACE pour avoir tous vos plats en même temps. Accéder en un clic aux programmes de cuissons CHEFUNOX, avec la possibilité de les mettre à jour de manière automatique, en les adaptant à vos exigences, de manière intuitive. Avec la version PLUS vous avez toute la puissance de la technologie MIND.Maps™ dans une interface plus spacieuse et ergonomique. Une expérience créatrice sans limites que vous voudrez renouveler sans cesse.




	PLUS	ONE
ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ		
Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte	■	■
LAVAGE AUTOMATIQUE		
Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau	■	■
Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four	■	■
PORTE BREVETÉE		
Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée	■	■
Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°	■	■
FONCTIONS ANNEXES		
Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme	■	■
Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à coeur n'est pas utilisée)	■	■
Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»	■	■
Fonction continue «INF»	■	■
Visualisation des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation	■	■
DÉTAILS TECHNIQUES		
Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage	■	■
Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures	■	■
Carte de contrôle MASTER.Touch	■	■
Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant	■	■
Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte	■	■
Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage	■	■
Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants	■	■
Interrupteur de contact porte sans contact	■	■
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	■	■
Thermostat de contrôle	■	■
Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte	■	■
Support grilles en acier plié en C	■	■


Combisteamers électriques GN 1/1 - version MASTER.Touch PLUS

**2 ans
de garantie**





Rotor.KLEAN™
Lavage
automatique
de série

Combisteamer 10 x GN 1/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 1010 mm
Puissance : 3NAC 400V - 18.5 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 95 kg
Référence : XEVC-1011-EPR 
CHF 9'990.- / R 1


Combisteamer 10 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-1011-EPL 
CHF 10'610.- / R 1




Combisteamer 7 x GN 1/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 843 mm
Puissance : 3NAC 400V - 11.7 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 85 kg
Référence : XEVC-0711-EPR 
CHF 7'850.- / R 1

Combisteamer 7 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-0711-EPL 
CHF 8'320.- / R 1



Combisteamer 5 x GN 1/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions: L 750 x P 773 x H 675 mm
Puissance : 3NAC 400V - 9.3 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 70 kg
Référence : XEVC-0511-EPR 
CHF 5'640.- / R 1

Combisteamer 5 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-0511-EPL 
CHF 6'110.- / R 1

Livré avec 2 litres de détergeant
UNOX.Det&Rinse





Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergeants & adoucisseurs : page 41


Combisteamers électriques GN 1/1 - version MASTER.Touch ONE


2 ans de garantie


Rotor.KLEAN™
Lavage automatique de série


Combisteamer 10 x GN 1/1
Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 1010 mm
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 95 kg
Référence : XEVC-1011-E1R 
CHF 7'740.- / R 1

Combisteamer 10 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-1011-E1L 
CHF 8'210.- / R 1

Combisteamer 7 x GN 1/1
Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 843 mm
Puissance : 3NAC 400V - 9.9 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 85 kg
Référence : XEVC-0711-E1R 
CHF 6'140.- / R 1

Combisteamer 7 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-0711-E1L 
CHF 6'610.- / R 1

Combisteamer 5 x GN 1/1
Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 675 mm
Puissance : 3NAC 400V - 7.0 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 70 kg
Référence : XEVC-0511-E1R 
CHF 4'940.- / R 1

Combisteamer 5 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-0511-E1L 
CHF 5'410.- / R 1



Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergents & adoucisseurs : page 41


Livré avec 2 litres de détergeant UNOX.Det&Rinse


Combisteamers électriques GN 1/1

2 ans de garantie


Rotor.KLEAN™
Lavage automatique de série




Combisteamer 3 x GN 1/1
Version **MASTER.Touch ONE**
Charnière à **GAUCHE**
Sonde à cœur
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 538 mm
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 50 kg
Référence : **XEVC-0311-E1R**
CHF 4'140.- / R 1 

Combisteamer 3 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à **DROITE**
Référence : **XEVC-0311-E1L**
CHF 4'610.- / R 1 



Combisteamer 3 x GN 1/1
Version **MASTER.Touch PLUS**
Charnière à **GAUCHE**
Sonde à cœur **MULTI.Point**
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 538 mm
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 50 kg
Référence : **XEVC-0311-EPR**
CHF 4'790.- / R 1 

Combisteamer 3 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à **DROITE**
Référence : **XEVC-0311-EPL**
CHF 5'250.- / R 1 



Unox MAXI.Link

La technologie MAXI.Link permet de monter une tour de fours permettant ainsi d'optimiser la productivité sur une petite surface. Une tour se compose de 2 fours vous donnant ainsi divers avantages :

Flexibilité :

vous pouvez simultanément cuire des produits nécessitant des paramètres différents (températures, temps, humidité).

Efficacité énergétique :

selon les besoins vous pouvez n'utiliser qu'un combisteamer diminuant ainsi vos frais énergétiques.

Sécurité :


au cas où un de vos fours devrait tomber en panne vous disposez encore du second four jusqu'à résolution du problème.


Les combisteamers se combinent à souhait pour coller au plus près de vos besoins. Pour combiner ces appareils un set de montage Kombi.Duo est nécessaire. (Voir accessoires pages 10-11)


Combisteamers à gaz GN 1/1 - version MASTER.Touch PLUS


2 ans de garantie


Rotor.KLEAN™
Lavage automatique de série


Combisteamer à gaz 10 x GN 1/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 1010 mm
Puissance : gaz 22.0 kW
élect. 1NAC 230V - 0.8 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 110 kg
Référence : XEVC-1011-GPR 
CHF 10'990.- / R 1

Combisteamer à gaz 10 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-1011-GPL 
CHF 11'520.- / R 1

Combisteamer à gaz 7 x GN 1/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 843 mm
Puissance : gaz 19.0 kW
élect. 1NAC 230V - 0.8 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 100 kg
Référence : XEVC-0711-GPR 
CHF 8'540.- / R 1

Combisteamer à gaz 7 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-0711-GPL 
CHF 8'990.- / R 1

Combisteamer à gaz 5 x GN 1/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 675 mm
Puissance : gaz 15.0 kW
élect. 1NAC 230V - 0.5 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 85 kg
Référence : XEVC-0511-GPR 
CHF 6'940.- / R 1

Combisteamer à gaz 5 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-0511-GPL 
CHF 7'410.- / R 1



Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergents & adoucisseurs : page 41

Livré avec 2 litres de détergeant UNOX.Det&Rinse

Accessoires appareils de table GN 1/1



Armoire de maintien et cuisson à basse température
 Capacité : 7 x GN 1/1
 Charnière à **GAUCHE**
 Commandée depuis l'électronique du four
 Avec sonde à coeur
 Température maximale 180 °C
 Cuisson à la vapeur jusqu'à 100 %
 Dimensions : L 750 x P 792 x H 961 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A
 Poids : 63 kg
Référence : XEVSC-0711-CR
 CHF 3'660.- / R 1



Armoire neutre 8 x GN 1/1
 Dimensions :
 L 750 x P 656 x H 676 mm
Référence : XWVEC-0811
 CHF 1'230.- / R 1

Armoire de maintien et cuisson à basse température
 Comme ci-dessus mais avec charnière à **DROITE**
Référence : XEVSC-0711-CL
 CHF 4'130.- / R 1



Support haut
 Dimensions :
 L 732 x P 546 x H 692 mm
Référence : XWVRC-0011-H
 CHF 565.- / R 1



Échelles de glissières
 Pour support XWVRC-0011-H
 Capacité :
 7 x GN 1/1 - espacement 60 mm
Référence : XWVLC-0711-H
 CHF 145.- / R 1



Support moyen
 Dimensions :
 L 732 x P 546 x H 434 mm
Référence : XWVRC-0011-M
 CHF 440.- / R 1



Support bas
 Dimensions :
 L 732 x P 546 x H 305 mm
Référence : XWVRC-0011-L
 CHF 395.- / R 1



Support ras-du-sol
 Dimensions :
 L 732 x P 546 x H 113 mm
Référence : XWVRC-0011-F
 CHF 340.- / R 1



Set de 4 roues
 Dont 2 avec frein
 Pour XWVEC-0811,
 XWVRC-0011-H-M-L-F
 H 105 mm
Référence : XUC-010
 CHF 280.- / R 1



Hotte d'aspiration avec condenseur de vapeur
 Dimensions : L 750 x P 956 x H 240 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
Référence : XEVHC-HC11
 CHF 1'840.- / R 1



Hyper.Smoker
 Pour le fumage d'aliments directement dans le four
 Fonctionne avec les copeaux de bois ou pellets
Référence : XC-090
 CHF 240.- / R 1

Accessoires appareils de table GN 1/1



Échelle de glissières 9 x GN 1/1
 Pour combisteamers 10 x GN 1/1
 Espacement entre glissières : 67 mm
Référence : XWVBC-0911
CHF 960.- / R 1



Échelle de glissières 6 x GN 1/1
 Pour combisteamers 7 x GN 1/1
 Espacement entre glissières : 67 mm
Référence : XWVBC-0611
CHF 910.- / R 1



Chariot pour échelle de glissières
 Pour XWVBC-0611 + XWVBC-0911
 Dimensions :
 L 605 x P 700 x H 923 mm
Référence : XWVYC-0011
CHF 1'080.- / R 1



Douchette pour fours
Référence : XHC-001
CHF 170.- / R 1

Kit d'accrochage pour chariot
 Nécessaire avec XWVYC-0011
 Dispositif pour accrocher le chariot
 au XWVEC-0811 et XWVRC-011-H
Référence : XWVYC-CK11
CHF 140.- / R 1



Set de montage KombiDuo
 Pour empiler 2 fours un sur l'autre
 Pour fours électriques
Référence : XEVQC-0011-E
CHF 450.- / R 1

Set de montage KombiDuo
 Pour empiler 2 fours à gaz XEVC-0511-GPx
Référence : XEVQC-0011-G
CHF 450.- / R 1

Set de montage KombiDuo
 Pour empiler 2 fours à gaz XEVC-0711-GPx
Référence XEVQC-0711-G
CHF 450.- / R 1



Ouverture de porte sécurisée
 Kit de transformation
Référence : XUC-002
CHF 30.- / R 1

Forfait mise en service
 Démonstration de l'utilisation de des
 fonctions du combisteamer.
 Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous
Référence : VPU.001
CHF 250.-

LONG Life 4!

Unox vous donne la possibilité d'étendre la garantie sur les pièces détachées jusqu'à 4 ans ou 10'000 heures d'utilisation. Les coûts de déplacement et le temps de travail du technicien ne sont pas couverts. La garantie LONG.Life4 est conditionnée à une connexion permanente à l'Internet.

Les appareils MIND.Maps PLUS sont pré-équipés pour une liaison Internet (connexion Ethernet). Sitôt votre appareil branché sur Internet vous pouvez au travers de l'écran de commande vous enregistrer. Des sets Wifi et 3G sont livrables.

Les appareils MIND.Maps ONE ne sont pas équipés de connexion Internet. Des kits Ethernet, Wifi ou 3G sont livrables en option. LONG.Life4 est la preuve tangible de la qualité et fiabilité des appareils UNOX MIND.Maps.


ONE				PLUS			
Kit pour	Liaison Ethernet	XEC-001	CHF 660.- / R 1	Kit pour	Liaison Ethernet		Compris
	Wifi	XEC-002	CHF 825.- / R 1		Wifi	XEC-006	CHF 360.- / R 1
	3G	XEC-003	CHF 890.- / R 1		3G	XEC-007	CHF 420.- / R 1


Combisteamers électriques GN 1/1 Compact - version MASTER.Touch PLUS

2 ans de garantie


Rotor.KLEAN™
Lavage
automatique
de série




Combisteamer 5 x GN 1/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement longitudinal
Dimensions : L 535 x P 862 x H 649 mm
Puissance: 3NAC 400V - 9.2 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 65 kg
Référence : XECC-0513-EPR 
CHF 6'140.- / R 1

Combisteamer 5 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XECC-0513-EPL 
CHF 6'610.- / R 1



Combisteamer 10 x GN 1/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement longitudinal
Dimensions : L 535 x P 862 x H 984 mm
Puissance: 3NAC 400V - 18.5 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 95 kg
Référence : XECC-1013-EPR 
CHF 11'390.- / R 1

Combisteamer 10 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XECC-1013-EPL 
CHF 11'860.- / R 1

Livré avec 2 litres de détergeant
UNOX.Det&Rinse



Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergeants & adoucisseurs : page 41

Accessoires pour combisteamer GN 1/1 Compact



Support haut
Dimensions :
L 518 x P 684 x H 673 mm
Référence : XWCRC-0013-H
CHF 565.- / R 1




Échelons de glissières
Pour support XWCRC-0013-H
Capacité :
6 x GN 1/1 - espacement 60 mm
Référence : XWCLC-0613-H
CHF 145.- / R 1



Support bas
Dimensions :
L 518 x P 684 x H 305 mm
Référence : XWCRC-0013-L
CHF 395.- / R 1



Hotte d'aspiration avec condenseur de vapeur
Dimensions :
L 535 x P 1018 x H 343 mm
Puissance :
1NAC 230V - 0.2 kW
Référence : XEHC-HC13 
CHF 1'690.- / R 1



Set de montage KombiDuo
Pour empiler 2 fours un sur l'autre
Pour fours combisteamer
GN 1/1 Compact et GN 2/3 Compact
Référence : XECQC-0013-E
CHF 450.- / R 1

Les versions gaz ne sont pas livrables pour le combisteamer GN 1/1 Compact.



Ouverture de porte sécurisée
Kit de transformation
Référence : XUC-002
CHF 30.- / R 1



Douchette pour fours
Référence : XHC-001
CHF 170.- / R 1

Forfait mise en service
Démonstration de l'utilisation de
des fonctions du combisteamer.
Durée : environ 60 minutes sur
rendez-vous
Référence : VPU.001
CHF 250.-

LONGLife4!

Unox vous donne la possibilité d'étendre la garantie sur les pièces détachées jusqu'à 4 ans ou 10'000 heures d'utilisation. Les coûts de déplacement et le temps de travail du technicien ne sont pas couverts. La garantie LONG.Life4 est conditionnée à une connexion permanente à l'Internet.

Les appareils MIND.Maps PLUS sont pré-équipés pour une liaison Internet (connexion Ethernet). Sitôt votre appareil branché sur Internet vous pouvez au travers de l'écran de commande vous enregistrer. Des sets Wifi et 3G sont livrables.

Les appareils MIND.Maps ONE ne sont pas équipés de connexion Internet. Des kits Ethernet, Wifi ou 3G sont livrables en option. LONG.Life4 est la preuve tangible de la qualité et fiabilité des appareils UNOX MIND.Maps.

ONE				PLUS			
Kit pour	Liason Ethernet	XEC-001	CHF 660.- / R 1	Kit pour	Liason Ethernet		Compris
	Wifi	XEC-002	CHF 825.- / R 1		Wifi	XEC-006	CHF 360.- / R 1
	3G	XEC-003	CHF 890.- / R 1		3G	XEC-007	CHF 420.- / R 1

Combisteamers électriques GN 2/3 Compact

2 ans de garantie

Rotor.KLEAN™
Lavage automatique de série



Combisteamer 5 x GN 2/3
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement longitudinal
Dimensions : L 535 x P 662 x H 649 mm
Puissance : 3NAC 400V - 5.2 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 55 kg
Référence : XECC-0523-EPR
CHF 5'290.- / R 1



Combisteamer 5 x GN 2/3
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XECC-0523-EPL
CHF 5'760.- / R 1



Combisteamer 5 x GN 2/3
Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur
Dimensions : L 535 x P 662 x H 649 mm
Puissance : 3NAC 400V - 5.2 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 55 kg
Référence : XECC-0523-E1R
CHF 4'740.- / R 1



Combisteamer 5 x GN 2/3
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XECC-0523-E1L
CHF 5'210.- / R 1



Livré avec 2 litres de détergeant UNOX.Det&Rinse



Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergeants & adoucisseurs : page 41

Accessoires pour combi-steamer GN 2/3 Compact



Support haut
Dimensions :
L 518 x P 484 x H 673 mm
Référence : XWCRC-0023-H
CHF 565.- / R 1



Échelons de glissières
Pour support XWCRC-0023-H
Capacité :
6 x GN 2/3 - espacement 60 mm
Référence : XWCLC-0623-H
CHF 145.- / R 1



Support bas
Dimensions :
L 518 x P 484 x H 305 mm
Référence : XWCRC-0023-L
CHF 395.- / R 1



Hotte d'aspiration avec condenseur de vapeur
Dimensions :
L 535 x P 818 x H 343 mm
Puissance :
1NAC 230V - 0.2 kW
Référence : XEHC-HC23
CHF 1'690.- / R 1



Set de montage KombiDuo
Pour empiler 2 fours un sur l'autre
Pour fours combi-steamer
GN 1/1 Compact et GN 2/3 Compact
Référence : XECQC-0013-E
CHF 450.- / R 1

Les versions gaz ne sont pas livrables pour le combi-steamer GN 2/3 Compact.



Ouverture de porte sécurisée
Kit de transformation
Référence : XUC-002
CHF 30.- / R 1



Douchette pour fours
Référence : XHC-001
CHF 170.- / R 1

Forfait mise en service
Démonstration de l'utilisation de des fonctions du combi-steamer.
Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous
Référence : VPU.001
CHF 250.-

LONG Life 4!

Unox vous donne la possibilité d'étendre la garantie sur les pièces détachées jusqu'à 4 ans ou 10'000 heures d'utilisation. Les coûts de déplacement et le temps de travail du technicien ne sont pas couverts. La garantie LONG.Life4 est conditionnée à une connexion permanente à l'Internet.

Les appareils MIND.Maps PLUS sont pré-équipés pour une liaison Internet (connexion Ethernet). Sitôt votre appareil branché sur Internet vous pouvez au travers de l'écran de commande vous enregistrer. Des sets Wifi et 3G sont livrables.

Les appareils MIND.Maps ONE ne sont pas équipés de connexion Internet. Des kits Ethernet, Wifi ou 3G sont livrables en option. LONG.Life4 est la preuve tangible de la qualité et fiabilité des appareils UNOX MIND.Maps.


ONE				PLUS			
Kit pour	Liason Ethernet	XEC-001	CHF 660.- / R 1	Kit pour	Liason Ethernet		Compris
	Wifi	XEC-002	CHF 825.- / R 1		Wifi	XEC-006	CHF 360.- / R 1
	3G	XEC-003	CHF 890.- / R 1		3G	XEC-007	CHF 420.- / R 1


Combisteamers électriques GN 2/1 - version MASTER.Touch PLUS

**2 ans
de garantie**


Rotor.KLEAN™
Lavage
automatique
de série




Combisteamer 10 x GN 2/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à **GAUCHE**
Sonde à cœur **MULTI.Point**
Chargement longitudinal
Dimensions : L 860 x P 1120 x H 1163 mm
Puissance : 3NAC 400V - 30.8 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 170 kg
Référence : XEVC-1021-EPR 
CHF 14'990.- / R 1

Combisteamer 10 x GN 2/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à **DROITE**
Référence : XEVC-1021-EPL 
CHF 15'520.- / R 1



Combisteamer 6 x GN 2/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à **GAUCHE**
Sonde à cœur **MULTI.Point**
Chargement longitudinal
Dimensions : L 860 x P 1120 x H 843 mm
Puissance : 3NAC 400V - 20.5 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 160 kg
Référence : XEVC-0621-EPR 
CHF 10'990.- / R 1

Combisteamer 6 x GN 2/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à **DROITE**
Référence : XEVC-0621-EPL 
CHF 11'520.- / R 1

Livré avec 2 litres de détergent
UNOX.Det&Rinse





Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergents & adoucisseurs : page 41


Combisteamers à gaz GN 2/1 - version MASTER.Touch PLUS


2 ans de garantie

Rotor.KLEAN™
Lavage automatique de série

Combisteamer à gaz 10 x GN 2/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à **GAUCHE**
Sonde à cœur **MULTI.Point**
Chargement longitudinal
Dimensions : L 860 x P 1120 x H 1163 mm
Puissance : gaz 35 kW
élect. 1NAC 230V - 1.0 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 190 kg
Référence : **XEVC-1021-GPR** 
CHF 16'640.- / R 1

Combisteamer à gaz 10 x GN 2/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à **DROITE**
Référence : **XEVC-1021-GPL** 
CHF 17'110.- / R 1

Combisteamer à gaz 6 x GN 2/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à **GAUCHE**
Sonde à cœur **MULTI.Point**
Chargement longitudinal
Dimensions : P 860 x P 1120 x H 843 mm
Puissance : gaz 20.5 kW
élect. 1NAC 230V - 0.8 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 180 kg
Référence : **XEVC-0621-GPR** 
CHF 12'050.- / R 1

Combisteamer à gaz 6 x GN 2/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à **DROITE**
Référence : **XEVC-0621-GPL** 
CHF 12'520.- / R 1



Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergents & adoucisseurs : page 41



Livré avec 2 litres de détergent
UNOX.Det&Rinse

Accessoires combisteamers GN 2/1



Armoire neutre 8 x GN 2/1
 Dimensions :
 L 860 x P 995 x H 676 mm
 Référence : XWVEC-0821
 CHF 1'410.- / R 1



Support haut
 Dimensions :
 L 842 x P 864 x H 692 mm
 Référence : XWVRC-0021-H
 CHF 760.- / R 1



Échelles de glissières
 Pour support XWVRC-0021-H
 Capacité :
 7x GN 2/1 - espacement 60 mm
 Référence : XWVLC-0721-H
 CHF 215.- / R 1



Support moyen
 Dimensions :
 L 842 x P 864 x H 305 mm
 Référence : XWVRC-0021-L
 CHF 480.- / R 1



Support bas
 Dimensions :
 L 842 x P 864 x H 113 mm
 Référence : XWVRC-0021-F
 CHF 425.- / R 1



Set de 4 roues
 Dont 2 avec frein
 Pour XWVEC-0821,
 XWVRC-0021-H-M-L-F
 H 105 mm
 Référence : XUC-010
 CHF 280.- / R 1



**Hotte d'aspiration
 avec condenseur de vapeur**
 Dimensions : L 868 x P 1323 x H 240 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
 Référence : XEVHC-HC21
 CHF 2'190.- / R 1



Douchette pour fours
 Référence : XHC-001
 CHF 170.- / R 1

Accessoires combisteamers GN 2/1



Échelle de glissières 10 x GN 2/1
 Pour combisteamers 10 x GN 2/1
 Espacement entre glissières : 67 mm
Référence : XWVBC-1021
CHF 1'230.- / R 1



Échelle de glissières 6 x GN 2/1
 Pour combisteamers 6 x GN 2/1
 Espacement entre glissières : 67 mm
Référence : XWVBC-0621
CHF 960.- / R 1



Chariot pour échelle de glissières
 Pour XWVBC-0621 + XWVBC-1021
 Dimensions :
 L 647 x P 855 x H 923 mm
Référence : XWVYC-0021
CHF 1'340.- / R 1



Hyper.Smoker
 Pour le fumage d'aliments directement dans le four
 Fonctionne avec les copeaux de bois ou pellets
Référence : XC-090
CHF 240.- / R 1

Kit d'accrochage pour chariot
 Dispositif pour accrocher le chariot au XWVEC-0821 et XWVRC-021-H
Référence : XWVYC-CK21
CHF 140.- / R 1



Set de montage KombiDuo
 Pour empiler 2 fours un sur l'autre
 Pour fours électriques
Référence : XEAQC-00E2-E
CHF 450.- / R 1



Set de montage KombiDuo
 Pour empiler 2 fours un sur l'autre
 Pour fours à gaz
Référence : XEAQC-00E2-G
CHF 450.- / R 1

Forfait mise en service
 Démonstration de l'utilisation de des fonctions du combisteamer.
 Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous
Référence : VPU.001
CHF 250.-



Ouverture de porte sécurisée
 Kit de transformation
Référence : XUC-002
CHF 30.- / R 1

LONG Life 4!

Unox vous donne la possibilité d'étendre la garantie sur les pièces détachées jusqu'à 4 ans ou 10'000 heures d'utilisation. Les coûts de déplacement et le temps de travail du technicien ne sont pas couverts. La garantie LONG.Life4 est conditionnée à une connexion permanente à l'Internet.

Les appareils MIND.Maps PLUS sont pré-équipés pour une liaison Internet (connexion Ethernet). Sitôt votre appareil branché sur Internet vous pouvez au travers de l'écran de commande vous enregistrer. Des sets Wifi et 3G sont livrables.

Les appareils MIND.Maps ONE ne sont pas équipés de connexion Internet. Des kits Ethernet, Wifi ou 3G sont livrables en option. LONG.Life4 est la preuve tangible de la qualité et fiabilité des appareils UNOX MIND.Maps.

ONE				PLUS			
Kit pour	Liason Ethernet	XEC-001	CHF 660.- / R 1	Kit pour	Liason Ethernet		Compris
	Wifi	XEC-002	CHF 825.- / R 1		Wifi	XEC-006	CHF 360.- / R 1
	3G	XEC-003	CHF 890.- / R 1		3G	XEC-007	CHF 420.- / R 1

Combisteamers 20 x GN 1/1

2 ans de garantie

Rotor.KLEAN™
Lavage automatique de série



Combisteamer électrique 20 x GN 1/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
1 chariot inclus
Chargement transversal
Dimensions : L 882 x P 1043 x H 1866 mm
Puissance : 3NAC 400V - 35.0 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 185 kg
Référence : XEVC-2011-EPR
CHF 17'990.- / R 1



Combisteamer électrique 20 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-2011-EPL
CHF 18'520.- / R 1



Combisteamer électrique 20 x GN 1/1
Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur
1 chariot inclus
Chargement transversal
Dimensions : L 882 x P 1043 x H 1866 mm
Puissance : 3NAC 400V - 29.3 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 185 kg
Référence : XEVC-2011-E1R
CHF 13'540.- / R 1



Combisteamer électrique 20 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-2011-E1L
CHF 13'990.- / R 1



Combisteamer à gaz 20 x GN 1/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
1 chariot inclus
Chargement transversal
Dimensions : L 882 x P 1043 x H 1866 mm
Puissance : gaz 35.0 kW
élect. 1NAC 230V - 1.6 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 210 kg
Référence : XEVC-2011-GPR
CHF 19'990.- / R 1



Combisteamer à gaz 20 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEVC-2011-GPL
CHF 20'520.- / R 1



Livré avec 2 litres de détergeant UNOX.Det&Rinse



Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergents & adoucisseurs : page 41

Accessoires combisteamers 20 x GN 1/1



Chariot 20 x GN 1/1
 Espacement : 66 mm
 Dimensions : L 743 x P 564 x H 1700 mm
 Poids : 25 kg
Référence : XEVTC-2011
CHF 1'910.- / R 1

Finition spéciale pour chariot :
 La capacité et l'espacement entre les glissières peuvent être adaptés sur mesure.
 Commande minimum : 2 chariots
 Plus value par chariot : **CHF 250.-**



Chariot pour assiettes - 51 assiettes
 Assiettes max. Ø 310 mm - min. Ø 210 mm
 Dimensions : L 743 x P 564 x H 1711 mm
 Poids : 40 kg
Référence : XEVTC-051P
CHF 2'560.- / R 1



Couverture isotherme
 Pour XEVTC-051P / XEVTC-2011
Référence : XUC-030
CHF 845.- / R 1



Hotte d'aspiration avec condenseur de vapeur
 Dimensions : L 868 x P 1159 x H 240 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
Référence : XEAHC-HCFL
CHF 1'890.- / R 1



Hyper.Smoker
 Pour le fumage d'aliments directement dans le four
 Fonctionne avec les copeaux de bois ou pellets
Référence : XC-090
CHF 240.- / R 1

Forfait mise en service
 Démonstration de l'utilisation de des fonctions du combisteamer.
 Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous
Référence : VPU.001
CHF 250.-

LONG Life 4!

Unox vous donne la possibilité d'étendre la garantie sur les pièces détachées jusqu'à 4 ans ou 10'000 heures d'utilisation. Les coûts de déplacement et le temps de travail du technicien ne sont pas couverts. La garantie LONG.Life4 est conditionnée à une connexion permanente à l'Internet.

Les appareils MIND.Maps PLUS sont pré-équipés pour une liaison Internet (connexion Ethernet). Sitôt votre appareil branché sur Internet vous pouvez au travers de l'écran de commande vous enregistrer. Des sets Wifi et 3G sont livrables.

Les appareils MIND.Maps ONE ne sont pas équipés de connexion Internet. Des kits Ethernet, Wifi ou 3G sont livrables en option. LONG.Life4 est la preuve tangible de la qualité et fiabilité des appareils UNOX MIND.Maps.


ONE				PLUS			
Kit pour	Liason Ethernet	XEC-001	CHF 660.- / R 1	Kit pour	Liason Ethernet		Compris
	Wifi	XEC-002	CHF 825.- / R 1		Wifi	XEC-006	CHF 360.- / R 1
	3G	XEC-003	CHF 890.- / R 1		3G	XEC-007	CHF 420.- / R 1


Combisteamers 20 x GN 2/1 - version MASTER.Touch PLUS


**2 ans
de garantie**


Rotor.KLEAN™
Lavage
automatique
de série



Combisteamer électrique 20 x GN 2/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à **GAUCHE**
Sonde à cœur MULTI.Point
1 chariot inclus
Chargement transversal
Dimensions : L 882 x P 1207 x H 1866 mm
Puissance : 3NAC 400V - 51.3 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 200 kg
Référence : XEVC-2021-EPR 
CHF 23'990.- / R 1

Combisteamer électrique 20 x GN 2/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à **DROITE**
Référence : XEVC-2021-EPL 
CHF 24'520.- / R 1

Combisteamer à gaz 20 x GN 2/1
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à **GAUCHE**
Sonde à cœur MULTI.Point
1 chariot inclus
Chargement transversal
Dimensions : L 882 x P 1207 x H 1866 mm
Puissance : gaz 70.0 kW
élect. 1NAC 230V - 1.7 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 230 kg
Référence : XEVC-2021-GPR 
CHF 26'990.- / R 1

Combisteamer à gaz 20 x GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à **DROITE**
Référence : XEVC-2021-GPL 
CHF 27'520.- / R 1

Livré avec 2 litres de détergeant
UNOX.Det&Rinse



Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergeants & adoucisseurs : page 41

Accessoires combisteamers 20 x GN 2/1



Chariot 20 x GN 2/1
 Espacement : 67 mm
 Dimensions : L 743 x P 783 x H 1717 mm
 Poids : 58 kg
Référence : XEVTC-2021
CHF 2'250.- / R 1

Finition spéciale pour chariot :
 La capacité et l'espacement entre les glissières peuvent être adaptés sur mesure.
 Commande minimum : 2 chariots
 Plus value par chariot : **CHF 250.-**




Chariot pour assiettes - 102 assiettes
 Assiettes max. Ø 310 mm - min. Ø 210 mm
 Dimensions : L 743 x P 784 x H 1711 mm
 Poids : 65 kg
Référence : XEVTC-102P
CHF 2'820.- / R 1



Couverture isotherme
 Pour XEVTC-102P / XEVTC-2021
Référence : XUC-031
CHF 1'270.- / R 1



Hotte d'aspiration avec condenseur de vapeur
 Dimensions : L 868 x P 1323 x H 240 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
Référence : XEVHC-HC21
CHF 2'190.- / R 1 



Douchette pour fours
Référence : XHC-001
CHF 170.- / R 1

Forfait mise en service
 Démonstration de l'utilisation de des fonctions du combisteamer.
 Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous
Référence : VPU.001
CHF 250.-

LONG Life 4!

Unox vous donne la possibilité d'étendre la garantie sur les pièces détachées jusqu'à 4 ans ou 10'000 heures d'utilisation. Les coûts de déplacement et le temps de travail du technicien ne sont pas couverts. La garantie LONG.Life4 est conditionnée à une connexion permanente à l'Internet.

Les appareils MIND.Maps PLUS sont pré-équipés pour une liaison Internet (connexion Ethernet). Sitôt votre appareil branché sur Internet vous pouvez au travers de l'écran de commande vous enregistrer. Des sets Wifi et 3G sont livrables.

Les appareils MIND.Maps ONE ne sont pas équipés de connexion Internet. Des kits Ethernet, Wifi ou 3G sont livrables en option. LONG.Life4 est la preuve tangible de la qualité et fiabilité des appareils UNOX MIND.Maps.


ONE				PLUS			
Kit pour	Liason Ethernet	XEC-001	CHF 660.- / R 1	Kit pour	Liason Ethernet		Compris
	Wifi	XEC-002	CHF 825.- / R 1		Wifi	XEC-006	CHF 360.- / R 1
	3G	XEC-003	CHF 890.- / R 1		3G	XEC-007	CHF 420.- / R 1


Fours à convection électriques 600/400 - version MASTER.Touch PLUS

**2 ans
de garantie**





Rotor.KLEAN™
Lavage
automatique
de série

Four à convection 10 x 600/400
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 860 x P 957 x H 1163 mm
Puissance : 3NAC 400V - 21.0 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 130 kg
Référence : XEBC-10EU-EPR 
CHF 11'050.- / R 1


Four à convection 10 x 600/400
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-10EU-EPL 
CHF 11'520.- / R 1




Four à convection 6 x 600/400
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 860 x P 957 x H 843 mm
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 100 kg
Référence : XEBC-06EU-EPR 
CHF 8'040.- / R 1

Four à convection 6 x 600/400
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-06EU-EPL 
CHF 8'510.- / R 1



Four à convection 4 x 600/400
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 860 x P 957 x H 675 mm
Puissance : 3NAC 400V - 10.6 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 85 kg
Référence : XEBC-04EU-EPR 
CHF 5'940 / R 1

Four à convection 4 x 600/400
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-04EU-EPL 
CHF 6'410.- / R 1


Livré avec 2 litres de détergent
UNOX.Det&Rinse




Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergents & adoucisseurs : page 41


Fours à convection électriques 600/400 - version MASTER.Touch ONE


**2 ans
de garantie**


Four à convection 10 x 600/400
Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur
Chargement transversal
Dimensions : L 860 x P 957 x H 1163 mm
Puissance : 3NAC 400V - 14.9 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 130 kg
Référence : XEBC-10EU-E1R 
CHF 8'700.- / R 1


Rotor.KLEAN™
Lavage
automatique
de série

Four à convection 10 x 600/400
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-10EU-E1L 
CHF 9'170.- / R 1

Four à convection 6 x 600/400
Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur
Chargement transversal
Dimensions : L 860 x P 957 x H 843 mm
Puissance : 3NAC 400V - 9.9 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 100 kg
Référence : XEBC-06EU-E1R 
CHF 6'340.- / R 1

Four à convection 6 x 600/400
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-06EU-E1L 
CHF 6'810.- / R 1

Four à convection 4 x 600/400
Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur
Chargement transversal
Dimensions : L 860 x P 957 x H 675 mm
Puissance : 3NAC 400V - 7.4 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 85 kg
Référence : XEBC-04EU-E1R 
CHF 5'110.- / R 1

Four à convection 4 x 600/400
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-04EU-E1L 
CHF 5'580.- / R 1



Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergents & adoucisseurs : page 41


Livré avec 2 litres de détergeant
UNOX.Det&Rinse

Fours à convection à gaz 600/400
- version MASTER.Touch PLUS


2 ans de garantie

Rotor.KLEAN™
Lavage automatique de série





Four à convection à gaz 10 x 600/400
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 860 x P 957 x H 1163 mm
Puissance : gaz 22.0 kW
elect. 1NAC 230V - 1.0 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 145 kg
Référence : XEBC-10EU-GPR 
CHF 11'740.- / R 1



Four à convection à gaz 10 x 600/400
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-10EU-GPL 
CHF 12'210.- / R 1



Four à convection à gaz 6 x 600/400
Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 860 x P 957 x H 843 mm
Puissance : gaz 19.0 kW
elect. 1NAC 230V - 0.8 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 110 kg
Référence : XEBC-06EU-GPR 
CHF 8'840.- / R 1

Four à convection à gaz 6 x 600/400
Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-06EU-GPL 
CHF 9'310.- / R 1

Livré avec 2 litres de détergent
UNOX.Det&Rinse



Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergents & adoucisseurs : page 41

Accessoires

**Four statique DeckTop**

Commandé par le four MasterTouch
 Capacité : 2 x 600/400
 Puissance : 3NAC 400V - 5.7 kW
 Dimensions :
 L 860 x P 1150 x H 400 mm
 Poids : 100 kg
 Référence : XEBDC-02EU-C
 CHF 3'390.- / R 1

**Four statique DeckTop**

Commandé par le four MasterTouch
 Capacité : 1 x 600/400
 Puissance : 3NAC 400V - 2.7 kW
 Dimensions :
 L 860 x P 880 x H 400 mm
 Poids : 62 kg
 Référence : XEBDC-01EU-C
 CHF 3'090.- / R 1

**Four statique DeckTop**

Commandes BakerTouch intégrées
 Capacité : 2 x 600/400
 Puissance : 3NAC 400V - 5.7 kW
 Dimensions :
 L 860 x P 1150 x H 400 mm
 Poids : 100 kg
 Référence : XEBDC-02EU-D
 CHF 4'090.- / R 1

**Four statique DeckTop**

Commandes BakerTouch intégrées
 Capacité : 1 x 600/400
 Puissance : 3NAC 400V - 2.7 kW
 Dimensions :
 L 860 x P 880 x H 400 mm
 Poids : 62 kg
 Référence : XEBDC-01EU-D
 CHF 3'680.- / R 1

**Chambre de pousse**

Capacité : 12 x 600/400
 Commandé par le four MasterTouch
 Température maxi. 50 °C
 Puissance :
 1NAC 230V - 2.4 kW - 13A
 Dimensions :
 L 862 x P 890 x H 762 mm
 Poids: 45 kg
 Référence : XEBPC-12EU-C
 CHF 2'390.- / R 1

**Chambre de pousse**

Capacité : 8 x 600/400
 Commandé par le four MasterTouch
 Température maxi. 50 °C
 Puissance :
 1NAC 230V - 2.4 kW - 13A
 Dimensions :
 L 862 x P 890 x H 623 mm
 Poids: 42 kg
 Référence : XEBPC-08EU-C
 CHF 2'250.- / R 1



Accessoires



Armoire neutre
8 x 600/400
Dimensions :
L 860 x P 772 x H 676 mm
Référence : XWAEC-08EF
CHF 1'190.- / R 1



Hotte d'aspiration
avec condenseur de vapeur
Dimensions :
L 860 x P 1145 x H 240 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
Référence : XEBHC-HCEU
CHF 1'890.- / R 1



Support haut
Dimensions :
L 842 x P 665 x H 752 mm
Référence : XWARC-00EF-H
CHF 620.- / R 1



Échelles de glissières
Pour support XWARC-00EF-H
Capacité :
7 x 600/400 - espacement 60 mm
Référence : XWALC-07EF-H
CHF 160.- / R 1



Support moyen
Dimensions :
L 842 x P 665 x H 434 mm
Référence : XWARC-00EF-M
CHF 495.- / R 1



Support bas
Dimensions :
L 842 x P 665 x H 305 mm
Référence : XWARC-00EF-L
CHF 450.- / R 1



Support ras-du-sol
Dimensions :
L 842 x P 665 x H 113 mm
Référence : XWARC-00EF-F
CHF 395.- / R 1



Rehausse pour BakerTop
Pour montage entre 2 fours
Dimensions :
L 860 x P 817 x H 309 mm
Poids : 20 kg
Référence : XEBIC-03EU
CHF 790.- / R 1

Accessoires



Set de montage KombiDuo
 Pour empiler 2 fours un sur l'autre
 Pour fours électriques
 Référence : XEAQC-00E2-E
 CHF 450.- / R 1



Set de montage KombiDuo
 Pour empiler 2 fours un sur l'autre
 Pour fours à gaz
 Référence : XEAQC-00E2-G
 CHF 450.- / R 1



Ouverture de porte sécurisée
 Kit de transformation
 Référence : XUC-002
 CHF 30.- / R 1



Set de 4 roues
 Dont 2 avec frein
 Pour XWAEC-08EF,
 XWARC-00EF-H-M-L-F
 H 105 mm
 Référence : XUC-010
 CHF 280.- / R 1



Kit transformation 600/400 > GN 1/1
 Pour XEBC-04EU-XXX
 Référence : XUC-050
 CHF 245.- / R 1



Kit transformation 600/400 > GN 1/1
 Pour XEBC-06EU-XXX
 Référence : XUC-051
 CHF 255.- / R 1



Kit transformation 600/400 > GN 1/1
 Pour XEBC-10EU-XXX
 Référence : XUC-052
 CHF 275.- / R 1



Douchette pour fours
 Référence : XHC-001
 CHF 170.- / R 1

Forfait mise en service
 Démonstration de l'utilisation de des fonctions
 du combisteamer.
 Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous
 Référence : VPU.001
 CHF 250.- / R 1

LONG Life 4!

Unox vous donne la possibilité d'étendre la garantie sur les pièces détachées jusqu'à 4 ans ou 10'000 heures d'utilisation. Les coûts de déplacement et le temps de travail du technicien ne sont pas couverts. La garantie LONG.Life4 est conditionnée à une connexion permanente à l'Internet.

Les appareils MIND.Maps PLUS sont pré-équipés pour une liaison Internet (connexion Ethernet). Sitôt votre appareil branché sur Internet vous pouvez au travers de l'écran de commande vous enregistrer. Des sets Wifi et 3G sont livrables.

Les appareils MIND.Maps ONE ne sont pas équipés de connexion Internet. Des kits Ethernet, Wifi ou 3G sont livrables en option. LONG.Life4 est la preuve tangible de la qualité et fiabilité des appareils UNOX MIND.Maps.

ONE				PLUS			
Kit pour	Liason Ethernet	XEC-001	CHF 660.- / R 1	Kit pour	Liason Ethernet		Compris
	Wifi	XEC-002	CHF 825.- / R 1		Wifi	XEC-006	CHF 360.- / R 1
	3G	XEC-003	CHF 890.- / R 1		3G	XEC-007	CHF 420.- / R 1

Fours à convection 16 x 600/400

2 ans de garantie

Rotor.KLEAN™
Lavage automatique de série

Four à convection électrique 16 x 600/400
Version MASTER.Touch PLUS

Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point
1 chariot inclus

Chargement transversal
Dimensions : L 882 x P 1043 x H 1866 mm
Puissance : 3NAC 400V - 35.0 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 185 kg

Référence : XEBC-16EU-EPR
CHF 18'050.- / R 1



Four à convection électrique 16 x 600/400

Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-16EU-EPL
CHF 18'520.- / R 1



Four à convection électrique 16 x 600/400
Version MASTER.Touch ONE

Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur
1 chariot inclus

Chargement transversal
Dimensions : L 882 x P 1043 x H 1866 mm
Puissance : 3NAC 400V - 29.3 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 185 kg

Référence : XEBC-16EU-E1R
CHF 13'640.- / R 1



Four à convection électrique 16 x 600/400

Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-16EU-E1L
CHF 14'110.- / R 1



Four à convection à gaz 16 x 600/400

Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à cœur MULTI.Point

1 chariot inclus
Chargement transversal
Dimensions : L 882 x P 1043 x H 1866 mm
Puissance : gaz 35.0 kW
elect. 1NAC 230V - 1.6 kW
Espacement entre glissières : 80 mm
Poids : 210 kg

Référence : XEBC-16EU-GPR
CHF 19'990.- / R 1



Four à convection à gaz 16 x 600/400

Comme ci-dessus mais avec
Charnière à DROITE
Référence : XEBC-16EU-GPL
CHF 20'520.- / R 1



Livré avec 2 litres de détergeant
UNOX.Det&Rinse

Bacs et plaques : pages 43 à 47
Détergeants & adoucisseurs : page 41

Accessoires



Chambre de pousse
 Capacité : 16 x 600/400
 Commandes BakerTouch intégrées
 Température maxi. 50 °C
 Dimensions :
 L 866 x P 950 x H 1879 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 2.4 kW - 13A
 Poids : 100 kg
 Référence : XEBPC-16EU-D
 CHF 4'650.- / R 1



Chambre de pousse
 Capacité : 16 x 600/400
 Commandes analogiques
 Température maxi. 50 °C
 Dimensions :
 L 866 x P 950 x H 1879 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 2.4 kW - 13A
 Poids : 100 kg
 Référence : XEBPC-16EU-M
 CHF 4'090.- / R 1



Chariot 16 x 600/400
 Espacement : 80 mm
 Dimensions :
 L 730 x P 555 x H 1790 mm
 Poids : 25 kg
 Référence : XEBTC-16EU
 CHF 1'840.- / R 1

Finition spéciale pour chariot :
 La capacité et l'espace entre les glissières peuvent être adaptés sur mesure.
 Commande minimum : 2 chariots
 Plus value par chariot : CHF 250.-



Hotte d'aspiration avec condenseur de vapeur
 Dimensions : L 868 x P 1159 x H 240 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
 Référence : XEAHC-HCFL
 CHF 1'890.- / R 1



Douchette pour fours
 Référence : XHC-001
 CHF 170.- / R 1

Forfait mise en service
 Démonstration de l'utilisation de des fonctions du combisteamer.
 Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous
 Référence : VPU.001
 CHF 250.- / R 1

LONG Life 4!

Unox vous donne la possibilité d'étendre la garantie sur les pièces détachées jusqu'à 4 ans ou 10'000 heures d'utilisation. Les coûts de déplacement et le temps de travail du technicien ne sont pas couverts. La garantie LONG.Life4 est conditionnée à une connexion permanente à l'Internet.

Les appareils MIND.Maps PLUS sont pré-équipés pour une liaison Internet (connexion Ethernet). Sitôt votre appareil branché sur Internet vous pouvez au travers de l'écran de commande vous enregistrer. Des sets Wifi et 3G sont livrables.

Les appareils MIND.Maps ONE ne sont pas équipés de connexion Internet. Des kits Ethernet, Wifi ou 3G sont livrables en option. LONG.Life4 est la preuve tangible de la qualité et fiabilité des appareils UNOX MIND.Maps.

ONE				PLUS			
Kit pour	Liason Ethernet	XEC-001	CHF 660.- / R 1	Kit pour	Liason Ethernet		Compris
	Wifi	XEC-002	CHF 825.- / R 1		Wifi	XEC-006	CHF 360.- / R 1
	3G	XEC-003	CHF 890.- / R 1		3G	XEC-007	CHF 420.- / R 1

Fours à convection de diverses grandeurs

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ Commandes électroniques Touch à 70 programmes enregistrables, avec chacun 3 phases de cuisson
- ✓ Porte à double vitrage à flux d'air
- ✓ Éclairage d'enceinte
- ✓ Enfournement par la largeur
- ✓ Moteurs réversibles pour une meilleure répartition de la chaleur
- ✓ Empilables
- ✓ Température maximale 260 °C
- ✓ Espacement entre glissières : 75 mm

**2 ans
de garantie**



2 ans
de garantie

Four à convection 600/400 avec ouverture de porte automatique

Four à convection Rossella Matic 4 x 600/400

Charnière à **GAUCHE**

avec **humidification**

Ouverture automatique de la porte

Dimensions : L 800 x P 770 x H 509 mm

Puissance : 3NAC 400V - 6.3 kW - 13A

Poids : 49 kg

Référence : XFT-199

CHF 3'160.- / R 1



Four à convection Rossella Matic 4 x 600/400

Idem XFT-199, mais avec **charnière à droite**

Référence : XFT-199-L

CHF 3'230.- / R 1



Four à convection 460/330 avec ouverture de porte automatique

Four à convection Stefania Matic 3 x 460/330

Charnière à **GAUCHE**

Ouverture automatique de la porte

avec **humidification** (pompe incorporée)

3 plaques de 460/330 mm incluses

Dimensions : L 600 x P 651 x H 429 mm

Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A

Poids : 25 kg

Référence : XFT-119

CHF 1'890.- / R 1



Bacs et plaques : pages 43 à 47

Fours à convection 600/400

2 ans de garantie



Four à convection Rossella Dynamic 4 x 600/400 avec humidification

Dimensions : L 800 x P 770 x H 509 mm

Puissance : 3NAC 400V - 6.3 kW - 13A

Poids : 49 kg

Référence : XFT-195

CHF 2'590.- / R 1



Four à convection Rossella Classic 4 x 600/400

Idem XFT-195, mais sans humidification

Référence : XFT-190

CHF 2'360.- / R 1



Kit transformation 600/400 > GN 1/1

Référence : XC-630

CHF 80.- / R 1



Four à convection Elena Dynamic 3 x 600/400 avec humidification

Dimensions : L 800 x P 770 x H 429 mm

Puissance : 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A

Poids : 40 kg

Référence : XFT-185

CHF 1'990.- / R 1



Four à convection Elena Classic 3 x 600/400

Idem XFT-185, mais sans humidification

Référence : XFT-180

CHF 1'890.- / R 1



Four à convection Elena Dynamic Power 3 x 600/400 avec humidification

Dimensions : L 800 x P 770 x H 429 mm

Puissance : 3NAC 400V - 4.6 kW

Poids : 40 kg

Référence : XFT-188


CHF 2'180.- / R 1



Bacs et plaques : pages 43 à 47

Fours à convection 460/330


2 ans
de garantie

Four à convection Arianna Dynamic 4 x 460/330 avec humidification (pompe incorporée)
4 plaques de 460/330 mm incluses
 Dimensions : L 600 x P 651 x H 509 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
 Poids : 31 kg
 Référence : XFT-135 
 CHF 1'580.- / R 1

Four à convection Arianna Classic 4 x 460/330
 Idem XFT-135, mais sans humidification
 Référence : XFT-130 
 CHF 1'380.- / R 1



Kit transformation 460/330 > GN 2/3
 Référence : XC-620
 CHF 70.- / R 1

Four à convection Stefania Dynamic 3 x 460/330 avec humidification (pompe incorporée)
3 plaques de 460/330 mm incluses
 Dimensions : L 600 x P 651 x H 429 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
 Poids : 25 kg
 Référence : XFT-115 
 CHF 1'410.- / R 1

Four à convection Stefania Classic 3 x 460/330
 Idem XFT-115, mais sans humidification
 Référence : XFT-110 
 CHF 1'290.- / R 1



Bacs et plaques : pages 43 à 47

Accessoires



Chambre de pousse
 Pour XFT-195, XFT-199, XFT-185,
 XFT-188
 Capacité :
 8 x 600/400 - espacement 70 mm
 Dimensions :
 L 800 x P 713 x H 757 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW
Référence : XLT-195
 CHF 1'580.- / R 1



Chambre de pousse
 Pour XFT-135, XFT-119, XFT-115
 Capacité:
 8 x 460/330 - espacement 70 mm
 Dimensions : L 600 x P 650 x H 757 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW
Référence : XLT-135
 CHF 1'280.- / R 1

Chambre de pousse
 Comme ci-dessus mais
 Commandes intégrées
Référence : XLT-193
 CHF 1'580.- / R 1

Chambre de pousse
 Comme ci-dessus mais
 Commandes intégrées
Référence : XLT-133
 CHF 1'280.- / R 1



Support
 Pour XFT-190, XFT-195, XFT-199, XFT-
 180, XFT-185, XFT-188
 Capacité :
 8 x 600/400 - espacement 70 mm
 Dimensions :
 L 798 x P 599 x H 782 mm
Référence : XR-190
 CHF 590.- / R 1



Support
 Pour XFT-135, XFT-130, XFT 110,
 XFT-115, XFT-119
 Capacité:
 8 x 460/330 - espacement 70 mm
 Dimensions : L 598 x P 518 x H 782 mm
Référence : XR-130
 CHF 550.- / R 1



**Tablette télescopique
 pour XR-190**
 Acier inoxydable
 Dimensions : L 600 x P 550 mm
Référence : XR-195
 CHF 320.- / R 1



**Set de 4 roues
 dont 2 avec freins**
 pour XLT-195, XLT-135, XR-190, XR-130
Référence : XR-623
 CHF 220.- / R 1



**Hotte d'aspiration
 avec condenseur de vapeur**
 Pour XFT-195, XFT-199,
 XFT-185, XFT-188
 Dimensions :
 L 800 x P 847 x H 261 mm
 Branchement eau: 1/2"
 Écoulement: 40 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
Référence : XC-595
 CHF 1'450.- / R 1



**Hotte d'aspiration
 avec condenseur de vapeur**
 Pour XFT-135, XFT-115, XFT-119
 Dimensions : L 600 x P 722 x H 261 mm
 Branchement eau: 1/2"
 Écoulement: 40 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
Référence : XC-535
 CHF 1'280.- / R 1

Accessoires

**Condenseur de vapeur**

Dimensions : L 340 x P 235 x H 170 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.008 kW

Référence : XC-114

CHF 525.- / R 1

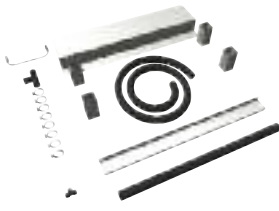
**Réducteur de soufflerie**

Carton de 1 pièce

Nécessite 1 pièce par moteur

Référence : XC-606

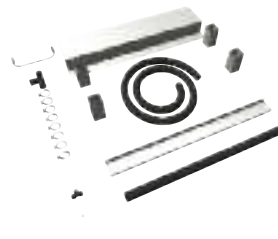
CHF 30.- / R 1

**Set de montage KombiDuo**Pour empiler 2 fours
un sur l'autre

Pour LineMiss 800

Référence : XC-646

CHF 250.- / R 1

**Set de montage KombiDuo**Pour empiler 2 fours un sur l'autre
pour LineMiss 600

Référence : XC-651

CHF 210.- / R 1

**Réservoir à eau**

pour fours avec pompe

Contenance : 5 litres

Référence : XC-655

CHF 120.- / R 1

**Pompe à eau**

Puissance :

1NAC 230V - 0.016 kW

Référence : XC-665

CHF 155.- / R 1

**Chariot pour plaque de cuisson**

En acier inoxydable

4 roues (2 avec freins)

Capacité : 15 plaques 600/400 mm

Dimensions :

L 460 x P 620 x H 1620 mm

Référence : 600.400

CHF 990.- / R 2

**Papier de cuisson siliconé**

Ramette de 500 feuilles

600/400 mm

Référence : BTP 600x400

CHF 59.- / R 1

Papier de cuisson siliconé

Ramette de 500 feuilles

460/330 mm

Référence : BTP 460x330

CHF 45.- / R 1

2 ans de garantie



Four à air chaud Domenico 4 x 600/400

Commandes électromécaniques
 Acier inoxydable
 Espacement entre glissières : 75 mm
 Température maximale : 260 °C
 Porte à double vitrage
 Dimensions : L 800 x P 706 x H 472 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 5.3 kW
 Poids : 44 kg
 Référence : XF-043
 CHF 1'580.- / R 1



Four à air chaud Anna 4 x 460/330

Commandes électromécaniques
 Acier inoxydable
4 plaques incluses
 Espacement entre glissières : 75 mm
 Température maximale : 260 °C
 Porte à double vitrage
 Dimensions : L 600 x P 587 x H 472 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
 Poids : 22 kg
 Référence : XF-023
 CHF 850.- / R 1



Four à air chaud Anna AS 4 x 460/330

Comme ci-dessus mais :
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
 Référence : XF-023AS
 CHF 890.- / R 1



Bacs et plaques : pages 43 à 47

**2 ans
de garantie**

Four à air chaud Lisa 3 x 460/330

Commandes électromécaniques

Acier inoxydable

3 plaques incluses

Espacement entre glissières : 75 mm

Température maximale : 260 °C

Porte à double vitrage

Dimensions : L 600 x P 587 x H 402 mm

Puissance : 1NAC 230V - 2.62 kW - 13A

Poids : 20 kg

Référence : XF-013

CHF 790.- / R 1



Four à air chaud Roberta 3 x 342/242

Commandes électromécaniques

Acier inoxydable

3 plaques incluses

Espacement entre glissières : 75 mm

Température maximale : 260 °C

Porte à double vitrage

Dimensions : L 480 x P 523 x H 402 mm

Puissance : 1NAC 230V - 2.62 kW - 13A

Poids : 16 kg

Référence : XF-003

CHF 730.- / R 1




Bacs et plaques : pages 43 à 47

Cook & Hold - cuissons à basses températures et maintien en température




CALDOLUX

Capacité : 3 x GN 1/1
 Transportable et empilable
 Entièrement en acier inoxydable
 Charnière de porte réversible
 Fermeture magnétique de la porte
 Enceinte à angles arrondis
 Commandes digitales
 Fonction COOK-max. 120 °C - pour cuisson lentes
 Fonction HOLD pour maintenir en température
 Sonde de cuisson à cœur
 Dimensions : L 436 x P 645 x H 409 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.76 kW
 Espacement entre glissières : 67 mm
 Poids : 25 kg
 Référence : XCH-030 
 CHF 1'680.- / R 1




Four à basse température

Entièrement en acier inoxydable
 Porte à fermeture aimantée
 Charnière de porte réversible
 Poignées de transport - 2 de chaque côté
 Enceinte à angles arrondis
 Capacité : 3 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm, jusqu'à 65 mm de profondeur
 Glissières amovibles pour un nettoyage aisé
 Distance entre plaques : 80 mm
 Sonde de température à cœur
 Plage de température : 30 °C - 110 °C
 Affichage digital
 Fonction COOK - pour cuire des plats à basse température, jusqu'à 110 °C maximum
 Fonction HOLD - pour garder des aliments au chaud à une température précise
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW
 L 505 x P 715 x H 415 mm
 Dotation : set de deux glissières pour utilisation des plaques 600 x 400
 Poids : 25 kg
 Référence : 120.792 
 CHF 1'990.- / R 1



Cook & Hold 5

Capacité : 5 x GN 1/1
 Transportable et empilable
 Entièrement en acier inoxydable
 Charnière de porte réversible
 Fermeture magnétique de la porte
 Enceinte à angles arrondis
 Commandes digitales
 Fonction COOK-max. 120 °C - pour cuisson lentes
 Fonction HOLD pour maintenir en température
 Sonde de cuisson à cœur
 Dimensions : L 445 x P 633 x H 571 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
 Espacement entre glissières : 75 mm
 Poids : 31 kg
 Référence : XCH-050 
 CHF 2'480.- / R 1

Osmose inverse Unox

Adapté à tous les fours
 ChefTop et BakerTop
 Jusqu'à 25'000 litres d'eau adoucie
 Dimensions : L 230 x P 540 x H 445 mm
 Puissance: 1NAC 230V - 0.22 kW
Référence : XHC-002
 CHF 2'090.- / R 1



Adoucisseurs UNOX.Pure

Pour ChefTop et BakerTop
 Contrôlé par l'électronique du four

Set d'installation

Dimensions :
 Ø 140 mm, hauteur 550 mm
Référence : XHC-003
 CHF 340.- / R 1



Cartouche de rechange

Dimensions :
 Ø 140 mm, hauteur 530 mm
Référence : XHC-004
 CHF 240.- / R 1



Unox.Det&Rinse

Détergeant pour Rotor.KLEAN
 Pour Série 6 MIND.Maps
 Carton à 10 x 1 litres
Référence : DB-1015
 CHF 119.- / R 1



Liquide de lavage pour Rotor.Klean

Pour Série 4 & 5
 Estagnon à 10 litres
Référence : SL-1130A0
 CHF 145.- / R 1



Liquide de rinçage pour Rotor.Klean

Pour Série 4 & 5
 Estagnon à 10 litres
Référence : SL-1125A0
 CHF 120.- / R 1



Détartrant Rotor.Klean

Estagnon à 10 litres
Référence : 0038
 CHF 85.- / R 1



Unox.Det&Rinse

Détergeant pour Rotor.KLEAN
 Série E
 Carton à 2 x 5 litres
Référence : DB-1011A0
 CHF 88.- / R 1



Adoucisseurs BestMax

Pour combi-steamer, fours à convection, machines à café et machines à glaçons

- Quadruple filtration pour une qualité optimale de l'eau
- Installation simplissime
- Réglage aisé du by-pass
- Tête de filtre identique pour toutes les grandeurs de filtre
- Arrêt automatique de l'eau lors du changement de filtre
- Aucun rinçage lors de changement de filtre
- Fixation murale incluse



BestMax XL

Jusqu'à 5'000 lt à 10° KH

Set d'installation

Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 505 mm

Référence : 107.020

CHF 315.- / R 1

Cartouche de rechange

Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 505 mm

Référence : 107.025

CHF 220.- / R 1

Kit flexibles pour

1 four LineMiss

pour filtre BestMax

Référence : 107.065

CHF 52.- / R 1



Hydromètre

Mesure la consommation de l'eau

Réglage simple

Touche «Reset» lors du changement de cartouche

Référence : 107.030

CHF 145.- / R 1

Adoucisseur BestCup

Pour réservoir XC-655

Boite à 4 pièces

Référence : 107.004

CHF 138.- / R 1

Adaptateur pour BestCup

Référence : 107.005

CHF 22.- / R 1



Set de nettoyage

Composé de

-Lunette de protection

-Gants de protection spéciaux

-Chiffon d'entretien

-Robinet pour estagnon à 10 lt

Carton de 6 sets

Référence : 0036

CHF 230.- / R 1



Mousse de nettoyage pour point chaud

Pour fours, vitrocéramiques, surfaces en pierre ou synthétiques....

Carton de 12 aérosol de 500 ml

Référence : 0034

CHF 130.- / R 1



Nébuliseur à pression

pour produits de nettoyage

Contenance 1.5 litres

Référence : 300725

CHF 39.- / R 1

UNOX Cooking Essentials

Fakiro™ grill
Plaque accumulatrice aluminium
 GN 1/1 - Téflonisée - rainurée
 Parfait pour griller
 Référence : TG-870
 CHF 218.- / R 1

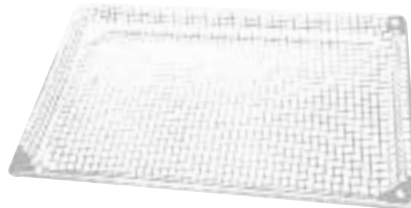


Fakiro™
Plaque accumulatrice aluminium GN 1/1
 pour Pizza
 Référence : TG-875
 CHF 159.- / R 1



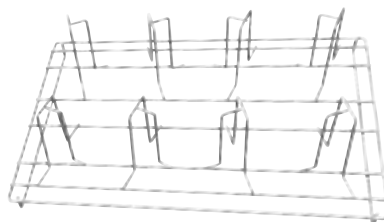
Fakiro™
Plaque accumulatrice aluminium GN 2/3
 pour Pizza
 Référence : TG-715
 CHF 98.- / R 1

NoFry - Grille - inox GN 1/1
 Frire sans huile
 Référence : GRP-815
 CHF 98.- / R 1



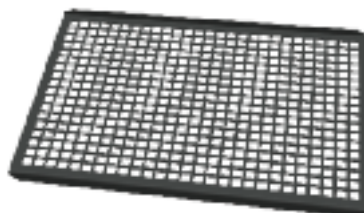
NoFry - Grille - inox GN 2/3
 Frire sans huile
 Référence : GRP-710
 CHF 82.- / R 1

Polo pour volailles GN 1/1
 Pour un rôtissage parfait
 Référence : GRP-825
 CHF 175.- / R 1



Polo pour volailles GN 2/3
 Pour un rôtissage parfait
 Référence : GRP-715
 CHF 135.- / R 1

Grille de rôtissage téflonnée GN 1/1
 Référence : TG-885
 CHF 165.- / R 1



Grille de rôtissage téflonnée GN 2/3
 Référence : TG-720
 CHF 138.- / R 1

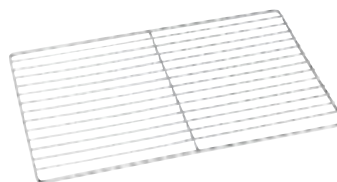
Black -
plaque émaillée GN 1/1
 Hauteur 20 mm
 Référence : TG-905
 CHF 65.- / R 1



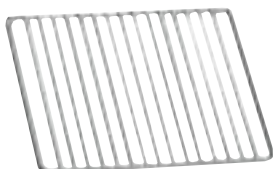
Black -
plaque émaillée GN 2/3
 Hauteur 30 mm
 Référence : TG-735
 CHF 58.- / R 1



Grille inox - GN 2/1
Référence : A101.092
CHF 58.- / R 1



Grille inox - GN 1/1
Référence : A101.091
CHF 34.- / R 1



Grille inox - GN 2/3
Référence : 133.212
CHF 22.- / R 1



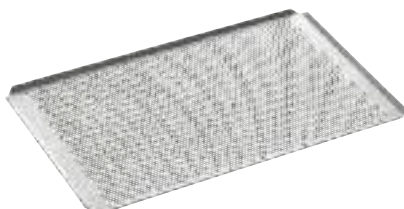
**Plaqué aluminium
GN 1/1**
Hauteur 15 mm
Référence : TG-855
CHF 49.- / R 1



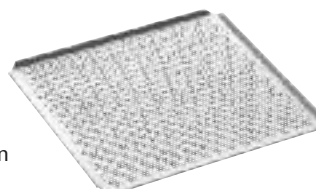
**Plaqué - GN 2/1
Emailée noire**
Hauteur 20 mm
Référence : 108.822
CHF 98.- / R 1



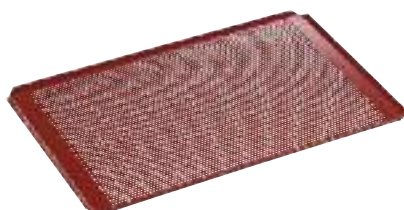
**Plaqué - GN 2/1
Emailée noire**
Hauteur 40 mm
Référence : 108.824
CHF 128.- / R 1



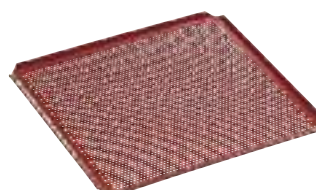
Plaqué perforée GN 1/1
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 530 x P 325 mm
Référence : 100.403
CHF 28.- / R 1



Plaqué perforée GN 2/3
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 354 x P 325 mm
Référence : 100.414
CHF 23.- / R 1



**Plaqué perforée avec
revêtement silicone
GN 1/1**
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 530 x P 325 mm
Référence : 100.409
CHF 31.- / R 1

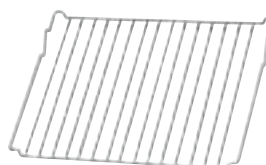


**Plaqué perforée avec
revêtement silicone
GN 2/3**
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 354 x P 325 mm
Référence : 100.407
CHF 26.- / R 1

pour fours 342/242



Plaqué aluminium
Dimensions : 342/242
Référence : TG-205
CHF 15.- / R 1



Grille chromée
Dimensions : 342/242
Référence : GRP-205
CHF 15.- / R 1

pour fours 600/400



Plaque aluminium
Dimensions : 600/400
Référence : TG-405
CHF 19.- / R 1



Plaque aluminium perforée
Dimensions : 600/400
Référence : TG-410
CHF 22.- / R 1



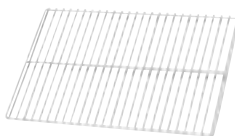
**Plaque aluminium perforée
Téflonisée**
Dimensions : 600/400
Référence : TG-430
CHF 49.- / R 1



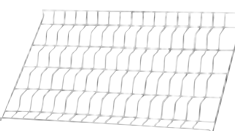
Plaque inox
Dimensions : 600/400
Référence : TG-450
CHF 94.- / R 1



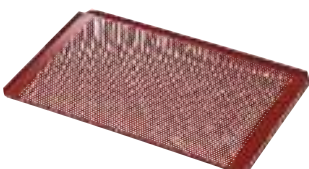
**Fakiro™
Plaque accumulatrice aluminium**
Dimensions : 600/400
Référence : TG-440
CHF 169.- / R 1



Grille chromée
Dimensions : 600/400
Référence : GRP-405
CHF 24.- / R 1



Grille pour 5 baguettes
Dimensions : 600/400
Référence : GRP-410
CHF 32.- / R 1



**Plaque perforée avec
revêtement silicone**
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 600 x P 400 mm
Référence : 100.308
CHF 35.- / R 1

pour fours 460/330



Plaque aluminium
Dimensions : 460/330
Référence : TG-305
CHF 13.- / R 1



Plaque aluminium perforée
Dimensions : 460/330
Référence : TG-310
CHF 16.- / R 1



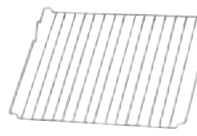
**Plaque aluminium perforée
Téflonisée**
Dimensions : 460/330
Référence : TG-330
CHF 35.- / R 1



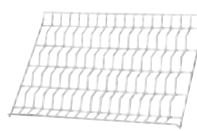
Plaque émaillée
Dimensions : 460/330
Référence : TG-350
CHF 54.- / R 1



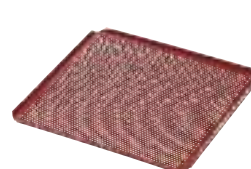
**Fakiro™
Plaque accumulatrice aluminium**
Dimensions : 460/330
Référence : TG-335
CHF 99.- / R 1



Grille chromée
Dimensions : 460/330
Référence : GRP-305
CHF 15.- / R 1



Grille pour 4 baguettes
Dimensions : 460/330
Référence : GRP-310
CHF 26.- / R 1



**Plaque perforée avec
revêtement silicone**
perforation Ø 3 mm
2 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 460 x P 330 mm
Référence : 100.307
CHF 28.- / R 1

Selon norme EN 631 en acier inoxydable 18/10 Top Line



Taille	L x P mm	Contenance L	Profond. mm	Référence	CHF/R 1
GN 2/1	650 x 530		20	A120.020	37.-
	650 x 530	10.00	40	A120.040	42.-
	650 x 530	18.50	65	A120.065	49.-
	650 x 530	28.50	100	A120.103	54.-
	650 x 530	42.50	150	A120.153	66.-



GN 1/1	530 x 325		20	A121.025	22.-
	530 x 325	5.00	40	A121.040	24.-
	530 x 325	9.00	65	A121.065	27.-
	530 x 325	14.00	100	A121.100	32.-
	530 x 325	21.00	150	A120.610	42.-
	530 x 325	28.00	200	A121.200	59.-



GN 2/4	530 x 162		20	A128.020	15.-
	530 x 162	2.00	40	A128.040	17.-
	530 x 162	3.80	65	A128.065	20.-
	530 x 162	6.00	100	A128.100	25.-
	530 x 162	9.00	150	A128.150	35.-



GN 2/3	354 x 325		20	A125.020	16.-
	354 x 325	3.00	40	A125.040	19.-
	354 x 325	5.50	65	A125.065	22.-
	354 x 325	9.00	100	A125.100	27.-
	354 x 325	13.00	150	A125.150	37.-
	354 x 325	18.00	200	A125.200	44.-



GN 1/2	325 x 265		20	A122.020	13.-
	325 x 265	2.00	40	A122.040	15.-
	325 x 265	4.00	65	A122.065	17.-
	325 x 265	6.50	100	A122.100	22.-
	325 x 265	9.50	150	A120.620	27.-
	325 x 265	12.50	200	A122.200	35.-



GN 1/3	325 x 176		20	A123.020	10.-
	325 x 176	1.50	40	A123.040	11.-
	325 x 176	2.50	65	A123.065	14.-
	325 x 176	4.00	100	A123.100	16.-
	325 x 176	5.75	150	A123.150	27.-
	325 x 176	7.80	200	A123.200	32.-



GN 1/4	265 x 162		20	A124.020	9.-
	265 x 162	1.80	65	A124.065	12.-
	265 x 162	2.80	100	A124.100	15.-
	265 x 162	4.00	150	A120.640	22.-
	265 x 162	5.50	200	A124.200	30.-



GN 1/6	176 x 162	1.00	65	A126.065	10.-
	176 x 162	1.60	100	A120.100	15.-
	176 x 162	2.40	150	A120.650	20.-
	176 x 162	3.40	200	A126.200	26.-



GN 1/9	176 x 108	0.60	65	A129.065	8.-
	176 x 108	1.00	100	A129.100	14.-

Entretoise, 325 mm
Référence : A120.601
CHF 10.- / R 1

Entretoise, 530 mm
Référence : A120.602
CHF 12.- / R 1

Selon norme EN 631 en acier inoxydable 18/10 Top Line

Versions perforées



Taille	L x P mm	Contenance L	Profond. mm	Référence	CHF/R 1
GN 1/1	530 x 325		20	TG-810	56.-
	530 x 325	5.10	40	TG-820	59.-
	530 x 325	9.00	60	A101.065	37.-
	530 x 325	14.00	100	A101.100	44.-
	530 x 325	21.00	150	A101.150	66.-
GN 2/3	354 x 325	3.30	40	TG-710	49.-
	354 x 325	5.50	65	A103.065	28.-
	354 x 325	9.00	100	A103.100	39.-
	354 x 325	13.00	150	A103.150	54.-
GN 1/2	325 x 265	4.00	60	A102.065	24.-
	325 x 265	6.50	100	A102.100	34.-
	325 x 265	9.50	150	A102.150	47.-

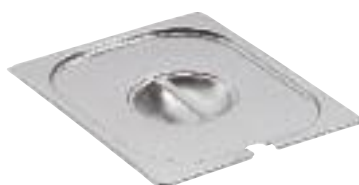
Entretoise, 325 mm
Référence : A120.601
CHF 10.- / R 1

Entretoise, 530 mm
Référence : A120.602
CHF 12.- / R 1



Couvercles

Taille	Référence	CHF/R 1
GN 1/1	A120.615	22.-
GN 2/3	A120.634	16.-
GN 1/2	A120.625	14.-
GN 1/3	A120.635	11.-
GN 1/4	A120.645	10.-
GN 1/6	A120.655	8.-
GN 1/9	A120.649	8.-



Couvercles ajourés

Taille	Référence	CHF/R 1
GN 1/1	A120.616	23.-
GN 2/3	A120.637	19.-
GN 1/2	A120.626	16.-
GN 1/3	A120.636	13.-
GN 1/4	A120.646	12.-
GN 1/6	A120.656	10.-
GN 1/9	A120.659	9.-



Couvercles à joint silicone

Taille	Référence	CHF/R 1
GN 1/1	A120.615D	52.-
GN 2/3	A120.634D	46.-
GN 1/2	A120.625D	44.-
GN 1/3	A120.635D	39.-
GN 1/4	A120.645D	34.-
GN 1/6	A120.655D	31.-



Bacs GN 1/1 GN, 65 mm profond., émaillé
Idéal pour poêler des aliments, comme les escalopes ou les steaks. La face inférieure brunit et devient croustillante sans avoir à tourner la pièce de viande.
Émaillé
L 530 x P 325 x H 65 mm
Poids : 1.5 kg
Référence : 100430
CHF 52.- / R 1



Bacs GN 1/1 GN, 65 mm profond., anti-adhésif
Pour rôtir et cuire au four sans graisse. Également parfait pour la préparation de pizzas ou de tartes sans utiliser de papier cuisson.
Acier inoxydable 18/10, anti-adhésif
L 530 x P 325 x H 65 mm
Poids : 1.4 kg
Référence : 100420
CHF 73.- / R 1

Snack 60/20



Snack 60/20


Cette Série 60/20 se compose d'appareils puissants qui par leurs conception modulaire sont peu encombrant.

Vous composez votre ligne de cuisson selon vos besoins.

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

- ✓ Appareils et supports en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 600 mm, module de 400 ou 600 mm de large
- ✓ Construction compacte
- ✓ Idéal pour de petits locaux et pour les snacks
- ✓ Modularité extrême permettant toutes les combinaisons
- ✓ Rendement optimal
- ✓ Résistant et fiable
- ✓ Entretien facile
- ✓ Design attractif

Réchaud à induction - 1 zone

L 400 x P 600 x H 200 mm
 1 induction de 270/270 mm à 5.0 kW
 Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
 Poids : 16 kg
Référence : 620.035 
 CHF 4'920.- / R 1



Réchaud à induction - 2 zones

L 400 x P 600 x H 200 mm
 2 inductions de Ø 230 mm à 3.5 kW
 Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 7.0 kW
 Poids : 21 kg
Référence : 620.070 
 CHF 6'380.- / R 1




Réchaud à induction - 2 zones

L 400 x P 600 x H 200 mm
 2 inductions de Ø 230 mm à 5.0 kW
 Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW
 Poids : 21 kg
Référence : 620.100 
 CHF 7'280.- / R 1

Réchaud à induction - 4 zones

L 600 x P 600 x H 200 mm
 4 inductions de Ø 230 mm à 3.5 kW
 Surface vitrocéramique : L 550 x P 560 x H 6 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW
 Poids : 34 kg
Référence : 620.140 
 CHF 11'380.- / R 1

Réchaud à induction - 4 zones

L 600 x P 600 x H 200 mm
 4 inductions de Ø 230 mm à 5.0 kW
 Surface vitrocéramique : L 550 x P 560 x H 6 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 20.0 kW
 Poids : 38 kg
Référence : 620.200 
 CHF 12'980.- / R 1





Wok à induction

L 400 x P 600 x H 200 mm
1 induction de Ø 300 mm
Cuvette vitrocéramique Ø 300 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Poids : 17 kg

Référence : 620.135

CHF 4'380.- / R 1



avec 3NAC 400V - 5.0 kW

Référence : 620.150

CHF 5'180.- / R 1



Sautreuse wok en inox

Ø 390 mm

Poids : 1.8 kg

Référence : A105.961

CHF 310.- / R 1

Sautreuse wok en acier

Ø 360 mm

Poids : 1.5 kg

Référence : A105.960

CHF 165.- / R 1



Réchaud vitrocéramique à 1 zone radiante

L 400 x P 600 x H 200 mm

Zone radiante de 240/240 mm à 3.0 kW

Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm

Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A

Poids : 10 kg

Référence : 620.230

CHF 2'980.- / R 1



Réchaud vitrocéramique à 2 zones radiantes

L 400 x P 600 x H 200 mm

Zones radiantes de Ø 230 mm de 3.0 kW

Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

Poids : 17 kg

Référence : 620.260

CHF 3'120.- / R 1



Réchaud vitrocéramique à 4 zones radiantes

L 600 x P 600 x H 200 mm

Zones radiantes de Ø 210 mm de 2.3 kW

Surface vitrocéramique : L 550 x P 560 x H 6 mm

Puissance : 3NAC 400V - 9.2 kW


Poids : 34 kg

Référence : 620.292


CHF 4'390.- / R 1






Plaque grillade lisse électrique
 L 400 x P 600 x H 200 mm
 Surface de cuisson 320 x 520 mm
 Plaque en inox trempé
 Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW
 Poids : 42 kg
Référence : 620.108 
 CHF 4'560.- / R 1




Plaque grillade lisse électrique
 L 600 x P 600 x H 200 mm
 Surface de cuisson 520 x 520 mm
 2 zones de chauffe
 Plaque en inox trempé
 Puissance : 3NAC 400V - 7.5 kW
 Poids : 62 kg
Référence : 620.109 
 CHF 6'220.- / R 1




Braisière électrique multifonction
 L 400 x P 600 x H 200 mm
 Cuve de 320 x 520 x 60 mm
 En acier inox trempé
 Vidange avec bonde en téflon et bac de récupération
 Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW
 Poids : 42 kg
Référence : 620.440 
 CHF 4'980.- / R 1



Braisière électrique multifonction
 L 600 x P 600 x H 200 mm
 Cuve de 520 x 520 x 60 mm
 En acier inox trempé
 Vidange avec bonde en téflon et bac de récupération
 Puissance : 3NAC 400V - 7.5 kW
 Poids : 62 kg
Référence : 620.460 
 CHF 6'890.- / R 1



Bain-marie électrique GN 1/1
 L 400 x P 600 x H 200 mm
 Cuve pour bacs GN de 150 mm de profondeur
 Vanne de vidange
 Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW
 Poids : 16 kg
Référence : 620.301 
 CHF 2'120.- / R 1



Plan de travail
 En acier inox
 L 400 x P 600 x H 200 mm
 Poids : 10 kg
Référence : 620.001
 CHF 1'340.- / R 1



Cuiseur à pâtes électriques

L 400 x P 600 x H 200 mm
Cuve GN 2/3 - profondeur 150 mm
avec vanne de vidange et égouttoir
Réglage à 3 niveaux de puissance
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
Poids : 21 kg
Référence : 620.350
CHF 3'280.- / R 1



Panier à pâtes GN 1/6
avec poignée
Référence : 620.316
CHF 135.- / R 1

Panier à pâtes GN 1/3
avec 2 poignées
Référence : 620.313
CHF 205.- / R 1



Friteuse électrique 8 litres

L 400 x P 600 x H 200/245 mm
Résistance basculantes
Panier, passoire et couvercle inclus
Avec vanne de vidange
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
Poids : 25 kg
Référence : 620.500
CHF 3'120.- / R 1



Chauffe-frites électrique GN 1/1

L 400 x P 600 x H 200 mm
Cuve et radiant enclenchable séparément
Bac perforé en inox inclus
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
Poids : 12 kg
Référence : 620.550
CHF 2'480.- / R 1



Plaque chauffante électrique

L 400 x P 600 x H 200 mm
Plage de température : 50 - 190 °C
Résistance : 315 x 490 mm
Plaque vitrocéramique: 350 x 560 x 4 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
Poids : 16 kg
Référence : 620.415
CHF 2'980.- / R 1



Soubassement

Fermé sur 3 côtés
Entièrement en acier inox
sur 4 pieds - peut être monté sur socle

L 400 x P 540 x H 670 mm
Poids : 16 kg
Référence : 620.804
CHF 880.- / R 1

L 600 x P 540 x H 670 mm
Poids : 24 kg
Référence : 620.806
CHF 990.- / R 1

L 800 x P 540 x H 670 mm
Poids : 32 kg
Référence : 620.808
CHF 1'170.- / R 1



Soubassement

Fermé avec porte battante
Entièrement en acier inox
sur 4 pieds - peut être monté sur socle

avec 1 porte battante
L 400 x P 575 x H 670 mm
Poids : 18 kg
Référence : 620.814
CHF 1'180.- / R 1

avec 2 portes battantes
L 600 x P 575 x H 670 mm
Poids : 26 kg
Référence : 620.816
CHF 1'340.- / R 1

avec 2 portes battantes
L 800 x P 575 x H 670 mm
Poids : 34 kg
Référence : 620.818
CHF 1'690.- / R 1



Armoire chauffante

Chauffage statique
avec 1 porte battante
Entièrement en acier inox
sur 4 pieds - peut être monté sur socle
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
L 400 x P 575 x H 670 mm
Poids : 22 kg
Référence : 620.840
CHF 1'690.- / R 1





Série 600

Cette Série 600 se compose d'appareils puissants qui par leurs conception modulaire sont peu encombrant.

Vous composez votre ligne de cuisson selon vos besoins.

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

- ✓ Appareils et supports en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 600 mm, module de 300 ou 600 mm de large
- ✓ Construction compacte
- ✓ Idéal pour de petits locaux et pour les snacks
- ✓ Modularité extrême permettant toutes les combinaisons
- ✓ Disponible à gaz ou électrique
- ✓ Rendement optimal
- ✓ Résistant et fiable
- ✓ Entretien facile
- ✓ Design attractif
- ✓ Peuvent être posé sous les hottes pour snack

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

L 600 x P 600 x H 900 mm

Puissance gaz : 18.0 kW

4 feux vifs à 4.5 kW

avec veilleuse

Four électrique 3 x GN 1/1

Espacement en grilles : 65 mm

L 537 x P 367 x H 263 mm, 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A

Plage de température : 50 - 250 °C

Poids : 68 kg

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Référence : 166.136

CHF 2'990.- / R 2



Fourneau à gaz 4 feux vifs

comme ci-dessus mais avec four à gaz

Puissance gaz : 22.0 kW

Four à gaz 3 x GN 1/1 - 4.0 kW

Espacement en grilles : 65 mm

L 537 x P 367 x H 270 mm

Poids : 63 kg

Référence : 166.137

CHF 2'880.- / R 2



**Fourneau à 4 plaques électriques
avec four électrique**

L 600 x P 600 x H 900 mm

4 plaques à 2.0 kW, Ø 180 mm

Puissance : 3NAC 400 V - 11.0 kW

Four électrique 3 x GN 1/1

Espacement en grilles : 65 mm

L 537 x P 367 x H 263 mm, 1NAC 230V - 3.0 kW

Plage de température : 50 - 250 °C

Poids : 58 kg

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Référence : 166.116

CHF 2'930.- / R 2



**Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes
avec four électrique**

L 600 x P 600 x H 900 mm

4 zones radiantes à 1.8 kW

Puissance : 3NAC 400 V - 10.2 kW

Four électrique 3 x GN 1/1

Espacement en grilles : 65 mm

L 537 x P 367 x H 263 mm, 1NAC 230V - 3.0 kW

Plage de température : 50 - 250 °C

Poids : 57 kg

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Référence : 166.126

CHF 3'260.- / R 2





Réchaud à 2 feux vifs

L 300 x P 600 x H 280 mm

Puissance gaz : 9.0 kW

2 x feux vif 4.5 kW

avec veilleuse

Poids : 17 kg

Référence : 166.233

CHF 970.- / R 2



Réchaud à 4 feux vifs

L 600 x P 600 x H 280 mm

Puissance gaz : 18.0 kW

4 x feux vif 4.5 kW

avec veilleuse

Poids : 30 kg

Référence : 166.236

CHF 1'430.- / R 2



Réchaud à 2 plaques électriques

L 300 x P 600 x H 280 mm

Plaques à 2.0 kW : Ø 180 mm

Puissance : 3NAC 400V - 4.0 kW

Poids : 11 kg

Référence : 166.213

CHF 795.- / R 2



Réchaud à 4 plaques électriques

L 600 x P 600 x H 280 mm

Plaques à 2.0 kW : Ø 180 mm

Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW

Poids : 19.5 kg

Référence : 166.216

CHF 1'220.- / R 2



Réchaud vitrocéramique à 2 zones radiantes

L 300 x P 600 x H 280 mm
 Zones radiantes : 2 x 1.8 kW
 Puissance : 3NAC 400V - 3.6 kW
 Poids : 11 kg
Référence : 166.223
 CHF 990.- / R 2



Réchaud vitrocéramique à 4 zones radiantes

L 600 x P 600 x H 280 mm
 Zones radiantes : 4 x 1.8 kW
 Puissance : 3NAC 400V - 7.2 kW
 Poids : 19 kg
Référence : 166.226
 CHF 1'810.- / R 2



Cuiseur à pâtes électrique GN 1/2

L 300 x P 600 x H 280 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 4.0 kW
 Contenance de la cuve : 12 litres
 Poids : 22 kg
Référence : 166.313
 CHF 1'640.- / R 2



Livré sans panier

Panier à pâtes GN 1/2

Hauteur 150 mm
Référence : 166.340
 CHF 179.- / R 3

Panier à pâtes GN 1/4

Hauteur 150 mm
Référence : 166.341
 CHF 145.- / R 3

Plan de travail

L 300 x P 600 x H 280 mm
 Poids : 8 kg
Référence : 166.803
 CHF 380.- / R 2





Plaque grillade lisse électrique

L 300 x P 600 x H 280 mm

Surface de cuisson : 280 x 480 mm

Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A

Poids : 19 kg

Référence : 166.713

CHF 1'280.- / R 2



Plaque grillade rainurée électrique

L 300 x P 600 x H 280 mm

Surface de cuisson : 280 x 480 mm

Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A

Poids : 19 kg

Référence : 166.714

CHF 1'370.- / R 2



Grattoir

Référence : 100.735

CHF 45.- / R 3

Lames de rechange

Référence : 100.736

CHF 3.- / R 3



Plaque grillade lisse électrique

L 600 x P 600 x H 280 mm

Surface de cuisson : 580 x 480 mm

Puissance : 3NAC 400V - 7.5 kW

Poids : 29 kg

Référence : 166.716

CHF 1'690.- / R 2



Plaque grillade électrique

1/2 lisse - 1/2 rainurée

L 600 x P 600 x H 280 mm

Surface de cuisson : 580 x 480 mm

Puissance : 3NAC 400V - 7.5 kW

Poids : 29 kg

Référence : 166.717

CHF 1'780.- / R 2



Plaque grillade lisse à gaz

L 300 x P 600 x H 280 mm
 Surface de cuisson : 280 x 480 mm
 Puissance gaz : 4.0 kW
 Poids : 19 kg
Référence : 166.733
 CHF 1'240.- / R 2



Plaque grillade rainurée à gaz

L 300 x P 600 x H 280 mm
 Surface de cuisson : 280 x 480 mm
 Puissance gaz : 4.0 kW
 Poids : 19 kg
Référence : 166.734
 CHF 1'370.- / R 2



Bonde

Matériau : silicone,
 poignée en bois
 Dimensions :
 Ø 30 mm, hauteur 75 mm
Référence : 166.740
 CHF 70.- / R 3

Plaque grillade lisse à gaz

L 600 x P 600 x H 280 mm
 Surface de cuisson : 580 x 480 mm
 Puissance gaz : 8.0 kW
 Poids : 30 kg
Référence : 166.736
 CHF 1'820.- / R 2



Plaque grillade à gaz

1/2 lisse - 1/2 rainurée
 L 600 x P 600 x H 280 mm
 Surface de cuisson : 580 x 480 mm
 Puissance gaz : 8.0 kW
 Poids : 30 kg
Référence : 166.737
 CHF 1'920.- / R 2





Friteuse électrique à 1 cuve de 10 litres

L 300 x P 600 x H 280 mm
Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW
Avec résistances fixes
Poids : 18 kg
Référence : 166.513
CHF 1'650.- / R 2



Panier 10l petit

L 97 x P 310 x H 100 mm
Référence : 166.540
CHF 66.- / R 3

Panier 10l grand

L 200 x P 310 x H 100 mm
Référence : 166.541
CHF 69.- / R 3



Friteuse électrique à 2 cuves de 10 litres

L 600 x P 600 x H 280 mm
Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW
Avec résistances fixes
Poids : 28 kg
Référence : 166.516
CHF 2'490.- / R 2



Friteuse à gaz avec 1 cuve de 8 litres

L 300 x P 600 x H 280 mm
Puissance gaz : 7.0 kW
Poids : 25 kg
Référence : 166.533
CHF 1'790.- / R 2



Panier 8l petit

L 105 x P 270 x H 90 mm
Référence : 166.542
CHF 64.- / R 3

Panier 8l grand

L 210 x P 270 x H 90 mm
Référence : 166.543
CHF 88.- / R 3

Friteuse à gaz avec 2 cuves de 8 litres

L 600 x P 600 x H 280 mm
Puissance gaz : 14.0 kW
Poids : 41 kg
Référence : 166.536
CHF 3'140.- / R 2



Chauffe-frites

avec pont thermique
L 300 x P 600 x H 280 mm
Hauteur totale 520 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW
Poids : 11 kg
Référence : 166.613
CHF 980.- / R 2



Evier avec col-de-cygne

L 600 x P 600 x H 280 mm
 Mitigeur monotrou 1/2"
 Écoulement 40 mm
 Bac : L 400 x P 400 x H 200 mm
 Poids : 14 kg
Référence : 166.846
 CHF 990.- / R 2



Soubassement ouvert avec étagère

L 300 x P 550 x H 570 mm
 Pieds à vérin réglables : max. 65 mm
 Poids : 7.5 kg
Référence : 166.003
 CHF 380.- / R 2



Porte pour soubassement

L 290 x P 42 x H 430 mm
 Poids : 3 kg
Référence : 166.040
 CHF 140.- / R 2

Soubassement ouvert avec étagère

L 600 x H 550 x H 570 mm
 Pieds à vérin réglables : max. 65 mm
 Poids : 13.5 kg
Référence : 166.006
 CHF 440.- / R 2






Série 700

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


Elle se distingue par un rendement énergétique optimal, de grandes performances et d'un entretien facile.

Une gamme très large avec des appareils sur pieds, suspendus ou sur socle pour s'adapter à toutes les demandes.

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 700 mm, hauteur 850-900 mm
- ✓ Construction compacte, fonction fiable
- ✓ Entretien facile
- ✓ Façade avec boutons de commande massifs
- ✓ Disponible en gaz ou électrique
- ✓ Feux vifs à gaz équipés de veilleuses
- ✓ Brûleurs à gaz à double couronne pour une combustion propre
- ✓ Haut rendement énergétique
- ✓ Veilleuse couverte pour une meilleure protection
- ✓ Friteuses dotées d'une importante zone froide
- ✓ Nouveau : liaison des appareils par visserie


**Fourneau à 2 feux vifs
avec soubassement ouvert**
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 9.1 kW
2 feux vifs :
1 x 5.5 kW, 1 x 3.6 kW
Poids : 42 kg
Référence : 285.102 
CHF 2'070.- / R 2




**Fourneau à 4 feux vifs
avec soubassement ouvert**
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 18.2 kW
4 feux vifs :
2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW
Poids : 71 kg
Référence : 285.104 
CHF 3'150.- / R 2




Grille en inox
Couvre 2 feux vifs
l'un derrière l'autre
Référence : 285.086
CHF 220.- / R 3


**Fourneau à 6 feux vifs
avec soubassement ouvert**
L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 27.3 kW
6 feux vifs :
3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW
Poids : 100 kg
Référence : 285.106 
CHF 4'360.- / R 2




**4 Fourneau à 4 feux vifs
avec four à gaz GN 2/1**
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 25.7 kW
4 feux vifs :
2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW
Four à gaz GN 2/1,
L 535 x P 675 x H 265 mm, 7.5 kW
Plage de température :
140 °C - 300 °C
Poids : 115 kg
Référence : 285.234 
CHF 4'750.- / R 2


**Fourneau à 4 feux vifs
avec four électrique à convection GN 1/1**
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 18.2 kW
4 feux vifs :
2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW
Four électrique à convection GN 1/1,
L 541 x P 363 x H 300 mm,
3NAC 400V - 3.6 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Poids : 115 kg
Référence : 285.224 
CHF 4'990.- / R 2



**Fourneau à 4 feux vifs
avec four électrique GN 2/1**
Idem modèle 285.2241, mais
Four électrique GN 2/1,
L 535 x P 675 x H 265 mm,
3NAC 400V - 5.4 kW
Poids : 132.4 kg
Référence : 285.225 
CHF 5'640.- / R 2




Fourneau à 6 feux vifs avec four à gaz GN 2/1 et armoire neutre
 L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 34.8 kW
 6 feux vifs :
 3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW
Four à gaz GN 2/1,
 L 535 x P 675 x H 265 mm,
 7.5 kW
 Plage de température :
 140 °C - 300 °C
 Armoire neutre
 L 350 x P 610 x H 400 mm
 Poids : 156 kg
Référence : 285.236 
 CHF 5'990.- / R 2


Fourneau à 6 feux vifs avec four électrique à convection GN 1/1 et armoire neutre
 L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 27.3 kW
 6 feux vifs :
 3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW
Four à convection GN 1/1,
 L 541 x P 363 x H 300 mm,
 3NAC 400V - 3.6 kW
 Plage de température :
 100 °C - 300 °C
 Armoire neutre
 L 350 x P 610 x H 400 mm
 Poids : 152 kg
Référence : 285.246 
 CHF 6'360.- / R 2

Performance optimale grâce au brûleur à double couronne



Fourneau à 6 feux vifs avec four électrique GN 2/1 et armoire neutre
 Comme ci-dessus, mais
Four électrique GN 2/1,
 L 535 x P 675 x H 265 mm,
 3NAC 400V - 5.4 kW
 Poids : 185 kg
Référence : 285.248 
 CHF 6'920.- / R 2




Fourneau à 6 feux vifs avec grand four à gaz
 L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 40.3 kW
 6 feux vifs : 3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW
Four à gaz
 L 1050 x P 530 x H 300 mm, 13.0 kW
 Plage de température : 140 °C - 300 °C
 Poids : 186 kg
Référence : 285.226 
 CHF 6'210.- / R 2




Grille en inox
 Couvre 2 feux vifs
 l'un derrière l'autre
Référence : 285.086
 CHF 220.- / R 3



Plaque coup-de-feu à gaz avec soubassement ouvert
 L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 11.5 kW
 Allumage Piézo-électrique
 Poids : 140 kg
Référence : 285.700 
 CHF 3'580.- / R 2




Fourneau vitrocéramique à 2 zones radiantes avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 4.6 kW
 2 zones radiantes : Ø 210 mm, 2 x 2.3 kW
 Poids : 32.6 kg
 Référence : 287.410 
 CHF 2'990.- / R 2




Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 9.2 kW
 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2.3 kW
 Poids : 50 kg
 Référence : 287.420 
 CHF 4'320.- / R 2




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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 12.8 kW
 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2.3 kW
Four à convection GN 1/1,
 L 541 x P 363 x H 300 mm, 3.6 kW
 Plage de température : 100 °C - 300 °C
 Poids : 98 kg
 Référence : 287.430 
 CHF 6'480.- / R 2






Fourneau à 2 plaques électriques avec soubassement ouvert


L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 5.2 kW
 2 plaques : Ø 220 mm
 2 x 2.6 kW
 Poids : 36 kg
Référence : 286.102 
 CHF 1'740.- / R 2

Fourneau à 4 plaques électriques avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3 NAC 400V - 10.4 kW
 4 plaques : Ø 220 mm
 4 x 2.6 kW
 Poids : 50 kg
Référence : 286.104 
 CHF 2'470.- / R 2



Fourneau à 6 plaques électriques avec soubassement ouvert


L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 15.6 kW
 6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW
 Poids : 75 kg
Référence : 286.106 
 CHF 2'980.- / R 2




Plaques carrées disponible sur demande




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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW
 4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2.6 kW
Four à convection GN 1/1,
 L 541 x P 363 x H 300 mm, 3NAC 400V - 3.6 kW
 Plage de température : 100 °C - 300 °C
 Poids : 105.2 kg
Référence : 286.224 
 CHF 4'830.- / R 2

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


Idem modèle 286.224, mais
 Puissance : 3NAC 400V - 15.8 kW
Four à convection 2/1 GN,
 L 535 x P 675 x H 265 mm, 3NAC 400V - 5.4 kW
 Poids : 106 kg
Référence : 286.234 
 CHF 4'890.- / R 2

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

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3 NAC 400V - 19.2 kW
6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW
Four à convection GN 1/1,
L 541 x P 363 x H 300 mm, 3.6 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Armoire neutre : L 350 x P 610 x H 400 mm
Poids : 165.2 kg
Référence : 286.246 
CHF 5'280.- / R 2




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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3 NAC 400V - 14.0 kW
4 plaques : 220 x 220 mm, 4 x 2.6 kW
Four à convection GN 1/1,
L 541 x P 363 x H 300 mm, 3.6 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Poids : 115.6 kg
Référence : 286.324 
CHF 5'960.- / R 2



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

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 19.2 kW
6 plaques : 220 x 220 mm, 6 x 2.6 kW
Four à convection GN 1/1,
L 541 x P 363 x H 300 mm, 3.6 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Armoire neutre : L 350 x P 610 x H 400 mm
Poids : 155.5 kg
Référence : 286.346 
CHF 6'970.- / R 2



Induction : précision et confort

La chaleur au lieu voulu et seulement au moment voulu.

Confort et précision sont les vocables qui qualifient le mieux l'induction. Plus de préchauffage ni de chaleur latente.

L'induction allège le climat en cuisine, restitue sa puissance instantanément, procure plus de sécurité (seul la casserole chauffe) et facilite l'entretien (pas de brûlé sur la plaque chauffante).

Les économies d'énergie et de temps sont substantielles. La manière la plus efficace et la plus rapide de cuisiner.



Fourneau à induction

- ✓ cuisson ultra rapide
- ✓ consommation d'énergie réduite
- ✓ faible chaleur ambiante
- ✓ entretien facile
- ✓ haut rendement
- ✓ zones de cuisson réglables séparément



Fourneau à induction à 2 zones avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW
Vitrocéramique 345 x 550 mm, 2 x 5.0 kW
Bobines d'induction Ø 230 mm
Poids : 51 kg
Référence : 286.410
CHF 9'860.- / R 2



Fourneau à induction à 4 zones avec soubassement ouvert


L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 20.0 kW
Vitrocéramique : 745 x 550 mm, 4 x 5.0 kW
Bobines d'induction Ø 230 mm
Poids : 139 kg
Référence : 286.420
CHF 16'840.- / R 2



Bains-marie: pour bacs jusqu'à 150 mm de profondeur.
Livré sans bacs GN.




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

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
Cuve : GN 1/1
Poids : 33 kg
Référence : 286.301 
CHF 2'240.- / R 2



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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
Cuve : GN 2/1
Poids : 48 kg
Référence : 286.302 
CHF 2'980.- / R 2



**Plan de travail
avec soubassement ouvert**

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
1 tiroir L 313 x P 545 x H 150 mm
Poids : 35 kg
Référence : 284.804
CHF 1'490.- / R 2





**Plan de travail
avec soubassement ouvert**

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Poids : 44.2 kg
Référence : 284.007
CHF 1'540.- / R 2






Plaque à snacker à gaz avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse avec soubassement ouvert
 L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 7.0 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm
 Poids : 44.6 kg
Référence : 285.506 
 CHF 2'780.- / R 2


Plaque à snacker à gaz avec plaque surbaissée, en acier inox, rainurée avec soubassement ouvert
 L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 7.0 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm
 Poids : 46.6 kg
Référence : 285.507 
 CHF 2'880.- / R 2




Pare-éclaboussures largeur 400 mm
Référence : 285.040
 CHF 69.- / R 3




Plaque à snacker électrique avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse avec soubassement ouvert
 L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3 NAC 400V - 5.0 kW
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm
 Poids : 44.2 kg
Référence : 286.506 
 CHF 2'850.- / R 2

Plaque à snacker électrique avec plaque surbaissée, en acier inox, rainurée avec soubassement ouvert
 L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3 NAC 400V - 5.0 kW
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm
 Poids : 46 kg
Référence : 286.507 
 CHF 2'860.- / R 2





Plaque à snacker à gaz avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse avec soubassement ouvert
 L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 14.0 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
 Poids : 77.2 kg
Référence : 285.508 
 CHF 4'120.- / R 2

Plaque à snacker électrique avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse avec soubassement ouvert
 L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW
 Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
 Poids : 70.8 kg
Référence : 286.508 
 CHF 4'210.- / R 2



Pare-éclaboussures largeur 800 mm
Référence : 285.045
 CHF 83.- / R 3


Plaque à snacker à gaz avec plaque surbaissée, en acier inox, 1/2 lisse et 1/2 rainurée avec soubassement ouvert
 L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 14.0 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
 Poids : 76.9 kg
Référence : 285.505 
 CHF 4'210.- / R 2

Plaque à snacker électrique avec plaque surbaissée, en acier inox, 1/2 lisse et 1/2 rainurée avec soubassement ouvert
 L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW
 Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
 Poids : 72 kg
Référence : 286.509 
 CHF 4'320.- / R 2





Braisière électrique multifonction

- ✓ montée rapide en température
- ✓ faible consommation d'énergie
- ✓ cuve à angles arrondis
- ✓ haut rendement
- ✓ entièrement en acier inoxydable 18/10

Braisière électrique multifonction
avec bac de récupération GN 1/1, 100 mm profond.
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
Cuve : L 300 x P 505 x H 110 mm
Contenance 12 litres
Poids : 52 kg
Référence : 286.710 
CHF 4'550.- / R 2



Braisière électrique multifonction
avec bac de récupération GN 2/1, 100 mm profond.
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW
Cuve : L 650 x P 505 x H 110 mm
Contenance 26 litres
Poids : 91.8 kg
Référence : 286.720 
CHF 6'185.- / R 2

Gril à pierres de lave à gaz avec soubassement ouvert
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 9.0 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Grille V (pour viandes) réglable en hauteur
Surface du gril : L 350 x P 530 mm
Poids : 54 kg
Référence : 285.620 
CHF 2'890.- / R 2




Charge de pierres : 4.5 kg



Grille à barreaux ronds pour poisson
Acier inoxydable
Poids : 5.2 kg
Référence : 285.099
CHF 380.- / R 3



Charge de pierres : 9 kg

Gril à pierres de lave à gaz avec soubassement ouvert
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 18.0 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Grille en V (pour viandes) réglable en hauteur
Surface du gril : L 750 x P 530 mm
Poids : 76 kg
Référence : 285.630 
CHF 3'940.- / R 2


Pierres de lave - sac de 7 kg
Référence : 100.611
CHF 54.- / R 3



Pierres de lave incluses pour remplissage initial




Friteuse électrique

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 15.0 kW
 Contenance : 15 litres
 2 paniers : L 110 x P 255 x H 110 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 46.6 kg
Référence : 286.917 
CHF 3'090.- / R 2




Friteuse électrique avec 2 cuves

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 15.0 kW
 Contenance : 2 x 9 litres
 2 paniers : L 110 x P 270 x H 150 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 51.6 kg
Référence : 286.925 
CHF 4'680.- / R 2



Friteuse électrique avec 2 cuves

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 30.0 kW
 Contenance : 2 x 15 litres
 1 panier : L 270 x P 278 x H 110 mm
 2 paniers : L 110 x P 255 x H 110 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 72 kg
Référence : 286.922 
CHF 5'380.- / R 2

Panier de rechange 7l

L 130 x P 280 x H 110 mm
Référence : 286.999
CHF 82.- / R 3

Panier de rechange 15l


L 270 x P 278 x H 110 mm
Référence : 286.998
CHF 110.- / R 3

Panier de rechange 9l

L 110 x P 270 x H 150 mm
Référence : 286.996
CHF 82.- / R 3



Chauffe-frites électrique avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
 Résistance en céramique
 Cuve : GN 1/1
 Poids : 33 kg
Référence : 286.626 
CHF 2'780.- / R 2

Friteuse à gaz

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 15.0 kW gaz
 Contenance : 15 litres
 2 paniers : L 270 x P 278 x H 110 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 52.2 kg
Référence : 285.917
 CHF 3'320.- / R 2



Friteuse à gaz avec 2 cuves

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 11.5 kW gaz
 Contenance : 2 x 7 litres
 2 paniers : L 110 x P 255 x H 110 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 52.9 kg
Référence : 285.925
 CHF 4'680.- / R 2



Panier de rechange 7l

L 130 x P 280 x H 110 mm
Référence : 286.999
 CHF 82.- / R 3

Panier de rechange 15l

L 270 x P 278 x H 110 mm
Référence : 286.998
 CHF 110.- / R 3

Friteuse à gaz avec 2 cuves

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 30.0 kW gaz
 Contenance : 2 x 15 litres
 1 panier : L 270 x P 278 x H 110 mm
 2 paniers : L 110 x P 255 x H 110 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 92.7 kg
Référence : 285.927
 CHF 5'720.- / R 2







Livré sans paniers !



Cuiseur à pâtes électrique

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 7.0 kW
1 cuve GN 2/3 - 24 litres
Avec raccords eau et écoulement
Poids : 46 kg
Référence : 286.305 
CHF 3'290.- / R 2

Cuiseur à pâtes à gaz

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 8.7 kW gaz
1 cuve GN 2/3 - 24 litres
Avec raccords eau et écoulement
Poids : 50 kg
Référence : 285.305 
CHF 3'320.- / R 2



Panier à pâtes GN 1/3 étroit

Panier en acier inoxydable,
poignée en synthétique
L 140 x P 290 x H 200 mm
Poids : 1.15 kg
Référence : 284.123
CHF 170.- / R 3

Panier à pâtes GN 1/3

Panier en acier inoxydable,
poignée en synthétique
L 290 x P 160 x H 200 mm
Poids : 1.16 kg
Référence : 284.113
CHF 170.- / R 3


Panier à pâtes GN 1/6

Panier en acier inoxydable,
poignée en synthétique
L 140 x P 140 x H 200 mm
Poids : 0.65 kg
Référence : 284.116
CHF 120.- / R 3




Livré sans paniers !

Cuiseur à pâtes électrique

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW
2 cuves GN 2/3 - 24 litres
Avec raccords eau et écoulement
Poids : 74 kg
Référence : 286.310 
CHF 5'180.- / R 2

Cuiseur à pâtes à gaz

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 17.4 kW gaz
2 cuves GN 2/3 - 24 litres
Avec raccords eau et écoulement
Poids : 81.2 kg
Référence : 285.310 
CHF 5'980.- / R 2



Plaque de mijotage/gril lisse en fonte
couvre 2 feux vifs
L 375 x P 575 x H 38 mm
Poids : 18 kg
Référence : 285.083
CHF 240.- / R 3



Plaque gril en fonte rainurée
couvre 2 feux vifs
L 375 x P 575 x H 38 mm
Poids : 18 kg
Référence : 285.080
CHF 240.- / R 3



Grille en inox
Couvre 2 feux vifs l'un derrière l'autre
Poids : 2.5 kg
Référence : 285.086
CHF 330.- / R 1



Grille de réduction
Poids : 0.5 kg
Référence : 285.085
CHF 30.- / R 3




Porte pour soubassement
(fixation droite ou gauche)
L 395 x P 80 x H 460 mm
Poids : 3.4 kg
Référence : 285.050
CHF 260.- / R 2



2 tiroirs
L 395 x P 660 x H 455 mm
Poids : 17 kg
Référence : 284.400
CHF 1'280.- / R 2



Chauffage pour chauffe-assiettes
L 95 x P 280 x H 310 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
Poids : 5 kg
Référence : 296.065
CHF 1'210.- / R 2 

Main courante
L 800 x P 80 x H 55 mm
Poids : 4.74 kg
Référence : 284.450
CHF 310.- / R 2

Main courante
L 1600 x P 80 x H 55 mm
Poids : 9.48 kg
Référence : 284.451
CHF 570.- / R 2

Main courante
L 2000 x P 80 x H 55 mm
Poids : 11.84 kg
Référence : 284.452
CHF 720.- / R 2

Main courante
L 2400 x P 80 x H 55 mm
Poids : 14.22 kg
Référence : 284.453
CHF 820.- / R 2



Plinthe
Au mètre
Référence : 200.930
CHF 240.- / R 3





Braisières basculantes

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



Braisière basculante électrique avec basculement manuel

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW
Poids : 120 kg
Référence : 286.680

CHF 7'260.- / R 2



Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 12.5 kW
Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.05 kW
Poids : 130 kg
Référence : 285.680

CHF 7'680.- / R 2



Braisière basculante électrique avec basculement motorisé

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 10.25 kW
Poids : 125 kg
Référence : 286.610

CHF 7'730.- / R 2



Braisière basculante à gaz avec basculement motorisé

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 12.5 kW
Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.25 kW
Poids : 135 kg
Référence : 285.601

CHF 7'940.- / R 2





Marmites

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ Versions gaz et électriques
- ✓ Chauffe indirecte
- ✓ Contenance : 55 litres - Contenu utile : 50 litres
- ✓ Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm
- ✓ Raccords eau chaude et eau froide 1/2"

Marmite électrique

Chauffe indirecte

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm

Contenance : 55 litres

Contenu utile : 50 litres

Puissance : 3NAC 400V - 12.0 kW

Raccords eau chaude et eau froide 1/2"

Poids : 85 kg

Référence : 286.810

CHF 8'940.- / R 2



Marmite à gaz

Chauffe indirecte

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm

Contenance : 55 litres

Contenu utile : 50 litres

Puissance gaz : 15.5 kW

Raccords eau chaude et eau froide 1/2"

Poids : 90 kg

Référence : 285.801

CHF 8'960.- / R 2



Appareils de tables utilisables seuls ou en combinaisons suspendues



**Poutres
par paire**
Longueur 800 mm
Poids : 5 kg
Référence : 284.410
CHF 210.- / R 2

**Poutres
par paire**
Longueur 1200 mm
Poids : 7.5 kg
Référence : 284.411
CHF 250.- / R 2

**Poutres
par paire**
Longueur 1600 mm
Poids : 9 kg
Référence : 284.412
CHF 290.- / R 2




Réchaud à 2 feux vifs
L 400 x P 700 x H 295 mm
Puissance : 9.1 kW gaz
2 feux vifs :
1 x 5.5 kW, 1 x 3.6 kW
Poids : 41 kg
Référence : 289.102
CHF 1'640.- / R 2




Réchaud à 4 feux vifs
L 800 x P 700 x H 295 mm
Puissance : 18.2 kW gaz
4 feux vifs :
2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW
Poids : 73 kg
Référence : 289.104
CHF 2'620.- / R 2




Réchaud à 6 feux vifs
 L 1200 x P 700 x H 295 mm
 Puissance : 27.3 kW gaz
 6 feux vifs :
 3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW
 Poids : 97 kg
Référence : 289.106 
 CHF 3'740.- / R 2




Réchaud vitrocéramique à 2 zones radiantes
 L 400 x P 700 x H 295 mm
 Puissance :
 3NAC 400V - 4.6 kW
 2 zones radiantes : Ø 210 mm,
 2 x 2.3 kW
 Poids : 33 kg
Référence : 287.510 
 CHF 2'650.- / R 2




Réchaud vitrocéramique à 4 zones radiantes
 L 800 x P 700 x H 295 mm
 Puissance :
 3NAC 400V - 9.2 kW
 4 zones radiantes : Ø 210 mm,
 4 x 2.3 kW
 Poids : 43 kg
Référence : 287.520 
 CHF 3'980.- / R 2




Réchaud à 2 plaques électriques
 L 400 x P 700 x H 295 mm
 Puissance :
 3NAC 400V - 5.2 kW
 2 plaques : Ø 220 mm,
 2 x 2.6 kW
 Poids : 22 kg
Référence : 288.102 
 CHF 1'390.- / R 2



Réchaud à 4 plaques électriques
 L 800 x P 700 x H 295 mm
 Puissance :
 3NAC 400V - 10.4 kW
 4 plaques : Ø 220 mm,
 4 x 2.6 kW
 Poids : 40 kg
Référence : 288.104 
 CHF 1'980.- / R 2




Réchaud à 6 plaques électriques
 L 1200 x P 700 x H 295 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 15.6 kW
 6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW
 Poids : 68 kg
Référence : 288.106 
 CHF 2'470.- / R 2






Réchaud à induction à 2 zones

L 400 x P 700 x H 295 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW
 Vitrocéramique : 345 x 550 mm, 2 x 5.0 kW
 Bobines d'induction : Ø 230 mm
 Poids : 36 kg
Référence : 286.415 
 CHF 9'280.- / R 2




Réchaud à induction à 4 zones


L 800 x P 700 x H 295 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 20.0 kW
 Vitrocéramique : 745 x 550 mm, 4 x 5.0 kW
 Bobines d'induction Ø 230 mm
 Poids : 87 kg
Référence : 286.425 
 CHF 15'960.- / R 2



Plaque à snacker à gaz avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse

L 400 x P 700 x H 295 mm
 Puissance : 7.0 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm
 Poids : 40 kg
Référence : 289.706 
 CHF 2'460.- / R 2

Plaque à snacker électrique avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse


L 400 x P 700 x H 295 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm
 Poids : 39 kg
Référence : 288.707 
 CHF 2'520.- / R 2




Pare-éclaboussures
 largeur 400 mm
Référence : 285.040
 CHF 69.- / R 3



Plaque à snacker à gaz avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse

L 800 x P 700 x H 295 mm
 Puissance : 14.0 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
 Poids : 69 kg
Référence : 289.708 
 CHF 3'710.- / R 2

Plaque à snacker électrique avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse


L 800 x P 700 x H 295 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW
 Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
 Poids : 67 kg
Référence : 288.708 
 CHF 3'840.- / R 2




Pare-éclaboussures
 largeur 800 mm
Référence : 285.045
 CHF 83.- / R 3



Plaque à snacker à gaz avec plaque surbaissée, en acier inox, 1/2 lisse et 1/2 rainurée


L 800 x P 700 x H 295 mm
 Puissance : 14.0 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
 Poids : 72 kg
Référence : 289.705 
 CHF 3'820.- / R 2

Plaque à snacker électrique avec plaque surbaissée, en acier inox, 1/2 lisse et 1/2 rainurée


L 800 x P 700 x H 295 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW
 Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
 Poids : 69 kg
Référence : 288.705 
 CHF 3'950.- / R 2

Bains-marie: pour bacs jusqu'à
150 mm de profondeur.
Livré sans bacs GN.



**Bain-marie électrique, 1 cuve
avec robinet de remplissage**
L 400 x P 700 x H 295 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
Cuve : GN 1/1
Poids : 29 kg
Référence : 288.301 
CHF 1'570.- / R 2



**Bain-marie électrique, 1 cuve
avec robinet de remplissage**
L 800 x P 700 x H 295 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
Cuve : GN 2/1
Poids : 40 kg
Référence : 288.302 
CHF 2'410.- / R 2



Plan de travail
L 400 x P 700 x H 295 mm
1 tiroir L 313 x P 545 x H 150 mm
Poids : 38 kg
Référence : 284.204
CHF 1'090.- / R 2



Plan de travail
L 800 x P 700 x H 295 mm
Poids : 66 kg
Référence : 284.207
CHF 980.- / R 2






Série 900

Cette Série 900 est adéquate pour toutes les cuisines professionnelles où une grande capacité de production est requise.


Appareils fonctionnels en version gaz et électriques avec des boutons de commande massifs.

Ces appareils sont construits avec le meilleur acier pour une longue durée de vie.


- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 900 mm, hauteur 850-900 mm
- ✓ Construction robuste et compacte
- ✓ Façade inclinées avec boutons de commande massifs
- ✓ Disponible en gaz ou électrique
- ✓ Feux vifs à gaz équipés de veilleuses
- ✓ Fourneaux à gaz avec bacs emboutis pour un nettoyage facilité
- ✓ Veilleuse couverte pour plus de protection
- ✓ Nouveau : liaison des appareils par visserie

**Fourneau à 2 feux vifs
avec soubassement ouvert**
L 400 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 16.0 kW
2 feux vifs :
1 x 6.0 kW / 1 x 10.0 kW
Poids : 66 kg
Référence : 297.102 
CHF 2'350.- / R 2




**Fourneau à 4 feux vifs
avec soubassement ouvert**
L 800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 32.0 kW
4 feux vifs :
2 x 6.0 kW / 1 x 10.0 kW
Poids : 105 kg
Référence : 297.104 
CHF 3'630.- / R 2




**Fourneau à 6 feux vifs
avec soubassement ouvert**
L 1200 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 48.0 kW
6 feux vifs :
3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW
Poids : 158 kg
Référence : 297.106 
CHF 4'980.- / R 2




**Fourneau à 6 feux vifs
avec four à gaz**
L 1200 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 61.0 kW
6 feux vifs :
3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW
Four à gaz
L 1050 x P 560 x H 298 mm, 13.0 kW
Plage de température : 140 °C - 300 °C
Poids : 211 kg
Référence : 297.266 
CHF 7'310.- / R 2







**Fourneau à 4 feux vifs
avec four à gaz GN 2/1**
L 800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 40.5 kW
4 feux vifs :
2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW
Four à gaz GN 2/1
L 650 x P 560 x H 298 mm, 8.5 kW
Plage de température : 140 °C - 300 °C
Poids : 157 kg
Référence : 297.214 
CHF 5'210.- / R 2

**Fourneau à 4 feux vifs
avec four électrique GN 2/1**
L 800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 32.0 kW
4 feux vifs :
2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW
Four électrique GN 2/1
L 650 x P 560 x H 298 mm, 3NAC 400V - 5.4 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Poids : 170 kg
Référence : 297.224 
CHF 5'670.- / R 2



**Fourneau à 6 feux vifs
avec four à gaz GN 2/1
et armoire neutre**
L 1200 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 56.5 kW
6 feux vifs :
3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW
Four à gaz GN 2/1
L 650 x P 560 x H 298 mm, 8.5 kW
Plage de température : 140 °C - 300 °C
Armoire neutre L 350 x P 800 x H 400 mm
Poids : 211 kg
Référence : 297.236 
CHF 7'010.- / R 2


**Fourneau à 6 feux vifs
avec four électrique GN 2/1
et armoire neutre**
L 1200 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 48.0 kW
6 feux vifs :
3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW
Four électrique 2/1 GN
L 650 x P 560 x H 298 mm, 3NAC 400V - 5.4 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Armoire neutre L 350 x P 800 x H 400 mm
Poids : 220 kg
Référence : 297.246 
CHF 7'580.- / R 2



Fourneau à induction


- ✓ cuisson ultra rapide
- ✓ consommation d'énergie réduite
- ✓ faible chaleur ambiante
- ✓ entretien facile
- ✓ haut rendement
- ✓ zones de cuisson réglables séparément

Fourneau à induction à 2 zones avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW
 Vitrocéramique : L 359 x P 710 mm, 2 x 7.0 kW
 Bobines d'induction 270 x 270 mm
 Poids : 77 kg
Référence : 298.610 
 CHF 9'540.- / R 2



Fourneau à induction à 4 zones avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 28.0 kW
 Vitrocéramique : 2 x L 359 x P 710 mm, 4 x 7.0 kW
 Bobines d'induction 270 x 270 mm
 Poids : 119 kg
Référence : 298.615 
 CHF 18'195.- / R 2





Fourneau vitrocéramique à 2 zones radiantes avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW
 2 zones radiantes à 4.0 kW, 300 x 300 mm
 Vitrocéramique : L 359 x P 710 mm
 Poids : 54 kg
Référence : 298.410
 CHF 3'880.- / R 2



Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW
 4 zones radiantes à 4.0 kW, 300 x 300 mm
 Vitrocéramique : 2 x L 359 x P 710 mm
 Poids : 72 kg
Référence : 298.420
 CHF 5'350.- / R 2




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

L 800 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 21.4 kW
 4 zones radiantes à 4.0 kW, 300 x 300 mm
 Vitrocéramique : 2 x L 359 x P 710 mm
Four électrique GN 2/1
 L 650 x P 560 x H 298 mm, 5.4 kW
 Plage de température : 100 °C - 300 °C
 Poids : 130 kg
Référence : 298.430
 CHF 7'080.- / R 2




**Fourneau à 2 plaques électriques
avec soubassement ouvert**

L 400 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW
2 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Poids : 68 kg
Référence : 298.202 
CHF 2'620.- / R 2




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

L 800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW
4 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Poids : 100 kg
Référence : 298.204 
CHF 4'130.- / R 2




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

L 800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 21.4 kW
4 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Four électrique GN 2/1
L 650 x P 560 x H 298 mm, 5.4 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Poids : 179 kg
Référence : 298.324 
CHF 6'050.- / R 2




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

L 1200 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 29.4 kW
6 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Four électrique GN 2/1
L 650 x P 560 x H 298 mm, 5.4 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Armoire neutre L 350 x P 800 x H 400 mm
Poids : 225 kg
Référence : 298.216 
CHF 8'400.- / R 2






Plaque à snacker électrique
avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse
avec soubassement ouvert
L 400 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 7 kW
Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm
Poids : 61 kg
Référence : 298.506 
CHF 3'500.- / R 2




Pare-éclaboussures
largeur 400 mm
Référence : 299.040
CHF 78.- / R 3




Plaque à snacker électrique
avec plaque surbaissée, en acier inox, rainurée
avec soubassement ouvert
L 400 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 7 kW
Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm
Poids : 63 kg
Référence : 298.609 
CHF 3'640.- / R 2




Plaque à snacker électrique
avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse
avec soubassement ouvert
L 800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 14 kW
Surface de cuisson : 2x L 355 x P 617 mm
Poids : 104,4 kg
Référence : 298.508 
CHF 4'970.- / R 2



Pare-éclaboussures
largeur 800 mm
Référence : 299.045
CHF 92.- / R 3


Plaque à snacker électrique
avec plaque surbaissée, en acier inox,
1/2 lisse et 1/2 rainurée
avec soubassement ouvert
L 800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 14 kW
Surface de cuisson : 2 x L 355 x P 617 mm
Poids : 104 kg
Référence : 298.509 
CHF 5'150.- / R 2

Plaque à snacker à gaz
avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse
avec soubassement ouvert
 L 400 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 8.0 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm
 Poids : 63.8 kg
Référence : 297.503
 CHF 3'120.- / R 2 




Pare-éclaboussures
largeur 400 mm
Référence : 299.040
 CHF 78.- / R 3



Plaque à snacker à gaz
avec plaque surbaissée, en acier inox, rainurée
avec soubassement ouvert
 L 400 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 8.0 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm
 Poids : 65.8 kg
Référence : 297.609
 CHF 3'250.- / R 2 




Plaque à snacker à gaz
avec plaque surbaissée, en acier inox, lisse
avec soubassement ouvert
 L 800 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 16 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : 2 x L 355 x P 617 mm
 Poids : 108 kg
Référence : 297.507
 CHF 5'130.- / R 2 



Pare-éclaboussures
largeur 800 mm
Référence : 299.045
 CHF 92.- / R 3



Plaque à snacker à gaz
avec plaque surbaissée, en acier inox,
1/2 lisse et 1/2 rainurée
avec soubassement ouvert
 L 800 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 16 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Surface de cuisson : 2 x L 355 x P 617 mm
 Poids : 108.2 kg
Référence : 297.505
 CHF 5'260.- / R 2 



Panier de rechange
145 x 375 x 117 mm
Référence : 298.621
CHF 69.- / R 3

Panier de rechange
295 x 375 x 117 mm
Référence : 298.622
CHF 124.- / R 3

Friteuse électrique

L 400 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 18.0 kW
Contenance : 20 litres
1 panier 295 x 375 x 117 mm
Avec bac de récupération
Poids : 64 kg
Référence : 298.620
CHF 3'595.- / R 2



Friteuse électrique avec 2 cuves

L 800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 36.0 kW
Contenance : 2 x 20 litres
2 paniers 295 x 375 x 117 mm
Avec bac de récupération
Poids : 100 kg
Référence : 298.960
CHF 5'800.- / R 2



Panier de rechange
145 x 375 x 140 mm
Référence : 298.927
CHF 76.- / R 3

Panier de rechange,
295 x 375 x 140 mm
Référence : 298.952
CHF 132.- / R 3

Friteuse à gaz

L 400 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 20.0 kW
Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.02 kW
Contenance : 20 litres
1 panier 295 x 375 x 140 mm
Avec bac de récupération
Poids : 76 kg
Référence : 297.925
CHF 3'870.- / R 2



Friteuse à gaz avec 2 cuves

L 800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 40.0 kW
Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.05 kW
Contenance : 2 x 20 litres
2 paniers 295 x 375 x 140 mm
Avec bac de récupération
Poids : 125 kg
Référence : 297.950
CHF 6'570.- / R 2



Cuiseur à pâtes électrique, avec 1 cuve GN 1/1

L 400 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 9.9 kW
 Contenance : 40 litres
 Branchement eau et écoulement
 Poids : 65 kg
Référence : 298.310
 CHF 3'950.- / R 2



Livré sans panier.

Cuiseur à pâtes à gaz, avec 1 cuve GN 1/1

L 400 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 13.8 kW gaz
 Contenance : 40 litres
 Branchement eau et écoulement
 Poids : 74 kg
Référence : 297.301
 CHF 3'630.- / R 2



Panier à pâtes GN 1/3 étroit

Panier en acier inoxydable,
 poignée en synthétique
 L 140 x P 290 x H 200 mm
 Poids : 1.15 kg
Référence : 284.123
 CHF 170.- / R 3


Panier à pâtes GN 1/3

Panier en acier inoxydable,
 poignée en synthétique
 L 290 x P 160 x H 200 mm
 Poids : 1.16 kg
Référence : 284.113
 CHF 170.- / R 3


Panier à pâtes GN 1/6

Panier en acier inoxydable,
 poignée en synthétique
 L 140 x P 140 x H 200 mm
 Poids : 0.65 kg
Référence : 284.116
 CHF 120.- / R 3



**Bain-marie électrique
avec soubassement ouvert**
L 400 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW
Dimensions de la cuve :
1 x GN 1/1 + 1 x GN 1/3, 150 mm profond.
avec robinet col de cygne à la cuve
et écoulement au fond
Poids : 55 kg
Référence : 298.301 
CHF 2'630.- / R 2



**Bain-marie électrique
avec soubassement ouvert**
L 800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Dimensions de la cuve :
2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3, 150 mm profond.
avec robinet col de cygne à la cuve
et écoulement au fond
Poids : 75 kg
Référence : 298.302 
CHF 3'290.- / R 2

Bains-marie: pour bacs jusqu'à 150 mm
de profondeur.
Livré sans bacs GN.



Plan de travail avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 850-900 mm

Poids : 38 kg

Référence : 298.002

CHF 1'350.- / R 2



Plan de travail avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 850-900 mm

Poids : 73 kg

Référence : 298.004

CHF 1'720.- / R 2



Plan de travail avec tiroir et soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 850-900 mm

1 tiroir L 310 x P 520 x H 99 mm

Poids : 52 kg

Référence : 298.102

CHF 1'710.- / R 2



Plan de travail avec tiroir et soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 850-900 mm

1 tiroir L 710 x P 520 x H 99 mm

Poids : 86 kg

Référence : 298.104

CHF 2'370.- / R 2



Accessoires 900



Main courante
L 800 x P 80 x H 55 mm
Poids : 5.2 kg
Référence : 294.460
CHF 350.- / R 2

Main courante
L 1600 x P 80 x H 55 mm
Poids : 10.4 kg
Référence : 294.461
CHF 690.- / R 2

Main courante
L 2000 x P 80 x H 55 mm
Poids : 13 kg
Référence : 294.462
CHF 780.- / R 2

Main courante
L 2400 x P 80 x H 55 mm
Poids : 15.6 kg
Référence : 294.463
CHF 920.- / R 2



Porte pour soubassement
(fixation droite ou gauche)
L 416 x P 96 x H 456 mm
Poids : 3.75 kg
Référence : 285.050
CHF 260.- / R 2



2 tiroirs
L 360 x P 800 x H 370 mm
Poids : 20 kg
Référence : 284.400
CHF 1'410.- / R 2



**Chauffage -
pour chauffe-assiettes**
L 95 x P 280 x H 310 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
Poids : 5 kg
Référence : 296.065
CHF 1'210.- / R 2



**Plaque grill en fonte rainurée
pour 1 feu vif**
L 420 x P 350 x H 38 mm
Poids : 17.1 kg
Référence : 298.050
CHF 198.- / R 3



**Plaque de mijotage/grill lisse en fonte
pour 1 feu vif**
L 420 x P 350 x H 38 mm
Poids : 16 kg
Référence : 298.055
CHF 185.- / R 3



Écoulement pour fourneau à gaz avec soubassement ouvert
Pour fourneau à gaz 2 feux 298.102
Référence 298.032
CHF 126.- / R 3


Écoulement pour fourneau à gaz avec soubassement ouvert
Pour fourneau à gaz 4 feux 298.104
Référence 298.034
CHF 184.- / R 3


Écoulement pour fourneau à gaz avec soubassement ouvert
Pour fourneau à gaz 6 feux 298.106
Référence 298.036
CHF 238.- / R 3


Plinthe
Au mètre
Référence : 200.930
CHF 240.- / R 3






Braiseuse basculante à gaz avec basculement manuel
 L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 19.0 kW
 Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.05 kW
 Cuve en acier inoxydable
 Contenance : 85 litres
 Plage de température : 100 - 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 760 x P 580 mm
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 168 kg
Référence : 295.671 
CHF 8'890.- / R 2

Braiseuse basculante électrique avec basculement manuel
 L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW
 Cuve en acier inoxydable
 Contenance : 85 litres
 Plage de température : 100 - 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 760 x P 580 mm
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 155 kg
Référence : 296.605 
CHF 8'990.- / R 2

Braiseuse basculante à gaz avec basculement motorisé
 L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 19.0 kW
 Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.26 kW
 Cuve en acier inoxydable
 Contenance : 85 litres
 Plage de température : 100 - 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 760 x P 580 mm
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 164 kg
Référence : 295.601 
CHF 9'180.- / R 2

Braiseuse basculante électrique avec basculement motorisé
 L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 14.25 kW
 Cuve en acier inoxydable
 Contenance : 85 litres
 Plage de température : 100 - 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 760 x P 580 mm
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 153 kg
Référence : 296.675 
CHF 9'280.- / R 2

**Marmite à gaz, 100 L****Chauffe indirecte**

L 800 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 21.0 kW

Contenance : 117 litres, contenu utile : 100 litres

Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, H 415 mm

Cuve à double paroi

Vanne de vidange

Robinet eau froide ou chaude 1/2"

Poids : 139 kg

Référence : 297.908**CHF 8'990.- / R 2****Marmite à gaz, 150 L****Chauffe indirecte**

L 800 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 21.0 kW

Contenance : 152 litres, contenu utile : 150 litres

Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, H 540 mm

Cuve à double paroi

Vanne de vidange

Robinet eau froide ou chaude 1/2"

Poids : 167.8 kg

Référence : 297.900**CHF 9'380.- / R 2****Marmite électrique, 100 L****Chauffe indirecte**

L 800 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW

Contenance : 117 litres, contenu utile : 100 litres

Dimensions de la cuve: Ø 600 mm, H 415 mm

Cuve à double paroi

Vanne de vidange

Robinet eau froide ou chaude 1/2"

Poids : 129 kg

Référence : 298.908**CHF 8'890.- / R 2****Marmite électrique, 150 L****Chauffe indirecte**

L 800 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance : 3NAC 400V - 18.0 kW

Contenance : 152 litres, contenu utile : 150 litres

Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, H 540 mm

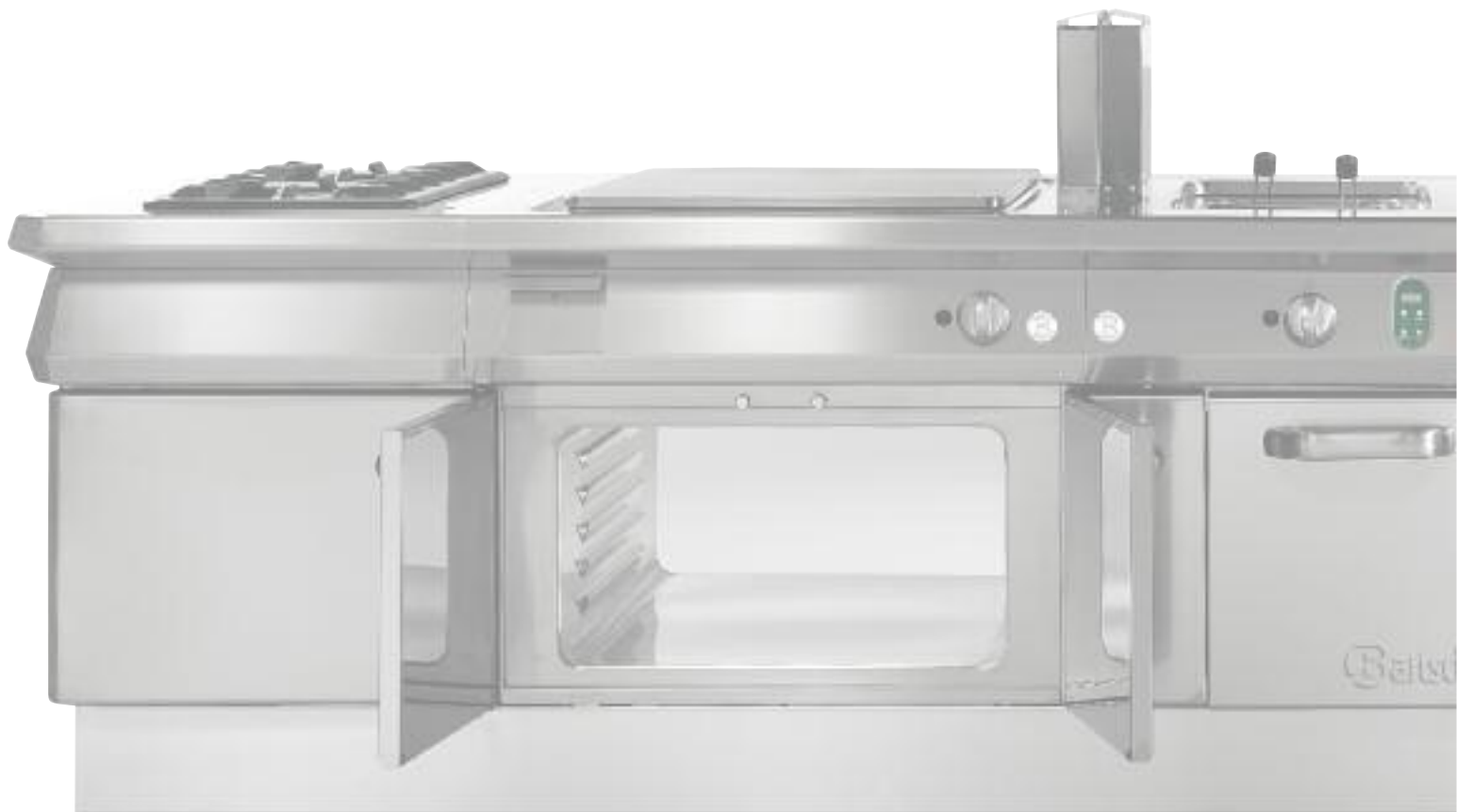
Cuve à double paroi

Vanne de vidange

Robinet eau froide ou chaude 1/2"

Poids : 162 kg

Référence : 298.900**CHF 9'280.- / R 2**



Série 1100

Cette Série 1100 est adéquate pour toutes les cuisines professionnelles où une grande capacité de production est requise.

Appareils fonctionnels, en version gaz et électriques, avec des boutons de commande massifs.

Ces appareils sont construits avec le meilleur acier pour une longue durée de vie.


- ✓ Commandes bilatérales
- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 1100 mm, hauteur 850-900 mm
- ✓ Construction robuste
- ✓ Façade inclinées avec boutons de commande massifs
- ✓ Disponible en gaz ou électrique
- ✓ Feux vifs à gaz équipés de veilleuses
- ✓ Brûleurs à gaz à double couronne pour une combustion propre
- ✓ Veilleuse couverte pour plus de protection
- ✓ Nouveau : liaison des appareils par visserie






**Fourneau à 2 feux vifs
avec soubassement traversant ouvert**

Commandes bilatérales
L 450 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 14.0 kW
2 feux vifs :
1 x 5.5 kW / 1 x 8.5 kW
Poids : 97 kg

Référence : 211.102 
CHF 3'980.- / R 2

**Fourneau à 4 feux vifs
avec soubassement traversant ouvert**


Commandes bilatérales
L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 28.0 kW
4 feux vifs :
2 x 5.5 kW / 2 x 8.5 kW
Poids : 155 kg

Référence : 211.104 
CHF 5'620.- / R 2



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


Commandes bilatérales
L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 39.0 kW
4 feux vifs :
2 x 5.5 kW / 2 x 8.5 kW
Four à gaz GN 2/1
L 535 x P 675 x H 265 mm, 11.0 kW
Plage de température : 140 °C - 300 °C
Poids : 215 kg

Référence : 211.214 
CHF 8'130.- / R 2



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

Commandes bilatérales
L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 28.0 kW
4 feux vifs :
2 x 5.5 kW / 2 x 8.5 kW
Four électrique GN 2/1
L 535 x P 675 x H 265 mm, 3NAC 400V - 6.5 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Poids : 220 kg

Référence : 211.224 
CHF 8'280.- / R 2

**Fourneau à 2 plaques électriques
avec soubassement traversant ouvert**

Commandes bilatérales

L 450 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW

2 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm

Poids : 90 kg

Référence : 212.202

CHF 4'260.- / R 2



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

Commandes bilatérales

L 900 x P 1100 x H 850-900 mm

Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW

4 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm

Poids : 148 kg

Référence : 212.204

CHF 5'810.- / R 2



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

Commandes bilatérales

L 900 x P 1100 x H 850-900 mm

Puissance : 3NAC 400V - 22.5 kW

4 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm

Four électrique GN 2/1

L 535 x P 675 x H 265 mm, 6.5 kW

Plage de température : 100 °C - 300 °C

Poids : 220 kg

Référence : 212.324

CHF 8'780.- / R 2





**Fourneau vitrocéramique à 2 zones radiantes
avec soubassement traversant ouvert**

Commandes bilatérales
L 450 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW
Plaque vitrocéramique : 390 x 725 mm
2 zones radiantes à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Poids : 90 kg

Référence : 212.410

CHF 5'240.- / R 2



**Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes
avec soubassement traversant ouvert**

Commandes bilatérales
L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW
Plaque vitrocéramique : 840 x 720 mm
4 zones radiantes à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Poids : 148 kg

Référence : 212.420

CHF 8'410.- / R 2



**Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes
avec four électrique GN 2/1 traversant**

Commandes bilatérales
L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 22.5 kW
Plaque vitrocéramique : 840 x 720 mm
4 zones radiantes à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Four électrique GN 2/1
L 535 x P 675 x H 265 mm, 6.5 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Poids : 220 kgg

Référence : 212.430

CHF 10'980.- / R 2






Fourneau à induction


- ✓ cuisson ultra rapide
- ✓ consommation d'énergie réduite
- ✓ faible chaleur ambiante
- ✓ entretien facile
- ✓ haut rendement
- ✓ zones de cuisson réglables séparément

Fourneau à induction à 2 zones avec soubassement traversant ouvert


Commandes bilatérales
L 450 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW
Plaque vitrocéramique 390 x 725 mm, 2 x 7.0 kW
Bobines d'induction 270 x 270 mm
Poids : 100 kg
Référence : 212.610 
CHF 10'980.- / R 2



Fourneau à induction à 4 zones avec soubassement traversant ouvert


Commandes bilatérales
L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 28.0 kW
Plaque vitrocéramique 840 x 725 mm, 4 x 7.0 kW
Bobines d'induction 270 x 270 mm
Poids : 165 kg
Référence : 212.615 
CHF 17'200.- / R 2

Wok à induction avec 1 cuvette avec soubassement traversant ouvert


Commandes bilatérales
L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Cuvettes : Ø 310 mm à 6.0 kW
Puissance : 3NAC 400V - 12.0 kW
Poids: 100 kg
Référence 212.605 
CHF 12'400.- / R 2







**Plaque à snacker électrique
avec plaque lisse "Compound"
avec soubassement traversant ouvert**
L 450 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 6.6 kW
Surface de cuisson : L 345 x P 660 mm
Poids : 125 kg
Référence : 212.403 
CHF 4'530.- / R 2




**Plaque à snacker à gaz
avec plaque lisse "Compound"
avec soubassement traversant ouvert**
L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 14.5 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson :
L 795 x P 660 mm
Poids : 185 kg
Référence : 211.404 
CHF 6'520.- / R 2




**Plaque à snacker électrique
avec plaque lisse "Compound"
avec soubassement traversant ouvert**
L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 13.2 kW
Surface de cuisson : L 795 x P 660 mm
Poids : 173 kg
Référence : 212.404 
CHF 6'940.- / R 2

**Plaque à snacker à gaz
avec plaque "Compound", 1/2 lisse et 1/2 rainurée
avec soubassement traversant ouvert**
L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 14.5 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 795 x P 660 mm
Poids : 183 kg
Référence : 211.602 
CHF 6'560.- / R 2

**Plaque à snacker électrique
avec plaque "Compound", 1/2 lisse et 1/2 rainurée
avec soubassement traversant ouvert**
L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 13.2 kW
Surface de cuisson : L 795 x P 660 mm
Poids : 171 kg
Référence : 212.602 
CHF 7'980.- / R 2

Friteuse à gaz


L 625 x P 1100 x H 850-900 mm
 Commandes électroniques
 Puissance gaz : 16.5 kW
 Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.01 kW
 Contenance : 20 litres
 2 paniers de L 130 x P 280 x H 130 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 130 kg
Référence : 211.930 
 CHF 7'180.- / R 2



Panier de rechange

130 x 280 x 130 mm
Référence : 049.025
 CHF 80.- / R 3

Friteuse électrique

L 450 x P 1100 x H 850-900 mm
 Commandes électroniques
 Puissance : 3NAC 400V - 15.1 kW
 Contenance : 20 litres
 2 paniers de L 130 x P 280 x H 145 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 110 kg
Référence : 212.930 
 CHF 7'110.- / R 2



Panier de rechange

130 x 280 x 145 mm
Référence : 049.028
 CHF 80.- / R 3



Cuiseur à pâtes à gaz, avec 1 cuve GN 1/1

L 625 x P 1100 x H 850-900 mm

Puissance : 13.3 kW gaz

Contenance : 40 litres

Branchement eau et écoulement

Poids : 130 kg

Référence : 211.301

CHF 5'220.- / R 2



Livré sans panier !



Cuiseur à pâtes électrique, avec 1 cuve GN 1/1

L 450 x P 1100 x H 850-900 mm

Puissance : 3NAC 400V - 9.9 kW

Contenance : 40 litres

Branchement eau et écoulement

Poids : 60 kg

Référence : 212.310

CHF 5'120.- / R 2



Panier à pâtes GN 1/3 étroit

Panier en acier inoxydable,
poignée en synthétique
L 140 x P 290 x H 200 mm

Référence : 284.123

CHF 170.- / R 3

Panier à pâtes GN 1/3

Panier en acier inoxydable,
poignée en synthétique
L 290 x P 160 x H 200 mm

Référence : 284.113

CHF 170.- / R 3

Panier à pâtes GN 1/6

Panier en acier inoxydable,
poignée en synthétique
L 140 x P 140 x H 200 mm

Référence : 284.116

CHF 120.- / R 3



Braisière électrique multifonction
pour braiser, mijoter, cuire, étuver

- ✓ montée rapide en température
- ✓ faible consommation d'énergie
- ✓ cuve à angles arrondis
- ✓ haut rendement
- ✓ entièrement en acier inoxydable 18/10

Braisière électrique multifonction
avec bac de récupération GN 1/1, 150 mm profond.

L 450 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 6.5 kW
Cuve : L 305 x P 683 x H 110 mm
Contenance 16.5 litres
Poids : 90 kg

Référence : 212.415
CHF 6'580.- / R 2



Braisière électrique multifonction
avec bac de récupération GN 1/1, 150 mm profond.

L 900 x P 1100 x H 850-900 mm
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW
Cuve : L 700 x P 683 x H 110 mm
Contenance 38 litres
Poids : 148 kg

Référence : 212.425
CHF 8'960.- / R 2





Bain-marie électrique

avec soubassement traversant ouvert

L 450 x P 1100 x H 850-900 mm

Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW

Dimensions de la cuve :

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

avec robinet col de cygne à la cuve

et écoulement au fond

Livré sans bacs GN

Poids : 70 kg

Référence : 212.301

CHF 3'340.- / R 2



Plan de travail avec tiroir

avec soubassement traversant ouvert

L 450 x P 1100 x H 850-900 mm

1 tiroir L 360 x P 800 x H 185 mm

Poids : 77 kg

Référence : 215.103

CHF 2'860.- / R 2



Plan de travail avec tiroir

avec soubassement traversant ouvert

L 900 x P 1100 x H 850-900 mm

2 tiroirs L 360 x P 800 x H 185 mm

Poids : 114 kg

Référence : 215.102

CHF 3'980.- / R 2



Plan de travail

avec soubassement traversant ouvert

L 450 x P 1100 x H 850-900 mm

Poids : 75 kg

Référence : 215.003

CHF 2'460.- / R 2



Plan de travail

avec soubassement traversant ouvert

L 900 x P 1100 x H 850-900 mm

Poids : 112 kg

Référence : 215.002

CHF 2'980.- / R 2

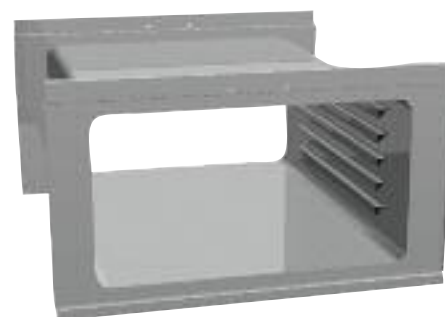
Porte pour soubassement
(fixation droite ou gauche)
L 416 x P 96 x H 456 mm
Poids : 2 kg
Référence : 296.013
CHF 260.- / R 2



Main courante
Au mètre linéaire
Référence : 215.450
CHF 370.- / R 2

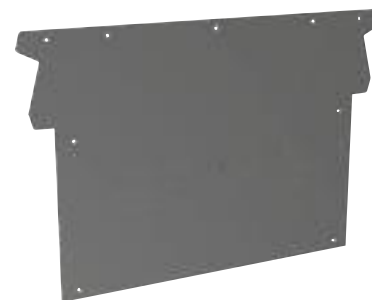


Placard version hygiénique en inox
Pour appareil de L. 450 mm
Avec angles arrondis
Référence : 295.250
CHF 1'060.- / R 2



Placard version hygiénique en inox
Pour appareil de L. 900 mm
Avec angles arrondis
Référence : 295.500
CHF 1'540.- / R 2

Fermeture latérale en inox
1 par côté
Référence : 295.015
CHF 270.- / R 2



Plaque grill en fonte rainurée pour 1 feux vif
L 420 x P 350 x H 38 mm
Poids : 12 kg
Référence : 296.050
CHF 185.- / R 3



Plaque de mijotage/gril lisse en fonte pour 1 feux vif
L 420 x P 350 x H 38 mm
Poids : 12 kg
Référence : 296.055
CHF 185.- / R 3



Grille de réduction
Poids : 0.5 kg
Référence : 296.085
CHF 30.- / R 3



Friteuses "Melting"



Friteuses "Melting"

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ Température réglée électroniquement
- ✓ Fonte automatique des corps gras solide
- ✓ Touche éco (mode Stand-by)
- ✓ Allumage électrique (version gaz)
- ✓ Thermostat de sécurité
- ✓ Grande zone froide
- ✓ Bac de récupération avec filtre
- ✓ Corps de chauffe fixes, pivotants (version électrique)

Système Melt – plus de qualité dans vos fritures.

"Melting" désigne le système de contrôle électronique qui gère la montée graduelle de la température dans la cuve grâce une chauffe intermittente préprogrammée et qui est spécialement indiquée pour les corps gras solides.

La commande électronique, d'une simplicité enfantine, est garantie d'une haute précision (+-1 °C). Elle initie la chauffe graduelle des corps gras (solides ou liquides) par intermittence évitant de ce fait de surchauffer le corps de friture et raccourcir de ce fait sa longévité.

Le préchauffage (jusqu'à 100°C) et le maintien contrôlé de cette température permet une consommation


énergétique basse et d'atteindre rapidement la température de service le moment venu.

Le système Melt est très sensible et réagit aux moindres changements de température.


Il élimine l'inertie des thermostats manuels lors de l'enclenchement et du déclenchement et augmente ainsi la productivité.




Friteuse électrique, 1 cuve de 13 litres

Dim. du panier : L 230 x P 315 x H 120 mm
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 11.5 kW
 Poids : 54 kg
Référence : 175.113
 CHF 3'860.- / R 2 


Friteuse à gaz, 1 cuve de 13 litres

Dim. du panier : L 240 x P 285 x H 120 mm
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
 Puissance gaz : 11.5 kW,
 Électrique : 1NAC 230V
 Poids : 58 kg
Référence : 174.113
 CHF 4'210.- / R 2 


Friteuse électrique, 1 cuve de 17 litres

Dim. du panier : L 300 x P 315 x H 120 mm
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 16.5 kW
 Poids : 55 kg
Référence : 175.117
 CHF 3'850.- / R 2 

Friteuse à gaz, 1 cuve de 17 litres

Dim. du panier : L 300 x P 315 x H 120 mm
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
 Puissance gaz : 16.5 kW,
 Électrique : 1NAC 230V
 Poids : 68 kg
Référence : 174.117
 CHF 4'520.- / R 2 

Friteuse électrique, 2 cuves de 8 litres

Dim. des paniers : 2x L 130 x P 315 x H 120 mm
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW
 Poids : 62 kg
Référence : 175.210
 CHF 5'140.- / R 2 

Friteuse à gaz, 2 cuves de 13 litres

Dim. des paniers :
 1x L 240 x P 285 x H 120 mm
 2x L 120 x P 285 x H 120 mm
 Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm
 Puissance gaz : 23.0 kW,
 Électrique : 1NAC 230V
 Poids : 100 kg
Référence : 174.213
 CHF 7'110.- / R 2 





Friteuses à gaz

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ Thermostat réglable en continu
- ✓ Allumage Piézo-électrique (version gaz)
- ✓ Thermostat de sécurité
- ✓ Zone froide importante
- ✓ Bac de récupération en inox avec tamis



Friteuse à gaz, 1 cuve de 13 litres

Dim. du panier : L 230 x P 315 x H 120 mm

Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm

Puissance gaz : 11.5 kW

Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.2 kW

Poids : 58 kg

Référence : 172.113

CHF 3'420.- / R 2



Friteuse à gaz, 2 cuves de 13 litres

Dim. des paniers : 2 x L 113 x P 315 x H 120 mm

+ 1 x L 230 x P 315 x H 120 mm

Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm

Puissance gaz : 23.0 kW

Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.2 kW

Poids : 100 kg

Référence : 172.213

CHF 5'980.- / R 2






Wok à gaz

Les mets asiatiques ainsi que vos propres créations peuvent être réalisés de manière rapide et saine au moyen des woks Bartscher.


La chaleur est immédiatement disponible et grâce à la réparation optimale de la chaleur dans la sauteuse et mets sont cuits à point.

Wok à gaz de table GWTH1

Acier inoxydable 18/10
 1 brûleur haute puissance de 11.5 kW, allumage manuel
 Brûleur amovible sans outil
 Brûleur à protection thermoélectrique
 Lèchefrite sous les cuvettes de brûleur
 Support de wok amovible, Ø 290 mm intérieur
 Surface de cuisson sans support de wok :
 pour les casseroles à partir de Ø 200 mm
 Pieds réglables en hauteur
 Puissance : 11.5 kW
 Dimensions : L 400 x P 600 x H 415 mm
 Poids : 27.5 kg
Référence : 105.2300 
 CHF 1'460.- / R 1




Wok à gaz GWH2

Acier inoxydable 18/10
 2 brûleurs haute puissance de 11.5 kW chaqu'un, allumage manuel
 Brûleur amovible sans outil
 Brûleur à protection thermoélectrique
 Lèchefrite sous les cuvettes de brûleur
 2 supports de wok amovibles, Ø 290 mm intérieur
 Surfaces de cuisson sans support de wok :
 pour les casseroles à partir de Ø 200 mm
 Support avec pieds réglables en hauteur
 Puissance : 23 kW
 Dimensions : L 900 x P 600 x H 960 mm
 Poids : 58 kg
Référence : 105.2100 
 CHF 2'380.- / R 1




Wok à gaz GWH3

Acier inoxydable 18/10
 3 brûleurs haute puissance de 11.5 kW chaqu'un, allumage manuel
 Brûleur amovible sans outil
 Brûleur à protection thermoélectrique
 Lèchefrite sous les cuvettes de brûleur
 3 supports de wok amovibles, Ø 290 mm intérieur
 Surfaces de cuisson sans support de wok :
 pour les casseroles à partir de Ø 200 mm
 Support avec pieds réglables en hauteur
 Puissance : 34.5 kW
 Dimensions : L 1500 x P 600 x H 960 mm
 Poids : 85 kg
Référence : 105.3100 
 CHF 3'580.- / R 1




Rôtissoires




Rôtissoire électrique P6
 Acier inoxydable 18/10
 2 broches pour 6 poulets
 Éclairage intérieur
 Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A
 Dimensions : L 700 x P 360 x H 530 mm
 Poids : 31 kg
Référence : 215.035 
 CHF 2'280.- / R 1




Rôtissoire électrique P8N
 Acier inoxydable 18/10
 2 broches pour 8 poulets
 Éclairage intérieur
 Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
 Dimensions : L 880 x P 430 x H 530 mm
 Poids : 41 kg
Référence : 215.036 
 CHF 2'760.- / R 1



Rôtissoire à gaz GP8N
 Acier inoxydable 18/10
 2 broches pour 8 poulets
 Éclairage intérieur
 Puissance : gaz 9 kW (R 1/2")
 Puissance : électrique 1NAC 230V - 0.1 kW
 Dimensions : L 878 x P 500 x H 584 mm
 Poids : 51.8 kg
Référence : 215.136 
 CHF 3'860.- / R 1



Rôtissoire électrique P12N
 Acier inoxydable 18/10
 3 broches pour 12 poulets
 Éclairage intérieur
 Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
 Dimensions : L 880 x P 430 x H 710 mm
 Poids : 55.6 kg
Référence : 215.037 
 CHF 3'340.- / R 1

Accessoires pour rôtissoires



Pour Rôtissoire Référence :	Broche avec fourchettes Référence :	Broche pour rôtis Référence :	Broche pour portions Référence :
215.035	215.093 CHF 95.- / R 3	215.095 CHF 190.- / R 3	215.096 CHF 170.- / R 3
215.036 215.136	215.094 CHF 110.- / R 3	215.078 CHF 220.- / R 3	215.081 CHF 190.- / R 3
215.037	215.094 CHF 110.- / R 3	215.078 CHF 220.- / R 3	215.081 CHF 190.- / R 3

Autres grandeurs sur demande


Réchaud sur pieds à gaz

Châssis en acier inoxydable 18/10
Support en fonte noire
Brûleur puissant avec thermocouple
Avec allumage Piézo-électrique
Puissance : 7.0 kW
Dimensions : L 400 x P 400 x H 390 mm
Poids : 15 kg
Référence : 108.6003S
CHF 360.- / R 1



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


Réchaud sur pieds à gaz

Châssis en acier inoxydable 18/10
Puissance : 14.0 kW
Grille en acier inoxydable
Brûleur avec veilleuse et thermocouple
Bac de récupération
Dimensions : L 600 x P 600 x H 500 mm
Poids : 21 kg
Référence : 113.010 
CHF 1'160.- / R 1

Détendeur & tuyau
Pour GLP G30/31 - 50 mbar
Référence : 150.3000
CHF 45.- / R 1



Réchaud sur pieds électrique

Acier inoxydable
Plaqué de Ø 400 mm
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
Dimensions : L 570 x P 590 x H 515 mm
Poids : 34.2 kg
Référence : 105.325 
CHF 1'220.- / R 1



Poêle en fonte
Fonte d'acier, Ø 550 mm, non partagée
Manche amovible
Poids : 25.4 kg
Référence : 699.335
CHF 435.- / R 1



Poêle en fonte
Fonte d'acier, Ø 650 mm, non partagée
Manche amovible
Poids : 28 kg
Référence : 699.320
CHF 545.- / R 1



Poêle en fonte
Fonte d'acier, Ø 800 mm, non partagée
Manche amovible
Poids : 44 kg
Référence : 699.315
CHF 755.- / R 1

Poêle en fonte
Fonte d'acier, Ø 650 mm
Partagée en 2 parties
Manche amovible
Poids : 29 kg
Référence : 699.325
CHF 580.- / R 1



Poêle en fonte
Fonte d'acier, Ø 800 mm
Partagée en 2 parties
Manche amovible
Poids : 47 kg
Référence : 699.318
CHF 810.- / R 1



Grils à pierres de lave



Grill à eau 40

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

Acier inoxydable

Surface du grill : 280 x 445 mm

3 niveaux de réglage de température par bouton rotatif

Montée en température rapide :

env. 2,5 minutes au niveau le plus haut

Bac à eau GN 1/1 pour un nettoyage facile

Témoin de chauffe lumineux

Puissance : 3NAC 400V - 4.08 kW

Dimensions : L 330 x P 630 x H 330 mm

Dotation : racloir de nettoyage

Poids : 13.5 kg

Référence : 370.037

CHF 1'130.- / R 1



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

Acier inoxydable

Puissance : 4.0 kW

Surface du grill : 312 x 483 mm

Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm

Poids : 24 kg

Référence : 200.630

CHF 730.- / R 1



Pierres de lave

Sac à 7 kg

Référence : 100.611

CHF 54.- / R 3



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

Acier inoxydable

Puissance : 8.0 kW

Surface du grill : 2 x 312 x 483 mm

Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm

Poids : 49 kg

Référence : 200.660

CHF 1'330.- / R 1



Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable

Grille réglable en hauteur

Surface du grill : 760 x 360 mm

Puissance : 14.0 kW

Dimensions : L 800 x P 600 x H 290 mm

Poids : 65 kg


Référence : 131.701

CHF 2'980.- / R 1



Pierres de lave incluses pour remplissage initial

Gril à pierres de lave à gaz avec grille en V pour viandes

Acier inoxydable
Grille réglable en hauteur
Surface du gril : L 360 x P 420 mm
Puissance : 8.0 kW
Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids : 75 kg
Référence : 200.657 



Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable
Référence : 200.6470
CHF 265.- / R 3

Gril à pierres de lave à gaz avec grille en V pour viandes

Acier inoxydable
Grille réglable en hauteur
Surface du gril : L 760 x P 420 mm
Puissance : 16.0 kW
Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids : 100 kg
Référence : 200.658 




Pierres de lave
Sac à 7 kg
Référence : 100.611
CHF 54.- / R 3



Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable
Référence : 200.6480
CHF 280.- / R 3

Gril à pierres de lave 90 à gaz à très grande surface du gril

Grille en V pour viandes réglable en hauteur
Surface du gril : L 760 x P 590 mm
2 zones de chauffe
Puissance : 22.0 kW
Dimensions : L 800 x P 900 x H 850 mm
Poids : 130 kg
Référence : 200.655 



Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable
Référence : 2009861
CHF 280.- / R 3

Pierres de lave incluses pour remplissage initial



Moteur 12 V
Boîtier en inox
Référence : 380.012
CHF 270.- / R 3

Pelle Ø 220
Référence : 380.220
CHF 70.- / R 3


Pelle Ø 260
Référence : 380.260
CHF 80.- / R 3


Pelle Ø 300
Référence : 380.300
CHF 90.- / R 3

Shoarma à gaz


- ✓ Acier inoxydable
- ✓ Broche avec assiette
- ✓ Lèchefrite avec tôle de fond perforée
- ✓ Moteur bidirectionnel avec coulisse de réglage
- ✓ Coulisse de réglage inférieure avec support de broche
- ✓ Option: moteur 12 V


Shoarma à gaz

Hauteur maximale de la charge 180 mm
Charge maximale 7 kg
Dimensions : L 320 x P 330 x H 615 mm
Puissance : gaz 3.5 kW
Poids : 32 kg
Réglé pour le gaz naturel
Référence : 380.007.1 
CHF 1'140.- / R 1


Réglé pour GPL
Référence : 380.007.3 
CHF 1'140.- / R 1


Shoarma à gaz

Hauteur maximale de la charge 430 mm
Charge maximale 30 kg
Dimensions : L 395 x P 500 x H 915 mm
Puissance : gaz 7.0 kW
Poids : 34 kg
Réglé pour le gaz naturel
Référence : 380.030.1 
CHF 1'840.- / R 1


Réglé pour GPL
Référence : 380.030.3 
CHF 1'840.- / R 1


Shoarma à gaz

Hauteur maximale de la charge 450 mm
Charge maximale 40 kg
Dimensions : L 510 x P 600 x H 915 mm
Puissance : gaz 10.5 kW
Poids : 37 kg
Réglé pour le gaz naturel
Référence : 380.040.1 
CHF 2'060.- / R 1


Réglé pour GPL
Référence : 380.040.3 
CHF 2'060.- / R 1


Shoarma à gaz

Hauteur maximale de la charge 630 mm
Charge maximale 70 kg
Dimensions : L 510 x P 600 x H 1115 mm
Puissance : gaz 14.0 kW
Poids : 40 kg
Réglé pour le gaz naturel
Référence : 380.070.1 
CHF 2'120.- / R 1

Réglé pour GPL
Référence : 380.070.3 
CHF 2'120.- / R 1

Shoarma à gaz


Hauteur maximale de la charge 810 mm
Charge maximale 120 kg
Dimensions : L 660 x P 650 x H 1310 mm
Puissance : gaz 17.5 kW
Poids : 67 kg
Réglé pour le gaz naturel
Référence : 380.120.1 
CHF 2'580.- / R 1

Réglé pour GPL
Référence : 380.120.3 
CHF 2'580.- / R 1


Shoarma électrique

- ✓ Acier inoxydable
- ✓ Broche avec assiette
- ✓ Lèchefrite avec tôle de fond perforée
- ✓ Moteur bidirectionnel avec coulisse de réglage
- ✓ Coulisse de réglage inférieure avec support de broche


Shoarma électrique

Hauteur maximale de la charge 200 mm
 Charge maximale 15 kg
 Dimensions : L 450 x P 500 x H 790 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW
 Poids : 32 kg
Référence : 380.115 
 CHF 1'910.- / R 1

Shoarma électrique


Hauteur maximale de la charge 450 mm
 Charge maximale 30 kg
 Dimensions : L 450 x P 500 x H 915 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
 Poids : 38 kg
Référence : 380.130 
 CHF 2'120.- / R 1

Shoarma électrique

Hauteur maximale de la charge 650 mm
 Charge maximale 50 kg
 Dimensions : L 450 x P 500 x H 1115 mm
 Puissance : 3NAC 400V - 9.0 kW
 Poids : 45 kg
Référence : 380.150 
 CHF 2'180.- / R 1



Couteau rotatif

Transformateur (entrée 230V / sortie 24V)
 Servomoteur 72 Watt à 5200 t/min.
 1 lame de rechange
 1 meule d'aiguisage
 Poids : 7 kg
Référence : 380.400 
 CHF 1'320.- / R 3



Fours à pizzas




Fours à pizza «Standard»


- ✓ Thermostats électromécaniques jusqu'à 450 °C
- ✓ Réglages sole et voûte séparés
- ✓ Sole en pierre réfractaire
- ✓ Thermostat de sécurité
- ✓ Résistances blindées
- ✓ Éclairage d'enceinte




Four à pizza monocaméral E4

L 980 x P 920 x H 420 mm
 Enceinte : L 700 x P 700 x H 150 mm
 4 pizza Ø 33 cm
 Température jusqu'à 450 °C
 Puissance : 3NAC 400 V - 4.8 kW
 Poids : 78 kg
Référence : 202.433 
 CHF 1'510.- / R 1


Four à pizza monocaméral E6

B 980 x T 1270 x H 420 mm
 Enceinte : L 700 x P 1050 x H 150 mm
 6 pizza Ø 33 cm
 Température jusqu'à 450 °C
 Puissance : 3NAC 400 V - 7.2 kW
 Poids : 108 kg
Référence : 202.633 
 CHF 1'790.- / R 1

Four à pizza monocaméral E6L

L 1310 x P 920 x H 420 mm
 Enceinte : L 1050 x P 700 x H 150 mm
 6 pizza Ø 33 cm
 Température jusqu'à 450 °C
 Puissance : 3NAC 400 V - 8.0 kW
 Poids : 117 kg
Référence : 202.633L 
 CHF 1'980.- / R 1

Four à pizza monocaméral E9

L 1310 x P 1270 x H 420 mm
 Enceinte : L 1050 x P 1050 x H 150 mm
 9 pizza Ø 33 cm
 Température usqu'à 450 °C
 Puissance : 3NAC 400 V - 12.0 kW
 Poids : 148 kg
Référence : 202.933 
 CHF 2'540.- / R 1

Support pour four à pizza

En tôle laquée avec étagère



Pour modèle 202.433
 L 950 x P 780 x H 850 mm
Référence : 202.304
 CHF 470.- / R 1


Pour modèle 202.633
 L 950 x P 1130 x H 850 mm
Référence : 202.306
 CHF 540.- / R 1

Pour modèle 202.633L
 L 1300 x P 780 x H 850 mm
Référence : 202.316
 CHF 540.- / R 1


Pour modèle 202.933
 L 1300 x P 1130 x H 850 mm
Référence : 202.309
 CHF 620.- / R 1




Four à pizza bicaméral E8

L 980 x P 920 x H 760 mm
 Enceintes: 2 x L 700 x P 700 x H 150 mm
 2 x 4 pizza Ø 33 cm
 Température jusqu'à 450 °C
 Puissance : 3NAC 400 V - 9.6 kW
 Poids : 123 kg
Référence : 202.833 
 CHF 2'760.- / R 1


Four à pizza bicaméral E12

L 980 x P 1270 x H 760 mm
 Enceintes: 2 x L 700 x P 1050 x H 150 mm
 2 x 6 pizza Ø 33 cm
 Température jusqu'à 450 °C
 Puissance : 3NAC 400 V - 14.4 kW
 Poids : 178 kg
Référence : 202.1233 
 CHF 3'160.- / R 1

Four à pizza bicaméral E12L

L 1310 x P 920 x H 760 mm
 Enceintes: 2 x L 1050 x P 700 x H 150 mm
 2 x 6 pizza Ø 33 cm
 Température jusqu'à 450 °C
 Puissance : 3NAC 400 V - 16.0 kW
 Poids : 230 kg
Référence : 202.1233L 
 CHF 3'550.- / R 1

Four à pizza bicaméral E18

L 1310 x P 1270 x H 760 mm
 Enceintes: 2 x L 1050 x P 1050 x H 150 mm
 2 x 9 pizza Ø 33 cm
 Température jusqu'à 450 °C
 Puissance : 3NAC 400 V - 24.0 kW
 Poids : 243 kg
Référence : 202.1833 
 CHF 4'360.- / R 1

Support pour four à pizza

En tôle laquée avec étagère



Pour modèle 202.833
 L 950 x P 780 x H 850 mm
Référence : 202.304
 CHF 470.- / R 1

Pour modèle 202.1233
 L 950 x P 1130 x H 850 mm
Référence : 202.306
 CHF 540.- / R 1


Pour modèle 202.1233L
 L 1300 x P 780 x H 850 mm
Référence : 202.316
 CHF 540.- / R 1

Pour modèle 202.1833
 L 1300 x P 1130 x H 850 mm
Référence : 202.309
 CHF 620.- / R 1

Fours à pizzas




Four à pizza MF/3/CS

Acier inoxydable 18/10
Sole en pierre réfractaire
Isolation en laine de verre
Résistances blindées
2 thermostats
Dimensions des enceintes :
2 x L 630 x P 630 x H 100 mm
Dimensions des enceintes :
L 885 x P 690 x H 655 mm
Puissance : 3NAC 400V - 8.8 kW - 20A
Poids : 118 kg
Référence : 200.403 
CHF 3'420.- / R 1




Four à pizza "Mini 1"


En acier inoxydable
Enceinte :
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm
Sole en pierre réfractaire
Température : jusqu'à 300 °C
Minuterie
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
Dimensions : L 545 x P 500 x H 230 mm
Poids : 18.8 kg
Référence : 203.510 
CHF 485.- / R 1



Four à pizza "Mini 2"


En acier inoxydable
2 enceintes, chacune :
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm
Soles en pierre réfractaire
Température : jusqu'à 300 °C
Minuterie
Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A
Dimensions : L 545 x P 500 x H 380 mm
Poids : 27.7 kg
Référence : 203.500 
CHF 695.- / R 1

Four à pizza "Mini Plus 1"

En acier inoxydable
Enceinte :
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm
Sole en pierre réfractaire
Résistances sole et voûte à enclenchement séparé
Température : jusqu'à 300 °C
Éclairage intérieur
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
Dimensions : L 570 x P 470 x H 250 mm
Poids : 20 kg
Référence : 203.531 
CHF 580.- / R 1



Four à pizza "Mini Plus 2"

En acier inoxydable
2 enceintes, chacune :
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm
Soles en pierre réfractaire
Résistances sole et voûte à enclenchement séparé
Température : jusqu'à 300 °C
Éclairage intérieur
Puissance : 1NAC 230V - 3.4 kW - 16A
Dimensions : L 570 x P 470 x H 450 mm
Poids : 35 kg
Référence : 203.535 
CHF 1'080.- / R 1



Bac en plastique

Dimensions : L 600 x P 400 x H 70 mm
Référence : 012.248
CHF 30.- / R 3

Bac en plastique

Dimensions : L 600 x P 400 x H 100 mm
Référence : 100.909
CHF 35.- / R 3



Couvercle

Dimensions : L 600 x P 400 mm
Référence : 012.262
CHF 18.- / R 3

Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes à pizza ou à pain. Boîtier traité contre les égratignures.



Pétrin à spirale 12 kg / 16 litres

Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW

Dimensions : L 350 x P 650 x H 600 mm

Poids : 58 kg

Référence : 100.412

CHF 1'810.- / R 1



Pétrin à spirale 18 kg / 22 litres

Puissance : 3NAC 400V - 0.80 kW

Dimensions : L 390 x P 670 x H 600 mm

Poids : 59 kg

Référence : 100.418

CHF 1'880.- / R 1



Pétrin à spirale

Idem 100.418,

mais avec 2 vitesses

Référence : 100.418.2

CHF 1'980.- / R 1



Pétrin à spirale 25 kg / 32 litres

Puissance : 3NAC 400V - 1.4 kW

Dimensions : L 430 x P 780 x H 710 mm

Poids : 93 kg

Référence : 100.425

CHF 2'210.- / R 1



Pétrin à spirale

Idem 100.425,

mais avec 2 vitesses

Référence : 100.425.2

CHF 2'370.- / R 1



Pétrin à spirale 38 kg / 42 litres

Puissance : 3NAC 400V - 1.7 kW

Dimensions : L 480 x P 800 x H 710 mm

Poids : 105 kg

Référence : 100.438

CHF 2'390.- / R 1



Pétrin à spirale

Idem 100.438,


mais avec 2 vitesses


Référence : 100.438.2


CHF 2'550.- / R 1




Pétrins avec tête basculante et cuve amovible


Pétrin à spirale 12 kg / 16 litres
 Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW
 Dimensions : L 350 x P 650 x H 620 mm
 Poids : 65 kg
Référence : 100.312 
 CHF 2'020.- / R 1


Pétrin à spirale 18 kg / 22 litres
 Puissance : 3NAC 400V - 0.80 kW
 Dimensions : L 390 x P 670 x H 620 mm
 Poids : 66 kg
Référence : 100.318 
 CHF 2'080.- / R 1


Pétrin à spirale
 Idem 100.318, mais avec 2 vitesses
Référence : 100.318.2 
 CHF 2'230.- / R 1

Set de roues pour pétrin
Référence : 100.310
 CHF 95.- / R 1

Pétrin à spirale 25 kg / 32 litres
 Puissance : 3NAC 400V - 1.4 kW
 Dimensions : L 430 x P 730 x H 710 mm
 Poids : 103 kg
Référence : 100.325 
 CHF 2'460.- / R 1

Pétrin à spirale
 Idem 100.325, mais avec 2 vitesses
Référence : 100.325.2 
 CHF 2'640.- / R 1

Pétrin à spirale 38 kg / 42 litres
 Puissance : 3NAC 400V - 1.7 kW
 Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm
 Poids : 115 kg
Référence : 100.338 
 CHF 2'660.- / R 1


Pétrin à spirale
 Idem 100.338, mais avec 2 vitesses
Référence : 100.338.2 
 CHF 2'840.- / R 1




La robuste construction de cette machine permet de travailler la pâte à froid et à grande vitesse en préservant les qualités de la pâte. L'épaisseur et le diamètre sont réglables.
Très indiqué pour former les pizzas, les flammkuchs, les pains azimes etc.



Laminoir FI32N


pour des abaisses de max. 300 mm
Acier inoxydable 18/10
Poids des pâtons 80 - 210 gr.
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
Dimensions : L 490 x P 510 x H 640 mm
Poids : 36 kg
Référence : 100.986N 
CHF 1'560.- / R 1

Laminoir FI42N


pour des abaisses de max. 400 mm
Acier inoxydable 18/10
Poids des pâtons 210 - 700 gr.
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
Dimensions : L 590 x P 510 x H 760 mm
Poids : 44 kg
Référence : 100.987N 
CHF 1'730.- / R 1



Laminoir FIP42N


Pour des abaisses rectangulaires
pour des abaisses de max. 420 mm
Acier inoxydable 18/10
Pour pâtons de 210 à 1400 gr.
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
Dimensions : L 590 x P 510 x H 700 mm
Poids : 45 kg
Référence : 100.988N 
CHF 1'840.- / R 1

Laminoir Modèle SI320


Acier inoxydable 18/10
 Largeur des rouleaux 320 mm
 Épaisseur réglable jusqu'à 10 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
 Dimensions : L 580 x P 480 x H 400 mm
 Poids : 52 kg
Référence : 100.932 
 CHF 2'740.- / R 1



Laminoir Modèle SI420

Acier inoxydable 18/10
 Largeur des rouleaux 420 mm
 Épaisseur réglable jusqu'à 10 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
 Dimensions : L 680 x P 480 x H 400 mm
 Poids : 61 kg
Référence : 100.942 
 CHF 2'940.- / R 1

Laminoir Modèle SI520

Acier inoxydable 18/10
 Largeur des rouleaux 520 mm
 Épaisseur réglable jusqu'à 10 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
 Dimensions : L 780 x P 480 x H 400 mm
 Poids : 70 kg
Référence : 100.952 
 CHF 3'120.- / R 1

Coupe-nouilles en acier inoxydable

Largeur utile 220 mm
 Dimensions : L 295 x P 70 x H 55 mm
 Poids : 3.5 kg



Largeur de coupe 2 mm

Référence : 100.9020
 CHF 410.- / R 1

Largeur de coupe 4 mm

Référence : 100.9040
 CHF 390.- / R 1

Largeur de coupe 6 mm

Référence : 100.9060
 CHF 390.- / R 1

Largeur de coupe 12 mm

Référence : 100.9120
 CHF 470.- / R 1





Presse à pâte PF33

Plateaux de Ø 330 mm
Thermostats mécaniques
Plateau supérieur avec évasement de 2 mm
Puissance : 3NAC 400V - 3.25 kW
Dimensions : L 410 x P 550 x H 780 mm
Poids : 115 kg

Référence : 100.957

CHF 6'940.- / R 1



Support avec tiroir

sur roues (2 avec frein)
L 580 x P 680 x H 830 mm
Poids : 44 kg

Référence : SU020

CHF 1'270.- / R 1



Presse à pâte PF45

Plateaux de Ø 450 mm
Thermostats électroniques
Plateau supérieur avec évasement de 2 mm
Puissance : 3NAC 400V - 6.55 kW
Dimensions : L 600 x P 850 x H 900 mm
Poids : 240 kg

Référence : 100.959

CHF 12'980.- / R 1



Support avec tiroir

sur roues (2 avec frein)
L 600 x P 700 x H 770 mm
Poids : 80 kg

Référence : SU158

CHF 2'310.- / R 1

Diviseuse/bouleuse BM/2/AS

pour diviser et rouler des pâtons de 50 à 300 g

Inclus : 1 cône et 1 escargot

(spécifier le poids de vos pâtons lors de la commande)

Capacité de la cuve : 30 kg de pâte

Production horaire : jusqu'à 1300 boules/h

Dimensions : L 765 x P 765 x H 1450 mm

Puissance : 3NAC 400V - 0.92 kW

Poids : 203 kg

Référence : 100.954

CHF 14'640.- / R 1



Set de roues pour 100.954

4 roues (2 avec frein)

Référence : AC199R0

CHF 330.- / R 1

Bouleuse AS/T

pour rouler des pâtons de 50 à 280 g

(spécifier le poids de vos pâtons lors de la commande)

Dimensions : L 570 x P 610 x H 500 mm

Puissance : 3NAC 400V - 0.37 kW

Poids : 76 kg

Référence : 100.953

CHF 3'875.- / R 1



Support

sur roues (2 avec frein)


L 530 x P 570 x H 850 mm

Poids : 25 kg


Référence : 100.971


CHF 520.- / R 1



Machine à pâtes Lilidue
L 520 x P 230 x H 270 mm
pour petite quantité
Dotation : 4 filières
Contenance : 1 kg
Production horaire : jusqu'à 3 kg
Puissance : 1NAC 230V - 0.33 kW
Poids : 23 kg
Référence : 100.462 
CHF 2'860.- / R 1





Machine à pâtes Inver 3
L 600 x P 400 x H 550 mm
Dotation : 4 filières
Contenance : 2 kg
Production horaire : jusqu'à 7 kg
Puissance : 3NAC 400V - 0.56 kW
Poids : 60 kg
Référence : 100.463 
CHF 5'310.- / R 1

Machine à pâtes Inver 3T
Comme ci-dessus mais avec découpe automatique
Référence : 100.463T 
CHF 6'330.- / R 1

Support pour Inver 3
Référence : 100.456
CHF 690.- / R 1



Machine à pâtes Inver 7
L 740 x P 510 x H 620 mm
Dotation: 4 filières
Contenance : 5 kg
Production horaire : jusqu'à 15 kg
Puissance : 3NAC 400V - 1.1 kW
Poids : 88 kg
Référence : 100.467 
CHF 7'280.- / R 1

Machine à pâtes Inver 7T
Comme ci-dessus mais avec découpe automatique
Référence : 100.467T 
CHF 8'320.- / R 1

Support avec ventilateur pou Inver 7
Référence : 100.458
CHF 1'080.- / R 1

Corbeille grillagée
Référence : 100.459
CHF 65.- / R 3

Machine à pâtes PM 96

L 720 x P 500 x H 1350 mm

Manchon refroidit par à eau

Dotation :

- 4 filières

- Support avec roues et ventilateur

- Découpe automatique

- 1 corbeille grillagée

Contenance : 8 kg

Production horaire : jusqu'à 24 kg

Puissance : 3NAC 400V - 1.5 kW

Poids : 140 kg

Référence : 100.469

CHF 12'600.- / R 1



Machine à pâtes PM 120

L 660 x P 830 x H 1450 mm

avec double cuve

Dotation :

- 4 filières

- Support avec roues et ventilateur

- Découpe automatique

- 1 corbeille grillagée

Contenance : 6 + 6 kg

Production horaire : jusqu'à 50 kg

Puissance : 3NAC 400V - 2.5 kW

Poids : 240 kg

Référence : 100.470

CHF 24'400.- / R 1



Corbeille grillagée

Référence : 100.459


CHF 65.- / R 3

Salamandres Hi-Light

Les avantages majeurs des salamandres Hi-Light sont:

- ✓ Économies d'énergie considérables allant jusqu'à 65 % par rapport aux salamandres conventionnelles
- ✓ Une atmosphère de travail agréable grâce à moins de déperdition de chaleur
- ✓ Facile d'utilisation
- ✓ Montée très rapide en température (env. 5 sec.)
- ✓ Choix de la pleine ou du 1/3 puissance !
- ✓ Arrêt automatique avec signal acoustique
- ✓ Fonction mémoire du minuteur : garde en mémoire le dernier temps programmé pour être réutilisé !

Les trois étoiles de la Salamandre Hi-Light Bartscher :

 Confort d'utilisation

 Rapidité

 Economie



Salamandre électrique Hi-Light-Lift GN 1/1
Commandes tactiles

3 résistances, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable

3 programmes enregistrables

Résistance chauffante réglable en hauteur

Grille L 530 x P 365 mm

Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW

Dimensions : L 570 x P 530 x H 520 mm

Avec fixation murale

Poids : 50 kg

Référence : 100.573

CHF 3'340.- / R 2




Salamandre électrique Hi-Light-Lift GN 1/1
Comme ci-dessus mais avec enclenchement automatique

Référence : 100.573T

CHF 3'680.- / R 2



-  ✓ Panneau de commande tactile en verre trempé inusable
- ✓ Avec 3 programmes enregistrables

Résultats d'un test comparatif effectué, sur 4 semaines dans un environnement gastronomique,

entre :	Consommation kWh/jour	Consommation kWh/an**	CHF/jour*	CHF/an*
Salamandre traditionnelle et Salamandre Hi-Light 100.553 + 100.553T	20.2	6464	3.64	1'163.52
	7.0	2240	1.26	403.20
Économie	13.2	4224	2.38	760.32

Économie = 65 % - Hypothèse : *1 kW = 0.18 CHF (distribution incluse), **320 jours de travail

Salamandre électrique Hi-Light-Lift GN 2/3

2 résistances

Acier inoxydable

Tête mobile

Grille L 345 x P 310 mm

Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A

Dimensions : L 400 x P 530 x H 515 mm

Avec fixation murale

Poids : 30 kg

Référence : 100.562

CHF 2'630.- / R 2



Salamandre électrique Hi-Light-Lift 3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable

Tête mobile

Grille L 540 x P 370 mm

Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW

Dimensions : L 570 x P 500 x H 520 mm

Avec fixation murale

Poids : 50 kg

Référence : 100.563

CHF 3'340.- / R 2



Salamandre électrique Hi-Light-Lift GN 4/3

Commandes tactiles

4 résistances, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable

3 programmes enregistrables

Tête mobile

Grille L 725 x P 358 mm

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

Dimensions : L 745 x P 600 x H 515 mm

Avec fixation murale

Poids : 56 kg

Référence : 100.574

CHF 4'120.- / R 2



Salamandre électrique Hi-Light-Lift GN 4/3

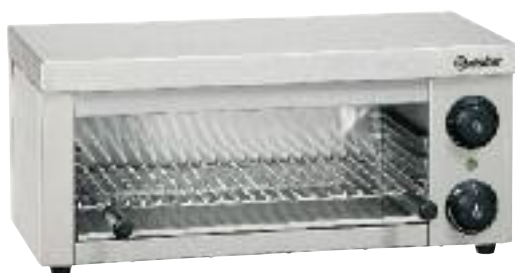
Comme ci-dessus mais avec enclenchement automatique

Référence : 100.574T

CHF 4'480.- / R 2



Salamandres




Salamandre électrique 100

Acier inoxydable
Minuterie
Rhéostat
Puissance : 1NAC 230 V - 2.0 kW
Dimensions : L 610 x P 305 x H 280 mm
Dotation : 1 grille, 1 lèche-frite
Poids : 14 kg
Référence : 151.5001
CHF 345.- / R 1




Salamandre électrique Lift-500

Acier inoxydable
Résistances à infrarouges
Tête mobile
Témoin lumineux
Rhéostat
Grille L 445 x P 325 mm
Lèche-frite
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A
Dimensions : L 470 x P 510 x H 530 mm
Poids : 38.8 kg
Référence : 151.510 
CHF 890.- / R 1



Salamandre électrique 512


2 zones de chauffe à enclenchement séparé
Tête mobile
Lampe témoin
Rhéostat
Grille de L 530 x P 365 mm
Lèche-frite
Puissance : 3NAC 400V - 3.9 kW
Dimensions : L 650 x P 480 x H 560 mm
Poids : 51 kg
Référence : 100.512 
CHF 2'840.- / R 1

Console murale

Référence : 100.513
CHF 85.- / R 3



Salamandre à gaz 520

Tête fixe
Surface de cuisson mobile en hauteur et en continu
Avec grille et lèche-frite
Puissance : gaz 5.0 kW
Dimensions : L 630 x P 380 x H 580 mm
Poids : 51 kg
Référence : 100.520 
CHF 2'940.- / R 1

Console murale

Référence : 100.521
CHF 260.- / R 3

Gril et grill professionnel combiné à gaz en acier inoxydable

- ✓ Avec certification internationale DVGW
- ✓ Maniement simple et sûr grâce à l'allumage Piézo-électrique
- ✓ Protection de surchauffe grâce au système d'aération, certifié DVGW

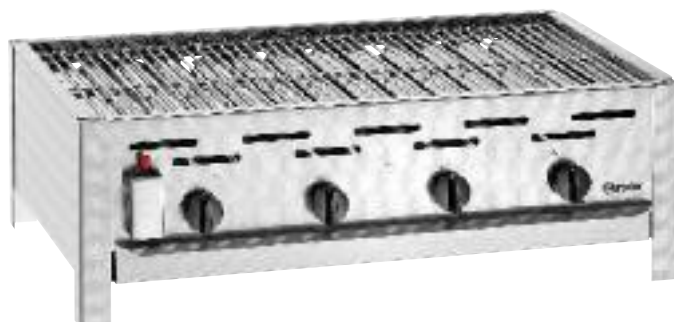
Gril de table à gaz TB1100R

Acier inoxydable
3 brûleurs
Puissance : 11 kW
Système d'allumage pour allumeur piézo
Avec grille, couvre-flammes et bac de récupération
Dimensions : L 650 x P 570 x H 270 mm
Dotation : flexible, dispositif de protection contre la rupture du tuyau et détendeur
Poids : 17.5 kg
Référence : 106.230
CHF 635.- / R 1



Gril de table à gaz TB1470R

Acier inoxydable
4 brûleurs
Puissance : 14.7 kW
Système d'allumage pour allumeur piézo
Avec grille, couvre-flammes et bac de récupération
Dimensions : L 850 x P 555 x H 270 mm
Dotation : flexible, dispositif de protection contre la rupture du tuyau et détendeur
Poids : 23 kg
Référence : 106.250
CHF 785.- / R 1



Fonctionne seulement avec du GPL (propane/butane) !

Support TB1100

Adapté au grill combiné à gaz TB1100R
Acier inoxydable
Dimensions : L 670 x P 530 x H 800 mm
Poids : 5.6 kg
Référence : 106.202
CHF 155.- / R 1



Support TB1470

Adapté au grill combiné à gaz TB1470R
Acier inoxydable
Dimensions : L 815 x P 525 x H 805 mm
Poids : 5.95 kg
Référence : 106.215
CHF 185.- / R 1

Plaques grillades



Détendeur & tuyau
Pour GLP G30/31 - 50 mbar
Référence : 150.3000
CHF 45.- / R 1

Plaque grillade électrique lisse


Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse,
dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Réglage thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 22 kg
Racloir compris
Référence : A370.031
CHF 410.- / R 1

Plaque grillade à gaz lisse


Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse,
dimensions : L 320 x P 480 mm
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 4.0 kW
Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm
Poids : 24 kg
Racloir compris
Référence : A370.033
CHF 520.- / R 1



Plaque grillade électrique lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
de cuisson enclenchables séparément
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Réglage thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 41 kg
Racloir compris
Référence : A370.032 
CHF 650.- / R 1

Plaque grillade à gaz lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
de cuisson enclenchables séparément
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 8.0 kW
Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm
Poids : 45 kg
Racloir compris
Référence : A370.034 
CHF 985.- / R 1

Plaque grillade électrique rainurée

Boîtier acier inox 18/10
 Plaque grillade en fonte rainurée,
 dimensions : L 320 x P 480 mm
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour
 une température de service constante
 Témoin lumineux de chauffe
 Réglage thermostatique
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
 Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
 Poids : 22 kg
 Racloir compris
Référence : A370.035
CHF 525.- / R 1




Plaque grillade à gaz rainurée

Boîtier acier inox 18/10
 Plaque grillade en fonte lisse,
 dimensions : L 320 x P 480 mm
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance gaz : 4.0 kW
 Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm
 Poids : 24 kg
 Racloir compris
Référence : A370.037
CHF 635.- / R 1


Détendeur & tuyau
 Pour GLP G30/31 - 50 mbar
Référence : 150.3000
CHF 45.- / R 1

Plaque grillade électrique rainurée/lisse

Boîtier acier inox 18/10
 Plaque grillade en fonte rainurée/lisse,
 dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
 de cuisson enclenchables séparément
 Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C pour
 une température de service constante
 Témoin lumineux de chauffe
 Réglage thermostatique
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
 Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
 Poids : 41 kg
 Racloir compris
Référence : A370.036 
CHF 785.- / R 1



Plaque grillade à gaz rainurée/lisse

Boîtier acier inox 18/10
 Plaque grillade en fonte rainurée/lisse,
 dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
 de cuisson enclenchables séparément
 4 pieds en plastique à vérins réglables
 Puissance gaz : 8.0 kW
 Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm
 Poids : 45 kg
 Racloir compris
Référence : A370.038 
CHF 1'075.- / R 1

Plaques grillades



Plaque grillade électrique chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée lisse,
dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Réglage thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 1NAC 230V - 3,0 kW - 16A
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 22 kg
Racloir compris
Référence : A370.041
CHF 595.- / R 1


Plaque grillade à gaz chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée lisse,
dimensions : L 320 x P 480 mm
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 4,0 kW
Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm
Poids : 24 kg
Racloir compris
Référence : A370.043
CHF 720.- / R 1


Détendeur & tuyau
Pour GLP G30/31 - 50 mbar
Référence : 150.3000
CHF 45.- / R 1



Plaque grillade électrique chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
de cuisson enclenchables séparément
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Réglage thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3NAC 400V - 6,0 kW
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 41 kg
Racloir compris
Référence : A370.042 
CHF 935.- / R 1

Plaque grillade à gaz chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
de cuisson enclenchables séparément
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 8,0 kW
Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm
Poids : 45 kg
Racloir compris
Référence : A370.044 
CHF 1'250.- / R 1

Plaque grillade électrique chromée rainurée

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée rainurée,
dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Réglage thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 22 kg
Racloir compris
Référence : A370.045
CHF 735.- / R 1




Plaque grillade à gaz chromée rainurée

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée rainurée,
dimensions : L 320 x P 480 mm
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 4.0 kW
Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm
Poids : 24 kg
Racloir compris
Référence : A370.047
CHF 820.- / R 1


Détendeur & tuyau
Pour GLP G30/31 - 50 mbar
Référence : 150.3000
CHF 45.- / R 1

Plaque grillade électrique chromée rainurée/lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée rainurée/lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
de cuisson enclenchables séparément
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Réglage thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 41 kg
Racloir compris
Référence : A370.046 
CHF 1'075.- / R 1



Plaque grillade à gaz chromée rainurée/lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée rainurée/lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
de cuisson enclenchables séparément
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 8.0 kW
Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm
Poids : 45 kg
Racloir compris
Référence : A370.048 
CHF 1'345.- / R 1

Vitrines chauffantes



Vitrine chauffante "Bartscher Deli Compact"

Vitrine à 2 niveaux pour la présentation des snacks chauds.

Extérieur : laqué

Intérieur : fond en acier inoxydable, plafond laqué

Eclairage, thermostat

Bac à eau pour l'humidification

Ouverture de la porte côté service : L 310 x H 418 mm

Contenance : 52 litres

Plage de température : 30 °C à 110 °C

Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW

L 380 x P 465 x H 658 mm

2 grilles réglables en hauteur,

dimensions : L 285 x P 265 mm, L 285 x P 295 mm

Dotation : 1 plaque perforée, 1 bac de remplissage

1 bac à eau amovible (GN 1/9, 65 mm de profondeur)

Poids : 24.3 kg

Référence : 306.057



CHF 730.- / R 1



Vitrine chauffante "Bartscher Deli"

La vitrine est équipée de 3 étagères, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.

✓ Intérieur chromé, extérieur laqué

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

✓ Avec portes coulissantes à l'avant et à l'arrière par conséquent pour un accès par 2 côtés



Vitrine chauffante "Bartscher Deli I"

Contenance : 110 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.84 kW

L 660 x P 437 x H 655 mm

3 grilles réglables en hauteur,

dimensions : L 580 x P 275 mm

L 580 x P 298 mm

L 580 x P 318 mm

Poids : 42 kg

Référence : 306.053



CHF 635.- / R 1



Vitrine chauffante "Bartscher Deli II"

Contenance : 152 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.84 kW

L 900 x P 480 x H 590 mm

3 grilles réglables en hauteur,

dimensions : L 820 x P 315 mm

L 820 x P 340 mm

L 820 x P 360 mm

Poids : 52 kg

Référence : 306.054



CHF 755.- / R 1

Vitrine chauffante "Bartscher Deli III"

Contenance : 373 litres

Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW

L 1200 x P 480 x H 810 mm

3 grilles réglables en hauteur,

dimensions : L 1120 x P 315 mm

L 1120 x P 340 mm

L 1110 x P 360 mm

Poids : 76 kg

Référence : 306.055



CHF 925.- / R 1

Vitrines chauffantes "Bartscher Deli Plus"

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.

- ✓ Intérieur chromé, extérieur acier inoxydable
- ✓ Éclairage LED
- ✓ Plage de température : 30 °C à 90 °C

Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus I"

Contenance : 120 litres
 Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW
 L 690 x P 600 x H 670 mm
 3 grilles,
 dimensions : L 630 x P 335 mm
 L 630 x P 370 mm
 L 630 x P 400 mm

Poids : 47.9 kg

Référence : 305.053

CHF 865.- / R 1



Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus I D" avec portes coulissantes à l'avant et à l'arrière pour un accès par 2 côtés

Contenance : 120 litres
 Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW
 L 695 x P 595 x H 685 mm
 3 grilles,
 dimensions : L 630 x P 335 mm
 L 630 x P 370 mm
 L 630 x P 400 mm

Poids : 45.2 kg

Référence : 305.055

CHF 915.- / R 1



Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus II"

Contenance : 160 litres
 Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
 L 860 x P 570 x H 670 mm
 3 grilles,
 dimensions : L 815 x P 335 mm
 L 815 x P 370 mm
 L 815 x P 400 mm

Poids : 56.3 kg

Référence : 305.054

CHF 995.- / R 1



Buffet de restauration

Buffet de restauration chauffant

Le buffet de restauration chauffant est équipé d'un éclairage, de pare-haleine des 2 côtés, de 2 plans de travail et est monté sur roulettes pour faciliter son transport.

- ✓ Cuve en acier inoxydable avec vanne de vidange
- ✓ Plan de travail en granit Rosa Porrino
- ✓ Parois latérales et corps en bois, couleur noyer
- ✓ 4 roulettes dont 2 avec frein
- ✓ Pare-haleine, éclairage
- ✓ Températures de service 30 °C à 90 °C



Buffet de restauration chauffant

3x GN 1/1, 150 mm profond

Cuve en acier inoxydable pour 3 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 2 kW

L 1200 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 112 kg

Référence : 125.613

CHF 2'850.- / R 1



Glissière à plateaux, 1 pièce

pour le Gastro Buffet, GN 3x 1/1

Acier inoxydable, L 1180 x P 310 mm

Poids : 3.1 kg

Référence : 125.502

CHF 320.- / R 1



Buffet de restauration chauffant

4x GN 1/1, 150 mm profond

Cuve en acier inoxydable pour 4 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A

L 1490 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 136 kg

Référence : 125.618

CHF 3'140.- / R 1



Glissière à plateaux, 1 pièce

pour le Gastro Buffet, GN 4x 1/1

Acier inoxydable, L 1500 x P 310 mm

Poids : 4 kg

Référence : 125.503

CHF 375.- / R 1

Buffet de restauration chauffant

6x GN 1/1, 150 mm profond

2 cuves en acier inoxydable, chacune de 3 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2 kW

Nécessite 2 prises de courant

L 2150 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 184 kg

Référence : 125.623

CHF 4'120.- / R 1



Glissière à plateaux, 1 pièce

pour le Gastro Buffet, GN 6x 1/1

Acier inoxydable, L 2100 x P 310 mm

Poids : 5.9 kg

Référence : 125.504

CHF 560.- / R 1

- ✓ Livré sans bac GN
- ✓ Livré sans glissière à plateaux

Buffet/bar à salades Gastro

Le buffet à salades est équipé d'un éclairage, de pare-haleine des 2 côtés, de 2 plans de travail et est monté sur roulettes pour faciliter son transport.

- ✓ Cuve en acier inoxydable
- ✓ Plan de travail en granit Rosa Porrino
- ✓ Parois latérales et corps en bois, couleur noyer
- ✓ 4 roulettes dont 2 avec frein
- ✓ Pare-haleine, éclairage
- ✓ Températures de service 2 °C à 10 °C



Buffet/bar à salades Gastro

GN 3x 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 3 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 0.236 kW

L 1200 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 112 kg

Référence : 125.507

CHF 3'420.- / R 1



Glissière à plateaux, 1 pièce pour le Gastro Buffet, GN 3x 1/1

Acier inoxydable, L 1180 x P 310 mm

Poids : 3.1 kg

Référence : 125.502

CHF 320.- / R 1



Buffet/bar à salades Gastro

GN 4x 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 4 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 0.507 kW

L 1490 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 152 kg

Référence : 125.513

CHF 3'690.- / R 1



Glissière à plateaux, 1 pièce

pour le Gastro Buffet, GN 4x 1/1

Acier inoxydable, L 1500 x P 310 mm

Poids : 4 kg

Référence : 125.503

CHF 375.- / R 1

Buffet/bar à salades Gastro

GN 6x 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 6 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 0.507 kW

L 2150 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 197 kg

Référence : 125.523

CHF 4'780.- / R 1



Glissière à plateaux, 1 pièce

pour le Gastro Buffet, GN 6x 1/1

Acier inoxydable, L 2100 x P 310 mm

Poids : 5.9 kg

Référence : 125.504

CHF 560.- / R 1




- ✓ Livré sans bac GN
- ✓ Livré sans glissière à plateaux

Vitrines réfrigérées




Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool I"

Éclairage LED
Modèle : intérieur et extérieur en plastique
Froid ventilé
Dégivrage automatique
Contenance : 100 litres
Températures de service : 2 °C à 12 °C, liquide réfrigérant R600a
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW
L 685 x P 455 x H 675 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 600 x P 300 mm
Poids : 40.5 kg
Référence : 700.201G 
CHF 795.- / R 1




Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool II"

Éclairage LED
Modèle : Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
Dégivrage automatique
Contenance : 120 litres
Températures de service : 2 °C à 12 °C, liquide réfrigérant R600a
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW
L 710 x P 575 x H 685 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm
Poids : 57 kg
Référence : 700.202G 
CHF 1'035.- / R 1




Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool II D" avec portes coulissantes à l'avant et à l'arrière pour un accès par 2 côtés

Éclairage LED
Modèle : Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
Dégivrage automatique
Contenance : 120 litres
Températures de service : 2 °C à 12 °C, liquide réfrigérant R600a
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW
L 710 x P 568 x H 686 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm
Poids : 55 kg
Référence : 700.208G 
CHF 1'120.- / R 1



Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool III"


Éclairage LED
Modèle : Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
Dégivrage automatique
Contenance : 160 litres
Températures de service : 2 °C à 12 °C, liquide réfrigérant R600a
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW
L 885 x P 575 x H 685 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 810 x P 370 mm, L 810 x P 400 mm
Poids : 68.4 kg
Référence : 700.203G 
CHF 1'165.- / R 1

Vitrine froide BSB


Accessible des 2 côtés par portes coulissantes
Structure portante en inox
Double vitrage
Froid ventilé et éclairage LED
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 8 °C




Vitrine froide BSB91

Dim. intérieures : L 565 x P 420 x H 460 mm
1 grille 552 x 390 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW
L 910 x P 515 x H 555 mm
Poids : 53 kg
Référence : 700.091F 
CHF 1'680.- / R 2

Vitrine froide BSB111

Dim. intérieures : L 760 x P 420 x H 460 mm
1 grille 752 x 390 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW
L 1110 x P 515 x H 555 mm
Poids : 58 kg
Référence : 700.110F 
CHF 1'830.- / R 2

Vitrine froide BSB131

Dim. intérieures : L 965 x P 420 x H 460 mm
1 grille 952 x 390 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW
L 1110 x P 515 x H 555 mm
Poids : 63 kg
Référence : 700.131F 
CHF 1'980.- / R 2

Grille chromée pour 700.091F

Avec crochets
Dim. : 552 x 390 mm
Référence : GRC91
CHF 70.- / R 3


Grille chromée pour 700.110F

Avec crochets
Dim. : 752 x 390 mm
Référence : GRC111
CHF 75.- / R 3

Grille chromée pour 700.131F

Avec crochets
Dim. : 952 x 390 mm
Référence : GRC131
CHF 80.- / R 3

Présentoir réfrigéré 67L avec 8 bacs GN 1/6

Boîtier en acier inox
Couvercle en verre sécurit
Pour 1 x GN 1/1 ou 1 x GN 1/3, bacs GN de 100 mm profondeur
Plan de travail en polyéthylène
Froid statique
Dégivrage automatique
Contenance : 67 Liter
Liquide réfrigérant R600a
Températures de service : 0 °C à 10 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
L 765 x P 610 x H 330 mm
Dotation :
3 entretoises : longueur 360 mm, largeur 30 mm
8 bacs GN 1/6, profondeur 100 mm, acier inoxydable 18/10 inclus
Poids : 25.7 kg
Référence : 700.211G 
CHF 1'320.- / R 1



Chafing Dish électrique "COOL + HOT" GN 1/1

Un appareil - deux fonctions: chaud ou froid au choix.
Idéal pour la présentation économe de l'espace des mets chauds ou froids et des boissons froides, par ex. pour buffets, restauration ou service traiteur.
Corps en tôle d'acier laqué, support en acier inoxydable
Bac 1/1 GN, 65 mm de profond.
Température de service : -5 °C à +75 °C
Liquide réfrigérant R134
Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW
L 610 x P 360 x H 450 mm
1 bac GN 1/1 en inox, profondeur 65 mm et
1 couvercle coulissant amovible en plexiglas inclus
Poids : 15.3 kg
Référence : 500.850
CHF 655.- / R 1



Vitrines réfrigérées

Pour une présentation attrayante

- ✓ Présentation stimulante pour des achats spontanés
- ✓ Éclairage mettant en valeur les marchandises exposées
- ✓ Le froid ventilé garanti une répartition égale de la température dans toute la vitrine
- ✓ Le dégivrage est automatique
- ✓ Sa conception compacte permet de la placer presque partout.
- ✓ La hauteur des grilles robustes est réglable et permet de modeler l'espace intérieur à souhait (jusqu'à 5 étages, selon les modèles)
- ✓ Liquide réfrigérant écologique sans CFC



Mini vitrine réfrigérée 58L


Avec éclairage
Contenance : 58 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 425 x P 380 x H 805 mm
Dotation : 2 grilles amovibles
Poids : 28.5 kg
Référence : 700.258G 
CHF 490.- / R 1




Mini vitrine réfrigérée 78L

Avec éclairage
Contenance : 78 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 425 x P 385 x H 960 mm
Dotation : 3 grilles amovibles
Poids : 32.5 kg


Mini vitrine réfrigérée 78 L, blanche

Référence : 700.578G
CHF 565.- / R 1 


Mini vitrine réfrigérée 78 L, noire

Référence : 700.277G
CHF 565.- / R 1 


Mini vitrine réfrigérée 78 L, argent

Référence : 700.778G
CHF 610.- / R 1 

Mini vitrine réfrigérée 78L, acier inoxydable


Acier inoxydable
Avec éclairage LED
Contenance : 78 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
4 pieds réglables en hauteur
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 430 x P 390 x H 986 mm
Dotation : 3 grilles amovibles, chromées
Poids : 41.8 kg
Référence : 700.478G 
CHF 1'190.- / R 1

Mini vitrine réfrigérée 86L

2 portes bombées pour un accès par l'avant et l'arrière
Avec éclairage
Contenance : 86 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 425 x P 435 x H 980 mm
Dotation : 3 grilles amovibles
Poids : 36.5 kg
Référence : **700.678G** 
CHF 610.- / R 1




Mini vitrine réfrigérée 98L

Avec éclairage
Contenance : 98 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 425 x P 380 x H 1100 mm
Dotation : 4 grilles amovibles
Poids : 37.5 kg
Référence : **700.298G** 
CHF 610.- / R 1



Mini vitrine réfrigérée 235L


Avec éclairage LED (sur l'avant)
Contenance : 235 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
4 roulettes dont 2 avec frein
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW
L 520 x P 485 x H 1700 mm
Dotation : 4 grilles amovibles
Poids : 77 kg
Référence : **700.335G** 
CHF 1'325.- / R 1



Vitrines réfrigérées




Vitrine de gâteau 72L

Modèle : boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour
1 porte, charnière de porte à droite
Éclairage LED enclenchables séparément
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
Dégivrage automatique
Contenance : 72 litres
Températures de service : 2 °C à 10 °C
Liquide réfrigérant R600a
Commande électronique à affichage numérique
Humidité de l'air : max. 70 %
Bâti rotatif :
- Enclenchables séparément
- Arrêt automatique de la rotation à l'ouverture de la porte
- Avec 4 grilles soudées fixes, Ø 315 mm, espacement entre grilles 160 mm
- Amovibles pour un nettoyage facile
Puissance : 1NAC 230V - 0.17 kW
Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 983 mm
Poids : 39 kg
Référence : 700.207G 
CHF 1'425.- / R 1




Vitrine de gâteau 100L

Avec ses 4 vitres solides en verre, cette vitrine de cuisine est parfaitement appropriée pour une présentation attirante des tartes, gâteaux et autres snacks.
Socle en acier inoxydable
Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour, vitre de sécurité
1 porte, charnière de porte à droite
Éclairage LED enclenchable séparément
Froid ventilé avec 1 ventilateur
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 100 litres
Température de service : 2 °C à 8 °C
Liquide réfrigérant R600a
Commande électronique, affichage numérique
4 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur, Ø 390 mm, amovible pour un nettoyage facile
Puissance : 0,23 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : Ø 495 mm, hauteur 1065 mm
Poids : 53 kg
Référence : 700.213G 
CHF 1'580.- / R 1



Vitrine de gâteau 400L


Socle en acier inoxydable
Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour, vitre de sécurité
1 porte, charnière de porte à droite
Éclairage LED enclenchable séparément
Froid ventilé avec 1 ventilateur
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 400 litres
Température de service : 2 °C à 10 °C
Liquide réfrigérant R134a
Commande électronique, affichage numérique
Humidité de l'air : max. 75 %
6 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur, Ø 530 mm, amovible pour un nettoyage facile
5 roulettes dont 2 avec frein
Puissance : 1NAC 220-234V - 0.48 kW
Dimensions : Ø 680 mm, hauteur 1750 mm
Poids : 131 kg
Référence : 700.214 
CHF 3'980.- / R 1

Réfrigérateur à boissons 88L

Contenance : 28 bouteilles / 88 litres
Régulation de température mécanique en continu
Froid statique
Températures de service : 2 °C à 10 °C, liquide réfrigérant R600a
Éclairage plafonnier LED à faible consommation d'énergie commutable séparément
Butoir de porte à droite, permutable
2 pieds réglables en hauteur sur la face avant
Puissance : 1 NAC 230V - 0.085 kW (éclairage LED 0.8 W)
L 430 x P 480 x H 825 mm
5 grilles porte-bouteilles chromées
+ 1 une grille chromée incluses, chacune amovible
Poids : 23.4 kg
Référence : 700.082G
CHF 380.- / R 1




Refroidisseur de bouteilles 220L

Intérieur acier inoxydable, extérieur tôle d'acier peint
Portes à double vitrage
Fermant à clé, éclairage intérieur
Froid ventilé
Réglage en continu de la température mécanique
Contenance nette : 220 litres
Températures de service : 2 °C à 10 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW
L 920 x P 550 x H 920 mm
2 grilles en acier inoxydable
Poids : 82.2 kg
Référence : 110.138 
CHF 1'090.- / R 1



Réfrigérateur à boissons 320LN


Intérieur blanc, extérieur blanc
Contenance nette : 320 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Températures de service : 0 °C à 10 °C
Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt
Dégivrage automatique
Évaporateur sur l'arrière
Porte vitrée à cadre aluminium
Porte réversible
Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW
L 600 x P 600 x H 1730 mm
5 grilles amovibles
Poids : 67 kg
Référence : 700.321 
CHF 1'250.- / R 1



Congélateurs / Réfrigérateurs




Congélateur 200LN

Intérieur blanc, extérieur blanc
Contenance nette : 196 litres
Froid statique
Fluide de refroidissement R600a
Dégivrage manuel
Températures de service : jusqu'à -18 °C
Lampes-témoin, signalisation de service et lampe d'alarme
Porte réversible
6 tiroirs
Classe d'efficacité énergétique : A+
Consommation d'énergie : 235 kWh/année
Puissance : 1NAC 230V - 0.165 kW
L 600 x P 620 x H 1450 mm
Poids : 53 kg
Bac à glaçons inclus
Référence : 700.341 
CHF 780.- / R 1



Réfrigérateur 590LW

Matériaux : extérieur acier thermolaqué, intérieur ABS
Couleur : blanc
Contenance : 590 litres
Froid ventilé
Commandes digitales
Dégivrage automatique
Température de service : 0 °C à 8 °C, réfrigérant R600a
Pour une température ambiante de max. 30 °C
Classification 4
Bouton marche/arrêt avec lampe témoin
Fermeture de porte automatique, serrure
Charnière réversible
Classe d'efficacité énergétique : E
Consommation d'énergie : 949 kWh/année
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW
L 770 x P 735 x H 1910 mm
4 grilles 2/1 GN amovibles, plastifiées, incluses
Poids : 101 kg
Référence : 700.800 
CHF 1'690.- / R 1



Congélateur TKS32

pour les liqueurs et les aliments congelés
Contenance brute : 32 litres
Contenance :
8 bouteilles (0,7l) debout, 3 bouteilles (0,7l) couchées
Froid statique
Liquide réfrigérant : R600a
Températures de service : -15 °C à -25 °C
Puissance : 1NAC 220-240V - 0.053 kW
L 472 x P 450 x H 492 mm
Poids : 18.5 kg
Référence : 700.077
CHF 305.- / R 1


Congélateurs

- ✓ Matériau : extérieur acier laqué, intérieur aluminium
- ✓ Couleur : blanc
- ✓ Couvercle rabattable, plastique ABS
- ✓ Froid statique
- ✓ Réglage thermostatique de la température
- ✓ Affichage numérique
- ✓ Dégivrage manuel
- ✓ Liquide réfrigérant R600a
- ✓ Température de service : -25 °C à -15 °C
- ✓ Isolation : cyclopentane C5, 80 mm
- ✓ Pour température ambiante jusqu'à 38 °C max
- ✓ Classe de climat : ST
- ✓ Classe d'efficacité : A
- ✓ Interrupteur marche/arrêt
- ✓ Témoins
- ✓ Éclairage LED
- ✓ Pieds réglables en hauteur


Congélateur 252LW

Contenance : 252 litres
Consommation d'énergie : 40 kWh/année
Puissance : 1NAC 230V - 0.11 kW
Intérieur L 889 x P 527 x H 426-680 mm
Extérieur L 1035 x P 670 x H 830 mm
Dotation : 2 paniers à accrocher, dim. unitaires: L 230 x P 490 x H 210 mm
Poids : 48.2 kg
Référence : **700.965** 
CHF 925.- / R 1

Congélateur 368LW

Contenance : 368 litres
Consommation d'énergie : 46 kWh/année
Puissance : 1NAC 230V - 0.125 kW
Intérieur L 1131 x P 532 x H 430-680 mm
Extérieur L 1275 x P 670 x H 830 mm
Dotation : 3 paniers à accrocher, dim. unitaires: L 230 x P 490 x H 210 mm
Poids : 54.8 kg
Référence : **700.963** 
CHF 995.- / R 1

Congélateur 458LW

Contenance : 458 litres
Consommation d'énergie : 55 kWh/année
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW
Intérieur L 1392 x P 531 x H 430-680 mm
Extérieur L 1535 x P 758 x H 830 mm
Dotation : 3 paniers à accrocher, dim. unitaires: L 230 x P 490 x H 210 mm
Poids : 71.8 kg
Référence : **700.966** 
CHF 1'195.- / R 1



Congélateurs / Réfrigérateurs



Réfrigérateur 130L

Charnière à droite
Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm
Contenance brute : 130 litres
Commandes digitales avec affichage
Températures de service : de +2 °C à +8 °C
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox
Avec serrure de série
Dégivrage automatique
2 grilles 500 x 415 mm et une grille
500 x 211 mm incluses
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW
L 600 x P 615 x H 855 mm
Poids : 44 kg
Référence : 700.830F
CHF 880.- / R 2



Réfrigérateur avec porte vitrée 130LGT

Charnière à droite
Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm
Contenance brute : 130 litres
Commandes digitales avec affichage
Températures de service : de +2 °C à +8 °C
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox
Avec serrure de série
Dégivrage automatique
2 grilles 500 x 415 mm et une grille
500 x 211 mm incluses
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW
L 600 x P 615 x H 855 mm
Poids : 44 kg
Référence : 700.835F
CHF 990.- / R 2



Petite grille pour réfrigérateurs

700.830F, 835F, 860F & 865F
L 500 x P 211 mm
Référence : GRP200
CHF 28.- / R 3

Grande grille pour réfrigérateurs

700.830F, 835F, 860F & 865F
L 500 x P 415 mm
Référence : GRP400
CHF 32.- / R 3



Congélateur 130L

Charnière à droite
Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm
Contenance brute : 120 litres
Commandes digitales avec affichage
Températures de service : de -18 °C à -22 °C
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox
Avec serrure de série
Dégivrage manuel
2 grilles fixes 480 x 440 mm
(espacement : 160 mm)
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW
L 600 x P 615 x H 855 mm
Poids : 45 kg
Référence : 700.840F
CHF 945.- / R 2



Congélateur avec porte vitrée 130LGT


Charnière à droite
Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm
Contenance brute : 120 litres
Commandes digitales avec affichage
Températures de service : de -18 °C à -22 °C
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox
Avec serrure de série
Dégivrage manuel
2 grilles fixes 480 x 440 mm
(espacement : 160 mm)
Puissance : 1NAC 230V - 0.36 kW
L 600 x P 615 x H 855 mm
Poids : 45 kg
Référence : 700.845F
CHF 1'575.- / R 2



Pour positionner ces appareils sous un plan de travail il faut s'assurer d'une aération suffisante. Les possibilités sont:


- ✓ une distance de 30 mm au minimum entre le dessous du plan et l'appareil
- ✓ une découpe d'aération (minimum 180 cm²) sur l'arrière du plan de travail
- ✓ sur les côtés suffisamment de place pour l'aération

Réfrigérateur 340L

Charnière à droite
Dim. intérieures L 480 x P 450 x H 1580 mm
Contenance brute : 340 litres
Commandes digitales avec affichage
Températures de service : de +2 °C à +8 °C
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox
Avec serrure de série
Dégivrage automatique
3 grilles 500 x 415 mm une grille 500 x 211 mm incluses
Puissance : 1NAC 230V - 0.185 kW
L 600 x P 615 x H 1855 mm
Poids : 69 kg
Référence : 700.860F 
CHF 1'350.- / R 2




Congélateur 340L

Charnière à droite
Dim. intérieures L 480 x P 450 x H 1580 mm
Contenance brute : 340 litres
Commandes digitales avec affichage
Températures de service : de -18 °C à -22 °C
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox
Avec serrure de série
Dégivrage manuel
6 grilles fixes 480 x 440 mm (espacement : 210 mm)
Puissance : 1NAC 230V - 0.21 kW
L 600 x P 615 x H 1855 mm
Poids : 74 kg
Référence : 700.870F 
CHF 1'560.- / R 2




Réfrigérateur avec porte vitrée 340LGT

Charnière à droite
Dim. intérieures L 480 x P 450 x H 1580 mm
Contenance brute : 340 litres
Commandes digitales avec affichage
Températures de service : de +2 °C à +8 °C
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox
Avec serrure de série
Dégivrage automatique
3 grilles 500 x 415 mm une grille 500 x 211 mm incluses
Puissance : 1NAC 230V - 0.185 kW
L 600 x P 615 x H 1855 mm
Poids : 71 kg
Référence : 700.865F 
CHF 1'450.- / R 2



Congélateur avec porte vitrée 340LGT

Charnière à droite
Dim. intérieures L 480 x P 450 x H 1580 mm
Contenance brute : 340 litres
Commandes digitales avec affichage
Températures de service : de -18 °C à -22 °C
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox
Avec serrure de série
Dégivrage manuel
6 grilles fixes 480 x 440 mm (espacement : 210 mm)
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW
L 600 x P 615 x H 1855 mm
Poids : 76 kg
Référence : 700.875F 
CHF 2'165.- / R 2




Armoires frigorifiques pour grilles GN 2/1 avec froid ventilé


- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ Grilles réglables
- ✓ Pieds à vérins réglables
- ✓ Dégivrage automatique
- ✓ Commandes digitales
- ✓ Bouton marche/arrêt, lampe témoin
- ✓ Pour une température ambiante jusqu'à 42 °C max.

Sur demande aussi disponible pour froid centralisé


Armoire frigorifique

Contenance brute : 700 litres
 Charnière à **droite**
 Avec serrure et éclairage
 Températures de service :
 de +2 °C à +8 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
 L 730 x P 835 x H 2090 mm
 Poids : 112 kg
 Dotation : 3 grilles 
Référence : 702.655
CHF 2'880.- / R 2


Armoire frigorifique

idem 701.655, mais
 Charnière à **gauche**
Référence : 702.655L
CHF 2'960.- / R 2 

Congélateur


Contenance brute : 700 litres
 Charnière à **droite**
 Avec serrure et éclairage
 Températures de service :
 de -18 °C à -20 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.59 kW
 L 730 x P 835 x H 2090 mm
 Poids : 112 kg
 Dotation : 3 grilles
Référence : 702.755 
CHF 3'480.- / R 2

Congélateur


idem 701.755, mais
 Charnière à **gauche**
Référence : 702.755L
CHF 3'560.- / R 2 



Armoire frigorifique double

Contenance brute : 1400 litres
 Avec serrure et éclairage
 Températures de service : de +2 °C à +8 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.525 kW
 L 1460 x P 835 x H 2090 mm
 Poids : 172 kg
 Dotation : 6 grilles
Référence : 702.245 
CHF 4'260.- / R 2


Congélateur double

Contenance brute : 1400 litres
 Avec serrure et éclairage
 Températures de service : de -18 °C à -20 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.93 kW
 L 1460 x P 835 x H 2090 mm
 Poids : 172 kg
 Dotation : 6 grilles
Référence : 702.345 
CHF 4'980.- / R 2


1 paire de glissières
Référence : 701.066
CHF 26.- / R 3

Grille GN 2/1
Référence : 701.082
CHF 29.- / R 3


Réfrigérateur combiné

2 compartiments séparés
2 compresseurs
Contenance brute : 2 x 330 litres
Charnière à **droite**
Températures de service : de +2 °C à +8 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.722 kW
L 730 x P 835 x H 2090 mm
Poids : 142 kg
Dotation : 3 grilles
Référence : 702.235 
CHF 4'380.- / R 2


Réfrigérateur combiné

idem 701.235, mais
Charnière à **gauche**
Référence : 702.235L 
CHF 4'520.- / R 2


Congélateur combiné

2 compartiments séparés
2 compresseurs
Contenance brute : 2 x 330 litres
Charnière à **droite**
Température de service : de -18 à -20 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.18 kW
L 730 x P 835 x H 2090 mm
Poids : 142 kg
Dotation : 3 grilles
Référence : 702.232 
CHF 5'600.- / R 2


Congélateur combiné

idem 701.232, mais
Charnière à **gauche**
Référence : 702.232L 
CHF 5'740.- / R 2


Réfrigérateur / congélateur combiné

2 compartiments séparés
2 compresseurs
Contenance brute : 2 x 330 litres
Charnière à **droite**
Température de service : de +2 °C à +8 °C et -18 °C à -20 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.96 kW
L 730 x P 835 x H 2090 mm
Poids : 142 kg
Dotation : 3 grilles
Référence : 702.335 
CHF 4'990.- / R 2


Réfrigérateur / congélateur combiné

idem 701.335, mais
Charnière à **gauche**
Référence : 702.335L 
CHF 5'190.- / R 2


Armoire frigorifique

Avec compresseur dessous
Contenance brute : 700 litres
Charnière à **droite**
Températures de service : de +2 °C à +8 °C
Avec éclairage
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
L 720 x P 850 x H 1940 mm
Poids : 112 kg
Dotation : 3 grilles
Référence : 701.455 
CHF 2'880.- / R 2


Armoire frigorifique

idem 701.455, mais
Charnière à **gauche**
Référence : 701.455L 
CHF 2'960.- / R 2

Congélateur

Avec compresseur dessous
Contenance brute : 700 litres
Charnière à **droite**
Température de service : de -18 à -20 °C
Avec éclairage
Puissance : 1NAC 230V - 0.59 kW
L 720 x P 850 x H 1940 mm
Poids : 112 kg
Dotation : 3 grilles
Référence : 701.465 
CHF 3'490.- / R 2

Congélateur

idem 701.465, mais
Charnière à **gauche**
Référence : 701.465L 
CHF 3'570.- / R 2

1 paire de glissières
Référence : 701.066
CHF 26.- / R 3

Grille GN 2/1
Référence : 701.082
CHF 29.- / R 3



Présentoirs réfrigérés



Présentoirs réfrigérés pour bac GN 100 mm de profondeur

- ✓ Acier inoxydable avec verre pare-haleine
- ✓ Commandes électroniques
- ✓ Évaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermomètre digital
- ✓ Compresseur avec cuve réfrigérée
- ✓ Système de refroidissement statique
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Températures de service : 0 °C à 10 °C



Livré sans bac GN

Présentoir réfrigéré GL4 5 x GN 1/4

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW
L 1200 x P 340 x H 425 mm

Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

Poids : 36.4 kg

Référence : 110.170

CHF 915.- / R 1



Présentoir réfrigéré GL4 6 x GN 1/4

Puissance : 1NAC 230V - 0.194 kW
L 1400 x P 340 x H 425 mm

Dotation :

1 entretoise : 264 x 63 x 13 mm
4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm mm

Poids : 40.6 kg

Référence : 110.171

CHF 995.- / R 1



Présentoir réfrigéré GL4 7 x GN 1/4

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW
L 1500 x P 340 x H 425 mm

Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

Poids : 41.4 kg

Référence : 110.172

CHF 1'060.- / R 1



Présentoir réfrigéré GL4 8 x GN 1/4

Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 1800 x P 340 x H 425 mm

Dotation :

1 entretoise : 264 x 134 x 13 mm
4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
8 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

Poids : 46.8 kg

Référence : 110.173

CHF 1'190.- / R 1



Présentoir réfrigéré GL4 10 x GN 1/4

Puissance : 1NAC 230V - 0.194 kW
L 2200 x P 340 x H 425 mm

Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
4 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

Poids : 51 kg

Référence : 110.174

CHF 1'350.- / R 1



Console inox

Par pièce (GN 1/4)

Référence : 754.054

CHF 75.- / R 3

Bacs GN pages 46, 47



Console inox
Par pièce (GN 1/3)
Référence : 754.050
CHF 79.- / R 3

Présentoir réfrigéré GL3 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW
 L 1200 x P 400 x H 425 mm
 Dotation :
 1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
 4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm
 Poids : 39.4 kg
Référence : 110.175
CHF 940.- / R 1



Présentoir réfrigéré GL3 5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW
 L 1500 x P 400 x H 425 mm
 Dotation :
 1 entretoise : 326 x 77 x 13 mm
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
 6 entretoises : 326 x 25 x 13 mm
 Poids : 45.4 kg
Référence : 110.176
CHF 1'090.- / R 1



Présentoir réfrigéré GL3 8 x GN 1/3

Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
 L 1800 x P 400 x H 425 mm
 Dotation :
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
 8 entretoises : 326 x 25 x 13 mm
 Poids : 51.9 kg
Référence : 110.178
CHF 1'230.- / R 1



Présentoir réfrigéré GL3 9 x GN 1/3

Puissance : 1NAC 230V - 0.194 kW
 L 2000 x P 400 x H 425 mm
 Dotation :
 1 entretoise : 326 x 40 x 13 mm
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm
 9 entretoises : 326 x 25 x 13 mm
 Poids : 55.4 kg
Référence : 110.179
CHF 1'380.- / R 1



Bartscher Sushi Bar

Pour une présentation optimale de vos plats, comme par exemple des sushi ou des tapas.

- ✓ Possibilité d'équipement : 5x GN 1/2, jusqu'à 40 mm de profondeur
- ✓ Vitre frontale panoramique arrondie
- ✓ Côté service avec portes coulissantes en verre pour un réachalandage aisé
- ✓ Système de refroidissement statique avec tube de tête d'évaporateur supplémentaire

Bartscher Sushi Bar 5x GN 1/2

Boîtier synthétique, argenté, surface d'appui CNS 18/10
 Commande électronique
 Dégivrage automatique
 Liquide réfrigérant : R600a
 Température de service : 2 °C à 7 °C
 Eclairage peu énergivore par diode commutable séparément
 Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
 L 1800 x P 425 x H 295 mm
 Dotation : 1 entretoise incluse (longueur 325 mm, largeur 30 mm)
 Poids : 45 kg
Référence : 110.135G
CHF 1'580.- / R 1



Livré sans bac GN

Présentoirs réfrigérés



Présentoirs réfrigérés pour bac GN 150 mm de profondeur

- ✓ Acier inoxydable avec couvercle en inox
- ✓ Commandes électroniques
- ✓ Évaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermomètre digital
- ✓ Compresseur avec cuve réfrigérée
- ✓ Système de refroidissement statique
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Températures de service : 0 °C à 10 °C



Présentoir réfrigéré ED 5 x GN 1/4

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW
L 1200 x P 340 x H 275 mm

Dotation :

4 entretoises : 180 x 25 x 10 mm

6 entretoises : 264 x 25 x 10 mm

Poids : 23.6 kg

Référence : 110.310

CHF 1'040.- / R 1



Présentoir réfrigéré ED 7 x GN 1/4

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW
L 1500 x P 340 x H 275 mm

Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 10 mm

6 entretoises : 264 x 25 x 10 mm

Poids : 26 kg

Référence : 110.314

CHF 1'140.- / R 1



Livré sans bac GN



Présentoir réfrigéré ED 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW
L 1200 x P 400 x H 275 mm

Dotation :

1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm

4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

Poids : 24.8 kg

Référence : 110.320

CHF 1'070.- / R 1



Présentoir réfrigéré ED 5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW
L 1500 x P 400 x H 275 mm

Dotation :

1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm

4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm


Poids : 27.8 kg

Référence : 110.322

CHF 1'190 / R 1




Saladette 438T1

Acier inoxydable
 Pour 3 x GN 1/3, 2 x GN 1/2 ou 1 x GN 1/1,
 bacs GN de 150 mm profond.
 Plan de travail en polyéthylène
 1 porte, porte réversible
 Froid ventilé
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Contenance : 140 litres
 Liquide réfrigérant R134a
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, thermostat Carrel
 Évaporateur coulé dans la mousse
 Puissance : 1NAC 230-240V - 0.23 kW
 L 438 x P 700 x H 882 mm
 Dotation :
 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm
 1 grille GN 1/1
 Poids : 43 kg
Référence : 200.270 
 CHF 1'120.- / R 2



Livré sans bac GN

Saladette 900T2

Acier inoxydable
 Pour 2 x GN 1/1 et 3 x GN 1/6 (ou 6 x GN 1/3 et 3 x GN 1/6),
 bacs GN de 150 mm profond.
 Plan de travail en polyéthylène
 2 portes
 Froid ventilé
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Contenance : 260 litres
 Liquide réfrigérant R134a
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Avec évaporateur coulé dans la mousse
 Puissance : 1NAC 220-240V - 0.204 kW
 L 900 x P 700 x H 870 mm
 Dotation :
 2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm
 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm
 Poids : 61.6 kg
Référence : 200.256 
 CHF 1'380.- / R 2



Bacs GN pages 46, 47



Saladette pour pizzeria 900T2

Acier inoxydable avec plan de travail en granit
Présentoir pour 5 x GN 1/6 (ou 2 x GN 1/3 et
1 x GN 1/6), bacs GN de 150 mm profond.

2 portes

Froid ventilé

Commandes électroniques

Évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 260 litres

Liquide réfrigérant R134a

Température de service : de 0 °C à 10 °C

Avec évaporateur coulé dans la mousse

Puissance : 1NAC 220-240V - 0.204 kW

L 900 x P 700 x H 1080 mm

Dotation :

4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm

Poids : 90 kg

Référence : 200.258

CHF 1'690.- / R 2



Livré sans bac GN



Saladette 900T2 +GL

Acier inoxydable, brossé

Pour 3 x GN 1/6 et 2 x GN 1/1,

bacs GN de 150 mm profond.

Plan de travail en polyéthylène

2 portes

Froid ventilé

Commandes électroniques

Évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 250 litres

Liquide réfrigérant R134a

Température de service : de 0 °C à 10 °C

Avec évaporateur coulé dans la mousse

Puissance : 1NAC 230V - 0.187 kW

L 900 x P 700 x H 1265 mm

Dotation :

2 grilles GN 1/1 en acier inoxydable

2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm

2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm

4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm

Poids : 57 kg

inclus Vitrine en verre 900T2 +GL

avec 1 étagère intermédiaire en verre,

L 856 x P 298 mm

hauteur utile maximale :

en bas 230 mm, en haut 168 mm

Kit complet - facile de montage

L 880 x P 540 x H 425 mm

Poids : 25.4 kg


Référence : 200.275

CHF 1'970.- / R 1



Bacs GN pages 46, 47


Table de préparation 900T2

Acier inoxydable
Présentoir avec couvercle pour 5 x GN 1/6,
bacs GN de 150 mm profond.
2 portes
Froid ventilé
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 260 litres
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Avec évaporateur coulé dans la mousse
Puissance : 1NAC 220-240V - 0.204 kW
L 900 x P 700 x H 990 mm
Dotation :
5 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm
Poids : 62 kg
Référence : 200.259 
CHF 1'770.- / R 2




Livré sans bac GN

Mini table réfrigérée 900T2

Acier inoxydable
2 portes
Froid ventilé
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 260 litres
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Avec évaporateur coulé dans la mousse
Puissance : 1NAC 220-240V - 0.204 kW
L 900 x P 700 x H 870 mm
Poids : 60.2 kg
Référence : 110.156 
CHF 1'610.- / R 2



Mini table réfrigérée 900T1S2

Acier inoxydable
1 porte
2 tiroirs, dimension intérieure des tiroirs, chaqu'un :
L 304 x P 515 x H 140 mm
Froid ventilé
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 260 litres
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Avec évaporateur coulé dans la mousse
Puissance : 1NAC 220-240V - 0.204 kW
L 900 x P 700 x H 870 mm
Poids : 68 kg
Référence : 110.157 
CHF 2'280.- / R 2



Tables pour pizzaiolo



Table pour pizzaiolo Eco 1600

L 1600 x P 700 x H 1150 mm
 Avec compresseur - Froid ventilé
 2 portes 600/400 et
 Vitrine pour 6 bacs GN 1/4
 3 tiroirs 600/400 non réfrigéré
 Température de service : +2° à 8 °C
 Acier inoxydable
 Plan de travail en granit et pare-haleine en verre
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.427 kW
 Poids : 175 kg
Référence : 66200030
 CHF 4'250.- / R 2



Livré sans bac GN



Table pour pizzaiolo Eco 2120

L 2120 x P 700 x H 1265 mm
 Avec compresseur - Froid ventilé
 3 portes 600/400 et
 Vitrine pour 9 bacs GN 1/4
 3 tiroirs 600/400 non réfrigéré
 Température de service : +2° à 8 °C
 Acier inoxydable
 Plan de travail en granit et pare-haleine en verre
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.560 kW
 Poids : 285 kg
Référence : 66200060
 CHF 5'280.- / R 2



Glissières par paire
 Référence : 62401231
 CHF 29.- / R 3

Grille 600/400
 Référence : 64700092
 CHF 38.- / R 3




Bac plastique
 H 70 mm
 L 600 x P 400 mm
 Référence : 012.248
 CHF 30.- / R 3

Bac plastique
 H 100 mm
 L 600 x P 400 mm
 Référence : 100.909
 CHF 35.- / R 3

Couvercle
 pour bac
 L 600 x P 400 mm
 Référence : 012.262
 CHF 18.- / R 3

Bacs GN pages 46, 47

Table pour pizzaiolo Tequila 1500

L 1500 x P 800 x H 1420 mm
 Avec compresseur - Froid ventilé
 2 portes 600/400 et
 5 tiroirs 600/400 non réfrigéré
 Température de service : +2° à 8 °C
 Vitrine 6 x GN 1/3 avec compresseur
 Acier inoxydable
 Plan de travail en granit et pare-haleine en verre
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 0.385 + 0.200 kW
 Poids : 210 kg
Référence : 66200090 
 CHF 6'390.- / R 2



Livré sans bac GN

Table pour pizzaiolo Tequila 1900



L 1900 x P 800 x H 1420 mm
 Avec compresseur - Froid ventilé
 2 portes 600/400 et
 7 tiroirs 600/400 non réfrigéré
 Température de service : +2° à 8 °C
 Vitrine 9 x GN 1/3 avec compresseur
 Acier inoxydable
 Plan de travail en granit et pare-haleine en verre
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 0.437 + 0.150 kW
 Poids : 275 kg
Référence : 66200130 
 CHF 6'950.- / R 2



Table pour pizzaiolo Tequila 2420

L 2420 x P 800 x H 1420 mm
 Avec compresseur - Froid ventilé
 3 portes 600/400 et
 7 tiroirs 600/400 non réfrigéré
 Température de service : +2° à 8 °C
 Vitrine 12 x GN 1/3 avec compresseur
 Acier inoxydable
 Plan de travail en granit et
 pare-haleine en verre
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance :
 2 x 1NAC 230V - 0.437 + 0.150 kW
 Poids : 350 kg
Référence : 66200150 
 CHF 7'810.- / R 2



Bacs GN pages 46, 47

Tables frigorifiques 2 x GN 1/1 - autonome

Corps de 760 mm de hauteur



Inclus : 1 grille et une paire de glissières par porte

Table frigorifique sans plan de travail

L 1235 x P 700 x H 860 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
2 portes GN 1/1 - contenance 345 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW
Poids : 88 kg
Référence : 66121205
CHF 3'185.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier

L 1235 x P 700 x H 900 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
2 portes GN 1/1 - contenance 345 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW
Poids : 95 kg
Référence : 66121200
CHF 3'310.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 1235 x P 700 x H 900 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
2 portes GN 1/1 - contenance 345 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW
Poids : 96 kg
Référence : 66121210
CHF 3'450.- / R 2



Colonne de tiroirs

3 x 1/3 - GN 1/1
Hauteur utile : 141 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157065
CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs

1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
Hauteur utile : 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157070
CHF 530.- / R 2



Colonne de tiroirs

2 x 1/2 - GN 1/1
Hauteur utile : 286 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157060
CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs
1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox
Référence : A101.091
CHF 34.- / R 3

Glissières par paire
Référence : 62401230
CHF 29.- / R 3

Set de 4 roues
2 avec frein
Référence : 64700553
CHF 245.- / R 3

Corps de 760 mm de hauteur



Inclus : 1 grille et une paire de glissières par porte

Table frigorifique sans plan de travail

L 1132 x P 700 x H 860 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 2 portes GN 1/1 - contenance 345 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.070 kW
 Poids : 80 kg
Référence : 66102720
CHF 2'860.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier

L 1132 x P 700 x H 900 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 2 portes GN 1/1 - contenance 345 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.070 kW
 Poids : 85 kg
Référence : 66102710
CHF 2'975.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 1132 x P 700 x H 900 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 2 portes GN 1/1 - contenance 345 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.070 kW
 Poids : 85 kg
Référence : 66102715
CHF 3'100.- / R 2



Colonne de tiroirs

3 x 1/3 - GN 1/1
 Hauteur utile : 141 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157065
CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs

1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
 Hauteur utile : 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157070
CHF 530.- / R 2



Colonne de tiroirs

2 x 1/2 - GN 1/1
 Hauteur utile : 286 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157060
CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs

1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox

Référence : A101.091
CHF 34.- / R 3

Glissières par paire

Référence : 62401230
CHF 29.- / R 3

Tables frigorifiques 3 x GN 1/1 - autonome

Corps de 760 mm de hauteur



Inclus : 1 grille et une paire de glissières par porte

Table frigorifique sans plan de travail

L 1740 x P 700 x H 860 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
3 portes GN 1/1 - contenance 525 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.283 kW
Poids : 112 kg
Référence : 66121220

CHF 3'760.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier

L 1740 x P 700 x H 900 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
3 portes GN 1/1 - contenance 525 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.283 kW
Poids : 120 kg
Référence : 66121215

CHF 3'945.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 1740 x P 700 x H 900 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
3 portes GN 1/1 - contenance 525 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.283 kW
Poids : 121 kg
Référence : 66121225

CHF 4'070.- / R 2



Colonne de tiroirs

3 x 1/3 - GN 1/1
Hauteur utile : 141 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157065
CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs

1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
Hauteur utile : 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157070
CHF 530.- / R 2



Colonne de tiroirs

2 x 1/2 - GN 1/1
Hauteur utile : 286 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157060
CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs

1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox

Référence : A101.091
CHF 34.- / R 3

Glissières par paire

Référence : 62401230
CHF 29.- / R 3

Set de 4 roues

2 avec frein
Référence : 64700553
CHF 245.- / R 3

Corps de 760 mm de hauteur



Inclus : 1 grille et une paire de glissières par porte

Table frigorifique sans plan de travail


L 1638 x P 700 x H 860 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 3 portes GN 1/1 - contenance 525 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.090 kW
 Poids : 108 kg
Référence : 66102945 
 CHF 3'470.- / R 2

Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier



L 1638 x P 700 x H 900 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 3 portes GN 1/1 - contenance 525 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.090 kW
 Poids : 118 kg
Référence : 66102935 
 CHF 3'600.- / R 2

Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 1638 x P 700 x H 900 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 3 portes GN 1/1 - contenance 525 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.090 kW
 Poids : 120 kg
Référence : 66102940 
 CHF 3'860.- / R 2



Colonne de tiroirs

3 x 1/3 - GN 1/1
 Hauteur utile : 141 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157065
 CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs

1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
 Hauteur utile : 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157070
 CHF 530.- / R 2



Colonne de tiroirs

2 x 1/2 - GN 1/1
 Hauteur utile : 286 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157060
 CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs
 1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
 CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox
Référence : A101.091
 CHF 34.- / R 3

Glissières par paire
Référence : 62401230
 CHF 29.- / R 3

Tables frigorifiques 4 x GN 1/1 - autonome

Corps de 760 mm de hauteur



Table frigorifique sans plan de travail


L 2245 x P 700 x H 860 mm
 Avec compresseur - Froid ventilé
 4 portes GN 1/1 - contenance 725 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.323 kW
 Poids : 145 kg
Référence : 66121235 
 CHF 4'625.- / R 2

Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier



L 2245 x P 700 x H 900 mm
 Avec compresseur - Froid ventilé
 4 portes GN 1/1 - contenance 725 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.323 kW
 Poids : 155 kg
Référence : 66121230 
 CHF 4'780.- / R 2

Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 2245 x P 700 x H 900 mm
 Avec compresseur - Froid ventilé
 4 portes GN 1/1 - contenance 725 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.323 kW
 Poids : 156 kg
Référence : 66121240 
 CHF 4'980.- / R 2



Colonne de tiroirs

3 x 1/3 - GN 1/1
 Hauteur utile : 141 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157065
 CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs

1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
 Hauteur utile : 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157070
 CHF 530.- / R 2



Colonne de tiroirs

2 x 1/2 - GN 1/1
 Hauteur utile : 286 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157060
 CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs
 1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
 CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox
Référence : A101.091
 CHF 34.- / R 3

Glissières par paire
Référence : 62401230
 CHF 29.- / R 3

Set de 4 roues
 2 avec frein
Référence : 64700553
 CHF 245.- / R 3

Corps de 760 mm de hauteur



Table frigorifique sans plan de travail

L 2144 x P 700 x H 860 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 4 portes GN 1/1 - contenance 725 l
 Températures de service : +0° à 8 °C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.120 kW
 Poids : 118 kg
Référence : 66103260
CHF 4'255.- / R 2

Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier

L 2144 x P 700 x H 900 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 4 portes GN 1/1 - contenance 725 l
 Températures de service : +0° à 8 °C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.120 kW
 Poids : 128 kg
Référence : 66103250
CHF 4'400.- / R 2

Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 2144 x P 700 x H 900 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 4 portes GN 1/1 - contenance 725 l
 Températures de service : +0° à 8 °C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.120 kW
 Poids : 130 kg
Référence : 66103255
CHF 4'585.- / R 2



Colonne de tiroirs

3 x 1/3 - GN 1/1
 Hauteur utile : 141 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157065
CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs

1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
 Hauteur utile : 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157070
CHF 530.- / R 2



Colonne de tiroirs

2 x 1/2 - GN 1/1
 Hauteur utile : 286 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157060
CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs

1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox

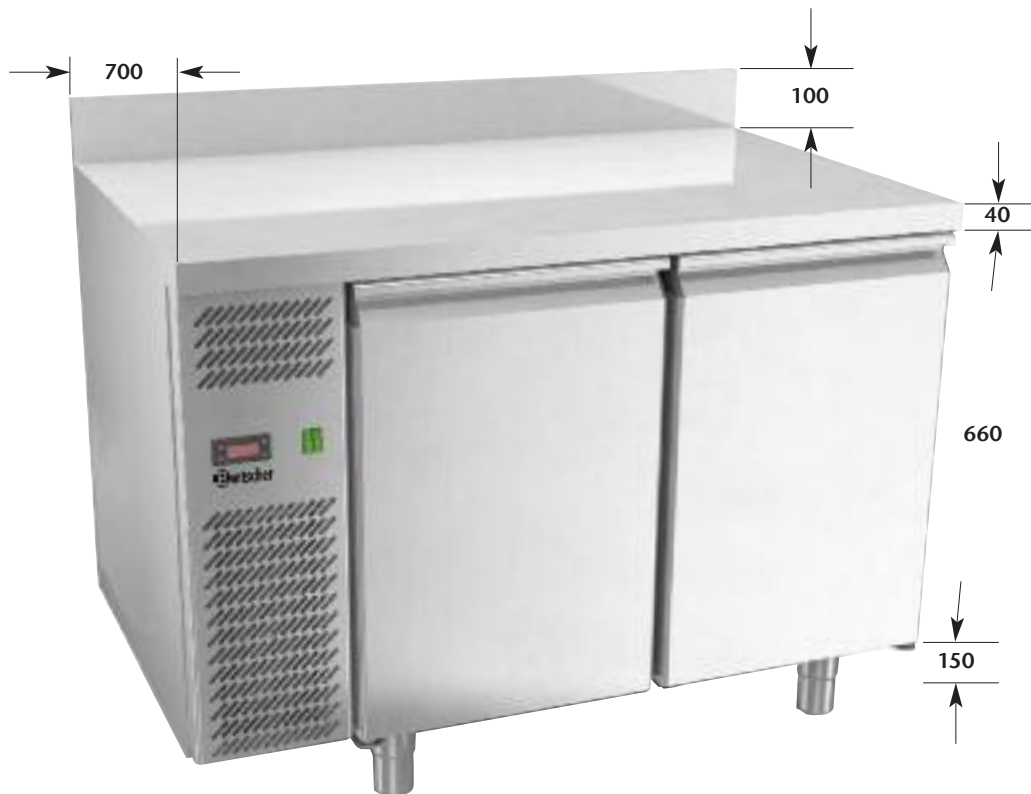
Référence : A101.091
CHF 34.- / R 3

Glissières par paire

Référence : 62401230
CHF 29.- / R 3

Tables frigorifiques 2 x GN 1/1 - autonome

Corps de 660 mm de hauteur



Inclus : 1 grille et une paire de glissières par porte

Table frigorifique sans plan de travail

L 1140 x P 700 x H 810 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW
Poids : 88 kg
Référence : 66121010
CHF 2'945.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier

L 1140 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW
Poids : 95 kg
Référence : 66121000
CHF 3'070.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 1140 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW
Poids : 96 kg
Référence : 66121005
CHF 3'220.- / R 2



Colonne de tiroirs
3 x 1/3 - GN 1/1
Hauteur utile : 105 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157010
CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs
2 x 1/2 - GN 1/1
Hauteur utile : 215 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157005
CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs
1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox
Référence : A101.091
CHF 34.- / R 3

Glissières par paire
Référence : 62401230
CHF 29.- / R 3

Set de 4 roues
2 avec frein
Référence : 64700553
CHF 245.- / R 3

Corps de 660 mm de hauteur



Inclus : 1 grille et une paire de glissières par porte

Table frigorifique sans plan de travail

L 1040 x P 700 x H 810 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.070 kW
 Poids : 80 kg
Référence : 66103600
 CHF 2'350.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier

L 1040 x P 700 x H 850 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.070 kW
 Poids : 85 kg
Référence : 66103590
 CHF 2'470.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 1040 x P 700 x H 850 mm
 Pour froid central - Froid ventilé
 2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
 Températures de service : +0° à 8°C
 Acier inoxydable
 Dégivrage automatique
 Commandes électroniques
 Puissance : 1NAC 230V - 0.070 kW
 Poids : 85 kg
Référence : 66103595
 CHF 2'610.- / R 2



Colonne de tiroirs
 3 x 1/3 - GN 1/1
 Hauteur utile : 105 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157010
 CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs
 2 x 1/2 - GN 1/1
 Hauteur utile : 215 mm
 Livré sans bacs GN
Référence : 66157005
 CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs
 1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
 CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox
Référence : A101.091
 CHF 34.- / R 3

Glissières par paire
Référence : 62401230
 CHF 29.- / R 3

Tables frigorifiques 3 x GN 1/1 - autonome

Corps de 660 mm de hauteur



**Inclus : 1 grille et
une paire de glissières
par porte**

Table frigorifique sans plan de travail

L 1600 x P 700 x H 810 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
3 portes GN 1/1 - contenance 460 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.283 kW
Poids : 112 kg
Référence : 66121025
CHF 3'370.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier

L 1600 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
3 portes GN 1/1 - contenance 460 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.283 kW
Poids : 120 kg
Référence : 66121015
CHF 3'520.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 1600 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
3 portes GN 1/1 - contenance 460 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.283 kW
Poids : 121 kg
Référence : 66121020
CHF 3'690.- / R 2



Colonne de tiroirs
3 x 1/3 - GN 1/1
Hauteur utile : 105 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157010
CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs
2 x 1/2 - GN 1/1
Hauteur utile : 215 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157005
CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs
1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox
Référence : A101.091
CHF 34.- / R 3

Glissières par paire
Référence : 62401230
CHF 29.- / R 3

Set de 4 roues
2 avec frein
Référence : 64700553
CHF 245.- / R 3

Corps de 660 mm de hauteur



**Inclus : 1 grille et
une paire de glissières
par porte**

Table frigorifique sans plan de travail

L 1500 x P 700 x H 810 mm
Pour froid central - Froid ventilé
3 portes GN 1/1 - contenance 460 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.090 kW
Poids : 108 kg
Référence : 66103825
CHF 2'670.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier

L 1500 x P 700 x H 850 mm
Pour froid central - Froid ventilé
3 portes GN 1/1 - contenance 460 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.090 kW
Poids : 118 kg
Référence : 66103815
CHF 2'810.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 1500 x P 700 x H 850 mm
Pour froid central - Froid ventilé
3 portes GN 1/1 - contenance 460 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.090 kW
Poids : 120 kg
Référence : 66103820
CHF 2'970.- / R 2



Colonne de tiroirs
3 x 1/3 - GN 1/1
Hauteur utile : 105 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157010
CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs
2 x 1/2 - GN 1/1
Hauteur utile : 215 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157005
CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs
1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox
Référence : A101.091
CHF 34.- / R 3

Glissières par paire
Références : 62401230
CHF 29.- / R 3

Tables frigorifiques 4 x GN 1/1 - autonome

Corps de 660 mm de hauteur



**Inclus : 1 grille et
une paire de glissières
par porte**

Table frigorifique sans plan de travail

L 2060 x P 700 x H 810 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.323 kW
Poids : 145 kg
Référence : 66121040
CHF 4'090.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier

L 2060 x P700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.323 kW
Poids : 155 kg
Référence : 66121030
CHF 4'250.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 2060 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.323 kW
Poids : 156 kg
Référence : 66121035
CHF 4'460.- / R 2



Colonne de tiroirs
3 x 1/3 - GN 1/1
Hauteur utile : 105 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157010
CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs
2 x 1/2 - GN 1/1
Hauteur utile : 215 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157005
CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs
1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox
Référence : A101.091
CHF 34.- / R 3

Glissières par paire
Référence : 62401230
CHF 29.- / R 3

Set de 4 roues
2 avec frein
Référence : 64700553
CHF 245.- / R 3

Corps de 660 mm de hauteur



**Inclus : 1 grille et
une paire de glissières
par porte**

Table frigorifique sans plan de travail

L 1960 x P 700 x H 810 mm
Pour froid central - Froid ventilé
4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.120 kW
Poids : 118 kg
Référence : 66104140
CHF 3'140.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Sans dossier

L 1960 x P 700 x H 850 mm
Pour froid central - Froid ventilé
4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.120 kW
Poids : 128 kg
Référence : 66104130
CHF 3'290.- / R 2



Table frigorifique avec plan de travail Avec dossier

L 1960 x P 700 x H 850 mm
Pour froid central - Froid ventilé
4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
Températures de service : +0° à 8°C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.120 kW
Poids : 130 kg
Référence : 66104135
CHF 3'480.- / R 2



Colonne de tiroirs
3 x 1/3 - GN 1/1
Hauteur utile : 105 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157010
CHF 725.- / R 2



Colonne de tiroirs
2 x 1/2 - GN 1/1
Hauteur utile : 215 mm
Livré sans bacs GN
Référence : 66157005
CHF 530.- / R 2

Bacs GN pages 46, 47

Serrure pour portes et tiroirs
1 par porte ou tiroir
Référence : 64700182
CHF 68.- / R 2

Grille GN 1/1 - Acier inox
Référence : A101.091
CHF 34.- / R 3

Glissières par paire
Référence : 62401230
CHF 29.- / R 3

Tables de congélation GN 1/1 - autonome

Corps de 660 mm de hauteur



Inclus : 1 grille et
une paire de glissières
par porte

Bacs GN pages 46, 47

Table de congélation sans plan de travail

2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
L 1260 x P 700 x H 810 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW
Poids : 95 kg
Référence : 66104320 
CHF 3'580.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Sans dossier

2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
L 1260 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW
Poids : 100 kg
Référence : 66104310 
CHF 3'690.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Avec dossier

2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
L 1260 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW
Poids : 101 kg
Référence : 66104315 
CHF 3'840.- / R 2

Table de congélation sans plan de travail

3 portes GN 1/1 - contenance 450 l
L 1720 x P 700 x H 810 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 120 kg
Référence : 66104500 
CHF 4'790.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Sans dossier

3 portes GN 1/1 - contenance 450 l
L 1720 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 130 kg
Référence : 66104490 
CHF 4'940.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Avec dossier

3 portes GN 1/1 - contenance 450 l
L 1720 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 131 kg
Référence : 66104495 
CHF 5'095.- / R 2

Table de congélation sans plan de travail

4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
L 2180 x P 700 x H 810 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 145 kg
Référence : 66104770 
CHF 5'350.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Sans dossier

4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
L 2180 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 155 kg
Référence : 66104760 
CHF 5'480.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Avec dossier

4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
L 2180 x P 700 x H 850 mm
Avec compresseur - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 157 kg
Référence : 66104765 
CHF 5'610.- / R 2

Corps de 660 mm de hauteur



Inclus : 1 grille et une paire de glissières par porte

Bacs GN pages 46, 47

Table de congélation sans plan de travail

2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
L 1040 x P 700 x H 810 mm
Pour froid central - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW
Poids : 80 kg
Référence : 66104410
CHF 3'030.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Sans dossier

2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
L 1040 x P 700 x H 850 mm
Pour froid central - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW
Poids : 85 kg
Référence : 66104400
CHF 3'150.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Avec dossier

2 portes GN 1/1 - contenance 300 l
L 1040 x P 700 x H 850 mm
Pour froid central - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW
Poids : 87 kg
Référence : 66104405
CHF 3'290.- / R 2

Table de congélation sans plan de travail

3 portes GN 1/1 - contenance 450 l
L 1500 x P 700 x H 810 mm
Pour froid central - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 108 kg
Référence : 66104635
CHF 4'180.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Sans dossier

3 portes GN 1/1 - contenance 450 l
L 1500 x P 700 x H 850 mm
Pour froid central - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 118 kg
Référence : 66104625
CHF 4'310.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Avec dossier

3 portes GN 1/1 - contenance 450 l
L 1500 x P 700 x H 850 mm
Pour froid central - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 120 kg
Référence : 66104630
CHF 4'480.- / R 2

Table de congélation sans plan de travail

4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
L 1960 x P 700 x H 810 mm
Pour froid central - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 118 kg
Référence : 66104950
CHF 4'710.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Sans dossier

4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
L 1960 x P 700 x H 850 mm
Pour froid central - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 128 kg
Référence : 66104940
CHF 4'870.- / R 2

Table de congélation avec plan de travail Avec dossier

4 portes GN 1/1 - contenance 630 l
L 1960 x P 700 x H 850 mm
Pour froid central - Froid ventilé
Températures de service : -18° à -20 °C
Acier inoxydable
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW
Poids : 130 kg
Référence : 66104945
CHF 5'060.- / R 2


Comptoirs à boissons - autonome




Comptoirs à boissons - autonome

- ✓ Compresseur à droite - à gauche sur demande
- ✓ Température : +0 °C à +8 °C - Froid ventilé
- ✓ En acier inoxydable - sans plan de travail
- ✓ Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux
- ✓ Commande électronique
- ✓ Sur socle inox H 35 mm
- ✓ 1 étagère avec glissière par porte


1 porte - Cont. 230 L - prof. 680 mm

L 1000 x P 680 x H 850 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW
Poids : 75 kg
Référence : 66265050 
CHF 3'510.- / R 2


1 porte - Cont. 220 L - Prof. 580 mm

L 1000 x P 580 x H 850 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW
Poids : 70 kg
Référence : 66266500 
CHF 3'420.- / R 2


2 portes - Cont. 460 L - Prof. 680 mm

L 1510 x P 680 x H 850 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
Poids : 110 kg
Référence : 66265060 
CHF 4'520.- / R 2


2 portes - Cont. 440 L - Prof. 580 mm

L 1510 x P 580 x H 850 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
Poids : 100 kg
Référence : 66266600 
CHF 4'390.- / R 2


3 portes - Cont. 690 L - Prof. 680 mm

L 2090 x P 680 x H 850 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
Poids : 150 kg
Référence : 66265100 
CHF 5'520.- / R 2


3 portes - Cont. 660 L - Prof. 580 mm

L 2090 x P 580 x H 850 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
Poids : 135 kg
Référence : 66266700 
CHF 5'480.- / R 2

4 portes - Cont. 920 L - Prof. 680 mm

L 2670 x P 680 x H 850 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
Poids : 190 kg
Référence : 66265140 
CHF 7'480.- / R 2

4 portes - Cont. 880 L - Prof. 580 mm

L 2670 x P 580 x H 850 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
Poids : 185 kg
Référence : 66266800 
CHF 7'420.- / R 2

Plan de travail inox lisse

L 1000 x P 700 x H 40 mm
Référence : AT71000 - CHF 980.- / R 2
L 1510 x P 700 x H 40 mm
Référence : AT71500 - CHF 1'380.- / R 2
L 2090 x P 700 x H 40 mm
Référence : AT72000 - CHF 1'790.- / R 2
L 2670 x P 700 x H 40 mm
Référence : AT72600 - CHF 2'390.- / R 2

Plan de travail inox lisse

L 1000 x P 600 x H 40 mm
Référence : AT61000 - CHF 920.- / R 2
L 1510 x P 600 x H 40 mm
Référence : AT61500 - CHF 1'290.- / R 2
L 2090 x P 600 x H 40 mm
Référence : AT62000 - CHF 1'690.- / R 2
L 2670 x P 600 x H 40 mm
Référence : AT62600 - CHF 2'390.- / R 2

Plan de travail inox avec dossier

L 1000 x P 700 x H 40/100 mm
Référence : AT71001 - CHF 1'220.- / R 2
L 1510 x P 700 x H 40/100 mm
Référence : AT71501 - CHF 1'510.- / R 2
L 2090 x P 700 x H 40/100 mm
Référence : AT72001 - CHF 1'920.- / R 2
L 2670 x P 700 x H 40/100 mm
Référence : AT72601 - CHF 2'610.- / R 2

Plan de travail inox avec dossier

L 1000 x P 600 x H 40/100 mm
Référence : AT61001 - CHF 1'180.- / R 2
L 1510 x P 600 x H 40/100 mm
Référence : AT61501 - CHF 1'420.- / R 2
L 2090 x P 600 x H 40/100 mm
Référence : AT62001 - CHF 1'810.- / R 2
L 2670 x P 600 x H 40/100 mm
Référence : AT62601 - CHF 2'490.- / R 2




Comptoirs à boissons - autonome


Avec cuve réfrigérée pour bouteilles

- ✓ Compresseur à droite - à gauche sur demande
- ✓ Température : +0 °C à +8 °C - Froid ventilé
- ✓ En acier inoxydable - sans plan de travail
- ✓ Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux
- ✓ Commande électronique
- ✓ Sur socle inox H 35 mm
- ✓ 1 étagère avec glissière par porte


1 porte - Cont. 230 L - Prof. 680 mm

L 1000 x P 680 x H 850 mm
 Cuve réfrigérée L 498 x P 276 x H 258 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW
 Poids : 85 kg
Référence : 66265500 
CHF 4'490.- / R 2


2 portes - Cont. 460 L - Prof. 680 mm

L 1510 x P 680 x H 850 mm
 Cuve réfrigérée L 498 x P 276 x H 258 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
 Poids : 120 kg
Référence : 66265510 
CHF 5'490.- / R 2

3 portes - Cont. 690 L - Prof. 680 mm

L 2090 x P 680 x H 850 mm
 Cuve réfrigérée L 498 x P 276 x H 258 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
 Poids : 160 kg
Référence : 66265520 
CHF 6'610.- / R 2

4 portes - Cont. 920 L - Prof. 680 mm

L 2670 x P 680 x H 850 mm
 Cuve réfrigérée L 498 x P 276 x H 258 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
 Poids : 200 kg
Référence : 66265530 
CHF 8'520.- / R 2


Plan de travail inox lisse

L 1000 x P 700 x H 40 mm
Référence : AT71005 - CHF 1'090.- / R 2
 L 1510 x P 700 x H 40 mm
Référence : AT71505 - CHF 1'580.- / R 2
 L 2090 x P 700 x H 40 mm
Référence : AT72005 - CHF 1'990.- / R 2
 L 2670 x P 700 x H 40 mm
Référence : AT72605 - CHF 2'590.- / R 2


Plan de travail inox avec dossier

L 1000 x P 700 x H 40/100 mm
Référence : AT71015 - CHF 1'420.- / R 2
 L 1510 x P 700 x H 40/100 mm
Référence : AT71515 - CHF 1'720.- / R 2
 L 2090 x P 700 x H 40/100 mm
Référence : AT72015 - CHF 2'210.- / R 2
 L 2670 x P 700 x H 40/100 mm
Référence : AT72615 - CHF 2'810.- / R 2


1 porte - Cont. 220 L - Prof. 580 mm

L 1000 x P 580 x H 850 mm
 Cuve réfrigérée L 396 x P 276 x H 258 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW
 Poids : 80 kg
Référence : 66266510 
CHF 4'470.- / R 2


2 portes - Cont. 440 L - Prof. 580 mm

L 1510 x P 580 x H 850 mm
 Cuve réfrigérée L 396 x P 276 x H 258 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
 Poids : 110 kg
Référence : 66266610 
CHF 5'480.- / R 2

3 portes - Cont. 660 L - Prof. 580 mm

L 2090 x P 580 x H 850 mm
 Cuve réfrigérée L 396 x P 276 x H 258 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
 Poids : 145 kg
Référence : 66266710 
CHF 6'510.- / R 2

4 portes - Cont. 880 L - Prof. 580 mm

L 2670 x P 580 x H 850 mm
 Cuve réfrigérée L 396 x P 276 x H 258 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW
 Poids : 185 kg
Référence : 66266810 
CHF 8'410.- / R 2

Plan de travail inox lisse

L 1000 x P 600 x H 40 mm
Référence : AT61005 - CHF 1'010.- / R 2
 L 1510 x P 600 x H 40 mm
Référence : AT61505 - CHF 1'470.- / R 2
 L 2090 x P 600 x H 40 mm
Référence : AT62005 - CHF 1'880.- / R 2
 L 2670 x P 600 x H 40 mm
Référence : AT62605 - CHF 2'480.- / R 2

Plan de travail inox avec dossier

L 1000 x P 600 x H 40/100 mm
Référence : AT61015 - CHF 1'320.- / R 2
 L 1510 x P 600 x H 40/100 mm
Référence : AT61515 - CHF 1'610.- / R 2
 L 2090 x P 600 x H 40/100 mm
Référence : AT62015 - CHF 2'010.- / R 2
 L 2670 x P 600 x H 40/100 mm
Référence : AT62615 - CHF 2'690.- / R 2


Comptoirs à boissons - froid central




Comptoirs à boissons - froid central

- ✓ Compartiment d'installation à droite - à gauche sur demande
- ✓ Température : +0 °C à +8 °C - Froid ventilé
- ✓ En acier inoxydable - sans plan de travail
- ✓ Dégivrage automatique
- ✓ Commande électronique
- ✓ Sur socle inox H 35 mm
- ✓ 1 étagère avec glissière par porte


1 porte - Cont. 230 L - Prof. 680 mm

L 830 x P 680 x H 850 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
 Poids : 57 kg
 Référence : 66265070 
 CHF 2'560.- / R 2


1 porte - Cont. 220 L - Prof. 580 mm

L 830 x P 580 x H 850 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
 Poids : 54 kg
 Référence : 66266520 
 CHF 2'540.- / R 2


2 portes - Cont. 460 L - Prof. 680 mm

L 1340 x P 680 x H 850 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
 Poids : 68 kg
 Référence : 66265080 
 CHF 3'340.- / R 2


2 portes - Cont. 440 L - Prof. 580 mm

L 1340 x P 580 x H 850 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
 Poids : 66 kg
 Référence : 66266620 
 CHF 3'340.- / R 2


3 portes - Cont. 690 L - Prof. 680 mm

L 1920 x P 680 x H 850 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
 Poids : 89 kg
 Référence : 66265120 
 CHF 4'320.- / R 2


3 portes - Cont. 660 L - Prof. 580 mm

L 1920 x P 580 x H 850 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
 Poids : 87 kg
 Référence : 66266720 
 CHF 4'310.- / R 2

4 portes - Cont. 920 L - Prof. 680 mm

L 2500 x P 680 x H 850 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
 Poids : 106 kg
 Référence : 66265160 
 CHF 6'050.- / R 2

4 portes - Cont. 880 L - Prof. 580 mm

L 2500 x P 580 x H 850 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
 Poids : 104 kg
 Référence : 66266820 
 CHF 6'060.- / R 2

Plan de travail inox lisse

L 830 x P 700 x H 40 mm
 Référence : AT7800 - CHF 980.- / R 2
 L 1340 x P 700 x H 40 mm
 Référence : AT71300 - CHF 1'380.- / R 2
 L 1920 x P 700 x H 40 mm
 Référence : AT71900 - CHF 1'780.- / R 2
 L 2500 x P 700 x H 40 mm
 Référence : AT72500 - CHF 2'390.- / R 2

Plan de travail inox lisse

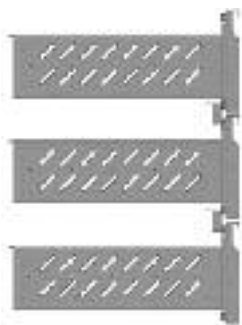
L 830 x P 600 x H 40 mm
 Référence : AT6800 - CHF 930.- / R 2
 L 1340 x P 600 x H 40 mm
 Référence : AT61300 - CHF 1'240.- / R 2
 L 1920 x P 600 x H 40 mm
 Référence : AT61900 - CHF 1'680.- / R 2
 L 2500 x P 600 x H 40 mm
 Référence : AT62500 - CHF 2'240.- / R 2

Plan de travail inox avec dossier

L 830 x P 700 x H 40/100 mm
 Référence : AT7801 - CHF 1'220.- / R 2
 L 1340 x P 700 x H 40/100 mm
 Référence : AT71301 - CHF 1'510.- / R 2
 L 1920 x P 700 x H 40/100 mm
 Référence : AT71901 - CHF 1'920.- / R 2
 L 2500 x P 700 x H 40/100 mm
 Référence : AT72501 - CHF 2'610.- / R 2

Plan de travail inox avec dossier

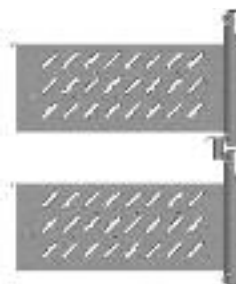
L 830 x P 600 x H 40/100 mm
 Référence : AT6801 - CHF 1'110.- / R 2
 L 1340 x P 600 x H 40/100 mm
 Référence : AT61301 - CHF 1'410.- / R 2
 L 1920 x P 600 x H 40/100 mm
 Référence : AT61901 - CHF 1'790.- / R 2
 L 2500 x P 600 x H 40/100 mm
 Référence : AT62501 - CHF 2'480.- / R 2



Colonne de tiroirs 3 x 1/3

Pour meubles P 680 mm
Dim. : L 435 x P 498 x H 186 mm
Référence : 66257100
CHF 1'420.- / R 2

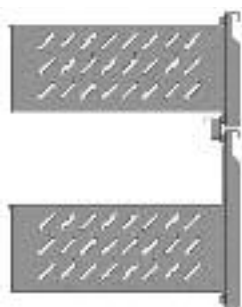
Pour meubles P 580 mm
Dim. : L 435 x P 398 x H 186 mm
Référence : 66257105
CHF 1'380.- / R 2



Colonne de tiroirs 2 x 1/2

Pour meubles P 680 mm
Dim. : L 435 x P 498 x H 314 mm
Référence : 66257090
CHF 820.- / R 2

Pour meubles P 580 mm
Dim. : L 435 x P 398 x H 314 mm
Référence : 66257095
CHF 780.- / R 2



Colonne de tiroirs 2/5 + 3/5

Pour meubles P 680 mm
Dim. : L 435 x P 498 x H 269 mm
& L 435 x P 498 x H 364 mm
Référence : 66257080
CHF 820.- / R 2

Pour meubles P 580 mm
Dim. : L 435 x P 398 x H 269 mm
& L 435 x P 398 x H 364 mm
Référence : 66257085
CHF 780.- / R 2



Colonne de tiroirs 3/5 + 2/5

Pour meubles P 680 mm
Dim. : L 435 x P 498 x H 364 mm
& L 435 x P 498 x H 269 mm
Référence : 66257081
CHF 820.- / R 2

Pour meubles P 580 mm
Dim. : L 435 x P 398 x H 364 mm
& L 435 x P 398 x H 269 mm
Référence : 66257086
CHF 780.- / R 2

Cuve réfrigérée pour bouteilles - Froid central

Au dessus du compartiment d'installation

Pour comptoirs P 680 :
Dim. de la cuve : 498/276/258 mm
Référence : 66266215
CHF 1'510.- / R 3

Pour comptoirs P 580 :
Dim. de la cuve : 396/276/258 mm
Référence : 66266212
CHF 1'450.- / R 3

Attention : Longueur totale des comptoirs
1 porte L 1000 mm - 2 portes L 1510 mm
3 portes L 2090 mm - 4 portes L 2670 mm



Porte vitrée
Référence : 66257300
CHF 260.- / R 3

Eclairage LED pour porte vitrée
Référence : 63604980
CHF 255.- / R 3

Baguette de division pour tiroir
Référence : 66266260
CHF 28.- / R 3

Serrure pour porte et tiroir
1 par porte ou tiroir
Référence : 64703200
CHF 80.- / R 3



Cornière en inox

Pour cuve 498/278
Référence : 66266255
CHF 160.- / R 3

Pour cuve 396/278
Référence : 66266252
CHF 150.- / R 3

Etagère pour meuble P 680 mm
Référence : 62480380
CHF 160.- / R 3

Etagère pour meuble P 580 mm
Référence : 62480382
CHF 150.- / R 3

Glissières anti-basculement par paire
Pour meuble P 680 mm
Référence : 62480370
CHF 31.- / R 3

Glissières anti-basculement par paire
Pour meuble P 580 mm
Référence : 62480372
CHF 29.- / R 3

Refroidisseur à déchets alimentaires autonome



Refroidisseur à déchets 1-120-A

Autonome

Pour 1 conteneur de 120 litres (non compris)

Dimensions intérieures:

L 550 x P 570 x H 945 mm

Compresseur à droite -
à gauche sur demande

Température de service de 2 °C à 10 °C

Froid statique

Commandes digitales

Entièrement en inox

Dégivrage automatique avec évaporateur

L 1000 x P 760 x H 1030 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW

Poids : 90 kg

Référence : 66269500

CHF 3'890.- / R 2



Refroidisseur à déchets 2-120-A

Autonome

Pour 2 conteneurs de 120 litres (non compris)

Dimensions intérieures:

2 x L 550 x P 570 x H 945 mm

Compresseur à droite -
à gauche sur demande

Température de service de 2 °C à 10 °C

Froid statique

Commandes digitales

Entièrement en inox

Dégivrage automatique avec évaporateur

L 1650 x P 760 x H 1030 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.250 kW

Poids : 170 kg

Référence : 66269530

CHF 5'360.- / R 2



Refroidisseur à déchets 3-120-A

Autonome

Pour 3 conteneurs de 120 litres (non compris)

Dimensions intérieures:

3 x L 550 x P 570 x H 945 mm

Compresseur à droite -
à gauche sur demande

Température de service de 2 °C à 10 °C

Froid statique

Commandes digitales

Entièrement en inox

Dégivrage automatique avec évaporateur

L 2300 x P 760 x H 1030 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

Poids : 260 kg

Référence : 66269560

CHF 6'280.- / R 2



Refroidisseur à déchets 1-240-A

Autonome

Pour 1 conteneur de 240 litres (non compris)

Dimensions intérieures:

L 585 x P 710 x H 1085 mm

Compresseur à droite -
à gauche sur demande

Température de service de 2 °C à 10 °C

Froid statique

Commandes digitales

Entièrement en inox

Dégivrage automatique avec évaporateur

L 1030 x P 870 x H 1200 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW

Poids : 98 kg

Référence : 66269700

CHF 4'130.- / R 2



Refroidisseur à déchets 2-240-A

Autonome

Pour 2 conteneurs de 240 litres (non compris)

Dimensions intérieures:

2 x L 585 x P 710 x H 1085 mm

Compresseur à droite -
à gauche sur demande

Température de service de 2 °C à 10 °C

Froid statique

Commandes digitales

Entièrement en inox

Dégivrage automatique avec évaporateur

L 1710 x P 870 x H 1200 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.250 kW

Poids : 192 kg

Référence : 66269730

CHF 5'680.- / R 2



Refroidisseur à déchets 3-240-A

Autonome

Pour 3 conteneurs de 240 litres (non compris)

Dimensions intérieures:

3 x L 585 x P 710 x H 1085 mm

Compresseur à droite -
à gauche sur demande

Température de service de 2 °C à 10 °C

Froid statique

Commandes digitales

Entièrement en inox

Dégivrage automatique avec évaporateur

L 2390 x P 870 x H 1200 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

Poids : 275 kg

Référence : 66269760

CHF 6'740.- / R 2




Conteneur 120 litres
Référence : 67300500
CHF 310.- / R 2

Conteneur 240 litres
Référence : 67300510
CHF 360.- / R 2




Refroidisseur à déchets 1-120-ZK

Froid central

Pour 1 conteneur de 120 litres
(non compris)
Dimensions intérieures:
L 550 x P 570 x H 945 mm
Compartiment technique à droite -
à gauche sur demande
Température de service de 2 °C à 10 °C
Froid statique
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique
L 1000 x P 760 x H 1030 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
Poids : 73 kg
Référence : 66269510 
CHF 2'720.- / R 2


Refroidisseur à déchets 2-120-ZK

Froid central

Pour 2 conteneurs de 120 litres
(non compris)
Dimensions intérieures:
2 x L 550 x P 570 x H 945 mm
Compartiment technique à droite -
à gauche sur demande
Température de service de 2 °C à 10 °C
Froid statique
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique
L 1650 x P 760 x H 1030 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
Poids : 152 kg
Référence : 66269540 
CHF 3'980.- / R 2


Refroidisseur à déchets 3-120-ZK

Froid central

Pour 3 conteneurs de 120 litres
(non compris)
Dimensions intérieures:
3 x L 550 x P 570 x H 945 mm
Compartiment technique à droite -
à gauche sur demande
Température de service de 2 °C à 10 °C
Froid statique
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique
L 2300 x P 760 x H 1030 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
Poids : 240 kg
Référence : 66269570 
CHF 5'050.- / R 2


Refroidisseur à déchets 1-240-ZK

Froid central

Pour 1 conteneur de 240 litres
(non compris)
Dimensions intérieures:
L 585 x P 710 x H 1085 mm
Compartiment technique à droite -
à gauche sur demande
Température de service de 2 °C à 10 °C
Froid statique
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique
L 1030 x P 870 x H 1200 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
Poids : 80 kg
Référence : 66269710 
CHF 2'810.- / R 2


Refroidisseur à déchets 2-240-ZK

Froid central

Pour 2 conteneurs de 240 litres
(non compris)
Dimensions intérieures:
2 x L 585 x P 710 x H 1085 mm
Compartiment technique à droite -
à gauche sur demande
Température de service de 2 °C à 10 °C
Froid statique
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique
L 1710 x P 870 x H 1200 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
Poids : 174 kg
Référence : 66269740 
CHF 4'180.- / R 2

Refroidisseur à déchets 3-240-ZK

Froid central

Pour 3 conteneurs de 240 litres
(non compris)
Dimensions intérieures:
3 x L 585 x P 710 x H 1085 mm
Compartiment technique à droite -
à gauche sur demande
Température de service de 2 °C à 10 °C
Froid statique
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique
L 2390 x P 870 x H 1200 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.07kW
Poids : 255 kg
Référence : 66269770 
CHF 5'340.- / R 2



Conteneur 120 litres
Référence : 67300500
CHF 310.- / R 2

Conteneur 240 litres
Référence : 67300510
CHF 360.- / R 2

Armoire de refroidissement/surgélation Bartscher

Pensées dans ses moindres détails

- ✓ Acier inoxydable 18/10 selon les normes HACCP
- ✓ Liquide réfrigérant R404a
- ✓ Cycle de refroidissement de +70 °C à +3 °C
- ✓ Cycle de surgélation de +70 °C à -18 °C
- ✓ Répartition de la température optimale
- ✓ Basse consommation énergétique
- ✓ Précision de travail grâce à la sonde à cœur



Refroidisseur/surgélateur rapide AL2

Contenance : 3 x GN 2/3

Classe 4 (ST)

90 min. +70 °C / +3 °C = 8 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 3 kg

Puissance : 1NAC 230V - 0.56 kW

L 680 x P 600 x H 520 mm

Poids : 60 kg

Référence : 700.602

CHF 3'320.- / R 2



Refroidisseur/surgélateur rapide AL5

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

Classe 4 (ST)

90 min. +70 °C / +3 °C = 16 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW

L 750 x P 700 x H 850 mm

Poids : 98 kg

Référence : 700.605

CHF 4'790.- / R 2



Refroidisseur/surgélateur rapide AL10

Contenance : 10 x GN 1/1 ou 10x 600 x 400 mm

Classe 4 (ST)

90 min. +70 °C / +3 °C = 38 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 25 kg

Puissance : 3NAC 400V - 2.14 kW

L 770 x P 800 x H 1520 mm

Poids : 168 kg

Référence : 700.609

CHF 8'490.- / R 2



Bacs GN pages 46, 47

Pileur à glaçons

... puissant, niveau sonore faible, ne prend pas de place.

Acier inoxydable

Capacité jusqu'à 60 kg/h

Réceptacle de stockage pour environ 1 kg

Puissance : 1NAC 230V - 0.06 kW

L 173 x P 380 x H 385 mm

Poids : 14 kg

Référence : 135.012

CHF 830.- / R 1



Appareil à glaçons "Compact Ice"*

Coque en synthétique gris métal

Choix du format des glaçons :

S • petit - M • moyen - L • gros

Capacité : env. 12 glaçons par cycle

Réservoir d'eau de 4.5 litres pour env. 150 glaçons

Capacité : 15 kg / 24 heures

Puissance : 1NAC 230V - 0.145 kW

L 360 x P 440 x H 454 mm

Poids : 23 kg

Référence : A100.062V

CHF 395.- / R 1



Sorbetière*

Pour la préparation rapide et individuelle de glaces fraîches.

Les sorbets, les desserts semi-glacés et les „yaourts glacés“ sont également réussis en un tour de main avec une utilisation des plus simples.

Corps : acier inoxydable, synthétique

Récipient de glace amovible, revêtement aluminium,

contenance : env. 1.4 litre

Plage de congélation : jusqu'à env. -35 °C

Refroidissement par compresseur

Production de glace : env. 30 à 60 minutes

Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW

Dimensions : L 295 x P 395 x H 315 mm

Dotation : doseur et portionneur à glace

Poids : 10.6 kg

Référence : 135.002

CHF 385.- / R 1



Bac à glace

Contenance : env. 1.4 litre

Poids : 0.2 kg

Référence : 135.014

CHF 23.- / R 3

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

Appareils à glaçons

Appareils à glaçons - Système à pagaies

Le système de production à pagaies est simple et sûr.
Les appareils avec système à pagaies sont fait pour travailler dans des conditions extrêmes même avec une eau très calcaire ces appareils ne nécessitent pas de filtres spécifiques.



20 g



Référence	Réfrigérissement à air	Réfrigérissement à eau	Production journalière / kg	Stockage / kg	Dimensions / mm				Puissance 1 NAC 230V	Poids / kg	CHF / R 2
					Largeur	Profondeur	Hauteur	+ Pieds			
104.718A	x		18	4.5	370	485	605	65	0.3 kW	31	1'620.-
104.718W		x									
104.725A	x		25	6.5	420	515	620	65	0.32 kW	34	1'720.-
104.725W		x									
104.730A	x		32	13	420	615	680	65	0.39 kW	41	1'930.-
104.730W		x									
104.740A	x		45	13	420	615	680	65	0.44 kW	41	2'080.-
104.740W		x									
104.760A	x		60	22	500	610	760	110	0.49 kW	52	2'430.-
104.760W		x									
104.780A	x		80	35	630	655	910	110	0.59 kW	63	2'990.-
104.780W		x									
104.713A	x		130	60	930	565	1050	110	0.92 kW	135	4'120.-
104.713W		x									

Réfrigérant R404a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 20 mm (104.713 Ø 24 mm)

Appareils à glaçons à projection

La production de glace est simple et efficace.
Le système de projection empêche le calcaire de s'incruster et de boucher ainsi les injecteurs.
La pompe fonctionne sans faille aussi avec de l'eau très calcaire.



22 g



Référence	Refrroidissement à air	Refrroidissement à eau	Production journalière / kg	Stockage / kg	Dimensions / mm				Puissance 1 NAC 230V	Poids / kg	CHF / R 2
					Largeur	Profondeur	Hauteur	Fûsse +			
104.820A	x		23	6	375	487	595	65	0.35 kW	32	1'490.-
104.820W		x									
104.827A	x		29	6	375	487	595	65	0.35 kW	34	1'560.-
104.827W		x									
104.835A	x		35	13	440	606	710	65	0.41 kW	41	1'840.-
104.835W		x									
104.845A	x		45	13	440	606	710	65	0.45 kW	41	1'980.-
104.845W		x									
104.854A	x		54	25	520	647	845	110	0.50 kW	52	2'180.-
104.854W		x									
104.875A	x		77	30	650	645	875	110	0.70 kW	62	2'710.-
104.875W		x									
104.805A	x		105	50	930	565	1050	110	0.85 kW	133	3'350.-
104.805W		x									

Réfrigérant R404a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 20 mm (104.805 Ø 24 mm)

Sur demande ces machines sont disponibles pour la production de glaçons de 35 g.

Appareils à paillettes de glace

Appareils à paillettes de glace

Les appareils à paillettes de glace produisent une glace en forme de petite grenaille.

Ce nouveau système apporte une grande fiabilité et une production de paillettes optimale même avec une eau très calcaire et un environnement extrême.



Référence	Refrondissement à air	Refrondissement à eau	Production journalière / kg	Stockage / kg	Dimensions / mm				Puissance 1 NAC 230V	Poids / kg	CHF / R 2
					Largeur	Profondeur	Hauteur	+ Pieds			
104.560A	x		60	10	450	620	680	65	0.42 kW	56	3'490.-
104.560W		x									
104.502A	x		100	20	496	660	685	110	0.55 kW	59	3'750.-
104.502W		x									
104.550A	x		150	40	741	678	925	110	0.65 kW	85	4'120.-
104.550W		x									
104.555A	x		150	55	741	678	1015	110	0.65 kW	87	4'320.-
104.555W		x									

Réfrigérant R404a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 20 mm

Autres grandeurs d'appareils disponibles sur demande

Appareils à pépites de glace

Les appareils à pépites de glace produisent une glace en forme de petites boulettes compactes. Les pépites de glace combine les avantages des glaçons et des paillettes.

Les pépites fondent lentement et leur haut pouvoir réfrigérant les rendent indispensables pour les cocktails.



Référence	Réfrigérant à air	Réfrigérant à eau	Production journalière / kg	Stockage / kg	Dimensions / mm				Puissance 1NAC 230V	Poids / kg	CHF / R 2
					Largeur	Profondeur	Hauteur	+ Pieds			
104.650A	x		55	10	450	620	680	65	0.42 kW	56	3'830.-
104.650W		x									
104.685A	x		85	20	500	660	690	110	0.55 kW	59	3'990.-
104.685W		x									
104.640A	x		140	50	738	690	1020	110	0.65 kW	94	4'570.-
104.640W		x									

Réfrigérant R404a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 24 mm (104.650 Ø 20 mm)

Autres grandeurs d'appareils disponibles sur demande

Chambres froides/de congélation



Chambres froides/de congélation

- ✓ Dimensions des portes : L 800 H 1850 mm
- ✓ Charnière de porte à droite
- ✓ Sur demande : charnière de porte à gauche (à préciser lors de la commande)
- ✓ Poignée arrondies avec sécurité
- ✓ Porte avec serrure
- ✓ Cloisons en tôle zinguée thermolaquée satisfaisant aux normes d'hygiène en vigueur
- ✓ Sol en acier inoxydable

Chambres froides

- ✓ Hauteur totale des chambres 2200 mm
- ✓ Hauteur intérieure des chambres 2000 mm
- ✓ Isolation de 100 mm sans CFC

Chambres de congélation

- ✓ Hauteur totale des chambres 2260 mm
- ✓ Isolation de 130 mm sans CFC
- ✓ Portes munies d'une résistance anti-condensation
- ✓ Soupape d'équilibrage de pression

Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 1200 x P 1400 x H 2200	220	2.40	710.1214	2'800.-
L 1200 x P 1600 x H 2200	241	2.80	710.1216	3'060.-
L 1200 x P 1800 x H 2200	261	3.20	710.1218	3'320.-
L 1200 x P 2000 x H 2200	282	3.60	710.1220	3'570.-
L 1200 x P 2200 x H 2200	302	4.00	710.1222	3'830.-
L 1200 x P 2400 x H 2200	323	4.40	710.1224	4'090.-
L 1200 x P 2600 x H 2200	343	4.80	710.1226	4'350.-
L 1200 x P 2800 x H 2200	364	5.20	710.1228	4'600.-



Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 1400 x P 1400 x H 2200	242	2.88	710.1414	3'070.-
L 1400 x P 1600 x H 2200	264	3.36	710.1416	3'350.-
L 1400 x P 1800 x H 2200	285	3.84	710.1418	3'620.-
L 1400 x P 2000 x H 2200	307	4.32	710.1420	3'890.-
L 1400 x P 2200 x H 2200	329	4.80	710.1422	4'160.-
L 1400 x P 2400 x H 2200	351	5.28	710.1424	4'440.-
L 1400 x P 2600 x H 2200	372	5.76	710.1426	4'710.-
L 1400 x P 2800 x H 2200	394	6.24	710.1428	4'980.-



Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 1600 x P 1600 x H 2200	287	3.92	710.1616	3'630.-
L 1600 x P 1800 x H 2200	310	4.48	710.1618	3'920.-
L 1600 x P 2000 x H 2200	333	5.04	710.1620	4'210.-
L 1600 x P 2200 x H 2200	356	5.60	710.1622	4'500.-
L 1600 x P 2400 x H 2200	380	6.16	710.1624	4'780.-
L 1600 x P 2600 x H 2200	402	6.72	710.1626	5'070.-
L 1600 x P 2800 x H 2200	425	7.28	710.1628	5'420.-



Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 1800 x P 1800 x H 2200	334	5.12	710.1818	4'220.-
L 1800 x P 2000 x H 2200	358	5.76	710.1820	4'530.-
L 1800 x P 2200 x H 2200	383	6.40	710.1822	4'830.-
L 1800 x P 2400 x H 2200	407	7.04	710.1824	5'130.-
L 1800 x P 2600 x H 2200	431	7.68	710.1826	5'440.-
L 1800 x P 2800 x H 2200	456	8.32	710.1828	5'740.-



Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 2000 x P 2000 x H 2200	384	6.48	710.2020	4'850.-
L 2000 x P 2200 x H 2200	410	7.20	710.2022	5'160.-
L 2000 x P 2400 x H 2200	435	7.92	710.2024	5'480.-
L 2000 x P 2600 x H 2200	461	8.64	710.2026	5'800.-
L 2000 x P 2800 x H 2200	486	9.36	710.2028	6'120.-
L 2000 x P 3000 x H 2200	512	10.08	710.2030	6'430.-



Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 2200 x P 2200 x H 2200	436	8.00	710.2222	5'500.-
L 2200 x P 2400 x H 2200	463	8.80	710.2224	5'830.-
L 2200 x P 2600 x H 2200	490	9.60	710.2226	6'160.-
L 2200 x P 2800 x H 2200	517	10.40	710.2228	6'500.-
L 2200 x P 3000 x H 2200	544	11.20	710.2230	6'830.-



Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 2400 x P 2400 x H 2200	492	9.68	710.2424	6'180.-
L 2400 x P 2600 x H 2200	520	10.56	710.2426	6'530.-
L 2400 x P 2800 x H 2200	548	11.44	710.2428	6'870.-
L 2400 x P 3000 x H 2200	576	12.32	710.2430	7'220.-



Chambres de congélation

Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 1260 x P 1460 x H 2260	248	2.40	713.1214	3'560.-
L 1260 x P 1660 x H 2260	272	2.80	713.1216	3'860.-
L 1260 x P 1860 x H 2260	294	3.20	713.1218	4'170.-
L 1260 x P 2060 x H 2260	318	3.60	713.1220	4'470.-
L 1260 x P 2260 x H 2260	340	4.00	713.1222	4'780.-
L 1260 x P 2460 x H 2260	364	4.40	713.1224	5'090.-
L 1260 x P 2660 x H 2260	386	4.80	713.1226	5'390.-
L 1260 x P 2860 x H 2260	410	5.20	713.1228	5'700.-

Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 1460 x P 1460 x H 2260	273	2.88	713.1414	3'880.-
L 1460 x P 1660 x H 2260	297	3.36	713.1416	4'200.-
L 1460 x P 1860 x H 2260	321	3.84	713.1418	4'530.-
L 1460 x P 2060 x H 2260	346	4.32	713.1420	4'850.-
L 1460 x P 2260 x H 2260	371	4.80	713.1422	5'170.-
L 1460 x P 2460 x H 2260	395	5.28	713.1424	5'500.-
L 1460 x P 2660 x H 2260	419	5.76	713.1426	5'820.-
L 1460 x P 2860 x H 2260	444	6.24	713.1428	6'140.-

Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 1660 x P 1660 x H 2260	323	3.92	713.1616	4'540.-
L 1660 x P 1860 x H 2260	349	4.48	713.1618	4'880.-
L 1660 x P 2060 x H 2260	375	5.04	713.1620	5'230.-
L 1660 x P 2260 x H 2260	401	5.60	713.1622	5'570.-
L 1660 x P 2460 x H 2260	428	6.16	713.1624	5'910.-
L 1660 x P 2660 x H 2260	453	6.72	713.1626	6'250.-
L 1660 x P 2860 x H 2260	479	7.28	713.1628	6'590.-

Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 1860 x P 1860 x H 2260	376	5.12	713.1818	5'240.-
L 1860 x P 2060 x H 2260	403	5.76	713.1820	5'600.-
L 1860 x P 2260 x H 2260	431	6.40	713.1822	5'960.-
L 1860 x P 2460 x H 2260	458	7.04	713.1824	6'320.-
L 1860 x P 2660 x H 2260	485	7.68	713.1826	6'680.-
L 1860 x P 2860 x H 2260	469	8.32	713.1828	7'030.-

Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 2060 x P 2060 x H 2260	432	6.48	713.2020	5'980.-
L 2060 x P 2260 x H 2260	462	7.20	713.2022	6'350.-
L 2060 x P 2460 x H 2260	490	7.92	713.2024	6'730.-
L 2060 x P 2660 x H 2260	519	8.64	713.2026	7'100.-
L 2060 x P 2860 x H 2260	547	9.36	713.2028	7'480.-
L 2060 x P 3060 x H 2260	576	10.08	713.2030	7'860.-

Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 2260 x P 2260 x H 2260	491	8.00	713.2222	6'750.-
L 2260 x P 2460 x H 2260	521	8.80	713.2224	7'140.-
L 2260 x P 2660 x H 2260	552	9.60	713.2226	7'530.-
L 2260 x P 2860 x H 2260	582	10.40	713.2228	7'930.-
L 2260 x P 3060 x H 2260	612	11.20	713.2230	8'320.-

Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume (m ³)	Référence :	CHF / R 2
L 2460 x P 2460 x H 2260	554	9.68	713.2424	7'550.-
L 2460 x P 2660 x H 2260	585	10.56	713.2426	7'960.-
L 2460 x P 2860 x H 2260	617	11.44	713.2428	8'370.-
L 2460 x P 3060 x H 2260	648	12.32	713.2430	8'780.-

Système de rayonnage Bartscher

Le système de rayonnage Bartscher se démarque par un montage simple et aisé sans outils. Les montants sont en acier galvanisé, thermolaqué de couleur gris-clair et antioxydant. Les tablettes ajourées en polypropylène facilitent la diffusion du froid.

Ces rayonnages peuvent s'utiliser en tous lieux, comme :

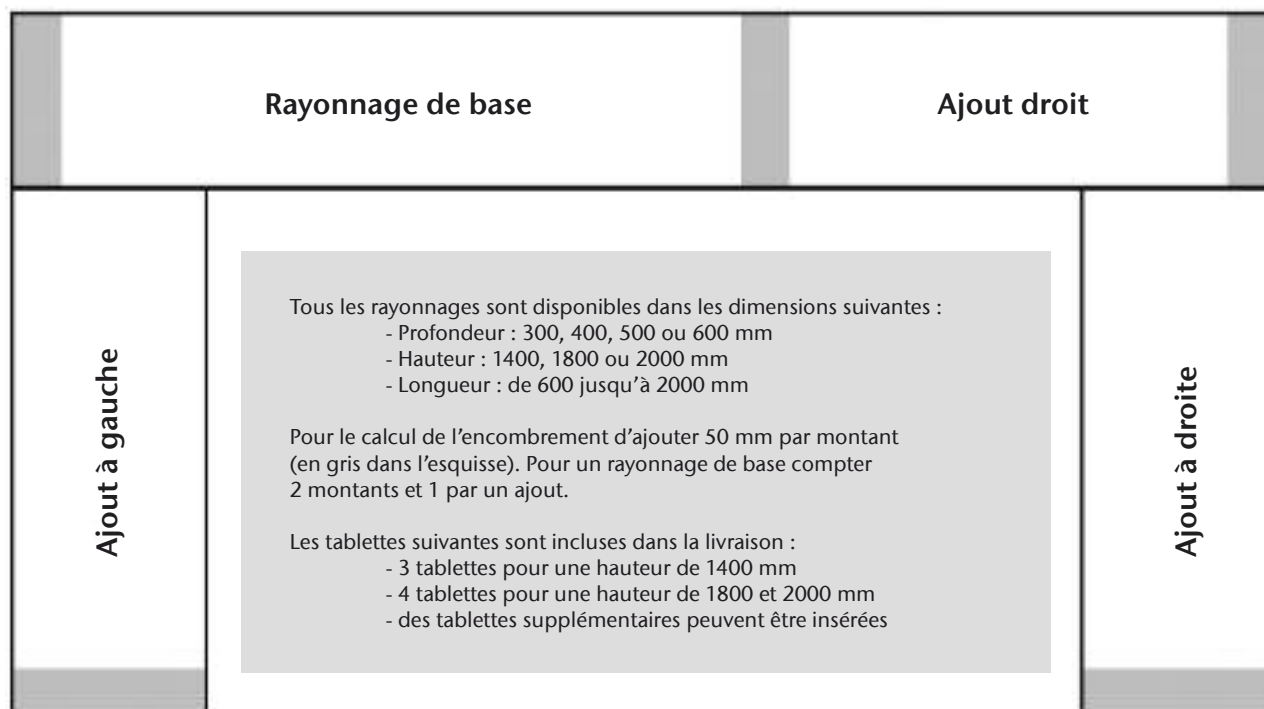
- Chambres de congélation
- Chambres réfrigérées
- Cuisines
- Stockage stériles
- Stockage humides, etc.



Plus de rayonnages dans le catalogue spécial „MySteelStar“



Principe du système:



C'est avec plaisir que nous vous ferons un devis pour vos rayonnages.

Exemples de prix:

Rayonnage de base : L 1000 P 400 H 1800 mm / 4 tablettes - CHF 470.- / R 1
L 1500 P 400 H 1800 mm / 4 tablettes - CHF 570.- / R 1

Combinaison en L : L 1000 + 1050 P 400 H 1800 / 4 tablettes - CHF 880.- / R 1
L 1500 + 1450 P 400 H 1800 / 4 tablettes - CHF 1'050.- / R 1

Combinaison en U : L 2000 + 1050 + 1050 P 400 H 1800 / 4 tablettes - CHF 1'480.- / R 1
L 2000 + 1550 + 1550 P 400 H 1800 / 4 tablettes - CHF 1'660.- / R 1

Compresseurs monoblocs

Les compresseurs monoblocs pour chambres froides ou de congélation sont destinés à la conservation d'aliments frais ou congelés pour des entreprises de petites ou moyennes tailles. Les monoblocs sont montés "à cheval" sur la cloison.

Les caractéristiques principales et les options sont :

- ✓ Compresseur hermétique
- ✓ Refroidissement à air ou à eau
- ✓ Expansion du réfrigérant par vanne thermique (727.728 et 727.729) ou par capillaire
- ✓ Évaporation des eaux de dégivrage et tubes de chauffage traité anti corrosion
- ✓ Contrôle du monobloc par commandes électroniques
- ✓ Connexion pour la résistance anti-condensation de la porte
- ✓ Contrôle de condensation on/off par sonde
- ✓ Possibilité de connecter un contact de porte
- ✓ Boîtier en tôle d'acier thermolaquée à 200 °C
- ✓ Intérieur : habillage de tôle en aluminium-magnésium
- ✓ Éclairage de la chambre par interrupteur manuel
- ✓ Interrupteur principal manuel
- ✓ Compresseur protégé par un relais pour thermistance
- ✓ Connectique pour un bus MOD pour un contrôle à distance et HACCP

Compresseur monobloc KBA 08 TN

Dimensions : A=617, B=291, C=41, D=322, E=747, F=310, G=437, H=300, I=35, L=224 (mm)

230 V, 50 Hz, 0,6 kW, poids : 34 kg,

Compresseur type E, réfrigérant : R404A

Volumes des chambres :	4.37 m ³	4.70 m ³	5.08 m ³	5.48 m ³
Température ambiante :	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Température intérieure :	-5 °C	0 °C	+5 °C	+10 °C

Volumes des chambres :	3.70 m ³	4.02 m ³	4.34 m ³	4.69 m ³
Température ambiante :	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C
Température intérieure :	-5 °C	0 °C	+5 °C	+10 °C

Référence : 707.127
CHF 2'510.- / R 2



Compresseur monobloc KBA 11 TN

Dimensions : A=700, B=350, C=41, D=450, E=900, F=360, G=540, H=334, I=35, L=258 (mm)

230 V, 50 Hz, 0,7 kW, poids : 57 kg,

Compresseur type E, réfrigérant : R404A

Volumes des chambres :	6.56 m ³	7.05 m ³	7.61 m ³	8.22 m ³
Température ambiante :	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Température intérieure :	-5 °C	0 °C	+5 °C	+10 °C

Volumes des chambres :	5.55 m ³	6.03 m ³	6.51 m ³	7.04 m ³
Température ambiante :	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C
Température intérieure :	-5 °C	0 °C	+5 °C	+10 °C

Référence : 707.128
CHF 2'820.- / R 2



Compresseur monobloc KBA 13 TN

Dimensions : A=700, B=350, C=41, D=450, E=900, F=360, G=540, H=334, I=35, L=258 (mm)

230 V, 50 Hz, 0,9 kW, poids : 57 kg,

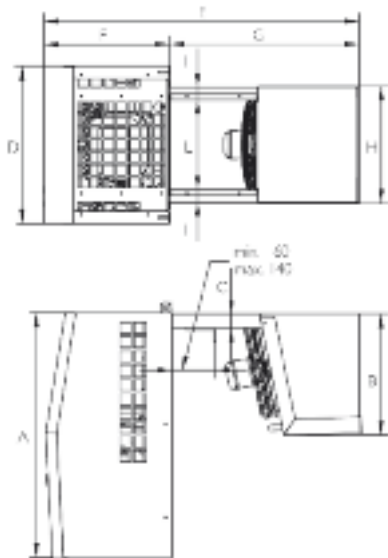
Compresseur type E, réfrigérant : R404A

Volumes des chambres :	10.5 m ³	10.81 m ³	11.67 m ³	12.61 m ³
Température ambiante :	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Température intérieure :	-5 °C	0 °C	+5 °C	+10 °C

Volumes des chambres :	8.51 m ³	9.25 m ³	9.99 m ³	10.71 m ³
Température ambiante :	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C
Température intérieure :	-5 °C	0 °C	+5 °C	+10 °C

Référence : 707.129
CHF 3'060.- / R 2





Compresseur monobloc froid négatif KBA 10 BT

Dimensions : A=700, B=350, C=41, D=450, E=900, F=360, G=540, H=334, I=35, L=258 (mm)

230 V, 50 Hz, 1,0 kW, poids : 61 kg,

Compresseur type E, réfrigérant : R404A

Volumes des chambres :	5.68 m ³	6.11 m ³	6.60 m ³
Température ambiante :	35 °C	35 °C	35 °C
Température intérieure :	-22 °C	-20 °C	-18 °C

Volumes des chambres :	4.81 m ³	5.23 m ³	5.65 m ³
Température ambiante :	43 °C	43 °C	43 °C
Température intérieure :	-22 °C	-20 °C	-18 °C

Référence : 725.727
CHF 3'430.- / R 2



Compresseur monobloc froid négatif KBA 13 BT

Dimensions : A=700, B=350, C=41, D=450, E=900, F=360, G=540, H=334, I=35, L=258 (mm)

230 V, 50 Hz, 1,3 kW, poids : 62 kg,

Compresseur type E, réfrigérant : R404A

Volumes des chambres :	9.18 m ³	9.87 m ³	10.66 m ³
Température ambiante :	35 °C	35 °C	35 °C
Température intérieure :	-22 °C	-20 °C	-18 °C

Volumes des chambres :	7.77 m ³	8.44 m ³	9.12 m ³
Température ambiante :	43 °C	43 °C	43 °C
Température intérieure :	-22 °C	-20 °C	-18 °C

Référence : 725.728
CHF 3'510.- / R 2



Compresseur monobloc froid négatif KBA 18 BT

Dimensions : A=830, B=350, C=61, D=645, E=903, F=362, G=541, H=613, I=45, L=514 (mm)

230 V, 50 Hz, 2,0 kW, poids : 89 kg,

Compresseur type E, réfrigérant : R404A

Volumes des chambres :	13.11 m ³	14.10 m ³	15.23 m ³
Température ambiante :	35 °C	35 °C	35 °C
Température intérieure :	-22 °C	-20 °C	-18 °C

Volumes des chambres :	11.10 m ³	12.06 m ³	13.03 m ³
Température ambiante :	43 °C	43 °C	43 °C
Température intérieure :	-22 °C	-20 °C	-18 °C

Référence : 725.729
CHF 4'990.- / R 2





Lave-verres Topclean 50

A double paroi

avec pompe de vidange

Dimensions : L 465 x P 560 x H 720 mm

Commandes électroniques

Hauteur intérieure utile : 285 mm

Acier inoxydable 18/10

Capacité horaire max. : 24 casiers

avec pompe pour liquide de lavage

avec pompe de liquide de rinçage

Puissance totale : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A

Puissance de la cuve 0.6 kW

Puissance du boiler 2.65 kW

Contenance de la cuve : 3.3 litres

Contenance du boiler : 6 litres

Durée du programme : 150 secondes

Consommation d'eau par cycle : 3 litres

Pression de l'entrée d'eau : 2-4 bar

Avec 2 casiers à verres

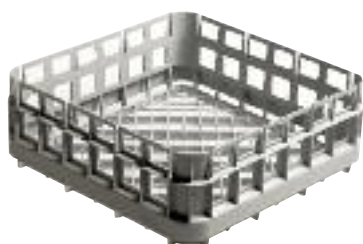
Poids : 56 kg

Référence : 110.050

CHF 3'290.- / R 2



Casiers pour lave-verres Série Topclean 50



Casier à verres

à fond plat

L 400 x P 400 x H 150 mm

Référence : 706140

CHF 75.- / R 3



Insert pour assiettes

Référence : 780140

CHF 22.- / R 3

Insert à couverts

L 217 x P 217 x H 140 mm

Référence : 780081

CHF 38.- / R 3



Gobelet à couverts

L 105 x P 105 x H 140 mm

Référence : 780139

CHF 12.- / R 3



Adoucisseurs BestClear

Pour lave-verres et lave-vaisselle

- Septuple filtration pour une qualité optimale de l'eau
- Installation simplissime
- Réglage aisé du by-pass
- Arrêt automatique de l'eau lors du changement de filtre
- Fixation murale incluse

BestClear 2XL

Jusqu'à 8'900 l à 10° KH

Set d'installation

Dimensions : Ø 185 mm, hauteur 580 mm

Référence : 107.120

CHF 420.- / R 1

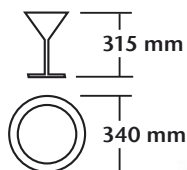
Cartouche de recharge

Dimensions : Ø 185 mm, hauteur 560 mm

Référence : 107.125

CHF 295.- / R 1





Lave-vaisselle TF517

avec pompe de vidange

Dim. : L 600 x P 600 x H 820 mm

Hauteur utile : 325 mm

Machine à double parois

Acier inoxydable CNS 18/10

Commandes électroniques

Durée des programmes : 60 / 120 / 150 secondes

avec doseur pour liquide de lavage

avec doseur pour liquide de rinçage

avec vidange partielle à chaque cycle

Puissance totale : 3 NAC 400V - 5.4 kW - 16A

Puissance de la cuve 1.4 kW

Puissance du boiler 6.0 kW

Contenance du boiler 6 litres

Cuve emboutie de 15 litres

Consommation d'eau par cycle 2.1 litres

Pression d'entrée d'eau 2-4 bars

Inclus : 1 casier à assiettes, 1 casier à verres & 1 gobelets à couverts

Poids : 59 kg

Référence : 110.517

CHF 4'480.- / R 2



Grille de lavage 500

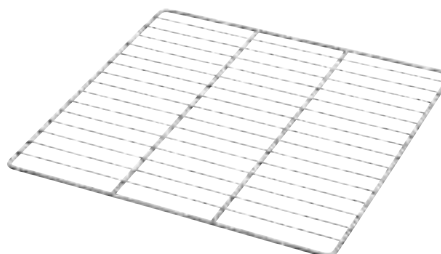
La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles, les faitouts ou les plats à viande.

Acier inoxydable, L 500 x P 500 mm

Poids : 1.7 kg

Référence : 101.094

CHF 65.- / R 1



Produit de lavage

Silaphos Liquid

Faiblement chloré

Liquide - 25 kg

Référence : 2825.00

CHF 140.- / R 3

Produit de lavage

Clean Wash Liquid HC

Jusqu'à 20°fh

(dureté de l'eau)

Fortement chloré

Liquide - 12 kg

Référence : 2014.00

CHF 64.- / R 3

Produit de lavage

Clean Wash Liquid HC

Jusqu'à 20°fh

(dureté de l'eau)

Fortement chloré

Liquide - 25 kg

Référence : 2025.00

CHF 120.- / R 3



Produit de rinçage

Clean Dish Brillant NAS

Jusqu'à une dureté de l'eau de 25°fh

en combinaison avec Clean Wash Liquid HC

Liquide - 10 kg

Référence : 3010.00

CHF 62.- / R 3



Produit de rinçage

Clean Dish Brillant S

Dès une dureté de l'eau de 25°fh

en combinaison avec Silaphos Liquid

Liquide - 10 kg

Référence : 3210.00

CHF 60.- / R 3

Lave-vaisselle à capot

Lave-vaisselle à capot Série DS 1002

Excellentes performances et polyvalence

Les excellentes performances de la pompe de circulation permettent de réduire le temps de lavage et par là même réduisent les frais d'exploitation. Grâce à un grand volume utile des casiers (500 x 500 mm) le lave-vaisselle Série DS peut contenir jusqu'à 22 assiettes ou de grands objets.

Hygiène

- ✓ Surveillance électronique de la température de l'eau de rinçage
- ✓ Boiler volumineux
- ✓ Filtre couvrant toute la cuve
- ✓ Pompe à purge automatique
- ✓ Cuve de lavage entièrement emboutie sans soudure

Sécurité et ergonomie

- ✓ Capot breveté: levage aisé et sécurité accrue
- ✓ Marche très silencieuse
- ✓ Efficacité garantie au travers de l'auto diagnostique électronique
- ✓ Cuve positionnée vers l'avant pour un nettoyage facile
- ✓ Composants accessibles par le panneau avant
- ✓ Le système "Securince" assure un déroulement correct du rinçage



Lave-vaisselle à capot DS 1002

Dim. avec arceau : L 721 x P 836 x H 1565* mm

Dim. sans arceau : L 633 x P 755 x H 1565* mm

(* Hauteur avec capot ouvert : 2080 mm)

Pieds réglables de 30 mm

Hauteur utile : 440 mm

Machine à double paroi

Acier inoxydable CNS 18/10

Commandes électroniques

Durée des programmes : 60 / 110 / 150 secondes

avec doseur pour liquide de lavage

avec doseur pour liquide de rinçage

avec vidange partielle à chaque cycle

avec pompe de rinçage

Puissance totale 3NAC 400V – 8.7 kW

Puissance de la cuve 2.5 kW

Cuve emboutie de 22 litres

Puissance du boiler 8.0 kW

Contenance du boiler : 6 litres

Consommation d'eau par cycle : 2.3 litres

Pression d'entrée d'eau 2-4 bars

Entrée d'eau 3/4"

Ecoulement Ø 32 mm

Poids 105 kg

Inclus : 1 casier à assiettes, 1 casier à verres & 1 gobelets à couverts

Référence : 109.161

CHF 6'990.- / R 2



Livré sans tables de tri
et de glissement !

Lave-vaisselle avec récupérateur d'énergie

Le lave-vaisselle DS 1002 NRG peut être équipé d'un récupérateur d'énergie. En fin de cycle les vapeurs brûlantes sont aspirées hors de la machine et dirigées vers un échangeur de chaleur. L'échangeur condense les vapeurs et chauffe l'eau allant au bouilleur.

Ce système a les avantages suivants:

- ✓ Réduction des émissions de vapeur: de par la condensation des vapeurs celles-ci ne sont pas lâchées dans l'environnement.
- ✓ Économie d'énergie: l'échangeur va augmenter la température de l'eau d'environ 25 °C et par là même diminuer la consommation d'énergie du bouilleur de près de 30%.



Lave-vaisselle à capot DS 1002 NRG

Dim. avec arceau : L 721 x P 836 x H 2265 mm

Dim. sans arceau : L 633 x P 755 x H 2265 mm

Pieds réglables de 30 mm

Hauteur utile : 440 mm

Machine à double paroi

Acier inoxydable CNS 18/10

Commandes électroniques

Durée des programmes : 60 / 110 / 150 secondes

avec doseur pour liquide de lavage

avec doseur pour liquide de rinçage

avec pompe de rinçage

Puissance totale 3NAC 400V – 8.7 kW

Puissance de la cuve 2.5 kW

Cuve emboutie de 22 litres

Puissance du boiler 8.0 kW

Contenance du boiler : 6 litres

Consommation d'eau par cycle : 2.3 litres

Pression d'entrée d'eau 2-4 bars

Entrée d'eau 3/4"

Ecoulement Ø 32 mm

Poids 128 kg

Inclus : 1 casier à assiettes, 1 casier à verres & 1 gobelets à couverts

Référence : 109.160

CHF 9'860.- / R 2



Livré sans tables de tri
et de glissement !

Accessoires pour lave-vaisselle à capot

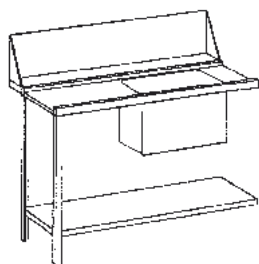


Table de tri, gauche
avec dossier, hauteur 100 mm
Bassin à droite
L 1200 x P 715 x H 850 mm
Poids : 22.5 kg
Référence : 109.770
CHF 1'580.- / R 1

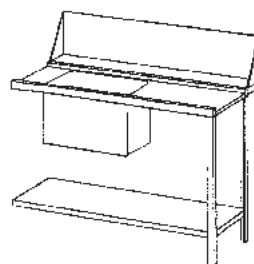


Table de tri, droite
avec dossier, hauteur 100 mm
Bassin à gauche
L 1200 x P 715 x H 850 mm
Poids : 22.5 kg
Référence : 109.771
CHF 1'580.- / R 1

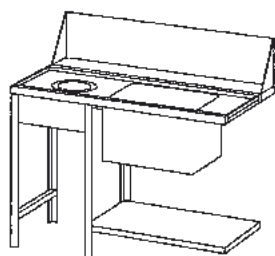


Table de tri, gauche
Trou vide-déchets,
avec dossier, hauteur 100 mm
Bassin à droite
L 1200 x P 715 x H 850 mm
Poids : 24 kg
Référence : 109.772
CHF 1'690.- / R 1

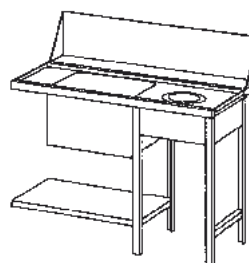


Table de tri, droite
Trou vide-déchets,
avec dossier, hauteur 100 mm
Bassin à gauche
L 1200 x P 715 x H 850 mm
Poids : 24 kg
Référence : 109.773
CHF 1'690.- / R 1

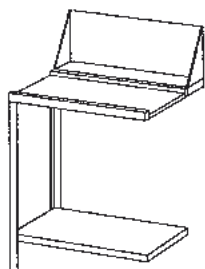


Table de glissement, gauche
avec dossier, hauteur 100 mm
L 700 x P 715 x H 850 mm
Poids : 12 kg
Référence : 109.775
CHF 720.- / R 1

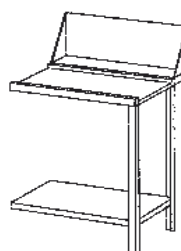


Table de glissement, droite
avec dossier, hauteur 100 mm
L 700 x P 715 x H 850 mm
Poids : 12 kg
Référence : 109.776
CHF 720.- / R 1

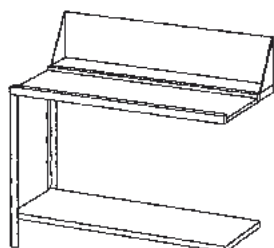


Table de glissement, gauche
avec dossier, hauteur 100 mm
L 1200 x P 715 x H 850 mm
Poids : 22 kg
Référence : 109.777
CHF 990.- / R 1

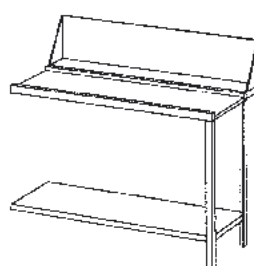


Table de glissement, droite
avec dossier, hauteur 100 mm
L 1200 x P 715 x H 850 mm
Poids : 22 kg
Référence : 109.778
CHF 990.- / R 1

Des tables sur mesure sont livrables
sur demande !

Robinetterie Bartscher

- ✓ Version pro résistante
- ✓ Haut débit d'écoulement

- ✓ Robinet moulé massif
- ✓ Flexibles de raccord 800 mm inclus



Mitigeur à levier 1/2"
 Perçage utile Ø 35 mm
 Hauteur du bec 130 mm
 Empattement 230 mm
 Hauteur totale 175 mm
 Poids : 2.0 kg
Référence : 109.830
 CHF 365.- / R 2



Mitigeur monotrou à levier 3/4"
 Perçage utile Ø 60 mm
 Hauteur du bec 250 mm
 Empattement 300 mm
 Hauteur totale 340 mm
 Poids : 4.9 kg
Référence : 109.835
 CHF 560.- / R 2



Mitigeur monotrou 3/4"
 Perçage utile Ø 60 mm
 Hauteur du bec 250 mm
 Empattement 300 mm
 Hauteur totale 340 mm
 Poids : 4.4 kg
Référence : 109.840
 CHF 465.- / R 2



Mitigeur monotrou à levier 3/4"
 Perçage utile Ø 60 mm
 Hauteur du bec 550 mm
 Empattement 300 mm
 Hauteur totale 640 mm
 Poids : 4.9 kg
Référence : 109.845
 CHF 820.- / R 2



Mitigeur monotrou 3/4"
 Perçage utile Ø 60 mm
 Hauteur du bec 550 mm
 Empattement 300 mm
 Hauteur totale 640 mm
 Poids : 5.0 kg
Référence : 109.850
 CHF 820.- / R 2



Mitigeur à levier avec douche 1/2"
 Perçage utile Ø 35 mm
 Hauteur du bec 250 mm
 Empattement 300 mm
 Hauteur totale 1120 mm
 Poids : 7.2 kg
Référence : 109.855
 CHF 990.- / R 2

Casiers de lavages 500/500

Les casiers de lavage Bartscher sont empilables et garantissent un lavage parfait, sont d'un maniement aisé et permettent un stockage sur et propre de la vaisselle.



Casier universel
Empilable
Dimensions : 500 x 500 mm
Hauteur : 100 mm
Poids : 1.2 kg
Référence : 5301
CHF 26.- / R 1



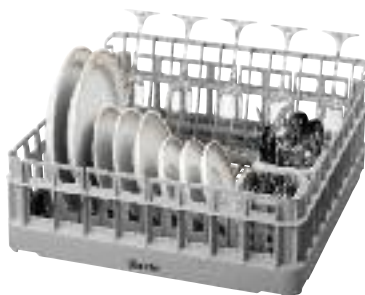
Casier à couverts
Empilable
Dimensions : 500 x 500 mm
Hauteur : 100 mm
Poids : 1.35 kg
Référence : 5302
CHF 26.- / R 1



Casier à assiettes / Casier à plateaux
Empilable
Dimensions : 500 x 500 mm
Hauteur : 100 mm
Poids : 1.4 kg
Référence : 5303
CHF 30.- / R 1



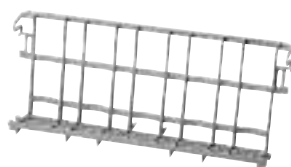
Panier à couverts, à 8 cases
Empilable
Dimensions : 430 x 210 mm
Hauteur : 155 mm
Poids : 0.55 kg
Référence : 5305
CHF 27.- / R 1



Kit de casier de lavage 5000
Matière plastique
Kit composé de :
1 casier universel
1 support pour verres
1 support pour assiettes
2 gobelets à couverts
L 500 x P 500 X H 175 mm
Poids : 1.88 kg
Référence : 15201
CHF 99.- / R 1



Chariot à casiers
Acier inoxydable
Charge utile : 120 kg
Dimension plateau :
L 513 x P 583 mm
4 roues de Ø 100 mm
L 515 x P 640 x H 925 mm
Poids : 8.75 kg
Référence : 300.143
CHF 185.- / R 1



Support pour verres 5000
adapté pour le kit de casier de lavage 5000
Matière plastique
L 490 x P 110 x H 210 mm
Poids : 0.2 kg
Référence : 15205
CHF 14.- / R 1



9 cases

Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Poids (kg)	Référence	CHF / R 1
149 x 149	100	83	1.50	5309	34.-
149 x 149	142	123	2.05	5311	44.-
149 x 149	183	166	2.35	5312	56.-
149 x 149	225	207	2.90	5313	64.-
149 x 149	266	245	3.15	5314	77.-
149 x 149	306	285	3.70	5315	87.-

16 cases



Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Poids (kg)	Référence	CHF / R 1
111 x 111	100	83	1.55	5316	35.-
111 x 111	142	123	2.10	5318	44.-
111 x 111	183	166	2.40	5319	58.-
111 x 111	225	207	2.95	5320	70.-
111 x 111	266	245	3.25	5321	83.-
111 x 111	306	285	3.80	5322	89.-

25 cases



Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Poids (kg)	Référence	CHF / R 1
89 x 89	100	83	1.60	5325	35.-
89 x 89	142	123	2.25	5327	50.-
89 x 89	183	166	2.55	5328	58.-
89 x 89	225	207	3.10	5329	72.-
89 x 89	266	245	3.40	5330	83.-
89 x 89	306	285	3.95	5331	92.-

36 cases



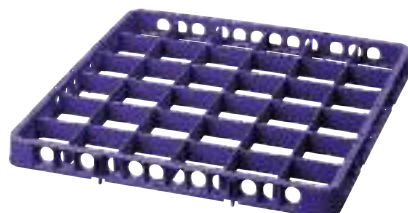
Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Poids (kg)	Référence	CHF / R 1
73 x 73	100	83	1.65	5336	36.-
73 x 73	142	123	2.40	5338	48.-
73 x 73	183	166	2.70	5339	59.-
73 x 73	225	207	3.45	5340	74.-
73 x 73	266	245	3.75	5341	81.-
73 x 73	306	285	4.50	5342	92.-

49 cases



Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Poids (kg)	Référence	CHF / R 1
62 x 62	100	83	1.75	5349	38.-
62 x 62	142	123	2.65	5351	52.-
62 x 62	183	166	2.95	5352	62.-
62 x 62	225	207	3.85	5353	79.-
62 x 62	266	245	4.15	5354	88.-
62 x 62	306	285	5.05	5355	100.-


Réhausse de couleur



Cases	Couleur	Poids (kg)	Référence	CHF / R 1
9	bleu	0.50	5361	8.-
16	bleu foncé	0.55	5362	10.-
25	rouge	0.70	5363	11.-
36	lila	0.75	5360	12.-
49	vert	1.00	5364	12.-



Lave-ustensiles RV295

Certifiée CE
Dimensions : L 720 x P 780 x H 1700 mm
Commandes électroniques
Casiers : 550 x 610 mm
Hauteur intérieures utiles 650 mm
Acier inoxydable 18/10
Pieds à vérin réglable 30 mm
Rendement/h de 5 à 30 casiers
Pompe pour liquide de lavage
Pompe pour liquide de rinçage
Protection contre la marche à sec
Micro interrupteur de porte
Puissance totale : 3NAC 400V - 8.0 kW
Résistance de cuve 2.5 kW
Résistance de boiler 6.0 kW
Pompe de lavage 2.0 kW
Durée des cycles : de 2 à 12 minutes
Consommation d'eau à 2 bar : 4 litres
Boiler de 34 litres
Pression d'entrée d'eau de 2.5-4 bar
Raccord pour l'eau 3/4"
Écoulement Ø 50 mm
Dotation : 1 casier standard en acier inoxydable
Poids : 170 kg
Référence : 109.295 
CHF 9'990.- / R 2



Casier de lavage 550/610 mm
Acier inoxydable
Référence : 41305
CHF 305.- / R 3



Insert pour plaques
Pour 8 plaques de cuisson
Dim. : 500/500 mm - Acier inox
Référence : H324660
CHF 220.- / R 3



Corbeilles pour petits ustensiles
Dim. : 150/150 mm - Acier inox
Référence : 712017
CHF 89.- / R 3

Machine à essuyer et polir les verres

5 rouleaux rotatifs, appuyés par des souffleries d'air chaud, essuient et polissent vos verres en quelques secondes.

- ✓ Jusqu'à 50 % d'économie sur le coût de la main-d'œuvre
- ✓ Moins de bris de verre
- ✓ Risque de blessure diminué
- ✓ Standard d'hygiène élevé

Machine à essuyer et polir les verres

Boîtier en acier inoxydable
Tissus des têtes de polissage en microfibre, amovibles
Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW
Dimensions : L 340 x P 305 x H 520 mm
Poids : 16 kg
Référence : 109.470
CHF 3'290.- / R 1

1 jeu de chiffons de têtes de polissage de rechange pour la machine à essuyer et polir les verres
5 chiffons de têtes de polissage en microfibre
Poids : 0.5 kg
Référence : 109.472
CHF 465.- / R 3




Polisseuses à couverts

Ces appareils sont conçus pour sécher et polir les couverts.

- ✓ De par sa température constante de 80 °C ces appareils satisfont aux normes d'hygiène de l'UE.
- ✓ Réduction des frais d'exploitation
- ✓ Économie de temps
- ✓ Réducteur de bruit
- ✓ Simple d'utilisation
- ✓ Nettoyage simple et rapide


Polisseuse à couverts

Acier inoxydable 18/10
Rendement : de 2'000 à 3'000 couverts/h
Contenance : 4.8 kg de granulats de maïs
Conforme aux normes HACCP de part sa temp. constante de 80 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.5 kW
Dimensions : L 450 x P 590 x H 400 mm
Poids : 42 kg
Référence : 110.428 
CHF 5'990.- / R 1

Granulat, sac de 5 kg
Référence : 109.441
CHF 95.- / R 1



Polisseuse à couverts, sur roues

Acier inoxydable 18/10
Rendement : de 5'000 à 6'000 couverts/h
Contenance : 7 kg de granulats de maïs
Conforme aux normes HACCP de part sa temp. constante de 80 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.9 kW
Dimensions : L 690 x P 595 x H 780 mm
Dotation : 1 table et 1 casier à couverts
Poids : 85.3 kg
Référence : 110.425 
CHF 8'210.- / R 1

Granulat, sac de 7 kg
Référence : 109.440
CHF 140.- / R 1



Granulat

Le granulats ici utilisé est un granulats végétal fait d'épis de maïs. Il polit les couverts délicatement. Le granulats devrait se renouveler, selon les nécessités, tout les 3 mois au plus tard afin de satisfaire aux normes d'hygiène. Après utilisation ce granulats peut être composté sans problèmes.

Étagères supérieures



D'autres meubles inox sont dans notre catalogue spécial „MySteelStar“



Étagères supérieures, 1 étage
Acier inoxydable
Sur pieds carrés 25 x 25 mm
Profondeur 350 mm, hauteur 400

L (mm)	Référence :	CHF	R
800	315.080	280.-	1
1000	315.100	290.-	1
1200	315.120	305.-	1
1400	315.140	320.-	1
1600	315.160	330.-	1
1800	315.180	360.-	1
2000	315.200	370.-	1



Étagères supérieures, 2 étages
Acier inoxydable
Sur pieds carrés 25 x 25 mm
Profondeur 350 mm, hauteur 650 mm

L (mm)	Référence :	CHF	R
800	325.080	515.-	1
1000	325.100	540.-	1
1200	325.120	555.-	1
1400	325.140	569.-	1
1600	325.160	610.-	1
1800	325.180	660.-	1
2000	325.200	710.-	1



Livré sans bacs GN

Étagère à épices, pour bacs GN 1/6
Acier inoxydable, avec butée d'arrêt pour bac GN
Matériel de fixation inclus

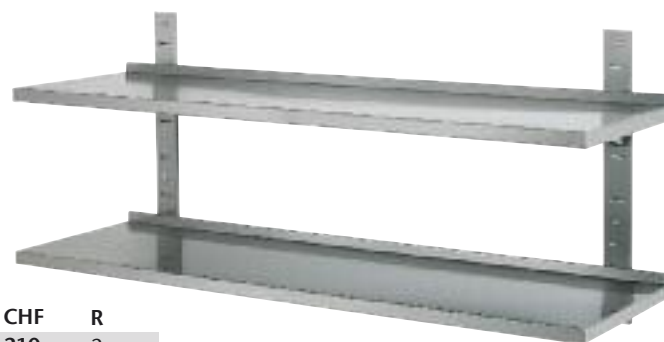
L 800 x P 200 mm
pour 4 GN 1/6
Référence : 389.080
CHF 215.- / R 1

L 1200 x P 200 mm
pour 6 GN 1/6
Référence : 389.120
CHF 275.- / R 1

L 1000 x P 200 mm
pour 5 GN 1/6
Référence : 389.100
CHF 240.- / R 1

L 1400 x P 200 mm
pour 7 GN 1/6
Référence : 389.140
CHF 310.- / R 1

Étagères murales en acier inoxydable avec consoles et crémaillères



Étagères simples

Profondeur 300 mm

Dimensions mm			N° de consoles	Référence :	CHF	R
L	P	H				
600	300	294	2	M64030063	210.-	2
800	300	294	2	M64030083	220.-	2
1000	300	294	2	M64030103	230.-	2
1200	300	294	2	M64030123	240.-	2
1400	300	294	2	M64030143	250.-	2
1600	300	294	3	M64030163	310.-	2
1800	300	294	3	M64030183	320.-	2
2000	300	294	3	M64030203	330.-	2
2200	300	294	4	M64030223	400.-	2
2400	300	294	4	M64030243	410.-	2

Profondeur 400 mm

Dimensions mm			N° de consoles	Référence :	CHF	R
L	P	H				
600	400	294	2	M64030064	220.-	2
800	400	294	2	M64030084	240.-	2
1000	400	294	2	M64030104	250.-	2
1200	400	294	2	M64030124	270.-	2
1400	400	294	3	M64030144	310.-	2
1600	400	294	3	M64030164	350.-	2
1800	400	294	3	M64030184	360.-	2
2000	400	294	3	M64030204	380.-	2
2200	400	294	4	M64030224	440.-	2
2400	400	294	4	M64030244	460.-	2

Étagères doubles

Profondeur 300 mm

Dimensions mm			N° de consoles	Référence :	CHF	R
L	P	H				
600	300	588	2	M64040063	380.-	2
800	300	588	2	M64040083	400.-	2
1000	300	588	2	M64040103	420.-	2
1200	300	588	2	M64040123	450.-	2
1400	300	588	2	M64040143	470.-	2
1600	300	588	3	M64040163	560.-	2
1800	300	588	3	M64040183	590.-	2
2000	300	588	3	M64040203	610.-	2
2200	300	588	4	M64040223	720.-	2
2400	300	588	4	M64040243	740.-	2

Profondeur 400 mm

Dimensions mm			N° de consoles	Référence :	CHF	R
L	P	H				
600	400	588	2	M64040064	410.-	2
800	400	588	2	M64040084	440.-	2
1000	400	588	2	M64040104	470.-	2
1200	400	588	2	M64040124	500.-	2
1400	400	588	3	M64040144	610.-	2
1600	400	588	3	M64040164	630.-	2
1800	400	588	3	M64040184	670.-	2
2000	400	588	3	M64040204	710.-	2
2200	400	588	4	M64040224	820.-	2
2400	400	588	4	M64040244	850.-	2



D'autres meubles inox sont dans notre catalogue spécial „MySteelStar“

Demandez notre catalogue de mobilier inox

Tables de travail en acier inoxydable 18/10, finition Scotch-Brite, bord de 40 mm
Pieds carrés de 40 x 40 mm, avec embout à vérin ajustable de 20 mm
Hauteur 900 mm



Table de travail sans dossier, avec étagère intermédiaire

Profondeur 600 mm

L	Référence :	CHF	R
700	TGR00-076010	660.-	2
800	TGR00-086010	690.-	2
900	TGR00-096010	710.-	2
1000	TGR00-106010	740.-	2
1100	TGR00-116010	760.-	2
1200	TGR00-126010	780.-	2
1300	TGR00-136010	810.-	2
1400	TGR00-146010	830.-	2
1500	TGR00-156010	860.-	2
1600	TGR00-166010	880.-	2
1800	TGR00-186010	930.-	2
2000	TGR00-206010	980.-	2
2200	TGR00-226010	1'030.-	2

Profondeur 700 mm

L	Référence :	CHF	R
700	TGR00-077010	700.-	2
800	TGR00-087010	730.-	2
900	TGR00-097010	750.-	2
1000	TGR00-107010	770.-	2
1100	TGR00-117010	800.-	2
1200	TGR00-127010	820.-	2
1300	TGR00-137010	850.-	2
1400	TGR00-147010	870.-	2
1500	TGR00-157010	900.-	2
1600	TGR00-167010	920.-	2
1800	TGR00-187010	970.-	2
2000	TGR00-207010	1'020.-	2
2200	TGR00-227010	1'070.-	2



D'autres meubles inox sont dans notre catalogue spécial „MySteelStar“



Tiroirs

pour tables de travail P. 600 et 700 mm

Pour tables de P. 600 mm

Dimensions mm

L	P	H	Référence :	CHF	R
400	560	200	CT1C0-045620	370.-	2
600	560	200	CT1C0-065620	380.-	2

Pour tables de P. 700 mm

Dimensions mm

L	P	H	Référence :	CHF	R
400	660	200	CT1C0-046620	390.-	2
600	660	200	CT1C0-066620	420.-	2

Demandez notre catalogue de mobilier inox

Tables de travail en acier inoxydable 18/10, finition Scotch-Brite, bord de 40 mm
Pieds carrés de 40 x 40 mm, avec embout à vérin ajustable de 20 mm
Hauteur 900 mm

Table de travail avec dossier, H 100 mm, avec étagère intermédiaire

Profondeur 600 mm

L	Référence	CHF	R
700	TGR0A-076010	710.-	2
800	TGR0A-086010	740.-	2
900	TGR0A-096010	760.-	2
1000	TGR0A-106010	790.-	2
1100	TGR0A-116010	820.-	2
1200	TGR0A-126010	840.-	2
1300	TGR0A-136010	870.-	2
1400	TGR0A-146010	890.-	2
1500	TGR0A-156010	920.-	2
1600	TGR0A-166010	950.-	2
1800	TGR0A-186010	1'000.-	2
2000	TGR0A-206010	1'050.-	2
2200	TGR0A-226010	1'120.-	2

Profondeur 700 mm

L	Référence	CHF	R
700	TGR0A-077010	750.-	2
800	TGR0A-087010	780.-	2
900	TGR0A-097010	800.-	2
1000	TGR0A-107010	830.-	2
1100	TGR0A-117010	850.-	2
1200	TGR0A-127010	880.-	2
1300	TGR0A-137010	910.-	2
1400	TGR0A-147010	930.-	2
1500	TGR0A-157010	960.-	2
1600	TGR0A-167010	980.-	2
1800	TGR0A-187010	1'040.-	2
2000	TGR0A-207010	1'090.-	2
2200	TGR0A-227010	1'140.-	2



D'autres meubles inox sont dans notre catalogue spécial „MySteelStar“

Colonnes de tiroirs

pour tables de travail P. 600 et 700 mm

Pour tables de P. 600 mm

Dimensions mm

L	P	H	Référence :	CHF	R
400	560	508	CT3C0-045658	1'090.-	2
600	560	508	CT3C0-065658	1'120.-	2

Pour tables de P. 700 mm

Dimensions mm

L	P	H	Référence :	CHF	R
400	660	508	CT3C0-046658	1'120.-	2
600	660	508	CT3C0-066658	1'150.-	2



Demandez notre catalogue de mobilier inox

Plonge en acier inoxydable 18/10 avec étagère
 finition Scotch-Brite, bord de 40 mm
 Pieds carrés de 40 x 40 mm, avec
 embout à vérin ajustable de 20 mm
 Cache-bassins, dossier de 100 mm,
 hauteur 900 mm



D'autres meubles inox sont
 dans notre catalogue spécial
 „MySteelStar“

Profondeur 600 mm

L	Égouttoir	Bassin	Référence :	CHF	R
1000	gauche	1x500/400/250 mm	LRSV0-106010	1'180.-	2
1000	droite	1x500/400/250 mm	LRVS0-106010	1'180.-	2
1200	gauche	1x400/400/250 mm	LRSV0-126010	1'320.-	2
1200	droite	1x400/400/250 mm	LRVS0-126010	1'320.-	2
1400	gauche	2x400/400/250 mm	LRSVV-146010	1'680.-	2
1400	droite	2x400/400/250 mm	LRVVS-146010	1'680.-	2
1600	gauche	2x500/400/250 mm	LRSVV-166010	1'790.-	2
1600	droite	2x500/400/250 mm	LRVVS-166010	1'790.-	2
2000	gauche + droite	2x500/400/250 mm	LRSVS-206010	2'180.-	2

Profondeur 700 mm

L	Égouttoir	Bassin	Référence :	CHF	R
1000	gauche	1x500/500/300 mm	LRSV0-107010	1'260.-	2
1000	droite	1x500/500/300 mm	LRVS0-107010	1'260.-	2
1200	gauche	1x400/500/250 mm	LRSV0-127010	1'340.-	2
1200	droite	1x400/500/250 mm	LRVS0-127010	1'340.-	2
1400	gauche	1x600/500/300 mm	LRSV0-147010	1'440.-	2
1400	gauche	2x400/500/250 mm	LRSVV-147010	1'440.-	2
1400	droite	1x600/500/300 mm	LRVS0-147010	1'710.-	2
1400	droite	2x400/500/250 mm	LRVVS-147010	1'710.-	2
1600	gauche	2x500/500/300 mm	LRSVV-167010	1'920.-	2
1600	droite	2x500/500/300 mm	LRVVS-167010	1'920.-	2
1800	gauche	2x500/500/300 mm	LRSVV-187010	2'060.-	2
1800	droite	2x500/500/300 mm	LRVVS-187010	2'060.-	2
2000	gauche	2x600/500/300 mm	LRSVV-207010	2'130.-	2
2000	droite	2x600/500/300 mm	LRVVS-207010	2'130.-	2
2000	gauche + droite	2x400/500/250 mm	LRSVS-207010	2'270.-	2
2400	gauche + droite	2x600/500/300 mm	LRSVS-247010	2'690.-	2
2600	gauche + droite	2x600/500/300 mm	LRSVS-267010	2'750.-	2

Demandez notre catalogue de mobilier inox

Plonge pour lave-vaisselle en acier inoxydable 18/10 avec étagère finition Scotch-Brite, bord de 40 mm
Pieds carrés de 40 x 40 mm, avec embout à vérin ajustable de 20 mm
Cache-bassins, dossier de 100 mm, hauteur 900 mm



D'autres meubles inox sont dans notre catalogue spécial „MySteelStar“



Profondeur 600 mm

L	Égouttoir	Bassin	Référence :	CHF	R
1200	gauche	1x400/400/250 mm	L6SV0-126010	1'050.-	2
1200	droite	1x400/400/250 mm	L6VS0-126010	1'050.-	2
1600	gauche	2x400/400/250 mm	L6SVV-166010	1'480.-	2
1600	droite	2x400/400/250 mm	L6VVS-166010	1'480.-	2

Profondeur 700 mm

L	Égouttoir	Bassin	Référence :	CHF	R
1200	gauche	1x400/500/250 mm	L6SV0-127010	1'100.-	2
1200	droite	1x400/500/250 mm	L6VS0-127010	1'100.-	2
1400	gauche	1x600/500/300 mm	L6SV0-147010	1'200.-	2
1400	droite	1x600/500/300 mm	L6VS0-147010	1'200.-	2
1600	gauche	2x400/500/250 mm	L6SVV-167010	1'540.-	2
1600	droite	2x400/500/250 mm	L6VVS-167010	1'540.-	2
1800	gauche	2x500/500/300 mm	L6SVV-187010	1'740.-	2
1800	droite	2x500/500/300 mm	L6VVS-187010	1'740.-	2
2000	gauche	2x600/500/300 mm	L6SVV-207010	1'880.-	2
2000	droite	2x600/500/300 mm	L6VVS-207010	1'880.-	2

Demandez notre catalogue de mobilier inox

Armoire de rangement à portes coulissantes
En acier inoxydable 18/10,
 finition Scotch-Brite bord de 40 mm
Étagère intermédiaire réglable,
Pieds ronds à vérin - Hauteur 900 mm



D'autres meubles inox sont
dans notre catalogue spécial
„MySteelStar“

Profondeur 600 mm sans dossier

L	Référence :	CHF	R
1000	TSR00-106010	1'850.-	2
1100	TSR00-116010	1'910.-	2
1200	TSR00-126010	1'960.-	2
1300	TSR00-136010	2'020.-	2
1400	TSR00-146010	2'080.-	2
1500	TSR00-156010	2'130.-	2
1600	TSR00-166010	2'190.-	2
1700	TSR00-176010	2'250.-	2
1800	TSR00-186010	2'300.-	2
1900	TSR00-196010	2'360.-	2
2000	TSR00-206010	2'420.-	2

Profondeur 700 mm sans dossier

L	Référence :	CHF	R
1000	TSR00-107010	1'990.-	2
1100	TSR00-117010	2'050.-	2
1200	TSR00-127010	2'120.-	2
1300	TSR00-137010	2'180.-	2
1400	TSR00-147010	2'250.-	2
1500	TSR00-157010	2'310.-	2
1600	TSR00-167010	2'370.-	2
1700	TSR00-177010	2'440.-	2
1800	TSR00-187010	2'500.-	2
1900	TSR00-197010	2'570.-	2
2000	TSR00-207010	2'630.-	2

Profondeur 600 mm avec dossier H 100 mm

L	Référence :	CHF	R
1000	TSR0A-106010	1'910.-	2
1100	TSR0A-116010	1'970.-	2
1200	TSR0A-126010	2'020.-	2
1300	TSR0A-136010	2'080.-	2
1400	TSR0A-146010	2'140.-	2
1500	TSR0A-156010	2'200.-	2
1600	TSR0A-166010	2'260.-	2
1700	TSR0A-176010	2'320.-	2
1800	TSR0A-186010	2'380.-	2
1900	TSR0A-196010	2'430.-	2
2000	TSR0A-206010	2'490.-	2

Profondeur 700 mm avec dossier H 100 mm

L	Référence :	CHF	R
1000	TSR0A-107010	2'050.-	2
1100	TSR0A-117010	2'110.-	2
1200	TSR0A-127010	2'180.-	2
1300	TSR0A-137010	2'240.-	2
1400	TSR0A-147010	2'310.-	2
1500	TSR0A-157010	2'380.-	2
1600	TSR0A-167010	2'440.-	2
1700	TSR0A-177010	2'510.-	2
1800	TSR0A-187010	2'570.-	2
1900	TSR0A-197010	2'640.-	2
2000	TSR0A-207010	2'710.-	2

Demandez notre catalogue de mobilier inox

Armoires suspendues ouvertes
En acier inoxydable 18/10
finition Scotch-Brite
Étagère intermédiaire réglable
Profondeur 380 mm



Hauteur 720 mm

L	Référence :	CHF	R
400	PAR00-043810	370.-	2
600	PAR00-063810	460.-	2
800	PAR00-083810	560.-	2
1000	PAR00-103810	650.-	2
1200	PAR00-123810	750.-	2
1400	PAR00-143810	840.-	2
1500	PAR00-153810	880.-	2
1600	PAR00-163810	940.-	2
1800	PAR00-183810	1'030.-	2
2000	PAR00-203810	1'120.-	2

Hauteur 900 mm

L	Référence :	CHF	R
400	PAR00-043890	470.-	2
600	PAR00-063890	590.-	2
800	PAR00-083890	710.-	2
1000	PAR00-103890	830.-	2
1200	PAR00-123890	950.-	2
1400	PAR00-143890	1'060.-	2
1500	PAR00-153890	1'120.-	2
1600	PAR00-163890	1'180.-	2
1800	PAR00-183890	1'300.-	2
2000	PAR00-203890	1'420.-	2



D'autres meubles inox sont
dans notre catalogue spécial
„MySteelStar“

Armoires suspendues à portes coulissantes
En acier inoxydable 18/10
finition Scotch-Brite
Étagère intermédiaire réglable, portes
battantes ou coulissantes insonorisées
Profondeur 380 mm



Hauteur 720 mm

Avec porte battante

L	Référence :	CHF	R
400	PBR00-043810	550.-	2
600	PBR00-063810	690.-	2
800	PBR00-083810	840.-	2

Avec portes coulissantes

L	Référence :	CHF	R
1000	PSR00-103810	830.-	2
1200	PSR00-123810	950.-	2
1400	PSR00-143810	1'060.-	2
1500	PSR00-153810	1'110.-	2
1600	PSR00-163810	1'180.-	2
1800	PSR00-183810	1'300.-	2
2000	PSR00-203810	1'410.-	2

Hauteur 900 mm

Avec porte battante

L	Référence :	CHF	R
400	PBR00-043890	620.-	2
600	PBR00-063890	790.-	2
800	PBR00-083890	1'010.-	2

Avec portes coulissantes

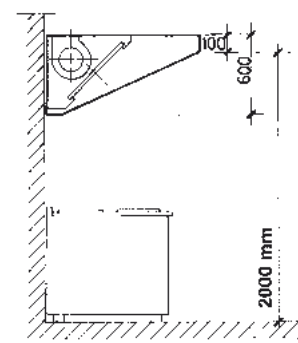
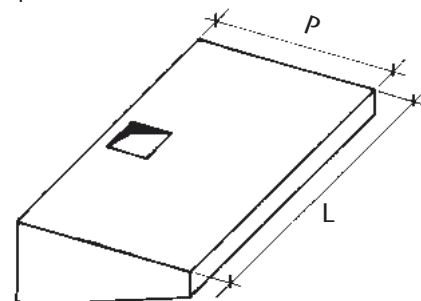
L	Référence :	CHF	R
1000	PSR00-103890	1'060.-	2
1200	PSR00-123890	1'200.-	2
1400	PSR00-143890	1'350.-	2
1500	PSR00-153890	1'430.-	2
1600	PSR00-163890	1'510.-	2
1800	PSR00-183890	1'650.-	2
2000	PSR00-203890	1'800.-	2

Demandez notre catalogue de mobilier inox

Hottes murales

- **Corps des hottes**
Entièrement en acier inoxydable avec canal récolte-graisse étanche sur tout le pourtour, toutes les arrêtes ébavurées et repliées
- **Filtres**
Filtres coupe-feu, entièrement en acier inoxydable 18/10, très haut pouvoir filtrant.
Filtres coupe-feu :
Type FA : L 400 x P 300 x H 25 mm
Type FB : L 500 x P 300 x H 25 mm
Type FC : L 400 x P 400 x H 25 mm
Type FD : L 500 x P 400 x H 25 mm

Filtres ronds :
Entièrement en acier inoxydable 18/10, très haut pouvoir filtrant.
Type RA : Ø 300 H 200 mm
Type RB : Ø 300 H 250 mm
Type RC : Ø 300 H 300 mm
- **Éclairage**
Éclairage : néons apparents IP65
Options avec surcoût : néons encastrés ou éclairage LED
- **Ventilateur**
Incorporé, ventilateur à transmission directe avec un moteur 230V
Variateur électronique réglable en continu (110-230V)
- **Accessoires**
Caisson de ventilation externe, canaux etc sur demande



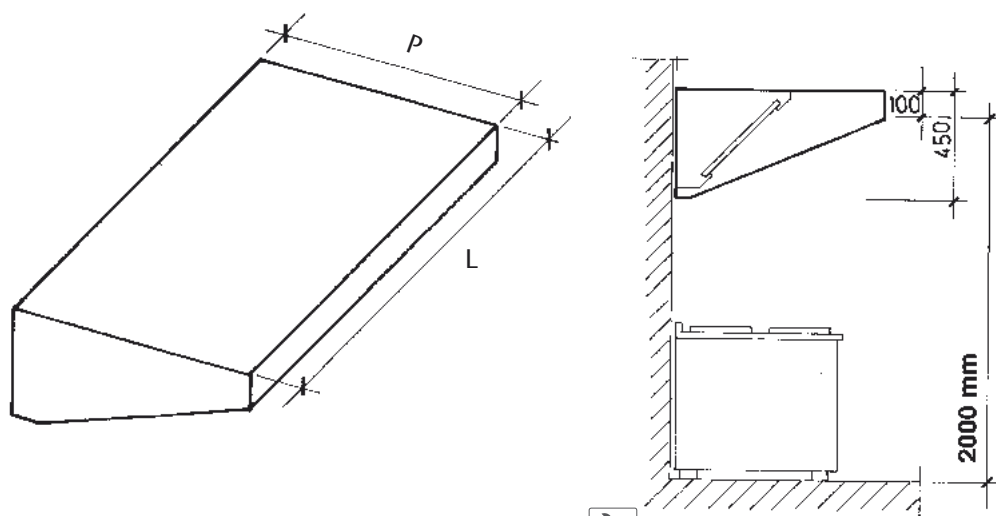
Hottes d'aspiration murale, obliques, avec ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Ventilateur (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			▧	Ø				
1200	900	600/100	2 x FB	1'100	250/250	280	1 x 18 W	216.120	3'690.-	1
1400	900	600/100	2 x FB	1'350	250/250	280	1 x 18 W	216.140	4'150.-	1
1600	900	600/100	3 x FC	1'800	300/300	350	1 x 36 W	216.160	4'740.-	1
1800	900	600/100	3 x FC	2'000	300/300	350	1 x 36 W	216.180	4'850.-	1
2000	900	600/100	4 x FC	2'200	300/300	350	1 x 36 W	216.200	5'210.-	1
2200	900	600/100	4 x FC	2'500	300/300	350	1 x 58 W	216.220	5'250.-	1
2400	900	600/100	4 x FD	2'600	300/300	350	1 x 58 W	216.240	5'770.-	1
2600	900	600/100	4 x FD	2'800	300/300	350	1 x 58 W	216.260	6'000.-	1

Hottes d'aspiration murale, obliques, avec ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Ventilateur (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			▧	Ø				
1200	1100	600/100	2 x FC	1'450	250/250	280	1 x 18 W	218.120	3'890.-	1
1400	1100	600/100	2 x FD	1'600	250/250	280	1 x 18 W	218.140	4'450.-	1
1600	1100	600/100	3 x FC	1'800	300/300	350	1 x 36 W	218.160	4'820.-	1
1800	1100	600/100	3 x FD	2'000	300/300	350	1 x 36 W	218.180	4'980.-	1
2000	1100	600/100	4 x FD	2'200	300/300	350	1 x 36 W	218.200	5'390.-	1
2200	1100	600/100	4 x FC	2'600	300/300	350	1 x 36 W	218.220	5'560.-	1
2400	1100	600/100	4 x FD	3'000	300/300	350	1 x 58 W	218.240	5'880.-	1
2600	1100	600/100	4 x FD	3'200	350/300	380	1 x 58 W	218.260	6'210.-	1
2800	1100	600/100	5 x FD	3'400	350/300	380	1 x 58 W	218.280	6'570.-	1
3000	1100	600/100	5 x FD	3'600	350/300	380	1 x 58 W	218.300	6'720.-	1

Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



Hottes d'aspiration murale, obliques, sans ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Capacité max. (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			▧	∅				
1200	900	450/100	2 x FD	1'400	250/250	280	1 x 18 W	217.120	2'290.-	1
1400	900	450/100	3 x FC	1'500	250/250	280	1 x 18 W	217.140	2'400.-	1
1600	900	450/100	3 x FC	1'800	300/250	300	1 x 18 W	217.160	2'610.-	1
1800	900	450/100	3 x FD	2'100	300/300	350	1 x 36 W	217.180	2'800.-	1
2000	900	450/100	4 x FC	2'400	350/300	380	1 x 36 W	217.200	3'100.-	1
2400	900	450/100	4 x FD	2'900	350/350	400	1 x 58 W	217.240	3'420.-	1
2600	900	450/100	4 x FD	3'100	400/350	420	1 x 58 W	217.260	3'600.-	1
2800	900	450/100	6 x FC	3'400	2 x 300/250	2 x 300	1 x 58 W	217.280	3'890.-	1
3000	900	450/100	5 x FD	3'600	2 x 300/250	2 x 300	2 x 36 W	217.300	4'260.-	1
3400	900	450/100	7 x FC	4'000	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	217.340	4'630.-	1
3600	900	450/100	6 x FD	4'300	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	217.360	4'750.-	1
3800	900	450/100	6 x FD	4'600	2 x 350/300	2 x 380	2 x 36 W	217.380	4'930.-	1
4000	900	450/100	7 x FD	4'800	2 x 350/300	2 x 380	2 x 36 W	217.400	5'220.-	1
4200	900	450/100	7 x FD	5'100	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	217.420	5'630.-	1
4600	900	450/100	8 x FD	5'600	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	217.460	6'210.-	1
5000	900	450/100	8 x FD	6'100	2 x 400/350	2 x 420	2 x 58 W	217.500	7'010.-	1

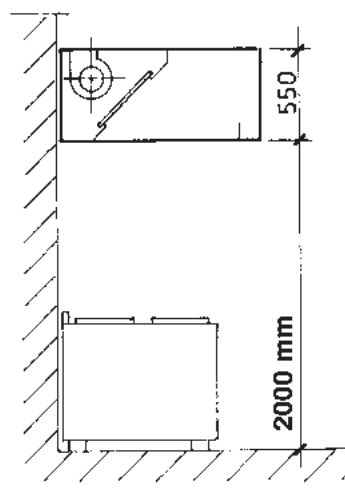
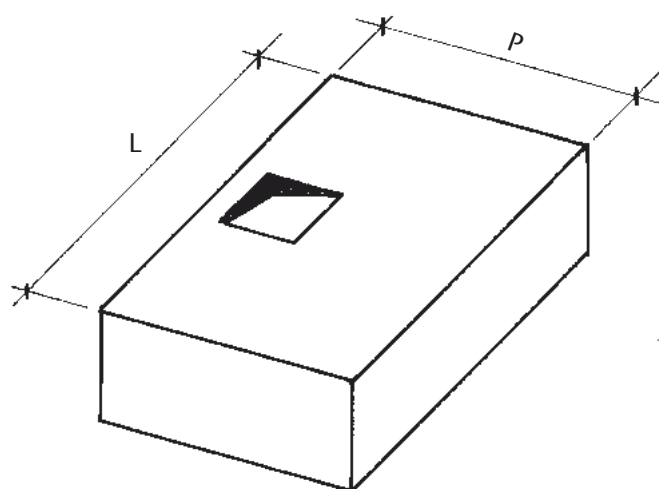
Hottes d'aspiration murale, obliques, sans ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Capacité max. (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			▧	∅				
1200	1100	450/100	2 x FD	1'550	250/250	280	1 x 18 W	219.120	2'420.-	1
1400	1100	450/100	2 x FC	1'800	300/250	300	1 x 18 W	219.140	2'640.-	1
1600	1100	450/100	3 x FC	2'050	300/300	350	1 x 36 W	219.160	2'780.-	1
1800	1100	450/100	3 x FD	2'300	350/300	380	1 x 36 W	219.180	2'900.-	1
2000	1100	450/100	4 x FC	2'600	350/350	400	1 x 36 W	219.200	3'240.-	1
2400	1100	450/100	4 x FD	3'100	400/350	420	1 x 58 W	219.240	3'600.-	1
2600	1100	450/100	4 x FD	3'300	400/350	420	1 x 58 W	219.260	3'770.-	1
2800	1100	450/100	6 x FC	3'550	2 x 300/250	2 x 300	1 x 58 W	219.280	4'060.-	1
3000	1100	450/100	5 x FD	3'800	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	219.300	4'430.-	1
3400	1100	450/100	7 x FC	4'300	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	219.340	4'910.-	1
3600	1100	450/100	6 x FD	4'600	2 x 350/300	2 x 380	2 x 36 W	219.360	5'090.-	1
3800	1100	450/100	7 x FD	4'800	2 x 350/300	2 x 380	2 x 36 W	219.380	5'240.-	1
4000	1100	450/100	7 x FD	5'200	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	219.400	5'510.-	1
4200	1100	450/100	9 x FC	5'500	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	219.420	5'970.-	1
4600	1100	450/100	8 x FD	6'100	2 x 400/350	2 x 420	2 x 36 W	219.460	6'600.-	1
5000	1100	450/100	8 x FD	6'800	2 x 400/350	2 x 420	2 x 58 W	219.500	7'450.-	1

Livraison en 2 parties + 15 %

Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.

Hottes murales



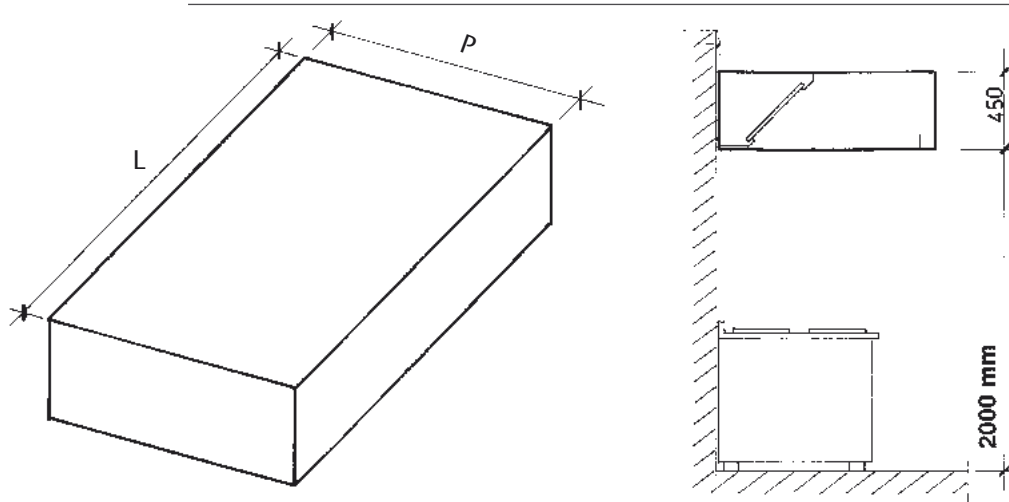
Hottes d'aspiration murale, cubiques, avec ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Ventilateur (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			▣	∅				
1200	900	550	2 x FB	1'450	250/250	280	1 x 18 W	224.120	3'750.-	1
1400	900	550	2 x FB	1'550	250/250	280	1 x 18 W	224.140	4'090.-	1
1600	900	550	3 x FC	1'750	300/300	350	1 x 36 W	224.160	4'500.-	1
1800	900	550	3 x FC	1'950	300/300	350	1 x 36 W	224.180	4'620.-	1
2000	900	550	4 x FC	2'200	300/300	350	1 x 36 W	224.200	4'830.-	1
2200	900	550	4 x FC	2'500	300/300	350	1 x 36 W	224.220	5'150.-	1
2400	900	550	4 x FD	2'600	300/300	350	1 x 58 W	224.240	5'440.-	1
2600	900	550	4 x FD	2'800	300/300	350	1 x 58 W	224.260	5'790.-	1

Hottes d'aspiration murale, cubiques, avec ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Ventilateur (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			▣	∅				
1200	1100	550	2 x FB	1'450	250/250	280	1 x 18 W	226.120	4'760.-	1
1400	1100	550	2 x FB	1'550	250/250	280	1 x 18 W	226.140	4'890.-	1
1600	1100	550	3 x FC	1'750	300/300	350	1 x 36 W	226.160	5'360.-	1
1800	1100	550	3 x FC	1'950	300/300	350	1 x 36 W	226.180	5'560.-	1
2000	1100	550	4 x FC	2'200	300/300	350	1 x 36 W	226.200	5'920.-	1
2200	1100	550	4 x FC	2'600	300/300	350	1 x 36 W	226.220	6'120.-	1
2400	1100	550	4 x FD	3'000	300/300	350	1 x 58 W	226.240	6'450.-	1
2600	1100	550	4 x FD	3'200	350/300	380	1 x 58 W	226.260	6'750.-	1

Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



Hottes d'aspiration murale, cubiques, sans ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Capacité max (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			□	∅				
1200	900	450	2 x FD	1'500	250/250	280	1 x 18 W	225.120	2'550.-	1
1400	900	450	3 x FC	1'750	300/250	280	1 x 18 W	225.140	2'810.-	1
1600	900	450	3 x FC	2'000	300/300	300	1 x 18 W	225.160	2'930.-	1
1800	900	450	3 x FD	2'250	350/300	350	1 x 36 W	225.180	3'120.-	1
2000	900	450	4 x FC	2'500	350/350	380	1 x 36 W	225.200	3'510.-	1
2400	900	450	4 x FD	3'000	400/350	400	1 x 58 W	225.240	3'860.-	1
2600	900	450	4 x FD	3'250	400/350	420	1 x 58 W	225.260	3'960.-	1
2800	900	450	6 x FC	3'500	2 x 300/250	2 x 300	1 x 58 W	225.280	4'350.-	1
3000	900	450	5 x FD	3'750	2 x 300/250	2 x 300	2 x 36 W	225.300	4'700.-	1
3400	900	450	7 x FC	4'250	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	225.340	5'220.-	1
3600	900	450	6 x FD	4'500	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	225.360	5'450.-	1
3800	900	450	6 x FC	4'750	2 x 350/300	2 x 380	2 x 36 W	225.380	5'520.-	1
4000	900	450	7 x FD	5'000	2 x 350/300	2 x 380	2 x 36 W	225.400	5'910.-	1
4200	900	450	7 x FD	5'300	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	225.420	6'170.-	1
4600	900	450	8 x FD	5'800	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	225.460	6'860.-	1
5000	900	450	8 x FD	6'400	2 x 400/350	2 x 420	2 x 58 W	225.500	7'490.-	1

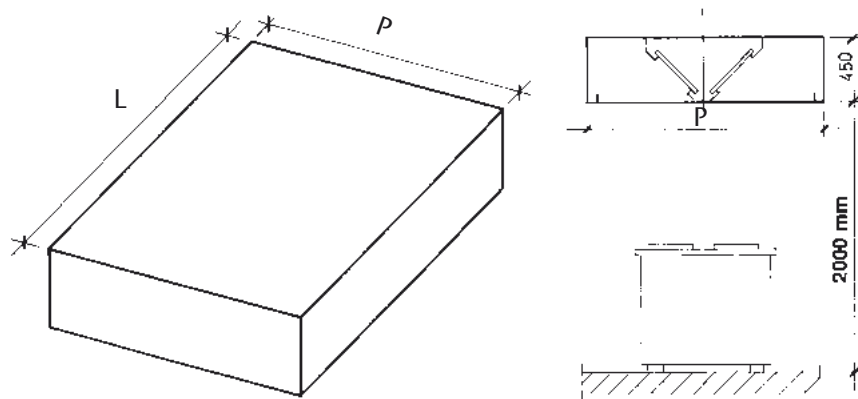
Hottes d'aspiration murale, cubiques, sans ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Capacité max (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			□	∅				
1200	1100	450	2 x FD	1'600	250/250	280	1 x 18 W	227.120	2'690.-	1
1400	1100	450	3 x FC	1'800	300/250	300	1 x 18 W	227.140	2'930.-	1
1600	1100	450	3 x FC	2'000	300/300	350	1 x 36 W	227.160	3'080.-	1
1800	1100	450	3 x FD	2'300	350/300	380	1 x 36 W	227.180	3'270.-	1
2000	1100	450	4 x FC	2'600	350/350	400	1 x 36 W	227.200	3'640.-	1
2400	1100	450	4 x FD	3'000	400/350	420	1 x 58 W	227.240	4'080.-	1
2600	1100	450	4 x FD	3'300	400/350	420	1 x 58 W	227.260	4'180.-	1
2800	1100	450	6 x FC	3'600	2 x 300/250	2 x 300	1 x 58 W	227.280	4'580.-	1
3000	1100	450	5 x FD	3'800	2 x 300/250	2 x 350	2 x 36 W	227.300	5'010.-	1
3400	1100	450	7 x FC	4'200	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	227.340	5'450.-	1
3600	1100	450	6 x FD	4'500	2 x 300/300	2 x 380	2 x 36 W	227.360	5'720.-	1
3800	1100	450	6 x FC	4'800	2 x 350/300	2 x 380	2 x 36 W	227.380	5'800.-	1
4000	1100	450	7 x FD	5'200	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	227.400	6'160.-	1
4200	1100	450	7 x FD	5'500	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	227.420	6'430.-	1
4600	1100	450	8 x FD	6'200	2 x 400/350	2 x 420	2 x 36 W	227.460	7'040.-	1
5000	1100	450	8 x FD	6'900	2 x 400/350	2 x 420	2 x 58 W	227.500	7'850.-	1

Livraison en 2 parties + 15 %

Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.

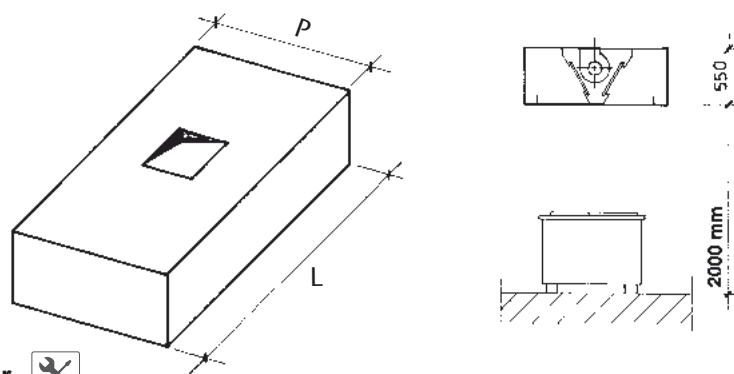
Hottes centrales



Hottes centrales, cubiques, sans ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Capacité max. (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			▣	∅				
1200	1300	450	4 x FA	2'000	300/300	350	2 x 18 W	229.120	3'300.-	1
1400	1300	450	4 x FB	2'350	350/300	380	2 x 18 W	229.140	3'520.-	1
1600	1300	450	4 x FB	2'700	350/350	400	2 x 18 W	229.160	3'760.-	1
1800	1300	450	6 x FA	3'050	400/350	420	2 x 36 W	229.180	4'110.-	1
2000	1300	450	6 x FB	3'400	400/350	420	2 x 36 W	229.200	4'440.-	1
2200	1300	450	8 x FA	3'750	400/400	450	2 x 36 W	229.220	4'830.-	1
2400	1300	450	8 x FA	4'100	450/400	500	2 x 36 W	229.240	4'960.-	1
2600	1300	450	8 x FB	4'450	450/400	500	2 x 58 W	229.260	5'430.-	1
2800	1300	450	8 x FB	4'800	2 x 350/300	2 x 380	2 x 58 W	229.280	5'580.-	1
3000	1300	450	8 x FB	5'150	2 x 350/300	2 x 380	4 x 36 W	229.300	6'250.-	1
3200	1300	450	8 x FB	5'500	2 x 350/350	2 x 400	4 x 36 W	229.320	6'480.-	1
3400	1300	450	10 x FB	5'850	2 x 350/350	2 x 400	4 x 36 W	229.340	6'900.-	1
3600	1300	450	10 x FB	6'200	2 x 400/350	2 x 420	4 x 36 W	229.360	7'020.-	1
3800	1300	450	12 x FB	6'550	2 x 400/350	2 x 420	4 x 36 W	229.380	7'480.-	1
4000	1300	450	12 x FB	6'900	2 x 400/350	2 x 420	4 x 36 W	229.400	7'620.-	1
4200	1300	450	14 x FB	7'300	2 x 400/400	2 x 450	4 x 36 W	229.420	7'840.-	1
4600	1300	450	14 x FB	8'000	2 x 400/400	2 x 450	4 x 36 W	229.460	8'080.-	1
5000	1300	450	16 x FB	8'800	2 x 450/400	2 x 500	4 x 58 W	229.500	8'530.-	1

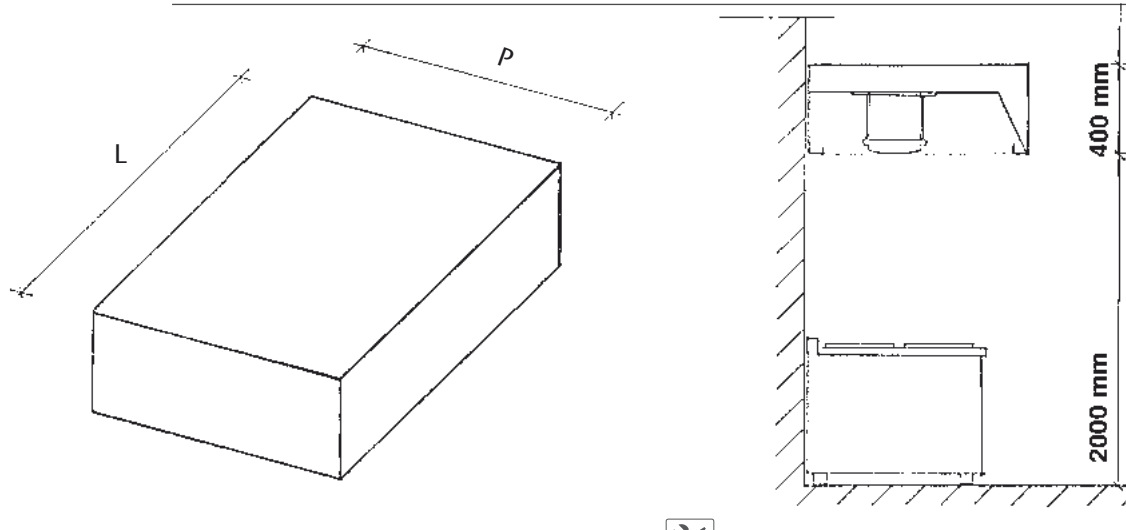
Livraison en 2 parties + 15 %



Hottes centrales, cubiques, avec ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Ventilateur (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			▣	∅				
1400	1300	550	4 x FB	2'000	300/300	350	2 x 18 W	228.140	5'660.-	1
1600	1300	550	4 x FB	2'200	300/300	350	2 x 18 W	228.160	5'800.-	1
1800	1300	550	4 x FD	2'600	300/300	350	2 x 18 W	228.180	6'400.-	1
2000	1300	550	8 x FA	2'800	300/300	350	2 x 36 W	228.200	6'790.-	1
2200	1300	550	8 x FA	3'200	350/300	380	2 x 36 W	228.220	6'950.-	1
2400	1300	550	8 x FC	3'400	350/300	380	2 x 58 W	228.240	7'850.-	1
2600	1300	550	8 x FB	3'800	350/300	380	2 x 58 W	228.260	8'080.-	1

Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



Hottes murales, cubiques avec filtres ronds, sans ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Capacité max. (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			▧	∅				
1200	900	400	2 x RA	1'500	250/250	280	1 x 18 W	232.120	2'460.-	1
1400	900	400	2 x RB	1'750	300/250	300	1 x 18 W	232.140	2'760.-	1
1600	900	400	3 x RC	2'000	300/300	350	1 x 18 W	232.160	3'010.-	1
1800	900	400	2 x RC	2'250	350/300	380	1 x 36 W	232.180	3'230.-	1
2000	900	400	3 x RA	2'500	350/350	400	1 x 36 W	232.200	3'520.-	1
2400	900	400	3 x RB	3'000	400/350	420	1 x 58 W	232.240	3'960.-	1
2600	900	400	3 x RC	3'250	400/350	420	1 x 58 W	232.260	4'130.-	1
2800	900	400	3 x RC	3'500	2 x 300/250	2 x 300	1 x 58 W	232.280	4'280.-	1
3000	900	400	4 x RB	3'750	2 x 300/250	2 x 300	2 x 36 W	232.300	4'840.-	1
3400	900	400	4 x RC	4'250	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	232.340	5'460.-	1
3600	900	400	4 x RC	4'500	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	232.360	5'710.-	1
3800	900	400	5 x RB	4'750	2 x 350/300	2 x 380	2 x 36 W	232.380	5'910.-	1
4000	900	400	5 x RB	5'000	2 x 350/300	2 x 380	2 x 36 W	232.400	6'210.-	1
4200	900	400	5 x RC	5'300	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	232.420	6'830.-	1
4600	900	400	5 x RC	5'800	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	232.460	7'410.-	1
5000	900	400	6 x RC	6'300	2 x 400/350	2 x 420	2 x 58 W	232.500	8'370.-	1

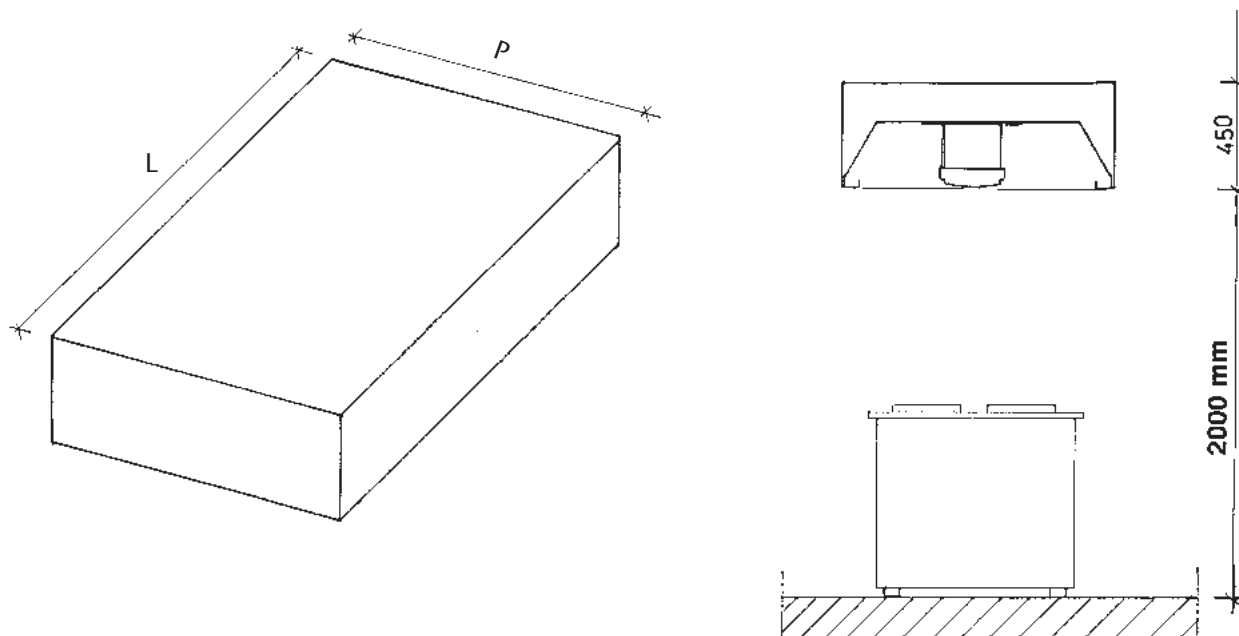
Hottes murales, cubiques avec filtres ronds, sans ventilateur

Dimensions mm			Filtres	Capacité max. (m³/h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			▧	∅				
1200	1100	400	2 x RA	1'600	250/250	280	1 x 18 W	233.120	2'720.-	1
1400	1100	400	2 x RB	1'800	300/250	300	1 x 18 W	233.140	2'910.-	1
1600	1100	400	2 x RB	2'000	300/300	350	1 x 36 W	233.160	3'100.-	1
1800	1100	400	2 x RC	2'300	350/300	380	1 x 36 W	233.180	3'280.-	1
2000	1100	400	3 x RA	2'600	350/350	400	1 x 36 W	233.200	3'640.-	1
2400	1100	400	3 x RB	3'000	400/350	420	1 x 58 W	233.240	4'080.-	1
2600	1100	400	3 x RB	3'300	400/350	420	1 x 58 W	233.260	4'220.-	1
2800	1100	400	3 x RC	3'600	2 x 300/250	2 x 300	1 x 58 W	233.280	4'400.-	1
3000	1100	400	3 x RC	3'800	2 x 300/250	2 x 300	2 x 36 W	233.300	4'770.-	1
3400	1100	400	4 x RB	4'200	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	233.340	5'520.-	1
3600	1100	400	4 x RC	4'500	2 x 300/300	2 x 350	2 x 36 W	233.360	5'850.-	1
3800	1100	400	5 x RB	4'800	2 x 350/300	2 x 380	2 x 36 W	233.380	6'090.-	1
4000	1100	400	5 x RB	5'200	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	233.400	6'280.-	1
4200	1100	400	5 x RC	5'500	2 x 350/350	2 x 400	2 x 36 W	233.420	6'970.-	1
4600	1100	400	5 x RC	6'100	2 x 400/350	2 x 420	2 x 36 W	233.460	8'070.-	1
5000	1100	400	6 x RC	6'800	2 x 400/350	2 x 420	2 x 58 W	233.500	8'680.-	1

Livraison en 2 parties + 15 %

Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.

Hottes centrales



Hottes d'aspiration centrales, cubiques avec filtres ronds, sans ventilateur



Dimensions mm			Filtres	Capacité max. (m ³ /h)	Section du canal conseillée, en mm		Éclairage	Référence :	CHF	R
L	P	H			□	∅				
1200	1300	450	2 x RB	2'000	300/300	350	2 x 18 W	234.120	3'120.-	1
1400	1300	450	2 x RB	2'350	350/250	300	2 x 18 W	234.140	3'300.-	1
1600	1300	450	2 x RC	2'700	350/350	400	2 x 18 W	234.160	3'540.-	1
1800	1300	450	3 x RB	3'050	400/350	420	2 x 36 W	234.180	3'960.-	1
2000	1300	450	3 x RC	3'400	400/350	420	2 x 36 W	234.200	4'200.-	1
2200	1300	450	3 x RC	3'750	400/400	480	2 x 36 W	234.220	4'270.-	1
2400	1300	450	3 x RC	4'100	450/400	500	2 x 36 W	234.240	4'540.-	1
2600	1300	450	4 x RB	4'450	450/400	500	2 x 58 W	234.260	5'130.-	1
2800	1300	450	4 x RC	4'800	2 x 350/300	2 x 380	2 x 58 W	234.280	5'480.-	1
3000	1300	450	4 x RC	5'150	2 x 350/300	2 x 380	4 x 36 W	234.300	6'300.-	1
3200	1300	450	4 x RC	5'500	2 x 350/350	2 x 400	4 x 36 W	234.320	6'770.-	1
3400	1300	450	5 x RB	5'850	2 x 350/350	2 x 400	4 x 36 W	234.340	7'210.-	1
3600	1300	450	5 x RC	6'200	2 x 400/350	2 x 420	4 x 36 W	234.360	7'390.-	1
3800	1300	450	5 x RC	6'550	2 x 400/350	2 x 420	4 x 36 W	234.380	7'550.-	1
4000	1300	450	5 x RC	6'900	2 x 400/350	2 x 420	4 x 36 W	234.400	7'770.-	1
4200	1300	450	6 x RC	7'250	2 x 400/400	2 x 480	4 x 36 W	234.420	8'590.-	1
4600	1300	450	6 x RC	7'900	2 x 400/400	2 x 480	4 x 36 W	234.460	9'060.-	1
5000	1300	450	7 x RC	8'500	2 x 450/400	2 x 500	4 x 58 W	234.500	9'720.-	1

Livraison en 2 parties + 15 %

Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.

Gril contact vitrocéramique


L 331 x P 458 x H 176 mm
Boîtier en acier inoxydable
Température maximale : 400 °C
Bac de récupération
Plaques inférieures et supérieures lisses
Surface de cuisson : 250 x 250 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
Poids : 10 kg
Référence : XP-010P
CHF 810.- / R 1




Gril contact vitrocéramique

Comme ci-dessus mais avec plaque supérieure rainurée
Référence : XP-010PR / R 1
CHF 830.- / R 1

Gril contact vitrocéramique

L 619 x P 458 x H 176 mm
Boîtier en acier inoxydable
Température maximale : 400 °C
Bac de récupération
Plaques inférieures et supérieures lisses
Surface de cuisson : 2 x 250 x 250 mm
Enclenchement séparé des surfaces
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 13A
Poids : 17 kg
Référence : XP-020P  CHF 1'345.- / R 1

Gril contact vitrocéramique

Comme ci-dessus mais avec les plaques supérieures rainurées
Référence : XP-020PR  CHF 1'365.- / R 1



Grils contact électriques

- ✓ Appareils robuste en acier inoxydable
- ✓ Plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale
- ✓ Thermostat de 50 °C à 300 °C
- ✓ Témoin de chauffe lumineux
- ✓ Témoin lumineux marche/arrêt
- ✓ Bac de récupération des graisses
- ✓ Brosse de nettoyage comprise



Gril contact électrique, plaques rainurées

L 290 x P 370 x H 200 mm
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW
Poids : 14 kg
Référence : A150.670
CHF 320.- / R 1

Gril contact électrique

Idem modèle A150.670, mais
Plaques lisses
Référence : A150.669
CHF 320.- / R 1

Gril contact électrique

Idem modèle A150.670, mais
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
Référence : A150.668
CHF 320.- / R 1



Gril contact électrique double, plaques rainurées

L 570 x P 370 x H 200 mm
Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm
Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm
2 thermostats séparés
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A
Poids : 26 kg
Référence : A150.671
CHF 575.- / R 1

Gril contact électrique double

Idem modèle A150.671, mais
Plaques lisses
Référence : A150.672
CHF 575.- / R 1

Gril contact électrique double

Idem modèle A150.671, mais
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
Référence : A150.673
CHF 575.- / R 1



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

Gril contact électrique "Panini"
Plaques de grande surface rainurées
 L 410 x P 370 x H 200 mm
 Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
 Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
 Poids : 19 kg
Référence : A150.674
CHF 375.- / R 1



Gril contact électrique "Panini"
Plaques de grande surface lisse
 L 410 x P 370 x H 200 mm
 Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
 Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
 Poids : 19 kg
Référence : A150.679
CHF 375.- / R 1



Gril contact électrique "Panini"
Plaques de grande surface
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
 L 410 x P 370 x H 200 mm
 Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
 Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
 Poids : 19 kg
Référence : A150.676
CHF 375.- / R 1



Papier pour cuisiner GN 1/2
 L 330 x P 270 mm
 12 distributeur One-Up chacune avec
 100 pièces de feuilles de papier par carton
 Poids : 4.38 kg
Référence : 150.678
CHF 95.- / R 1





Friteuse électrique "SNACK I"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve, 1 panier
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Contenance : 4 litres
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
L 220 x P 400 x H 315 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 7 kg
Référence : A162.410E
CHF 165.- / R 1

Panier de rechange pour friteuse "SNACK", 4L

L 140 x P 212 x H 137 mm
Poids : 0.65 kg
Référence : 165.522
CHF 38.- / R 3



Friteuse électrique double "SNACK II"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
2 cuves, 2 paniers
Contenance : 2 x 4 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.0 kW
Nécessite 2 prises de courant
L 435 x P 400 x H 315 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 10.5 kg
Référence : A162.412E
CHF 295.- / R 1



Friteuse électrique "SNACK III"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve, 1 panier, contenance : 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
L 265 x P 430 x H 340 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 7.1 kg
Référence : A162.810E
CHF 215.- / R 1

Panier de rechange pour friteuse "SNACK", 8L

L 190 x P 240 x H 140 mm
Poids : 0.8 kg
Référence : 165.523
CHF 45.- / R 3



Friteuse électrique double "SNACK IV"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
Nécessite 2 prises de courant
L 550 x P 430 x H 340 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 12.5 kg
Référence : A162.812E
CHF 370.- / R 1

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

Friteuse électrique avec vanne de vidange "IMBISS I"

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8 litres
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
 Puissance : 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
 L 290 x P 550 x H 410 mm
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
 Poids : 10 kg
Référence : A150.307
CHF 370.- / R 1



Panier de rechange pour friteuse "IMBISS", 8L

L 195 x P 230 x H 145 mm
 Poids : 0.8 kg
Référence : 165.524
CHF 58.- / R 3

Friteuse électrique double avec vannes de vidange "IMBISS II"

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 2 cuves embouties, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
 Nécessite 2 prises de courant
 L 580 x P 550 x H 410 mm
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
 Poids : 22 kg
Référence : A150.407
CHF 625.- / R 1



Seau pour huiles usagées

Le couvercle se bloque automatiquement durant le transport

- Couvercle de protection avec bec verseur de sécurité
- Liaison de sécurité entre le couvercle et le seau
- Poignée isolante pour vider le seau
- Socle ajouré permettant la circulation de l'air

Matériaux : tôle d'acier galvanisée à chaud suivant la norme DIN EN ISO 1461
 Contenance : 12 litres
 Diamètre : 280 mm
 L 355 x P 335 x H 450 mm
 Poids : 4.3 kg
Référence : A150.460V
CHF 210.- / R 1



Friteuse électrique avec vannes de vidange "Professional"

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable

1 cuve, 1 panier, contenance : 10 litres

Panier : L 300 x P 240 x H 120 mm

Résistances en acier inoxydable

Zone froide

Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)

Puissance : 3NAC 400V - 8.1 kW

L 390 x P 450 x H 375 mm

Poids : 11.5 kg

Référence : 162.900

CHF 610.- / R 1



Panier de rechange

pour friteuse "Professional", 10L, grand

L 300 x P 240 x H 120 mm

Poids : 0.95 kg

Référence : 162.905

CHF 52.- / R 3

Panier de rechange

pour friteuse "Professional", 10L, petit

L 150 x P 240 x H 120 mm

Poids : 0.59 kg

(2 paniers seront nécessaires pour une cuve)

Référence : 162.911

CHF 38.- / R 3

Friteuse électrique double avec vannes de vidange "Professional II"

Avec ses deux grands paniers, la friteuse double convient avant tout parfaitement pour une utilisation professionnelle lors des périodes de forte affluence.

Boîtier, couvercle, tableau de commande

en acier inoxydable

2 cuves de 10 litres

2 paniers, dimensions panier :

L 300 x P 240 x H 120 mm

Résistances en inox

Zone froide

Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)

Puissance : 2 x 3NAC 400V - 8.1 kW

L 750 x P 450 x H 375 mm

Poids : 21.8 kg

Référence : 162.910

CHF 1'140.- / R 1



Filtre pour corps de friture

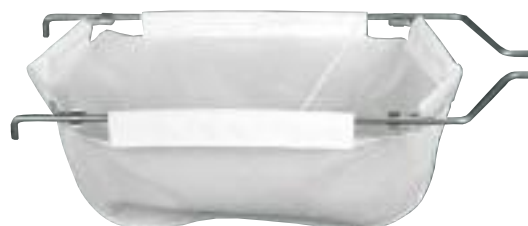
Le filtre pour corps de friture est en tissu spécial retenant les particules les plus fines en suspension. Il est résistant à des températures jusqu'à 190 °C et est lavable sans problème.

L 181 x P 600 x H 155 mm

Poids : 1.25 kg

Référence : A101.999

CHF 95.- / R 1



Filtre de rechange

Poids : 0.05 kg

Référence : A101.901

CHF 52.- / R 1



Friteuses à beignets

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

Friteuse à beignets BF 16E

Cuve : L 515 x P 305 x H 130 mm
 Contenance : 16 litres
 Panier : L 475 x P 245 x H 80 mm
 Vanne de vidange avec sécurité
 Puissance : 3NAC 400V / 9.0kW
 Dimensions : L 560 x P 470 x H 400 mm
 Couvercle en inox inclus
 Poids : 14.7 kg
Référence : 101.530
CHF 950.- / R1

Égouttoir

Dimensions : L 535 x P 265 mm
 Poids : 2.70 kg
Référence : 101.531
CHF 115.- / R3

Panier de rechange 16L

Dimensions : L 475 x P 245 x H 80 mm
 Poids : 1.3 kg
Référence : 101.533
CHF 98.- / R3



Friteuse à beignets BF 30E

Cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm
 Contenance : 30 litres
 Panier : L 570 x P 440 x H 80 mm
 Vanne de vidange avec sécurité
 Puissance : 3NAC 400V / 15.0kW
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 410 mm
 Couvercle en inox inclus
 Poids : 23.4 kg
Référence : 101.560
CHF 1'420.- / R1

Égouttoir

Dimensions : L 645 x P 465 mm
 Poids : 3.95 kg
Référence : 101.565
CHF 145.- / R3

Panier de rechange 30L

Dimensions : L 570 x P 440 x H 80 mm
 Poids : 1.9 kg
Référence : 101.563
CHF 124.- / R3



Friteuse à beignets BF 30E OU avec soubassement ouvert

Cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm
 Contenance : 30 litres
 Panier : L 570 x P 440 x H 80 mm
 Pieds ajustables
 Puissance : 3NAC 400V / 15.0kW
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 980-1040 mm
 Dotation :
 2 bacs de récupération avec poignée GN 1/1, 150 mm profond
 passoire avec poignée GN 2/3
 couvercle en inox
 Poids : 40 kg
Référence : 101.535
CHF 1'940.- / R1

Égouttoir

Dimensions : L 645 x P 465 mm
 Poids : 3.95 kg
Référence : 101.565
CHF 145.- / R3

Panier de rechange 30L

Dimensions : L 570 x P 440 x H 80 mm
 Poids : 1.9 kg
Référence : 101.563
CHF 124.- / R3



Cuiseurs à riz

Cuiseur à riz 1.8L pour 2-10 portions*

Adapté pour différentes sortes de riz ou pour cuire à la vapeur et maintenir en température de la viande, du poisson ou des légumes !

Boîtier en acier inoxydable

Cuve anti adhésive

Contenance : 1.8 litres

Puissance : 1NAC 230V - 0.65 kW

Dimensions : Ø 216 mm, hauteur 275 mm

Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et un tamis

Poids : 2.7 kg

Référence : 150.524

CHF 65.- / R 1



Cuiseur à riz 8L pour 25 - 40 portions

Boîtier en inox, grosses poignées

Pot intérieure avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur

Avec fonction de maintien en température

Tapis en silicone pour éviter les brûlures

Contenance : 8 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.95 kW

Dimensions : Ø 320 mm, hauteur 350 mm

Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et une cuillère à pot

Poids : 11 kg

Référence : 150.513

CHF 260.- / R 1



Cuiseur à riz 12L pour 40 - 60 portions

Cuiseur de riz au format XXL

Boîtier en acier inoxydable

Pot intérieure avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur

Tapis en silicone pour éviter les brûlures

Capacité : 12 litres

Puissance : 1NAC 230V - 2.85 kW - 13A

Dimensions : Ø 465 mm, hauteur 400 mm

Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et une cuillère à pot

Poids : 15.7 kg

Référence : 150.529

CHF 435.- / R 1



Chauffe riz

Boîtier en acier inoxydable, grosses poignées

Cuve anti adhésive, résistante à la chaleur

Avec fonction de maintien en température

Volume : 8.5 kg - de riz cuit

Puissance : 1NAC 230V - 0.11 kW

Dimensions : Ø 395 mm, hauteur 372 mm

Dotation : 1 cuillère à riz et 1 cuillère à pot

Poids : 7.9 kg

Référence : 150.512

CHF 260.- / R 1



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

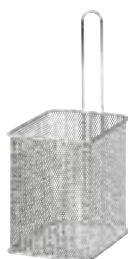
Cuiseur à pâtes électrique "SNACK"

Acier inoxydable
Dim. cuve : L 240 x P 300 x H 200 mm
Contenance de la cuve : 7 litres
Avec robinet de vidange
Plage de température jusqu'à 110 °C
Puissance : 1NAC 230V - 3.4 kW - 16A
L 305 x P 410 x H 315 mm
1 panier inclus, 210 x 235 x 100 mm
Poids : 9 kg
Référence : 132.260A
CHF 520.- / R 1



Panier de recharge petit

Dim. : L 100 x P 138 x H 135 mm
Référence : 132.261
CHF 55.- / R 3



Panier de recharge moyen

Dim. : L 100 x P 235 x H 100 mm
Référence : 132.263
CHF 84.- / R 3



Panier de recharge grand

Dim. : L 210 x P 235 x H 100 mm
Référence : 132.262
CHF 95.- / R 3



Préparation de pâtes en portions individuelles

Cuiseur à pâtes électrique

Acier inoxydable 18/10
4 paniers, de 1 litre chacun
Temps de cuisson par corbeille réglable par un signal sonore
Contenance de la cuve : 8 litres
Raccordement eau 1/2"
Entrée d'eau par simple commande d'une touche
Pieds réglable, 15 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A
L 520 x P 340 x H 600 mm
4 paniers inclus
Poids : 24 kg
Référence : 132.250
CHF 1'940.- / R 1

Panier de recharge pour cuiseur à pâtes électrique, 1L

Dim. : 65 x 185 x 130 mm
Poids : 0.41 kg
Référence : 158.607
CHF 39.- / R 3





Soupière 5.4L

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
Récipient amovible en inox
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : 5,4 litres
Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW
Dimensions : Ø 255 mm, hauteur 385 mm
Dotation : 8 étiquettes magnétiques
Poids : 3.05 kg
Référence : 100.062
CHF 98.- / R 1



Soupière "CLUB"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
Récipient amovible en inox
Plage de température : 30 °C à 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : env. 8.5 litres
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW
Dimensions : Ø 295 mm, hauteur 385 mm
Dotation : 8 étiquettes magnétiques
Poids : 3.4 kg
Référence : 100.067
CHF 105.- / R 1



Soupière "Economic"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
Récipient amovible en inox
Plage de température : 48 °C à env. 94 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : env. 9.0 litres
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 360 mm
Dotation : 8 étiquettes magnétiques
Poids : 4.1 kg
Référence : 100.061
CHF 115.- / R 1



Soupière "De Luxe"

Boîtier : acier inoxydable
Récipient amovible en acier inoxydable
Plage de température : 30 °C à 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : env. 9.0 litres
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW
Dimensions : Ø 345 mm, hauteur 360 mm
Dotation : 8 étiquettes magnétiques
Poids : 4.5 kg
Référence : 100.058
CHF 165.- / R 1

Chariot de service à induction IKTS 35

utilisation flexible en tant que point de cuisson supplémentaire en intérieur.
La solution mobile pour les traiteurs, les buffets ou la préparation des plats directement devant le client.
L 920 x P 600 x H 940 mm
Extraction aisée de la plaque à induction, pour un nettoyage facile
Livré en kit (emballage de transport plat), montage facile
composé de :

Chariot de service/transport

Acier inoxydable
3 plateaux : env. L 830 x P 510 mm
2 plateaux utilisables pour le rangement :
charge utile : 50 kg, hauteur utile : 275 mm
4 roues (dont 2 avec frein)
4 tampons de roue, plastique
Livré en kit, montage facile

Tablette amovible

pour l'utilisation de la tablette supérieure comme rangement
Acier inoxydable, L 600 x P 338 mm, charge utile : 50 kg

Réchaud à induction*

également utilisable séparément à poser sur la table
2 zones à enclenchement séparé
Surface en verre, boîtier synthétique
Affichage digital
Minuterie digitale jusqu'à 180 minutes
6 niveaux de puissance (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : 60 °C - 240 °C, avec intervalles de 20 °C
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Thermostat de sécurité électronique
L 600 x P 337 x H 70 mm

Poids : 15 kg
Référence : 105.841
CHF 570.- / R 1



- ✓ Extraction aisée de la plaque à induction, pour un nettoyage facile
- ✓ Réchaud à induction également utilisable séparément à poser sur la table
- ✓ Tablette amovible pour l'utilisation de la tablette supérieure comme rangement, charge utile : 50 kg



Réchaud à induction IK 235Z

Pour une meilleure performance, possibilité d'activer la puissance de la zone de cuisson avant jusqu'à 5000 W.
2 zones à enclenchement séparé
Surface en verre, boîtier en acier inoxydable
Affichage digital sur la plaque en verre
Régulation de puissance par bouton rotatif
10 niveaux de puissance (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)
+ 1 niveau de puissance Boost (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)
Puissance : 3NAC 400 V - 7.0 kW (Livraison sans prise)
Thermostat de sécurité électronique
L 405 x P 700 x H 138 mm
Poids : 15 kg
Référence : 105.838
CHF 1'390.- / R 1



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

Réchauds à induction



Réchaud à induction 1 zone

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Vitrocéramique Schott : L 290 P 290 mm
1 bobine Ø 230 mm - 2.5 kW
Puissance: 1 NAC 230V - 2.5 kW - 13 A
L 340 x P 420 x H 100 mm
Poids: 7.5 kg
Référence : A105.942
CHF 1'570.- / R 1

Réchaud à induction 1 zone

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Vitrocéramique Schott : L 290 P 290 mm
1 bobine Ø 230 mm - 3.5 kW
Puissance: 1 NAC 230V - 3.5 kW - 16 A
L 340 x P 400 x H 110 mm
Poids: 7.5 kg
Référence A105.984
CHF 1'870.- / R 1



Réchaud à induction 1 zone

Boîtier en acier inoxydable 18/10
L 400 x P 455 x H 120 mm
Surface en vitrocéramique Schott : L 350 x P 350 mm

avec 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A

1 bobine de Ø 230 mm
Poids : 8.6 kg
Référence : A105.946
CHF 2'270.- / R 1

avec 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A

1 bobine de Ø 260 mm
Poids : 10.6 kg
Référence : A105.948
CHF 2'980.- / R 1

avec 3NAC 400V - 5.0 kW

1 bobine de Ø 260 mm
Poids : 11.3 kg
Référence : A105.949
CHF 3'390.- / R 1



Support pour wok

Matériau : acier inoxydable
Pour A105.946, A105.948 & A105.949
Insert pour wok : Ø 300 mm
L 400 x P 400 x H 60 mm
Poids : 1.4 kg
Référence : A105.959
CHF 325.- / R 1

Réchaud à induction 2 zones, une à côté de l'autre

Boîtier en acier inoxydable 18/10
L 700 x P 455 x H 120 mm
Surface en vitrocéramique Schott : L 650 x P 350 mm

avec 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW

Puissance : 7.0 kW
2 bobines de Ø 230 mm
Poids : 23 kg

Référence : A105.952



CHF 5'680.- / R 1

avec 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW

Puissance : 10.0 kW
2 bobines de Ø 230 mm
Poids : 23 kg

Référence : A105.953



CHF 7'280.- / R 1



Réchaud à induction 2 zones, une derrière l'autre

Boîtier en acier inoxydable 18/10
L 400 x P 655 x H 120 mm
Surface en vitrocéramique Schott : L 350 x P 560 mm

avec 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW

Puissance : 7.0 kW
2 bobines de Ø 230 mm
Poids : 23 kg

Référence : A105.956



CHF 5'590.- / R 1

avec 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW

Puissance : 10.0 kW
2 bobines de Ø 230 mm
Poids : 23 kg

Référence : A105.957



CHF 7'120.- / R 1



Réchaud à induction 4 zones

Boîtier en acier inoxydable 18/10
L 700 x P 765 x H 120 mm
Surface en vitrocéramique Schott : L 650 x P 660 mm

avec 3NAC 400V - 4 x 3.5 kW

Puissance : 14.0 kW
4 bobines de Ø 230 mm
Poids : 43 kg

Référence : 143.140



CHF 10'900.- / R 1

avec 3NAC 400V - 4 x 5.0 kW

Puissance : 20.0 kW
4 bobines de Ø 230 mm
Poids : 43 kg

Référence : A105.958



CHF 13'400.- / R 1



Réchauds à induction



Réchaud à induction IK 20*

Surface en verre, boîtier synthétique
Minuterie, affichage digital
10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C - 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
Thermostat de sécurité électronique
L 285 x P 340 x H 60 mm
Poids : 2.45 kg
Référence : 105.820
CHF 98.- / R 1



Réchaud à induction IK 35TC*

Surface en verre, boîtier synthétique
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Minuterie
10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C - 240 °C
Puissance : 1NAC 220-240V - 3.5 kW - 16A
Thermostat de sécurité électronique
L 340 x P 445 x H 117 mm
Poids : 7.45 kg
Référence : 105.843
CHF 305.- / R 1



Réchaud à induction IK 35SK*

rapide et simple d'utilisation- réglage de température par bouton rotatif
Surface de cuisson en Schott Ceran, boîtier en acier inox
Affichage de la température digital sur le plan vitrocéramique
Réglage de température en 10 niveaux
Plage de température: 60 à 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Thermostat de sécurité électronique
L 340 x P 445 x H 115 mm
Poids : 7.2 kg
Référence : 105.837
CHF 330.- / R 1



Wok à induction IW 35*

Boîtier en acier inoxydable
Surface de cuisson concave en verre,
Ø 294 mm
Panneau de contrôle tactile avec
affichage digital
Minuterie
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : 60 à 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Thermostat de sécurité électronique
L 340 x P 440 x H 125 mm
Poids : 6.9 kg
Référence : 105.983
CHF 415.- / R 1

Sauteuse wok assortie au wok à induction IW 35

Acier inoxydable
Poignées isolées - Manche et contre-poignée
Contenu : 6 litres
Dimensions :
Ø 360 mm, hauteur 110 mm
(Hauteur, couvercle compris 220 mm)
Poids : 2.85 kg
Couvercle en inox inclus
Référence : 105.981
CHF 145.- / R 1



Kit Wok à induction IW 35 composé de :

Wok à induction IW 35*
+ Sauteuse wok
Poids : 9.75 kg
Référence : 105.982
CHF 560.- / R 1

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

Appareils puissants pour de grandes productions

Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
L 330 x P 380 x H 180 mm
Poids : 8.5 kg
Référence : 105.840
CHF 2'480.- / R 1



Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10
L 400 x P 455 x H 180 mm
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm

avec 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A

Poids : 11.1 kg
Référence : A105.935
CHF 3'340.- / R 1



avec 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A

Poids : 11.8 kg
Référence : A105.936
CHF 3'480.- / R 1



Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10
L 400 x P 455 x H 180 mm
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm

avec 3NAC 400V - 5.0 kW

Poids : 14.5 kg
Référence : A105.937
CHF 4'260.- / R 1



avec 3NAC 400V - 7.0 kW

Poids : 14.8 kg
Référence : A105.939
CHF 4'620.- / R 1



Sauteuse wok en acier
Ø 360 mm
Poids : 1.5 kg
Référence : A105.960
CHF 165.- / R 1



Sauteuse wok en inox
Ø 390 mm
Poids : 1.8 kg
Référence : A105.961
CHF 310.- / R 1

Réchauds vitrocéramiques



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10

1 zone radiante de Ø 210 mm

Puissance : 1NAC 230V - 2.3 kW

L 340 x P 420 x H 100 mm

Poids : 6.1 kg

Référence : 104.904

CHF 840.- / R 1

Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10

1 zone radiante de Ø 230 mm

Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A

L 400 x P 455 x H 120 mm

Poids : 8 kg

Référence : 104.906

CHF 995.- / R 1



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10

2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

L 700 x P 455 x H 120 mm

Poids : 14.7 kg

Référence : 104.907

CHF 2'560.- / R 1



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10

2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

L 400 x P 655 x H 120 mm

Poids : 13.8 kg

Référence : 104.913

CHF 2'480.- / R 1



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Vitro de 650 x 560 mm

Devant 2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW

Derrière 2 zones radiantes de Ø 180 mm à 1.7 kW

Puissance : 3NAC 400V - 9.4 kW

L 700 x P 655 x H 120 mm

Poids : 17 kg

Référence : 104.934

CHF 3'980.- / R 1



Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10
Puissance : 3NAC 400 V - 4.0 kW
1 plaque 300 x 300 mm, 4.0 kW
L 400 x P 440 x H 125 mm
Poids : 14 kg
Référence : 105.962
CHF 1'590.- / R 1



Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10
Puissance : 3NAC 400 V - 3.5 kW
1 plaque Ø 300 mm, 3.5 kW
L 400 x P 440 x H 125 mm
Poids : 14 kg
Référence : 105.963
CHF 1'280.- / R 1

Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
1 plaque Ø 220 mm, 2.0 kW
L 350 x P 350 x H 150 mm
Poids : 7 kg
Référence : 105.321
CHF 865.- / R 1



Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10
Puissance : 3NAC 400 V - 4.6 kW
1 plaque Ø 220 mm, 2.6 kW
1 plaque Ø 180 mm, 2.0 kW
L 350 x P 600 x H 150 mm
Poids : 12 kg
Référence : 105.323
CHF 1'090.- / R 1



Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10
Puissance : 3NAC 400 V - 4.6 kW
1 plaque Ø 220 mm, 2.6 kW
1 plaque Ø 180 mm, 2.0 kW
L 600 x P 350 x H 150 mm
Poids : 12 kg
Référence : 105.322
CHF 1'090.- / R 1



Réchauds à gaz



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

Réchaud à gaz portable*

Couleur: noire
L 340 x P 280 x H 120 mm
Puissance : 2.0 kW
Consommation gaz: 145 g/h,
à pleine puissance
Gaz : butane
Poids : 1.6 kg

Livraison à l'unité

Référence : A150.421
par pièce CHF 30.- / R 1

Par carton de 6 pièces

Référence : A150.421
par pièce CHF 28.- / R 1



28 cartouches de gaz

Contenance, chacune: 227 g de butane

1 carton à 7 emballages de 4 cartouches

Poids : 8.4 kg
Référence : A150.4237
CHF 95.- / R 1



Réchaud à gaz à 2 feux vifs

avec thermocouple
Acier inoxydable 18/10
2 brûleurs : 1 x 3.5 kW, 1 x 2.5 kW
Puissance : 6.0 kW
L 620 x P 330 x H 150 mm
Poids : 7.5 kg
Référence : 113.103
CHF 755.- / R 1




Réchaud à gaz à 1 feu vif

Pour GPL avec thermocouple
Châssis en acier, brûleur en fonte
Brûleur : 7.5 kW
L 398 x P 570 x H 170 mm
Poids : 5.95 kg
Référence : 105.450
CHF 230.- / R 1


Réchaud à gaz à 1 feu vif
avec thermocouple
Acier inoxydable 18/10
Brûleur : 6.5 kW
L 350 x P 350 x H 170 mm
Poids : 10.3 kg
Référence : 113.016
CHF 855.- / R 1



Réchaud à gaz à 1 feu vif
Idem modèle 113.016, mais avec 4.5 kW
Référence : 113.014
CHF 855.- / R 1


Réchaud à gaz à 2 feux vifs
avec thermocouple
Acier inoxydable 18/10
2 brûleurs : 1 x 4.5 kW / 1 x 6.5 kW
Puissance : 11.0 kW
L 350 x P 660 x H 170 mm
Poids : 20.2 kg
Référence : 113.225 
CHF 1'335.- / R 1




Réchaud à gaz à 2 feux vifs
Idem modèle 113.225, mais avec 2 x 3.0 kW
Référence : 113.223 
CHF 1'335.- / R 1

Détendeur & tuyau
Pour GLP G30/31 - 50 mbar
Référence : 150.3000
CHF 45.- / R 1

Grille de réduction
Référence : 175.012
CHF 16.- / R 3

Réchaud à gaz à 2 feux vifs
avec thermocouple
Acier inoxydable 18/10
2 brûleurs : 1 x 6.5 kW / 1 x 4.5 kW
Puissance : 11.0 kW
L 660 x P 350 x H 170 mm
Poids : 20.2 kg
Référence : 113.125 
CHF 1'335.- / R 1



Réchaud à gaz à 2 feux vifs
Idem modèle 113.125, mais avec 2 x 3.0 kW
Référence : 113.123 
CHF 1'335.- / R 1

Support pour cul-de-poule
Acier inoxydable 18/10
Dimensions : Ø 250 mm, hauteur 62 mm
Poids : 1.5 kg
Référence : 100.260
CHF 148.- / R 1



Vitrines chaudes

Vitrines chaudes en acier inoxydable

- ✓ Vitrine en plexiglas
- ✓ Température intérieure : 30-60°C
- ✓ Réglage thermostatique
- ✓ Interrupteur marche/arrêt
- ✓ Bac à eau pour l'humidification
- ✓ Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW



Vitrine chaude à 1 étage

L 500 x P 350 x H 270 mm
Poids : 8.7 kg
Référence : A203.097
CHF 410.- / R 1




Vitrine chaude à 2 étages

L 500 x P 350 x H 410 mm
Poids : 11.6 kg
Référence : A203.098
CHF 545.- / R 1



Vitrine chaude GN 1/1

Acier inoxydable 18/10
Vitrine en plexiglas
Température intérieure: jusqu'à 75 °C maximum
avec hydromètre et thermomètre
Chauffage du haut et du bas
Interrupteur lumineux marche/arrêt
Bac à eau pour humidification
Puissance : 1NAC 230V - 0.84 kW
L 600 x P 400 x H 390 mm
Poids : 20 kg
Référence : A203.095 
CHF 1'990.- / R 1

Appareil à toaster/gratiner simple

Boîtier en acier inoxydable
 Résistances en quartz
 Minuterie de 15 minutes
 1 grille
 Puissance : 1NAC 230V - 1.7 kW
 Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 290 mm
 Dim. int. : L 355 x P 240 x H 50 mm
 Pince à toasts incluse
 Poids : 8.2 kg
Référence : 151.300
CHF 235.- / R 1



Appareil à toaster/gratiner double

Boîtier en acier inoxydable
 Résistances en quartz
 Minuterie de 15 minutes
 2 grilles
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
 Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm
 Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm
 Pince à toasts incluse
 Poids : 9.7 kg
Référence : 151.600
CHF 298.- / R 1



Grille-pain à convoyeur "Mini"

Faible encombrement - idéal pour les buffets
 Acier inoxydable
 Production : env. 75 toasts /h
 Vitesse réglable du convoyeur
 L 290 x P 440 x H 385 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.34 kW
 Poids : 14.5 kg
Référence : 100.211
CHF 570.- / R 1



Grille-pain à convoyeur

Acier inoxydable
 Production : env. 150 toasts /h
 Vitesse réglable du convoyeur
 L 368 x P 440 x H 385 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 2.24 kW
 Poids : 17.4 kg
Référence : A100.205
CHF 755.- / R 1



Grille-pain pour 4 tranches 230R

Fentes de L 32 x P 113 mm
 Acier inoxydable
 Niveau de toastage réglable
 Toastage à choix sur 1 ou 2 côtés
 Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A
 L 375 x P 328 x H 234 mm
 Tiroir ramasse-miettes
 Poids : 4.2 kg
Référence : 114.230
CHF 690.- / R 1





Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
1 pot à 3.5 litres
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
1NAC 230V - 0.15 kW
L 210 x P 210 x H 320 mm
Poids : 3.5 kg
Référence : 605.035
CHF 340.- / R 1

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
1 pot à 6.5 litres
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
1NAC 230V - 0.20 kW
L 255 x P 280 x H 320 mm
Poids : 4.5 kg
Référence : 605.065
CHF 360.- / R 1



Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
2 pots à 3.5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
1NAC 230V - 0.30 kW
L 415 x P 210 x H 320 mm
Poids : 6.5 kg
Référence : 606.035
CHF 480.- / R 1

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
2 pots à 6.5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
1NAC 230V - 0.40 kW
L 505 x P 280 x H 320 mm
Poids : 7.9 kg
Référence : 606.065
CHF 535.- / R 1



Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
3 pots à 3.5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
1NAC 230V - 0.45 kW
L 610 x P 210 x H 320 mm
Poids : 8.8 kg
Référence : 607.035
CHF 635.- / R 1

Pot à 3.5 litres
Référence : 609.035
CHF 44.- / R 1

Couvercle
Référence : 609.135
CHF 12.- / R 1




Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
4 pots à 3.5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
1NAC 230V - 0.60 kW
L 415 x P 415 x H 320 mm
Poids : 10.7 kg
Référence : 608.035
CHF 725.- / R 1

Pot à 6.5 litres
Référence : 609.065
CHF 52.- / R 1


Couvercle
Référence : 609.165
CHF 14.- / R 1

Chariot bain-marie GN 2 x 1/1, profondeur 200 mm à roulettes, chauffé à l'eau

CNS 18/10
 Plage de température de 30 à 90 °C
 Bac à double paroi avec robinet de vidange
 Thermostat à réglage progressif par bac de 30 à 90 °C
 Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse
 Voyant de chauffe
 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm (dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)
 Tampon de butée
 Cordon électrique spiralé, longueur 3 m
 Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
 Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW
 L 650 x P 900 x H 900 mm
 Poids : 32 kg
Référence : 200.282 
 CHF 1'290.- / R 1




Chariot bain-marie GN 2 x 1/1, profondeur 200 mm

Comme ci-dessus, mais avec
 Commande sur le côté large
 L 850 x P 700 x H 900 mm
Référence : 200.282L 
 CHF 1'290.- / R 1


✓ Livraison sans bac GN

Chariot bain-marie GN 3 x 1/1, profondeur 200 mm à roulettes, chauffé à l'eau

CNS 18/10
 Plage de température de 30 à 90 °C
 Bac à double paroi avec robinet de vidange
 Thermostat à réglage progressif par bac de 30 à 90 °C
 Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse
 Voyant de chauffe
 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm (dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)
 Tampon de butée
 Cordon électrique spiralé, longueur 3 m
 Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
 Puissance : 1NAC 230V - 2.1 kW
 L 650 x P 1300 x H 900 mm
 Poids : 43 kg
Référence : 200.283 
 CHF 1'690.- / R 1



Chariot bain-marie GN 3 x 1/1, profondeur 200 mm

Comme ci-dessus, mais avec
 Commande sur le côté large
 L 1250 x P 700 x H 900 mm
Référence : 200.283L 
 CHF 1'690.- / R 1

Bacs GN pages 40, 41

Autres grandeurs disponibles sur demande



Bain-marie

Acier inoxydable

Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW

L 338 x P 540 x H 248 mm

Poids : 8 kg

Référence : 200.230

CHF 185.- / R 1



Bain-marie

avec robinet de vidange

Acier inoxydable

Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW

L 340 x P 590 x H 240 mm

Poids : 7.5 kg

Référence : 200.240

CHF 198.- / R 1



Bain-marie

avec robinet de vidange

Acier inoxydable

Capacité : GN 1/1, 200 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW

L 355 x P 550 x H 295 mm

Poids : 9.5 kg

Référence : 200.207

CHF 255.- / R 1

Conteneur isotherme pour le transport des aliments GN 1/1

Ouverture frontale non chauffée pour transporter les plats chauds et froids.

Matériaux : polymer LLDPE

Modèle en plastique robuste et à double paroi avec 12 rails conçus pour bacs 1/1 GN

Plage de température : -20 à +120 °C

Capacité : 87 litres

Empilable

La porte entièrement amovible permet un nettoyage facile

L 450 x P 650 x H 620 mm

Poids : 14.6 kg

Référence : 300.104

CHF 425.- / R 1



Chariot de transport

pour conteneur isotherme Bartscher, Référence : 300.104

Matériaux : plastique

4 roulettes Ø 100 mm dont 2 avec freins

Charge utile : 200 kg

Dimensions intérieures du cadre : L 460 x P 660,

hauteur du cadre : 35 mm

Dimensions extérieures :

L 530 x P 725 x H 190 mm

Poids : 6.9 kg

Référence : 300.105

CHF 160.- / R 1



Conteneur isotherme 20L pour le transport des aliments

Transport sûr et confortable de mets chauds ou froids.

CNS 18/10, brossé

Volume : 20 litres

Double paroi pour une bonne isolation

Pertes thermiques : env. 6 °C / heure

Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone

1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale

Valve de ventilation

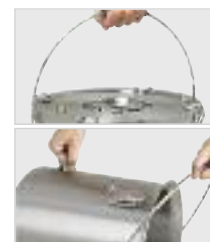
Empilable

Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 345 mm

Poids : 6.6 kg

Référence : 100.080

CHF 290.- / R 1



Conteneur isotherme 20L pour le transport des aliments robinet de puge et protection du robinet

Transport sûr et confortable des liquides chauds ou froids.

CNS 18/10, brossé

Volume : 20 litres

Double paroi pour une bonne isolation

Pertes thermiques : env. 6 °C / heure

Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone

1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale

Valve de ventilation

Empilable

Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 345 mm

Poids : 6.7 kg

Référence : 100.085

CHF 360.- / R 1



Ponts thermiques



Pont chauffant infrarouge 2WL550 1/1 GN
 Aluminium
 2 lampes chauffantes
 Réflecteurs en aluminium ventilés
 Interrupteur Marche/Arrêt
 Cordon de 1.5 mètres
 Température maximale : 70 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.55 kW
 L 510 x P 345 x H 550-700 mm, höhenverstellbar
 1 bac GN 1/1 en acier inoxydable, profondeur 65 mm
 Poids : 2.4 kg
Référence : 114.266
CHF 155.- / R 1

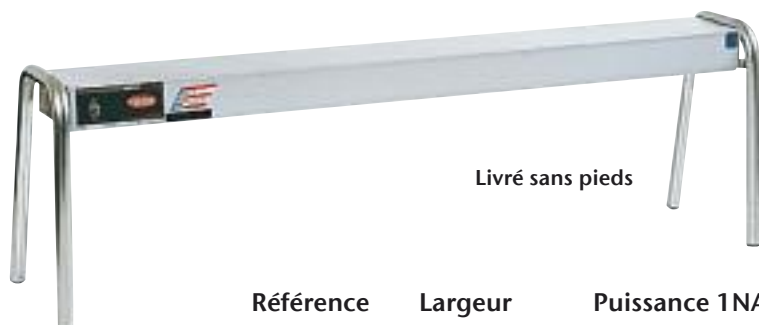


Lampe chauffante
 Dim. de l'abat-jour : H 360 mm, Ø 180 mm
 Hauteur minimale : 1000 mm
 Hauteur maximale : 2200 mm
 Ampoule 250 Watt incluse
 Avec interrupteur
 Puissance : 1 NAC 230V - 0.25 kW
 Poids : 1.2 kg

Modèle aluminium
Référence : 114.410
CHF 485.- / R 1

Modèle cuivré
Référence : 114.420
CHF 485.- / R 1

Modèle doré
Référence : 114.430
CHF 485.- / R 1



Livré sans pieds

Pont thermique à infrarouge
livré sans pieds
Profondeur 150 mm
Hauteur 60 mm

Référence	Largeur	Puissance 1NAC 230V	Poids	CHF / R 1
114.046	460 mm	0.35 kw	3.0 kg	460.-
114.061	610 mm	0.50 kW	3.0 kg	480.-
114.076	760 mm	0.66 kW	4.0 kg	510.-
114.092	920 mm	0.80 kW	5.0 kg	540.-
114.107	1070 mm	0.95 kW	5.0 kg	565.-
114.122	1220 mm	1.10 kW	5.0 kg	590.-
114.137	1370 mm	1.25 kW	6.0 kg	625.-
114.153	1530 mm	1.40 kW	7.0 kg	665.-
114.168	1680 mm	1.56 kW	8.0 kg	725.-
114.183	1830 mm	1.73 kW	9.0 kg	810.-



Pieds universels
 Hauteur 360 mm
 par paire
Référence : 114.021
CHF 110.- / R 1

Equerres de fixation
 pour ponts chauffants
par paire
Référence : 114.022
CHF 48.- / R 1

Pare-haleine
 pour 114.092
 1 par côté
 L 920 x P 240 mm
Référence : 114.025
CHF 295.- / R 1

Pare-haleine
 pour 114.122
 1 par côté
 L 1220 x P 240 mm
Référence : 114.026
CHF 365.- / R 1

Pare-haleine
 pour 114.168
 1 par côté
 L 1680 x P 240 mm
Référence : 114.027
CHF 495.- / R 1

Pont à infrarouge portable GN 1/1
Acier inoxydable, L 330 x P 560 x H 500 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
Dotation : 1 GN et un bac perforé
Poids : 8.0 kg
Référence : A114.001
CHF 320.- / R 1



Pont à infrarouge portable
L 610 x P 325 x H 410 mm
Surface de cuisson : GN 1/1
livré sans bacs GN
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW
Poids : 7 kg
Référence : 114.010
CHF 840.- / R 1



Pont à infrarouge portable
L 610 x P 325 x H 410 mm
Surface de cuisson : GN 1/1
avec plaque chauffante
livré sans bacs GN
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW
Poids : 13 kg
Référence : 114.020
CHF 1'280.- / R 1



Pont à infrarouge portable
L 790 x P 500 x H 450 mm
Surface de cuisson : GN 2/1
avec plaque chauffante
avec pare-haleine sur 2 côtés
livré sans bacs GN
Puissance : 1NAC 230V - 1.15 kW
Poids : 23 kg
Référence : 114.030
CHF 2'980.- / R 1



Plaques chauffantes



Plaque chauffante électrique

L 660 x P 600 x H 100 mm
Habillage: acier inoxydable
Verre trempé
Rhéostat de 30° - 95 °C
Lampe témoin
Puissance : 1NAC 230V - 0.96 kW
Poids : 14.2 kg
Référence : 105.911
CHF 1'440.- / R 1




Plaque chauffante électrique pour pizza

L 460 x P 460 x H 120/90 mm
Habillage: acier inoxydable
Verre trempé
Rhéostat de 30° - 95 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW
Poids : 9 kg
Référence : 105.926
CHF 950.- / R 1


Plaque chauffante électrique à encastrer

Habillage: acier inoxydable
Rhéostat de 30° - 120 °C
affleurante


Plaque vitrocéramique : L 600 x P 400 mm

1 interrupteur + 1 thermostat
Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW
Poids : 8 kg
Référence : 999.999 
CHF 880.- / R 1


Plaque vitrocéramique : L 320 x P 560 mm - GN 1/1

1 interrupteur + 1 thermostat
Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW
Poids : 12 kg
Référence : 999.713 
CHF 870.- / R 1

Plaque vitrocéramique : L 649 x P 560 mm - GN 2/1

1 interrupteur + 2 thermostats
Puissance : 1NAC 230V - 0.90 kW
Poids : 18 kg
Référence : 999.695 
CHF 1'240.- / R 1

Plaque vitrocéramique : L 999 x P 560 mm - GN 3/1

1 interrupteur + 3 thermostats
Puissance : 1NAC 230V - 1.35 kW
Poids : 23 kg
Référence : 999.690 
CHF 1'850.- / R 1



Plaque chauffante électrique pour GN 1/1

Boîtier en aluminium, plaque en verre
 Interrupteur marche/arrêt, lampe témoin
 Température de surface max. 95 °C
 Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW
 L 570 x P 305 x H 40 mm
 Poids : 3.45 kg
Référence : 114.356
CHF 165.- / R 1



Plaque chauffante électrique pour GN 2/1

Boîtier en aluminium, plaque en verre
 Interrupteur marche/arrêt, lampe témoin
 Température de surface max. 95 °C
 Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.30 kW
 L 666 x P 550 x H 40 mm
 Poids : 6.1 kg
Référence : 114.357
CHF 225.- / R 1



Livré sans bacs GN !

Plaque chauffante

Acier inoxydable
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
 Plage de température : 35 - 95 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW
 L 500 x P 375 x H 64 mm
 Poids : 5.4 kg
Référence : 114.360
CHF 170.- / R 1



Plaque chauffante

Acier inoxydable
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
 Plage de température : 35 - 95 °C
 L 900 x P 450 x H 64 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW
 Poids : 13.8 kg
Référence : 114.361
CHF 240.- / R 1



Plaque chauffante

Acier inoxydable
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
 Plage de température : 35 - 95 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW
 L 1000 x P 500 x H 64 mm
 Poids : 16.5 kg
Référence : 114.362
CHF 295.- / R 1



Chauffe-assiettes



Chauffe-assiettes pour env. 30-40 assiettes

Appareil de table à poser directement sur un plan de travail ou sur un buffet.
Acier inoxydable, étagère fixe
1 porte coulissante dans la double paroi
Contenance : env. 30 - 40 assiettes, Ø 320 mm
Thermostat réglable de 30 à 80 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW
Dimensions : intérieur Ø 330 mm, H 440 mm
extérieur Ø 460 mm, H 575 mm

Poids : 21.6 kg

Référence : 103.069

CHF 780.- / R 1



Armoire chauffante

Acier inoxydable, 1 porte
1 étagère ajustable
Contenance : 25-30 assiettes, 350 mm Ø
Thermostat réglable 0 - 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW
L 400 x P 460 x H 545/575 mm
Poids : 20 kg

Référence : 103.130

CHF 410.- / R 1



Armoire chauffante

Acier inoxydable, 1 porte
1 étagère ajustable
Contenance : 55-60 assiettes, 350 mm Ø
Thermostat réglable 0 - 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW
L 400 x P 460 x H 820/870 mm
Poids : 26 kg

Référence : 103.140

CHF 475.- / R 1



Armoire chauffante

Acier inoxydable, 2 portes
1 étagère ajustable
Contenance : 110-120 assiettes, 350 mm Ø
Thermostat réglable 0 - 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
L 800 x P 460 x H 820/870 mm
Poids : 43 kg

Référence : 103.150

CHF 860.- / R 1



Distributeur d'assiettes

Inox 18/10

Contenance : env. 50-60 assiettes
Diamètre réglable de 180 à 280 mm
Thermostat digital : 30°C à 110°C
Chauffe ventilée
4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)
Puissance : 1NAC 230V – 0.90kW
L 600 x P 480 x H 1060 mm
(H sans couvercle 900 mm)
1 couvercle en synthétique inclus

Poids : 40 kg

Référence : 103.281

CHF 1'460.- / R 1



Idem 103.281, mais

Diamètre réglable de 280 à 320 mm
L 650 x P 530 x H 1060 mm

Référence : 103.321

CHF 1'545.- / R 1



Distributeur d'assiettes

Inox (CNS 18/10)

Contenance : env. 100-120 assiettes
Diamètre réglable de 180 à 280 mm
Thermostat digital : 30°C à 110°C
Chauffe ventilée
4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)
Puissance : 1NAC 230V – 0.90kW
L 1030 x P 480 x H 1060 mm
(H sans couvercle 900 mm)
2 couvercles en synthétique inclus

Poids : 66 kg

Référence : 103.282

CHF 2'180.- / R 1



Idem 103.282, mais

Diamètre réglable de 280 bis 320 mm
L 1130 x P 530 x H 1060 mm

Référence : 103.322

CHF 2'290.- / R 1



Couvercle synthétique de rechange

Pour 103.281 & 103.282

Référence : 103.280

CHF 135.- / R 3

Couvercle synthétique de rechange

Pour 103.321 & 103.322

Référence : 103.320

CHF 165.- / R 3



Chauffe-tasses pour 48 tasses

... les tasses préchauffées décuplent le plaisir de la dégustation du café.
avec un socle tournant pour facilité le remplissage et le service.

pour des tasses de max. Ø 90 mm

Température des tasses env. 30 - 45 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.20 kW

Dimensions : Ø 350 mm, H. 405 mm

Poids : 7 kg

4 récipients pour cuillères amovibles

Référence : 103.067

CHF 480.- / R 1



Chauffe-tasses pour 72 tasses

... les tasses préchauffées décuplent le plaisir
de la dégustation du café.

Acier inoxydable

pour max. 72 tasses

Température des tasses jusqu'à 60 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW

Dimensions : L 320 x P 360 x H 545 mm

Surface des plateaux : L 250 x P 250 mm

pour sous-tasses, tasses etc.

Poids : 11.6 kg

Référence : 103.068

CHF 520.- / R 1

Four micro-ondes*

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 900 W
 Plateau tournant Ø 270 mm
 Contenance : 23 L
 Niveaux de puissance : 6
 Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes
 Fonction décongélation
 Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm
 Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW
 Poids : 12.6 kg
Référence : 610.836
CHF 235.- / R 1

Four micro-ondes avec gril*

Idem 610.836,
 Puissance gril : 1000 W
 Niveaux de puissance : 9
 Poids : 13.5 kg
 Dotation : 1 grille
 Ø 200 mm, H 90 mm
Référence : 610.826
CHF 270.- / R 1




Four micro-ondes

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron
 Contenance : 25 L
 Niveaux de puissance : 3
 Minuterie digitale de 99 minutes
 10 programmes enregistrables avec 20 mémoires
 Fonction décongélation
 Dim. int. : L 335 x P 360 x H 200 mm
 Dim. ext. : L 520 x P 440 x H 310 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
 Poids : 17.4 kg
Référence : 610.181
CHF 685.- / R 1




Four micro-ondes "Samsung CM1919A"

Four micro-ondes avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.
 Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons
 2 filtres d'ondes, quintuple sécurité de la porte
 Contenance : 26 litres
 Adapté pour GN 2/3
 Niveaux de puissance : 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
 Minuterie mécanique, bouton +20 secondes
 2 fonctions décongélation
 Revêtement du plafond lavable au lave-vaisselle
 Empilable (tôle de fixation incluse)
 Dim. int. : L 370 x P 370 x H 190 mm
 Dim. ext. : L 465 x P 602 x H 365 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A
 Poids : 32 kg
Référence : 610.191 
CHF 1'710.- / R 1



Four micro-ondes "Samsung CM1929A"

Idem modèle "CM1919A", mais
 Réglage digital avec 30 programmes enregistrables,
 bouton +20 secondes
Référence : 610.190 
CHF 1'750.- / R 1

Étagère murale pour appareil

Inox 18/10, version renforcée
 Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)
 Dimensions : L 600 x P 600 mm
 Poids : 5.4 kg
Référence : 174.600
CHF 125.- / R 1



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

Trancheur à saucisses



Trancheur à saucisses manuel
Entièrement en acier inoxydable
Épaisseur des tranches : 17,5 mm
Nombre de tranche : 11 pièces
Largeur utile : 210 mm
L 300 x P 115 x H 210 mm
Poids : 2.3 kg
Référence : 120.579
CHF 190.- / R 1



Trancheur à saucisses électrique avec double couteau
Boîtier et couteau en acier inoxydable
Avec fonction de marche automatique
Épaisseur des tranches réglable de 5 à 35 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.135 kW
L 185 x P 210 x H 325 mm
Poids : 6.9 kg
Référence : 120.578
CHF 320.- / R 1



Double couteau de rechange
pour trancheur à saucisses électrique
Référence : 120.582
CHF 45.- / R 1



Pompe à sauces pour bac GN 1/4 avec couvercle
Couvercle en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
L 165 x P 181 x H 232 mm
Poids : 0.6 kg
Référence : 100.330
CHF 235.- / R 1

Pompe à sauces pour bac GN 1/4 avec couvercle
Couvercle en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
L 168 x P 267 x H 232 mm
Poids : 0.8 kg
Référence : 100.331
CHF 235.- / R 1

Pompe à sauces pour bac GN 1/3 avec couvercle
Couvercle en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
L 181 x P 334 x H 232 mm
Poids : 0.9 kg
Référence : 100.332
CHF 235.- / R 1

Pompes à sauces pour bac GN avec une profondeur de 150 mm

Pompes à sauces 3 embouts doseurs différents inclus
Diamètre : 3.9 mm / 6.5 mm / 10 mm



Pompe à sauce avec bac, 1 pompe
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Récipient amovible en polyéthylène
Contenance : 3.3 l
L 139 x P 224 x H 456 mm
Poids : 2.3 kg
Référence : 100.321
CHF 510.- / R 1

Pompe à sauce avec bac, 2 pompes
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Récipient amovible en polyéthylène
Contenance : 2 x 3.3 l
L 276 x P 224 x H 456 mm
Poids : 4.1 kg
Référence : 100.322
CHF 780.- / R 1

Pompe à sauce avec bac, 3 pompes
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Récipient amovible en polyéthylène
Contenance : 3 x 3.3 l
L 394 x P 224 x H 456 mm
Poids : 5.3 kg
Référence : 100.323
CHF 1'050.- / R 1

Pompe à sauce avec bac, 4 pompes
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Récipient amovible en polyéthylène
Contenance : 4 x 3.3 l
L 511 x P 224 x H 456 mm
Poids : 7.9 kg
Référence : 100.324
CHF 1'320.- / R 1

Les pompes à sauces se prêtent pour le ketchup, mayonnaise, moutarde etc.

Chauffe-saucisses électrique

Acier inoxydable 18/10
Témoin lumineux
Température réglable de 30 °C à 90 °C
Cylindre en verre Ø 195 mm, hauteur 245 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
L 260 x P 295 x H 360 mm
Poids : 6.9 kg
Référence : A120.401
CHF 365.- / R 1



Toasteur pour pain à Hot-Dog avec 4 plots chauffés

Boîtier en acier inoxydable
Interrupteur et voyant
Puissance : 1NAC 230V - 0.11kW
L 260 x P 300 x H 250 mm
Poids : 2.5 kg
Référence : A120.414
CHF 195.- / R 1

Appareil à hot-dogs électrique avec 4 plots chauffés

Acier inoxydable
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
Température réglable de 40 °C à 100 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.96 kW
L 500 x P 285 x H 390 mm
Poids : 8.7 kg
Référence : A120.408
CHF 420.- / R 1



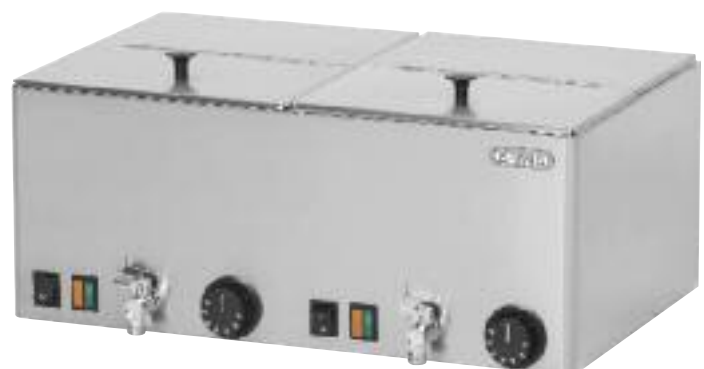
Chauffe-saucisses

Acier inoxydable
Couvercle à charnière
Lampe témoin
Réglage thermostatique de 30 °C à 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
L 270 x P 360 x H 240 mm
Poids : 6.3 kg
Référence : A120.457
CHF 225.- / R 1



Chauffe-saucisses à 2 bacs séparés avec robinet de vidange

Acier inoxydable
Couvercles à charnière
Lampe témoin
Réglage thermostatique de chaque bac de 30 °C à 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
L 535 x P 395 x H 240 mm
Poids : 12 kg
Référence : A120.458
CHF 495.- / R 1





Pense-bête mural
en aluminium
roulette verre

Pense-bête mural 610 mm lang
Poids : 0.45 kg
Référence : A256.061
CHF 21.- / R 1



Pense-bête mura 910 mm lang
Poids : 1.0 kg
Référence : A256.091
CHF 26.- / R 1

Ouvre-boîtes Model 30
Surface du poussoir : 180 x 80 mm
Hauteur maximale des boîtes : 550 mm
Poids : 3.1 kg
Référence : A120.300
CHF 215.- / R 1

Couteau
Vis incluses
Référence : A120.305
CHF 25.- / R 1

Molette
Référence : A120.306
CHF 25.- / R 1



Balance de cuisine électronique
Pesage max. : 15 kg
Surface de pesage : L 280 x P 220 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.004 kW
L 280 x P 330 x H 125 mm
Poids : 2.8 kg
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.
Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation

Division 5 g
Tarage max. 15 kg
Référence : A300.117
CHF 220.- / R 1

Division 2 g
Tarage max. 15 kg
Référence : A300.118
CHF 245.- / R 1




Balance électronique digitale
Alimentation sur secteur ou piles.
Affichage mural à distance relié par cordon spiralé,
longueur env. 1.4 m (maximum).
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.

Plateau de pesage en inox : L 320 x P 300 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.0018 kW
L 320 x P 300 x H 42 mm
Poids : 3.2 kg


Pesage max. : 60 kg
Division 20 g
Référence : A300.068
CHF 160.- / R 1

Éplucheuses à pommes de terre et légumes 5 kg

Acier inoxydable 18/10
 Capacité par cycle 5 kg
 Capacité horaire : 60 kg/h
 1 vitesse
 Branchement eau : 3/4 "
 Dimensions : L 600 x P 500 x H 585 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
 Poids : 28 kg
Référence : A120.181 
CHF 1'980.- / R 1




Éplucheuses à pommes de terre et légumes 10 kg


Acier inoxydable 18/10
 Capacité par cycle 10 kg
 Capacité horaire : 120 kg/h
 Minuterie 0 - 4 min.
 1 vitesse
 Branchement eau : 3/4 "
 L 380 x P 785 x H 860 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW
 Poids : 38 kg
Référence : A120.186 
CHF 2'280.- / R 1



Éplucheuses à pommes de terre et légumes 18 kg

Acier inoxydable 18/10
 Capacité par cycle 18 kg
 Capacité horaire : 220 kg/h
 Minuterie 0 - 4 min.
 1 vitesse
 Branchement eau : 3/4 "
 L 380 x P 810 x H 920 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.10 kW
 Poids : 41 kg
Référence : A120.188 
CHF 2'380.- / R 1

Éplucheuses à pommes de terre et légumes 25 kg

Acier inoxydable 18/10
 Capacité par cycle 25 kg
 Capacité horaire : 450 kg/h
 Minuterie 0 - 4 Min.
 1 vitesse
 Branchement eau : 3/4 "
 L 540 x P 900 x H 1040 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.10 kW
 Poids : 64 kg
Référence : A120.190 
CHF 4'140.- / R 1



Malaxeur planétaire 10F

3 vitesses à changement mécanique
Cuve avec grille de protection et micro interrupteur
Cuve de 10 litres, Ø 245, H 220 mm
Cuve, fouet et grille de protection en acier inoxydable
Spirale et spatule en aluminium
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
L 480 x P 400 x H 650 mm
Poids : 37 kg

Référence : 100.410

CHF 2'650.- / R 1



Malaxeur planétaire 20F

3 vitesses à changement mécanique
Cuve avec grille de protection et micro interrupteur
Cuve de 20 litres, Ø 320, H 280 mm
Cuve, fouet et grille de protection en acier inoxydable
Spirale et spatule en aluminium
Puissance : 3NAC 400V - 0.75 kW
L 560 x P 550 x H 900 mm
Poids : 98 kg

Référence : 100.420

CHF 3'590.- / R 1



Malaxeur planétaire 30F

3 vitesses à changement mécanique
Cuve avec grille de protection et micro interrupteur
Cuve de 30 litres, Ø 370, H 350 mm
Cuve, fouet et grille de protection en acier inoxydable
Spirale et spatule en aluminium
Puissance : 3NAC 400V - 1.1 kW
L 650 x P 580 x H 1050 mm
Poids : 195 kg

Référence : 100.430

CHF 6'440.- / R 1



Mixeur MX 500 Duo

Boîtier en matière synthétique verte
Tige et fouet en acier inoxydable 18/10
Longueur de la tige 400 mm
Vitesse maxi du mixer 11000 t/min.
Vitesse maxi du fouet 1500 t/min.
Longueur du cordon: ~2.3 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW
Longueur totale : 840 mm (tige) / 660 mm (fouet)
Poids : 5 kg

Référence : 130.110

CHF 545.- / R 1



Kit de mixeur plongeur STM3

Extrêmement flexible - adaptez le mixeur plongeur à vos besoins personnels. Tous vos souhaits en matière de réduction en purée, de mixage et de broyage sont désormais réalisables.



Bloc moteur STM3 350

Matériau : plastique, beige
Vitesse de rotation max. : 11.000 t/min
Régulation de vitesse de rotation :
9 vitesses + turbo
Longueur du câble : 2.1 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.35 kW
Dimensions : L 115 x P 180 x H 360 mm
Poids : 2.85 kg
Référence : 130.130
CHF 475.- / R1



Bloc moteur STM3 450

Matériau : plastique, beige
Vitesse de rotation max. : 15.000 t/min
Régulation de vitesse de rotation :
9 vitesses + turbo
Longueur du câble : 2.1 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW
Dimensions : L 130 x P 190 x H 380 mm
Poids : 3.3 kg
Référence : 130.131
CHF 580.- / R1



Bloc moteur STM3 650

Matériau : plastique, beige
Vitesse de rotation max. : 13.000 t/min
Régulation de vitesse de rotation :
9 vitesses + turbo
Longueur du câble : 2.1 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.65 kW
Dimensions : L 130 x P 190 x H 400 mm
Poids : 3.9 kg
Référence : 130.132
CHF 725.- / R1



Tige de mixeur STM3 300

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 30 litres
Longueur de la tige : 300 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 330 mm
Poids : 1.25 kg
Référence : 130.133
CHF 198.- / R1



Tige de mixeur STM3 400

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 80 litres
Longueur de la tige : 400 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 430 mm
Poids : 1.5 kg
Référence : 130.134
CHF 225.- / R1



Tige de mixeur STM3 500

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 150 litres
Longueur de la tige : 500 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 530 mm
Poids : 1.8 kg
Référence : 130.135
CHF 250.- / R1



Tige de mixeur STM3 600

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 250 litres
Longueur de la tige : 600 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 630 mm
Poids : 1.95 kg
Référence : 130.136
CHF 275.- / R1



Fouet STM3 245 adapté au bloc moteur STM3 350

Matériau : acier inoxydable 18/10
Longueur du fouet : 245 mm
Dimensions : L 100 x P 125 x H 365 mm
Poids : 1.1 kg
Référence : 130.137
CHF 280.- / R1



Fixation murale STM3 WH1

Matériau : acier inoxydable 18/10
Dimensions : L 140 x P 135 x H 90 mm
Livraison sans matériel de fixation
Poids : 0.166 kg
Référence : 130.138
CHF 40.- / R1

Coupe-légumes



Coupe-légumes GMS550

5 disques inclus

Matériau : fonte d'aluminium

Puissance : 1NAC 230V - 0.55 kW

Dimensions : L 240 x P 630 x H 500 mm

Poids : 29.2 kg

Livraison avec

Disque pour râper Z3a, 3 mm

Disque pour râper Z5a, 5 mm

Disque pour râper Z7a, 7 mm

Disque pour tranches E2a, 2 mm

Disque pour tranches E4a, 4 mm

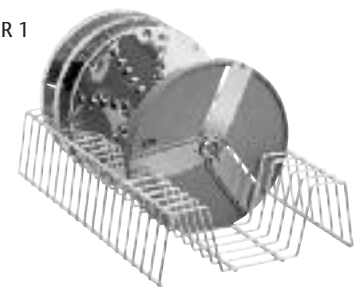
Référence : 120.325

CHF 1'095.- / R 1



Disques pour tranches	E2a	E4a	E8a	E10a
Calibre des tranches Référence :	2 mm 120.307 CHF 68.- / R 1	4 mm 120.308 CHF 68.- / R 1	8 mm 120.309 CHF 82.- / R 1	10 mm 120.310 CHF 82.- / R 1

Disques pour bâtonnets	H3a	H4a
Calibre des bâtonnets Référence :	3 mm 120.311 CHF 105.- / R 1	4 mm 120.312 CHF 105.- / R 1



Support pour disques

Capacité de rangement :

10 - 18 disques

de coupe (suivant la version)

Référence : A120.255

CHF 45.- / R 1

✓ Adapté pour les disques des coupe-légumes GSS550 et GMS600

✓ Livré sans disques

Disques pour râper	Z3a	Z5a	Z7a	revêtement antiadhésif
Calibre des râper Référence :	3 mm 120.313 CHF 68.- / R 1	5 mm 120.314 CHF 68.- / R 1	7 mm 120.315 CHF 68.- / R 1	5 mm 120.302 CHF 83.- / R 1

✓ Râpe à fromage pour gratiner, napper au four ou garnir : les meilleurs résultats de ce disque pour râper sont obtenus avec du fromage préalablement réfrigéré (6 °C à 8 °C).

Coupe-légumes GMS600

Pour légumes, fruits ou fromage. Coupe-légumes puissant avec 3 disques inclus.
 Matériaux: acier inox, aluminium, matière synthétique.
 Entonnoir: 1 x L 115 x P 75 mm, 1 x Ø 52 mm
 Contact magnétique pour bacs et entonnoir
 Protection: IPX3
 Bouton marche/arrêt avec lampe témoin
 Puissance : 1NAC 230V - 0.617 kW
 Dimensions : L 290 x P 530 x H 515 mm
 Poids : 18.25 kg
 Inclus :
 1 disque pour tranche DF2 (tranches, 2 mm)
 1 disque pour tranche DQ4 (bâtonnets / juliennes, 4 mm)
 1 disque pour râper DT4 (râper, 4 mm)
 1 bac de récupération (1/3 GN, 195 mm prof.)
 1 poussoir
Référence : 120.326
CHF 1'385.- / R 1

Les 15 disques supplémentaires, l'entonnoir et le support à disques sont en option et confère à l'appareil toute sa flexibilité.

Bac de récupération GNS600

En synthétique
 Format: GN 1/3, 195 mm de prof.
 Dimensions : L 322 x P 170 x H 197 mm
 Poids : 0.47 kg
Référence : 120.353
CHF 61.- / R 1

Entonnoir GMS600

en acier inox
 Dimensions : L 245 x P 105 x H 200 mm
 Poids : 1.37 kg
Référence : 120.344
CHF 84.- / R 1



Disques pour tranches



Calibre des tranches
 Référence :



DF1

1 mm
 120.350
 CHF 98.- / R 1



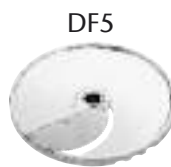
DF2

2 mm
 120.331
 CHF 88.- / R 1



DF4

4 mm
 120.349
 CHF 78.- / R 1



DF5

5 mm
 120.332
 CHF 78.- / R 1



DF8

8 mm
 120.348
 CHF 78.- / R 1

Disques pour tranches



Calibre des tranches
 Référence :



DF10

10 mm
 120.351
 CHF 78.- / R 1



DF14

14 mm
 120.352
 CHF 78.- / R 1

Disques pour bâtonnets / juliennes



DQ4

4 mm
 120.3333
 CHF 130.- / R 1



DQ8

8 mm
 120.334
 CHF 130.- / R 1

Disques pour cubes



Calibre des cubes
 Référence :



PS8

8 x 8 mm
 120.358
 CHF 157.- / R 1



PS10

10 x 10 mm
 120.342
 CHF 139.- / R 1



PS14

14 x 14 mm
 120.345
 CHF 130.- / R 1

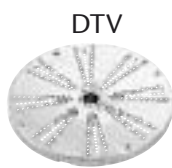
Les disques pour cubes fonctionnent uniquement avec les disques pour tranches. Les combinaisons possibles sont: PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

3 râpes à fromage
 DTV : fromage à pâte dure
 DT7 : fromage à pâtes mi-dure
 DT9 : fromage à pâte molle

Disques pour râper



Calibre des râper
 Référence :



DTV

1 mm
 120.341
 CHF 72.- / R 1



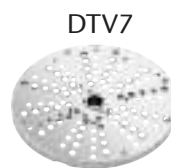
DT2

2 mm
 120.347
 CHF 109.- / R 1



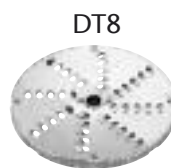
DT4

4 mm
 120.346
 CHF 98.- / R 1



DTV7

7 mm
 120.337
 CHF 92.- / R 1



DT8

8 mm
 120.338
 CHF 109.- / R 1



DT9


9 mm
 120.339
 CHF 95.- / R 1

Hachoir

Réducteur à engrenage à bain d'huile
Structure en aluminium, trémie en acier inoxydable 18/10
Groupe de hachage amovible facile de nettoyage facile
Dotation : 1 couteau et 1 grille perforée 6,0 mm



Hachoir 12S/CNS

Diamètre des grilles : 70 mm
Capacité horaire : 160 kg
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW
L 290 x P 460 x H 500 mm
Poids : 20 kg
Référence : 370.213 
CHF 1'080.- / R 1

Grille perforée 2 mm
Référence : 370.201
CHF 54.- / R 1


Grille perforée 4.5 mm
Référence : 370.202
CHF 36.- / R 1

Grille perforée 8 mm
Référence : 370.207
CHF 36.- / R 1

Couteau
Référence : 370.204
CHF 18.- / R 1



Hachoir 22/CNS

Diamètre des grilles : 82 mm
Capacité horaire : 300 kg
Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW
L 255 x P 450 x H 450 mm
Poids : 27 kg
Référence : 370.223 
CHF 1'450.- / R 1


Grille perforée 2 mm
Référence : 370.215
CHF 65.- / R 1

Grille perforée 4.5 mm
Référence : 370.216
CHF 42.- / R 1

Grille perforée 8 mm
Référence : 370.220
CHF 42.- / R 1


Couteau
Référence : 370.218
CHF 22.- / R 1

Trancheuse 250

Boîtier en Peraluman
Couteau inclinée
Chariot sur roulements axiaux
Protège mains
Couteau couvert sur tout son pourtour
Meule d'aiguisage
Couteau : Ø 250 mm
L 620 x P 425 x H 370 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW
Longueur de coupe : 220 mm
Hauteur de coupe : 165 mm
Épaisseur de coupe : 0 - 15 mm
Poids : 17.0 kg
Référence : 170.250F 
CHF 860.- / R 1




Trancheuse 300

Boîtier en Peraluman
Couteau inclinée
Chariot sur roulements axiaux
Protège mains
Couteau couvert sur tout son pourtour
Meule d'aiguisage
Couteau : Ø 300 mm
L 650 x P 495 x H 440 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.26 kW
Longueur de coupe : 220 mm
Hauteur de coupe : 200 mm
Épaisseur de coupe : 0 - 15 mm
Poids : 24.0 kg
Référence : 170.300F 
CHF 1'320.- / R 1



Trancheuse 350

Boîtier en Peraluman
Couteau inclinée
Chariot sur roulements axiaux
Protège mains
Couteau couvert sur tout son pourtour
Meule d'aiguisage
Couteau : Ø 350 mm
L 890 x P 585 x H 480 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
Longueur de coupe : 300 mm
Hauteur de coupe : 195 mm
Épaisseur de coupe : 0 - 15 mm
Poids : 52.0 kg
Référence : 170.350F 
CHF 2'260.- / R 1





Appareil de mise sous vide CVE 420

Boîtier en acier inoxydable
Commandes électroniques
Réglage de la durée de soudure
Pompe à vide : 0.9 m³/h
Barre de soudure : 420 mm
Puissance : 1 NAC 230V – 0.2 kW
Dim. : L 470 x P 315 x H 190 mm
Poids : 11 kg

Référence : 301.042

CHF 1'295.- / R 1



Appareil de mise sous vide 8/210

Cuve emboutie en acier inoxydable
Couvercle bombé
Plaques en polyéthylène
Pompe à vide : 8 m³/h
Barre de soudure : 210 mm
Dim. de la cuve : 216 x 310 x 105 mm
Puissance : 1 NAC 230 V – 0.50 kW
Dim. : L 265 x P 427 x H 250 mm
Poids : 35 kg

Référence : 301.210

CHF 2'095.- / R 1



Appareil de mise sous vide 20/315

Cuve emboutie en acier inoxydable
Contrôle électronique du vide
Couvercle bombé
Plaques en polyéthylène
Fonction Soft-Air
Pompe à vide : 20 m³/h
Barre de soudure : 315 mm
Dim. de la cuve : 322 x 365 x 160 mm
Puissance : 1 NAC 230 V – 0.90 kW
Dim. : L 390 x P 540 x H 355 mm
Poids : 45 kg

Référence : 301.315

CHF 3'140.- / R 1



Appareil de mise sous vide 25/415

Cuve emboutie en acier inoxydable
Contrôle électronique du vide
Couvercle bombé
Plaques en polyéthylène
Fonction Soft-Air
Pompe à vide : 25 m³/h
Barre de soudure : 415 mm
Dim. de la cuve : 422 x 503 x 220 mm
Puissance : 1 NAC 230 V – 0.90 kW
Dim. : L 490 x P 680 x H 400 mm
Poids : 68 kg

Référence : 301.415

CHF 3'860.- / R 1



Chariot de rangement 7GN110

Pour le transport simple et efficace de bacs GN, plaques GN et de plateaux.

Acier inoxydable

Capacité maximale 7 bacs GN 1/1, 65 mm de profondeur

Espacement entre les baies 80 mm

Châssis en tube carré 25 x 25 mm

Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière

1 plan de travail : L 550 x P 380 mm

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm,

chacune avec 1 tampon, 2 avec freins avec 2 freins

Charge maximale 50 kg

Livré en kit, montage facile

L 450 x P 620 x H 905 mm

Poids : 10,6 kg

Référence : 300.092

CHF 210.- / R 1



Chariot de rangement 7GN210

Pour le transport simple et efficace de bacs GN, plaques GN et de plateaux.

Matériau : acier inoxydable 18/10

Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm

Conçu pour : 7 bacs GN, GN 2/1, 65 mm de profondeur

Espacement entre les baies : 80 mm

Capacité de charge max. : 90 kg au total, 12 kg par baie

Plan de travail : L 590 x P 670 mm, capacité de charge max. : 18 kg

Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm,

chacune avec 1 tampon, 2 avec freins

Livré en kit, montage facile

L 655 x P 740 x H 1010 mm

Poids : 15,8 kg

Référence : 300.093

CHF 280.- / R 1



Pour un transport simple et efficace des bacs GN

✓ butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière



Livré sans bacs GN

Chariot de rangement 18GN110

Pour le transport simple et efficace de bacs GN, plaques GN et de plateaux.

Matériau : acier inoxydable 18/10

Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm

Conçu pour : 18 bacs GN, GN 1/1, 65 mm de profondeur

Espacement entre les baies : 80 mm

Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par baie

Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm,

chacune avec 1 tampon, 2 avec freins

Livré en kit, montage facile

L 415 x P 610 x H 1890 mm

Poids : 20,2 kg

Référence : 300.181

CHF 298.- / R 1



Bac GN pages 46, 47

Chariots de transport



Chariot de service/transport TS 200 avec 2 plateaux

Acier inoxydable
4 roues (dont 2 avec frein)
Charge utile : 100 kg
L 920 x P 600 x H 945 mm
Dimensions des plateaux :
env. L 830 x P 510 mm
Distance entre les plateaux 570 mm
(Livré en kit, montage facile)
Poids : 10 kg
Référence : A300.062
CHF 165.- / R 1



Chariot de service/transport TS 301 avec 3 plateaux

Matériau : acier inoxydable
Modèle : cadre en tubes ronds, Ø 25,8 mm
Plateaux : 3, dimensions : L 827 x P 510 mm
Espacement entre les plateaux : 265 mm
Capacité de charge max. : 90 kg au total, 30 kg par plateau
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm,
chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
Livré en kit, montage facile
Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm
Poids : 13,4 kg
Référence : A300.073
CHF 195.- / R 1



Chariot de service/transport TS 210 avec 2 plateaux avec bac de débarrasage profond

Acier inoxydable
4 roues (dont 2 avec frein)
Charge utile : 100 kg
L 920 x P 600 x H 945 mm
Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm
Bac de débarrasage intérieur : L 760 x P 440 mm,
100 mm de profondeur
Dimensions des plateaux: env. :
supérieure 270 mm,
inférieure 265 mm
(livré en kit, montage facile)
Poids : 14,1 kg
Référence : A300.056
CHF 225.- / R 1

Chariot de service/transport TS 500

avec 5 plateaux

Acier inoxydable

4 roues (dont 2 avec freins)

Charge utile : 100 kg

L 920 x P 600 x H 1540 mm

Dimensions des plateaux : env. L 827 x P 510 mm

Distance entre les plateaux 265 mm

(Livré en kit, montage facile)

Poids : 18 kg

Référence : 300.065

CHF 280.- / R 1



Chariot de service/transport "Adjutant"

avec 3 plateaux

Matière synthétique, montants en aluminium

4 roues

Charge utile : 120 kg

L 830 x P 415 x H 940 mm

Dimensions des plateaux : env. L 620 x P 405 mm

Dimensions des plateaux : env. 300 mm

(Livré en kit, montage facile)

Poids : 9.1 kg

Référence : A300.049

CHF 135.- / R 1



Set de récipients de débarrassage

pour le chariot "Adjutant"

En matière synthétique robuste

Poubelle d'env. ca. 30 litres,

L 335 x P 237 x H 560 mm

Récipient à couverts d'env. 9 litres

L 333 x P 230 x H 178 mm

Poids : 2.7 kg

Référence : A300.047

CHF 48.- / R 1

Chariot de transport

Acier inoxydable

Charge utile : 200 kg

Dimension plateau : L 560 x P 940 mm

2 roues fixes, 2 roues dirigeables, Ø 125 mm

L 560 x P 1050 x H 925 mm

Poids : 14.4 kg

Référence : 300.142

CHF 260.- / R 1



Presse-oranges automatique Minex

Compacte, faible encombrement
avec un pot de 0,75 litre intégré
Robinet avec système anti-gouttes
Conteneur: 6-7 oranges
Production par minute : 13 oranges
Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm
Affichage digital
Contact de sécurité par induction et protection du moteur
(contre l'excès de charge)
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
Dimensions : L 365 x P 360 x H 720 mm
Poids : 21.5 kg



Minex Orange
Référence : 220.0200
CHF 3'480.- / R 3



Minex Blanche
Référence : 220.0201
CHF 3'480.- / R 3



Minex Rubis
Référence : 220.0202
CHF 3'480.- / R 3



Minex Verte
Référence : 220.0203
CHF 3'480.- / R 3



Minex Bleue
Référence : 220.0204
CHF 3'480.- / R 3




Minex Noire
Référence : 220.0205
CHF 3'480.- / R 3






Minex Vert Clair
Référence : 220.0206
CHF 3'480.- / R 3 




Minex Bleu Clair
Référence : 220.0207
CHF 3'480.- / R 3 




Minex Grise
Référence : 220.0208
CHF 3'480.- / R 3 




Minex Argent
Référence : 220.0209
CHF 3'480.- / R 3 



Minex Graphite
Référence : 220.0210
CHF 3'480.- / R 3 



Minex Bronze
Référence : 220.0211
CHF 3'480.- / R 3 



220.120

220.121

Presse-oranges automatique Zumex Essential Pro

Utilisable aussi en self-service
 Conteneur : 5 oranges
 Production par minute : 18 oranges
 Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm
 Affichage digital
 Compteur pour oranges pressées
 Double contact de sécurité par senseur et système antiblocage
 Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW
 Dimensions : L 470 x P 500 x H 740 mm
 Poids : 45 kg

Couleur : Orange
 Référence : 220.120
 CHF 5'260.- / R 3



Couleur : Graphite
 Référence : 220.121
 CHF 5'260.- / R 3



Couleur : Silver
 Référence : 220.122
 CHF 5'260.- / R 3



220.220

220.222

Presse-oranges automatique Zumex Versatile Pro

Utilisable aussi en self-service
 Conteneur : env. 10 kg d'oranges.
 Production par minute : 22 oranges
 Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm
 Affichage digital
 Compteur pour oranges pressées
 Double contact de sécurité par senseur et système antiblocage
 Introduction automatique des oranges
 Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW
 Dimensions : L 470 x P 550 x H 850 mm
 Poids : 54 kg

Couleur : Orange
 Référence : 220.220
 CHF 6'630.- / R 3



Couleur : Graphite
 Référence : 220.221
 CHF 6'630.- / R 3



Couleur : Silver
 Référence : 220.222
 CHF 6'630.- / R 3





**Presse-oranges automatique Zumex Versatile Pro
Avec soubassement sur roues et poubelles**

Utilisable aussi en self-service
Conteneur : env. 10 kg d'oranges
Poubelle pour pelures intégrée
Production par minute : 22 oranges
Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm
Affichage digital
Compteur pour oranges pressées
Double contact de sécurité par capteur et système antiblocage
Introduction automatique des oranges
Puissance: 1NAC 230V - 0.3 kW
Dimensions : L 475 x P 580 x H 1650 mm
Poids : 87 kg

Couleur : Orange
Référence : 220.230
CHF 7'950.- / R 3



Couleur : Graphite
Référence : 220.231
CHF 7'950.- / R 3



Couleur : Silver
Référence : 220.232
CHF 7'950.- / R 3





220.030



220.032

Zumex centrifugeuse Multifruit

Puissante centrifugeuse qui transforme tous les fruits et légumes en jus naturellement sain.

Acier inoxydable

2 vitesses (3500/4500 t/m)

Viduaire de 12 l

Dimensions: L 290 x P 480 x H 500 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.87 kW

Poids : 15 kg

Couleur : Blanche

Référence : 220.030

CHF 2'490.- / R 3



Couleur : Noire

Référence : 220.031

CHF 2'490.- / R 3



Couleur : Silver

Référence : 220.032

CHF 2'490.- / R 3



Centrifugeuse "Top Juicer"

Le plaisir du fruit à l'état pur - des jus de fruits riches en vitamines en un temps record. Extraire très facilement le jus des fruits entiers (par ex. des pommes) ou des légumes, sans les précouper.

Boîtier en acier inoxydable

Large goulotte d'introduction de Ø 75 mm

Moteur puissant et silencieux

2 niveaux de vitesse, max. 18.000 tpm.

(pour fruits ou légumes mous et durs)

Filtre fin en inox

Nettoyage rapide et facile, les parties démontables sont lavables au lave-vaisselle (sauf le socle)

Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW

L 310 x P 210 x H 400 mm

Brosse de nettoyage et pot en plastique avec pare éclaboussures inclus (contenance : 1 litre)

Poids : 4 kg

Référence : 150.145

CHF 135.- / R 1



Presse-agrume CS1*

Fruité et frais - produire du jus d'orange, du jus de pamplemousse ou du jus de grenade en toute simplicité et rapidité.

Boîtier massif en fonte d'aluminium

Récipient, ogive et passoire en acier inoxydable, amovibles, résistant au lave-vaisselle

Activation automatique en fermant le bras de levier

Révolutions/min. : 980

Interrupteur marche/arrêt

Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW

Dimensions : L 220 x P 330 x H 375 mm

Poids : 8,61 kg

Référence : 150146

CHF 380.- / R 1

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

Mélangeur de bar

Idéal pour les smoothies, margaritas, daiquiris, cappuccinos glacés, granitas, etc.

Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate

2 vitesses

Lames inox longue durée

Graduations facilement lisibles

Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 1400 ml, remplissage maxi. : 1250 ml

Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW

L 165 x P 203 x H 387 mm

Poids : 2.5 kg

Référence : 150.710

CHF 430.- / R 1



Mélangeur de bar Rio

Frais, fruité et simplement délicieux - peu importe qu'il s'agisse de milk-shakes, de boissons au yaourt, de smoothies ou de cocktails

Boîtier en plastique

Gobelet de mixage en polycarbonate, empilable

2 niveaux de vitesse, fonction pulse, interrupteur marche/arrêt

Raccord et lames inox longue durée

Graduation facilement lisible

Poignée ergonomique

Socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 2000 ml, remplissage : max. 1300 ml

Livré avec clapet doseur

Puissance : 1NAC 220-240V - 0.45 kW

L 170 x P 240 x H 411 mm

Poids : 3.1 kg

Référence : 150.718

CHF 720.- / R 1



Food-Blender

Le choix idéal pour la préparation des cocktails, smoothies, margaritas, sauces, sauces salsa, sauces à tremper, etc.

Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate

3 vitesses : HIGH, LOW, PULSE

Lames inox longue durée

Graduations facilement lisibles

Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 1800 ml,

remplissage maxi. : 1400 ml

Bouchon doseur inclus

Puissance : 1NAC 230V - 0.6 kW

L 178 x P 229 x H 483 mm

Poids : 5.1 kg

Référence : 150.714

CHF 1'190.- / R 1



Fontaine à chocolat



Fontaine à chocolat SB 325

Le clou de chaque événement - savourez des fruits frais servis avec un chocolat crémeux et fondu.
Ce "dessert dynamique" met l'eau à la bouche de chaque invité.
Boîtier : acier inoxydable
Capacité : env. 2.5 kg de chocolat
Plaques en cascade amovibles, adaptées au lave-vaisselle
Température et moteur commutables séparément
Réglage continu de la température jusqu'à 60 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.34 kW
Dimensions : Ø 330 mm, H 480 mm
Poids : 7.65 kg
Référence : 900.003
CHF 795.- / R 1



Mixeur à boissons

Parfaitement adapté à la préparation de cocktails ou de milkshakes - que ce soit en cuisine ou au bar.
Habillage: tôle d'acier laquée
Bol, bras mixeur et couteau en inox
2 vitesses
1 micro-interrupteur à l'insertion de bol
Bol : contenance 950 ml, capacité : 650 ml max.
Bol et bras mixeur le supportant nettoyage en machine
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW
L 160 x P 205 x H 500 mm
Poids : 6.22 kg
Référence : 135.105
CHF 265.- / R 1

Chafing dish électrique GN 1/1

Acier inoxydable
 Bac GN 1/1, 100 mm profond
 Thermostat 1-8
 Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
 L 623 x P 356 x H 285 mm
 Poids : 8.3 kg
 Crochets pour couvercle inclus
Référence : 500.831
CHF 270.- / R 1



Soupière électrique avec 2 récipients à 4 L

Acier inoxydable
 Récipient pour l'eau en matière synthétique noire
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
 L 636 x P 357 x H 460 mm
 Poids : 7 kg
 1 support pour couvercle et 2 louches compris
Référence : 500.840
CHF 250.- / R 1



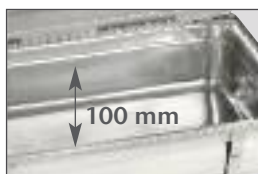
Chafing Dish électrique Elegance GN 1/1

Acier inoxydable
 Récipient pour l'eau en matière synthétique noire
 Bac GN 1/1, 100 mm de profond.
 Régulation numérique de la température
 Température de service : 20 °C à 85 °C
 Couvercle avec hublot
 Mécanisme de fermeture douce (charnière de couvercle hydraulique)
 Système de retour de condensation d'eau
 Puissance : 1NAC 230V - 0.76-0.9 kW
 L 670 x P 420 x H 370 mm
 Poids : 9.6 kg
Référence : 500.834
CHF 420.- / R 1



Chafing dish 1/1 GN, 100 mm profond

Acier inoxydable
 Empilable
 Crochet pour couvercle d'un côté
 Bac GN 1/1, 100 mm profond
 2 support pour boîte de fuel
 L 605 x P 350 x H 305 mm
 Poids : 4.1 kg
Référence : 500.494
CHF 85.- / R 1



Extra profond., davantage de volume grâce au bac GN d'une profondeur de 100 mm



Bartscher gel combustible

Capacité/boîte : 200 g
 Durée de combustion : env. 3.5 heures
 72 boîtes par carton
Référence : 500.060-72
CHF 105.- / R 1






Crêpière électrique

Matériaux : acier inoxydable
 Plaque en fonte d'acier, anti-adhésif, Ø 400 mm
 Température de 0° à 300 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
 L 450 x P 510 x H 246 mm
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 21.5 kg
Référence : 104.446
 CHF 625.- / R 1



Crêpière électrique double

Matériaux : acier inoxydable
 2 plaques en fonte d'acier, anti-adhésif, Ø 400 mm,
 enclenchables séparément
 Température : 0° - 300 °C
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
 Nécessite 2 prises de courant distinctes
 L 870 x P 510 x H 246 mm
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 40 kg
Référence : 104.447 
 CHF 1'120.- / R 1




Crêpière à gaz

Matériaux : acier inoxydable
 Plaque en fonte lisse, Ø 400 mm
 Plaque amovible
 Niveau de température : 1-8
 Brûleur en étoile à 6 branches
 Puissance : 6 kW
 L 430 x P 430 x H 195 mm
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 19 kg
Référence : 104.341
 CHF 1'140.- / R 1



Crêpière à gaz double

Matériaux : acier inoxydable
 2 plaques en fonte lisse, Ø 400 mm
 Plaques amovibles enclenchables séparément
 Niveau de température : 1-8
 Brûleurs en étoile à 6 branches
 Puissance : 12 kW
 L 830 x P 430 x H 195 mm
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 34 kg
Référence : 104.342 
 CHF 1'990.- / R 1

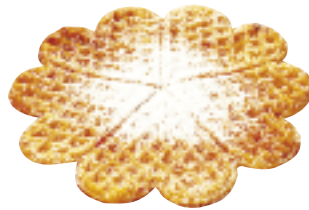
Gaufrier

Plaques en forme de cœur
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
 Les plaques sont fixes
 Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm
 Températures : 0° - 300 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
 L 285 x L 360 x H 230 mm
 Poids : 15.5 kg
 Dotation : 1 brosse de nettoyage
Référence : 370.160
 CHF 725.- / R 1



Gaufrier double

Plaques en forme de cœur
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
 Les plaques sont fixes
 Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm
 Température : 0° - 300 °C
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.2 kW
 Nécessite 2 prises de courant distinctes
 L 600 x P 360 x H 230 mm
 Poids : 31.5 kg
 Dotation : 1 brosse de nettoyage
Référence : 370.161
 CHF 1'220.- / R 1



Gaufrier

Plaques pour la gaufre de Bruxelles
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
 Les plaques sont fixes
 Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm
 Température : 0° - 300 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
 L 285 x P 360 x H 255 mm
 Poids : 23.5 kg
 Dotation : 1 brosse de nettoyage
Référence : 370.162
 CHF 725.- / R 1



Gaufrier double

Plaques pour la gaufre de Bruxelles
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
 Les plaques sont fixes
 Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm
 Température : 0° - 300 °C
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.2 kW
 Nécessite 2 prises de courant distinctes
 L 600 x P 360 x H 255 mm
 Poids : 45.5 kg
 Dotation : 1 brosse de nettoyage
Référence : 370.163
 CHF 1'220.- / R 1





Machine à café Contessa 1000

Acier inoxydable
2 plaques chauffantes
1 cafetière en verre
Contenance : 1.8 litre
Temps de préparation : par cafetière env. 7 minutes
Quantité minimale par préparation : env. 0,5 litre
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
L 215 x P 385 x H 460 mm
Poids : 6.5 kg
Référence : A190.053
CHF 255.- / R 1



Filtres en papier pour cafetière
(1000 filtres par emballage)
Référence : 190.014
CHF 26.- / R 3



Détartrant express
pour machine à café
30 sachets à 15 g
Référence : 190.065
CHF 24.- / R 3



Cafetière en verre pour machine à café cafetière de recharge universelles

adaptées pour presque toutes les machines à café
et plaques chauffantes courantes.
Contenance : 1.8 litres
Poignée, couvercle et bec verseur noirs
Dimensions : Ø 165 mm, H 178 mm
Poids : 0.3 kg
Référence : 190.133
CHF 19.- / R 3

Livrée sans cafetière !



Plaques chauffantes

... adaptées pour toutes les cafetières ou théières courantes !
Acier inoxydable
2 plaques chauffantes, enclenchables individuellement,
diamètre de chaque plaque 110 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW
L 358 x P 218 x H 80 mm
Poids : 1 kg
Référence : A190.102
CHF 95.- / R 1

Cafetière thermos inox

Contenance : 1.5 litre
Acier inoxydable
Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique
Couleur : chromé/noir
L 170 x P 140 x H 215 mm
1 cafetière
Poids : 0.708 kg
Référence : 190.121
CHF 26.- / R 1



dès 24 cafetières CHF 25.- / R 1
dès 60 cafetières CHF 24.- / R 1

Machine à café à filtre rond "Bartscher PRO Plus 40T"

Boîtier en acier inoxydable
 Capacité maximale env. 40 - 48 tasses
 Contenance : 6 litres
 Temps de préparation : pour 6 litres env. 45 minutes
 Quantité minimale par préparation : 3 litres (20 tasses)
 Indicateur de niveau de remplissage
 Témoin de détartrage
 2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW
 Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 485 mm
 Poids : 4 kg
Référence : A190.145
CHF 155.- / R 1



Machine à café à filtre rond "Bartscher PRO Plus 60T"

Boîtier en acier inoxydable
 Capacité maximale env. 60 - 72 tasses
 Contenance : 9 litres
 Temps de préparation : pour 9 litres env. 60 minutes
 Quantité minimale par préparation : 4.5 litres (30 tasses)
 Indicateur de niveau de remplissage
 Témoin de détartrage
 2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW
 Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 545 mm
 Poids : 5 kg
Référence : A190.165
CHF 170.- / R 1



Filtres en papier ronds pour PRO 40T + PRO 60T
 (Emballage de 250 pièces)
Référence : A190009250
CHF 13.- / R 3

Filtres en papier ronds pour PRO 40T + PRO 60T
 (Emballage de 1000 pièces)
Référence : A190.009
CHF 45.- / R 3



Machine à café à filtre rond "Bartscher PRO Plus 100T"

Boîtier en acier inoxydable
 Capacité maximale env. 100 - 110 tasses
 Contenance : 15 litres
 Temps de préparation : pour 15 litres env. 60 minutes
 Quantité minimale par préparation : 4.5 litres (30 tasses)
 Indicateur de niveau de remplissage
 Témoin de détartrage
 2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
 Puissance : 1NAC 230V - 1.6 kW
 Dimensions : Ø 270 mm, hauteur 575 mm
 Poids : 6.5 kg
Référence : A190.195
CHF 215.- / R 1



Filtres en papier ronds pour PRO 100T
 (Emballage de 250 pièces)
Référence : A190011250
CHF 15.- / R 3

Filtres en papier ronds pour PRO 100T
 (Emballage de 1000 pièces)
Référence : A190.011
CHF 55.- / R 3





Distributeur d'eau chaude 5L

Boîtier et couvercle en inox
Contenance : 5 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW
Dimensions : Ø 200 mm, hauteur 400 mm
Poids : 1.8 kg
Référence : 200.061
CHF 115.- / R 1



Distributeur d'eau chaude 8,5L, double paroi

Faible perte de chaleur et consommation d'énergie réduite sont les avantages convaincants du distributeur d'eau chaude à double paroi.
Boîtier et couvercle en acier inoxydable
Double paroi
Indicateur de niveau
Contenance : 8.5 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.6 kW
Dimensions : Ø 225 mm, hauteur 470 mm
Poids : 2.65 kg
Référence : 200069
CHF 130.- / R 1



Distributeur d'eau chaude

Boîtier et couvercle en inox
Socle en matière synthétique
Indicateur de niveau
Contenance : 10 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A
Dimensions : Ø 205 mm, hauteur 505 mm
Poids : 2.3 kg
Référence : 200.054
CHF 145.- / R 1



Distributeur d'eau chaude 28L

Utilisation simple - grande capacité
Avec son volume de 28 litres, le distributeur d'eau chaude offre une grande capacité pour les boissons à base d'eau chaude.
Boîtier et couvercle en inox
Socle en matière synthétique
Indicateur de niveau
Contenance : 28 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A
Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 640 mm
Poids : 5.4 kg
Référence : 200.063
CHF 198.- / R 1

Samovar*

... l'art de déguster le thé !
 Acier inoxydable
 Contenance : 3 litres
 Poignées isolées contre la chaleur
 Thermostat de sécurité
 Réglage de la température en continu
 Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
 Dimensions : Ø 200 mm, hauteur 490 mm (avec théière)
 Théière de 1.2 litre et passoire à thé incluse
 Poids : 1.7 kg
Référence : 191.001
CHF 215.- / R 1



Distributeur isotherme, double paroi

L'isolation sous vide à double paroi en inox garantit le maintien durable de la température des boissons chaudes et froides.
 Corps en inox
 Socle et couvercle en plastique
 Conçu pour les tasses et les verres de hauteur maximum 11 cm
 Système d'isolation sous vide breveté
 Poignée
 Indicateur de niveau
 Capacité : 3 litres, Ø 110 mm
 L 165 x P 185 x H 460 mm
 Nettoyage facile
 Poids : 1.63 kg
Référence : 150.982
CHF 75.- / R 1



Marmite à vin chaud MultiTherm

Contenance : 18 litres
 Boissons chaudes en toutes circonstances!
 Idéal pour chauffer du vin chaud, thé ou eau chaude.
Pas indiquer pour le lait !
 Boîtier et couvercle en inox
 Température : de 30 °C à 90 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
 Dimensions : Ø 265 mm, hauteur 610 mm
 Poids : 4.8 kg
Référence : 200.050
CHF 225.- / R 1



Couvercle de maintien au chaud pour tasses
 adéquat pour la marmite à vin chaud
Référence : 200.050
 Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses
 Acier inoxydable
 Diamètre : 354 mm
 Hauteur du bord : 40 mm
 Poids : 0.78 kg
Référence : 200.058
CHF 24.- / R 1

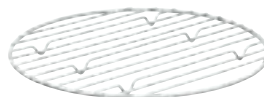


Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves

Contenance : 25 litres
 Récipient en acier inoxydable, socle, robinet et poignées en matière synthétique
 Couvercle en verre
 Température : de 30 °C à 100 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
 Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 470 mm
 Poids : 6.1 kg
 Dotation : 1 grille, Ø 320 mm
Référence : A200.052
CHF 205.- / R 1



Couvercle de maintien au chaud pour tasses
 adéquat pour la marmite à vin chaud
Référence : A200.052
 Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses
 Acier inoxydable
 Diamètre : 400 mm
 Hauteur du bord : 39 mm
 Poids : 0.76 kg
Référence : 200.059
CHF 26.- / R 1



Tables / bancs



Table pliable multi-usages

Poignée
Surface en matière synthétique stable
Piètement en acier peint
L 1829 x P 762 x H 736 mm
Poids : 19.3 kg
Référence : 601.170
CHF 125.- / R 1



Banc pliable multi-usages

Poignée
Surface en matière synthétique stable
Piètement en acier peint
L 1840 x P 296 x H 440 mm
Poids : 11 kg
Référence : 601.176
CHF 65.- / R 1



Table haute pour fêtes

Facile à installer, facile à transporter et peu encombrant.
Dessus de table sous forme d'une surface plastique stable, Ø 700 mm
Hauteur : 1170 mm
Piètement chromé, système enfichable
Poids : 9 kg
Référence : 601.177
CHF 135.- / R 1

Jeu de housse pour table bistrot haute 700

assortie au mange-debout Bartscher (code-no. 601177)
Apportez à votre évènement un parfum d'élégance et permettez à votre mange-debout d'attirer tous les regards pour vos fêtes. Que ce soit dans la restauration, pour un service traiteur ou bien lors d'une fête privée.
Le revêtement protège la housse et facilite le nettoyage.
Jeu composé de : housse de table bistrot haute, revêtement de protection pour le plateau de la table
Matériau : micropolyester (90 %), élastane (10 %)
Couleur : blanc
Conçue pour les tables bistrot hautes à 5 pieds :
- diamètre du plateau de la table : 700 mm
- hauteur 1170 mm
- diamètre du pied de 700 mm
Enveloppement précis des 5 pieds, surface d'appui plastique
Lavable à 40 °C
Infroissable
Ne pas passer au sèche-linge
Poids : 0,414 kg
Référence : 601.168
CHF 48.- / R 1

Revêtement de protection de housse 700

adapté au jeu de housse pour table bistrot haute 700 (Référence : 601.168)
Ce revêtement de protection de rechange permet de remplacer rapidement et sans complication le revêtement de protection du jeu de housse de table bistrot haute 700.
Matériau : micropolyester (90 %), élastane (10 %)
Couleur : blanc
Pour un diamètre du plateau de la table : 700 mm
Lavable à 40 °C
Infroissable
Ne pas passer au sèche-linge
Poids : 0,084 kg
Référence : 601.169
CHF 18.- / R 1



Poubelle "Swing", à couvercle basculant

Acier inoxydable
Bac intérieur : tôle d'acier, zinguée- amovible,
pour une vidange et un nettoyage facile
Capacité : 50 litres
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 750 mm
Poids : 6.3 kg
Référence : 860.003
CHF 160.- / R 1



Cendriers mural, argent

Capot frontal basculant pour vider le cendrier
avec serrure.
Acier inoxydable
Volume : env. 6,5 litres
L 280 x P 140 x H 373 mm
Poids : 2.75 kg
Référence : 860.001
CHF 95.- / R 1



Cendrier sur colonne, argent

Capot frontal basculant pour vider le cendrier
avec serrure.
Acier inoxydable
Volume : env. 5.5 litres
L 240 x P 240 x H 870 mm
Poids : 8.5 kg
Référence : 860.002
CHF 210.- / R 1



Chevalet porte-affiches /stop-trottoir double face, convient jusqu'au format d'affiche DIN A1

Cadre en aluminium
Panneaux en acier
Pieds en plastique
Cadre spécial pliant pour changement d'informations
rapide et facile
Protection des affiches par feuille anti-reflet
L 630 x P 700 x H 1145 mm
Poids : 7.4 kg
Référence : 181.136
CHF 120.- / R 1



Tableau menu "Bartscher Bistro" pour intérieur et extérieur abrité

Support publicitaire conçu dans un design attrayant,
intemporel, avec un cadre en bois massif.
Cadre en bois naturel (issu d'une production durable)
Surface d'inscription : dimensions : L 530 x H 795 mm,
panneau HDF (panneau de fibres haute densité),
revêtu de vernis UV
Possibilité d'écrire sur les deux côtés à la craie/aux
marqueurs à craie (non inclus)
Lavage facile
Rangement compact après montage
L 660 x P 565 x H 1210 mm
Poids : 7.4 kg
Référence : 181.137
CHF 155.- / R 1





Tue-mouches électrique IV-22

pour une utilisation au plafond ou au sol
Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.

Boîtier en matière plastique
Rayon d'action : 6 - 8 m
Tension sur la grille : 2500 V
Puissance : 1NAC 230V - 0.024 kW
Tubes néon : 2x 6 W
L 265 x P 95 x H 265 mm
Chaîne comprise
Poids : 2.1 kg
Référence : 300.306
CHF 52.- / R 1

Tube néon UVA

pour tue-mouches électrique IV-22

Référence : 300.336
CHF 6.- / R 3



Tue-mouches électrique IV-36

pour une utilisation au plafond ou au sol
Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.

Boîtier en matière plastique
Rayon d'action : 10 m
Tension sur la grille : 2500 V
Puissance : 1NAC 230V - 0.033 kW
Tubes néon : 2x 10 W
L 390 x P 95 x H 305 mm
Chaîne comprise
Poids : 2.84 kg
Référence : 300.314
CHF 90.- / R 1

Tube néon UVA

pour tue-mouches électrique IV-36

Référence : 300.334
CHF 7.- / R 3



Tue-mouches électrique IV-65

pour une utilisation au plafond ou au sol
Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.

Boîtier en matière plastique
Rayon d'action : 12 m
Tension sur la grille : 2500 V
Puissance : 1NAC 230V - 0.045 kW
Tubes néon : 2x 20 W
L 645 x P 100 x H 365 mm
Chaîne comprise
Poids : 3.7 kg
Référence : 300.317
CHF 115.- / R 1

Tube néon UVA

pour tue-mouches électrique IV-65

Référence : 300.337
CHF 9.- / R 3

Fiches de type 230 Volt:

Tous les appareils fonctionnant sur 230V sont livrés avec une fiche type 13 ou type 23

Prise type 13



Fiche type 13



3 fiches rondes
Jusqu'à 2.3 kW de puissance

230 V / 10 A

Prise type 23



Fiche type 23



3 fiches carrées
Jusqu'à 3.6 kW de puissance

230 V / 16 A

Fiches de type 400 Volt:

Pour les appareils fonctionnant sur 400V les fiches suivantes sont disponibles:

Prise type 15



Fiche type 15



2 fiches carrées et 3 fiches rondes
Référence : 676.313.105 **CHF 25.00**

400 V / 10 A

Prise type 25



Fiche type 25



5 fiches carrées
Référence : 676.600.100 **CHF 30.00**

400 V / 16 A

Fiche Euro CEE 16



Diamètre 55 mm
Référence : 778.601.000 **CHF 25.00**

400 V / 16 A

Fiche Euro CEE 32



Diamètre 65 mm
Référence : 778.901.000 **CHF 30.00**

400 V / 32 A

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE LIVRAISON DE BARTSCHER AG

1. Généralité

Par la commande et l'acceptation de la marchandise, le client accepte les conditions générales de vente et de livraison de Bartscher AG.

2. Confirmation de l'entrée de commande

Lors d'une commande, par écrit ou par téléphone, il s'agit d'une proposition de contrat (offre). La commande est considérée comme acceptée dès réception par le client soit d'une confirmation de commande, soit du bulletin de livraison de Bartscher, sous réserve de défaillance de la part des fournisseurs de Bartscher AG ainsi que sous réserve de cas de force majeure.

3. Prix

Les prix sont en francs suisses, bruts, TVA exclue et sont destinés au décompte pour le commerce spécialisé. Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

4. Délai de livraison

Bartscher AG indique dans sa confirmation de commande un délai approximatif. Elle respecte le délai de livraison selon les possibilités, le délai n'ayant pas un caractère obligatoire. Dans aucun cas le donneur de commande ne peut faire valoir un droit à l'indemnisation des préjudices subis.

5. Livraison

Les livraisons dès CHF 1'500.- nets/HT sont livrées franco domicile ou station (de télégraphie ou train) de plaine. Les livraisons s'effectuent selon l'appréciation de Bartscher AG selon la fragilité du produit, le volume etc., par camion ou par service de colis. Sur demande les livraisons peuvent se faire par express postal.

La distribution de la marchandise s'effectue pendant les heures ouvrables et doit être quittancée par le destinataire sur le lieu de réception. Il est de la responsabilité du donneur d'ordre (adresse de livraison) de s'assurer que le destinataire soit présent le jour prévu et accuse réception de la marchandise.

Les prix et les dispositions suivants sont appliqués pour les différents services de livraison :

Livraison par service de colis :

Pour les livraisons en dessous de CHF 1'500.- net/HT, les frais de port et d'emballage forfaitaires suivants seront facturés :

- Jusqu'à CHF 200.- nets/HT: CHF 12.- par colis
- Jusqu'à CHF 500.- nets/HT: CHF 15.- par colis
- Dès 500.- nets/HT: CHF 30.- par colis
- Envoi par express postal*: CHF 30.- par colis

Livraison sur rendez-vous ou prestations complémentaires (avis téléphonique etc.) ne sont pas réalisables.

*Livraison avant 09h00 le lendemain de l'expédition (dimanches & jours fériés exclus)

Livraison par camion :

Pour les livraisons en dessous de CHF 1'500.- nets/HT, un forfait de CHF 80.- sera facturé. La dépose ou le montage ne sera en aucun cas effectué par le chauffeur. Les suppléments suivants seront facturés en cas problèmes lors de la livraison par camion :

- Attente du chauffeur (p.ex. absence du destinataire) : CHF 1.70 par minute
- Livraison en vain : CHF 30.- (+ CHF 80.- pour deuxième livraison)

Les prestations complémentaires payantes suivantes sont effectuées sur demande :

- Livraison avant 08h00: CHF 80.-
- Livraison avant 10h00: CHF 50.-
- Avis téléphonique: gratuit
- Rendez-vous à heure fixe (si les conditions de circulation le permettent) : CHF 50.-

6. Prise en charge au dépôt

Lors de la prise en charge au dépôt de marchandise d'une valeur supérieure à CHF 1500.-/HT un rabais de 2% sera accordé.

7. Réclamations

Lors d'un transport par camion, tout dégât de transport doit être signalé au livreur à l'arrivée de la marchandise. Les dommages subis lors du transport doivent être indiqués sur le double du bulletin de livraison. Lors de transport par la poste, le destinataire doit se munir d'un procès-verbal ou d'une attestation des dégâts subis, émis par la compagnie de transport. De tels dégâts de transport sont couverts par la garantie du transporteur correspondant. Des réclamations dépourvues de procès-verbal ou d'attestation, respectivement du double du bulletin de livraison ne peuvent pas être prises en compte. Toute livraison doit être contrôlée quant à sa conformité avec la commande. Les réclamations doivent être faites dans les 8 jours après réception.

8. Conditions de paiement

Marchandises :

2% d'escompte jusqu'à 10 jours après la facturation paiement net dans les 30 jours.

Travaux de service après vente :

Païement net dans les 30 jours.

Pour les livraisons de marchandise d'une valeur dépassant CHF 10'000.- (nouveau client CHF 5'000.-), Bartscher AG pratique des paiements par 1/3, à savoir un tiers (1/3) du total à la commande, un tiers (1/3) du total trois semaines avant la livraison et un tiers (1/3) du total paiement net dans les 30 jours à partir de la date de la facture.

9. Réserve de propriété

Bartscher AG reste propriétaire des objets vendus jusqu'au paiement complet de ceux-ci et se réserve le droit de les inscrire au registre de propriété.

10. Les retours

Les marchandises livrées et commandées correctement ne seront qu'exceptionnellement reprises et ceci que sur la base d'un accord préalable de Bartscher AG. Pour les frais de manipulation sera facturé, en plus de l'intégralité des frais de transport, un montant de 20% de la valeur de la marchandise (mais au minimum CHF 50.-).

Les exécutions spéciales ou sur mesure ainsi que les pièces de rechange électroniques ne sont pas reprises.

11. Envois d'échantillons

Les échantillons qui n'ont pas été renvoyés dans un délai de 4 semaines seront facturés.

12. Garantie

La garantie sur les appareils neufs facturés dès 1er janvier 2016 est de deux ans. La date de facture Bartscher fait foi pour le début de la période de garantie. La facture de Bartscher AG fait office de certificat de garantie ; elle devra être présentée lors d'une demande de réparation sous garantie. Les appareils, qui dans ce catalogue sont marqués par le symbole "Service sur place", ont droit à une garantie totale sur le lieu d'intervention. Cela signifie que le déplacement, le travail et le matériel sont couverts par la garantie. Les appareils qui ne sont pas marqués par le symbole "Service sur place" bénéficient d'une garantie partielle dans les ateliers Bartscher. Ces appareils doivent être envoyés pour réparation sachant que le travail et le matériel sont couverts par la garantie. Le déplacement ou les frais d'envoi sont à la charge de l'acheteur. Les appareils retournés pour réparation doivent être propres. Tous travaux de nettoyage seront facturés selon le rapport de travail (CHF 2.10 / minute).

Ne sont pas couverts par la garantie :

- Les dégâts causés par un montage ou une installation non conformes
- Les dégâts causés par une absence d'entretien (nettoyage), un entretien inapproprié, un usage inapproprié et/ou un non respect du mode d'emploi et d'installation.
- Les dégâts dus au calcaire ainsi que le détartrage, le nettoyage, les bris de verre, de chamotte, du matériel d'éclairage et les joints.
- L'alimentation en énergie et/ou en eau déficiente ou manquante.

Pour les réparations sous garantie effectuées le week-end ou les jours fériés Bartscher AG facture les frais de piquet, soit CHF 105.- pour le déplacement, CHF 63.- l'heure de travail et CHF 126.- le dimanche et jours fériés.

Les conditions de garanties détaillées peuvent être consultées sur le site www.bartscher.ch et font parties intégrantes des conditions générales de vente.

13. Service après vente (SAV)

Déplacement forfaitaire sur tout le territoire Suisse	CHF 145.-
L'heure de travail	CHF 126.-
Supplément pour intervention urgente	CHF 80.-
Supplément pour produit tiers	CHF 80.-

Service de piquet (week-end et jours fériés)

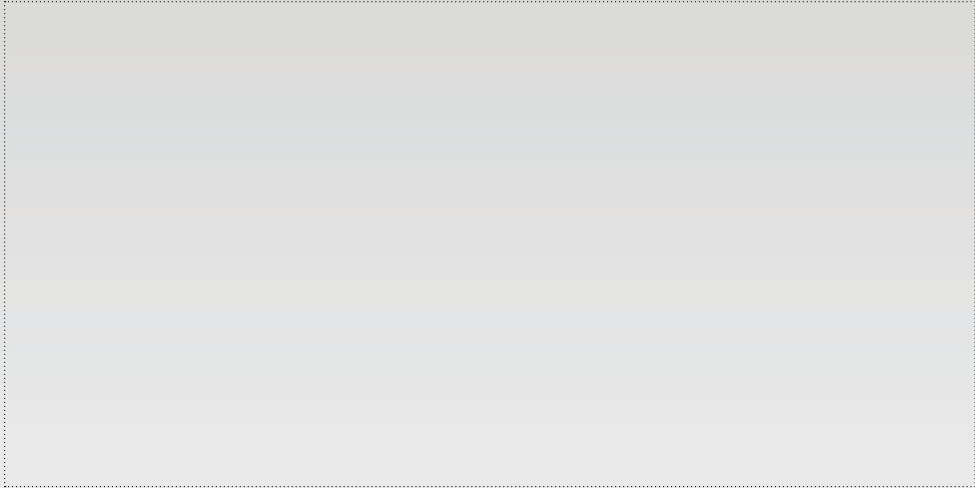
Déplacement forfaitaire sur tout le territoire Suisse	CHF 250.-
L'heure de travail le samedi	CHF 189.-
L'heure de travail le week-end et jours fériés	CHF 252.-

14. Droit applicable

Le droit suisse est applicable.

15. For juridique

Le for juridique exclusif est le siège social de Bartscher AG.



Votre revendeur/installateur