



TECHNIQUE DE  
CUISSON

TECHNIQUE DE  
REFROIDISSEMENT

TECHNIQUE DE  
LAVAGE

PETITS APPAREILS



## Équipements de cuisines professionnelles

## BARTSCHER - UNE GAMME COMPLÈTE

Mesdames et Messieurs, chers clients,

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

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

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

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

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



### Bartscher GmbH Expérience et compétence depuis 1876

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

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

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



  
Christian Gonzalez  
Direction Bartscher France

### HISTORIQUE

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



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

## Bartscher - International

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

## Agenda des salons 2018

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

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



INTERNORGA, Hambourg 2017

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

## Équipements de cuisines professionnelles de Bartscher signifie :

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



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

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

<b>TESTMAGAZIN - URTEIL</b> Bartscher A150668 <b>GUT</b> 88,8 % Im Test: 8 Kontaktgrills Testurteile: 2x sehr gut, 4x gut, 2x befriedigend www.etm-testmagazin.de Heft 12/2017	<b>TESTMAGAZIN - URTEIL</b> Bartscher FW10 <b>GUT</b> 91,2 % Im Test: 13 Fleischwölfe Testurteile: 1x sehr gut, 12x gut www.etm-testmagazin.de Heft 11/2015
<b>TESTMAGAZIN - URTEIL</b> Bartscher A150670 <b>SEHR GUT</b> 92,0 % Im Test: 18 Kontaktgrills Testurteile: 2x sehr gut, 15x gut, 1x befriedigend www.etm-testmagazin.de Heft 12/2015	<b>TESTMAGAZIN - URTEIL</b> Bartscher 610835 <b>GUT</b> 85,4 % Im Test: 11 Kombi-Mikrowellen Testurteile: 2x sehr gut, 9x gut Heft 09/2014
<b>TESTMAGAZIN - URTEIL</b> Bartscher Induktion MSH400 <b>GUT</b> 86,9 % Im Test: 8 Milchaufschäumer mit bedienbarem Heizrockel Testurteile: 1x sehr gut, 7x gut Heft 07/2015	<b>TESTMAGAZIN - URTEIL</b> Bartscher Art.-Nr. 150525 <b>GUT</b> 89,5 % Im Test: 9 Reiskocher Testurteile: 1x sehr gut, 8x gut www.etm-testmagazin.de Heft 06/2015

## Une qualité plebiscitée

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

## Notre service pour vous

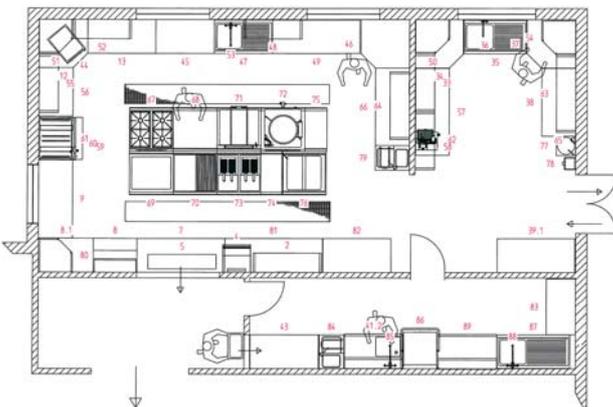
Le service est une priorité chez Bartscher. Qu'il s'agisse d'une assistance-conseil compétente, d'une logistique moderne ou de notre service après-vente efficace et rapide, la satisfaction de nos clients reste en ligne de mire.

## Une gestion de projets compétente

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

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

Notre département de projets se tient à votre disposition avec une équipe compétente : [projekt@bartscher.com](mailto:projekt@bartscher.com)



## POURQUOI SOMMES NOUS VOTRE PARTENAIRE IDEAL

**1**

### UNE LONGUE EXPÉRIENCE DU MARCHÉ

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

**2**

### UNE GAMME COMPLÈTE

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

**3**

### PROCHES DU RESEAU

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

**4**

### UNE OFFRE DE SERVICES ÉTOFFÉE

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

**5**

### QUALITÉ

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



Serie 600

Serie 650

Serie 700

Serie 900

Herde

Kombidämpfer

Heissluftöfen

Salamander

Kochen



NEUE SERIE 900

WEITERE INFORMATIONEN

## NOTRE NOUVEAU SITE EN LIGNE

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

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

Constatez par vous-même : [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

## Recherche facilitée

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

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

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



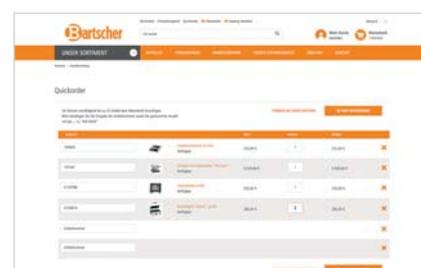
## Conservez une vue d'ensemble

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



## Encore plus de service

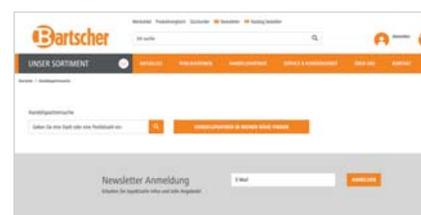
Nos clients enregistrés ont accès à d'autres fonctions pratiques : La fonction « Quickorder » vous permet d'ajouter jusqu'à 25 produits au panier simplement et rapidement. Votre prix d'achat net et la disponibilité des marchandises sont également affichés dans votre espace personnel, ainsi que les options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



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

## Support pour distributeurs spécialisés

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



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



## Fourneaux



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



## Appareils thermiques



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



## Pizza / Pasta



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



## Réfrigération



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



## Buffets chauds et froids



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

## Laverie



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



## Ameublement inox



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

## Snack - Grill



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

## Appareils de table



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

## Appareils chauffants



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

## Préparations



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

## Cafétéria-bar



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

## Terrasses



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

## Équipements hôteliers



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



## Compétence logistique

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



## Service rapide

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

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

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

## INFORMATIONS IMPORTANTES

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.  
Tous les prix s'entendent en EURO(€) hors taxes (HT).

### Service après vente sur les petits appareils :

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

Vous trouverez plus d'informations sur nos produits et nos promotions sur : [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

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

Bureau France  
Fax : 03 51 08 17 63  
Email : [info@bartscher.fr](mailto:info@bartscher.fr)

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

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

B	D	B
C		A

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

### Cuisinière 5FL EBO-1\*

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



Réglé pour le gaz naturel H

#### Plaque

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

#### Grille

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

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

### Cuisinière 5 zones électriques EBO\*

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



#### Plaque

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

#### Grille

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

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

## Cuisinières à gaz - La cuisson professionnelle au gaz

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



### Cuisinière à gaz GHU 4110

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



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

Dimensions : L 700 x P 700 x H 850-910 mm  
 Puissance : gaz 21 kW  
 4 brûleurs :  
 2 x 3,5 kW, 2 brûleurs à double couronne avec 7 kW chacun  
**Four à convection GN 1/1**  
 Extraction de la vapeur  
 L 560 x P 390 x H 340 mm  
 3,1 kW / 230 V 50 Hz  
 Plage de température : de 50 °C à 300 °C  
 Minuterie : 0 - 120 minutes  
 Dotation : 1 grille et 2 plaques, acier inoxydable  
 Poids : 100,8 kg  
 GTIN 4015613616940  
**Code-No. 2819991**  
**Euro 2.449,- | R1**

#### Plaque GN 1/1

Dimensions :  
 L 530 x P 325 x H 20 mm  
 Poids : 1,45 kg  
 GTIN 4015613271729  
**Code-No. A101185**  
**Euro 21,- | R2**

#### Grille GN 1/1

Dimensions :  
 L 530 x P 325 x H 10 mm  
 Poids : 0,95 kg  
 GTIN 4016098175250  
**Code-No. A101091**  
**Euro 29,- | R2**



B	A
A	B

 A 3,5 kW  
 B 7,0 kW (brûleurs à double couronne)  
 21,0 kW puissance totale



## Cuisinières à gaz MFG

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

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

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

Puissance : gaz 19,0 kW

4 brûleurs : 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW

#### Four électrique GN 2/1

Chaleur haut et bas, extraction de la vapeur

L 650 x P 580 x H 260 mm

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

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

Dotation : 1 grille

Poids : 108,4 kg

GTIN 4015613632315

Code-No. 1582001

Euro 2.698,- | R1

B	A
A	B



A 3,5 kW  
B 6,0 kW

19,0 kW puissance totale



### Cuisinière 6 feux MFG 7060 avec soubassement ouvert

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

Puissance : gaz 28,5 kW

6 brûleurs : 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW

Poids : 79,2 kg

GTIN 4015613635033

Code-No. 1582101

Euro 2.498,- | R1

B	A	B
A	B	A



A 3,5 kW  
B 6,0 kW

28,5 kW puissance totale



Appareils réglés  
pour le gaz naturel H

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

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

Puissance : gaz 28,5 kW

6 brûleurs : 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW

#### Four électrique GN 2/1

Chaleur haut et bas, extraction de la vapeur

L 650 x P 580 x H 260 mm

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

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

Soubassement ouvert L 352 x P 535 x H 380 mm

Dotation : 1 grille

Poids : 129,4 kg

GTIN 4015613635040

Code-No. 1582201

Euro 3.249,- | R1



#### Plaque GN 2/1

Dimensions :

L 650 x P 530 x H 20 mm

Poids : 2,7 kg

GTIN 4015613271699

Code-No. A101181

Euro 39,- | R2

#### Grille GN 2/1

Dimensions :

L 650 x P 530 x H 10 mm

Poids : 1,93 kg

GTIN 4016098175267

Code-No. A101092

Euro 46,- | R2



## Série 600 Imbiss

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

Vous composez votre ligne de cuisson selon vos besoins.

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

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



- ✓ Feu vif 3,5 kW
- ✓ Feu vif 6,0 kW

- ✓ Liaison des appareils par agrafe



- ✓ Idéal pour de petits locaux et pour les snacks

- ✓ Hottes pour la Série 600 Imbiss disponible sur demande



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

L 600 x P 600 x H 900 mm

Puissance gaz : 19,0 kW

4 feux vifs :

2 x feux vifs 3,5 kW

2 x feux vifs 6,0 kW

avec veilleuse

**Four multifonction**

Four - Grill - Chaleur haut et bas

Contenance du four : 58 l

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

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

Porte de four à double vitrage

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 58,5 kg

GTIN 4015613547510

**Code-No. 1315563**
**Euro 2.498,- | R1**

B	A
A	B



A 3,5 kW

B 6,0 kW

19,0 kW puissance totale

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

L 600 x P 600 x H 900 mm

4 plaques à 2,0 kW, Ø 185 mm

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

**Four multifonction**

Four - Grill - Chaleur haut et bas

Contenance du four : 58 l

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

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

Porte de four à double vitrage

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 58 kg

GTIN 4015613547527

**Code-No. 131764**
**Euro 2.359,- | R1**

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

L 600 x P 600 x H 900 mm

Surface de cuisson en vitrocéramique

4 zones radiantes :

2 x 2,5 kW, Ø 230 mm

1 x 1,8 kW, Ø 180 mm

1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

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

**Four multifonction**

Four - Grill - Chaleur haut et bas

Contenance du four : 58 l

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

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

Porte de four à double vitrage

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 58 kg

GTIN 4015613547534

**Code-No. 132870**
**Euro 3.498,- | R1**

**Plaque**

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

Poids : 1,02 kg

GTIN 4015613658667

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

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

Poids : 0,46 kg

GTIN 4015613658674

**Code-No. 132647**
**Euro 27,- | R1**



## Réchaud à 2 feux vifs

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

## Réchaud à 4 feux vifs

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



## Réchaud à 2 plaques électriques

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

## Réchaud à 4 plaques électriques

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



## Réchaud à 2 zones radiantes électriques

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

## Réchaud à 4 zones radiantes électriques

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

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

**Bain-marie électrique**

L 400 x P 600 x H 290 mm

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

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

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

Poids : 17,6 kg

GTIN 4015613310084

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


Livraison sans bac GN  
et sans agrafe de liaison

**Bain-marie électrique**

L 600 x P 600 x H 290 mm

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

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

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

Poids : 28 kg

GTIN 4015613310091

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

L 400 x P 600 x H 290 mm

avec tiroir L 320 x P 480 x H 180 mm

Poids : 28 kg

GTIN 4015613548005

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

L 600 x P 600 x H 290 mm

avec tiroir L 520 x P 480 x H 180 mm

Poids : 30 kg

GTIN 4015613548012

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




### Friteuse électrique à 1 cuve de 6 litres

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



### Panier 6L

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



### Friteuse électrique à 2 cuves de 6 litres

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



### Friteuse électrique à 1 cuve de 8 litres

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

### Panier 8L petit

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

### Panier 8L grand

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

### Friteuse électrique à 2 cuves de 8 litres

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

**Friteuse à gaz avec 1 cuve de 8 litres**

L 400 x P 600 x H 290 mm

Puissance : 6,7 kW

Poids : 25 kg

GTIN 4015613433028

Code-No. 1315113

Euro 1.949,- | R1

**Panier 8L petit**

L 115 x P 290 x H 120 mm

Poids : 0,69 kg

GTIN 4015613658728

Code-No. 131514

Euro 62,- | R1

**Panier 8L grand**

L 227 x P 290 x H 120 mm

Poids : 0,99 kg

GTIN 4015613658735

Code-No. 131515

Euro 79,- | R1

**Friteuse à gaz avec 2 cuves de 8 litres**

L 600 x P 600 x H 290 mm

Puissance : 13,4 kW

Poids : 42 kg

GTIN 4015613433271

Code-No. 1315213

Euro 3.249,- | R1

Récipient pour la récupération  
des huiles usagées

Filtre à huile

voir à la page 194, 195 du catalogue

**Grill à pierres de lave à gaz**

L 600 x P 600 x H 290 mm

Puissance : 7,3 kW

Grille réglable en hauteur

Poids : 49 kg

GTIN 4015613309972

Code-No. 1317003

Euro 2.098,- | R1

**Pierres de lave**

Sac de 7 kg

GTIN 4015613182049

Code-No. 100611

Euro 49,- | R1

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



### Plaque grillade lisse électrique

chromée dure, acier spécial  
à haute conductibilité  
L 400 x P 600 x H 290 mm  
Surface de cuisson : 390 x 440 mm  
Puissance : 3,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
Poids : 29,2 kg  
GTIN 4015613547572  
**Code-No. 132115**  
**Euro 1.819,- | R1**



### Plaque grillade lisse électrique

chromée dure, acier spécial  
à haute conductibilité  
L 600 x P 600 x H 290 mm  
Surface de cuisson : 590 x 440 mm  
2 zones chauffantes, réglables séparément  
Puissance : 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
Poids : 47 kg  
GTIN 4015613547589  
**Code-No. 132125**  
**Euro 2.198,- | R1**

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

L 600 x P 600 x H 290 mm  
Surface de cuisson : 590 x 440 mm  
2 zones chauffantes, réglables séparément  
Puissance : 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
Poids : 45 kg  
GTIN 4015613547596  
**Code-No. 132255**  
**Euro 1.998,- | R1**



### Bouchon d'obturation

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

### Racloir

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



### Lame de rechange pour racloir

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



### Plaque grillade lisse à gaz

chromée dure, acier spécial  
à haute conductibilité  
L 400 x P 600 x H 290 mm  
Surface de cuisson : 390 x 440 mm  
Puissance : 4,6 kW  
Poids : 33,2 kg  
GTIN 4015613547602  
**Code-No. 1311413**  
**Euro 1.998,- | R1**

### Plaque grillade lisse à gaz

chromée dure, acier spécial  
à haute conductibilité  
L 600 x P 600 x H 290 mm  
Surface de cuisson : 590 x 440 mm  
2 zones chauffantes, réglables séparément  
Puissance : 7,6 kW  
Poids : 49 kg  
GTIN 4015613547619  
**Code-No. 1311813**  
**Euro 2.379,- | R1**



Appareils réglés pour le GPL

**Soubassement avec 2 tiroirs**

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

**Agrafe de liaison**

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

**Soubassement ouvert avec étagère**

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

**Soubassement ouvert avec étagère**

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

**Soubassement ouvert avec étagère**

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

**Soubassement avec porte et étagère**

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

**Soubassement avec porte et étagère**

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

**Soubassement avec porte et étagère**

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



## Série 650 Snack

Une ligne d'appareils pour les professionnels.

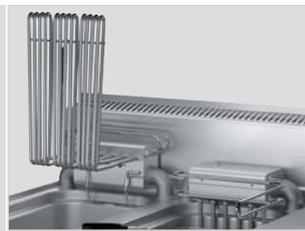
Elle se distingue par un rendement énergétique optimal, de grandes performances et un entretien facile. La construction modulaire permet toutes les combinaisons et alignements imaginables. Tous les éléments de la Série 650 sont en acier inoxydable 18/10.

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



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

- ✓ Friteuse électrique :  
Résistances basculantes  
facilitant l'entretien



- ✓ Liaison des appareils  
par agrafe

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



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

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

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

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

B	A
A	B



A 3,5 kW  
B 5,5 kW

18,0 kW puissance totale



Réglés pour  
le GPL

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

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

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

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

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


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

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

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

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

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


**Plaque**

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

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

**Grille**

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

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

B	A	B
A	B	A



A 3,5 kW  
B 5,5 kW

## Fourneau à 6 feux vifs avec four à gaz et armoire

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

**Four à gaz :** L 570 x P 530 x H 295 mm, 5 kW  
Plage de température : de 140 °C à 280 °C  
Dotation : 1 grille et 1 plaque  
Poids : 100 kg  
GTIN 4015613548869  
**Code-No. 1151163**  
**Euro 3.679,- | R1**

## Plaque

Dim. : L 530 x P 490 x H 35 mm  
Poids : 2,24 kg  
GTIN 4015613559339  
**Code-No. 115805**  
**Euro 169,- | R1**

## Grille

Dim. : L 530 x P 490 x H 47 mm  
Poids : 1,71 kg  
GTIN 4015613559322  
**Code-No. 105804**  
**Euro 89,- | R1**

B
A



B	A
A	B



## Réchaud à 2 feux vifs

L 400 x P 650 x H 295 mm  
Puissance gaz : 9,0 kW  
2 feux vifs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW avec veilleuse  
Poids : 17 kg  
GTIN 4015613548906  
**Code-No. 1151023**  
**Euro 909,- | R1**

## Réchaud à 4 feux vifs

L 700 x P 650 x H 295 mm  
Puissance gaz : 18,0 kW  
4 feux vifs : 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW avec veilleuse  
Poids : 32,2 kg  
GTIN 4015613548920  
**Code-No. 1151033**  
**Euro 1.359,- | R1**

## Réchaud à 2 plaques électriques

L 400 x P 650 x H 295 mm  
Puissance totale : 4,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC  
2 plaques :  
1 x 2,6 kW Ø 220 mm  
1 x 1,5 kW Ø 180 mm  
Poids : 17,35 kg  
GTIN 4015613548937  
**Code-No. 115005**  
**Euro 798,- | R1**

## Réchaud à 4 plaques électriques

L 700 x P 650 x H 295 mm  
Puissance totale : 8,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC  
4 plaques :  
2 x 2,6 kW Ø 220 mm  
2 x 1,5 kW Ø 180 mm  
Poids : 30,6 kg  
GTIN 4015613548944  
**Code-No. 115007**  
**Euro 1.229,- | R1**



Appareils réglés pour le GPL

**Réchaud à induction 1 zone**

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

**Réchaud à induction 2 zones**

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

**Wok à induction**

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



Sauteuse wok  
 voir à la page 221  
 du catalogue

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

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

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

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





### Grill nervuré en fonte électrique

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



### Grill nervuré en fonte électrique

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



### Braisière électrique

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



### Grill à pierres de lave à gaz

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



### Grille en V LVG650Snack

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



Appareils réglés pour le GPL

✓ Pierres de lave incluses pour remplissage initial



### Pierres de lave

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

### Grill à pierres de lave à gaz

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

**Plaque grillade lisse électrique**

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

**Plaque grillade lisse à gaz**

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

**Racloir**

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

**Lame de rechange pour racloir**

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

**Bouchon d'obturation**

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

**Plaque grillade lisse électrique**

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

**Plaque grillade lisse à gaz**

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

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

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

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

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



Appareils réglés pour le GPL



### Friteuse électrique

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

### Panier de rechange 10L pour friteuses électriques

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

### Friteuse électrique

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



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

### Friteuse à gaz

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

### Panier de rechange 8L pour friteuses à gaz

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

### Friteuse à gaz

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



Appareils réglés  
pour le GPL

## Chauffe-frites électrique

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



## Cuiseur à pâtes électrique

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



## Panier de rechange pour cuiseur à pâtes électrique

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

## Élément de travail

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



## Élément de travail

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





## Braisière électrique multifonction

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



## Braisière multifonction

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



## Braisière multifonction

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



## Évier

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



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



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



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

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



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

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



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

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



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

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

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



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

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

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



## Série 700 Classic

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

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

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



- ✓ Performance optimale grâce au brûleur à double couronne

- ✓ Façade avec boutons de commande massifs



- ✓ Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible

- ✓ Connexion hygiénique d'appareils



### Fourneau à 2 feux vifs avec soubassement ouvert

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



B	
A	

A 3,6 kW  
 B 5,5 kW

### Fourneau à 4 feux vifs avec soubassement ouvert

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



B	A
A	B

### Fourneau à 6 feux vifs avec soubassement ouvert

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



B	A	B
A	B	A



### Grille coulissante - CNS

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

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

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

B	A
A	B



A 3,6 kW  
 B 5,5 kW

18,2 kW puissance totale



Appareils réglés  
 pour le gaz naturel H



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

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

**Four à gaz GN 2/1,**

L 650 x P 565 x H 310 mm, 7,5 kW  
Plage de température :

de 140 °C à 300 °C  
Poids : 112,4 kg

GTIN 4015613484259  
Code-No. 2852341  
Euro 4.198,- | R1

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

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

**Four électrique GN 2/1,**

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

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

Poids : 132,4 kg  
GTIN 4015613580722  
Code-No. 2852251W  
Euro 4.498,- | R1

B	A
A	B

A 3,6 kW  
B 5,5 kW



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

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

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

**Four à gaz GN 2/1,**

L 650 x P 565 x H 310 mm,  
7,5 kW

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

Armoire neutre  
L 350 x P 600 x H 400 mm

Poids : 156 kg  
GTIN 4015613484273  
Code-No. 2852361  
Euro 4.779,- | R1

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

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

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

**Four à convection GN 1/1,**

L 535 x P 370 x H 290 mm,  
3,65 kW / 400 V 50 Hz

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

Armoire neutre  
L 350 x P 600 x H 400 mm

Poids : 145,8 kg  
GTIN 4015613697468  
Code-No. 2852491  
Euro 4.998,- | R1

B	A	B
A	B	A



**Fourneau à 6 feux vifs avec grand four à gaz**

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

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

**Four à gaz**

L 1050 x P 530 x H 300 mm, 13 kW  
Plage de température :

de 140 °C à 300 °C  
Poids : 186 kg

GTIN 4015613484297  
Code-No. 2852261  
Euro 5.149,- | R1



**Grille coulissante - CNS**

convient à 2 feux  
l'un derrière l'autre  
GTIN 4015613520414

Code-No. 285086  
Euro 169,- | R1





**Fourneau à 2 zones radiantes électriques avec soubassement ouvert**

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



**Fourneau à 4 zones radiantes électriques avec soubassement ouvert**

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



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

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





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

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance :

5,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

2 plaques : Ø 220 mm

2 x 2,6 kW

Poids : 36 kg

GTIN 4015613484303

Code-No. 286102

Euro 1.298,- | R1

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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance :

10,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

4 plaques : Ø 220 mm

4 x 2,6 kW

Poids : 50 kg

GTIN 4015613484310

Code-No. 286104

Euro 1.849,- | R1



✓ Plaques carrées disponibles sur demande



**Fourneau à 6 plaques électriques avec soubassement ouvert**

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

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

6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW

Poids : 75 kg

GTIN 4015613484327

Code-No. 286106

Euro 2.398,- | R1

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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

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

4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW

**Four à convection GN 1/1,**

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

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

Poids : 89,4 kg

GTIN 4015613697482

Code-No. 286225

Euro 3.598,- | R1



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

Idem modèle 286224W, mais

**Four à convection GN 2/1,**

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

Poids : 106 kg

GTIN 4015613580715

Code-No. 286234W

Euro 3.498,- | R1

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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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

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





## Fourneau à induction

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



Induction



## Fourneau à induction 700 2FLOU-1 avec soubassement ouvert

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

## Fourneau à induction 700 4FLOU-1 avec soubassement ouvert

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



## Braisière électrique multifonction

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

## Braisière électrique multifonction

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

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

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



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



**Entretoise, 325 mm**

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

**Entretoise, 530 mm**

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

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

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



**Élément de travail avec soubassement ouvert**

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



**Élément de travail avec soubassement ouvert**

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





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

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

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

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



**Dossieret 740**

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



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

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

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

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



**Bouchon d'obturation**

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



**Dossieret 780**

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

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

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 7 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson :

L 320 x P 445 mm

Poids : 46,6 kg

GTIN 4015613610948

Code-No. 2855061

Euro 2.269,- | R1

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

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 7 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson :

L 320 x P 445 mm

Poids : 44,6 kg

GTIN 4015613610955

Code-No. 2855071

Euro 2.349,- | R1



**Dossieret 740**

Acier inoxydable

L 354 x P 470 x H 120 mm

Poids : 2,9 kg

GTIN 4015613638263

Code-No. 285071

Euro 75,- | R1

**Racloir**

pour toutes les surfaces de grill

Lame interchangeable

Poids : 0,2 kg

GTIN 4015613605500

Code-No. 529712

Euro 13,- | R1



**Lame de rechange  
pour racloir**

Poids : 0,004 kg

GTIN 4015613658377

Code-No. 529723

Euro 3,- | R1

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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 14 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm

Poids : 77,2 kg

GTIN 4015613610986

Code-No. 2855081

Euro 3.329,- | R1

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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 14 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm

Poids : 76,9 kg

GTIN 4015613611006

Code-No. 2855051

Euro 3.398,- | R1



**Dossieret 780**

Acier inoxydable

L 777 x P 555 x H 125 mm

Poids : 3,2 kg

GTIN 4015613638270

Code-No. 285076

Euro 89,- | R1



Appareils réglés  
pour le gaz naturel H



### Friteuse électrique

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



### Friteuse électrique avec 2 cuves

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



### Friteuse électrique avec 2 cuves

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

### Panier de rechange 7L

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

### Panier de rechange 15L

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

### Panier de rechange 9L

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



### Chauffe-frites électrique avec soubassement ouvert

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

**Friteuse à gaz**

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

**Friteuse à gaz avec 2 cuves**

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

**Panier de rechange 7L**

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

**Panier de rechange 15L**

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

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

**Friteuse à gaz avec 2 cuves**

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

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

**pour cheminée**

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

**pour hotte**

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



Appareils réglés pour le gaz naturel H





### Cuiseur à pâtes électrique

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

### Cuiseur à pâtes à gaz

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

### Panier à pâtes GN 1/3, étroit

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



### Panier à pâtes GN 1/3

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



### Panier à pâtes GN 1/6

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



### Cuiseur à pâtes électrique

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

### Cuiseur à pâtes à gaz

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



Appareils réglés  
 pour le gaz naturel H

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

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



Charge de pierres : 4,5 kg

**Grille à barreaux ronds pour poisson**

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



✓ Pierres de lave incluses  
pour remplissage initial

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

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


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

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



Charge de pierres : 9 kg



Appareils réglés  
pour le gaz naturel H



## Braisières basculantes

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



### Braisière basculante électrique avec basculement manuel

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

### Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

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

### Braisière basculante électrique avec basculement motorisé

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

### Braisière basculante à gaz avec basculement motorisé

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



Appareils réglés  
pour le gaz naturel H



### Marmites

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

#### Marmite électrique Chauffe indirecte

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

#### Marmite à gaz Chauffe indirecte

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



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

#### Cheminée

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





### Plaqué grill en fonte rainurée couvre 2 feux vifs

L 375 x P 575 x H 38 mm

Poids : 24,1 kg

GTIN 4015613486635

|| Code-No. 285080

|| Euro 225,- | R1



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

L 375 x P 575 x H 38 mm

Poids : 22,3 kg

GTIN 4015613486642

|| Code-No. 285083

|| Euro 225,- | R1



### Réducteur

Poids : 0,25 kg

GTIN 4015613486659

|| Code-No. 285085

|| Euro 29,- | R1



### Porte pour soubassement

(fixation droite ou gauche)

L 395 x P 80 x H 460 mm

Poids : 3,4 kg

GTIN 4015613486604

|| Code-No. 285050

|| Euro 219,- | R1

### 2 tiroirs

L 395 x P 660 x H 455 mm

Poids : 17 kg

GTIN 4015613530642

|| Code-No. 284401

|| Euro 1.079,- | R1

### Pour les modèles Code-No. :

287410, 286102, 286106, 286411

284804, 286628



### Roulettes 4S700

#### pour les appareils de la série 700 Classic

4 roulettes, dont 2 avec frein

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

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

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

Poids : 2,91 kg

GTIN 4015613665986

|| Code-No. 285088

|| Euro 209,- | R1



### Chauffage pour chauffe-assiettes

L 95 x P 280 x H 310 mm

Puissance : 230 V / 2 kW

Poids : 5,9 kg

GTIN 4015613486758

|| Code-No. 296065

|| Euro 609,- | R1



## Série 900 Master

La masterclasse pour une utilisation professionnelle

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

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



- ✓ Performance optimale grâce au brûleur à double couronne

- ✓ Façade avec boutons de commande massifs



- ✓ Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible

- ✓ Connexion hygiénique d'appareils





B	C
C	A



A 3,5 kW  
B 5,0 kW  
C 8,0 kW

24,5 kW puissance totale

### Fourneau à 4 feux vifs avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 24,5 kW

4 feux vifs :

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

Poids : 95 kg

GTIN 4015613682099

Code-No. 2951131

Euro 2.998,- IR1



B	C	B
C	A	C



A 3,5 kW  
B 5,0 kW  
C 8,0 kW

37,5 kW puissance totale

### Fourneau à 6 feux vifs avec soubassement ouvert

L 1200 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 37,5 kW

6 feux vifs :

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

Poids : 137,1 kg

GTIN 4015613682105

Code-No. 2951121

Euro 4.149,- IR1



B	C
C	A



A 3,5 kW  
B 5,0 kW  
C 8,0 kW

24,5 kW puissance totale

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

L 800 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 32,5 kW

4 feux vifs :

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

Four à gaz 2/1 GN,

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

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

Poids : 146,4 kg

GTIN 4015613682747

Code-No. 2952171

Euro 4.249,- IR1



Appareils réglés  
pour le gaz naturel H

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

L 800 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 24,5 kW

4 feux vifs :

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

**Four électrique GN 2/1,**

L 655 x P 550 x H 300 mm,

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

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

Poids : 136,8 kg

GTIN 4015613682754

**Code-No. 2952271**

**Euro 4.498,- | R1**

B	C
C	A



A 3,5 kW

B 5,0 kW

C 8,0 kW

24,5 kW puissance totale



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

L 1200 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 45,5 kW

6 feux vifs :

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

**Four à gaz 2/1 GN,**

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

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

Armoire neutre :

L 345 x P 835 x H 470 mm

Poids : 195,9 kg

GTIN 4015613682761

**Code-No. 2952291**

**Euro 5.598,- | R1**

B	C	B
C	A	C



A 3,5 kW

B 5,0 kW

C 8,0 kW

37,5 kW puissance totale



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

L 1200 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 37,5 kW

6 feux vifs :

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

**Four électrique GN 2/1,**

L 655 x P 550 x H 300 mm,

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

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

Armoire neutre :

L 345 x P 835 x H 470 mm

Poids : 186,6 kg

GTIN 4015613682778

**Code-No. 2952481**

**Euro 5.798,- | R1**

B	C	B
C	A	C



A 3,5 kW

B 5,0 kW

C 8,0 kW

37,5 kW puissance totale



Appareils réglés  
pour le gaz naturel H



### Fourneau à 2 zones radiantes électriques avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 900-950 mm  
 Puissance : 8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC  
 2 zones radiantes à 4 kW, Ø 265 mm  
 Surface de cuisson en vitrocéramique  
 Poids : 36,8 kg  
 GTIN 4015613672830  
**Code-No. 296411**  
**Euro 2.898,- IR1**



### Fourneau à 4 zones radiantes électriques avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm  
 Puissance : 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC  
 4 zones radiantes à 4 kW, Ø 265 mm  
 Surface de cuisson en vitrocéramique  
 Poids : 61,6 kg  
 GTIN 4015613668543  
**Code-No. 296421**  
**Euro 4.798,- IR1**



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

L 800 x P 900 x H 900-950 mm  
 Puissance : 21,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC  
 4 zones radiantes à 4 kW, Ø 265 mm  
 Surface de cuisson en vitrocéramique  
**Four électrique GN 2/1,**  
 L 655 x P 550 x H 300 mm, 5,6 kW  
 Plage de température : de 70 °C à 300 °C  
 Poids : 101 kg  
 GTIN 4015613672847  
**Code-No. 296431**  
**Euro 6.198,- IR1**

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

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


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

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


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

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





## Fourneau à induction

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



## Fourneau à induction à 2 zones avec soubassement ouvert

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



## Fourneau à induction à 4 zones avec soubassement ouvert

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



## Braisière électrique multifonction

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



## Braisière électrique multifonction

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

## Bain-marie électrique avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance :

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

Dimensions de la cuve :

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

150 mm profond.

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

Avec robinet col de cygne à la cuve

et écoulement au fond

Poids : 36,4 kg

GTIN 4015613668567

Code-No. 296303

Euro 2.098,- | R1



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

✓ Livrés sans bacs GN



### Entretoise, 310 mm

GTIN 4015613682723

Code-No. 296308

Euro 25,- | R1

### Entretoise, 685 mm

GTIN 4015613682716

Code-No. 296307

Euro 35,- | R1

## Bain-marie électrique avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm

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

Dimensions de la cuve :

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

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

Avec robinet col de cygne à la cuve

et écoulement au fond

Poids : 54,2 kg

GTIN 4015613672915

Code-No. 296304

Euro 2.849,- | R1

### Entretoise, 685 mm

GTIN 4015613682716

Code-No. 296307

Euro 35,- | R1



## Élément de travail avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 900-950 mm

Poids : 27,8 kg

GTIN 4015613672922

Code-No. 296105

Euro 949,- | R1



## Élément de travail avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 900-950 mm

Poids : 43,3 kg

GTIN 4015613672939

Code-No. 296106

Euro 1.249,- | R1





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

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

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

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



### Bouchon d'obturation

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



### Dosseret 940

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



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

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

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

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



### Dosseret 980

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



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

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

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

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



Appareils réglés  
pour le gaz naturel H

**Grill à pierres de lave à gaz**

L 400 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 12 kW

Allumage Piézo-électrique

Grille V (pour viandes)

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

Poids : 49,7 kg

GTIN 4015613672991

| Code-No. 2954521

| Euro 2.449,- | R1

**Grille à barreaux ronds pour poisson**

Acier inoxydable

L 373 x P 548 x H 42 mm

Surface du grill : 350 x 505 mm

Poids : 6 kg

GTIN 4015613681917

| Code-No. 296472

| Euro 298,- | R1

**Grille en V pour viandes**

Acier inoxydable

L 373 x P 617 x H 32 mm

Surface du grill : 350 x 505 mm

Poids : 2,6 kg

GTIN 4015613681894

| Code-No. 296471

| Euro 269,- | R1



Charge de pierres : 7 kg

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

GTIN 4015613182049

| Code-No. 100611

| Euro 49,- | R1

✓ Pierres de lave incluses  
pour remplissage initial**Grill à pierres de lave à gaz**

L 800 x P 900 x H 900-950 mm

Puissance gaz : 24 kW

Allumage Piézo-électrique

Grille V (pour viandes)

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

Poids : 103 kg

GTIN 4015613673004

| Code-No. 2954631

| Euro 3.698,- | R1

**Grille à barreaux ronds pour poisson**

Acier inoxydable

L 750 x P 550 x H 50 mm

Grille en 2 parties, chacune largeur :

377 mm

Surface du grill : 750 x 505 mm

Poids : 12 kg

GTIN 4015613681924

| Code-No. 296474

| Euro 719,- | R1

**Grille en V pour viandes**

Acier inoxydable

L 772 x P 615 x H 29 mm

Grille en 2 parties, chacune largeur :

386 mm

Surface du grill : 750 x 505 mm

Poids : 5,2 kg

GTIN 4015613681900

| Code-No. 296473

| Euro 459,- | R1



Charge de pierres : 21 kg

Appareils réglés  
pour le gaz naturel H

# SÉRIE 900 MASTER



## Friteuse électrique

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



## Friteuse électrique avec 2 cuves

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



### Panier de rechange 20L, petit

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



### Panier de rechange 20L, grand

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

## Friteuse à gaz

L 400 x P 900 x H 900-950 mm  
 Puissance gaz : 18 kW  
 Puissance électrique : 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Contenance : 20 litres  
 1 panier : L 290 x P 450 x H 115 mm  
 Avec bac de récupération  
 Poids : 71,8 kg  
 GTIN 4015613670980  
**Code-No. 2959961**  
**Euro 3.298,- IR1**



## Friteuse à gaz avec 2 cuves

L 800 x P 900 x H 900-950 mm  
 Puissance gaz : 36 kW  
 Puissance électrique : 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Contenance : 2 x 20 litres  
 2 paniers : L 290 x P 450 x H 115 mm  
 Avec bac de récupération  
 Poids : 124,6 kg  
 GTIN 4015613673035  
**Code-No. 2959521**  
**Euro 5.598,- IR1**



## Cheminée 900XL

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



Appareils réglés pour le gaz naturel H

## Cuiseur à pâtes électrique avec 1 cuve

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



✓ Livré sans panier

## Cuiseur à pâtes à gaz avec 1 cuve

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



### Panier à pâtes GN 1/3, étroit

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



### Panier à pâtes GN 1/3

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



### Panier à pâtes GN 1/6

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



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

## Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

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

## Braisière basculante électrique avec basculement manuel

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

## Braisière basculante à gaz avec basculement motorisé

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

## Braisière basculante électrique avec basculement motorisé

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



Appareils réglés  
pour le gaz naturel H



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

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

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

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

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

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

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

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

**Cheminée 900XL**

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



Appareils réglés  
pour le gaz naturel H



**Plaque grill en fonte rainurée  
pour 1 feu vif**

L 390 x P 390 x H 17 mm

Poids : 10,64 kg

GTIN 4015613676920

Code-No. 296051

Euro 349,- | R1



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

L 390 x P 390 x H 17 mm

Poids : 10,76 kg

GTIN 4015613676937

Code-No. 296056

Euro 309,- | R1



**Réducteur**

Poids : 0,19 kg

GTIN 4015613676906

Code-No. 296086

Euro 29,- | R1



**Porte 900R**

Acier inoxydable 18/10

Butée droite

L 391 x P 95 x H 501 mm

Poids : 3,92 kg

GTIN 4015613680811

Code-No. 296014

Euro 249,- | R1

**Porte 900L**

Acier inoxydable 18/10

Butée gauche

L 391 x P 95 x H 501 mm

Poids : 3,92 kg

GTIN 4015613680828

Code-No. 296015

Euro 249,- | R1

**Tiroir 900, jeu de 2**

Acier inoxydable 18/10

Dim. int., chacune : L 310 x P 525 x H 95 mm

Dim. ext., chacune : L 395 x P 700 x H 250 mm

Poids : 12,69 kg

GTIN 4015613677088

Code-No. 296401

Euro 598,- | R1



**Roulettes 45900**

**pour les appareils de la série 900 Master**

4 roulettes, dont 2 avec frein

Roulettes : matière plastique, revêtement en caoutchouc, noir, Ø 125 mm

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

Dimensions, chacune : L 145 x P 155 x H 160 mm

Poids : 3,34 kg

GTIN 4015613680804

Code-No. 295088

Euro 249,- | R1



**Chauffage 900H10**

**pour l'utilisation de structures inférieures fermées  
comme armoires chauffantes**

L 470 x P 630 x H 140 mm

Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Poids : 9,95 kg

GTIN 4015613680798

Code-No. 296066

Euro 698,- | R1

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

## PM-Série - Chauffe indirecte

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

## Dimensions des cuves :

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



## GAZ

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



Appareils sont réglés pour le gaz naturel H

## Marmites à gaz, chauffe indirecte

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

## ÉLECTRIQUE

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



## Marmites électriques, chauffe indirecte

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

Livrable sur demande : marmite chauffée à la vapeur.

# BRAISIÈRES BASCULANTES



## Braisières basculantes électrique

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



## Braisière basculante électrique avec basculement manuel

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



## Braisière basculante électrique avec basculement manuel

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



## Braisières basculantes à gaz

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

### Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

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



### Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

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



Appareils réglés pour le gaz naturel H

# CUISINIÈRES WOK À GAZ

## Les délices asiatiques frais et croquants sortis du Wok

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



### Cuisinières wok à gaz

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



### Cuisinière wok à gaz de table GWTH1

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



### Cuisinière wok à gaz GWH2

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



### Cuisinière wok à gaz GWH3

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



Appareils réglés  
pour le GPL

## Grill à eau 40

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

Acier inoxydable

Surface du grill : 280 x 445 mm

3 niveaux de réglage de température par bouton rotatif

Montée en température rapide :

env. 2,5 minutes au niveau le plus haut

Bac à eau GN 1/1 pour un nettoyage facile

Témoin de chauffe lumineux

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

Dimensions : L 330 x P 630 x H 330 mm

Dotation : racloir de nettoyage

Poids : 13,5 kg

GTIN 4015613642024

Code-No. 370037

Euro 879,- | R1



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

Acier inoxydable

Surface du grill : 312 x 483 mm

Puissance : 4 kW

Dimensions : L 330 x P 545 x H 285 mm

Poids : 21,4 kg

GTIN 4015613404608

Code-No. 2006301

Euro 629,- | R1



## Pierres de lave,

sac de 7 kg

GTIN 4015613182049

Code-No. 100611

Euro 49,- | R1



✓ Pierres de lave incluses pour remplissage initial

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

Acier inoxydable

Surface du grill : 2 x 312 x 483 mm

Puissance : 8 kW

Dimensions : L 660 x P 570 x H 282 mm

Poids : 40,6 kg

GTIN 4015613404622

Code-No. 2006601

Euro 1.098,- | R1



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

# GRILLS COMBINÉS À GAZ

## Grill combiné à gaz TB1000

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

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



### Grill combiné à gaz TB1000PF

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

### Kit de branchement professionnel

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

### Poêle TB1000PF

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

### Kit de grille TB1000R

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



### Grill combiné à gaz TB1000R

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



## Grill professionnel combiné à gaz en acier inoxydable

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



### Grill combiné à gaz TB1100PF

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



## Poêlon TB1100

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

## Kit Gril TB1100

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



## Grill combiné à gaz TB1100R

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



## Grill combiné à gaz TB1470R

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



## Poêlon TB1470

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



## Support TB1100

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



## Support TB1470

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





## Réchaud sur pieds à gaz

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

Code-No. 1086003S

Euro 289,- | R1

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



## Réchaud sur pieds à gaz

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

Code-No. 1059403

Euro 1.179,- | R1



## Réchaud sur pieds à gaz

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

Code-No. 1050503

Euro 1.639,- | R1

### Kit de branchement professionnel

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

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



## Réchaud sur pied à gaz 280PRO

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

Matériau : acier inoxydable 18/10

Cadre à nervures en fonte

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

Brûleur à gaz : brûleur à verrues

Type d'allumage : allumage manuel

Veilleuse

Veilleuse de sécurité

Diamètre de casserole min. : 280 mm

Charge admissible : 70 kg

Bac collecteur sous le brûleur

Puissance : 12,5 kW

Dimensions : L 680 x P 590 x H 820 mm

Poids : 31 kg

GTIN 4015613670935

Code-No. 1050603

Euro 1.959,- | R1



Appareils réglés pour le GPL

✓ Les réchauds sur pieds à gaz sont livrés sans détendeur

## Réchaud sur pieds électrique

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



## Réchaud sur pieds électrique

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



## Poêle en fonte 550

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



## Poêle en fonte 650, divisée

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



## Poêle en fonte 650

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



## Poêle en fonte 800, divisée

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



## Poêle en fonte 800

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



## Poêle en fonte 800, en 3 parties

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



## Poignée pour les poêles en fonte

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



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



## Friteuses à beignets

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



### Friteuse à beignets à gaz BF 20G

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

### Égouttoir BF 20G

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

### Panier de friteuse BF 20G

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



### Friteuse à beignets électrique BF 21E

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

### Égouttoir BF 21E

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

### Panier de friteuse BF 21E

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



### Friteuse à beignets électrique BF 35E

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

### Égouttoir BF 35E

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

### Panier de friteuse BF 35E

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



## Friteuses à beignets

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

### Friteuse à beignets BF 16E

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

### Friteuse à beignets BF 30E

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

### Friteuse à beignets BF 30E OU avec soubassement ouvert

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

### Égouttoir BF 16E

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

### Panier de friteuse BF 16E

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



### Égouttoir BF 30E

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

### Panier de friteuse BF 30E

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



### Égouttoir BF 30E OU

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

### Panier de friteuse BF 30E

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





## Friteuses

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



### Friteuse électrique, 2 cuves de 8 litres

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

Code-No. 272335

Euro 2.959,- | R1

### Friteuse à gaz, 2 cuves de 8 litres

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

Code-No. 2716401

Euro 3.319,- | R1



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



### Friteuse à gaz, 2 cuves de 13 litres

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

Code-No. 2716501

Euro 4.549,- | R1



Appareils réglés pour le gaz naturel H



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

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

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

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

# FOURS À CONVECTION



## Fours à convection Bartscher série AT

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

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

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

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



### Four à convection AT110

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

Code-No. 120789

Euro 495,- | R2

### Plaque GN 1/2

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

Code-No. A101190

Euro 13,- | R2

### Grille GN 1/2

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

Code-No. 786006

Euro 21,- | R2



✓ Plaques pour four à convection AT90, page 80

### Four à convection AT90

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

Code-No. A120786

Euro 535,- | R2

### Plaque

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

Code-No. 786004

Euro 19,- | R2

### Grille

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

Code-No. 786005

Euro 19,- | R2

### Four à convection AT120 avec grill et vapeur

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



✓ Plaques pour four à convection AT120, page 80

#### Plaque

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

#### Grille

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

### Four à convection AT400 avec vapeur pour boulangerie

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



✓ Plaques pour four à convection AT400, page 81

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

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

### Étagère murale

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



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



✓ Dotation : 1 plaque, 1 grille

## Four à convection MF6430 avec grill

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

## Plaque MF6430

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

## Grille MF6430

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



## Bartscher fours à convection série C

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

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

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



✓ Dotation : 4 plaques 442 x 325 mm

## Four à convection C4431D avec vapeur

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

## Plaque

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

## Grille

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

## Plaque GN 2/3

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



### Four à convection C5230 avec vapeur

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

Code-No. 206782

Euro 2.119,- IR1

### Plaque GN 2/3

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

Code-No. A101195

Euro 16,- IR2

### Grille GN 2/3

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

Code-No. 133212

Euro 24,- IR2



✓ Dotation : 2 plaques GN 2/3

### Four à convection C6640 avec vapeur

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

Code-No. 206797

Euro 3.629,- IR1

### Grille 600 x 400

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

Code-No. 133264

Euro 39,- IR1



✓ Dotation : 3 plaques 600 x 400 mm

✓ Plaques pour four à convection C6640, page 81

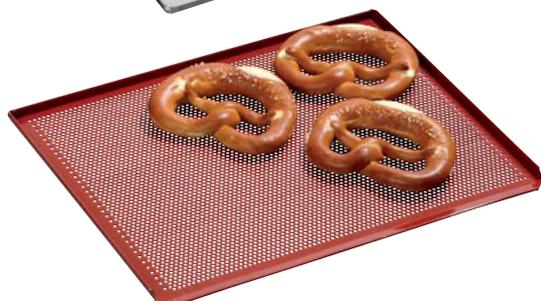
### Chambre de pousse 823HO avec réservoir d'eau pour humidification

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

Code-No. 116550

Euro 1.059,- IR1





Plaques pour fours à convection  
pages 76 et 77

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

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

**Code-No. 100312**  
**Euro 29,- | R1**

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

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

**Code-No. 100313**  
**Euro 45,- | R1**

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

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

**Code-No. 100311**  
**Euro 22,- | R1**

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

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

**Code-No. 100310**  
**Euro 38,- | R1**

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

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

**Code-No. 100305**  
**Euro 22,- | R1**

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



✓ lavable à 40°

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

Plaques pour contenance  
L 600 x P 400 mm

**Plaque à 3 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm**

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



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

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



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

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



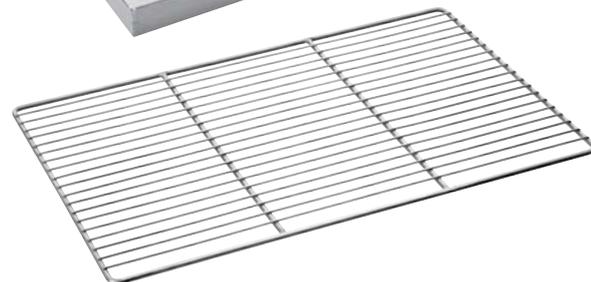
**Lèchefrite 600 x 400**

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



**Grille 600 x 400**

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



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

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



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



## Plaques GN 2/3

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

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

Poids : 0,35 kg

GTIN 4015613524139

Code-No. 100414

Euro 18,- | R1

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

4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

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

Poids : 0,36 kg

GTIN 4015613524146

Code-No. 100415

Euro 32,- | R1

## Plaques GN 1/1

### Plaque GN 1/1

4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

Aluminium

Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm

Poids : 0,71 kg

GTIN 4015613521794

Code-No. 100402

Euro 23,- | R1

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

Aluminium

Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm

Poids : 0,53 kg

GTIN 4015613521800

Code-No. 100403

Euro 23,- | R1

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

4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

Aluminium

Dimensions : L 530 x P 325 x H 10 mm

Poids : 0,54 kg

GTIN 4015613521817

Code-No. 100409

Euro 39,- | R1

### Plaque à griller 5300

Matériel chauffant rapidement - convient pour cuire et griller

Matériel : fonte d'aluminium

Pour contenance GN 1/1

Dimensions : L 530 x P 325 x H 15 mm

Poids : 2,8 kg

GTIN 4015613660783

Code-No. 106576

Euro 145,- | R1



## Four mixte à vapeur

La variété de fours mixtes à vapeur Bartscher, chaudement appréciés

Préparation saine avec un équipement performant et intelligent.

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

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

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

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

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

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

# FOURS MIXTES À VAPEUR SÉRIES M + E



## Fours mixtes à vapeur de série M et de série E

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



- ✓ Extraction de la vapeur facilement réglable

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



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

- ✓ Vitesse du ventilateur réglable sur 2 ou 3 niveaux



- ✓ Glissières de support amovibles

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



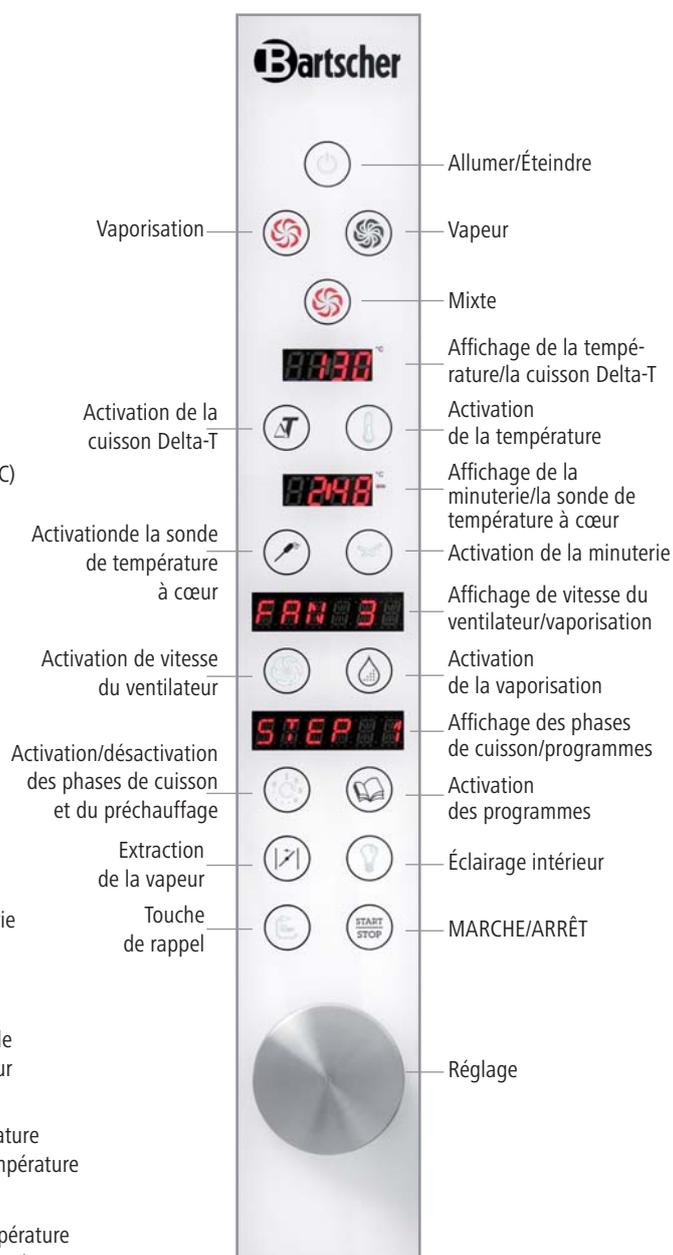
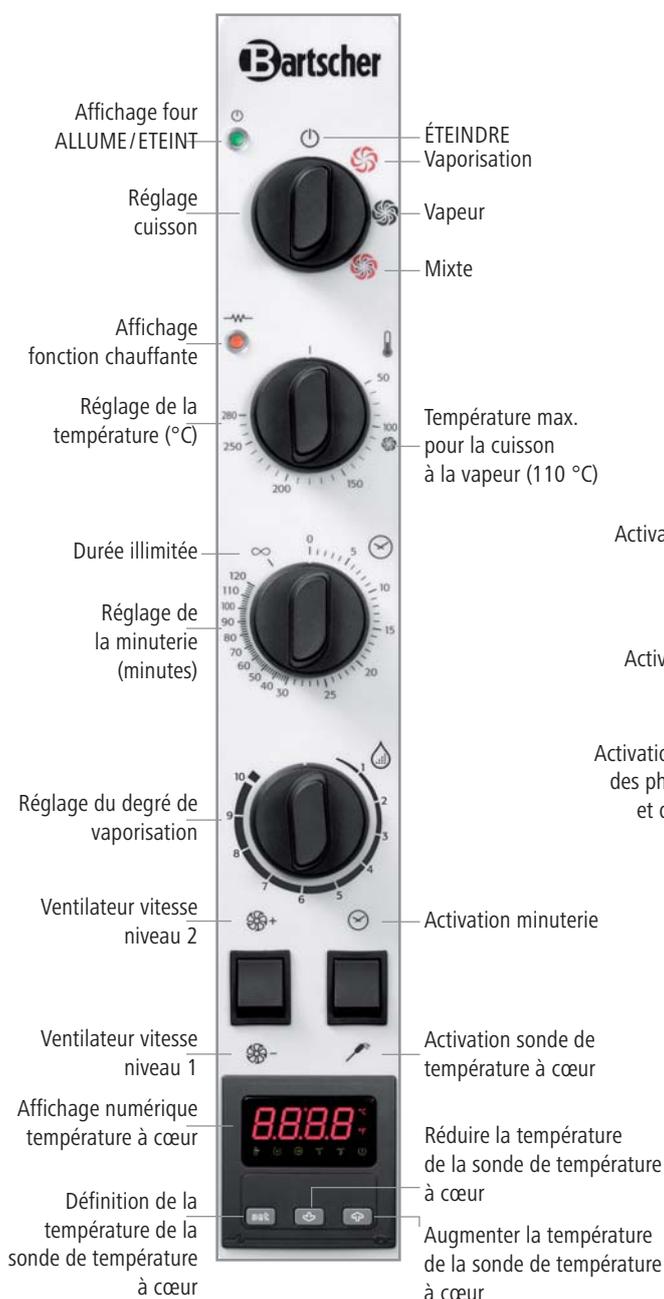


## Fours mixtes à vapeur de série M

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

## Fours mixtes à vapeur de série E

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



# FOURS MIXTES À VAPEUR SÉRIE M



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

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

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



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Code-No. 1166281

Euro 6.698,- | R1

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

Poids : 2,2 kg  
GTIN 4015613583471

Code-No. 116002

Euro 315,- | R1


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

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

Code-No. 116621

Euro 5.479,- | R1

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

Poids : 4,15 kg  
GTIN 4015613583488

Code-No. 116003

Euro 359,- | R1

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

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

Code-No. 1166311

Euro 7.298,- | R1

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



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

# FOURS MIXTES À VAPEUR SÉRIE E



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

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

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



Sonde de  
température à cœur  
à la page 91 du catalogue



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

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

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

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

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



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

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

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

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



### Fours mixtes à vapeur de série E RS

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

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

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



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

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

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

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

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



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

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

#### Nettoyant pour fours mixtes à vapeur RS-5L

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



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

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

# FOURS MIXTES À VAPEUR SÉRIE E



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



Surgélateur rapide voir  
à la page 97 du catalogue



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

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

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

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

## Support pour four à GN 2/3

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

## Support pour four à GN 1/1

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

## Support ME 10E11640

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

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



**Kit de sonde de température à cœur**

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



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

**Douchette**

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



**Douchette**  
 ✓ Longueur 2 m

**Kit d'humidification pour cuiseurs vapeur**

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



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

**Réducteur de pression**

**pour fours mixtes à vapeur et cuiseurs vapeur**

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



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



## Kit d'assemblage

- ✓ La solution économique en place pour les cuisines professionnelles



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

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

Adapté aux fours mixtes à vapeur :

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

Matériau : acier inoxydable

Kit composé de :

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

Poids : 9,2 kg

GTIN 4015613607078

**Code-No. 116012**

**Euro 598,- | R1**



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

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

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

Acier inoxydable

Filtre en labyrinthe, acier inoxydable

Débit du ventilateur : réglable de 100 m<sup>3</sup>/h à 540 m<sup>3</sup>/h

Puissance : 0,1 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 875 x P 900 x H 230 mm

Poids : 25 kg

GTIN 4015613620503

**Code-No. 116016**

**Euro 1.698,- | R1**

## Combinaisons possibles :

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

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

## Support pour four à GN 1/1

Acier inoxydable

**Capacité : 6 x GN 1/1**

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

Poids : 14,2 kg

GTIN 4015613617589

**Code-No. 115071**

**Euro 569,- | R1**



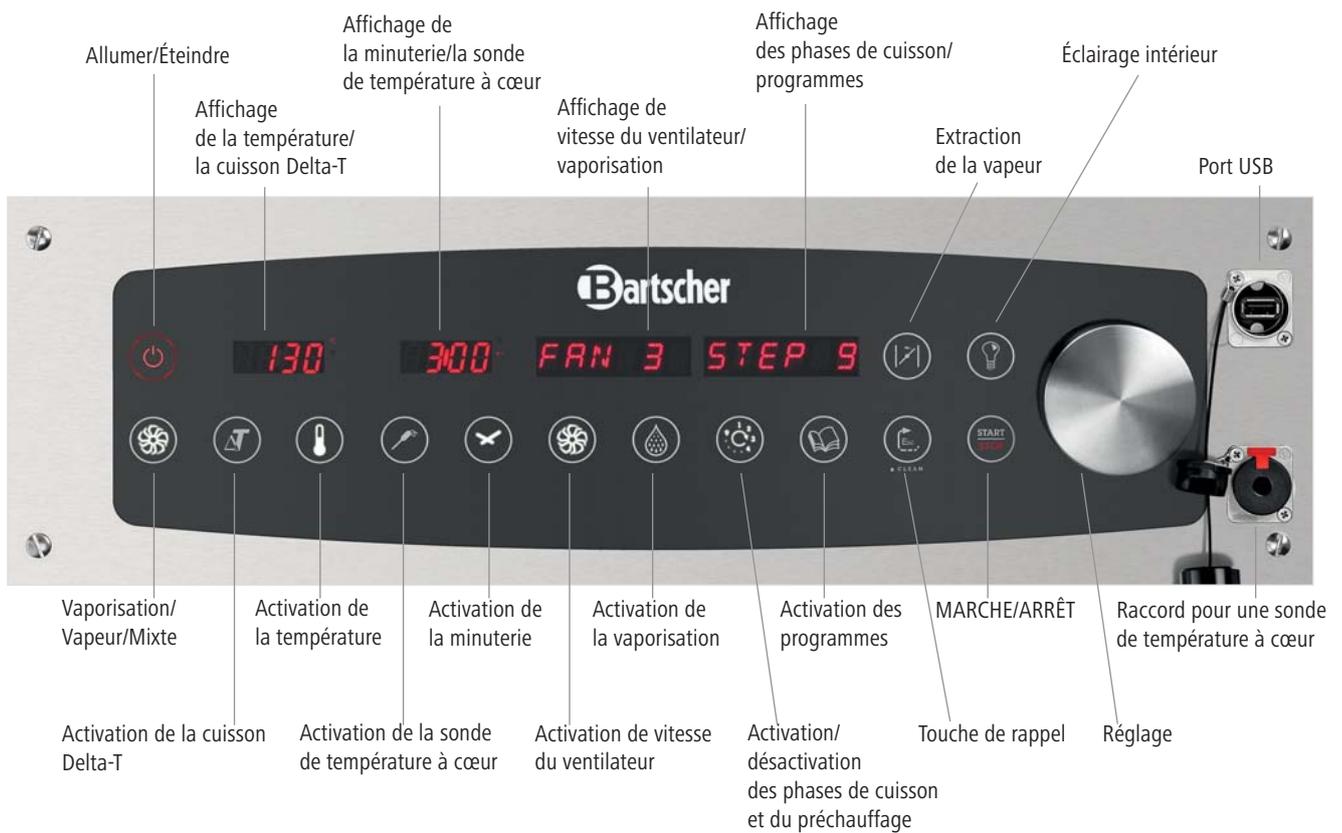
## Fours mixtes à vapeur "Bartscher Kompakt"

### L'économiseur d'espace : série D

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

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

# FOURS MIXTES À VAPEUR SÉRIE D



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

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



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

✓ Port USB frontal



✓ Extraction de la vapeur facilement réglable

✓ Vitesse du ventilateur réglable sur 3 niveaux



✓ Glissières de support amovibles

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



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

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

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



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

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

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



Sonde de température à cœur  
 à la page 96 du catalogue

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

# ACCESSOIRES - FOURS MIXTES À VAPEUR "BARTSCHER KOMPAKT"



## Sonde de température à cœur

✓ Longueur du câble env. 1,8 m



## Kit de sonde de température à cœur

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

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

Poids : 0,57 kg

GTIN 4015613595139

Code-No. 116009

Euro 215,- | R1



## Douchette

✓ Longueur 2 m



## Douchette

Longueur : 2 m

Avec vanne de fermeture pour raccordement eau 1/2"

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

Poids : 1 kg

GTIN 4015613587189

Code-No. 116005

Euro 182,- | R1



## Kit d'assemblage

✓ La solution économique en place pour les cuisines professionnelles

Combinaisons possibles :

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

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



## Kit d'assemblage pour cuiseurs vapeur "Kompakt"

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

Adapté aux fours mixtes à vapeur : 117201, 117261

Matériaux : acier inoxydable

Kit composé de :

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

Poids : 4,8 kg

GTIN 4015613632452

Code-No. 117100

Euro 289,- | R1



## Hotte à condensation "Kompakt" 300

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

Matériau : acier inoxydable

Filtres : filtre en labyrinthe, acier inoxydable

Ventilateur de régulation : automatique, piloté par capteurs

Filtre de protection contre les flammes

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

Dimensions : L 520 x P 1040 x H 300 mm

Poids : 28,4 kg

GTIN 4015613671031

Code-No. 117002

Euro 2.959,- | R1



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

Acier inoxydable

Capacité : 5 x GN 1/1

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

Poids : 14,2 kg

GTIN 4015613627090

Code-No. 115076

Euro 489,- | R1

**Refroidisseur/surgélateur rapide AL5**

Acier inoxydable 18/10 selon les normes HACCP

Froid ventilé

Liquide réfrigérant R404a

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

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

Répartition de la température optimale

Basse consommation énergétique

Précision de travail grâce à la sonde à cœur

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

Classe de climat 4

90 min. +70 °C / +3 °C = 16 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 750 x P 700 x H 850 mm

Poids : 98 kg

GTIN 4015613504780

Code-No. 700605

Euro 3.949,- | R1

**Four à basse température**

Cuisson et maintien au chaud combinés.

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

**Four à basse température**

Matériau : acier inoxydable

Porte à fermeture aimantée

Porte réversible

Poignées de transport - 2 de chaque côté

Zone de cuisson à angles arrondies

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

Glissières de support amovibles pour un nettoyage sans difficulté

Distance entre plaques : 80 mm

Sonde de température à cœur

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

Ecran numérique pour l'utilisateur

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

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

Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 505 x P 715 x H 415 mm

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

Poids : 25 kg

GTIN 4015613525822

Code-No. 120792

Euro 1.549,- | R1

**Lèche-frite 600 x 400**

Acier inoxydable

Dimensions : L 600 x P 400 x H 45 mm

Poids : 2,81 kg

GTIN 4015613658414

Code-No. 525782

Euro 98,- | R1





## Stick de mise sous vide SV ST15L

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

Matériau : acier inoxydable, plastique

Plage de température : 0 °C à 95 °C

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

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

Intervalles pour le réglage de la durée : 1 minute

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

Minuterie

Protection contre le fonctionnement à sec

Fonction de mémoire

Signal sonore lorsque la durée est écoulée

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

Dimensions : L 68 x P 135 x H 375 mm

Poids : 1,12 kg

GTIN 4015613685076

**Code-No. 115133**

**Euro 119,- IR2**



## Cuiseurs Sous-Vide SV G

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

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



## Cuiseur Sous-Vide SV G16L

Matériau : acier inoxydable

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

Contenance de la cuve : 16 litres

Minuterie

Protection contre le fonctionnement à sec

Fonction de mémoire avec 5 emplacements

Minuterie sonore

Puissance : 2 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 345 x P 400 x H 317 mm

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

Poids : 7,5 kg

GTIN 4015613675008

**Code-No. 115131**

**Euro 459,- IR2**



Appareils de mise sous vide  
à la page 282 du catalogue



## Cuiseur Sous-Vide SV G25L

Matériau : acier inoxydable

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

Contenance de la cuve : 25 litres

Minuterie

Protection contre le fonctionnement à sec

Fonction de mémoire avec 5 emplacements

Minuterie sonore

Puissance : 2 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 345 x P 575 x H 317 mm

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

Poids : 9,5 kg

GTIN 4015613674988

**Code-No. 115130**

**Euro 579,- IR2**

## Rôtissoire P6

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



## Rôtissoire P8N

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



## Rôtissoire P12N

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



### Accessoires pour rôtissoires



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



## BUON APPETITO!

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

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

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

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

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

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

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

**Buon appetito!**



### Four à pizza convoyeur 3550TB10

Des pizzas et des snacks à la chaîne :

Avec le four à pizza convoyeur, vous réussissez vos pizzas, vos baguettes garnies et vos toasts.

Matériau : acier inoxydable

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

Chambre de cuisson acier inoxydable

Contenance en pizzas : max. Ø 32 cm

Chaleur voûte / sole réglable séparément

Plage de température jusqu'à : 250 °C

Type de bande du convoyeur : grille

Vitesse de convoyage : réglable sur 10 niveaux

Délai de livraison : env. 2 à 12 minutes

Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 472 x P 1045 x H 395 mm

Poids : 23,2 kg

GTIN 4015613685243

Code-No. 2002200

Euro 1.049,- IR1



## Four à pizzas CT 100

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



### Pelle à pizza

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

### Couteau à pizza

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



## Four à pizzas CT 200

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



## Support pour four à pizzas CT 100 et CT 200

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





## Fours à pizzas Série NT

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



### Four à pizzas NT 501

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

Code-No. 2002018

Euro 1.029,- | R1



### Four à pizzas NT 502

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

Code-No. 2002028

Euro 1.398,- | R1



### Support NT 501N

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

Code-No. 200316

Euro 325,- | R1



### Four à pizzas NT 621

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

Code-No. 2002088

Euro 1.219,- | R1



### Four à pizzas NT 622

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

Code-No. 2002095

Euro 1.879,- | R1



### Support NT 601N

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

Code-No. 200317

Euro 349,- | R1

## Four à pizzas NT 622VS

2 enceintes, chacune : L 620 x P 620 x H 140 mm  
 2x 4 pizzas Ø 30 cm  
 Chambre de cuisson entièrement  
 en brique réfractaire  
 Température : jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC  
 Dimensions : L 930 x P 835 x H 730 mm  
 Poids : 151,6 kg  
 GTIN 4015613674018

■ **Code-No. 2002094**  
 ■ **Euro 2.319,-** | R1

## Support NT 601N

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

■ **Code-No. 200317**  
 ■ **Euro 349,-** | R1



✓ Chambre de cuisson entièrement en brique réfractaire

## Four à pizzas NT 901

Enceinte : L 910 x P 610 x H 140 mm  
 6 pizzas Ø 30 cm  
 Température : jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
 Dimensions : L 1190 x P 780 x H 395 mm  
 Poids : 80,3 kg  
 GTIN 4015613641041

■ **Code-No. 2002101**  
 ■ **Euro 1.429,-** | R1



## Four à pizzas NT 921

2 enceintes, chacune : L 910 x P 610 x H 140 mm  
 2x 6 pizzas Ø 30 cm  
 Température : jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
 Dimensions : L 1190 x P 780 x H 710 mm  
 Poids : 141,8 kg  
 GTIN 4015613641058

■ **Code-No. 2002121**  
 ■ **Euro 2.379,-** | R1



## Support NT 901N

Acier inoxydable  
 Dimensions :  
 L 1150 x P 665 x H 900 mm  
 Poids : 19,5 kg  
 GTIN 4015613602448

■ **Code-No. 200318**  
 ■ **Euro 459,-** | R1



# FOURS À PIZZAS



## Four à pizzas ET 105

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



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



## Four à pizzas ET 205

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



## Support pour four à pizzas ET 105 et ET 205

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

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

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

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



## Bouchon obturateur

pour obturer la sortie pendant la production de pâte

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



✓ Livré sans le bouchon obturateur

Non adapté aux pommes de terre !



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



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



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



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



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



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



**Spaghettis alla Chitarra**  
2 x 2 mm  
Poids : 0,168 kg  
GTIN 4015613584935  
Code-No. 101980  
Euro 59,- | R1



**Tagliolinis**  
3 mm  
Poids : 0,150 kg  
GTIN 4015613584942  
Code-No. 101981  
Euro 59,- | R1



**Fettuccinis**  
8 mm  
Poids : 0,146 kg  
GTIN 4015613584959  
Code-No. 101982  
Euro 59,- | R1



**Pasta Sfoglia**  
135 mm  
Poids : 0,406 kg  
GTIN 4015613584966  
Code-No. 101983  
Euro 79,- | R1



**Cannellonis**  
Ø 25 mm  
Poids : 0,150 kg  
GTIN 4015613584973  
Code-No. 101984  
Euro 59,- | R1



**Bigolis**  
Ø 3 mm  
Poids : 0,160 kg  
GTIN 4015613584980  
Code-No. 101985  
Euro 59,- | R1



## Laminoirs

La construction robuste de cette machine permet de travailler la pâte à froid et à grande vitesse en préservant les qualités de la pâte.

- ✓ L'épaisseur et le diamètre sont réglables
- ✓ Très indiqué pour former les pizzas, les flammekuches, les pains azimes etc.



### Laminoir FI32N

Acier inoxydable 18/10  
 Réglage max du diamètre de la pâte à 300 mm  
 Longueur de rouleau : 320 mm  
 Réglage de l'épaisseur de pâte : 0,3 - 5,5 mm  
 Poids des pâtons : 80 - 210 g  
 Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 490 x P 510 x H 655 mm  
 Poids : 36 kg  
 GTIN 4015613620138  
**Code-No. 101932**  
**Euro 1.479,- | R1**

### Laminoir FI42N

Acier inoxydable 18/10  
 Réglage max du diamètre de la pâte à 400 mm  
 Longueur de rouleau : 420 mm  
 Réglage de l'épaisseur de pâte : 0,3 - 5,5 mm  
 Poids des pâtons : 210 - 700 g  
 Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 590 x P 510 x H 775 mm  
 Poids : 44 kg  
 GTIN 4015613620145  
**Code-No. 101937**  
**Euro 1.629,- | R1**



## Pétrins

- ✓ Boîtier revêtu, anti-rayures
- ✓ Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes à pizza ou à pain



### Pétrin 12kg/16L

Quantité de pâte : 12 kg / 16 litres  
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 350 x P 650 x H 600 mm  
 Poids : 58 kg  
 GTIN 4015613473086  
**Code-No. 101954**  
**Euro 1.429,- | R1**

### Pétrin 18kg/22L

Quantité de pâte : 18 kg / 22 litres  
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 390 x P 670 x H 600 mm  
 Poids : 59 kg  
 GTIN 4015613473093  
**Code-No. 101955**  
**Euro 1.529,- | R1**

### Pétrin 25kg/32L

Quantité de pâte : 25 kg / 32 litres  
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 430 x P 780 x H 710 mm  
 Poids : 93 kg  
 GTIN 4015613473109  
**Code-No. 101956**  
**Euro 1.849,- | R1**

### Pétrin 38kg/42L

Quantité de pâte : 38 kg / 42 litres  
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 480 x P 800 x H 710 mm  
 Poids : 105 kg  
 GTIN 4015613473116  
**Code-No. 101957**  
**Euro 1.998,- | R1**



## Pétrins

- ✓ Boîtier revêtu, anti-rayures
- ✓ Pétrins avec tête basculante et cuve amovible
- ✓ Reconnaissance du bol par capteur
- ✓ Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes à pizza ou à pain

### Pétrin 12kg/16L AS

Quantité de pâte : 12 kg / 16 litres  
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 350 x P 650 x H 620 mm  
 Poids : 65 kg  
 GTIN 4015613593821  
**Code-No. 101864**  
**Euro 1.998,- | R1**

### Pétrin 18kg/22L AS

Quantité de pâte : 18 kg / 22 litres  
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 390 x P 670 x H 620 mm  
 Poids : 66 kg  
 GTIN 4015613593838  
**Code-No. 101865**  
**Euro 2.079,- | R1**

### Pétrin 25kg/32L AS

Quantité de pâte : 25 kg / 32 litres  
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 450 x P 780 x H 735 mm  
 Poids : 107,2 kg  
 GTIN 4015613593845  
**Code-No. 101866**  
**Euro 2.379,- | R1**

### Pétrin 38kg/42L AS

Quantité de pâte : 38 kg / 42 litres  
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm  
 Poids : 115 kg  
 GTIN 4015613593852  
**Code-No. 101867**  
**Euro 2.598,- | R1**



### Pétrin 25kg/32L Plus

Quantité de pâte : 25 kg / 32 litres  
 Réglage de la vitesse :  
 1 niveau + conservation de la consistance  
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz 3 NAC  
 Dimensions : L 450 x P 780 x H 735 mm  
 Poids : 106,98 kg  
 GTIN 4015613696775  
**Code-No. 101868**  
**Euro 2.559,- | R1**

### Pétrin 38kg/42L Plus

Quantité de pâte : 38 kg / 42 litres  
 Réglage de la vitesse :  
 1 niveau + conservation de la consistance  
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz 3 NAC  
 Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm  
 Poids : 114,8 kg  
 GTIN 4015613690582  
**Code-No. 101869**  
**Euro 2.759,- | R1**



### Roulettes 4TKM pour pétrins

2 roulettes, 2 roulettes pivotantes avec frein  
 Roulettes : caoutchouc, noir, Ø 100 mm  
 Dimensions, chacune : L 60 x P 140 x H 160 mm  
 Poids : 1,85 kg  
 GTIN 4015613657974  
**Code-No. 101863**  
**Euro 75,- | R1**





## Les avantages majeurs des salamandres Hi-Light Bartscher

- ✓ Économies d'énergie considérables allant jusqu'à 65 % par rapport aux salamandres conventionnelles
- ✓ Climat favorable aux employés dans les cuisines grâce à moins de déperdition de chaleur
- ✓ Facilité d'utilisation
- ✓ Montée très rapide en température (env. 5 sec.)
- ✓ Choix de la pleine ou du 1/3 puissance.
- ✓ Arrêt automatique avec signal sonore
- ✓ Fonction mémoire du minuteur : garde en mémoire le dernier temps programmé pour être réutilisé.

Grâce à la salamandre Hi-Light Bartscher d'importantes économies d'énergie seront réalisées dans les exploitations qui voient leur consommation électrique facturée selon les pointes de consommation.

## Les trois étoiles de la Salamandre Hi-Light Bartscher



Confort d'utilisation



Rapidité



Economie



## Salamandre Hi-Light-Lift "Premium" avec panneau de commande HI-TOUCH

**3 résistances chauffantes, fonction de maintien au chaud, fonction de mise en marche automatique**

Acier inoxydable  
 3 programmes réglables  
 Minuterie manuelle  
 Réglage de la surface de cuisson : totale ou réduite  
 Economie d'énergie  
 Résistance chauffante réglable en hauteur  
 Grille L 572 x P 358 mm  
 Puissance : 4,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
 Dimensions : L 585 x P 600 x H 515 mm  
 Poids : 61,4 kg  
 GTIN 4015613634883

■ **Code-No. 101547**

■ **Euro 3.079,- I R1**

Résultats d'un test comparatif effectué, sur 4 semaines dans un environnement gastronomique, entre :

	Consommation kWh/jour	Consommation kWh/an**	€/jour*	€/an*
Salamandre traditionnelle et Salamandre Hi-Light 101547 + 101546	20.2	6464	4,04	1.292,80
	7.0	2240	1,40	448,00
Économie	13.2	4224	2,64	844,80

Économie = 65 % - Hypothèse : \*1 kW = 0,20 € (service compris), \*\*320 jours de travail

✓ Dotation : Console pour fixation murale

## Salamandre Hi-Light-Lift

### 2 résistances

Acier inoxydable  
Tête mobile  
Grille L 400 x P 304 mm  
Puissance : 3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC  
Dimensions : L 400 x P 570 x H 515 mm  
Poids : 41 kg  
GTIN 4015613634890  
|| Code-No. 101552  
|| Euro 2.019,- | R1



## Salamandre Hi-Light ECO

### 3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable  
Grille L 572 x P 358 mm  
Grille réglable en hauteur, 2 positions  
- Distance entre la grille et l'élément chauffant : 125 mm / 175 mm  
- Poignée escamotable  
Puissance : 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC  
Dimensions : L 590 x P 550 x H 515 mm  
Poids : 40,2 kg  
GTIN 4015613634906  
|| Code-No. 101548  
|| Euro 2.139,- | R1



✓ Dotation : Console pour fixation murale

## Salamandre Hi-Light-Lift

### 3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable  
Tête mobile  
Grille L 572 x P 358 mm  
Puissance : 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC  
Dimensions : L 580 x P 590 x H 515 mm  
Poids : 59,4 kg  
GTIN 4015613634913  
|| Code-No. 101546  
|| Euro 2.649,- | R1



## Salamandre Hi-Light-Lift

### 4 résistances

Acier inoxydable  
Tête mobile  
Grille L 737 x P 355 mm  
Puissance : 6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC  
Dimensions : L 745 x P 590 x H 515 mm  
Poids : 70,6 kg  
GTIN 4015613634920  
|| Code-No. 101554  
|| Euro 2.879,- | R1





## Salamandre Lift-500

Acier inoxydable  
 Résistances à infrarouges  
 Tête mobile  
 Témoin lumineux  
 Rhéostat  
 Grille L 445 x P 325 mm  
 Lèche-frite  
 Puissance : 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 470 x P 510 x H 530 mm  
 Poids : 38,8 kg  
 GTIN 4015613385570  
**Code-No. 151510**  
**Euro 679,- | R1**



## Salamandre Lift-600 2 zones de chauffe

Acier inoxydable  
 Résistances à infrarouges  
 Tête mobile  
 Témoin lumineux  
 Rhéostat  
 Grille L 557 x P 325 mm  
 Lèche-frite  
 Puissance : 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC  
 Dimensions : L 600 x P 540 x H 530 mm  
 Poids : 49,5 kg  
 GTIN 4015613385594  
**Code-No. 151511**  
**Euro 798,- | R1**



## Salamandre 100

Acier inoxydable  
 Minuterie  
 Rhéostat  
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 610 x P 305 x H 280 mm  
 Dotation : 1 grille, 1 lèche-frite  
 Poids : 14 kg  
 GTIN 4015613371832  
**Code-No. A1515001**  
**Euro 265,- | R1**

## Salamandre S40

Acier inoxydable 18/10  
 Résistances infrarouges "Incoloy"  
 Lampe témoin  
 Grille anti basculement, L 430 x P 305 mm  
 Lèche-frite  
 Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 597 x P 368 x H 365 mm  
 Poids : 13,8 kg  
 GTIN 4015613370057  
**Code-No. 100524**  
**Euro 398,- | R1**



## Salamandre S702

**2 zones de chauffe**  
 Acier inoxydable  
 Lampe témoin  
 Grille anti basculement, L 710 x P 345 mm  
 Lèche-frite  
 Puissance : 4,4 kW 3/N/PE AC 400 V 50 Hz  
 Dimensions : L 910 x P 370 x H 385 mm  
 Dotation : 2 poignées, pour un retrait facile de la grille  
 Poids : 26,8 kg  
 GTIN 4015613569284  
**Code-No. 100529**  
**Euro 549,- | R1**



## Salamandre S70

**2 zones de chauffe**  
**Grille réglable en hauteur**  
 Acier inoxydable 18/10  
 Résistances infrarouges "Incoloy"  
 Lampe témoin  
 Grille L 640 x P 300 mm  
 Lèche-frite  
 Puissance : 4,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
 Dimensions : L 878 x P 500 x H 370 mm  
 Poids : 21,4 kg  
 GTIN 4015613390925  
**Code-No. 100528**  
**Euro 698,- | R1**



## Chariots buffets - chauds

Le buffet de restauration chauffant est équipé d'un éclairage, de pare-haleine des 2 côtés, de 2 plans de travail et est monté sur roulettes pour faciliter son transport.

- ✓ Cuve en acier inoxydable avec vanne de vidange
- ✓ Plan de travail en granit Rosa Porrino
- ✓ Parois latérales et corps en bois, couleur noyer
- ✓ 4 roulettes dont 2 avec frein
- ✓ Pare-haleine, éclairage
- ✓ Températures de service de 30 °C à 90 °C
- ✓ Montage simple



### Chariot buffet, chaud 3 x GN 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 3 x GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 1200 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 112 kg

GTIN 4015613573700

Code-No. 125613

Euro 2.169,- IR1

### Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 3 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 1180 x P 310 mm

Poids : 3,1 kg

GTIN 4015613570815

Code-No. 125502

Euro 245,- IR1

### Chariot buffet, chaud 4 x GN 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 4 GN 1/1, 150 mm profond.

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

Dimensions : L 1490 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 136 kg

GTIN 4015613573717

Code-No. 125618

Euro 2.398,- IR1

### Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 4 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 1500 x P 310 mm

Poids : 4 kg

GTIN 4015613570846

Code-No. 125503

Euro 285,- IR1

### Chariot buffet, chaud 6 x GN 1/1, 150 mm profond.

2 cuves en acier inoxydable pour chacune 3 x GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 2x 2 kW / 230 V 50/60 Hz - nécessite

2 prises de courant

Dimensions : L 2150 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 184 kg

GTIN 4015613573724

Code-No. 125623

Euro 3.198,- IR1

### Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 6 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 2100 x P 310 mm

Poids : 5,9 kg

GTIN 4015613570860

Code-No. 125504

Euro 425,- IR1



- ✓ Livrés sans bacs GN
- ✓ Livrés sans glissière à plateaux

## Chariots buffets - froids

Le buffet à salades est équipé d'un éclairage, de pare-haleine des 2 côtés, de 2 plans de travail et est monté sur roulettes pour faciliter son transport.

- ✓ Cuve en acier inoxydable
- ✓ Plan de travail en granit Rosa Porrino
- ✓ Parois latérales et corps en bois, couleur noyer
- ✓ 4 roulettes dont 2 avec frein
- ✓ Pare-haleine, éclairage
- ✓ Températures de service de 2 °C à 10 °C
- ✓ Montage simple

### Chariot buffet, froid 3 x GN 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 3 x GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 0,236 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 1200 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 112 kg

GTIN 4015613573670

Code-No. 125507

Euro 2.598,- | R1

### Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 3 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 1180 x P 310 mm

Poids : 3,1 kg

GTIN 4015613570815

Code-No. 125502

Euro 245,- | R1

### Chariot buffet, froid 4 x GN 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 4 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 0,507 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 1490 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 152 kg

GTIN 4015613573687

Code-No. 125513

Euro 2.798,- | R1

### Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 4 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 1500 x P 310 mm

Poids : 4 kg

GTIN 4015613570846

Code-No. 125503

Euro 285,- | R1

### Chariot buffet, froid 6 x GN 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 6 x GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 0,507 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 2150 x P 880 x H 1370 mm

Poids : 197 kg

GTIN 4015613573694

Code-No. 125523

Euro 3.649,- | R1

### Glissière à plateaux, 1 pièce pour le chariot buffet 6 x GN 1/1

Acier inoxydable, L 2100 x P 310 mm

Poids : 5,9 kg

GTIN 4015613570860

Code-No. 125504

Euro 425,- | R1



- ✓ Livrés sans bacs GN
- ✓ Livrés sans glissière à plateaux

# VITRINES CHAUFFANTES



## Vitrines chauffantes

Les vitrines en acier inoxydable 18/10 sont équipées d'une étagère intermédiaire, de l'éclairage. Les vitrines GN 2/1 et GN 3/1 sont dotées de portes coulissantes et les vitrines GN 1/1 de porte battante.

- ✓ Réservoir d'eau pour humidification
- ✓ Températures de service : 30 °C à 95 °C

### Vitrine chauffante GN 1/1 avec verre plat

Puissance : 1,48 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 478 x P 775 x H 600 mm  
Poids : 48 kg  
GTIN 4015613416182  
| Code-No. 306050  
| Euro 1.598,- | R1

### Vitrine chauffante GN 3/1 avec verre plat

Puissance : 2,13 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm  
Poids : 76,2 kg  
GTIN 4015613416175  
| Code-No. 306052  
| Euro 1.998,- | R1



✓ Livrées sans bacs GN

### Vitrine chauffante GN 1/1 avec verre bombé

Puissance : 1,48 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 478 x P 775 x H 600 mm  
Poids : 49,8 kg  
GTIN 4015613416199  
| Code-No. 305050  
| Euro 1.749,- | R1

### Vitrine chauffante GN 2/1 avec verre bombé

Puissance : 2,13 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 750 x P 775 x H 600 mm  
Poids : 59,8 kg  
GTIN 4015613416205  
| Code-No. 305051  
| Euro 1.898,- | R1

### Vitrine chauffante GN 3/1 avec verre bombé

Puissance : 2,13 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm  
Poids : 76,2 kg  
GTIN 4015613416212  
| Code-No. 305052  
| Euro 2.249,- | R1





## Vitrines réfrigérées

Les vitrines en acier inoxydable 18/10 sont équipées d'une étagère intermédiaire, de l'éclairage.

Les vitrines sont dotées de portes coulissantes.

- ✓ Froid ventilé
- ✓ Températures de service : 6 °C à 10 °C
- ✓ Classe de climat 4

### Vitrine réfrigérée GN 2/1 avec verre plat

Puissance : 0,43 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 750 x P 775 x H 600 mm

Poids : 78,6 kg

GTIN 4015613415666

Code-No. 406051

Euro 2.098,- | R1



### Vitrine réfrigérée GN 3/1 avec verre plat

Puissance : 0,46 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm

Poids : 97,4 kg

GTIN 4015613415635

Code-No. 406052

Euro 2.449,- | R1



✓ Livrées sans bacs GN

### Vitrine réfrigérée GN 3/1 avec verre bombé

Puissance : 0,46 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm

Poids : 80 kg

GTIN 4015613415642

Code-No. 405052

Euro 2.698,- | R1



Bacs GN voir à la page  
250, 251 du catalogue

# VITRINES CHAUFFANTES / PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS



## Vitrines chauffantes

Appareil sur table compact pour présenter les plats chauds et les garder à température - Équipé de portes à guillotine pratiques.

- ✓ Type de vitrage : simple vitrage, vitrage sur tout le tour, verre trempé
- ✓ Plage de température : 30 °C à 90 °C
- ✓ Bac à eau pour l'humidification



### Vitrine chauffante 5200 2ER

Matériau : acier inoxydable, verre  
 Contenance : 45 litres  
 Tablettes intermédiaires : 1 grille, chromée  
 Dimensions de la tablette intermédiaire : L 520 x P 300 mm  
 Type de porte : portes à guillotine, position de la porte : côté service  
 Portes à guillotine (L 540 x H 100 mm) avec arrêt et bloque-porte  
 Tablette inférieure : grille (chromée)  
 Tiroir de nettoyage  
 Puissance : 0,8 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 560 x P 395 x H 365 mm  
 Poids : 14,8 kg  
 GTIN 4015613698885  
**Code-No. 305062**  
**Euro 398,- | R1**



### Vitrine chauffante 6200 2EK

Matériau : acier inoxydable, verre  
 Contenance : 80 litres  
 Tablettes intermédiaires : 1 grille, chromée  
 Dimensions de la tablette intermédiaire : L 620 x P 340 mm  
 Type de porte : portes à guillotine, position de la porte : des deux côtés  
 Portes à guillotine (L 625 x H 125 mm) avec arrêt et bloque-porte  
 Éclairage intérieur, éclairage : LED  
 Tablette inférieure : grille (chromée)  
 Tiroir de nettoyage  
 Puissance : 1 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 700 x P 430 x H 365 mm  
 Poids : 17,4 kg  
 GTIN 4015613698892  
**Code-No. 305063**  
**Euro 479,- | R1**



## Présentoirs chauffants

Vitrine compacte pour le service et la présentation de plats chauds.

- ✓ Type de vitrage : simple vitrage, vitrage sur tout le tour, verre trempé
- ✓ Profondeur max. du récipient GN : 40 mm
- ✓ Plage de température : 30 °C à 90 °C



### Présentoir chauffant R4 4 x 1/3 GN

Matériau : acier inoxydable, verre  
 Contenance GN : 4 x GN 1/3  
 Contenance : 46 litres  
 Type de porte : portes coulissantes  
 Position de la porte : côté service  
 Dotation : 4 bacs GN  
 Puissance : 0,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 775 x P 420 x H 335 mm  
 Poids : 38 kg  
 GTIN 4015613681818  
**Code-No. 305058**  
**Euro 459,- | R1**



### Présentoir chauffant R6 6 x 1/3 GN

Matériau : acier inoxydable, verre  
 Contenance GN : 6 x GN 1/3  
 Contenance : 68 litres  
 Type de porte : portes coulissantes  
 Position de la porte : côté service  
 Dotation : 6 bacs GN  
 Puissance : 0,8 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1135 x P 420 x H 335 mm  
 Poids : 42 kg  
 GTIN 4015613681825  
**Code-No. 305059**  
**Euro 549,- | R1**



## Vitrines chaudes - Chaudement recommandées

Décoratifs et immédiatement prêts à être servis :

les vitrines chaudes de Bartscher vous permettent de mettre parfaitement en scène vos mets chauds. Surtout pour la vente à emporter et les comptoirs de cantines, les vitrines chaudes constituent le premier choix.

La fonction de maintien en température alliée à une humidification de l'air conserve la fraîcheur et la température des mets. Les grilles de présentation à hauteur réglable permettent une utilisation souple de l'espace intérieur.

Le choix de la série Deli de Bartscher est étendu :

différentes dimensions sont disponibles, mais aussi différentes variantes de vitres arrondies ou planes. De plus, toutes les vitrines sont équipées d'un éclairage adapté et offrent sur deux ou trois niveaux la place de présenter efficacement vos produits. Parce que vous le savez bien : les yeux dégustent aussi.



### Vitrine chauffante "Bartscher Deli Compact"

Vitrine à 2 niveaux pour la présentation des snacks chauds.

Le climat optimal humide permet de maintenir les plats, tels que pains de viande ou boulettes de viande, délicatement au chaud et de les servir prêts à consommer.

✓ Plage de température : de 30 °C à 110 °C

### Vitrine chauffante "Bartscher Deli Compact"

Extérieur : laqué

Intérieur : fond en acier inoxydable, plafond laqué

Eclairage, thermostat

Bac à eau pour l'humidification

Ouverture de la porte côté service : L 310 x H 418 mm

Contenance : 52 litres

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

Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 380 x P 465 x H 658 mm

2 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 285 x P 265 mm  
L 285 x P 295 mm

Poids : 24,3 kg

Dotation :

1 niveau

1 bac de remplissage

1 bac à eau amovible (GN 1/9, 65 mm de profondeur)

GTIN 4015613535500

Code-No. 306057

Euro 559,- | R1





## Vitrines chauffantes "Bartscher Deli"

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, éclairage, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.

- ✓ Intérieur chromé, extérieur laqué
- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Avec 2 portes coulissantes (à l'avant et à l'arrière) pour un accès par 2 côtés



### Vitrine chauffante "Bartscher Deli I"

Contenance : 110 litres  
 Puissance : 1,84 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 660 x P 437 x H 655 mm  
 3 grilles réglables en hauteur,  
 dimensions : L 580 x P 275 mm  
                   L 580 x P 298 mm  
                   L 580 x P 318 mm

Poids : 42 kg

GTIN 4015613437743

Code-No. 306053

Euro 489,- IR1



### Vitrine chauffante "Bartscher Deli II"

Contenance : 152 litres  
 Puissance : 1,84 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 900 x P 480 x H 590 mm  
 3 grilles réglables en hauteur,  
 dimensions : L 820 x P 315 mm  
                   L 820 x P 340 mm  
                   L 820 x P 360 mm

Poids : 52 kg

GTIN 4015613437750

Code-No. 306054

Euro 579,- IR1



### Vitrine chauffante "Bartscher Deli III"

Contenance : 373 litres  
 Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1200 x P 480 x H 810 mm  
 3 grilles réglables en hauteur,  
 dimensions : L 1120 x P 315 mm  
                   L 1120 x P 340 mm  
                   L 1120 x P 360 mm

Poids : 76 kg

GTIN 4015613437767

Code-No. 306055

Euro 698,- IR1



## Vitrines chauffantes "Bartscher Deli Plus"

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, éclairage, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.

Les vitrines sont dotées de portes coulissantes.

- ✓ Intérieur chromé, extérieur acier inoxydable
- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Éclairage LED

### Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus I"

Contenance : 120 litres

Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 690 x P 600 x H 670 mm

3 grilles,

dimensions : L 630 x P 335 mm

L 630 x P 370 mm

L 630 x P 400 mm

Poids : 47,9 kg

GTIN 4015613503035

Code-No. 305053

Euro 659,- | R1



### Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus I D" avec 2 portes coulissantes (à l'avant et à l'arrière) pour un accès par 2 côtés

Contenance : 120 litres

Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 695 x P 595 x H 685 mm

3 grilles,

dimensions : L 630 x P 335 mm

L 630 x P 370 mm

L 630 x P 400 mm

Poids : 45,2 kg

GTIN 4015613525839

Code-No. 305055

Euro 698,- | R1



### Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus II"

Contenance : 160 litres

Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 860 x P 570 x H 670 mm

3 grilles,

dimensions : L 815 x P 335 mm

L 815 x P 370 mm

L 815 x P 400 mm

Poids : 56,3 kg

GTIN 4015613503042

Code-No. 305054

Euro 759,- | R1



# VITRINES RÉFRIGÉRÉES



## Vitrines réfrigérées - La fraîcheur à vue d'oeil

Les salades fraîches, les sandwiches aux crudités ou les entrées froides se présentent de manière attractive dans les vitrines réfrigérées de Bartscher. Les boissons et les petits en-cas aussi sont parfaitement présentés dans ces vitrines réfrigérées haut de gamme.

Dans le domaine des ventes à emporter et des comptoirs de cantines, les hôtes peuvent se servir directement ou demander les en-cas frais de leur choix. Les vitrines réfrigérées possèdent toutes les fonctions nécessaires à une utilisation pratique : refroidissement à circulation d'air, une fonction de dégivrage automatique et des grilles de présentation polyvalentes. Les vitrines réfrigérées avec double vitrage consomment peu d'énergie, sont robustes et offrent une excellente vue sur les marchandises présentées, qui sont parfaitement mises en scène par l'éclairage à LED judicieux.



### Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool I"

La vitrine est équipée de 3 étagères et éclairage. La vitrine est dotée de portes coulissantes.

- ✓ Modèle : intérieur et extérieur en plastique
- ✓ Froid ventilé
- ✓ Températures de service : 2 °C à 12 °C
- ✓ Classe de climat 4
- ✓ Éclairage LED



### Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool I"

Dégivrage automatique  
Contenance : 100 litres  
Liquide réfrigérant R600a  
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 685 x P 455 x H 675 mm  
2 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 600 x P 300 mm  
Poids : 40,5 kg  
GTIN 4015613479101  
**Code-No. 700201G**  
**Euro 619,- | R1**



## Vitrines réfrigérées "Bartscher Deli-Cool"

Les vitrines sont équipées de 3 étagères et éclairage.  
Les vitrines sont dotées de portes coulissantes.

- ✓ Modèle : Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité
- ✓ Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
- ✓ Températures de service : 2 °C à 12 °C
- ✓ Classe de climat 4
- ✓ Éclairage LED

### Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool II"

Dégivrage automatique  
Contenance : 120 litres  
Liquide réfrigérant R600a  
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 710 x P 575 x H 685 mm  
2 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm  
Poids : 56,6 kg  
GTIN 4015613505558  
| Code-No. 700202G  
| Euro 809,- | R1



### Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool II D" avec 2 portes coulissantes (à l'avant et à l'arrière) pour un accès par 2 côtés

Dégivrage automatique  
Contenance : 120 litres  
Liquide réfrigérant R600a  
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 710 x P 568 x H 686 mm  
2 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm  
Poids : 55 kg  
GTIN 4015613617688  
| Code-No. 700208G  
| Euro 849,- | R1



### Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool III"

Dégivrage automatique  
Contenance : 160 litres  
Liquide réfrigérant R600a  
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 885 x P 575 x H 685 mm  
2 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 810 x P 370 mm, L 810 x P 400 mm  
Poids : 68,4 kg  
GTIN 4015613505565  
| Code-No. 700203G  
| Euro 898,- | R1





## Vitrines réfrigérées : la fraîcheur à vue d'oeil - les solutions de refroidissement de Bartscher

Présentez vos marchandises avec leur aspect le plus frais. Les comptoirs refroidis offrent des possibilités attirantes de présenter les boissons glacées, des antipasti délicieux et bien davantage. Ils sont appropriés aussi bien pour la mise en oeuvre dans la zone de self-service et sont aussi utilisés idéalement pour la présentation de marchandises avec un service personnel. Bien refroidis dans le présentoir : les yaourts, les fruits frais et les salades croquantes restent frais jusqu'à la consommation.



### **Vitrine réfrigérée 67L avec 8 bacs GN 1/6**

Corps en acier inoxydable  
Couvercle en verre, vitre de sécurité  
Pour 1 x GN 1/1 et 1 x GN 1/3, bacs GN de 100 mm profond.  
Plan de travail en polyéthylène  
Système de refroidissement statique  
Liquide réfrigérant R600a  
Fonction dégivrage automatique  
Contenance : 67 litres  
Température de service : 0 °C à 10 °C  
Classe climatique 4  
Puissance : 0,07 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 765 x P 610 x H 330 mm  
Dotation :  
3 entretoises : longueur 360 mm, largeur 30 mm  
8 bacs GN 1/6, 100 mm profond., acier inoxydable 18/10  
Poids : 25,7 kg  
GTIN 4015613625294  
**Code-No. 700211G**  
**Euro 998,- | R1**

## Vitrine réfrigérée 40L-SBO

Vitrine réfrigérante pour le libre-service - Idéale pour les boissons froides, les yaourts ou les snacks à conserver au frais comme les sandwiches.  
 Matériau : acier inoxydable, verre  
 Type de vitrage : simple vitrage, verre trempé  
 Dimensions surface de présentation : L 645 x P 300 mm, hauteur utile à l'intérieur : 260 mm  
 Contenance : 40 litres  
 Réfrigération : statique  
 Plage de température : 0 °C à 6 °C  
 Réglage de la température : thermostatique, par 1 °C  
 Réfrigérant : R600a  
 Classe de climat : 4  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Affichage numérique  
 Interrupteur marche/arrêt  
 Dimensions de l'ouverture : L 650 x P 190 mm  
 Fond amovible  
 Puissance : 0,105 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 670 x P 585 x H 335 mm  
 Poids : 24,8 kg  
 GTIN 4015613696720  
**Code-No. 700219G**  
**Euro 759,- | R1**



## Vitrine réfrigérée 105L

Pour une présentation attractive des aliments proposés en libre service. Le réapprovisionnement des produits est facile, car il est possible des deux côtés.  
 Matériau : acier inoxydable, verre, type de vitrage : simple vitrage  
 Dimensions surface de présentation : L 530 x P 665 mm, hauteur utile à l'intérieur : max. 300 mm  
 Capacité : 105 litres  
 Réfrigération : statique  
 Plage de température : 2 °C à 12 °C  
 Réglage de la température : à intervalles de 1 °C  
 Liquide réfrigérant : R600a  
 Classe climatique 4  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Affichage digital  
 Interrupteur de Marche/Arrêt  
 Type de porte : porte relevable, portes coulissantes  
 Position de la porte : des deux côtés, sens d'ouverture de la porte : vers le haut  
 Dimensions portes coulissantes : L 277 x H 160 mm  
 Puissance : 0,105 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 700 x P 880 x H 410 mm  
 Poids : 38 kg  
 GTIN 4015613662152  
**Code-No. 700216G**  
**Euro 849,- | R1**



## Armoire murale réfrigérante "Rimi"

Modèle en acier inoxydable  
 Façade inox, faces latérales en verre  
 Éclairage LED  
 Capacité : 220 litres  
 3 étagères, dimensions L (largeur) 465 x P 280 mm  
 Ecartement entre étagères 230 mm  
 Dimensions rangements intérieurs en bas : L 465 x P 340 mm  
 Surface d'exposition : 0,52 m<sup>2</sup>  
 Froid ventilé  
 Liquide réfrigérant R404a  
 Fonction dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 10 °C  
 Classe climatique 6  
 Puissance : 1,34 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 494 x P 600 x H 1742 mm  
 4 roulettes avec 2 freins  
 Rideau de nuit inclus  
 Poids : 106 kg  
 GTIN 4015613505282  
**Code-No. 700220**  
**Euro 1.769,- | R1**





## Vitrine réfrigérante 300L

Vitrine réfrigérante aux dimensions généreuses pour une présentation parfaite de gâteaux ainsi que d'aliments emballés ou non emballés.

Matériau : acier inoxydable, plastique, verre

Matériau de la surface de pose : verre

Type de vitrage : double vitrage tout autour de la vitrine

Capacité : 300 litres

Type de tablette intermédiaire : verre, en deux parties

Nombre de tablettes intermédiaires : 3

Dimensions de tablettes intermédiaires : L 580 x P 390 mm

Tablettes intermédiaires réglables en hauteur

Tablettes intermédiaires avec rails pour étiquettes de prix

Dimensions surface de pose : L 580 x P 390 mm

Hauteur utile à l'intérieur : variable

Plage de température : 2 °C à 8 °C

Réglage de la température : à intervalles de 1 °C

Classe climatique 4

Commande : électronique

Réfrigération : air ventilé

Liquide réfrigérant : R134a

Évaporation de l'eau de dégivrage

Fonction de dégivrage automatique

Éclairage intérieur

Éclairage : LED

Affichage digital

Type de porte : porte à battant, verre

Position de la porte : côté utilisateur

Sens d'ouverture de la porte : à droite

Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 avec frein

Interrupteur de marche/arrêt

Témoin lumineux : Marche/Arrêt

Puissance : 0,46 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 655 x P 805 x H 1470 mm

Poids : 143 kg

GTIN 4015613635132

Code-No. 700552

Euro 2.449,- IR1



## Vitrine réfrigérante Bartscher Panorama 550L

Idéale pour la présentation des marchandises en grand format. Qu'il s'agisse de boissons, de yaourts, de snacks emballés sucrés ou salés, vos marchandises sont bien stockées dans cette vitrine et visibles de tous côtés.

Acier inoxydable

Vitrage sur le pourtour, triple vitrage

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED

Contenance : 550 litres

Froid ventilé

Liquide réfrigérant R134a

Fonction dégivrage automatique

Température de service : 0 °C à 6°C

Classe climatique 4

4 roulettes dont 2 avec frein

Puissance : 0,65 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 850 x P 650 x H 1900 mm

3 grilles, métal chromé, amovibles

Poids : 189,5 kg

GTIN 4015613610740

Code-No. 700550

Euro 2.979,- IR1



## La petite réfrigération qui voit grand : les mini-vitrines réfrigérantes

En noir, en blanc ou aspect acier inoxydable, nos mini-vitrines de réfrigération sont disponibles en de nombreux modèles différents.

Les petites vitrines flexibles peuvent être intégrées dans quasiment n'importe quelle pièce. Idéales pour conserver les yaourts frais, les smoothies fruités, les salades variées, les petits en-cas et les boissons rafraîchissantes à emporter.

Avec une température de service comprise entre 2 et 12 degrés, et un éclairage intégré, elles offrent suffisamment d'espace pour mettre en scène les en-cas culinaires de manière bien visible.

Le refroidissement à air pulsé est garant d'une température uniforme dans la totalité de l'espace intérieur. Suivant le modèle, deux à quatre grilles de rangement robustes contribuent à diviser l'espace intérieur de manière flexible pour placer les offres fraîches dans les diverses tailles. Toutes les minis réfrigérantes sont équipées d'un dégivrage automatique et d'un réfrigérant respectueux de l'environnement, naturellement sans HCF et sans PFC. Le meilleur de la qualité Bartscher au format compact.



## Mini vitrine réfrigérée 58L

Matériau : plastique, blanc  
 Avec éclairage  
 Contenance : 58 litres  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 12 °C  
 Classe climatique 4  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 425 x P 380 x H 805 mm  
 Dotation : 2 grilles amovibles  
 Poids : 28,5 kg  
 GTIN 4015613635057

**Code-No. 700258G**

**Euro 389,- | R2**



## Mini vitrine réfrigérée 78L, blanche

Matériau : plastique, blanc  
 Avec éclairage  
 Contenance : 78 litres  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 12 °C  
 Classe climatique 4  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 435 x P 385 x H 960 mm  
 Dotation : 3 grilles amovibles  
 Poids : 32,5 kg  
 GTIN 4015613635071

**Code-No. 700578G**

**Euro 429,- | R2**



## Mini vitrine réfrigérée 78L, noire

Matériau : plastique, noir  
 Avec éclairage  
 Contenance : 78 litres  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 12 °C  
 Classe climatique 4  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 435 x P 385 x H 960 mm  
 Dotation : 3 grilles amovibles  
 Poids : 32,5 kg  
 GTIN 4015613635088

**Code-No. 700277G**

**Euro 429,- | R2**



## Mini vitrine réfrigérée 78L, argent

Matériau : plastique, argenté  
 Avec éclairage  
 Contenance : 78 litres  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 12 °C  
 Classe climatique 4  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 435 x P 385 x H 960 mm  
 Dotation : 3 grilles amovibles  
 Poids : 32,5 kg  
 GTIN 4015613664101

**Code-No. 700778G**

**Euro 465,- | R2**

## Mini vitrine réfrigérée 78L, acier inoxydable

Acier inoxydable  
Avec éclairage LED  
Capacité : 78 litres  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a  
Dégivrage automatique  
Température de service : 2 °C à 12 °C, classe climatique 4  
4 pieds réglables en hauteur  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 430 x P 390 x H 986 mm  
Dotation : 3 grilles amovibles, chromées  
Poids : 41,8 kg  
GTIN 4015613633466  
| Code-No. 700478G  
| Euro 909,- | R2



## Mini vitrine réfrigérée 86L

2 portes bombées pour un accès par l'avant et l'arrière.  
Matériau : plastique, blanc  
Avec éclairage  
Contenance : 86 litres  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a  
Dégivrage automatique  
Températures de service : 2 °C à 12 °C, classe climatique 4  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 425 x P 435 x H 980 mm  
Dotation : 3 grilles amovibles  
Poids : 36,5 kg  
GTIN 4015613635101  
| Code-No. 700678G  
| Euro 475,- | R2



## Mini vitrine réfrigérée 98L

Matériau : plastique, blanc  
Avec éclairage  
Contenance : 98 litres  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a  
Dégivrage automatique  
Températures de service : 2 °C à 12 °C, classe climatique 4  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 425 x P 380 x H 1100 mm  
Dotation : 4 grilles amovibles  
Poids : 37,5 kg  
GTIN 4015613635118  
| Code-No. 700298G  
| Euro 475,- | R2



## Vitrine réfrigérée 235L

Matériau : plastique, blanc  
Avec éclairage LED (sur l'avant)  
Contenance : 235 litres  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R600a  
Dégivrage automatique  
Températures de service : 2 °C à 12 °C, classe climatique 4  
4 roulettes dont 2 avec frein  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 520 x P 485 x H 1700 mm  
Dotation : 4 grilles amovibles  
Poids : 77 kg  
GTIN 4015613635125  
| Code-No. 700335G  
| Euro 1.049,- | R2





## Une séduction sucrée mise en scène - des vitrines de cuisine à présentation forte

De délicieuses tartes à la crème, des tartes aux pommes juteuses ou des gâteaux au chocolat fondants - rien que la vue est déjà un plaisir. La cerise sur le gâteau, c'est la présentation agréable des bonnes pâtisseries. Avec les vitrines de cuisine de Bartscher, les pâtisseries sucrées deviennent un plaisir pour l'oeil - avec une grande fraîcheur garantie.

Naturellement, les appareils frigorifiques vitrés sont également appropriés pour les snacks et les autres aliments présentés de manière appétissante.



### Vitrine à gâteaux 72L

Pour une présentation parfaite des tartes, des gâteaux ou des snacks froids. Le bâti rotatif fait de vos aliments un plaisir pour les yeux.

Modèle : boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED enclenchables séparément

Froid ventilé avec 2 ventilateurs, liquide réfrigérant R600a

Dégivrage automatique

Contenance : 72 litres

Température de service : 2 °C à 10° C

Classe climatique 4

Commande électronique, affichage numérique

Humidité de l'air : max. 70 %

Bâti rotatif :

- Enclenchables séparément

- Arrêt automatique de la rotation à l'ouverture de la porte

- Avec 4 grilles soudées fixes, Ø 315 mm, espacement entre grilles 160 mm

- Amovibles pour un nettoyage facile

Puissance : 0,17 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 983 mm

Poids : 39 kg

GTIN 4015613586687

|| Code-No. 700207G

|| Euro 1.069,- |R1



### Vitrine à gâteaux 100L

Avec ses 4 vitres solides en verre, cette vitrine de cuisine est parfaitement appropriée pour une présentation attirante des tartes, gâteaux et autres snacks.

Socle en acier inoxydable

Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour, vitre de sécurité

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED enclenchable séparément

Froid ventilé avec 1 ventilateur, liquide réfrigérant R600a

Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 100 litres

Température de service : 2 °C à 8 °C

Classe climatique 4

Commande électronique, affichage numérique

4 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur, Ø 390 mm, amovible pour un nettoyage facile

Puissance : 0,23 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : Ø 565 mm, hauteur 1065 mm

Poids : 50,8 kg

GTIN 4015613641423

|| Code-No. 700213G

|| Euro 1.119,- |R1



Surface particulièrement grande pour mettre en scène les gâteaux, les tartes ou également les snacks

- ✓ 6 étagères intermédiaires en verre, Ø 530 mm, réglables en hauteur
- ✓ Étagères intermédiaires rotatives
- Réachalandage et prélèvement aisés des mets

## Vitrine à gâteaux 400L

Avec un diamètre de 530 mm, 6 vitres en verre stables de 5 mm d'épaisseur offrent une surface particulièrement grande pour présenter efficacement les gâteaux, les tartes ou également les snacks.

Socle en acier inoxydable

Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour, vitre de sécurité

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED enclenchable séparément

Froid ventilé avec 1 ventilateur

Liquide réfrigérant R134a

Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 400 litres

Température de service : 2 °C à 10 °C

Classe climatique 4

Commande électronique, affichage numérique

Humidité de l'air : max. 75 %

6 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur, Ø 530 mm, amovible pour un nettoyage facile

5 roulettes dont 2 avec frein

Puissance : 0,48 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : Ø 680 mm, hauteur 1750 mm

Poids : 131 kg

GTIN 4015613652061

Code-No. 700214

Euro 2.998,- | R1



## Vitrine réfrigérante KV 270L

Idéale pour la présentation d'en-cas ou de gâteaux réfrigérés, conçue dans un design attrayant.

Modèle : corps en acier inoxydable avec vitrage sur le pourtour, double vitrage de sécurité

Côté service avec portes coulissantes

Éclairage LED, utilisable séparément

Froid ventilé

Liquide réfrigérant: R134a

Fonction dégivrage automatique

Évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 270 litres

Température de service : 2 °C à 8 °C

Classe climatique 4

Surface de présentation en verre, L 840 x P 360 mm

2 étagères intermédiaires en verre,

réglables en hauteur, dimensions :

L 800 x P 370 mm, L 800 x P 360 mm

4 roulettes dont 2 avec frein

Puissance : 0,475 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 915 x P 680 x H 1240 mm

Poids : 112,8 kg

GTIN 4015613615431

Code-No. 700551

Euro 2.449,- | R1



- ✓ Côté service avec portes coulissantes





## Réfrigérateur "Mini"\*

Réfrigérateur compact pour une mise en oeuvre mobile - également dans des véhicules.  
 Corps en plastique  
 Contenance : 19 litres  
 Refroidissement thermoélectrique  
 Réfrigération : 15 °C à 18° C en dessous de la température ambiante  
 Classe climatique N  
 Éclairage  
 Puissance : 230 V AC / 12 V DC / 0,056 kW  
 Dimensions : L 330 x P 370 x H 460 mm  
 Dotation : câble adaptateur 12 V  
 Poids : 7,3 kg  
 GTIN 4015613589596  
**Code-No. 700089**  
**Euro 172,- I R2**

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

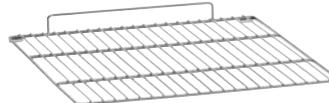


## Réfrigérateur à boissons 88L

avec éclairage moderne LED et porte double-vitrage dans un noble design.  
 Contenance : 28 bouteilles / 88 litres  
 Régulation de température mécanique en continu  
 Froid statique  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Températures de service : 2 °C à 10 °C  
 Classe climatique SN  
 Éclairage plafonnier LED à faible consommation d'énergie commutable séparément  
 Butoir de porte à droite, permutable  
 2 pieds réglables en hauteur sur la face avant  
 Puissance : 0,085 kW / 220-240 V 50 Hz  
 (éclairage LED 0,8 W)  
 Dimensions : L 430 x P 480 x H 825 mm  
 5 grilles porte-bouteilles chromées  
 + 1 une grille chromée incluses, chacune amovible  
 Poids : 23,4 kg  
 GTIN 4015613546032  
**Code-No. 700082G**  
**Euro 289,- I R2**

## Grille FKS 88L

Pour une utilisation individuelle et flexible du réfrigérateur à boissons 88L.  
 Matériau : acier inoxydable  
 Dimensions : L 352 x P 360 x H 35 mm  
 Poids : 0,67 kg  
 GTIN 4015613697192  
**Code-No. 700087**  
**Euro 9,- I R2**



## 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  
 Classe climatique ST  
 Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 920 x P 550 x H 920 mm  
 2 grilles en acier inoxydable  
 Poids : 82,2 kg  
 GTIN 4015613528816  
**Code-No. 110138**  
**Euro 869,- I R2**

## Réfrigérateur à boissons 270LN

Intérieur blanc, extérieur blanc  
 Porte réversible  
 Contenance nette : 267 litres  
 Froid statique  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service de 0 °C à 8 °C  
 Classe climatique T  
 Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt  
 Évaporateur sur l'arrière  
 Classe d'efficacité énergétique : A+ (EU) No. 1060/2010  
 Consommation énergétique : 235 kWh/an  
 Puissance : 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 600 x P 620 x H 1450 mm  
 5 grilles (4 amovibles)  
 Poids : 52 kg  
 GTIN 4015613585819  
**Code-No. 700272**  
**Euro 539,- | R1**



## Réfrigérateur à boissons 320LN

Intérieur blanc, extérieur blanc, porte réversible  
 Contenance nette : 320 litres  
 Froid statique  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 10 °C  
 Classe climatique 3  
 Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt  
 Évaporateur sur l'arrière  
 Porte vitrée à cadre aluminium  
 Puissance : 0,23 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 600 x P 600 x H 1730 mm  
 5 grilles amovibles  
 Poids : 67 kg  
 GTIN 4015613523767  
**Code-No. 700321**  
**Euro 949,- | R1**



## Réfrigérateur 590LW

Matériau : extérieur acier laqué, intérieur plastique ABS  
 Couleur : blanc  
 Capacité : 590 litres  
 Froid ventilé  
 Commande digitale  
 Dégivrage automatique  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Température de service : 0 °C à 8 °C  
 Classe de climat : 4  
 Pour température ambiante jusqu'à 30 °C max.  
 Interrupteur marche/arrêt avec témoin  
 Porte à fermeture automatique, verrouillable  
 Butée de porte interchangeable  
 Pieds réglables en hauteur  
 Classe d'efficacité énergétique : E (EU) No. 2015/1094  
 Consommation énergétique : 949 kWh/an  
 Puissance : 0,25 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 770 x P 735 x H 1910 mm  
 Dotation : 4 grilles GN 2/1 en acier réglables en hauteur, revêtement plastique  
 Poids : 101 kg  
 GTIN 4015613649474  
**Code-No. 700800**  
**Euro 1.259,- | R1**





## Réfrigérateur à vin

Avec son design élégant et son compresseur silencieux, le réfrigérateur à vin de qualité supérieure est parfait pour les bars et les restaurants.

Les deux zones de température réglables séparément ainsi que la vitre avec filtre UV garantissent une conservation et une présentation optimales du vin blanc et du vin rouge.

### Réfrigérateur à vin 2Z 38FL

Matériau : acier, laqué, verre

Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV

Nombre de zones de température : 2

Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C

Capacité : 113 litres (en haut : 48 litres, en bas : 65 litres)

Contenance : 38 bouteilles (en haut : 15 bouteilles, en bas : 23 bouteilles)

Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 3, en bas : 4

Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 225 mm

Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 305 x P 328 mm, 6 x L 296 x P 438 mm

Affichage numérique, commande : tactile, électronique

Réfrigérant : R600a, refroidissement : compresseur

Classe de climat : ST

Température ambiante : 16 °C à 38 °C

Classe d'efficacité énergétique : A (EU) No. 1060/2010

Consommation énergétique : 139 kWh/an

Fonction de dégivrage automatique

Évaporation de l'eau de condensation

Verrouillable

Butée de porte : à droite

Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température

Puissance : 0,117 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 396 x P 580 x H 1030 mm

Poids : 40 kg

GTIN 4015613686653

Code-No. 700130

Euro 819,- R1



### Réfrigérateur à vin 2Z 40FL

Matériau : acier, laqué, verre

Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV

Nombre de zones de température : 2

Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C

Capacité : 119 litres (en haut : 49 litres, en bas : 70 litres)

Contenance : 40 bouteilles (en haut : 14 bouteilles, en bas : 26 bouteilles)

Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 2, en bas : 3

Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm

Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 485 x P 328 mm, 4 x L 505 x P 440 mm

Affichage numérique, commande : tactile, électronique

Réfrigérant : R600a, refroidissement : compresseur

Classe de climat : ST

Température ambiante : 16 °C à 38 °C

Classe d'efficacité énergétique : A (EU) No. 1060/2010

Consommation énergétique : 146 kWh/an

Fonction de dégivrage automatique

Évaporation de l'eau de condensation

Encastrable

Butée de porte : à droite

Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température

Puissance : 0,1 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 590 x P 575 x H 825 mm

Poids : 56,7 kg

GTIN 4015613686684

Code-No. 700133

Euro 1.029,- R1



### Réfrigérateur à vin ZZ 126FL

Matériau : acier, laqué, verre  
 Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV  
 Nombre de zones de température : 2  
 Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C  
 Capacité : 313 litres (en haut : 138 litres, en bas : 175 litres)  
 Contenance : 126 bouteilles (en haut : 54 bouteilles, en bas : 72 bouteilles)  
 Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 3, en bas : 4  
 Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm  
 Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 505 x P 340 mm, 6 x L 505 x P 440 mm  
 Affichage numérique  
 Commande : tactile, électronique  
 Réfrigérant : R600a  
 Refroidissement : compresseur  
 Classe de climat : ST  
 Température ambiante : 16 °C à 38 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : B (EU) No. 1060/2010  
 Consommation énergétique : 215 kWh/an  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Évaporation de l'eau de condensation  
 Verrouillable  
 Nombre de portes : 1  
 Butée de porte : à droite  
 Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température  
 Puissance : 0,15 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 595 x P 625 x H 1590 mm  
 Poids : 76,05 kg  
 GTIN 4015613686660  
**Code-No. 700131**  
**Euro 1.398,- | R1**



### Réfrigérateur à vin ZZ 180FL

Matériau : acier, laqué, verre  
 Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV  
 Nombre de zones de température : 2  
 Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C  
 Capacité : 453 litres (en haut : 219 litres, en bas : 234 litres)  
 Contenance : 180 bouteilles (en haut : 80 bouteilles, en bas : 100 bouteilles)  
 Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 4, en bas : 4  
 Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm  
 Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 505 x P 425 mm, 7 x L 505 x P 440 mm  
 Affichage numérique  
 Commande : tactile, électronique  
 Réfrigérant : R600a  
 Refroidissement : compresseur  
 Classe de climat : ST  
 Température ambiante : 16 °C à 38 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : C (EU) No. 1060/2010  
 Consommation énergétique : 293 kWh/an  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Évaporation de l'eau de condensation  
 Verrouillable  
 Nombre de portes : 1  
 Butée de porte : à droite  
 Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température  
 Puissance : 0,15 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 600 x P 750 x H 1860 mm  
 Poids : 86,35 kg  
 GTIN 4015613686677  
**Code-No. 700132**  
**Euro 1.598,- | R1**



## Armoires frigorifiques

- ✓ En acier inoxydable 18/10
- ✓ Froid ventilé
- ✓ Grilles réglables
- ✓ Pieds à vérins
- ✓ Fermant à clé
- ✓ Dégivrage automatique
- ✓ Evaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermostat, bouton marche/arrêt, lampe témoin
- ✓ Classe de climat 4
- ✓ Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.



### Armoire frigorifique pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 700 litres  
 Isolation : polyuréthane de 60 mm  
 Températures de service : de -2 °C à 8 °C  
 Porte réversible  
 Classe d'efficacité énergétique : F  
 (EU) No. 2015/1094  
 Consommation énergétique : 1178 kWh/an  
 Puissance : 0,368 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions :  
 L 655 x P 855 x H 2050 mm  
 Poids : 109,8 kg  
 Dotation : 3 grilles  
 GTIN 4015613521763  
**Code-No. 700455**  
**Euro 2.179,- | R1**

### Congélateur pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 700 litres  
 Isolation : polyuréthane de 60 mm  
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
 Porte réversible  
 Puissance : 0,69 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions :  
 L 655 x P 855 x H 2050 mm  
 Poids : 115,4 kg  
 Dotation : 3 grilles  
 GTIN 4015613527727  
**Code-No. 700475**  
**Euro 2.659,- | R1**

### Set de deux glissières

GTIN 4015613685052  
**Code-No. 700488**  
**Euro 17,- | R1**

### Grille GN 2/1

GTIN 4015613587202  
**Code-No. 700487**  
**Euro 42,- | R1**



### Armoire frigorifique double pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 1400 litres  
 Isolation : polyuréthane de 60 mm  
 Températures de service : de -2 °C à 8 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : F  
 (EU) No. 2015/1094  
 Consommation énergétique : 1862 kWh/an  
 Puissance : 0,575 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions :  
 L 1320 x P 855 x H 2050 mm  
 Poids : 169,6 kg  
 Dotation : 6 grilles  
 GTIN 4015613527734  
**Code-No. 700485**  
**Euro 2.998,- | R1**

### Congélateur double pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 1400 litres  
 Isolation : polyuréthane de 60 mm  
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
 Puissance :  
 1,012 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions :  
 L 1320 x P 855 x H 2050 mm  
 Poids : 191 kg  
 Dotation : 6 grilles  
 GTIN 4015613527741  
**Code-No. 700495**  
**Euro 3.598,- | R1**

✓ Armoires frigorifiques avec porte vitrée disponible sur demande

## Armoire frigorifique / Congélateur 700L GN210

Spacieux et intelligent - Contenance de 700 litres au format GN 2/1.

Un signal sonore est émis en cas de risque de rupture de la chaîne du froid lorsque la porte reste ouverte trop longtemps.

- ✓ Matériau : extérieur et intérieur acier inoxydable 18/10
- ✓ Réfrigération : air ventilé
- ✓ Isolation : Pentane, 85 mm
- ✓ Classe de climatisation : 4
- ✓ Température ambiante : 10 °C à 32 °C
- ✓ Fonction de dégivrage automatique
- ✓ Evaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermostat, affichage numérique
- ✓ Tablettes intermédiaires : 4 grilles, avec revêtement en plastique dimensions : L 530 x P 650 mm, gastronorme GN 2/1
- ✓ Tablettes intermédiaires réglables en hauteur
- ✓ Distance entre les glissières 75 mm
- ✓ Éclairage intérieur : éclairage LED, commutable séparément
- ✓ Verrouillable
- ✓ Sens d'ouverture de la porte interchangeable
- ✓ Pieds réglables, hauteur réglable 2040 - 2090 mm

### Armoire frigorifique 700L GN210

Contenance : 700 litres  
 Plage de température : 2 °C à 8 °C  
 Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C  
 Réfrigérant : R600a  
 Classe d'efficacité énergétique : A  
 Consommation énergétique : 299 kWh/an  
 Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps  
 Puissance : 0,215 kW / 220/240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 705 x P 895 x H 2040 mm  
 Poids : 146,4 kg  
 GTIN 4015613681214  
**Code-No. 700804**  
**Euro 2.279,- | R1**

### Congélateur 700L GN210

Contenance : 700 litres  
 Plage de température : -18 °C à -22 °C  
 Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C  
 Réfrigérant : R290  
 Classe d'efficacité énergétique : B  
 Consommation énergétique : 1066 kWh/an  
 Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps  
 Puissance : 0,35 kW / 220/240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 705 x P 895 x H 2040 mm  
 Poids : 151 kg  
 GTIN 4015613681207  
**Code-No. 700803**  
**Euro 2.749,- | R1**



### Armoire frigorifique ECO 700L GN210

Réfrigérer sans compromis - La technologie Inverter intégrée de ce réfrigérateur d'une contenance de 700 litres permet d'allonger sa longévité, de réduire les variations de température et de consommer moins d'énergie.

Matériau : extérieur et intérieur acier inoxydable  
 Contenance : 700 litres  
 Réfrigération : air ventilé  
 Plage de température : -2 °C à 8 °C  
 Réglage de la température : électronique, par intervalles de 0,1 °C  
 Thermostat, affichage numérique  
 Isolation : mousse de polyuréthane, 83 mm  
 Réfrigérant : R134a  
 Classe de climatisation : 5  
 Température ambiante : 10 °C à 40 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : A  
 Consommation énergétique : 337 kWh/an  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Évaporation de l'eau de dégivrage  
 Tablettes intermédiaires : 3 grilles, avec revêtement en plastique, dimensions : L 530 x P 650 mm, gastronorme GN 2/1  
 Tablettes intermédiaires réglables en hauteur  
 Éclairage intérieur : Éclairage LED  
 Verrouillable  
 Sens d'ouverture de la porte : à droite  
 Puissance : 0,12 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 700 x P 830 x H 2020-2065 mm  
 Poids : 130 kg  
 GTIN 4015613688886  
**Code-No. 700820**  
**Euro 4.349,- | R1**





## Congélateur TKS32 pour les liqueurs et les aliments congelés

Contenance brute : 32 litres  
 Contenance : 8 bouteilles (0,7l) debout,  
 3 bouteilles (0,7l) couchées  
 Froid statique  
 Liquide réfrigérant : R600a  
 Températures de service : -15 °C à -25 °C  
 Porte réversible  
 Puissance : 0,053 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 472 x P 450 x H 492 mm  
 Poids : 18,5 kg  
 GTIN 4015613391939

|| Code-No. 700077  
 || Euro 232,- | R1



## Congélateur 200LN

Intérieur blanc, extérieur blanc, porte réversible  
 Contenance nette : 196 litres  
 Froid statique  
 Liquide réfrigérant : R600a  
 Dégivrage manuel  
 Lampes-témoin, signalisation de service et lampe d'alarme  
 6 tiroirs  
 Températures de service : jusqu'à -18 °C  
 Classe de climat ST  
 Classe d'efficacité énergétique : A+ (EU) No. 1060/2010  
 Consommation énergétique : 235 kWh/an  
 Puissance : 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 600 x P 620 x H 1450 mm  
 Poids : 53 kg  
 Bac à glaçons inclus  
 GTIN 4015613585826

|| Code-No. 700341  
 || Euro 598,- | R1



## Congélateur 252LW

Contenance : 252 litres  
 Consommation énergétique : 40 kWh/an  
 Puissance : 0,11 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions :  
 dim. int. : L 889 x P 527 x H 426-680 mm  
 dim. ext. : L 1035 x P 765 x H 830 mm  
 Dotation : 2 paniers à accrocher,  
 dimensions unitaires: L 230 x P 490 x H 210 mm  
 Poids : 48,2 kg  
 GTIN 4015613662527

|| Code-No. 700965  
 || Euro 698,- | R1

## Congélateurs

- ✓ Matériau : extérieur acier laqué, intérieur aluminium
- ✓ Couleur : blanc
- ✓ Couvercle rabattable, plastique ABS
- ✓ Froid statique
- ✓ Réglage thermostatique de la température
- ✓ Affichage numérique
- ✓ Dégivrage manuel
- ✓ Liquide réfrigérant R600a
- ✓ Température de service : -25 °C à -15 °C
- ✓ Isolation : cyclopentane C5, 80 mm
- ✓ Classe de climat ST
- ✓ Pour température ambiante jusqu'à 38 °C max.
- ✓ Classe d'efficacité : A (EU) No. 1060/2010
- ✓ Interrupteur marche/arrêt
- ✓ Témoins
- ✓ Éclairage LED
- ✓ Pieds réglables en hauteur

## Congélateur 368LW

Contenance : 368 litres  
 Consommation énergétique : 46 kWh/an  
 Puissance : 0,125 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions :  
 dim. int. : L 1131 x P 532 x H 430-680 mm  
 dim. ext. : L 1275 x P 765 x H 830 mm  
 Dotation : 3 paniers à accrocher,  
 dimensions unitaires: L 230 x P 490 x H 210 mm  
 Poids : 54,8 kg  
 GTIN 4015613650036

|| Code-No. 700963  
 || Euro 749,- | R1

## Congélateur 458LW

Contenance : 458 litres  
 Consommation énergétique : 55 kWh/an  
 Puissance : 0,15 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions :  
 dim. int. : L 1392 x P 531 x H 430-680 mm  
 dim. ext. : L 1535 x P 765 x H 830 mm  
 Dotation : 3 paniers à accrocher,  
 dimensions unitaires: L 230 x P 490 x H 210 mm  
 Poids : 71,8 kg  
 GTIN 4015613662534

|| Code-No. 700966  
 || Euro 898,- | R1

## Mini chambre froide 1240L

Matériaux :

- extérieur : tôle d'acier revêtue de PVC
- intérieur : aluminium, plancher en acier inoxydable

Exécution :

- isolation : polyuréthane, 60 mm
- fermant à clé, avec serrure anti-panique
- porte réversible
- préparée pour glissières de support et grilles, dispositif d'accrochage, rampe d'accès

- **montée finie**

Refroidissement par compresseur

Dégivrage automatique

Commande digitale

Classe de climat 4, pour température ambiante jusqu'à 38 °C max.

Enceinte frigorifique :

contenance 1240 litres, dimensions : L 855 x P 900 x H 1760 mm

Température de service : 2 °C à 10 °C

Liquide réfrigérant R404a

Puissance : 0,571 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 975 x P 1040 x H 2200 mm

Poids : 160 kg

GTIN 4015613630359

Code-No. 700590

Euro 3.298,- | R1

## Mini chambre froide BS1240L

Idem mini chambre froide 1240L, mais

**Livré en kit, montage facile**

Poids : 160 kg

GTIN 4015613664309

Code-No. 700599

Euro 3.298,- | R1



Livrée sans glissières de support et grilles, dispositif d'accrochage, rampe d'accès et décoration

## Glissières de support, jeu de 4

convient aux mini chambres froides 1240L et BS1240L

Acier inoxydable

Avec 8 tiroirs, espacement 200 mm

Dimensions, chacune :

L 40 x P 25 x H 1500 mm

Poids : 5,92 kg

GTIN 4015613680019

Code-No. 700593

Euro 122,- | R1



## Dispositif d'accrochage

convient aux mini chambres froides 1240L et BS1240L

Composé de :

- 2 glissières de support, acier inoxydable, dimensions, chacun : L 50 x P 30 x H 850 mm

- tube d'accrochage, acier inoxydable/plastique, dimensions : Ø 30 mm, longueur : 830 mm, réglable en 5 positions horizontalement

Charge utile : max. 150 kg

Distance du plancher : 1700 mm

Poids : 1,6 kg

GTIN 4015613630397

Code-No. 700595

Euro 89,- | R1



## Rampe d'accès

convient aux mini chambres froides 1240L et BS1240L

Acier inoxydable

Charge utile : max. 130 kg

Dimensions : L 845 x P 125 x H 30 mm

Poids : 1,55 kg

GTIN 4015613630410

Code-No. 700597

Euro 162,- | R1



## Grille

convient aux mini chambres froides 1240L et BS1240L

Acier, zinguée

Charge utile : 20 kg

Dimensions :

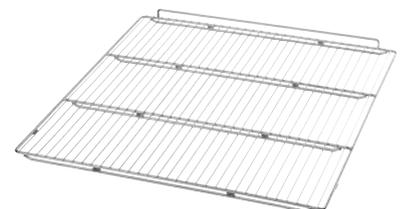
L 830 x P 870 x H 40 mm

Poids : 4,7 kg

GTIN 4015613630380

Code-No. 700592

Euro 89,- | R1





## Saladette 438T1

Acier inoxydable  
 Pour 3 x GN 1/3, 2 x GN 1/2 ou 1 x GN 1/1,  
 bacs GN de 150 mm profond.  
 Plan de travail en polyéthylène  
 1 porte, porte réversible  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 140 litres  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, thermostat Carrel  
 Classe climatique N  
 Évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 0,23 kW / 230-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 438 x P 700 x H 882 mm  
 Poids : 43 kg  
 Dotation :

2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm  
 1 grille GN 1/1  
 GTIN 4015613593319

**Code-No. 200270**  
**Euro 798,- | R1**



## Saladette 900T2

Acier inoxydable  
 Pour 2 x GN 1/1 et 3 x GN 1/6 (ou 6 x GN 1/3 et 3 x GN 1/6),  
 bacs GN de 150 mm profond.  
 Plan de travail en polyéthylène  
 2 portes  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 260 litres  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique N  
 Avec évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 900 x P 700 x H 870 mm  
 Poids : 61,6 kg  
 Dotation :

2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm  
 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm  
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
 GTIN 4015613655758

**Code-No. 200256**  
**Euro 979,- | R1**



## Saladette 1365T3

Acier inoxydable  
 Pour 4 x GN 1/1 ou 2 x GN 1/1 et 4 x GN 1/2,  
 bacs GN de 150 mm profond.  
 Plan de travail en polyéthylène  
 3 portes  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 390 litres  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique N  
 Avec évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 0,321 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1365 x P 700 x H 870 mm  
 Poids : 87,2 kg  
 Dotation :

3 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm  
 3 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm  
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
 GTIN 4015613655765

**Code-No. 200257**  
**Euro 1.569,- | R1**

✓ Livrée sans bacs GN

### Saladette 900T2 +GL

Acier inoxydable, brossé  
 Pour 3 x GN 1/6 et 2 x GN 1/1, bacs GN de 150 mm profond.  
 Plan de travail en polyéthylène  
 2 portes  
 Froid ventilé  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 250 litres  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique N  
 Avec évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 0,187 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 900 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 57 kg  
 Dotation :  
 2 grilles GN 1/1 en acier inoxydable  
 2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm  
 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm  
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
 GTIN 4015613638522  
**Code-No. 200275**  
**Euro 1.069,- | R1**



### Vitrine en verre 900T2 +GL

Matériel: verre  
 1 étagère intermédiaire en verre, L 856 x P 298 mm  
 Hauteur utile max. : en bas 230 mm, en haut 168 mm  
 Livré en kit, montage facile  
 Dimensions : L 880 x P 540 x H 425 mm  
 Poids : 25,4 kg  
 GTIN 4015613638515  
**Code-No. 200274**  
**Euro 285,- | R1**



✓ Livrée sans bacs GN

### Saladette pour pizzaiolo 900T2

Acier inoxydable avec plan de travail en granit  
 Présentoir pour 5 x GN 1/6 (ou 2 x GN 1/3 et 1 x GN 1/6),  
 bacs GN de 150 mm profond.  
 2 portes  
 Froid ventilé  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 260 litres  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique N  
 Avec évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 900 x P 700 x H 1080 mm  
 Poids : 90 kg  
 Dotation :  
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
 GTIN 4015613655789  
**Code-No. 200258**  
**Euro 1.198,- | R1**



# SALADETTES / TABLE DE PRÉPARATION



## Saladette 1535T2GLK

Acier inoxydable  
 Pour 3 x GN 1/1, bacs GN de 150 mm profond.  
 2 portes, dimensions intérieures chacune : L 335 x H 600 mm, adaptées pour GN 1/1  
 Froid ventilé  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 390 litres  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique N  
 Surface pour la caisse : L 460 x P 700 mm  
 Vitrine en verre avec éclairage, L 1040 x P 640 x H 515 mm, avec 2 portes coulissantes en plexiglas, avec 1 étagère intermédiaire en verre, L 1010 x P 230 mm, hauteur utile maximale : en bas 300 mm, en haut 140 mm  
 Évaporateur vertical entre les armoires  
 Puissance : 0,507 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1535 x P 700 x H 1355 mm  
 Poids : 126 kg  
 Dotation :  
 2 grilles GN 1/1, revêtues de matière synthétique  
 3 entretoises : longueur 535 mm, largeur 23 mm  
 GTIN 4015613652597  
**Code-No. 200279**  
**Euro 2.519,- | R1**



## Table de préparation 900T2

Acier inoxydable  
 Présentoir avec couvercle pour 5 x GN 1/6, bacs GN de 150 mm profond.  
 2 portes  
 Froid ventilé  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 260 litres  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique N  
 Avec évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 900 x P 700 x H 990 mm  
 Poids : 62 kg  
 Dotation :  
 5 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
 GTIN 4015613655796  
**Code-No. 200259**  
**Euro 1.239,- | R1**

## Spray d'entretien pour inox

Contenu : 500 ml  
 12 boîtes par carton  
 Poids : 0,55 kg  
 GTIN 4015613360195

**Code-No. 173031**  
**Euro 16,50 pièce | R2**



Unité de  
 quantité de commande

Euro  
 par boîte

Euro  
 par carton

1 carton (12 boîtes)  
 GTIN 4015613584454

16,50

198,-

✓ Livrée sans bacs GN

## Mini table réfrigérée 900T2

Acier inoxydable  
2 portes  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a  
Commandes électroniques  
Évaporateur des eaux de dégivrage  
Contenance : 260 litres  
Température de service : de 0 °C à 10 °C  
Classe climatique N  
Avec évaporateur coulé dans la mousse  
Puissance : 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz  
Dimensions : L 900 x P 700 x H 870 mm  
Poids : 60,2 kg  
GTIN 4015613655802  
Code-No. 110156  
Euro 1.129,- | R1



## Mini table réfrigérée 900T1S2

Idem mini table réfrigérée 900T2, mais  
1 porte  
2 tiroirs, dimensions intérieures des tiroirs, chacun : L 304 x P 515 x H 140 mm  
Poids : 68 kg  
GTIN 4015613651552  
Code-No. 110157  
Euro 1.629,- | R1

## Mini table réfrigérée 901T2

Matériau : acier inoxydable 18/10  
2 portes  
Réfrigération : statique, réfrigérant : R600a  
Capacité : 159 litres  
Plage de température : 0 °C à 8 °C  
Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C  
Thermostat  
Dimensions intérieures de l'armoire : L 810 x P 586 x H 492 mm  
Format normatif des armoires : GN 1/1, nombre de tiroirs : 5  
Distance entre les tiroirs : 55 mm  
Charge par tiroir : 30 kg  
Classe de climatisation : 4, classe d'efficacité énergétique : B  
Évaporation de l'eau de dégivrage  
Affichage numérique  
Puissance : 0,1424 kW / 220-240 V 50 Hz  
Dimensions : L 900 x P 700 x H 880 mm  
Dotation : 2 grilles  
Poids : 78,6 kg  
GTIN 4015613688107  
Code-No. 110158  
Euro 1.298,- | R1



## Table réfrigérée de soubassement 1400T1S2

Matériau : acier inoxydable  
2 tiroirs, réfrigérants, dimensions intérieures de chaque tiroirs :  
L 305 x P 520 x H 145 mm, tiroirs de format standard : GN 1/1  
1 compartiment, réfrigérant, dimensions intérieures : L 388 x P 540 x H 454 mm,  
3 niveaux de réglage en hauteur pour la grille  
Armoire de format standard : GN 1/1  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
Contenance : 120 litres  
Plage de température : 0 °C à 10 °C  
Classe climatique SN  
Commande électronique  
Évaporateur des eaux de dégivrage  
Thermostat  
Interrupteur Marche/Arrêt  
Affichage numérique  
Puissance : 0,507 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1400 x P 682 x H 625-660 mm  
Poids : 86 kg  
Dotation : 1 grille GN 1/1  
GTIN 4015613650340  
Code-No. 110900  
Euro 1.998,- | R1



# TABLES RÉFRIGÉRÉES



## Table réfrigérée T2

Matériau : acier inoxydable  
2 portes réfrigérées  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
Température de service : de 0 °C à 10 °C  
Classe climatique 4  
Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm  
Poids : 88 kg  
GTIN 4015613613482  
| Code-No. 110801  
| Euro 1.959,- | R1



## Table réfrigérée T2 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable  
2 portes réfrigérées  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
Température de service : de 0 °C à 10 °C  
Classe climatique 4  
Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm  
Poids : 89 kg  
GTIN 4015613613499  
| Code-No. 110801MA  
| Euro 1.998,- | R1

✓ Tables réfrigérées  
avec porte vitrée  
disponible sur demande

✓ Tables réfrigérées  
avec roulettes  
disponible sur demande



## Table réfrigérée S2T1-150

Matériau : acier inoxydable  
1 porte, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
Température de service : de 0 °C à 10 °C  
Classe climatique 4  
Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm  
Poids : 99,5 kg  
GTIN 4015613613505  
| Code-No. 110802  
| Euro 2.429,- | R1



## Table réfrigérée S2T1-150 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable  
1 porte, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
Température de service : de 0 °C à 10 °C  
Classe climatique 4  
Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm  
Poids : 100,5 kg  
GTIN 4015613613512  
| Code-No. 110802MA  
| Euro 2.469,- | R1

## Table réfrigérée S4-150

Matériau : acier inoxydable  
 4 tiroirs GN 1/1, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique 4  
 Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 110,5 kg  
 GTIN 4015613613529  
**Code-No. 110803**  
**Euro 2.759,- | R1**



## Table réfrigérée S4-150 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable  
 4 tiroirs GN 1/1, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique 4  
 Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 111,5 kg  
 GTIN 4015613613536  
**Code-No. 110803MA**  
**Euro 2.798,- | R1**



✓ Tables réfrigérées  
 avec roulettes  
 disponible sur demande

## Table réfrigérée S6-100

Matériau : acier inoxydable  
 6 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique 4  
 Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 131 kg  
 GTIN 4015613613543  
**Code-No. 110804**  
**Euro 2.959,- | R1**



## Table réfrigérée S6-100 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable  
 6 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique 4  
 Puissance : 350 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 132 kg  
 GTIN 4015613613550  
**Code-No. 110804MA**  
**Euro 2.998,- | R1**





## Table réfrigérée T3 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable  
 3 portes réfrigérées  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, classe climatique 4  
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 112 kg  
 GTIN 4015613689470  
**Code-No. 110814MA**  
**Euro 2.498,- | R1**



## Table réfrigérée S2T2-150

Matériau : acier inoxydable  
 2 portes, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, classe climatique 4  
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 122,2 kg  
 GTIN 4015613613567  
**Code-No. 110805**  
**Euro 2.669,- | R1**



## Table réfrigérée S2T2-150 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable  
 2 portes, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, classe climatique 4  
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 123,2 kg  
 GTIN 4015613613574  
**Code-No. 110805MA**  
**Euro 2.709,- | R1**

✓ Tables réfrigérées  
 avec porte vitrée  
 disponible sur demande



## Table réfrigérée S4T1-150

Matériau : acier inoxydable  
 1 porte, 4 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, classe climatique 4  
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 133,8 kg  
 GTIN 4015613613581  
**Code-No. 110806**  
**Euro 2.859,- | R1**



## Table réfrigérée S4T1-150 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable  
 1 porte, 4 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, classe climatique 4  
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 134,8 kg  
 GTIN 4015613613598  
**Code-No. 110806MA**  
**Euro 2.898,- | R1**

## Table réfrigérée S6-150

Matériau : acier inoxydable  
 6 tiroirs GN 1/1, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique 4  
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 144,2 kg  
 GTIN 4015613613604  
**Code-No. 110807**  
**Euro 3.149,- | R1**



## Table réfrigérée S6-150 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable  
 6 tiroirs GN 1/1, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique 4  
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 145,2 kg  
 GTIN 4015613613611  
**Code-No. 110807MA**  
**Euro 3.198,- | R1**



✓ Tables réfrigérées  
 avec roulettes  
 disponible sur demande

## Table réfrigérée S9-100

Matériau : acier inoxydable  
 9 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique 4  
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 171 kg  
 GTIN 4015613613628  
**Code-No. 110808**  
**Euro 3.449,- | R1**



## Table réfrigérée S9-100 MA, avec dossier 50 mm

Matériau : acier inoxydable  
 9 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés  
 Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a, sans HCFC  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe climatique 4  
 Puissance : 452 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 172 kg  
 GTIN 4015613613635  
**Code-No. 110808MA**  
**Euro 3.498,- | R1**



# TABLE POUR PIZZAÏOLO



## Table pour pizzaïolo GL26640

- ✓ Acier inoxydable avec plan de travail en granit
- ✓ Commandes électroniques
- ✓ Thermomètre digital
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Températures de service : 0 °C à 10 °C
- ✓ Classe climatique N
- ✓ Présentoir réfrigéré pour bacs GN 9 x GN 1/3, 150 mm de profondeur



- ✓ Livrée sans bacs GN

## Table pour pizzaïolo GL26640

### Table réfrigérée

Acier inoxydable avec plan de travail en granit  
2 portes, réfrigérées, avec chacune 5 insertions  
600 x 400 mm, espacement entre insertion 100 mm  
6 tiroirs, non réfrigérés, approprié pour 600 x 400 mm, hauteur 70 mm  
Évaporateur des eaux de dégivrage  
Froid ventilé  
Puissance : 0,388 kW / 230 V 50 Hz

### Présentoir réfrigéré

Acier inoxydable avec vitrine en verre  
Pour bac GN 9 x GN 1/3, 150 mm de profondeur  
Compresseur avec cuve réfrigérée  
Système de refroidissement statique  
Puissance : 0,212 kW / 230 V 50 Hz  
Dotation :  
1 entretoise : 326 x 66 x 14 mm  
4 entretoises : 181 x 25 x 14 mm  
9 entretoises : 326 x 25 x 14 mm

Dimensions : L 2025 x P 800 x H 1411-1450 mm  
Poids : 345,4 kg  
GTIN 4015613636269  
| **Code-No. 200273**  
| **Euro 4.249,- | R1**

✓ Table réfrigérée et présentoir réfrigéré également disponibles séparément



### Table réfrigérée 26640

Acier inoxydable avec plan de travail en granit  
2 portes, réfrigérées, avec chacune 5 insertions 600 x 400 mm, espacement entre insertion 100 mm  
6 tiroirs, non réfrigérés, approprié pour 600 x 400 mm, hauteur 70 mm  
Commandes électroniques  
Évaporateur des eaux de dégivrage  
Thermomètre digital  
Froid ventilé, liquide réfrigérant R134a  
Températures de service : 0 °C à 10 °C  
Classe climatique N  
Puissance : 0,388 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 2025 x P 800 x H 980-995 mm  
Poids : 290 kg  
GTIN 4015613652108  
| **Code-No. 200278**  
| **Euro 3.249,- | R1**



### Présentoir réfrigéré GL 9 x GN 1/3

Acier inoxydable avec vitrine en verre  
Pour bac GN 9 x GN 1/3, 150 mm de profondeur  
Commandes électroniques  
Thermomètre digital  
Compresseur avec cuve réfrigérée  
Système de refroidissement statique, liquide réfrigérant R134a  
Températures de service : 0 °C à 10 °C  
Classe climatique N  
Puissance : 0,212 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 2025 x P 400 x H 425 mm  
Poids : 55,4 kg  
Dotation :  
1 entretoise : 326 x 66 x 14 mm  
4 entretoises : 181 x 25 x 14 mm  
9 entretoises : 326 x 25 x 14 mm  
GTIN 4015613652092  
| **Code-No. 200276**  
| **Euro 1.049,- | R1**



## Présentoirs réfrigérés pour bacs GN 150 mm de profondeur

- ✓ Acier inoxydable avec couvercle en inox
- ✓ Commandes électroniques
- ✓ Évaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermomètre digital
- ✓ Compresseur avec cuve réfrigérée
- ✓ Système de refroidissement statique
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Températures de service : 0 °C à 10 °C
- ✓ Classe climatique N



### Présentoir réfrigéré ED 5 x GN 1/4

Puissance : 0,166 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1200 x P 340 x H 275 mm  
 Poids : 23,6 kg  
 Dotation :  
 4 entretoises : 181 x 25 x 10 mm  
 6 entretoises : 264 x 25 x 10 mm  
 GTIN 4015613640402  
**Code-No. 110310**  
**Euro 769,- | R1**

### Présentoir réfrigéré ED 7 x GN 1/4

Puissance : 0,174 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1500 x P 340 x H 275 mm  
 Poids : 26 kg  
 Dotation :  
 4 entretoises : 181 x 25 x 10 mm  
 6 entretoises : 264 x 25 x 10 mm  
 GTIN 4015613650609  
**Code-No. 110314**  
**Euro 849,- | R1**

✓ Livrés sans bacs GN

Bacs GN voir à la page 250, 251 du catalogue



### Présentoir réfrigéré ED 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 0,166 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1200 x P 400 x H 275 mm  
 Poids : 24,8 kg  
 Dotation :  
 1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm  
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
 4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm  
 GTIN 4015613650616  
**Code-No. 110320**  
**Euro 789,- | R1**

### Présentoir réfrigéré ED 5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 0,174 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1500 x P 400 x H 275 mm  
 Poids : 27,8 kg  
 Dotation :  
 1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm  
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
 4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm  
 GTIN 4015613650623  
**Code-No. 110322**  
**Euro 879,- | R1**

# PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS



## Présentoirs réfrigérés pour bacs GN 100 mm de profondeur

Hygiénique et propre - vitrine en verre comme pare-haleine

- ✓ Acier inoxydable avec vitrine en verre
- ✓ Commandes électroniques
- ✓ Évaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermomètre digital
- ✓ Compresseur avec cuve réfrigérée
- ✓ Système de refroidissement statique
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Températures de service : 0 °C à 10 °C
- ✓ Classe climatique N



- ✓ Livrés sans bacs GN

### Présentoir réfrigéré GL4 5 x GN 1/4

Puissance : 0,166 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1200 x P 340 x H 425 mm  
Poids : 36,4 kg  
Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655819

Code-No. 110170

Euro 698,- | R1

### Présentoir réfrigéré GL4 6 x GN 1/4

Puissance : 0,194 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1400 x P 340 x H 425 mm  
Poids : 40,6 kg  
Dotation :

1 entretoise : 264 x 63 x 13 mm  
4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655826

Code-No. 110171

Euro 769,- | R1

### Présentoir réfrigéré GL4 7 x GN 1/4

Puissance : 0,174 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1500 x P 340 x H 425 mm  
Poids : 41,4 kg  
Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655833

Code-No. 110172

Euro 809,- | R1

### Présentoir réfrigéré GL4 8 x GN 1/4

Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 1800 x P 340 x H 425 mm  
Poids : 46,8 kg  
Dotation :

1 entretoise : 264 x 134 x 13 mm  
4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
8 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655840

Code-No. 110173

Euro 909,- | R1

### Présentoir réfrigéré GL4 10 x GN 1/4

Puissance : 0,194 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 2000 x P 340 x H 425 mm  
Poids : 51 kg  
Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
9 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655857

Code-No. 110174

Euro 1.019,- | R1

Bacs GN voir à la page  
250, 251 du catalogue





✓ Livrés sans bacs GN

### Présentoir réfrigéré GL3 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 0,166 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1200 x P 400 x H 425 mm  
 Poids : 39,4 kg  
 Dotation :  
 1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm  
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
 4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655864  
**Code-No. 110175**  
**Euro 719,- | R1**

### Présentoir réfrigéré GL3 5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Puissance : 0,174 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1500 x P 400 x H 425 mm  
 Poids : 45,4 kg  
 Dotation :  
 1 entretoise : 326 x 77 x 13 mm  
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
 6 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655871  
**Code-No. 110176**  
**Euro 829,- | R1**

### Présentoir réfrigéré GL3 8 x GN 1/3

Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1800 x P 400 x H 425 mm  
 Poids : 51,9 kg  
 Dotation :  
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
 8 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655888  
**Code-No. 110178**  
**Euro 939,- | R1**

### Présentoir réfrigéré GL3 9 x GN 1/3

Puissance : 0,194 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 2000 x P 400 x H 425 mm  
 Poids : 55,4 kg  
 Dotation :  
 1 entretoise : 326 x 40 x 13 mm  
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
 9 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655895  
**Code-No. 110179**  
**Euro 1.039,- | R1**



### Présentoir réfrigéré - Bartscher Sushi Bar

Pour une présentation optimale de vos plats, comme par exemple des sushi ou des tapas.

- ✓ Possibilité d'équipement : 5 x GN 1/2, jusqu'à 40 mm de profondeur
- ✓ Vitre frontale panoramique arrondie
- ✓ Côté service avec portes coulissantes en verre pour un réachalandage aisé
- ✓ Système de refroidissement statique avec tube de tête d'évaporateur supplémentaire

### Présentoir réfrigéré Bartscher Sushi Bar 5 x GN 1/2

Boîtier synthétique, argenté  
 Surface d'appui CNS 18/10  
 Liquide réfrigérant : R600a  
 Température de service : 2 °C à 7 °C  
 Classe climatique 4  
 Commande électronique  
 Dégivrage automatique  
 Eclairage peu énergivore par diode commutable séparément  
 Puissance : 180 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1800 x P 425 x H 295 mm  
 Dotation : 1 entretoise incluse  
 (longueur 325 mm, largeur 30 mm)

Poids : 45 kg  
 GTIN 4015613525853  
**Code-No. 110135G**  
**Euro 1.219,- | R1**



✓ Livrés sans bacs GN



## Appareils à glaçons - Une fraîcheur totale !

Du cocktail à la réfrigération des produits - des appareils à glaçons de Bartscher pour toutes les applications

### Caipirinha, Pina Colada ou Sparkling Kiss - les cocktails adorent la fraîcheur !

Dans les présentoirs de produits frais et lors des buffets, les glaçons préservent la température des mets sensibles, de sorte à conserver leur qualité et leurs arômes. Bartscher vous propose les appareils à glaçons adaptés à presque tous les besoins. Certains modèles permettent même de varier la taille des glaçons.

#### Pileur à glaçons "4 ICE +"

Matériau : acier inoxydable, plastique  
 Production max. : 15 kg  
 Contenance du bac collecteur : 1,75 kg / 3,5 L  
 Bac collecteur amovible  
 Entonnoir de remplissage : Ø 140 mm en haut, amovible  
 Orifice de remplissage : 40 x 60 mm  
 Interrupteur de sécurité : 2 (entonnoir de remplissage, bac collecteur)  
 Interrupteur de marche/arrêt  
 4 pieds avec ventouses  
 Puissance : 0,12 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 172 x P 290 x H 460 mm  
 Poids : 3,5 kg  
 GTIN 4015613683171  
**Code-No. 135023**  
**Euro 79,- IR2**



#### Pileur à glaçons

puissant, niveau sonore faible,  
 ne prend pas de place.  
 Acier inoxydable  
 Capacité jusqu'à 60 kg/h  
 Réceptacle de stockage  
 pour environ 1 kg  
 Puissance : 60 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 173 x P 380 x H 385 mm  
 Poids : 14 kg  
 GTIN 4015613479118  
**Code-No. 135012**  
**Euro 639,- IR2**



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

## Appareil à glaçons "Compact Ice"\*

Coque en synthétique gris métal  
 Choix du format des glaçons : S • petit - M • moyen - L • gros  
 Capacité : env. 12 glaçons par cycle  
 Réservoir d'eau de 4,5 litres pour env. 150 glaçons  
 Capacité : 15 kg / 24 heures  
 Classe climatique ST  
 Puissance : 145 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 360 x P 440 x H 454 mm  
 Poids : 23 kg  
 GTIN 4015613593609  
**Code-No. A100062V**  
**Euro 309,- | R2**



## Appareil à glaçons "Compact Ice K"\*

Coque en synthétique gris métal  
 Choix du format des glaçons (en forme de cube) : S • petit - L • gros  
 Capacité : 24 glaçons par cycle  
 Réservoir d'eau de 1,5 litre  
 Capacité : env. 10 kg / 24 heures  
 Stockage : env. 1 kg  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Classe climatique T  
 Puissance : 150 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 306 x P 365 x H 360 mm  
 Poids : 12,25 kg  
 GTIN 4015613536934  
**Code-No. 100073**  
**Euro 275,- | R2**



✓ Appareil compact pour fabriquer des glaçons clairs



## Appareil à glaçons C 25

Production : max. 25 kg/24 h (en forme de cône)  
 Stockage : env. 6 kg  
 Circulation d'air (espace nécessaire de chaque côté 10 cm)  
 Raccordement eau 3/4", écoulement Ø 25 mm  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Classe climatique ST  
 Puissance : 220 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 385 x P 555 x H 665 mm  
 Poids : 31 kg  
 GTIN 4015613467634  
**Code-No. 104025**  
**Euro 749,- | R2**



## Appareil à glaçons C 40

Production : max. 35 kg/24 h (en forme de cône)  
 Stockage : env. 13 kg  
 Circulation d'air (espace nécessaire de chaque côté 10 cm)  
 Raccordement eau 3/4", écoulement Ø 25 mm  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Classe climatique ST  
 Puissance : 380 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 550 x P 635 x H 825 mm  
 Poids : 47 kg  
 GTIN 4015613467641  
**Code-No. 104040**  
**Euro 998,- | R2**



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

## Appareils à glaçons série B Plus Glaçons en forme de cône, système de pulvérisation

Comment le système de pulvérisation fonctionne-t-il ?

Pour la préparation des glaçons par système de pulvérisation, l'eau alimentée est pulvérisée à l'aide d'une pompe sur le système de vaporisation. Lors du contact avec l'élément de vaporisateur correspondant, l'eau gèle et des cônes de glace pleins et compacts sont générés. Leurs propriétés donnent une efficacité de refroidissement de longue durée et ils sont particulièrement appropriés pour la dégustation glacée de Longdrinks & Co.

### Appareils à glaçons Série B Plus

Grâce au système de pulvérisation, un cône entier parfaitement adapté aux boissons non-alcoolisées et aux cocktails et particulièrement économique est produit.

- ✓ Matériau : acier inoxydable, plastique, acier, galvanisé
- ✓ Glaçons (en forme de cône) : 35 x 32 mm, 20 g (cônes entiers)
- ✓ Bouton de sélection pour la taille de glaçons
- ✓ Fonction de nettoyage
- ✓ Réfrigérant R134a, classe climatique T
- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail



#### Appareil à glaçons B 20 Plus

Production max. : 21 kg / 24 h  
Production / cycle : 18 glaçons  
Contenance du réservoir : 6,5 kg  
Capteur de remplissage  
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
Raccord pour l'eau : 3/4"  
Sortie d'évacuation de l'eau : Ø 20 mm  
Consommation d'eau / heure : 2,46 litres  
Puissance : 0,265 kW / 220-240 V 50 Hz  
Dimensions : L 340 x P 480 x H 600 mm  
Dotation : 1 pelle à glaçons  
Poids : 28,55 kg  
GTIN 4015613674193  
■ Code-No. 104323  
■ Euro 1.249,- IR1



#### Appareil à glaçons B 40 Plus

Production max. : 41 kg / 24 h  
Production / cycle : 28 glaçons  
Contenance du réservoir : 15 kg  
Capteur de remplissage  
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
Raccord pour l'eau : 3/4"  
Sortie d'évacuation de l'eau : Ø 20 mm  
Consommation d'eau / heure : 2,73 litres  
Puissance : 0,59 kW / 220-240 V 50 Hz  
Dimensions : L 500 x P 540 x H 540 mm  
Dotation : 1 pelle à glaçons  
Poids : 38,2 kg  
GTIN 4015613697154  
■ Code-No. 104338  
■ Euro 1.798,- IR1

## Appareil à glaçons B 50 Plus

Production max. : 52 kg / 24 h  
 Production / cycle : 36 glaçons  
 Contenance du réservoir : 22 kg  
 Capteur de remplissage  
 Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
 Raccord pour l'eau : 3/4"  
 Sortie d'évacuation de l'eau : Ø 20 mm  
 Consommation d'eau / heure : 4,6 litres  
 Puissance : 0,68 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 500 x P 580 x H 800 mm  
 Dotation : 1 pelle à glaçons  
 Poids : 42,6 kg  
 GTIN 4015613697161  
**Code-No. 104348**  
**Euro 1.979,- | R1**



## Appareil à glaçons B 70 Plus

Production max. : 72 kg / 24 h  
 Production / cycle : 56 glaçons  
 Contenance du réservoir : 42 kg  
 Capteur de remplissage  
 Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
 Raccord pour l'eau : 3/4"  
 Sortie d'évacuation de l'eau : Ø 20 mm  
 Consommation d'eau / heure : 5,98 litres  
 Puissance : 0,88 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 700 x P 581 x H 995 mm (hauteur sans pieds : 910 mm)  
 Dotation : 1 pelle à glaçons  
 Poids : 55,4 kg  
 GTIN 4015613697178  
**Code-No. 104383**  
**Euro 2.649,- | R1**



## Appareil à glaçons B 90 Plus

Production max. : 89 kg / 24 h  
 Production / cycle : 56 glaçons  
 Contenance du réservoir : 42 kg  
 Capteur de remplissage  
 Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
 Raccord pour l'eau : 3/4"  
 Sortie d'évacuation de l'eau : Ø 20 mm  
 Consommation d'eau / heure : 7,45 litres  
 Puissance : 0,98 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 700 x P 581 x H 995 mm (hauteur sans pieds : 910 mm)  
 Dotation : 1 pelle à glaçons  
 Poids : 63 kg  
 GTIN 4015613697185  
**Code-No. 104393**  
**Euro 3.249,- | R1**



## Appareils à glaçons série Q Glaçons creux, système extracteur

Connaissez-vous déjà le système à palettes ?

Dans le cas de la fabrication de glaçons au moyen du système à palettes, les doigts individuels de l'évaporateur plongent dans un bain d'eau. Le bain d'eau est maintenu en mouvement par les roues à palettes de sorte qu'il ne soit produit de la glace qu'au niveau des doigts d'évaporateur. Avec le temps, ce sont alors des glaçons creux ayant la clarté du cristal qui sont formés. L'avantage de cette forme de glaçons est qu'ils possèdent une très grande surface qui refroidit les boissons en très peu de temps. De plus, ils sont excellents pour la production de glace pilée. Les préparateurs de glaçons avec système à palettes sont parfaitement adaptés pour une utilisation avec une eau dure calcaire.

### Appareils à glaçons Série Q

Le système à palettes et le vaporisateur avec doigts garantissent un fonctionnement silencieux et parfait, même dans des conditions particulièrement difficiles, grâce à l'absence de pompes et de pulvérisateurs.

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Glaçons (en forme de cône) 30 x 26 x 40 mm, 17 g (cônes creux)
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Classe climatique SN



#### Appareil à glaçons Q 25

Production : 25 kg/24 h  
Stockage : 10 kg / 588 glaçons  
15 glaçons par cycle  
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
Raccordement eau 3/4"  
Écoulement Ø 20 mm  
Puissance : 0,265 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
Dimensions : L 400 x P 550 x H 690-715 mm  
Poids : 32,4 kg  
GTIN 4015613634777  
■ Code-No. 104204  
■ Euro 1.489,- | R1



#### Appareil à glaçons Q 45

Production : 45 kg/24 h  
Stockage : 16 kg / 941 glaçons  
35 glaçons par cycle  
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
Raccordement eau 3/4"  
Écoulement Ø 20 mm  
Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
Dimensions : L 500 x P 610 x H 690-710 mm  
Poids : 41,4 kg  
GTIN 4015613634784  
■ Code-No. 104206  
■ Euro 2.198,- | R1



## Appareils à glace pilée série F Refroidissement par air

Dans l'appareil à glace pilée, l'eau est alimentée dans un cylindre d'évaporation installé à la verticale. Le système de vis sans fin intégré transporte la masse froide vers le haut dans l'appareil, où elle est pilée de la manière souhaitée. Il en ressort une glace pilée parfaite pour la présentation des marchandises. De plus, le système fermé permet une production de glace pilée conforme à HACCP.



### Appareils à glace pilée Série F

Les appareils à glaçons en paillettes performants conviennent parfaitement à la présentation d'aliments sur les rayons frais ou les buffets.

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Liquide réfrigérant R134a
- ✓ Classe climatique SN

#### Appareil à glace pilée F 80

Production : 90 kg/24 h  
 Stockage : 20 kg  
 Compresseur refroidi à l'air  
 (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
 Raccordement eau 3/4"  
 Écoulement Ø 20 mm  
 Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 570 x P 600 x H 680 mm  
 Poids : 52 kg  
 GTIN 4015613616629  
**Code-No. 104409**  
**Euro 3.349,- | R1**



#### Appareil à glace pilée F 125

Production : 120 kg/24 h  
 Stockage : 27 kg  
 Compresseur refroidi à l'air  
 (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
 Raccordement eau 3/4"  
 Écoulement Ø 20 mm  
 Puissance : 0,49 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 680 x P 510 x H 1000-1010 mm  
 Poids : 60,6 kg  
 GTIN 4015613634814  
**Code-No. 104436**  
**Euro 4.098,- | R1**





## Lave-vaisselle de Bartscher : tout pour la propreté !

### **Avec un lave-vaisselle Bartscher, vous disposez d'un auxiliaire de rêve :**

propre, rapide, économique et fiable ! La conception de nos machines est si robuste que nous pouvons maîtriser sans effort les exigences les plus élevées dans le domaine de la gastronomie quotidienne. La conception facilite votre travail en terme d'utilisation et d'ergonomie : commandes intuitives, rapides à utiliser et agréables à manipuler. Et en plus ils sont économiques et protègent l'environnement.

Toutes les machines chez Bartscher sont équipées d'une pompe de dosage du liquide de rinçage et d'un arrêt thermique pour vous offrir un résultat de lavage irréprochable et hygiénique.

Sur notre modèle Premium, le lave-vaisselle Deltamat **TF 7500eco**, une technique innovante permet d'économiser jusqu'à 50 pour cent d'eau, d'énergie et de produit vaisselle par rapport à des machines courantes. En utilisation quotidienne professionnelle, cela représente rapidement une économie importante.

Un adoucissement de l'eau assure un fonctionnement sans défaut du lave-vaisselle et protège en particulier les éléments chauffants de l'entartrage face aux calcaires dissous dans l'eau.

De plus, la consommation de détergent est réduite du fait de la douceur de l'eau. Le VGG recommande de ce fait une dureté de l'eau < 3° d (dureté totale). Seule celle-ci garantit le résultat de < 80µS/cm (conductibilité) conforme à VGG.

Cela permet d'économiser la durée de travail et les frais salariaux avec un résultat hygiénique parfait. À partir d'une dureté de 5° d.H., un adoucissement de l'eau est absolument nécessaire.

**De ce fait, nous ne nous sommes pas arrêtés là :** l'adoucisseur d'eau intégré ainsi que les techniques de désalinisation partielle ou totale assurent une grande longévité de la machine et un résultat brillant, sans taches.

Des innovations sources de meilleurs résultats de lavage et qui protègent l'environnement. Avec une pompe de lessives alcalines intégrée, aucun écoulement proche du sol n'est nécessaire, il est tout simplement possible de raccorder la machine à l'écoulement d'un évier. La pompe à lessives transporte les eaux usées jusqu'à une hauteur maximale de 1 mètre. Cela offre une plus grande liberté d'organisation de la cuisine.

**Une chose claire !**



Lave-vaisselle avec une bonne puissance de lavage et de rinçage pour une utilisation facile - Idéal pour les cafétérias, les bars ou les cafés.

### Lave-vaisselle E500

Dimensions	L 600 x P 640 x H 820 mm
Exécution	Acier inoxydable
Rendement / heure max.	30 casiers
Dimensions casier	500 x 500 mm
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	3,4 kW / 220-230 V 50 Hz
Résistance de cuve	2,8 kW
Résistance de la chaudière	2,8 kW
Durée du cycle	120 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,7 litres
Contenance de la cuve	25 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-3,5 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4"
Écoulement	Ø 20 mm
Dotation	1 panier universel
	1 casier à assiettes
	1 gobelet à couverts



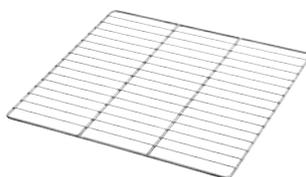
### Lave-vaisselle E500 LPR, avec pompe de vidange et avec doseur de détergent de lavage

Poids : 53,6 kg  
 GTIN 4015613655291  
**Code-No. 110510**  
**Euro 1.979,- | R1**

### Grille de lavage 500

La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles ou les faitouts.

Acier inoxydable  
 Dimensions: L 500 x P 500 mm  
 Poids : 1,7 kg  
 GTIN 4015613664217  
**Code-No. 101094**  
**Euro 48,- | R1**



### Lave-vaisselle E500

- ✓ Possibilité d'encaster sous un plan de travail
- ✓ Porte à double parois
- ✓ Température de l'arrivée d'eau : max. 60 °C
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile





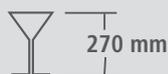
## Gamme lave vaisselle BARTSCHER

- ✓ Économie d'énergie de 30% environ
- ✓ Meilleure hygiène pour une température de rinçage d'au moins 82 °C
- ✓ Meilleure ergonomie
- ✓ Économie de temps et de personnel



### Lave-verres Deltamat Série TF 350

- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile



### Deltamat TF 350

Dimensions	L 415 x P 465 x H 670 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement / heure max.	30 casiers
Dimensions casier	350 x 350 mm
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	2,59 kW / 230 V 50 Hz
Résistance de la cuve	1,85 kW
Résistance de la chaudière	2,4 kW
Durée du cycle	120 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	1,4 litres
Contenance de la cuve	12 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 24 mm
Dotation	1 support pour soutasses 1 gobelet à couverts 2 casiers à verres

### Deltamat TF 350

Poids : 30 kg  
 GTIN 4015613447513  
**Code-No. 110520**  
**Euro 1.719,- | R1**

### Deltamat TF 350 LP, avec pompe de vidange

Poids : 32,5 kg  
 GTIN 4015613447520  
**Code-No. 110521**  
**Euro 1.909,- | R1**

### Deltamat TF 350 W, avec adoucisseur

Poids : 35 kg  
 GTIN 4015613447537  
**Code-No. 110522**  
**Euro 1.919,- | R1**

## Casiers pour lave-verres série TF 350

### Casier à verres

à fond plat

Dimensions : L 350 x P 350 x H 110 mm

Poids : 0,8 kg

GTIN 4015613432007

Code-No. 110312

Euro 49,- | R1



### Casier à verres, standard

à fond plat

Dimensions : L 350 x P 350 x H 170 mm

Poids : 1,5 kg

GTIN 4015613586564

Code-No. 110311

Euro 62,- | R1



### Support à sous-tasses

Poids : 0,2 kg

GTIN 4015613432014

Code-No. 110317

Euro 18,- | R1



### Gobelet à couverts

Dimensions : Ø 107 mm, H 119 mm

Poids : 0,1 kg

GTIN 4015613432021

Code-No. 110318

Euro 8,- | R1



Machine à essuyer  
et polir les verres  
voir à la page 176 du catalogue





## Lave-verres Deltamat Série TF 401

- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Porte à double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile



### Deltamat TF 401

Dimensions	L 450 x P 555 x H 700 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement / heure max.	30 casiers
Dimensions casier	400 x 400 mm
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	3,2 kW / 230 V 50 Hz
Résistance de la cuve	1,85 kW
Résistance de la chaudière	2,8 kW
Durée du cycle	120 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	1,8 litres
Contenance de la cuve	14,5 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 24 mm
Dotation	1 support pour soutasses 1 gobelet à couverts 1 casier à verres 1 casier à verres, 4 compartiments

### Deltamat TF 401

Poids : 38 kg  
 GTIN 4015613468525  
**Code-No. 110605**  
**Euro 1.898,- | R1**

### Deltamat TF 401 W, avec adoucisseur

Poids : 42 kg  
 GTIN 4015613468532  
**Code-No. 110606**  
**Euro 2.098,- | R1**

### Deltamat TF 401 LPW, avec pompe de vidange et adoucisseur

Poids : 45 kg  
 GTIN 4015613468549  
**Code-No. 110607**  
**Euro 2.189,- | R1**



### Deltamat TF 401 K avec option de rinçage froid - pour des verres utilisables immédiatement

Dimensions	L 450 x P 555 x H 700 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement / heure max.	30 casiers
Dimensions casier	400 x 400 mm
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	3,2 kW / 230 V 50 Hz
Résistance de la cuve	1,85 kW
Résistance de la chaudière	2,8 kW
Durée du cycle	120 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	1,8 litres
Contenance de la cuve	14,5 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 24 mm
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts 1 support pour sous-tasses

Poids : 38,8 kg  
 GTIN 4015613671369  
**Code-No. 110608**  
**Euro 1.919,- | R1**

## Casiers pour lave-verres séries TF 401

### Casier à verres

à fond plat

Dimensions : L 400 x P 400 x H 135 mm

Poids : 0,95 kg

GTIN 4015613468303

Code-No. 109325

Euro 45,- | R1



### Casier à verres, 4 compartiments

à fond incliné

Dimensions : L 400 x P 400 x H 210 mm

Poids : 2,1 kg

GTIN 4015613468327

Code-No. 109327

Euro 66,- | R1



### Casier à assiettes

Dimensions : L 400 x P 400 x H 120 mm

Poids : 1,6 kg

GTIN 4015613468310

Code-No. 109326

Euro 42,- | R1



### Gobelet à couverts

Dimensions : Ø 107 mm, H 119 mm

Poids : 0,1 kg

GTIN 4015613432021

Code-No. 110318

Euro 8,- | R1



### Kit de casier de lavage 4000

Matière plastique

Kit composé de :

2 casiers universels

4 supports pour verres

1 support pour assiettes

1 gobelet à couverts

Dimensions : L 400 x P 400 x H 145 mm

Poids : 5,79 kg

GTIN 4015613653242

Code-No. 15202

Euro 109,- | R1





## Deltamat TF 50

Dimensions	L 590 x P 600 x H 850 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement / heure max.	30 casiers
Dimensions casier	500 x 500 mm
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	3,45 kW / 220-240 V 50 Hz
Résistance de cuve	2,7 kW
Résistance de la chaudière	2,8 kW
Durée du cycle	120 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,3 litres
Contenance de la cuve	29 litres
Raccord d'entrée pour l'eau	2-4 bar
Raccordement eau	G 3/4" MI
Écoulement	Ø 24 mm
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts

## Deltamat TF 50

Poids : 56,5 kg  
GTIN 4015613448114  
| Code-No. 110415  
| Euro 2.519,- | R1

## Deltamat TF 50 L avec pompe de vidange

Poids : 58 kg  
GTIN 4015613448121  
| Code-No. 110418  
| Euro 2.598,- | R1

## Deltamat TF 50 LR avec pompe de vidange et doseur de détergent de lavage

Poids : 59 kg  
GTIN 4015613588421  
| Code-No. 110419  
| Euro 2.749,- | R1

## Lave-vaisselle Deltamat Série TF 50

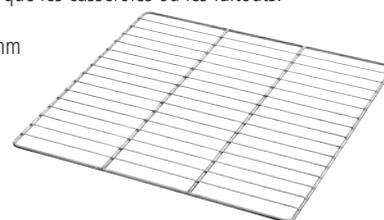
- ✓ Possibilité d'encaster sous un plan de travail
- ✓ Porte à double parois
- ✓ Température de l'eau recommandée max. 55 °C
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile



## Grille de lavage 500

La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles ou les faitouts.

Acier inoxydable  
Dimensions: L 500 x P 500 mm  
Poids : 1,7 kg  
GTIN 4015613664217  
| Code-No. 101094  
| Euro 48,- | R1



## Doseur de détergent de lavage

### Doseur de détergent de lavage TG280

Doseur de détergent de lavage avec commande par impulsions pour montage ultérieur, pour toute les machines à laver courantes.  
Matière synthétique  
Commande à impulsions  
Réglable de 0,28 à 2,8 l/h  
Puissance : 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 69 x P 103 x H 62 mm  
Poids : 0,45 kg  
Dotation : set de montage et set de raccordement  
GTIN 4015613432403  
| Code-No. 109518  
| Euro 229,- | R1



Installation en usine de doseur pour détergent  
Code-No. 099996 Euro 60,- net

## Deltamat TF 517

Dimensions	L 595 x P 630 x H 845 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement / heure max.	60 casiers
Dimensions casier	500 x 500 mm
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	5,06 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Résistance de cuve	2,7 kW
Résistance de la chaudière	4,5 kW
Durée du cycle	60/90/120/180 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,3 litres
Contenance de la cuve	29 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 50 mm
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts



## Deltamat TF 517

Poids : 58,8 kg  
GTIN 4015613697291  
Code-No. 110557  
Euro 3.019,- | R1

## Deltamat TF 517 LP, avec pompe de vidange

Poids : 59,2 kg  
GTIN 4015613697307  
Code-No. 110567  
Euro 3.069,- | R1

## Deltamat TF 517 LPWR, avec pompe de vidange, adoucisseur et doseur de détergent de lavage

Poids : 63 kg  
GTIN 4015613693095  
Code-No. 110597  
Euro 3.259,- | R1

### Lave-vaisselle Deltamat Série TF 517

- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Porte à double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile



## Doseur de détergent de lavage

### Doseur de détergent de lavage LWG300

Doseur de détergent de lavage avec commande par conductance pour montage ultérieur, pour toute les machines à laver courantes. Matière synthétique  
Commande par conductance  
Réglable de 0,01 à 3,0 l/h  
Avec 1 sonde à 1 pôle  
Puissance : 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 69 x P 103 x H 62 mm  
Poids : 0,75 kg  
Dotation : set de montage et set de raccordement  
GTIN 4015613488295  
Code-No. 109548  
Euro 298,- | R1



Les avantages d'un doseur de détergent de lavage par commande de conductance sont évidents : consommation plus économe, répondant aux besoins de détergent par la détermination de la valeur de conducteur dans l'eau de vaisselle.

Installation en usine de doseur pour détergent  
Code-No. 099996 Euro 60,- net



## Lave-vaisselle Deltamat Série TF 526

- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile



Les avantages d'un doseur de détergent de lavage par commande de conductance sont évidents : consommation plus économe, répondant aux besoins de détergent par la détermination de la valeur de conducteur dans l'eau de vaisselle.



Installation en usine de doseur pour détergent  
Code-No. 099996 Euro 60,- net

## Deltamat TF 526

Dimensions	L 595 x P 630 x H 845 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement / heure max.	60 casiers
Dimensions casier	500 x 500 mm
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	5,15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Résistance de cuve	2,7 kW
Résistance de la chaudière	4,5 kW
Durée du cycle	60/120/180/300 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,3 litres
Contenance de la cuve	16,5 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 50 mm
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts

## Deltamat TF 526 R, avec doseur de détergent de lavage

Poids : 66 kg  
GTIN 4015613675251  
Code-No. 111655  
Euro 3.069,- | R1

## Deltamat TF 526 LPR, avec pompe de vidange et avec doseur de détergent de lavage

Poids : 66,3 kg  
GTIN 4015613675268  
Code-No. 111660  
Euro 3.259,- | R1

## Deltamat TF 526 LPWR, avec pompe de vidange, adoucisseur et doseur de détergent de lavage

Poids : 66,6 kg  
GTIN 4015613671376  
Code-No. 111670  
Euro 3.319,- | R1

## Doseur de détergent de lavage

### Doseur de détergent de lavage LWG600

Doseur de détergent de lavage avec commande par conductance pour montage mural, pour toute les machines à laver courantes.  
Matière synthétique  
Commande par conductance  
Réglable de 0,1 à 6,0 l/h  
Avec 1 sonde à 2 pôles  
Puissance : 0,004 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 95 x P 100 x H 125 mm  
Poids : 0,75 kg  
Dotation : set de raccordement  
GTIN 4015613506517  
Code-No. 109547  
Euro 429,- | R1

## Deltamat TF 641

Dimensions	L 600 x P 680 x H 860 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement / heure max.	60 casiers
Dimensions casier	500 x 500 mm
Doseur pour détergeant	oui
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	6,65 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Résistance de cuve	2,7 kW
Résistance de la chaudière	6,0 kW
Durée du cycle	90 - 300 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,3 litres
Contenance de la cuve	16,5 litres
Raccord d'entrée pour l'eau	2-4 bar
Raccordement eau	G 3/4" MI
Écoulement	Ø 24 mm
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts

## Deltamat TF 641

Poids : 67,5 kg  
GTIN 4015613544397  
| Code-No. 109632  
| Euro 3.319,- | R1

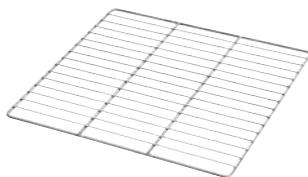
## Deltamat TF 641 LP, avec pompe de vidange

Poids : 69 kg  
GTIN 4015613544403  
| Code-No. 109633  
| Euro 3.429,- | R1

## Grille de lavage 500

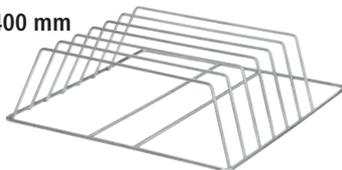
La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles ou les faitouts.

Acier inoxydable  
Dimensions: L 500 x P 500 mm  
Poids : 1,7 kg  
GTIN 4015613664217  
| Code-No. 101094  
| Euro 48,- | R1



## Casier à plateaux 600/400 mm

Poids : 1,5 kg  
GTIN 4015613487069  
| Code-No. 109329  
| Euro 189,- | R1



## Support pour lave-vaisselle

### Support pour lave-vaisselle

Glissières pour 2 casiers  
Acier inoxydable  
L 605 x P 570 x H 450 mm  
Poids : 6 kg  
GTIN 4015613602462  
| Code-No. 109688  
| Euro 229,- | R1



## Lave-vaisselle Deltamat, Série TF 641

- ✓ Adapté pour plaques de cuisson, plateaux, bacs GN jusqu'à 600/400 mm
- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Double parois
- ✓ Température de l'eau recommandée max. 55 °C
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Maintenance facile





## Lave-vaisselle Deltamat Série TF 7500eco

- ✓ Possibilité d'encastrer sous un plan de travail
- ✓ Double parois

Les consommations d'eau, de détergents chimiques et d'énergie sont réduites de jusqu'à 50 %.

- ✓ Bouton START multicolore
- ✓ Système d'autodiagnostic
- ✓ Menu multilingue
- ✓ Porte à ressort
- ✓ Récupération de l'énergie



## Deltamat TF 7500eco

Dimensions	L 600 x P 610 x H 850 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement / heure max.	60 casiers
Dimensions casier	500 x 500 mm
Doseur pour détergeant	oui
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	6,65 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Résistance de cuve	1,1 kW
Résistance de la chaudière	6,0 kW
Durée du cycle	60 - 360 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,5 - 7 Liter
Contenance de la cuve	10 Liter
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement f	Ø 24 mm
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts

## Deltamat TF 7500eco LP, avec pompe de vidange

Poids : 73 kg  
GTIN 4015613527635

Code-No. 110660  
Euro 4.029,- | R1

## Deltamat TF 7500eco LPW, avec pompe de vidange et adoucisseur

Poids : 75 kg  
GTIN 4015613527642

Code-No. 110661  
Euro 4.239,- | R1

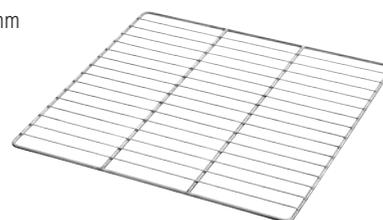
## Grille de lavage 500

La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles ou les faitouts.

Acier inoxydable  
Dimensions: L 500 x P 500 mm

Poids : 1,7 kg  
GTIN 4015613664217

Code-No. 101094  
Euro 48,- | R1



## Chariot à casiers

### Chariot à casiers

Acier inoxydable  
Charge utile : 120 kg  
Dimension plateau : L 513 x P 583 mm  
4 roues de Ø 100 mm  
Dimensions : L 515 x P 640 x H 925 mm  
Poids : 8,75 kg

GTIN 4015613523712  
Code-No. 300143  
Euro 139,- | R1



## Lave-vaisselle à capot Série DS

Excellentes performances et polyvalence

- ✓ Système de lavage ELS  
(lavage maximal avec une force minimale)
- ✓ Pompe DuoFlo (pertes plus faibles lors du pompage)
- ✓ Système d'économie d'énergie (le chauffe-eau se met uniquement en marche lorsque c'est nécessaire)

### Hygiène

- ✓ Surveillance électronique de la température de l'eau de rinçage
- ✓ Boiler volumineux
- ✓ Filtre de cuve intégré
- ✓ Pompe à purge automatique
- ✓ Cuve de lavage entièrement emboutie sans soudure



- ✓ Système d'évacuation EDS
- ✓ Réservoir plat avec grand filtre
- ✓ Réservoir à double paroi

### Sécurité et ergonomie

- ✓ Capot breveté: levage aisé et sécurité accrue
- ✓ Marche très silencieuse
- ✓ Efficacité garantie au travers de l'auto diagnostique électronique
- ✓ Cuve pour le nettoyage facile en position frontale
- ✓ Composants accessibles par le panneau avant

✓ Température de l'arrivée d'eau : 50 °C à 60 °C

✓ Livré sans tables de tri et de glissement



Poubelle à la page 170 du catalogue

### Lave-vaisselle à capot DS 903

### Lave-vaisselle à capot DS 1003

CE	certifié	certifié
Dimensions	L 725 x P 955 x H 1535/ maxi. 2055 mm	L 725 x P 955 x H 1535/ maxi. 2055 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10	Acier inoxydable 18/10
Pieds	réglables en hauteur 65 mm	réglables en hauteur 65 mm
Rendement / heure max.	60 casiers (500 x 500 mm)	60 casiers (500 x 500 mm)
Doseur pour liquide de rinçage	oui	oui
Contact de porte	oui	oui
Protection contre la marche à sec	oui	oui
Puissance totale	6,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	8,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Résistance de cuve	2,5 kW	2,5 kW
Résistance de la chaudière	6,0 kW	8,0 kW
Durée du cycle	60/120/180 secondes	60/120/180 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,4 litres	2,4 litres
Contenance de la cuve	22 litres	22 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M	G 3/4" M
Écoulement	Ø 28 mm	Ø 28 mm
Poids	98,5 kg	98,5 kg
Dotation	1 casier universel, 2 casiers à assiettes, 1 gobelet à couverts GTIN 4015613685106 <b>Code-No. 109342</b> <b>Euro 4.398,-   R1</b>	1 casier universel, 2 casiers à assiettes, 1 gobelet à couverts GTIN 4015613685113 <b>Code-No. 109343</b> <b>Euro 4.898,-   R1</b>

## Lave-vaisselle à capot DS 2001



Puissance et souplesse d'utilisation remarquables pour des clients exigeants, supposant un fonctionnement fiable du lave-vaisselle avec des coûts d'exploitation réduits.

Idéal pour les restaurants, les hôtels de petite ou moyenne taille et les snacks lorsqu'un service rapide et dynamique est exigé.

Grâce à leurs hauteurs utiles élevées jusqu'à 470 mm, ces machines sont parfaitement conçues pour les grandes assiettes et les plateaux et permettent à l'équipe de cuisine une charge ergonomique et rapide.

Le DS 2001 prend même les plats à pâtisserie et les bacs gerbables norme Europe (caisses E2).



- ✓ Livré sans tables de tri et de glissement
- ✓ Egalement disponible en version d'angle sur demande

### Lave-vaisselle à capot DS 2001, avec pompe de vidange et doseur de détergent de lavage

CE	certifié
Dimensions	L 790 x P 840 x H 1570/ maxi. 2080 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Pieds	réglables en hauteur 30 mm
Rendement / heure max.	24 à 60 casiers (600 x 500 mm)
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	11,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Résistance de cuve	3,0 kW
Résistance de la chaudière	9,5 kW
Durée du cycle	60/110/150 secondes + infini (8 minutes) + auto-nettoyage
Consommation d'eau à 2 bar	3 litres
Contenance de la cuve	30 litres
Pression d'entrée de l'eau	2,5-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 50 mm
Poids	114,7 kg
Dotation	1 casier à assiettes, 1 gobelet à couverts, 1 casier à tasse

GTIN 4015613658186  
**Code-No. 109249**  
**Euro 6.698,- | R1**

## Lave-vaisselle à capot DS 2500eco

Une solution claire - pour l'environnement et pour la vaisselle.



Le DS 2500eco est un lave-vaisselle à capot à double paroi qui convainc par sa haute qualité, son fort pouvoir nettoyant et la courte durée de rinçage.

Mais cela n'est pas tout : l'appareil Eco Premium rince en économisant l'énergie, l'eau et le détergent. Grâce au processus intelligent de récupération de la chaleur, l'énergie est utilisée de manière particulièrement efficace.



✓ Livré sans tables de tri et de glissement

Poubelle  
à la page 170 du catalogue

**Lave-vaisselle à capot DS 2500eco,  
avec pompe de vidange et doseur de détergent de lavage**

CE	certifié
Dimensions	L 720 x P 795 x H 1965-2115 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Pieds	réglables en hauteur 60 mm
Rendement / heure max.	12 à 72 casiers (500 x 500 mm)
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Résistance de cuve	2,7kW
Résistance de la chaudière	9,0 kW
Durée du cycle	50/90/120/180/300 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,6 litres
Contenance de la cuve	20 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 24 mm
Poids	138 kg
Dotation	1 casier universel, 2 casiers à assiettes, 2 gobelets à couverts

GTIN 4015613664590

Code-No. 109244

Euro 8.598,- | R1

# ACCESSOIRES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT



**Table de tri, gauche**  
avec dossier, hauteur 136 mm  
Bassin à droite  
L 1200 x P 720 x H 850 mm  
Poids : 22 kg  
GTIN 4015613370675  
| Code-No. 109770  
| Euro 1.109,- | R1



**Table de tri, droite**  
avec dossier, hauteur 136 mm  
Bassin à gauche  
L 1200 x P 720 x H 850 mm  
Poids : 22 kg  
GTIN 4015613371849  
| Code-No. 109771  
| Euro 1.109,- | R1



**Table de tri, gauche**  
Trou vide-déchets,  
avec dossier, hauteur 136 mm  
Bassin à droite  
L 1200 x P 720 x H 850 mm  
Poids : 21 kg  
GTIN 4015613371856  
| Code-No. 109772  
| Euro 1.198,- | R1



**Table de tri, droite**  
Trou vide-déchets,  
avec dossier, hauteur 136 mm  
Bassin à gauche  
L 1200 x P 720 x H 850 mm  
Poids : 21 kg  
GTIN 4015613371863  
| Code-No. 109773  
| Euro 1.198,- | R1



**Table de glissement, gauche**  
avec dossier, hauteur 136 mm  
L 700 x P 720 x H 850 mm  
Poids : 12 kg  
GTIN 4015613371870  
| Code-No. 109775  
| Euro 509,- | R1



**Table de glissement, droite**  
avec dossier, hauteur 136 mm  
L 700 x P 720 x H 850 mm  
Poids : 12 kg  
GTIN 4015613371887  
| Code-No. 109776  
| Euro 509,- | R1



**Table de glissement, gauche**  
avec dossier, hauteur 136 mm  
L 1200 x P 720 x H 850 mm  
Poids : 17 kg  
GTIN 4015613371894  
| Code-No. 109777  
| Euro 709,- | R1



**Table de glissement, droite**  
avec dossier, hauteur 136 mm  
L 1200 x P 720 x H 850 mm  
Poids : 17 kg  
GTIN 4015613371900  
| Code-No. 109778  
| Euro 709,- | R1



## Poubelle 56L

Poubelle adaptée pour les tables de tri 109772 et 109773 des lave-vaisselle à capot de Bartscher.

Bac et couvercle en acier inoxydable 18/10

Couvercle amovible avec poignée, peut être accroché latéralement sur le seau

Capacité : 56 litres

Dimensions bac intérieur : Ø 370 mm, hauteur 520 mm

4 roues, Ø 60 mm

Dimensions : L 460 x P 400 x H 620/723 mm

Poids : 6,6 kg

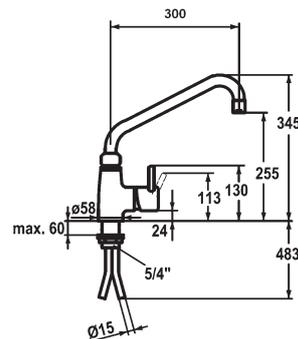
GTIN 4015613630670

| Code-No. 860006

| Euro 175,- | R1

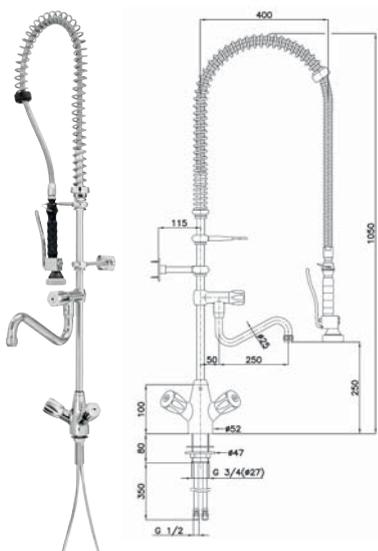
## Mitigeur 40L-3601B

Surface entièrement chromée  
 Raccords tuyaux en cuivre Ø 15 mm  
 Fixation par adaptateur fileté 1/4"  
 Perçage utile Ø 42 mm  
 Goulot pivotant à 360° avec boîte à garniture resserrable  
 Embout brise-jet 3/4" filet femelle  
 Débit à 3 bar : débit d'écoulement 40 l/min.  
 Cartouche haute performance avec technique de disques en céramique  
 Débit d'écoulement et température réglables en continu  
 Dimensions : L 147 x P 340 x H 828 mm  
 Poids : 7,5 kg  
 GTIN 4015613584034  
**Code-No. 400126**  
**Euro 569,- | R1**



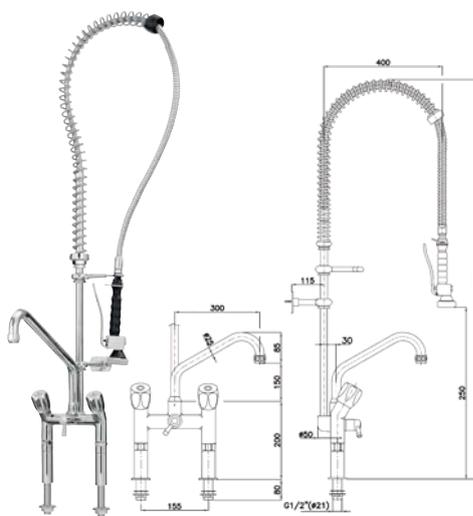
### Robinetterie professionnelle

- ✓ Modèle solide en métal massif
- ✓ Poignées en métal massif isolées contre la chaleur
- ✓ Débit élevé
- ✓ Sans recul
- ✓ Avec bague de butée en caoutchouc
- ✓ Résistant à l'eau chaude
- ✓ Résistant à la pression
- ✓ Avec mécanisme à ressort
- ✓ Filtre interchangeable
- ✓ Douchette à filtre verrouillable
- ✓ Système anti-retour
- ✓ Bague de réglage pour le fonctionnement continu



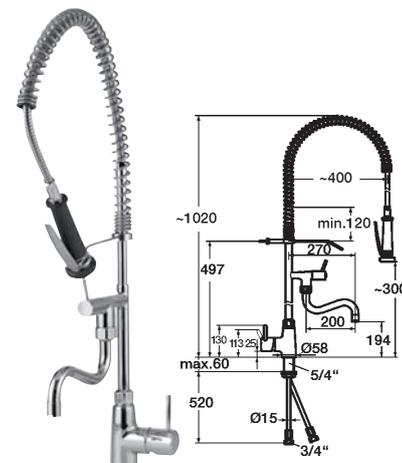
## Mélangeur avec croisillons 26L-1801B

Matériau : acier inoxydable 18/10, acier  
 Diamètre du trou : 30 - 35 mm  
 Raccord pour l'eau : 3/4"  
 Débit à 3 bars :  
 - Vitesse d'écoulement : 16 litres / min.  
 - Aérateur : 26 litres / min.  
 Bec de l'aérateur : 55 mm  
 Bec pivotant : 180°  
 Raccord de tube en cuivre 10 mm  
 Fixation avec des tubulures fileté : 3/4"  
 Résistance élevée aux chocs, au frottement et à l'usure  
 Résistance chimique pour une large plage de températures  
 Excellente résistance à la corrosion  
 Faible coefficient de frottement  
 Dimensions : L 515 x P 415 x H 1430 mm  
 Poids : 6,8 kg  
 GTIN 4015613674575  
**Code-No. 400136**  
**Euro 549,- | R1**



## Mélangeur avec croisillons 40L-1801B

Matériau : acier inoxydable 18/10, acier  
 Diamètre du trou : 21 - 25 mm  
 Raccord pour l'eau : 1/2"  
 Débit à 3 bars :  
 - Vitesse d'écoulement : 16 litres / min.  
 - Aérateur : 40 litres / min.  
 Bec de l'aérateur : 55 mm  
 Bec pivotant : 180°  
 Raccord de tube en cuivre 21 mm  
 Fixation avec des tubulures fileté : 3/4"  
 Résistance élevée aux chocs, au frottement et à l'usure  
 Résistance chimique pour une large plage de températures  
 Excellente résistance à la corrosion  
 Faible coefficient de frottement  
 Dimensions : L 515 x P 415 x H 1220 mm  
 Poids : 7,2 kg  
 GTIN 4015613674582  
**Code-No. 400137**  
**Euro 619,- | R1**



## Mitigeur avec croisillons 40L-1801B

avec douchette lave-vaisselle  
 Ressort en acier inoxydable 18/10  
 Raccords tuyaux en cuivre Ø 15 mm  
 Fixation par adaptateur fileté 1/4"  
 Perçage utile Ø 42 mm  
 Goulot pivotant à 180°  
 Embout brise-jet M22  
 Débit à 3 bar : Douchette 18 l/min.  
 Brise-jet 40 l/min.  
 Débit d'écoulement et température réglables en continu  
 Dimensions : L 40 x P 450 x H 1540 mm  
 Poids : 8,5 kg  
 GTIN 4015613438955  
**Code-No. 400123**  
**Euro 959,- | R1**

# CASIERS DE LAVAGE 500 x 500 mm

Les casiers de lavage Bartscher sont empilables et garantissent un lavage parfait, sont d'un maniement aisé et permettent un stockage sûr et propre de la vaisselle.



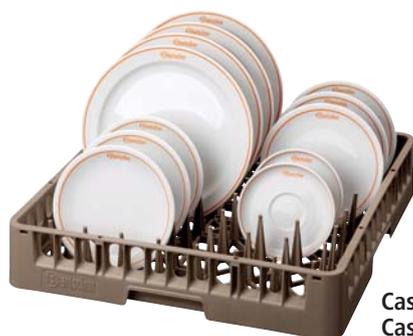
## Casier universel

Empilable  
Dimensions : 500 x 500 mm  
Hauteur : 100 mm  
Poids : 1,2 kg  
GTIN 4015613653952  
| Code-No. 5301  
| Euro 19,- | R1



## Casier à couverts

Empilable  
Dimensions : 500 x 500 mm  
Hauteur : 100 mm  
Poids : 1,35 kg  
GTIN 4015613653969  
| Code-No. 5302  
| Euro 19,- | R1



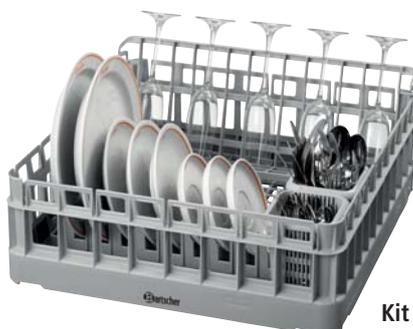
## Casier à assiettes / Casier à plateaux

Empilable  
Dimensions : 500 x 500 mm  
Hauteur : 100 mm  
Poids : 1,4 kg  
GTIN 4015613653976  
| Code-No. 5303  
| Euro 22,- | R1



## Panier à couverts, à 8 cases

Empilable  
Dimensions : 430 x 210 mm  
Hauteur : 155 mm  
Poids : 0,55 kg  
GTIN 4015613653990  
| Code-No. 5305  
| Euro 20,-



## Kit de casier de lavage 5000

Matière plastique  
**Kit composé de :**  
1 casier universel  
1 support pour verres  
1 support pour assiettes  
2 gobelets à couverts  
Dimensions : L 500 x P 500 x H 175 mm  
Poids : 1,88 kg  
GTIN 4015613653235  
| Code-No. 15201  
| Euro 69,- | R1



## Support pour verres 5000

adapté pour le kit de casier de lavage 5000  
Matière plastique  
Dimensions :  
L 490 x P 110 x H 210 mm  
Poids : 0,2 kg  
GTIN 4015613656267  
| Code-No. 15205  
| Euro 9,- | R1

## 16 cases



Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Poids (kg)	Code-No.	Euro
111 x 111	100	83	1,55	5316	26,-   R1
111 x 111	142	123	2,10	5318	33,-   R1
111 x 111	183	166	2,40	5319	43,-   R1
111 x 111	225	207	2,95	5320	52,-   R1
111 x 111	266	245	3,25	5321	62,-   R1
111 x 111	306	285	3,80	5322	67,-   R1

## 25 cases



Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Poids (kg)	Code-No.	Euro
89 x 89	100	83	1,60	5325	26,-   R1
89 x 89	142	123	2,25	5327	37,-   R1
89 x 89	183	166	2,55	5328	43,-   R1
89 x 89	225	207	3,10	5329	54,-   R1
89 x 89	266	245	3,40	5330	62,-   R1
89 x 89	306	285	3,95	5331	69,-   R1

## 36 cases



Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Poids (kg)	Code-No.	Euro
73 x 73	100	83	1,65	5336	27,-   R1
73 x 73	142	123	2,40	5338	36,-   R1
73 x 73	183	166	2,70	5339	44,-   R1
73 x 73	225	207	3,45	5340	55,-   R1
73 x 73	266	245	3,75	5341	61,-   R1
73 x 73	306	285	4,50	5342	69,-   R1

## 49 cases



Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Poids (kg)	Code-No.	Euro
62 x 62	100	83	1,75	5349	28,-   R1
62 x 62	142	123	2,65	5351	39,-   R1
62 x 62	183	166	2,95	5352	46,-   R1
62 x 62	225	207	3,85	5353	59,-   R1
62 x 62	266	245	4,15	5354	66,-   R1
62 x 62	306	285	5,05	5355	75,-   R1

## Réhausse de couleur



Cases	Couleur	Poids (kg)	Code-No.	Euro
9	bleu	0,50	5361	6,-   R1
16	bleu foncé	0,55	5362	7,-   R1
25	rouge	0,70	5363	8,-   R1
36	lila	0,75	5360	9,-   R1
49	vert	1,00	5364	9,-   R1



## Installation de traitement de l'eau

Une eau douce est fondamentale pour obtenir une vaisselle irréprochable; souvent l'eau est chargée en particules minérales tels du calcium ou du magnésium. Ces minéraux, outre qu'ils affectent la propreté de la vaisselle, accélèrent aussi l'usure de la machine à laver.

Au moyen d'une installation de traitement de l'eau vous prolongerez la vie de votre matériel, mais vous prendrez aussi l'assurance d'une vaisselle impeccable.



### Adoucisseur WEH1350

Système de protection pour machines à laver

Matière synthétique

Capacité de raccordement : pour 1 appareil

Capacité de débit à 10° d (dureté totale) : 1350 litres / jour

Température afflux d'eau : 5 °C à 40 °C

Raccordement eau 3/4"

Affichage numérique pour le réglage de :

dureté de l'eau, intervalle, régénération, heure, langue

Régénération : réglable au choix au moyen d'un débitmètre ou sur une période

Puissance : 0,03 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Dimensions : L 255 x P 435 x H 480 mm

Poids : 11,6 kg

GTIN 4015613615158

Code-No. 109889

Euro 495,- | R1

### Kit de raccordement WEH1350

Matière synthétique (PVC)

Température afflux d'eau : 40 °C

Flexible 3/4" : pour le branchement de l'eau, longueur : 1,5 m

Flexible 1/2" : pour la régénération, longueur : 2 m

Poids : 0,55 kg

GTIN 4015613630748

Code-No. 109884

Euro 24,- | R1



### Adoucisseur Soft-Tech Typ MC-N 16

Système de protection pour machines à laver

Matière synthétique

Capacité de raccordement : pour 1 appareil

Capacité de débit à 10° d (dureté globale) : 1600 litres / jour

Puissance : 0,04 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 250 x P 410 x H 490 mm

Poids : 7,75 kg

GTIN 4015613415819

Code-No. 109850

Euro 785,- | R1

### Kit de raccordement Typ MC-N 16

2 x flexibles blindés AG filletage 3/4"

L 1000 mm, diamètre Ø 15 mm

Poids : 1 kg

GTIN 4015613586748

Code-No. 109885

Euro 185,- | R1

## Système de déminéralisation totale VK 500 FB

Pour de la vaisselle brillante, des verres et des couverts sans traces.

Matériau : plastique, fibre optique renforcée

Conçu pour : machines à laver

Capacité de débit : 5.000 litres / cartouche à 10° d (teneur totale en minéraux)

Capacité de raccordement : 1 appareil

Raccordement eau: 3/4"

Robinet de prélèvement d'échantillon

Valeur de consigne par cartouche : 290,- Euro

Cartouche consignée, un avoir sera édité lors du renvoi

Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm

Poids : 17,25 kg

GTIN 4015613681580

Code-No. 109877

Euro 898,- | R1

## Cartouche de rechange VK 500 FB

Matériau : plastique, fibre optique renforcée

Conçu pour : machines à laver

Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm

Poids : 17,25 kg

GTIN 4015613586762

Code-No. 109887

Euro 179,- | R1



✓ Vaisselle, verres et couverts

## Kit de raccordement VK 500 FB et TKD 13400 FB

1 x adaptateur pour robinet

1 x hydromètre

2 x flexibles blindé inox - filletage 3/4"

L 1500 mm, diamètre Ø 10 mm

Poids : 1 kg

GTIN 4015613586755

Code-No. 109886

Euro 179,- | R1



## Système de déminéralisation partielle TKD 13400 FB

Système de protection du goût de l'eau pour fours mixtes à vapeur et appareils à glaçons.

Matériau : plastique, fibre optique renforcée

Avec charbon actif

Conçu pour : fours mixtes à vapeur, appareils à glaçons

Capacité de débit : 13.400 litres / cartouche à 10° d (teneur totale en minéraux)

Capacité de raccordement : 1 appareil

Raccordement eau: 3/4"

Robinet de prélèvement d'échantillon

Valeur de consigne par cartouche : 290,- Euro

Cartouche consignée, un avoir sera édité lors du renvoi

Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm

Poids : 17,4 kg

GTIN 4015613681597

Code-No. 109878

Euro 939,- | R1

## Cartouche de rechange TKD 13400 FB

Matériau : plastique, fibre optique renforcée

Conçu pour : fours mixtes à vapeur, appareils à glaçons

Dimensions : L 260 x P 260 x H 635 mm

Poids : 17,4 kg

GTIN 4015613586779

Code-No. 109888

Euro 279,- | R1



✓ Fours mixtes à vapeur et appareils à glaçons

# POLISSEUSES À COUVERTS



## Machine à essuyer et polir les verres

5 rouleaux rotatifs, appuyés par des souffleries d'air chaud, essuient et polissent vos verres en quelques secondes.

- ✓ Jusqu'à 50 % d'économie sur le coût de la main-d'œuvre
- ✓ Moins de bris de verre
- ✓ Risque de blessure diminué
- ✓ Standard d'hygiène élevé



## Machine à essuyer et polir les verres

Boîtier en acier inoxydable  
Tissus des têtes de polissage en microfibre, amovibles  
Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 340 x P 305 x H 520 mm  
Poids : 16 kg  
GTIN 4015613455624  
| **Code-No. 109470**  
| **Euro 2.549,- | R1**

## 1 jeu de chiffons de têtes de polissage de rechange pour la machine à essuyer et polir les verres

5 chiffons de têtes de polissage en microfibre  
Poids : 0,5 kg  
GTIN 4015613657998  
| **Code-No. 109472**  
| **Euro 349,- | R1**



## Polisseuses à couverts

Ces appareils sont conçus pour sécher et polir les couverts.

- ✓ De par sa température constante de 80 °C ces appareils satisfont aux normes d'hygiène de l'UE
- ✓ Réduction des frais d'exploitation
- ✓ Économie de temps
- ✓ Réducteur de bruit
- ✓ Simple d'utilisation
- ✓ Nettoyage simple et rapide

## Polisseuse à couverts

Acier inoxydable 18/10  
Rendement : de 2.000 à 3.000 couverts/h  
Contenance : 4,8 kg de granulat de maïs  
Conforme aux normes HACCP de part sa temp. constante de 80 °C  
Puissance : 0,5 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 450 x P 590 x H 400 mm  
Poids : 42 kg  
GTIN 4015613440675  
| **Code-No. 110428**  
| **Euro 4.798,- | R1**

## Granulat, sac de 5 kg

GTIN 4015613440699  
| **Code-No. 109441**  
| **Euro 69,- | R1**

## Polisseuse à couverts, sur roues

Acier inoxydable 18/10  
Rendement : de 5.000 à 6.000 couverts/h  
Contenance : 7 kg de granulat de maïs  
Conforme aux normes HACCP de part sa temp. constante de 80 °C  
Puissance : 0,9 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 690 x P 595 x H 780 mm  
**Dotation : 1 table et 1 casier à couverts**  
Poids : 85,3 kg  
GTIN 4015613438429  
| **Code-No. 110425**  
| **Euro 6.498,- | R1**

## Granulat, sac de 7 kg

GTIN 4015613417493  
| **Code-No. 109440**  
| **Euro 98,- | R1**

## Granulat

Le granulat ici utilisé est un granulat végétal fait d'épis de maïs. Il polit les couverts délicatement.

Le granulat devrait se renouveler, selon les nécessités, tous les 3 mois au plus tard afin de satisfaire aux normes d'hygiène. Après utilisation ce granulat peut être composté sans problème.



## Système complet d'ameublement de cuisine : le programme en acier inoxydable

**Des nouveautés brillantes, une nouvelle finition** : nous vous présentons notre programme de meubles de cuisine en acier inoxydable de haute qualité. Dotée d'un polissage Scotch-Brite requérant peu d'entretien, la série offre une grande sélection d'éléments pratiques et utiles qui facilitent la vie dans la cuisine et l'embellissent.

Les meubles en acier inoxydable sont robustes, faciles à entretenir et conviennent par un design moderne et attrayant.

La variété du programme rend les meubles intégrables dans toute cuisine - exactement à votre goût.

Les armoires de travail et d'angle, les étagères en diverses exécutions, les plans de travail et les éviers ne sont que quelques composants avec lesquels vous pouvez organiser votre cuisine en exploitant l'espace de manière ergonomique.

Et si vous avez des souhaits allant au-delà des cotes standards éprouvées, nous vous proposons des productions sur mesure pour votre organisation de l'espace individuelle.

Nous vous assistons volontiers pour la configuration et l'organisation de votre grande cuisine taillée sur mesure. Demandez-nous !



## Rayonnage de bureau

Chromé  
4 clayettes grillagées, 4 montants  
Charge 150 kg, uniformément répartie  
Montage simple  
Dimensions : L 750 x P 350 x H 1520 mm  
Poids : 10,3 kg  
GTIN 4015613391274  
■ **Code-No. 601151**  
■ **Euro 69,-** ■ R2

## Rayonnage d'économat

Chromé  
4 clayettes grillagées, 4 montants  
Charge 200 kg, uniformément répartie  
Montage simple  
Dimensions :  
L 910 x P 460 x H 1845 mm  
Poids : 14,3 kg  
GTIN 4015613391250  
■ **Code-No. 601182**  
■ **Euro 95,-** ■ R2

## Rayonnage d'économat 4500

Acier, chromé  
4 tablettes grillagées, réglables en hauteur  
Exécution des tablettes : grille  
Dimensions des tablettes :  
L 1210 x P 610 mm  
Capacité de charge, max. :  
500 kg au total, 125 kg par tablette  
Dimensions : L 1210 x P 610 x H 1840 mm  
Kit de montage composé de :  
4 tablettes, 4 piliers d'angle  
Système à enfichage, montage simple  
Poids : 25,6 kg  
GTIN 4015613667294  
■ **Code-No. 601192**  
■ **Euro 175,-** ■ R2



## Boutellier

Chromé  
Pour env. 100 - 130 bouteilles  
5 clayettes grillagées, 4 montants  
9 canaux à bouteilles par clayette  
Montage simple  
Dimensions : L 900 x P 350 x H 1390 mm  
Poids : 12,5 kg  
GTIN 4015613391816  
■ **Code-No. 601161**  
■ **Euro 83,-** ■ R2

## Système de rayonnages Bartscher

Montage facile sans outils. Emboîtement simple des traverses sur les montants pré-assemblés.  
Les supports d'étagères sont en aluminium, les rayons percés en copolymère.  
Les rayonnages percés permettent une meilleure réfrigération des aliments stockés et rendent le champ d'utilisation quasiment illimité.

Utilisation des kits par exemple en cuisines collectives, cellules frigorifiques et de congélation, chambres froides, entrepôts stériles ainsi que salles humides. La possibilité de remplacer les rayons par des récipients GN de toutes tailles offre un deuxième usage pratique.

**La solution en kit :**  
**Une unité d'emballage est composée de 2 supports d'étagères et de 4 rayons**



### Kit 1

Dimensions : L 960 x P 360 x H 1800 mm  
Charge max. par rayon : 165 kg  
Charge max. totale / étagère : 600 kg  
Convient pour accrocher les récipients GN 1/1, 1/2, 1/3 et 2/3  
Poids : 12 kg  
GTIN 4015613529066  
■ **Code-No. 603151**  
■ **Euro 409,-** ■ R2

### Kit 2

Dimensions : L 1080 x P 560 x H 1800 mm  
Charge max. par rayon : 165 kg  
Charge max. totale / étagère : 600 kg  
Convient pour accrocher les récipients GN 1/1, 2/1 et 2/4  
Poids : 19,7 kg  
GTIN 4015613529059  
■ **Code-No. 603150**  
■ **Euro 509,-** ■ R2

### Kit 3

Dimensions : L 1500 x P 360 x H 1800 mm  
Charge max. par rayon : 165 kg  
Charge max. totale / étagère : 600 kg  
Convient pour accrocher les récipients GN 1/1, 1/2, 1/3 et 2/3  
Poids : 17,6 kg  
GTIN 4015613529073  
■ **Code-No. 603152**  
■ **Euro 519,-** ■ R2

## Kit d'étagères murales

Acier inoxydable, L 1200 x P 355 mm, ajustable en hauteur

Composé de :

2 étagères

2 paires de console

1 paire de crémaillère, L 530 mm

Poids : 10 kg

GTIN 4015613442600

Code-No. 603012

Euro 198,- | R2



## Étagères murales, acier inoxydable

Pour monter une étagère murale, il vous faut

- 1 paire de crémaillères
- 1 ou 2 étagères de la longueur souhaitée
- 1 paire de consoles par étagère

## Étagères murales

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
600	355	2,72	603001	49,-   R2
800	355	3,12	603002	58,-   R2
1000	355	3,85	603003	69,-   R2
1200	355	4,55	603004	84,-   R2
1400	355	5,30	603005	98,-   R2
1600	355	5,95	603006	109,-   R2
1800	355	6,82	603007	124,-   R2
2000	355	9,08	603008	135,-   R2



## 1 paire de crémaillères

Longueur 530 mm

Poids : 0,92 kg

Code-No. 600061

Euro 18,- | R2

## 1 paire de consoles

Poids : 0,8 kg

Code-No. 600601

Euro 21,- | R2

## Étagère à assiettes, acier inoxydable

matériel de fixation inclus



### L 800 x P 200 mm

Poids : 2,6 kg

GTIN 4015613432069

Code-No. 362080

Euro 52,- | R2

### L 1000 x P 200 mm

Poids : 3,1 kg

GTIN 4015613432083

Code-No. 362100

Euro 61,- | R2

### L 1200 x P 200 mm

Poids : 3,6 kg

GTIN 4015613432090

Code-No. 362120

Euro 69,- | R2

### L 1400 x P 200 mm

Poids : 4 kg

GTIN 4015613432106

Code-No. 362140

Euro 78,- | R2

### L 800 x P 300 mm

Poids : 3,2 kg

GTIN 4015613432113

Code-No. 363080

Euro 67,- | R2

### L 1000 x P 300 mm

Poids : 4,2 kg

GTIN 4015613432137

Code-No. 363100

Euro 79,- | R2

### L 1200 x P 300 mm

Poids : 5 kg

GTIN 4015613432144

Code-No. 363120

Euro 91,- | R2

### L 1400 x P 300 mm

Poids : 5,8 kg

GTIN 4015613432151

Code-No. 363140

Euro 103,- | R2

## Étagère à épices, pour bacs GN 1/6, acier inoxydable

avec butée d'arrêt pour bac GN, matériel de fixation inclus

### L 800 x P 200 mm, pour 4 x GN 1/6

Poids : 3,2 kg

GTIN 4015613599427

Code-No. 389080

Euro 149,- | R2

### L 1000 x P 200 mm pour 5 x GN 1/6

Poids : 3,7 kg

GTIN 4015613599441

Code-No. 389100

Euro 169,- | R2

### L 1200 x P 200 mm pour 6 x GN 1/6

Poids : 4,3 kg

GTIN 4015613599458

Code-No. 389120

Euro 189,- | R2

### L 1400 x P 200 mm pour 7 x GN 1/6

Poids : 4,9 kg

GTIN 4015613599465

Code-No. 389140

Euro 198,- | R2



Livré sans bacs GN

# ÉTAGÈRES SUPÉRIEURES



Livré sans bacs GN

## Présentoir pour bacs GN

pour 3 x GN 1/3, 150 mm profond.  
Acier inoxydable  
Dimensions : L 980 x P 250 x H 210 mm  
Poids : 4,2 kg  
GTIN 4015613602417

Code-No. 465156

Euro 139,- | R2

## Étagères supérieures, 1 étage

Acier inoxydable  
Pieds carrés 25 x 25 mm  
Profondeur 350 mm, hauteur 400 mm



L (mm)	kg	Code-No.	Euro
800	5,0	315080	209,-   R2
1000	6,0	315100	219,-   R2
1200	6,5	315120	229,-   R2
1400	7,0	315140	239,-   R2
1600	7,5	315160	249,-   R2
1800	8,5	315180	269,-   R2
2000	9,5	315200	279,-   R2

## Étagères supérieures, 2 étages

Acier inoxydable  
Pieds carrés 25 x 25 mm  
Profondeur 350 mm, hauteur 650 mm



L (mm)	kg	Code-No.	Euro
800	11,0	325080	389,-   R2
1000	13,0	325100	409,-   R2
1200	14,5	325120	419,-   R2
1400	16,0	325140	429,-   R2
1600	17,5	325160	459,-   R2
1800	19,5	325180	498,-   R2
2000	21,5	325200	529,-   R2

## Ponts thermiques WBS, 220-240 V 50/60 Hz

Acier inoxydable, 30 - 40 mm bord  
Pieds carrés 25 x 25 mm  
Hauteur lumière : 290 mm  
Interrupteur Marche/Arrêt avec lampe témoin  
Lampes chauffantes à 200 W  
Profondeur 300 mm, hauteur 400 mm



L (mm)	Lampes chauffantes	kW	kg	Code-No.	Euro
800	1	0,2	8	112081	589,-   R2
1000	2	0,4	9	112101	639,-   R2
1200	3	0,6	11	112122	729,-   R2
1400	3	0,6	12	112141	759,-   R2
1600	3	0,6	14	112161	789,-   R2
1800	4	0,8	17	112181	879,-   R2
2000	4	0,8	18	112201	959,-   R2

## Table de travail

Plateau renforcé acier inoxydable, étagère en acier à revêtement spécial, charge maximale env. 250 kg, 1 étagère ajustable en acier à revêtement spécial, charge maximale env. 150 kg.  
Pieds ajustables. Montage simple.  
Dimensions : L 1200 x P 600 x H 880-900 mm  
Poids : 17,2 kg  
GTIN 4015613431932  
**Code-No. 601152**  
**Euro 165,- | R2**



## Table de travail

Plateau renforcé acier inoxydable, charge maximale env. 250 kg. 2 étagères ajustables en acier à revêtement spécial, charge maximale env. 150 kg.  
Pieds ajustables. Montage simple.  
Dimensions : L 1300 x P 690 x H 880-900 mm  
Poids : 24,6 kg  
GTIN 4015613400198  
**Code-No. 601153**  
**Euro 202,- | R2**

## Tables de travail avec étagère intermédiaire

Acier inoxydable, pieds à verins  
Plateau renforcé, charge maximale env. 160 kg  
Étagère ajustable, charge maximale env. 120 kg  
Montage simple.

## Table de travail

Dimensions :  
L 1000 x P 700 x H 860-900 mm  
Poids : 22,1 kg  
GTIN 4015613431970  
**Code-No. 601710**  
**Euro 289,- | R2**

## Table de travail

Dimensions :  
L 1200 x P 700 x H 860-900 mm  
Poids : 25,12 kg  
GTIN 4015613432038  
**Code-No. 601712**  
**Euro 329,- | R2**



## Tables de travail 700

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite  
Pieds carrés 40 x 40 mm  
Avec sous étagère  
Plateau renforcé, hydrophobe et insonorisé  
Prépercé pour le montage d'un dossier  
Profondeur : 700 mm  
Ajustable en hauteur : de 850 à 900 mm  
Livré en kit, montage facile - dans un emballage plat et peu encombrant

1 jeu de roulettes pour tables de travail voir à la page 183, du catalogue



## Table de travail 700 sans dossier

avec sous étagère  
**Profondeur 700 mm**  
**Hauteur 850-900 mm**

L (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	38,0	311107	379,-   R2
1200	45,0	311127	419,-   R2
1400	50,0	311147	469,-   R2
1600	56,0	311167	498,-   R2
1800	63,0	311187	529,-   R2

## Table de travail 700 avec dossier 100 mm

avec sous étagère  
**Profondeur 700 mm**  
**Hauteur 850-900 mm**

L (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	38,2	312107	389,-   R2
1200	45,4	312127	429,-   R2
1400	50,5	312147	489,-   R2
1600	56,7	312167	519,-   R2
1800	63,9	312187	549,-   R2



## Étagère intermédiaire Profondeur 700 mm

L (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	5,6	310107	109,-   R2
1200	6,7	310127	119,-   R2
1400	7,8	310147	139,-   R2
1600	8,6	310167	159,-   R2
1800	9,7	310187	179,-   R2

## Tables de travail - Profondeur 600 mm

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord de 40 mm  
Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 50 mm

**Hauteur 850-900 mm**

Les tables sont soudées et livrées d'une seule pièce.



### Table de travail sans dossier avec sous-étagère

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	600	28,5	307106	359,-   R2
1100	600	30,0	307116	379,-   R2
1200	600	32,0	307126	398,-   R2
1300	600	33,5	307136	419,-   R2
1400	600	35,5	307146	439,-   R2
1500	600	36,0	307156	459,-   R2
1600	600	38,5	307166	479,-   R2
1800	600	45,0	307186	509,-   R2
2000	600	51,0	307206	539,-   R2



### Tiroirs pour tables de travail de P 600 mm

GN 1/1, 65 mm prof., pour montage sur place

#### Tiroir

1 x GN 1/1

Poids : 9 kg

GTIN 4015613600314

Code-No. 315105

Euro 219,- | R2

#### Colonne de tiroirs

3 x GN 1/1

Poids : 23,5 kg

GTIN 4015613600321

Code-No. 315306

Euro 549,- | R2



### Table de travail avec dossier 40 mm avec sous-étagère

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	600	29,5	308106	389,-   R2
1100	600	31,0	308116	409,-   R2
1200	600	33,0	308126	429,-   R2
1300	600	34,5	308136	449,-   R2
1400	600	36,5	308146	469,-   R2
1500	600	35,5	308156	498,-   R2
1600	600	39,5	308166	529,-   R2
1800	600	46,0	308186	559,-   R2
2000	600	52,0	308206	598,-   R2

### Spray d'entretien pour inox

Contenu : 500 ml

12 boîtes par carton

Poids : 0,55 kg

GTIN 4015613360195

Code-No. 173031

Euro 16,50 pièce | R2



Unité de quantité de commande

Euro par boîte

Euro par carton

1 carton (12 boîtes)  
GTIN 4015613584454

16,50

198,-

✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande, le prix public correspond à la taille standard immédiatement supérieure.

**Tables de travail - Profondeur 700 mm**

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord de 40 mm  
Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin  
ajustable de 50 mm

**Hauteur 850-900 mm**

Les tables sont soudées et livrées d'une seule pièce.

**Table de travail sans dossier  
avec sous étagère**

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	700	29,4	307107	379,-   R2
1100	700	31,0	307117	398,-   R2
1200	700	32,0	307127	419,-   R2
1300	700	34,5	307137	439,-   R2
1400	700	36,0	307147	459,-   R2
1500	700	37,0	307157	479,-   R2
1600	700	39,0	307167	498,-   R2
1800	700	45,0	307187	529,-   R2
2000	700	45,5	307207	569,-   R2



**Tiroirs pour tables de travail de P 700 mm**

GN 1/1, 65 mm prof., pour montage sur place

**Tiroir**

1 x GN 1/1

Poids : 6,5 kg

GTIN 4015613606514

Code-No. 315107

Euro 229,- | R2

**Colonne de tiroirs**

3 x GN 1/1

Poids : 23,5 kg

GTIN 4015613606521

Code-No. 315307

Euro 569,- | R2



**Table de travail avec dossieret 40 mm  
avec sous étagère**

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	700	30,0	308107	409,-   R2
1100	700	32,0	308117	429,-   R2
1200	700	33,2	308127	449,-   R2
1300	700	35,5	308137	479,-   R2
1400	700	37,0	308147	498,-   R2
1500	700	38,5	308157	519,-   R2
1600	700	45,2	308167	539,-   R2
1800	700	50,5	308187	589,-   R2
2000	700	60,0	308207	629,-   R2



**Roulettes 4A  
pour tables de travail**

4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins

Hauteur de travail grâce au jeu de roulettes : 990 mm

Poids : 3 kg

GTIN 4015613602288

Code-No. 308243

Euro 189,- | R2



✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande,  
le prix public correspond à la taille standard  
immédiatement supérieure.



### Armoires suspendues, ouvertes

Acier inoxydable, Finition Scotch-Brite  
Étagère intermédiaire ajustable

Profondeur 400 mm, hauteur 660 mm

L (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	17,0	313105	389,-   R2
1200	20,0	313125	409,-   R2
1400	23,0	313145	449,-   R2
1600	25,0	313165	489,-   R2
1800	27,0	313185	529,-   R2
2000	33,0	313205	569,-   R2



### Armoires suspendues avec portes coulissantes

Acier inoxydable, Finition Scotch-Brite  
Étagère intermédiaire ajustable

avec portes insonorisées

Profondeur 400 mm, hauteur 660 mm

L (mm)	kg	Code-No.	Euro
1200	27,0	314125	529,-   R2
1400	31,0	314145	569,-   R2
1600	35,0	314165	649,-   R2
1800	38,0	314185	709,-   R2



### Armoires d'angle murales

Acier inoxydable, Finition Scotch-Brite  
Étagère intermédiaire ajustable

Profondeur 700 mm, hauteur 660 mm

ouverte

L (mm)	kg	Code-No.	Euro
700	28,0	313000	659,-   R2

avec porte

L (mm)	kg	Code-No.	Euro
700	29,0	314000	759,-   R2

### Armoires d'angle avec porte

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm  
Étagère intermédiaire ajustable

Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin  
ajustable de 50 mm

Hauteur 850-900 mm, dossier de 40 mm



### Armoire d'angle sans dossier, avec étagère intermédiaire

Surface de travail	L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
600 mm	900	900	68,0	337809	1.279,-   R2
700 mm	1000	1000	79,0	337810	1.329,-   R2

### Armoire d'angle avec dossier, avec étagère intermédiaire

Surface de travail	L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
600 mm	900	900	69,0	338809	1.529,-   R2
700 mm	1000	1000	81,0	338810	1.589,-   R2

**Caisson à tiroirs 70053**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Modèle : sans dossier  
 3 tiroirs : adaptés pour GN 1/1, 150 mm de profondeur, totalement extractibles  
 Dimensions de chaque tiroir : L 305 x P 525 x H 145 mm  
 Charge admissible par tiroir : 50 kg  
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Poids : 36,8 kg  
 GTIN 4015613671222  
**Code-No. 337307**  
**Euro 959,- | R2**

**Caisson à tiroirs 70053A**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Modèle : avec dossier, 40 mm  
 3 tiroirs : adaptés pour GN 1/1, 150 mm de profondeur, totalement extractibles  
 Dimensions de chaque tiroir : L 305 x P 525 x H 145 mm  
 Charge admissible par tiroir : 50 kg  
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Poids : 37,2 kg  
 GTIN 4015613671239  
**Code-No. 338307**  
**Euro 998,- | R2**

**Range-poubelle 700M1**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Bac intérieur :  
 - acier inoxydable  
 - dimensions : L 250 x P 295 x H 400 mm  
 - contenance : 28 litres  
 - avec poignées latérales  
 - amovible  
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Poids : 30,4 kg  
 GTIN 4015613641591  
**Code-No. 316347**  
**Euro 719,- | R2**

**Armoires hautes avec 3 tablettes intermédiaires**

Acier inoxydable  
 Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 65 mm  
 Étagères à bord de 40 mm renforcées  
**Hauteur 2000 mm**

**1 porte à deux battants**

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
800	600	78,0	386080	1.539,-   R2
1000	700	94,0	387100	1.719,-   R2

**2 portes coulissantes**

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
1200	600	95,0	398120	1.709,-   R2
1400	600	106,0	398140	1.829,-   R2
1600	600	118,0	398160	1.959,-   R2
1400	700	115,0	399140	1.939,-   R2
1600	700	127,0	399160	2.198,-   R2



✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande, le prix public correspond à la taille standard immédiatement supérieure.

## Meubles neutres

### avec portes coulissantes et étagère intermédiaire

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm avec portes coulissantes

Étagère intermédiaire ajustable

Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 50 mm

**Hauteur 850-900 mm, dossier de 40 mm**



## Meubles neutres sans dossier

### Profondeur 700 mm

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	700	59,0	337107	939,-   R2
1200	700	68,0	337127	998,-   R2
1400	700	77,0	337147	1.059,-   R2
1600	700	86,0	337167	1.159,-   R2
1800	700	95,0	337187	1.269,-   R2
2000	700	103,0	337207	1.349,-   R2



## Meubles neutres avec dossier 40 mm

### Profondeur 700 mm

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	700	59,2	338107	989,-   R2
1200	700	68,3	338127	1.049,-   R2
1400	700	77,4	338147	1.109,-   R2
1600	700	86,6	338167	1.219,-   R2
1800	700	95,7	338187	1.339,-   R2
2000	700	103,8	338207	1.409,-   R2

## Spray d'entretien pour inox

Contenu : 500 ml

12 boîtes par carton

Poids : 0,55 kg

GTIN 4015613360195

**Code-No. 173031**

**Euro 16,50 pièce | R2**



✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande, le prix public correspond à la taille standard immédiatement supérieure.

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (12 boîtes) GTIN 4015613584454	16,50	198,-

**Meubles chauffants  
avec portes coulissantes et étagère intermédiaire**

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm avec portes coulissantes  
Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 50 mm

**Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz**

**Hauteur 850-900 mm, dossier de 40 mm**

**Meubles chauffants sans dossier  
Profondeur 700 mm**

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	700	69,0	347107	1.429,-   R2
1200	700	77,0	347127	1.498,-   R2
1400	700	86,0	347147	1.549,-   R2
1600	700	95,0	347167	1.649,-   R2
1800	700	104,0	347187	1.749,-   R2
2000	700	112,0	347207	1.849,-   R2


**Meubles chauffants avec dossier 40 mm  
Profondeur 700 mm**

L (mm)	P (mm)	kg	Code-No.	Euro
1000	700	69,2	348107	1.459,-   R2
1200	700	77,3	348127	1.529,-   R2
1400	700	86,4	348147	1.579,-   R2
1600	700	95,5	348167	1.679,-   R2
1800	700	104,6	348187	1.779,-   R2
2000	700	112,7	348207	1.879,-   R2


**Roulettes 4AW  
pour meubles neutres et meubles chauffants**

4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins  
Hauteur grâce au jeu de roulettes : 860 mm  
Poids : 2,6 kg

GTIN 4015613600307

**Code-No. 308242**

**Euro 189,- | R2**



✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande,  
le prix public correspond à la taille standard  
immédiatement supérieure.



## Lave-mains W10-KB Plus avec une commande au genou et un distributeur de savon intégré

Matériau : acier inoxydable  
 Capacité du bassin : 13,5 litres  
 Bassin : Ø 350 mm, hauteur 170 mm  
 Avec commande au genou  
 Distributeur de savon : matériau plastique, capacité de remplissage 300 ml  
 Ouverture de l'eau via la commande au genou : env. 15 secondes  
 Raccord d'eau : raccord d'eau froide et/ou d'eau chaude 1/2"  
 Écoulement de l'eau : 1 1/4"  
 Robinetterie : robinet inclinable 140 mm  
 Hauteur sans robinetterie : 232 mm  
 Exécution : montage mural  
 Dossieret : 345 mm  
 Dimensions : L 400 x P 404 x H 577 mm  
 Poids : 7,05 kg  
 GTIN 4015613673523  
**Code-No. 401621**  
**Euro 289,- | R2**



## Combinaison lave-mains/évier

Acier inoxydable  
 Lave-mains : L 370 x P 280 x H 120 mm  
 Évier : L 405 x P 340 x H 170 mm  
 1 mitigeur 1/2"  
 1 siphon et 1 grille basculante  
 Dimensions : L 510 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 18,8 kg  
 GTIN 4015613428635  
**Code-No. 401618**  
**Euro 469,- | R2**

## Plonge - Profondeur 700 mm

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm  
 Pieds carrés de 40 x 40 mm  
 Avec embout à vérin ajustable de 50 mm  
 Bassin insonorisé, dossieret 40 mm



## Plonge à 1 bassin

Dimensions du bassin : L 340 x P 400 x H 250 mm  
 Dimensions : L 500 x P 700 x H 850-900 mm  
 Poids : 14,4 kg  
 GTIN 4015613615868  
**Code-No. 306380**  
**Euro 619,- | R2**

## Plonge à 1 bassin avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions du bassin : L 500 x P 500 x H 250 mm  
 Dimensions : L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
 Poids : 33,2 kg



## Égouttoir à droite

GTIN 4015613600772  
**Code-No. 306320**  
**Euro 798,- | R2**

## Égouttoir à gauche

GTIN 4015613600789  
**Code-No. 306620**  
**Euro 798,- | R2**

Dimensions du bassin : L 500 x P 500 x H 250 mm  
 Dimensions : L 1400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Poids : 38 kg

## Égouttoir à droite

GTIN 4015613600796  
**Code-No. 306330**  
**Euro 879,- | R2**

## Égouttoir à gauche

GTIN 4015613600802  
**Code-No. 306630**  
**Euro 879,- | R2**

**Plonge à 2 bassins  
avec égouttoir et étagère intermédiaire**

Dimensions des bassins : L 500 x P 500 x H 250 mm  
Dimensions : L 1600 x P 700 x H 850-900 mm  
Poids : 49 kg

**Égouttoir à droite**  
GTIN 4015613600819  
**Code-No. 306300**  
**Euro 1.149,- | R2**

**Égouttoir à gauche**  
GTIN 4015613600826  
**Code-No. 306600**  
**Euro 1.149,- | R2**

Dimensions des bassins : L 500 x P 500 x H 250 mm  
Dimensions : L 1800 x P 700 x H 850-900 mm  
Poids : 54 kg

**Égouttoir à droite**  
GTIN 4015613600833  
**Code-No. 306310**  
**Euro 1.219,- | R2**

**Égouttoir à gauche**  
GTIN 4015613600840  
**Code-No. 306610**  
**Euro 1.219,- | R2**



✓ Les planges et planges pour laverie sont également livrables en profondeur 600 mm.

**Plonge pour laverie - Profondeur 700 mm**

Acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm  
Pieds carrés de 40 x 40 mm  
Avec embout à vérin ajustable de 50 mm  
Bassin insonorisé, dossier 40 mm



**Plonge pour laverie à 1 bassin  
avec égouttoir et étagère intermédiaire**

Dimensions du bassin : L 400 x P 500 x H 250 mm  
Dimensions : L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
Poids : 26,8 kg

**Égouttoir à droite**  
GTIN 4015613600857  
**Code-No. 306340**  
**Euro 849,- | R2**

**Égouttoir à gauche**  
GTIN 4015613600864  
**Code-No. 306640**  
**Euro 849,- | R2**

**Plonge pour laverie à 2 bassins  
avec égouttoir et étagère intermédiaire**

Dimensions des bassins : L 400 x P 500 x H 250 mm  
Dimensions : L 1600 x P 700 x H 850-900 mm  
Poids : 41 kg

**Égouttoir à droite**  
GTIN 4015613600871  
**Code-No. 306350**  
**Euro 1.089,- | R2**

**Égouttoir à gauche**  
GTIN 4015613600888  
**Code-No. 306650**  
**Euro 1.089,- | R2**



Livré sans lave-vaisselle

**Plonge pour laverie à 2 bassins  
avec égouttoir et étagère intermédiaire**

Dimensions des bassins : L 500 x P 500 x H 250 mm  
Dimensions : L 1800 x P 700 x H 850-900 mm  
Poids : 45 kg

**Égouttoir à droite**  
GTIN 4015613600895  
**Code-No. 306360**  
**Euro 1.149,- | R2**

**Égouttoir à gauche**  
GTIN 4015613600901  
**Code-No. 306660**  
**Euro 1.149,- | R2**

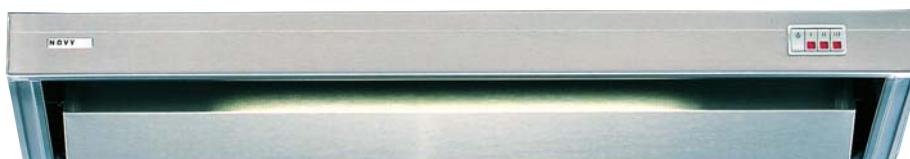


## Hottes aspirantes Novy

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ 230 V 50 Hz 1 NAC
- ✓ Ventilateur et éclairage
- ✓ Accessoires de fixation inclus
- ✓ 3 niveaux d'aspiration

## Avantages de l'aspiration périphérique

- ✓ Carter de grande surface facile à nettoyer
- ✓ Aspiration accrue sur les quatre côtés / puissance optimale
- ✓ Le carter protège les ventilateurs de la chaleur et insonorise l'appareil
- ✓ Les filtres métalliques très résistants supportent le lavage en lave-vaisselle



L x P x H mm	Nbre de ventilateurs et de sorties	kW	(m³/h)	kg	Code-No.	Euro   R1
600 x 520 x 170	1	0,12	350	13,0	100060	719,-
900 x 520 x 170	2	0,2	700	20,2	100090	1.298,-
1000 x 520 x 170	2	0,2	700	21,05	100100	1.369,-

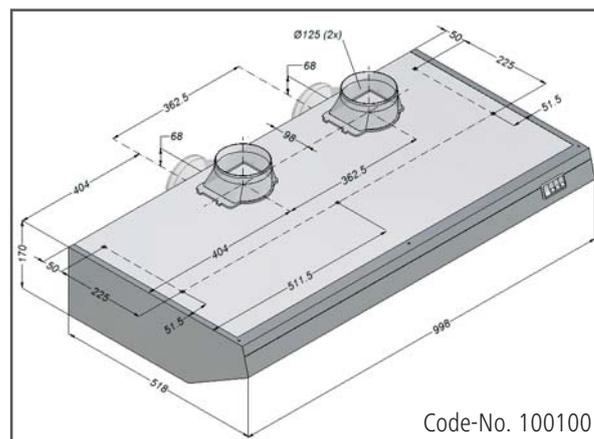
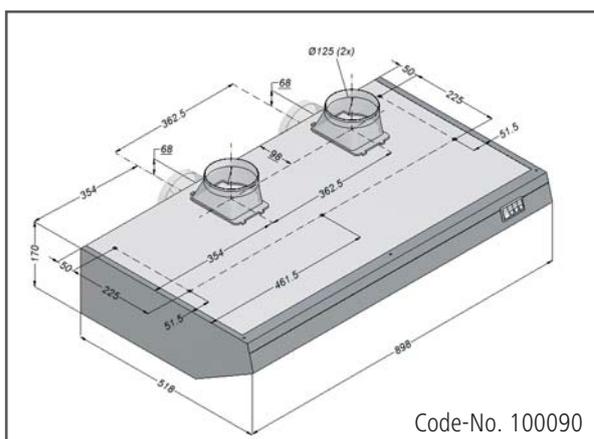
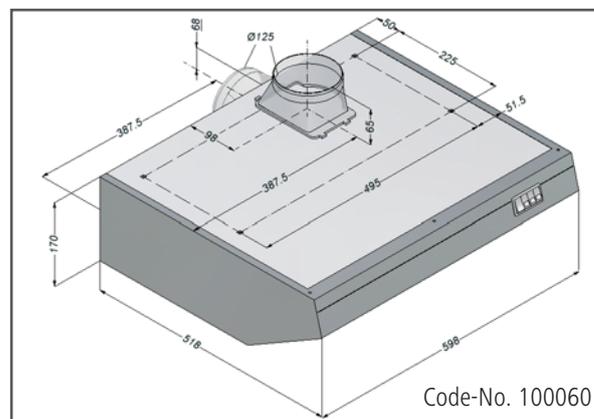
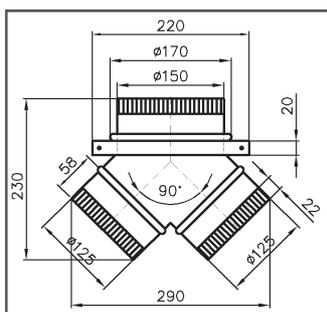
**Avantages :** ce manchon permet de réunir deux sorties

Le manchon réunit deux sorties de Ø 125 mm pour former une seule de Ø 150 mm

### Manchon pour hottes 900 et 1000 mm

Code-No. 100103

Euro 139,- | R1



## Hottes murales

- ✓ Hottes  
Complètement en acier inoxydable 18/10, collecteur de condensat sur tout le pourtour, supports de filtres avec canal collecteur.
- ✓ Filtres coupe-feu type A  
Filtres coupe-feu complètement en acier inoxydable 18/10, haut degré de rétention des graisses.  
Dimensions des filtres : L 400 x P 500 x H 25 mm
- ✓ Éclairage  
Éclairage encastré, non éblouissant, avec protection anti-graisse.  
Bouton marche/arrêt via régulateur externe (Code-No. 220100)



## Hottes murales Série 700 avec ventilateur (184 W)

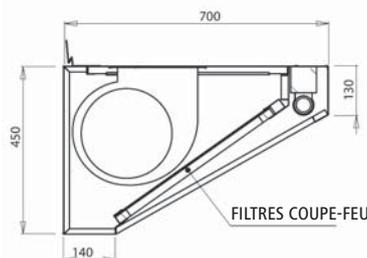
L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Rendement du ventilateur (m³/h)	Coupure pour le ventilateur (carrée)	Poids (kg)	Code-No.	Euro R1
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	35	257130	1.429,-
1400	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	37	257140	1.469,-
1500	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	39	257150	1.498,-
1600	3	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	41	257160	1.529,-
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	42	257170	1.569,-
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	43	257180	1.598,-
2000	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	47	257200	1.689,-



**Régulateur de vitesse pour montage mural**  
réglable en continu  
Code-No. 220110  
Euro 149,- | R1

## Hottes murales Série 700 sans ventilateur

L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Poids (kg)	Code-No.	Euro R1
1000	2	1 x 18 W	23	258100	898,-
1200	2	1 x 18 W	27	258120	945,-
1400	2	1 x 18 W	31	258140	998,-
1600	3	1 x 18 W	33	258160	1.069,-
1800	3	1 x 36 W	36	258180	1.139,-
2000	4	1 x 58 W	40	258200	1.229,-



Autres dimensions sur demande  
(Largeur max. 2400 mm)

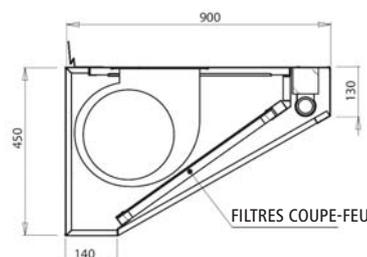
## Hottes murales Série 900 avec ventilateur (184 W)

L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Rendement du ventilateur (m³/h)	Coupure pour le ventilateur (carrée)	Poids (kg)	Code-No.	Euro R1
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	37	264130	1.479,-
1400	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	39	264140	1.519,-
1500	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	41	264150	1.539,-
1600	3	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	42	264160	1.569,-
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	44	264170	1.598,-
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	45	264180	1.619,-
2000	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	49	264200	1.759,-
2200	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	52	264220	1.849,-

**Hottes murales Série 1100 sur demande**

## Hottes murales Série 900 sans ventilateur

L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Poids (kg)	Code-No.	Euro R1
1000	2	1 x 18 W	28	265100	959,-
1200	2	1 x 18 W	30	265120	998,-
1400	2	1 x 18 W	32	265140	1.059,-
1600	3	1 x 18 W	35	265160	1.119,-
1800	3	1 x 36 W	38	265180	1.189,-
2000	4	1 x 58 W	41	265200	1.298,-
2200	4	1 x 58 W	45	265220	1.369,-



Autres dimensions sur demande  
(Largeur max. 2400 mm)

**Hotte de plafond sur demande.**



## Servi croquant et croustillant avec les friteuses Bartscher.

Des frites bien dorées, des escalopes croustillantes, des pâtisseries craquantes ou des rouleaux de printemps juteux et croquants. La friture permet de préparer les aliments de manière rapide et savoureuse.

Pour tous les domaines de cuisine à la friture, nous proposons l'appareil adapté : de la friteuse d'appoint d'entrée de gamme au modèle sur pieds haute performance. Avec les friteuses Bartscher, vous avez l'équipement idéal pour des préparations croquantes et croustillantes.

## CONSEILS POUR FRIRE DE MANIÈRE OPTIMALE

### voici la méthode qui préserve le mieux les aliments et la friteuse

Avec la friture, il faut respecter certains points pour obtenir un résultat réussi, qui soit sain, croustillant et délicieux, et pour que la friteuse, quel que soit le modèle que vous avez choisi, vous rende de bons et loyaux services pendant longtemps.

### Le panier est correctement rempli

lorsque les aliments à frire surnagent aisément. Grossièrement, la règle est la suivante : le rapport entre les aliments et l'huile devrait être de 1:10, sans toutefois remplir le panier au-delà de la moitié.

### La température

se situe entre 170 et 180 °C. Si l'huile est trop chaude, elle se conserve moins longtemps. Lorsque les températures sont trop faibles, trop d'huile pénètre dans les aliments.

### L'huile de friture adaptée

on trouve dans le commerce différentes consistances et qualités. L'emploi de graisses semi-liquides ou liquides de grande qualité s'avère rentable à plusieurs niveaux : le goût de l'aliment frit, la manipulation simple et rapide de la graisse et sa longévité.

### Un minimum d'entretien

et le respect des consignes d'hygiène sont décisifs pour le fonctionnement sans problème et à long terme de l'appareil. Vous trouverez des indications pour le nettoyage, l'entretien et l'utilisation des appareils dans le mode d'emploi, pour que vous puissiez offrir la meilleure qualité pendant longtemps.

**Friteuse "PETIT"**\*

Boîtier, couvercle en acier inoxydable  
Tableau de commande en synthétique  
1 cuve, 1 panier, contenance : 3 litres  
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
Dimensions : L 220 x P 400 x H 240 mm  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Poids : 2,7 kg  
GTIN 4015613447223  
| Code-No. 165103  
| Euro 52,- | R2

**Panier de rechange pour friteuse "PETIT", 3L**

Dimensions : L 145 x P 265 x H 85 mm  
Poids : 0,24 kg  
GTIN 4015613662251  
| Code-No. 165528  
| Euro 8,50 | R2

**Friteuse "MINI II"**\*

Boîtier, couvercle en acier inoxydable  
Tableau de commande en synthétique  
1 cuve, 1 panier, contenance : 4 litres  
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC  
Dimensions : L 200 x P 400 x H 280 mm  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Poids : 3,3 kg  
GTIN 4015613392271  
| Code-No. A165110  
| Euro 70,- | R2

**Panier de rechange pour friteuse "MINI", 4L**

Dimensions : L 140 x P 270 x H 110 mm  
Poids : 0,24 kg  
GTIN 4015613658421  
| Code-No. 165521  
| Euro 12,- | R2

**Friteuse double "MINI III"**\*<sup>1</sup>

Boîtier, couvercle en acier inoxydable  
Tableau de commande en synthétique  
2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 4 litres  
Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC  
Nécessite 2 prises de courant  
Dimensions : L 400 x P 400 x H 280 mm  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Poids : 6,5 kg  
GTIN 4015613392288  
| Code-No. A165112  
| Euro 135,- | R2



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

\*<sup>1</sup>Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel.



 Faire fondre la graisse en bloc

## Friteuse "SNACK I"

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
1 cuve, 1 panier  
Contenance : 4 litres  
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
Dimensions : L 220 x P 400 x H 315 mm  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Poids : 7 kg  
GTIN 4015613662350  
**Code-No. A162410E**  
**Euro 129,- IR2**

## Panier de rechange pour friteuse "SNACK", 4L

Dimensions : L 140 x P 230 x H 137 mm  
Poids : 0,65 kg  
GTIN 4015613658438  
**Code-No. 165522**  
**Euro 29,- IR2**



 Faire fondre la graisse en bloc

## Friteuse double "SNACK II"

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
2 cuves, 2 paniers  
Contenance : 2 x 4 litres  
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
Puissance : 2 x 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
Nécessite 2 prises de courant  
Dimensions : L 435 x P 400 x H 315 mm  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Poids : 10,5 kg  
GTIN 4015613662374  
**Code-No. A162412E**  
**Euro 229,- IR2**



## Seau pour huiles usagées

Le couvercle se bloque automatiquement durant le transport

- Couvercle de protection avec bec verseur de sécurité
- Liaison de sécurité entre le couvercle et le seau
- Poignée isolante pour vider le seau
- Socle ajouré permettant la circulation de l'air

Matière : tôle d'acier galvanisée à chaud suivant la norme DIN EN ISO 1461  
Contenance : 12 litres  
Diamètre : 280 mm  
Dimensions : L 355 x P 335 x H 450 mm  
Poids : 4,3 kg  
GTIN 4015613274096  
**Code-No. A150460V**  
**Euro 162,- IR2**

✓ Ce récipient est uniquement destiné au transport ainsi qu'à l'élimination de vieilles graisses.

\*Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.  
\*1Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel.

**Friteuse "SNACK III"\*1**

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
 1 cuve, 1 panier  
 Contenance : 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 265 x P 430 x H 340 mm  
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
 Poids : 7,1 kg  
 GTIN 4015613662381  
**Code-No. A162810E**  
**Euro 165,- | R2**

**Panier de rechange pour friteuse "SNACK", 8L**

Dimensions : L 190 x P 240 x H 140 mm  
 Poids : 0,8 kg  
 GTIN 4015613658445  
**Code-No. 165523**  
**Euro 35,- | R2**

**Friteuse double "SNACK IV"\*1**

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
 2 cuves, 2 paniers  
 Contenance : 2 x 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Nécessite 2 prises de courant  
 Dimensions : L 550 x P 430 x H 340 mm  
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
 Poids : 12,5 kg  
 GTIN 4015613662398  
**Code-No. A162812E**  
**Euro 285,- | R2**

**Filtre pour corps de friture**

Le filtre pour corps de friture est en tissu spécial retenant les particules les plus fines en suspension. Il est résistant à des températures jusqu'à 190 °C et est lavable sans problème.  
 Dimensions : L 181 x P 600 x H 155 mm  
 Poids : 0,91 kg  
 GTIN 4016098100986  
**Code-No. A101999**  
**Euro 159,- | R2**

**Filtre de rechange**

Poids : 0,1 kg  
 GTIN 4016098100979  
**Code-No. A101901**  
**Euro 79,- | R2**



\*1Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel.

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



## Friteuse "SNACK XL" Plus avec vanne de vidange

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 1 cuve, dimensions de la cuve : L 180 x P 400 x H 200 mm  
 Contenance de la cuve : 8 litres  
 1 panier, dimensions du panier : L 150 x P 320 x H 120 mm  
 Contenance du panier : 5,7 litres  
 Plage de température : 50 °C à 190 °C  
 Zone froide  
 Thermostat de sécurité  
 Boîtier de commande avec résistance électrique, amovible  
 Robinet d'évacuation avec fermeture à baionnette, amovible  
 Interrupteur marche/arrêt  
 Témoin lumineux de contrôle : chauffage, prêt à l'emploi  
 Puissance : 3,4 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 245 x P 720 x H 470 mm  
 Poids : 8 kg  
 GTIN 4015613687018  
**Code-No. 165530**  
**Euro 449,- | R2**

## Panier de recharge pour friteuse "SNACK XL", 8L

Dimensions : L 150 x P 320 x H 120 mm  
 Poids : 0,82 kg  
 GTIN 4015613658858  
**Code-No. 165527**  
**Euro 53,- | R2**



 Faire fondre la graisse en bloc

## Friteuse "IMBISS I" avec vanne de vidange

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
 1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm  
 Thermostat de sécurité  
 Poids : 10 kg  
 GTIN 4015613662404  
**Code-No. A150307**  
**Euro 285,- | R2**

## Panier de recharge pour friteuse "IMBISS", 8L

Dimensions : L 195 x P 290 x H 145 mm  
 Poids : 0,8 kg  
 GTIN 4015613658452  
**Code-No. 165524**  
**Euro 45,- | R2**



 Faire fondre la graisse en bloc

## Friteuse double "IMBISS II" avec vannes de vidange

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
 2 cuves embouties, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Nécessite 2 prises de courant  
 Dimensions : L 580 x P 550 x H 410 mm  
 Thermostat de sécurité  
 Poids : 22 kg  
 GTIN 4015613662411  
**Code-No. A150407**  
**Euro 475,- | R2**



La technologie performante de l'induction permet un réglage optimal de la température - et ce, de manière durable. Les aliments souhaités sont frits avec précision ce qui assure un résultat optimal.

### Friteuse à induction 8L avec vanne de vidage

Matériau : acier inoxydable  
 Résistance électrique : bobine à induction  
 1 cuve, dimensions de la cuve : L 238 x P 300 x H 205 mm  
 Contenance de la cuve : 8 litres  
 1 panier, dimensions du panier : L 180 x P 215 x H 140 mm  
 Plage de température : 60 °C à 190 °C  
 Thermostat de sécurité  
 Interrupteur marche/arrêt  
 Témoin lumineux de contrôle :  
 témoin lumineux de contrôle du chauffage, maintien au chaud  
 Puissance : 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 290 x P 480 x H 515 mm  
 Dotation : 1 couvercle, 1 plaque perforée  
 Poids : 10,4 kg  
 GTIN 4015613680187  
**Code-No. 162913**  
**Euro 429,- | R2**



### Panier de rechange pour friteuse à induction 8L

Dimensions : L 180 x P 215 x H 140 mm  
 Poids : 0,7 kg  
 GTIN 4015613685205  
**Code-No. 162917**  
**Euro 39,- | R2**

### Friteuse à induction 2x8L avec vanne de vidage

Matériau : acier inoxydable  
 Résistance électrique : bobine à induction  
 2 cuves, dimensions de la cuve : L 238 x P 300 x H 205 mm  
 Contenance de la cuve : 2 x 8 litres  
 2 paniers, dimensions du panier : L 180 x P 215 x H 140 mm  
 Plage de température : 60 °C à 190 °C  
 Thermostat de sécurité  
 Interrupteur marche/arrêt  
 Témoin lumineux de contrôle :  
 témoin lumineux de contrôle du chauffage, maintien au chaud  
 2 prises séparées sont nécessaires  
 Puissance : 2 x 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 580 x P 480 x H 515 mm  
 Dotation : 2 couvercles, 2 plaques perforées  
 Poids : 19 kg  
 GTIN 4015613680194  
**Code-No. 162914**  
**Euro 819,- | R2**





## Friteuse "Imbiss PRO" avec vannes de vidange

Friteuse haute performance à usage professionnel.  
Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
1 cuve : 9,7 litres, 1 panier inclus  
Panier : L 250 x P 290 x H 145 mm  
Résistances en acier inoxydable  
Zone froide  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Puissance : 8,1 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
Dimensions : L 410 x P 500 x H 380 mm  
Poids : 12,7 kg  
GTIN 4015613535104  
| **Code-No. 162500**  
| **Euro 469,- | R2**

## Panier de rechange pour friteuse "Imbiss PRO", 9,7L

Dimensions : L 250 x P 290 x H 145 mm  
Poids : 0,87 kg  
GTIN 4015613658469  
| **Code-No. 165525**  
| **Euro 39,- | R2**



## Friteuse "Professional" avec vannes de vidange

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
1 cuve, 1 panier, contenance : 10 litres  
Panier : L 300 x P 240 x H 120 mm  
Résistances en acier inoxydable  
Zone froide  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Puissance : 8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC  
Dimensions : L 390 x P 450 x H 375 mm  
Poids : 11,5 kg  
GTIN 4015613494098  
| **Code-No. 162900**  
| **Euro 559,- | R2**

## Panier de rechange pour friteuse "Professional", 10L, grand

Dimensions : L 300 x P 240 x H 120 mm  
Poids : 0,95 kg  
GTIN 4015613658865  
| **Code-No. 162906**  
| **Euro 52,- | R2**

## Panier de rechange pour friteuse "Professional", 10L, petit

Dimensions : L 120 x P 233 x H 100 mm  
Poids : 0,59 kg  
GTIN 4015613658872  
| **Code-No. 162912**  
| **Euro 39,- | R2**

2 paniers seront nécessaires pour une cuve.

### Friteuse double "Professional II" avec vannes de vidange

Avec ses deux grands paniers, la friteuse double convient avant tout parfaitement pour une utilisation professionnelle lors des périodes de forte affluence.

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable

2 cuves de 10 litres

2 paniers, dimensions panier :

L 300 x P 240 x H 120 mm

Résistances en acier inoxydable

Zone froide

Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)

Puissance : 16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC

Dimensions : L 750 x P 450 x H 375 mm

Poids : 21,8 kg

GTIN 4015613536798

Code-No. 162910

Euro 1.029,- | R2



Carpe, carrelet ou anguille - la friteuse avec une cuve extra-large est conçue pour frire des aliments particulièrement grands. La grande surface des paniers de la friteuse convient également parfaitement aux crevettes, aux crabes et aux beignets de légumes, aux panzerottis ou aux pâtisseries comme les boules de Berlin, les amandes en croûte ou les beignets au fromage blanc.

### Friteuse à carpes 50L avec vannes de vidange

Matériau : acier inoxydable

Résistance électrique en acier inoxydable

1 cuve, dimensions de la cuve :

L 497 x P 397 x H 300 mm, coins arrondis

Contenance de la cuve : 50 litres

2 paniers, dimensions des paniers :

1 x L 460 x P 305 x H 60 mm, 1 x L 420 x P 305 x H 90 mm

Plage de température : 0 °C à 190 °C

Zone froide

Thermostat de sécurité

Interrupteur de marche/arrêt

Témoins lumineux de contrôle : marche/arrêt, chauffe

Vanne de vidange avec sécurité

Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz

Dimensions : L 650 x P 630 x H 460 mm

Poids : 26,6 kg

GTIN 4015613610849

Code-No. 162550

Euro 1.398,- | R2



### Panier 50L-60

Matériau : acier inoxydable 18/10

Dimensions :

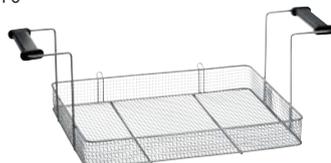
L 460 x P 305 x H 60 mm

Poids : 3,4 kg

GTIN 4015613686608

Code-No. 162551

Euro 59,- | R2



### Panier 50L-90

Matériau : acier inoxydable 18/10

Dimensions :

L 420 x P 305 x H 90 mm

Poids : 3,8 kg

GTIN 4015613686615

Code-No. 162552

Euro 79,- | R2





## Cuiseur à riz 1,8L SD\*

Cuire du riz, cuire des légumes, du poisson et de la viande à la vapeur ou garder des plats au chaud - grâce à ces nombreux accessoires, ce cuiseur à riz est très polyvalent.

Matériau : acier inoxydable, plastique

Pot intérieur : avec revêtement antiadhésif

Capacité : 1,8 litres

Quantité de production de riz : 2 - 10 personnes

Fonctions : cuire, cuire à la vapeur, garder au chaud

Témoins lumineux : cuire, garder au chaud

Puissance : 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 290 x P 262 x H 293 mm

Dotation :

1 gobelet doseur, 1 cuillère à riz, 1 insert pour la cuisson vapeur

Poids : 2,72 kg

GTIN 4015613672199

**Code-No. 150528**

**Euro 45,- | R2**



## Cuiseur à riz 8L

Boîtier en acier inoxydable, grosses poignées

Pot intérieur avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur avec fonction de maintien en température

Tapis en silicone pour éviter les brûlures

Capacité : 8 litres

Quantité de production de riz : 25 - 40 personnes

Puissance : 1,95 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : Ø 320 mm, hauteur 350 mm

Dotation : doseur + cuillère à riz + cuillère à pot

Poids : 11 kg

GTIN 4015613405698

**Code-No. A150513**

**Euro 198,- | R2**



## Cuiseur à riz 12L

Cuiseur à riz au format XXL

Boîtier en acier inoxydable

Pot intérieur avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur Tapis en silicone pour éviter les brûlures

Capacité : 12 litres

Quantité de production de riz : 40 - 60 personnes

Puissance : 2,85 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : Ø 465 mm, hauteur 400 mm

Dotation : doseur + cuillère à riz + cuillère à pot

Poids : 15,7 kg

GTIN 4015613666396

**Code-No. 150529**

**Euro 319,- | R2**

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

## Chauffe riz

Boîtier en acier inoxydable, grosses poignées  
Cuve anti adhésive, résistante à la chaleur  
Avec fonction de maintien en température  
Volume : 8,5 kg - du riz cuit  
Puissance : 110 W / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : Ø 395 mm, hauteur 372 mm  
Poids : 7,9 kg  
Dotation : 1 cuillère à riz et 1 cuillère à pot  
GTIN 4015613396286

Code-No. A150512

Euro 189,- | R2



## Cuiseur à pâtes "SNACK"

Acier inoxydable  
Dim. cuve : L 240 x P 300 x H 200 mm  
Contenance de la cuve : 7 litres  
Plage de température jusqu'à 110 °C  
Puissance : 3,4 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 305 x P 410 x H 315 mm  
1 panier inclus, 210 x 235 x 100 mm  
Poids : 6,75 kg  
GTIN 4015613584171

Code-No. 132260

Euro 389,- | R2

### Panier de rechange pour cuiseur à pâtes "SNACK", 7L, petit

Dim. : L 100 x P 138 x H 135 mm  
Poids : 0,29 kg  
GTIN 4015613584225

Code-No. 132261

Euro 39,- | R2

### Panier de rechange pour cuiseur à pâtes "SNACK", 7L, grand

Dim. : L 210 x P 235 x H 100 mm  
Poids : 0,69 kg  
GTIN 4015613585666

Code-No. 132262

Euro 89,- | R2



## Cuiseur à pâtes

### Préparation de pâtes en portions individuelles

Acier inoxydable 18/10  
4 paniers, de 1 litre chacun  
Temps de cuisson par corbeille réglable par un signal sonore  
Contenance de la cuve : 8 litres  
Raccordement eau R1/2"  
Entrée d'eau par simple commande d'une touche  
Pieds réglables, 15 mm  
Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 520 x P 340 x H 600 mm  
4 paniers inclus  
Poids : 24 kg  
GTIN 4015613458311

Code-No. 132250

Euro 1.679,- | R2

### Panier de rechange pour cuiseur à pâtes, 1L

Dim. : L 65 x P 185 x H 130 mm

Poids : 0,41 kg  
GTIN 4015613658889

Code-No. 158613

Euro 39,- | R2



# POÊLES MULTIFONCTIONS\*

Ø 41 cm



## Poêle multifonction\*

Revêtement antiadhésif  
Diamètres : extérieur 41 cm / intérieur 38 cm  
Hauteur totale : 16,5 cm  
Hauteur intérieure : 4 cm / env. 4 litres  
Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz  
Poids : 3,25 kg  
Couvercle en verre et spatule inclus  
GTIN 4015613418629  
| Code-No. A150114G  
| Euro 39,- | R2

Ø 41 cm  
TRÈS PROFONDE  
Hauteur intérieure env. 8 cm



## Poêle multifonction "GRANDE"\*

Revêtement antiadhésif  
Diamètres : extérieur 41 cm / intérieur 38 cm  
Hauteur totale : 20 cm  
Hauteur intérieure : 8 cm / env. 8 litres  
Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz  
Poids : 3,65 kg  
Couvercle en verre inclus  
GTIN 4015613419688  
| Code-No. A150118G  
| Euro 45,- | R2

Ø 55 cm



## Poêle multifonction\*

Revêtement antiadhésif  
Diamètres : extérieur 55 cm / intérieur 51,5 cm  
Hauteur totale : 18 cm  
Hauteur intérieure : 5,0 cm / env. 10 litres  
Puissance : 1,6 kW / 230 V 50 Hz  
Poids : 4,75 kg  
Couvercle en inox  
avec hublot inclus  
GTIN 4015613363752  
| Code-No. A150155  
| Euro 85,- | R2

TRÈS PROFONDE  
Hauteur intérieure 8 cm



## Poêle multifonction "40x30"\*

Revêtement antiadhésif  
Dimensions intérieures : L 370 x P 285 x H 80 mm,  
contenance : env. 7,5 litres  
Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 490 x P 310 x H 195 mm  
Poids : 3,2 kg  
Couvercle en verre inclus  
GTIN 4015613505169  
| Code-No. 150340  
| Euro 45,- | R2

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



## Tables de cuisson\*

Pour une préparation saine et en douceur du poisson, de la viande ou des légumes avec très peu de matières grasses. Les plats sont préparés directement sur le plan de cuisson - idéal pour Front Cooking (pré cuisson).

### Table de cuisson GP1200\*

#### Plan de cuisson, lisse

Boîtier en inox, poignées latérales  
 Plan de cuisson SCHOTT CERAN® : L 385 x P 285 mm  
 Surface chauffante : L 310 x P 190 mm  
 Plan de cuisson abaissé avec bac récolte-graisse pour un nettoyage facile  
 Réglage de température : en continu via la commande par un bouton  
 Plage de température : de 50 °C à 250 °C max.  
 Protection électronique contre la surchauffe  
 Puissance : 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 640 x P 365 x H 63 mm  
 Racloir compris  
 Poids : 4,1 kg  
 GTIN 4015613534817  
**Code-No. 104905**  
**Euro 129,- IR2**



### Table de cuisson GP1200\*

#### Plan de cuisson, rainuré

Boîtier en inox, poignées latérales  
 Plan de cuisson SCHOTT CERAN® : L 385 x P 285 mm  
 Surface chauffante : L 310 x P 190 mm  
 Plan de cuisson abaissé avec bac récolte-graisse pour un nettoyage facile  
 Réglage de température : en continu via la commande par un bouton  
 Plage de température : de 50 °C à 250 °C max.  
 Protection électronique contre la surchauffe  
 Puissance : 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 640 x P 365 x H 63 mm  
 Racloir compris  
 Poids : 4,3 kg  
 GTIN 4015613638645  
**Code-No. 104902**  
**Euro 139,- IR2**



### Dosseret GP1200

Une affaire de propreté : dosseret adapté à la table de cuisson Bartscher GP1200.  
 Déployer tout simplement les parties latérales prémontées et placer le dosseret sur la table de cuisson. La grille de dépôt jointe peut être utilisée pour garder au chaud les grillades déjà prêtes.  
 Acier inoxydable  
 Dimensions : L 385 x P 330 x H 73 mm  
 Grille de dépôt, dimensions : L 380 x P 118 mm  
 Poids : 0,7 kg  
 GTIN 4015613607702  
**Code-No. 104010**  
**Euro 29,- IR2**



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



## Table de cuisson GP2511GN\*

Multitâche : griller et maintenir au chaud simultanément avec un unique appareil. Grillade sur la totalité de la surface sur GN 1/1 ou grillade sur GN 2/3 combinée à la fonction de maintien au chaud respectueuse des aliments sur GN 1/3.



### Table de cuisson GP2511GN\*

Boîtier en inox, poignées latérales

Plan de cuisson : L 500 x P 260 mm (approprié aussi pour bacs GN 1/1)

Surface SCHOTT CERAN® : L 530 x P 330 mm

Bac récolte-graisse, amovible pour faciliter le nettoyage

Réglage de température : en continu via la commande par un bouton

Plage de température :

- grillade de 80 °C à max. 300 °C

- maintien au chaud à 100 °C

(directement sur la surface de cuisson ou dans un bac GN)

#### Possibilités d'utilisation :

- grillade sur GN 1/1

- grillade sur GN 2/3 + maintien au chaud sur GN 1/3

Protection électronique contre la surchauffe

Puissance : 2,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Dimensions : L 655 x P 415 x H 86 mm

Poids : 7,9 kg

GTIN 4015613649788

Code-No. 104919

Euro 349,- | R2



## Table de cuisson GP2500

Pour une préparation saine et en douceur du poisson, de la viande ou des légumes avec très peu de matières grasses.

Les plats sont préparés directement sur le plan de cuisson - idéal pour Front Cooking (pré cuisson).



### Table de cuisson GP2500

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Plan de cuisson : verre L 395 x P 535 mm

Surface chauffante : L 290 x P 450 mm

3 rebords anti-éclaboussures

Bac récolte-graisse pour un nettoyage facile

Réglage de température : 5 niveaux

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

Protection électronique contre la surchauffe

Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 420 x P 605 x H 175 mm

Poids : 10,1 kg

GTIN 4015613545042

Code-No. 370030

Euro 689,- | R2

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



### Grills contact

- ✓ Appareils robustes en acier inoxydable
- ✓ Plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale
- ✓ Thermostat de 50 °C à 300 °C
- ✓ Témoin de chauffe lumineux
- ✓ Témoin lumineux marche/arrêt
- ✓ Bac de récupération des graisses
- ✓ Brosse de nettoyage comprise

#### Grill contact

Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm  
 Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm  
 Puissance : 1,8 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 290 x P 395 x H 210 mm

#### Plaques rainurées

Poids : 12,726 kg  
 GTIN 4015613385617  
**Code-No. A150670**  
**Euro 239,- | R2**

#### Plaques lisses

Poids : 12,668 kg  
 GTIN 4015613391380  
**Code-No. A150669**  
**Euro 239,- | R2**

#### Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse

Poids : 13 kg  
 GTIN 4015613391656  
**Code-No. A150668**  
**Euro 239,- | R2**

#### Grill contact double

Plaque supérieure, chacune : L 215 x P 215 mm  
 Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm  
 2 thermostats séparés  
 Puissance : 3,6 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 570 x P 395 x H 210 mm

#### Plaques rainurées

Poids : 25,95 kg  
 GTIN 4015613385624  
**Code-No. A150671**  
**Euro 439,- | R2**

#### Plaques lisses

Poids : 23,50 kg  
 GTIN 4015613391397  
**Code-No. A150672**  
**Euro 439,- | R2**

#### Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse

Poids : 23,25 kg  
 GTIN 4015613391403  
**Code-No. A150673**  
**Euro 439,- | R2**

#### Papier cuisson GN 1/2

Dimensions du papier cuisson : L 330 x P 270 mm  
**Unité de quantité de commande : 12 distributeurs One-Up**  
**chacun avec 100 pièces de feuilles de papier par carton**  
 Poids : 4,38 kg  
 GTIN 4015613587110  
**Code-No. 150678**  
**Euro 79,- | R2**





## Grills contact "Panini"

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

- ✓ Appareils robustes en acier inoxydable
- ✓ Plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale
- ✓ Thermostat de 50 °C à 300 °C
- ✓ Témoin de chauffe lumineux
- ✓ Témoin lumineux marche/arrêt
- ✓ Bac de récupération des graisses
- ✓ Brosse de nettoyage comprise



## Grill contact "Panini"

### Plaques de grande surface

Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm  
 Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm  
 Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 410 x P 370 x H 200 mm  
 Poids : 19 kg

### Plaques rainurées

GTIN 4015613415000

Code-No. A150674

Euro 289,- | R2

### Plaques lisses

GTIN 4015613606750

Code-No. A150679

Euro 289,- | R2

### Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse

GTIN 4015613486833

Code-No. A150676

Euro 289,- | R2



## Grill contact "Panini" 1RDIG

### Plaques rainurées

6 programmes réglables permettent un réglage de la durée de cuisson à la seconde près. Un signal sonore informe de la fin du temps de grillade.

Programmation : durée (6 programmes)

Minuterie

Affichage numérique

Signal sonore lorsque la durée est écoulée

Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm

Plaque inférieure : L 360 x P 230 mm

Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 410 x P 400 x H 200 mm

Poids : 19 kg

GTIN 4015613624679

Code-No. A150684

Euro 449,- | R2



## Papier cuisson GN 1/2

Dimensions du papier cuisson : L 330 x P 270 mm

Unité de quantité de commande : 12 distributeurs One-Up chacun avec 100 pièces de feuilles de papier par carton

Poids : 4,38 kg

GTIN 4015613587110

Code-No. 150678

Euro 79,- | R2

## Grill contact VP3000

Faire des grillades et chauffer en douceur les aliments sensibles à la pression, comme par ex. du pita. La plaque supérieure peut être réglée en hauteur.

Acier inoxydable

Plaques en fonte d'acier, plaques rainurées, L 330 x P 300 mm

Thermostat de 100 °C à 300 °C

Butée de la plaque supérieure réglable, pour les différentes hauteurs des aliments

Témoin de chauffe lumineux

Témoin lumineux marche/arrêt

Bac de récupération des graisses

Puissance : 3 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 380 x P 470 x H 240/550 mm

Poids : 26 kg

GTIN 4015613661698

Code-No. A150685

Euro 489,- | R2



## Grill contact 2500 1R

✓ Dimensions des surfaces de grillade : 360 x 270 mm

✓ Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps

## Grill contact 2500 1R

Matériau : acier inoxydable

Matériau des plaques de grillade : fonte d'acier

Exécution surface de grillade : rainurée

Dimensions des surfaces de grillade : 360 x 270 mm

Plage de température : 100 °C à 300 °C

Régulation de la température : thermostatique

Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps

Minuterie

Degré de protection : IP23

Bac de récupération

Interrupteur MARCHE/ARRÊT avec témoin

Témoin de chauffe lumineux

Puissance : 2,5 kW / 220-230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 400 x P 485 x H 285/600 mm

Poids : 25,4 kg

Dotation : racloir

GTIN 4015613674308

Code-No. A150691

Euro 519,- | R2



## Braisière multifonction 300

Acier inoxydable

Surface de cuisson en acier : L 325 x P 535 mm,

dossier soudé sur le pourtour, hauteur 60 mm

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

Robinet de vidange avec fermeture baïonnette

Témoin de chauffe lumineux

Puissance : 3 kW / 230 V 50-60 Hz

Dimensions : L 330 x P 580 x H 300 mm

Dotation : bouchon d'obturation

Poids : 23,8 kg

GTIN 4015613653488

Code-No. 370205

Euro 679,- | R2





## Plaque grillade électrique GDP 320E, lisse

Acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : acier, lisse, dimensions : L 320 x P 480 mm  
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Arrêt de chauffe thermostatique  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 325 x P 580 x H 310 mm  
 Racloir compris  
 Poids : 22 kg  
 GTIN 4015613370545  
**Code-No. A370031**  
**Euro 398,- IR2**



## Plaque grillade électrique GDP 320E, rainurée

Acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : acier, rainurée, dimensions : L 320 x P 480 mm  
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Arrêt de chauffe thermostatique  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 325 x P 580 x H 310 mm  
 Racloir compris  
 Poids : 21,15 kg  
 GTIN 4015613610894  
**Code-No. 370035**  
**Euro 459,- IR2**



✓ Ce complément à grill transforme votre plaque grillade en grill contact

## Complément à grill GDP E

Matériaux : acier inoxydable  
 Surface de cuisson, lisse : film anti adhésif, interchangeable  
 Adapté pour plaques grillades électriques GDP 320E / GDP 650E  
 Plage de température : 50 °C à 220 °C  
 Hauteur totale avec plaque grillade : 490 mm, ouvert 810 mm  
 Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 325 x P 480 x H 665 mm  
 Poids : 18 kg  
 GTIN 4015613633282  
**Code-No. 370100**  
**Euro 575,- IR2**

**Film anti adhésif GDP E**  
 GTIN 4015613639802  
**Code-No. 370101**  
**Euro 33,- IR2**



## Plaque grillade à gaz GDP 320G, lisse

Acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : acier, lisse, dimensions : L 320 x P 480 mm  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance gaz : 4 kW  
 Dimensions : L 325 x P 580 x H 310 mm  
 Racloir compris  
 Réglée pour le gaz naturel H, buses pour GPL en dotation  
 Poids : 24 kg  
 GTIN 4015613390932  
**Code-No. A3700331**  
**Euro 498,- IR2**

## Plaque grillade électrique GDP 650E, lisse

Acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : acier, lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm  
 Zones chauffantes : 2, utilisables séparément  
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Arrêt de chauffe thermostatique  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 6 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC  
 Dimensions : L 660 x P 580 x H 310 mm  
 Racloir compris  
 Poids : 41 kg  
 GTIN 4015613370552  
**Code-No. A370032**  
**Euro 615,- | R2**



## Plaque grillade électrique GDP 650E, lisse/rainurée

Acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : acier, mi-rainurée, mi-lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm  
 Zones chauffantes : 2, utilisables séparément  
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Arrêt de chauffe thermostatique  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 6 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC  
 Dimensions : L 660 x P 580 x H 310 mm  
 2 racloirs compris  
 Poids : 40 kg  
 GTIN 4015613610931  
**Code-No. 370036**  
**Euro 719,- | R2**



## Plaque grillade à gaz GDP 650G, lisse

Acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : acier, lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm  
 Zones chauffantes : 2, utilisables séparément  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance gaz : 8 kW  
 Dimensions : L 660 x P 580 x H 310 mm  
 Racloir compris  
 Réglée pour le gaz naturel H, buses pour GPL en dotation  
 Poids : 44,55 kg  
 GTIN 4015613390949  
**Code-No. A3700341**  
**Euro 839,- | R2**



## Plaque grillade électrique GDP 980E, lisse

Acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : acier, lisse, dimensions : L 980 x P 480 mm  
 Zones chauffantes : 3, utilisables séparément  
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Thermostat de sécurité  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
 Dimensions : L 990 x P 580 x H 310 mm  
 Racloir compris  
 Poids : 68,6 kg  
 GTIN 4015613676548  
**Code-No. A370039**  
**Euro 998,- | R2**



« Ce produit n'est pas destiné à la vente sur le marché français. »



## Poste de cuisson KST3240 Plus

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



Livraison sans appareils électriques

## Poste de cuisson KST3240 Plus

Matériau : acier inoxydable 18/10

Avec vitrine en verre

Dimensions de la vitrine en verre : L 1475 x P 740 x H 345 mm

Modèle de la vitrine en verre : ouverte du côté du service

Réglage de la soufflerie : 4 niveaux

Nombre de niches d'encastrement : 1

Équipé de :

- Compartiment de rangement sous les niches, dimensions : L 1200 x P 600 x H 150 mm

- 4 récipients GN 1/9, 100 mm de profondeur pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine

- Ventilation intégrée avec filtre labyrinthe

Filtre de protection contre les flammes : Type A

Matériau du filtre : acier inoxydable

Nombre de filtres : 3

Éclairage :

- LED

- Pare-haleine

Roulettes directionnelles : 4 roulettes directionnelles, avec frein

Interrupteur de marche/arrêt

Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt

Raccord d'appareil : 3 NAC

Puissance : 24 kW / 400 V 50 Hz

Dimensions : L 1520 x P 770 x H 1263 mm

Poids : 144,6 kg

GTIN 4015613697093

Code-No. 107290

Euro 9.998,- | R1

## Filtre zéolite KST3240 Plus

Matériau : zéolite

Dimensions : L 460 x P 377 x H 20 mm

Poids : 3,74 kg

GTIN 4015613692326

Code-No. 107274

Euro 198,- | R1

## Filtre à charbon KST3240 Plus

Matériau : charbon actif

Dimensions : L 1120 x P 445 x H 10 mm

Poids : 0,21 kg

GTIN 4015613681634

Code-No. 107273

Euro 35,- | R1



Pour une cuisson confortable avec une hauteur de travail uniforme avec des appareils variés dans le poste de cuisson KST3240 Plus.



**Plate-forme 100 KST3240 Plus**

Pour une cuisson confortable avec une hauteur de travail uniforme avec des appareils variés dans le poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Dimensions : L 400 x P 595 x H 100 mm  
 Poids : 3,08 kg  
 GTIN 4015613682549  
**Code-No. 107276**  
**Euro 179,- | R1**



**Plate-forme 200 KST3240 Plus**

Pour une cuisson confortable avec une hauteur de travail uniforme avec des appareils variés dans le poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Dimensions : L 400 x P 595 x H 200 mm  
 Poids : 7,37 kg  
 GTIN 4015613684659  
**Code-No. 107277**  
**Euro 349,- | R1**



- ✓ Glissière à plateaux facile à utiliser par les clients
- ✓ Tablette latérale pratique



**Glissière à plateaux KST3240 Plus**

Glissière à plateaux facile à utiliser par les clients et adaptée au poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Dotation : matériel de fixation  
 Dimensions : L 1490 x P 345 x H 130 mm  
 Poids : 4,4 kg  
 GTIN 4015613695334  
**Code-No. 107278**  
**Euro 419,- | R1**



**Tablette latérale KST3240 Plus**

Tablette latérale pratique pour le poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Côté du montage :  
 - À gauche  
 - À droite  
 Dotation : matériel de fixation  
 Dimensions : L 700 x P 350 x H 80 mm  
 Poids : 4 kg  
 GTIN 4015613695341  
**Code-No. 107279**  
**Euro 529,- | R1**



**« Ce produit n'est pas destiné à la vente sur le marché français. »**

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

#### Sans plate-forme – 2 appareils

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

#### Sans plate-forme – 3 appareils

Réchaud électrique, 2 plaques – série 600 Imbiss, code-no. 131722  
 Réchaud électrique, 2 feux – série 600 Imbiss, code-no. 131800  
 Plaque grillade lisse, largeur 400 mm – série 600 Imbiss, code-no. 132115  
 Bain-marie GN 3 x 1/4 – série 600 Imbiss, code-no. 131760  
 Réchaud électrique, 2 plaques – série 650 Snack, code-no. 115006<sup>1</sup>  
 Bain-marie GN 1/1, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115121<sup>1</sup>  
 Plaque grillade lisse, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115118<sup>1</sup>  
 Friteuse, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115214<sup>1</sup>  
 Élément de travail, largeur 400 mm – série 650 Snack, code-no. 115117<sup>1</sup>  
 Plaque grillade GDP 320E, lisse, code-no. A370031  
 Plaque grillade GDP 320E, rainurée, code-no. 370035  
 Braisière multifonction 300, code-no. 370205

<sup>1</sup>Disponible sur demande

#### Avec plate-forme 100 KST3240 Plus – 3 appareils

Wok à induction IW 35 PRO, code-no. 105832  
 Wok à induction, code-no. 105840  
 Wok à induction, code-no. A105935  
 Wok à induction, code-no. A105936

#### Avec plate-forme 200 KST3240 Plus – 3 appareils

Réchaud électrique, code-no. 104904  
 Réchaud électrique, code-no. 104906  
 Réchaud à induction IK 30TC, code-no. 105932  
 Réchaud à induction IK 30TCS, code-no. 105932S  
 Réchaud à induction IK 35TC, code-no. 105843  
 Réchaud à induction IK 35TCS, code-no. 105843S  
 Réchaud à induction IK 35SK, code-no. 105837  
 Réchaud à induction, code-no. A105942  
 Réchaud à induction, code-no. 105984  
 Réchaud à induction, code-no. A105946  
 Réchaud à induction, code-no. A105948  
 Wok à induction IW 35, code-no. 105983



Livraison sans appareils électriques, plates-formes, glissière à plateaux, tablette latérale



## RAPIDE, SÛR ET CONFORTABLE CUISINER À L'INDUCTION

L'induction fonctionne par de la chaleur magnétique qui se crée directement dans le fond de la casserole.

Sous la surface en vitrocéramique d'une table de cuisson à induction se trouve une bobine d'induction. Lorsqu'on l'allume, un champ magnétique se crée et fait chauffer le fond de la casserole.

Contrairement aux autres types de tables de cuisson, ici, seule la casserole ou la poêle devient chaude ; la plaque elle-même reste froide.

Pour cuisiner sur des plaques à induction, des ustensiles de cuisson avec un fond en acier magnétique sont nécessaires.

### PLUS DE TEMPS GAGNÉ

Temps pour porter 2 litres d'eau de 15°C à 90°C\*:

Table de cuisson vitrocéramique env. 10 min.\*

Zone de cuisson à gaz env. 7 min.\*

Table de cuisson à induction env. 3-4 min.\*

## VOS AVANTAGES EN RÉSUMÉ

- 1 **CHALEUR IMMÉDIATE** encore plus rapide et plus propre que le gaz - pas de temps de préchauffage
- 2 **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** allant jusqu'à 80%
- 3 **MOINS DE RISQUE DE BRÛLURE**, puisque la table de cuisson est moins chaude et refroidit plus vite
- 4 **ENTRETIEN FACILE** - plus de traces de lait ou de sucre brûlé par ex.
- 5 **MEILLEURE SÉCURITÉ** - grâce à l'identification des casseroles

\* Les valeurs sont approximatives et dépendent des propriétés des casseroles/poêles ainsi que de la température ambiante.

# RÉCHAUDS À INDUCTION\*



## Réchaud à induction IK 18\*

Matériau : acier inoxydable, plastique  
Matériau de la surface de cuisson : verre  
Dimensions de la surface en verre : L 293 x P 245 mm  
Diamètre de la zone de cuisson : 230 mm  
Puissance max. de la zone de cuisson : 1800 W  
Niveaux de puissance : 10  
Plage de température : 60 °C à 240 °C  
Nombre de niveaux de température : 10  
Intervalles du réglage de la température : 20 °C  
Réglage de la durée : 5 - 180 minutes  
Détection de casserole  
Minuterie  
Affichage numérique  
Protection contre la surchauffe  
Interrupteur de marche/arrêt  
Puissance : 1,8 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 320 x P 345 x H 70 mm  
Poids : 2,7 kg  
GTIN 4015613673394  
| Code-No. 105824  
| Euro 95,- | R2



## Réchaud à induction IK 20\*

Surface en verre, boîtier synthétique  
Minuterie  
Affichage digital  
10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)  
10 niveaux de réglage de température  
Plage de température : de 60 °C à 240 °C  
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz  
Thermostat de sécurité électronique  
Dimensions : L 285 x P 340 x H 60 mm  
Poids : 2,45 kg  
GTIN 4015613504834  
| Code-No. 105820  
| Euro 69,- | R2



## Réchaud à induction IK 20TC\*

**Commande simple pour un travail efficace  
- réglage de la minuterie, de la puissance et  
de la température au moyen de la fonction Slide.**

Surface en verre, boîtier en acier inoxydable  
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital  
Minuterie  
Détection de casserole  
8 niveaux de puissance (500 - 2000 W)  
8 niveaux de réglage de température  
Plage de température : de 60 °C à 240 °C  
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz  
Thermostat de sécurité électronique  
Dimensions : L 330 x P 400 x H 63 mm  
Poids : 3,4 kg  
GTIN 4015613633381  
| Code-No. 105848  
| Euro 139,- | R2

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

## Réchaud à induction IK 27TC\*

Matériau : acier inoxydable  
 Surface de cuisson : verre, L 285 x P 275 mm  
 1 plaque de cuisson, taille de récipients : 120 - 260 mm  
 Régulation de la puissance, de la température, de la durée  
 Interface de commande tactile avec affichage digital  
 Niveaux de puissance : 10  
 Plage de température : de 60 °C à 240 °C  
 Réglage de température : 10 niveaux  
 Réglage de la durée : jusqu'à 180 minutes  
 Réglage de la durée d'intervalle : 1 / 10 minutes  
 Minuterie  
 Détection de casserole  
 Thermostat de sécurité  
 Puissance : 2,7 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 340 x P 425 x H 75 mm  
 Poids : 4,75 kg  
 GTIN 4015613666006  
**Code-No. 105927**  
**Euro 185,- | R2**



## Réchaud à induction IK 30S-EB\*

**Réchaud à induction encastrable et économisant l'espace avec 2 zones, l'une derrière l'autre et toute la surface en SCHOTT CERAN®.**

Surface en SCHOTT CERAN®, boîtier synthétique  
 2 zones à enclenchement séparé  
 Panneau de contrôle tactile avec affichage digital  
 Minuterie digitale  
 8 niveaux de puissance : Puissance totale 3000 W / Puissance des zones en service séparément : l'avant 1300 W / l'arrière 1800 W  
 Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz  
 Thermostat de sécurité électronique  
 Dimensions : L 290 x P 510 x H 83 mm  
 Poids : 4,5 kg  
 GTIN 4015613607061  
**Code-No. 1059365**  
**Euro 209,- | R2**



- ✓ Réchaud à induction encastrable et économisant l'espace
- ✓ Egalement utilisable à poser sur la table

## Réchaud à induction IK 30TC\*

Surface en verre, boîtier en acier inoxydable  
 Panneau de contrôle tactile avec affichage digital  
 Minuterie  
 10 niveaux de puissance (400 - 3000 W)  
 10 niveaux de réglage de température  
 Plage de température : de 60 °C à 240 °C  
 Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz  
 Thermostat de sécurité électronique  
 Dimensions : L 330 x P 415 x H 100 mm  
 Poids : 5 kg  
 GTIN 4015613529080  
**Code-No. 105932**  
**Euro 225,- | R2**

## Réchaud à induction IK 30TCS\*

Idem modèle 30TC, mais  
**Surface en SCHOTT CERAN®**  
 Poids : 7,1 kg  
 GTIN 4015613529097  
**Code-No. 1059325**  
**Euro 259,- | R2**



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

# RÉCHAUDS À INDUCTION\*



1 x 2000 W  
1 x 1500 W

## Réchaud à induction IK 35dp\*

2 zones à enclenchement séparé  
Surface en SCHOTT CERAN®, boîtier synthétique  
Affichage digital  
Minuterie digitale jusqu'à 180 minutes, avec intervalles de 5 minutes  
10 niveaux de puissance (500 - 2000 W / 600 - 1500 W)  
10 niveaux de réglage de température  
Plage de température : de 60 °C à 240 °C, avec intervalles de 20 °C  
Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz  
Thermostat de sécurité électronique  
Dimensions : L 605 x P 360 x H 60 mm  
Poids : 5,9 kg  
GTIN 4015613504988  
**Code-No. 105836S**  
**Euro 209,- | R2**



## Réchaud à induction IK 35TC\*

Surface en verre, boîtier en acier inoxydable  
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital  
Minuterie  
10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)  
10 niveaux de réglage de température  
Plage de température : de 60 °C à 240 °C  
Puissance : 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
Thermostat de sécurité électronique  
Dimensions : L 340 x P 445 x H 117 mm  
Poids : 7,45 kg  
GTIN 4015613633329  
**Code-No. 105843**  
**Euro 239,- | R2**



## Réchaud à induction IK 35TCS\*

Idem modèle IK 35TC, mais  
**Surface en SCHOTT CERAN®**  
Poids : 7,5 kg  
GTIN 4015613638300  
**Code-No. 105843S**  
**Euro 269,- | R2**

## Réchaud à induction IK 35TC XL\*

Matériau : acier inoxydable  
Matériau de la surface de cuisson : verre  
Dimensions de la surface en verre : L 356 x P 356 mm  
Diamètre de la zone de cuisson : 300 mm  
Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W  
Nombre de niveaux de puissance : 10  
Plage de température : 60 °C à 240 °C  
Nombre de niveaux de température : 10  
Intervalles du réglage de la température : 20 °C  
Réglage de la durée : 1 - 180 minutes  
Détection de casserole  
Minuterie  
Affichage numérique  
Protection contre la surchauffe  
Interrupteur de marche/arrêt  
Puissance : 3,58 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 440 x P 540 x H 125 mm  
Poids : 9,1 kg  
GTIN 4015613680255  
**Code-No. 105821**  
**Euro 339,- | R2**

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

## Réchaud à induction IK 35SK\*

### Réglage de température par bouton rotatif

Surface de cuisson en SCHOTT CERAN®, boîtier en acier inox  
Affichage de la température digital  
Réglage de température en 10 niveaux  
Plage de température : de 60 °C à 240 °C  
Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz  
Protection électronique anti-surchauffe  
Dimensions : L 340 x P 445 x H 115 mm  
Poids : 7,2 kg  
GTIN 4015613520643  
Code-No. 105837  
Euro 259,- | R2



## Réchaud à induction IK 3341\*

### Répartition optimale de l'énergie grâce à la régulation de puissance

3 zones à enclenchement séparé  
Surface en verre, boîtier synthétique  
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital  
Affichage digital  
Minuterie digitale jusqu'à 180 minutes, avec intervalles de 1 minute  
1 zone de cuisson à droite : 1400 W, 10 niveaux de puissance  
2 zones de cuisson à gauche : 2000 W au total  
- la plaque de cuisson avant peut s'utiliser toute seule avec jusqu'à 2000 W / 10 niveaux de puissance  
- en cas d'utilisation des deux plaques de cuisson, l'énergie est répartie en fonction du réglage, à l'arrière au maximum : 1000 W / 5 niveaux de puissance  
10 niveaux de réglage de température  
Plage de température : de 60 °C à 240 °C, avec intervalles de 20 °C  
Puissance : 3,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
Thermostat de sécurité électronique  
Dimensions : L 510 x P 485 x H 65 mm  
Poids : 6,6 kg  
GTIN 4015613652207  
Code-No. 105940  
Euro 409,- | R2



## Réchaud à induction IK 235Z

### Pour une meilleure performance, possibilité d'activer la puissance de la zone de cuisson avant jusqu'à 5000 W.

2 zones à enclenchement séparé  
Surface en verre, boîtier en acier inoxydable  
Affichage digital sur la plaque en verre  
Régulation de puissance par bouton rotatif  
10 niveaux de puissance (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)  
+ 1 niveau de puissance Boost (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)  
Puissance : 7,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC  
(Livraison sans prise)  
Thermostat de sécurité électronique  
Dimensions : L 405 x P 700 x H 138 mm  
Poids : 15 kg  
GTIN 4015613548647  
Code-No. 105838  
Euro 1.079,- | R2



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

# RÉCHAUDS À INDUCTION\*



## Chariot de service à induction IKTS 35

utilisation flexible en tant que point de cuisson supplémentaire en intérieur. La solution mobile pour les traiteurs, les buffets ou la préparation des plats directement devant le client.

Dimensions : L 920 x P 600 x H 940 mm

Extraction aisée de la plaque à induction, pour un nettoyage facile

Livré en kit (emballage de transport plat), montage facile

**composé de :**

## Chariot de service/transport

Acier inoxydable

3 plateaux : env. L 830 x P 510 mm

2 plateaux utilisables pour le rangement :

charge utile, chacune : 50 kg, hauteur utile : 275 mm

4 roues (dont 2 avec frein)

4 tampons de roue, plastique

Livré en kit, montage facile

## Tablette amovible

pour l'utilisation de la tablette supérieure comme rangement

Acier inoxydable, L 600 x P 338 mm, charge utile : 50 kg

## Réchaud à induction\*

également utilisable séparément à poser sur la table

2 zones à enclenchement séparé

Surface en verre, boîtier synthétique

Affichage digital

Minuterie digitale jusqu'à 180 minutes

6 niveaux de puissance (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)

10 niveaux de réglage de température

Plage de température : de 60 °C à 240 °C, avec intervalles de 20 °C

Puissance : 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Thermostat de sécurité électronique

Dimensions : L 600 x P 337 x H 70 mm

Poids : 15 kg

GTIN 4015613616339

**Code-No. 105841**

**Euro 439,- | R2**



✓ Extraction aisée de la plaque à induction, pour un nettoyage facile

✓ Réchaud à induction également utilisable séparément à poser sur la table

✓ Tablette amovible : pour l'utilisation de la tablette supérieure comme rangement, charge utile : 50 kg



✓ Idéal pour un montage encastré personnalisé

✓ Panneau de commande séparé

## Réchaud à induction IK 35-EB\*

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

Matériau : acier inoxydable 18/10

Matériau de la surface de cuisson : verre

Dimensions de la surface en verre : L 310 x P 225 mm

Diamètre de la zone de cuisson : 210 mm

Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W

Nombre de niveaux de puissance : 10

Plage de température : 60 °C à 240 °C

Nombre de niveaux de température : 10

Intervalles du réglage de la température : 20 °C

Encastrable

Détection de casserole

Affichage numérique

Protection contre la surchauffe

Interrupteur de marche/arrêt

Panneau de commande séparé, longueur de câble : 0,8 m

Puissance : 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 370 x P 390 x H 118 mm

Poids : 6,5 kg

GTIN 4015613682853

**Code-No. 105829**

**Euro 289,- | R2**

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

## Réchaud à induction 1 zone

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 290 x P 290 mm  
 1 bobine de Ø 230 mm  
 Puissance : 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 340 x P 420 x H 100 mm  
 Poids : 7,5 kg  
 GTIN 4015613370156  
**Code-No. A105942**  
**Euro 1.298,- | R1**



## Réchaud à induction ITH 355-220

Material: acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 290 x P 290 mm  
 1 plaque de cuisson  
 Diamètre plaque de cuisson : 220 mm  
 Niveaux de puissance : 9  
 Affichage digital  
 Détection de récipient  
 Thermostat de sécurité  
 Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 340 x P 400 x H 110 mm  
 Poids : 8,1 kg  
 GTIN 4015613676623  
**Code-No. 105984**  
**Euro 1.498,- | R1**



## Réchaud à induction 1 zone

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 350 x P 350 mm  
 Dimensions : L 400 x P 455 x H 120 mm

### avec 3 kW / 230 V 50/60 Hz

1 bobine de Ø 230 mm  
 Poids : 8,6 kg  
 GTIN 4015613370187  
**Code-No. A105946**  
**Euro 1.798,- | R1**

### avec 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

1 bobine de Ø 260 mm  
 Poids : 10,6 kg  
 GTIN 4015613370194  
**Code-No. A105948**  
**Euro 2.389,- | R1**

### avec 5 kW / 400 V 50/60 Hz

1 bobine de Ø 260 mm  
 Poids : 11,3 kg  
 GTIN 4015613370200  
**Code-No. A105949**  
**Euro 2.498,- | R1**



## Réchaud à induction ITH 35ZS-210

Pour une meilleure performance, possibilité d'activer la puissance de la zone de cuisson avant jusqu'à 3500 W.  
 Material: acier inoxydable 18/10  
 Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 290 x P 470 mm  
 2 plaques de cuisson, disposition des plaques de cuisson : l'une derrière l'autre  
 Diamètre des plaques de cuisson : 210 mm  
 Puissance des plaques de cuisson, max. : devant 1,8 kW / arrière 1,8 kW  
 Puissance des plaques de cuisson avec régulation de puissance : devant jusqu'à 3,5 kW / derrière jusqu'à 1,8 kW (puissance totale maximum : 3,5 kW)  
 Niveaux de puissance : 9  
 Affichage digital, détection de récipient  
 Thermostat de sécurité  
 Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 340 x P 590 x H 110 mm  
 Poids : 11,1 kg  
 GTIN 4015613676630  
**Code-No. 105985**  
**Euro 1.798,- | R1**



# WOKS À INDUCTION\*



## Wok à induction IW 35\*

Matériau : acier inoxydable  
Matériau de la cuve de cuisson : verre  
Plage de température : 60 °C à 240 °C  
Nombre de niveaux de température : 10  
Intervalle de réglage de la température : 20 °C  
Réglage de la durée : 1 - 180 minutes  
Intervalle pour le réglage de la durée : 1 minute  
(1 - 30 minutes), 10 minutes (30 - 180 minutes)  
Nombre de niveaux de puissance : 10  
Diamètre de la cuve de cuisson : 260 mm  
Commande : tactile, électronique  
Reconnaissance de casserole  
Protection contre la surchauffe  
Affichage numérique  
Interrupteur de marche/arrêt  
Puissance : 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 340 x P 440 x H 125 mm  
Poids : 7,54 kg  
GTIN 4015613680217  
| Code-No. 105986  
| Euro 325,- | R2



## Sauteuse wok W360R assortie au wok à induction IW 35

Acier inoxydable  
Poignées isolées - Manche et contre-poignée  
Contenu : 6 litres  
Dimensions : Ø 360 mm, H 110 mm  
(Hauteur, couvercle compris 220 mm)  
Poids : 2,85 kg  
Couvercle en inox inclus  
GTIN 4015613525075  
| Code-No. 105981  
| Euro 109,- | R2



## Sauteuse wok W380R

Acier inoxydable  
Poignées isolées - Manche et contre-poignée  
Contenu : 5 litres  
Dimensions : Ø 380 mm, H 110 mm  
(Hauteur, couvercle compris 220 mm)  
Poids : 2,85 kg  
Couvercle en inox inclus  
GTIN 4015613586793  
| Code-No. 105831  
| Euro 89,- | R2

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

✓ Appareils puissants pour de grandes productions

### Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Cuvette en SCHOTT CERAN® : Ø 300 mm  
Puissance : 3 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 330 x P 380 x H 180 mm  
Poids : 8,5 kg

GTIN 4015613468235

Code-No. **A105840**

Euro **1.849,-** | R1



### Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Cuvette en SCHOTT CERAN® : Ø 300 mm  
Dimensions : L 400 x P 455 x H 180 mm

#### avec 3 kW / 230 V 50/60 Hz

Poids : 11,1 kg  
GTIN 4015613370279

Code-No. **A105935**

Euro **2.169,-** | R1

#### avec 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Poids : 11,8 kg  
GTIN 4015613370286

Code-No. **A105936**

Euro **2.609,-** | R1



### Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Cuvette en SCHOTT CERAN® : Ø 300 mm  
Dimensions : L 400 x P 455 x H 180 mm

#### avec 5 kW / 400 V 50/60 Hz

Poids : 14,5 kg  
GTIN 4015613370293

Code-No. **A105937**

Euro **3.398,-** | R1

#### avec 7 kW / 400 V 50/60 Hz

Poids : 14,8 kg  
GTIN 4015613431178

Code-No. **A105939**

Euro **3.649,-** | R1



### Sauteuse wok en acier, Ø 360 mm

Poids : 1,5 kg  
GTIN 4015613371313

Code-No. **A105960**

Euro **115,-** | R1

### Sauteuse wok W385R

Matériau : acier inoxydable  
Capacité : 6 litres  
Fond : rond  
Appropriée pour l'induction  
Poignée : résistante à la chaleur  
Diamètre : intérieur 360 mm / extérieur 385 mm  
Dimensions : L 385 x P 645 x H 160 mm

Poids : 1,7 kg  
GTIN 4015613668451

Code-No. **A105971**

Euro **69,-** | R1





## Réchaud électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 290 x P 290 mm  
1 bobine de Ø 210 mm  
Puissance : 2,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC  
Dimensions : L 340 x P 420 x H 100 mm  
Poids : 6,1 kg  
GTIN 4015613390352  
Code-No. 104904  
Euro 598,- IR1



## Réchaud électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 350 x P 350 mm  
1 bobine de Ø 230 mm  
Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC  
Dimensions : L 400 x P 455 x H 120 mm  
Poids : 8 kg  
GTIN 4015613432540  
Code-No. 104906  
Euro 798,- IR1



## Réchaud électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 650 x P 350 mm  
2 bobines de Ø 230 mm à 3,0 kW  
Puissance : 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC  
Dimensions : L 700 x P 455 x H 120 mm  
Poids : 14,7 kg  
GTIN 4015613432557  
Code-No. 104907  
Euro 1.698,- IR1



## Réchaud électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson : SCHOTT CERAN®, L 350 x P 560 mm  
2 bobines de Ø 230 mm à 3,0 kW  
Puissance : 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC  
L 400 x P 655 x H 120 mm  
Poids : 13,8 kg  
GTIN 4015613431161  
Code-No. 104913  
Euro 1.698,- IR1

## Réchaud électrique 1K2200 GL\*

Compact et puissant - le réchaud électrique pratique de 2200 W est facile à nettoyer grâce à sa surface de cuisson en vitrocéramique et convient parfaitement à une utilisation mobile.

Matériau : acier inoxydable

Matériau de la surface de cuisson : vitrocéramique

Dimensions de la surface en verre : L 320 x P 280 mm

Diamètre de la zone de cuisson : 165 mm

Puissance max. de la zone de cuisson : 2200 W

Nombre de niveaux de puissance : 9

Réglage de la durée : 1 - 99 minutes

Affichage numérique

Protection contre la surchauffe

Interrupteur de marche/arrêt

Puissance : 2,2 kW / 220-240 V 50/60 Hz

Dimensions : L 395 x P 315 x H 85 mm

Poids : 2,6 kg

GTIN 4015613669151

Code-No. 104920

Euro 89,- | R2



## Réchaud électrique 1K1500\*

Acier inoxydable

Interrupteur marche/arrêt

Réglage en continu de la température

Thermostat de sécurité

1 plaque Ø 185 mm

Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 305 x P 245 x H 85 mm

Poids : 2,1 kg

GTIN 4015613653631

Code-No. 150320

Euro 39,- | R2



## Réchaud électrique 2K2500\*

Acier inoxydable

Interrupteur marche/arrêt

Réglage en continu de la température

Thermostat de sécurité

1 plaque Ø 155 mm, 1,0 kW

1 plaque Ø 190 mm, 1,5 kW

Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 535 x P 225 x H 90 mm

Poids : 4 kg

GTIN 4015613504117

Code-No. 150310

Euro 52,- | R2



## Réchaud électrique 1K2000

Acier inoxydable 18/10

1 plaque Ø 220 mm, 2,0 kW

Puissance : 2 kW / 220-240 V 50/60 Hz 1 NAC

Dimensions : L 375 x P 365 x H 185 mm

Poids : 7,35 kg

GTIN 4015613125954

Code-No. 105321

Euro 655,- | R2



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



## Réchaud à gaz portable\*

Couleur: noire  
 Dimensions : L 340 x P 280 x H 120 mm  
 Puissance : 2,1 kW  
 Consommation gaz: 150 g/h, à pleine puissance  
 Gaz : butane  
 Poids : 1,6 kg  
 GTIN 4015613336015

### Livraison à l'unité

Code-No. A150421  
 Euro 24,- l'unité | R2

### 6 unités par envoi

Art.-Nr. A150421  
 Euro 23,- l'unité | R2



## Cartouche de gaz

Contenance : 227 g de butane  
 28 cartouches de gaz par carton  
 (7 emballages de 4 cartouches)  
 Poids : 0,33 kg  
 GTIN 4015613336046

Code-No. A150425  
 Euro 2,50 pièce | R2

Unité de quantité de commande	Euro par pièce	Euro par carton
1 carton (28 cartouches de gaz) GTIN 4015613447438	2,50	70,-



## Réchaud à gaz à 1 feu vif

Pour GPL avec thermocouple  
 A utiliser uniquement en extérieur  
 Châssis en acier, brûleur en fonte  
 Brûleur : 7,5 kW  
 Dimensions : L 398 x P 570 x H 170 mm  
 Poids : 5,95 kg  
 GTIN 4015613467764

Code-No. 1054503  
 Euro 169,- | R2

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

## Réchaud à gaz à 1 feu vif

Pour GPL avec thermocouple  
 Acier inoxydable 18/10  
 Brûleur : 6,5 kW  
 Dimensions : L 350 x P 350 x H 170 mm  
 Réglé pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation  
 Poids : 10,8 kg  
 GTIN 4015613467795  
**Code-No. 1059503**  
**Euro 798,- | R2**



## Réchaud à gaz à 2 feux vifs

Pour GPL avec thermocouple  
 Acier inoxydable 18/10  
 2 brûleurs : 1 x 4,5 kW / 1 x 6,5 kW  
 Puissance : 11 kW  
 Dimensions : L 350 x P 660 x H 170 mm  
 Réglé pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation  
 Poids : 20,2 kg  
 GTIN 4015613467818  
**Code-No. 1057503**  
**Euro 1.239,- | R2**



## Réchaud à gaz à 2 feux vifs

Pour GPL avec thermocouple  
 Acier inoxydable 18/10  
 2 brûleurs : 1 x 6,5 kW / 1 x 4,5 kW  
 Puissance : 11 kW  
 Dimensions : L 660 x P 350 x H 170 mm  
 Réglé pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation  
 Poids : 20,2 kg  
 GTIN 4015613467801  
**Code-No. 1058503**  
**Euro 1.239,- | R2**



## Support pour wok

Acier inoxydable 18/10  
 Dimensions : Ø 265 mm, hauteur 62 mm  
 Poids : 0,85 kg  
 GTIN 4015613467825  
**Code-No. 105999**  
**Euro 72,- | R2**





### Sauteuse wok W385F

Matériau : acier inoxydable  
 Capacité : 5,5 litres  
 Fond : plat  
 Appropriée pour l'induction  
 Diamètre : intérieur 360 mm / extérieur 385 mm  
 Surface d'appui : Ø 145 mm  
 Dimensions : L 385 x P 645 x H 140 mm  
 Poids : 1,7 kg  
 GTIN 4015613668468  
**Code-No. A105973**  
**Euro 69,- | R2**

### Poêle

Poêle avec revêtement antiadhésif - Pour une cuisson pauvre en matière grasse sur toutes les zones de cuisson électriques, au gaz ou à induction.  
 Matériau : aluminium, acier inoxydable  
 Matériau de la poignée : acier inoxydable, isolée contre la chaleur  
 Modèle de la surface de cuisson : revêtement antiadhésif (Quan Tanium)  
 Convient à l'induction

### Poêle 240A

Diamètre intérieur : 240 mm  
 Diamètre de la surface de pose : 175 mm  
 Hauteur de la poêle : 55 mm  
 Dimensions : L 490 x P 250 x H 140 mm  
 Poids : 0,88 kg  
 GTIN 4015613677958  
**Code-No. A150324**  
**Euro 56,- | R2**

### Poêle 280A

Diamètre intérieur : 280 mm  
 Diamètre de la surface de pose : 205 mm  
 Hauteur de la poêle : 55 mm  
 Dimensions : L 530 x P 290 x H 140 mm  
 Poids : 1,19 kg  
 GTIN 4015613677965  
**Code-No. A150328**  
**Euro 69,- | R2**

### Poêle 300A

Diamètre intérieur : 300 mm  
 Diamètre de la surface de pose : 230 mm  
 Hauteur de la poêle : 55 mm  
 Dimensions : L 550 x P 310 x H 140 mm  
 Poids : 1,39 kg  
 GTIN 4015613677972  
**Code-No. A150330**  
**Euro 75,- | R2**

✓ Compatible Induction



### Marmite 25L

Marmite et couvercle en acier inoxydable  
 Poignées isolées contre la chaleur  
 Pour l'induction, le gaz et l'électricité  
 Capacité : 25 litres  
 Dimensions : Ø 430 mm, hauteur 275 mm (avec couvercle)  
 Poids : 6,1 kg  
 GTIN 4015613647746  
**Code-No. 100440**  
**Euro 109,- | R2**



### Marmite 30L

Marmite et couvercle en acier inoxydable  
 Poignées isolées contre la chaleur  
 Pour l'induction, le gaz et l'électricité  
 Capacité : 30 litres  
 Dimensions : Ø 430 mm, hauteur 325 mm (avec couvercle)  
 Poids : 6,35 kg  
 GTIN 4015613647753  
**Code-No. 100445**  
**Euro 119,- | R2**

## Kit marmite isotherme 6L

Un duo imbattable : préparer les aliments et les maintenir au chaud sans avoir à les transvaser dans le conteneur isotherme adapté bien isolé.  
 Kit composé de : marmite avec couvercle en verre, conteneur isotherme  
 Matériau de la marmite : acier inoxydable 18/10, matière plastique (noir)  
 Matériau du conteneur isotherme : acier inoxydable, matière plastique (noir)  
 Contenance marmite : 6 litres  
 Diamètre de la marmite : 225 mm  
 Propriétés de la marmite : appropriée pour l'induction, poignées en plastique  
 Propriété du conteneur isotherme : à double paroi, isolation par le vide  
 Pertes thermiques / heure env. : 5 °C  
 Dimensions : L 360 x P 320 x H 220 mm  
 Dotation : couvercle en verre  
 Poids : 4,75 kg  
 GTIN 4015613657486  
**Code-No. A100268**  
**Euro 129,- | R2**



## Set de 9 casseroles

Acier inoxydable 18/10  
 Avec bords verseurs et poignées isolées  
 Pour l'induction, le gaz et l'électrique

### 4 marmites avec couvercles

Volume	Diamètre	Hauteur
2,0 litres	Ø 16 cm	10,0 cm
2,7 litres	Ø 18 cm	11,0 cm
5,1 litres	Ø 24 cm	11,5 cm
6,1 litres	Ø 20 cm	20,0 cm

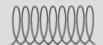
### 1 poêle

Volume	Diamètre	Hauteur
2,8 litres	Ø 24 cm	6,5 cm

Poids : 6 kg  
 GTIN 4015613417158  
**Code-No. A130442**  
**Euro 119,- | R2**



✓ Compatible Induction



## Set de 4 marmites

Acier inoxydable 18/10  
 Avec bords verseurs et poignées isolées  
 Pour l'induction, le gaz et l'électrique

Volume	Diamètre	Hauteur
8 litres	Ø 24 cm	20,0 cm
9 litres	Ø 26 cm	20,5 cm
13 litres	Ø 28 cm	22,5 cm
15 litres	Ø 30 cm	25,0 cm

Poids : 9 kg  
 GTIN 4015613403977  
**Code-No. A130441**  
**Euro 185,- | R2**



Poêle gastronomique  
 GN 2/3 / GN 1/1  
 voir à la page 255  
 du catalogue



## Braisière en fonte

appropriée pour les fours  
 Dimensions : L 340 x P 365 x H 100 mm  
 Poids : 11,35 kg  
 GTIN 4015613206219  
**Code-No. 699100K**  
**Euro 169,- | R2**

## Braisière en fonte

couvre deux feux vifs,  
 Dimensions : L 335 x P 585 x H 110 mm  
 (Hauteur avec couvercle 175 mm)  
 Poids : 15,25 kg  
 GTIN 4015613206226  
**Code-No. 699200K**  
**Euro 209,- | R2**



## Couvercle

GTIN 4015613157795  
**Code-No. 699201**  
**Euro 85,- | R2**



## Cuisson d'œufs EH6

Matériau : acier inoxydable  
 1 cuve, contenance de la cuve : 4 litres  
 Dimensions de la cuve : L 301 x P 152 x H 200 mm  
 Support à œufs : 6 supports séparés, avec des couleurs, différentes, taille des œufs : petits, moyens  
 Support à œufs amovible  
 Plage de température : 30 °C à 110 °C  
 Réglage de la température : par 10 °C  
 Thermostat  
 Thermostat de sécurité  
 Résistance électrique en acier inoxydable, fixe  
 Puissance : 2,6 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 365 x P 220 x H 290 mm  
 Poids : 5 kg  
 GTIN 4015613675770  
**Code-No. 115129**  
**Euro 229,- | R2**



L'œuf de petit déjeuner parfait  
 ✓ Le degré de cuisson peut être choisi individuellement



## Bain-marie avec robinet de vidange

Acier inoxydable  
 Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.  
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 340 x P 590 x H 240 mm  
 Poids : 7,5 kg  
 GTIN 4015613468969  
**Code-No. 200240**  
**Euro 155,- | R2**



## Bain-marie avec robinet de vidange

Acier inoxydable  
 Capacité : GN 1/1, 200 mm profond.  
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 355 x P 550 x H 295 mm  
 Poids : 9,5 kg  
 GTIN 4015613379678  
**Code-No. 200207**  
**Euro 205,- | R2**



## Bain-marie

Acier inoxydable  
 Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.  
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm  
 Poids : 8 kg  
 GTIN 4015613423647  
**Code-No. 200230**  
**Euro 142,- | R2**

## Bain-marie avec bacs 2 x GN 1/2, 150 mm

Acier inoxydable  
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm  
 2 bacs 1/2 GN inclus  
 avec couvercle ajouré pour cuillère  
 Poids : 10,3 kg  
 GTIN 4015613423654  
**Code-No. 200232**  
**Euro 172,- | R2**



## Bain-marie

idem modèle 200232, mais  
**avec bacs 3 x GN 1/3**  
 avec couvercle ajouré pour cuillère  
 Poids : 10,6 kg  
 GTIN 4015613423678  
**Code-No. 200233**  
**Euro 189,- | R2**

## Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable  
1 pot à 3,5 litres  
Plage de température : 35 °C à 95 °C  
Puissance :  
0,15 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions :  
L 210 x P 210 x H 320 mm  
Poids : 3,5 kg  
GTIN 4015613520612  
**Code-No. 605035**  
**Euro 259,- IR2**

## Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable  
1 pot à 6,5 litres  
Plage de température : 35 °C à 95 °C  
Puissance :  
0,20 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions :  
L 255 x P 280 x H 320 mm  
Poids : 4,5 kg  
GTIN 4015613520629  
**Code-No. 605065**  
**Euro 275,- IR2**



## Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable  
2 pots à 3,5 litres,  
réglables séparément  
Plage de température : 35 °C à 95 °C  
Puissance :  
0,30 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions :  
L 415 x P 210 x H 320 mm  
Poids : 6,5 kg  
GTIN 4015613520650  
**Code-No. 606035**  
**Euro 369,- IR2**

## Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable  
2 pots à 6,5 litres,  
réglables séparément  
Plage de température : 35 °C à 95 °C  
Puissance :  
0,40 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions :  
L 505 x P 280 x H 320 mm  
Poids : 7,9 kg  
GTIN 4015613520636  
**Code-No. 606065**  
**Euro 415,- IR2**



## Pot à 3,5 litres

GTIN 4015613520698  
**Code-No. 609035**  
**Euro 35,- IR2**

## Couvercle

GTIN 4015613520711  
**Code-No. 609135**  
**Euro 8,50 IR2**

## Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable  
3 pots à 3,5 litres,  
réglables séparément  
Plage de température : 35 °C à 95 °C  
Puissance :  
0,45 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions :  
L 610 x P 210 x H 320 mm  
Poids : 8,8 kg  
GTIN 4015613520667  
**Code-No. 607035**  
**Euro 489,- IR2**



## Pot à 6,5 litres

GTIN 4015613520704  
**Code-No. 609065**  
**Euro 39,- IR2**

## Couvercle

GTIN 4015613520728  
**Code-No. 609165**  
**Euro 10,50 IR2**

## Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable  
4 pots à 3,5 litres,  
réglables séparément  
Plage de température : 35 °C à 95 °C  
Puissance :  
0,60 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 415 x P 415 x H 320 mm  
Poids : 10,7 kg  
GTIN 4015613520674  
**Code-No. 608035**  
**Euro 559,- IR2**





## Chariot bain-marie WB2110

Le buffet mobile : transporter et maintenir les plats confortablement au chaud. Il est possible d'ouvrir un buffet chaud en un tour de main.

Acier inoxydable 18/10

Bac : 2 x GN 1/1, 200 mm de profondeur, emboutis

Chauffage à l'eau

Robinet de vidange

Avec sous étagère, dimensions : L 600 x P 730 x H 370 mm

Plage de température : 30 °C à 90 °C

Zones de chauffage réglables séparément

Régulation de la température : en continu

Thermostat

Interrupteur Marche/Arrêt avec lampe témoin

Lampe témoin de chauffage

Degré de protection : IP24

4 roues directrices Ø 125 mm, dont 2 avec frein

Câble spirale : env. 1,6 m

Monté fini

Puissance : 1,4 kW / 230 V 50-60 Hz

Dimensions : L 655 x P 900 x H 910 mm

Poids : 38,8 kg

GTIN 4015613671789

Code-No. 200261

Euro 1.198,- | R1

✓ Livraison sans bac GN



## Chariot bain-marie WB3110

Le buffet mobile : transporter et maintenir les plats confortablement au chaud. Il est possible d'ouvrir un buffet chaud en un tour de main.

Acier inoxydable 18/10

Bac : 3 x GN 1/1, 200 mm de profondeur, emboutis

Chauffage à l'eau

Robinet de vidange

Avec sous étagère, dimensions : L 600 x P 1135 x H 370 mm

Plage de température : 30 °C à 90 °C

Zones de chauffage réglables séparément

Régulation de la température : en continu

Thermostat

Interrupteur Marche/Arrêt avec lampe témoin

Lampe témoin de chauffage

Degré de protection : IP24

4 roues directrices Ø 125 mm, dont 2 avec frein

Câble spirale : env. 1,7 m

Monté fini

Puissance : 2,1 kW / 230 V 50-60 Hz

Dimensions : L 655 x P 1300 x H 910 mm

Poids : 54 kg

GTIN 4015613671802

Code-No. 200262

Euro 1.449,- | R1

## Chariot bain-marie TB2110

Le buffet mobile : transporter et maintenir les plats confortablement au chaud. Il est possible d'ouvrir un buffet chaud en un tour de main.

Acier inoxydable 18/10

Bac : 2 x GN 1/1, 200 mm de profondeur

Chauffé sans eau

Plage de température : 30 °C à 90 °C

Bac à double paroi

Régulation de la température : en continu

Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse

Voyant de chauffe

4 roulettes pivotantes Ø 125 mm

(dont 2 avec pédale de frein fixe du côté de l'utilisateur)

Tampon de butée sur les roulettes

Câble de connexion spirale, longueur 3 m

Degré de protection selon EN 60529 : IPX4

Puissance : 1 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 650 x P 820 x H 855 mm

Poids : 32 kg

Montage simple

GTIN 4015613505312

Code-No. 200254

Euro 1.029,- | R1



✓ Livraison sans bac GN

## Chariot bain-marie TB3110

Le buffet mobile : transporter et maintenir les plats confortablement au chaud. Il est possible d'ouvrir un buffet chaud en un tour de main.

Acier inoxydable 18/10

Bac : 3 x GN 1/1, 200 mm de profondeur

Chauffé sans eau

Plage de température : 30 °C à 90 °C

Bac à double paroi

Régulation de la température : en continu

Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse

Voyant de chauffe

4 roulettes pivotantes Ø 125 mm

(dont 2 avec pédale de frein fixe du côté de l'utilisateur)

Tampon de butée sur les roulettes

Câble de connexion spirale, longueur 3 m

Degré de protection selon EN 60529 : IPX4

Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 650 x P 1200 x H 855 mm

Poids : 41 kg

Montage simple

GTIN 4015613505329

Code-No. 200255

Euro 1.279,- | R1





## Vitrine chaude GN 1/1

Acier inoxydable 18/10  
 Vitrage en plexiglas  
 Température intérieure: jusqu'à 75 °C maximum  
 Avec hydromètre et thermomètre  
 Chauffage du haut et du bas  
 Interrupteur lumineux marche/arrêt  
 Bac à eau pour humidification  
 Puissance : 0,84 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 600 x P 400 x H 390 mm  
 Poids : 20 kg  
 GTIN 4015613423852  
**Code-No. A203095**  
**Euro 1.649,- | R2**



## Pont chauffant infrarouge 2WL550 1/1 GN

Aluminium  
 2 ampoules infrarouges  
 Réflecteurs en aluminium ventilés  
 Interrupteur Marche/Arrêt, cordon de 1,5 mètre  
 Température maximale : 70 °C  
 Puissance : 0,55 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 510 x P 345 x H 550-700 mm, réglable en hauteur  
 1 bac GN 1/1 en acier inoxydable, profondeur 65 mm  
 Poids : 2,4 kg  
 GTIN 4015613675831  
**Code-No. 114266**  
**Euro 119,- | R2**



## Pont thermique à infrarouge GN 1/1

Inox  
 Puissance : 1,0 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 330 x P 560 x H 500 mm  
 Dotation : 1 bac GN 1/1 et une plaque perforée  
 Poids : 8,0 kg  
 GTIN 4015613432526  
**Code-No. A114001**  
**Euro 245,- | R2**



✓ Livré sans pieds

**Pont thermique à infrarouge**  
 Puissance : 230 V 50/60 Hz 1 NAC  
**Profondeur 225 mm, hauteur 65 mm**

### Pieds universels

Hauteur 425 mm  
 Poids : 0,718 kg  
 GTIN 4015613452258  
**Code-No. 114000**  
**Euro 72,- par paire | R2**

Largeur	Puissance	Poids	Code-No.	Euro   R2	GTIN
760 mm	0,65 kW	2,75 kg	<b>114001</b>	<b>198,-</b>	4015613451749
920 mm	0,80 kW	3,31 kg	<b>114002</b>	<b>219,-</b>	4015613452142
1070 mm	0,95 kW	3,61 kg	<b>114003</b>	<b>239,-</b>	4015613452159
1220 mm	1,10 kW	4,00 kg	<b>114005</b>	<b>265,-</b>	4015613466538
1370 mm	1,25 kW	4,32 kg	<b>114004</b>	<b>275,-</b>	4015613452166
1830 mm	1,73 kW	5,58 kg	<b>114006</b>	<b>329,-</b>	4015613466545

## Lampe chauffante IWL250D

Matériau : acier, laqué  
 Montage au plafond  
 Ampoule infrarouge  
 Câble en spirale  
 Longueur de câble : 650 mm à 1600 mm  
 Système pendulaire  
 Interrupteur de marche/arrêt  
 Réflecteur en acier ventilé  
 Puissance : 0,25 kW / 230-250 V 50 Hz  
 Dimensions : L 230 x P 230 x H 250 mm  
 Dotation :  
 1 ampoule infrarouge (Philips Incandescent)  
 Matériel de raccordement électrique  
 Poids : 1,04 kg  
 GTIN 4015613684840  
**Code-No. 114269**  
**Euro 98,- | R2**



## Ampoule infrarouge IWL250D

Philips Incandescent 230-250 V BR125  
 Dimensions : L 125 x P 125 x H 180 mm  
 Poids : 0,12 kg  
 GTIN 4015613692562  
**Code-No. 114271**  
**Euro 17,- | R2**

✓ La lampe chauffante avec système pendulaire pour garder les plats au chaud en fonction des besoins

## Pont chauffant infrarouge 1WL400

Matériau : acier inoxydable, plexiglas  
 Pare-haleine, 1 ampoule infrarouge  
 Plaque chauffante avec chauffage intégré : vitrocéramique, dimensions : L 320 x P 525 mm  
 Hauteur lumière : 230 mm  
 Plage de température : 30 °C à 85 °C  
 Interrupteur Marche/Arrêt avec témoin  
 Témoin  
 Puissance : 0,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 380 x P 555 x H 560 mm  
 Poids : 7,5 kg  
 GTIN 4015613655376  
**Code-No. 114263**  
**Euro 229,- | R2**



## Pont chauffant I2WL800

Double effet chauffant - Les ampoules infrarouges réglables et les plaques chauffantes en vitrocéramique maintiennent les plats au chaud à la température choisie.  
 Matériau : acier inoxydable, plexiglas  
 2 ampoules infrarouges, commutables séparément  
 Avec 2 plaques chauffantes, dimensions : L 320 x P 530 mm  
 2 zones chauffantes, commutables séparément  
 Matériau de la surface des plaques chauffantes : vitrocéramique  
 Plage de température : 30 °C à 85 °C  
 Pare-haleine  
 Hauteur libre : 300 mm  
 Interrupteur marche/arrêt  
 Puissance : 0,8 kW / 230 V 50-60 Hz  
 Dimensions : L 735 x P 555 x H 656 mm  
 Poids : 14 kg  
 GTIN 4015613692272  
**Code-No. 114272**  
**Euro 409,- | R2**



## Pont chauffant avec 2 lampes chauffantes

Acier inoxydable 18/10  
 Puissance : 0,95 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 850 x P 650 x H 800 mm  
 Poids : 19 kg  
 GTIN 4015613389684  
**Code-No. A114245**  
**Euro 709,- | R2**

## Pont chauffant avec 3 lampes chauffantes

Acier inoxydable 18/10  
 Puissance : 1,35 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 1270 x P 650 x H 800 mm  
 Poids : 28 kg  
 GTIN 4015613389691  
**Code-No. A114250**  
**Euro 879,- | R2**





## Chauffe plaques 5

Matériau : aluminium  
avec 5 plaques chauffantes en aluminium  
Dim. des plaques : 280 x 165 mm  
Puissance : 850 W / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 380 x P 250 x H 320 mm  
Poids : 15,4 kg  
GTIN 4015613612553  
| **Code-No. 120803**  
| **Euro 529,- | R2**

## Plaque de recharge pour chauffe plaques

Dim. des plaques :  
L 280 x P 165 x H 10 mm  
Poids : 1,93 kg  
GTIN 4015613658100  
| **Code-No. 120806**  
| **Euro 69,- | R2**



## Chauffe plaques 8

Matériau : aluminium  
avec 8 plaques chauffantes en aluminium  
Dim. des plaques : 280 x 165 mm  
Puissance : 1250 W / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 380 x P 250 x H 447 mm  
Poids : 22,7 kg  
GTIN 4015613509815  
| **Code-No. 120802**  
| **Euro 749,- | R2**

## Plaque chauffante WP1200\*

Plaque chauffante compacte à double usage - Grâce au jeu de câbles amovible et à l'accumulateur de chaleur, la plaque chauffante peut également être utilisée comme réchaud de table.  
Matériau : acier inoxydable  
Dimensions de la tablette : L 600 x P 200 mm  
Temps de chauffe : 7 minutes (100 °C)  
Durée de maintien au chaud max. : 37 minutes  
Thermostat  
Protection contre la surchauffe  
Interrupteur de marche/arrêt  
Lors du branchement au courant, la plaque chauffante est automatiquement chauffée à maximum 100 °C  
Set de câbles amovible  
Puissance : 1,2 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 730 x P 215 x H 62 mm  
Poids : 3,5 kg  
GTIN 4015613687254  
| **Code-No. A114365**  
| **Euro 59,- | R2**



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

## Plaque chauffante pour GN 1/1

Boîtier en aluminium, plaque en verre  
 Interrupteur marche/arrêt  
 Température de surface max. 95 °C  
 Réglage en continu de la température : de 30 °C à 95 °C  
 Lampe témoin  
 Puissance : 150 W / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 570 x P 305 x H 40 mm  
 Poids : 3,45 kg  
 GTIN 4015613416755  
**Code-No. 114356**  
**Euro 124,- IR2**



## Plaque chauffante pour GN 2/1

Boîtier en aluminium, plaque en verre  
 Interrupteur marche/arrêt  
 Température de surface max. 95 °C  
 Réglage en continu de la température : de 30 °C à 95 °C  
 Lampe témoin  
 Puissance: 300 W / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 666 x P 550 x H 40 mm  
 Poids : 6,1 kg  
 GTIN 4015613416762  
**Code-No. 114357**  
**Euro 169,- IR2**



✓ Livré sans bacs GN

## Plaque chauffante

Acier inoxydable  
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C  
 Plage de température : 35 °C à 95 °C  
 Puissance : 0,25 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 500 x P 375 x H 64 mm  
 Poids : 5,4 kg  
 GTIN 4015613504957  
**Code-No. 114360**  
**Euro 129,- IR2**



## Plaque chauffante

Acier inoxydable  
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C  
 Plage de température : 35 °C à 95 °C  
 Dimensions : L 900 x P 450 x H 64 mm  
 Puissance : 0,45 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Poids : 13,8 kg  
 GTIN 4015613504964  
**Code-No. 114361**  
**Euro 185,- IR2**



## Plaque chauffante

Acier inoxydable  
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C  
 Plage de température : 35 °C à 95 °C  
 Puissance : 0,60 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 1000 x P 500 x H 64 mm  
 Poids : 16,5 kg  
 GTIN 4015613504971  
**Code-No. 114362**  
**Euro 229,- IR2**





## Distributeur d'assiettes

Acier inoxydable  
 Température : 30 °C à 110 °C  
 Contenance : env. 2 x 50 assiettes, Ø max. 300 mm  
 4 roues en plastique, Ø 100 mm (dont 2 avec frein)  
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 435 x P 820 x H 1025 mm  
 2 couvercles en plastique inclus  
 Poids : 54 kg  
 GTIN 4015613437774  
**Code-No. 103065**  
**Euro 1.389,- IR2**



## Armoire chauffante

Acier inoxydable, 1 porte  
 1 étagère ajustable  
 Contenance : 25 - 30 assiettes, Ø 320 mm  
 Thermostat réglable 30 °C à 85 °C  
 Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 400 x P 400 x H 545 mm  
 Poids : 24 kg  
 GTIN 4015613405704  
**Code-No. 103064**  
**Euro 315,- IR2**

## Armoire chauffante

Acier inoxydable, 1 porte  
 1 étagère ajustable  
 Contenance : 55 - 60 assiettes, Ø 320 mm  
 Thermostat réglable 30 °C à 85 °C  
 Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 450 x P 450 x H 855 mm  
 Poids : 33 kg  
 GTIN 4015613398594  
**Code-No. 103063**  
**Euro 379,- IR2**



## Armoire chauffante

Acier inoxydable, 2 portes  
 1 étagère ajustable  
 Contenance : 110 - 120 assiettes, Ø 320 mm  
 Thermostat réglable 30 °C à 85 °C  
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : L 750 x P 450 x H 855 mm  
 Poids : 49 kg  
 GTIN 4015613398600  
**Code-No. 103122**  
**Euro 639,- IR2**

### Chauffe-assiettes pour env. 30-40 assiettes

Appareil de table à poser directement sur un plan de travail ou sur un buffet.  
Acier inoxydable, étagère fixe  
1 porte coulissante dans la double paroi  
Contenance : env. 30 - 40 assiettes, Ø 320 mm  
Thermostat réglable de 30 °C à 80 °C  
Puissance : 600 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : intérieures Ø 330 mm, hauteur 440 mm  
extérieures Ø 460 mm, hauteur 575 mm

Poids : 21,6 kg  
GTIN 4015613475592  
Code-No. 103069  
Euro 595,- | R2



### Chauffe-tasses T160

Matériau : aluminium, plastique  
Capacité max. : 2 x 8 tasses  
Diamètre des tasses max. : 90 mm  
Dimensions du puits de tasse : Ø 95 mm, hauteur 300 mm  
Plage de température : 47 °C à 52 °C  
Chauffage : PTC  
Interrupteur Marche/Arrêt avec témoin  
Puissance : 0,11 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 290 x P 210 x H 350 mm  
Poids : 2,2 kg

GTIN 4015613672250  
Code-No. 103048  
Euro 149,- | R2



### Chauffe-tasses pour 48 tasses

Avec un socle tournant pour faciliter le remplissage et le service pour des tasses de max. Ø 90 mm  
Température des tasses env. 30 °C à 45 °C  
Puissance : 200 W / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : Ø 350 mm, hauteur 405 mm  
4 récipients pour cuillères amovibles  
Poids : 7 kg

GTIN 4015613469218  
Code-No. 103067  
Euro 365,- | R2



### Chauffe-tasses pour 72 tasses

Acier inoxydable pour max. 72 tasses  
Température des tasses jusqu'à 60 °C  
Puissance : 140 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 320 x P 360 x H 545 mm  
Surface des plateaux : L 250 x P 250 mm pour sous-tasses, tasses etc.

Poids : 11,6 kg  
GTIN 4015613475585  
Code-No. 103068  
Euro 392,- | R2



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



## Appareil à hot-dogs

Acier inoxydable  
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm  
Température réglable de 30 °C à 100 °C  
Puissance : 0,8 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : Ø 295 mm, H 415 mm  
Poids : 4,8 kg  
GTIN 4015613432601  
**Code-No. A120407**  
**Euro 229,- | R2**



## Appareil à hot-dogs

Acier inoxydable  
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm  
Température réglable de 30 °C à 100 °C  
Puissance : 0,8 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 280 x P 280 x H 355 mm  
Poids : 5,2 kg  
GTIN 4015613432595  
**Code-No. A120406**  
**Euro 245,- | R2**



## Appareil à hot-dogs

Acier inoxydable 18/10  
Témoin lumineux  
Température réglable de 30 °C à 90 °C  
Cylindre en verre Ø 195 mm, hauteur 245 mm  
Puissance : 1,0 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 260 x P 295 x H 360 mm  
Poids : 6,9 kg  
GTIN 4015613370521  
**Code-No. A120401**  
**Euro 315,- | R2**



## Toaster à Hot-Dog T4 avec 4 barres à toaster

Pour un plaisir de hot-dog parfait : ce toaster à 4 barres complète votre équipement pour préparer les hot-dog.  
Acier inoxydable, fond zingué  
4 barres à toaster en acier inoxydable  
Plage de température : jusqu'à 80 °C  
Puissance : 190 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 240 x P 280 x H 310 mm  
Poids : 2,75 kg  
GTIN 4015613610603  
**Code-No. A120409**  
**Euro 135,- | R2**

## Appareil à hot-dogs avec 4 plots chauffés

Acier inoxydable  
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm  
Température réglable de 40 °C à 100 °C  
Puissance : 0,96 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 500 x P 285 x H 390 mm  
Poids : 7,63 kg  
GTIN 4015613443065

Code-No. A120408  
Euro 319,- | R2



## Grill saucisses à rouleaux 7180

Acier inoxydable  
7 rouleaux rotatifs, d'une longueur d'env. 460 mm - jusqu'à 18 saucisses  
2 zones chauffantes, réglables séparément - 4 rouleaux devant,  
3 rouleaux derrière  
Réglage en continu de la température : 0 °C à 114 °C  
2 témoins de chauffe lumineux  
Thermostat de sécurité  
Puissance : 590 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 590 x P 305 x H 230 mm  
Grille et bac de récupération des graisses inclus, acier inoxydable  
Poids : 12,4 kg  
GTIN 4015613615349

Code-No. 104915  
Euro 429,- | R2



## Chauffe-saucisses 1KA10

Matériau : acier inoxydable  
1 cuve  
Dimensions de la cuve : L 240 x P 300 x H 150 mm  
Réglage thermostatique de la température : 30 °C à 90 °C  
Interrupteur MARCHE/ARRÊT  
2 témoins  
Puissance : 1 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 270 x P 350 x H 240 mm  
Dotation : couvercle rabattable, amovible  
Poids : 5,6 kg  
GTIN 4015613659497

Code-No. A120465  
Euro 159,- | R2



## Chauffe-saucisses 2KA20

Matériau : acier inoxydable  
2 cuves, enclenchables séparément  
Dimensions de la cuve, chacune : L 240 x P 300 x H 150 mm  
Réglage thermostatique de la température : 30 °C à 90 °C  
Vanne de vidange  
Interrupteur MARCHE/ARRÊT  
4 témoins  
Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 535 x P 370 x H 240 mm  
Dotation : 2 couvercles rabattables, amovibles  
Poids : 10,4 kg  
GTIN 4015613659503

Code-No. A120466  
Euro 312,- | R2



Pompes à sauces pour bac GN avec une profondeur de 150 mm



### Pompe à sauces pour bac GN 1/6 avec couvercle

Couvercle en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Dimensions :

L 165 x P 181 x H 232 mm

Poids : 0,6 kg

GTIN 4015613481319

Code-No. 100330

Euro 179,- | R2

### Pompe à sauces pour bac GN 1/4 avec couvercle

Couvercle en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Dimensions :

L 168 x P 267 x H 232 mm

Poids : 0,8 kg

GTIN 4015613481326

Code-No. 100331

Euro 179,- | R2

### Pompe à sauces pour bac GN 1/3 avec couvercle

Couvercle en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Dimensions : L 181 x P 334 x H 232 mm

Poids : 0,9 kg

GTIN 4015613481333

Code-No. 100332

Euro 179,- | R2



✓ Pompes à sauces

3 embouts doseurs différents inclus

Diamètre : 3,9 mm / 6,5 mm / 10 mm

Les pompes à sauces se prêtent pour le ketchup, mayonnaise, moutarde etc.



### Pompe à sauce avec bac, 1 pompe

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 3,3 L

Dimensions :

L 139 x P 224 x H 456 mm

Poids : 2,3 kg

GTIN 4015613481272

Code-No. 100321

Euro 398,- | R2

### Pompe à sauce avec bac, 2 pompes

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 2 x 3,3 L

Dimensions :

L 276 x P 224 x H 456 mm

Poids : 4,1 kg

GTIN 4015613481289

Code-No. 100322

Euro 619,- | R2

### Pompe à sauce avec bac, 3 pompes

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 3 x 3,3 L

Dimensions :

L 394 x P 224 x H 456 mm

Poids : 5,3 kg

GTIN 4015613481296

Code-No. 100323

Euro 829,- | R2

### Pompe à sauce avec bac, 4 pompes

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 4 x 3,3 L

Dimensions :

L 511 x P 224 x H 456 mm

Poids : 7,9 kg

GTIN 4015613481302

Code-No. 100324

Euro 1.069,- | R2

## Trancheur à saucisses manuel

Entièrement en acier inoxydable  
Épaisseur des tranches : 17,5 mm  
Nombre de tranches : 11 pièces  
Largeur utile : 210 mm  
Dimensions : L 300 x P 115 x H 210 mm  
Poids : 2,3 kg  
GTIN 4015613505152  
Code-No. 120579  
Euro 142,- | R2



## Trancheur à saucisses électrique avec double couteau

Boîtier et couteau en acier inoxydable  
Avec fonction de marche automatique  
Épaisseur des tranches réglable de 5 à 35 mm  
Puissance : 135 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 185 x P 210 x H 325 mm  
Poids : 6,9 kg  
GTIN 4015613505138  
Code-No. 120578  
Euro 239,- | R2

## Double couteau de rechange pour trancheur à saucisses électrique

Poids : 0,07 kg  
GTIN 4015613658063  
Code-No. 120582  
Euro 34,- | R2





## Grille-pain TS20Sli\*

Le convoyeur à toasts - pratique et sûr : Les tranches de pain grillées glissent sur une tablette intégrée afin de pouvoir être sorties.

Matériau : plastique  
Fonctions : toaster, décongeler  
Nombre de fentes : 1  
Taille de fente : L 270 x P 38 x H 120 mm  
Conçu pour : Le pain grillé, les sandwichs grillés  
Nombre de niveaux de toastage : 6  
Commande : 1 panneau de commande  
Sortie du pain par le convoyeur à toasts, bouton d'interruption  
Puissance : 1,3 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 405 x P 152 x H 268 mm  
Poids : 2,2 kg

GTIN 4015613680262

Code-No. 100282

Euro 55,- IR2



## Grille-pain TS20

peut aussi griller des sandwichs  
Acier inoxydable  
Taille des fentes : 14 x 4 cm  
Niveau de toastage : 1 à 7  
Avec grille amovible pour pain et tiroir ramasse-miettes  
Puissance : 0,8-0,9 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 190 x P 265 x H 195 mm  
Poids : 1,85 kg

GTIN 4015613454412

Code-No. 100201

Euro 50,- IR2



## Grille-pain TS40

peut aussi griller des sandwichs  
Acier inoxydable  
2 tableaux de commande :  
respectivement 2 fentes avec un levier de commande  
Taille des fentes : 14 x 4 cm  
Niveau de toastage : 1 à 7  
Avec 2 grilles amovibles pour pain et 2 tiroirs ramasse-miettes  
Puissance : 1,4 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 320 x P 270 x H 195 mm  
Poids : 3,1 kg

GTIN 4015613454429

Code-No. 100202

Euro 81,- IR2



## Grille-pain TS60

6 fentes avec bouton de sélection pour toaster 2, 4 ou 6 tranches de pain.  
Matériau : acier inoxydable  
Fonctions : toaster  
Nombre de fentes : 6  
Taille de fente : L 145 x P 20 x H 135 mm  
Conçu pour : le pain grillé, les sandwichs grillés  
Commande : 1 levier de commande pour 6 fentes (éjection manuelle), bouton de sélection pour l'activation des fentes, groupes de 2 fentes  
Tiroir à miettes, amovible signal sonore lorsque le temps est écoulé  
Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 405 x P 245 x H 225 mm  
Poids : 5,5 kg

GTIN 4015613670911

Code-No. 100197

Euro 229,- IR2

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

## Grille-pain à convoyeur "Mini"

économise particulièrement l'espace  
- idéal pour les buffets  
Acier inoxydable  
Production : env. 75 toasts /h  
Vitesse réglable du convoyeur  
Puissance : 1,34 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 285 x P 420 x H 390 mm  
Poids : 13,5 kg  
GTIN 4015613505473  
| Code-No. 100211  
| Euro 435,- | R2



## Grille-pain à convoyeur

Acier inoxydable  
Production : env. 150 toasts /h  
Vitesse réglable du convoyeur  
Puissance : 2,24 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 370 x P 420 x H 390 mm  
Poids : 16,13 kg  
GTIN 4015613421490  
| Code-No. A100205  
| Euro 579,- | R2



## Appareil à toaster/gratiner simple

Boîtier en acier inoxydable  
Résistantes en quartz  
Minuterie de 15 minutes  
1 grille  
Puissance : 1,7 kW / 230 V 50 Hz  
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 290 mm  
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 50 mm  
Pince à toasts incluse  
Poids : 8,2 kg  
GTIN 4015613388601  
| Code-No. A151300  
| Euro 182,- | R2



## Appareil à toaster/gratiner double

Boîtier en acier inoxydable  
Résistantes en quartz  
Minuterie de 15 minutes  
2 grilles  
Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm  
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm  
Pince à toasts incluse  
Poids : 9,7 kg  
GTIN 4015613385549  
| Code-No. A151600  
| Euro 229,- | R2





## Four à pizzas "Mini 1"

En acier inoxydable  
 Enceinte :  
 L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,  
 avec fond en pierre résistante à la température  
 Température : jusqu'à 300 °C  
 Minuteur  
 Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 545 x P 500 x H 230 mm  
 Poids : 18,8 kg  
 GTIN 4015613494074  
**Code-No. 203510**  
**Euro 429,- IR2**



## Four à pizzas "Mini 2"

En acier inoxydable  
 2 enceintes, chacune :  
 L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,  
 avec fond en pierre résistante à la température  
 Température : jusqu'à 300 °C  
 Minuteur  
 Puissance : 2,7 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 545 x P 500 x H 380 mm  
 Poids : 27,7 kg  
 GTIN 4015613491714  
**Code-No. 203500**  
**Euro 619,- IR2**



## Four à pizzas "Mini Plus"

En acier inoxydable  
 Enceinte :  
 L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,  
 avec fond en pierre résistante à la température  
 Températures de la voûte et de la sole réglables séparément  
 Température : jusqu'à 400 °C  
 Éclairage intérieur  
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 575 x P 525 x H 270 mm  
 Poids : 27,2 kg  
 GTIN 4015613581095  
**Code-No. 203530**  
**Euro 635,- IR2**



## Four à pizzas "Mini Plus 2"

En acier inoxydable  
 2 enceintes, chacune :  
 L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,  
 avec fond en pierre résistante à la température  
 Températures de la voûte et de la sole réglables séparément  
 Température : jusqu'à 400 °C  
 Éclairage intérieur  
 Puissance : 3,4 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 570 x P 550 x H 475 mm  
 Poids : 41,8 kg  
 GTIN 4015613647593  
**Code-No. 203535**  
**Euro 1.149,- IR2**

**Four à convection "Piccolino"\***

... pour pizzas jusqu'à Ø 26 cm.  
 Extérieur : métal peint  
 Intérieur : acier zingué  
 Zone de cuisson : capacité 19 litres  
 Interrupteur à 4 positions, chaleur voûte/sole  
 Minuterie de 60 minutes  
 Thermostat jusqu'à 230 °C  
 Tiroir ramasse-miettes amovible  
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 425 x P 380 x H 295 mm  
 Poids : 7,3 kg  
 Dotation : 1 grille, 1 plaque, 1 poignée,  
 1 broche à poulet  
 GTIN 4015613588575  
**Code-No. A120787**  
**Euro 109,- | R2**

**Grille supplémentaire**

L 300 x P 280 mm  
 GTIN 4015613589145

**Code-No. A120794**  
**Euro 6,50 | R2**

**Plaque**

L 300 x P 285 x H 23 mm  
 GTIN 4015613589121

**Code-No. A120793**  
**Euro 7,50 | R2**



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

**Four à convection polyvalent**

Intérieur et extérieur en acier inoxydable  
 Espacement entre grilles 55 mm  
 Minuterie (0 - 120 minutes)  
 Thermostat jusqu'à 250 °C  
 Lampe témoin  
 Puissance : 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dim. int. : L 404 x P 308 x H 254 mm  
 Dim. ext. : L 527 x P 450 x H 316 mm  
 Poids : 16 kg  
 Dotation : 1 grille, 1 plaque  
 GTIN 4015613404073  
**Code-No. A120880**  
**Euro 415,- | R2**

**Grille supplémentaire**

L 400 x P 290 mm  
 GTIN 4015613404110

**Code-No. A120701**  
**Euro 16,- | R2**

**Plaque**

L 400 x P 280 x H 11 mm  
 GTIN 4015613404127

**Code-No. A120702**  
**Euro 19,- | R2**

**Four mixte à vapeur compacte**

Acier inoxydable  
 Capacité : 4 x GN 2/3  
 Réglage de température jusqu'à 200 °C, minuterie 0 - 120 min.  
 4 fonctions : décongélation / air chaud / cuisson mixte / cuisson à la vapeur  
 Réservoir 1,3 L  
 Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 550 x P 545 x H 380 mm  
 Dotation : 1 grille  
 Poids : 20 kg  
 GTIN 4015613487885  
**Code-No. 120791**  
**Euro 769,- | R2**

**Plaque GN 2/3**

L 354 x P 325 x H 20 mm  
 GTIN 4015613271781

**Code-No. A101195**  
**Euro 16,- | R2**



La construction compacte et les 4 étages GN 2/3 assurent un grand confort de travail.

✓ **Divers programmes de cuisson**

Air chaud - Vapeur - Cuisson - Rôtissage assurent des cuissons délicates et précises.

✓ **Ne nécessite aucun branchement d'eau**

Le grand réservoir de 1.3 L garantit une utilisation flexible.

✓ **Utilisation facile**

grâce aux commandes mécaniques

- ✓ Livré sans plaques
- ✓ Plaques page 82

# FOURS À MICRO-ONDES\*



## Four à micro-ondes\*

Boîtier et four en acier inoxydable  
Puissance des micro-ondes : 900 W  
Plateau tournant Ø 270 mm  
Contenance : 23 litres  
Niveaux de puissance: 6  
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes  
Fonction décongélation  
Puissance : 1,4 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions chambre de cuisson : L 315 x P 290 x H 200 mm  
Dimensions : L 483 x P 425 x H 281 mm  
Poids : 12,6 kg  
GTIN 4015613518992  
| Code-No. 610836  
| Euro 179,- | R2



## Four à micro-ondes avec grill\*

Boîtier et four en acier inoxydable  
Puissance des micro-ondes : 900 W  
Puissance grill : 1000 W  
Plateau tournant Ø 270 mm  
Contenance : 23 litres  
Niveaux de puissance : 9  
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes  
Avec fonction grill seule ou combinée  
Fonction décongélation  
Puissance : 1,4 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions chambre de cuisson : L 315 x P 290 x H 200 mm  
Dimensions : L 483 x P 425 x H 281 mm  
Poids : 13,5 kg  
Dotation : 1 grille Ø 200 mm, H 90 mm  
GTIN 4015613335285  
| Code-No. 610826  
| Euro 205,- | R2



## Four à micro-ondes avec air chaud et grill\*

Boîtier et four en acier inoxydable  
Puissance des micro-ondes : 900 W  
Puissance convection : 1950 W  
Puissance grill : 1000 W  
Plateau tournant Ø 270 mm  
Contenance : 25 litres  
Niveaux de puissance : 10  
Minuterie digitale jusqu'à 95 minutes  
Air chaud et fonction grill seuls ou combinés  
Fonction décongélation  
Puissance : 1,4 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions chambre de cuisson : L 320 x P 315 x H 200 mm  
Dimensions : L 483 x P 422 x H 281 mm  
Poids : 16,6 kg  
Dotation : 1 plat lèchefrite Ø 275 mm, H 50 mm, à poignée amovible  
GTIN 4015613520056  
| Code-No. 610835  
| Euro 265,- | R2



## Étagère murale

Inox 18/10, version renforcée  
Portée jusqu'à 40 kg (Tester la solidité du mur)  
Dimensions : L 520 x P 400 mm  
Poids : 3,39 kg  
GTIN 4015613431963  
| Code-No. 174520  
| Euro 63,- | R2

Pour les modèles Code-No. : 610836, 610826, 610835

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

**Four à micro-ondes 10250M**

Matériau : acier inoxydable  
 Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable  
 Fonctions : chauffage  
 Contenance : 25 litres  
 Puissance des micro-ondes : 1000 W  
 Niveaux de puissance : 1  
 Nombre de magnétrons : 1  
 Minuterie : manuelle  
 Réglage de la durée jusqu'à : 6 minutes  
 Commande : mécanique  
 Écran à LED  
 Éclairage intérieur  
 Puissance : 1,55 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions chambre de cuisson : L 310 x P 325 x H 200 mm  
 Dimensions : L 515 x P 435 x H 310 mm  
 Poids : 15,2 kg  
 GTIN 4015613649450

Code-No. 610184

Euro 459,- | R2

**Four à micro-ondes**

Boîtier et four en acier inoxydable  
 Puissance des micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron  
 Contenance : 25 litres  
 Niveaux de puissance : 6  
 Minuterie mécanique de 60 minutes  
 Fonction décongélation  
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions chambre de cuisson : L 335 x P 360 x H 200 mm  
 Dimensions : L 520 x P 465 x H 312 mm  
 Poids : 17,4 kg  
 GTIN 4015613487762

Code-No. 610182

Euro 489,- | R2

**Four à micro-ondes**

Boîtier et four en acier inoxydable  
 Puissance des micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron  
 Contenance : 25 litres  
 Niveaux de puissance : 3  
 Minuterie digitale de 99 minutes  
 10 programmes enregistrables avec 20 mémoires  
 Fonction décongélation  
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions chambre de cuisson : L 335 x P 360 x H 200 mm  
 Dimensions : L 520 x P 465 x H 312 mm  
 Poids : 17,4 kg  
 GTIN 4015613440101

Code-No. 610181

Euro 519,- | R2

**Étagère murale**

Inox 18/10, version renforcée  
 Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)  
 Dimensions : L 600 x P 600 mm  
 Poids : 5,4 kg  
 GTIN 4015613434988

Code-No. 174600

Euro 93,- | R2



Pour les modèles Code-No. : 610184, 610182, 610181



## Four à micro-ondes 18340M

Matériau : acier inoxydable  
 Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable  
 Fonctions : chauffage, décongélation  
 Contenance : 34 litres  
 Puissance des micro-ondes : 1800 W  
 Niveaux de puissance : 6  
 Nombre de magnétrons : 2  
 Minuterie : numérique  
 Réglage de la durée jusqu'à : 60 minutes  
 Commande : mécanique  
 Affichage numérique  
 Éclairage intérieur  
 Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions chambre de cuisson : L 360 x P 400 x H 215 mm  
 Dimensions : L 570 x P 535 x H 365 mm  
 Poids : 33,2 kg  
 GTIN 4015613658599  
**Code-No. 610192**  
**Euro 1.149,- | R2**



## Four à micro-ondes 18340D

Matériau : acier inoxydable  
 Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable  
 Fonctions : chauffage, décongélation  
 Contenance : 34 litres  
 Puissance des micro-ondes : 1800 W  
 Niveaux de puissance : 4  
 Nombre de magnétrons : 2  
 Minuterie : numérique  
 Réglage de la durée jusqu'à : 60 minutes  
 (préréglage sur 10 minutes + saisie manuelle)  
 Programmes réglables : 100  
 Commande : électronique  
 Affichage numérique  
 Éclairage intérieur  
 Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions chambre de cuisson : L 360 x P 400 x H 215 mm  
 Dimensions : L 570 x P 535 x H 365 mm  
 Poids : 33,05 kg  
 GTIN 4015613649467  
**Code-No. 610188**  
**Euro 1.149,- | R2**



## Étagère murale

Inox 18/10, version renforcée  
 Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)  
 Dimensions : L 600 x P 600 mm  
 Poids : 5,4 kg  
 GTIN 4015613434988  
**Code-No. 174600**  
**Euro 93,- | R2**

**Pour les modèles Code-No. :  
 610192, 610188, 610189, 610191, 610190**

#### Four à micro-ondes 21170D

Matériau : acier inoxydable  
 Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable  
 Fonctions : chauffage, décongélation  
 Contenance : 17 litres  
 Puissance des micro-ondes : 2100 W  
 Niveaux de puissance : 10  
 Nombre de magnétrons : 2  
 Minuterie : numérique  
 Réglage de la durée jusqu'à : 60 minutes  
 (préréglage sur 10 minutes + saisie manuelle)  
 Programmes réglables : 10, option de mémoire flash USB  
 Commande : électronique  
 Affichage numérique  
 Éclairage intérieur  
 Caractéristiques : touches tactiles  
 Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions chambre de cuisson : L 330 x P 308 x H 160 mm  
 Dimensions : L 420 x P 555 x H 340 mm  
 Poids : 31,75 kg  
 GTIN 4015613658582  
**Code-No. 610189**  
**Euro 1.249,- | R2**



#### Four à micro-ondes "Samsung CM1919A"

Four micro-ondes adapté pour GN avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.  
 Boîtier et four en acier inoxydable  
 Puissance des micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons  
 2 filtres d'ondes, quintuple sécurité de la porte  
 Contenance : 26 litres  
 Adapté pour GN 2/3  
 Niveaux de puissance : 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)  
 Minuterie mécanique, bouton +20 secondes  
 2 fonctions décongélation  
 Revêtement du plafond lavable au lave-vaisselle  
 Empilable (tôle de fixation incluse)  
 Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions chambre de cuisson : L 370 x P 370 x H 190 mm  
 Dimensions : L 465 x P 602 x H 365 mm  
 Poids : 33,6 kg  
 GTIN 4015613639413  
**Code-No. 610191**  
**Euro 1.298,- | R2**



#### Four à micro-ondes "Samsung CM1929A"

Idem modèle "CM1919A", mais  
 Réglage digital avec 30 programmes enregistrables, bouton +20 secondes  
 Poids : 34 kg  
 GTIN 4015613639406  
**Code-No. 610190**  
**Euro 1.298,- | R2**



## Basic Line - Bacs Gastronorme selon norme EN 631 en acier inoxydable avec surface mate satinée



Taille	L x P mm	Contenance L	Profond. mm	Code-No.	Euro/Pièce	IR2
GN 1/1	530 x 325		20	711020	9,-	GTIN 4015613695556
	530 x 325	5,00	40	711040	11,-	GTIN 4015613695570
	530 x 325	9,00	65	711065	12,-	GTIN 4015613695587
	530 x 325	14,00	100	711100	14,-	GTIN 4015613695594
	530 x 325	21,00	150	711150	20,-	GTIN 4015613695600
	530 x 325	28,00	200	711200	25,-	GTIN 4015613695617



GN 2/3	354 x 325		20	723020	6,50	GTIN 4015613695624
	354 x 325	3,00	40	723040	7,50	GTIN 4015613695631
	354 x 325	5,50	65	723065	9,-	GTIN 4015613695648
	354 x 325	9,00	100	723100	11,-	GTIN 4015613695655
	354 x 325	13,00	150	723150	15,-	GTIN 4015613695662
	354 x 325	18,00	200	723200	18,-	GTIN 4015613695679



GN 1/2	325 x 265		20	712020	6,-	GTIN 4015613695686
	325 x 265	2,00	40	712040	7,-	GTIN 4015613695693
	325 x 265	4,00	65	712065	8,-	GTIN 4015613695709
	325 x 265	6,50	100	712100	10,-	GTIN 4015613695716
	325 x 265	9,50	150	712150	14,-	GTIN 4015613695723
	325 x 265	12,50	200	712200	17,-	GTIN 4015613695730



GN 1/3	325 x 176		20	713020	5,-	GTIN 4015613695747
	325 x 176	1,50	40	713040	6,50	GTIN 4015613695761
	325 x 176	2,50	65	713065	7,50	GTIN 4015613695778
	325 x 176	4,00	100	713100	9,-	GTIN 4015613695785
	325 x 176	5,75	150	713150	12,-	GTIN 4015613695792
	325 x 176	7,80	200	713200	15,-	GTIN 4015613695808



GN 1/4	265 x 162		20	714020	4,-	GTIN 4015613695822
	265 x 162	1,60	40	714040	6,-	GTIN 4015613695839
	265 x 162	1,80	65	714065	6,50	GTIN 4015613695846
	265 x 162	2,80	100	714100	7,-	GTIN 4015613695853
	265 x 162	4,00	150	714150	10,-	GTIN 4015613695860



GN 1/6	176 x 162	1,00	65	716065	5,-	GTIN 4015613695877
	176 x 162	1,60	100	716100	6,-	GTIN 4015613695884
	176 x 162	2,40	150	716150	8,50	GTIN 4015613695891



GN 1/9	176 x 108	0,60	65	719065	4,-	GTIN 4015613695907
	176 x 108	1,00	100	719100	6,-	GTIN 4015613695914

### Couvercles pour bacs GN



Taille	Code-No.	Euro	IR2
GN 1/1	711311	10,-	GTIN 4015613695921
GN 2/3	711323	9,-	GTIN 4015613695938
GN 1/2	711312	8,-	GTIN 4015613695945
GN 1/3	711313	6,-	GTIN 4015613695969
GN 1/4	711314	5,-	GTIN 4015613695976
GN 1/6	711316	4,-	GTIN 4015613695983
GN 1/9	711319	3,-	GTIN 4015613695990

## Top Line - Bacs Gastronorme selon norme EN 631 en acier inoxydable 18/10



Taille	L x P mm	Contenance L	Profond. mm	Code-No.	Euro/Pièce   R2	
GN 2/1	650 x 530		20	A120020	28,-	GTIN 4015613273662
	650 x 530	10,00	40	A120040	31,-	GTIN 4015613271040
	650 x 530	18,50	65	A120065	36,-	GTIN 4015613271057
	650 x 530	28,50	100	A120103	40,-	GTIN 4015613271811
	650 x 530	42,50	150	A120153	49,-	GTIN 4015613271828



GN 1/1	530 x 325		20	A121025	16,-	GTIN 4016098166722
	530 x 325	5,00	40	A121040	18,-	GTIN 4015613271064
	530 x 325	9,00	65	A121065	20,-	GTIN 4016098162755
	530 x 325	14,00	100	A121100	24,-	GTIN 4016098162762
	530 x 325	21,00	150	A120610	31,-	GTIN 4016098101204
	530 x 325	28,00	200	A121200	39,-	GTIN 4015613271071



GN 2/4	530 x 162		20	A128020	10,-	GTIN 4015613271118
	530 x 162	2,00	40	A128040	12,-	GTIN 4015613271125
	530 x 162	3,80	65	A128065	15,-	GTIN 4015613271132
	530 x 162	6,00	100	A128100	19,-	GTIN 4015613271149
	530 x 162	9,00	150	A128150	27,-	GTIN 4015613271156



GN 2/3	354 x 325		20	A125020	11,50	GTIN 4015613271194
	354 x 325	3,00	40	A125040	13,50	GTIN 4015613271200
	354 x 325	5,50	65	A125065	15,50	GTIN 4015613271217
	354 x 325	9,00	100	A125100	20,-	GTIN 4015613271224
	354 x 325	13,00	150	A125150	27,-	GTIN 4015613271231
354 x 325	18,00	200	A125200	33,-	GTIN 4015613271248	



GN 1/2	325 x 265		20	A122020	9,-	GTIN 4015613271088
	325 x 265	2,00	40	A122040	10,50	GTIN 4015613271095
	325 x 265	4,00	65	A122065	12,50	GTIN 4016098162779
	325 x 265	6,50	100	A122100	15,-	GTIN 4016098162786
	325 x 265	9,50	150	A120620	20,-	GTIN 4015613278988
	325 x 265	12,50	200	A122200	27,-	GTIN 4015613271101



GN 1/3	325 x 176		20	A123020	7,-	GTIN 4015613271255
	325 x 176	1,50	40	A123040	8,-	GTIN 4015613271262
	325 x 176	2,50	65	A123065	10,-	GTIN 4016098162793
	325 x 176	4,00	100	A123100	12,-	GTIN 4016098162809
	325 x 176	5,75	150	A123150	19,-	GTIN 4016098101266
	325 x 176	7,80	200	A123200	24,-	GTIN 4015613271279



GN 1/4	265 x 162		20	A124020	6,-	GTIN 4015613271163
	265 x 162	1,80	65	A124065	8,-	GTIN 4015613271170
	265 x 162	2,80	100	A124100	11,-	GTIN 4016098170354
	265 x 162	4,00	150	A120640	17,-	GTIN 4016098101297
	265 x 162	5,50	200	A124200	23,-	GTIN 4015613271187



GN 1/6	176 x 162	1,00	65	A126065	7,-	GTIN 4016098170385
	176 x 162	1,60	100	A126100	10,-	GTIN 4016098170378
	176 x 162	2,40	150	A120650	15,-	GTIN 4016098101327
	176 x 162	3,40	200	A126200	19,-	GTIN 4015613271286



GN 1/9	176 x 108	0,60	65	A129065	6,-	GTIN 4016098169181
	176 x 108	1,00	100	A129100	10,-	GTIN 4016098169198



Couvercles  
voir à la page 252  
du catalogue

Entretoise, 325 mm  
GTIN 4016098101181  
| Code-No. A120601  
| Euro 7,- | R2

Entretoise, 530 mm  
GTIN 4016098101198  
| Code-No. A120602  
| Euro 8,- | R2

## Top Line - Bacs Gastronorme selon norme EN 631 en acier inoxydable 18/10

### Versions perforées



Taille	L x P mm	Contenance L	Profond. mm	Code-No.	Euro/Pièce   R2	
GN 1/1	530 x 325	9,00	60	A101065	27,-	GTIN 4016098175229
	530 x 325	14,00	100	A101100	33,-	GTIN 4016098175236
	530 x 325	21,00	150	A101150	49,-	GTIN 4016098175243
GN 2/3	354 x 325	5,50	65	A103065	21,-	GTIN 4015613278940
	354 x 325	9,00	100	A103100	29,-	GTIN 4015613487618
	354 x 325	13,00	150	A103150	40,-	GTIN 4015613487625
GN 1/2	325 x 265	4,00	60	A102065	18,-	GTIN 4016098175199
	325 x 265	6,50	100	A102100	25,-	GTIN 4016098175205
	325 x 265	9,50	150	A102150	35,-	GTIN 4016098175212

#### Entretoise, 325 mm

GTIN 4016098101181

Code-No. A120601

Euro 7,- | R2

#### Entretoise, 530 mm

GTIN 4016098101198

Code-No. A120602

Euro 8,- | R2

### Couvercles



Taille	Code-No.	Euro   R2	
GN 1/1	A120615	16,-	GTIN 4016098101211
GN 2/3	A120634	12,-	GTIN 4015613271293
GN 1/2	A120625	10,-	GTIN 4016098101242
GN 1/3	A120635	8,-	GTIN 4016098101273
GN 1/4	A120645	7,-	GTIN 4016098101303
GN 1/6	A120655	6,-	GTIN 4016098101334
GN 1/9	A120649	5,-	GTIN 4016098169204

### Couvercles ajourés



Taille	Code-No.	Euro   R2	
GN 1/1	A120616	17,-	GTIN 4016098101228
GN 2/3	A120637	13,-	GTIN 4015613271309
GN 1/2	A120626	11,-	GTIN 4016098101259
GN 1/3	A120636	9,-	GTIN 4016098101280
GN 1/4	A120646	8,-	GTIN 4016098101310
GN 1/6	A120656	7,-	GTIN 4016098101341
GN 1/9	A120659	6,-	GTIN 4016098169211

### Couvercles à joint silicone

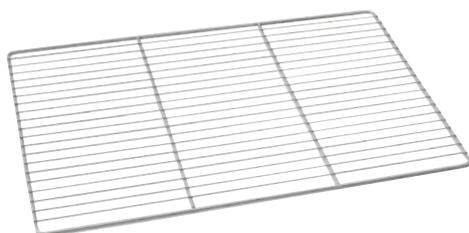


Taille	Code-No.	Euro   R2	
GN 1/1	A120615D	36,-	GTIN 4015613409054
GN 2/3	A120634D	32,-	GTIN 4015613409061
GN 1/2	A120625D	28,-	GTIN 4015613409078
GN 1/3	A120635D	25,-	GTIN 4015613409085
GN 1/4	A120645D	22,-	GTIN 4015613409092
GN 1/6	A120655D	19,-	GTIN 4015613409108

**Plaques GN avec bords renforcés en acier inoxydable 18/10**



Taille	L x P mm	Profond. mm	Code-No.	Euro   R2	
GN 2/1	650 x 530	20	A101181	39,-	GTIN 4015613271699
	650 x 530	40	A101182	43,-	GTIN 4015613271705
	650 x 530	65	A101183	49,-	GTIN 4015613271712
GN 1/1	530 x 325	20	A101185	21,-	GTIN 4015613271729
	530 x 325	40	A101186	24,-	GTIN 4015613271736
	530 x 325	65	A101187	29,-	GTIN 4015613271743
GN 1/2	325 x 265	20	A101190	13,-	GTIN 4015613271750
	325 x 265	40	A101191	16,-	GTIN 4015613271767
	325 x 265	65	A101192	19,-	GTIN 4015613271774
GN 2/3	354 x 325	20	A101195	16,-	GTIN 4015613271781
	354 x 325	40	A101196	20,-	GTIN 4015613271798
	354 x 325	65	A101197	23,-	GTIN 4015613271804



**Grilles GN en inox 18/10**

Taille	L x P mm	Code-No.	Euro   R2	
GN 2/1	650 x 530	A101092	46,-	GTIN 4016098175267
GN 1/1	530 x 325	A101091	29,-	GTIN 4016098175250
GN 1/2	325 x 265	786006	21,-	GTIN 4015613678696
GN 2/3	354 x 325	133212	24,-	GTIN 4015613332123



**Grilles de fond perforées pour égoutter etc.**

Taille	Code-No.	Euro   R2	
GN 1/1	A101161	24,-	GTIN 4015613271644
GN 1/2	A101162	18,-	GTIN 4015613271651
GN 1/3	A101163	15,-	GTIN 4015613271682
GN 1/4	A101164	12,-	GTIN 4015613271668





## Bacs GN et plateau de service "Melamin"

Bacs et plateau de service élégants et résistants, conçus dans un effet porcelaine attrayant et offrant des caractéristiques de matériau intéressantes : résistants à l'usure, hygiénique, ne dégageant ni odeur, ni goût.

Bacs GN et plateau de service non adaptés au micro-ondes, au four ou au Chafing Dish.



### Bac GN 1/2 "Melamin", jeu de 2

Matériau : mélamine, blanc

Contenance, chacun : 2,9 litres

Plage de température : 0 °C à 70 °C

Qualité alimentaire

Empilable

Dimensions, chacun : L 325 x P 265 mm, prof. 65 mm

Poids : 1,9 kg

GTIN 4015613615660

Code-No. A122300

Euro 39,- IR2



### Bac GN 1/1 "Melamin"

Matériau : mélamine, blanc

Contenance : 6,6 litres

Plage de température : 0 °C à 70 °C

Qualité alimentaire

Empilable

Dimensions :

L 530 x P 325 mm, prof. 65 mm

Poids : 1,8 kg

GTIN 4015613621982

Code-No. A122301

Euro 29,- IR2



### Plateau de service GN 1/1 "Melamin", jeu de 2

Matériau : mélamine, noir

Utilisable des deux côtés :

comme plateau ou comme plat de service

Plage de température : 0 °C à 70 °C

Qualité alimentaire

Dimensions, chacun :

L 530 x P 325 mm, hauteur du bord 20 mm

Poids : 3,1 kg

GTIN 4015613622545

Code-No. A122302

Euro 45,- IR2

## Bacs GN 1/1 GN, 65 mm profond., émaillé

Idéal pour poêler des aliments, comme les escalopes ou les steaks. La face inférieure brunit et devient croustillante sans avoir à tourner la pièce de viande.

Émaillé

Dimensions : L 530 x P 325 x H 65 mm

Poids : 1,5 kg

GTIN 4015613544304

Code-No. 100430

Euro 39,- IR2



## Bacs GN 1/1 GN, 65 mm profond., antiadhésif

Pour rôtir et cuire au four sans graisse. Également parfait pour la préparation de pizzas ou de tartes sans utiliser de papier cuisson.

Acier inoxydable 18/10, anti-adhésif

Dimensions : L 530 x P 325 x H 65 mm

Poids : 1,4 kg

GTIN 4015613544298

Code-No. 100420

Euro 54,- IR2



## Poêle gastronomique 2/3 pour l'induction

Matériaux : Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif

Manche en inox

Contenance : 5 litres

Dimensions : L 355 x P 325 x H 100 mm (avec manche)

Poids : 3,5 kg

GTIN 4015613505343

Code-No. 699230

Euro 219,- IR2



## Poêle gastronomique 1/1 pour l'induction

Matériaux : Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif

Manche en inox

Contenance : 7,5 litres

Dimensions : L 530 x P 325 x H 100 mm (avec manche)

Poids : 3,8 kg

GTIN 4015613505336

Code-No. 699110

Euro 269,- IR2



# BACS À COUVERTS

Livré sans couverts



## Bac à couverts GN 1/1

Polypropylène gris  
Résistant à la chaleur, robuste, empilable  
Dimensions : L 530 x P 325 x H 100 mm  
Poids : 0,7 kg

GTIN 4015613584164

Code-No. A500410 - 1 pièce | Euro 6,50 | R2

Code-No. A500410 - 10 pièces | Euro 62,- | R2

Livré sans couverts



## Bac à couverts

pour 4 récipients  
Acier inoxydable  
Dimensions :  
L 265 x P 305 x H 200 mm  
Poids : 1,15 kg

GTIN 4015613324760

Code-No. A500394

Euro 32,- | R2

## Bac à couverts avec 4 récipients

Acier inoxydable  
Dimensions :  
L 265 x P 305 x H 200 mm  
4 récipients en acier inoxydable inclus

Poids : 2,1 kg

GTIN 4015613467542

Code-No. 500392

Euro 59,- | R2



## Bac à couverts avec 4 récipients

Acier inoxydable  
Dimensions :  
L 265 x P 305 x H 200 mm  
4 bacs en synthétique blanc inclus

Poids : 1,55 kg

GTIN 4015613360959

Code-No. A500395

Euro 36,- | R2

## Récipient

Synthétique blanc  
Dimensions :  
Ø 115 mm, hauteur 145 mm  
GTIN 4016098102744

Code-No. A500382 | Euro 1,10 | R2

dès 50 pièces A500382 | Euro 1,05 | R2



## Bac à couverts

pour 6 récipients  
Acier inoxydable  
Dimensions :  
L 380 x P 300 x H 200 mm  
Poids : 1,45 kg

GTIN 4015613324777

Code-No. A500396

Euro 42,- | R2

## Récipient

Acier inoxydable  
Dimensions :  
Ø 110 mm, hauteur 145 mm  
GTIN 4015613397177

Code-No. A500385 | Euro 7,40 | R2

dès 50 pièces A500385 | Euro 7,- | R2



Livré sans récipients

**Pense-bête mural  
L 610 mm**

Poids : 0,45 kg  
GTIN 4015613417219  
Code-No. A256061  
Euro 15,50 | R2

**Pense-bête mural  
L 910 mm**

Poids : 1,0 kg  
GTIN 4015613417226  
Code-No. A256091  
Euro 19,50 | R2



Pense-bête mural

- ✓ en aluminium
- ✓ roulette verre

**Chalumeau avec socle**

Maniement simple et léger  
Poignée en inox  
Allumage Piézo-électrique  
Flamme turbo réglable jusqu'à 1300 °C  
Rechargeable avec du gaz pour briquet  
Dimensions : L 95 x P 70 x H 165 mm  
Poids : 0,15 kg  
GTIN 4015613409498  
Code-No. A555302  
Euro 26,50 | R2



- ✓ Livré sans gaz
- ✓ Rechargeable avec du gaz pour briquet

**Ouvre-boîtes KB330**

Matériau : acier inoxydable 18/10, aluminium, plastique  
Surface de pose : acier inoxydable 18/10, laqué, dimensions : L 98 x P 218 mm  
Lame : acier inoxydable  
Hauteur de boîte max. : 330 mm  
Entraînement à manivelle  
Fixation par serrage  
(préparé pour la fixation à vis)  
Épaisseur du plateau de table max. : 45 mm  
Dimensions : L 125 x P 290 x H 720 mm  
Poids : 1,9 kg  
GTIN 4015613670096  
Code-No. A120350  
Euro 95,- | R2

**Lame KB330**

Matériau : acier inoxydable  
Dimensions : L 20 x P 17 x H 50 mm  
Poids : 0,03 kg  
GTIN 4015613690414  
Code-No. A120351  
Euro 25,- | R2

**Roue de transport KB330**

Matériau : acier inoxydable  
Dimensions : L 38 x P 38 x H 10 mm  
Poids : 0,08 kg  
GTIN 4015613690421  
Code-No. A120352  
Euro 22,- | R2



**Salière**

En aluminium avec couvercle à vis  
Convient aussi pour la farine, le sucre, les épices etc.  
Dimensions : Ø 67 mm, hauteur 110 mm  
6 pièces par carton  
Poids : 0,3 kg  
GTIN 4015613634630  
Code-No. A680654  
Euro 3,20 pièce | R2



**Salière**

En aluminium avec couvercle à vis  
Convient aussi pour la farine, le sucre, les épices etc.  
Dimensions : Ø 80 mm, hauteur 190 mm  
4 pièces par carton  
Poids : 0,36 kg  
GTIN 4015613636832  
Code-No. A680655  
Euro 8,70 pièce | R2

Unité de quantité de commande	Euro par pièce	Euro par carton
1 carton (6 pièces) GTIN 4015613634647	3,20	19,20

Unité de quantité de commande	Euro par pièce	Euro par carton
1 carton (4 pièces) GTIN 4015613669410	8,70	34,80



## Vite rangé et vite transporté

Avec les chariots de transport en acier inoxydable de haute qualité, une grande variété de récipients peut être transportée rapidement et facilement.

Selon le modèle, les chariots robustes offrent un équipement sécurisé pour les plateaux, les bacs GN ou les plateaux standards de boulangerie. Ils sont polyvalents et peuvent être déplacés confortablement, tranquillement et en toute sécurité grâce aux roulettes recouvertes de caoutchouc.



### Chariot de rangement 7EN60400

Rangement grand format 600 x 400

Matériau : acier inoxydable

Modèle : châssis en tube carré 25 x 25 mm

Conçu pour : 7 plaques 600 x 400 mm, max. 65 mm de profondeur

Espacement entre les baies : 80 mm

Capacité de charge max. : 60 kg au total, 8 kg par baie

Plan de travail: L 470 x P 620 mm, capacité de charge max. : 5 kg

Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins

Livré en kit, montage facile

Dimensions : L 535 x P 685 x H 1010 mm

Poids : 14 kg

GTIN 4015613686448

Code-No. 300089

Euro 175,- IR2

✓ Livré sans bacs plaques

## Chariot de rangement 7GN111

Matériau : acier inoxydable  
 Modèle : châssis en tube carré 25 x 25 mm  
 Conçu pour : 7 bacs GN, GN 1/1, max. 65 mm de profondeur  
 Espacement entre les baies : 80 mm  
 Capacité de charge max. : 60 kg au total, 8 kg par baie  
 Plan de travail: L 390 x P 555 mm, capacité de charge max. : 5 kg  
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
 Livré en kit, montage facile  
 Dimensions : L 450 x P 620 x H 1010 mm  
 Poids : 13 kg  
 GTIN 4015613686431  
**Code-No. 300098**  
**Euro 155,- | R2**



## Chariot de rangement 7GN210

Matériau : acier inoxydable  
 Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm  
 Conçu pour : 7 bacs GN, GN 2/1, max. 65 mm de profondeur  
 Espacement entre les baies : 80 mm  
 Capacité de charge max. : 90 kg au total, 12 kg par baie  
 Plan de travail: L 590 x P 670 mm, capacité de charge max. : 18 kg  
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
 Livré en kit, montage facile  
 Dimensions : L 655 x P 740 x H 1010 mm  
 Poids : 15,8 kg  
 GTIN 4015613659244  
**Code-No. 300093**  
**Euro 198,- | R2**



## Plateau GN110-S

Matériau : plastique (polypropylène)  
 Format normalisé : GN 1/1  
 Surface : structuré, dimensions : L 495 x P 290 mm  
 Empilable  
 Lavable en machine  
 Dimensions : L 530 x P 325 x H 20 mm  
 Poids : 0,59 kg  
 GTIN 4015613695303  
**Code-No. 701053**  
**Euro 10,- | R2**



## Chariot de rangement 18GN110

Matériau : acier inoxydable  
 Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm  
 Conçu pour : 18 bacs GN, GN 1/1, max. 65 mm de profondeur  
 Espacement entre les baies : 80 mm  
 Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par baie  
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
 Livré en kit, montage facile  
 Dimensions : L 450 x P 613 x H 1895 mm  
 Poids : 20,2 kg  
 GTIN 4015613671628  
**Code-No. 300181**  
**Euro 229,- | R2**



✓ Livré sans bacs GN



## Conteneur isotherme 20L pour le transport des aliments

Transport sûr et confortable de mets chauds ou froids.  
CNS 18/10, brossé  
Volume : 20 litres  
Double paroi pour une bonne isolation  
Pertes thermiques : env. 6 °C / heure  
Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone  
1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale  
Valve de ventilation  
Empilable  
Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 345 mm  
Poids : 6,6 kg  
GTIN 4015613544281  
■ **Code-No. 100080**  
■ **Euro 225,- | R2**



## Conteneur isotherme 20L pour le transport des aliments robinet de purge et protection du robinet

Transport sûr et confortable des liquides chauds ou froids.  
CNS 18/10, brossé  
Volume : 20 litres  
Double paroi pour une bonne isolation  
Pertes thermiques : env. 6 °C / heure  
Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone  
1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale  
Valve de ventilation  
Empilable  
Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 345 mm  
Poids : 6,7 kg  
GTIN 4015613615011  
■ **Code-No. 100085**  
■ **Euro 279,- | R2**





Ouverture frontale non chauffée pour transporter les plats chauds et froids.  
Idéal pour les grandes cuisines, traiteurs et restaurants.

### Conteneur isotherme pour le transport des aliments 12 x GN 1/1

Matériau : polymer LLDPE  
Modèle en plastique robuste et à double paroi avec 12 rails conçus pour bacs GN 1/1  
Plage de température : -20 °C à 120 °C  
Capacité : 87 litres  
Empilable  
Dimensions : L 450 x P 645 x H 620 mm  
Poids : 15,3 kg  
GTIN 4015613666549  
**Code-No. 300104**  
**Euro 325,- IR2**



- ✓ 12 rails conçus pour bacs GN 1/1
- ✓ Empilable



### Chariot de transport TTB12110

pour conteneur isotherme Bartscher 12 x GN 1/1, code-no. 300104  
Matériau : plastique  
Charge utile : 200 kg  
Dimensions intérieures du cadre : L 490 x P 665 x H 25 mm  
Roulettes : Ø 95 mm, 2 roulettes fixes, 2 roulettes dirigeables avec freins  
Dimensions : L 550 x P 725 x H 190 mm  
Poids : 6,4 kg  
GTIN 4015613666556  
**Code-No. 300105**  
**Euro 129,- IR2**



Bacs GN voir à la page 250, 251 du catalogue

# DISTRIBUTEURS DE CÉRÉALES



## Distributeurs de céréales

Idéal pour les buffets petits-déjeuners

Le distributeur de céréales dose la quantité souhaitée sans faire de miettes. Musli, corn-flakes, céréales ou noix gardent longtemps leur fraîcheur et leur arôme.



### Distributeur de céréales

Socle argent, tôle d'acier laquée

Récipient : plastique, anti-rayures, contenance : 3,5 litres

Dosage propre par simple rotation

Approprié pour les bols d'une hauteur de jusqu'à 7,5 cm

Nettoyage facile, se démonte facilement

Dimensions : L 180 x P 170 x H 395 mm

Convient pour le montage mural  
(livraison sans matériel de fixation)

Poids : 1,8 kg

GTIN 4015613527260

|| **Code-No. 500377**

|| **Euro 55,- | R2**



### Distributeur de céréales, double

Socle argent, tôle d'acier laquée

Récipient : plastique, anti-rayures, contenance : 3,5 litres chacun

Dosage propre par simple rotation

Approprié pour les bols d'une hauteur de jusqu'à 7,5 cm

Nettoyage facile, se démonte facilement

Dimensions : L 360 x P 170 x H 395 mm

Convient pour le montage mural  
(livraison sans matériel de fixation)

Poids : 3,7 kg

GTIN 4015613531793

|| **Code-No. 500378**

|| **Euro 102,- | R2**



### Distributeur de céréales, triple

Socle argent, tôle d'acier laquée

Récipient : plastique, anti-rayures, contenance : 3,5 litres chacun

Dosage propre par simple rotation

Approprié pour les bols d'une hauteur de jusqu'à 7,5 cm

Nettoyage facile, se démonte facilement

Dimensions : L 540 x P 170 x H 395 mm

Convient pour le montage mural  
(livraison sans matériel de fixation)

Poids : 5,6 kg

GTIN 4015613635675

|| **Code-No. 500379**

|| **Euro 159,- | R2**

## Vitrine pour buffet "Petit modèle"

Matière synthétique blanche  
Couvercle plexiglas  
Dimensions : L 390 x P 260 x H 170 mm  
Poids : 1 kg  
GTIN 4015613285702  
**Code-No. A500403**  
**Euro 28,- | R2**



## Vitrine pour buffet "Grand modèle"

Matière synthétique blanche  
Couvercle plexiglas  
Dimensions : L 470 x P 315 x H 195 mm  
Poids : 1,7 kg  
GTIN 4015613285719  
**Code-No. A500404**  
**Euro 49,- | R2**



✓ Les vitrines pour buffet s'ouvrent des 2 côtés

## Vitrine pour buffet double

Matière synthétique blanche  
Couvercle plexiglas  
Dimensions : L 470 x P 315 x H 415 mm  
Poids : 3,1 kg  
GTIN 4015613285726  
**Code-No. A500405**  
**Euro 87,- | R2**



## Vitrine buffet 70L

Matériau : verre, plexiglas  
Nombre de niveaux : 2  
Service : par l'arrière  
Tablettes : montées  
Capacité : 70 litres  
Surface de présentation supérieure : L 335 x P 420 x H 170 mm  
Surface de présentation inférieure : L 335 x P 490 x H 140 mm  
Dimensions : L 360 x P 600 x H 515 mm  
Poids : 13,2 kg  
GTIN 4015613667614  
**Code-No. 700355**  
**Euro 275,- | R2**





### Kit de mixeur H200\*

Pour mixer, concasser, malaxer, battre, mélanger ;  
 inter-changement rapide des différents éléments  
 Design ergonomique en acier inoxydable  
 Interrupteur marche/arrêt  
 5 vitesses, vitesse du mixeur : max. 17000 t./min.  
 Puissance : 700 W / 230 V 50 Hz  
 Longueur de la tige : 207 mm  
 Longueur totale : 410 mm  
 Les accessoires sont :  
 1 fouet, 1 bol (800 ml)  
 2 bols munis de couteaux (500 ml + 1250 ml)  
 1 couvercle adaptable sur les 2 bols  
 2 socles anti-dérapage, 1 support mural  
 Poids : 1,05 kg  
 GTIN 4015613485492  
**Code-No. 130206**  
**Euro 87,- IR2**

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

## Mixeur MX 235

Mixeur performant, résistant et maniable pour réduire en purée, émulsifier et mixer les plats chauds et froids. Grâce à une tige amovible et une lame, un niveau d'hygiène maximal est obtenu. Idéal pour les boulangeries et les confiseries dans la préparation du chocolat, des sauces et des crèmes.

Boîtier en matière synthétique orange  
Poignée ergonomique  
Tige amovible en acier inoxydable  
Longueur de la tige : 235 mm  
Tige jusqu'à 20 env. litres  
Vitesse du mixeur : max. 15000 t./min.  
Longueur du câble : env. 1,8 m  
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz  
Dimensions : Ø 75 mm, longueur 520 mm  
Poids : 1,35 kg  
GTIN 4015613610634

Code-No. 130115

Euro 335,- R2



## Mixeur MX 235 Plus

Réduit en purée, mixe et hache des aliments chauds ou froids. Avec le fouet adapté et l'émulsionneur, il est également possible de mélanger, faire monter et émulsifier.

Matériau : matière synthétique orange  
Matériau de la tige : acier inoxydable 18/10  
Couteau : Ø 46 mm, 2 lames  
Conçu pour env. 20 litres  
Longueur de la tige : 235 mm  
Vitesse du mixeur max. : 15000 t./min.  
Régulation de vitesse : en continu  
Longueur du câble : 1,8 m  
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz  
Dimensions : L 75 x P 135 x H 515 mm  
Poids : 1,4 kg  
GTIN 4015613640129

Code-No. 130116

Euro 375,- R2



## Fouet MX 235 Plus SB170

Matériau :  
acier inoxydable 18/10, matière synthétique  
Longueur du fouet : 170 mm  
Dimensions : L 90 x P 90 x H 290 mm  
Poids : 0,4 kg  
GTIN 4015613640488

Code-No. 130117

Euro 139,- R2

## Emulsionneur MX 235 Plus EM235

Matériau : acier inoxydable 18/10, matière synthétique  
Disque : Ø 46 mm  
Longueur de l'émulsionneur : 235 mm  
Dimensions : L 75 x P 75 x H 265 mm  
Poids : 0,4 kg  
GTIN 4015613640495

Code-No. 130118

Euro 81,- R2



## Mixeur MX 500 Duo

Boîtier en matière synthétique verte  
Tige et fouet en acier inoxydable 18/10  
Longueur de la tige : 500 mm  
Vitesse du mixeur : max. 11000 t./min.  
Vitesse du fouet : max. 1500 t./min.  
Longueur du câble : env. 2,3 m  
Puissance : 0,40 kW / 230 V 50 Hz  
Longueur totale : 840 mm (tige) / 660 mm (fouet)  
Poids : 5 kg  
GTIN 4015613469713

Code-No. 130110

Euro 549,- R2



## Kit de mixeur plongeur STM3

Extrêmement flexible - adaptez le mixeur plongeur à vos besoins personnels. Tous vos souhaits en matière de réduction en purée, de mixage et de broyage sont désormais réalisables.



### Bloc moteur STM3 350

Matériau : plastique, beige  
 Vitesse de rotation max. : 11.000 t/min  
 Régulation de vitesse de rotation :  
 9 vitesses + turbo  
 Longueur du câble : 2,1 m  
 Puissance : 0,35 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 115 x P 180 x H 360 mm  
 Poids : 2,85 kg  
 GTIN 4015613670645  
**Code-No. 130130**  
**Euro 359,- IR2**



### Bloc moteur STM3 450

Matériau : plastique, beige  
 Vitesse de rotation max. : 15.000 t/min  
 Régulation de vitesse de rotation :  
 9 vitesses + turbo  
 Longueur du câble : 2,1 m  
 Puissance : 0,45 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 130 x P 190 x H 380 mm  
 Poids : 3,3 kg  
 GTIN 4015613670652  
**Code-No. 130131**  
**Euro 439,- IR2**



### Bloc moteur STM3 650

Matériau : plastique, beige  
 Vitesse de rotation max. : 13.000 t/min  
 Régulation de vitesse de rotation :  
 9 vitesses + turbo  
 Longueur du câble : 2,1 m  
 Puissance : 0,65 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 130 x P 190 x H 400 mm  
 Poids : 3,9 kg  
 GTIN 4015613670676  
**Code-No. 130132**  
**Euro 559,- IR2**



### Tige de mixeur STM3 300

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Couteau : Ø 60 mm, 3 lames  
 Conçu pour env. 30 litres  
 Longueur de la tige : 300 mm  
 Dimensions : L 90 x P 90 x H 330 mm  
 Poids : 1,25 kg  
 GTIN 4015613670683  
**Code-No. 130133**  
**Euro 149,- IR2**



### Tige de mixeur STM3 400

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Couteau : Ø 60 mm, 3 lames  
 Conçu pour env. 80 litres  
 Longueur de la tige : 400 mm  
 Dimensions : L 90 x P 90 x H 430 mm  
 Poids : 1,5 kg  
 GTIN 4015613670690  
**Code-No. 130134**  
**Euro 169,- IR2**



### Tige de mixeur STM3 500

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Couteau : Ø 60 mm, 3 lames  
 Conçu pour env. 150 litres  
 Longueur de la tige : 500 mm  
 Dimensions : L 90 x P 90 x H 530 mm  
 Poids : 1,8 kg  
 GTIN 4015613670706  
**Code-No. 130135**  
**Euro 189,- IR2**



### Tige de mixeur STM3 600

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Couteau : Ø 60 mm, 3 lames  
 Conçu pour env. 250 litres  
 Longueur de la tige : 600 mm  
 Dimensions : L 90 x P 90 x H 630 mm  
 Poids : 1,95 kg  
 GTIN 4015613670713  
**Code-No. 130136**  
**Euro 209,- IR2**



### Fouet STM3 245 adapté au bloc moteur STM3 350

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Longueur du fouet : 245 mm  
 Dimensions : L 100 x P 125 x H 365 mm  
 Poids : 1,1 kg  
 GTIN 4015613670737  
**Code-No. 130137**  
**Euro 215,- IR2**



### Fixation murale STM3 WH1

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Dimensions : L 140 x P 135 x H 90 mm  
 Livraison sans matériel de fixation  
 Poids : 0,166 kg  
 GTIN 4015613670744  
**Code-No. 130138**  
**Euro 28,- IR2**

**Balance de cuisine**

Division : 5 g  
 Pesage max. : 15 kg  
 Surface de pesage : L 280 x P 220 mm  
 Puissance : 4 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 280 x P 330 x H 125 mm  
 Poids : 2,8 kg  
 Pour pesage sans exigence d'étalonnage.  
 Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation

**Division 5 g****Tarage max. 15 kg**

GTIN 4015613587417

Code-No. A300117

Euro 165,- IR2

**Division 2 g****Tarage max. 15 kg**

GTIN 4015613587424

Code-No. A300118

Euro 185,- IR2

**Balance digitale**

Alimentation sur secteur ou piles.  
 Affichage mural à distance relié par cordon spiralé,  
 longueur env. 1,4 m (maximum).  
 Pour pesage sans exigence d'étalonnage.

Acier inoxydable

Plateau de pesage : L 320 x P 300 mm

Puissance : 1,8 W / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 325 x P 305 x H 42 mm

Poids : 3,2 kg

**Pesage max. : 60 kg**

Division 20 g

GTIN 4015613572437

Code-No. A300068

Euro 124,- IR2

**Pesage max. : 150 kg**

Division 50 g

GTIN 4015613572444

Code-No. A300151

Euro 135,- IR2



**Robot KitchenAid  
Heavy Duty 5KSM7591X argent**

Grâce à la structure entièrement métallique et à l'entraînement direct silencieux, la série Heavy Duty de KitchenAid est particulièrement adaptée aux utilisations professionnelles.

Fonte de zinc  
1 bol en inox de 6,9 litres  
Ascenseur bol  
Protection avec bec verseur, fouet, crochet pétrisseur, batteur plat  
10 vitesses  
Puissance : 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 287 x P 371 x H 417 mm  
Poids : 12,2 kg  
GTIN 4015613582467

Code-No. A150047  
Euro 1.539,- IR2



**Robot KitchenAid  
Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH blanc**

Sécuritaire, efficace et puissant - Le malaxeur pour le secteur professionnel : Equipé d'une boîte de précision métallique nouvelle, un bouton de sécurité, un garde de sécurité et un bol extra grand.

Fonte de zinc  
1 bol en inox de 6,9 litres  
Ascenseur bol  
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat, bec verseur  
Bouton de sécurité  
Garde de sécurité  
Engrenage inoxydable  
10 vitesses, ajustage de vitesse électronique  
Puissance : 0,325 kW / 220-240 V 50-60 Hz  
Dimensions : L 287 x P 371 x H 417 mm  
Poids : 12,2 kg  
GTIN 4015613593869

Code-No. A1500510  
Euro 1.959,- IR2



**Bol 6,9 l**  
en acier spécial avec poignée ergonomique  
GTIN 4015613584478  
Code-No. A150048  
Euro 129,- IR2



**Crochet pétrisseur**  
pour le malaxage et pétrissage de pâtes à la levure (pain, petits pains, pâte à pizza)  
GTIN 4015613586717  
Code-No. A150034  
Euro 129,- IR2



**Batteur plat**  
pour les pâtes à gâteaux, les pâtes à la levure légères ou la purée de pommes de terre  
GTIN 4015613586700  
Code-No. A150033  
Euro 129,- IR2



**Protection avec bec verseur pour Heavy Duty 5KSM7591X**  
GTIN 4015613586724  
Code-No. A150043  
Euro 45,- IR2



**Fouet**  
idéal pour réaliser des blancs d'œufs en neige, de la crème chantilly et des sauces  
GTIN 4015613586694  
Code-No. A150039  
Euro 75,- IR2



**Flexi-batteur**  
En aluminium avec bord silicone  
GTIN 4015613586731  
Code-No. A1500471  
Euro 85,- IR2

**Robot KitchenAid K45\*  
Universal 5KSM45EWH blanc**

1 bol en inox de 4,28 litres  
Protection avec bec verseur  
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat  
10 vitesses  
Puissance : 0,275 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 358 x P 221 x H 353 mm  
Poids : 10,45 kg  
GTIN 4016098101495  
Code-No. A150045  
Euro 849,- | R2



**MASTER-PAQUET K45\*  
Universal 5KSM45EWHMP blanc**

2 x bols en inox 4,28 litres  
Protection avec bec verseur  
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat  
10 vitesses  
Hachoir en matière synthétique  
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions :  
L 358 x P 221 x H 353 mm  
Poids : 12,35 kg  
GTIN 4015613634951  
Code-No. A150046V  
Euro 1.109,- | R2



**Flexi-batteur  
pour K45 5KSM45EWH**

En aluminium  
avec bord silicone  
GTIN 4015613560052  
Code-No. 1500508  
Euro 62,- | R2



**Robot KitchenAid  
5KPM5EWH blanc**

1 bol inox de 4,83 litres avec couvercle  
Ascenseur bol  
Protection avec bec verseur  
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat  
10 vitesses  
Puissance : 0,315 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 264 x P 338 x H 411 mm  
Poids : 13,4 kg  
GTIN 4015613330181  
Code-No. A1500507  
Euro 1.239,- | R2



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



**Tranchoir/râpe à légumes - 3 cylindres**

1 tranchoir  
1 tranchoir ondulé  
1 râpe

GTIN 4016098174710

**Code-No. A150035**

**Euro 93,- | R2**



**Set de cylindres supplémentaires pour tranchoir**

1 râpe fine pour fromage, noix ou panure  
1 râpe fine pour longue julienne  
1 cylindre presse purée

GTIN 4016098174727

**Code-No. A150036**

**Euro 79,- | R2**



**Hachoir en aluminium**

avec trémie,  
grilles fines et grossières

GTIN 4016098166838

**Code-No. A150023**

**Euro 149,- | R2**



**Set à farcir les saucisses**

(seulement en combinaison avec A150023)

GTIN 4016098166852

**Code-No. A150025**

**Euro 49,- | R2**



**Tréfileuse pour petits gâteaux pour adapter sur le hachoir aluminium, avec 4 chablon différents.**

GTIN 4016098166845

**Code-No. A150024**

**Euro 48,- | R2**



**Kit de machine à pâtes, set de 3**

Matériau : acier inoxydable

Kit composé de :

- Rouleau à pâtes : pour une largeur de plaques de pâte jusqu'à 150 mm, réglable en 8 épaisseurs
- Laminoin à spaghetti
- Laminoin à tagliatelles

Dimensions : L 56 x P 97 x H 246 mm

Poids : 3,4 kg

Dotation : brosse de nettoyage

GTIN 4015613681412

**Code-No. A150062**

**Euro 289,- | R2**



**Hachoir en synthétique, avec trémie, grilles fines et grossières.**

GTIN 4016098101372

**Code-No. A150000**

**Euro 152,- | R2**



**Set à farcir les saucisses**

complet avec 2 entonnoirs de 0,95 cm et 1,59 cm Ø (seulement en combinaison avec A150000)

GTIN 4016098101396

**Code-No. A150002**

**Euro 31,- | R2**



**Passoire à fruits et légumes**

Idéal pour les petites baies. (seulement en combinaison avec A150006)

GTIN 4016098101433

**Code-No. A150006**

**Euro 149,- | R2**



**Trémie pour passoire**

pour hachoir A150000 et passoire à fruits et légumes A150006

GTIN 4016098165336

**Code-No. A150019**

**Euro 61,- | R2**



**Presse-agrumes**  
 Pour presser rapidement tous les agrumes. Avec une passoire pour retenir les graines.  
 GTIN 4016098101402  
**Code-No. A150003**  
**Euro 75,- | R2**



**Appareil à flocons de céréales et muesli**  
 GTIN 4016098166883  
**Code-No. A150029**  
**Euro 103,- | R2**



**Moulin à céréales**  
 Entièrement en métal, moule les céréales sans abîmer leurs valeurs nutritives.  
 GTIN 4016098101419  
**Code-No. A150004**  
**Euro 319,- | R2**



**Moulin à céréales avec broyeur en pierre**  
 GTIN 4016098166876  
**Code-No. A150028**  
**Euro 289,- | R2**



**Protection avec bec verseur pour K45 5KPM5EWH**  
 pour les bols de 4,28 l pour les bols de 4,83 l  
 GTIN 4015613508153  
**Code-No. A150044**  
**Euro 59,- | R2**



**Moulin à céréales**  
 GTIN 4015613263397  
**Code-No. A150037**  
**Euro 103,- | R2**



**Bol de 3 l pour K45 sans poignée**  
 GTIN 4015613272573  
**Code-No. A150038**  
**Euro 98,- | R2**



**Bol de 4,28 l pour K45 avec poignée**  
 GTIN 4015613288031  
**Code-No. A150042**  
**Euro 129,- | R2**



**Bol de 4,83 l pour 5KPM5EWH avec poignée**  
 GTIN 4016098163868  
**Code-No. A150013**  
**Euro 139,- | R2**



**Bateur plat pour K45 5KSM45EWH**  
 GTIN 4016098165398  
**Code-No. A150020**  
**Euro 32,- | R2**

**pour 5KPM5EWH**  
 GTIN 4016098165497  
**Code-No. A150021**  
**Euro 52,- | R2**



**Crochet pétrisseur pour 45 5KSM45EWH**  
 GTIN 4016098164605  
**Code-No. A150016**  
**Euro 32,- | R2**

**pour 5KPM5EWH**  
 GTIN 4015613294094  
**Code-No. A150018**  
**Euro 49,- | R2**



**Fouet à fils pour K45 5KSM45EWH**  
 GTIN 4016098164070  
**Code-No. A150014**  
**Euro 55,- | R2**

**pour 5KPM5EWH**  
 GTIN 4016098164872  
**Code-No. A150017**  
**Euro 75,- | R2**

# COUPE-LÉGUMES



## Coupe-légumes GMS550

### 5 disques inclus

Matériau : fonte d'aluminium

Trémies d'introduction : 1 x L 160 x P 74 mm, 1 x Ø 58 mm

Puissance : 0,55 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 240 x P 630 x H 500 mm

Poids : 29,2 kg

Dotation :

Disque pour râper Z3a, 3 mm

Disque pour râper Z5a, 5 mm

Disque pour râper Z7a, 7 mm

Disque pour tranches E2a, 2 mm

Disque pour tranches E4a, 4 mm

GTIN 4015613528274

Code-No. 120325

Euro 839,- | R2



### Disque de coupe pour tranches



Épaisseur de coupe :

Code-No.

GTIN

**E2a**



2 mm  
120307  
4015613658117  
Euro 49,- | R2

**E4a**



4 mm  
120308  
4015613658124  
Euro 49,- | R2

**E8a**



8 mm  
120309  
4015613658131  
Euro 59,- | R2

**E10a**



10 mm  
120310  
4015613658148  
Euro 59,- | R2

### Disque de coupe pour bâtonnets



Épaisseur de coupe :

Code-No.

GTIN

**H3a**



3 mm  
120311  
4015613658155  
Euro 79,- | R2

**H4a**



4 mm  
120312  
4015613658209  
Euro 79,- | R2

### Support pour disques

Capacité de rangement :

10 - 18 disques de coupe

(suivant la version)

GTIN 4015613615417

Code-No. A120255

Euro 29,- | R2



- ✓ Adapté pour les disques des coupes-légumes GMS550 et GMS601
- ✓ Livré sans disques

### Disque de coupe pour râpes



Épaisseur de coupe :

Code-No.

GTIN

**Z3a**



3 mm  
120313  
4015613658223  
Euro 49,- | R2

**Z5a**



5 mm  
120314  
4015613658230  
Euro 49,- | R2

**Z7a**



7 mm  
120315  
4015613658247  
Euro 49,- | R2

### revêtement antiadhésif



5 mm  
120302  
4015613637846  
Euro 59,- | R2



- ✓ Râpe à fromage pour gratiner, napper au four ou garnir : les meilleurs résultats de ce disque pour râper sont obtenus avec du fromage préalablement réfrigéré (6 °C à 8 °C).

18 disques de coupe, 1 goulotte de remplissage et 1 support pour disques sont disponibles en option et offrent une flexibilité maximale.

## Coupe-légumes GMS601

Coupe-légumes efficace avec orifice de remplissage extra-grand pour les légumes, les fruits ou le fromage.  
 Matériau : fonte d'aluminium, acier inoxydable, plastique  
 Trémies d'introduction : 1 x L 115 x P 75 mm, 1 x Ø 52 mm  
 Interrupteur magnétique pour le récipient collecteur et la goulotte de remplissage  
 Degré de protection: IPX3  
 Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT avec témoin  
 Puissance : 0,617 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 290 x P 530 x H 515 mm  
 Poids : 18,25 kg  
 Dotation :  
 1 récipient collecteur (GN 1/3, 175 mm de profondeur)  
 1 poussoir  
 GTIN 4015613694306  
**Code-No. 120327**  
**Euro 1.098,- | R2**

## Récipient collecteur GMS600

Matériau : plastique  
 Format : GN 1/3, 175 mm de profondeur  
 Dimensions : L 325 x P 175 x H 195 mm  
 Poids : 0,47 kg  
 GTIN 4015613682686  
**Code-No. 120353**  
**Euro 46,- | R2**

## Goulotte de remplissage GMS600

Matériau : acier inoxydable  
 Dimensions : L 260 x P 115 x H 275 mm  
 Poids : 1,374 kg  
 GTIN 4015613676111  
**Code-No. 120344**  
**Euro 63,- | R2**



### Disque de coupe pour tranches



Épaisseur de coupe :  
**Code-No.**  
 GTIN



**DF1**  
 1 mm  
**120350**  
 4015613677163  
**Euro 75,- | R2**



**DF2**  
 2 mm  
**120331**  
 4015613676012  
**Euro 66,- | R2**



**DF4**  
 4 mm  
**120349**  
 4015613677170  
**Euro 59,- | R2**



**DF5**  
 5 mm  
**120332**  
 4015613676029  
**Euro 59,- | R2**



**DF8**  
 8 mm  
**120348**  
 4015613677187  
**Euro 59,- | R2**

### Disque de coupe pour tranches



Épaisseur de coupe :  
**Code-No.**  
 GTIN



**DF10**  
 10 mm  
**120351**  
 4015613677194  
**Euro 59,- | R2**



**DF14**  
 14 mm  
**120352**  
 4015613677200  
**Euro 59,- | R2**

### Disque de coupe pour bâtonnets / julienne



Épaisseur de coupe :  
**Code-No.**  
 GTIN



**DQ4**  
 4 mm  
**120333**  
 4015613676036  
**Euro 98,- | R2**



**DQ8**  
 8 mm  
**120334**  
 4015613676043  
**Euro 98,- | R2**

### Disque de coupe pour dés



Épaisseur de coupe :  
**Code-No.**  
 GTIN



**PS8**  
 8 x 8 mm  
**120358**  
 4015613677248  
**Euro 119,- | R2**



**PS10**  
 10 x 10 mm  
**120342**  
 4015613676098  
**Euro 105,- | R2**



**PS14**  
 14 x 14 mm  
**120345**  
 4015613677255  
**Euro 98,- | R2**

Les disques de coupe à dés sont uniquement utilisables en liaison avec les disques de coupe à tranches.

PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

3 disques de coupe pour râper le fromage  
 DTV pour fromage dur  
 DT7 pour fromage à pâte demi-dure  
 DT9 pour fromage à pâte molle



### Disque de coupe pour râpes



Épaisseur de coupe :  
**Code-No.**  
 GTIN



**DTV**  
 1 mm  
**120341**  
 4015613676081  
**Euro 54,- | R2**



**DT2**  
 2 mm  
**120347**  
 4015613677224  
**Euro 82,- | R2**



**DT4**  
 4 mm  
**120346**  
 4015613677231  
**Euro 74,- | R2**



**DT7**  
 7 mm  
**120337**  
 4015613676067  
**Euro 69,- | R2**



**DTV8**  
 8 mm  
**120338**  
 4015613677217  
**Euro 82,- | R2**



**DT9**  
 9 mm  
**120339**  
 4015613676074  
**Euro 72,- | R2**



## Essoreuse à salade

Pour la préparation efficace, fiable et hygiénique de salades croquantes et de légumes frais.

La facilité d'utilisation et de nettoyage est particulièrement avantageuse.

« Ce produit n'est pas destiné à la vente sur le marché français. »



### Essoreuse à salade K1-12L

Matériau : plastique

Couleur : orange

Capacité : 12 litres

Entraînement à manivelle

Panier essoreur amovible

Adaptée pour les aliments, lavable en machine

Convient également pour sécher les légumes

Dimensions : L 320 x P 320 x H 440 mm

Poids : 2,15 kg

GTIN 4015613678245

Code-No. 120710

Euro 109,- IR2



### Essoreuse à salade K1-25L

Matériau : plastique

Couleur : orange

Capacité : 25 litres

Entraînement à manivelle

Panier essoreur amovible

Adaptée pour les aliments, lavable en machine

Tuyau de vidange : 1,6 mètres

Convient également pour sécher les légumes

Dimensions : L 420 x P 420 x H 520 mm

Poids : 3,28 kg

GTIN 4015613676586

Code-No. 120709

Euro 119,- IR2



### Mandoline/coupe-légumes\* avec 5 inserts pour couper

Matériau : acier inoxydable 18/10, plastique

5 inserts échangeables en plastique, adaptés au lave-vaisselle :

- 3 inserts pour tranches, épaisseurs : 1,5 mm, 2,5 mm et 3,5 mm

- 2 inserts pour râpes/julienne, épaisseurs : 3,5 mm et 7 mm

Trémie en plastique

Cadre support en plastique pour 4 inserts

Pieds antidérapants

Dimensions : L 400 x P 130 x H 145 mm

Poids : 0,95 kg

GTIN 4015613632308

Code-No. 500393

Euro 55,- IR2

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

**Cutter/broyeur T3N**

Boîtier aluminium  
Lames acier inoxydable 18/10  
Couvercle polycarbonate  
Récipient en acier inoxydable Ø 210 mm, hauteur 110 mm  
Contenance: 3 litres  
Vitesse : 730 t/min.  
Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 400 x P 320 x H 320 mm  
Poids : 12 kg  
Dotation : double couteau  
GTIN 4015613539683  
**Code-No. 120831**  
**Euro 769,- | R2**

**Eplucheuse à pommes de terre 5 kg**

Acier inoxydable 18/10  
Capacité par cycle 5 kg  
Capacité horaire : 60 kg/h  
1 vitesse  
Branchement eau : 3/4 "  
Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
Dimensions : L 610 x P 520 x H 560 mm  
Poids : 28 kg  
GTIN 4015613433448  
**Code-No. A120181**  
**Euro 1.798,- | R2**

**Eplucheuse à pommes de terre 7,5 kg**

Acier inoxydable 18/10  
Capacité par cycle 7,5 kg  
Capacité horaire : 90 kg/h  
Minuterie 0 - 4 min.  
1 vitesse  
Branchement eau : 3/4 "  
Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
Dimensions : L 400 x P 770 x H 870 mm  
Poids : 38 kg  
GTIN 4015613433455  
**Code-No. A120186**  
**Euro 2.298,- | R2**





## Hache-viande FW10\* avec marche avant et arrière

Que ce soit pour de la viande hachée, des pâtés, des pâtes à tartiner ou même des biscuits de Noël, les nombreux accessoires multi-fonctions permettent d'utiliser le hachoir à viande pour la préparation de petites quantités.

Boîtier en polyéthylène, trémie en acier inoxydable/fonte d'aluminium

Diamètre des grilles : 62 mm

Capacité maximale : 10 kg/h

Logement intégré pour la conservation des grilles

Puissance : 0,85 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 350 x P 205 x H 340 mm

Poids : 4,95 kg

Dotation :

3 grilles en acier inoxydable 3, 4,8 et 8 mm

1 couteau en inox à 4 lames

1 adaptateur à kebbé (plat oriental)

1 set pour farcir les saucisses

1 poussoir, 1 tréfileuse pour petits gâteaux

GTIN 4015613580739

Code-No. 370224

Euro 249,- IR2

## Hache-viande 12SQ0

Structure en aluminium, trémie en acier inoxydable 18/10

Matériau de l'engrenage : acier

Diamètre des grilles : 70 mm

Capacité horaire : 160 kg

Groupe de hachage amovible de nettoyage facile

Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 290 x P 460 x H 500 mm

Poids : 20 kg

Dotation : 1 couteau, 1 grille perforée 6 mm

GTIN 4015613582849

Code-No. 370213

Euro 969,- IR2

## Couteau 12SQ0

GTIN 4015613429731

Code-No. A370204

Euro 25,- IR2

## Grille perforée 12SQ0/2

Perforation : 2 mm

GTIN 4015613429700

Code-No. A370201

Euro 59,- IR2

## Grille perforée 12SQ0/4,5

Perforation : 4,5 mm

GTIN 4015613429717

Code-No. A370202

Euro 42,- IR2

## Grille perforée 12SQ0/8

Perforation : 8 mm

GTIN 4015613527086

Code-No. A370207

Euro 42,- IR2



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

## Hache-viande 22CQ0

Structure et trémie en acier inoxydable 18/10  
 Matériau de l'engrenage : acier  
 Diamètre des grilles : 82 mm  
 Capacité horaire : 200 kg  
 Groupe de hachage amovible de nettoyage facile  
 Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 255 x P 450 x H 450 mm  
 Poids : 27 kg  
 Dotation : 1 couteau, 1 grille perforée 6 mm  
 GTIN 4015613531595

Code-No. 370223  
 Euro 1.298,- | R2

## Couteau 22CQ0

GTIN 4015613429786

Code-No. A370218  
 Euro 27,- | R2



## Grille perforée 22CQ0/2

Perforation : 2 mm  
 GTIN 4015613429755

Code-No. A370215  
 Euro 75,- | R2

## Grille perforée 22CQ0/4,5

Perforation : 4,5 mm  
 GTIN 4015613429762

Code-No. A370216  
 Euro 48,- | R2

## Grille perforée 22CQ0/8

Perforation : 8 mm  
 GTIN 4015613527093

Code-No. A370220  
 Euro 48,- | R2

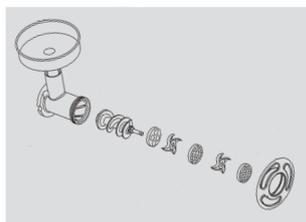
## Hache-viande U22CQ0 Unger

Hache-viande avec système Unger pour la fabrication de produits à base de viande finement hachée, comme par ex. des saucisses.

Structure et trémie en acier inoxydable 18/10  
 Matériau de l'engrenage : acier  
 Diamètre des grilles : 82 mm  
 Capacité horaire : 300 kg  
 Système Unger  
 Groupe de hachage amovible nettoyage facile  
 Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 250 x P 530 x H 490 mm  
 Poids : 27,65 kg  
 Dotation :

1 ébaucheuse  
 2 couteaux Unger  
 1 grille perforée Unger 8 mm  
 1 grille perforée Unger 4,5 mm  
 GTIN 4015613640006

Code-No. 370225  
 Euro 1.549,- | R2



## Couteau U22CQ0

GTIN 4015613659817

Code-No. A370226  
 Euro 35,- | R2

## Ébaucheuse U22CQ0

GTIN 4015613659824

Code-No. A370227  
 Euro 42,- | R2

## Grille perforée U22CQ0/2

Perforation : 2 mm  
 GTIN 4015613659831

Code-No. A370228  
 Euro 51,- | R2

## Grille perforée U22CQ0/4,5

Perforation : 4,5 mm  
 GTIN 4015613659848

Code-No. A370229  
 Euro 31,- | R2

## Grille perforée U22CQ0/8

Perforation : 8 mm  
 GTIN 4015613659855

Code-No. A370230  
 Euro 31,- | R2



## Trancheuses

La taille des lames va de 195 mm à 300 mm, en passant par 220, 250 et 275 mm.

L'équipement de cette trancheuse optimisée se distingue à plusieurs points de vue par ses caractéristiques techniques. La trancheuse en porte-à-faux puissante dispose d'un bac de récupération des restes, d'un aiguiser de lame, d'un système de guidage de coupe ainsi que d'une double protection de la lame et d'un commutateur magnétique pour assurer la sécurité.



### Trancheuse 195 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique  
 Modèle :  
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité  
 Conçue pour : la charcuterie  
 Diamètre de la lame : 195 mm  
 Hauteur de coupe : 130 mm  
 Longueur de coupe : 185 mm  
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm  
 Modèle de chariot : 2 poignées  
 Avec aiguiser de lame  
 Vitesse de rotation max. : 277 t./min.  
 Commutateur magnétique  
 Protection de la lame : double  
 Degré de protection : IP33  
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux  
 Longueur du câble : 1,4 m  
 Puissance : 0,11 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 335 x P 440 x H 340 mm  
 Poids : 11,20 kg  
 GTIN 4015613683188  
**Code-No. 174196**  
**Euro 459,- | R2**

### Lame 195, dentelé

Matériau : acier, chromé dur  
 Modèle de lame : ondulé  
 Diamètre de la lame : 195 mm  
 Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm  
 Poids : 0,64 kg  
 GTIN 4015613658254  
**Code-No. 174050**  
**Euro 79,- | R2**



### Lame 195, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon  
 Modèle de lame : revêtement antiadhésif  
 Diamètre de la lame : 195 mm  
 Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm  
 Poids : 0,64 kg  
 GTIN 4015613658261  
**Code-No. 174051**  
**Euro 93,- | R2**



### Trancheuse 220 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique  
 Modèle :  
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité  
 Conçue pour : la charcuterie  
 Diamètre de la lame : 220 mm  
 Hauteur de coupe : 135 mm  
 Longueur de coupe : 205 mm  
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm  
 Modèle de chariot : 2 poignées  
 Avec aiguiser de lame  
 Vitesse de rotation max. : 191 t./min.  
 Commutateur magnétique  
 Protection de la lame : double  
 Degré de protection : IP33  
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux  
 Longueur du câble : 1,4 m  
 Puissance : 0,13 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 410 x P 475 x H 360 mm  
 Poids : 14 kg  
 GTIN 4015613683195  
**Code-No. 174221**  
**Euro 479,- | R2**

### Lame 220, dentelé

Matériau : acier, chromé dur  
 Modèle de lame : ondulé  
 Diamètre de la lame : 220 mm  
 Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm  
 Poids : 0,67 kg  
 GTIN 4015613658278  
**Code-No. 174052**  
**Euro 85,- | R2**



### Lame 220, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon  
 Modèle de lame : revêtement antiadhésif  
 Diamètre de la lame : 220 mm  
 Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm  
 Poids : 0,67 kg  
 GTIN 4015613658285  
**Code-No. 174053**  
**Euro 98,- | R2**



## Trancheuse 250 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique  
 Modèle :  
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité  
 Conçue pour : la charcuterie  
 Diamètre de la lame : 250 mm  
 Hauteur de coupe : 140 mm  
 Longueur de coupe : 195 mm  
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm  
 Modèle de chariot : 2 poignées  
 Avec aiguiseur de lame  
 Vitesse de rotation max. : 190 t./min.  
 Commutateur magnétique  
 Protection de la lame : double  
 Degré de protection : IP33  
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux  
 Longueur du câble : 1,4 m  
 Puissance : 0,13 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 435 x P 510 x H 385 mm  
 Poids : 14,75 kg  
 GTIN 4015613664064  
**Code-No. 174251**  
**Euro 549,- | R2**

## Trancheuse 275 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique  
 Modèle :  
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité  
 Conçue pour : la charcuterie  
 Diamètre de la lame : 275 mm  
 Hauteur de coupe : 150 mm  
 Longueur de coupe : 180 mm  
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm  
 Modèle de chariot : 2 poignées  
 Avec aiguiseur de lame  
 Vitesse de rotation max. : 190 t./min.  
 Commutateur magnétique  
 Protection de la lame : double  
 Degré de protection : IP33  
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux  
 Longueur du câble : 1,4 m  
 Puissance : 0,13 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 435 x P 520 x H 385 mm  
 Poids : 16,85 kg  
 GTIN 4015613673189  
**Code-No. 174276**  
**Euro 639,- | R2**

## Trancheuse 300 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique  
 Modèle :  
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité  
 Conçue pour : la charcuterie  
 Diamètre de la lame : 300 mm  
 Hauteur de coupe : 175 mm  
 Longueur de coupe : 230 mm  
 Épaisseur de coupe : 1 - 15 mm  
 Modèle de chariot : 2 poignées  
 Avec aiguiseur de lame  
 Vitesse de rotation max. : 186 t./min.  
 Commutateur magnétique  
 Protection de la lame : double  
 Degré de protection : IP33  
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux  
 Longueur du câble : 1,4 m  
 Puissance : 0,2 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 480 x P 630 x H 461 mm  
 Poids : 20,8 kg  
 GTIN 4015613683201  
**Code-No. 174301**  
**Euro 798,- | R2**

## Lame 250, dentelé

Matériau : acier, chromé dur  
 Modèle de lame : ondulé  
 Diamètre de la lame : 250 mm  
 Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm  
 Poids : 1,17 kg  
 GTIN 4015613658292  
**Code-No. 174054**  
**Euro 93,- | R2**

## Lame 250, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable,  
 revêtement en teflon  
 Modèle de lame :  
 revêtement antiadhésif  
 Diamètre de la lame : 250 mm  
 Dimensions :  
 L 250 x P 250 x H 18 mm  
 Poids : 1,17 kg  
 GTIN 4015613658308  
**Code-No. 174055**  
**Euro 105,- | R2**



## Lame 275, dentelé

Matériau : acier, chromé dur  
 Modèle de lame : ondulé  
 Diamètre de la lame : 275 mm  
 Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm  
 Poids : 1,47 kg  
 GTIN 4015613658315  
**Code-No. 174056**  
**Euro 175,- | R2**

## Lame 275, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable,  
 revêtement en teflon  
 Modèle de lame :  
 revêtement antiadhésif  
 Diamètre de la lame : 275 mm  
 Dimensions :  
 L 275 x P 275 x H 22 mm  
 Poids : 1,47 kg  
 GTIN 4015613658322  
**Code-No. 174057**  
**Euro 189,- | R2**



## Lame 300, dentelé

Matériau : acier, chromé dur  
 Modèle de lame : ondulé  
 Diamètre de la lame : 300 mm  
 Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm  
 Poids : 2,13 kg  
 GTIN 4015613658339  
**Code-No. 174058**  
**Euro 189,- | R2**

## Lame 300, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable,  
 revêtement en teflon  
 Modèle de lame :  
 revêtement antiadhésif  
 Diamètre de la lame : 300 mm  
 Dimensions :  
 L 300 x P 300 x H 23 mm  
 Poids : 2,13 kg  
 GTIN 4015613658346  
**Code-No. 174059**  
**Euro 198,- | R2**





✓ Pour la mise sous vide n'utiliser que des sachets spéciaux pour mise sous vide (striés et gaufrés sur un côté).



### Appareil de mise sous vide 100\*

Matière synthétique blanche  
 Contrôle électronique du vide  
 Fonctions : faire le vide automatiquement et sceller  
 Raccord externe pour le récipient à vide (code-no. 300422)  
 Pompe à vide : 0,72 m<sup>3</sup>/h (env. 12 l/min.)  
 Barre de soudure : 300 mm  
 Lame intégrée  
 Puissance : 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : L 400 x P 185 x H 100 mm  
 Dotation :  
 1 rouleau film plastique (20 cm x 3 m)  
 1 rouleau film plastique (30 cm x 3 m)  
 1 flexible de connexion (pour faire le vide en externe)  
 Poids : 2,8 kg  
 GTIN 4015613617671  
**Code-No. 300741**  
**Euro 155,- IR2**

### Récipient à vide

pour l'appareil de mise sous vide 100\*  
 Plastique, récipient transparent, couvercle blanc  
 Volume : 1,5 litres  
 Empilable  
 Dimensions : L 135 x P 135 x H 180 mm  
 Poids : 0,3 kg  
 GTIN 4015613632445  
**Code-No. 300422**  
**Euro 25,- IR2**



### Sets de rouleaux film plastique 220

Set de 2 rouleaux, chacun  
 Largeur 22 cm, longueur 5 m  
 GTIN 4015613474946  
**Code-No. 300418**  
**Euro 15,- IR2**

### Sets de rouleaux film plastique 280

Set de 2 rouleaux, chacun  
 Largeur 28 cm, longueur 5 m  
 GTIN 4015613474953  
**Code-No. 300419**  
**Euro 17,- IR2**



### Appareil de mise sous vide 300P/MSD

Matière synthétique gris clair  
 Contrôle électronique du vide  
 Pompe à vide : 0,9 m<sup>3</sup>/h  
 Barre de soudure : 320 mm  
 Puissance : 0,49 kW / 230 V 50-60 Hz  
 Dimensions : L 390 x P 310 x H 140 mm  
 Poids : 4,5 kg  
 GTIN 4015613469775  
**Code-No. 300305**  
**Euro 498,- IR2**

### Sachet de mise sous vide G pour appareils de mise sous vide extérieur

Strié sur un côté, gaufré, 4 couches  
 Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C  
 Adapté au sous-vide  
 Convient aux aliments, exempt de plastifiants  
 Sans goût ni odeur  
 50 sachets par paquet



### Sachet de mise sous vide G1,2L

Contenance : 1,2 litre  
 Dimensions : 160 x 250 mm  
 Poids : 0,32 kg  
 GTIN 4015613459196  
**Code-No. 300411**  
**Euro 9,- IR2**

### Sachet de mise sous vide G2,5L

Contenance : 2,5 litres  
 Dimensions : 200 x 300 mm  
 Poids : 0,5 kg  
 GTIN 4015613459202  
**Code-No. 300412**  
**Euro 11,- IR2**

### Sachet de mise sous vide G7,5L

Contenance : 7,5 litres  
 Dimensions : 300 x 400 mm  
 Poids : 1,05 kg  
 GTIN 4015613459219  
**Code-No. 300413**  
**Euro 21,- IR2**



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

## Appareil de mise sous vide 390MA\*

Acier inoxydable, plastique  
Affichage numérique  
Éclairage LED  
Contrôle électronique du vide  
Fonction de marinage  
Raccord externe pour le récipient à vide  
Intensité à vide : réglable sur 3 niveaux et manuellement  
Pompe à vide : 0,96 m<sup>3</sup>/h (env. 16 l/min.)  
Mise sous vide maximum : -931 mbar  
Barre de soudure : 1 soudure, 390 mm  
Durée de soudure réglable : 0 - 9 secondes  
Puissance : 0,67 kW / 220-240 V 50 Hz  
Dimensions : L 485 x P 210 x H 200 mm  
Poids : 7,28 kg  
GTIN 4015613632810  
**Code-No 300742**  
**Euro 449,- | R2**



Appropriés pour l'appareil de mise sous vide 390MA  
✓ Sets de rouleaux film plastique 300418, 300419  
✓ Récipient à vide 300422, flexible E0ACO229P

## Appareil de mise sous vide 400M avec support à bobine

Facilité de mise sous vide par portions. Professionnalisme et flexibilité : longue conservation du poisson, de la viande ou des légumes.  
Acier inoxydable 18/10  
Pompe à vide : 1,9 m<sup>3</sup>/h (env. 31,5 l/min.)  
Barre de soudure : 1 soudure, 400 mm de long  
Mise sous vide maximum : -850 mbar  
Affichage de la pression par manomètre  
Support de bobine avec lame intégrée  
Insert de collecte pour les liquides, amovible  
Puissance : 0,38 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 550 x P 325 x H 270 mm  
Poids : 12,45 kg  
Dotation :  
1 rouleau film plastique (40 cm x 3 m)  
5 sachets pour mise sous vide (40 x 50 cm)  
1 flexible de connexion pour mettre des récipients sous vide  
GTIN 4015613578491  
**Code-No. 300435**  
**Euro 1.249,- | R2**



## Sachets de mise sous vide, striés et gaufrés sur un côté

emballage de 50 pièces  
Dimensions : 400 x 600 mm  
Contenance : 20 litres  
GTIN 4015613473345  
**Code-No. 300414**  
**Euro 44,- | R2**



## Sets de rouleaux film plastique 400

Set de 2 rouleaux, chacun  
Largeur 40 cm, longueur 6 m  
GTIN 4015613592022  
**Code-No. 300421**  
**Euro 25,- | R2**



✓ Support de bobine avec lame intégrée  
✓ Pour la mise sous vide n'utiliser que des sachets spéciaux pour mise sous vide (striés et gaufrés sur un côté)



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



Sets de rouleaux film plastique 300418, 300419 voir à la page 280 du catalogue



## Appareil de mise sous vide 290/4

Acier inoxydable  
Couvercle en méthacrylate de polyméthyle (PMMA)  
Affichage numérique  
Contrôle électronique du vide  
Fonction de marinage  
Intensité à vide : réglable sur 5 niveaux et manuellement  
Pompe à vide : 4,62 m<sup>3</sup>/h (env. 77 l/min.)  
Mise sous vide maximum : -992 mbar (dans la cuve)  
Barre de soudure : 1 soudure, 290 mm  
Durée de soudure réglable : 0 - 6 secondes  
Dimensions de la cuve : L 350 x P 300 x H 110 mm  
Puissance : 0,63 kW / 220-240 V 50 Hz  
Dimensions : L 360 x P 470 x H 350 mm  
Poids : 24,95 kg  
GTIN 4015613651897  
**Code-No. 300744**  
**Euro 1.198,- | R2**



## Appareil de mise sous vide 315/8

Acier inoxydable  
Couvercle en plexiglas  
Affichage numérique  
Contrôle du vide minuté  
Pompe à vide : 8 m<sup>3</sup>/h (env. 133 l/min.)  
Mise sous vide maximum : -990 mbar (dans la cuve)  
Barre de soudure : 1 soudure, 315 mm de long  
Dimensions de la cuve : L 322 x P 365 x H 160 mm  
Puissance : 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 382 x P 488 x H 345 mm  
Poids : 33 kg  
GTIN 4015613582405  
**Code-No. 300308**  
**Euro 2.598,- | R2**

## Sachet de mise sous vide K pour appareils de mise sous vide à cuve

Lisse, 4 couches  
Résistant à la cuisson jusqu'à 120 °C  
Adapté au sous-vide  
Convient aux aliments, exempt de plastifiants  
Sans goût ni odeur  
100 sachets par paquet



## Sachet de mise sous vide K1,2L

Contenance : 1,2 litre  
Dimensions : 160 x 250 mm  
Poids : 0,32 kg  
GTIN 4015613610320  
**Code-No. 300311**  
**Euro 15,- | R2**

## Sachet de mise sous vide K2,5L

Contenance : 2,5 litres  
Dimensions : 200 x 300 mm  
Poids : 0,5 kg  
GTIN 4015613610337  
**Code-No. 300312**  
**Euro 22,- | R2**

## Sachet de mise sous vide K7,5L

Contenance : 7,5 litres  
Dimensions : 300 x 350 mm  
Poids : 1 kg  
GTIN 4015613610344  
**Code-No. 300313**  
**Euro 39,- | R2**

## Planche à pain KSE475

Planche à découper en bois, amovible - avec dépose de couteau intégrée  
Couteau à pain en acier inoxydable avec poignée en plastique

Bac de miettes en acier inoxydable  
Dimensions : L 475 x P 260 x H 40 mm

Poids : 1,85 kg  
GTIN 4015613412795

Code-No. C120100  
Euro 32,- IR2



## Planche à pain KSM450

Avec le tiroir collecteur de miettes en mélamine, le buffet reste toujours bien propre.

Matériau : bois, mélamine

Bac de miettes, mélamine

Dimensions : L 450 x P 300 x H 43 mm

Poids : 1,68 kg  
GTIN 4015613692630

Code-No. A120120  
Euro 42,- IR2

## Planche à pain KSM600

Avec le tiroir collecteur de miettes en mélamine, le buffet reste toujours bien propre.

Matériau : bois, mélamine

Bac de miettes, mélamine

Dimensions : L 600 x P 400 x H 43 mm

Poids : 3,15 kg  
GTIN 4015613692647

Code-No. A120121  
Euro 59,- IR2



## Planche à découper

En plastique alimentaire

Dimensions : L 580 x P 375 x H 45 mm

Rigole pour jus sur le pourtour, bord d'arrêt

Grâce à l'arrête frontale pliée la planche ne peut pas glisser.

Poids : 2,1 kg  
GTIN 4015613405025

Code-No. A120588  
Euro 24,- IR2



## Planche à découper en polyéthylène

Dimensions :  
L 400 x P 250 x H 15 mm

Poids : 1,5 kg  
GTIN 4015613397054

Code-No. A120586  
Euro 22,50 IR2

## Planche à découper en polyéthylène

Dimensions :  
L 500 x P 300 x H 15 mm

Poids : 2,2 kg  
GTIN 4015613397061

Code-No. A120591  
Euro 31,- IR2

## Planche à découper en polyéthylène

Dimensions :  
L 600 x P 400 x H 15 mm

Poids : 3,5 kg  
GTIN 4015613397078

Code-No. A120596  
Euro 45,- IR2



## Aiguiseur de couteaux MS310

Matériau : plastique

Conçu pour : lames lisses, lames courbées, lames ondulées

Matériau de l'aiguiseur : diamant (micrométrique, monocristallin), pierre céramique

Niveaux d'aiguisage : lames lisses : 2 niveaux (aiguisage, léger polissage), lames ondulées : 1 niveau

Plaque collectrice magnétique pour les particules d'aiguisage

Pieds antidérapants

Puissance : 0,031 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 190 x P 131 x H 109 mm

Poids : 1,35 kg  
GTIN 4015613675824

Code-No. 120558  
Euro 79,- IR2



## Poubelle "Swing" à couvercle basculant

Acier inoxydable

Bac intérieur : tôle d'acier, zinguée- amovible, pour une vidange et un nettoyage facile

Capacité : 50 litres

Dimensions : Ø 350 mm, H 750 mm

Poids : 6,3 kg  
GTIN 4015613521213

Code-No. 860003  
Euro 125,- IR2





## Thermomètre digital

Thermomètre à sonde pour mesurer la température à cœur  
 Arrêt automatique après 5 minutes  
 Plage de température : -50 °C à 150 °C (-58°F à 302°F)  
 Dimensions : env. L 20 x P 15 x H 160 mm  
 Longueur utile de la sonde en inox : env. 83 mm  
 GTIN 4015613317595

■ **Code-No. A292042**

■ **Euro 21,-** ■ R2



## Thermomètre 361-01

Matériau : plastique ABS, couleur : gris clair  
 Avec sonde de température à cœur : profondeur d'incision : 140 mm,  
 câble : à revêtement silicone, longueur : 1100 mm  
 Plage de température : -31 °C à 200 °C (-25°F à 392°F)  
 Unités mesure de température : °C, °F  
 Modèle : numérique  
 Écran : en 3 parties (heure, compteur, température (consigne/réelle),  
 dimensions : 57 x 38 mm  
 Minuterie  
 Signal acoustique en 80 dB  
 Dispositif de support / d'accrochage : fond plat avec pieds en caoutchouc,  
 étrier d'accrochage métallique, 2 aimants  
 Support intégré pour la sonde de température à cœur  
 Degré de protection : IP44  
 Fonctionnement par 3 batteries (1,5 V AAA LR03) – non comprises dans la livraison  
 Dimensions : L 90 x P 34 x H 105 mm  
 Poids : 0,18 kg  
 GTIN 4015613681948

■ **Code-No. 291040**

■ **Euro 66,-** ■ R2



## Thermomètre 480

### Mesure de la température superficielle à infrarouge et de la température à cœur

Thermomètre à infrarouge et à sonde en un appareil  
 Clip de fixation  
 Arrêt automatique  
 Fonction de mémorisation (enregistrement des températures maximales et minimales)  
 Plage de température infrarouge : -33 °C à 220 °C (-27°F à 428°F)  
 Plage de température par sonde : -55 °C à 330 °C (-67°F à 626°F)  
 Dimensions : L 33 x P 22 x H 160 mm  
 GTIN 4015613475974

■ **Code-No. 292480**

■ **Euro 135,-** ■ R2

**Thermomètre à sonde  
pour mesurer la température à cœur**

Plage de températures : -10 °C à 100 °C  
Longueur utile de la sonde: env. 120 mm  
GTIN 4015613322872

Code-No. A292044  
Euro 7,50 | R2



**Thermomètre à sonde  
pour mesurer la température à cœur**

Thermomètre digital  
Affichage LCD  
Plage de températures : -50 °C à 150 °C  
Longueur utile de la sonde : env. 120 mm  
GTIN 4015613322865

Code-No. A293043  
Euro 23,- | R2



**Thermomètre pour réfrigérateurs/congérateurs**

Plage de températures : -30 °C à 50 °C  
Affichage Ø ca. 44 mm  
GTIN 4015613322896

Code-No. A292049  
Euro 5,50 | R2



**Thermomètre pour réfrigérateurs/congérateurs**

Boîtier en inox à poser ou suspendre  
Plage de températures : -30 °C à 30 °C  
Affichage Ø ca. 42 mm  
GTIN 4015613322889

Code-No. A292048  
Euro 6,50 | R2



**Thermomètre pour réfrigérateurs/congérateurs**

Boîtier en inox avec anneau de suspension  
Plage de températures : -40 °C à 25 °C (-40°F à 80°F)  
Dimensions : env. L 122 x P 20 x H 20 mm  
GTIN 4015613317601

Code-No. A292043  
Euro 7,- | R2



**Thermomètre pour friteuses**

Acier inoxydable  
Clip ajustable  
Sonde en acier inoxydable : longueur 300 mm  
Plage de températures : 10 °C à 300 °C (50 °F à 570 °F)  
Dimensions : Ø 50 mm, hauteur 320 mm  
Poids : 0,2 kg  
GTIN 4015613633152

Code-No. 292046  
Euro 7,50 | R2



# SORBETIÈRE\* / FONTAINE À CHOCOLAT



## Sorbetière 1,4L\*

Pour la préparation rapide et individuelle de glaces fraîches. Les sorbets, les desserts semi-glacés et les „yaourts glacés” sont également réussis en un tour de main avec une utilisation des plus simples.

Corps : acier inoxydable, synthétique  
Récipient de glace amovible, revêtement aluminium, contenance : env. 1,4 litre  
Plage de congélation : jusqu'à env. -35 °C  
Refroidissement par compresseur  
Production de glace : env. 30 à 60 minutes  
Puissance : 0,15 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 295 x P 395 x H 315 mm  
Poids : 10,6 kg  
Dotation : doseur et portionneur à glace  
GTIN 4015613536910

Code-No. 135002

Euro 289,- IR2

## Bac à glace 1,4L

Aluminium  
Contenance: env. 1,4 litre  
Poids : 0,2 kg  
GTIN 4015613658353

Code-No. 135014

Euro 19,- IR2



## Sorbetière 2L\*

Créer simplement soi-même des variations de glace avec des ingrédients frais. Octroyez à votre glace, votre „yaourt glacé”, sorbet ou dessert semi-glacé une note de saveur tout à fait personnelle.

Corps : acier inoxydable, synthétique  
Bac à glace amovible, en acier inoxydable, contenance : 2 litres  
Plage de congélation : jusqu'à env. -32 °C  
Liquide réfrigérant R600a  
Refroidissement par compresseur

Production de glace :  
1,2 litre de glace en env. 30 à 60 minutes  
Puissance : 0,18 kW / 220-240 V 50 Hz  
Dimensions : L 270 x P 315 x H 365 mm  
Poids : 12,85 kg  
GTIN 4015613665641

Code-No. 135017

Euro 419,- IR2

## Bac à glace 2L

Acier inoxydable  
Contenance : 2 litres  
Poids : 0,494 kg  
GTIN 4015613666174

Code-No. 135018

Euro 35,- IR2

## Grattoir à glace

Matériau : plastique  
Dimensions : L 43 x P 190 x H 13 mm  
Poids : 0,024 kg  
GTIN 4015613674407

Code-No. 135019

Euro 1,50 IR2

## Doseur à glace 250

Matériau : plastique  
Contenance : 250 ml  
Dimensions : L 80 x P 80 x H 73 mm  
Poids : 0,02 kg  
GTIN 4015613674414

Code-No. 135020

Euro 1,80 IR2



## Fontaine à chocolat SB 325

Le clou de chaque événement - savourez des fruits frais servis avec un chocolat crémeux et fondu. Ce "dessert dynamique" met l'eau à la bouche de chaque invité.

Boîtier : acier inoxydable  
Capacité : env. 2,5 kg de chocolat  
Plaques en cascade amovibles, adaptées au lave-vaisselle  
Température et moteur commutables séparément  
Réglage continu de la température jusqu'à 60 °C  
Puissance : 340 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 480 mm  
Poids : 7,65 kg  
GTIN 4015613609256

Code-No. 900003

Euro 598,- IR2

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

**Distributeur de chocolat 9,5L**

La dégustation parfaite : réchauffer ou maintenir au chaud du chocolat sans qu'il ne brûle ou qu'il ne forme des grumeaux.  
 Boîtier en plastique, récipient en polycarbonate  
 Agitateur en acier inoxydable, ailette agitatrice rotative en plastique  
 Contenance : 9,5 litres  
 Réchauffement au moyen du principe de bain marie  
 Réglage continu de la température : 0 °C à 85 °C  
 Hauteur des tasses : max. 10 cm  
 Bac égouttoir avec capteur de niveau  
 Robinet de vidange amovible  
 Chauffe-eau en acier inoxydable avec protection contre la surchauffe  
 Interrupteur MARCHE/ARRÊT avec témoin  
 Puissance : 1,006 kW / 220 V 50 Hz  
 Dimensions : L 280 x P 410 x H 580 mm  
 Poids : 7,5 kg  
 GTIN 4015613633268  
**Code-No. 900004**  
**Euro 629,- | R2**



**Presse-agrume "Joy"\***

avec 3 ogives différentes pour oranges, pamplemousse ou citrons.  
 Boîtier en fonte d'aluminium  
 Récipient et ogives en matière synthétique  
 Puissance : 180 W / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 210 x P 320 x H 415 mm  
 Poids : 5,5 kg  
 GTIN 4015613460253  
**Code-No. 150140**  
**Euro 175,- | R2**



**Dosseret "Joy"**

Propre et sûr - protection anti-projection adaptée au presse-agrume "Joy"  
 Matériau : polycarbonate  
 Dimensions : Ø 177 mm, hauteur 120 mm  
 Poids : 0,1 kg  
 GTIN 4015613660370  
**Code-No. 150146**  
**Euro 4,50 | R2**



**Presse-agrume CS1\***

Fruité et frais - produire du jus d'orange, du jus de pamplemousse ou du jus de grenade en toute simplicité et rapidité.  
 Boîtier massif en fonte d'aluminium  
 Récipient, ogive et passoire en acier inoxydable, amovibles, résistant au lave-vaisselle  
 Activation automatique en fermant le bras de levier  
 Révolutions/min. : 980  
 Interrupteur marche/arrêt  
 Puissance : 230 W / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 220 x P 330 x H 375 mm  
 Poids : 8,61 kg  
 GTIN 4015613587226  
**Code-No. 150146**  
**Euro 285,- | R2**



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



### Centrifugeuse "Bartscher PRO"

Presser le jus à grande échelle : cette centrifugeuse professionnelle extrait sans effort le jus des légumes ou des fruits - sans avoir à les couper au préalable.

Boîtier en acier inoxydable, plastique  
Large goulotte d'introduction de Ø 83 mm  
Rotation/min. : max. 3.000  
Filtre fin en inox pour un plaisir de fruit parfait  
Capacité du réservoir de marc : 7 litres  
Interrupteur de sécurité  
Thermostat du moteur  
Démontage rapide pour un nettoyage facile  
Puissance : 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : L 260 x P 430 x H 530 mm  
Poids : 12,8 kg  
GTIN 4015613640112  
Code-No. 150137  
Euro 798,- IR2



### Mixeur / Blender 1,75L\*

Idéal pour réduire en purée les fruits, concasser les légumes etc.

Couteau en inox  
2 vitesses, max. 16000 UpM  
Fonction impulsion  
Contact de sécurité  
Récipient en verre, contenance : 1,75 litre  
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 420 mm  
Poids : 3,6 kg  
GTIN 4015613580746  
Code-No. A135009  
Euro 57,- IR2



### Food Processor FP1000\*

Le robot de cuisine multifonctions convainc par ses applications variées : mixer, réduire en purée, couper, hacher, râper et broyer. Quasiment toutes les tâches se laissent exécuter en un tour de main avec le Food Processor, puissant et robuste.

Socle : aluminium  
2 vitesses, fonction impulsion  
Rotation/min. : max. 18.000  
Nettoyage rapide et simple, pièces ajoutées appropriées pour le lavage en machine  
Puissance : 1,0 kW / 220-240 V 50 Hz  
Dimensions : L 230 x P 250 x H 435 mm

#### Godet mélangeur

Récipient en verre, contenance : 1,6 litres  
Couvercle et socle en plastique

#### Bol mélangeur

Plastique, contenance : 2 litres  
Goulot de remplissage : 54 x 74 mm

Accessoires :

- 1 lame-faucille en acier inoxydable, pour réduire en purée et pour hacher
- 1 lame-faucille en plastique, pour réduire en purée les aliments cuits
- 1 disque de coupe pour les tranches avec 2 épaisseurs de tranche : 2 mm et 3 mm
- 1 disque à râper avec 1 épaisseur de râpe : 0,3 mm
- 1 disque à râper avec 2 épaisseurs de râpe : 1 mm et 3,5 mm

Poids : 6,35 kg  
GTIN 4015613610535  
Code-No. 150148  
Euro 185,- IR2



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



## Du cocktail au supersmoothie : tout est à la portée du mix(eur) !

Les mixeurs électriques ont le vent en poupe depuis longtemps : avec des moteurs hautes performances à hauts régimes, ils permettent de réaliser des smoothies, des cocktails, des soupes, des milk-shakes, des pestos et bien d'autres délices selon ses souhaits. Les possibilités de variations et la richesse des idées ne connaissent quasiment aucune limite.

Quel que soit le domaine d'application pour lequel vous recherchez le bon mixeur, Bartscher vous offre une sélection de blenders et de mixeurs puissants qui satisferont vos exigences.

Nous proposons des modèles performants de la maison Bartscher et Hamilton Beach.

L'offre s'étend de mixeurs de bar pour la préparation des milk-shakes au Food-Blenders avec 10 niveaux de vitesse et une puissance de 600 Watt en passant par les mixeurs à broche double.

Avec cette variété, hacher, purer et mixer est d'une simplicité enfantine.



### Smoothies aux fruits

Saviez-vous que les appréciés smoothies étaient déjà proposés dans les bars à jus américains dans les années 20 ?

Alors que les premières boissons n'étaient composées que de purs fruits, aujourd'hui des fruits, des légumes, des herbes sauvages et parfois aussi des ingrédients exotiques tels que les baies d'açaï, du baobab ou du moringa se retrouvent dans les saines boissons mixées.



## Gamme de bar Bartscher

➔ Agiter • Mixer

- ✓ Simple d'utilisation
- ✓ Graduations facilement lisibles
- ✓ Socle stable



### Mixeur de bar\*

pour milkshakes et cocktails  
Boîtier chromé  
Bras mixeur en inox, couteau en plastique  
Tête basculante  
2 vitesses  
Bol en inox, contenance 700 ml  
Bol et bras mixeur peuvent être lavés en machine  
Puissance : 85 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 135 x P 185 x H 365 mm  
Poids : 1,4 kg  
GTIN 4015613470641  
**Code-No. 135100**  
**Euro 71,- IR2**



### Bartscher Mixeur de bar double Turbo

Mixeur polyvalent à double broche et support stable pour la préparation de cocktails ou de milkshakes.  
Corps en acier inoxydable, brossé  
Gobelets, agitateurs et disques mélangeurs en acier inoxydable 18/10  
2 mécanismes agitateurs robustes en acier spécial, enclenchables séparément, dotés de 2 vitesses chacun  
2 gobelets de mixage lavables au lave-vaisselle, contenance : 1000 ml, emplissage : max. 700 ml  
Puissance : 800 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 330 x P 195 x H 480 mm  
Poids : 7,45 kg  
GTIN 4015613563626  
**Code-No. 135102**  
**Euro 298,- IR2**



### Mixeur à boissons

Parfaitement adapté à la préparation de cocktails ou de milkshakes - que ce soit dans la cuisine ou au bar.  
Habillage: tôle d'acier laquée  
Bol, bras mixeur et couteau en inox  
2 vitesses  
1 micro-interrupteur à l'insertion de bol  
Bol : contenance 950 ml, capacité : 650 ml max., lavable au lave-vaisselle  
Puissance : 400 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 160 x P 205 x H 500 mm  
Poids : 6,22 kg  
GTIN 4015613529523  
**Code-No. 135105**  
**Euro 198,- IR2**

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

## Mélangeur de bar

Idéal pour les smoothies, margaritas, daiquiris, cappuccinos glacés, granitas, etc.  
 Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate  
 2 vitesses  
 Lames inox longue durée  
 Graduations facilement lisibles, poignée ergonomique,  
 socle avec pieds sécurisés  
 Gobelet de mixage : contenance 1400 ml, remplissage maxi. : 1250 ml  
 Puissance : 400 W / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 165 x P 203 x H 387 mm  
 Poids : 2,5 kg  
 GTIN 4015613530123  
**Code-No. 150710**  
**Euro 335,- | R2**



## Mélangeur de bar Rio

Frais, fruité et simplement délicieux - peu importe qu'il s'agisse de milk-shakes, de boissons au yaourt, de smoothies ou de cocktails  
 Boîtier en plastique  
 Gobelet de mixage en polycarbonate, empilable  
 2 niveaux de vitesse, fonction pulse, interrupteur marche/arrêt  
 Raccord et lames inox longue durée  
 Graduation facilement lisible  
 Poignée ergonomique  
 Socle avec pieds sécurisés  
 Gobelet de mixage : contenance 2000 ml, remplissage : max. 1300 ml  
 Livré avec clapet doseur  
 Puissance : 450 W / 220-240 V 50-60 Hz  
 Dimensions : L 170 x P 240 x H 411 mm  
 Poids : 3,1 kg  
 GTIN 4015613634838  
**Code-No. 150718**  
**Euro 549,- | R2**



## Mélangeur

Hacher, réduire en purée, moudre, émulsionner et mixer  
 Les nombreuses fonctions permettent une préparation rapide de smoothies, margaritas, dips, sauces, soupes et aliments.  
 Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate  
 10 niveaux de vitesse, fonction d'impulsion et de hachage supplémentaire  
 Couplages d'entraînement métalliques à longue durée de vie et lames en acier inoxydable  
 Graduations facilement lisibles  
 Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés  
 Gobelet de mixage : contenance 1800 ml, remplissage : maxi. 1400 ml  
 Livré avec clapet doseur  
 Puissance : 600 W / 230 V 50-60 Hz  
 Dimensions : L 178 x P 229 x H 483 mm  
 Poids : 5,1 kg  
 GTIN 4015613586830  
**Code-No. 150714**  
**Euro 939,- | R2**





## Gaufrier

Plaques en forme de cœur  
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
 - Les plaques sont fixes -  
 Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm  
 Plage de température : 25 °C à 300 °C  
 Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 285 x P 460 x H 255 mm  
 Poids : 15,5 kg  
 Dotation : 1 brosse de nettoyage  
 GTIN 4015613503431  
**Code-No. 370160**  
**Euro 549,- IR2**

## Gaufrier double

Plaques en forme de cœur  
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
 - Les plaques sont fixes -  
 Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm  
 Plage de température : 25 °C à 300 °C  
 Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Nécessite 2 prises de courant distinctes  
 Dimensions : L 600 x P 460 x H 255 mm  
 Poids : 31,5 kg  
 Dotation : 1 brosse de nettoyage  
 GTIN 4015613503448  
**Code-No. 370161**  
**Euro 919,- IR2**

Huile de graissage à la  
 page 81 du catalogue



## Gaufrier

Plaques pour la gaufre de Bruxelles  
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
 - Les plaques sont fixes -  
 Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm  
 Plage de température : 25 °C à 300 °C  
 Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 285 x P 460 x H 255 mm  
 Poids : 23,5 kg  
 Dotation : 1 brosse de nettoyage  
 GTIN 4015613503455  
**Code-No. 370162**  
**Euro 549,- IR2**

## Gaufrier double

Plaques pour la gaufre de Bruxelles  
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
 - Les plaques sont fixes -  
 Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm  
 Plage de température : 25 °C à 300 °C  
 Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Nécessite 2 prises de courant distinctes  
 Dimensions : L 600 x P 460 x H 255 mm  
 Poids : 45,5 kg  
 Dotation : 1 brosse de nettoyage  
 GTIN 4015613503462  
**Code-No. 370163**  
**Euro 919,- IR2**

### Gaufrier "Deluxe II"

Matériau : acier inoxydable  
 Matériau de la plaque de cuisson : fonte d'aluminium, avec revêtement  
 Forme de gaufre : gaufre de Bruxelles  
 Dimensions de la gaufre : L 100 x P 165 x H 10 mm  
 Nombre d'unités de cuisson : 1  
 Plaques de cuisson : non amovibles  
 Plaque de cuisson rotative  
 Rotation de la plaque de cuisson : rotation de 180° à droite/gauche  
 Plage de température : 50 °C à 300 °C  
 Réglage de la température : thermostatique  
 Indice de protection : IPX3  
 Interrupteur de marche/arrêt  
 Dotation : 2 bacs collecteurs, L 215 x P 285 x H 18 mm  
 Puissance : 1,26 kW / 220-240 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 525 x P 340 x H 250 mm  
 Poids : 14,25 kg  
 GTIN 4015613655369  
**Code-No. 370165**  
**Euro 459,- | R2**



✓ La rotation à 180° durant la cuisson permet de répartir uniformément la pâte.



### Gaufrier "Deluxe"

Boîtier en inox  
 Matériau des plaques de cuisson : fonte d'aluminium moulée sous pression, avec revêtement  
 - Les plaques sont fixes -  
 Taille des gaufres : Ø 170 mm, hauteur 35 mm  
 Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps de cuisson et de la température  
 Plage de températures : 125 °C à 230 °C  
 Puissance : 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 250 x P 495 x H 385 mm  
 Dotation : bac de récupération, L 250 x P 280 mm  
 Poids : 10,5 kg  
 GTIN 4015613581163  
**Code-No. 370164**  
**Euro 519,- | R2**



✓ La rotation à 180° vers la droite/gauche des plaques de cuisson garantit une répartition uniforme de la pâte et un brunissage optimal.



### Gaufrier 1BW16080

Matériau : acier inoxydable  
 Matériau des plaques de cuisson : fonte d'acier à revêtement antiadhésif  
 Forme des gaufres : gaufres Bruxelles  
 Taille des gaufres : 160 x 80 mm, hauteur 26 mm  
 Nombre d'unités de cuisson : 1  
 Plaques de cuisson : non amovibles  
 Plage de température : 100 °C à 300 °C  
 Régulation de la température : thermostatique  
 Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps de cuisson  
 Minuterie  
 Degré de protection : IP23  
 Interrupteur MARCHE/ARRÊT avec témoin  
 Témoin de chauffe lumineux  
 Puissance : 2,2 kW / 220-230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 290 x P 465 x H 320/530 mm  
 Poids : 19,65 kg  
 Dotation : racloir  
 GTIN 4015613674612  
**Code-No. 370169**  
**Euro 598,- | R2**





### Crêpière électrique

Matériaux : acier inoxydable  
 Plaque en fonte d'acier, antiadhésif, Ø 400 mm  
 Plage de température : 50 °C à 300 °C  
 Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 450 x P 510 x H 246 mm  
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule  
 Poids : 21,5 kg  
 GTIN 4015613503479  
**Code-No. 104446**  
**Euro 469,- IR2**



### Crêpière électrique double

Matériaux : acier inoxydable  
 2 plaques en fonte d'acier, antiadhésif, Ø 400 mm, enclenchables séparément  
 Plage de température : 50 °C à 300 °C  
 Puissance : 2 x 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Nécessite 2 prises de courant distinctes  
 Dimensions : L 870 x P 510 x H 246 mm  
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule  
 Poids : 40 kg  
 GTIN 4015613503486  
**Code-No. 104447**  
**Euro 839,- IR2**



### Crêpière à gaz

Matériaux : acier inoxydable  
 Plaque en fonte lisse, Ø 400 mm  
 Plaque amovible  
 Niveau de température : 1-8  
 Brûleur en étoile à 6 branches  
 Puissance : 6 kW  
 Dimensions : L 430 x P 430 x H 195 mm  
 Réglée pour le GPL  
 Poids : 19 kg  
 GTIN 4015613412948  
**Code-No. 1043413**  
**Euro 919,- IR2**



### Crêpière à gaz double

Matériaux : acier inoxydable  
 2 plaques en fonte lisse, Ø 400 mm  
 Plaques amovibles enclenchables séparément  
 Niveau de température : 1-8  
 Brûleurs en étoile à 6 branches  
 Puissance : 12 kW  
 Dimensions : L 830 x P 430 x H 195 mm  
 Réglée pour le GPL  
 Poids : 35,2 kg  
 GTIN 4015613412955  
**Code-No. 1043423**  
**Euro 1.598,- IR2**



## Cafetières de Bartscher - Tasse après tasse un plaisir La préparation idéale pour chaque occasion

**Chaud, noir, fort, avec du sucre ou du lait - il existe de nombreuses variantes pour déguster son café.**  
Rien qu'en Allemagne, la consommation de l'apprécié « coup de fouet » est de 150 litres par personne.

Bartscher propose pour chaque mise en oeuvre gastronomique la cafetière appropriée. La machine à filtre rond avec le pratique système de préparation de quantité variable est par exemple idéal pour une consommation ponctuelle. Son utilisation est d'une simplicité enfantine, sa commande est rapide, et elle peut être mise en oeuvre de manière variable pour la préparation simple avec de l'eau froide et un filtre papier.

Le **système de filtre à panier** est la version appropriée pour toutes les situations où vos hôtes commandent du café en permanence. Avec une courte durée de chauffe, de maximum huit minutes, la boisson chaude est rapidement disponible et peut bien être tenue au chaud.

La **version porte-filtre** offre un café pour un plaisir maximum. Outre le café crème typique, il est possible pendant le service de prélever de l'eau chaude pour du thé ou une boisson instantanée. Avec la génération de vapeur simple à réguler, tout le monde peut mitonner la parfaite mousse de lait. Grâce au contrôle automatique du niveau de remplissage dans le ballon, les machines porte-filtres sont parfaitement appropriées pour une utilisation en continu.

Bartscher propose à cette fin des **accessoires utiles** comme des thermos, des plaques de maintien au chaud ou des stations de café.

Vous pouvez ainsi faire avec nos machines un café comme il peut et doit être : **un café à déguster.**

### NOS CONSEILS

Choisissez un dosage de 5 à 7 g de café par tasse, en fonction de la qualité des grains et de l'intensité souhaitée. Nous vous recommandons un café de haute qualité qui augmente le rendement et assure une durée de vie supérieure.

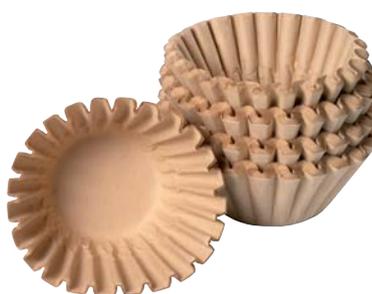
Utilisez idéalement une eau partiellement déminéralisée, vous augmenterez ainsi la longévité de la cafetière. Vous trouverez les **systèmes de filtre adaptés** en page 307.

Entretenez votre machine, par ex. avec un détergent spécial qui libère la machine de l'huile du café. Un détartrage régulier permet de prolonger la durée de vie de votre cafetière, tout en assurant un débit régulier. Nous vous proposons à cet effet le **détartreur Bartscher** adapté (code-no. 190065).



## Machine à café "Contessa 1000"

Acier inoxydable  
 2 plaques chauffantes  
 1 cafetière en verre  
 Contenance: 1,8 litre  
 Temps de préparation : par cafetière env. 7 minutes  
 Quantité minimale par préparation : env. 0,5 litre  
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 215 x P 385 x H 460 mm  
 Poids : 6,5 kg  
 GTIN 4015613580968  
**Code-No. A190053**  
**Euro 195,- IR2**



## Filtres en papier 250/90-S pour cafetière

(250 filtres par emballage)  
 GTIN 4015613638256  
**Code-No. 190015250**  
**Euro 6,50 IR2**

## Filtres en papier 250/90-L pour cafetière

(1000 filtres par emballage)  
 GTIN 4015613638249  
**Code-No. 190014**  
**Euro 19,50 IR2**



## Détartrant express pour machine à café

30 sachets à 15 g  
 Poids : 0,45 kg  
 GTIN 4015613541716  
**Code-No. 190065**  
**Euro 19,- IR2**



## Machine à café "Contessa 1002"

Acier inoxydable  
 1 plaque chauffante  
 1 cafetière thermos inox, contenance : 2 litres  
 Temps de préparation : par cafetière env. 8 minutes  
 Quantité minimale par préparation : 0,5 litre  
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 215 x P 400 x H 520 mm  
 Poids : 6,71 kg  
 GTIN 4015613412023  
**Code-No. A190043**  
**Euro 219,- IR2**

## Cafetière pour Contessa 1002 Cafetière thermos 2L

Acier inoxydable  
 Couvre-fer, bec verseur et poignée en matière synthétique  
 Contenance : 2 litres  
 Dimensions : L 170 x P 140 x H 260 mm  
 Poids : 0,76 kg  
 GTIN 4015613416229  
**Code-No. A190122**  
**Euro 21,50 IR2**



## Machine à café "Aurora 22"

Acier inoxydable  
 1 plaque chauffante  
 1 verseuse thermo à pompe en inox, contenance : 2 litres  
 Temps de préparation : par cafetière env. 8 minutes  
 Quantité minimale par préparation : 0,5 litre  
 Témoin de détartrage  
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 215 x P 405 x H 520 mm  
 Poids : 8,0 kg  
 GTIN 4015613475561  
**Code-No. 190048**  
**Euro 329,- | R2**



## Cafetière pour Aurora 22 Cafetière thermos 2L à pompe

Récipient en acier inoxydable  
 Couvercle, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir  
 Très bonnes qualités isothermes  
 Parfait dosage grâce au mécanisme à pompe très simple  
 Enveloppe double paroi pour conserver les boissons particulièrement bien au chaud et au froid  
 Poignée rabattable pour un transport sûr  
 Tête de pompage amovible pour remplissage et nettoyage aisés  
 Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière  
 Contenance : 2 litres  
 Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm  
 Poids : 0,8 kg  
 GTIN 4015613475578  
**Code-No. 190124**  
**Euro 36,- | R2**



## Double machine à café "Contessa Duo"

Acier inoxydable  
 2 plaques chauffantes indépendantes  
 2 cafetières thermos inox de 2 litres chacune  
 Temps de filtrage : environ 8 minutes par verseuse  
 Quantité minimale par préparation : 0,5 litre  
 Puissance : 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 430 x P 400 x H 520 mm  
 Poids : 14,21 kg  
 GTIN 4015613505015  
**Code-No. 190049**  
**Euro 439,- | R2**



## Cafetière pour Contessa Duo Cafetière thermos 2L

Acier inoxydable  
 Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique  
 Contenance : 2 litres  
 Dimensions : L 170 x P 140 x H 260 mm  
 Poids : 0,76 kg  
 GTIN 4015613416229  
**Code-No. A190122**  
**Euro 21,50 | R2**



### Cafetière en verre 1,8L pour machine à café

Cafetière de rechange universelle adaptée pour presque toutes les machines à café et plaques chauffantes courantes.

Contenance : 1,8 litre

Poignée, couvercle et bec verseur noirs

Dimensions : Ø 165 mm, hauteur 178 mm

Poids : 0,3 kg

GTIN 4015613658360

**Code-No. 190133**

**Euro 15,- IR2**



### Cafetière thermos 1,5L

Acier inoxydable

Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique

Couleur: chromé/noir

Contenance : 1,5 litre

Dimensions : L 170 x P 140 x H 215 mm

**1 cafetière**

Poids : 0,71 kg

GTIN 4015613460635

**Code-No. 190121**

**Euro 19,50 IR2**

dès 24 pièces **Euro 19,-**

dès 60 pièces **Euro 18,50**



### Cafetière thermos 5L à pompe

Récipient en acier inoxydable

Poignée et couvercle en plastique noir

Poignée de transport

Sécurité du couvercle de pompe

Un fond avec anneau intégré permet

une rotation à 360° de la cafetière

Contenance : 5 litres

Dimensions : Ø 170 mm, hauteur 430 mm

Poids : 2,4 kg

GTIN 4015613617701

**Code-No. 190135**

**Euro 42,- IR2**

## Présentoir à café 1190 pour 1 cafetière thermos

(pour toutes les cafetières thermos jusqu'à un diamètre de 19 cm)  
Matériau : matière plastique  
Un insert amovible en matière plastique réglable sur 3 hauteurs, ainsi chaque cafetière thermos peut être utilisée pour de nombreuses tailles de tasses  
Avec 5 rangements pour les gobelets, cuillères/spatules, lait et sucre  
Dimensions : L 440 x P 340 x H 145 mm  
Inclus 1 insert en matière plastique et 1 bac égouttoir, amovible  
Poids : 1,15 kg  
GTIN 4015613656861  
Code-No. 190153  
Euro 36,- R2



Livrée sans cafetières thermos

## Présentoir à café 2190 pour 2 cafetières thermos

(pour toutes les cafetières thermos jusqu'à un diamètre de 19 cm)  
Matériau : matière plastique  
Deux inserts amovibles en matière plastique réglables sur 3 hauteurs, ainsi chaque cafetière thermos peut être utilisée pour de nombreuses tailles de tasses  
Avec 5 rangements pour les gobelets, cuillères/spatules, lait et sucre  
Dimensions : L 660 x P 340 x H 145 mm  
Inclus 2 inserts en matière plastique et 2 bacs égouttoir, amovibles  
Poids : 1,8 kg  
GTIN 4015613656878  
Code-No. 190154  
Euro 59,- R2



## Cafetière thermos 2,5L à pompe

Récipient en acier inoxydable  
Poignée de transport  
Avec sécurité de fermeture du couvercle de la pompe  
Contenance : env. 2,5 litres  
Dimensions : Ø 160 mm, hauteur 330 mm  
Poids : 1,4 kg  
GTIN 4015613468655  
Code-No. 190125  
Euro 33,- R2



## Cafetière thermos 2L à pompe

Récipient en acier inoxydable  
Couvercle, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir  
Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière  
Contenance : 2 litres  
Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm  
Poids : 0,8 kg  
GTIN 4015613475578  
Code-No. 190124  
Euro 36,- R2





## Machine à café à filtre rond "Regina Plus 40T"

Boîtier en acier inoxydable  
 Socle et couvercle en matière synthétique  
 Capacité maximale env. 48 tasses  
 Contenance : 6,8 litres  
 Temps de préparation : pour 6,8 litres env. 45 minutes  
 Quantité minimale par préparation : 3 litres (20 tasses)  
 Indicateur de niveau de remplissage  
 Témoign de détartrage  
 2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien  
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC  
 Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 415 mm  
 Poids : 3,1 kg  
 GTIN 4015613629636  
**Code-No. A190146**  
**Euro 98,- | R2**

## Filtres en papier ronds 195-S

Emballage de 250 pièces)  
 GTIN 4015613427980  
**Code-No. A190009250**  
**Euro 10,50 | R2**



## Filtres en papier ronds 195-L

(Emballage de 1000 pièces)  
 GTIN 4015613372983  
**Code-No. A190009**  
**Euro 36,- | R2**

## Détartrant express pour machine à café

30 sachets à 15 g  
 Poids : 0,45 kg  
 GTIN 4015613541716  
**Code-No. 190065**  
**Euro 19,- | R2**



## Machine à café à filtre rond "Regina Plus 90T"

Boîtier en acier inoxydable  
 Socle et couvercle en matière synthétique  
 Capacité maximale env. 80 - 90 tasses  
 Contenance : 15 litres  
 Temps de préparation : pour 15 litres env. 60 minutes  
 Quantité minimale par préparation : 4,5 litres (30 tasses)  
 Indicateur de niveau de remplissage  
 Témoign de détartrage  
 2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien  
 Puissance : 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC  
 Dimensions : Ø 270 mm, hauteur 475 mm  
 Poids : 4,1 kg  
 GTIN 4015613629995  
**Code-No. A190196**  
**Euro 139,- | R2**

## Filtres en papier ronds 245-S

(Emballage de 250 pièces)  
 GTIN 4015613561004  
**Code-No. A190011250**  
**Euro 11,50 | R2**



## Filtres en papier ronds 245-L

(Emballage de 1000 pièces)  
 GTIN 4015613400129  
**Code-No. A190011**  
**Euro 41,- | R2**

## Machine à café Bartscher PRO II 40T

Matériau : acier inoxydable, plastique  
 Matériau filtre : acier inoxydable  
 Matériau système de chauffe : acier inoxydable  
 Modèle : filtre rond  
 Rendement maximal : 40 - 48 tasses  
 Capacité : 6 litres  
 Quantité de café minimale : 3 litres (20 tasses)  
 Temps de préparation : 40 minutes pour 6 litres  
 Indicateur de niveau de remplissage  
 Signal de détartrage  
 La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre  
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud  
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 310 x P 320 x H 480 mm  
 Poids : 3,18 kg  
 GTIN 4015613670515  
**Code-No. A190148**  
**Euro 119,- | R2**



## Machine à café Bartscher PRO II 60T

Matériau : acier inoxydable, plastique  
 Matériau filtre : acier inoxydable  
 Matériau système de chauffe : acier inoxydable  
 Modèle : filtre rond  
 Rendement maximal : 60 - 72 tasses  
 Capacité : 9 litres  
 Quantité de café minimale : 4,5 litres (30 tasses)  
 Temps de préparation : 50 minutes pour 9 litres  
 Indicateur de niveau de remplissage  
 Signal de détartrage  
 La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre  
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud  
 Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 310 x P 320 x H 540 mm  
 Poids : 3,8 kg  
 GTIN 4015613670522  
**Code-No. A190167**  
**Euro 129,- | R2**



## Filtres en papier ronds 195-S

(Emballage de 250 pièces)  
 GTIN 4015613427980  
**Code-No. A190009250**  
**Euro 10,50 | R2**

## Filtres en papier ronds 195-L

(Emballage de 1000 pièces)  
 GTIN 4015613372983  
**Code-No. A190009**  
**Euro 36,- | R2**



## Machine à café Bartscher PRO II 100T

Matériau : acier inoxydable, plastique  
 Matériau filtre : acier inoxydable, matériau système de chauffe : acier inoxydable  
 Modèle : filtre rond  
 Rendement maximal : 90 - 100 tasses  
 Capacité : 13,2 litres  
 Quantité de café minimale : 6 litres (40 tasses)  
 Temps de préparation : 55 minutes pour 13,2 litres  
 Indicateur de niveau de remplissage  
 Signal de détartrage  
 La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre  
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud  
 Puissance : 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : L 350 x P 370 x H 575 mm  
 Poids : 4,6 kg  
 GTIN 4015613670539  
**Code-No. A19011250**  
**Euro 159,- | R2**



## Filtres en papier ronds 245-S

(Emballage de 250 pièces)  
 GTIN 4015613561004  
**Code-No. A190011250**  
**Euro 11,50 | R2**

## Filtres en papier ronds 245-L

(Emballage de 1000 pièces)  
 GTIN 4015613400129  
**Code-No. A190011**  
**Euro 41,- | R2**





## Mousseur à lait - mousse de lait parfaite pour votre cappuccino ou votre café au lait



### Emulsionneur / Mousseur à lait "Induction" MSI400

Créer ou réchauffer un lait crémeux ou mousseux automatiquement en 80-90 secondes. Idéal pour les créations à base de café chaud ou glacées. Socle en acier inoxydable

Bol en acier inoxydable amovible avec couvercle en caoutchouc

3 fonctions :

- mousser à froid
- 65 °C mousser/chauffer
- 70 °C mousser/chauffer

Arrêt automatique

Pas de préchauffage du lait - approprié pour le lait frais dans toutes les qualités d'écémage

Technologie d'induction économe en énergie : pas d'attachement du lait possible

Superficie d'induction avec commutateur de contact pour godet en acier inoxydable

Mousser ou chauffer de 150 à 400 ml de lait en env. 80 à 90 secondes

4 pieds antidérapants en silicone

Nettoyage simple : bol, couvercle et disques mélangeurs lavables au lave-vaisselle

Enroulement du câble

Puissance : 600 W / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 125 x P 150 x H 180 mm

Poids : 1,1 kg

3 disques mélangeurs magnétiques compris :

- 1 x agitateur pour mousse de lait fine
- 2 x agitateur pour une mousse de lait dense

GTIN 4015613613413

Code-No. 190129

Euro 86,- IR2





## Les percolateurs Bartscher Coffeeline

La série porte-filtre Bartscher Coffeeline offre le plaisir ultime du café. Pour un déroulement rapide dans les activités quotidiennes, il est possible, outre le café avec la crème typique, de prélever de l'eau chaude pour le thé ou des boissons instantanées pendant la préparation du café. La génération de vapeur simple à régler permet de mitonner la parfaite mousse de lait.

Le contrôle automatique de niveau de remplissage rend les machines à porte-filtre parfaitement appropriées pour un fonctionnement continu. De plus, les appareils disposent d'une dépose de tasse à chauffage passif, d'un remplissage de tasse programmable électroniquement adaptable à ses propres besoins, et ne requièrent que peu d'espace grâce à leur construction compacte.

### Le point fort pour les machines « plus » :

un ballon ainsi qu'un écran supplémentaires pour le réglage de la température par groupe de percolation permettent une régulation au degré près de la température de percolation pour une préparation optimale de spécialités de haute qualité.

### Exemple :

groupe de percolation gauche 91 °C pour des types de café plus clairs  
groupe de percolation droit 96 °C pour des grains de café torréfiés plus sombres

### Percolateur

- ✓ Boîtier en acier
- ✓ Démontage facile du boîtier
- ✓ Boiler avec vanne anti vacuum
- ✓ Eau chaude directement à l'intérieur du boiler
- ✓ Tubes chromés de sortie vapeur et eau chaude à rotules
- ✓ Remplissage automatique par vanne magnétique
- ✓ Pompes volumétriques intégrées avec vannes à pression
- ✓ Filtres à particules
- ✓ PREE BREE SYSTEM (système de percolation breveté)
- ✓ Dosage électronique par microprocesseur
- ✓ Remplissage automatique du boiler
- ✓ Nettoyage automatique des groupes de filtres
- ✓ 4 programmes de dosage par groupe
- ✓ Témoin lumineux pour le boiler

## Aperçu technique

Modèle	Groupes	Puissance	Litres (boiler)	L (mm)	P (mm)	H (mm)	Code-No.
G1	1 Mini	2,85 kW, 230 V	6	475	580	523	190160
G2	2	3,30 kW, 230V	11,5	677	580	523	190161
G2 plus	2 (3 boiler)	3,30 kW, 230V	11,5 + 2 x 1,5	677	580	523	190163
G3	3	4,30 kW, 3 NAC 400V	17,5	967	580	523	190162
G3 plus	3 (4 boiler)	6,30 kW, 3 NAC 400V	17,5 + 3 x 1,5	967	580	523	190164



### Bartscher Coffeeline G1

1 groupe de percolation  
 1 sortie vapeur  
 1 sortie eau chaude  
 Contenance du boiler : 6 litres  
 Puissance : 2,85 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 475 x P 580 x H 523 mm  
 Poids : 35,4 kg  
 GTIN 4015613481708  
**Code-No. 190160**  
**Euro 2.459,- | R1**



### Bartscher Coffeeline G2

2 groupes de percolation avec respectivement un échangeur de chaleur  
 2 sorties vapeur  
 1 sortie eau chaude  
 Contenance du boiler : 11,5 litres  
 Affichage quadrilingue :  
 compteur de tasses, date et heure, signaux de maintenance  
 Puissance : 3,3 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 677 x P 580 x H 523 mm  
 Poids : 54 kg  
 GTIN 4015613481715  
**Code-No. 190161**  
**Euro 3.459,- | R1**

### Bartscher Coffeeline G2 plus avec 3 boilers

Par groupe de percolation, un ballon de 1,5 l séparé avec un système de capteur PID élaboré pour un réglage exact de la température de percolation  
 Un écran pour le réglage électronique indépendant de la température par groupe de percolation  
 Puissance : 3,3 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 677 x P 580 x H 523 mm  
 Poids : 62 kg  
 GTIN 4015613487908  
**Code-No. 190163**  
**Euro 4.398,- | R1**



### Bartscher Coffeeline G3

3 groupes de percolation avec respectivement un échangeur de chaleur  
 2 sorties vapeur  
 1 sortie eau chaude  
 Contenance du boiler : 17,5 litres  
 Affichage quadrilingue :  
 compteur de tasses, date et heure, signaux de maintenance  
 Puissance : 4,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
 Dimensions : L 967 x P 580 x H 523 mm  
 Poids : 71,4 kg  
 GTIN 4015613481722  
**Code-No. 190162**  
**Euro 4.249,- | R1**

### Bartscher Coffeeline G3 plus avec 4 boilers

Par groupe de percolation, un ballon de 1,5 l séparé avec un système de capteur PID élaboré pour un réglage exact de la température de percolation  
 Un écran pour le réglage électronique indépendant de la température par groupe de percolation  
 Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
 Dimensions : L 967 x P 580 x H 523 mm  
 Poids : 87 kg  
 GTIN 4015613487915  
**Code-No. 190164**  
**Euro 5.549,- | R1**



La qualité des boissons dépend principalement de la qualité de l'eau et de la technologie de filtration utilisée. Les systèmes de filtration répondent aux exigences élevées du marché des boissons chaudes en termes de qualité, de coûts et de fiabilité.

Ils conviennent parfaitement à la technique des équipements et constituent des éléments essentiels à la réussite d'une activité commerciale : sécurité, rentabilité et qualité optimale des boissons.

### Système de filtration de l'eau pour machines à café

Système unidirectionnel pour installation horizontale ou verticale  
Matière synthétique  
Capacité pour 10° KH (dureté carbonatée) : 1600 litres  
Pression max. : 1,5 - 6 bars  
Température de l'eau : 5 °C à 30 °C  
Filetage de raccord : 1/2"  
Dimensions : L 200 x P 140 x H 320 mm  
Poids : 2,2 kg  
GTIN 4015613630731  
| **Code-No. 109881**  
| **Euro 69,- | R2**



### Système de filtration de l'eau pour machines à café avec tête de filtre et cartouches

pour installation horizontale ou verticale  
Polypropylène  
Capacité pour 10° KH (dureté carbonatée) : 1500 litres  
Pression max. : 2 - 8 bars  
Température de l'eau : 4 °C à 30 °C  
Filetage de raccord : 3/8 "  
Hauteur des cartouches : 315 mm  
Cartouches : Ø 95 mm  
Hauteur totale : 365 mm  
Poids : 1,55 kg  
GTIN 4015613501130  
| **Code-No. 109856**  
| **Euro 192,- | R2**

### Cartouches de rechange

Dimensions :  
Ø 95 mm, hauteur 315 mm  
Poids : 1,3 kg  
GTIN 4015613501147  
| **Code-No. 109857**  
| **Euro 109,- | R2**



### Compteur d'eau

Poids : 0,2 kg  
GTIN 4015613501154  
| **Code-No. 109861**  
| **Euro 125,- | R2**



### Set de raccordement

Tuyau de raccordement : 1500 mm  
Raccord 3/8" x 3/8"  
avec filtre à chapeau et joint plat  
Poids : 0,3 kg  
GTIN 4015613501161  
| **Code-No. 109864**  
| **Euro 32,- | R2**





## Moulins à café spécialement conçu pour machines à café dotées d'un support à filtre

- ✓ Parois en acier inoxydable
- ✓ Broyeur Ø 60 mm
- ✓ Dosage réglable de 5 à 12 g
- ✓ Capacité de moulure : jusqu'à 600 g
- ✓ Vitesse : 1300 tr/min
- ✓ Marche/Arrêt manuel
- ✓ Protection contre la surchauffe
- ✓ Degré de protection : IP21



## Moulin à café Tauro

Capacité du bac à grains : 1 kg  
Puissance : 275 W / 230 V 50-60 Hz  
Dimensions : L 165 x P 390 x H 510 mm  
Poids : 8 kg  
GTIN 4015613492445  
| Code-No. 190175  
| Euro 389,- | R1

## Moulin à café Space II

Capacité du bac à grains : 2 kg  
Puissance : 352 W / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 200 x P 390 x H 600 mm  
Poids : 8,4 kg  
GTIN 4015613658957  
| Code-No. 190174  
| Euro 435,- | R1



## Tamper 57

Matériau : aluminium  
Dimensions : Ø 57 mm, hauteur 92 mm  
Poids : 0,2 kg  
GTIN 4015613656380  
| Code-No. 190179  
| Euro 36,- | R1

## Cappuccinatore - Mousseur de lait

Une mousse de lait parfaite.  
On peut régler en toute facilité l'apport en air pour une mousse de lait parfaite avec le Cappuccinatore au moyen d'un clapet rotatif.  
Le montage sur la Bartscher Coffeeline est tout aussi simple.



### Cappuccinatore

Matériau : plastique  
Poids : 0,13 kg  
GTIN 4015613541143  
| Code-No. 190173  
| Euro 89,- | R1



### Porte-tamis simple 7 g

Matériau : laiton chromé,  
Poignée : plastique  
Poids : 0,55 kg  
GTIN 4015613588377  
| Code-No. 190180  
| Euro 39,- | R1



### Porte-tamis double 14 g

Matériau : laiton chromé,  
Poignée : plastique  
Poids : 0,58 kg  
GTIN 4015613588384  
| Code-No. 190181  
| Euro 49,- | R1



### Porte-tamis triple 21 g

Matériau : laiton chromé,  
Poignée : plastique  
Poids : 0,66 kg  
GTIN 4015613588391  
| Code-No. 190182  
| Euro 59,- | R1

## Tiroir à marc de café, étroit

Intérieur en acier inoxydable  
Capacité : environ 80 portions de marc  
L 290 x P 515 x H 105 mm  
Poids : 6 kg  
GTIN 4015613494203  
| Code-No. 190171  
| Euro 198,- | R1



## Tiroir à marc de café, large

Intérieur en acier inoxydable  
Capacité : environ 140 portions de marc  
L 410 x P 515 x H 105 mm  
Poids : 6,95 kg  
GTIN 4015613494197  
| Code-No. 190170  
| Euro 259,- | R1



## Barre de jonction pour tiroir à marc de café

Poids : 1 kg  
GTIN 4015613494210  
| Code-No. 190172  
| Euro 35,- | R1



Les tiroirs pour le café sont extensibles autant qu'on le souhaite et sont très faciles à monter.



## Distributeur de boissons DTE5

Distributeur pour la zone de buffet - remplissage et prélèvement simples des boissons froides refroidies au préalable. Vos boissons restent longtemps froides grâce au refroidissement thermoélectrique. Socle et couvercle en acier inoxydable. Réservoir polycarbonate : dimensions : Ø 170 mm, hauteur 280 mm. Contenance : 5 litres. Refroidissement thermoélectrique. Interrupteur marche/arrêt. Puissance : 60 W / 230 V 50 Hz. Dimensions : L 220 x P 330 x H 520 mm. Poids : 4,15 kg. GTIN 4015613610726.

**Code-No. 150983**

**Euro 219,- IR2**



## Distributeur isothermique 9L

Pour boissons chaudes ou froides. Récipient en inox. Contenance : 9 litres. Dimensions : Ø 226 mm, hauteur 385 mm. Poids : 2,0 kg. GTIN 4015613468662.

**Code-No. 150981**

**Euro 48,- IR2**



## Distributeur isotherme 3L, double paroi

L'isolation sous vide à double paroi en inox garantit le maintien durable de la température des boissons chaudes et froides. Corps en inox. Socle et couvercle en plastique. Conçu pour les tasses et les verres de hauteur maximum 11 cm. Système d'isolation sous vide breveté. Poignée. Indicateur de niveau. Capacité : 3 litres, Ø 110 mm. Dimensions : L 165 x P 185 x H 460 mm. Nettoyage facile. Poids : 1,63 kg. GTIN 4015613491462.

**Code-No. 150982**

**Euro 57,- IR2**



## Distributeur isotherme 2,2L

Le distributeur isotherme convainc par 3 caractéristiques conviviales : Les plaquettes en silicone permettent d'identifier le contenu, par ex. "coffee". Le socle est conçu de telle manière qu'il est possible de clipser autant de distributeurs que souhaité en rang. La cafetière thermos amovible est garante de remplissage et de nettoyage simples. Réservoir, amovible : tôle d'acier, thermolaquée, dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm. Socle, clipsable : plastique, avec bac d'égouttement. Poignée. Indicateur de niveau. Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière. Capacité : 2,2 litres. Pertes thermiques : env. 2,2 °C/heure. Dimensions : L 190 x P 245 x H 330 mm. Dotation :

3 plaquettes en silicone avec les inscriptions "coffee", "tea" et "hot water"  
3 plaquettes en silicone sans inscription

Poids : 1,9 kg. GTIN 4015613635293.

**Code-No. 190990**

**Euro 69,- IR2**

### Samovar 3,2L

Acier inoxydable, plastique  
 Contenance : 3,2 litres, Ø 200 mm  
 Poignées isolées contre la chaleur  
 Thermostat de sécurité  
 Fonction d'arrêt automatique  
 Fonction de maintien en température  
 Puissance : 2 kW / 220-240 V 50-60 Hz  
 Dimensions : L 270 x P 275 x H 495 mm (avec théière)  
 Théière en grès de 0,8 litre et passoire à thé incluse  
 Poids : 2,15 kg  
 GTIN 4015613622521  
**Code-No. 191004**  
**Euro 98,- | R2**



### Distributeur d'eau chaude 5L

Boîtier et couvercle en inox  
 Contenance : 5 litres  
 Température : de 30 °C à 100 °C  
 Puissance : 1,8 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : Ø 200 mm, hauteur 400 mm  
 Poids : 1,8 kg  
 GTIN 4015613505541  
**Code-No. 200061**  
**Euro 85,- | R2**



### Distributeur d'eau chaude 8,5L

Faible perte de chaleur et consommation d'énergie réduite sont les avantages convaincants du distributeur d'eau chaude à double paroi.  
 Boîtier et couvercle en acier inoxydable  
 Double paroi  
 Indicateur de niveau  
 Contenance : 8,5 litres  
 Température : de 30 °C à 100 °C  
 Puissance : 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : Ø 225 mm, hauteur 470 mm  
 Poids : 2,65 kg  
 GTIN 4015613649849  
**Code-No. 200069**  
**Euro 98,- | R2**





## Distributeur d'eau chaude 10L

Boîtier et couvercle en inox  
 Socle en acier, laquée  
 Indicateur de niveau  
 Contenance : 10 litres  
 Température : de 30 °C à 100 °C  
 Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : Ø 213 mm, hauteur 505 mm  
 Poids : 2,3 kg  
 GTIN 4015613468778  
**Code-No. 200054**  
**Euro 112,- | R2**



## Distributeur d'eau chaude 28L

Utilisation simple - grande capacité  
 Avec son volume de 28 litres, le distributeur d'eau chaude offre une grande capacité pour les boissons à base d'eau chaude.  
 Boîtier et couvercle en inox  
 Socle en matière synthétique  
 Indicateur de niveau  
 Contenance : 28 litres  
 Température : de 30 °C à 100 °C  
 Puissance : 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 640 mm  
 Poids : 5,4 kg  
 GTIN 4015613592961  
**Code-No. 200063**  
**Euro 149,- | R2**



## Marmite à vin chaud "MultiTherm"

Boissons chaudes en toutes circonstances.  
 Idéal pour chauffer du vin chaud, thé ou eau chaude.  
 Boîtier et couvercle en inox  
 Contenance : 20 litres  
 Température : de 30 °C à 90 °C  
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : Ø 265 mm, hauteur 610 mm  
 Poids : 4,8 kg  
 GTIN 4015613396873  
**Code-No. A200050**  
**Euro 175,- | R2**



## Couvercle de maintien au chaud pour tasses

adéquat pour la marmite à vin chaud Code-No. A200050

## Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses

Acier inoxydable  
 Diamètre : 354 mm  
 Hauteur du bord : 40 mm  
 Poids : 0,78 kg  
 GTIN 4015613503493  
**Code-No. 200058**  
**Euro 19,- | R2**



## Marmite à vin chaud 7L

Que ce soit pour le vin chaud ou pour le punch, avec sa capacité de 7 litres, la marmite à vin chaud est parfaitement appropriée pour tenir au chaud les boissons chaudes en petites quantités.

Boîtier et couvercle en acier inoxydable  
 Contenance : 7 litres  
 Température : de 30 °C à 80 °C  
 Puissance : 2 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 490 mm  
 Poids : 2 kg  
 GTIN 4015613612409  
**Code-No. 200065**  
**Euro 89,- | R2**



## Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves GE 21

Réceptacle avec revêtement en émail antirayures  
 Socle, robinet, poignées et couvercle en matière synthétique  
 Fond de réceptacle fermé avec élément chauffant dissimulé  
 Contenance : 21 litres  
 Température : de 30 °C à 100 °C  
 Puissance : 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz  
 Dimensions : Ø 370 mm, hauteur 500 mm  
 Poids : 5,4 kg  
 Dotation : 1 grille, Ø 320 mm  
 GTIN 4015613592794  
**Code-No. 200049**  
**Euro 98,- | R2**



## Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves GE 25

Réceptacle en acier inoxydable, socle, robinet et poignées en matière synthétique, couvercle en verre.  
 Contenance : 25 litres  
 Température : de 30 °C à 100 °C  
 Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 470 mm  
 Poids : 6,1 kg  
 Dotation : 1 grille, Ø 320 mm  
 GTIN 4015613443195  
**Code-No. A200052**  
**Euro 155,- | R2**



## Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves GE 30

Réceptacle en acier inoxydable, socle, robinet et poignées en matière synthétique, couvercle en verre.  
 Contenance : 30 litres  
 Température : de 30 °C à 100 °C  
 Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 520 mm  
 Poids : 5,47 kg  
 Dotation : 1 grille, Ø 320 mm  
 GTIN 4015613499420  
**Code-No. 200057**  
**Euro 175,- | R2**



## Couvercle de maintien au chaud pour tasses adéquat pour la marmite à vin chaud Code-No. A200052 et 200057

**Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses**  
 Acier inoxydable  
 Diamètre : 400 mm  
 Hauteur du bord : 39 mm  
 Poids : 0,76 kg  
 GTIN 4015613503509  
**Code-No. 200059**  
**Euro 21,- | R2**





### Soupière Party 16L

Réceptier en acier émaillé.  
Socle, couvercle et poignées en matière synthétique.  
Chauffe indirecte - sans eau  
Contenance : 16 litres  
Puissance : 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC  
Dimensions : Ø 365 mm, hauteur 370 mm  
Poids : 4,7 kg  
GTIN 4016098101822  
**Code-No. A150510**  
**Euro 152,- | R2**



### Soupière 5,4L

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée  
Réceptier amovible en inox  
Plage de température : 35 °C à 95 °C  
Couvercle en inox tournant et rabattable  
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
Contenance : 5,4 litres  
Puissance : 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz  
Dimensions : Ø 255 mm, hauteur 385 mm  
Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
Poids : 3,05 kg  
GTIN 4015613634821  
**Code-No. 100062**  
**Euro 76,- | R2**



### Soupière "CLUB"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée  
Réceptier amovible en inox  
Plage de température : 30 °C à 95 °C  
Couvercle en inox tournant et rabattable  
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
Contenance : env. 8,5 litres  
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : Ø 295 mm, hauteur 385 mm  
Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
Poids : 3,4 kg  
GTIN 4015613442587  
**Code-No. 100067**  
**Euro 79,- | R2**



### Soupière 10L

Le couvercle en polycarbonate transparent permet à tout moment de jeter un œil dans la soupière. Pas de contrôle difficile des niveaux de remplissage de soupes ou de sauces - pas de perte de chaleur inutile.  
Boîtier en matière synthétique noir  
Boîtier amovible en inox  
Plage de température : 57 °C à 84 °C  
Couvercle transparent en polycarbonate rotatif et rabattable, ajouré  
Contenance : 10 litres  
Puissance : 0,45 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 380 mm  
Poids : 3 kg  
GTIN 4015613610702  
**Code-No. 100048**  
**Euro 79,- | R2**

## Soupière "Party"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée  
 Récipient amovible en inox  
 Plage de température : 30 °C à 95 °C  
 Couvercle en inox tournant et rabattable  
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
 Contenance : env. 9,0 litres  
 Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : Ø 345 mm, hauteur 360 mm  
 Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
 Poids : 4,5 kg

GTIN 4015613353432

Code-No. 100054

Euro 88,- | R2



## Soupière "Economic"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée  
 Récipient amovible en inox  
 Plage de température : 48 °C à env. 94 °C  
 Couvercle en inox tournant et rabattable  
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
 Contenance : env. 9,0 litres  
 Puissance : 0,4 kW / 230 V 50/60 Hz  
 Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 360 mm  
 Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
 Poids : 4,1 kg

GTIN 4015613421292

Code-No. 100061

Euro 87,- | R2



## Soupière "De Luxe"

Boîtier : acier inoxydable  
 Récipient amovible en acier inoxydable  
 Plage de température : 30 °C à 95 °C  
 Couvercle en inox tournant et rabattable  
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
 Contenance : env. 9,0 litres  
 Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : Ø 345 mm, hauteur 360 mm  
 Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
 Poids : 4,5 kg

GTIN 4015613367736

Code-No. 100058

Euro 125,- | R2



## Soupière "Gourmet"

Boîtier en matière synthétique noire  
 Récipient amovible en inox  
 Plage de température : 50 °C à 95 °C  
 Couvercle en inox tournant et rabattable  
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
 Contenance : 10 litres  
 Puissance : 0,45 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
 Dimensions : Ø 390 mm, hauteur 380 mm  
 Dotation : 1 louche  
 Poids : 5,2 kg

GTIN 4015613364704

Code-No. 100047

Euro 129,- | R2





## Chauffe-chocolat 1,25L

Maintien au chaud respectueux jusqu'à 1,25 litres de chocolat sans le brûler, qu'il soit au lait, amer ou blanc.

Matériau : acier inoxydable

Pot intérieur : céramique, amovible

Contenance : 1,25 litres

Plage de température : 40 °C à 58 °C

Traitement : chocolat au lait, chocolat amer, chocolat blanc

Puissance : 0,12 kW / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 230 x P 220 x H 200 mm

Poids : 2 kg

GTIN 4015613669892

**Code-No. 900005**

**Euro 34,- IR2**



## Chauffe-mets "Mini" 1,25L

Chauffe-mets avec récipient en céramique pour un maintien au chaud sûr sans brûler pour par ex. des aliments en petite proportion, des sauces ou des tapas.

Matériau : acier inoxydable

Pot intérieur : céramique, amovible

Plage de température : 65 °C à 75 °C

Contenance : 1,25 litres

Puissance : 120 W / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : Ø 190 mm, hauteur 200 mm

Poids : 2,05 kg

GTIN 4015613610580

**Code-No. A100266**

**Euro 31,- IR2**



## Chauffe-mets 5,5L

... pour soupes, sauces, mets.

Matériau : acier inoxydable

Pot intérieur : céramique, amovible

Plage de température : 20 °C à 96 °C

Contenance : 5,5 litres

Puissance : 280 W / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : Ø 245 mm, hauteur 276 mm

Poids : 5,4 kg

GTIN 4015613397894

**Code-No. A100155**

**Euro 46,- IR2**



## Chauffe-mets 6,5L

... pour soupes, sauces, mets.

Matériau : acier inoxydable

Pot intérieur : céramique, amovible

Plage de température : 20 °C à 96 °C

Contenance : 6,5 litres

Puissance : 320 W / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 419 x P 295 x H 253 mm

Poids : 5,65 kg

GTIN 4015613405346

**Code-No. A100265**

**Euro 49,- IR2**

## Chafing dish électrique rond

Acier inoxydable  
 Contenance : 3,8 litres  
 Récipient Ø 300 mm - 65 mm profond.  
 Thermostat 1-8  
 Puissance : 0,5 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : Ø 330 mm, H 220 mm  
 Poids : 3,7 kg  
 GTIN 4015613390857  
**Code-No. 500835**  
**Euro 115,- IR2**



## Chafing Dish électrique Elegance GN 1/1

Chauffe-plat au design élégant - le couvercle convivial permet à l'hôte d'obtenir un aperçu de la sélection d'aliments sans l'ouvrir au moyen du hublot intégré.  
 Acier inoxydable  
 Récipient pour l'eau en matière synthétique noire  
 Bac GN 1/1, 100 mm de profond.  
 Régulation numérique de la température  
 Température de service : 20 °C à 85 °C  
 Couvercle avec hublot  
 Mécanisme de fermeture douce (charnière de couvercle hydraulique)  
 Système de retour de condensation d'eau  
 Puissance : 0,76-0,9 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 670 x P 420 x H 370 mm  
 Poids : 9,6 kg  
 GTIN 4015613610719  
**Code-No. 500834**  
**Euro 325,- IR2**



## Chafing Dish électrique "COOL + HOT" GN 1/1

Un appareil - deux fonctions : chaud ou froid au choix. Idéal pour la présentation économisant l'espace des mets chauds ou froids et des boissons froides, par ex. pour buffets, restauration ou service traiteur.  
 Corps en tôle d'acier laqué,  
 support en acier inoxydable  
 Bac 1/1 GN, 65 mm de profond.  
 Température de service : -5 °C à 75 °C  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Puissance : 0,7 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 610 x P 360 x H 450 mm  
 1 bac GN 1/1 en inox, profondeur 65 mm et  
 1 couvercle coulissant amovible en polycarbonate inclus  
 Poids : 15,3 kg  
 GTIN 4015613525860  
**Code-No. 500850**  
**Euro 505,- IR2**



Adapté à ce chafing dish :  
 les couvercles coulissants inox de Bartscher,  
 Code-No. 500833 et  
 Code-No. 500459



### Chafing dish électrique GN 1/1

Acier inoxydable  
Bac GN 1/1, 100 mm profond  
Thermostat 1-8  
Puissance : 1,0 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 623 x P 356 x H 285 mm  
Crochets pour couvercle inclus  
Poids : 8,3 kg  
GTIN 4015613389820  
| Code-No. 500831  
| Euro 205,- | R2



### Chafing Dish électrique GN 1/1

Acier inoxydable  
Récipient pour l'eau en matière synthétique noire  
Bac GN 1/1, 100 mm profond  
Thermostat 1-8  
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 636 x P 357 x H 287 mm  
Crochets pour couvercle inclus  
Poids : 6,2 kg  
GTIN 4015613370033  
| Code-No. 500830  
| Euro 159,- | R2



### Couvercle coulissant pour chafing dish électrique GN 1/1

(pour modèles 500830, 500850)  
Acier inoxydable  
Dimensions : L 525 x P 330 x H 165 mm  
Poids : 3,6 kg  
GTIN 4015613433479  
| Code-No. 500833  
| Euro 69,- | R2



### Soupière électrique avec 2 récipients à 4 L

Acier inoxydable  
Récipient pour l'eau en matière synthétique noire  
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 636 x P 357 x H 460 mm  
1 support pour couvercle et 2 louches compris  
Poids : 7 kg  
GTIN 4015613370040  
| Code-No. 500840  
| Euro 189,- | R2

## Chafing dish GN 1/1 avec plaque chauffante électrique

Acier inoxydable  
Empilable  
Crochet pour couvercle d'un côté  
Bac GN 1/1, 65 mm profond  
2 supports pour boîtes de fuel  
1 plaque chauffante électrique  
Dimensions : L 610 x P 350 x H 320 mm  
Poids : 5,45 kg  
GTIN 4015613417400  
| Code-No. 500482V  
| Euro 89,50 | R2



## Chafing dish GN 1/2

Acier inoxydable  
Empilable  
Bac GN 1/2, 65 mm profond.  
1 support pour boîte de fuel  
Dimensions : L 375 x P 290 x H 320 mm  
Poids : 2,7 kg  
GTIN 4015613366708  
| Code-No. 500481  
| Euro 42,- | R2



## Chafing dish GN 1/1

Acier inoxydable  
Empilable  
Crochet pour couvercle d'un côté  
Bac GN 1/1, 65 mm profond.  
2 supports pour boîtes de fuel  
Dimensions : L 610 x P 350 x H 320 mm  
Poids : 4,25 kg  
GTIN 4015613366715  
| Code-No. 500482  
| Euro 53,- | R2



|| dès 18 pièces Euro 51,50

## 2 x Chafing dishes GN 1/1

Acier inoxydable  
Empilables  
Avec, chacun:  
Crochet pour couvercle d'un côté  
Bac GN 1/1, 65 mm profond  
2 supports pour boîtes de fuel  
Dimensions : L 610 x P 355 x H 300 mm  
Poids : 8,6 kg  
GTIN 4015613439617  
| Code-No. 500486  
| Euro 99,- | R2



"Twin Pack"



### Chafing dish 1/1 GN, 100 mm profond

Acier inoxydable  
Empilable  
Crochet pour couvercle d'un côté  
Bac GN 1/1, 100 mm profond  
2 supports pour boîtes de fuel  
Dimensions : L 605 x P 350 x H 305 mm  
Poids : 4,1 kg  
GTIN 4015613536903  
Code-No. 500494  
Euro 66,- | R2



Extra profond., davantage de volume grâce au bac GN d'une profondeur de 100 mm.



### Chafing dish GN 1/1

Acier inoxydable  
Poignées en matière synthétique imitation bois  
Crochet pour couvercle sur 3 côtés  
Bac GN 1/1, 65 mm profond  
2 supports pour boîtes de fuel  
Dimensions : L 620 x P 350 x H 385 mm  
Poids : 6,35 kg  
GTIN 4015613443089  
Code-No. 500456  
Euro 132,- | R2



### Chafing dish GN 1/1 à couvercle coulissant

Acier inoxydable  
Poignées en matière synthétique imitation bois  
Couvercle coulissant  
Bac GN 1/1, 65 mm profond  
2 supports pour boîtes de fuel  
Dimensions : L 620 x P 350 x H 430 mm  
Poids : 8 kg  
GTIN 4015613412771  
Code-No. 500458  
Euro 176,- | R2



### Couvercle coulissant

Acier inoxydable  
pour chafing dish GN 1/1  
(pour les modèles 500456, 500458, 500482, 500482V, 500850)  
Dimensions : L 535 x P 365 x H 170 mm  
Poids : 3 kg  
GTIN 4015613412788  
Code-No. 500459  
Euro 73,- | R2



### Plaque chauffante pour chafing dishes

(500482, 500486)  
Acier inoxydable  
Thermostat de sécurité  
Puissance : 450 W / 220-230 V 50/60 Hz  
Dimensions : Ø 130 mm, hauteur 100 - 140 mm  
Poids : 1,2 kg  
GTIN 4015613410166  
Code-No. 500464  
Euro 39,50 | R2

## Apexa gel combustible

À base d'éthanol non toxique  
Brûlage propre et inodore  
Capacité/boîte : 200 g, durée de combustion : env. 2,5 heures  
48 boîtes par carton  
GTIN 4015613651507  
**Code-No. 500048**  
**Euro 1,05 pièce R2**

Durée de combustion env. **2,5 heures**

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (48 boîtes) GTIN 4015613651514	1,05	50,40
24 cartons (1 palette)	1,02	48,96
72 cartons (3 palettes)	1,-	48,-



## ECO-Fire gel combustible

À base d'éthanol non toxique  
Brûlage propre et inodore  
Capacité/boîte : 200 g, durée de combustion : env. 2,5 heures  
48 boîtes par carton  
GTIN 4015613653396  
**Code-No. 500653**  
**Euro 1,06 pièce R2**

Durée de combustion env. **2,5 heures**

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (48 boîtes) GTIN 4015613653402	1,06	50,88
24 cartons (1 palette)	1,03	49,44
72 cartons (3 palettes)	1,01	48,48



## Bartscher gel combustible

À base d'éthanol non toxique  
Brûlage propre et inodore  
Capacité/boîte : 200 g, durée de combustion : env. 3,5 heures  
72 boîtes par carton  
GTIN 4015613467733  
**Code-No. 500060**  
**Euro 1,10 pièce R2**

Durée de combustion env. **3,5 heures**

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (72 boîtes) GTIN 4015613467733	1,10	79,20
20 cartons (1 palette)	1,07	77,04
60 cartons (3 palettes)	1,05	75,60



## Bartscher gel combustible - Seau de réserve

Pour remplissage des boîtes de gel combustible Bartscher  
À base d'éthanol non toxique  
Brûlage propre et inodore  
Capacité/boîte : 3,2 kg - 4 boîtes par carton  
GTIN 4015613467757  
**Code-No. 500063**  
**Euro 16,50 pièce R2**

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (4 boîtes) GTIN 4015613467757	16,50	66,-





## Chariot de service/transport TS 200 avec 2 plateaux

Acier inoxydable  
 4 roues (dont 2 avec frein)  
 Charge utile : 100 kg  
 Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm  
 Distance entre les plateaux 570 mm  
 Livré en kit, montage facile  
 Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm  
 Poids : 10 kg  
 GTIN 4015613433509

Code-No. A300062

Euro 125,- IR2



## Chariot de service/transport TS 301 avec 3 plateaux

Matériau : acier inoxydable  
 Modèle : cadre en tubes ronds, Ø 25,8 mm  
 Plateaux : 3, dimensions : L 827 x P 510 mm  
 Espacement entre les plateaux : 265 mm  
 Capacité de charge max. : 90 kg au total, 30 kg par plateau  
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
 Livré en kit, montage facile  
 Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm  
 Poids : 13,4 kg  
 GTIN 4015613671611

Code-No. A300073

Euro 145,- IR2



## Chariot de service/transport TS 210 avec 2 plateaux et bac de débarrasement profond

Acier inoxydable  
 4 roues (dont 2 avec frein)  
 Charge utile : 100 kg  
 Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm  
 Bac de débarrasement intérieur : L 760 x P 440 mm, 100 mm de profondeur  
 Distance entre les plateaux env. :  
 supérieure 270 mm  
 inférieure 265 mm  
 Livré en kit, montage facile  
 Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm  
 Poids : 14,1 kg  
 GTIN 4015613455730

Code-No. A300056

Euro 169,- IR2

## Chariot de service/transport TS 500 avec 5 plateaux

Robuste et à usages multiples : pour le transport pour le secteur gastronomique ou pour par ex. le transport de linge dans les hôtels, etc.

Avec ses 5 niveaux, le chariot de service offre une très grande surface de rangement et de desserte.

Acier inoxydable

4 roues (dont 2 avec freins)

Charge utile : 100 kg

Dimensions des plateaux : env. L 827 x P 510 mm

Distance entre les plateaux 265 mm

Livré en kit, montage facile

Dimensions : L 920 x P 600 x H 1540 mm

Poids : 18 kg

GTIN 4015613534633

Code-No. 300065

Euro 215,- | R2



## Chariot de service/transport "Adjutant" avec 3 plateaux

Matière synthétique, montants en aluminium

4 roues

Charge utile : 120 kg

Dimensions des plateaux : env. L 620 x P 405 mm

Distance entre les plateaux : env. 300 mm

Livré en kit, montage facile

Dimensions : L 830 x P 415 x H 940 mm

Poids : 9,1 kg

GTIN 4015613433578

Code-No. A300049

Euro 104,- | R2



## Set de récipients de débarrasage pour le chariot "Adjutant"

En matière synthétique robuste

Poubelle d'env. 30 litres,

Dimensions : L 335 x P 237 x H 560 mm

Récipient à couverts d'env. 9 litres

Dimensions : L 333 x P 230 x H 178 mm

Poids : 2,7 kg

GTIN 4015613454986

Code-No. A300047

Euro 36,- | R2



Livrée sans caisses

## Chariot de rangement de caisses ENK-3EB

Matériau : acier inoxydable

Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm

Conçu pour : les caisses euronormes E1, E2, E3 (boucherie / boulangerie), dimensions : 600 x 400 mm

Baies : 3

Espacement entre les baies : 118 mm en haut (E1),

380 mm au centre (E1, E2, E3), 250 mm en bas (E1, E2)

Capacité de charge max. : 100 kg au total, 40 kg par baie

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm,

chacune avec 1 tampon, 2 avec freins

Livré en kit, montage facile

Dimensions : L 720 x P 500 x H 965 mm

Poids : 9,4 kg

GTIN 4015613673516

Code-No. 300064

Euro 149,- IR2



## Chariot de transport de caisses de boissons avec 4 clayettes grillagées

Acier inoxydable

4 clayettes grillagées de 1000 x 360 mm,

respectivement pour 2 caisses de boisson normalisées

(400 x 300 mm) ou 3 caisses de boisson 300 x 200 mm

Espacement entre les fonds grillagés 345 mm

Charge utile : env. 120 kg

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,

Ø 125 mm, avec 2 freins

Livré en kit, montage facile

Dimensions : L 1080 x P 570 x H 1610 mm

Poids : 35 kg

GTIN 4015613587608

Code-No. 300084

Euro 579,- IR2



## Chariot de transport

Acier inoxydable

Charge utile : 200 kg

Dimension plateau : L 560 x P 940 mm

2 roues fixes, 2 roues dirigeables, Ø 125 mm

Dimensions : L 560 x P 1050 x H 925 mm

Poids : 14,4 kg

GTIN 4015613523705

Code-No. 300142

Euro 198,- IR2

## Chariot de transport de plateaux/de rangement approprié pour GN 1/1 ou les plateaux de norme de cantine 443 x 343 mm

Acier inoxydable  
 Pour recevoir jusqu'à 16 plateaux, 2 x 8 emplacements pour 500 x 360 mm, plateaux normalisés de cantine 443 x 343 mm ou GN 1/1  
 Pouvant être chargés des deux côtés  
 Espacement entre les glissières 145 mm  
 Charge utile : env. 48 kg  
 1 plan de travail avec rambarde, L 775 x P 530 x H 150 mm  
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 125 mm, avec 2 freins  
 Livré en kit, montage facile  
 Dimensions : L 925 x P 620 x H 1700 mm  
 Poids : 38 kg  
 GTIN 4015613587615

Code-No. 300083  
 Euro 519,- | R2



## Plateau KN45350-HG

Matériau : plastique (polypropylène)  
 Format normalisé : norme cantine  
 Surface : structurée,  
 dimensions : L 415 x P 315 mm  
 Empilable  
 Lavable en machine  
 Dimensions : L 450 x P 355 x H 20 mm  
 Poids : 0,39 kg  
 GTIN 4015613695310

Code-No. 701054  
 Euro 9,- | R2



## Chariot de rangement à plateaux TA100

approprié pour les plateaux de service et les plateaux de restauration rapide  
 Aluminium, plastique (blanc)  
 Capacité jusqu'à 10 plateaux, 10 glissières pour plateaux de service 370 x 570 mm ou plateaux de restauration rapide 356 x 456 mm  
 Peut être chargé des deux côtés  
 Écart entre les emplacements 120 mm  
 Capacité de charge max. : 50 kg au total, 5 kg par glissière  
 4 roues directrices caoutchouc, Ø 125 mm, dont 2 avec frein  
 Parois latérales inscriptibles avec marqueurs pour tableaux blancs disponibles dans le commerce (non compris dans la livraison)  
 Dimensions : L 470 x P 685 x H 1660 mm  
 Inclus :

Panier collecteur de verres en acier inoxydable, L 385 x P 645 x H 75 mm  
 Bac d'égouttement en acier inoxydable, L 435 x P 645 x H 25 mm  
 Poids : 29 kg  
 GTIN 4015613651927

Code-No. 300079  
 Euro 735,- | R2



## Panier collecteur de verres TA100

adapté au chariot de rangement à plateaux TA100  
 Acier inoxydable  
 Dimensions : L 385 x P 645 x H 75 mm  
 Poids : 2,75 kg  
 GTIN 4015613673127

Code-No. 300179  
 Euro 79,- | R2

## Bac d'égouttement TA100

adapté au chariot de rangement à plateaux TA100  
 Acier inoxydable  
 Dimensions : L 435 x P 645 x H 25 mm  
 Poids : 1,25 kg  
 GTIN 4015613673134

Code-No. 300279  
 Euro 35,- | R2



## Grill sur pieds et de table "barbecue grill"\*

Pour griller et rôtir sans graisse !  
 Surface de cuisson lisse et nervurée, téflonisée  
 Les graisses excédentaires s'écoulent par la rigole  
 dans un bac de récupération  
 Capot coupe-vent amovible  
 Réglage thermostatique  
 Surface de cuisson : L 480 x P 300 mm  
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz  
 Dimensions : L 595 x P 540 x H 1080 mm  
 Piètement et plateau à épices inclus  
 Poids : 7,3 kg  
 GTIN 4015613467702  
**Code-No. 200641**  
**Euro 129,- | R2**

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

## Chevalet porte-affiches /stop-trottoir double face, convient jusqu'au format d'affiche DIN A1

Cadre en aluminium  
 Panneaux en acier  
 Pieds en plastique  
 Cadre spécial pliant pour changement d'informations rapide et facile  
 Protection des affiches par feuille anti-reflet  
 Dimensions : L 630 x P 700 x H 1145 mm  
 Poids : 7,4 kg  
 GTIN 4015613499413  
**Code-No. 181136**  
**Euro 93,- | R2**

## Tableau menu "Bartscher Bistro" pour intérieur et extérieur abrité

Support publicitaire conçu dans un design attrayant, intemporel,  
 avec un cadre en bois massif. Conférez une touche personnelle  
 à vos plats du jour et aux suggestions de la maison avec une écriture  
 manuscrite à la craie.  
 Cadre en bois naturel (issu d'une production durable)  
 Surface d'inscription : dimensions : L 530 x H 795 mm,  
 panneau HDF (panneau de fibres haute densité), revêtu de vernis UV  
 Possibilité d'écrire sur les deux côtés à la craie/aux marqueurs à craie  
 (non inclus)  
 Lavage facile  
 Rangement compact après montage  
 Dimensions : L 660 x P 565 x H 1210 mm  
 Poids : 7,4 kg  
 GTIN 4015613610559  
**Code-No. 181137**  
**Euro 115,- | R2**

## Rack à bagages 40 avec protection murale

Que ce soit à l'hôtel, dans une location de vacances, en pension ou dans le domaine privé, le rack à bagages est particulièrement robuste avec les 4 sangles résistantes en textile de nylon.

Bâti : tube en acier inoxydable avec des protections en plastique  
4 sangles en textile de nylon, noir

Charge utile : max. 40 kg

Monté fini

Pliant, faible encombrement au rangement

Dimensions : L 655 x P 500 x H 733 mm

Poids : 2,2 kg

GTIN 4015613612423

Code-No. 181138

Euro 65,- | R2



✓ Pliant, faible encombrement  
au rangement



## Cireuse à chaussures

Faites briller vos chaussures sans effort - commande au pied sur simple pression du bouton

Acier peint par poudrage noir mat

Avec 3 brosses rotatives silencieuses :

2 brosses à lustrer en térylène (polyester), pour chaussures claires ou foncées

1 brosse de nettoyage, pour la saleté grossière

Réservoirs à cirage liquide 100 ml avec valve à bille, sans recharge

Commande au pied par pression du bouton (MARCHE/ARRÊT)

1 poignée en haut sur l'appareil, 2 poignées latérales

Tapis collecteur de saleté pour un entretien facile

Moteur sans entretien

Puissance : 120 W / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 400 x P 240 x H 260 mm

Entonnoir pour un remplissage aisé du réservoir à cirage inclus

Poids : 6,4 kg

GTIN 4015613544328

Code-No. 120109

Euro 106,- | R2



## Cirage liquide, incolore, contenance : 1000 ml

GTIN 4016098160539

Code-No. A120101

Euro 59,- | R2



✓ 2 brosses à lustrer pour  
chaussures claires ou foncées





### Chauffe-terrasse 2000D I\*

Interrupteur marche/arrêt  
Résistances à quartz - 3 niveaux de chauffe  
Ajustable en hauteur de 1,80 m à 2,10 m  
Sortie du cordon sur le haut  
Cordon d'env. 7,0 mètres  
Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 550 x P 500 x H 1800-2100 mm  
Poids : 8,75 kg  
GTIN 4015613500249  
| Code-No. 825207  
| Euro 83,- | R2



### Parasol chauffant, mobil

Acier inoxydable, qualité professionnelle  
Thermocouple et allumage Piézo-électrique  
Pour gaz GPL  
Puissance : 13,5 kW/h  
Hauteur 2220 mm  
Déflecteur en aluminium Ø 780 mm  
Poids : 18 kg  
Livré sans détendeur  
GTIN 4015613457970  
| Code-No. 825131  
| Euro 254,- | R2

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

## Radiant infrarouge électrique W2000 pour montage mural

La source de chaleur idéale pour une utilisation intérieure et extérieure. Avec une forte alimentation de rayonnement, le tube chauffant infrarouge génère une chaleur immédiate et agréable.

Aluminium

Tube chauffant infrarouge de 2000 W

Classe de protection : IP54

Approprié pour une utilisation en intérieur et en extérieur

Support mural pour un montage flexible :

pivotant jusqu'à 90°, inclinable jusqu'à 90°

Interrupteur principal, interrupteur Marche/Arrêt

Sortie du cordon au dos du radiant

Longueur du cordon : 1,7 mètre

Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : L 615 x P 60 x H 100 mm

Commande à distance incluse

Poids : 1,6 kg

GTIN 4015613651415

Code-No. 825215

Euro 198,- | R2



## Tube chauffant infrarouge 2000 W

pour radiant infrarouge W2000

Poids : 0,061 kg

GTIN 4015613665955

Code-No. 825219

Euro 29,- | R2

## Radiant infrarouge électrique W3000 pour montage mural

La source de chaleur idéale pour une utilisation intérieure et extérieure.

Avec une forte alimentation de rayonnement, les tubes à infrarouge génèrent une chaleur immédiate et agréable.

Aluminium

2 tubes chauffants infrarouges de 1500 W chacun, enclenchables en 2 niveaux

Classe de protection : IP54

Approprié pour une utilisation en intérieur et en extérieur

Support mural pour un montage facile : inclinable jusqu'à 90°

Interrupteur principal, interrupteur Marche/Arrêt

Sortie du cordon au dos du radiant

Longueur du cordon : 1,8 mètre

Puissance : 3 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 1050 x P 60 x H 100 mm

Commande à distance incluse

Poids : 2,2 kg

GTIN 4015613639086

Code-No. 825214

Euro 298,- | R2



## Tube chauffant infrarouge 1500 W, gauche

tube chauffant gauche pour radiant infrarouge W3000

Poids : 0,058 kg

GTIN 4015613660226

Code-No. 825218

Euro 25,- | R2

## Tube chauffant infrarouge 1500 W, droit

tube chauffant droit pour radiant infrarouge W3000

Poids : 0,079 kg

GTIN 4015613660219

Code-No. 825217

Euro 25,- | R2

## Radiant infrarouge électrique ST1800\*

Les tubes radiants infrarouge réglables individuellement génèrent en intérieur et en extérieur une chaleur immédiate et agréable.

Aluminium, socle en acier inoxydable

2 tubes chauffants à infrarouge de 900 W chacun (tubes Ruby Red), enclenchables en 2 niveaux (3 possibilités de réglage)

Classe de protection : IP55

Approprié pour une utilisation en intérieur et en extérieur

Interrupteur principal, interrupteur Marche/Arrêt

Sortie du cordon au dos du radiant

Longueur du cordon : 1,8 mètre

Puissance : 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 495 x P 240 x H 1610 mm

Commande à distance incluse

Poids : 16,1 kg

GTIN 4015613615073

Code-No. 825212

Euro 379,- | R2

## Tube chauffant infrarouge 900 W

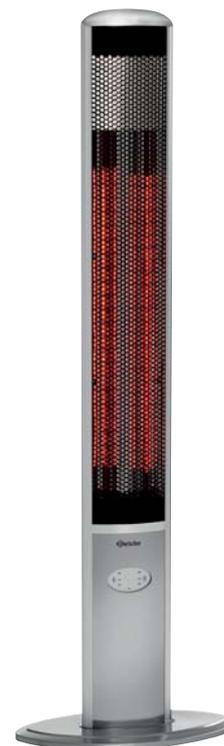
Tube Ruby Red pour radiant infrarouge ST1800

Poids : 0,11 kg

GTIN 4015613660202

Code-No. 825216

Euro 65,- | R2



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



## Cendrier mural, noir

Facile à vider grâce à un capot frontal verrouillable.

Boîtier en tôle d'acier peint en noir

Volume env. 1 litre

Dimensions : L 160 x P 90 x H 200 mm

Poids : 1,1 kg

GTIN 4015613470542

**Code-No. 860000**

**Euro 19,- IR2**

## Cendrier mural, argent

Facile à vider grâce à un capot frontal verrouillable.

Acier inoxydable

Volume : env. 6,5 litres

Dimensions : L 280 x P 140 x H 373 mm

Poids : 2,75 kg

GTIN 4015613470559

**Code-No. 860001**

**Euro 69,- IR2**



## Cendrier sur colonne KOMBI11L

Tout simplement propre : Le cendrier et la poubelle intérieure sont totalement amovibles pour pouvoir être vidés et nettoyés. Grâce aux dimensions compactes, le duo peut être installé dans n'importe quel coin.

Matériau : acier inoxydable

Cendrier : acier inoxydable, capacité : 0,5 litre

- conteneur avec couvercle, amovible

- ouverture : Ø 45 mm

- dimensions : Ø 180 mm, hauteur : 150 mm

Avec poubelle

Poubelle intérieure : acier galvanisé, capacité : 11 litres

- amovible, avec poignée rabattable

- ouverture : L 155 x H 100 mm

- dimensions : Ø 190 mm, hauteur : 400 mm

Dimensions : L 210 x P 210 x H 574 mm

Poids : 2,3 kg

GTIN 4015613671215

**Code-No. 860008**

**Euro 65,- IR2**



## Cendrier sur colonne KOMBI52L

Combinaison pratique d'un cendrier à sable et d'une poubelle.

L'insert tamis amovible du cendrier et la poubelle amovible sont garantis d'une vidange rapide et facile.

Boîtier : tôle de zinc, laquée

Cendrier à sable Ø 175 mm :

- insert tamis avec poignées, Ø 170 mm

Bac intérieur de poubelle amovible :

- tôle de zinc, avec poignée rabattable

- volume : 52 litres

- ouverture entrée des déchets : 325 x 140 mm

Dimensions : Ø 380 mm, hauteur 945 mm

Poids : 10,5 kg

GTIN 4015613637068

**Code-No. 860007**

**Euro 125,- IR2**



## Cendrier sur colonne, argent

Facile à vider grâce à un capot frontal verrouillable.

Acier inoxydable

Volume : env. 5,5 litres

Dimensions : L 240 x P 240 x H 870 mm

Poids : 8,5 kg

GTIN 4015613470566

**Code-No. 860002**

**Euro 159,- IR2**

**Table pliable multi-usages**

Poignée  
 Surface en matière synthétique stable  
 Piétement en acier peint  
 Dimensions : L 1829 x P 762 x H 736 mm  
 Poids : 19,3 kg  
 GTIN 4015613419053  
**Code-No. 601170**  
**Euro 92,- | R2**



**Banc pliable multi-usages**

Poignée  
 Surface en matière synthétique stable  
 Piétement en acier peint  
 Dimensions : L 1840 x P 295 x H 440 mm  
 Poids : 11 kg  
 GTIN 4015613465937  
**Code-No. 601176**  
**Euro 49,- | R2**



**Mange-debout pour fêtes**

... facile à installer, facile à transporter et peu encombrant.  
 Dessus de table sous forme d'une surface plastique stable,  
 Ø 700 mm  
 Hauteur : 675 mm / 1170 mm  
 Bâti chrome, système enfichable  
 Poids : 9 kg  
 GTIN 4015613505268  
**Code-No. 601177**  
**Euro 102,- | R2**



**Jeu de housse pour table bistrot haute 700**

assortie au mange-debout Bartscher (code-no. 601177)  
 Apportez à votre événement un parfum d'élégance et permettez à votre mange-debout d'attirer tous les regards pour vos fêtes. Que ce soit dans la restauration, pour un service traiteur ou bien lors d'une fête privée.  
 Le revêtement protège la housse et facilite le nettoyage.  
 Jeu composé de : housse de table bistrot haute, revêtement de protection pour le plateau de la table  
 Matériau : micropolyester (90 %), élastane (10 %)  
 Couleur : blanc  
 Conçue pour les tables bistrot hautes à 5 pieds :  
 - diamètre du plateau de la table : 700 mm  
 - hauteur 1170 mm  
 - diamètre du pied de 700 mm  
 Enveloppement précis des 5 pieds, surface d'appui plastique  
 Lavable à 40 °C  
 Infroissable  
 Ne pas passer au sèche-linge  
 Poids : 0,414 kg  
 GTIN 4015613673448  
**Code-No. 601168**  
**Euro 34,- | R2**

**Revêtement de protection de housse 700**

adapté au jeu de housse pour table bistrot haute 700 (code-no. 601168)  
 Ce revêtement de protection de rechange permet de remplacer rapidement et sans complication le revêtement de protection du jeu de housse de table bistrot haute 700.  
 Matériau : micropolyester (90 %), élastane (10 %)  
 Couleur : blanc  
 Pour un diamètre du plateau de la table : 700 mm  
 Lavable à 40 °C  
 Infroissable  
 Ne pas passer au sèche-linge  
 Poids : 0,084 kg  
 GTIN 4015613673455  
**Code-No. 601169**  
**Euro 13,50 | R2**





## **Tue-mouches IV-22**

pour une utilisation au plafond ou au sol  
 Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.  
 Boîtier en matière plastique, rayon d'action : 6 - 8 m  
 Tension sur la grille : 2500 V  
 Puissance : 24 W / 230 V 50/60 Hz  
 Tubes néon : 2x 6 W  
 Dimensions : L 265 x P 95 x H 265 mm  
 Chaîne comprise  
 Poids : 2,1 kg  
 GTIN 4015613534138  
**Code-No. 300306**  
**Euro 39,- | R2**

## **Tube néon UV-A 6 W pour tue-mouches électrique IV-22**

GTIN 4015613658001  
**Code-No. 300336**  
**Euro 3,80 | R2**

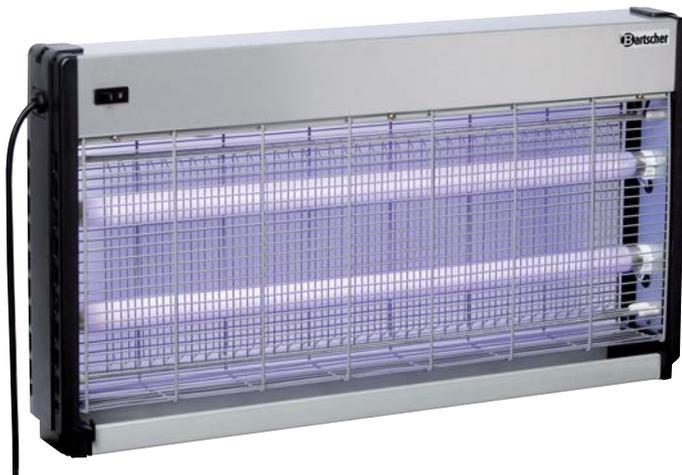


## **Tue-mouches IV-36**

pour une utilisation au plafond ou au sol  
 Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.  
 Boîtier en matière plastique, rayon d'action : 10 m  
 Tension sur la grille : 2500 V  
 Puissance : 33 W / 230 V 50/60 Hz  
 Tubes néon : 2x 10 W  
 Dimensions : L 390 x P 95 x H 305 mm  
 Chaîne comprise  
 Poids : 2,84 kg  
 GTIN 4015613534152  
**Code-No. 300314**  
**Euro 65,- | R2**

## **Tube néon UV-A 10 W pour tue-mouches électrique IV-36**

GTIN 4015613658018  
**Code-No. 300334**  
**Euro 4,80 | R2**



## **Tue-mouches IV-65**

pour une utilisation au plafond ou au sol  
 Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.  
 Boîtier en matière plastique, rayon d'action : 12 m  
 Tension sur la grille : 2500 V  
 Puissance : 45 W / 230 V 50/60 Hz  
 Tubes néon : 2x 20 W  
 Dimensions : L 645 x P 100 x H 365 mm  
 Chaîne comprise  
 Poids : 3,7 kg  
 GTIN 4015613534169  
**Code-No. 300317**  
**Euro 89,- | R2**

## **Tube néon UV-A 20 W pour tue-mouches électrique IV-65**

GTIN 4015613658025  
**Code-No. 300337**  
**Euro 6,80 | R2**

### Piège à insectes IF-92

Sûr, silencieux et hygiénique. Les insectes sont attirés par la lumière ultraviolette et restent collés sur la feuille adhésive apposée à l'avant.

Acier, peint

1 agent lumineux UVA : 20 W

Feuille adhésive : L 320 x H 180 mm

Rayon d'action : 9 m

Puissance : 20 W / 220-240 V 50/60 Hz

Dimensions : L 450 x P 175 x H 160 mm

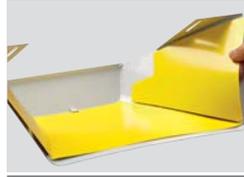
1 feuille adhésive, matériel de fixation compris

Poids : 1,44 kg

GTIN 4015613655413

Code-No. 300323

Euro 59,- | R2



### Feuille adhésive IF-92

5 unités

Poids : 0,27 kg

GTIN 4015613659183

Code-No. 300326

Euro 16,- | R2

### Agent lumineux UV-A 20 W pour piège à insectes IF-92

GTIN 4015613659206

Code-No. 300328

Euro 8,- | R2

### Piège à insectes IF-91

Sûr, silencieux et hygiénique. Les insectes sont attirés par la lumière ultraviolette et restent collés sur la feuille adhésive apposée à l'avant.

Acier inoxydable

1 tube néon UVA : 18 W

Feuille adhésive : L 360 x H 340 mm

Rayon d'action : 9 m

Puissance : 18 W / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 360 x P 125 x H 236 mm

1 feuille adhésive, matériel de fixation compris

Poids : 2,6 kg

GTIN 4015613655420

Code-No. 300324

Euro 98,- | R2



### Feuille adhésive IF-91

5 unités

Poids : 0,27 kg

GTIN 4015613659190

Code-No. 300327

Euro 18,- | R2

### Tube néon UV-A 18 W pour piège à insectes IF-91

GTIN 4015613659213

Code-No. 300330

Euro 7,- | R2

### Piège à insectes IF-100

pour montage mural ou comme appareil fixe

Sûr, silencieux et hygiénique. Les insectes sont attirés par la lumière ultraviolette et restent collés sur la feuille adhésive apposée à l'arrière.

Boîtier en matière plastique et aluminium

2 tubes néon UVA : 2x 15 W

Feuille adhésive : L 390 x H 313 mm

Rayon d'action : 10 m

Puissance : 38 W / 230 V 50/60 Hz

Dimensions : L 620 x P 90 x H 355 mm

2 feuilles adhésives, matériel de fixation compris

Poids : 2,4 kg

GTIN 4015613638195

Code-No. 300321

Euro 115,- | R2

### Feuille adhésive IF-100

5 unités

Poids : 0,3 kg

GTIN 4015613638201

Code-No. 300322

Euro 22,- | R2

### Tube néon UV-A 15 W pour piège à insectes IF-100

GTIN 4015613657981

Code-No. 300325

Euro 6,- | R2



# SÈCHE-MAINS / DISTRIBUTEUR DE SERVIETTES



## Sèche-mains mural

Boîtier en matière synthétique blanc  
Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge  
Capacité : env. 53 litres d'air / sec.  
Puissance : 2,1 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 244 x P 264 x H 200 mm  
Dotation : tringle de fixation murale en matière synthétique  
Poids : 2,6 kg  
GTIN 4015613459592  
**Code-No. 850000**  
**Euro 84,- | R2**



## Sèche-mains mural

Boîtier en acier inoxydable poli brillant  
Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge  
Buse de sortie orientable  
Capacité : env. 58 litres d'air / sec.  
Puissance : 2,3 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 260 x P 235 x H 210 mm  
Poids : 4,8 kg  
GTIN 4015613482019  
**Code-No. 850001**  
**Euro 239,- | R2**



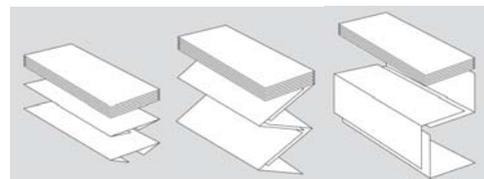
## Sèche-mains Jet 1800 pour montage mural

Des buses d'air hautes performances sont garanties d'un séchage rapide et soigné des mains. Cette méthode efficace de séchage des mains est hygiénique et en plus économique.  
Boîtier en matière synthétique, revêtement gris-argenté  
Activation par infrarouge sans contact  
Mise hors service automatique après 30 secondes  
Affichage digital  
Éclairage LED rouge dans la conduite d'air  
2 rampes de buses d'air hautes performances  
Capacité : env. 47 litres d'air / sec.  
Récipient collecteur amovible pour l'eau condensée en bas de l'appareil, contenance : 0,6 litre  
Filtre à air  
Puissance : 1,8 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 295 x P 240 x H 650 mm  
Matériel de fixation compris  
Poids : 10,2 kg  
GTIN 4015613610665  
**Code-No. 850002**  
**Euro 689,- | R2**



## Distributeur de serviettes pour montage mural

Pour prélever facilement et économiquement les serviettes. Equipé de papier plié courant, le distributeur de serviettes peut être parfaitement utilisé dans les équipements sanitaires des collectivités, comme par ex. dans la gastronomie, l'hôtellerie, les aéroports ou dans les entreprises.  
Acier inoxydable, brossé  
Facile à recharger par l'ouverture de la face avant, fermant à clé  
Approprié pour le papier plié usuel  
- Pliage en couche, pliage en zig-zag, pliage Interfold -  
Fente de contrôle de niveau  
Dimensions : L 285 x P 100 x H 370 mm  
Matériel de fixation compris (fixation à quatre points)  
Livraison sans recharge de serviettes  
Poids : 2,2 kg  
GTIN 4015613536958  
**Code-No. 850006**  
**Euro 62,- | R2**



## Distributeur de savon pour montage mural

Design convivial, fiable et classique.  
 Acier inoxydable, brossé  
 Capacité : 1 litre  
 Pompe manuelle, sans cartouche pour savon liquide  
 Regard servant d'indication de niveau  
 Dimensions : L 123 x P 110 x H 204 mm  
 Requiert peu de maintenance  
 Matériel de fixation compris  
 Livraison vide  
 Poids : 0,5 kg  
 GTIN 4015613536965  
**Code-No. 850007**  
**Euro 33,- | R2**



## Distributeur de savon pour montage mural

Pour un prélèvement hygiénique de savons liquides courants dans le commerce avec commande à une main ou avec le coude  
 Boîtier en aluminium  
 Capacité : 1 litre  
 Pompe manuelle, sans cartouche pour savon liquide  
 Réservoir en plastique avec contrôle visuel total  
 Dimensions : L 95 x P 222 x H 330 mm  
 Requiert peu de maintenance  
 Support mural et matériel de fixation compris  
 Livraison vide  
 Poids : 0,65 kg  
 GTIN 4015613588599  
**Code-No. 850008**  
**Euro 36,- | R2**



## Distributeur de savon à capteur infrarouge S1 pour montage mural

Hygiénique, facile à utiliser et économique : le capteur infrarouge intégré permet la prise sans contact et parfaitement dosée de savon liquide.  
 Acier inoxydable 18/10, brossé  
 Capacité : 1 litre  
 Dosage par capteur infrarouge  
 Système de dosage sans cartouche pour savon liquide  
 Regard servant d'indication de niveau  
 Fonctionnement par 4 batteries (1,5 V AA LR6) – non comprises dans la livraison  
 Dimensions : L 138 x P 100 x H 210 mm  
 Matériel de fixation inclus, 2 clés pour compartiment de batterie et réservoir de savon  
 Livraison vide  
 Poids : 1 kg  
 GTIN 4015613610672  
**Code-No. 850009**  
**Euro 85,- | R2**



# TABLES DES MATIÈRES

## A

Adoucisseurs d'eau	174-155
Aiguiser de couteaux	283
Appareil chauffants	228-229,316-320
Appareils à glace pilée	155
Appareils à glaçons	151-154
Appareils à hot-dogs	238-239
Appareils de mise sous vide	280-282
Armoires à portes coulissantes	184,185,186
Armoires chauffantes	187,236
Armoires frigorifiques	124,126-127,130-135
Armoire murale réfrigérante	123
Armoires suspendues	184

## B

Bacs à couverts	256
Bacs Gastronorme	250-255
Bacs Gastronorme "Melamin"	254
Bains-marie	17,25,39,55,228-229
Balances	267
Barbecue	326
Braisières basculantes	46,60,64-65
Braisières en fonte	227
Braisières multifonctions	30,38,54,207
Broyeur à glace	150

## C

Cafetières thermos	298,299,300,301
Caisson à tiroirs	185
Cartouches de gaz	224
Casiers de lavage	172-173
Casseroles	226,227
Cendriers	330
Cendriers muraux	330
Centrifugeuses	288,289
Chafing-dishes	317-320
Chalumeau à flamber	257
Chambre de pousse	79
Chambre froide	137
Chariots bain-marie	230-231
Chariots buffets, chauds	112
Chariots buffets, froids	113
Chariots de rangement	258-259,324,325
Chariots de service	322,323
Chariots de transport	322-325
Chauffe-assiettes	234,236,237
Chauffe-chocolat	316
Chauffe-frites	29,42
Chauffe-mets	316
Chauffe-plaques	234
Chauffe-riz	201
Chauffe-saucisses	239
Chauffe-tasses	237
Chauffe-terrasses	328-329
Chevalets porte-affiche	326
Cireuse à chaussures	327
Combi Juicer	288
Compléments pour KitchenAid	270 -271
Congélateurs	134,135,136
Conteneurs pour le transport	260-261
Coupe-légumes	272,273
Couvercle de maintien au chaud pour tasses	312,313
Crêpières	296
Cuiseurs à pâtes	29,44,59,201

Cuiseurs à riz	200
Cuiseur d'oeufs	228
Cuiseur Sous-Vide	98
Cuisinières wok à gaz	66
Cutter/broyeur	275

## D

Distributeurs isothermique	310
Distributeurs d'assiettes	236
Distributeur de boissons	310
Distributeurs de céréales	262
Distributeur de chocolat	287
Distributeurs d'eau chaude	311,312
Distributeurs de savon	335
Distributeur de serviettes	334

## E

Emulsionneurs / Mousseurs à lait	304
Essoreuse à salade	274
Étagère à épices	179
Étagère pour fours à air chaud	77
Étagère pour fours à micro-ondes	246,247,248
Étagères	178,179
Étagères à assiettes	179
Étagères supérieures	180
Éplucheuses	275

## F

Filtre à corps de friture	195
Fontaine à chocolat	286
Food Processor	289
Fourneau à induction	25,38,54
Fourneaux	
-électriques	11,15,16,23,24,35-38,52-54
-gaz	11,12-13,15,16,23,24,33-34,50-51
Four à basse température	97
Fours à convection	76-79,245
Fours à micro-ondes	246-249
Fours mixtes à vapeurs	84-96,245
Fours à pizzas	100-104,244
Four à pizza convoyeur	100
Friteuses	
-Friteuses sur pieds	42,43,58,74
-Friteuses de table	18,19,28,192-199
Friteuses à beignets	72-73
Friteuse à carpes	199
Friteuses à induction	197

## G

Gants de cuisine	80
Gaufriers	294-295
Gel combustible	321
Grill à brochettes	26
Grill à eau	67
Grille de lavage	157,162,165,166
Grille-pain à convoyeur	243
Grille-pains	242,243
Grills à gaz	20,27,41,56,208,209
Grills à pierres de lave	19,26,45,57,67
Grills combinés	68,69
Grills contacts	205-207
Grills de table	68-69,203,204,208-209
Grills nervuré en fonte	26
Grill saucisses à rouleaux	239

<b>H</b>			
Hachoirs à viande	276-277		
Hotpots	229		
Hottes d'aspiration	190-191		
Housse pour table haute	331		
Huile de graissage	81		
<b>L</b>			
Laminoirs	106		
Lampe chauffante	233		
Lave-mains	188		
Lave-vaisselle	157,162-166		
Lave-vaisselle à capot	167-170		
Lave-verres	158-161		
<b>M</b>			
Machines à café	298-309		
Machines à essuyer et polir les verres	176		
Machines à laver	156-170		
Machines à pâtes	105		
Machines à polir les couverts	176		
Mandoline	274		
Marmites	47,61,63		
Marmites à vin chaud	312,313		
Marmite isotherme	227		
Mini-tables réfrigérées	141		
Mini-vitrines réfrigérés	126-127		
Mixeurs	264-266,288,289,291,293		
Mixeurs de bar	290-293		
Mobilier inox	177-189		
Moulins à café	308		
<b>N</b>			
Nettoyant pour fours mixtes à vapeur	89		
<b>O</b>			
Ouvre-boites	257		
<b>P</b>			
Papier cuisson	205,206		
Parasol chauffant	328		
Pense-bêtes muraux	257		
Pétrins	106,107		
Pileurs à glaçons	150		
Planches à découper	283		
Plaque chauffante pour chafing dishes	320		
Plaques chauffantes	234,235		
Plaques de four	80-82		
Plaques grillades	20,27,40-41,56,208-208		
Plaque grillade et mijotage	48,62		
Plonges	30,188-189		
Plonges pour laverie	189		
Poêles	226		
Poêles en fonte	71		
Poêles gastronomique	255		
Poêles multifonctions	202		
Poêles wok	220,221,226		
Polisseuses à couverts	176		
Pompes à sauces	240		
Pont thermiques	180,232,233		
Poste de cuisson	210-212		
Pots thermos	298,299,300,301		
Poubelle	170,283		
Présentoirs à café	301		
Présentoir pour bac GN	180		
Présentoirs chauffantes	116		
Présentoirs réfrigérés	146,147-149		
Presse-agrumes	287		
<b>R</b>			
Racloir	20,27,41		
Rack à bagages	327		
Range-poubelle	185		
Réchaud à gaz	16,24,224-225		
Réchauds à induction	25,214-219		
Réchauds électriques	16,24,222-223		
Réchauds sur pieds	70,71		
Récipient à couverts	256		
Réfrigérateur à boissons	130-131		
Réfrigérateur à vin	132-133		
Refroidisseurs rapide	97		
Robinetterie	171		
Robots KitchenAid	268-271		
Rôtissoires	99		
<b>S</b>			
Sachets pour mise sous vide	280,282		
Saladettes	138-140		
Saladette pour pizzaiolo	139		
Salamandres	108-111		
Salières	257		
Samovar	311		
Seau pour huiles usagées	194		
Sèche-mains	334		
Série 600	14-21		
Série 650	22-31		
Série 700	32-48		
Série 900	49-62		
Sorbetières	286		
Soupières	314-315,318		
Spray d'entretien pour l'inox	140,182,186		
Supports pour fours mixte à vapeur	90,92,96		
Supports pour four à pizzas	101,102,103,104		
Support pour lave-vaisselle	165		
Sushi bar	149		
Systèmes de filtration de l'eau	307		
<b>T</b>			
Tableau menu	326		
Tables de cuisson en céramique	203-204		
Table de préparation	140		
Tables de travail	39,55,181-183		
Tables et bancs Party	331		
Table pour lave-vaisselle	170		
Table pour pizzaiolo	146		
Tables réfrigérées	141,142-145		
Thermomètres	284-285		
Thermomètre pour friteuses	285		
Toasteurs	242		
Trancheur à saucisses	241		
Trancheuses	278-279		
Tue-mouches	332-333		
<b>V</b>			
Vitrines chauffantes	114,116,117-119,232		
Vitrines à gâteaux	128-129		
Vitrines murales réfrigérantes	123		
Vitrines pour buffet	263		
Vitrines réfrigérées	115,120-121,122,123,124,126-127,129		
<b>W</b>			
Woks à induction	25,220-221		

# CONDITIONS INTERNATIONALES DE VENTE - applicables aux clients non-résidents en Allemagne

## I. Application des Conditions internationales de vente

1. Les présentes Conditions internationales de vente s'appliquent à tous les clients de la société Bartscher GmbH ci-après désignée Bartscher - lorsque l'établissement du client à prendre en considération est situé dans un pays autre que l'Allemagne. Pour les clients ayant leur établissement en Allemagne, les conditions générales de vente de Bartscher s'appliquent; ces conditions seront transmises sur simple demande. Si une partie a plus d'un établissement, l'établissement à prendre en considération est celui au nom duquel le contrat est passé.
2. Les présentes Conditions internationales de vente sont applicables à tous les contrats conclus à compter du 1er janvier 2014 et ayant pour objet principal la fourniture de marchandises au client. Le fait que Bartscher assume d'autres obligations ne remet pas en cause l'application des présentes Conditions internationales de vente.
3. Bartscher n'est liée par aucune condition générale contraire ou divergente du client, même si elle ne s'y oppose pas ou fournit sans réserve ses livraisons ou accepte celles du client. De la même manière, Bartscher n'est pas liée par les conditions générales du client qui, sans porter atteinte aux présentes Conditions internationales de vente, dérogeraient aux règles légales.
4. Les présentes Conditions internationales de vente ne sont pas applicables si le client achète la marchandise pour un usage personnel, familial ou domestique et que Bartscher le savait ou était censée le savoir lors de la conclusion du contrat.

## II. Conclusion du contrat

1. Avant la conclusion du contrat, le client est tenu d'informer Bartscher par écrit si la marchandise à livrer doit être appropriée à un usage autre que le seul usage habituel, lorsqu'elle est destinée à être utilisée dans des conditions inhabituelles ou qui présentent un risque particulier pour la santé, la sécurité ou l'environnement, ou lorsqu'elle est destinée à être soumise à des exigences particulières ou encore si peut-être en lien avec le contrat des préjudices atypiques ou de montants inhabituels dont le client a ou devrait avoir connaissance.
2. Les commandes du client doivent être passées par écrit. Si la commande du client diverge des propositions ou de l'offre de Bartscher, le client soulignera les divergences comme telles. Les illustrations et les dessins, tout comme les mesures et les indications de poids qui figurent dans les propositions ou les offres faites par Bartscher ne sont là qu'à titre indicatif.
3. Toutes commandes du client et en particulier celles qui ont été enregistrées par les employés de Bartscher, ne sont valables qu'après confirmation écrite de la commande établie par Bartscher. Ni la livraison effective de la marchandise commandée, ni les autres comportements de Bartscher, ni son silence, ne sauraient justifier que le client considère que le contrat est conclu. Bartscher peut établir la confirmation écrite de la commande jusqu'à l'expiration d'un délai de quatorze (14) jours calendaires après réception de la commande par Bartscher. Pendant ce délai, la commande du client est irrévocable.
4. La confirmation écrite de la commande établie par Bartscher est reçue en temps utile par le client si elle lui parvient dans un délai de quatorze (14) jours calendaires à compter de sa date d'établissement. Si la confirmation écrite de la commande lui parvient hors délai, le client en informera aussitôt Bartscher.
5. La confirmation écrite de la commande établie par Bartscher fait foi du contenu du contrat et emporte sa conclusion, même si - exception faite en ce qui concerne le prix de vente et la quantité à livrer - elle ne correspond pas pour le reste aux déclarations du client, notamment pour ce qui est de l'application exclusive des présentes Conditions internationales de vente. Les éventuels souhaits particuliers du client, notamment en ce qui concerne des promesses ou garanties quant à la marchandise ou quant à l'exécution du contrat, requièrent en toute hypothèse une confirmation écrite expresse par Bartscher. Ce n'est que si le client notifie par écrit que la confirmation de commande par Bartscher ne correspond pas à tous égards aux déclarations du client, spécifie les divergences et que Bartscher reçoit cette dénonciation dans un bref délai et au plus tard sept (7) jours calendaires après réception de la confirmation écrite de la commande par le client, que le contrat est réputé ne pas avoir été conclu.
6. Les confirmations établies par le client restent sans effet, et ce sans qu'il soit besoin d'une opposition de la part de Bartscher. En particulier, ni la livraison effective de la marchandise commandée, ni les autres comportements de Bartscher, ni son silence ne sauraient laisser croire au client que sa confirmation est prise en compte.
7. Les employés de Bartscher ainsi que les agents commerciaux et les autres intermédiaires de la vente ne sont autorisés ni à renoncer à l'exigence d'une confirmation écrite de la commande par Bartscher, ni à prendre des engagements qui divergent de son contenu, ni à donner des garanties. Le droit applicable en Allemagne définit si et dans quelle mesure ces personnes sont habilitées à faire des déclarations engageant valablement Bartscher ou à recevoir des déclarations qui lui sont destinées.
8. Toute modification du contrat conclu doit, sans exception, faire l'objet d'une confirmation écrite par Bartscher.

## III. Obligations de Bartscher

1. Sauf le cas de l'exonération de responsabilité prévue au VII-1. b), Bartscher doit livrer la marchandise désignée dans la confirmation écrite de la commande et en transférer la propriété. Bartscher n'est pas tenue de fournir des prestations qui ne seraient pas mentionnées dans la confirmation de commande écrite établie par Bartscher ou dans les présentes Conditions internationales de vente; Bartscher n'est notamment tenue ni d'exécuter des fonctions de planification, de fournir des informations non expressément convenues par écrit, ni de livrer des documents ou justificatifs, ou de délivrer des accessoires non expressément convenus par écrit, ni d'installer des dispositifs de protection supplémentaires, ni de procéder à des opérations de montage, ni de conseiller le client.
2. Le contrat passé par Bartscher avec le client n'engage Bartscher que vis-à-vis du client. Les tiers non parties à la conclusion du contrat, notamment les clients du client, ne sont habilités ni à demander la livraison à eux-mêmes ni à faire valoir d'autres droits issus du contrat conclu entre Bartscher et le client. Le client relèvera Bartscher entièrement indemne de toutes réclamations qui seraient formées par des tiers à l'encontre de Bartscher à raison du contrat conclu entre Bartscher et le client. Le client reste responsable de la réception de la marchandise, même si l'expédition des droits à des tiers.
3. Bartscher est tenue, dans le cadre des tolérances acceptables suivant les usages du commerce, de livrer au client des marchandises de type et de quantité conformes à ce qui a été convenu et de qualité correspondant aux standards usuels en Allemagne. Si les marchandises dues ne peuvent pas être livrées en la qualité convenue au moment de la conclusion du contrat à cause d'une amélioration du produit en série Bartscher est autorisé à livrer la marchandise en la qualité améliorée. Bartscher est en droit de procéder à des livraisons partielles et de les facturer séparément et garantit qu'au moment de la livraison, la marchandise n'est soumise à aucun droit ou prétention de tiers qui s'opposeraient à son utilisation dans l'Union Européenne.
4. Si la marchandise doit être spécifiée plus précisément, Bartscher procédera à la spécification en tenant compte de ses propres intérêts ainsi que des intérêts manifestes et légitimes du client. Bartscher n'est pas obligée de demander au client de spécifier la marchandise ou de participer à sa spécification. Bartscher n'est, de même, tenue ni de communiquer au client la spécification qu'elle a effectuée, ni de lui donner la possibilité de procéder à une spécification différente.
5. Bartscher s'engage à mettre la marchandise à la disposition du client pour enlèvement à la date convenue, FCA (Incoterms®2010) à l'adresse de livraison prévue dans la confirmation de commande écrite, ou, si aucune adresse n'est précisée, à son établissement à Salzkotten/Allemagne, dans l'emballage habituellement fourni par Bartscher et avec le marquage habituellement utilisé par Bartscher. Il n'y a pas lieu à stockage séparé ou au marquage spécifique préalable de la marchandise, ou encore à une notification préalable au client de la mise à disposition de la marchandise. En aucun cas, et ce même en cas d'utilisation d'autres Incoterms, Bartscher n'est tenue d'informer le client de la livraison, de vérifier la conformité de la marchandise au contrat à l'occasion de la livraison, de contrôler la sécurité de fonctionnement du moyen de transport ni le chargement conforme à la sécurité du transport, ni de justifier que la livraison a bien eu lieu. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco...“ ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût. Pour le reste, les dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
6. L'organisation du transport et de l'assurance de la marchandise depuis le lieu de livraison prévu au point III-5. ne relève pas des obligations de Bartscher, mais du client. Toutefois, si le client ne donne pas préalablement, par écrit, en temps utile, d'instruction contraire, Bartscher est - sans que le client l'ait demandé et même en l'absence d'usage commercial correspondant - autorisée à conclure, au nom, aux risques et/ou aux coûts du client, aux conditions usuelles en Allemagne, les contrats nécessaires au transport et/ou à l'assurance de la marchandise jusqu'au lieu de destination indiqué par écrit par le client et - si ce lieu n'a pas été indiqué - jusqu'à l'établissement commercial du client.
7. Les délais et dates de livraison convenus supposent que le client fournisse en temps utile les documents, autorisations, licences et permis requis, qu'il ouvre les crédits conformément au contrat et verse les acomptes prévus et qu'il remplit à bonne date toutes les autres obligations lui incombant, et que d'éventuelles inspections ordonnées par les autorités (pre-shipments inspections) ne provoquent pas de retard. Par ailleurs, les délais de livraison convenus courent à partir de la date de l'établissement de la confirmation écrite de la commande par Bartscher. Bartscher est autorisée à livrer dès avant la date convenue ou à fixer la date de livraison à l'intérieur du délai de livraison convenu.
8. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher est autorisée à remplir les obligations qui lui incombent postérieurement à la date prévue, à condition qu'elle informe le client du dépassement de délai et l'avise d'un nouveau délai pour l'exécution de ses obligations. Sous les conditions sus décrites, Bartscher est également autorisée à tenter à plusieurs reprises une exécution postérieure. Le client ne peut s'opposer à cette exécution postérieure que dans un délai raisonnable, et seulement si l'exécution postérieure est inacceptable. L'opposition du client n'est valable que si Bartscher la reçoit avant le début de l'exécution postérieure.

Bartscher remboursera les frais supplémentaires du client si le client prouve qu'ils ont été occasionnés par le dépassement de délai, pour autant que Bartscher doive en répondre d'après les dispositions du point VII.

9. Même si la marchandise n'a pas été spécifiquement marquée, les risques liés au prix et à l'exécution sont transférés au client au moment de la livraison selon le point III-5., sans qu'une notification de la part de Bartscher soit nécessaire, et en toute hypothèse dès le transfert de propriété de la marchandise au client. Le chargement fait partie des obligations du client. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco...“ ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
10. Bartscher n'a pas l'obligation de procéder à l'affranchissement à l'export de la marchandise. Néanmoins, Bartscher demandera les autorisations nécessaires à l'exportation et réalisera les formalités nécessaires à l'exportation de la marchandise lorsque le client lui aura fait part des données nécessaires pour l'export, dans un message écrit exclusivement dédié à ce sujet. Si, hors faute de Bartscher, la marchandise n'est pas libérée pour l'exportation, Bartscher est autorisée à se décharger du contrat, en tout ou partie, sans autre obligation. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco...“ ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
11. Bartscher n'a pas l'obligation de fournir des documents, certificats, licences ou autres permissions non expressément prévus dans le contrat; de même, Bartscher n'est aussi ni obligé de fournir des documents, certificats ou licences, autorisations, certificats ou autres permissions nécessaires pour l'exportation, le transit ou l'importation, ni d'accomplir des formalités pour la délivrance d'attestations de sécurité, ni d'accomplir des formalités douanières. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco...“ ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
12. Bartscher n'est en aucun cas tenue de remplir des obligations liées à la mise à disposition de la marchandise sur le marché en dehors d'Allemagne, de payer les taxes dues hors de l'Allemagne, ni de tenir compte des systèmes de poids et mesures, des règles relatives à l'emballage, à l'identification ou au marquage, ni de respecter les obligations d'enregistrement ou de certification en vigueur hors de l'Allemagne, ni de respecter d'autres dispositions légales relatives à la marchandise en vigueur hors de l'Allemagne. Le client fournira lui-même à ses frais et sous sa propre responsabilité toutes traductions prescrites ou nécessaires des instructions, documentations de sécurité, déclarations de performance et autres documents relatifs à la marchandise dans une langue autre que l'allemand.
13. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher est autorisée, sans avis préalable au client, à suspendre l'exécution de ses obligations tant que subsiste, de son point de vue, le risque que le client n'exécute pas, en tout ou en partie, ses obligations conformément au contrat. Le droit de suspension existe notamment lorsque le client ne remplit qu'en partie ses obligations relatives aux actes préparatoires du paiement à l'égard de Bartscher ou de tiers ou s'il paie avec retard, ou si les plafonds établis par l'assurance-crédit ont été dépassés ou seraient dépassés avec la livraison à effectuer. Au lieu de suspendre l'exécution de ses obligations, Bartscher peut librement décider de soumettre les livraisons futures, ainsi que celles qui ont déjà été confirmées, à l'ouverture d'un crédit confirmé par une banque allemande ou à un paiement d'avance. Bartscher n'est pas tenue de poursuivre l'exécution de ses prestations si la garantie offerte par le client afin d'éviter cette suspension ne constitue pas une sûreté appropriée, ou si elle pourrait être contestée en vertu d'un droit applicable en l'espèce.
14. Sous réserve des dispositions du III-8., Bartscher n'est tenue d'aviser le client des perturbations éventuelles dans l'exécution des obligations contractuelles que lorsque la survenance de la perturbation est définitivement établie pour Bartscher.

## IV. Obligations du client

1. Sans préjudice d'autres obligations relatives à la garantie du paiement ou aux actes préparatoires au paiement, le client doit verser le prix de vente convenu, dans la monnaie indiquée dans la confirmation écrite de la commande, à l'un des établissements bancaires désignés par Bartscher, sans déduction aucune et sans frais. Si aucun prix de vente n'a été convenu, le prix applicable est le prix de vente pratiqué habituellement par Bartscher à la date de livraison convenue. Les employés de Bartscher, les agents commerciaux ou autres intermédiaires de la vente ne sont pas autorisés à recevoir des paiements.
2. Le prix de vente est exigible à partir de la date indiquée dans la confirmation écrite de la commande et - si aucune date n'est indiquée - à la date de réception de la facture. L'exigibilité survient sans autre condition; elle ne suppose notamment pas que la marchandise et/ou les documents aient été retirés par le client et/ou qu'il ait eu la possibilité de les examiner. Les délais de paiement accordés deviennent caducs et les créances ouvertes deviennent automatiquement exigibles si l'ouverture d'une procédure collective à l'encontre du client est demandée, si le client manque, sans présenter de justification juridiquement valable, à des obligations essentielles exigibles envers Bartscher ou envers des tiers, si le client a fait des déclarations inexactes sur sa solvabilité ou si, pour des raisons non imputables à Bartscher, un assureur crédit réduit la couverture octroyée pour le client.
3. Le client garantit le respect de toutes les conditions et preuves nécessaires au traitement fiscal (TVA) et douanier de la livraison ou de la prestation de service conformément aux dispositions en vigueur en Allemagne. Si Bartscher doit payer de la TVA et/ou des droits de douane en Allemagne ou à l'étranger, le client indemnisera entièrement Bartscher, et ce sans préjudice de tous autres droits de Bartscher. Le client s'oblige à payer cette indemnisation en renonçant à toute autre condition ou exception, particulièrement à l'exception de prescription. L'indemnisation comprendra également le remboursement des dépenses occasionnées à Bartscher.
4. Quelles que soient la monnaie de paiement et les compétences juridictionnelles, Bartscher peut imputer à son gré les paiements qu'elle reçoit du client, sur les créances qu'elle détient à l'encontre du client au moment du paiement en vertu de ses droits propres ou sur celles découlant de droits cédés.
5. Le client ne peut en aucun cas procéder à compensation à l'encontre des créances de Bartscher, retenir le paiement ou la réception de la marchandise, suspendre l'exécution des obligations lui incombant ou faire valoir des exceptions ou demandes reconventionnelles, sauf s'il dispose d'une créance contre Bartscher qui lui est propre, qui est dans la même devise et qui est soit exigible et contestée, soit a été constatée judiciairement de manière définitive, ou si Bartscher viole gravement, malgré mise en demeure écrite, des obligations exigibles pesant sur elle au titre du même contrat et n'a pas offert de garantie adéquate.
6. Le client a l'obligation de faire part à Bartscher, avec un délai suffisant, les données nécessaires à la demande des formalités douanières conformément au point III-10., de prendre livraison - lui-même ou par l'intermédiaire d'une personne qu'il désignera à Bartscher - de la marchandise à la date de livraison, et sans pouvoir prétendre à un délai supplémentaire, à l'adresse de livraison désignée au point III-5., et d'exécuter toutes les obligations lui incombant en vertu du contrat, des présentes Conditions internationales de vente, des règles de la CCI sur l'interprétation des Incoterms®2010 et de toutes dispositions légales. Le client ne peut refuser la réception de la marchandise que s'il déclare le contrat résolu et contrat dans le cadre des dispositions du point VI-1.
7. Nonobstant les dispositions légales, le client doit assurer ou faire assurer à ses frais la réutilisation, la valorisation ou tout autre traitement des déchets requis relativement à la marchandise et à l'emballage livrés par Bartscher.

## V. Marchandise non conforme au contrat ou affectée d'un vice juridique

1. Sans préjudice d'exclusions ou de limitations légales de la responsabilité du vendeur, la marchandise n'est pas conforme au contrat si le client prouve que, au moment du transfert des risques et eu égard aux dispositions du III., elle diffère manifestement quant à son emballage, sa quantité, sa qualité ou sa nature, des exigences stipulées dans la confirmation écrite de la commande ou si, à défaut de telles exigences, elle ne correspond pas à l'usage habituel en Allemagne. Des altérations apportées au modèle ou à la construction ou des changements de matériaux dus à des progrès techniques ne constituent pas une non-conformité au contrat. Nonobstant ce qui est stipulé à la première phrase, la marchandise est réputée conforme au contrat dès lors que les dispositions légales en vigueur au siège du client ne s'opposent pas à son usage habituel. Si la marchandise livrée est d'occasion, toute garantie est exclue.
2. Sauf dispositions contraires figurant dans la confirmation écrite de la commande établie par Bartscher, Bartscher ne répond notamment pas de ce que la marchandise soit appropriée à un usage autre que l'usage habituel en Allemagne ou réponde à d'autres attentes du client, ni de ce qu'elle possède les qualités d'un échantillon ou d'un spécimen, ni de sa conformité aux prescriptions légales en vigueur en dehors de l'Allemagne, notamment dans le pays du client. Bartscher n'est pas plus responsable des défauts de conformité qui surviennent postérieurement au transfert des risques. Si le client tente de remédier lui-même ou à l'aide de tiers à des non-conformités au contrat sans l'accord écrit de Bartscher, Bartscher est déchargée de toute obligation de garantie.
3. Le client est tenu envers Bartscher d'examiner complètement ou de faire examiner chaque livraison et de vérifier l'absence de défauts de conformité, tant reconnaissables que typiques, ainsi que, plus généralement, d'inspecter la marchandise conformément aux dispositions légales.
4. Sans préjudice d'exclusions ou de limitations légales de la responsabilité du vendeur, la marchandise est affectée d'un vice juridique si le client prouve qu'elle n'est pas, au moment du transfert des risques, libre de tous droits ou prétentions de tiers opposables. Sans préjudice de toutes autres exigences légales, les droits ou prétentions de tiers fondés sur la propriété industrielle ou tout autre droit de propriété intellectuelle ne constituent un vice juridique que si ces droits sont enregistrés, publiés et valables en Allemagne et interdisent l'usage habituel de la marchandise en Allemagne. Nonobstant les dispositions de la première phrase, la marchandise est réputée ne pas être affectée d'un vice juridique si les dispositions légales en vigueur au siège du client ne s'opposent pas à son usage habituel.

5. Sans préjudice des obligations légales à charge du client quant à la dénonciation dans un délai raisonnable, le client a l'obligation envers Bartscher de dénoncer, au plus tard dans un délai d'un (1) an à compter de la réception de la marchandise selon le point IV-6., tout défaut de conformité au contrat et tout vice juridique. Cette dénonciation doit être faite par écrit et adressée directement à Bartscher, et doit être rédigée de manière suffisamment précise pour que Bartscher puisse, sans avoir à réinterroger le client, prendre toutes mesures correctives et sécuriser ses droits à recours contre ses propres fournisseurs ; au demeurant, cette dénonciation doit satisfaire aux exigences légales. Les employés de Bartscher, les agents commerciaux et autres intermédiaires de la vente ne sont autorisés ni à recevoir des dénonciations de défaut de conformité en dehors des bureaux de Bartscher, ni à émettre des déclarations relatives à la garantie.
6. Après dénonciation régulière selon les dispositions du point V-5., le client peut faire valoir les moyens prévus par les présentes Conditions internationales de vente. Toute autre action, ainsi que toute action de nature non contractuelle, est exclue. En cas de dénonciation irrégulière, le client ne peut faire valoir de droits que si Bartscher a dissimulé le défaut de conformité ou le vice juridique de manière dolosive. Les éventuelles prises de position de Bartscher relatives à des défauts de conformité ou à des vices juridiques ont pour seul objet d'éclaircir les faits et ne constituent en tous cas pas une renonciation, de la part de Bartscher, à l'exigence d'une dénonciation régulière.
7. Le client n'a aucune possibilité de recours pour livraison non conforme au contrat et/ou affectée d'un vice juridique s'il a pris envers des tiers, en ce qui concerne les qualités de la marchandise ou ses possibilités d'utilisation, des engagements qui ne sont pas l'objet des conventions passées avec Bartscher ou si la réclamation du client repose sur une loi étrangère, non applicable en Allemagne.
8. Si, dans le cadre des dispositions des présentes Conditions internationales de vente, le client dispose de recours à raison d'une livraison non conforme au contrat ou d'une marchandise affectée d'un vice juridique, il peut, dans le cadre des dispositions de la Convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises, exiger de Bartscher soit la livraison de marchandises de remplacement, soit la réparation, soit la réduction du prix de vente. Ni la livraison de remplacement, ni la réparation ne font courir de nouveaux délais de prescription. La réduction du prix de vente est limitée au montant du préjudice subi par le client. Toute autre demande d'exécution du contrat est exclue. Bartscher est, en vertu des dispositions du point III-8. et nonobstant les recours du client, toujours autorisée à réparer les vices de la marchandise non conforme ou à remplacer la marchandise ou à s'opposer au recours du client en lui proposant un avoir d'un montant approprié.
9. Nonobstant la prescription des actions fondées sur la livraison de marchandises non conforme au contrat, Bartscher met à la disposition du client à titre gracieux des pièces détachées pendant la deuxième année suivant celle de la livraison, dans l'hypothèse où, indépendamment de la question de la prescription, le client pourrait agir en justice en se prévalant, au regard des règles convenues dans les conditions générales de ventes internationales, de la livraison de marchandises non conformes au contrat et où la livraison d'une pièce détachée remédie à la défaut de conformité au contrat. La pièce détachée est mise à disposition à l'adresse de livraison mentionnée dans la confirmation écrite de commande et, à défaut, à l'établissement de Salzkotten/Allemagne. Tous les coûts, y compris les coûts relatifs à l'installation de la pièce détachée, sont supportés par le client. Bartscher peut, à sa discrétion, exiger que le client retourne la pièce non conforme au contrat.

## VI. Résolution du contrat

1. Le client n'est en droit de déclarer le contrat résolu que si les conditions légales à cet effet sont remplies, et après avoir averti Bartscher par écrit de cette intention, et seulement après expiration infructueuse d'un délai supplémentaire, de durée raisonnable et impartit par écrit. Si le client réclame la livraison de marchandises de remplacement, la réparation de la marchandise non conforme ou toute autre forme d'exécution, il est lié, pendant un délai raisonnable, par le moyen de recours choisi, sans pouvoir déclarer le contrat résolu. En outre, la résolution du contrat doit être notifiée à Bartscher directement par écrit et dans un délai raisonnable.
2. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher peut déclarer le contrat résolu en tout ou en partie : (i) si le client s'oppose à l'application des présentes Conditions internationales de vente, (ii) si, pour des raisons qui ne sont pas imputables à Bartscher, le client reçoit la confirmation écrite de la commande établie par Bartscher plus de quatorze (14) jours calendaires après sa date d'établissement, (iii) si l'ouverture d'une procédure d'insolvabilité sur le patrimoine du client est requise, (iv) si Bartscher, sans être fautive, n'est elle-même pas approvisionnée correctement ou ne l'est pas en temps utile ou (v) si, pour d'autres raisons, l'accomplissement par Bartscher de ses obligations n'est plus réalisable par des moyens raisonnables compte tenu de ses intérêts propres et des intérêts légitimes du client qui étaient manifestes lors de la conclusion du contrat, et notamment compte tenu de la contrepartie convenue. De même, Bartscher peut, après mise en demeure préalable, déclarer le contrat résolu (i) si le client ne lui fait pas part à temps des données nécessaires à la demande de formalités de douane, (ii) si le client, sans indiquer de motif légitime, manque à des obligations essentielles exigibles envers Bartscher ou envers des tiers, (iii) si le client fait des déclarations inexactes sur sa solvabilité, (iv) ou si et dans la mesure où, pour des raisons qui ne sont pas imputables à Bartscher, l'assureur-crédit réduit la couverture octroyée.

## VII. Dommages intérêts

1. Sans renonciation aux conditions légales applicables, Bartscher n'est tenue de verser des dommages-intérêts à raison d'une violation du contrat passé avec le client et/ou des négociations contractuelles menées avec lui et/ou résultant de ses relations d'affaires avec le client, que dans le cadre des dispositions suivantes:
  - a) Le client est, avant tout, tenu d'utiliser tout autre recours à sa disposition et ne peut demander des dommages-intérêts qu'à raison des dommages substantiels, mais en aucun cas en lieu et place d'un autre remède.
  - b) Bartscher ne saurait être tenue responsable du comportement des fournisseurs, sous-traitants, transporteurs ou transitaires, ni des préjudices à la réalisation desquels le client a concouru. De même, Bartscher ne saurait être tenue responsable de dommages survenus suite à des phénomènes naturels, des événements politiques, des actes de l'autorité publique, des conflits de travail, des sabotages, des accidents, des actes de terrorisme, des processus biologiques, physiques ou chimiques ou de toutes circonstances comparables qui ne peuvent être contrôlées par Bartscher avec des moyens raisonnables. Par ailleurs, Bartscher n'est responsable que si le client prouve que les organes sociaux ou le personnel de Bartscher ont violé des obligations contractuelles envers le client de manière fautive.
  - c) En cas de responsabilité, Bartscher réparera, dans le cadre des limites définies au d) ci-dessous, les préjudices subis par le client, dans la mesure où le client prouve qu'un préjudice ne pouvait pas être évité, que ce préjudice a été causé par une violation, par Bartscher, des obligations contractuelles qui lui incombent envers le client et que la survenance et le montant du préjudice étaient prévisibles pour Bartscher lors de la conclusion du contrat. En outre, le client a l'obligation de minimiser le préjudice dès qu'il a connaissance ou est censé avoir connaissance d'un manquement au contrat.
  - d) Bartscher ne peut être tenue du manque à gagner ni du préjudice moral. Par ailleurs, le montant des dommages-intérêts dus en cas de livraison tardive ou manquante est plafonné à 0,5% de la part de la valeur de la livraison affectée par la violation, pour chaque semaine entière de retard, avec un plafond de 5%. Pour les recours fondés sur la livraison de marchandise non conforme et/ou affectée d'un vice juridique, l'indemnisation est limitée à 200% de la part de la valeur de la livraison affectée par la violation. Ce qui précède ne vaut pas en cas de dommages personnels, en cas de dissimulation dolosive du défaut de conformité ou du vice juridique de la marchandise, ou dans les cas de violations du contrat délibérées ou résultant d'une négligence grave.
  - e) Bartscher n'est tenue de verser des dommages-intérêts au client pour violation de ses obligations contractuelles et/ou précontractuelles et/ou résultant de ses relations d'affaires avec le client que selon les dispositions des présentes Conditions internationales de vente. Tout recours fondé sur des fondements juridiques concurrents, notamment sur un fondement non contractuel, est exclu. De la même manière, toute action fondée sur l'inexécution des obligations contractuelles de Bartscher, qui serait dirigée personnellement contre des organes sociaux, des employés, ouvriers, collaborateurs, représentants et/ou toutes personnes auxquelles Bartscher a recours pour l'exécution de ses obligations, est exclue.
  - f) Si l'action en dommages-intérêts n'est pas déjà prescrite, elle doit, sous peine de déchéance, être introduite en justice dans les six (6) mois à partir du refus, par Bartscher, de verser ces dommages-intérêts.
2. Sans préjudice de toutes autres obligations légales ou contractuelles, le client est tenu, envers Bartscher, des dommages-intérêts suivants:
  - a) en cas de réception tardive du paiement par Bartscher, le client remboursera, dans la monnaie convenue, les frais usuels occasionnés par des poursuites judiciaires ou extrajudiciaires, en Allemagne et à l'étranger ainsi que, sans qu'il soit nécessaire de produire un justificatif, les intérêts au taux en vigueur à Salzkotten/Allemagne pour les crédits à court terme non garantis, dans la monnaie du contrat, le taux de ces intérêts ne pouvant être inférieur au taux de base de la Banque Fédérale d'Allemagne majoré de 8 points.
  - b) en cas de retard significatif ou de défaut de réception de la marchandise par le client, Bartscher est autorisée à réclamer un dédommagement forfaitaire égal à 15% de la valeur de la marchandise concernée, sans avoir à fournir de preuve.
3. Le client est tenu, dans ses relations d'affaires avec ses propres clients, de limiter sa responsabilité, tant en son principe qu'en ce qui concerne le montant des dommages-intérêts à verser, selon ce qui est légalement possible et usuel dans la branche.

## VIII. Dispositions diverses

1. La marchandise livrée reste la propriété de Bartscher jusqu'au règlement de toutes les créances de Bartscher contre le client. La réserve de propriété ne modifie en rien les dispositions du point III.9. relatives aux risques afférents au prix et à l'exécution.
2. Le client informera spontanément par écrit Bartscher si Bartscher doit, compte tenu des dispositions en vigueur dans le pays du client ou dans le pays d'utilisation de la marchandise, respecter certaines obligations déclaratives, d'enregistrement ou d'information, ainsi que toutes autres exigences particulières d'information préalable ou autres règles relatives à la mise sur le marché ou toutes obligations de conservation de justificatifs. En outre, le client continuera à surveiller la marchandise livrée après sa mise sur le marché et informera immédiatement Bartscher en cas de crainte que la marchandise puisse présenter un danger pour les tiers.
3. Sans que Bartscher renonce à toutes autres prétentions, le client garantit et relève Bartscher indemne de toutes prétentions de tiers concernant toute responsabilité du fait des produits ou de dispositions similaires dans la mesure où la responsabilité repose sur des circonstances qui, comme par exemple la présentation du produit, sont imputables au client ou à des tiers et qui n'ont fait l'objet d'aucun accord exprès et écrit de Bartscher. Cette obligation du client comprend également le remboursement des dépenses engagées par Bartscher; le client s'y oblige en renonçant à toutes conditions ou exceptions, en particulier en ce qui concerne le respect des obligations de contrôle et de rappel, ainsi qu'à l'exception de prescription.
4. Bartscher se réserve tous droits de propriété, droits d'auteur et tous autres droits de propriété industrielle ainsi que les droits de savoir-faire sur les reproductions, dessins, calculs et autres documents ainsi que sur les logiciels, qu'elle a mis à disposition du client sous forme matérielle ou électronique.
5. L'ensemble des communications, explications, déclarations etc. doit être rédigé exclusivement en allemand ou en anglais. Les communications par fax ou email répondent à l'exigence de la forme écrite.

## IX. Bases générales du contrat

1. Le lieu de livraison est celui défini au point III-5. des présentes Conditions internationales de ventes ; il s'applique aussi aux livraisons de remplacement et à la réparation de marchandises livrées. Le lieu de paiement et d'exécution de toutes les autres obligations issues des relations juridiques entre Bartscher et le client est fixé à Salzkotten/Allemagne. Ces stipulations valent aussi si Bartscher prend en charge les frais relatifs au paiement, si elle fournit des prestations pour le client dans un autre lieu, si le paiement doit être effectué contre la remise de marchandises ou de documents, ou en cas de restitution de prestations déjà réalisées. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que "livraison franco..." ou autres clauses de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes Conditions internationales de vente restent applicables.
2. Les relations juridiques avec le client sont régies par la Convention des Nations Unies du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises (Convention de Vienne / CVM/CISG) dans sa version anglaise. Cette Convention régira, au-delà de son propre domaine d'application et nonobstant les réserves émises par les Etats, tous les contrats pour lesquels l'application des présentes Conditions internationales de vente est prévue conformément aux dispositions du point I. En cas d'application de clauses commerciales types, on appliquera, dans le doute, les Incoterms ©2010 de la Chambre de Commerce Internationale, dans le respect des dispositions des présentes Conditions internationales de vente.
3. La formation des contrats, y compris les clauses attributives de compétence juridictionnelle et les clauses d'arbitrage, de même que les droits et obligations contractuelles des parties - y compris en ce qui concerne la responsabilité pour les préjudices corporels ou décès causés par la marchandise, ou résultant de la violation d'obligations précontractuelles et de toutes autres obligations accessoires et l'interprétation des conventions, sont soumis exclusivement à la Convention de Vienne, conjointement avec les présentes Conditions internationales de vente. Sauf dispositions contraires figurant dans les présentes Conditions internationales de vente, les relations juridiques entre les parties sont, pour le reste, régies par le droit suisse des obligations.
4. Tous litiges, qu'ils soient de nature contractuelle ou extra-contractuelle, ainsi que ceux résultant d'une situation d'insolvabilité, nés des contrats pour lesquels l'application des présentes Conditions internationales de vente est prévue ou se rapportant à ceux-ci, y compris les litiges relatifs à la validité, la nullité, la violation ou la résiliation des contrats, ainsi que tous autres litiges découlant des relations avec le client, seront tranchés de manière définitive par voie d'arbitrage conformément au Règlement d'arbitrage international des Chambres de commerce suisses (Swiss Rules of International Arbitration) dans sa version en vigueur lors de la soumission de la notification d'arbitrage, à l'exclusion de tout recours aux juridictions ordinaires. Le Tribunal arbitral sera constitué de trois arbitres, dont un arbitre sera désigné par le demandeur, un arbitre par le défendeur et le président du tribunal arbitral par les deux arbitres désignés; pour les contentieux portant sur une valeur en litige inférieure à € 100.000, le Tribunal sera constitué d'un seul arbitre, qui sera désigné selon le Règlement d'arbitrage international des Chambres de commerce suisses. La procédure arbitrale aura lieu à Zürich (Suisse), en allemand et/ou en anglais. La compétence du tribunal arbitral exclut, notamment, toute compétence légale qui reposerait sur un lien personnel ou matériel. Si la présente clause d'arbitrage devait s'avérer ou devenir inopérante, les tribunaux compétents pour la ville de Salzkotten/ Allemagne seront exclusivement compétents, tant sur le plan national qu'international, pour trancher les litiges. Bartscher est toutefois autorisée, en lieu place d'une procédure devant le tribunal arbitral, et indépendamment de la validité de la clause d'arbitrage, à saisir soit le tribunal compétent pour la ville de Salzkotten/Allemagne, soit le tribunal du lieu du siège du client, soit encore tout autre tribunal étatique compétent en vertu du droit interne ou international.
5. Dans l'hypothèse où les dispositions des présentes Conditions internationales de vente seraient ou deviendraient, en tout ou partie, inopérantes, les autres clauses demeurerait valables. Les parties sont tenues de remplacer la disposition inopérante par une disposition juridiquement valable et qui se rapproche autant que possible de l'objet et du but économique de la disposition inopérante.



Votre revendeur/installateur :

Printed in Germany • Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis

**Bartscher**  
depuis 1876

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Allemagne

