



EQUIPEMENTS DE  
CUISINES PROFESSIONNELLES

2023

## Informations importantes et indications formelles

---

L'exécution des prestations sera fournie selon nos conditions générales de vente. Les poids indiqués s'entendent sans aucun emballage ni palettes ou palette jetable.

Sous réserve de changements techniques et d'erreurs typographiques.

Les prix s'entendent en francs suisse (CHF) hors taxe (HT).

Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente.

Les accessoires tels que les bacs GN ou les denrées utilisées sur les images de ce catalogue ne sont pas compris dans la livraison ou alors seulement si explicitement mentionnés dans la description.

## Signification des pictogrammes

---



### Service sur place

Les appareils avec ce symbole bénéficient d'un service après-vente sur place. Si ce pictogramme n'est pas affiché l'appareil devra être envoyé pour réparation.



### Livraison par entreprise de transport

La livraison s'effectue par un camion de notre entreprise de transport.



### Livraison par service de colis

La livraison s'effectue par service de colis. Attention ! L'expédition des accessoires non marqués par ce symbole se fait systématiquement par colis sauf si ces accessoires font partie d'une commande d'appareils expédiés par camion auquel cas ils seront adjoints à l'expédition par camion.



### Informations / précisions importantes ou pratiques

Ce pictogramme signale d'importantes informations ou des précisions pratiques sur le produit ou groupe de produit.

## Table des matières

### Fours

- Fours à convection BakerTop
- Fours à convection BakerLux Shop.Pro
- Fours à convection LineMicro
- Fours à convection AT
- Combisteamers ChefTop
- BakerLux Speed.Pro
- High-Speed-Combisteamer Speed-X
- Superholder Evereo

- Snackjet
- Plaques et grilles
- Bacs GN
- Accessoires

5-79

### Séries et fourneaux

- Snack 60/20
- Série 600
- Série 700
- Série 900
- Poste de cuisson
- Marmites
- Braisières basculantes
- Fourneaux monoblocs
- Wok à gaz
- Réchauds sur pieds
- Salamandres Hi-Light
- Cuiseurs sous-vide
- Cuiseurs basses températures

81-138

### Pizza & Pasta

- Fours à pizza SuperTop
- Fours à pizza Standard
- Fours à pizza Pratico
- Pétrins
- Laminoirs
- Presses à pâte
- Machines à pâtes
- Cuiseurs à pâtes

140-152

### Snacks & Grils

- Friteuses
- Chauffe-frites
- Rôtissoires
- Shoarma
- Grils à pierres de lave
- Grils de table à gaz
- Grils de table électrique
- Grils vitrocéramiques
- Grils contact
- Toasters
- Fontaines à chocolat
- Crêpières
- Gaufriers
- Pompes à sauces
- Appareils à hot-dog
- Chauffe-saucisses
- Tranches saucisses
- Micro-ondes
- Cuiseurs à riz
- Réchauds à induction
- Wok à induction
- Réchauds vitrocéramiques
- Réchauds électriques
- Réchauds à gaz

154-199

### Buffets de restauration

- Buffets froids
- Buffets chauds
- Buffets combinés
- Buffets avec lampes chauffantes
- Vitrines de buffet
- Station de self service „Pick“

201-208

### Réfrigération

- Vitrines réfrigérées
- Meubles frigorifiques
- Réfrigérateurs à boissons
- Réfrigérateur à tiroirs
- Vitrines à gâteaux
- Armoire de maturation - Dry Age
- Réfrigérateurs à vins
- Armoires frigorifiques & congélateurs
- Congélateurs bahuts
- Refroidisseurs rapides
- Sorbetières/ Présentoir à glace
- Machines à glaçons (cubes, pépites, etc.)
- Présentoirs réfrigérés
- Bar à sushi
- Saladettes
- Tables réfrigérées/de congélation
- Chariots de transport réfrigérés
- Comptoirs à boissons
- Refroidisseurs à déchets
- Chambres froides & congélation
- Rayonnages

210-276

### Maintien en température

- Vitrines chauffantes
- Présentoirs chauffants
- Vitrines chauffantes
- Bain-marie hotpot
- Chariots bain-marie
- Cuiseur à œufs
- Bain-marie
- Conteneurs de transport
- Ponts chauffants
- Lampes chauffantes
- Plaques chauffantes
- Chauffe-assiettes / Armoires chauffantes
- Distributeurs d'assiettes
- Chauffe-tasses
- Chafing dishes
- Station à soupe
- Chariots de transport (chauffants, etc.)
- Soupières

278-298

### Lavage

- Lave-verres
- Lave-vaisselle
- Accessoires (produits de lavage, etc.)
- Lave-vaisselle à capot
- Robinetterie
- Casiers de lavage
- Polisseuses à couverts
- Machine à essuyer les verres

300-310

### Ameublement / Aménagement

- Étagères supérieures
- Étagères murales
- Tables de travail
- Plonges
- Armoires de rangement
- Hottes murales & centrales
- Chariots de transport
- Chariots à couverts
- Tables & bancs
- Poubelles / Cendriers
- Tableau à menu
- Barre magnétique
- Pense-bête
- Ouvre-boîtes
- Tue-mouches

312-336

### Boissons / café / bar

- Presse-orange Zumex
- Centrifugeuse Multifruit
- Press-agrumes / Mixeurs
- Mélangeurs de bar
- Machines à café
- Émulsionneur de lait
- Distributeurs d'eau chaude
- Distributeur isotherme
- Samovar
- Bouilloires
- Marmites à vin chaud
- Distributeurs de boissons

338-349

### Préparation

- Scelleuse
- Coupe-légumes / Coupe-frites
- Essoreuses à salade
- Éplucheuse à PDT
- Déshydrateur
- Balances de cuisine
- Robots de cuisines
- Mixeurs plongeur
- Appareils de mise sous vide
- Cutter
- Trancheuses
- Hachoirs à viande / Attendrisseur

351-365



UNOX®



UNOX®



FOURS

## Aperçu de nos fours

---



### Fours électriques & à gaz ChefTop

---

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

### High-Speed-Combi-steamer SPEED-X

---

SPEED-X™ est le premier four combiné à cuisson accélérée avec lavage automatique ; la combinaison parfaite entre qualité et vitesse. Des performances inimaginables, sans compromis.

### Fours à convection élect. & à gaz BakerTop

---

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

### Superholder EVEREO

---

EVEREO® est le tout premier frigo chaud; un appareil unique qui conserve les plats cuisinés pendant des jours à la température à laquelle vous les servirez.

### Fours à convection BakerLux Shop.Pro

---

Les fours à convection de la série BAKERLUX.SHOP.Pro™ ont l'efficacité des grands fours dans un format compact et sont idéals pour la cuisson de pains et viennoiseries congelés.

### Fours rapides Snackjet et Speed.Pro

---

Le Snackjet de Bartscher est un four à haute vitesse idéal pour la restauration rapide et pour d'autres secteurs de la restauration. La combinaison d'un four à convection avec un micro-ondes permet de cuire pratiquement tous les snacks en les rendant à la fois croustillants, savoureux et juteux.

Le BakerLux Speed.Pro™ est un four avec double fonction de cuisson : four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement.

### Fours à air chaud LineMicro et AT

---

La ligne de fours LineMicro™ ainsi que les fours à air chaud AT ont été conçus pour réaliser des cuissons simples et pour cuire des produits et des pâtisseries surgelés. Un four fiable, sûr et rapide.

## Combisteamers ChefTop et fours à convection BakerTop



Les fours ChefTop pour la gastronomie et les fours BakerTop pour la boulangerie sont le couronnement d'années de recherche chez UNOX en collaboration avec d'exigeants chefs de cuisine et boulangers qui font face quotidiennement à des défis pour exprimer leur créativité. Les fours ont été conçus pour un maniement simple et garantissent des performances de pointe en n'importe quelles circonstances. Ils travaillent avec la dernière des technologies de pointe afin de vous assister dans vos tâches créatives en cuisine ou en boulangerie.

### Système de lavage et détergents

Tous les fours ChefTop et BakerTop sont équipés en série du système de lavage automatique Rotor.KLEAN, lequel fonctionne en combinaison de détergent Unox.Det&Rinse Plus. **Chaque four est livré avec 1 litre de détergent.**

## LongLife4

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

Les appareils **MIND.Maps PLUS** sont pré-équipés pour une liaison Internet (connexion Wifi). Sitôt votre appareil branché sur Internet vous pouvez au travers de l'écran de commande vous enregistrer. Un set Ethernet est livrable.

Les appareils **MIND.Maps ONE** ne sont pas équipés de connexion Internet. Des kits Ethernet ou Wifi sont livrables en option.

LONG.Life4 est la preuve tangible de la qualité et fiabilité des appareils UNOX MIND.Maps.

### Kit pour Master.Touch PLUS

#### Kit de liaison Ethernet

XEC-001

CHF 590.- / R1

### Kit pour Master.Touch ONE

#### Kit de liaison Ethernet

XEC-001

CHF 590.- / R1

#### Kit de liaison Wifi

XEC-002

CHF 763.- / R1

## Unox MAXI.Link

La technologie MAXI.Link permet le montage d'une tour de fours et augmente ainsi la flexibilité et simplifie le travail en cuisine. Une tour est composée de deux fours et vous offre divers avantages:

- **Flexibilité**  
Vous pouvez simultanément cuire plusieurs produits nécessitant des paramètres différents (températures, humidité & temps).
- **Efficience énergétique**  
Selon les besoins vous pouvez n'utiliser qu'un combi-steamer réduisant ainsi votre consommation d'énergie.
- **Sécurité en cas de panne**  
En cas de panne d'un four vous disposez encore du deuxième four pour assurer vos tâches.

Les fours peuvent se combiner à souhait selon vos désirs et besoins. Pour monter ces fours un sur l'autre un kit de montage est nécessaire.



## Les avantages du Master.Touch Plus par rapport au Master.Touch ONE



### Master.Touch ONE

Efficiente perfection, allant à l'essentiel, avec une commande simple et intuitive les combisteamers UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ ONE sont l'instrument essentiel dans votre cuisine.

+ 7" Touch-Display

+ Double vitrage

+ Sonde de cuisson à coeur mono point

+ Paliers de chauffe des résistances 0%, 100%

+ Liaison ethernet et wifi en option

+ Système de lavage Rotorclean dans l'enceinte



### Master.Touch PLUS

Communiquer avec un four intelligent qui comprend le résultat espéré, qui prend en compte tous les changements de paramètres en indiquant la meilleure voie à suivre pour obtenir un résultat parfait: tel sont les performances de ce four dont vous ne pourrez plus vous séparer.

+ 9.5" Touch-Display en verre

+ Triple vitrage

+ Sonde de cuisson à coeur multi points

+ Paliers de chauffe des résistances 0%, 33%,66%,100%

+ Liaison wifi de série

+ Système de lavage Rotorclean dans l'enceinte, et sur les turbines

+ Version à gaz

+ Energy Star

+ ChefUnox (programmes pré-enregistrés) ①

+ Multi-time (plusieurs minuteriers) ②

+ Mise en place ③

+ Adaptive Cooking ④

- ① Programmes pré-enregistrés (étuver, mijoter, griller ...) dans lesquels seulement la masse des aliments et le résultat final doivent être indiqués.
- ② Plusieurs minuteriers (au lieu d'une) peuvent être programmées simultanément pour contrôler la cuisson de chaque plaque.
- ③ Le four signale quand et quelle plaque doit être insérée dans le four pour que la cuisson de toutes les plaques se termine en même temps.
- ④ Adaptive Cooking: à l'aide de ses capteurs et de son intelligence programmée le four enregistre toutes les variations de température et d'humidité. Il reconnaît la quantité d'aliments insérée dans le four et adapte automatiquement le processus de cuisson.



### Combisteamer 10 x GN 1/1, Plus, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 750 x P 773 x H 1010 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 18.5 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 95 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEVC-1011-EPRM**  
**CHF 12'821.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-1011-EPLM**  
**CHF 13'181.- / R1**



### Combisteamer 7 x GN 1/1, Plus, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 750 x P 773 x H 843 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 11.7 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 85 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEVC-0711-EPRM**  
**CHF 9'653.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-0711-EPLM**  
**CHF 10'013.- / R1**



### Combisteamer 5 x GN 1/1, Plus, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions: L 750 x P 773 x H 675 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 9.3 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 70 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEVC-0511-EPRM**  
**CHF 6'831.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-0511-EPLM**  
**CHF 7'191.- / R1**



## Combisteamer 10 x GN 1/1, One, gauche



Version MASTER.Touch ONE  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à cœur  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 1010 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 18.5 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 95 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEVC-1011-E1RM**  
**CHF 9'207.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-1011-E1LM**  
**CHF 9'567.- / R1**



## Combisteamer 7 x GN 1/1, One, gauche



Version MASTER.Touch ONE  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à cœur  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 843 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 11.7 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 85 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEVC-0711-E1RM**  
**CHF 7'277.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-0711-E1LM**  
**CHF 7'637.- / R1**



## Combisteamer 5 x GN 1/1, One, gauche



Version MASTER.Touch ONE  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à cœur  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 675 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 9.3 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 70 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEVC-0511-E1RM**  
**CHF 5'594.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-0511-E1LM**  
**CHF 5'954.- / R1**



## Combisteamer 3 x GN 1/1, One, gauche



Version MASTER.Touch ONE

Charnière à GAUCHE

Sonde à coeur

Chargement transversal



Dimensions : L 750 x P 773 x H 538 mm

Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW

Espacement entre glissières : 67 mm

Poids : 50 kg

Fiche : Type 15 (non comprise)

**XEVC-0311-E1RM**

**CHF 4'752.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEVC-0311-E1LM**

**CHF 5'112.- / R1**



## Combisteamer 3 x GN 1/1, Plus, gauche



Version MASTER.Touch PLUS

Charnière à GAUCHE

Sonde à coeur MULTI.Point

Chargement transversal



Dimensions : L 750 x P 773 x H 538 mm

Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW

Espacement entre glissières : 67 mm

Poids : 50 kg

Fiche : Type 15 (non comprise)

**XEVC-0311-EPRM**

**CHF 5'594.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEVC-0311-EPLM**

**CHF 5'954.- / R1**



## Combisteamer à gaz 10 x GN 1/1, gauche



Version MASTER.Touch PLUS  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur MULTI.Point  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 1010 mm  
 Puissance : gaz 22.0 kW  
 élect. 1NAC 230V - 0.8 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 110 kg  
 Fiche : Type 12  
**XEVC-1011-GPRM**  
**CHF 14'157.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-1011-GPLM**  
**CHF 14'517.- / R1**



## Combisteamer à gaz 7 x GN 1/1, gauche



Version MASTER.Touch PLUS  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur MULTI.Point  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 843 mm  
 Puissance : gaz 19.0 kW  
 élect. 1NAC 230V - 0.8 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 100 kg  
 Fiche : Type 12  
**XEVC-0711-GPRM**  
**CHF 10'445.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-0711-GPLM**  
**CHF 10'805.- / R1**



## Combisteamer à gaz 5 x GN 1/1, gauche

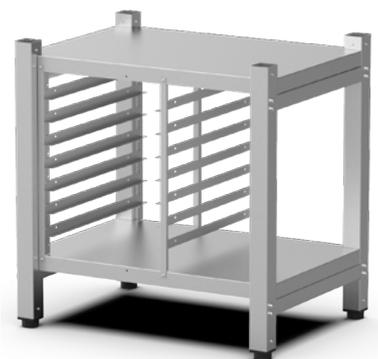


Version MASTER.Touch PLUS  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur MULTI.Point  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 675 mm  
 Puissance : gaz 15.0 kW  
 élect. 1NAC 230V - 0.5 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 85 kg  
 Fiche : Type 12  
**XEVC-0511-GPRM**  
**CHF 8'069.- / R1**



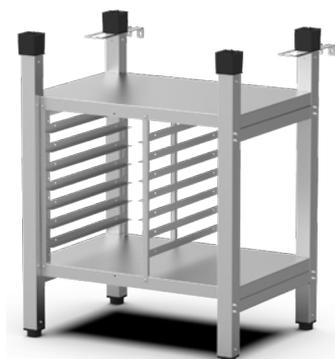
Charnière à DROITE  
**XEVC-0511-GPLM**  
**CHF 8'429.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamers GN 1/1



### Support haut pour Cheftop GN 1/1

Échelles de glissières 7 x GN 1/1 incluse  
Espacement entre glissières : 60 mm  
Dimensions : L 732 x P 546 x H 692 mm  
**XWVRC-0711-H**  
CHF 832.- / R1



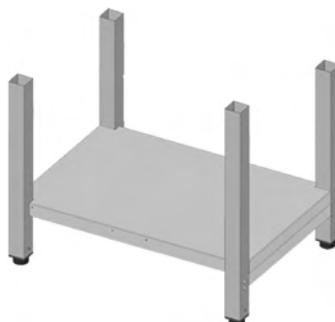
### Support très haut pour Cheftop GN 1/1

Conseillé pour XEVC-0311 & XEVC-0511  
Échelles de glissières 7 x GN 1/1 incluse  
Espacement entre glissières : 60 mm  
Dimensions : L 732 x P 546 x H 888 mm  
**XWVRC-0711-UH**  
CHF 921.- / R1



### Support avec pompe à eau

pour le fonctionnement indépendant d'un combisteamer ChefTop GN 1/1 (modèle de table)  
Pompe à eau externe intégrée au support, deux bidons de 30 litres chacun pour l'alimentation en eau claire et la récupération des eaux usées  
Puissance : 1NAC 230V - 0.1 kW  
Dimensions : L 732 x P 546 x H 752 mm  
Poids : 26 kg  
Fiche : Type 12  
**UGWT-0011**  
CHF 1'710.- / R1



### Support moyen pour Cheftop GN 1/1

Dimensions : L 732 x P 546 x H 462 mm  
**XWVRC-0011-M**  
CHF 520.- / R1



### Support bas pour Cheftop GN 1/1

Dimensions : L 732 x P 546 x H 305 mm  
**XWVRC-0011-L**  
CHF 471.- / R1



### Support ras du sol pour Cheftop GN 1/1

Dimensions : L 732 x P 546 x H 113 mm  
**XWVRC-0011-F**  
CHF 401.- / R1





### Set de roues pour supports

4 roues dont 2 avec frein  
H 105 mm  
**XR-623**  
CHF 220.- / R1



### Hotte d'aspiration pour ChefTop GN 1/1

convient mignement aux fours électriques  
Dimensions : L 750 x P 956 x H 240 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
Fiche : Type 12  
**XEVHC-HC11**  
CHF 2'119.- / R1



### Adoucisseur Unox.Pure, kit d'installation

Pour ChefTop et BakerTop  
Surveillance du débit d'eau et indication  
de changement de filtre par l'électronique  
du four  
Dimensions : Ø 140 mm, hauteur 550 mm  
**XHC-003**  
CHF 398.- / R1



### Adoucisseur Unox.Pure, recharge

Dimensions : Ø 140 mm, hauteur 530 mm  
**XHC-004**  
CHF 266.- / R1



### Douchette pour ChefTop/BakerTop

**XHC-001**  
CHF 191.- / R1



### Unox.Det&Rinse Plus, 10 x bout. à 1 l.

Détergent pour Rotor.KLEAN  
Pour Série 6 MIND.Maps  
Carton à 10 x 1 litre  
**DB-1015**  
CHF 125.- / R1





### Armoire de basse température, gauche

Commandée depuis l'électronique du four  
Avec sonde à cœur  
Température maximale 180 °C  
Humidification programmable jusqu'à 100 %  
Dimensions : L 750 x P 792 x H 961 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A  
Poids : 63 kg  
Fiche : Type 23

**XEVSC-0711-CR**  
CHF 4'307.- / R1

Charnière à DROITE  
**XEVSC-0711-CL**  
CHF 4'667.- / R1



### Chariot pour échelle de glissières

Pour XWVBC-0611 + XWVBC-0911  
Dimensions : L 605 x P 700 x H 923 mm

**XWVYC-0011**  
CHF 1'258.- / R1

### Kit de raccord pour chariot

Dispositif de raccordement entre  
XWVYC-0011 et armoire neutre  
XWVEC-0811

**XWVYC-CK11**  
CHF 167.- / R1

### Kit de raccord pour chariot

Dispositif de raccordement entre  
XWVYC-0011 et le support  
XWVRC-0711-H

**XWVYC-CR11**  
CHF 297.- / R1



### Armoire neutre 8 x GN 1/1

Dimensions :  
L 750 x P 656 x H 676 mm

**XWVEC-0811**  
CHF 1'258.- / R1



### Glissières mobiles 9 x GN1/1

Pour combisteamers 10 x GN 1/1  
Espacement entre glissières : 67 mm

**XWVBC-0911**  
CHF 1'109.- / R1



### Glissières mobiles 6 x GN1/1

Pour combisteamers 7 x GN 1/1  
Espacement entre glissières : 67 mm

**XWVBC-0611**  
CHF 1'070.- / R1



### Hyper.Smoker pour combisteamers électr.

Pour le fumage d'aliments  
directement dans le four  
Fonctionne avec les copeaux  
de bois ou pellets  
**XUC-090**  
CHF 258.- / R1



### Double sécurité d'ouverture

Kit de transformation  
**XUC-002**  
CHF 42.- / R1



### Set de montage KombiDuo, ChefTop

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours électriques  
**XEVQC-0011-E-DR**  
CHF 520.- / R1



### Set de montage KombiDuo, ChefTop gaz

Pour le montage d'un four à gaz XEVC-0511-  
GPx sur un autre four à gaz  
**XEVQC-0011-G**  
CHF 520.- / R1



### Set de montage KombiDuo, ChefTop gaz

Pour le montage d'un four à gaz XEVC-0711-  
GPx sur un autre four à gaz  
**XEVQC-0711-G**  
CHF 520.- / R1





### Combisteamer Compact 5 x GN1/1, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 535 x P 862 x H 649 mm  
Puissance: 3NAC 400V - 9.2 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 65 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XECC-0513-EPRM**  
**CHF 7'277.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XECC-0513-EPLM**  
**CHF 7'637.- / R1**



### Combisteamer Compact 10 x GN1/1, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 535 x P 862 x H 984 mm  
Puissance: 3NAC 400V - 18.5 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 95 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XECC-1013-EPRM**  
**CHF 13'860.- / R1**

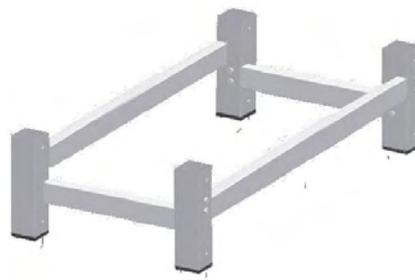
Charnière à DROITE  
**XECC-1013-EPLM**  
**CHF 14'220.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamers Compact GN 1/1



**Support haut ChefTop Compact GN 1/1**

Échelles de glissières 6 x GN 1/1 incluses  
 Espacement entre glissières : 60 mm  
 Dimensions : L 518 x P 779 x H 744 mm  
**XWCRC-0613-H**  
**CHF 822.- / R1**



**Support bas ChefTop Compact GN 1/1**

Dimensions : L 518 x P 684 x H 305 mm  
**XWCRC-0013-L**  
**CHF 471.- / R1**



**Hotte d'aspiration ChefTop Compact GN 1/1**

Dimensions : L 535 x P 1018 x H 343 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Fiche : Type 12  
**XEHC-HC13**  
**CHF 2'010.- / R1**



**Set de montage KombiDuo, ChefTop Compact**

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
 Pour fours combisteamer  
 GN 1/1 Compact et GN 2/3 Compact  
**XECQC-0013-E**  
**CHF 520.- / R1**



**Douchette pour ChefTop/BakerTop**

**XHC-001**  
**CHF 191.- / R1**





### Combisteamer 5 x GN 2/3, One, gauche



Version MASTER.Touch ONE  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur  
Dimensions : L 535 x P 662 x H 649 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.2 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 55 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XECC-0523-E1RM**  
**CHF 5'594.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XECC-0523-E1LM**  
**CHF 5'954.- / R1**



### Combisteamer 5 x GN 2/3, Plus, gauche



Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 535 x P 662 x H 649 mm  
Puissance: 3NAC 400V - 5.2 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 55 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XECC-0523-EPRM**  
**CHF 6'485.- / R1**



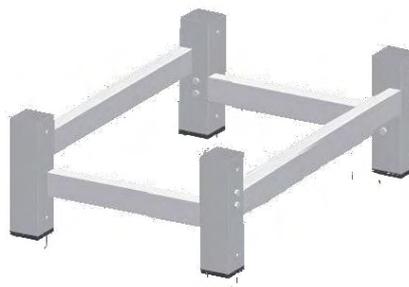
Charnière à DROITE  
**XECC-0523-EPLM**  
**CHF 6'845.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamers Compact GN 2/3



**Support haut ChefTop Compact GN 2/3**

Échelles de glissières 6 x GN 2/3 incluses  
 Espacement entre glissières : 60 mm  
 Dimensions : L 518 x P 585 x H 744 mm  
**XWCRC-0623-H**  
**CHF 822.- / R1**



**Support bas ChefTop Compact GN 2/3**

Dimensions : L 518 x P 484 x H 305 mm  
**XWCRC-0023-L**  
**CHF 456.- / R1**



**Hotte d'aspiration ChefTop Compact GN 2/3**

Dimensions : L 535 x P 818 x H 343 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Fiche : Type 12  
**XEHC-HC23**  
**CHF 2'010.- / R1**



**Set de montage KombiDuo, ChefTop Compact**

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
 Pour fours combisteamer  
 GN 1/1 Compact et GN 2/3 Compact  
**XEQC-0013-E**  
**CHF 520.- / R1**



**Douchette pour ChefTop/BakerTop**

**XHC-001**  
**CHF 191.- / R1**



**Console murale ChefTop Compact GN 2/3**

pour fours XECC-0523  
**XUC-176**  
**CHF 342.- / R1**





### Combisteamer 10 x GN2/1, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 860 x P 1120 x H 1163 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 30.8 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 180 kg  
Fiche : CEE 64 (non comprise)  
**XEVC-1021-EPRM**  
**CHF 19'751.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-1021-EPLM**  
**CHF 20'111.- / R1**



### Combisteamer 6 x GN2/1, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 860 x P 1120 x H 843 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 20.5 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 120 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEVC-0621-EPRM**  
**CHF 14'405.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-0621-EPLM**  
**CHF 14'765.- / R1**



### Combisteamer à gaz 10 x GN2/1, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 860 x P 1120 x H 1163 mm  
Puissance : gaz 35 kW  
élect. 1NAC 230V - 1.0 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 190 kg  
Fiche : Type 12  
**XEVC-1021-GPRM**  
**CHF 21'632.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-1021-GPLM**  
**CHF 21'992.- / R1**



## Combisteamer à gaz 6 x GN 2/1, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à cœur MULTI.Point  
 Chargement longitudinal  
 Dimensions : P 860 x P 1120 x H 843 mm  
 Puissance : gaz 20,5 kW  
 élect. 1NAC 230V - 0,8 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 130 kg  
 Fiche : Type 12  
**XEVC-0621-GPRM**  
**CHF 16'038.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-0621-GPLM**  
**CHF 16'398.- / R1**

## Accessoires Combisteamers GN 2/1



Support haut pour Cheftop GN 2/1

Échelles de glissières 7 x GN 2/1 incluse  
 Espacement entre glissières : 60 mm  
 Dimensions : L 842 x P 891 x H 752 mm  
**XWVRC-0721-H**  
**CHF 1'159.- / R1**



Support bas pour Cheftop GN 2/1

Dimensions : L 842 x P 864 x H 305 mm  
**XWVRC-0021-L**  
**CHF 590.- / R1**



Support ras du sol Cheftop GN 2/1

Dimensions : L 842 x P 864 x H 113 mm  
**XWVRC-0021-F**  
**CHF 500.- / R1**



Set de roues pour supports

4 roues dont 2 avec frein  
 H 105 mm  
**XR-623**  
**CHF 220.- / R1**





### Hotte d'aspiration pour Cheftop GN 2/1

convient mignement aux fours électriques  
Dimensions : L 868 x P 1323 x H 240 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
Fiche : Type 12  
**XEVHC-HC21**  
CHF 2'594.- / R1



### Armoire neutre 8 x GN 2/1

Dimensions : L 860 x P 995 x H 676 mm  
**XWVEC-0821**  
CHF 1'693.- / R1



### Douchette pour ChefTop/BakerTop

**XHC-001**  
CHF 191.- / R1



### Hyper.Smoker pour combisteamers élect.

Pour le fumage d'aliments  
directement dans le four  
Fonctionne avec les copeaux  
de bois ou pellets  
**XUC-090**  
CHF 258.- / R1



### Set de montage KombiDuo BT & CT GN 2/1, élect.

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours électriques  
**XEAQC-00E2-E-DR**  
CHF 520.- / R1



### Set de montage KombiDuo BT & CT GN2/1, à gaz

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours à gaz  
**XEAQC-00E2-G**  
CHF 520.- / R1





### Chariot pour échelle de glissières

Pour XWVBC-0621 + XWVBC-1021  
Dimensions : L 647 x P 855 x H 923 mm

**XWVYC-0021**  
CHF 1'545.- / R1



### Kit de raccord pour chariot

Dispositif de raccordement entre  
XWVYC-0021 et le support XWVEC-0821

**XWVYC-CK21**  
CHF 167.- / R1



### Kit de raccord pour chariot

Dispositif de raccordement entre  
XWVYC-0021 et le support XWVRC-0721-H

**XWVYC-CR21**  
CHF 377.- / R1



### Glissière mobile 10 x GN2/1

Pour combisteamers 10 x GN 2/1  
Espacement entre glissières : 67 mm

**XWVBC-1021**  
CHF 1'307.- / R1



### Double sécurité d'ouverture

Kit de transformation

**XUC-002**  
CHF 42.- / R1



### Glissière mobile 6 x GN2/1

Pour combisteamers 6 x GN 2/1  
Espacement entre glissières : 67 mm

**XWVBC-0621**  
CHF 1'119.- / R1





### Combisteamer 20 x GN1/1, Plus, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Dimensions : L 892 x P 1062 x H 1875 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 38.5 kW  
Poids : 250 kg  
Fiche : CEE 64 (non comprise)

**XEVL-2011-YPRS**  
**CHF 25'196.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVL-2011-YPLS**  
**CHF 25'556.- / R1**



### Combisteamer 20 x GN1/1, One, gauche

Version MASTER.Touch ONE  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Dimensions : L 892 x P 1062 x H 1875 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 35.5 kW  
Poids : 235 kg  
Fiche : CEE 64 (non comprise)

**XEVL-2011-E1RS**  
**CHF 18'068.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVL-2011-E1LS**  
**CHF 18'428.- / R1**



### Combisteamer à gaz 20 x GN1/1, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Dimensions : L 892 x P 1062 x H 1875 mm  
Puissance : gaz 48.0 kW  
élect. 1NAC 230V - 2.8 kW  
Poids : 269 kg  
Fiche : Type 12

**XEVL-2011-GPRS**  
**CHF 28'463.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVL-2011-GPLS**  
**CHF 28'823.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamers 20 x GN 1/1



**Chariot à échelles 20 x GN 1/1**

Espacement : 67 mm  
 Dimensions : L 776 x P 681 x H 1741 mm  
 Poids : 28 kg  
**XEVTL-2011**  
**CHF 2'089.- / R1**



**Chariot pour 51 assiettes**

Assiettes max. Ø 310 mm - min. Ø 170 mm  
 Dimensions : L 776 x P 681 x H 1709 mm  
 Poids : 40 kg  
**XEVTL-051P**  
**CHF 2'525.- / R1**



**Finition spéciale pour chariot:**

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



**Hotte d'aspiration (20xGN1/1&16x600/400)**

Avec condenseur de vapeur intégré  
 Dimensions : L 868 x P 1159 x H 240 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Fiche : Type 12  
**XEAHL-HCFL**  
**CHF 2'119.- / R1**



**Housse isothermique pour chariot**

Pour XEVTL-051P / XEVTL-2011  
**XUC-030**  
**CHF 951.- / R1**





### Combisteamer 20x GN2/1, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Dimensions : L 892 x P 1257 x H 1875 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 65.0 kW  
Poids : 283 kg  
Fiche : CEE 128 (non comprise)

**XEVL-2021-YPRS**  
**CHF 33'809.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVL-2021-YPLS**  
**CHF 34'169.- / R1**



### Combisteamer à gaz 20 x GN 2/1, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Dimensions : L 892 x P 1257 x H 1875 mm  
Puissance : gaz 90.0 kW  
élect. 1NAC 230V - 2.5 kW  
Poids : 290 kg  
Fiche : Type 12

**XEVL-2021-GPRS**  
**CHF 38'066.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVL-2021-GPLS**  
**CHF 38'426.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamers 20 x GN 2/1

---



**Chariot à échelles 20 x GN 2/1**

---

Espacement : 67 mm  
Dimensions : L 776 x P 851 x H 1741 mm  
Poids : 72 kg  
**XEVTL-2021**  
**CHF 2'475.- / R1**



**Chariot pour 102 assiettes**

---

Assiettes max. Ø 310 mm - min. Ø 170 mm  
Dimensions : L 776 x P 851 x H 1709 mm  
Poids : 65 kg  
**XEVTL-102P**  
**CHF 3'149.- / R1**



**Finition spéciale pour chariot:**

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



**Housse isothermique pour chariot**

---

Pour XEVTL-102P / XEVTL-2021  
**XUC-031**  
**CHF 1'416.- / R1**



## Grilles et plaques Gastronorm

### GN 2/1



Grille inox GN 2/1

A101.092  
CHF 73.- / R1

### GN 1/1



Grille inox GN 1/1

A101.091  
CHF 47.- / R1

### GN 2/3



Grille inox GN 2/3

133.212  
CHF 39.- / R1



Plaque émaillée GN 2/1 - 20 mm

Hauteur 20 mm  
108.822  
CHF 133.- / R1



Plaque émaillée GN 1/1 - 20 mm

Hauteur 20 mm  
TG-905  
CHF 70.- / R1



Plaque émaillée GN 2/3 - 30 mm

Hauteur 30 mm  
TG-735  
CHF 62.- / R1



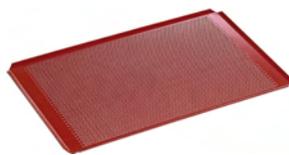
Plaque alu perforée GN 1/1

perforation Ø 3 mm  
4 bords à plis inclinés  
Aluminium épaisseur 1.5 mm  
L 530 x P 325 mm  
100.427  
CHF 27.- / R1



Plaque aluminium perforée GN 2/3

perforation Ø 3 mm  
4 bords à plis inclinés  
Aluminium épaisseur 1.5 mm  
L 354 x P 325 mm  
100.417  
CHF 23.- / R1



Plaque alu perforée siliconée GN 1/1

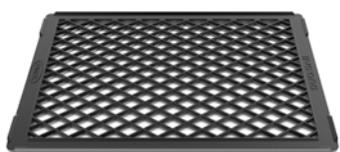
perforation Ø 3 mm  
4 bords à plis inclinés  
Aluminium épaisseur 1.5 mm  
L 530 x P 325 mm  
100.409  
CHF 52.- / R1



Plaque alu perforée siliconée GN 2/3

perforation Ø 3 mm  
4 bords à plis inclinés  
Aluminium épaisseur 1.5 mm  
L 354 x P 325 mm  
100.407  
CHF 47.- / R1

## GN 1/1



Plaque grillade DUO.GRILL GN 1/1

Aluminium anti-adhésif  
un côté rainuré,  
un côté en losange  
**TG-990**  
**CHF 234.- / R1**



Plaque grillade téflonnée GN 1/1

**TG-885**  
**CHF 169.- / R1**



Plaque grillade téflonnée GN 2/3

**TG-720**  
**CHF 145.- / R1**



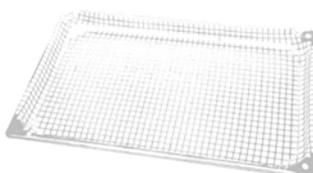
Plaque accumulatrice Fakiro GN 1/1

Plaque accumulatrice aluminium GN 1/1  
pour Pizza  
**TG-875**  
**CHF 171.- / R1**



Plaque accumulatrice Fakiro GN 2/3

Plaque accumulatrice aluminium GN 2/3  
pour Pizza  
**TG-715**  
**CHF 105.- / R1**



Grille Nofry GN 1/1, inox

Frيره sans huile  
**GRP-815**  
**CHF 107.- / R1**



Grille Nofry GN 2/3, inox

Frيره sans huile  
**GRP-710**  
**CHF 93.- / R1**



Grille à poulets Pollo GN 1/1

Pour un rôtissage parfait  
**GRP-825**  
**CHF 193.- / R1**

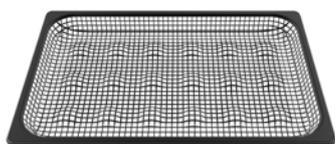


Grille à poulets Pollo GN 2/3

Pour un rôtissage parfait  
**GRP-715**  
**CHF 145.- / R1**

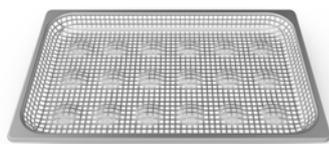
## Grilles et plaques Gastronorm

### GN 1/1



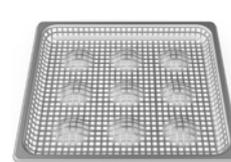
Grille Nofry anti-adhésif GN 1/1

Acier inoxydable, anti-adhésif  
Hauteur 40 mm  
**GRP-816**  
**CHF 164.- / R1**



Grille Nofry GN 1/1

Acier inoxydable - Hauteur 40 mm  
**GRP-817**  
**CHF 110.- / R1**



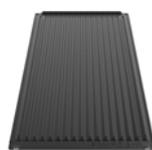
Grille Nofry GN 2/3

Acier inoxydable - Hauteur 40 mm  
**GRP-711**  
**CHF 95.- / R1**



Plaque aluminium Fakiro GN 1/1

Plaque accumulatrice aluminium  
GN 1/1 - téflonisée - rainurée  
**TG-870**  
**CHF 234.- / R1**



Plaque aluminium Fakiro GN 1/1

GN 1/1 - chargement longitudinal  
Aluminium anti-adhésif  
un côté rainuré, un côté lisse  
**TG-995**  
**CHF 234.- / R1**



Plaque aluminium Fakiro GN 2/3

Aluminium anti-adhésif  
un côté rainuré, un côté lisse  
**TG-770**  
**CHF 208.- / R1**



Plaque GN 1/1 pour 6 x 2 oeufs

Aluminium anti-adhésif  
**TG-935**  
**CHF 134.- / R1**



Plaque GN 1/1 pour 8 oeufs

Aluminium anti-adhésif  
**TG-936**  
**CHF 160.- / R1**



Plaque GN 2/3 pour 5 oeufs

Aluminium anti-adhésif  
**TG-937**  
**CHF 95.- / R1**



Plaque grillade SUPER.GRILL GN 1/1

Aluminium anti-adhésif  
avec grille chromée pour chargement rapide  
**TG-970**  
**CHF 243.- / R1**

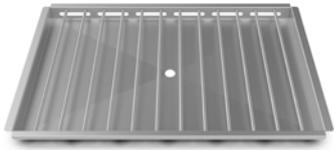


Grille GN 1/1 pour chargement rapide

chromée  
pour SUPER.GRILL TG-970  
**GRP-970**  
**CHF 58.- / R1**

## GN 1/1

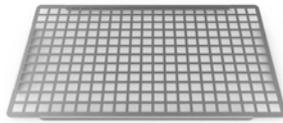
---



Plaque grillade Pollo.Grill GN 1/1

---

Acier inoxydable, avec collecteur de graisse  
**GRP-840**  
CHF 125.- / R1



Grille pour lard BACON.GRID GN 1/1

---

Acier inoxydable  
**TG-944**  
CHF 84.- / R1



Plaque anti-adhésif GN 1/1 - 20mm

---

**TG-895**  
CHF 109.- / R1



Plaque anti-adhésif GN 1/1 - 40mm

---

**TG-900**  
CHF 110.- / R1

## High-Speed-Combisteamer Speed-X



Le four combiné haute vitesse SPEED-X est le premier de son genre : le premier système de cuisson rapide qui allie la technologie du four combiné à celle des micro-ondes et qui est en outre équipé d'un système de nettoyage automatique. SPEED-X est conçu pour que vous ne deviez renoncer à rien.

En mode combiné, le SPEED-X peut accueillir 5 plaques GN 2/3 et dispose de toutes les fonctions d'un four combiné classique. Grâce aux deux ventilateurs à grande vitesse, l'échange de chaleur est accéléré, ce qui réduit déjà les temps de cuisson, même en mode combiné.

Les temps de cuisson en mode HYPER.Speed sont inégalés grâce à la technologie révolutionnaire d'Unox qui combine la cuisson à la vapeur et aux micro-ondes. Une technique à la seconde près combine la vitesse élevée de l'air chaud avec la douceur de la vapeur et la puissance des micro-ondes. En mode HYPER.Speed, il est possible d'utiliser une plaque GN 2/3 sur laquelle on peut cuire au choix un seul plat ou jusqu'à quatre portions individuelles.

Vous voulez des exemples de temps de cuisson inégalés ?

- Un loup de mer entier avec des pommes de terre sautées en 330 secondes
- Un bol de brocoli en 180 secondes

Contrairement à d'autres fours Speed, le SPEED-X dispose en outre d'un système de nettoyage automatique très efficace qui remplace le nettoyage manuel presque impossible de la chambre de cuisson.

Le SPEED-X est complété par Digital.ID, le système d'exploitation le plus avancé jamais installé dans un système de cuisson. Il n'a jamais été aussi facile d'avoir un contrôle total. Jamais il n'a été aussi intuitif d'écrire un programme de cuisson. Savez-vous utiliser un smartphone ? Alors Digital.ID est le panneau de commande de vos rêves.



### Four combi Speed SPEED-X - gauche



Combinaison des technologies micro-ondes et combisteamer

Puissance de l'air chaud : 5.35 kW

Puissance micro-ondes : 2.16 kW

Charnière à gauche

Fonctionnement comme four combiné :

- Capacité : 5 x GN 2/3

- Espacement entre glissières : 70 mm

Fonctionnement comme four Speed :

- Capacité : 1 x GN 2/3

2 ventilateurs à inversion automatique

5 vitesses de ventilation

Système de lavage automatique Rotor.KLEAN

Adoucisseur d'eau RO.Care intégré

Écran tactile 16" intégré dans la porte

Dimensions : L 535 x P 740 x H 811 mm

Puissance : 3NAC 400V - 9.5 kW

Poids : 107 kg

Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**XEPA-0523-EXRN**

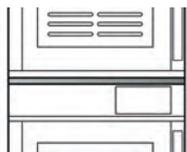
**CHF 14'553.- / R1**

Charnière à droite

**XEPA-0523-EXLN**

**CHF 14'913.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamer Speed-X

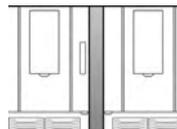


### Set de montage EVEREO 900 / 600

pour les combinaisons suivantes :  
 - bas : EVERO 900, haut : Compact GN 1/1  
 - bas : EVERO 900, haut : EVERO 900  
 - bas : EVERO 600, haut : EVERO 600  
 - bas : EVERO 900, haut : SPEED-X

**XEEQC-0013-E**

**CHF 78.- / R1**



### Kit de montage pour SPEED-X latéral

pour 2 SPEED-X montage latéral

**XUC-198**

**CHF 170.- / R1**



### Plaque SPEED.Plate GN 2/3

1 côté lisse, 1 côté rainuré

**TG-780**

**CHF 282.- / R1**



### Adoucisseur RO.Care, recharge

installé dans les fours SPEED-X

Capacité : jusqu'à 1'300 litres

**XHC-040**

**CHF 94.- / R1**



### Petite spatule

poignée ergonomique et isolée  
pour SPEED.Plate

Surface de la spatule : 165 x 300 mm

Dimensions : L 165 x P 427 x H 92 mm

**XUC-166**

**CHF 117.- / R1**



### Panier de cuisson SPEED.Basket petit

L 180 x P 140 x H 25 mm

**TG-126**

**CHF 134.- / R1**



### Grande spatule

poignée ergonomique et isolée  
pour SPEED.Plate

Surface de la spatule : 295 x 300 mm

Dimensions : L 295 x P 477 x H 92 mm

**XUC-196**

**CHF 129.- / R1**



### Panier de cuisson SPEED.Basket medium

L 280 x P 180 x H 25 mm

**TG-127**

**CHF 140.- / R1**



### Spatule en forme de U

poignée ergonomique et isolée  
La forme en U facilite l'insertion  
des paniers de cuisson

Surface de la spatule : 165 x 300 mm

Dimensions : L 165 x P 427 x H 92 mm

**XUC-197**

**CHF 129.- / R1**



### Panier de cuisson SPEED.Basket grand

L 350 x P 305 x H 15 mm

**TG-129**

**CHF 146.- / R1**



### Support haut pour SPEED-X

Échelles de glissières 8 x GN 2/3 incluses

Espacement entre glissières : 55 mm

Dimensions : L 535 x P 634 x H 775 mm

**XWPRA-0823-H**

**CHF 951.- / R1**



### Hotte d'aspiration SPEED-X

Dimensions : L 535 x P 744 x H 324 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.1 kW

Fiche : Type 12

**XEPHA-HC23**

**CHF 2'010.- / R1**



### Support bas Cheftop Compact GN 1/1

Dimensions : L 518 x P 684 x H 305 mm

**XWCRC-0013-L**

**CHF 471.- / R1**



### Silencieux de cheminée

réduit le bruit du four

pour cheminée de Ø 30 mm

**XUC-212**

**CHF 171.- / R1**



### Unox.Det&Rinse ULTRA, 10 x bout. à 1 l.

Détergeant pour SPEED-X

Carton à 10 x 1 litre

**DB-1050**

**CHF 129.- / R1**



### Four à convection 10 x 600/400, Plus, g.

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 860 x P 957 x H 1163 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 21.0 kW  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Poids : 130 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEBC-10EU-EPRM**  
**CHF 13'811.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBC-10EU-EPLM**  
**CHF 14'171.- / R1**



### Four à convection 6 x 600/400, Plus, g.

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 860 x P 957 x H 843 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Poids : 100 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEBC-06EU-EPRM**  
**CHF 9'752.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBC-06EU-EPLM**  
**CHF 10'112.- / R1**



### Four à convection 4 x 600/400, Plus, g.

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 860 x P 957 x H 675 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.6 kW  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Poids : 85 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEBC-04EU-EPRM**  
**CHF 6'980.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBC-04EU-EPLM**  
**CHF 7'340.- / R1**



### Four à convection 10 x 600/400, One, g.



Version MASTER.Touch ONE  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 860 x P 957 x H 1163 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 14.9 kW  
 Espacement entre glissières : 80 mm  
 Poids : 130 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**XEBC-10EU-E1RM**  
**CHF 10'296.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEBC-10EU-E1LM**  
**CHF 10'656.- / R1**



### Four à convection 6 x 600/400, One, g.



Version MASTER.Touch ONE  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 860 x P 957 x H 843 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 9.9 kW  
 Espacement entre glissières : 80 mm  
 Poids : 100 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**XEBC-06EU-E1RM**  
**CHF 7'128.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEBC-06EU-E1LM**  
**CHF 7'488.- / R1**



### Four à convection 4 x 600/400, One, g.



Version MASTER.Touch ONE  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 860 x P 957 x H 675 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 7.4 kW  
 Espacement entre glissières : 80 mm  
 Poids : 85 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**XEBC-04EU-E1RM**  
**CHF 5'693.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEBC-04EU-E1LM**  
**CHF 6'053.- / R1**



## Four à convection à gaz 10 x 600/400, g.



Version MASTER.Touch PLUS

Charnière à GAUCHE

Sonde à coeur MULTI.Point

Chargement transversal

Dimensions : L 860 x P 957 x H 1163 mm

Puissance : gaz 22.0 kW

elect. 1NAC 230V - 1.0 kW

Espacement entre glissières : 80 mm

Poids : 145 kg

Fiche : Type 12

**XEBC-10EU-GPRM**

**CHF 14'504.- / R1**



Charnière à DROITE

**XEBC-10EU-GPLM**

**CHF 14'864.- / R1**



## Four à convection à gaz 6 x 600/400, g.



Version MASTER.Touch PLUS

Charnière à GAUCHE

Sonde à coeur MULTI.Point

Chargement transversal

Dimensions : L 860 x P 957 x H 843 mm

Puissance : gaz 19.0 kW

elect. 1NAC 230V - 0.8 kW

Espacement entre glissières : 80 mm

Poids : 110 kg

Fiche : Type 12

**XEBC-06EU-GPRM**

**CHF 10'593.- / R1**



Charnière à DROITE

**XEBC-06EU-GPLM**

**CHF 10'953.- / R1**

## Accessoires pour fours à convection BakerTop 600/400



### Hotte d'aspiration pour Bakertop

Dimensions : L 860 x P 1145 x H 240 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW

Fiche : Type 12

**XEBHC-HCEU**

**CHF 2'208.- / R1**



### Rehausse 3 x 600/400 pour Bakertop

Pour montage entre 2 fours

Dimensions : L 860 x P 817 x H 309 mm

Poids : 20 kg

**XEBIC-03EU**

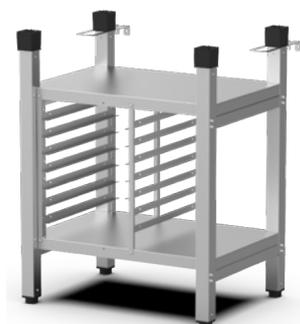
**CHF 891.- / R1**





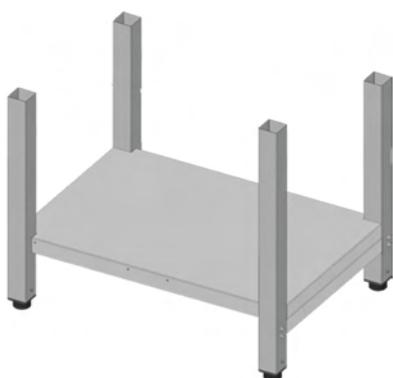
### Support haut pour Bakertop

Échelons de glissières 7 x 600/400 incluse  
 Espacement entre glissières : 60 mm  
 Dimensions : L 842 x P 713 x H 752 mm  
**XWARC-07EF-H**  
**CHF 931.- / R1**



### Support très haut pour Bakertop

Conseillé pour XEBC-04EU  
 Échelons de glissières 7 x 600/400 incluse  
 Espacement entre glissières : 60 mm  
 Dimensions : L 842 x P 713 x H 888 mm  
**XWARC-07EF-UH**  
**CHF 1'010.- / R1**



### Support moyen pour BakerTop

Dimensions : L 842 x P 713 x H 462 mm  
**XWARC-00EF-M**  
**CHF 594.- / R1**



### Support bas pour BakerTop

Dimensions : L 842 x P 713 x H 305 mm  
**XWARC-00EF-L**  
**CHF 550.- / R1**



### Support ras du sol pour Bakertop

Dimensions : L 842 x P 713 x H 113 mm  
**XWARC-00EF-F**  
**CHF 471.- / R1**



### Set de roues pour supports

4 roues dont 2 avec frein  
 H 105 mm  
**XR-623**  
**CHF 220.- / R1**





Armoire neutre 8 x 600/400

Dimensions : L 860 x P 772 x H 676 mm  
**XWAE-08EF**  
**CHF 1'307.- / R1**



Douchette pour ChefTop/BakerTop

**XHC-001**  
**CHF 191.- / R1**



Glissières 600/400 ou GN 1/1

pour XEBC-06EU-XXXX  
**XUC-054**  
**CHF 226.- / R1**



pour XEBC-04EU-XXXX  
**XUC-055**  
**CHF 183.- / R1**

pour XEBC-10EU-XXXX  
**XUC-057**  
**CHF 387.- / R1**



Set de montage KombiDuo BT & CT GN 2/1, élect.

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours électriques  
**XEAQC-00E2-E-DR**  
**CHF 520.- / R1**



Set de montage KombiDuo BT & CT GN2/1, à gaz

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours à gaz  
**XEAQC-00E2-G**  
**CHF 520.- / R1**





#### Four statique 2 x 600/400, pour BakerTop

commandé par l'électronique du four  
 Capacité : 2 x 600/400  
 Puissance : 3NAC 400V - 5.7 kW  
 Dimensions : L 860 x P 1150 x H 400 mm  
 Poids : 100 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEBDC-02EU-C**  
**CHF 3'802.- / R1**



#### Four statique 1 x 600/400 pour BakerTop

commandé par l'électronique du four  
 Capacité : 1 x 600/400  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW  
 Dimensions : L 860 x P 880 x H 400 mm  
 Poids : 62 kg  
 Fiche : Type 23  
**XEBDC-01EU-C**  
**CHF 3'416.- / R1**



#### Four statique 2 x 600/400, avec commande

Commandes BakerTouch intégrées  
 Capacité : 2 x 600/400  
 Puissance : 3NAC 400V - 5.7 kW  
 Dimensions : L 860 x P 1150 x H 400 mm  
 Poids : 100 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEBDC-02EU-D**  
**CHF 4'515.- / R1**



#### Four statique 1 x 600/400, avec commande

Commandes BakerTouch intégrées  
 Capacité : 1 x 600/400  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW  
 Dimensions : L 860 x P 880 x H 400 mm  
 Poids : 62 kg  
 Fiche : Type 23  
**XEBDC-01EU-D**  
**CHF 4'099.- / R1**



#### Chambre de pousse 12 x 600/400, BakerTop

Capacité : 12 x 600/400  
 commandé par l'électronique du four  
 Température maxi. 50 °C  
 Puissance :  
 1NAC 230V - 2.3kW  
 Dimensions : L 860 x P 978 x H 798 mm  
 Poids: 40 kg  
 Fiche : Type 23  
**XEBPC-12EU-B**  
**CHF 2'703.- / R1**



#### Chambre de pousse 8 x 600/400, BakerTop

Capacité : 8 x 600/400  
 commandé par l'électronique du four  
 Température maxi. 50 °C  
 Puissance :  
 1NAC 230V - 2.3kW  
 Dimensions : L 860 x P 978 x H 658 mm  
 Poids: 35 kg  
 Fiche : Type 12  
**XEBPC-08EU-B**  
**CHF 2'555.- / R1**





### Four convection 16x600/400, Plus, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Dimensions : L 892 x P 1018 x H 1875 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 38.5 kW  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Poids : 250 kg  
Fiche : CEE 64 (non comprise)

**XEBL-16EU-YPRS**  
**CHF 25'196.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBL-16EU-YPLS**  
**CHF 25'556.- / R1**



### Four à convection 16 x 600/400, One, gauche

Version MASTER.Touch ONE  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Dimensions : L 892 x P 1018 x H 1875 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 35.5 kW  
Poids : 235 kg  
Fiche : CEE 64 (non comprise)

**XEBL-16EU-E1RS**  
**CHF 18'068.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBL-16EU-E1LS**  
**CHF 18'428.- / R1**



### Four à convection gaz 16x600/400, gauche

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Dimensions : L 892 x P 1018 x H 1875 mm  
Puissance : gaz 48.0 kW  
elect. 1NAC 230V - 2.8 kW  
Poids : 269 kg  
Fiche : Type 12

**XEBL-16EU-GPRS**  
**CHF 28'463.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBL-16EU-GPLS**  
**CHF 28'823.- / R1**

## Accessoires pour fours à convection 16 x 600/400



### Chambre de pousse 16 x 600/400

Capacité : 16 x 600/400  
 Commandes BakerTouch intégrées  
 Température maxi. 50 °C  
 Dimensions : L 866 x P 950 x H 1879 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.4 kW - 13A  
 Poids : 100 kg  
 Fiche : Type 23  
**XEBPL-16EU-D**  
**CHF 5'317.- / R1**



### Hotte d'aspiration (20xGN1/1&16x600/400)

Avec condenseur de vapeur intégré  
 Dimensions : L 868 x P 1159 x H 240 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Fiche : Type 12  
**XEAHL-HCFL**  
**CHF 2'119.- / R1**



### Chariot à échelles 16 x 600/400

Espacement : 80 mm  
 Dimensions : L 776 x P 681 x H 1741 mm  
 Poids : 26 kg  
**XEBTL-16EU**  
**CHF 2'010.- / R1**



### Douchette pour ChefTop/BakerTop

**XHC-001**  
**CHF 191.- / R1**



#### Finition spéciale pour chariot:

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



### Le premier frigo chaud au monde

EVEREO® est le tout premier frigo chaud; un appareil unique qui conserve les plats cuisinés pendant des jours à la température à laquelle vous les servirez.

Le contrôle extrêmement précis de la température et de l'humidité permet de conserver les aliments cuits dans l'EVEREO pendant des jours à des températures supérieures à 62°C.

La conservation des aliments dans l'EVEREO fonctionne exclusivement à des températures auxquelles les bactéries ne survivent pas et augmente ainsi la sécurité alimentaire. Le maintien au chaud et la conservation à la température de service offrent des avantages grandioses :

- **Pas d'attente, plus de chiffre d'affaires** : DBCH-XWCRC-0623-Hes plats chauds sont disponibles à toute heure du jour et de la nuit. Quelques secondes suffisent pour que la commande se transforme en plat.
- **Économies d'énergie** : EVEREO utilise les technologies d'isolation les plus innovantes pour éviter la déperdition de chaleur. La consommation d'énergie est nettement inférieure par rapport au schéma classique du refroidissement rapide et de la régénération.
- **Réduction des frais de personnel** : Préparer une partie du menu à l'avance, c'est optimiser le temps du personnel en cuisine. Cette optimisation permet de réduire les coûts de personnel.

*Le chaud est le nouveau froid.*

## MULTI.Day - Conserver jusqu'à 72 heures

En combinaison avec les sachets MULTI.Day et les bac gastronomes MULTI.Day, EVEREO permet de conserver les aliments préparés à la température de service jusqu'à 72 heures. Les plats peuvent être servis immédiatement lorsqu'une commande est reçue.

Les sachets sous vide certifiés MULTI.Day résistent aux températures élevées lors de la cuisson et de la conservation. Ils garantissent qu'aucune matière plastique n'est libérée dans les aliments, même pendant la conservation à la température de service.

Lors de l'utilisation des sachets sous vide MULTI.Day, les aliments sont cuits dans le sachet selon le procédé classique de cuisson sous vide. Ensuite, les sachets peuvent être placés dans l'EVEREO sans être refroidis et y rester jusqu'à 72 heures à la température de service.

Pour les quantités plus importantes, qui sont cuites dans des bacs gastronomes, l'appareil de mise sous vide innovant „Hot Vacuum“ offre la première et unique technologie qui permet de mettre sous vide les aliments chauds dans ses bacs gastronomes. Vous cuisinez les aliments dans le bac MULTI.Day et vous les mettez sous vide directement après la cuisson, à l'état chaud, avec l'appareil mise sous vide Hot Vacuum. Les bacs peuvent ensuite être conservés dans l'EVEREO pendant 72 heures à la température de service.



## Superholding - Maintien au chaud jusqu'à 8 heures

Contrairement au mode de fonctionnement MULTI.Day, le mode de fonctionnement Superholding vous permet de conserver des aliments cuits bien au-delà des 2 heures habituelles des armoires de maintien en température. Grâce à la capacité de contrôle et de gestion précis de la température et de l'humidité, vous pouvez conserver vos produits dans des bacs ouverts ou fermés jusqu'à 8 heures.





## Superholder EVEREO 900, 10xGN1/1, gauche



Capacité : 10 x GN 1/1 - chargement longitudinal

Distance entre plaques : 67 mm

Charnière à gauche / poignée à droite

Commandes : EVEREO-Touch

Température : +58 à +75° C

Dimensions : L 535 x P 888 x H 916 mm

Puissance: 1NAC 230V - 2.9 kW

Poids : 70 kg

Fiche : Type 23

**XEEC-1013-EPR**

**CHF 5'430.- / R1**



Charnière à droite

**XEEC-1013-EPL**

**CHF 5'840.- / R1**



## Superholder EVEREO 600, 10xGN1/1, gauche



Capacité : 10 x GN 1/1 - chargement transversal

Distance entre plaques : 67 mm

Charnière à gauche / poignée à droite

Commandes : EVEREO-Touch

Température : +58 à +75° C

Dimensions : L 750 x P 618 x H 916 mm

Puissance: 1NAC 230V - 2.9 kW

Poids : 82 kg

Fiche : Type 23

**XEEC-1011-EPR**

**CHF 5'430.- / R1**



Charnière à droite

**XEEC-1011-EPL**

**CHF 5'840.- / R1**



## Superholder EVEREO CUBE, charn. à gauche



Capacité : 10 x 460/330 mm

Distance entre plaques : 28 mm

Charnière à gauche / poignée à droite

Commandes : EVEREO-Touch

Température : +58 à +75° C

Dimensions : L 600 x P 632 x H 590 mm

Puissance: 1NAC 230V - 1.5 kW

Poids : 47.5 kg

Fiche : Type 12

**XEEC-10HS-EPR**

**CHF 4'366.- / R1**



Charnière à droite

**XEEC-10HS-EPL**

**CHF 4'536.- / R1**



## Superholder EVEREO CUBE, porte bascul.



Capacité : 10 x 460/330 mm  
Distance entre plaques : 28 mm  
avec porte basculante



Commandes : EVEREO-Touch  
Température : +58 à +75° C  
Dimensions : L 600 x P 632 x H 590 mm  
Puissance: 1NAC 230V - 1.5 kW  
Poids : 47.5 kg  
Fiche : Type 12  
**XEEC-10HS-EPD**  
**CHF 4'366.- / R1**

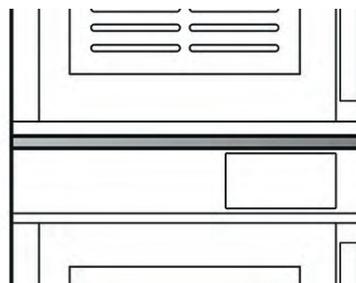
## Accessoires pour EVEREO 900



### Support haut Cheftop Compact GN 1/1

Échelles de glissières 6 x GN 1/1 incluses  
Espacement entre glissières : 60 mm  
Dimensions : L 518 x P 779 x H 744 mm

**XWCRC-0613-H**  
**CHF 822.- / R1**



### Set de montage EVEREO 900 / 600

pour les combinaisons suivantes :  
- bas : EVEREO 900, haut : Compact GN 1/1  
- bas : EVEREO 900, haut : EVEREO 900  
- bas : EVEREO 600, haut : EVEREO 600  
- bas : EVEREO 900, haut : SPEED-X

**XEEQC-0013-E**  
**CHF 78.- / R1**



### Kit de liaison Wifi

pour EVEREO 600/900  
**XEC-006**  
**CHF 337.- / R1**



### Set de pieds pour Evereo 600 & 900

Hauteur 100 mm  
**XUC-044**  
**CHF 167.- / R1**



## Accessoires pour EVEREO 600



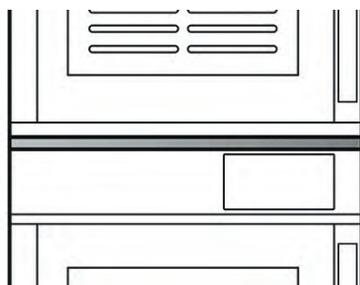
### Support haut pour Evereo 600

Échelles de glissières 8 x GN 1/1 incluses  
Espacement entre glissières : 65 mm  
Dimensions : L 750 x P 653 x H 753 mm  
**XEERC-0811-H**  
CHF 639.- / R1



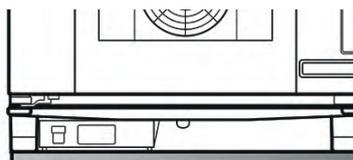
### Support ras du sol pour Evereo 600

Dimensions : L 744 x P 491 x H 178 mm  
**XWERC-0011-F**  
CHF 377.- / R1



### Set de montage EVEREO 900 / 600

pour les combinaisons suivantes :  
- bas : EVEREO 900, haut : Compact GN 1/1  
- bas : EVEREO 900, haut : EVEREO 900  
- bas : EVEREO 600, haut : EVEREO 600  
- bas : EVEREO 900, haut : SPEED-X  
**XEEQC-0013-E**  
CHF 78.- / R1



### Set de montage EVEREO 600 - ChefTop 1/1

Pour l'empilage d'un combisteamer GN 1/1  
sur un Superholder EVEREO 600  
Four inférieur : EVEREO 600  
Four supérieur : ChefTop GN 1/1 (XEVC-0x11-xxxx)  
**XEEQC-0011-E**  
CHF 167.- / R1



### Kit de liaison Wifi

pour EVEREO 600/900  
**XEC-006**  
CHF 337.- / R1



### Set de pieds pour Evereo 600 & 900

Hauteur 100 mm  
**XUC-044**  
CHF 167.- / R1



## Accessoires pour EVEREO CUBE



### Support haut pour BakerLux 460/330

Capacité : 8 x 460/330 - espacement 60 mm  
 Dimensions : L 594 x P 546 x H 738 mm  
**XWKRT-08HS-H**  
**CHF 619.- / R1**



### Kit de transformation pour bacs GN 1/2

pour EVEREO CUBE  
 pour l'utilisation de bacs GN 1/2  
 au lieu de plaques 460/330mm  
 Capacité : 10x GN 1/2 - espacement : 80mm  
**XUC-086**  
**CHF 183.- / R1**



### Support moyen pour BakerLux 460/330

Capacité : 6 x 460/330 - espacement 60 mm  
 Dimensions : L 594 x P 546 x H 559 mm  
**XWKRT-06HS-M**  
**CHF 590.- / R1**



### Support ras du sol pour BakerLux 460/330

Dimensions : L 594 x P 546 x H 150 mm  
**XWKRT-00HS-F**  
**CHF 246.- / R1**



### Set de pieds pour BakerLux 460/330

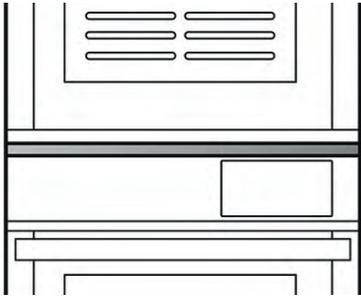
Hauteur 100 mm  
**XUC-025**  
**CHF 167.- / R1**



### Kit de liaison Wifi

pour BakerLux SHOP.Pro, SPEED.Pro  
 et EVEREO CUBE  
**XEC-012**  
**CHF 639.- / R1**





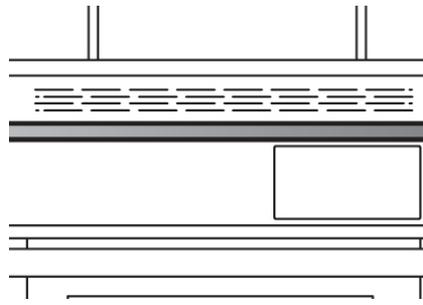
### Set de montage EVEREO CUBE

pour empiler les fours suivants sur un EVEREO CUBE :

- EVEREO CUBE
- BakerLux Shop.Pro
- BakerLux Speed.Pro

**XWEQT-00HS-E**

**CHF 143.- / R1**



### Kit de montage pour Bakerlux Speed.Pro

pour empiler 2 fours un sur l'autre pour combinaisons suivantes :

- SPEED.Pro bas & haut
- SPEED.Pro bas & SHOP.Pro haut
- SPEED.Pro bas & EVEREO CUBE haut

**XWSQW-00HS-E**

**CHF 297.- / R1**



## Accessoires généraux



### Appareil de mise sous vide

Pression de l'air nécessaire : 5 à 8 bars  
 Flux d'air minimum : 60 l/min  
 Matériau : acier inoxydable  
 Dimensions : L 540 x P 430 x H 580 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.011kW  
 Poids : 12 kg  
 Fiche : Type 12

**XUC-135**

**CHF 1'862.- / R1**



### Armoire fermée avec compresseur

Pour machine à sous-vide XUC-135  
 Avec compresseur  
 Pression d'air : 8 bar  
 Flux d'air : 105 l/min  
 Matériau : acier inoxydable  
 Dimensions : L 600 x P 514 x H 878 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.75kW  
 Poids : 40 kg  
 Fiche : Type 12

**XUC-144**

**CHF 1'753.- / R1**



### Bac sous-vide GN 1/1 - 100 mm

Acier inoxydable  
 Hauteur : 100 mm  
**TG-111**

**CHF 88.- / R1**



### Bac sous-vide GN 1/2 - 100 mm

Acier inoxydable  
 Hauteur : 100 mm  
**TG-121**

**CHF 56.- / R1**



### Bac sous-vide GN 1/1 - 40 mm

Acier inoxydable  
 Hauteur : 40 mm  
**TG-112**

**CHF 76.- / R1**



### Conteneur sous-vide GN 1/2 - 40 mm

Acier inoxydable  
 Hauteur : 40 mm  
**TG-122**

**CHF 51.- / R1**



### Fond perforé pour bac sous-vide 1/1

Acier inoxydable  
**TG-113**

**CHF 32.- / R1**



### Fond perforé pour bac sous-vide 1/2

Acier inoxydable  
**TG-123**

**CHF 24.- / R1**



### Couvercle sous-vide GN 1/1

Acier inoxydable  
**TG-110**

**CHF 165.- / R1**



### Couvercle sous-vide GN 1/2

Acier inoxydable  
**TG-120**

**CHF 128.- / R1**



### Sac sous vide Multi.Day 200x300mm

200 x 300 mm  
 Paquet de 1000 sacs  
**XUC-137**

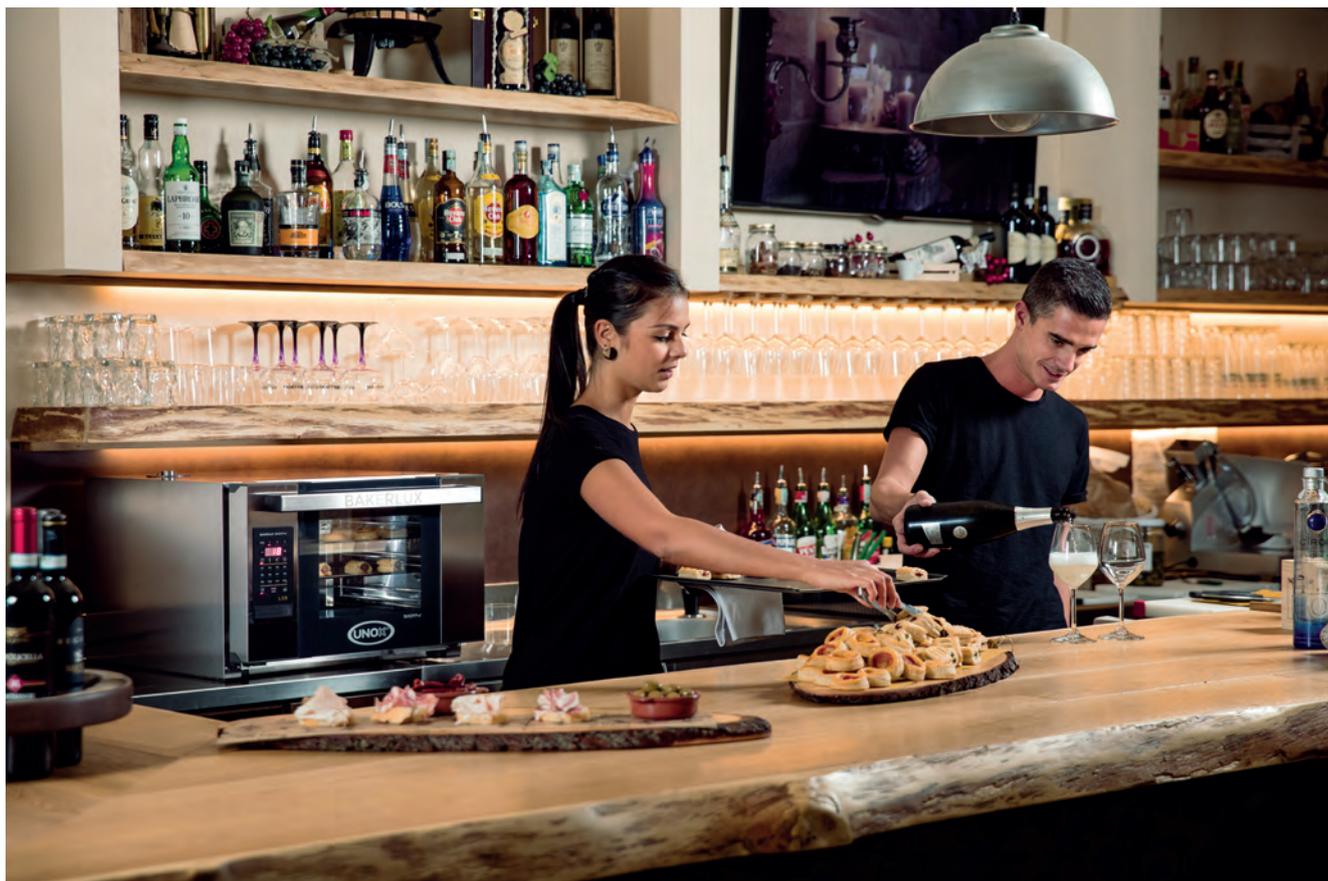
**CHF 327.- / R1**



### Sac sous vide Multi.Day 300x400mm

300 x 400 mm  
 Paquet de 500 sacs  
**XUC-147**

**CHF 327.- / R1**



### Design moderne et performances exceptionnelles

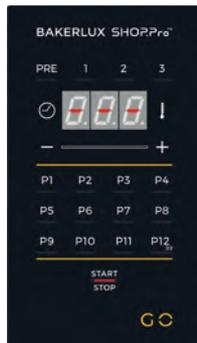
BAKERLUX SHOP.Pro est une ligne de fours à convection conçue pour la cuisson de pains et viennoiseries directement en boutique, au bistro, en station-service ou tout autre point de vente.

Les fours BAKERLUX SHOP.Pro sont le parfait aboutissement d'années d'expérience et de recherche de Unox dans le domaine des terminaux de cuisson. Ces fours fournissent une cuisson optimale et sont d'utilisation aisée.

Les modèles avec 10, 6, 4 ou 3 plaques de 600 x 400 mm sont destinés à des points de vente à fort volume tandis que les modèles compacts avec 4 ou 3 plaques de 460 x 330 mm sont adéquats pour des locaux plus petits et restreints en place. La ligne BAKERLUX SHOP.Pro propose 4 types de commande (MASTER, TOUCH, LED et GO) et de ce fait permet de satisfaire à toutes les attentes.



## GO



99 PROGRAMMES ENREGISTRABLES



3 PHASES DE CUISSON



0 - inf MINUTERIE



50 - 260°C TEMPÉRATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ



2 VITESSES DE VENTILATION



PORTE AUTOMATIQUE



ADAPTIVE COOKING



AUTOMATIC BAKING



MULTI.TIME

## LED



99 PROGRAMMES ENREGISTRABLES



3 PHASES DE CUISSON



0 - inf MINUTERIE



50 - 260°C TEMPÉRATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ



2 VITESSES DE VENTILATION



PORTE AUTOMATIQUE



ADAPTIVE COOKING

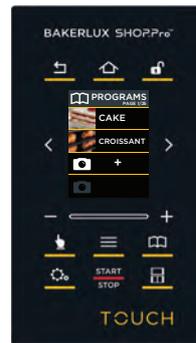


AUTOMATIC BAKING



MULTI.TIME

## TOUCH



99 PROGRAMMES ENREGISTRABLES



9 PHASES DE CUISSON



0 - inf MINUTERIE



50 - 260°C TEMPÉRATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ



2 VITESSES DE VENTILATION



PORTE AUTOMATIQUE



ADAPTIVE COOKING

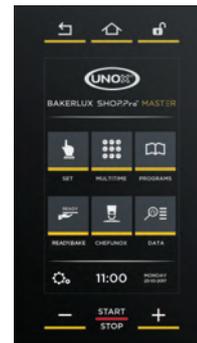


AUTOMATIC BAKING



MULTI.TIME

## MASTER



896 PROGRAMMES ENREGISTRABLES



9 PHASES DE CUISSON



0 - inf MINUTERIE



50 - 260°C TEMPÉRATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ



2 VITESSES DE VENTILATION



PORTE AUTOMATIQUE



ADAPTIVE COOKING



AUTOMATIC BAKING



MULTI.TIME



### Four à conv. CamillaMat Master 10x60/40

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 10 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 952 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.5 kW - 26A  
Poids : 96 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEFT-10EU-EMRV**  
**CHF 8'297.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEFT-10EU-EMLV**  
**CHF 8'465.- / R1**



### Four à conv. VittoriaMat Master 6x60/40

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 6 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 682 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.3 kW - 17.5A  
Poids : 72 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEFT-06EU-EMRV**  
**CHF 6'049.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEFT-06EU-EMLV**  
**CHF 6'217.- / R1**



### Four à conv. RossellaMat Master 4x60/40

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 4 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 502 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A  
Poids : 57 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEFT-04EU-EMRV**  
**CHF 4'307.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEFT-04EU-EMLV**  
**CHF 4'475.- / R1**



### Four à conv. ElenaMatic Master 3x60/40



Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 3 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 427 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 46 kg  
Fiche : Type 23



**XEFT-03EU-EMRV**  
**CHF 3'436.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-03EU-EMLV**  
**CHF 3'604.- / R1**



### Four à conv. AriannaMat Master 4x46/33



Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 4 x 460/330  
4 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 502 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 39 kg  
Fiche : Type 23



**XEFT-04HS-EMRV**  
**CHF 2'852.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-04HS-EMLV**  
**CHF 3'020.- / R1**



### Four à conv. StefaniaMat Master 3x46/33



Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 3 x 460/330  
3 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 427 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A  
Poids : 36 kg  
Fiche : Type 23



**XEFT-03HS-EMRV**  
**CHF 2'555.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-03HS-EMLV**  
**CHF 2'723.- / R1**



### Four à conv. CamillaMat Touch 10x60/40

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 10 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 952 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.5 kW - 26A  
Poids : 96 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEFT-10EU-ETRV**  
**CHF 7'653.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEFT-10EU-ETLV**  
**CHF 7'821.- / R1**



### Four à conv. VittoriaMat Touch 6x60/40

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 6 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 682 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.3 kW - 17.5A  
Poids : 72 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**XEFT-06EU-ETRV**  
**CHF 5'396.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEFT-06EU-ETLV**  
**CHF 5'564.- / R1**



### Four à conv. RossellaMat Touch 4x60/40

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 4 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 502 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A  
Poids : 57 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEFT-04EU-ETRV**  
**CHF 3'861.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEFT-04EU-ETLV**  
**CHF 4'029.- / R1**



### Four à conv. ElenaMatic Touch 3x60/40



Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 3 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 427 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 46 kg  
Fiche : Type 23



**XEFT-03EU-ETRV**  
**CHF 3'069.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEFT-03EU-ETLV**  
**CHF 3'237.- / R1**



### Four à conv. AriannaMatic Touch 4x46/33



Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 4 x 460/330  
4 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 502 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 39 kg  
Fiche : Type 23



**XEFT-04HS-ETRV**  
**CHF 2'485.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEFT-04HS-ETLV**  
**CHF 2'653.- / R1**



### Four à conv. StefaniaMat Touch 3x46/33



Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 3 x 460/330  
3 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 427 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A  
Poids : 36 kg  
Fiche : Type 23



**XEFT-03HS-ETRV**  
**CHF 2'208.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEFT-03HS-ETLV**  
**CHF 2'376.- / R1**



## Four à conv. Rosella Touch 4x600/400

---

Avec porte basculante  
 Avec humidification, branchement eau 3/4"  
 Capacité : 4 x 600/400  
 Dimensions : L 800 x P 811 x H 500 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A  
 Poids : 57 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEFT-04EU-ETDV**  
**CHF 3'208.- / R1**



## Four à conv. Elena Touch 3x600/400

---

Avec porte basculante  
 Avec humidification, branchement eau 3/4"  
 Capacité : 3 x 600/400  
 Dimensions : L 800 x P 811 x H 425 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
 Poids : 46 kg  
 Fiche : Type 23  
**XEFT-03EU-ETDV**  
**CHF 2'555.- / R1**



## Four à conv. Arianna Touch 4x460/330

---

Avec porte basculante  
 Avec humidification par pompe intégrée  
 Capacité : 4 x 460/330  
 4 plaques incluses  
 Dimensions : L 600 x P 669 x H 500 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
 Poids : 39 kg  
 Fiche : Type 23  
**XEFT-04HS-ETDP**  
**CHF 2'084.- / R1**



## Four à conv. Stefania Touch 3x460/330

Avec porte basculante  
 Avec humidification par pompe intégrée  
 Capacité : 3 x 460/330  
 3 plaques incluses  
 Dimensions : L 600 x P 669 x H 416 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A  
 Poids : 36 kg  
 Fiche : Type 23  
**XEFT-03HS-ETDP**  
**CHF 1'896.- / R1**

## Humidification - diverses possibilités

Les fours BAKERLUX.SHOP.Pro en versions Master, Touch et led sont équipés de série d'un système d'humidification. L'amenée d'eau passe par un branchement hydrique fixe ou bien par une pompe incorporée et un réservoir. La dernière lettre de la référence indique de quelle version il s'agit.

**XEFT-03HS-ETDP** ► pompe incorporée  
**XEFT-03HS-ETRV** ► vanne incorporée pour un branchement fixe

Tous les modèles peuvent être modifiés. Pour modifier un modèle à branchement fixe il faut impérativement une pompe et un réservoir à eau.

En cas de branchement fixe au réseau l'usage d'un adoucisseur est fortement conseillé pour éviter des dégâts dus au calcaire.



Réservoir à eau BakerLux 46/33 sur table  
**XHC-020**  
**CHF 297.- / R1**



Réservoir à eau BakerLux 60/40 sur table  
**XHC-021**  
**CHF 357.- / R1**



Réservoir à eau BakerLux 46/33 - support  
**XHC-022**  
**CHF 208.- / R1**



Réservoir à eau BakerLux 60/40 - support  
**XHC-023**  
**CHF 234.- / R1**



Adoucisseur Bakery.Pure, kit d'installation  
**XHC-010**  
**CHF 155.- / R1**



Pompe à eau pour BakerLux  
**XHC-016**  
**CHF 167.- / R1**



### Four à convection Camilla Led 10x600/400

Charnière à gauche  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 10 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 952 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.5 kW - 26A  
Poids : 96 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**XEFT-10EU-ELRV**  
**CHF 6'336.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-10EU-ELLV**  
**CHF 6'504.- / R1**



### Four à convection Vittoria Led 6x600/400

Charnière à gauche  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 6 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 682 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.3 kW - 17.5A  
Poids : 72 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**XEFT-06EU-ELRV**  
**CHF 4'515.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-06EU-ELLV**  
**CHF 4'683.- / R1**



### Four à convection Rossella Led 4x600/400

Avec porte basculante  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 4 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 500 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A  
Poids : 57 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**XEFT-04EU-ELD**  
**CHF 3'000.- / R1**



### Four à convection Elena Led 3x600/400



Avec porte basculante  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 3 x 600/400



Dimensions : L 800 x P 811 x H 425 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 46 kg  
Fiche : Type 23

**XEFT-03EU-ELDV**  
**CHF 2'347.- / R1**



### Four à convection Arianna Led 4x460/330



Avec porte basculante  
Avec humidification par pompe intégrée  
Capacité : 4 x 460/330



4 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 500 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 39 kg  
Fiche : Type 23

**XEFT-04HS-ELDP**  
**CHF 1'866.- / R1**



### Four à convection Stefania Led 3x460/330



Avec porte basculante  
Avec humidification par pompe intégrée  
Capacité : 3 x 460/330



3 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 416 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A  
Poids : 36 kg  
Fiche : Type 23

**XEFT-03HS-ELDP**  
**CHF 1'668.- / R1**



### Four à convection Camilla Go 10x600/400

Charnière à gauche  
Sans humidification  
Capacité : 10 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 952 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.5 kW - 26A  
Poids : 96 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**XEFT-10EU-EGRN**  
**CHF 5'762.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEFT-10EU-EGLN**  
**CHF 5'930.- / R1**



### Four à convection Vittoria Go 6x600/400

Charnière à gauche  
Sans humidification  
Capacité : 6 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 682 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.3 kW - 17.5A  
Poids : 72 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**XEFT-06EU-EGRN**  
**CHF 4'089.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEFT-06EU-EGLN**  
**CHF 4'257.- / R1**



### Four à convection Rossella Go 4x600/400

Avec porte basculante  
Sans humidification  
Capacité : 4 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 500 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A  
Poids : 57 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**XEFT-04EU-EGDN**  
**CHF 2'703.- / R1**



### Four à convection Elena Go 3x600/400



Avec porte basculante  
 Sans humidification  
 Capacité : 3 x 600/400



Dimensions : L 800 x P 811 x H 425 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
 Poids : 46 kg  
 Fiche : Type 23

**XEFT-03EU-EGDN**  
**CHF 2'188.- / R1**



### Four à convection Arianna Go 4x460/330



Avec porte basculante  
 Sans humidification  
 Capacité : 4 x 460/330



4 plaques incluses  
 Dimensions : L 600 x P 669 x H 500 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
 Poids : 39 kg  
 Fiche : Type 23

**XEFT-04HS-EGDN**  
**CHF 1'584.- / R1**



### Four à convection Stefania Go 3x460/330



Avec porte basculante  
 Sans humidification  
 Capacité : 3 x 460/330



3 plaques incluses  
 Dimensions : L 600 x P 669 x H 416 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A  
 Poids : 36 kg  
 Fiche : Type 23

**XEFT-03HS-EGDN**  
**CHF 1'466.- / R1**

## Accessoires pour fours 600/400



Support haut pour BakerLux 600/400

Capacité :  
8 x 600/400 - espacement 60 mm  
Dimensions :  
L 794 x P 688 x H 738 mm  
**XEKRT-08EU-H**  
CHF 664.- / R1



Support moyen pour BakerLux 600/400

Capacité :  
6 x 600/400 - espacement 60 mm  
Dimensions :  
L 794 x P 688 x H 559 mm  
**XEKRT-06EU-M**  
CHF 634.- / R1



Support ras du sol pour BakerLux 600/400

Dimensions :  
L 794 x P 688 x H 150 mm  
**XWKRT-00EF-F**  
CHF 282.- / R1

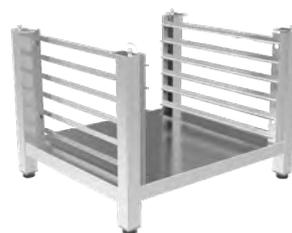


## Accessoires pour fours 460/330



Support haut pour BakerLux 460/330

Capacité : 8 x 460/330 - espacement 60 mm  
Dimensions : L 594 x P 546 x H 738 mm  
**XWKRT-08HS-H**  
CHF 619.- / R1



Support moyen pour BakerLux 460/330

Capacité : 6 x 460/330 - espacement 60 mm  
Dimensions : L 594 x P 546 x H 559 mm  
**XWKRT-06HS-M**  
CHF 590.- / R1



Support ras du sol pour BakerLux 460/330

Dimensions : L 594 x P 546 x H 150 mm  
**XWKRT-00HS-F**  
CHF 246.- / R1



## Accessoires pour fours 600/400

## Accessoires pour fours 460/330



### Set de roues pour supports

4 roues dont 2 avec frein  
H 105 mm  
**XR-623**  
CHF 220.- / R1



### Set de roues pour supports

4 roues dont 2 avec frein  
H 105 mm  
**XR-623**  
CHF 220.- / R1



### Set de pieds pour BakerLux 600/400

Hauteur 100 mm  
**XUC-035**  
CHF 167.- / R1



### Set de pieds pour BakerLux 460/330

Hauteur 100 mm  
**XUC-025**  
CHF 167.- / R1



### Kit buzzer pour BakerLux

Amplifie la sonnerie du four  
**XEC-015**  
CHF 105.- / R1



### Kit buzzer pour BakerLux

Amplifie la sonnerie du four  
**XEC-015**  
CHF 105.- / R1



## Accessoires pour fours 600/400

## Accessoires pour fours 460/330



### Pompe à eau pour BakerLux

Puissance : 1NAC 230V - 0.016 kW  
**XHC-016**  
CHF 167.- / R1



### Pompe à eau pour BakerLux

Puissance : 1NAC 230V - 0.016 kW  
**XHC-016**  
CHF 167.- / R1



### Réservoir à eau BakerLux 60/40 sur table

Pour installation sur un plan de travail  
Seulement en relation avec la pompe XHC-016  
Dimensions : L 800 x P 719 x H 104 mm  
**XHC-021**  
CHF 357.- / R1



### Réservoir à eau BakerLux 46/33 sur table

Pour installation sur un plan de travail  
Seulement en relation avec la pompe XHC-016  
Dimensions : L 600 x P 581 x H 104 mm  
**XHC-020**  
CHF 297.- / R1



### Réservoir à eau BakerLux 60/40 - support

Pour installation sous un four sur support  
Seulement en relation avec la pompe XHC-016  
**XHC-023**  
CHF 234.- / R1



### Réservoir à eau BakerLux 46/33 - support

Pour installation sous un four sur support  
Seulement en relation avec la pompe XHC-016  
**XHC-022**  
CHF 208.- / R1



## Accessoires pour fours 600/400



### Chambre de pousse 8x600/400 p. BakerLux

Capacité : 8 x 600/400  
 Commandée par le four  
 Pour MASTER, TOUCH & LED  
 Température maxi. 50 °C  
 Puissance : 1NAC 230V – 1.2 kW  
 Dimensions : L 800 x P 792 x H 750 mm  
 Poids : 37 kg  
 Fiche : Type 12  
**XEKPT-08EU-C**  
**CHF 1'703.- / R1**



## Accessoires pour fours 460/330



### Chambre de pousse 8x460/330 p. BakerLux

Capacité : 8 x 460/330  
 Commandée par le four  
 Pour MASTER, TOUCH & LED  
 Température maxi. 50 °C  
 Puissance : 1NAC 230V – 1.2 kW  
 Dimensions : L 600 x P 711 x H 750 mm  
 Poids : 22 kg  
 Fiche : Type 12  
**XEKPT-08HS-C**  
**CHF 1'367.- / R1**



### Chambre de pousse 10x600/400 p. BakerLux

Capacité : 10 x 600/400  
 Commandée par le four  
 Pour MASTER, TOUCH & LED  
 Température maxi. 50 °C  
 Puissance : 1NAC 230V – 1.2 kW  
 Dimensions : L 800 x P 792 x H 886 mm  
 Poids : 42 kg  
 Fiche : Type 12  
**XEKPT-10EU-C**  
**CHF 1'852.- / R1**



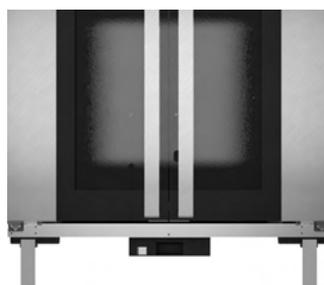
### Set de pieds chambre de pousse BakerLux

Pour chambres de pousse  
 4 pieds à vérin réglable: 100 - 150 mm  
**XUC-045**  
**CHF 167.- / R1**



### Réservoir à eau BakerLux - ch. de pousse

Pour installation du four sur chambre de pousse  
 Seulement en relation avec la pompe XHC-016  
**XHC-024**  
**CHF 307.- / R1**



### Réservoir à eau BakerLux - ch. de pousse

Pour installation du four sur chambre de pousse  
 Seulement en relation avec la pompe XHC-016  
**XHC-024**  
**CHF 307.- / R1**



## Accessoires pour fours 600/400



### Adoucisseur Bakery.Pure, kit d'installation



Capacité à 10° dH: 600 litres  
Dimension : L 119 x P 108 x H 268 mm

**XHC-010**

**CHF 155.- / R1**



### Adoucisseur Bakery.Pure, recharge

**XHC-011**

**CHF 78.- / R1**



### Kit de transformation pour bacs GN 1/1



pour les fours Rossella & Elena  
uniquement pour les bacs GN 1/1 et pour la grille  
spéciale GRP-805

ne convient pas aux grilles et aux plaques GN 1/1

**XC-630**

**CHF 70.- / R1**



### Hotte d'aspiration pour BakerLux 600/400

Pour MASTER, TOUCH & LED  
Dimensions : L 800 x P 863 x H 276 mm  
Branchement eau: 3/4"

Écoulement: 40 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW

Fiche : Type 12

**XEKHT-HCEU**

**CHF 1'693.- / R1**



## Accessoires pour fours 460/330



### Adoucisseur Bakery.Pure, kit d'installation



Capacité à 10° dH: 600 litres  
Dimension : L 119 x P 108 x H 268 mm

**XHC-010**

**CHF 155.- / R1**



### Adoucisseur Bakery.Pure, recharge

**XHC-011**

**CHF 78.- / R1**



### Kit de réduction de soufflerie



pour BakerLux Shop.Pro

**XUC-156**

**CHF 36.- / R1**



### Hotte d'aspiration pour BakerLux 460/330

Pour MASTER, TOUCH & LED  
Dimensions : L 600 x P 731 x H 276 mm  
Branchement eau: 3/4"

Écoulement: 40 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW

Fiche : Type 12

**XEKHT-HCHS**

**CHF 1'515.- / R1**



## Accessoires pour fours 600/400



### Hotte d'aspiration sans eau BL 600/400

Pour MASTER, TOUCH, LED & GO  
 Dimensions : L 800 x P 863 x H 205 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.08 kW  
 Fiche : Type 12  
**XEKHT-ACEU**  
**CHF 1'604.- / R1**



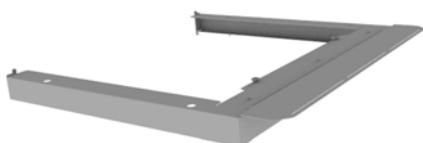
### Condenseur de vapeur pour BakerLux

Dimensions : L 340 x P 235 x H 170 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.008 kW  
 Fiche : Type 12  
**XEKCT-HCEH-M**  
**CHF 743.- / R1**



### Set de montage Kombiduo BakerLux 600/400

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
 (pas avec Rossella monté dessous)  
**XWKQT-00EF-E**  
**CHF 387.- / R1**



### Set de montage Kombiduo pour Rossella

Pour empiler un four au-dessus d'un Rossella  
**XWKQT-04EF-E**  
**CHF 377.- / R1**



## Accessoires pour fours 460/330



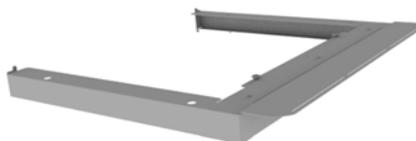
### Hotte d'aspiration sans eau BL 460/330

Pour MASTER, TOUCH, LED & GO  
 Dimensions: L 600 x P 731 x H 205 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.08 kW  
 Fiche : Type 12  
**XEKHT-ACHS**  
**CHF 1'406.- / R1**



### Condenseur de vapeur pour BakerLux

Dimensions : L 340 x P 235 x H 170 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.008 kW  
 Fiche : Type 12  
**XEKCT-HCEH-M**  
**CHF 743.- / R1**



### Set de montage Kombiduo BakerLux 460/330

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
**XWKQT-00HS-E**  
**CHF 352.- / R1**





BAKERLUX SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson : four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement. Un faible encombrement pour des profits élevés.

- En mode BAKE, le BakerLux SPEED.Pro peut être utilisé comme un four à air chaud normal avec 3 plaques de 460x330mm pour produire des produits de boulangerie parfumés et brunis avec l'uniformité que vous attendez d'Unox.
- En mode SPEED, le four combine trois processus de cuisson en une seule unité pour une vitesse maximale : la convection pour un brunissement extérieur, les micro-ondes pour une chaleur intérieure rapide et la conduction pour un dessous croustillant grâce à la chaleur de contact. La grande plaque du SPEED (450x330mm) permet de chauffer en quelques secondes des portions simples et multiples en mode rapide (par exemple, 250g d'ailerons de poulet en 110 secondes).

Avec le BakerLux SPEED.Pro, vous réduirez les temps d'attente et augmenterez vos profits.



### BakerLux Speed.Pro 3x 460x330mm

Cuisson air chaud ou accélérée

Mode BAKE:

- cuisson à air chaud
- capacité: 3x 460x330mm
- 2 vitesses de ventilation
- 3.35 kW puissance air chaud

Mode SPEED:

- Combinaison du mode air chaud, micro-ondes et conduction
- capacité: 1x 450x330mm
- puissance micro-ondes: 2.16 kW
- Cuisson infinien 260°C

Dotation : 3 plaques aluminium 460x330mm et 1 plaque speed 450x330mm

Dimensions : L 600 x P 797 x H 541 mm

Puissance : 3NAC 400V - 6.6 kW

Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**XESW-03HS-EDDN**

**CHF 9'613.- / R1**



### BakerLux Speed.Pro Mono, 3x 460x330mm

Cuisson air chaud ou accélérée

Mode BAKE:

- cuisson à air chaud
- capacité: 3x 460x330mm
- 2 vitesses de ventilation
- 3.35 kW puissance air chaud

Mode SPEED:

- Combinaison du mode air chaud, micro-ondes et conduction
- capacité: 1x 450x330mm
- puissance micro-ondes: 2.16 kW
- Cuisson infinien 260°C

Dotation : 3 plaques aluminium 460x330mm et 1 plaque speed 450x330mm

Dimensions : L 600 x P 797 x H 541 mm

Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW

Fiche : Type 23

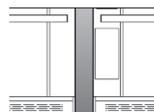
**XESW-03HS-MDDN**

**CHF 9'613.- / R1**

## Accessoires pour BakerLux Speed.Pro



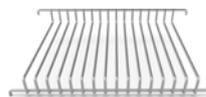
**Kit de montage pour Bakerlux Speed.Pro**  
pour empiler 2 fours un sur l'autre  
pour combinaisons suivantes :  
- SPEED.Pro bas & haut  
- SPEED.Pro bas & SHOP.Pro haut  
- SPEED.Pro bas & EVEREO CUBE haut  
**XWSQW-00HS-E**  
**CHF 297.- / R1**



**Kit de montage pour Speed.Pro latéral**  
pour 2 Speed.Pro montage latéral  
**XUC-169**  
**CHF 137.- / R1**



**Plaque SPEED.Plate**  
1 côté lisse, 1 côté rainuré  
Dimensions : L 450 x P 330 x H 27 mm  
**TG-360**  
**CHF 280.- / R1**



**Grille SPEED.Grid**  
Dimensions : L 450 x P 330 x H 81 mm  
**GRP-360**  
**CHF 96.- / R1**



**Grande spatule pour Speed.Pro**  
poignée ergonomique et isolée  
pour SPEED.Plate TG-360  
Surface de la spatule : 365 x 300 mm  
Dimensions : L 365 x P 477 x H 92 mm  
**XUC-165**  
**CHF 137.- / R1**



**Petite spatule**  
poignée ergonomique et isolée  
pour SPEED.Plate  
Surface de la spatule : 165 x 300 mm  
Dimensions : L 165 x P 427 x H 92 mm  
**XUC-166**  
**CHF 117.- / R1**



**Grande spatule à dents pour SpeedPro**  
poignée ergonomique et isolée  
pour SPEED.Grid GRP-360  
Surface de la spatule à dents : 365 x 300 mm  
Dimensions : L 365 x P 477 x H 92 mm  
**XUC-167**  
**CHF 137.- / R1**



**Petite spatule à dents pour SpeedPro**  
poignée ergonomique et isolée  
pour SPEED.Grid GRP-360  
Surface de la spatule à dents : 165 x 300 mm  
Dimensions : L 165 x P 427 x H 92 mm  
**XUC-168**  
**CHF 117.- / R1**



**Support moyen pour BakerLux 460/330**  
Capacité : 6 x 460/330 - espacement 60 mm  
Dimensions : L 594 x P 546 x H 559 mm  
**XWKRT-06HS-M**  
**CHF 590.- / R1**



**Support haut pour BakerLux 460/330**  
Capacité : 8 x 460/330 - espacement 60 mm  
Dimensions : L 594 x P 546 x H 738 mm  
**XWKRT-08HS-H**  
**CHF 619.- / R1**



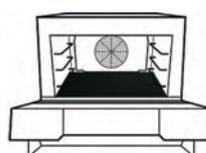
**Panier de cuisson SPEED.Basket petit**  
L 180 x P 140 x H 25 mm  
**TG-126**  
**CHF 134.- / R1**



**Panier de cuisson SPEED.Basket medium**  
L 280 x P 180 x H 25 mm  
**TG-127**  
**CHF 140.- / R1**



**Panier de cuisson SPEED.Basket grand**  
L 355 x P 305 x H 25 mm  
**TG-128**  
**CHF 145.- / R1**



**Tapis de cuisson anti-adhésif**  
empêche la saleté de s'incruster et  
facilite le nettoyage du four  
L 490 x T 372 mm  
**TG-365**  
**CHF 77.- / R1**



**Kit de liaison Wifi**  
pour BakerLux SHOP.Pro, SPEED.Pro  
et EVEREO CUBE  
**XEC-012**  
**CHF 639.- / R1**



**Silencieux de cheminée**  
réduit le bruit du four  
pour cheminée de Ø 30 mm  
**XUC-212**  
**CHF 171.- / R1**

## Snackjet 200



### Four à haute vitesse Snackjet 200

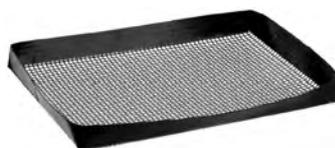
Combinaison d'air chaud et de micro-ondes  
Commande : écran tactile 5"  
1024 programmes à maximum 15 phases de cuisson  
Dimensions de la chambre de cuisson : L 305 x P 325 x H 180 mm  
Puissance du micro-ondes : 1.2 kW  
Puissance air chaud : 3.0 kW  
Température : jusqu'à 280°C  
Livraison comprenant :  
1 panier de cuisson 280 x 210 mm,  
1 déflecteur d'air 280 x 305 mm,  
1 spatule et 1 plaque à pizza  
Dimensions : L 460 x P 680 x H 660 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.3 kW  
Poids : 71 kg  
Fiche : Type 23  
**120.751**  
**CHF 7'770.- / R1**

## Accessoires pour Snackjet 200



### Spatule pour Snackjet

avec poignée fixe  
Dimensions : L 300 x P 410 x H 62 mm  
**120.752**  
**CHF 46.- / R1**



### Panier de cuisson pour Snackjet

pour la préparation de petits plats  
Dimensions : L 280 x P 210 x H 30 mm  
**120.753**  
**CHF 28.- / R1**



### Plaque à pizza pour Snackjet

fond perforé, convient pour le micro-ondes  
Dimensions : Ø 260 x H 15 mm  
**120.758**  
**CHF 41.- / R1**



### Plaque de grillade pour Snackjet

aluminium, revêtement téflon  
Dimensions : L 280 x P 205 x H 20 mm  
**120.757**  
**CHF 136.- / R1**

## Fours à convection AT



### Four à convection AT211-MDI

Capacité : 4x GN 1/1  
 Distance entre les plaques : 70 mm  
 2 moteurs avec une vitesse de ventilation  
 Boutons de commande avec affichage numérique de la température et du temps  
 Plage de température : 50°C - 300°C  
 Minuterie de 0 à 120 minutes  
 Livraison incluse : 1 grille et 1 bac GN  
 Dimensions : L 700 x P 625 x H 540 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW  
 Poids : 42.2 kg  
 Fiche : Type 23  
**A120.792**  
**CHF 1'125.- / R1**



### Four à convection AT90-MDI

Capacité : 4x 438x315 mm  
 Distance entre les plaques : 70 mm  
 2 moteurs avec une vitesse de ventilation  
 Boutons de commande avec affichage numérique de la température et du temps  
 Plage de température : 50°C - 300°C  
 Minuterie de 0 à 120 minutes  
 Livraison incluse : 4 plaques  
 Dimensions : L 595 x P 615 x H 580 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW  
 Poids : 38.4 kg  
 Fiche : Type 23  
**A120.796**  
**CHF 890.- / R1**

## Accessoires pour four à convection AT90-MDI



#### Support pour four à convection AT90-MDI

Capacité : 4x 438/315 mm  
 Dimensions : L 535 x P 595 x H 855 mm  
**115.084**  
**CHF 525.- / R1**

#### Plaque aluminium 438/315

L 438 x P 315 x H 10 mm  
**786.008**  
**CHF 32.- / R1**

#### Grille 438/315 pour AT90-MDI

L 438 x P 315 x H 15 mm  
**786.010**  
**CHF 36.- / R1**



### Four à convection Domenica 4 x 600/400

Commandes électromécaniques  
Acier inoxydable  
Espacement entre glissières : 75 mm  
Température maximale : 260 °C  
Porte à double vitrage  
Dimensions : L 800 x P 706 x H 472 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.3 kW - 16A  
Poids : 44 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XF-043**  
**CHF 1'599.- / R1**



### Four à convection Anna 4 x 460/330

Commandes électromécaniques  
Acier inoxydable  
4 plaques incluses  
Espacement entre glissières : 75 mm  
Température maximale : 260 °C  
Porte à double vitrage  
Dimensions : L 600 x P 587 x H 472 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
Poids : 22 kg  
Fiche : Type 23  
**XF-023**  
**CHF 911.- / R1**



### Four à convection Anna AS 4 x 460/330

Commandes électromécaniques  
Acier inoxydable  
4 plaques incluses  
Espacement entre glissières : 75 mm  
Température maximale : 260 °C  
Porte à double vitrage  
Dimensions : L 600 x P 587 x H 472 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Poids : 22 kg  
Fiche : Type 12  
**XF-023AS**  
**CHF 911.- / R1**



### Four à convection Lisa 3 x 460/330

Commandes électromécaniques  
Acier inoxydable  
3 plaques incluses  
Espacement entre glissières : 75 mm  
Température maximale : 260 °C  
Porte à double vitrage  
Dimensions : L 600 x P 587 x H 402 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.62 kW - 13A  
Poids : 20 kg  
Fiche : Type 23  
**XF-013**  
**CHF 852.- / R1**



## Four à convection Roberta 3 x 342/242



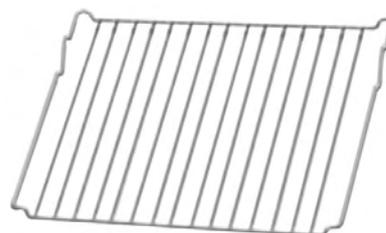
Commandes électromécaniques  
 Acier inoxydable  
 3 plaques incluses  
 Espacement entre glissières : 75 mm  
 Température maximale : 260 °C  
 Porte à double vitrage  
 Dimensions : L 480 x P 523 x H 402 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.62 kW - 13A  
 Poids : 16 kg  
 Fiche : Type 23  
**XF-003**  
**CHF 788.- / R1**

## Plaque et grille pour four à convection Roberta



Plaque aluminium 342/242

Dimensions : 342 x 242 mm  
**TG-205**  
**CHF 20.- / R1**



Grille chromée 342/242

Dimensions : 342 x 242 mm  
**GRP-205**  
**CHF 20.- / R1**



## Papier de cuisson

### Taille 600 / 400



500 papiers siliconés 600/400

Ramette de 500 feuilles  
 Dimensions : 600 x 400 mm  
**BTP\_600X400**  
**CHF 74.- / R1**



### Taille 460 / 330



500 papiers siliconés 460/330

Ramette de 500 feuilles  
 Dimensions : 460 x 330 mm  
**BTP\_460X330**  
**CHF 56.- / R1**



## Plaques et grilles 600/400 et 460/330

### Taille 600 / 400



Plaque aluminium 600/400

Dimensions : 600 x 400 mm

**TG-405**

**CHF 26.- / R1**



Plaque aluminium perforée 600/400

Dimensions : 600 x 400 mm

**TG-410**

**CHF 27.- / R1**

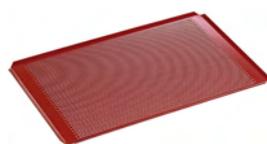


Plaque téflonnée perforée 600/400

Dimensions : 600 x 400 mm

**TG-430**

**CHF 59.- / R1**



Plaque alu perforée siliconée 600/400

perforation Ø 3 mm, 4 bords à plis inclinés  
Aluminium épaisseur 1.5 mm

**100.308**

**CHF 46.- / R1**



Plaque accumulatrice Fakiro 600/400

Plaque accumulatrice aluminium  
Dimensions : 600 x 400 mm

**TG-440**

**CHF 182.- / R1**



### Taille 460 / 330



Plaque aluminium 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm

**TG-305**

**CHF 23.- / R1**



Plaque aluminium perforée 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm

**TG-310**

**CHF 25.- / R1**



Plaque téflonnée perforée 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm

**TG-330**

**CHF 40.- / R1**



Plaque alu perforée siliconée 460/330

perforation Ø 3 mm, 2 bords à plis inclinés  
Aluminium épaisseur 1.5 mm

**100.307**

**CHF 43.- / R1**



Plaque accumulatrice Fakiro 460/330

Plaque accumulatrice aluminium  
Dimensions : 460 x 330 mm

**TG-335**

**CHF 105.- / R1**



## Taille 600 / 400

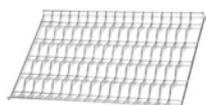


**Grille chromée 600/400**

Dimensions : 600 x 400 mm

**GRP-405**

**CHF 30.- / R1**



**Grille chromée à 5 canaux 600/400**

Dimensions : 600 x 400 mm

**GRP-410**

**CHF 40.- / R1**



**Plaque en inox 600/400**

Dimensions : 600 x 400 mm

**TG-450**

**CHF 98.- / R1**



**Grille NoFry 600/400**

Hauteur 30 mm

**GRP-420**

**CHF 164.- / R1**



## Taille 460 / 330

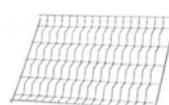


**Grille chromée 460/330**

Dimensions : 460 x 330 mm

**GRP-305**

**CHF 23.- / R1**

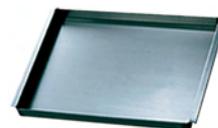


**Grille chromée à 4 canaux 460/330**

Dimensions : 460 x 330 mm

**GRP-310**

**CHF 35.- / R1**

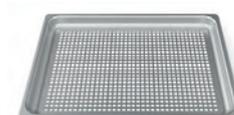


**Plaque émaillée 460/330**

Dimensions : 460 x 330 mm

**TG-350**

**CHF 53.- / R1**



**Grille NoFry 460/330**

Hauteur 30 mm

**GRP-350**

**CHF 118.- / R1**





**Adoucisseur Unox.Pure, kit d'installation**

Pour ChefTop et BakerTop  
Surveillance du débit d'eau et indication de changement de filtre par l'électronique du four  
Dimensions : Ø 140 mm, hauteur 550 mm  
**XHC-003**  
**CHF 398.- / R1**



**Adoucisseur Unox.Pure, recharge**

Dimensions : Ø 140 mm, hauteur 530 mm  
**XHC-004**  
**CHF 266.- / R1**



**Osmose inverse pour Cheftop & Bakertop**

Adapté à tous les fours ChefTop et BakerTop  
Jusqu'à 25'000 litres d'eau adoucie  
Dimensions : L 230 x P 540 x H 445 mm  
Puissance: 1NAC 230V - 0.22 kW  
Fiche : Type 12  
**XHC-002**  
**CHF 1'753.- / R1**



**Adoucisseur Bakery.Pure, kit d'installation**

Capacité à 10° dH: 600 litres  
Dimension : L 119 x P 108 x H 268 mm  
**XHC-010**  
**CHF 155.- / R1**



**Adoucisseur Bakery.Pure, recharge**

Capacité à 10° dH: 600 litres  
Dimensions : Ø 108 mm, H 259 mm  
**XHC-011**  
**CHF 78.- / R1**



**Unox.Det&Rinse Plus, 10 x bout. à 1 l.**

Détergent pour Rotor.KLEAN  
Pour Série 6 MIND.Maps  
Carton à 10 x 1 litre  
**DB-1015**  
**CHF 125.- / R1**



**Unox.Det&Rinse, 2 estagnons à 5 litres**

Pour Série E  
Détergent pour Rotor.KLEAN  
Carton à 2 x 5 litres  
**DB-1011A0**  
**CHF 96.- / R1**



**Produit de lavage pour Unox 10 litres**

Pour Série 4 & 5  
Estagnon à 10 litres  
**SL\_1130A0**  
**CHF 145.- / R1**



**Produit de rinçage pour Unox 10 litres**

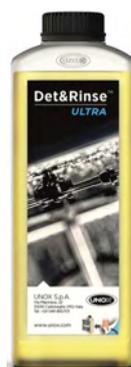
Pour Série 4 & 5  
Estagnon à 10 litres  
**SL\_1125A0**  
**CHF 120.- / R1**

## Traitement de l'eau et produits d'entretien



Unox.SPRAY&Rinse, 12 x bout. à 0.75 l.

DB-1044  
CHF 117.- / R1



Unox.Det&Rinse ULTRA, 10 x bout. à 1 l.

DB-1050  
CHF 129.- / R1

## Adoucisseurs BestMax

Pour combisteamers, fours à convection, machines à café et machines à glaçons

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



Adoucisseur BestMax XL, kit d'installation

Jusqu'à 5'000 lt à 10°KH  
Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 505 mm  
**107.020**  
CHF 298.- / R1

**Adoucisseur BestMax XL - recharge**  
Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 505 mm  
**107.025**  
CHF 220.- / R1



Adoucisseur BestMax 2XL, kit d'installation

Jusqu'à 9'100 lt à 10°KH  
Dimensions : Ø 188 mm, hauteur 525 mm  
**107.090**  
CHF 490.- / R1

**Adoucisseur BestMax 2XL - recharge**  
Dimensions : Ø 188 mm, hauteur 525 mm  
**107.095**  
CHF 395.- / R1



Débitmètre pour BestMax avec écran LCD

Mesure la consommation de l'eau  
Réglage simple  
Touche «Reset» lors du changement de cartouche  
**107.030**  
CHF 137.- / R1

## Bacs gastronorme, Top Line

- Top Line
- Acier inoxydable 18/10
- Norme: EN 631
- Empilable

	Gastronorme	Profondeur	Contenance	Dim. (L x P)	Prix / R1	Référence
	GN 2/1	20 mm		650 x 530 mm	CHF 45.-	A120.020
	GN 2/1	40 mm	10 Litres	650 x 530 mm	CHF 47.-	A120.040
	GN 2/1	65 mm	18.5 Litres	650 x 530 mm	CHF 53.-	A120.065
	GN 2/1	100 mm	28.5 Litres	650 x 530 mm	CHF 61.-	A120.103
	GN 2/1	150 mm	42.5 Litres	650 x 530 mm	CHF 91.-	A120.153
	GN 1/1	20 mm		530 x 325 mm	CHF 23.-	A121.025
	GN 1/1	40 mm	5 Litres	530 x 325 mm	CHF 27.-	A121.040
	GN 1/1	65 mm	9 Litres	530 x 325 mm	CHF 30.-	A121.065
	GN 1/1	100 mm	14 Litres	530 x 325 mm	CHF 35.-	A121.100
	GN 1/1	150 mm	21 Litres	530 x 325 mm	CHF 50.-	A120.610
	GN 1/1	200 mm	28 Litres	530 x 325 mm	CHF 66.-	A121.200
	GN 2/4	20 mm		530 x 132 mm	CHF 17.-	A128.020
	GN 2/4	40 mm	2 Litres	530 x 132 mm	CHF 21.-	A128.040
	GN 2/4	65 mm	3.8 Litres	530 x 132 mm	CHF 24.-	A128.065
	GN 2/4	100 mm	6 Litres	530 x 132 mm	CHF 33.-	A128.100
	GN 2/4	150 mm	9 Litres	530 x 132 mm	CHF 46.-	A128.150
	GN 2/3	20 mm		354 x 325 mm	CHF 17.-	A125.020
	GN 2/3	40 mm	3 Litres	354 x 325 mm	CHF 23.-	A125.040
	GN 2/3	65 mm	5.5 Litres	354 x 325 mm	CHF 26.-	A125.065
	GN 2/3	100 mm	9 Litres	354 x 325 mm	CHF 30.-	A125.100
	GN 2/3	150 mm	13 Litres	354 x 325 mm	CHF 43.-	A125.150
	GN 2/3	200 mm	18 Litres	354 x 325 mm	CHF 53.-	A125.200
	GN 1/2	20 mm		325 x 265 mm	CHF 14.-	A122.020
	GN 1/2	40 mm	2 Litres	325 x 265 mm	CHF 16.-	A122.040
	GN 1/2	65 mm	4 Litres	325 x 265 mm	CHF 17.-	A122.065
	GN 1/2	100 mm	6.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 22.-	A122.100
	GN 1/2	150 mm	9.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 33.-	A120.620
	GN 1/2	200 mm	12.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 45.-	A122.200
	GN 1/3	20 mm		325 x 176 mm	CHF 11.-	A123.020
	GN 1/3	40 mm	1.5 Litres	325 x 176 mm	CHF 14.-	A123.040
	GN 1/3	65 mm	2.5 Litres	325 x 176 mm	CHF 16.-	A123.065
	GN 1/3	100 mm	4 Litres	325 x 176 mm	CHF 21.-	A123.100
	GN 1/3	150 mm	5.75 Litres	325 x 176 mm	CHF 30.-	A123.150
	GN 1/3	200 mm	7.8 Litres	325 x 176 mm	CHF 39.-	A123.200
	GN 1/4	20 mm		265 x 162 mm	CHF 10.-	A124.020
	GN 1/4	65 mm	1.8 Litres	265 x 162 mm	CHF 14.-	A124.065
	GN 1/4	100 mm	2.8 Litres	265 x 162 mm	CHF 16.-	A124.100
	GN 1/4	150 mm	4 Litres	265 x 162 mm	CHF 26.-	A120.640
	GN 1/4	200 mm	5.5 Litres	265 x 162 mm	CHF 32.-	A124.200
	GN 1/6	65 mm	1 Litres	176 x 162 mm	CHF 11.-	A126.065
	GN 1/6	100 mm	1.6 Litres	176 x 162 mm	CHF 15.-	A126.100
	GN 1/6	150 mm	2.4 Litres	176 x 162 mm	CHF 24.-	A120.650
	GN 1/6	200 mm	3.4 Litres	176 x 162 mm	CHF 35.-	A126.200
	GN 1/9	65 mm	0.6 Litres	176 x 108 mm	CHF 11.-	A129.065
	GN 1/9	100 mm	1 Litres	176 x 108 mm	CHF 14.-	A129.100

## Bacs gastronorme perforés, Top Line

- Top Line
- Acier inoxydable 18/10
- Norme: EN 631
- Version perforée
- Empilable

	Gastronorme	Profondeur	Contenance	Dim. (B x L)	Prix / R1	Référence
	GN 1/1	20 mm		530 x 325 mm	CHF 58.-	TG-810
	GN 1/1	40 mm	5.1 Litres	530 x 325 mm	CHF 62.-	TG-820
	GN 1/1	65 mm	9 Litres	530 x 325 mm	CHF 45.-	A101.065
	GN 1/1	100 mm	14 Litres	530 x 325 mm	CHF 53.-	A101.100
	GN 1/1	150 mm	21 Litres	530 x 325 mm	CHF 72.-	A101.150
	GN 2/3	40 mm	3.3 Litres	354 x 325 mm	CHF 53.-	TG-710
	GN 2/3	65 mm	5.5 Litres	354 x 325 mm	CHF 35.-	A103.065
	GN 2/3	100 mm	9 Litres	354 x 325 mm	CHF 48.-	A103.100
	GN 2/3	150 mm	13 Litres	354 x 325 mm	CHF 68.-	A103.150
	GN 1/2	65 mm	4 Litres	325 x 265 mm	CHF 28.-	A102.065
	GN 1/2	100 mm	6.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 34.-	A102.100
	GN 1/2	150 mm	9.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 42.-	A102.150

## Couvercles pour bacs gastronorme



### Couvercles

Gastronorme	Prix / R1	Référence
GN 1/1	CHF 27.-	A120.615
GN 1/2	CHF 16.-	A120.625
GN 2/3	CHF 16.-	A120.634
GN 1/3	CHF 14.-	A120.635
GN 1/4	CHF 11.-	A120.645
GN 1/9	CHF 8.-	A120.649
GN 1/6	CHF 9.-	A120.655



### Couvercles ajourés

Gastronorme	Prix / R1	Référence
GN 1/1	CHF 28.-	A120.616
GN 2/3	CHF 21.-	A120.637
GN 1/2	CHF 18.-	A120.626
GN 1/3	CHF 16.-	A120.636
GN 1/4	CHF 14.-	A120.646
GN 1/6	CHF 11.-	A120.656



### Couvercles à joint silicone

Gastronorme	Prix / R1	Référence
GN 1/1	CHF 57.-	A120.615D
GN 2/3	CHF 49.-	A120.634D
GN 1/2	CHF 39.-	A120.625D
GN 1/3	CHF 32.-	A120.635D
GN 1/4	CHF 28.-	A120.645D
GN 1/6	CHF 24.-	A120.655D

## Accessoires pour bacs gastronorme

Entretoise 325 mm pour bacs GN  
A120.601  
CHF 11.- / R1

Entretoise 530 mm pour bacs GN  
A120.602  
CHF 14.- / R1



# SÉRIES & FOURNEAUX

CE

## Série Snack 60/20



La série 60/20 se distingue par ses appareils puissants et par sa conception modulaire peu encombrante. Appareils compacts construits en acier inoxydable 18/10 pour une longue durée de vie.

- Profondeur 600 mm, hauteur 200 mm
- Modules de 400 ou 600 mm de large
- Appareils & soubassements en inox 18/10
- Dimensions compactes
- Rapport puissance/surface optimal
- Composition modulaire facile
- Soubassements modulaires variables
- Efficacité énergétique
- Ergonomie parfaite
- Entretien facile
- Design élégant
- Installation sous hotte de comptoir possible



### Réchaud à induction 1 x 5.0 kW



L 400 x P 600 x H 200 mm  
1 induction de 270/270 mm à 5.0 kW  
Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW



Poids : 16 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**620.035**  
**CHF 5'395.- / R1**



### Réchaud à induction 2 zones à 3.5 kW



L 400 x P 600 x H 200 mm  
2 inductions de Ø 230 mm à 3.5 kW  
Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 7.0 kW



Poids : 21 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**620.070**  
**CHF 7'295.- / R1**



### Réchaud à induction 2 zones à 5.0 kW



L 400 x P 600 x H 200 mm  
2 inductions de Ø 230 mm à 5.0 kW  
Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW



Poids : 21 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**620.100**  
**CHF 7'870.- / R1**



### Réchaud à induction 4 zones à 3.5 kW

L 600 x P 600 x H 200 mm  
4 inductions de Ø 230 mm à 3.5 kW  
Surface vitrocéramique : L 550 x P 560 x H 6 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW  
Poids : 34 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**620.140**  
**CHF 12'960.- / R1**



### Réchaud à induction 4 zones à 5.0 kW

L 600 x P 600 x H 200 mm  
4 inductions de Ø 230 mm à 5.0 kW  
Surface vitrocéramique : L 550 x P 560 x H 6 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 20.0 kW  
Poids : 38 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**620.200**  
**CHF 14'030.- / R1**



### Réchaud-wok à induction 3.5 kW

L 400 x P 600 x H 200 mm  
1 induction de Ø 300 mm  
Cuvette vitrocéramique Ø 300 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
Poids : 17 kg  
Fiche : Type 23  
**620.135**  
**CHF 5'245.- / R1**



### Réchaud-wok à induction 5.0 kW

L 400 x P 600 x H 200 mm  
1 induction de Ø 300 mm  
Cuvette vitrocéramique Ø 300 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
Poids : 17 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)  
**620.150**  
**CHF 5'835.- / R1**



Sauteuse wok inox ø 390 mm

Ø 390 mm  
Poids : 1.8 kg  
**A105.961**  
**CHF 318.- / R1**



Sauteuse wok acier ø 360 mm

Ø 360 mm  
Poids : 1.5 kg  
**A105.960**  
**CHF 169.- / R1**





### Réchaud vitrocéram 1 zone 240/240 3.0 kW



L 400 x P 600 x H 200 mm  
 Zone radiante de 240/240 mm à 3.0 kW  
 Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A



Poids : 10 kg  
 Fiche : Type 23

**620.230**  
**CHF 3'220.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 2 zones ø230mm 3.0 kW



L 400 x P 600 x H 200 mm  
 Zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW  
 Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW



Poids : 17 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)

**620.260**  
**CHF 3'500.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 4 zones ø210mm 2.3 kW



L 600 x P 600 x H 200 mm  
 Zones radiantes de Ø 210 mm à 2.3 kW  
 Surface vitrocéramique : L 550 x P 560 x H 6 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 9.2 kW



Poids : 34 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)

**620.292**  
**CHF 5'635.- / R1**



### Plaque grillade lisse 60/20 - 400



L 400 x P 600 x H 200 mm  
 Surface de cuisson 320 x 520 mm  
 Plaque en inox trempé  
 Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW



Poids : 42 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)

**620.108**  
**CHF 5'200.- / R1**



### Plaque grillade lisse 60/20 - 600



L 600 x P 600 x H 200 mm  
 Surface de cuisson 520 x 520 mm  
 2 zones de chauffe  
 Plaque en inox trempé



Puissance : 3NAC 400V - 7.5 kW  
 Poids : 62 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**620.109**  
**CHF 7'410.- / R1**



### Braisière multifonction 60/20 - 400



L 400 x P 600 x H 200 mm

Cuve de 320 x 520 x 60 mm

En acier inox trempé

Vidange avec bonde en téflon et bac de récupération

Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW

Poids : 42 kg

Fiche : Type 15 (non comprise)

**620.440**

**CHF 5'485.- / R1**



### Braisière multifonction 60/20 - 600



L 600 x P 600 x H 200 mm

Cuve de 520 x 520 x 60 mm

En acier inox trempé

Vidange avec bonde en téflon et bac de récupération

Puissance : 3NAC 400V - 7.5 kW

Poids : 62 kg

Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**620.460**

**CHF 7'885.- / R1**



### Bain-marie électrique GN 1/1



L 400 x P 600 x H 200 mm

Cuve pour bacs GN de 150 mm de profondeur

Vanne de vidange

Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW

Poids : 16 kg

Fiche : Type 12

**620.301**

**CHF 2'630.- / R1**



### Plan de travail neutre 60/20



En acier inox

L 400 x P 600 x H 200 mm

Poids : 10 kg

**620.001**

**CHF 1'630.- / R1**



### Friteuse élect. 1 cuve de 8 litres



L 400 x P 600 x H 200/245 mm

Résistance basculante

Panier, passoire et couvercle inclus

Avec vanne de vidange

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

Poids : 25 kg

Fiche : Type 15 (non comprise)

**620.500**

**CHF 4'300.- / R1**





## Cuiseur à pâtes élect. GN 2/3



L 400 x P 600 x H 200 mm  
Cuve GN 2/3 - profondeur 150 mm  
avec vanne de vidange et égouttoir  
Réglage à 3 niveaux de puissance  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Poids : 21 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)



**620.350**

**CHF 3'695.- / R1**



### Panier GN 1/3 pour 620.350

avec 2 poignées

**620.313**

**CHF 202.- / R3**



### Panier GN 1/6 pour 620.350

avec poignée

**620.316**

**CHF 129.- / R3**



## Chauffe-frites élect. 60/20 GN 1/1



L 400 x P 600 x H 200 mm  
Cuve et radiant enclenchable séparément  
Bac perforé en inox inclus  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
Poids : 12 kg  
Fiche : Type 12



**620.550**

**CHF 3'105.- / R1**



## Soubassement ouvert 60/20

---



Fermé sur 3 côtés  
Entièrement en acier inox  
sur 4 pieds - peut être monté sur socle  
L 400 x P 540 x H 670 mm  
Poids : 16 kg

**620.804**  
**CHF 1'040.- / R1**

**Largeur 600 mm, Poids 24 kg**  
**620.806**  
**CHF 1'095.- / R1**

**Largeur 800 mm, Poids 32 kg**  
**620.808**  
**CHF 1'260.- / R1**



## Soubassement avec porte 60/20

---



Fermé, avec porte battante  
Entièrement en acier inox  
sur 4 pieds - peut être monté sur socle  
avec 1 porte battante  
L 400 x P 575 x H 670 mm  
Poids : 18 kg

**620.814**  
**CHF 1'345.- / R1**

**avec 2 portes battantes**  
**Largeur 600 mm, Poids 26 kg**  
**620.816**  
**CHF 1'420.- / R1**

**avec 2 portes battantes**  
**Largeur 800 mm, Poids 34 kg**  
**620.818**  
**CHF 1'855.- / R1**



## Armoire chauffante 60/20

---



Chauffage statique  
avec 1 porte battante  
Entièrement en acier inox  
sur 4 pieds - peut être monté sur socle  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
L 400 x P 575 x H 670 mm  
Poids : 22 kg  
Fiche : Type 12

**620.840**  
**CHF 1'855.- / R1**





La série 600 se distingue par ses appareils puissants et par sa conception modulaire peu encombrante. Appareils compacts construits en acier inoxydable 18/10 pour une longue durée de vie.

- Appareils & soubassements en inox 18/10
- Profondeur 600 mm
- Modules de 300 ou 600 mm de large
- Dimensions compactes
- Rapport puissance/surface optimal
- Composition modulaire facile
- Appareils électriques ou à gaz
- Appareils à gaz certifiés SSIGE
- Efficience énergétique
- Ergonomie parfaite
- Entretien facile
- Installation sous hotte de comptoir possible



### Fourneau à gaz, 4 feux vifs, four élect. GN 1/1



L 600 x P 600 x H 900 mm  
 Puissance gaz : 20.0 kW  
 Puissance électrique: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
 4 feux vifs : 2 à 4.0 kW & 2 à 6.0 kW  
 Four électrique 3 x GN 1/1 - 3.0 kW  
 Espacement entre grilles : 65 mm  
 Plage de température : 90 - 300 °C  
 Réglages sole & voute - statique  
 Poids : 60 kg  
 Dotation : 1 grille  
 Fiche : Type 23



**166.136**  
**CHF 3'365.- / R2**



### Fourneau à gaz, 4 feux vifs, four à gaz GN 1/1



L 600 x P 600 x H 900 mm  
 Puissance gaz : 25.5 kW  
 Puissance électrique: 1NAC 230V - 0.1 kW  
 4 feux vifs : 2 à 4.0 kW & 2 à 6.0 kW  
 Four à gaz 3 x GN 1/1 - 5.5 kW  
 Espacement entre grilles : 65 mm  
 Plage de température : 150 - 300 °C  
 Poids : 61 kg  
 Dotation : 1 grille  
 Fiche : Type 12



**166.137**  
**CHF 3'160.- / R2**

#### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils entre eux  
**285.001**  
**CHF 36.- / R1**



## Fourneau à gaz, 6 feux vifs, four à gaz GN 1/1



L 900 x P 600 x H 900 mm  
Puissance gaz : 35.5 kW  
Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.1 kW  
6 feux vifs : 3 à 4.0 kW & 3 à 6.0 kW  
Four à gaz 3 x GN 1/1 - 5.5 kW  
Espacement entre grilles : 65 mm  
Plage de température : 150 - 300 °C  
Armoire neutre ouverte  
L 249 x P 515 x H 370 mm  
Poids : 81 kg  
Dotation : 1 grille  
Fiche : Type 12



**166.138**  
**CHF 4'100.- / R2**



## Fourneau à gaz, 6 feux vifs, four élect. GN 1/1



L 900 x P 600 x H 900 mm  
Puissance gaz : 30.0 kW  
Puissance électrique: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
6 feux vifs : 3 à 4.0 kW & 3 à 6.0 kW  
Four électrique 3 x GN 1/1 - 3.0 kW  
Espacement entre grilles : 65 mm  
Plage de température : 90 - 300 °C  
Chaleur de voûte et de sol (statique)  
Armoire neutre ouverte  
L 249 x P 515 x H 370 mm  
Poids : 82 kg  
Dotation : 1 grille, 1 plaque  
Fiche : Type 23



**166.139**  
**CHF 4'240.- / R2**



## Fourneau vitrocéram 4 zones four GN 1/1



L 600 x P 600 x H 900 mm  
4 zones radiant à 1.8 kW  
Puissance : 3NAC 400 V - 10.2 kW  
Four électrique 3 x GN 1/1 - 3.0 kW  
Espacement entre grilles : 65 mm  
Plage de température : 90 - 300 °C  
Chaleur de voûte et de sol (statique)  
Poids : 57 kg  
Dotation : 1 grille  
Fiche : CEE 32 (non comprise)



**166.126**  
**CHF 3'605.- / R2**



## Fourneau 4 plaques, four élect. GN 1/1



L 600 x P 600 x H 900 mm  
4 plaques à 2.0 kW, Ø 180 mm  
Puissance : 3NAC 400 V - 11.0 kW  
Four électrique 3 x GN 1/1 - 3.0 kW  
Espacement entre grilles : 65 mm  
Plage de température : 90 - 300 °C  
Chaleur de voûte et de sol (statique)  
Poids : 58 kg  
Dotation : 1 grille  
Fiche : CEE 32 (non comprise)



**166.116**  
**CHF 3'295.- / R2**



## Fourneau 6 plaques, four élect. GN 1/1



L 900 x P 600 x H 900 mm  
 6 plaques à 2.0 kW, Ø 180 mm  
 Puissance : 3NAC 400 V - 15.0 kW  
 Four électrique 3 x GN 1/1 - 3.0 kW  
 Espacement entre grilles : 65 mm  
 Plage de température : 90 - 300 °C  
 Chaleur de voûte et de sol (statique)  
 Armoire neutre ouverte  
 L 249 x P 515 x H 370 mm  
 Poids : 80 kg  
 Dotation : 1 grille  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**166.119**  
**CHF 3'775.- / R2**



## Réchaud à gaz, 2 feux vifs



L 300 x P 600 x H 280 mm  
 Puissance gaz : 10.0 kW  
 2 feux vifs : 1 à 4.0 kW & 1 à 6.0 kW  
 Poids : 11 kg



**166.233**  
**CHF 1'075.- / R2**



## Réchaud à gaz, 4 feux vifs



L 600 x P 600 x H 280 mm  
 Puissance gaz : 20.0 kW  
 4 feux vifs : 2 à 4.0 kW & 2 à 6.0 kW  
 Poids : 20 kg



**166.236**  
**CHF 1'580.- / R2**



## Réchaud à gaz, 6 feux vifs



L 900 x P 600 x H 280 mm  
 Puissance gaz : 30.0 kW  
 6 feux vifs : 3 à 4.0 kW & 3 à 6.0 kW  
 Poids : 34 kg



**166.239**  
**CHF 2'230.- / R2**



## Réchaud élect. 2 plaques ø180mm 2.0 kW



L 300 x P 600 x H 280 mm  
 Plaques à 2.0 kW : Ø 180 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 4.0 kW  
 Poids : 11 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)



**166.213**  
**CHF 910.- / R2**

## Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils entre eux

**285.001**  
**CHF 36.- / R1**



### Réchaud élect. 4 plaques ø180mm 2.0 kW



L 600 x P 600 x H 280 mm  
Plaques à 2.0 kW : Ø 180 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW  
Poids : 18 kg



Fiche : CEE 32 (non comprise)

**166.216**

**CHF 1'405.- / R2**



### Réchaud élect. 6 plaques ø180mm 2.0 kW



L 900 x P 600 x H 280 mm  
Plaques à 2.0 kW : Ø 180 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 12.0 kW  
Poids : 29 kg



Fiche : CEE 32 (non comprise)

**166.219**

**CHF 1'810.- / R2**



### Réchaud vitrocéram 2 zones ø180mm 1.8 kW



L 300 x P 600 x H 280 mm  
Zones radiantés : 2 x 1.8 kW  
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW  
Poids : 9 kg



Fiche : Type 23

**166.223**

**CHF 1'050.- / R2**



### Réchaud vitrocéram 4 zones ø180mm 1.8 kW



L 600 x P 600 x H 280 mm  
Zones radiantés : 4 x 1.8 kW  
Puissance : 3NAC 400V - 7.2 kW  
Poids : 16 kg



Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**166.226**

**CHF 2'070.- / R2**



### Chauffe-frites S600 GN 1/2



L 300 x P 600 x H 280 mm  
Hauteur totale 520 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
Poids : 11 kg



Fiche : Type 12

**166.613**

**CHF 1'110.- / R2**



### Bain-marie électrique GN 3/4



avec robinet de vidange

L 300 x P 600 x H 280 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
Cuve : GN 3/4



Poids : 16 kg

Fiche : Type 12

**166.301**

**CHF 1'175.- / R2**



## Friteuse à gaz 1 cuve de 8 litres



L 300 x P 600 x H 280 mm

Puissance gaz : 7.0 kW

Poids : 25 kg

**166.533**

**CHF 2'000.- / R2**



## Friteuse à gaz 2 cuves de 8 litres



L 600 x P 600 x H 280 mm

Puissance gaz : 14.0 kW

Poids : 41 kg

**166.536**

**CHF 3'480.- / R2**



### Petit panier, friteuse à gaz S600

L 105 x P 270 x H 90 mm

**166.542**

**CHF 73.- / R3**



### Grand panier, friteuse à gaz S600

L 210 x P 270 x H 90 mm

**166.543**

**CHF 81.- / R3**



## Friteuse élect. 1 cuve de 11 litres



L 300 x P 600 x H 280 mm

Puissance : 3NAC 400V - 8.7 kW

Avec résistance pivotante

Poids : 18 kg

Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**166.513S**

**CHF 2'115.- / R2**



## Friteuse élect. 2 cuves de 11 litres



L 600 x P 600 x H 280 mm

Puissance : 3NAC 400V - 17.4 kW

Avec résistances pivotantes

Poids : 28 kg

Fiche : CEE 32 (non comprise)

**166.516S**

**CHF 3'475.- / R2**



### Panier grand, friteuse élect. 11 litres

L 200 x P 285 x H 100 mm

**166.544**

**CHF 109.- / R3**

### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils entre eux

**285.001**

**CHF 36.- / R1**



### Plaque grillade élect. lisse S600 - 600

---



L 600 x P 600 x H 280 mm  
Surface de cuisson : 580 x 480 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 7.5 kW  
Poids : 29 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**166.716**  
**CHF 1'905.- / R2**



### Plaque grillade élect. lisse&rainurée S600 - 600

---



1/2 lisse - 1/2 rainurée  
L 600 x P 600 x H 280 mm  
Surface de cuisson : 580 x 480 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 7.5 kW  
Poids : 29 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**166.717**  
**CHF 2'005.- / R2**



### Plaque grillade élect. lisse S600 - 300

---



L 300 x P 600 x H 280 mm  
Surface de cuisson : 280 x 480 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A  
Poids : 19 kg  
Fiche : Type 23



**166.713**  
**CHF 1'455.- / R2**



### Plaque grillade élect. rainurée S600-300

---



L 300 x P 600 x H 280 mm  
Surface de cuisson : 280 x 480 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A  
Poids : 19 kg  
Fiche : Type 23



**166.714**  
**CHF 1'550.- / R2**



### Plaque grillade à gaz lisse S600 - 300

---



L 300 x P 600 x H 280 mm  
Surface de cuisson : 280 x 480 mm  
Puissance gaz : 4,0 kW  
Puissance él: 1NAC 230V - 0.1 kW  
Poids : 19 kg  
Fiche : Type 12



**166.733**  
**CHF 1'390.- / R2**



### Plaque grillade à gaz rainurée S600-300



L 300 x P 600 x H 280 mm  
 Surface de cuisson : 280 x 480 mm  
 Puissance gaz : 4.0 kW  
 Puissance él : 1NAC 230V - 0.1 kW



Poids : 19 kg  
 Fiche : Type 12

**166.734**  
**CHF 1'540.- / R2**



### Plaque grillade à gaz lisse S600 - 600



L 600 x P 600 x H 280 mm  
 Surface de cuisson : 580 x 480 mm  
 Puissance gaz : 8.0 kW  
 Puissance él : 1NAC 230V - 0.1 kW



Poids : 30 kg  
 Fiche : Type 12

**166.736**  
**CHF 2'040.- / R2**



### Plaque grillade à gaz lisse & rainurée S600 - 600



1/2 lisse - 1/2 rainurée  
 L 600 x P 600 x H 280 mm  
 Surface de cuisson : 580 x 480 mm  
 Puissance gaz : 8.0 kW



Puissance él : 1NAC 230V - 0.1 kW  
 Poids : 30 kg  
 Fiche : Type 12

**166.737**  
**CHF 2'145.- / R2**

#### Grattoir pour plaque grillade

**100.735**  
**CHF 42.- / R3**

#### Lame de rechange pour grattoir

**100.736**  
**CHF 4.- / R3**



#### Bonde pour plaque grillade S600

Matériau : silicone, poignée en bois  
 Dimensions : Ø 30 mm, hauteur 75 mm  
**166.740**  
**CHF 62.- / R3**



#### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils entre eux  
**285.001**  
**CHF 36.- / R1**



## Plan de travail neutre série 600

---



L 300 x P 600 x H 280 mm

Poids : 8 kg

**166.803**

**CHF 420.- / R2**



## Cuiseur à pâtes GN 1/2 série 600

---



L 300 x P 600 x H 280 mm

Puissance : 3NAC 400V - 4.0 kW

Contenance de la cuve : 12 litres

Poids : 22 kg

Fiche : Type 15 (non comprise)

**166.313**

**CHF 1'730.- / R2**



Panier à pâtes GN 1/4 pour 166.313

**166.341**

**CHF 130.- / R3**



Panier à pâtes GN 1/2 pour 166.313

**166.340**

**CHF 160.- / R3**



## Élément neutre avec bassin série 600

---



L 600 x P 600 x H 280 mm

Mitigeur monotrou 1/2"

Écoulement 40 mm

Bac : L 400 x P 400 x H 200 mm

Poids : 14 kg

**166.846**

**CHF 1'105.- / R2**



### Soubassement ouvert S600 - L 300

---



L 300 x P 550 x H 570 mm  
Pieds à vérin réglable : max. 65 mm  
Poids : 7.5 kg  
**166.003**  
**CHF 410.- / R2**



### Porte battante pour soubassement S600

---



L 290 x P 42 x H 430 mm  
Poids : 3 kg  
**166.040**  
**CHF 187.- / R2**



### Soubassement ouvert S600 - L 600

---



L 600 x P 550 x H 570 mm  
Pieds à vérin réglable : max. 65 mm  
Poids : 13.5 kg  
**166.006**  
**CHF 495.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils entre eux  
**285.001**  
**CHF 36.- / R1**

## Poste de cuisson



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 de table, ce poste est extrêmement flexible et convient parfaitement à la cuisine de catering et d'événements et au Front-Cooking.



▪ Glissière facile d'accès



▪ Tablette latérale pratique



### 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  
Équipé de :  
- Compartiment de rangement sous les niches, dim.: L 1200 x P 600 x H 150 mm  
- 4 bacs 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  
- monté au pare-haleine  
Roulettes directionnelles : 4 roulettes directionnelles, avec frein  
Interrupteur de marche/arrêt avec lampe témoin  
Puissance: 3 NAC 400V - 24kW  
Dimensions : L 1520 x P 770 x H 1263 mm  
Poids : 144.6 kg  
Fiche : CEE 64 (non comprise)  
**107.290**  
**CHF 17'545.- / R1**

#### Filtre zéolite pour KST3240 Plus

Matériau : zéolite  
L 460 x P 377 x H 20 mm  
Poids : 3.74 kg  
**107.274**  
**CHF 374.- / R1**



#### Filtre à charbon KST3240 Plus

Matériau : charbon actif  
L 1120 x P 445 x H 10 mm  
Poids : 0.21 kg  
**107.273**  
**CHF 53.- / R1**





### 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

**107.276**

**CHF 286.- / 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

**107.277**

**CHF 625.- / R1**



### 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

**107.278**

**CHF 700.- / R1**



### Tablette latérale KST3240 Plus

Tablette latérale pratique pour le poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10  
Côté du montage : à droite ou à gauche  
Dotation : matériel de fixation  
Dimensions : L 700 x P 350 x H 80 mm  
Poids : 4 kg

**107.279**

**CHF 865.- / R1**



La série 700 est la ligne d'appareils professionnels par excellence. Une gamme très large d'appareils sur pieds, suspendus ou sur socle, au rendement énergétique optimal, satisfera toutes les plus hautes exigences.

- Appareil en inox 18/10
- Profondeur 700 mm, hauteur 850-900 mm
- Construction compacte
- Entretien facile
- Commandes à grandes manettes
- Électrique et à gaz
- Appareils à gaz certifiés SSIGE
- Fourneaux à gaz avec veilleuses
- Fourneaux à gaz avec brûleurs à double couronne efficaces de par leur combustion propre
- Haute rentabilité par faible consommation d'énergie
- Veilleuses couvertes
- Friteuses avec grande zone froide



### Fourneau à gaz 2 feux vifs - ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance gaz : 14.7 kW  
2 feux vifs :  
1 x 8.5 kW, 1 x 6.2 kW  
Poids : 42 kg  
**283.102**  
**CHF 2'130.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs - ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance gaz : 29.4 kW  
4 feux vifs :  
2 x 8.5 kW, 2 x 6.2 kW  
Poids : 71 kg  
**283.104**  
**CHF 3'295.- / R2**



### Fourneau à gaz 6 feux vifs - ouvert

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance gaz : 44.1 kW  
6 feux vifs :  
3 x 8.5 kW, 3 x 6.2 kW  
Poids : 100 kg  
**283.106**  
**CHF 4'430.- / R2**





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



L 800 x P 700 x H 850-900 mm

4 feux vifs :

2 x 8.5 kW, 2 x 6.2 kW

Four à gaz GN 2/1,



L 535 x P 675 x H 265 mm, 7.5 kW

Plage de température : 140 °C - 300 °C

Puissance gaz : 36.9 kW

Poids : 115 kg

**283.234**

**CHF 4'950.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs, four élect. GN 1/1



L 800 x P 700 x H 850-900 mm

4 feux vifs :

2 x 8.5 kW, 2 x 6.2 kW

Four électrique à convection GN 1/1,



L 541 x P 363 x H 300 mm

Plage de température : 100 °C - 300°C

Puissance gaz : 29.4 kW

Puissance électrique : 3NAC 400V - 3.6 kW

Poids : 115 kg

Fiche : Type 15 (non comprise)

**283.224**

**CHF 5'160.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs, four élect. GN 2/1



L 800 x P 700 x H 850-900 mm

4 feux vifs :

2 x 8.5 kW, 2 x 6.2 kW

Four électrique GN 2/1,



L 535 x P 675 x H 265 mm,

Plage de température : 100 °C - 300°C

Puissance gaz : 29.4 kW

Puissance électrique : 3NAC 400V - 5.4 kW

Poids : 132.4 kg

Fiche : Type 15 (non comprise)

**283.225**

**CHF 5'550.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils entre eux

**285.001**

**CHF 36.- / R1**



## Fourneau à gaz 6 feux vifs, four à gaz GN 2/1



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
6 feux vifs : 3 x 8.5 kW, 3 x 6.2 kW  
Four à gaz GN 2/1 - 7.5 kW, L 535 x P 675 x H 265 mm  
Plage de température : 140 °C - 300 °C  
Armoire ouverte : L 350 x P 610 x H 400 mm  
Puissance gaz : 51.6 kW  
Poids : 156 kg



**283.236**  
**CHF 6'535.- / R2**



## Fourneau à gaz 6 feux vifs, four élect. GN 1/1



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
6 feux vifs : 3 x 8.5 kW, 3 x 6.2 kW  
Four à convection GN 1/1, L 541 x P 363 x H 300 mm  
Plage de température : 100 °C - 300 °C  
Armoire ouverte : L 350 x P 610 x H 400 mm  
Puissance gaz : 44.1 kW  
Puissance électrique : 3NAC 400V - 3.6 kW  
Poids : 152 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)



**283.246**  
**CHF 6'540.- / R2**



## Fourneau à gaz 6 feux vifs, four élect. GN 2/1



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
6 feux vifs : 3 x 8.5 kW, 3 x 6.2 kW  
Four électrique GN 2/1, L 535 x P 675 x H 265 mm  
Plage de température : 100 °C - 300 °C  
Armoire ouverte : L 350 x P 610 x H 400 mm  
Puissance gaz : 44.1 kW  
Puissance électrique : 3NAC 400V - 5.4 kW  
Poids : 185 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)



**283.248**  
**CHF 6'920.- / R2**



## Fourneau à gaz 6 feux vifs, four à gaz grand



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
6 feux vifs : 3 x 8.5 kW, 3 x 6.2 kW  
Four à gaz : 13.0 kW, L 1050 x P 530 x H 300 mm  
Plage de température : 140 °C - 300 °C  
Puissance gaz : 57.1 kW  
Poids : 186 kg



**283.226**  
**CHF 7'480.- / R2**



### Fourneau vitrocéram 2 zones - ouvert



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 4.6 kW  
 2 zones radiantes : Ø 210 mm, 2 x 2.3 kW  
 Poids : 32.6 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)



**287.410**  
**CHF 2'460.- / R2**



### Fourneau vitrocéram 4 zones - ouvert



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 9.2 kW  
 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2.3 kW  
 Poids : 50 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**287.420**  
**CHF 3'775.- / R2**



### Fourneau vitrocéram 4 zones, four élect. GN 1/1



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 12.8 kW  
 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2.3 kW  
 Four à convection GN 1/1 - 3.6 kW  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Poids : 98 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**287.430**  
**CHF 5'670.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils entre eux

**285.001**  
**CHF 36.- / R1**



### Fourneau élect. 2 plaques - ouvert

---



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.2 kW  
2 plaques : Ø 220 mm  
2 x 2.6 kW



Poids : 36 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)  
**286.102**

**CHF 1'615.- / R2**



### Fourneau élect. 4 plaques - ouvert

---



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3 NAC 400V - 10.4 kW  
4 plaques : Ø 220 mm  
4 x 2.6 kW



Poids : 50 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**286.104**

**CHF 2'330.- / R2**



### Fourneau élect. 6 plaques - ouvert

---



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.6 kW  
6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW  
Poids : 75 kg



Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**286.106**

**CHF 3'125.- / R2**



### Fourneau élect. 4 pla. & four à conv. GN 1/1

---



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



Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**286.224**

**CHF 4'385.- / R2**

### Fourneau élect. 4 pla. & four élect. GN 2/1



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 15.8 kW  
 4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2.6 kW  
 Four GN 2/1 - 5.4 kW,  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Poids : 106 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**286.234**  
**CHF 4'840.- / R2**

### Fourneau élect. 6 pla. & four à conv. GN 1/1



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3 NAC 400V - 19.2 kW  
 6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW  
 Four à convection GN 1/1 - 3.6 kW,  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Armoire ouverte : L 350 x P 610 x H 400 mm  
 Poids : 165.2 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**286.246**  
**CHF 5'440.- / R2**

### Fourneau élect. 4 pla. & four à conv. GN 1/1



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3 NAC 400V - 14.0 kW  
 4 plaques : 220 x 220 mm, 4 x 2.6 kW  
 Four à convection GN 1/1 - 3.6 kW,  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Poids : 115.6 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**286.324**  
**CHF 5'630.- / R2**

### Fourneau élect. 6 pla. & four à conv. GN 1/1



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 19.2 kW  
 6 plaques : 220 x 220 mm, 6 x 2.6 kW  
 Four à convection GN 1/1 - 3.6 kW,  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Armoire ouverte : L 350 x P 610 x H 400 mm  
 Poids : 155.5 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**286.346**  
**CHF 7'190.- / R2**



La chaleur au lieu voulu au moment voulu. L'induction c'est cuire avec précision et confort. Plus de préchauffage ni de chaleur latente. Elle allège aussi le climat ambiant en cuisine.

- Cuisson ultra rapide
- Consommation d'énergie réduite
- Faible chaleur ambiante
- Entretien facile
- Haut rendement
- Zones de cuisson réglables séparément



### Fourneau à induction 2 zones - ouvert



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Vitrocéramique : 345 x 550 mm  
2 x 5.0 kW bobines d'induction Ø 230 mm  
Poids : 51 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**286.410**

**CHF 9'080.- / R2**



### Fourneau à induction 4 zones - ouvert



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 20.0 kW  
Vitrocéramique : 745 x 550 mm  
4 x 5.0 kW bobines d'induction Ø 230 mm  
Poids : 139 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**286.420**

**CHF 17'525.- / R2**



### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils entre eux

**285.001**

**CHF 36.- / R1**



### Bain-marie élect. S700 GN 1/1

---



Avec robinet col-de-cygne  
Avec soubassement ouvert  
L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW



Cuve : GN 1/1  
Poids : 33 kg  
Fiche : Type 12

**286.301**

**CHF 1'940.- / R2**



### Bain-marie élect. S700 GN 2/1

---



Avec robinet col-de-cygne  
Avec soubassement ouvert  
L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW



Cuve : GN 2/1  
Poids : 48 kg  
Fiche : Type 12

**286.302**

**CHF 2'795.- / R2**



### Plan de travail S700 avec tiroir - L 400

---



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
1 tiroir L 313 x P 545 x H 150 mm  
Poids : 35 kg

**284.804**

**CHF 1'385.- / R2**



### Plan de travail S700 - L 800

---



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Poids : 44.2 kg

**284.007**

**CHF 1'335.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S700 - 400



avec soubassement ouvert  
L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3 NAC 400V - 5.0 kW  
Surface de cuisson : L 324 x P 543 mm  
Poids : 44.2 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)



**286.506**  
**CHF 3'105.- / R2**



### Plaque à snacker élect. rainurée S700 - 400



avec soubassement ouvert  
L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3 NAC 400V - 5.0 kW  
Surface de cuisson : L 324 x P 543 mm  
Poids : 46 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)



**286.507**  
**CHF 3'210.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S700 - 800



avec soubassement ouvert  
L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Surface de cuisson : L 724 x P 543 mm  
Poids : 70.8 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**286.508**  
**CHF 4'615.- / R2**



### Plaque à snacker él. lisse/rainurée S700 - 800



avec soubassement ouvert  
L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Surface de cuisson : L 724 x P 543 mm  
Poids : 72 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**286.509**  
**CHF 4'790.- / R2**



Pare éclaboussures S700 - L 800  
**285.045**  
**CHF 89.- / R3**



Pare éclaboussures S700 - L 400  
**285.040**  
**CHF 79.- / R3**



### Plaque à snacker à gaz lisse S700 - 400



avec soubassement ouvert  
L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 7.0 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : L 324 x P 543 mm

Poids : 44.6 kg

**285.506**

**CHF 2'945.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz rainurée S700 - 400



avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 7.0 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : L 324 x P 543 mm

Poids : 46.6 kg

**285.507**

**CHF 3'385.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse S700 - 800



avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 14.0 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : L 724 x P 543 mm

Poids : 77.2 kg

**285.508**

**CHF 4'485.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse/rainurée S700 - 800



avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 14.0 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : L 724 x P 543 mm

Poids : 76.9 kg

**285.505**

**CHF 4'750.- / R2**



### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils entre eux

**285.001**

**CHF 36.- / R1**



## Braisière multifonction élec. S700 - 400



avec bac de récupération GN 1/1, 100 mm profondeur

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW

Cuve : L 300 x P 505 x H 110 mm

Contenance 12 litres

Poids : 52 kg

Fiche : Type 15 (non comprise)

**286.710**

**CHF 4'720.- / R2**



## Braisière multifonction élec. S700 - 800



avec bac de récupération GN 2/1, 100 mm profondeur

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW

Cuve : L 650 x P 505 x H 110 mm

Contenance 26 litres

Poids : 91.8 kg

Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**286.720**

**CHF 6'780.- / R2**



## Gril à pierres de lave à gaz S700 - 400



avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 9.0 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Grille V (pour viandes) réglable en hauteur

Surface du gril : L 350 x P 530 mm

Poids : 54 kg

**285.620**

**CHF 3'015.- / R2**



## Gril à pierres de lave à gaz S700 - 800



avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 18.0 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

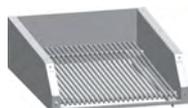
Grille en V (pour viandes) réglable en hauteur

Surface du gril : L 750 x P 530 mm

Poids : 76 kg

**285.630**

**CHF 4'560.- / R2**



Grille à barreaux ronds pour 285.620

285.099

**CHF 329.- / R3**



Pierres volcaniques, sac de 7 kg

100.611

**CHF 49.- / R3**



### Cuiseur à pâtes élect., 1 cuve GN 2/3



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 7.0 kW  
 1 cuve GN 2/3 - 24 litres  
 Avec raccords eau et écoulement  
 Poids : 46 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**286.305**  
**CHF 3'235.- / R2**



### Cuiseur à pâtes à gaz, 1 cuve GN 2/3



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



**285.305**  
**CHF 3'085.- / R2**



### Cuiseur à pâtes élect., 2 cuves GN 2/3



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW  
 2 cuves GN 2/3 - 2 x 24 litres  
 Avec raccords eau et écoulement  
 Poids : 74 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**286.310**  
**CHF 5'465.- / R2**



### Cuiseur à pâtes à gaz, 2 cuves GN 2/3



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 17.4 kW gaz  
 2 cuves GN 2/3 - 2 x 24 litres  
 Avec raccords eau et écoulement  
 Poids : 81.2 kg



**285.310**  
**CHF 5'400.- / R2**



Panier à pâtes GN 1/3 étroit  
**284.123**  
**CHF 151.- / R3**



Panier à pâtes GN 1/3 large  
**284.113**  
**CHF 149.- / R3**



Panier à pâtes GN 1/6  
**284.116**  
**CHF 102.- / R3**



### Friteuse élect., 1 cuve à 15 litres



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.0 kW  
Contenance : 15 litres  
1 panier inclus : L 270 x P 280 x H 110 mm  
Petits paniers (2 par cuve) sur demande  
Avec bac de récupération  
Poids : 46.6 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)



**286.917**  
**CHF 3'290.- / R2**



### Friteuse élect., 2 cuves à 9 litres



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.0 kW  
Contenance : 2 x 9 litres  
2 paniers inclus : L 113 x P 270 x H 145 mm  
Avec bac de récupération  
Poids : 51.6 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)



**286.925**  
**CHF 4'200.- / R2**



### Friteuse élect., 2 cuves à 15 litres



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 30.0 kW  
Contenance : 2 x 15 litres  
2 paniers inclus : L 270 x P 280 x H 110 mm  
Petits paniers (2 par cuve) sur demande  
Avec bac de récupération  
Poids : 72 kg  
Fiche : CEE 64 (non comprise)



**286.922**  
**CHF 5'925.- / R2**



### Friteuse élect. 2 cuves à 11 litres



L 600 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 17.4 kW  
Contenance : 2 x 11 litres  
2 paniers inclus : L 195 x P 285 x H 100 mm  
Sans bac de récupération  
Poids : 47.8 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)



**286.921**  
**CHF 4'270.- / R2**



**Grand panier pour cuve de 15 litres S700**  
**286.998**  
**CHF 110.- / R3**



**Petit panier pour cuve de 15 litres S700**  
**286.999**  
**CHF 86.- / R3**



**Panier pour cuve de 9 litres S700**  
**286.996**  
**CHF 83.- / R3**



**Panier grand, friteuse élect. 11 litres**  
**166.544**  
**CHF 109.- / R3**



## Chauffe-frites élec. S700 - GN 1/1



avec soubassement ouvert  
L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
Résistance en céramique



Cuve : GN 1/1, 150 mm de profondeur  
Poids : 33 kg  
Fiche : Type 12

**286.626**  
**CHF 1'835.- / R2**



## Friteuse à gaz, 1 cuve à 15 litres



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 15.0 kW gaz  
Contenance : 15 litres



1 panier inclus : L 270 x P 280 x H 110 mm  
Petits paniers (2 par cuve) sur demande  
Avec bac de récupération

Poids : 52.2 kg  
**285.917**  
**CHF 3'285.- / R2**



## Friteuse à gaz, 2 cuves à 7 litres



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 11.5 kW gaz  
Contenance : 2 x 7 litres



2 paniers inclus : L 113 x P 255 x H 110 mm  
Avec bac de récupération

Poids : 52.9 kg  
**285.925**  
**CHF 4'480.- / R2**



## Friteuse à gaz, 2 cuves à 15 litres



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 30.0 kW gaz  
Contenance : 2 x 15 litres



2 paniers inclus : L 270 x P 280 x H 110 mm  
Petits paniers (2 par cuve) sur demande  
Avec bac de récupération

Poids : 92.7 kg  
**285.927**  
**CHF 5'765.- / R2**



**Panier pour cuve de 7 litres S700**  
**286.997**  
**CHF 78.- / R3**

**Kit de liaison pour appareils S600/700**  
Pour réunir 2 appareils entre eux  
**285.001**  
**CHF 36.- / R1**

## Accessoires série 700



Plaque mijotage en fonte sur 2 feux S700

Fonte lisse, avec rainure pour le jus  
L 375 x P 575 x H 38 mm  
Poids : 18 kg  
**285.083**  
**CHF 265.- / R3**



Plaque rainurée en fonte sur 2 feux S700

Fonte rainurée  
L 375 x P 575 x H 38 mm  
Poids : 18 kg  
**285.080**  
**CHF 265.- / R3**



Grille inox sur 2 feux S700

Couvre 2 feux vifs l'un derrière l'autre  
Poids : 2.5 kg  
**285.086**  
**CHF 190.- / R3**



Porte battante pour S700 & S900

L 416 x P 96 x H 456 mm  
Poids : 3.75 kg  
**285.050**  
**CHF 280.- / R2**



Colonne de 2 tiroirs S700 & S900

L 395 x P 660 x H 455  
Poids : 20 kg  
**284.400**  
**CHF 1'415.- / R2**



Porte battante pour friteuse 286.921

L 416 x P 96 x H 456 mm  
Poids : 3.75 kg  
**285.051**  
**CHF 315.- / R2**



Main courante S700 - 800 mm

L 800 x P 80 x H 55 mm  
Poids : 4.74 kg  
**284.450**  
**CHF 260.- / R2**

Largeur 1600 mm , Poids 9.48 kg  
**284.451**  
**CHF 510.- / R2**

Largeur 2000 mm , Poids 11.84 kg  
**284.452**  
**CHF 640.- / R2**

Largeur 2400 mm , Poids 14.22 kg  
**284.453**  
**CHF 765.- / R2**



Socle en acier inox, par mètre linéaire

**200.930**  
**CHF 250.- / R3**



Chauffage pour armoire chauffante

L 95 x P 280 x H 310 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Poids : 5 kg  
Fiche : Type 12  
**296.065**  
**CHF 1'380.- / R2**



### Réchaud à gaz à 2 feux vifs S700



L 400 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 14.7 kW gaz  
 2 feux vifs : 1 x 8.5 kW, 1 x 6.2 kW  
 Poids : 41 kg



**289.112**  
**CHF 1'695.- / R2**



### Réchaud à gaz à 4 feux vifs S700



L 800 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 29.4 kW gaz  
 4 feux vifs : 2 x 8.5 kW, 2 x 6.2 kW  
 Poids : 73 kg



**289.114**  
**CHF 2'580.- / R2**



### Réchaud à gaz à 6 feux vifs S700



L 1200 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 44.1 kW gaz  
 6 feux vifs : 3 x 8.5 kW, 3 x 6.2 kW  
 Poids : 97 kg



**289.116**  
**CHF 3'710.- / R2**



Poutre S700, par paire - 800 mm

Longueur 800 mm  
 Poids : 5 kg  
**284.410**  
**CHF 225.- / R2**



Poutre S700, par paire - 1200 mm

Longueur 1200 mm  
 Poids : 7.5 kg  
**284.411**  
**CHF 272.- / R2**



Poutre S700, par paire - 1600 mm

Longueur 1600 mm  
 Poids : 9 kg  
**284.412**  
**CHF 310.- / R2**

**Kit de liaison pour appareils S600/700**  
 Pour réunir 2 appareils entre eux  
**285.001**  
**CHF 36.- / R1**



## Réchaud vitrocéramique 2 zones S700

---



L 400 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 4.6 kW  
2 zones radiantes : Ø 210 mm, 2 x 2.3 kW



Poids : 33 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**287.510**

**CHF 1'995.- / R2**



## Réchaud vitrocéramique 4 zones S700

---



L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 9.2 kW  
4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2.3 kW



Poids : 43 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**287.520**

**CHF 3'570.- / R2**



## Réchaud électrique 2 plaques S700

---



L 400 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.2 kW  
2 plaques : Ø 220 mm, 2 x 2.6 kW



Poids : 22 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**288.102**

**CHF 1'185.- / R2**



## Réchaud électrique 4 plaques S700

---



L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.4 kW  
4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2.6 kW



Poids : 40 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**288.104**

**CHF 1'935.- / R2**



## Réchaud électrique 6 plaques S700

---



L 1200 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.6 kW  
6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW



Poids : 68 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**288.106**

**CHF 2'450.- / R2**



### Réchaud à induction 2 zones S700



L 400 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
 Vitrocéramique : 345 x 550 mm  
 2 x 5.0 kW bobines d'induction : Ø 230 mm  
 Poids : 36 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**286.415**  
**CHF 8'725.- / R2**



### Réchaud à induction 4 zones S700



L 800 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 20.0 kW  
 Vitrocéramique : 745 x 550 mm  
 4 x 5.0 kW bobines d'induction Ø 230 mm  
 Poids : 87 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**286.425**  
**CHF 17'105.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse S700 - 400



Avec plaque en inox renforcée, lisse  
 L 400 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 7.0 kW gaz  
 Allumage Piézo-électrique  
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm  
 Poids : 40 kg



**289.706**  
**CHF 2'770.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S700 - 400



Avec plaque en inox renforcée, lisse  
 L 400 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm  
 Poids : 39 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)



**288.707**  
**CHF 2'675.- / R2**



**Pare éclaboussures S700 - L 800**  
**285.045**  
**CHF 89.- / R3**



**Pare éclaboussures S700 - L 400**  
**285.040**  
**CHF 79.- / R3**



### Plaque à snacker à gaz lisse S700 - 800



Avec plaque en inox renforcée, lisse  
L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 14.0 kW gaz  
Allumage Piézo-électrique  
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
Poids : 69 kg

**289.708**

**CHF 3'955.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S700 - 800



Avec plaque en inox renforcée, lisse  
L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
Poids : 67 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**288.708**

**CHF 4'055.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse&rainurée S700 - 800



Avec plaque en inox renforcée,  
1/2 lisse, 1/2 rainurée  
L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 14.0 kW gaz  
Allumage Piézo-électrique  
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
Poids : 72 kg

**289.705**

**CHF 4'210.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse&rainurée S700 - 800



Avec plaque en inox renforcée,  
1/2 lisse, 1/2 rainurée  
L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
Poids : 69 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**288.705**

**CHF 4'300.- / R2**





### Bain-marie élect. GN 1/1 S700

---



avec robinet de remplissage  
L 400 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
Cuve : GN 1/1



Poids : 29 kg  
Fiche : Type 12

**288.301**

**CHF 1'600.- / R2**



### Bain-marie élect. GN 2/1 S700

---



avec robinet de remplissage  
L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Cuve : GN 2/1



Poids : 40 kg  
Fiche : Type 12

**288.302**

**CHF 2'215.- / R2**



### Plan de travail S700 avec tiroir - 400

---



L 400 x P 700 x H 295 mm  
1 tiroir L 313 x P 545 x H 150 mm  
Poids : 38 kg

**284.204**

**CHF 1'000.- / R2**



### Plan de travail S700 - 800

---



L 800 x P 700 x H 295 mm  
Poids : 66 kg

**284.207**

**CHF 825.- / R2**



La série 900 est adéquate pour toutes les cuisines professionnelles où une grande capacité de production est requise. Appareils fonctionnels électriques ou à gaz avec manettes de commande massives. Ces appareils sont construits en acier inoxydable 18/10 pour une longue durée de vie professionnelle.

- Construction en inox 18/10
- Profondeur 900 mm, hauteur 850-900 mm
- Robuste et compact
- Commandes à grandes manettes
- Appareils électriques et à gaz
- Appareils à gaz certifiés SSIGE
- Fourneaux à gaz avec veilleuses
- Fourneaux à gaz avec bacs emboutis pour un entretien aisé
- Veilleuse couverte



### Fourneau à gaz 2 feux vifs - ouvert



L 400 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 16.0 kW

2 feux vifs :

1 x 6.0 kW / 1 x 10.0 kW

Poids : 66 kg

**297.102**

**CHF 2'610.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs - ouvert



L 800 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 32.0 kW

4 feux vifs :

2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW

Poids : 105 kg

**297.104**

**CHF 4'035.- / R2**



### Fourneau à gaz 6 feux vifs - ouvert



L 1200 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 48.0 kW

6 feux vifs : 3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW

Poids : 158 kg

**297.106**

**CHF 5'550.- / R2**





### Fourneau à gaz 6 feux vifs, four à gaz grand



L 1200 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance gaz : 61.0 kW  
 6 feux vifs : 3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW  
 Four à gaz 13.0 kW



L 1050 x P 560 x H 298 mm  
 Plage de température : 140 °C - 300 °C  
 Poids : 211 kg

**297.266**  
**CHF 8'375.- / R2**



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



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance gaz : 40.5 kW  
 4 feux vifs : 2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW  
 Four à gaz GN 2/1 - 8.5 kW



Plage de température : 140 °C - 300 °C  
 Poids : 157 kg

**297.214**  
**CHF 5'785.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs, four élect. GN 2/1



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance gaz : 32.0 kW  
 Puissance électrique : 3NAC 400V - 5.4 kW  
 4 feux vifs : 2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW  
 Four électrique GN 2/1 - 5.4 kW



Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Poids : 170 kg

Fiche : Type 15 (non comprise)  
**297.224**  
**CHF 6'430.- / R2**



### Fourneau à gaz 6 feux vifs, four à gaz GN 2/1



avec armoire neutre  
 L 1200 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance gaz : 56.5 kW  
 6 feux vifs : 3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW  
 Four à gaz GN 2/1 - 8.5 kW



Plage de température : 140 °C - 300 °C  
 Armoire ouverte L 350 x P 800 x H 400 mm  
 Poids : 211 kg

**297.236**  
**CHF 7'895.- / R2**



## Fourneau à gaz 6 feux vifs, four élect. GN 2/1



avec armoire neutre  
 L 1200 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance gaz : 48.0 kW  
 Puissance électrique : 3NAC 400V - 5.4 kW  
 6 feux vifs : 3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW  
 Four électrique 2/1 GN - 5.4 kW  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Armoire ouverte L 350 x P 800 x H 400 mm  
 Poids : 220 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)  
**297.246**  
**CHF 8'545.- / R2**



## Série 900 > Induction



La chaleur au lieu voulu au moment voulu. L'induction c'est cuire avec précision et confort. Plus de préchauffage ni de chaleur latente. Elle allège aussi le climat ambiant en cuisine.

- Cuisson ultra rapide
- Consommation d'énergie réduite
- Faible chaleur ambiante
- Entretien facile
- Haut rendement
- Zones de cuisson réglables séparément



## Fourneau à induction 2 zones - ouvert



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW  
 Vitrocéramique : L 359 x P 710 mm  
 2 x 7.0 kW bobines d'induction 270 x 270 mm  
 Poids : 77 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**298.610**  
**CHF 10'645.- / R2**



## Fourneau à induction 4 zones - ouvert



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 28.0 kW  
 Vitrocéramique : 2 x L 359 x P 710 mm  
 4 x 7.0 kW bobines d'induction 270 x 270 mm  
 Poids : 119 kg  
 Fiche : CEE 64 (non comprise)  
**298.615**  
**CHF 19'980.- / R2**



**Kit de liaison pour appareils S900**  
 Pour réunir 2 appareils entre eux  
**297.001**  
**CHF 38.- / R1**



### Fourneau vitrocéram, 2 zones - ouvert



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW  
 2 zones radiant à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
 Vitrocéramique : L 359 x P 710 mm



Poids : 54 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**298.410**  
**CHF 4'260.- / R2**



### Fourneau vitrocéram, 4 zones - ouvert



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW  
 4 zones radiant à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
 Vitrocéramique : 2 x L 359 x P 710 mm



Poids : 72 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)

**298.420**  
**CHF 6'005.- / R2**



### Fourneau vitrocéram 4 zones, four élect. GN 2/1



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 21.4 kW  
 4 zones radiant à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
 Vitrocéramique : 2 x L 359 x P 710 mm



Four électrique GN 2/1 - 5.4 kW  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Poids : 130 kg

Fiche : CEE 32 (non comprise)

**298.430**  
**CHF 8'080.- / R2**



### Fourneau élect. 2 plaques - ouvert



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW  
2 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
Poids : 68 kg



Fiche : CEE 32 (non comprise)

**298.202**

**CHF 2'940.- / R2**



### Fourneau élect. 4 plaques - ouvert



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW  
4 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
Poids : 100 kg



Fiche : CEE 32 (non comprise)

**298.204**

**CHF 4'640.- / R2**



### Fourneau élect. 4 plaques, four élect. GN 2/1



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 21.4 kW  
4 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
Four électrique GN 2/1 - 5.4 kW  
Plage de température : 100 °C - 300 °C



Poids : 179 kg

Fiche : CEE 64 (non comprise)

**298.324**

**CHF 6'925.- / R2**



### Fourneau élect. 6 plaques, four élect. GN 2/1



avec armoire neutre  
L 1200 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 29.4 kW  
6 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
Four électrique GN 2/1 - 5.4 kW  
Plage de température : 100 °C - 300 °C  
Armoire neutre L 350 x P 800 x H 400 mm



Poids : 225 kg

Fiche : CEE 64 (non comprise)

**298.216**

**CHF 9'545.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S900

Pour réunir 2 appareils entre eux

**297.001**

**CHF 38.- / R1**



### Plaque à snacker élect. lisse S900 - 400



avec soubassement ouvert  
 L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 7 kW  
 Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm  
 Poids : 61 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**298.506**  
**CHF 3'910.- / R2**



### Plaque à snacker élect. rainurée S900 - 400



avec soubassement ouvert  
 L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 7 kW  
 Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm  
 Poids : 63 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**298.609**  
**CHF 4'065.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S900 - 800



avec soubassement ouvert  
 L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 14 kW  
 Surface de cuisson : 2x L 355 x P 617 mm  
 Poids : 104.4 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**298.508**  
**CHF 5'575.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse&rainurée S900



1/2 lisse et 1/2 rainurée  
 avec soubassement ouvert  
 L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 14 kW  
 Surface de cuisson : 2 x L 355 x P 617 mm  
 Poids : 104 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**298.509**  
**CHF 5'770.- / R2**



Pare éclaboussures S900 - L 400  
**299.040**  
**CHF 70.- / R3**



Pare éclaboussures S900 - L 800  
**299.045**  
**CHF 140.- / R3**



### Plaque à snacker à gaz lisse S900 - 400

---



avec soubassement ouvert  
L 400 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance : 9.0 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm

Poids : 63.8 kg

**297.503**

**CHF 3'465.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz rainurée S900 - 400

---



avec soubassement ouvert

L 400 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance : 9.0 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm

Poids : 65.8 kg

**297.609**

**CHF 3'605.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse S900 - 800

---



avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance : 18 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : 2 x L 355 x P 617 mm

Poids : 108 kg

**297.507**

**CHF 5'690.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse & rainurée S900

---



1/2 lisse et 1/2 rainurée

avec soubassement ouvert

L 800 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance : 18 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Surface de cuisson : 2 x L 355 x P 617 mm

Poids : 108.2 kg

**297.505**

**CHF 5'835.- / R2**



### Kit de liaison pour appareils S900

Pour réunir 2 appareils entre eux

**297.001**

**CHF 38.- / R1**



### Friteuse élect. 1 cuve à 20 litres



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 18.0 kW  
 Contenance : 20 litres  
 1 panier 295 x 375 x 117 mm inclus  
 Avec bac de récupération  
 Poids : 64 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)



**298.620**  
**CHF 4'060.- / R2**



### Friteuse élect. 2 cuves à 20 litres



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 36.0 kW  
 Contenance : 2 x 20 litres  
 2 paniers 295 x 375 x 117 mm inclus  
 Avec bac de récupération  
 Poids : 100 kg  
 Fiche : CEE 64 (non comprise)



**298.960**  
**CHF 6'545.- / R2**



**Petit panier pour friteuse élect. S900**  
**298.621**  
**CHF 85.- / R3**



**Grand panier pour friteuse élect. S900**  
**298.622**  
**CHF 110.- / R3**



### Friteuse à gaz 1 cuve à 20 litres



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance gaz : 20.0 kW  
 Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.02 kW  
 Contenance : 20 litres  
 1 panier 295 x 375 x 140 mm inclus  
 Avec bac de récupération  
 Poids : 76 kg  
 Fiche : Type 12



**297.925**  
**CHF 4'310.- / R2**

**Kit de liaison pour appareils S900**  
 Pour réunir 2 appareils entre eux  
**297.001**  
**CHF 38.- / R1**



## Friteuse à gaz 2 cuves à 20 litres



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance gaz : 40.0 kW  
Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.05 kW  
Contenance : 2 x 20 litres  
2 paniers 295 x 375 x 140 mm inclus  
Avec bac de récupération  
Poids : 125 kg  
Fiche : Type 12



**297.950**  
**CHF 7'315.- / R2**



Petit panier pour friteuse à gaz S900  
298.927  
**CHF 75.- / R3**



Grand panier pour friteuse à gaz S900  
298.952  
**CHF 102.- / R3**



## Cuiseur à pâtes élect. 1 cuve GN 1/1



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 9.9 kW  
Contenance : 40 litres  
Branchement eau et écoulement  
Poids : 65 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**298.310**  
**CHF 4'415.- / R2**



## Cuiseur à pâtes à gaz 1 cuve GN 1/1



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 13.8 kW gaz  
Contenance : 40 litres  
Branchement eau et écoulement  
Poids : 74 kg  
**297.301**  
**CHF 4'025.- / R2**



Panier à pâtes GN 1/3 large  
284.113  
**CHF 149.- / R3**



Panier à pâtes GN 1/3 étroit  
284.123  
**CHF 151.- / R3**



Panier à pâtes GN 1/6  
284.116  
**CHF 102.- / R3**



### Bain-marie élect. S900 GN 1/1 + 1/3



avec soubassement ouvert  
L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW  
Dimensions de la cuve :



1 x GN 1/1 + 1 x GN 1/3, 150 mm profond.  
avec robinet col de cygne à la cuve  
et écoulement au fond

Poids : 55 kg  
Fiche : Type 12

**298.301**

**CHF 2'935.- / R2**



### Bain-marie élect. S900 2 x GN 1/1 + 2 x 1/3



avec soubassement ouvert  
L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
Dimensions de la cuve :



2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3, 150 mm profond.  
avec robinet col de cygne à la cuve  
et écoulement au fond

Poids : 75 kg  
Fiche : Type 23

**298.302**

**CHF 3'675.- / R2**



### Plan de travail sans tiroir S900 - 400



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Poids : 38 kg  
**298.002**

**CHF 1'490.- / R2**



#### Plan de travail avec tiroir S900 - 400

L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
1 tiroir L 310 x P 520 x H 99 mm  
Poids : 52 kg

**298.102**

**CHF 1'895.- / R2**



### Plan de travail sans tiroir S900 - 800



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Poids : 73 kg  
**298.004**

**CHF 1'910.- / R2**



#### Plan de travail avec tiroir S900 - 800

L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
1 tiroir L 710 x P 520 x H 99 mm  
Poids : 86 kg

**298.104**

**CHF 2'630.- / R2**

## Accessoires série 900



**Plaque fonte rainurée s. 1 feux vif S900**

Fonte rainurée  
L 420 x P 350 x H 38 mm  
Poids : 17.1 kg  
**298.050**  
**CHF 202.- / R3**



**Plaque de mijotage sur 1 feux vif S900**

Fonte rainurée, avec rainure pour le jus  
L 420 x P 350 x H 38 mm  
Poids : 16 kg  
**298.055**  
**CHF 202.- / R3**



**Chauffage pour armoire chauffante**

L 95 x P 280 x H 310 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Poids : 5 kg  
Fiche : Type 12  
**296.065**  
**CHF 1'380.- / R2**



**Porte battante pour S700 & S900**

L 416 x P 96 x H 456 mm  
Poids : 3.75 kg  
**285.050**  
**CHF 280.- / R2**



**Socle en acier inox, par mètre linéaire**

**200.930**  
**CHF 250.- / R3**



**Colonne de 2 tiroirs S700 & S900**

L 395 x P 660 x H 455  
Poids : 20 kg  
**284.400**  
**CHF 1'415.- / R2**



**Main courante S900 - 800 mm**

L 800 x P 80 x H 55 mm  
Poids : 5.2 kg  
**294.460**  
**CHF 260.- / R2**

Largeur 1600 mm , Poids 10.4kg  
**294.461**  
**CHF 510.- / R2**

Largeur 2000 mm , Poids 13 kg  
**294.462**  
**CHF 640.- / R2**

Largeur 2400 mm , Poids 15.6 kg  
**294.463**  
**CHF 770.- / R2**

**Ecoulement pour fourneau à gaz 298.102**  
**298.032**  
**CHF 122.- / R3**

**Ecoulement pour fourneau à gaz 298.104**  
**298.034**  
**CHF 175.- / R3**

**Ecoulement pour fourneau à gaz 298.106**  
**298.036**  
**CHF 229.- / R3**

## Marmites



- Structure en acier inoxydable 1.4301 de 1,2 - 1,5 mm d'épaisseur
- Cuve en acier inoxydable 1.4404 de 2 mm d'épaisseur
- Avec robinet mitigeur eau chaude et eau froide
- Raccordement eau 10 mm
- Vanne de sécurité (étalonné à 0,5 bar) avec manomètre et vanne de vidange
- Interrupteur à 3 positions (arrêt, 50%, 100%)
- Avec thermostat de sécurité
- Réglage thermostatique de la cuisson

### Marmites à gaz, chauffe indirecte

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

Litres	Dim. extérieurs (LxPxH)	Dim. cuve mm	Puissance Gas	Poids	Prix / R2	Référence
60	800 x 700 x 900	Ø 400 H 475	15.5 kW	105	CHF 10'305.-	254.050G
100	800 x 900 x 900	Ø 600 H 415	21.0 kW	140	CHF 12'620.-	254.100G
150	800 x 900 x 900	Ø 600 H 540	21.0 kW	150	CHF 13'360.-	254.150G
220	1000 x 1150 x 900	Ø 750 H 520	34.5 kW	226	CHF 20'735.-	254.200G
342	1150 x 1300 x 900	Ø 900 H 570	48.0 kW	265	CHF 24'060.-	254.300G
480	1150 x 1300 x 900	Ø 900 H 780	58.0 kW	305	CHF 31'735.-	254.500G

### Marmites électriques, chauffe indirecte

- Chauffage par résistances en alliage spécial „Incoloy 800"
- Résistances en alliage spécial
- Grandes performances de chauffe selon les normes CE-DIN 18855

Litres	Dim. extérieurs (LxPxH)	Dim. cuve mm	Puissance élec.	Poids	Prix / R2	Référence
60	800 x 700 x 900	Ø 400 H 475	3NAC 400V - 9.0 kW	88	CHF 9'985.-	254.050E
100	800 x 900 x 900	Ø 600 H 415	3NAC 400V - 16.0 kW	140	CHF 12'425.-	254.100E
150	800 x 900 x 900	Ø 600 H 540	3NAC 400V - 18.0 kW	150	CHF 13'070.-	254.150E
220	1000 x 1150 x 900	Ø 750 H 520	3NAC 400V - 32.0 kW	235	CHF 20'415.-	254.200E
342	1150 x 1300 x 900	Ø 900 H 570	3NAC 400V - 36.0 kW	280	CHF 23'645.-	254.300E
480	1150 x 1300 x 900	Ø 900 H 780	3NAC 400V - 36.0 kW	300	CHF 30'545.-	254.500E

#### Paniers de rechange en une partie



Litres	Prix / R2	Référence
60	CHF 885.-	254.001
100	CHF 1'235.-	254.002
150	CHF 1'365.-	254.003
220	CHF 1'540.-	254.004
342	CHF 1'605.-	254.005
480	CHF 2'515.-	254.006

#### Paniers de rechange en deux parties



Litres	Prix / R2	Référence
100	CHF 1'495.-	254.012
150	CHF 1'820.-	254.013
220	CHF 2'405.-	254.014
342	CHF 2'870.-	254.015
480	CHF 3'645.-	254.016

#### Paniers de rechange en trois parties



Litres	Prix / R2	Référence
100	CHF 1'735.-	254.022
150	CHF 2'190.-	254.023
220	CHF 2'515.-	254.024
342	CHF 3'035.-	254.025
480	CHF 4'100.-	254.026



Set de roues pour marmite/braisières  
252.001  
CHF 865.- / R3

## Braisières basculantes



- Cuve en acier inox 18/10
- Robinet col de cygne
- Pieds à vérins réglables

### Braisières basculantes à gaz

- Rampes de brûleurs en acier inoxydable
- Allumage par veilleuse
- Système de sécurité avec thermocouple
- Vanne à gaz thermostatique de 100 °C à 300 °C
- Allumage Piézo-électrique

Litres	Basculement	Dim. extérieurs (LxPxH)	Dim. cuve (LxPxH)	Puissance Gas	Poids	Prix / R2	Référence
82	manuel	800 x 900 x 900	720 x 610 x 225	20 kW	139	CHF 9'795.-	252.080G
82	électrique*	800 x 900 x 900	720 x 610 x 225	20 kW	143	CHF 12'425.-	253.080G
150	manuel	1200 x 900 x 900	1100 x 610 x 225	30.0 kW	222	CHF 17'510.-	252.150G
150	électrique*	1200 x 900 x 900	1100 x 610 x 225	30.0 kW	226	CHF 19'815.-	253.150G

\*Puissance basculement électrique : 1NAC 230V, Fiche : Type 12

### Braisières basculantes électriques

- Résistances „Incoloy 800”
- Réglage thermostatique de 45 °C à 300 °C
- Structure porteuse en acier inoxydable 18/10
- Avec thermostat de sécurité

Litres	Basculement	Dim. extérieurs (LxPxH)	Dim. cuve (LxPxH)	Puissance élec.	Poids	Prix / R2	Référence
82	manuel	800 x 900 x 900	720 x 610 x 225	3NAC 400V - 9.9 kW	143	CHF 10'360.-	252.080E
82	électrique	800 x 900 x 900	720 x 610 x 225	3NAC 400V - 9.9 kW	147	CHF 12'855.-	253.080E
150	manuel	1200 x 900 x 900	1100 x 610 x 225	3NAC 400V - 14.8 kW	218	CHF 17'520.-	252.150E
150	électrique	1200 x 900 x 900	1100 x 610 x 225	3NAC 400V - 14.8 kW	222	CHF 19'725.-	253.150E

Fiche pour 82 litres : Typ 25 / CEE 16 (non comprise)

Fiche pour 150 litres : CEE 32 (non comprise)



Set de roues pour marmite/braisières  
252.001  
CHF 865.- / R3

## Fourneaux monoblocs



Les fourneaux monoblocs Bartscher se conçoivent de manière aussi individuelle que le sont vos besoins et désirs.

### Performances

Que se soit de l'induction, de la vitrocéramique ou du gaz avec commandes analogiques ou digitales chaque chef de cuisine a ses préférences. Peu importe vos exigences, la puissance et l'efficacité des composants des fourneaux monoblocs Bartscher répondront aux performances souhaitées.

### Durabilité

Les fourneaux monoblocs Bartscher ne craignent pas l'épreuve du temps. Un recouvrement en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur, des composants de haute qualité et une technologie de production d'une grande précision font de ces fourneaux monoblocs un partenaire de longue durée.

### Design

Le design unique en forme de V, les détails esthétiques soignés font des fourneaux monoblocs Bartscher le point d'attraction central de votre cuisine. La possibilité d'individualiser par une coloration personnalisée (par ex. le bandeau de commande) fera de votre fourneau un pièce unique comme vous l'avez désiré.



### Caractéristiques techniques

- Complètement en acier inox. AISI 304 (matériau n° 1.4301)
- Bandeau de commande avec de grands boutons
- Recouvrement en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur
- Entretien simplifié grâce aux angles arrondis



Offres sur demande!

## Woks à gaz



Les mets asiatiques ainsi que vos propres créations peuvent être réalisés de manière rapide et saine au moyen des woks Bartscher. La chaleur est immédiatement disponible et grâce à la répartition optimale de la chaleur dans la sauteuse les mets sont cuits à point.



Acier inoxydable 18/10

1 brûleur haute puissance de 11.5 kW, allumage manuel

Brûleur amovible sans outil

Brûleur à protection thermoélectrique

Lèchefrite sous les cuvettes de brûleur

Support de wok amovible, Ø 290 mm intérieur

Surface de cuisson sans support de wok :

pour les casseroles à partir de Ø 200 mm

Pieds réglables en hauteur

Puissance : 11.5 kW

Dimensions : L 400 x P 600 x H 415 mm

Poids : 27.5 kg

**105.2300**

**CHF 1'705.- / R1**



Acier inoxydable 18/10

2 brûleurs haute puissance de 11.5 kW chacun, allumage manuel

Brûleur amovible sans outil

Brûleur à protection thermoélectrique

Lèchefrite sous les cuvettes de brûleur

2 supports de wok amovibles, Ø 290 mm intérieur

Surfaces de cuisson sans support de wok :

pour les casseroles à partir de Ø 200 mm

Support avec pieds réglables en hauteur

Puissance : 23 kW

Dimensions : L 900 x P 600 x H 960 mm

Poids : 58 kg

**105.2100**

**CHF 3'255.- / R1**



Acier inoxydable 18/10

3 brûleurs haute puissance de 11.5 kW chacun, allumage manuel

Brûleur amovible sans outil

Brûleur à protection thermoélectrique

Lèchefrite sous les cuvettes de brûleur

3 supports de wok amovibles, Ø 290 mm intérieur

Surfaces de cuisson sans support de wok :

pour les casseroles à partir de Ø 200 mm

Support avec pieds réglables en hauteur

Puissance : 34.5 kW

Dimensions : L 1500 x P 600 x H 960 mm

Poids : 85 kg

**105.3100**

**CHF 4'260.- / R1**



## Réchauds sur pieds



### Réchaud à gaz sur pieds 1 feux vif 14 kW



Châssis en acier inoxydable 18/10  
Puissance : 14.0 kW  
Grille en acier inoxydable  
Brûleur avec veilleuse et thermocouple  
Bac de récupération  
Dimensions : L 600 x P 600 x H 500 mm  
Poids : 21 kg



**113.010**  
**CHF 1'670.- / R1**



#### Support 200mm pour réchaud à gaz

Matériau : acier inoxydable  
avec étagère  
L 600 x P 600 x H 200 mm

**113.0111**  
**CHF 295.- / R1**



### Réchaud élect. sur pieds 1 pla. ø 400 mm



Acier inoxydable  
Plaqué de Ø 400 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
Dimensions : L 570 x P 590 x H 515 mm  
Poids : 34.2 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)



**105.325**  
**CHF 1'500.- / R1**

#### Détendeur & tuyau 50mbar

Pour GLP G30/31 - 50 mbar  
**150.3000**  
**CHF 49.- / R1**

## Salamandres Hi-Light



La salamandre Hi-Light permet une économie d'énergie considérable allant jusqu'à 65 % par rapport aux salamandres conventionnelles. Le climat de travail est allégé grâce à une faible déperdition de chaleur. Les salamandres sont d'utilisation aisée et le temps de préchauffage d'environ cinq secondes est particulièrement court. L'arrêt automatique avec signal acoustique et des fonction mémoire sont intégrées.

- Économies d'énergie de 65 % par rapport aux salamandres conventionnelles
- Une atmosphère de travail agréable grâce à moins de déperdition de chaleur
- Facile d'utilisation
- Montée très rapide en température (env. 5 sec.)
- Choix de la pleine ou d'1/3 de puissance
- Arrêt automatique avec signal acoustique
- Fonction mémoire du minuteur : garde en mémoire le dernier temps programmé pour être réutilisé



### Salamandre Hi-Light GN 1/1

Commandes tactiles  
3 résistances, avec fonction de maintien en température  
Acier inoxydable  
3 programmes enregistrables  
Résistance chauffante réglable en hauteur  
Grille L 560 x P 358 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW  
Dimensions : L 570 x P 530 x H 520 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 50 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)  
**100.573**  
**CHF 3'655.- / R2**



### Salamandre Hi-Light GN 1/1 - autom.

avec enclenchement automatique  
Commandes tactiles  
3 résistances, avec fonction de maintien en température  
Acier inoxydable  
3 programmes enregistrables  
Résistance chauffante réglable en hauteur  
Grille L 560 x P 358 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW  
Dimensions : L 570 x P 530 x H 520 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 50 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)  
**100.573T**  
**CHF 4'020.- / R2**

Résultats d'un test comparatif effectué, sur 4 semaines dans un environnement gastronomique, entre salamandre traditionnelle GN 1/1 et Salamandre Bartscher Hi-Light 100.573 et 100.573T :

	Consommation kWh/jour	Consommation kWh/an**	CHF/jour*	CHF/an*
Salamandre traditionnelle	20.2	6464	4.04	1'292.80
Salamandre Bartscher Hi-Light	7.0	2240	1.40	448
<b>Économie</b>	<b>13.2</b>	<b>4224</b>	<b>2.38</b>	<b>844.80</b>

\* Hypothèse: 1 kW = 0.20 CHF (distribution incluse)

\*\* 320 jours de travail



### Salamandre Hi-Light GN 2/3



2 résistances  
Acier inoxydable  
Résistance chauffante réglable en hauteur  
Grille L 390 x P 305 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A  
Dimensions : L 400 x P 530 x H 515 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 30 kg  
Fiche : Type 23



**100.562**  
**CHF 2'760.- / R2**



### Salamandre Hi-Light GN 1/1, com. boutons



3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température



Acier inoxydable  
Résistance chauffante réglable en hauteur  
Grille L 560 x P 358 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW  
Dimensions : L 570 x P 500 x H 520 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 50 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**100.563**  
**CHF 3'555.- / R2**



### Salamandre Hi-Light GN 4/3



Commandes tactiles  
4 résistances, avec fonction de maintien en température



Acier inoxydable  
3 programmes enregistrables  
Résistance chauffante réglable en hauteur  
Grille L 725 x P 358 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Dimensions : L 745 x P 600 x H 515 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 56 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**100.574**  
**CHF 4'515.- / R2**



### Salamandre Hi-Light GN 4/3 - autom.



avec enclenchement automatique  
Commandes tactiles  
4 résistances, avec fonction de maintien en température  
Acier inoxydable



3 programmes enregistrables  
Résistance chauffante réglable en hauteur  
Grille L 725 x P 358 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Dimensions : L 745 x P 600 x H 515 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 56 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**100.574T**  
**CHF 4'930.- / R2**



## Salamandre électrique 401-1Z-W

Acier inoxydable  
Minuterie jusqu'à 15 minutes  
Rhéostat  
Grille: L 410 x T 250 mm  
Suspensions pour le montage mural à l'arrière de l'appareil  
Puissance : 1NAC 230 V - 2.0 kW  
Dimensions : L 610 x P 305 x H 280 mm  
Dotation : 1 grille, 1 lèchefrite  
Poids : 14 kg  
Fiche : Type 12  
**A151.5002**  
**CHF 395.- / R1**



## Salamandre électrique 500

Acier inoxydable  
Résistances infrarouges  
Tête mobile  
Témoin lumineux  
Rhéostat  
Grille L 445 x P 325 mm  
Lèchefrite  
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A  
Dimensions : L 470 x P 510 x H 530 mm  
Poids : 38.8 kg  
Fiche : Type 23  
**151.510**  
**CHF 975.- / R1**



## Salamandre électrique 512, GN 1/1

2 zones de chauffe à enclenchement séparé  
Résistance chauffante réglable en hauteur  
Lampe témoin  
Rhéostat  
Grille de L 530 x P 365 mm  
Lèche-frite  
Puissance : 3NAC 400V - 3.9 kW  
Dimensions : L 650 x P 480 x H 560 mm  
Poids : 51 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)  
**100.512**  
**CHF 2'890.- / R1**

### Console pour salamandre 100.512

**100.513**  
**CHF 80.- / R3**



## Salamandre à gaz 520

Résistance chauffante fixe  
Surface de cuisson mobile en hauteur et en continu  
Avec grille et lèche-frite  
Puissance : gaz 5.0 kW  
Dimensions : L 630 x P 380 x H 580 mm  
Poids : 51 kg  
**100.520**  
**CHF 3'050.- / R1**

### Fixation murale pour salamandre 100.520

**100.521**  
**CHF 298.- / R3**

## Cuiseur sous-vide 16 litres SV-G16L



Matériau : acier inoxydable  
 1 cuve de : L 300 x P 330 x H 200 mm  
 Contenance de la cuve : 16 litres  
 Minuterie sonore  
 Protection contre le fonctionnement à sec  
 Fonction de mémoire avec 5 emplacements  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
 L 345 x P 400 x H 317 mm  
 Dotation : support / structure pour le sachet de mise sous vide  
 Poids : 7.5 kg  
 Fiche : Type 12  
**115.131**  
**CHF 660.- / R1**



## Thermoplongeur 15 litres 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 : de 1 minute à 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 en fin de cuisson  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.3 kW  
 Dimensions : L 68 x P 135 x H 375 mm  
 Poids : 1.1 kg  
 Fiche : Type 12  
**115.133**  
**CHF 179.- / R1**



### Four basse température Caldolux 3xGN1/1

Capacité : 3 x GN 1/1  
Transportable et empilable  
Entièrement en acier inoxydable  
Charnière de porte à gauche, réversible  
Fermeture magnétique de la porte  
Enceinte à angles arrondis  
Commandes digitales  
Fonction COOK à max. 120 °C pour cuisson lente  
Fonction HOLD pour maintenir en température  
Sonde à coeur  
Dimensions : L 436 x P 645 x H 409 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.76 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 25 kg  
Fiche : Type 12

**XCH-030**

**CHF 1'970.- / R1**



### Four basse température 3x600/400 ou GN1/1

Entièrement en acier inoxydable  
Fermeture magnétique de la porte  
Charnière de porte à gauche, réversible  
Poignées de transport - 2 de chaque côté  
Enceinte à angles arrondis  
Capacité : 3 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm, jusqu'à 65 mm de profondeur  
Glissières amovibles pour un nettoyage aisé  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Sonde de température à coeur  
Plage de température : 30 °C - 110 °C  
Affichage digital  
Fonction COOK à max. 110 °C pour cuisson lente  
Fonction HOLD pour maintenir en température  
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
L 505 x P 715 x H 415 mm  
Dotation : 1 paire de glissières pour utilisation des plaques 600 x 400  
Poids : 25 kg  
Fiche : Type 12

**120.792**

**CHF 2'280.- / R1**



### Four basse température Cook&Hold 5xGN1/1

Capacité : 5 x GN 1/1  
Transportable et empilable  
Entièrement en acier inoxydable  
Charnière de porte à droite, réversible  
Fermeture magnétique de la porte  
Enceinte à angles arrondis  
Commandes digitales  
Fonction COOK à max. 120 °C pour cuisson lente  
Fonction HOLD pour maintenir en température  
Sonde à coeur  
Dimensions : L 445 x P 633 x H 571 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
Espacement entre glissières : 75 mm  
Poids : 31 kg  
Fiche : Type 12

**XCH-050**

**CHF 2'940.- / R1**



**Changement côté de charnière**

**700.000**

**CHF 95.- / R3**

# PIZZA & PASTA



## Fours à pizza SuperTop



SuperTop - le nom de cette ligne de fours est tout un programme en soi. Les fours à pizzas SuperTop sont des fours de haute gamme. Ces fours sauront vous combler avec leurs avancées techniques, leur design pensé dans les moindres détails, une manipulation intuitive et surtout avec un résultat de cuisson parfait.

- Entièrement en acier inoxydable
- Sole en pierre réfractaire
- Eclairage parfait grâce à deux lampes sises de chaque côté de l'enceinte
- Consommation d'énergie réduite grâce à une isolation optimale et par récupération de chaleur
- Système d'aspiration (manuel ou automatique) pour l'évacuation des vapeurs
- Commandes intuitives sur un écran 7" ainsi que par une molette sans fin
- Contrôle de température électronique jusqu'à 450°C
- Enclenchement automatique
- programmable pour 2 enclenchements journaliers
- Programme d'auto-nettoyage
- Panneau frontal disponible en plusieurs couleurs
- Facilement empilable jusqu'à 3 fours



### Four à pizza SuperTop 435, monocaméral

L 1083 x P 1165 x H 390  
Enceinte : L 759 x P 738 x H 135 mm  
Capacité : 4 pizzas Ø 35 cm  
Températures de service : jusqu'à 450°C  
Puissance : 3NAC 400V - 8.2 kW  
Poids : 155 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**204.435**  
**CHF 8'950.- / R1**



### Four à pizza SuperTop 635S, monocaméral

L 1083 x P 1515 x H 390  
Enceinte : L 759 x P 1088 x H 135 mm  
Capacité : 6 pizzas Ø 35 cm  
Températures de service : jusqu'à 450°C  
Puissance : 3NAC 400V - 10.6 kW  
Poids : 193 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**204.635S**  
**CHF 9'800.- / R1**



### Four à pizza SuperTop 635L, monocaméral

L 1460 x P 1165 x H 390  
Enceinte : L 1136 x P 738 x H 135 mm  
Capacité : 6 pizzas Ø 35 cm  
Températures de service : jusqu'à 450°C  
Puissance : 3NAC 400V - 14.5 kW  
Poids : 199 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**204.635L**  
**CHF 10'070.- / R1**



## Four à pizza SuperTop 935, monocaméral

L 1460 x P 1515 x H 390  
 Enceinte : L 1136 x P 1088 x H 135 mm  
 Capacité : 9 pizzas Ø 35 cm  
 Températures de service : jusqu'à 450°C  
 Puissance : 3NAC 400V - 19.0 kW  
 Poids : 250 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)

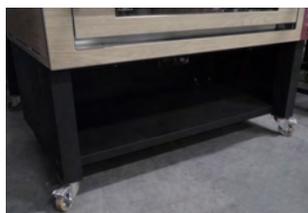
**204.935**  
**CHF 11'240.- / R1**

## Supports pour fours à pizza SuperTop

- Boîtier & structure en acier laqué noir
- Portes des armoires en acier inoxydable
- 4 roues dont 2 avec frein
- Hauteur du corps de meuble 490mm

- Hauteur totale réglable de 640 mm à 990 mm (par tranche de 25 mm) par pieds télescopiques

- Hauteurs recommandées du support :  
 1 four: 940 mm  
 2 fours: 790 mm  
 3 fours: 640 mm



**Support ouvert pour SuperTop 435**  
 L 1080 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 73 kg  
**204.425**  
**CHF 1'830.- / R1**

**Support fermé pour SuperTop 435**  
 L 1080 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 107 kg  
**207.5100**  
**CHF 2'290.- / R1**

**Armoire chauffante pour SuperTop 435**  
 L 1080 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 109 kg  
 1 NAC 230V - 0.6 kW  
 Fiche : Type 12  
**207.5101**  
**CHF 3'370.- / R1**

**Support ouvert pour SuperTop 635S**  
 L 1080 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 83 kg  
**204.426**  
**CHF 2'110.- / R1**

**Support fermé pour SuperTop 635S**  
 L 1080 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 117 kg  
**207.5102**  
**CHF 2'480.- / R1**

**Armoire chauffante pour SuperTop 635S**  
 L 1080 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 119 kg  
 1NAC 230V - 0.6 kW  
 Fiche : Type 12  
**207.5103**  
**CHF 3'520.- / R1**

**Support ouvert pour SuperTop 635L**  
 L 1480 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 88 kg  
**204.427**  
**CHF 2'140.- / R1**

**Support fermé pour SuperTop 635L**  
 L 1480 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 156 kg  
**207.5104**  
**CHF 2'910.- / R1**

**Armoire chauffante pour SuperTop 635L**  
 L 1480 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 160 kg  
 1NAC 230V - 0.8 kW  
 Fiche : Type 12  
**207.5105**  
**CHF 4'070.- / R1**

**Support ouvert pour SuperTop 935**  
 L 1480 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 88 kg  
**204.428**  
**CHF 2'300.- / R1**

**Support fermé pour SuperTop 935**  
 L 1480 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 173 kg  
**207.5106**  
**CHF 3'160.- / R1**

**Armoire chauffante pour SuperTop 935**  
 L 1480 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 177 kg  
 1NAC 230V - 0.8 kW  
 Fiche : Type 12  
**207.5107**  
**CHF 4'260.- / R1**

**Glissières pour support SuperTop**  
 5 glissières 600/400mm  
 Pour supports 204.425 & 204.426  
**204.421**  
**CHF 480.- / R1**

**Glissières double p. support SuperTop**  
 2 x 5 glissières 600/400mm  
 Pour supports 204.427 & 204.428  
**204.422**  
**CHF 960.- / R1**

## Fours à pizza „Standard“



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



### Four à pizza monocaméral E4

L 980 x P 920 x H 420 mm  
Enceinte : L 700 x P 700 x H 150 mm  
4 pizzas Ø 33 cm  
Température jusqu'à 450 °C  
Puissance : 3NAC 400 V - 4.8 kW  
Poids : 78 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**202.433**  
**CHF 1'710.- / R1**



### Four à pizza monocaméral E6

L 980 x P 1270 x H 420 mm  
Enceinte : L 700 x P 1050 x H 150 mm  
6 pizzas Ø 33 cm  
Température jusqu'à 450 °C  
Puissance : 3NAC 400 V - 7.2 kW  
Poids : 108 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**202.633**  
**CHF 2'270.- / R1**



### Four à pizza monocaméral E6L

L 1310 x P 920 x H 420 mm  
Enceinte : L 1050 x P 700 x H 150 mm  
6 pizzas Ø 33 cm  
Température jusqu'à 450 °C  
Puissance : 3NAC 400 V - 8.0 kW  
Poids : 117 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**202.633L**  
**CHF 2'370.- / R1**



### Four à pizza monocaméral E9

L 1310 x P 1270 x H 420 mm  
Enceinte : L 1050 x P 1050 x H 150 mm  
9 pizzas Ø 33 cm  
Température jusqu'à 450 °C  
Puissance : 3NAC 400 V - 12.0 kW  
Poids : 148 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)  
**202.933**  
**CHF 2'990.- / R1**



### Four à pizza bicaméral E8



L 980 x P 920 x H 760 mm  
 Enceintes: 2 x L 700 x P 700 x H 150 mm  
 2 x 4 pizzas Ø 33 cm



Température jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 3NAC 400 V - 9.6 kW  
 Poids : 123 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**202.833**  
**CHF 3'080.- / R1**



### Four à pizza bicaméral E12



L 980 x P 1270 x H 760 mm  
 Enceintes: 2 x L 700 x P 1050 x H 150 mm  
 2 x 6 pizzas Ø 33 cm



Température jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 3NAC 400 V - 14.4 kW  
 Poids : 178 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)

**202.1233**  
**CHF 3'990.- / R1**



### Four à pizza bicaméral E12L



L 1310 x P 920 x H 760 mm  
 Enceintes: 2 x L 1050 x P 700 x H 150 mm  
 2 x 6 pizzas Ø 33 cm



Température jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 3NAC 400 V - 16.0 kW  
 Poids : 230 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)

**202.1233L**  
**CHF 4'100.- / R1**



### Four à pizza bicaméral E18



L 1310 x P 1270 x H 760 mm  
 Enceintes: 2 x L 1050 x P 1050 x H 150 mm  
 2 x 9 pizzas Ø 33 cm



Température jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 3NAC 400 V - 24.0 kW  
 Poids : 243 kg  
 Fiche : CEE 64 (non comprise)

**202.1833**  
**CHF 5'340.- / R1**

## Supports pour fours à pizza „Standard“ et „Pratico“

---



**Support pour four à pizza E4 & E8**

Pour modèle 202.433, 202.833  
L 950 x P 780 x H 850 mm  
**202.304**  
CHF 605.- / R1



**Support pour four à pizza E6L & E12L**

Pour modèle 202.633L, 202.1233L  
L 1300 x P 780 x H 850 mm  
**202.316**  
CHF 710.- / R1



**Support pour four à pizza E6 & E12**

Pour modèle 202.633, 202.1233  
L 950 x P 1130 x H 850 mm  
**202.306**  
CHF 710.- / R1



**Support pour four à pizza E9 & E18**

Pour modèle 202.933, 202.1833  
L 1300 x P 1130 x H 850 mm  
**202.309**  
CHF 930.- / R1



**Support pour four à pizza Pratico**

Tôle thermolaquée noire  
Poids : 36 kg  
Dimensions : L 915 x P 547 x H 740 mm  
**207.0471**  
CHF 1'260.- / R1



## Fours à pizza „Pratico“



- Thermostats électromécaniques jusqu'à 400 °C
- Réglages sole et voûte séparés
- Sole en pierre réfractaire
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées
- Éclairage d'enceinte



### Four à pizza Pratico C641



L 882 x P 573 x H 390  
 Enceinte : L 630 x P 430 x H 125 mm  
 Capacité : 2 pizzas Ø 30 cm  
 Températures de service : jusqu'à 400°C  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW  
 Poids : 60 kg  
 Fiche : Type 23



**207.641**  
**CHF 2'030.- / R1**



### Four à pizza Pratico C642



L 882 x P 573 x H 733  
 Enceintes : L 630 x P 430 x H 125 mm  
 Capacité : 2 x 2 pizzas Ø 30 cm  
 Températures de service : jusqu'à 400°C  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.5 kW  
 Poids : 110 kg  
 Fiche : 2x Type 23



**207.642**  
**CHF 4'060.- / R1**



### Four à pizza Pratico C643



L 882 x P 573 x H 1073  
 Enceintes : L 630 x P 430 x H 125 mm  
 Capacité : 3 x 2 pizzas Ø 30 cm  
 Températures de service : jusqu'à 400°C  
 Puissance : 3 x 1NAC 230V - 3.5 kW  
 Poids : 160 kg  
 Fiche : 3x Type 23



**207.643**  
**CHF 6'090.- / R1**



## Four à pizza Mini 1

---

En acier inoxydable  
Enceinte :  
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm  
Sole en pierre réfractaire  
Température : jusqu'à 300 °C  
Minuterie  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Dimensions : L 545 x P 500 x H 230 mm  
Poids : 18.8 kg  
Fiche : Type 12  
**203.510**  
**CHF 570.- / R1**



## Four à pizza Mini 2

---

En acier inoxydable  
2 enceintes, chacune :  
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm  
Soles en pierre réfractaire  
Température : jusqu'à 300 °C  
Minuteries  
Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A  
Dimensions : L 545 x P 500 x H 380 mm  
Poids : 27.7 kg  
Fiche : Type 23  
**203.500**  
**CHF 860.- / R1**



## Four à pizza Mini Plus 1

---

En acier inoxydable  
Enceinte :  
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm  
Sole en pierre réfractaire  
Résistances sole et voûte à enclenchement séparé  
Température : jusqu'à 300 °C  
Éclairage intérieur  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Dimensions : L 570 x P 470 x H 250 mm  
Poids : 20 kg  
Fiche : Type 12  
**203.531**  
**CHF 820.- / R1**



## Four à pizza Mini Plus 2

---

En acier inoxydable  
2 enceintes, chacune :  
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm  
Soles en pierre réfractaire  
Résistances sole et voûte à enclenchement séparé  
Température : jusqu'à 300 °C  
Éclairage intérieur  
Puissance : 1NAC 230V - 3.4 kW - 16A  
Dimensions : L 570 x P 470 x H 450 mm  
Poids : 35 kg  
Fiche : Type 23  
**203.535**  
**CHF 1'320.- / R1**

## Pétrins



- Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes à pizza ou à pain
- Boîtier traité contre les rayures
- Pétrins avec tête basculante et cuve amovible
- Couvercle grillagé

### Pétrin à spirale 12 kg, 1 vitesse

Capacité de pétrissage: 6-12 kg  
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
Dimensions : L 350 x P 650 x H 620 mm  
Poids : 65 kg  
Fiche : Type 12

**100.312**  
CHF 2'390.- / R1

### Set de roues pour pétrin à spirale

Pour modèles 100.312, 100.318(.2), 100.325(.2) & 100.338(.2)

**100.310**  
CHF 90.- / R1



### Pétrin à spirale 18 kg, 1 vitesse

Capacité de pétrissage: 9-18 kg  
Puissance : 3NAC 400V - 0.80 kW  
Dimensions : L 390 x P 670 x H 620 mm  
Poids : 66 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**100.318**  
CHF 2'440.- / R1

### Pétrin à spirale 18 kg, 2 vitesses

Capacité de pétrissage: 9-18 kg  
Puissance : 3NAC 400V - 0.80 kW  
Dimensions : L 390 x P 670 x H 620 mm  
Poids : 66 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**100.318.2**  
CHF 2'635.- / R1

### Minuterie digitale (option)

La référence sera complétée par un T 100.325 ► 100.325T

Pas livrable sur les modèles à 50 kg  
CHF 190.- / R1

### Pétrin à spirale 25 kg, 1 vitesse

Capacité de pétrissage: 13-25 kg  
Puissance : 3NAC 400V - 1.4 kW  
Dimensions : L 430 x P 730 x H 710 mm  
Poids : 103 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**100.325**  
CHF 3'050.- / R1

### Pétrin à spirale 25 kg, 2 vitesses

Capacité de pétrissage: 13-25 kg  
Puissance : 3NAC 400V - 1.4 kW  
Dimensions : L 430 x P 730 x H 710 mm  
Poids : 103 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**100.325.2**  
CHF 3'265.- / R1

### Pétrin à spirale 38 kg, 1 vitesse

Capacité de pétrissage: 19-38 kg  
Puissance : 3NAC 400V - 1.7 kW  
Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm  
Poids : 115 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**100.338**  
CHF 3'265.- / R1

### Pétrin à spirale 38 kg, 2 vitesses

Capacité de pétrissage: 19-38 kg  
Puissance : 3NAC 400V - 1.7 kW  
Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm  
Poids : 115 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**100.338.2**  
CHF 3'485.- / R1

### Set de roues pour pétrin à spirale 50kg

Pour modèles 100.350/100.350.2

**100.351**  
CHF 245.- / R1



### Pétrin à spirale 50 kg, 1 vitesse

Capacité de pétrissage: 25-50 kg  
Puissance : 3NAC 400V - 2.2 kW  
Dimensions : L 530 x P 920 x H 940 mm  
Poids: 206 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**100.350**  
CHF 4'970.- / R1

### Pétrin à spirale 50 kg, 2 vitesses

Capacité de pétrissage: 25-50 kg  
Puissance : 3NAC 400V - 2.2 kW  
Dimensions : L 530 x P 920 x H 940 mm  
Poids: 206 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**100.350.2**  
CHF 5'230.- / R1

## Laminoirs

---

La construction robuste de cette machine permet de travailler la pâte à froid et à grande vitesse tout en préservant sa qualité. L'épaisseur et le diamètre sont réglables. Très indiqué pour former les pizzas, les flammkuchs, les pains azimes etc.



### Laminoir à pizza FI32N, ø max. 300 mm

---

pour des abaisses de max. 300 mm  
Acier inoxydable 18/10  
Poids des pâtons 80 - 210 gr.  
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
Dimensions : L 490 x P 510 x H 640 mm  
Poids : 36 kg  
Fiche : Type 12  
**100.986N**  
**CHF 1'685.- / R1**



### Laminoir à pizza FI42N, ø max. 400 mm

---

pour des abaisses de max. 400 mm  
Acier inoxydable 18/10  
Poids des pâtons 210 - 700 gr.  
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
Dimensions : L 590 x P 510 x H 760 mm  
Poids : 44 kg  
Fiche : Type 12  
**100.987N**  
**CHF 1'835.- / R1**



### Laminoir à pizza FIP42N, carré 420 mm

---

Pour des abaisses rectangulaires  
pour des abaisses de L max. 420 mm  
Acier inoxydable 18/10  
Pour pâtons de 210 à 1400 gr.  
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
Dimensions : L 590 x P 510 x H 700 mm  
Poids : 45 kg  
Fiche : Type 12  
**100.988N**  
**CHF 1'925.- / R1**



## Presse à pâte



### Presse à pâte à pizza PF33 ø 330 mm



Plateaux de Ø 330 mm  
 Thermostats mécaniques  
 Plateau supérieur avec évasement de 2 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 3.25 kW  
 Dimensions : L 410 x P 550 x H 780 mm  
 Poids : 115 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)



**100.957**  
**CHF 7'960.- / R1**

#### Support pour presse PF33

sur roues (2 avec frein)  
 L 580 x P 680 x H 830 mm  
 Poids : 44 kg

**SU020**  
**CHF 1'590.- / R1**



### Presse à pâte à pizza PF45 ø 450 mm



Thermostats électroniques  
 Plateau supérieur avec évasement de 2 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 6.55 kW  
 Dimensions : L 600 x P 850 x H 900 mm  
 Poids : 240 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**100.959**  
**CHF 14'960.- / R1**

#### Support pour presse PF45

sur roues (2 avec frein)  
 L 600 x P 700 x H 770 mm  
 Poids : 80 kg

**SU158**  
**CHF 1'990.- / R1**



## Machines à pâtes



### Machine à pâtes 8kg/h

Matériau: habillage, cuve, crochet de pétrissage et spirale en inox

Cuve amovible, lavable en machine

Couvercle grillagé facilitant l'ajout d'ingrédients pendant la marche

Production: jusqu'à 8 kg / heure

Contenance: 2 kg de pâte

Commandes digitales

Couteau coupe-pâtes en option

Puissance: 3NAC 400V - 0.37 kW

L 300 x P 550 x H 425 mm

Livree sans filières

Fiche : Type 15 (non comprise)

**101.725**

**CHF 2'385.- / R1**



### Machine à pâtes 13kg/h

Matériau: habillage, cuve, crochet de pétrissage et spirale en inox

Cuve amovible, lavable en machine

Couvercle grillagé facilitant l'ajout d'ingrédients pendant la marche

Production: jusqu'à 13 kg / heure

Contenance: 3.5 kg de pâte

Commandes digitales

Couteau coupe-pâtes inclus

Puissance: 3NAC 400V - 0.75 kW

L 307 x P 594 x H 525 mm

Livree sans filières

Fiche : Type 15 (non comprise)

**101.740**

**CHF 3'980.- / R1**

## Accessoires pour machines à pâtes



Coupe-pâtes pour 101.725

**101.730**

**CHF 720.- / R1**



Bouchon obturateur

**101.750**

**CHF 82.- / R3**



Matrice pâtes Le Caserecce Ø 9 x 5 mm

**101.751**

**CHF 82.- / R3**



Matrice pâtes Fusilli Ø 9 mm

**101.752**

**CHF 82.- / R3**



Matrice pâtes Cannellone Ø 25 mm  
101.753  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Bucatini Ø 4 mm  
101.754  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Gnocchi Ø 12 mm  
101.755  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Bigoli Ø 3 mm  
101.756  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Capelli d'Angelo Ø 1 mm  
101.757  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Spaghetti Ø 2 mm  
101.758  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Spaghetti Ø 3.5 mm  
101.759  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Spaghetti Chitarra 2x2mm  
101.760  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Tagliolini 3 mm  
101.761  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Linguine 3 x 1.6 mm  
101.762  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Linguine 4 x 1.6 mm  
101.763  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Fettuccine 8 mm  
101.764  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Pappardelle 16 mm  
101.765  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Pappardelle Ricce 16 mm  
101.766  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Pasta sfoglia 155 mm  
101.767  
CHF 102.- / R3



Matrice pâtes Maccheroni Ø 4.8 mm  
101.768  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Maccheroni Ø 8.5 mm  
101.769  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Maccheroni Ø 15 mm  
101.770  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Gramigna Ø 3.5 mm  
101.771  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Canestrini Ø 16 mm  
101.772  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Stelline 5 mm  
101.773  
CHF 82.- / R3



Matrice pâtes Riso 7 mm  
101.774  
CHF 82.- / R3



### Cuiseur à pâtes électrique ,Snack'

Acier inoxydable  
Dim. : L 305 x P 410 x H 315 mm  
Dim. cuve : L 240 x P 300 x H 200 mm  
Contenance de la cuve : 7 litres  
Avec robinet de vidange  
Plage de température jusqu'à 110 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 3.4 kW - 16A  
Livraison sans paniers  
Poids : 9 kg  
Fiche : Type 23  
**132.260A**  
**CHF 540.- / R1**



**Petit panier pour cuiseur à pâtes Snack**  
max. 3 paniers par appareil  
Dim. : L 100 x P 138 x H 135 mm  
**132.261**  
**CHF 70.- / R3**



**Grand panier pour cuiseur à pâtes Snack**  
max. 1 panier par appareil  
Dim. : L 210 x P 235 x H 100 mm  
**132.262**  
**CHF 125.- / R3**



**Panier moyen pour cuiseur à pâtes Snack**  
max. 2 paniers par appareil  
Dim. : L 100 x P 235 x H 100 mm  
**132.263**  
**CHF 105.- / R3**

# SNACKS&GRILS



## Friteuses „Melting“



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

Le système de contrôle électronique garantit une précision maximale lors de la surveillance de la chauffe (+-1°C). Il initie la chauffe graduelle des corps gras (solides ou liquides) par intermittence évitant de ce fait de surchauffer le corps de friture et allonge de ce fait sa longévité. Le préchauffage (jusqu'à 100°C) et le maintien contrôlé de la température permettent une consommation énergétique basse et d'atteindre rapidement la température de service le moment venu.

Le système „Melting“ est très sensible et réagit aux moindres changements de température. Il élimine l'inertie des thermostats manuels lors de l'enclenchement et du déclenchement et augmente ainsi la productivité. Caractéristiques des friteuses „Melting“:

- Acier inoxydable 18/10
- Thermostats électroniques
- Fonte automatisée de corps gras solides
- Touche éco (mode Stand-by)
- Allumage électrique (version à gaz)
- Thermostat de sécurité
- Grande zone froide
- Bac de récupération avec filtre en inox
- Résistances pivotantes (version électrique)



### Friteuse Melting élect. 2 cuves 8 l.



Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm  
Paniers : 2x L 130 x P 315 x H 120 mm inclus  
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW



Poids : 62 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**175.210**  
**CHF 5'690.- / R2**



**Panier pour friteuse 8 litres**  
**2012898**  
**CHF 75.- / R3**



### Friteuse Melting élect. 1 cuve 13 l.



Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm  
Panier : L 230 x P 315 x H 120 mm inclus  
Puissance : 3NAC 400V - 11.5 kW



Poids : 54 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**175.113**  
**CHF 4'480.- / R2**



**Panier pour friteuse 13 litres**  
**2012893**  
**CHF 89.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 13 litres**  
**2012892**  
**CHF 75.- / R3**



### Friteuse Melting élect. 1 cuve 17 l.



Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm  
Panier : L 300 x P 315 x H 120 mm inclus  
Puissance : 3NAC 400V - 16.5 kW  
Poids : 55 kg



Fiche : CEE 32 (non comprise)

**175.117**

**CHF 4'340.- / R2**



**Panier pour friteuse 17 litres**  
**2012896**

**CHF 98.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 17 litres**  
**2012895**

**CHF 85.- / R3**



### Friteuse Melting élect. 2 cuves 15 l.



Dimensions : L 600 x P 700 x H 850 mm  
Paniers : 1 x L 240 x P 285 x H 120 mm  
2 x L 120 x P 285 x H 120 mm inclus  
Puissance : 3NAC 400V - 20.4 kW



Poids : 89 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**175.215**

**CHF 6'295.- / R2**



**Grand panier pour friteuse 175.215**  
**2003003**

**CHF 90.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 175.215**  
**2003002**

**CHF 68.- / R3**



### Friteuse Melting à gaz 1 cuve 13 l.



Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm  
Panier : L 230 x P 315 x H 120 mm inclus  
Puissance gaz : 11.5 kW,



Électrique : 1NAC 230V - 0.2 kW

Poids : 58 kg

Fiche : Type 12

**174.113**

**CHF 4'695.- / R2**



**Panier pour friteuse 13 litres**  
**2012893**

**CHF 89.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 13 litres**  
**2012892**

**CHF 75.- / R3**



## Friteuse Melting à gaz 1 cuve 17 l.



Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm  
Panier : L 300 x P 315 x H 120 mm inclus  
Puissance gaz : 16.5 kW,  
Électrique : 1NAC 230V - 0.2 kW



Poids : 68 kg  
Fiche : Type 12

**174.117**

**CHF 5'070.- / R2**



**Panier pour friteuse 17 litres**  
**2012896**

**CHF 98.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 17 litres**  
**2012895**

**CHF 85.- / R3**



## Friteuse à gaz 1 cuve 13 l.



Paniers : L 230 x P 315 x H 120 mm inclus  
Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm  
Puissance gaz : 11.5 kW  
Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.2 kW



Poids : 58 kg  
Fiche : Type 12

**172.113**

**CHF 3'880.- / R2**



**Panier pour friteuse 13 litres**  
**2012893**

**CHF 89.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 13 litres**  
**2012892**

**CHF 75.- / R3**



## Friteuse à gaz 2 cuves 13 l.



Paniers : 2 x L 113 x P 315 x H 120 mm  
+ 1 x L 230 x P 315 x H 120 mm inclus  
Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm  
Puissance gaz : 23.0 kW



Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.2 kW  
Poids : 100 kg  
Fiche : Type 12

**172.213**

**CHF 6'780.- / R2**



**Panier pour friteuse 13 litres**  
**2012893**

**CHF 89.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 13 litres**  
**2012892**

**CHF 75.- / R3**

## Friteuses électriques Snack



### Friteuse élect. ,Snack I'

Boîtier, couvercle et 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 : 1NAC 230V - 2.0 kW  
 Dimensions : L 220 x P 400 x H 315 mm  
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
 Poids : 7 kg  
 Fiche : Type 12  
**A162.410E**  
**CHF 199.- / R1**



### Friteuse double élect. ,Snack II'

Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
 2 cuves, 2 paniers  
 Contenance : 2 x 4 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.0 kW  
 Nécessite 2 prises de courant  
 Dimensions : L 435 x P 400 x H 315 mm  
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
 Poids : 10.5 kg  
 Fiche : 2x Type 12  
**A162.412E**  
**CHF 350.- / R1**



**Panier 4 litres pour friteuse ,Snack'**  
**165.522**  
**CHF 39.- / R3**



### Friteuse élect. ,Snack III'

Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
 1 cuve, 1 panier, contenance : 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A  
 Dimensions : L 265 x P 430 x H 340 mm  
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
 Poids : 7.1 kg  
 Fiche : Type 23  
**A162.810E**  
**CHF 248.- / R1**



## Friteuse double élect. ,Snack IV'



Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
 2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A  
 Nécessite 2 prises de courant  
 Dimensions : L 550 x P 430 x H 340 mm  
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
 Poids : 12.5 kg  
 Fiche : 2x Type 23  
**A162.812E**  
**CHF 425.- / R1**



**Panier 8 litres pour friteuse ,Snack'**  
**165.523**  
**CHF 50.- / R3**



## Friteuse élect. ,MDI Snack III Plus'



Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
 1 cuve, 1 panier, contenance : 9 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Avec résistance pivotante  
 Manette digitale MDI avec affichage de la température  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.3 kW - 16A  
 Dimensions : L 300 x P 530 x H 385 mm  
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
 Poids : 6.4 kg  
 Fiche : Type 23  
**A162.828**  
**CHF 374.- / R1**



**Panier 9 litres pour friteuse ,SNACK+'**  
**162.827**  
**CHF 48.- / R3**



## Friteuse élect. ,MDI Snack IV Plus'



Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
 2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 9 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Avec résistances pivotantes  
 Manettes digitales MDI avec affichage de la température  
 Puissance : 2x 1NAC 230V - 3.3 kW - 16A  
 Nécessite 2 prises de courant  
 Dimensions : L 575 x P 530 x H 385 mm  
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
 Poids : 6.4 kg  
 Fiche : 2x Type 23  
**A162.829**  
**CHF 675.- / R1**



**Panier 9 litres pour friteuse ,SNACK+'**  
**162.827**  
**CHF 48.- / R3**

## Friteuses électriques Imbiss



### Friteuse élect. ,Imbiss I'



Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
 1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A  
 Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm  
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
 Poids : 10 kg  
 Fiche : Type 23  
**A150.307**  
**CHF 425.- / R1**



### Friteuse élect. ,Imbiss II'



Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
 2 cuves embouties, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A  
 Nécessite 2 prises de courant  
 Dimensions : L 580 x P 550 x H 410 mm  
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
 Poids : 22 kg  
 Fiche : 2x Type 23  
**A150.407**  
**CHF 690.- / R1**



**Panier 8 litres pour friteuse ,Imbiss'**  
**165.524**  
**CHF 64.- / R3**



### Chauffe-frites électrique ,Snack'



L 330 x P 587 x H 447 mm  
 Cuve chauffée GN 1/1 - 150 mm  
 avec radiant infrarouge supérieur  
 Bac perforé en inox inclus  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
 Poids : 12.3 kg  
 Fiche : Type 12  
**162.920**  
**CHF 595.- / R1**



### Friteuse élect. ,Professional'

Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
1 cuve, 1 panier, contenance : 10 litres  
Panier : L 300 x P 240 x H 120 mm  
Résistances en acier inoxydable  
Zone froide  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Puissance : 3NAC 400V - 8.1 kW  
Dimensions : L 390 x P 450 x H 375 mm  
Poids : 11.5 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**162.900**  
**CHF 715.- / R1**



### Friteuse élect. ,Professional II'

Avec ses deux grands paniers, la friteuse double convient avant tout parfaitement pour une utilisation professionnelle lors des périodes de forte affluence.  
Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
2 cuves de 10 litres  
2 paniers, dimensions panier : L 300 x P 240 x H 120 mm  
Résistances en inox  
Zone froide  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Puissance : 2 x 3NAC 400V - 8.1 kW  
Nécessite 2 prises de courant  
Dimensions : L 750 x P 450 x H 375 mm  
Poids : 21.8 kg  
Fiche : 2x Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**162.910**  
**CHF 1'350.- / R1**



**Grand panier pour friteuse Professional**  
**162.905**  
**CHF 65.- / R3**



**Petit panier pour friteuse Professional**  
**162.911**  
**CHF 38.- / R3**



### 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  
**A101.999**  
**CHF 98.- / R1**



**Filtre de rechange**  
**A101.901**  
**CHF 54.- / R1**

## Friteuses à beignets

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



### Friteuse à beignets BF16E

Cuve : L 515 x P 305 x H 130 mm  
 Contenance : 16 litres  
 Panier : L 475 x P 245 x H 80 mm  
 Vanne de vidange avec sécurité  
 Puissance : 3NAC 400V - 9.0kW  
 Dimensions : L 560 x P 470 x H 400 mm  
 Couvercle en inox et panier inclus  
 Poids : 14.7 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**101.530**

**CHF 920.- / R1**



Égouttoir pour BF16E (101.530)  
**101.531**

**CHF 95.- / R3**



Panier de rechange pour BF16E (101.530)  
**101.533**

**CHF 82.- / R3**



### Friteuse à beignets BF30E

Cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm  
 Contenance : 30 litres  
 Panier : L 570 x P 440 x H 80 mm  
 Vanne de vidange avec sécurité  
 Puissance : 3NAC 400V - 15.0kW  
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 410 mm  
 Couvercle en inox et panier inclus  
 Poids : 23.4 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)

**101.560**

**CHF 1'270.- / R1**



### Friteuse à beignets BF30E OU

Avec soubassement ouvert  
 Cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm  
 Contenance : 30 litres  
 Panier : L 570 x P 440 x H 80 mm  
 Pieds ajustables  
 Puissance : 3NAC 400V - 15.0kW  
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 980-1040 mm  
 Dotation :  
 2 bacs de récupération  
 avec poignée GN 1/1, 150 mm profond  
 passoire avec poignée GN 2/3  
 Couvercle en inox et panier  
 Poids : 40 kg  
 Fiche : CEE 32 (non comprise)

**101.535**

**CHF 1'830.- / R1**



Égouttoir pour BF30E (OU)  
**101.565**

**CHF 125.- / R3**



Panier de rechange pour BF30E (OU)  
**101.563**

**CHF 132.- / R3**



### Rôtissoire électrique P6 - 6 poulets

Acier inoxydable 18/10  
2 broches pour 6 poulets  
Éclairage intérieur  
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A  
Dimensions : L 700 x P 360 x H 530 mm  
Poids : 31 kg  
Fiche : Type 23  
**215.035**  
**CHF 2'610.- / R1**



### Rôtissoire électrique P8N - 8 poulets

Acier inoxydable 18/10  
2 broches pour 8 poulets  
Éclairage intérieur  
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
Dimensions : L 880 x P 430 x H 530 mm  
Poids : 41 kg  
Fiche : Type 23  
**215.036**  
**CHF 3'150.- / R1**



### Rôtissoire à gaz G8P - 8 poulets

Acier inoxydable 18/10  
2 broches pour 8 poulets  
Éclairage intérieur  
Puissance : gaz 9 kW (R1/2")  
Puissance : électrique 1NAC 230V - 0.1 kW  
Dimensions : L 878 x P 500 x H 584 mm  
Poids : 51.8 kg  
Fiche : Type 12  
**215.136**  
**CHF 3'610.- / R1**



### Rôtissoire électrique P12N - 12 poulets

Acier inoxydable 18/10  
3 broches pour 12 poulets  
Éclairage intérieur  
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
Dimensions : L 880 x P 430 x H 710 mm  
Poids : 55.6 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)  
**215.037**  
**CHF 3'820.- / R1**

## Accessoires pour rôtissoires

---



Broche pour rôtissoire 215.035

---

215.093  
CHF 109.- / R3



Broche pour rôtis 215.035

---

215.095  
CHF 219.- / R3



Broche pour portions 215.035

---

215.096  
CHF 198.- / R3



Broche pour rôtissoires 215.036/037/136

---

215.094  
CHF 125.- / R3



Broche pour rôtis 215.036/037/136

---

215.078  
CHF 247.- / R3



Broche pour portions 215.036/037/136

---

215.081  
CHF 219.- / R3

## Shoarma à gaz

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



### Shoarma à gaz naturel (G20) 7 kg

Hauteur maximale de la charge 180 mm  
Charge maximale 7 kg  
Dimensions : L 320 x P 330 x H 615 mm  
Puissance : gaz 3.5 kW  
Poids : 32 kg  
Réglé pour le gaz naturel  
Fiche : Type 12

**380.007.1**  
**CHF 1'080.- / R1**

### Shoarma à gaz GPL (G30/31) 7 kg

**380.007.3**  
**CHF 1'080.- / R1**



### Shoarma à gaz naturel (G20) 30 kg

Hauteur maximale de la charge 430 mm  
Charge maximale 30 kg  
Dimensions : L 395 x P 500 x H 915 mm  
Puissance : gaz 7.0 kW  
Poids : 34 kg  
Réglé pour le gaz naturel  
Fiche : Type 12

**380.030.1**  
**CHF 1'340.- / R1**

### Shoarma à gaz GPL (G30/31) 30 kg

**380.030.3**  
**CHF 1'340.- / R1**



### Shoarma à gaz naturel (G20) 40 kg

Hauteur maximale de la charge 450 mm  
Charge maximale 40 kg  
Dimensions : L 510 x P 600 x H 915 mm  
Puissance : gaz 10.5 kW  
Poids : 37 kg  
Réglé pour le gaz naturel  
Fiche : Type 12

**380.040.1**  
**CHF 1'430.- / R1**

### Shoarma à gaz GPL (G30/31) 40 kg

**380.040.3**  
**CHF 1'430.- / R1**



## Shoarma à gaz naturel (G20) 70 kg



Hauteur maximale de la charge 630 mm  
Charge maximale 70 kg  
Dimensions : L 510 x P 600 x H 1115 mm  
Puissance : gaz 14.0 kW



Poids : 40 kg  
Réglé pour le gaz naturel  
Fiche : Type 12

**380.070.1**

**CHF 1'510.- / R1**

**Shoarma à gaz GPL (G30/31) 70 kg**

**380.070.3**

**CHF 1'510.- / R1**



## Shoarma à gaz naturel (G20) 120 kg



Hauteur maximale de la charge 810 mm  
Charge maximale 120 kg  
Dimensions : L 660 x P 650 x H 1310 mm  
Puissance : gaz 17.5 kW



Poids : 67 kg  
Réglé pour le gaz naturel  
Fiche : Type 12

**380.120.1**

**CHF 2'430.- / R1**

**Shoarma à gaz GPL (G30/31) 120 kg**

**380.120.3**

**CHF 2'430.- / R1**

## Accessoires pour shoarma à gaz



### Couteau rotatif pour shoarma

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

Fiche : Type 12

**380.400**

**CHF 1'295.- / R3**

### Moteur 12V pour shoarma

Boîtier en acier inox

Fiche : Type 12

**380.012**

**CHF 320.- / R3**



**Pelle à viande ø 220 mm pour shoarma**

**380.220**

**CHF 75.- / R3**



**Pelle à viande ø 260 mm pour shoarma**

**380.260**

**CHF 86.- / R3**



**Pelle à viande ø 300 mm pour shoarma**

**380.300**

**CHF 97.- / R3**

## Shoarma électrique

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



### Shoarma électrique 15 kg

Hauteur maximale de la charge 200 mm  
Charge maximale 15 kg  
Dimensions : L 450 x P 500 x H 790 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW  
Poids : 32 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**380.115**

**CHF 1'660.- / R1**



### Shoarma électrique 30 kg

Hauteur maximale de la charge 450 mm  
Charge maximale 30 kg  
Dimensions : L 450 x P 500 x H 915 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Poids : 38 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**380.130**

**CHF 1'850.- / R1**



### Shoarma électrique 50 kg

Hauteur maximale de la charge 650 mm  
Charge maximale 50 kg  
Dimensions : L 450 x P 500 x H 1115 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 9.0 kW  
Poids : 45 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**380.150**

**CHF 2'050.- / R1**

## Accessoires pour shoarma électrique



#### Couteau rotatif pour shoarma

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

Fiche : Type 12

**380.400**

**CHF 1'295.- / R3**



Pelle à viande ø 220 mm pour shoarma  
**380.220**

**CHF 75.- / R3**



Pelle à viande ø 260 mm pour shoarma  
**380.260**

**CHF 86.- / R3**



Pelle à viande ø 300 mm pour shoarma  
**380.300**

**CHF 97.- / R3**

## Grils à pierres de lave



- Pierres de lave incluses dans la livraison (pour remplissage initial)



### Gril à pierres de lave à gaz 70 - L 400



avec grille en V pour viandes  
Acier inoxydable  
Grille réglable en hauteur  
Surface du grill : L 360 x P 420 mm  
Puissance : 8.0 kW  
Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm  
Poids : 75 kg



**200.657**  
**CHF 3'380.- / R2**

#### Grille à barreaux ronds pour poissons pour 200.657

Acier inoxydable  
**200.6470**  
**CHF 310.- / R3**



### Gril à pierres de lave à gaz 70 - L 800



avec grille en V pour viandes  
Acier inoxydable  
Grille réglable en hauteur  
Surface du grill : L 760 x P 420 mm  
Puissance : 16.0 kW  
Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm  
Poids : 100 kg



**200.658**  
**CHF 5'055.- / R2**

#### Grille à barreaux ronds pour poissons pour 200.658

Acier inoxydable  
**200.6480**  
**CHF 330.- / R3**



### Gril à pierres de lave à gaz 90 - L 800



à très grande surface du grill  
Grille en V pour viandes réglable en hauteur  
Surface du grill : L 760 x P 590 mm  
2 zones de chauffe  
Puissance : 22.0 kW  
Dimensions : L 800 x P 900 x H 850 mm  
Poids : 130 kg



**200.655**  
**CHF 5'740.- / R2**

#### Grille à barreaux ronds pour poissons pour 200.655

Acier inoxydable  
**2009861**  
**CHF 320.- / R3**



### Gril à pierres de lave à gaz de table 33



avec grille pour viandes  
Acier inoxydable  
Puissance : 4.0 kW  
Surface du gril : 312 x 483 mm  
Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm  
Poids : 24 kg



**200.630**  
**CHF 895.- / R1**



### Gril à pierres de lave à gaz de table 66



avec grille pour viandes  
Acier inoxydable  
Puissance : 8.0 kW  
Surface du gril : 2 x 312 x 483 mm  
Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm  
Poids : 49 kg



**200.660**  
**CHF 1'530.- / R1**



**Pierres volcaniques, sac de 7 kg**

Sac à 7 kg

**100.611**  
**CHF 49.- / R3**



### Gril à pierres de lave à gaz 80



avec grille en V pour viandes  
Acier inoxydable  
Grille réglable en hauteur  
Surface du gril : 760 x 360 mm  
Puissance : 14.0 kW  
Dimensions : L 800 x P 600 x H 290 mm  
Poids : 65 kg



**131.701**  
**CHF 3'385.- / R1**

#### Grille à barreaux ronds pour poissons pour 131.701

Acier inoxydable

**130.901**  
**CHF 329.- / R3**



### Gril à eau de table 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 gril : 280 x 445 mm  
3 niveaux de réglage de température par bouton rotatif  
Montée en température rapide :  
env. 2,5 minutes au niveau le plus haut  
Bac à eau GN 1/1 pour un nettoyage facile  
Témoin de chauffe lumineux  
Puissance : 3NAC 400V - 4.08 kW  
Dimensions : L 330 x P 630 x H 330 mm  
Dotation : raclor de nettoyage  
Poids : 13.5 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**370.037**  
**CHF 1'500.- / R1**

## Grils de table à gaz



### Gril de table à gaz TB1100R, 3 brûleurs

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  
**106.230**  
**CHF 750.- / R1**



### Gril de table à gaz TB1470R, 4 brûleurs

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  
**106.250**  
**CHF 940.- / R1**

## Accessoires pour grils de table



### Support pour gril de table 106.230

Acier inoxydable  
 Dimensions : L 670 x P 530 x H 800 mm  
 Poids : 5,6 kg  
**106.202**  
**CHF 174.- / R1**



### Support pour gril de table 106.250

Acier inoxydable  
 Dimensions : L 815 x P 525 x H 805 mm  
 Poids : 5,95 kg  
**106.215**  
**CHF 211.- / R1**





### Gril de table élect. 320, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse, dimensions : L 320 x P 480 mm  
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Thermostat de sécurité  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 22 kg  
Fiche : Type 23  
**A370.031**  
**CHF 580.- / R1**



### Gril de table élect. 650, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm  
2 zones de cuisson enclenchables séparément  
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Thermostat de sécurité  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 41 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**A370.032**  
**CHF 945.- / R1**



### Gril de table élect. 320, fonte rainuré

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte rainurée, dimensions : L 320 x P 480 mm  
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Thermostat de sécurité  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 22 kg  
Fiche : Type 23  
**A370.035**  
**CHF 630.- / R1**



## Gril de table élect. 650, fonte 1/2-1/2

Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade en fonte rainurée/lisse,  
 dimensions : L 650 x P 480 mm  
 2 zones de cuisson enclenchables séparément  
 Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C  
 pour une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Thermostat de sécurité  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
 Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm  
 Poids : 41 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**A370.036**  
**CHF 960.- / R1**



## Gril de table élect. 320, chromé lisse

Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée lisse, dimensions : L 320 x P 480 mm  
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour  
 une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Thermostat de sécurité  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
 Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm  
 Poids : 22 kg  
 Fiche : Type 23

**A370.041**  
**CHF 710.- / R1**



## Gril de table élect. 650, chromé lisse

Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm  
 2 zones de cuisson enclenchables séparément  
 Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C  
 pour une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Thermostat de sécurité  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
 Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm  
 Poids : 41 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**A370.042**  
**CHF 1'160.- / R1**



## Gril de table élect. 320, chromé rainuré

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade inox chromée rainurée,  
dimensions : L 320 x P 480 mm  
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour  
une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Thermostat de sécurité  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 22 kg  
Fiche : Type 23  
**A370.045**  
**CHF 780.- / R1**



## Gril de table élect. 650, chromé 1/2-1/2

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade inox chromée rainurée/lisse,  
dimensions : L 650 x P 480 mm  
2 zones de cuisson enclenchables séparément  
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C pour  
une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Thermostat de sécurité  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 41 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**A370.046**  
**CHF 1'270.- / R1**



## Gril de table élect. 970, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse, dimensions : L 970 x P 480 mm  
3 zones de cuisson enclenchables séparément  
Thermostats réglables 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 : 3NAC 400V - 9.0 kW  
Dimensions : L 990 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 69 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**A370.051**  
**CHF 1'580.- / R1**



## Gril de table élect. 970, chromée lisse



Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée lisse, dimensions : L 970 x P 480 mm  
 3 zones de cuisson enclenchables séparément  
 Thermostats réglables 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 : 3NAC 400V - 9.0 kW  
 Dimensions : L 990 x P 540 x H 295 mm  
 Poids : 69 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**A370.052**  
**CHF 1'850.- / R1**

Grattoir pour plaque grillade lisse  
 451009005  
**CHF 12.- / R1**



Grattoir pour plaque grillade rainurée  
 451009015  
**CHF 12.- / R1**



## Salamandre grill 6640



Matériau : acier inoxydable, acier spécial  
 Plaque de grillade :  
 - Surface de cuisson lisse : L 700 x P 330 mm  
 - Matériau de la plaque grillade : acier spécial  
 - Plage de température : 50°C à 300°C  
 - 2 zones de chauffe commutables séparément  
 - Bac de récupération des graisses  
 Salamandre :  
 - une zone de chauffe, jusqu'à 190°C  
 - 1 grille de cuisson réglable en hauteur  
 - Dimensions de la grille : L 560 x P 400 mm  
 - Minuterie de 30 sec. à 100 min. avec 6 programmes  
 - Bac de récupération des graisses  
 Puissance : 3NAC 400V - 6.64 kW  
 L 760 x P 590 x H 465 mm  
 Poids : 51.4 kg  
 Fiche : Type 25 (non comprise)



**100.533**  
**CHF 1'125.- / R1**



## Sauteuse multifonction électrique 320



Cuve: L 320 x P 530 x H 60 mm  
 Matériau de la cuve: acier  
 vidange avec bonde en Téflon et robinet  
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C  
 Témoin lumineux de chauffe  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
 Dimensions : L 330 x P 560 x H 295 mm  
 Poids : 24 kg  
 Fiche : Type 23

**370.205**  
**CHF 960.- / R1**

## Grils de tables à gaz



### Gril de table à gaz 320, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse, dimensions : L 320 x P 480 mm  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 4.0 kW  
Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 24 kg  
**A370.033**  
**CHF 775.- / R1**



### Gril de table à gaz 650, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm  
2 zones de cuisson enclenchables séparément  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 8.0 kW  
Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 45 kg  
**A370.034**  
**CHF 1'340.- / R1**



### Gril de table à gaz 320, fonte rainuré

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte rainuré, dimensions : L 320 x P 480 mm  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 4.0 kW  
Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 24 kg  
**A370.037**  
**CHF 875.- / R1**



### Gril de table à gaz 650, fonte 1/2+1/2

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte rainurée/lisse,  
dimensions : L 650 x P 480 mm  
2 zones de cuisson enclenchables séparément  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 8.0 kW  
Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 45 kg  
**A370.038**  
**CHF 1'400.- / R1**





### Gril de table à gaz 320, chromée lisse



Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée lisse, dimensions : L 320 x P 480 mm  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance gaz : 4.0 kW  
 Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm  
 Poids : 24 kg

**A370.043**  
**CHF 930.- / R1**



### Gril de table à gaz 650, chromée lisse



Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm  
 2 zones de cuisson enclenchables séparément  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance gaz : 8.0 kW  
 Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm  
 Poids : 45 kg

**A370.044**  
**CHF 1'600.- / R1**



### Gril de table à gaz 320, chromé rainuré



Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée rainuré  
 dimensions : L 320 x P 480 mm  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance gaz : 4.0 kW  
 Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm  
 Poids : 24 kg

**A370.047**  
**CHF 1'040.- / R1**



### Gril de table à gaz 650, chromé 1/2-1/2



Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée rainurée/lisse,  
 dimensions : L 650 x P 480 mm,  
 2 zones de cuisson enclenchables séparément  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance gaz : 8.0 kW  
 Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm  
 Poids : 45 kg

**A370.048**  
**CHF 1'620.- / R1**



## Gril de table à gaz 970, fonte lisse



Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse, dimensions : L 970 x P 480 mm  
3 zones de cuisson enclenchables séparément  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 12.0 kW  
Dimensions : L 990 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 76.4 kg



**A370.053**  
**CHF 2'120.- / R1**



## Gril de table à gaz 970, chromé lisse



Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade inox chromée lisse, dimensions : L 970 x P 480 mm  
3 zones de cuisson enclenchables séparément  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 12.0 kW  
Dimensions : L 990 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 76.4 kg



**A370.054**  
**CHF 2'550.- / R1**

## Plaques à snacker vitrocéramique



### Plaque à snacker vitrocéram simple



Boîtier en acier inoxydable  
Surface de cuisson vitrocéramique  
Dim. surface de cuisson : 280 x 440 mm  
Température maximale : 400°C  
Avec bac récolte-graisse  
Puissance: 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A  
L 394 x P 654 x H 129 mm  
Poids : 10 kg  
Fiche : Type 23

**XP-200**  
**CHF 930.- / R1**



### Plaque à snacker vitrocéram double



Boîtier en acier inoxydable  
Surface de cuisson vitrocéramique  
Dim. surfaces de cuisson : 2 x 280 x 440 mm  
Surfaces de cuisson enclenchables séparément  
Température maximale : 400°C  
Avec bac récolte-graisse  
Puissance: 3NAC 400V - 5.0 kW  
L 690 x P 654 x H 129 mm  
Poids : 17 kg



Fiche : Type 15 (non comprise)  
**XP-300**  
**CHF 1'510.- / R1**

## Grils contact vitrocéramique



### Gril contact vitrocéram, lisse/lisse



L 331 x P 458 x H 176 mm  
 Boîtier en acier inoxydable  
 Température maximale : 400 °C  
 Bac de récupération  
 Plaques inférieures et supérieures lisses  
 Surface de cuisson : 250 x 250 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
 Poids : 10 kg  
 Fiche : Type 12  
**XP-010P**  
**CHF 1'105.- / R1**

Plaque supérieure rainurée  
**XP-010PR**  
**CHF 1'150.- / R1**



### Gril contact vitrocéram, lisse/lisse



L 481 x P 457 x H 182 mm  
 Boîtier en acier inoxydable  
 Température maximale : 400 °C  
 Bac de récupération  
 Plaques inférieures et supérieures lisses  
 Surface de cuisson : 400 x 300 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
 Poids : 13 kg  
 Fiche : Type 23  
**XP-015P**  
**CHF 1'465.- / R1**

Plaque supérieure rainurée  
**XP-015PR**  
**CHF 1'670.- / R1**



### Gril contact vitrocéram, lisse/lisse



L 619 x P 458 x H 176 mm  
 Boîtier en acier inoxydable  
 Température maximale : 400 °C  
 Bac de récupération  
 Plaques inférieures et supérieures lisses  
 Surface de cuisson : 2 x 250 x 250 mm  
 Surfaces de cuisson enclenchables séparément  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 13A  
 Poids : 17 kg  
 Fiche : Type 23  
**XP-020P**  
**CHF 1'805.- / R1**

Plaques supérieures rainurées  
**XP-020PR**  
**CHF 1'910.- / R1**

## Grils 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



### Gril contact simple, rainuré/rainuré



L 290 x P 395 x H 210 mm  
Plaques rainurées  
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm  
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW  
Poids : 12.73 kg  
Fiche : Type 12  
**A150.670**  
**CHF 332.- / R1**



### Gril contact simple, lisse/lisse



L 290 x P 395 x H 210 mm  
Plaques lisses  
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm  
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW  
Poids : 12.73 kg  
Fiche : Type 12  
**A150.669**  
**CHF 332.- / R1**



### Gril contact simple, rainuré/lisse



L 290 x P 395 x H 210 mm  
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse  
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm  
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW  
Poids : 12.73 kg  
Fiche : Type 12  
**A150.668**  
**CHF 332.- / R1**



### Gril contact double, rainuré/rainuré



L 570 x P 395 x H 210 mm  
 Plaques rainurées  
 Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm  
 Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm  
 2 thermostats séparés  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A  
 Poids : 25.95 kg  
 Fiche : Type 23  
**A150.671**  
**CHF 600.- / R1**



### Gril contact double, lisse/lisse



L 570 x P 395 x H 210 mm  
 Plaques lisses  
 Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm  
 Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm  
 2 thermostats séparés  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A  
 Poids : 25.95 kg  
 Fiche : Type 23  
**A150.672**  
**CHF 600.- / R1**



### Gril contact double, rainuré/lisse



L 570 x P 395 x H 210 mm  
 Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse  
 Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm  
 Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm  
 2 thermostats séparés  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A  
 Poids : 25.95 kg  
 Fiche : Type 23  
**A150.673**  
**CHF 600.- / R1**



### Gril contact ,Panini', rainuré/rainuré



L 410 x P 400 x H 200 mm  
 Plaques rainurées  
 Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm  
 Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
 Poids : 19 kg  
 Fiche : Type 12  
**A150.674**  
**CHF 407.- / R1**



### Gril contact ,Panini' lisse/lisse



L 410 x P 370 x H 200 mm  
Plaques lisses  
Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm  
Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
Poids : 19 kg  
Fiche : Type 12  
**A150.679**  
**CHF 407.- / R1**



### Gril contact ,Panini' rainuré/lisse



L 410 x P 370 x H 200 mm  
Plaques supérieure rainurée, inférieure lisse  
Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm  
Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
Poids : 19 kg  
Fiche : Type 12  
**A150.676**  
**CHF 407.- / R1**



### Gril contact ,Panini', rainuré/rainuré, minuterie



L 410 x P 400 x H 200 mm  
Plaques de grande surface rainurées  
Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm  
Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm  
Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique  
Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW  
Poids : 18.4 kg  
Fiche : Type 12  
**A150.774**  
**CHF 425.- / R1**



### Gril contact ,Panini' lisse/lisse, minuterie



L 410 x P 400 x H 200 mm  
Plaques de grande surface lisses  
Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm  
Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm  
Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique  
Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW  
Poids : 18.0 kg  
Fiche : Type 12  
**A150.779**  
**CHF 425.- / R1**



### Papier de cuisine GN 1/2

L 330 x P 270 mm  
Carton avec 12 distributeurs, 100 pièces de  
feuilles de papier par distributeur  
Poids : 4.38 kg  
**150.678**  
**CHF 141.- / R1**

## Gril contact ,Panini' rainuré/lisse, minuterie



L 410 x P 400 x H 200 mm  
 Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse  
 Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm  
 Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm  
 Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique  
 Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW  
 Poids : 18.6 kg  
 Fiche : Type 12  
**A150.776**  
**CHF 425.- / R1**

## Toasteurs



### Gril/toasteur simple

Boîtier en acier inoxydable  
 Résistances en quartz  
 Minuterie de 15 minutes  
 1 grille  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.7 kW  
 Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 290 mm  
 Dim. int. : L 355 x P 240 x H 50 mm  
 Pince à toasts incluse  
 Poids : 8.2 kg  
 Fiche : Type 12  
**151.300**  
**CHF 270.- / R1**



### Gril/toasteur double

Boîtier en acier inoxydable  
 Résistances en quartz  
 Minuterie de 15 minutes  
 2 grilles  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A  
 Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm  
 Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm  
 Pince à toasts incluse  
 Poids : 9.7 kg  
 Fiche : Type 23  
**151.600**  
**CHF 337.- / R1**



### Grille-pain 230R à 4 fentes

Fentes de L 32 x P 113 mm  
 Acier inoxydable  
 Niveau de toastage réglable  
 Toastage à choix sur 1 ou 2 côtés  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A  
 L 375 x P 328 x H 234 mm  
 Tiroir ramasse-miettes  
 Poids : 4.2 kg  
 Fiche : Type 23  
**114.230**  
**CHF 785.- / R1**



## Grille-pain TS60 à 6 fentes



Fentes de L 20 x P 145 mm  
 1 levier de commande pour 6 fentes (éjection manuelle)  
 Sélecteur pour griller 2, 4 ou 6 tranches  
 Minuterie de 1 à 5 minutes  
 Tiroir ramasse-miettes amovible  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.5 kW  
 L 405 x P 265 x H 220 mm  
 Poids : 5.6 kg  
 Fiche : Type 23  
**100.197**  
**CHF 332.- / R1**



## Toasteur à convoyeur Mini, 75 toasts/h



Faible encombrement - idéal pour les buffets  
 Acier inoxydable  
 Production : env. 75 toasts /h  
 Vitesse du convoyeur réglable  
 L 285 x P 420 x H 390  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.34 kW  
 Poids : 13.5 kg  
 Fiche : Type 12  
**100.211**  
**CHF 625.- / R1**



## Toasteur à convoyeur 150 toasts/h



Acier inoxydable  
 Production : env. 150 toasts /h  
 Vitesse du convoyeur réglable  
 L 370 x P 420 x H 390  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.24 kW  
 Poids : 16.13 kg  
 Fiche : Type 12  
**A100.205**  
**CHF 840.- / R1**

## Fontaine à chocolat



## Fontaine à chocolat SB325



Boîtier : acier inoxydable  
 Capacité : env. 2.5 kg de chocolat  
 Tôles de cascade amovibles, adaptées au lave-vaisselle  
 Température et moteur commutables séparément  
 Réglage continu de la température jusqu'à 68 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.325 kW  
 Dimensions : Ø 330 mm, H 480 mm  
 Poids : 8.3 kg  
 Fiche : Type 12  
**900.007**  
**CHF 700.- / R1**

## Crêpières



### Crêpière électrique simple



Matériaux : acier inoxydable  
 Plaque en fonte d'acier, Ø 400 mm  
 Température de 0° à 300 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.75 kW - 13A  
 L 400 x P 470 x H 120 mm  
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule  
 Poids : 21.5 kg  
 Fiche : Type 23  
**104.441**  
**CHF 820.- / R1**



### Crêpière électrique double



Matériaux : acier inoxydable  
 Plaques en fonte d'acier, Ø 400 mm,  
 enclenchables séparément  
 Température : 0° - 300 °C  
 Puissance : 3NAC 400V - 5.50 kW  
 L 810 x P 470 x H 120 mm  
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule  
 Poids : 29 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**104.442**  
**CHF 1'385.- / R1**



### Crêpière à gaz simple



Boîtier en acier inoxydable  
 Plaque en fonte, Ø 400 mm  
 8 niveaux de puissance  
 Allumage Pièzo-électrique  
 Puissance : 3,6 kW  
 L 480 x P 480 x H 270 mm  
 Poids : 23 kg  
**103.301F**  
**CHF 1'180.- / R1**



### Crêpière à gaz double



Boîtier en acier inoxydable  
 2 plaques en fonte, Ø 400 mm  
 Plaques enclenchables séparément  
 8 niveaux de puissance  
 Allumage Pièzo-électrique  
 Puissance : 7.2 kW  
 L 900 x P 480 x H 270 mm  
 Poids : 46 kg  
**103.302F**  
**CHF 2'015.- / R1**



### Gaufrier simple, forme de cœur

Plaques en forme de cœur  
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
 Les plaques sont fixes  
 Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm  
 Température de service : 25° - 300°C  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
 L 285 x P 470 x H 220  
 Poids : 15.5 kg  
 Fiche : Type 12  
**370.174**  
**CHF 650.- / R1**



### Gaufrier double, forme de cœur

Plaques en forme de cœur  
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
 Les plaques sont fixes  
 Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm  
 Température de service : 25° - 300°C  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.2 kW  
 Nécessite 2 prises de courant distinctes  
 L 600 x P 470 x H 220 mm  
 Poids : 31.1 kg  
 Fiche : 2x Type 12  
**370.191**  
**CHF 1'175.- / R1**



### Gaufrier simple, moule de Bruxelles

Plaques pour la gaufre de Bruxelles  
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
 Les plaques sont fixes  
 Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm  
 Température de service : 25° - 300°C  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
 L 285 x P 470 x H 245  
 Poids : 21.75 kg  
 Fiche : Type 12  
**370.175**  
**CHF 650.- / R1**



### Gaufrier double, moule de Bruxelles

Plaques pour la gaufre de Bruxelles  
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
 Les plaques sont fixes  
 Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm  
 Température de service : 25° - 300°C  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.2 kW  
 Nécessite 2 prises de courant distinctes  
 L 600 x P 470 x H 245 mm  
 Poids : 44 kg  
 Fiche : 2x Type 12  
**370.193**  
**CHF 1'175.- / R1**

## Pompes à sauces



### Pompe à sauce, 1 pompe, 1 x 3.3 litres



Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Pompe en polycarbonate, récipient amovible en polyéthylène  
Inclus 3 embouts doseurs différents (3.9 / 6.5 / 10 mm)  
Contenance : 3.3 l  
L 139 x P 224 x H 456 mm  
Poids : 2.3 kg  
**100.321**  
**CHF 690.- / R1**



### Pompe à sauce, 2 pompes, 2 x 3.3 litres



Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Pompe en polycarbonate, récipient amovible en polyéthylène  
Inclus 3 embouts doseurs différents (3.9 / 6.5 / 10 mm)  
Contenance : 2 x 3.3 l  
L 276 x P 224 x H 456 mm  
Poids : 4.1 kg  
**100.322**  
**CHF 1'125.- / R1**



### Pompe à sauce, 3 pompes, 3 x 3.3 litres



Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Pompe en polycarbonate, récipient amovible en polyéthylène  
Inclus 3 embouts doseurs différents (3.9 / 6.5 / 10 mm)  
Contenance : 3 x 3.3 l  
L 394 x P 224 x H 456 mm  
Poids : 5.3 kg  
**100.323**  
**CHF 1'500.- / R1**



### Pompe à sauce, 4 pompes, 4 x 3.3 litres



Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Pompe en polycarbonate, récipient amovible en polyéthylène  
Inclus 3 embouts doseurs différents (3.9 / 6.5 / 10 mm)  
Contenance : 4 x 3.3 l  
L 511 x P 224 x H 456 mm  
Poids : 7.9 kg  
**100.324**  
**CHF 1'940.- / R1**



### Appareil électrique à hotdog - 4 plots

Acier inoxydable  
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm  
Température réglable de 40 °C à 100 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.96 kW  
L 500 x P 285 x H 390 mm  
Poids : 7.63 kg  
Fiche : Type 12  
**A120.408**  
**CHF 462.- / R1**



### Chauffe-saucisses électrique

Acier inoxydable 18/10  
Témoin lumineux  
Température réglable de 30 °C à 90 °C  
Cylindre en verre Ø 195 mm, hauteur 245 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
L 260 x P 295 x H 360 mm  
Poids : 6.9 kg  
Fiche : Type 12  
**A120.401**  
**CHF 420.- / R1**



**Fixation avec couvercle à charnière**  
permet de porter le cylindre en verre avec le réservoir d'eau facilement  
Avec couvercle à charnière (p.e. pour self-service)  
**A120.401SD**  
**CHF 145.- / R3**



### Chauffe-saucisses simple

Acier inoxydable  
Couvercle à charnière  
Lampe témoin  
Réglage thermostatique de 30 °C à 90 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
L 270 x P 360 x H 240 mm  
Poids : 6.3 kg  
Fiche : Type 12  
**A120.457**  
**CHF 255.- / R1**



### Chauffe-saucisses double avec robinet

Acier inoxydable  
Couvercles à charnière  
Lampe témoin  
Réglage thermostatique de chaque bac de 30 °C à 90 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
L 535 x P 395 x H 240 mm  
Poids : 12 kg  
Fiche : Type 12  
**A120.458**  
**CHF 500.- / R1**



## Toasteur 4 plots pour hotdog



4 plots chauffés  
Boîtier en acier inoxydable  
Interrupteur et voyant  
Puissance : 1NAC 230V - 0.11kW  
L 260 x P 300 x H 250 mm  
Poids : 2.5 kg  
Fiche : Type 12  
**A120.414**  
**CHF 205.- / R1**



## Tranche saucisses électrique



Boîtier et couteau en acier inoxydable  
Avec fonction de marche automatique  
Épaisseur des tranches réglable de 5 à 35 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.135 kW  
L 185 x P 210 x H 325 mm  
Poids : 6.9 kg  
Fiche : Type 12  
**120.578**  
**CHF 362.- / R1**



Couteau de rechange pour 120.578  
**120.582**  
**CHF 49.- / R1**



## Tranche saucisses DRM3500E



Matériau : acier inoxydable  
Épaisseur des tranches réglable de 14 à 35 mm  
Orifice de remplissage de Ø 41.5 mm  
Type de couteau : Couteau triangulaire  
Commande électrique avec interrupteur  
Entonnoir amovible, lavable au lave-vaisselle  
Puissance : 1NAC 230V - 0.043 kW  
L 165 x P 245 x H 285 mm  
Poids : 4 kg  
Fiche : Type 12  
**120.599**  
**CHF 374.- / R1**



## Tranche saucisses manuelle



Entièrement en acier inoxydable  
Épaisseur des tranches : 17.5 mm  
Nombre de tranches : 11 pièces  
Largeur utile : 210 mm  
L 300 x P 115 x H 210 mm  
Poids : 2.3 kg  
**120.579**  
**CHF 220.- / R1**



### Micro-ondes 23l, 900W

Boîtier et four en acier inoxydable  
Puissance micro-ondes : 900 W  
Plateau tournant Ø 270 mm  
Contenance : 23 litres  
Niveaux de puissance: 6  
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes  
Fonction décongélation  
Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm  
Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW  
Poids : 12.6 kg  
Fiche : Type 12  
**610.836**

CHF 261.- / R1



### Micro-ondes avec gril 23l, 900W

Boîtier et four en acier inoxydable  
Puissance micro-ondes : 900 W  
Plateau tournant Ø 270 mm  
Contenance : 23 litres  
Puissance gril : 1000 W  
Niveaux de puissance: 9  
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes  
Fonction décongélation  
Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm  
Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW  
Dotation : 1 grille, Ø 200 mm H 90 mm  
Poids : 13.5 kg  
Fiche : Type 12  
**610.856**

CHF 295.- / R1



### Micro-ondes digital 25l, 1000W

Boîtier et four en acier inoxydable  
Puissance 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  
Dim. int. : L 335 x P 360 x H 200 mm  
Dim. ext. : L 520 x P 465 x H 312 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
Poids : 17.4 kg  
Fiche : Type 12  
**610.181**

CHF 715.- / R1



### Micro-ondes 25l, 1000W

Boîtier et four en acier inoxydable  
 Puissance micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron  
 Contenance : 25 litres  
 Niveaux de puissance : 6  
 Minuterie mécanique de 60 minutes  
 Fonction décongélation  
 Dim. int. : L 335 x P 360 x H 200 mm  
 Dim. ext. : L 520 x P 465 x H 312 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
 Poids : 17.4 kg  
 Fiche : Type 12  
**610.182**  
**CHF 700.- / R1**



### Micro-ondes MJ26A6093, 1850W

Four micro-ondes avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.  
 Boîtier et four en acier inoxydable  
 Puissance micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons  
 Contenance : 26 litres  
 Adapté pour GN 2/3  
 Niveaux de puissance : 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)  
 Commandes digitales, bouton +20 secondes  
 2 fonctions décongélation  
 Empilable (tôle de fixation incluse)  
 Dim. int. : L 370 x P 370 x H 190 mm  
 Dim. ext. : L 464 x P 557 x H 368 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.6 kW  
 Poids : 32 kg  
 Fiche : Type 23  
**610.195**  
**CHF 1'790.- / R1**



### Micro-ondes MJ26A6091, 1850W

Four micro-ondes avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.  
 Boîtier et four en acier inoxydable  
 Puissance micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons  
 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  
 Empilable (tôle de fixation incluse)  
 Dim. int. : L 370 x P 370 x H 190 mm  
 Dim. ext. : L 464 x P 557 x H 368 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.6 kW  
 Poids : 32 kg  
 Fiche : Type 23  
**610.196**  
**CHF 1'790.- / R1**



**Etagère murale 600x600mm**  
 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  
**174.600**  
**CHF 148.- / R1**



### Cuiseur à riz 1.8 litres (2-10 portions)

Adapté pour différentes sortes de riz ou pour cuire à la vapeur et maintenir en température de la viande, du poisson ou des légumes !  
Boîtier en acier inoxydable & synthétique

Cuve anti adhésive  
Contenance : 1.8 litres

Pour 2-10 portions

Fonctions : Cuire, étuver, maintenir en température

Témoins lumineux : Cuire, maintenir en température

Puissance : 1NAC 230V - 0.70 kW

Dimensions : L 290 x P 262 x H 293 mm

Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et un tamis

Poids : 2.72 kg

Fiche : Type 12

**150.528**

**CHF 69.- / R1**



### Cuiseur à riz 8 litres (25-40 portions)

Boîtier en inox, 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

Contenance : 8 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.95 kW

Dimensions : Ø 320 mm, hauteur 350 mm

Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et une cuillère à pot

Poids : 11 kg

Fiche : Type 12

**150.513**

**CHF 307.- / R1**



### Cuiseur à riz 12 litres (40-60 portions)

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

Contenance : 12 litres

Puissance : 1NAC 230V - 2.85 kW - 13A

Dimensions : Ø 465 mm, hauteur 400 mm

Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et une cuillère à pot

Poids : 15.7 kg

Fiche : Type 23

**150.529**

**CHF 495.- / R1**



### Chauffe-riz avec anneau chauffant

Boîtier en acier inoxydable, grosses poignées

Pot intérieur avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur

Avec fonction de maintien en température

Contenance : 8.5 kg - de riz cuit

Puissance : 1NAC 230V - 0.11 kW

Dimensions : Ø 395 mm, hauteur 372 mm

Dotation : 1 cuillère à riz et 1 cuillère à pot

Poids : 7.9 kg

Fiche : Type 12

**150.512**

**CHF 300.- / R1**



## Cuiseur riz à gaz 10L



Matériaux : aluminium, émaillé, acier inoxydable  
 Brûleur à cercle unique avec allumage piezoélect.  
 Veilleuse et sécurité d'allumage  
 Contenance : 10 litres  
 Quantité de production de riz : env. 50 portions  
 Dotation : 1 gobelet mesureur, 1 cuillère à mélanger  
 Livraison sans kit de raccordement au gaz  
 L 600 x P 490 x H 452 mm  
 Puissance gaz : 5.6 kW  
 Poids : 14.8 kg  
**150.5393**  
**CHF 610.- / R1**

## Réchauds à induction



### Réchaud à induction IK 20

Surface en verre, boîtier synthétique  
 Minuterie, affichage digital  
 10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)  
 10 niveaux de réglage de température  
 Plage de température : de 60 °C - 240 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
 Thermostat de sécurité électronique  
 L 285 x P 340 x H 60 mm  
 Poids : 2.45 kg  
 Fiche : Type 12  
**105.820**  
**CHF 106.- / R1**



### Réchaud à induction IK 35SK

Rapide et simple d'utilisation  
 Réglage de température par bouton rotatif  
 Surface de cuisson en Schott Ceran, boîtier en acier inox  
 Affichage digital de la température sur le plan vitrocéramique  
 Réglage de température en 10 niveaux  
 Plage de température: 60 à 240 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
 Thermostat de sécurité électronique  
 L 340 x P 445 x H 115 mm  
 Poids : 7.2 kg  
 Fiche : Type 23  
**105.837**  
**CHF 400.- / R1**



### Réchaud à induction IK 35TC

Surface en verre, boîtier inox  
 Panneau de contrôle tactile avec affichage digital  
 Minuterie  
 10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)  
 10 niveaux de réglage de température  
 Plage de température : 60 °C - 240 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
 Thermostat de sécurité électronique  
 L 340 x P 445 x H 117 mm  
 Poids : 7.45 kg  
 Fiche : Type 23  
**105.843**  
**CHF 374.- / R1**



## Réchaud à induction IK 35TCKTF

Surface en verre, boîtier synthétique avec sonde à couer  
 Panneau de contrôle tactile avec affichage digital  
 Minuterie  
 10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)  
 10 niveaux de réglage de température  
 Plage de température : 60 °C - 240 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
 Thermostat de sécurité électronique  
 L 340 x P 430 x H 120 mm  
 Poids : 7.3 kg  
 Fiche : Type 23  
**105.859**  
**CHF 407.- / R1**



## Réchaud à induction IK 35TC XL

Surface en verre, boîtier inox  
 Dim. 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 et de température : 10  
 Plage de température : 60 à 240 °C  
 Intervalles du réglage de la température : 20 °C  
 Réglage de la durée : 1 - 180 minutes  
 Détection de casserole  
 Minuterie  
 Affichage digital  
 Protection contre la surchauffe  
 Puissance : 1NAC 230V 3.58 kW - 16A  
 Dimensions : L 440 x P 540 x H 125 mm  
 Poids : 9.1 kg  
 Fiche : Type 23  
**105.821**  
**CHF 520.- / R1**



## Réchaud à induction IK 70DP

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 (800-5000 W / 800-2000 W)  
 Puissance : 3NAC 400V - 7.0 kW  
 L 408 x P 700 x H 145 mm  
 Poids : 16.2 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**105.737**  
**CHF 1'690.- / R1**



### Réchaud à induction 1 zone 2.5kW ø210mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Vitrocéramique Schott : L 290 x P 290 mm  
 1 bobine Ø 210 mm - 2.5 kW  
 Puissance: 1 NAC 230V - 2.5 kW - 13 A  
 L 340 x P 405 x H 110 mm  
 Poids: 7.5 kg  
 Fiche : Type 23  
**A105.942**  
**CHF 1'900.- / R1**



### Réchaud à induction 1 zone 3.5kW ø210mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Vitrocéramique Schott : L 290 x P 290 mm  
 1 bobine Ø 210 mm - 3.5 kW  
 Puissance: 1 NAC 230V - 3.5 kW - 16 A  
 L 340 x P 405 x H 110 mm  
 Poids: 7.5 kg  
 Fiche : Type 23  
**105.984**  
**CHF 2'025.- / R1**



### Réchaud à induction 1 zone 3.5kW ø230mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Vitrocéramique Schott: L 350 x P 350 mm  
 avec 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
 1 bobine de Ø 230 mm  
 L 400 x P 455 x H 120 mm  
 Poids : 10.6 kg  
 Fiche : Type 23  
**A105.948**  
**CHF 3'080.- / R1**

### Réchaud à induction 1 zone 5.0kW ø230mm

avec 3NAC 400V - 5.0 kW  
 1 bobine de Ø 230 mm  
 Poids: 11.3 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)  
**A105.949**  
**CHF 3'445.- / R1**



### Support pour wok pour réchaud à induction

Matériau : acier inoxydable  
 Pour A105.948 & A105.949  
 Insert pour wok : Ø 300 mm  
 L 400 x P 400 x H 60 mm  
 Poids : 1.4 kg  
**A105.959**  
**CHF 425.- / R1**



## Réchaud à induction 2 zones à 3.5kW large

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
L 700 x P 455 x H 120 mm  
Surface en vitrocéramique Schott: L 650 x P 350 mm  
avec 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW  
Puissance : 7.0 kW  
2 bobines de Ø 230 mm  
Poids : 23 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**A105.952**  
**CHF 6'565.- / R1**

## Réchaud à induction 2 zones à 5.0kW large

avec 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW  
Puissance 10.0 kW  
2 bobines de Ø 230 mm  
Poids: 23 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**A105.953**  
**CHF 7'295.- / R1**



## Réchaud à induction 2 zones à 3.5kW étroit

Réchaud à induction 2 zones, une derrière l'autre  
Boîtier en acier inoxydable 18/10  
L 400 x P 655 x H 120 mm  
Surface en vitrocéramique Schott: L 350 x P 665 mm  
avec 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW  
Puissance : 7.0 kW  
2 bobines de Ø 230 mm  
Poids : 23 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**A105.956**  
**CHF 6'230.- / R1**

## Réchaud à induction 2 zones à 5.0kW étroit

avec 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW  
Puissance 10.0 kW  
2 bobines de Ø 230 mm  
Poids: 23 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**A105.957**  
**CHF 6'705.- / R1**



## Réchaud à induction 4 zones à 3.5kW ø230mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
L 700 x P 665 x H 120 mm  
Surface en vitrocéramique Schott: L 650 x P 560 mm  
avec 3NAC 400V - 4 x 3.5 kW  
Puissance : 14.0 kW  
4 bobines de Ø 230 mm  
Poids : 43 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**143.140**  
**CHF 11'835.- / R1**

## Réchaud à induction 4 zones à 5.0kW ø230mm

avec 3NAC 400V - 4 x 5.0 kW  
Puissance 20.0 kW  
4 bobines de Ø 230 mm  
Poids: 43 kg  
Fiche : CEE 32 (non comprise)

**A105.958**  
**CHF 13'580.- / R1**

## Woks à induction



### Wok à induction 1 zone à 2.5kW

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
L 400 x P 455 x H 180 mm  
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm  
avec 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A  
Poids : 11.1 kg  
Fiche : Type 23

**A105.935**  
**CHF 3'710.- / R1**



### Wok à induction 1 zone à 3.5kW

mit 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
Gewicht: 11.8 kg  
Fiche : Type 23

**A105.936**  
**CHF 3'710.- / R1**



### Wok à induction 1 zone à 5.0kW

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
L 400 x P 455 x H 180 mm  
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm  
avec 3NAC 400V - 5.0 kW  
Poids : 14.5 kg  
Fiche : Type 15 (non comprise)

**A105.937**  
**CHF 4'430.- / R1**



### Wok à induction 1 zone à 7.0kW

mit 3NAC 230V - 7.0 kW  
Gewicht: 14.8 kg  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**A105.939**  
**CHF 4'860.- / R1**



**Sauteuse wok acier ø 360 mm**  
Ø 360 mm  
Poids : 1.5 kg  
**A105.960**  
**CHF 169.- / R1**



**Sauteuse wok inox ø 390 mm**  
Ø 390 mm  
Poids : 1.8 kg  
**A105.961**  
**CHF 318.- / R1**



### Wok à induction IW 35

Boîtier en acier inoxydable  
Surface de cuisson concave en verre, Ø 260 mm  
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital  
Minuterie  
10 niveaux de réglage de température  
Plage de température : 60 à 240 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
Thermostat de sécurité électronique  
L 340 x P 440 x H 125 mm  
Poids : 7.54 kg  
Fiche : Type 23

**105.986**  
**CHF 475.- / R1**



### Sauteuse pour wok IW 35

Acier inoxydable  
Dimensions : Ø 360 mm, hauteur 110 mm  
Poids : 2.85 kg  
Couvercle en inox inclus

**105.981**  
**CHF 174.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 1x2.3kW ø210mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 1 zone radiante de Ø 210 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.3 kW  
 L 340 x P 405 x H 110 mm  
 Poids : 6.1 kg  
 Fiche : Type 12  
**104.904**  
**CHF 870.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 1x3.0kW ø230mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 1 zone radiante de Ø 230 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A  
 L 400 x P 455 x H 120 mm  
 Poids : 8 kg  
 Fiche : Type 23  
**104.906**  
**CHF 1'040.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 2x3.0kW ø230mm large

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW  
 Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
 L 700 x P 455 x H 120 mm  
 Poids : 14.7 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**104.907**  
**CHF 2'800.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 2x3.0kW ø230mm étroit

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW  
 Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
 L 400 x P 665 x H 120 mm  
 Poids : 13.8 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**104.913**  
**CHF 2'655.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 4 (2x3.0kW & 2x1.7kW)

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Vitro de 650 x 560 mm  
 Devant 2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW  
 Derrière 2 zones radiantes de Ø 180 mm à 1.7 kW  
 Puissance : 3NAC 400V - 9.4 kW  
 L 700 x P 665 x H 120 mm  
 Poids : 17 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**104.934**  
**CHF 4'360.- / R1**

## Réchauds électriques



### Réchaud élect. 1 pl. 2.0kW ø220mm



Acier inoxydable 18/10  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
 1 plaque Ø 220 mm, 2.0 kW  
 L 350 x P 350 x H 150 mm  
 Poids : 7 kg  
 Fiche : Type 12  
**105.321**  
**CHF 1'125.- / R1**



### Réchaud électrique 1 pl. 3.5kW ø300mm



Acier inoxydable 18/10  
 Puissance : 3NAC 400 V - 3.5 kW  
 1 plaque Ø 300 mm, 3.5 kW  
 L 400 x P 440 x H 125 mm  
 Poids : 14 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)  
**105.963**  
**CHF 1'590.- / R1**

## Réchaud à gaz transportable



### Réchaud à gaz transportable



Couleur : argent  
 L 340 x P 285 x H 120 mm  
 Puissance : 2.2 kW  
 Consommation gaz : 160 g/h, à pleine puissance  
 Gaz : butane  
 Poids : 1.8 kg  
**A150.623**  
**CHF 70.- / R1**



#### Cartouche de gaz GPL

Contenance, chacune: 227 g de butane  
 1 carton à 28 cartouches  
 Poids : 8.4 kg  
**A150.625**  
**CHF 119.- / R1**



### Réchaud à gaz bas 1 feu vif 7.5kW

---

Seulement pour GPL  
avec thermocouple  
Châssis en acier, brûleur en fonte  
Brûleur : 7.5 kW  
L 398 x P 570 x H 170 mm  
Poids : 5.95 kg  
**105.450**  
**CHF 248.- / R1**



### Réchaud à gaz 1x 3.3kW & 1x 2.6kW

---

avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 1 x 3.3 kW, 1 x 2.6 kW  
Puissance : 5.9 kW  
L 620 x P 330 x H 150 mm  
Poids : 7.5 kg  
**113.103**  
**CHF 820.- / R1**



### Réchaud à gaz 1 feu vif à 6.5kW

---

avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
Brûleur : 6.5 kW  
L 350 x P 350 x H 170 mm  
Poids : 10.3 kg  
**113.016**  
**CHF 1'060.- / R1**



### Réchaud à gaz 1 feu vif à 4.5kW

---

avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
Brûleur : 4.5 kW  
L 350 x P 350 x H 170 mm  
Poids : 10.3 kg  
**113.014**  
**CHF 1'060.- / R1**



### Réchaud à gaz 1x 4.5kW & 1x 6.5kW large



avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 1 x 4.5 kW / 1 x 6.5 kW  
Puissance : 11.0 kW  
L 350 x P 660 x H 170 mm  
Poids : 20.2 kg



**113.225**  
**CHF 1'660.- / R1**



### Réchaud à gaz 2 feux vifs à 3,0kW large



avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 2 x 3.0 kW  
Puissance : 6.0 kW  
L 350 x P 660 x H 170 mm  
Poids : 20.2 kg



**113.223**  
**CHF 1'620.- / R1**



### Réchaud à gaz 1x 4.5kW & 1x 6.5kW étroit



avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 1 x 6.5 kW / 1 x 4.5 kW  
Puissance : 11.0 kW  
L 660 x P 350 x H 170 mm  
Poids : 20.2 kg



**113.125**  
**CHF 1'660.- / R1**



### Réchaud à gaz 2 feux vifs à 3,0kW étroit



avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 2 x 3.0 kW  
Puissance : 6.0 kW  
L 660 x P 350 x H 170 mm  
Poids : 20.2 kg



**113.123**  
**CHF 1'620.- / R1**



**Support pour cul-de-poule**  
Acier inoxydable 18/10  
Dimensions : Ø 250 mm, hauteur 62 mm  
Poids : 1.5 kg  
**100.260**  
**CHF 145.- / R3**



**Grille de réduction pour 113.xyz**  
**175.012**  
**CHF 16.- / R3**

# BUFFETS



## Buffets de restauration

Les buffets de restauration Bartscher vous permettent de parfaitement mettre en scène vos mets. Ils se distinguent par les caractéristiques suivantes:

- Cuve en inox pour des bacs de 150mm de profondeur
- Corps et tablettes en bois laminé
- Couleur standard Orme, 9 autres couleurs sur commande
- Tablettes rabattables (P 250mm)
- en bois laminé des 2 côtés
- 4 roues Ø 125mm dont 2 avec freins

## Les 10 coloris de nos buffets de restauration

À part le coloris standard Orme, qui habille les buffets présentés dans ce catalogue, 9 autres finitions sont disponibles. Chaque coloris est doté d'un numéro spécifique. Le numéro de référence se compose de la manière suivante: le dernier chiffre de la référence distingue le coloris ( chiffre 0 = Orme)

### Exemple :

Référence: **125.740** en anthracite (7) ► Référence **125.747**



0. Orme



1. Bouleau



2. Sable blanc



3. Travertino



4. Noyer



5. Wenge



6. Gris



7. Anthracite



8. Rosé



9. Safran

## Catégories

- Buffets froids p. 202
- Buffets chauds p. 203
- Buffets chauds avec lampes chauffantes p. 204
- Buffets combinés p. 205
- Accessoires pour buffets p. 206

## Buffets réfrigérés

- Refroidissement statique, réfrigérant R290
- Températures de service de 2°C à 8°C
- Pare-haleine en Plexiglas
- Éclairage sous pare-haleine



### Buffet réfrigéré 3x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 3 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
Pare-haleine en Plexiglas  
Puissance : 1NAC 230V - 0.358 kW  
L 1109 x P 768 x H 1348 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 130 kg  
Fiche : Type 12  
**126.730**  
**CHF 4'410.- / R1**



### Buffet réfrigéré 4x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 4 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
Pare-haleine en Plexiglas  
Puissance : 1NAC 230V - 0.362 kW  
L 1434 x P 768 x H 1348 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 180 kg  
Fiche : Type 12  
**126.740**  
**CHF 4'930.- / R1**



### Buffet réfrigéré 5x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 5 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
Pare-haleine en Plexiglas  
Puissance : 1NAC 230V - 0.366 kW  
L 1759 x P 768 x H 1348 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 210 kg  
Fiche : Type 12  
**126.750**  
**CHF 5'320.- / R1**



### Buffet réfrigéré 6x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 6 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
Pare-haleine en Plexiglas  
Puissance : 1NAC 230V - 0.367 kW  
L 2084 x P 768 x H 1348 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 260 kg  
Fiche : Type 12  
**126.760**  
**CHF 5'670.- / R1**

Autres coloris  
disponibles (voir p. 201)



## Buffets chauffés

- Température de service de 30°C à 90°C
- Éclairage sous pare-haleïne



### Buffet chauffé 3x GN 1/1, orme



Cuve en inox pour 3 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
Puissance : 1NAC 230V - 2.263 kW  
L 1109 x P 768 x H 1348 mm



Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 120 kg  
Fiche : Type 12

**126.830**  
**CHF 3'270.- / R1**



### Buffet chauffé 4x GN 1/1, orme



Cuve en inox pour 4 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
Puissance : 1NAC 230V - 2.27 kW  
L 1434 x P 768 x H 1348 mm



Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 170 kg  
Fiche : Type 12

**126.840**  
**CHF 3'610.- / R1**



### Buffet chauffé 5x GN 1/1, orme



Cuve en inox pour 5x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
Puissance : 1NAC 230V - 3.02 kW - 13A  
L 1759 x P 768 x H 1348 mm



Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 200 kg  
Fiche : Type 23

**126.850**  
**CHF 4'060.- / R1**



### Buffet chauffé 6x GN 1/1, orme



Cuve en inox pour 6 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
Puissance : 1NAC 230V - 3.028 kW - 13A  
L 2084 x P 768 x H 1348 mm



Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 220 kg  
Fiche : Type 23

**126.860**  
**CHF 4'260.- / R1**

Autres coloris  
disponibles (voir p. 201)



## Buffets chauffés avec lampes chauffantes

- Température de service de 30°C à 90°C
- Lampes chauffantes sous par-haleine, réglables séparément



### Buffet chauffé 3xGN 1/1, LC, orme

Cuve en inox pour 3 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
3 lampes chauffantes sous pare-haleine  
Puissance : 1NAC 230V – 2.25 kW  
L 1109 x P 768 x H 1436 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 120 kg  
Fiche : Type 12  
**126.830W**  
**CHF 3'470.- / R1**



### Buffet chauffé 4xGN 1/1, LC, orme

Cuve en inox pour 4 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
4 lampes chauffantes sous pare-haleine  
Puissance : 1NAC 230V – 2.5 kW - 13A  
L 1434 x P 768 x H 1436 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 170 kg  
Fiche : Type 23  
**126.840W**  
**CHF 3'850.- / R1**



### Buffet chauffé 5xGN 1/1, LC, orme

Cuve en inox pour 5 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
5 lampes chauffantes sous pare-haleine  
Puissance : 1NAC 230V – 3.25 kW - 16A  
L 1759 x P 768 x H 1436 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 200 kg  
Fiche : Type 23  
**126.850W**  
**CHF 4'340.- / R1**



### Buffet chauffé 6xGN 1/1, LC, orme

Cuve en inox pour 6 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
6 lampes chauffantes sous pare-haleine  
Puissance : 1NAC 230V – 3.5 kW - 16A  
L 2084 x P 768 x H 1436 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
Poids : 220 kg  
Fiche : Type 23  
**126.860W**  
**CHF 4'680.- / R1**

Autres coloris  
disponibles (voir p. 201)



## Buffets combinés

- Chaud & froid en un seul buffet
- Température de service chaud de 30°C à 90°C
- Température de service froid de 2°C à 8°C
- Refroidissement statique, réfrigérant R290
- Éclairage sous pare-haleine



### Buffet combiné 1434, orme

Cuve en acier inoxydable  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Partie chaude : 2 x GN 1/1 - 150 mm  
 Partie froide : 1 x GN 1/1 & 2 x GN 1/4  
 Tôle inox perf. 487x530x120mm incluse  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.858 kW  
 L 1434 x P 768 x H 1348 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
 Poids : 180 kg  
 Fiche : Type 12

**126.640**  
**CHF 5'690.- / R1**



### Buffet combiné 2084, orme

Cuve en acier inoxydable  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Partie chaude : 3 x GN 1/1 - 150 mm  
 Partie froide : 2 x GN 1/1 & 2 x GN 1/4  
 Tôle inox perf. 812x530x120mm incluse  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.858 kW  
 L 2084 x P 768 x H 1348 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm  
 Poids : 210 kg  
 Fiche : Type 12

**126.660**  
**CHF 6'910.- / R1**



### Desserte étroite pour buffet, orme

Matériaux : bois laminé  
 4 compartiments ouverts  
 4 roues Ø 125mm, dont 2 avec frein  
 L 1206 x P 654 x H 890 mm  
 Poids : 60 kg

**126.900**  
**CHF 715.- / R1**



### Desserte large pour buffet, orme

Matériaux : bois laminé  
 6 compartiments ouverts  
 4 roues Ø 125mm, dont 2 avec frein  
 L 1800 x P 654 x H 890 mm  
 Poids : 75 kg

**126.910**  
**CHF 1'315.- / R1**



Autres coloris  
 disponibles (voir p. 201)





**Cadre de retenue supérieur pour buffet  
3 x GN 1/1**

Materiau: acier inoxydable

**125.823**

**CHF 55.- / R1**



**Placard pour chariot buffet 3 x GN 1/1**

Materiau: bois laminé  
Avec portes battantes

**125.813**

**CHF 245.- / R1**



**Glissières à plateaux en inox 3xGN 1/1**

Acier inox, L 1109 x P 250 mm

Pour 1 côté, en place de la tablette en bois

**125.803**

**CHF 289.- / R1**

**Cadre de retenue supérieur pour buffet  
4 x GN 1/1**

Materiau: acier inoxydable

**125.824**

**CHF 65.- / R1**

**Placard pour chariot buffet 4 x GN 1/1**

Materiau: bois laminé  
Avec portes battantes

**125.814**

**CHF 319.- / R1**

**Glissières à plateaux en inox 4xGN 1/1**

Acier inox, L 1434 x P 250 mm

Pour 1 côté, en place de la tablette en bois

**125.804**

**CHF 364.- / R1**

**Cadre de retenue supérieur pour buffet  
5 x GN 1/1**

Materiau: acier inoxydable

**125.825**

**CHF 75.- / R1**

**Placard pour chariot buffet 5 x GN 1/1**

Materiau: bois laminé  
Avec portes battantes

**125.815**

**CHF 479.- / R1**

**Glissières à plateaux en inox 5xGN 1/1**

Acier inox, L 1759 x P 250 mm

Pour 1 côté, en place de la tablette en bois

**125.805**

**CHF 389.- / R1**

**Cadre de retenue supérieur pour buffet  
6 x GN 1/1**

Materiau: acier inoxydable

**125.826**

**CHF 85.- / R1**

**Placard pour chariot buffet 6 x GN 1/1**

Materiau: bois laminé  
Avec portes battantes

**125.816**

**CHF 495.- / R1**

**Glissières à plateaux en inox 6xGN 1/1**

Acier inox, L 2084x P 250 mm

Pour 1 côté, en place de la tablette en bois

**125.806**

**CHF 504.- / R1**



**Grille inox GN 1/1 pour buffet froid**

L 530 x P 325 x H 120 mm

**125.801**

**CHF 169.- / R1**



**Tablette rabattable pour le côté étroit**

Bois laminé

L 680 x P 250 x mm

**125.807**

**CHF 195.- / R1**



**Glis. à plateaux en bois p. côté étroit**

Bois laminé

L 1160 x P 250 x mm

**125.808**

**CHF 189.- / R1**



**Glis. à plateaux en inox p. côté étroit**

Bois laminé

L 1160 x P 250 x mm

**125.809**

**CHF 265.- / R1**



**Liaison pour joindre 2 buffets**

**125.802**

**CHF 70.- / R1**

## Station de self service „Pick“



### Station de self service „Pick“, Orme

Structure et cuve en acier inoxydable  
 Panneaux latéraux en bois laminé, couleur Orme  
 Superstructure en Plexiglas pour une vue à 360°  
 Dim. du Plexiglas:  
 L 772 x P 658 x H 361 mm  
 Deux couvercles rabattables pour le service  
 Froid ventilé avec gaz réfrigérant R452A  
 Température de service: +2°C à +10°C  
 Dégivrage automatique  
 Thermostat digital  
 4 roues dont 2 avec frein  
 Puissance: 1NAC 230V - 0.54 kW  
 L 846 x P 747 x H 1116 mm  
 Poids: 94 kg  
 Fiche : Type 12

**125.410**  
**CHF 6'080.- / R1**



### Etagère neutre, Orme

Matériau: bois laminé  
 Finition: Orme  
 Charge maximale: 25 kg  
 Poids: 10 kg  
 L 770 x P 228 x H 175 mm

**125.420**  
**CHF 255.- / R1**

Autres coloris  
 disponibles (voir p. 201)





### Vitrine de buffet 3850 3E-K

Matériaux : acier inoxydable, verre  
3 étages  
Dimensions des étagères : L 385 x P 265 x H 175 mm  
Étagères amovibles  
Ouverture sur un côté, sur l'arrière  
Porte à charnières (L 400 x H 600 mm) sur la face arrière  
L 405 x P 335 x H 620 mm  
Poids : 17,2 kg  
**700.357**  
**CHF 510.- / R1**



### Vitrine de buffet 5400 2E-K

Matériaux: acier inoxydable, verre  
2 étages  
En haut: L 540 x P 320 x H 120 mm  
En bas: L 540 x P 320 x H 150 mm  
Étagères amovibles  
Ouverture des 2 côtés, clapets d'ouverture avec arrêt  
L 550 x P 375 x H 370 mm  
Poids: 11.6 kg  
**700.356**  
**CHF 312.- / R1**



### Vitrine de buffet 70L

Matériaux: verre, plexiglas  
2 étages  
En haut: L 335 x P 420 x H 170 mm  
En bas: L 335 x P 490 x H 140 mm  
Étagères fixes  
Ouverture sur un côté, sur la face arrière  
L 360 x P 600 x H 515 mm  
Poids: 13.2 kg  
**700.355**  
**CHF 425.- / R1**

# RÉFRIGÉRATION





### Vitrine réfrigérée Deli-Cool I

Éclairage LED  
Intérieur et extérieur en plastique  
Froid ventilé  
Dégivrage automatique  
Contenance : 100 litres  
Températures de service : 2 °C à 12 °C,  
liquide réfrigérant R600a  
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW  
L 685 x P 455 x H 675 mm  
2 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 600 x P 300 mm  
Poids : 40.5 kg  
Fiche : Type 12  
**700.201G**  
**CHF 925.- / R1**



### Vitrine réfrigérée Deli-Cool II

Éclairage LED  
Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité  
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs  
Dégivrage automatique  
Contenance : 120 litres  
Températures de service : 2 °C à 12 °C,  
liquide réfrigérant R600a  
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW  
L 710 x P 575 x H 685 mm  
2 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm  
Poids : 57 kg  
Fiche : Type 12  
**700.202G**  
**CHF 1'225.- / R1**



### Vitrine réfrigérée Deli-Cool II D

Ouverture des 2 côtés  
Éclairage LED  
Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité  
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs  
Dégivrage automatique  
Contenance : 120 litres  
Températures de service : 2 °C à 12 °C,  
liquide réfrigérant R600a  
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW  
L 710 x P 568 x H 686 mm  
2 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm  
Poids : 55 kg  
Fiche : Type 12  
**700.208G**  
**CHF 1'250.- / R1**



### Vitrine réfrigérée Deli-Cool III



Éclairage LED

Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité  
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs

Dégivrage automatique



Contenance : 160 litres

Températures de service : 2 °C à 12 °C,

liquide réfrigérant R600a

Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW

L 885 x P 575 x H 685 mm

2 grilles réglables en hauteur,

dimensions : L 810 x P 370 mm, L 810 x P 400 mm

Poids : 68.4 kg

Fiche : Type 12

**700.203G**

**CHF 1'365.- / R1**



### Vitrine réfrigérée sur table 7450 2E



Aluminium, acier inoxydable et verre

Froid ventilé avec groupe en haut

2 portes coulissantes à l'arrière

Éclairage LED vertical dans les coins



Dimensions de la surface de pose : L 755 x P 340mm

Contenance : 177 Liter

Réfrigérant : R290 / 0.056 kg

Commandes électroniques avec affichage digital

Dégivrage automatique

Températures de service : 0 °C bis 12 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.29 kW

Dotation : 2 grilles L 745 x P 355 mm

L 805 x P 445 x H 970 mm

Poids : 74.8 kg

Fiche : Type 12

**700.221**

**CHF 2'255.- / R1**



### Présentoir réfrigéré 67L



avec 8 bacs GN 1/6

Boîtier en acier inox

Couvercle en verre sécurit

Pour 1 x GN 1/1 ou 1 x GN 1/3, bacs GN de 100 mm profondeur

Plan de travail en polyéthylène



Froid statique

Liquide réfrigérant R600a

Dégivrage automatique

Contenance : 67 Liter

Températures de service : 0 °C à 10 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW

L 765 x P 610 x H 330 mm

Dotation :

3 entretoises, longueur 360 mm, largeur 30 mm,

8 bacs GN 1/6, profondeur 100 mm, acier inoxydable 18/10

Poids : 25.7 kg

Fiche : Type 12

**700.211G**

**CHF 1'375.- / R1**

## Vitrines froides BSB

Caractéristiques des vitrines BSB :

- Accessible des 2 côtés par portes coulissantes
- Structure portante en inox
- Double vitrage
- Froid ventilé et éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Températures de service : 2 °C à 8 °C



### Vitrine réfrigérée BSB91

L 910 x P 515 x H 555 mm  
Dim. intérieures : L 565 x P 420 x H 460 mm  
1 grille 552 x 390 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
Poids : 53 kg  
Fiche : Type 12  
**700.091F**  
**CHF 1'965.- / R2**

#### Grille pour 700.091F

Avec crochets  
Dim. : 552 x 390 mm  
**GRC91**  
**CHF 61.- / R3**



### Vitrine réfrigérée BSB111

L 1110 x P 515 x H 555 mm  
Dim. intérieures : L 760 x P 420 x H 460 mm  
1 grille 752 x 390 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW  
Poids : 58 kg  
Fiche : Type 12  
**700.110F**  
**CHF 2'180.- / R2**

#### Grille pour 700.110F

Avec crochets  
Dim. : 752 x 390 mm  
**GRC111**  
**CHF 64.- / R3**



### Vitrine réfrigérée BSB131

L 1310 x P 515 x H 555 mm  
Dim. intérieures : L 965 x P 420 x H 460 mm  
1 grille 952 x 390 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW  
Poids : 63 kg  
Fiche : Type 12  
**700.131F**  
**CHF 2'390.- / R2**

#### Grille pour 700.131F

Avec crochets  
Dim. : 952 x 390 mm  
**GRC131**  
**CHF 67.- / R3**

## Mini vitrines réfrigérées



### Mini vitrine réfrigérée 58l, blanche

Matériau: synthétique  
 Avec éclairage  
 Contenance : 58 litres  
 Froid ventilé  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 12 °C  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
 L 425 x P 380 x H 805 mm  
 Dotation : 2 grilles réglables en hauteur  
 Poids : 28,5 kg  
 Fiche : Type 12

**700.258G**  
**CHF 595.- / R1**



Mini vitrine réfrigérée 58l, noire

**700.358G**  
**CHF 595.- / R1**



### Mini vitrine réfrigérée 78l, blanche

Matériau: synthétique  
 Avec éclairage  
 Contenance : 78 litres  
 Froid ventilé  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 12 °C  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
 L 425 x P 385 x H 960 mm  
 Dotation : 3 grilles réglables en hauteur  
 Poids : 32,5 kg  
 Fiche : Type 12

**700.578G**  
**CHF 650.- / R1**



Mini vitrine réfrigérée 78l, noire

**700.277G**  
**CHF 650.- / R1**



Mini vitrine réfrigérée 78l, argentée

**700.778G**  
**CHF 715.- / R1**



### Mini vitrine réfrigérée 78l, inox

---



Acier inoxydable  
Avec éclairage LED  
Contenance : 78 litres  
Froid ventilé



Liquide réfrigérant R600a  
Dégivrage automatique  
Températures de service : 2 °C à 12 °C  
4 pieds réglables en hauteur  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
L 430 x P 390 x H 986 mm  
Dotation : 3 grilles réglables en hauteur, chromées  
Poids : 41.8 kg  
Fiche : Type 12

**700.478G**  
**CHF 1'325.- / R1**



### Mini vitrine réfrigérée 86l, blanche, 2 portes

---



Matériau: synthétique  
2 portes bombées pour un accès par l'avant et l'arrière  
Avec éclairage



Contenance : 86 litres  
Froid ventilé  
Liquide réfrigérant R600a  
Dégivrage automatique  
Températures de service : 2 °C à 12 °C  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
L 425 x P 435 x H 980 mm  
Dotation : 3 grilles réglables en hauteur  
Poids : 36.5 kg  
Fiche : Type 12

**700.678G**  
**CHF 725.- / R1**



### Mini vitrine réfrigérée 98l, blanche

---



Matériau: synthétique  
Avec éclairage  
Contenance : 98 litres  
Froid ventilé



Liquide réfrigérant R600a  
Dégivrage automatique  
Températures de service : 2 °C à 12 °C  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
L 425 x P 380 x H 1100 mm  
Dotation : 4 grilles réglables en hauteur  
Poids : 37.5 kg  
Fiche : Type 12

**700.298G**  
**CHF 725.- / R1**



Mini vitrine réfrigérée 98l, noire

---

**700.398G**  
**CHF 725.- / R1**

## Vitrine réfrigérée 235l, blanche, sur roues



Matériau: synthétique  
 Avec éclairage LED (sur l'avant)  
 Contenance : 235 litres  
 Froid ventilé  
 Liquide réfrigérant R290  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 12 °C  
 4 roulettes dont 2 avec frein  
 1 porte battante, charnière à droite  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.38 kW  
 L 520 x P 485 x H 1700 mm  
 Dotation : 4 grilles réglables en hauteur  
 Poids : 77 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.336**  
**CHF 1'655.- / R1**



## Meuble frigorifique



### Meuble frigorifique 60L-1F



Matériaux : acier inoxydable, plexiglas, plastique  
 Contenance : 60 litres  
 Froid ventilé  
 Fonction de dégivrage automatique  
 avec évaporateur d'eau de dégivrage  
 Plage de température : 2°C à 8°C  
 Éclairage intérieur LED  
 1 compartiment, surface L 600 x P 340 mm  
 (ne pas couvrir les fentes d'aération)  
 Hauteur utile à l'intérieur : 450 mm  
 Réfrigérant : R290 / 0.060 kg  
 Consommation d'énergie : 621 kWh / an  
 Classe d'efficacité énergétique : C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.175 kW  
 L 690 x P 450 x H 1010 mm  
 Poids : 36.2 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.806**  
**CHF 1'440.- / R1**



### Meuble frigorifique 110L-2F



Matériaux : acier inoxydable, plexiglas, plastique  
 Contenance : 110 litres  
 Froid ventilé  
 Fonction de dégivrage automatique  
 avec évaporateur d'eau de dégivrage  
 Plage de température : 2°C à 8°C  
 Éclairage intérieur LED  
 2 compartiments, surface L 600 x P 150 mm  
 (ne pas couvrir les fentes d'aération)  
 Hauteur utile à l'intérieur : 350 mm  
 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins  
 Réfrigérant : R290 / 0.065 kg  
 Consommation d'énergie : 876 kWh / an  
 Classe d'efficacité énergétique : D  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.185 kW  
 L 750 x P 550 x H 1010 mm  
 Poids : 40.8 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.809**  
**CHF 1'625.- / R1**





### Réfrigérateur à boissons 140l, 1 porte

Intérieur aluminium, extérieur tôle thermolaquée  
Contenance: 140 litres  
Dim. intérieures : L 537 x P 408 x H 765 mm  
1 porte battante à double vitrage  
Avec serrure et éclairage intérieur  
Froid ventilé  
Température de service : de 2°C à 8°C  
Commandes électroniques à affichage digital  
Dégivrage automatique avec évaporateur  
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW  
L 604 X P 535 x H 920 mm  
Dotation: 2 grilles  
Poids : 54 kg  
Fiche : Type 12  
**700.881F**  
**CHF 1'150.- / R1**



### Réfrigérateur à boissons 223l, 2 portes

Intérieur aluminium, extérieur tôle thermolaquée  
Contenance: 223 litres  
Dim. intérieures : L 855 x P 408 x H 765 mm  
2 portes coulissantes à double vitrage  
Avec serrure et éclairage intérieur  
Froid ventilé  
Température de service : de 2°C à 8°C  
Commandes électroniques à affichage digital  
Dégivrage automatique avec évaporateur  
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW  
L 920 X P 535 x H 925 mm  
Dotation: 4 grilles  
Poids : 72 kg  
Fiche : Type 12  
**700.882F**  
**CHF 1'380.- / R1**



### Réfrigérateur à boissons 335l, 3 portes

Intérieur aluminium, extérieur tôle thermolaquée  
Contenance: 335 litres  
Dim. intérieures : L 1285 x P 408 x H 765 mm  
3 portes coulissantes à double vitrage  
Avec serrure et éclairage intérieur  
Froid ventilé  
Température de service : de 2°C à 8°C  
Commandes électroniques à affichage digital  
Dégivrage automatique avec évaporateur  
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW  
L 1350 X P 535 x H 925 mm  
Dotation: 6 grilles  
Poids : 91 kg  
Fiche : Type 12  
**700.883F**  
**CHF 1'730.- / R1**



## Réfrigérateur à boissons 320I



Intérieur et extérieur blanc  
 Contenance nette : 320 litres  
 Froid ventilé



Liquide réfrigérant R600a  
 Températures de service : 0 °C à 10 °C  
 Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt  
 Dégivrage automatique  
 Évaporateur sur l'arrière  
 Porte vitrée à cadre aluminium  
 Charnière de porte réversible  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW  
 L 600 x P 600 x H 1730 mm  
 5 grilles réglables en hauteur incluses  
 Poids : 67 kg  
 Fiche : Type 12

**700.321**

**CHF 1'405.- / R1**

**Changement côté de charnière**

**700.000**

**CHF 95.- / R3**



## Réfrigérateur à tiroirs 600S2



Acier inoxydable  
 Dimensions du tiroir supérieur : L 440 x P 440 x H 225 mm  
 Dimensions du tiroir inférieur :

- avant : L 440 x P 250 x H 150 mm

- arrière : L 440 x P 190 x H 75 mm

Hauteur maximale des bouteilles : 275 mm

Froid ventilé, autonome

Réfrigérant : R290 / 0.040 kg

Commande électronique avec affichage digital

Évaporateur des eaux de dégivrage

Température de service : de 0 °C à 10 °C

Classe d'efficacité énergétique : D

Consommation d'énergie : 1095 kWh / année

Puissance : 1NAC 230V - 0.167 kW

L 600 x P 645 x H 850 mm

Poids : 51.8 kg

Fiche : Type 12

**110.159**

**CHF 2'240.- / R2**

## Vitrines à gâteaux

- Éclairage LED (enclenchables séparément)

- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage

- Commande électronique à affichage digital



### Vitrine à gâteaux 72l

Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour  
1 porte, charnière de porte à droite  
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs  
Contenance : 72 litres

Températures de service : 2 °C à 10 °C

Liquide réfrigérant R600a

Humidité de l'air : max. 70 %

Bâti rotatif :

- Enclenchables séparément
- Arrêt automatique de la rotation à l'ouverture de la porte
- Avec 4 grilles soudées fixes, Ø 315 mm
- Espacement entre grilles 160 mm
- Amovibles pour un nettoyage facile

Puissance : 1NAC 230V - 0.17 kW

Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 983 mm

Poids : 39 kg

Fiche : Type 12

**700.207G**

**CHF 1'480.- / R1**



### Vitrine à gâteaux 100l

Socle en acier inoxydable

Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour, vitre de sécurité

1 porte, charnière de porte à droite

Froid ventilé avec 1 ventilateur

Contenance : 100 litres

Température de service : 2 °C à 8 °C

Liquide réfrigérant R600a

4 étagères intermédiaires rotatives en verre,

réglables en hauteur, Ø 390 mm, amovible pour un nettoyage facile

Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW

Dimensions : Ø 565 mm, hauteur 1065 mm

Poids : 51 kg

Fiche : Type 12

**700.213G**

**CHF 1'615.- / R1**



### Vitrine à gâteaux 400l

Socle en acier inoxydable

Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour

1 porte, charnière de porte à droite

Froid ventilé avec 1 ventilateur

Contenance : 400 litres

Température de service : 2 °C à 10 °C

Liquide réfrigérant R290

Humidité de l'air : max. 75 %

6 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur,

Ø 530 mm, amovible pour un nettoyage facile

5 roulettes dont 2 avec frein

Puissance : 1NAC 230V - 0.48 kW

Dimensions : Ø 680 mm, hauteur 1750 mm

Poids : 131 kg

Fiche : Type 12

**700.314**

**CHF 4'385.- / R1**

## Armoire de maturation - Dry Age



### Armoire de maturation Dry Age 63



Matériaux : verre, acier inoxydable, tôle d'acier  
 Porte battante, charn. à droite, verrouillable  
 Porte avec triple vitrage (verre filtrant les UV, teinté)  
 Froid ventilé, autonome  
 Evaporateur des eaux de dégivrage  
 Éclairage intérieur LED  
 Contenance : 63 litres  
 Dimensions intérieures : L 310 x P 370 x H 480 mm  
 Plage de température : 2°C à 14°C, par pas de 1°C  
 Humidité : 50% à 85%, par pas de 1%  
 Stérilisation de l'intérieur par lumière UV  
 Neutralisation des odeurs par filtre à charbon actif  
 Réservoir d'eau : 300 ml  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW  
 L 400 x P 605 x 875 mm  
 Dotation :  
 - 4 grilles réglables en hauteur (L 295 x P 245mm)  
 - 2 barres (L 295 mm) pour crochets de boucher  
 - 3 crochets de boucher  
 - 1 filtre à charbon actif  
 - 1 plaque de récupération  
 Poids : 40,6 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.840**  
**CHF 1'440.- / R1**



### Armoire de maturation Dry Age 380



Matériaux : verre, acier inoxydable, tôle d'acier  
 Porte battante, charn. à droite, verrouillable  
 Porte avec triple vitrage (verre filtrant les UV, teinté)  
 Froid ventilé, autonome  
 Dégivrage automatique  
 Evaporateur des eaux de dégivrage  
 Éclairage intérieur LED  
 Contenance : 380 litres  
 Dimensions intérieures : L 495 x P 531 x H 1600 mm  
 Plage de température : 2°C à 14°C, par pas de 1°C  
 Humidité : 50% à 85%, par pas de 1%  
 Stérilisation de l'intérieur par lumière UV  
 Neutralisation des odeurs par filtre à charbon actif  
 Réservoir d'eau : 2x 300 ml  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.24 kW  
 L 595 x P 750 x 1865 mm  
 Dotation :  
 - 7 grilles réglables en hauteur (L 480 x P 490mm)  
 - 2 barres (Ø 25 x L 495mm) pour crochets de boucher  
 - 6 crochets de boucher  
 - 2 filtres à charbon actif  
 - 1 plaque de récupération  
 Poids : 104 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.841**  
**CHF 4'385.- / R1**



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.



### Cave à vin 2 zones - 38 bouteilles

Matériau : acier laqué, verre  
Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV  
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  
Température ambiante : 16 °C à 38 °C  
Classe d'efficacité énergétique : G (EU) No. 2019/2016  
Consommation énergétique : 146 kWh/an  
Fonction de dégivrage automatique  
Évaporation de l'eau de condensation  
Verrouillable  
1 porte, charnière à droite  
Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température  
Puissance : 1NAC 230V - 0,117 kW  
Dimensions : L 396 x P 580 x H 1030 mm  
Poids : 40 kg  
Fiche : Type 12  
**700.130**  
**CHF 1'225.- / R1**



### Cave à vin 2 zones - 40 bouteilles

Matériau : acier laqué, verre  
Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV  
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  
Température ambiante : 16 °C à 38 °C  
Classe d'efficacité énergétique : G (EU) No. 2019/2016  
Consommation énergétique : 142 kWh/an  
Fonction de dégivrage automatique  
Évaporation de l'eau de condensation  
Encastrable  
1 porte, charnière à droite  
Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température  
Puissance : 1NAC 230V - 0,1 kW  
Dimensions : L 590 x P 575 x H 825 mm  
Poids : 56,7 kg  
Fiche : Type 12  
**700.133**  
**CHF 1'580.- / R1**



## Cave à vin 2 zones - 126 bouteilles



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  
 Température ambiante : 16 °C à 38 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : G (EU) No. 2019/2016  
 Consommation énergétique : 180 kWh/an  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Évaporation de l'eau de condensation  
 Verrouillable  
 1 porte, charnière à droite  
 Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 Dimensions : L 595 x P 625 x H 1590 mm  
 Poids : 76.05 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.131**  
**CHF 2'255.- / R1**



## Cave à vin 2 zones - 180 bouteilles



Matériau : acier laqué, verre  
 Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV  
 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  
 Température ambiante : 16 °C à 38 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : G (EU) No. 2019/2016  
 Consommation énergétique : 184 kWh/an  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Évaporation de l'eau de condensation  
 Verrouillable  
 1 porte, charnière à droite  
 Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 Dimensions : L 600 x P 750 x H 1860 mm  
 Poids : 86.35 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.132**  
**CHF 2'505.- / R1**



## Présentoir à vins 2Z 126FL

---

En remplacement d'une étagère de la cave à vin 700.131  
Capacité maximale 6 bouteilles  
Présentation des bouteilles avec un angle de 25°  
L 506 x P 438 x H 30 mm  
Poids: 1.04 kg  
**700.135**  
**CHF 66.- / R1**



## Présentoir à vins 2Z 180FL

---

En remplacement d'une étagère de la cave à vin 700.132  
Capacité maximale 6 bouteilles  
Présentation des bouteilles avec un angle de 25°  
L 505 x P 534 x H 30 mm  
Poids: 1.11 kg  
**700.137**  
**CHF 69.- / R1**



## Refroidisseur de bouteilles 4FL-100

---

Matériau: synthétique  
Contenance: 4 bouteilles  
1 zone de température de 5°C à 18°C  
Affichage digital de la température  
Refroidissement thermo-électrique  
Eclairage LED  
Température ambiante: 10°C jusqu'à 32°C  
Catégorie climatique: B  
Consommation électrique: 170 kWh/an  
Puissance: 1NAC 230V - 0.05 kW  
Dim.: L 480 x P 260 x H 260 mm  
Poids: 6.8 kg  
Fiche : Type 12  
**700.134**  
**CHF 398.- / R1**

## Minibar 34 litres, porte vitrée



Matériau intérieur: plastique blanc  
 Matériau extérieur: acier laqué noir, verre  
 Porte en verre, verrouillable  
 Charnière à droite, réversible  
 Avec éclairage LED incorporé  
 Contenance : 34 litres  
 Froid statique, réfrigérant R717  
 Dégivrage automatique  
 Température de service : 7 °C à 12 °C  
 2 grilles L 320 x P 145mm, réglables en hauteur,  
 charge maximale : 8kg  
 Puissance : 1NAC 230V – 0.080 kW  
 L 400 x P 445 x H 563 mm  
 Poids : 19.6kg  
 Fiche : Type 12  
**700.119**  
**CHF 575.- / R1**

## Minibar 34 litres



Matériau intérieur : plastique blanc  
 Matériau extérieur : acier laqué noir  
 Porte verrouillable  
 Charnière à droite, réversible  
 Avec éclairage LED incorporé  
 Contenance : 34 litres  
 Froid statique, réfrigérant R717  
 Classe d'efficacité énergétique : G  
 Consommation d'énergie : 230 kWh/année  
 Dégivrage automatique  
 Température de service : 5 °C à 12 °C  
 2 grilles L 320 x P 145mm, réglables en hauteur,  
 charge maximale : 8 kg  
 2 compartiments de porte, réglables en hauteur,  
 Charge maximale : 5 kg  
 Puissance : 1NAC 230V – 0.065 kW  
 L 402 x P 470 x H 557 mm  
 Kit d'encastrement inclus  
 Poids : 17.3 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.118**  
**CHF 550.- / R1**



## Congélateur, blanc, 38l

pour les liqueurs et les aliments congelés  
 Contenance brute : 38 litres  
 1 insert pour verres pour max. 18 verres  
 (longueur de crochet : 135 mm)  
 Charnière de porte réversible  
 Froid statique  
 Réfrigérant : R600a  
 Températures de service : jusqu'à -20 °C  
 Puissance : 1NAC 220V - 1.05 kW  
 L 475 x P 450 x H 500 mm  
 Poids : 15.4 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.078**  
**CHF 312.- / R1**



Changement côté de charnière  
**700.000**  
**CHF 95.- / R3**

## Réfrigérateurs et congélateurs Premium 90

- Acier inoxydable 18/10 (AISI 304)
- Grilles réglables
- Pieds à vérins réglables 135 - 185 mm
- Dégivrage automatique
- Evaporateur des eaux de dégivrage
- Commandes digitales
- Bouton marche/arrêt, avec lampe témoin
- Eclairage intérieur
- Portes à fermeture automatique
- Épaisseur d'isolation : 90 mm



### Réfrigérateur Premium 700 - 90, droite

1 porte, charnière à droite  
 Température de service : de -2°C à +8°C  
 Autonome, gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique : A  
 Consommation d'énergie: 339 kWh/année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
 L 735 x P 865 x H 2125 mm  
 Poids : 150 kg  
 Dotation : 3 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12  
**705.655**  
**CHF 4'540.- / R2**

Charnière à gauche  
**705.655L**  
**CHF 4'540.- / R2**



### Congélateur Premium 700 - 90, droite

1 porte, charnière à droite  
 Température de service : de -18°C à -22°C  
 Autonome, gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique : C  
 Consommation d'énergie: 1862 kWh/année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.365 kW  
 L 735 x P 865 x H 2095 mm  
 Poids : 150 kg  
 Dotation : 3 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12  
**705.755**  
**CHF 4'940.- / R2**

Charnière à gauche  
**705.755L**  
**CHF 4'940.- / R2**

#### Version froid central

- identique à la version froid autonome, mais sans compresseur
- avec soupape d'expansion pour R134A pour les réfrigérateurs
- avec soupape d'expansion pour R452A pour les congélateurs

Description	Type de porte	Charnière de porte	Poids	Prix / R2	Référence
Réfrigérateur 700 - 90, FC, droite	Standard	droite	150	CHF 4'410.-	706.655
Réfrigérateur 700 - 90, FC, gauche	Standard	gauche	150	CHF 4'410.-	706.655L
Congélateur 700-90, froid cent., droite	Standard	droite	150	CHF 4'740.-	706.755
Congélateur 700-90, froid cent., gauche	Standard	gauche	150	CHF 4'740.-	706.755L

## Réfrigérateurs et congélateurs Standard 75

- Acier inoxydable 18/10 (AISI 304)
- Grilles réglables
- Pieds à vérins réglables 135 - 185 mm
- Dégivrage automatique
- Evaporateur des eaux de dégivrage
- Commandes digitales
- Bouton marche/arrêt, avec lampe témoin
- Eclairage intérieur
- Portes à fermeture automatique
- Épaisseur d'isolation : 75 mm



### Réfrigérateur Standard 700 - 75, droite

1 porte, charnière à droite  
 Température de service : de -2°C à +8°C  
 Autonome, Gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique : B  
 Consommation d'énergie: 402 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
 L 730 x P 835 x H 2095 mm  
 Poids : 130 kg  
 Dotation : 3 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12  
**703.655**  
**CHF 3'660.- / R2**

Charnière à gauche  
**703.655L**  
**CHF 3'660.- / R2**



### Réfrigérateur 700 - 75, porte vitrée, droite

1 porte vitrée, charnière à droite  
 Température de service : de -2°C à +8°C  
 Autonome, Gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique : D  
 Consommation d'énergie: 730 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
 L 730 x P 835 x H 2095 mm  
 Poids : 144 kg  
 Dotation : 3 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12  
**703.655GT**  
**CHF 4'150.- / R2**

Charnière à gauche  
**703.655GTL**  
**CHF 4'150.- / R2**

#### Version froid central

- identique à la version froid autonome, mais sans compresseur
- avec soupape d'expansion pour R134A pour les réfrigérateurs
- avec soupape d'expansion pour R452A pour les congélateurs

Description	Type de porte	Charnière de porte	Poids	Prix / R2	Référence
Réfrigérateur 700 - 75, froid central, droite	Standard	droite	96	<b>CHF 3'330.-</b>	<b>704.655</b>
Réfrigérateur 700 - 75, froid central, gauche	Standard	gauche	96	<b>CHF 3'330.-</b>	<b>704.655L</b>
Réfrigérateur 700 - 75, p. vitrée, fc, droite	Porte vitrée	droite	110	<b>CHF 4'000.-</b>	<b>704.655GT</b>
Réfrigérateur 700 - 75, p. vitrée, fc, gauche	Porte vitrée	gauche	110	<b>CHF 4'000.-</b>	<b>704.655GTL</b>



## Congélateur Standard 700 - 75, droite



1 porte, charnière à droite  
 Température de service : de -18°C à -22°C  
 Autonome, Gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique : D  
 Consommation d'énergie: 2117 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.365 kW  
 L 730 x P 835 x H 2095 mm  
 Poids : 130 kg  
 Dotation : 3 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12  
**703.755**  
**CHF 4'350.- / R2**

Charnière à gauche  
**703.755L**  
**CHF 4'350.- / R2**



## Congélateur 700 - 75, porte vitrée, droite



1 porte vitrée, charnière à droite  
 Température de service : de -18°C à -22°C  
 Autonome, Gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique : E  
 Consommation d'énergie: 2957 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.365 kW  
 L 730 x P 835 x H 2095 mm  
 Poids : 144 kg  
 Dotation : 3 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12  
**703.755GT**  
**CHF 4'960.- / R2**

Charnière à gauche  
**703.755GTL**  
**CHF 4'960.- / R2**

### Version froid central

- identique à la version froid autonome, mais sans compresseur
- avec soupape d'expansion pour R134A pour les réfrigérateurs
- avec soupape d'expansion pour R452A pour les congélateurs

Description	Type de porte	Charnière de porte	Poids	Prix / R2	Référence
<b>Congélateur 700 - 75, froid central, droite</b>	Standard	droite	96	<b>CHF 3'800.-</b>	<b>704.755</b>
<b>Congélateur 700 - 75, froid central, gauche</b>	Standard	gauche	96	<b>CHF 3'800.-</b>	<b>704.755L</b>
<b>Congélateur 700 - 75, p. vitrée, fc, droite</b>	Porte vitrée	droite	110	<b>CHF 4'370.-</b>	<b>704.755GT</b>
<b>Congélateur 700 - 75, p. vitrée, fc, gauche</b>	Porte vitrée	gauche	110	<b>CHF 4'370.-</b>	<b>704.755GTL</b>



## Réfrigérateur Standard 1400 - 75



2 portes  
 Température de service : de -2°C à +8°C  
 Autonome, Gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique : C  
 Consommation d'énergie: 949 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.272 kW  
 L 1460 x P 835 x H 2095 mm  
 Poids : 206 kg  
 Dotation : 6 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12



**703.245**  
**CHF 5'490.- / R2**



## Réfrigérateur 1400 - 75, portes vitrées



2 portes vitrées  
 Température de service : de -2°C à +8°C  
 Autonome, Gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique : E  
 Consommation d'énergie: 1606 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.272 kW  
 L 1460 x P 835 x H 2095 mm  
 Poids : 237 kg  
 Dotation : 6 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12



**703.245GT**  
**CHF 6'260.- / R2**



## Congélateur Standard 1400 - 75



2 portes  
 Température de service : de -18°C à -22°C  
 Autonome, Gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique : D  
 Consommation d'énergie: 4234 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.6 kW  
 L 1460 x P 835 x H 2095 mm  
 Poids : 206 kg  
 Dotation : 6 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12



**703.345**  
**CHF 6'410.- / R2**

### Version froid central

- identique à la version froid autonome, mais sans compresseur
- avec soupape d'expansion pour R134A pour les réfrigérateurs
- avec soupape d'expansion pour R452A pour les congélateurs

Description	Type de porte	Charnière de porte	Poids	Prix / R2	Référence
<b>Réfrigérateur 1400 - 75, froid central</b>	Standard	Porte à deux battants	172	<b>CHF 4'930.-</b>	<b>704.245</b>
<b>Réfrigérateur 1400 - 75, porte vitrée, fc</b>	Porte vitrée	Porte à deux battants	203	<b>CHF 5'950.-</b>	<b>704.245GT</b>
<b>Congélateur 1400 - 75, froid central</b>	Standard	Porte à deux battants	172	<b>CHF 5'590.-</b>	<b>704.345</b>



## Combi-réfrigérateur 1400 - 75, 2 zones



2 portes  
 2 compartiments séparés, 2 compresseurs  
 Températures de service : 2x de -2°C à +8°C  
 Autonome, gaz réfrigérant : R290 / 2 x 0.09 kg  
 Consommation d'énergie : 876 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.36 kW  
 L 1460 x P 835 x H 2095 mm  
 Poids : 236 kg  
 Dotation : 6 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12  
**703.265**  
**CHF 7'320.- / R2**



## Combi frigo-congélateur 1400 - 75



2 portes  
 2 compartiments séparés, 2 compresseurs  
 Températures de service : à gauche : de -2°C à +8°C /  
 à droite : de -18°C à -22°C  
 Autonome, gaz réfrigérant : R290 / 0.09 + 0.115 kg  
 Consommation d'énergie : 2519 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.55 kW  
 L 1460 x P 835 x H 2095 mm  
 Poids : 236 kg  
 Dotation : 6 grilles GN 2/1  
 Fiche : Type 12  
**703.435**  
**CHF 7'930.- / R2**



### Version froid central

- identique à la version froid autonome, mais sans compresseur
- avec soupape d'expansion pour R134A pour les réfrigérateurs
- avec soupape d'expansion pour R452A pour les congélateurs

Description	Type de porte	Charnière de porte	Poids	Prix / R2	Référence
<b>Combi frigo-congélateur 1400 - 75, fc</b>	Standard	Porte à charnière	172	<b>CHF 7'010.-</b>	<b>704.435</b>
<b>Combi-réfrigérateur 1400 - 75, 2 zones, fc</b>	Standard	Porte à charnière	172	<b>CHF 6'590.-</b>	<b>704.265</b>



## Combi-réfrigérateur 700 - 75, 2 zones, droite



2 demi-portes, charnière à droite  
2 compartiments séparés, 2 compresseurs  
Températures de service : 2x de -2°C à +8°C  
Autonome, gaz réfrigérant : R290 / 2 x 0.055 kg  
Consommation d'énergie : 803 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW  
L 730 x P 875 x H 2095 mm



Poids : 154 kg  
Dotation : 4 grilles GN 2/1  
Fiche : Type 12

**703.235**

**CHF 5'800.- / R2**

Charnière à gauche

**703.235L**

**CHF 5'800.- / R2**



## Combi frigo-congélateur 700 - 75, droite



2 demi-portes, charnière à droite  
2 compartiments séparés, 2 compresseurs  
Températures de service : en haut : de -2°C à +8°C /  
en bas : de -18°C à -22°C  
Autonome, gaz réfrigérant : R290 / 0.055 + 0.065 kg  
Consommation d'énergie : 2248 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.465 kW  
L 730 x P 875 x H 2095 mm



Poids : 154 kg  
Dotation : 4 grilles GN 2/1  
Fiche : Type 12

**703.335**

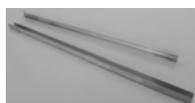
**CHF 6'680.- / R2**

Charnière à gauche

**703.335L**

**CHF 6'680.- / R2**

## Accessoires pour réfrigérateurs et congélateurs

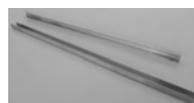


Glissières pour réfrigérateur GN 2/1

pour Premium 700 - 90

**705.066**

**CHF 31.- / R3**

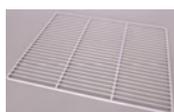


Glissières pour réfrigérateur GN 2/1

pour Standard 700

**701.066**

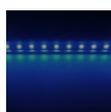
**CHF 31.- / R3**



Grille pour réfrigérateur GN 2/1

**701.082**

**CHF 32.- / R3**



Plus-value éclairage LED

**701.065**

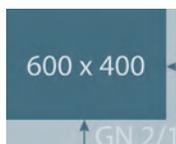
**CHF 198.- / R3**



Set de roues

**64700553**

**CHF 168.- / R3**



Plus-value équipement 600/400

**701.064**

**CHF 182.- / R3**



### Réfrigérateur, blanc, 590l

Matériaux : extérieur acier thermolaqué, intérieur ABS  
 Contenance : 590 litres  
 Froid ventilé  
 Commandes digitales  
 Dégivrage automatique  
 Température de service : 0 °C à 8 °C, réfrigérant R600a  
 Pour une température ambiante de max. 25 °C (Catégorie climatique 3)  
 Porte à fermeture automatique avec serrure  
 Charnière réversible  
 Classe d'efficacité énergétique : A  
 Consommation d'énergie : 328.5 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.128 kW  
 L 780 x P 770 x H 1900 mm  
 Dotation : 4 grilles 2/1 GN réglables en hauteur  
 Poids : 95.2 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.807**  
**CHF 2'255.- / R1**



### Congélateur, blanc, 200l

Contenance nette : 196 litres  
 Consommation d'énergie : 235 kWh/an  
 Réfrigérant R600a  
 Températures de service : jusqu'à -18 °C  
 Lampes-témoin, signalisation de service et lampe d'alarme  
 Dégivrage manuel  
 Froid statique  
 Porte réversible  
 6 tiroirs  
 Classe d'efficacité énergétique : A+  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.165 kW  
 L 600 x P 620 x H 1450 mm  
 Poids : 53 kg  
 Bac à glaçons inclus  
 Fiche : Type 12  
**700.341**  
**CHF 1'000.- / R1**



### Réfrigérateur 335L GN110

Matériau : acier inoxydable  
 1 porte, verrouillable, charnière à droite  
 Contenance : 335 litres  
 4 roues dont 2 avec frein  
 Commande électronique avec affichage digital  
 Température de service : de 0°C à +10°C  
 Froid ventilé, autonome, gaz réfrigérant: R290  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Classe d'efficacité énergétique : C  
 Consommation d'énergie: 548 kWh/année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.347 kW  
 L 480 x P 810 x H 2035 mm  
 Poids : 79 kg  
 Dotation : 3 glissières GN 1/1  
 Livraison sans grilles et sans bacs GN  
 Fiche : Type 12  
**700.825**  
**CHF 2'575.- / R2**



Changement côté de charnière  
 700.000  
**CHF 95.- / R3**



## Réfrigérateur 130I

Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm  
 Contenance brute : 130 litres  
 Commandes digitales avec affichage  
 Températures de service : de +2 °C à +8 °C  
 Intérieur polystyrène, extérieur acier inox  
 Avec serrure de série  
 Dégivrage automatique  
 Catégorie climatique 4  
 Classe d'efficacité énergétique A  
 Consommation d'énergie 409 kWh/an  
 Dotation : 2 grilles 500 x 415 mm et une grille 500 x 211 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 L 600 x P 615 x H 855 mm  
 Poids : 44 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.830F**  
**CHF 1'150.- / R2**



## Réfrigérateur avec porte vitrée 130LGT

Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm  
 Contenance brute : 130 litres  
 Commandes digitales avec affichage  
 Températures de service : de +2 °C à +8 °C  
 Intérieur polystyrène, extérieur acier inox  
 Avec serrure de série  
 Dégivrage automatique  
 Dotation : 2 grilles 500 x 415 mm et une grille 500 x 211 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 L 600 x P 615 x H 855 mm  
 Poids : 44 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.835F**  
**CHF 1'340.- / R2**



## Congélateur 130I

Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm  
 Contenance brute : 120 litres  
 Commandes digitales avec affichage  
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
 Intérieur polystyrène, extérieur acier inox  
 Avec serrure de série  
 Dégivrage manuel  
 Catégorie climatique 4  
 Classe d'efficacité énergétique A  
 Consommation d'énergie 551 kWh/an  
 Dotation : 2 grilles fixes 480 x 440 mm  
 (espacement : 160 mm)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 L 600 x P 615 x H 855 mm  
 Poids : 45 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.840F**  
**CHF 1'270.- / R2**



## Congélateur avec porte vitrée 130LGT



Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm  
 Contenance brute : 120 litres  
 Commandes digitales avec affichage  
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
 Intérieur polystyrène, extérieur acier inox  
 Avec serrure de série  
 Dégivrage manuel  
 Dotation : 2 grilles fixes 480 x 440 mm  
 (espacement : 160 mm)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.36 kW  
 L 600 x P 615 x H 855 mm  
 Poids : 45 kg  
 Fiche : Type 12



**700.845F**  
**CHF 2'100.- / R2**



## Réfrigérateur 340I



Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 1620 mm  
 Contenance brute : 340 litres  
 Températures de service : de +2 °C à +8 °C  
 Intérieur polystyrène, extérieur acier inox  
 Dégivrage automatique  
 Catégorie climatique 4  
 Classe d'efficacité énergétique C  
 Consommation d'énergie 478 kWh/an  
 Dotation : 3 grilles 500 x 415 mm une grille 500 x 211 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.185 kW  
 L 600 x P 615 x H 1855 mm  
 Poids : 69 kg  
 Fiche : Type 12



**700.860F**  
**CHF 1'760.- / R2**



## Réfrigérateur avec porte vitrée 340LGT



Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 1620 mm  
 Contenance brute : 340 litres  
 Commandes digitales avec affichage  
 Températures de service : de +2 °C à +8 °C  
 Intérieur polystyrène, extérieur acier inox  
 Avec serrure de série  
 Dégivrage automatique  
 Dotation : 3 grilles 500 x 415 mm une grille 500 x 211 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.185 kW  
 L 600 x P 615 x H 1855 mm  
 Poids : 71 kg  
 Fiche : Type 12



**700.865F**  
**CHF 1'915.- / R2**



## Congélateur 340I



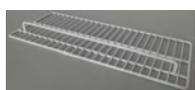
Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 1620 mm  
 Contenance brute : 340 litres  
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
 Intérieur polystyrène, extérieur acier inox  
 Dégivrage manuel  
 Catégorie climatique 4  
 Classe d'efficacité énergétique B  
 Consommation d'énergie 894 kWh/an  
 Dotation : 6 grilles fixes 480 x 440 mm (espacement : 210 mm)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.21 kW  
 L 600 x P 615 x H 1855 mm  
 Poids : 74 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.870F**  
**CHF 2'055.- / R2**



## Congélateur avec porte vitrée 340LGT



Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 1620 mm  
 Contenance brute : 340 litres  
 Commandes digitales avec affichage  
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
 Intérieur polystyrène, extérieur acier inox  
 Avec serrure de série  
 Dégivrage manuel  
 Dotation : 6 grilles fixes 480 x 440 mm (espacement : 210 mm)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW  
 L 600 x P 615 x H 1855 mm  
 Poids : 76 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.875F**  
**CHF 2'840.- / R2**



**Petite grille pour réfrigérateur**  
 700.830F, 835F, 860F & 865F  
 L 500 x P 211 mm  
**GRP200**  
**CHF 24.- / R3**



**Grande grille pour réfrigérateur**  
 700.830F, 835F, 860F & 865F  
 L 500 x P 415 mm  
**GRP400**  
**CHF 28.- / R3**



**Changement côté de charnière (non réalisable pour 700.845F et 700.875F)**  
**700.000**  
**CHF 95.- / R3**



Pour positionner les références 700.830F, 700.835F, 700.840F et 700.845F sous un plan de travail il faut s'assurer d'une aération suffisante. Les possibilités sont :

- une distance de 30 mm au minimum entre le dessous du plan de travail et le dessus de l'appareil
- une découpe d'aération (minimum 180 cm<sup>2</sup>) sur l'arrière du plan de travail
- sur les côtés suffisamment de place pour l'aération

## Congélateurs bahut

- Matériau : extérieur acier laqué, intérieur aluminium
- Couleur : blanc
- Couvercle rabattable, plastique ABS
- Froid statique
- Réglage thermostatique de la température
- Affichage numérique
- Dégivrage manuel
- Liquide réfrigérant R600a
- Température de service : -25 °C à -15 °C
- Isolation : cyclopentane C5, 80 mm
- Pour température ambiante jusqu'à 38 °C max
- Classe de climat : ST
- Classe d'efficacité : A
- Interrupteur marche/arrêt
- Témoins
- Éclairage LED
- Pieds réglables en hauteur



### Congélateur bahut, blanc, 252l



Contenance : 252 litres  
Consommation d'énergie : 331 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.11 kW  
Intérieur L 889 x P 527 x H 426-680 mm  
Extérieur L 1035 x P 670 x H 830 mm  
Dotation : 2 paniers à accrocher, dim. unitaires:  
L 230 x P 490 x H 210 mm  
Poids : 48.2 kg  
Fiche : Type 12



**700.965**  
**CHF 1'250.- / R1**



### Congélateur bahut, blanc, 368l



Contenance : 368 litres  
Consommation d'énergie : 383 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.125 kW  
Intérieur L 1131 x P 532 x H 430-680 mm  
Extérieur L 1275 x P 670 x H 830 mm  
Dotation : 3 paniers à accrocher, dim. unitaires:  
L 230 x P 490 x H 210 mm  
Poids : 54.8 kg  
Fiche : Type 12



**700.963**  
**CHF 1'375.- / R1**



### Congélateur bahut, blanc, 458l



Contenance : 458 litres  
Consommation d'énergie : 441 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
Intérieur L 1392 x P 531 x H 430-680 mm  
Extérieur L 1535 x P 758 x H 830 mm  
Dotation : 3 paniers à accrocher, dim. unitaires:  
L 230 x P 490 x H 210 mm  
Poids : 71.8 kg  
Fiche : Type 12



**700.966**  
**CHF 1'625.- / R1**

## Refroidisseurs rapides

- Acier inoxydable 18/10 selon les normes HACCP
- Liquide réfrigérant R452A
- Cycle de refroidissement de +70 °C à +3 °C
- Cycle de surgélation de +70 °C à -18 °C
- Répartition de la température optimale
- Basse consommation énergétique
- Précision de travail grâce à la sonde à cœur



### Refroidisseur rapide AL2 - 3 x GN 2/3

Contenance : 3 x GN 2/3  
 Espacement entre glissières : 70 mm  
 Réfrigérant : R452A / 0.7 kg  
 Production :  
 - refroidissement rapide : de +70°C à +3°C : 8 kg en 90 minutes  
 - surgélation : de +70°C à -18°C : 3 kg en 240 minutes  
 Consommation énergétique :  
 - refroidissement rapide : 0.12 kWh/kg  
 - surgélation : 0.27 kWh/kg  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.56 kW  
 L 680 x P 600 x H 520 mm  
 Poids : 60 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.602**  
**CHF 3'870.- / R2**



### Refroidisseur rapide AL5 - 5 x GN 1/1

Contenance : 5 x GN 1/1 ou 5 x 600 x 400 mm  
 Espacement entre glissières : 70 mm  
 Réfrigérant : R452A / 1.0 kg  
 Production :  
 - refroidissement rapide : de +70°C à +3°C : 16 kg en 90 minutes  
 - surgélation : de +70°C à -18°C : 10 kg en 240 minutes  
 Consommation énergétique :  
 - refroidissement rapide : 0.12 kWh/kg  
 - surgélation : 0.35 kWh/kg  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
 L 750 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 98 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.605**  
**CHF 5'610.- / R2**



### Refroidisseur rapide AL10 - 10 x GN 1/1

Contenance : 10 x GN 1/1 ou 10 x 600 x 400 mm  
 Espacement entre glissières : 70 mm  
 Réfrigérant : R452A / 1.5 kg  
 Production :  
 - refroidissement rapide : de +70°C à +3°C : 30 kg en 90 minutes  
 - surgélation : de +70°C à -18°C : 18 kg en 240 minutes  
 Consommation énergétique :  
 - refroidissement rapide : 0.10 kWh/kg  
 - surgélation : 0.31 kWh/kg  
 Puissance : 3NAC 400V - 2.14 kW  
 L 770 x P 800 x H 1520 mm  
 Poids : 168 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)  
**700.609**  
**CHF 9'940.- / R2**



### Sorbetière 1.4 litres

Pour la préparation rapide et individuelle de glaces fraîches. Les sorbets, les desserts semi-glacés et les „yaourts glacés“ sont également réussis en un tour de main avec une utilisation des plus simples.

Corps : acier inoxydable, synthétique  
Récipient de glace amovible, revêtement aluminium, contenance : env. 1.4 litre

Plage de congélation : jusqu'à env. -35 °C

Refroidissement par compresseur

Production de glace : env. 30 à 60 minutes

Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW

Dimensions : L 295 x P 395 x H 315 mm

Dotation : doseur et portionneur à glace

Poids : 10.6 kg

Fiche : Type 12

**135.002**

**CHF 412.- / R1**



#### Bac à glace pour sorbetière

Contenance : env. 1.4 litre

Poids : 0.2 kg

**135.014**

**CHF 25.- / R3**



### Sorbetière 3 litres

Acier inoxydable

Contenance du récipient : 3 litres

Production de glace : 30-40 minutes

Minuterie mécanique : 60 minutes

Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW

Dimensions : L 510 x P 350 x H 310 mm

Poids : 31 kg

Fiche : Type 12

**135.030T**

**CHF 2'320.- / R1**



### Sorbetière 6 litres - appareil de table

Acier inoxydable

Contenance du récipient : 6 litres

Production de glace : 30-40 minutes

Minuterie mécanique : 60 minutes

Puissance : 1NAC 230V - 0.57 kW

Dimensions : L 620 x P 620 x H 430 mm

Poids : 62 kg

Fiche : Type 12

**135.060T**

**CHF 4'920.- / R1**



### Sorbetière 6 litres



Acier inoxydable  
Appareil sur pieds, mobile  
Contenance du récipient : 6 litres  
Production de glace : 30-40 minutes  
Minuterie mécanique : 60 minutes  
Puissance : 1NAC 230V - 0.57 kW  
Dimensions : L 420 x P 450 x H 830 mm  
Poids : 65 kg  
Fiche : Type 12  
**135.060S**  
**CHF 5'120.- / R1**



### Sorbetière 15 litres



Acier inoxydable  
Appareil sur pieds, mobile  
Contenance du récipient : 15 litres  
Production de glace : 30-40 minutes  
Minuterie mécanique : 60 minutes  
Puissance : 1NAC 230V - 1.20 kW  
Dimensions : L 440 x P 600 x H 850 mm  
Poids : 105 kg  
Fiche : Type 12  
**135.150S**  
**CHF 5'820.- / R1**



### Présentoir à glace 4x6.5L



avec 4 bacs de 6.5 litres  
Boîtier en acier inox  
Couvercle  
Réfrigérant R290  
Sans dégivrage automatique  
Contenance : 67 Liter  
Températures de service : -18 °C à -25 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.168 kW  
L 805 x P 665 x H 350 mm  
Dotation :  
3 entretoises L 365 x P 20 mm  
4 bacs L 360 x P 165 x H 100 mm  
Poids : 33.4 kg  
Fiche : Type 12  
**700.228**  
**CHF 1'605.- / R1**





### Broyeur à glaçons 60 kg/h

---

Puissant, niveau sonore faible, ne prend pas de place.  
Acier inoxydable  
Capacité jusqu'à 60 kg/h  
Bac de stockage pour environ 1 kg  
Puissance : 1NAC 230V - 0.06 kW  
L 173 x P 380 x H 385 mm  
Poids : 14 kg  
Fiche : Type 12  
**135.012**  
**CHF 915.- / R1**



### Broyeur à glaçons 2000

---

Acier inoxydable, fonte d'aluminium et plastique  
Capacité jusqu'à 120 kg/h  
Livré sans bac de récupération  
Hauteur maximale du bac de récupération : 165mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
L 190 x P 320 x H 540 mm  
Poids : 5.6 kg  
Fiche : Type 12  
**135.026**  
**CHF 585.- / R1**



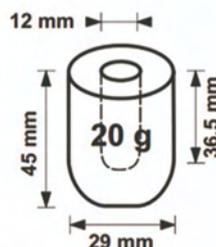
### Machine à glaçons HK150

---

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 pour env. 150 glaçons  
Capacité : 15 kg / 24 heures  
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW  
L 375 x P 420 x H 415 mm  
Poids : 13.9 kg  
Fiche : Type 12  
**100.082**  
**CHF 437.- / R1**

## Appareils à glaçons système à pagaies

Le système de production à pagaies est simple et fiable. Les appareils avec système à pagaies sont faits pour travailler dans des conditions extrêmes, même avec une eau très calcaire ces appareils ne nécessitent pas de filtres spécifiques.



### Refroidissement à air

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
20 kg	4 kg	385 x 468 x 607 mm	5 mm	1NAC 230V 0.30 kW	36 kg	CHF 2'200.-	N104.726A
20 kg	8 kg	385 x 468 x 687 mm	5 mm	1NAC 230V 0.30 kW	38 kg	CHF 2'325.-	N104.728A
35 kg	15 kg	495 x 580 x 687 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.28 kW	47 kg	CHF 2'490.-	N104.735A
45 kg	20 kg	495 x 580 x 797 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.32 kW	54 kg	CHF 2'675.-	N104.750A
83 kg	30 kg	735 x 596 x 907 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.50 kW	75 kg	CHF 3'425.-	N104.775A

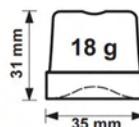
### Refroidissement à eau

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
20 kg	4 kg	385 x 468 x 607 mm	5 mm	1NAC 230V 0.30 kW	36 kg	CHF 2'200.-	N104.726W
20 kg	8 kg	385 x 468 x 687 mm	5 mm	1NAC 230V 0.30 kW	38 kg	CHF 2'325.-	N104.728W
35 kg	15 kg	495 x 580 x 687 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.28 kW	47 kg	CHF 2'490.-	N104.735W
45 kg	20 kg	495 x 580 x 797 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.32 kW	54 kg	CHF 2'675.-	N104.750W
83 kg	30 kg	735 x 596 x 907 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.50 kW	75 kg	CHF 3'425.-	N104.775W

Réfrigérant R290 a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 24 mm - Fiche : Type 12

## Appareils à glaçons à projection

La production de glaçons avec le système à projection est simple et fiable. Les machines avec système à projection fournissent des cônes pleins et cristallins.



### Refroidissement à air

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
30 kg	6 kg	387 x 465 x 607 mm	5 mm	1NAC 230V 0.27 kW	31 kg	CHF 1'910.-	N104.825A
30 kg	9 kg	387 x 465 x 687 mm	5 mm	1NAC 230V 0.27 kW	32.5 kg	CHF 1'945.-	N104.828A
38 kg	16 kg	497 x 592 x 687 mm	55-65 mm	1NAC 230V 0.38 kW	40 kg	CHF 2'200.-	N104.837A
49 kg	16 kg	497 x 592 x 687 mm	55-65 mm	1NAC 230V 0.46 kW	43 kg	CHF 2'375.-	N104.846A
49 kg	25 kg	497 x 592 x 797 mm	110-150 mm	1NAC 230V 0.46 kW	46 kg	CHF 2'490.-	N104.852A
70 kg	40 kg	735 x 603 x 850 mm	110-150 mm	1NAC 230V 0.70 kW	67 kg	CHF 3'305.-	N104.870A
75 kg	40 kg	735 x 603 x 910 mm	110-150 mm	1NAC 230V 0.89 kW	71 kg	CHF 3'600.-	N104.880A
93 kg	60 kg	735 x 603 x 1010 mm	110-150 mm	1NAC 230V 0.89 kW	74 kg	CHF 3'840.-	N104.899A

### Refroidissement à eau

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
30 kg	6 kg	387 x 465 x 607 mm	5 mm	1NAC 230V 0.27 kW	31 kg	CHF 1'910.-	N104.825W
30 kg	9 kg	387 x 465 x 687 mm	5 mm	1NAC 230V 0.27 kW	32.5 kg	CHF 1'945.-	N104.828W
38 kg	16 kg	497 x 592 x 687 mm	55-65 mm	1NAC 230V 0.38 kW	40 kg	CHF 2'200.-	N104.837W
49 kg	16 kg	497 x 592 x 687 mm	55-65 mm	1NAC 230V 0.46 kW	43 kg	CHF 2'375.-	N104.846W
49 kg	25 kg	497 x 592 x 797 mm	110-150 mm	1NAC 230V 0.46 kW	46 kg	CHF 2'490.-	N104.852W
70 kg	40 kg	735 x 603 x 850 mm	110-150 mm	1NAC 230V 0.70 kW	67 kg	CHF 3'305.-	N104.870W
75 kg	40 kg	735 x 603 x 910 mm	110-150 mm	1NAC 230V 0.89 kW	71 kg	CHF 3'600.-	N104.880W
93 kg	60 kg	735 x 603 x 1010 mm	110-150 mm	1NAC 230V 0.89 kW	74 kg	CHF 3'840.-	N104.899W

Réfrigérant R290 a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 24 mm - Fiche : Type 12

## Appareils à paillettes de glace

Les appareils à paillettes de glace produisent une glace en forme de petite grenaille. Ce système apporte une grande fiabilité et une production de paillettes optimale même avec une eau très calcaire et un environnement difficile.



### Refroidissement à air

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
65 kg	10 kg	450 x 620 x 680 mm	5 mm	1NAC 230V - 0.40 kW	54 kg	CHF 4'135.-	N104.560A
111 kg	20 kg	496 x 660 x 685 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V - 0.47 kW	59 kg	CHF 4'250.-	N104.502A
150 kg	40 kg	741 x 678 x 925 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V - 0.70 kW	85 kg	CHF 5'135.-	N104.550A
150 kg	55 kg	741 x 678 x 1015 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V - 0.70 kW	87 kg	CHF 5'275.-	N104.555A

### Refroidissement à eau

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
65 kg	10 kg	450 x 620 x 680 mm	5 mm	1NAC 230V - 0.40 kW	54 kg	CHF 4'135.-	N104.560W
111 kg	20 kg	496 x 660 x 685 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V - 0.47 kW	59 kg	CHF 4'250.-	N104.502W
150 kg	40 kg	741 x 678 x 925 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V - 0.70 kW	85 kg	CHF 5'135.-	N104.550W
150 kg	55 kg	741 x 678 x 1015 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V - 0.70 kW	87 kg	CHF 5'275.-	N104.555W

Réfrigérant R290 a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 24 mm - Fiche : Type 12

## Appareils à pépites de glaces

Les appareils à pépites de glace produisent une glace en forme de petites boulettes compactes. Les pépites de glace combinent les avantages des glaçons et des paillettes. Les pépites fondent lentement et leur haut pouvoir réfrigérant les rend indispensables pour les cocktails.



### Refroidissement à air

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
55 kg	10 kg	450 x 620 x 680 mm	5 mm	1NAC 230V - 0.41 kW	56 kg	CHF 4'150.-	N104.650A
90 kg	20 kg	500 x 660 x 690 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V - 0.44 kW	59 kg	CHF 4'280.-	N104.685A
145 kg	50 kg	738 x 690 x 1020 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V - 0.72 kW	94 kg	CHF 5'005.-	N104.640A

### Refroidissement à eau

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
55 kg	10 kg	450 x 620 x 680 mm	5 mm	1NAC 230V - 0.41 kW	56 kg	CHF 4'150.-	N104.650W
90 kg	20 kg	500 x 660 x 690 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V - 0.44 kW	59 kg	CHF 4'280.-	N104.685W
145 kg	50 kg	738 x 690 x 1020 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V - 0.72 kW	94 kg	CHF 5'005.-	N104.640W

Réfrigérant R290 a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 24 mm - Fiche : Type 12

## Présentoirs réfrigérés



Présentoirs réfrigérés pour bac GN 150 mm de profondeur

- Acier inoxydable avec verre pare-haleine
- Commandes électroniques
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermomètre digital
- Compresseur avec cuve réfrigérée
- Système de refroidissement statique
- Liquide réfrigérant R290
- Temp. de service : 0 °C à 10 °C



### Présentoir réfrigéré 5x GN 1/4 - L 1200

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW  
 L 1200 x P 335 x H 459 mm  
 Dotation :  
 4 entretoises : L 181 x P 25 mm  
 6 entretoises : L 264 x P 25 mm  
 Poids : 36,5 kg  
 Fiche : Type 12  
**110.270**  
**CHF 1'025.- / R1**



### Présentoir réfrigéré 6x GN 1/4 - L 1400

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW  
 L 1400 x P 335 x H 459 mm  
 Dotation :  
 4 entretoises : L 181 x P 25 mm  
 6 entretoises : L 264 x P 25 mm  
 1 entretoise : L 264 x P 63 mm  
 Poids : 40,5 kg  
 Fiche : Type 12  
**110.271**  
**CHF 1'125.- / R1**



### Présentoir réfrigéré 7x GN 1/4 - L 1500

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW  
 L 1500 x P 335 x H 459 mm  
 Dotation :  
 4 entretoises : L 181 x P 25 mm  
 6 entretoises : L 264 x P 25 mm  
 Poids : 41,5 kg  
 Fiche : Type 12  
**110.272**  
**CHF 1'190.- / R1**

Console murale pour présentoir GN 1/4  
**754.054**  
**CHF 85.- / R3**



## Présentoir réfrigéré 8x GN 1/4 - L 1800

Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW

L 1800 x P 335 x H 459 mm

Dotation :

4 entretoises : L 181 x P 25 mm

8 entretoises : L 264 x P 25 mm

1 entretoise : L 264 x P 134 mm

Poids : 47 kg

Fiche : Type 12

**110.273**

**CHF 1'350.- / R1**



## Présentoir réfrigéré 10x GN 1/4 - L 2000

Puissance : 1NAC 230V - 0.194 kW

L 2000 x P 335 x H 459 mm

Dotation :

4 entretoises : L 181 x P 25 mm

9 entretoises : L 264 x P 25 mm

Poids : 51 kg

Fiche : Type 12

**110.274**

**CHF 1'500.- / R1**



## Présentoir réfrigéré 3xGN 1/3 + 1xGN 1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW

L 1200 x P 395 x H 459 mm

Dotation :

4 entretoises : L 181 x P 25 mm

4 entretoises : L 326 x P 25 mm

1 entretoise : L 326 x P 45 mm

Poids : 39 kg

Fiche : Type 12

**110.275**

**CHF 1'050.- / R1**



## Présentoir réfrigéré 5xGN 1/3 + 1xGN 1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW

L 1500 x P 395 x H 459 mm

Dotation :

4 entretoises : L 181 x P 25 mm

6 entretoises : L 326 x P 25 mm

1 entretoise : L 326 x P 77 mm

Poids : 45.5 kg

Fiche : Type 12

**110.276**

**CHF 1'200.- / R1**



Console murale pour présentoir GN 1/3

**754.050**

**CHF 92.- / R3**



### Présentoir réfrigéré 8 x GN 1/3 - L 1800



Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
L 1800 x P 395 x H 459 mm



Dotation :  
4 entretoises : L 181 x P 25 mm  
8 entretoises : L 326 x P 25 mm  
Poids : 52 kg  
Fiche : Type 12

**110.278**

**CHF 1'390.- / R1**



### Présentoir réfrigéré 9 x GN 1/3 - L 2000



Puissance : 1NAC 230V - 0.194 kW  
L 2000 x P 395 x H 459 mm



Dotation :  
4 entretoises : L 181 x P 25 mm  
9 entretoises : L 326 x P 25 mm  
1 entretoise : L 326 x P 40 mm  
Poids : 55,5 kg  
Fiche : Type 12

**110.279**

**CHF 1'540.- / R1**

## Présentoirs réfrigérés avec couvercle

Présentoirs réfrigérés pour bac GN 150 mm de profondeur

- Acier inoxydable avec couvercle en inox
- Commandes électroniques
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermomètre digital
- Compresseur avec cuve réfrigérée
- Système de refroidissement statique
- Liquide réfrigérant R290
- Temp.de service : 0 °C à 10 °C



### Présentoir avec couvercle - 5 x GN 1/4



Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW  
L 1200 x P 335 x H 290 mm



Dotation :  
4 entretoises : L 181 x P 25 mm  
6 entretoises : L 264 x P 25 mm  
Poids : 23,5 kg  
Fiche : Type 12

**110.410**

**CHF 1'125.- / R1**



### Présentoir avec couvercle - 7 x GN 1/4



Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW  
L 1500 x P 335 x H 290 mm



Dotation :  
4 entretoises : L 181 x P 25 mm  
6 entretoises : L 264 x P 25 mm  
Poids : 26 kg  
Fiche : Type 12

**110.414**

**CHF 1'240.- / R1**



## Présentoir av. couvercle 3xGN1/3&1xGN1/2



Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW

L 1200 x P 395 x H 290 mm

Dotation :

4 entretoises : L 181 x P 25 mm

4 entretoises : L 326 x P 25 mm

1 entretoise : L 326 x P 45 mm

Poids : 25 kg

Fiche : Type 12

**110.420**

**CHF 1'165.- / R1**



## Présentoir av. couvercle 5xGN1/3+1xGN1/2



Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW

L 1500 x P 395 x H 290 mm

Dotation :

4 entretoises : L 181 x P 25 mm

4 entretoises : L 326 x P 25 mm

1 entretoise : L 326 x P 45 mm

Poids : 28 kg

Fiche : Type 12

**110.422**

**CHF 1'315.- / R1**



## Bar à sushi Bartscher



Pour une présentation optimale de vos plats, comme par exemple des sushi ou des tapas.

- Possibilité d'équipement : 5x GN 1/2, jusqu'à 40 mm de profondeur
- Vitre frontale panoramique arrondie
- Côté service avec portes coulissantes en verre
- Système de refroidissement statique avec tube de tête d'évaporateur supplémentaire



## Bar à sushi 5 x GN 1/2



Boîtier synthétique argenté, surface d'appui en CNS 18/10

Commande électronique

Dégivrage automatique

Liquide réfrigérant : R600a

Température de service : 2 °C à 7 °C

Eclairage peu énergivore par diode commutable séparément

Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW

L 1800 x P 425 x H 295 mm

Dotation : 1 entretoise

(longueur 325 mm, largeur 30 mm)

Poids : 45 kg

Fiche : Type 12

**110.135G**

**CHF 1'750.- / R1**



## Saladettes



### Saladette 438T1, 1 porte

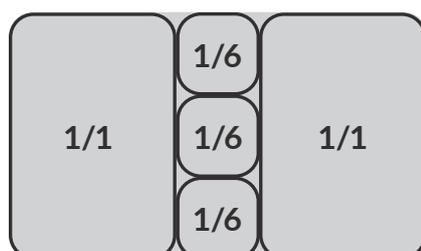


Acier inoxydable  
 Capacité dessus : 1 x GN 1/1, profondeur 150 mm  
 Planche de découpe en polyéthylène, amovible  
 Filtre en acier inoxydable lavable en machine  
 1 porte GN 1/1 - fermeture automatique, charnière à droite  
 Contenance : 140 litres  
 Froid ventilé, autonome  
 Réfrigérant : R290 / 0.048 kg  
 Commandes électroniques avec affichage digital  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW  
 L 445 x P 700 x H 887 mm  
 Dotation :  
 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm  
 1 grille GN 1/1  
 Poids : 45.5 kg  
 Fiche : Type 12  
**200.570**  
**CHF 1'440.- / R2**



### Saladette 900T2, 2 portes

Acier inoxydable  
 Capacité dessus : 2 x GN 1/1 et 3 x GN 1/6  
 pour bacs GN avec profondeur de 150 mm  
 Planche de découpe en polyéthylène, amovible  
 Filtre en acier inoxydable lavable en machine  
 2 portes GN 1/1 - fermeture automatique  
 Contenance : 260 litres  
 Froid ventilé, autonome  
 Réfrigérant : R290 / 0.056 kg  
 Commandes électroniques avec affichage digital  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW  
 L 900 x P 700 x H 870 mm  
 Dotation :  
 2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm  
 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm  
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
 2 grilles GN 1/1  
 Poids : 66.5 kg  
 Fiche : Type 12  
**200.356**  
**CHF 1'830.- / R2**





## Saladette pizzaïolo 900T2, 2 portes



Acier inoxydable avec plan de travail en granit  
Présentoir pour 5 x GN 1/6, profondeur 150 mm  
Filtre en acier inoxydable lavable en machine



2 portes GN 1/1 - fermeture automatique  
Contenance : 260 litres  
Froid ventilé, autonome (Réfrigérant : R290 / 0.056 kg)  
Commandes électroniques avec affichage digital  
Évaporateur des eaux de dégivrage  
Température de service : de 0 °C à 10 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW  
L 900 x P 700 x H 1175 mm

Dotation :  
4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
2 grilles GN 1/1  
Poids : 91 kg  
Fiche : Type 12

**200.358**

**CHF 2'075.- / R2**



## Saladette 900T2GL, 2 portes & vitrine



Acier inoxydable  
Capacité dessus : 2 x GN 1/1 et 3 x GN 1/6  
pour bacs GN avec profondeur de 150 mm  
Planche de découpe en polyéthylène, amovible  
Filtre en acier inoxydable lavable en machine



2 portes GN 1/1 - fermeture automatique  
Contenance : 260 litres  
Froid ventilé, autonome (Réfrigérant : R290 / 0.056 kg)  
Commandes électroniques avec affichage digital  
Évaporateur des eaux de dégivrage  
Température de service : de 0 °C à 10 °C  
Vitrine en verre L 880 x P 540 x H 425 mm  
avec 1 étagère intermédiaire en verre 856 x 298 mm  
hauteur utile max. : en bas 230 mm, en haut 168 mm

Dotation :  
2 grilles GN 1/1  
2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm  
2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm  
4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.187 kW  
Dimension totale : L 900 x P 700 x H 1265 mm  
Poids : 88.9 kg  
Fiche : Type 12

**200.575**

**CHF 1'900.- / R2**



## Table de mise en place 900T2, 2 portes



Acier inoxydable  
Présentoir avec couvercle pour 5 x GN 1/6  
pour bacs GN avec profondeur de 150 mm  
Filtre en acier inoxydable lavable en machine



2 portes GN 1/1 - fermeture automatique  
Contenance : 260 litres  
Froid ventilé, autonome (Réfrigérant : R290 / 0.056 kg)  
Commandes électroniques avec affichage digital  
Évaporateur des eaux de dégivrage  
Température de service : de 0 °C à 10 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW  
L 900 x P 700 x H 1175 mm

Dotation :  
5 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
2 grilles GN 1/1  
Poids : 68.5 kg  
Fiche : Type 12

**200.359**

**CHF 2'210.- / R2**

## Mini tables réfrigérées



### Mini table réfrigérée 900T2, 2 portes

Acier inoxydable  
 Filtre en acier inoxydable lavable en machine  
 2 portes GN 1/1 - fermeture automatique  
 Contenance : 260 litres  
 Froid ventilé, autonome  
 Réfrigérant : R290 / 0.056 kg  
 Commandes électroniques avec affichage digital  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : C  
 Consommation d'énergie : 927 kWh / année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW  
 Dotation : 2 grilles GN 1/1  
 L 900 x P 700 x H 880 mm  
 Poids : 67,5 kg  
 Fiche : Type 12

**110.256**

**CHF 1'900.- / R2**



### Mini table réfrigérée 900T1S2, 1 porte, 2 tiroirs

Acier inoxydable  
 Filtre en acier inoxydable lavable en machine  
 1 porte GN 1/1 - fermeture automatique  
 2 tiroirs, dimension int. : L 304 x P 515 x 140 mm  
 Contenance : 260 litres  
 Froid ventilé, autonome  
 Réfrigérant : R290 / 0.056 kg  
 Commandes électroniques avec affichage digital  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : C  
 Consommation d'énergie : 986 kWh / année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW  
 Dotation : 1 grille GN 1/1  
 L 900 x P 700 x H 880 mm  
 Poids : 76,5 kg  
 Fiche : Type 12

**110.257**

**CHF 2'525.- / R2**



### Mini table réfrigérée 900S4, 4 tiroirs

Acier inoxydable  
 Filtre en acier inoxydable lavable en machine  
 4 tiroirs, dimension int. : L 304 x P 515 x 140 mm  
 Froid ventilé, autonome  
 Réfrigérant : R290 / 0.055 kg  
 Commandes électroniques avec affichage digital  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : C  
 Consommation d'énergie : 986 kWh / année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW  
 L 900 x P 700 x H 880 mm  
 Poids : 79 kg  
 Fiche : Type 12

**110.258**

**CHF 3'055.- / R2**



### Table pizzaïolo Eco1600, 2 portes

L 1600 x P 700 x H 1150 mm  
Avec compresseur, froid ventilé, réfrigérant R290  
2 portes 600/400 et vitrine pour 6 bacs GN 1/4  
3 tiroirs 600/400 non réfrigérés  
Température de service : 0°C à +8°C  
Acier inoxydable  
Plan de travail en granit et pare-haleine en verre  
Dégivrage automatique  
Commandes électroniques  
Puissance : 1NAC 230V - 0.210 kW  
Dotation : 2 grilles 600/400 avec glissières  
Poids : 230 kg  
Fiche : Type 12  
**66200031**  
**CHF 5'160.- / R2**



### Table pizzaïolo Eco2120, 3 portes

L 2120 x P 700 x H 1265 mm  
Avec compresseur, froid ventilé, réfrigérant R290  
3 portes 600/400 et vitrine pour 9 bacs GN 1/4  
3 tiroirs 600/400 non réfrigérés  
Température de service : 0°C à +8°C  
Acier inoxydable  
Plan de travail en granit et pare-haleine en verre  
Dégivrage automatique  
Commandes électroniques  
Puissance : 1NAC 230V - 0.210 kW  
Dotation : 3 grilles 600/400 avec glissières  
Poids : 270 kg  
Fiche : Type 12  
**66200061**  
**CHF 6'410.- / R2**



### Table pizzaïolo Tequila 1600, 2 portes

L 1600 x P 800 x H 1450 mm  
Avec compresseur, froid ventilé, réfrigérant R290  
2 portes 600/400 et vitrine pour 6 bacs GN 1/3  
3 tiroirs 600/400 non réfrigérés  
Température de service : 0°C à +8°C  
Acier inoxydable  
Plan de travail en granit et pare-haleine en verre  
Dégivrage automatique  
Commandes électroniques  
Classe d'efficacité énergétique : C  
Consommation d'énergie : 858 kWh/année  
Puissance : 2x 1NAC 230V - 0.210 + 0.150 kW  
Dotation : 2 grilles 600/400 avec glissières  
Poids : 250 kg  
Fiche : 2x Type 12  
**66200036**  
**CHF 7'260.- / R2**



### Table pizzaïolo Tequila 1920, 2 portes



L 1920 x P 800 x H 1450 mm  
Avec compresseur, froid ventilé, réfrigérant R290  
2 portes 600/400 et vitrine pour 8 bacs GN 1/3  
7 tiroirs 600/400 non réfrigérés



Température de service : 0°C à +8°C  
Acier inoxydable  
Plan de travail en granit et pare-haleine en verre  
Dégivrage automatique  
Commandes électroniques  
Classe d'efficacité énergétique : A  
Consommation d'énergie: 518 kWh/année  
Puissance : 2x 1NAC 230V - 0.210 + 0.150 kW  
Dotation : 2 grilles 600/400 avec glissières  
Poids : 320 kg  
Fiche : 2x Type 12

**66541720**  
**CHF 8'460.- / R2**



### Table pizzaïolo Tequila 2440, 3 portes



L 2440 x P 800 x H 1450 mm  
Avec compresseur, froid ventilé, réfrigérant R290  
3 portes 600/400 et vitrine pour 10 bacs GN 1/3  
7 tiroirs 600/400 non réfrigérés



Température de service : 0°C à +8°C  
Acier inoxydable  
Plan de travail en granit et pare-haleine en verre  
Dégivrage automatique  
Commandes électroniques  
Classe d'efficacité énergétique : A  
Consommation d'énergie: 628 kWh/année  
Puissance : 2x 1NAC 230V - 0.210 + 0.150 kW  
Dotation : 3 grilles 600/400 avec glissières  
Poids : 370 kg  
Fiche : 2x Type 12

**66541730**  
**CHF 9'490.- / R2**

## Accessoires tables pour pizzaïolo



**Glissière pour table pizzaïolo**  
**62401231**  
**CHF 32.- / R3**



**Grille 600/400 pour table pizzaïolo**  
**64700092**  
**CHF 33.- / R3**



**Bac pour pâte à pizza h. 70 mm**  
H 70 mm  
L 600 x P 400 mm  
**012.248**  
**CHF 26.- / R3**



**Bac pour pâte à pizza h. 100 mm**  
H 100 mm  
L 600 x P 400 mm  
**100.909**  
**CHF 31.- / R3**



**Couvercle pour bac à pâte**  
L 600 x P 400 mm  
**012.262**  
**CHF 26.- / R3**



Livraison  
express  
possible !  
+ 15%  
Livraison en 2 à 3 jours ouvrables



### Table réfrigérée green, 2P, avec dos.

L 1160 x P 700 x H 900 mm  
Avec compresseur - Froid ventilé  
2 portes GN 1/1 - contenance: 275 l  
Températures de service : 0° à +8°C  
Acier inoxydable  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique A  
Consommation d'énergie 577 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW  
Poids : 108 kg  
Fiche : Type 12

**66517320**  
CHF 4'270.- / R2

 Accessoires à la page 258

Livraison express en 2 à 3 jours ouvrables

**66517320-EX**  
CHF 4'910.- / R2



### Table réfrigérée green, 2P, sans dos.

L 1160 x P 700 x H 900 mm  
Avec compresseur - Froid ventilé  
2 portes GN 1/1 - contenance: 275 l  
Températures de service : 0° à +8°C  
Acier inoxydable  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique A  
Consommation d'énergie 518 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW  
Poids : 107 kg  
Fiche : Type 12

**66507320**  
CHF 4'080.- / R2

 Accessoires à la page 258

Livraison express en 2 à 3 jours ouvrables

**66507320-EX**  
CHF 4'690.- / R2



### Table réfrigérée green, 2P, sans plan

L 1160 x P 700 x H 860 mm  
Avec compresseur - Froid ventilé  
2 portes GN 1/1 - contenance: 275 l  
Températures de service : 0° à +8°C  
Acier inoxydable  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique A  
Consommation d'énergie 518 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW  
Poids : 99 kg  
Fiche : Type 12

**66527320**  
CHF 3'900.- / R2

 Accessoires à la page 258

Livraison express en 2 à 3 jours ouvrables

**66527320-EX**  
CHF 4'485.- / R2



## Table réfrigérée green, 3P, avec dos.

L 1620 x P 700 x H 900 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 415 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique C  
 Consommation d'énergie 960 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW  
 Poids : 133 kg  
 Fiche : Type 12

**66517330**  
**CHF 4'990.- / R2**

Accessoires à la page 258

Livraison express en 2 à 3 jours ouvrables

**66517330-EX**  
**CHF 5'730.- / R2**



## Table réfrigérée green, 3P, sans dos.

L 1620 x P 700 x H 900 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 415 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique A  
 Consommation d'énergie 602 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW  
 Poids : 132 kg  
 Fiche : Type 12

**66507330**  
**CHF 4'750.- / R2**

Accessoires à la page 258

Livraison express en 2 à 3 jours ouvrables

**66507330-EX**  
**CHF 5'460.- / R2**



## Table réfrigérée green, 3P, sans plan

L 1620 x P 700 x H 860 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 415 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique A  
 Consommation d'énergie 639 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW  
 Poids : 124 kg  
 Fiche : Type 12

**66527330**  
**CHF 4'560.- / R2**

Accessoires à la page 258

Livraison express en 2 à 3 jours ouvrables

**66527330-EX**  
**CHF 5'240.- / R2**



### Table réfrigérée green, 4P, avec dos.

L 2080 x P 700 x H 900 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 4 portes GN 1/1 - contenance: 550 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique B  
 Consommation d'énergie 748 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW  
 Poids : 156 kg  
 Fiche : Type 12

**66517340**  
**CHF 6'020.- / R2**

 Accessoires à la page 258

Livraison express en 2 à 3 jours ouvrables

**66517340-EX**  
**CHF 6'920.- / R2**



### Table réfrigérée green, 4P, sans dos.

L 2080 x P 700 x H 900 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 4 portes GN 1/1 - contenance: 550 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique B  
 Consommation d'énergie 748 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW  
 Poids : 155 kg  
 Fiche : Type 12

**66507340**  
**CHF 5'750.- / R2**

 Accessoires à la page 258

Livraison express en 2 à 3 jours ouvrables

**66507340-EX**  
**CHF 6'610.- / R2**



### Table réfrigérée green, 4P, sans plan

L 2080 x P 700 x H 860 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 4 portes GN 1/1 - contenance: 550 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique B  
 Consommation d'énergie 821 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW  
 Poids : 145 kg  
 Fiche : Type 12

**66527340**  
**CHF 5'520.- / R2**

 Accessoires à la page 258

Livraison express en 2 à 3 jours ouvrables

**66527340-EX**  
**CHF 6'340.- / R2**

## Tables réfrigérées GN 1/1 froid central



### Table réfrigérée 2P-760, fc, avec dos.

L 1160 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Froid ventilé  
 2 portes GN 1/1 - contenance: 275 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 100 kg  
 Fiche : Type 12

**66514320**  
**CHF 3'550.- / R2**

Accessoires à la page 258



**Table réfrigérée 2P-760, fc, sans plan**  
 Poids : 92 kg  
**66524320**  
**CHF 3'200.- / R2**



**Table réfrigérée 2P-760, fc, sans dos.**  
 Poids : 99 kg  
**66504320**  
**CHF 3'360.- / R2**



### Table réfrigérée 3P-760, fc, avec dos.

L 1620 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Froid ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 415 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.09 kW  
 Poids : 123 kg  
 Fiche : Type 12

**66514330**  
**CHF 4'230.- / R2**

Accessoires à la page 258



**Table réfrigérée 3P-760, fc, sans plan**  
 Poids : 114 kg  
**66524330**  
**CHF 3'810.- / R2**



**Table réfrigérée 3P-760, fc, sans dos.**  
 Poids : 122 kg  
**66504330**  
**CHF 4'000.- / R2**



### Table réfrigérée 4P-760, fc, avec dos.

L 2080 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Froid ventilé  
 4 portes GN 1/1 - contenance: 550 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.12 kW  
 Poids : 146 kg  
 Fiche : Type 12

**66514340**  
**CHF 5'120.- / R2**

Accessoires à la page 258



**Table réfrigérée 4P-760, fc, sans plan**  
 Poids : 135 kg  
**66524340**  
**CHF 4'660.- / R2**



**Table réfrigérée 4P-760, fc, sans dos.**  
 Poids : 145 kg  
**66504340**  
**CHF 4'880.- / R2**

## Tables de congélation GN 1/1 autonomes



### Table congélation 2P-760, aut, avec dos.

L 1280 x P 700 x H 900 mm  
Avec compresseur - Froid ventilé  
2 portes GN 1/1 - contenance: 275 l  
Températures de service : -18° à -20°C  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5, Classe d'efficacité énergétique E  
Consommation d'énergie 2811 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.49 kW  
Poids : 117 kg  
Fiche : Type 12  
**66512320**  
**CHF 5'290.- / R2**

Accessoires à la page 258



**Table congélation 2P-760, aut, sans dos.**  
Poids : 116 kg  
**66502320**  
**CHF 5'100.- / R2**



**Table congélation 2P-760, aut, sans plan**  
Poids : 110 kg  
**66522320**  
**CHF 4'940.- / R2**



### Table congélation 3P-760, aut, avec dos.

L 1740 x P 700 x H 900 mm  
Avec compresseur - Froid ventilé  
3 portes GN 1/1 - contenance: 415 l  
Températures de service : -18° à -20°C  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5, Classe d'efficacité énergétique E  
Consommation d'énergie 3468 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.57 kW  
Poids : 143 kg  
Fiche : Type 12  
**66512330**  
**CHF 6'980.- / R2**

Accessoires à la page 258



**Table congélation 3P-760, aut, sans dos.**  
Poids : 142 kg  
**66502330**  
**CHF 6'760.- / R2**



**Table congélation 3P-760, aut, sans plan**  
Poids : 134 kg  
**66522330**  
**CHF 6'560.- / R2**



### Table congélation 4P-760, aut, avec dos.

L 2200 x P 700 x H 900 mm  
Avec compresseur - Froid ventilé  
4 portes GN 1/1 - contenance: 550 l  
Températures de service : -18° à -20°C  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5, Classe d'efficacité énergétique E  
Consommation d'énergie 3942 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
Poids : 166 kg  
Fiche : Type 12  
**66512340**  
**CHF 8'050.- / R2**

Accessoires à la page 258



**Table congélation 4P-760, aut, sans dos.**  
Poids : 165 kg  
**66502340**  
**CHF 7'780.- / R2**



**Table congélation 4P-760, aut, sans plan**  
Poids : 155 kg  
**66522340**  
**CHF 7'560.- / R2**

## Tables de congélation GN 1/1 froid central



### Table congélation 2P-760, fc, avec dos.

L 1160 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Froid ventilé  
 2 portes GN 1/1 - contenance: 275 l  
 Températures de service : -18° à -20°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 100 kg  
 Fiche : Type 12

**66515320**  
**CHF 4'440.- / R2**

Accessoires à la page 258



### Table congélation 2P-760, fc, sans dos.

Poids : 99 kg  
**66505320**  
**CHF 4'240.- / R2**



### Table congélation 2P-760, fc, sans plan

Poids : 92 kg  
**66525320**  
**CHF 4'090.- / R2**



### Table congélation 3P-760, fc, avec dos.

L 1620 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Froid ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 415 l  
 Températures de service : -18° à -20°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.09 kW  
 Poids : 123 kg  
 Fiche : Type 12

**66515330**  
**CHF 5'750.- / R2**

Accessoires à la page 258



### Table congélation 3P-760, fc, sans dos.

Poids : 122 kg  
**66505330**  
**CHF 5'520.- / R2**



### Table congélation 3P-760, fc, sans plan

Poids : 114 kg  
**66525330**  
**CHF 5'340.- / R2**



### Table congélation 4P-760, fc, avec dos.

L 2080 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Froid ventilé  
 4 portes GN 1/1 - contenance: 550 l  
 Températures de service : -18° à -20°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.12 kW  
 Poids : 146 kg  
 Fiche : Type 12

**66515340**  
**CHF 6'650.- / R2**

Accessoires à la page 258



### Table congélation 4P-760, fc, sans dos.

Poids : 145 kg  
**66505340**  
**CHF 6'410.- / R2**



### Table congélation 4P-760, fc, sans plan

Poids : 135 kg  
**66525340**  
**CHF 6'180.- / R2**

## Accessoires pour tables réfrigérées et tables de congélation



**Colonne de 3 tiroirs 3 x 1/3 - GN 1/1**

Hauteur utile : 154 mm  
Livré sans bacs GN  
**66158105**  
**CHF 1'160.- / R2**

Pour tables réfrigérées express  
**KT-66158105**  
**CHF 1'330.- / R2**



**Colonne de 2 tiroirs 1/3 & 2/3 - GN 1/1**

Hauteur utile : 1 x 154 mm & 1 x 401 mm  
Livré sans bacs GN  
**66158100**  
**CHF 825.- / R2**

Pour tables réfrigérées express  
**KT-66158100**  
**CHF 945.- / R2**



**Colonne de 2 tiroirs 2 x 1/2 - GN 1/1**

Hauteur utile : 278 mm  
Livré sans bacs GN  
**66158095**  
**CHF 825.- / R2**

Pour tables réfrigérées express  
**KT-66158095**  
**CHF 945.- / R2**



**Grille inox GN 1/1**

L 530 x P 325 mm  
**A101.091**  
**CHF 47.- / R1**



**Serrure pour table réfrigérée GN 1/1**

1 par porte ou tiroir  
**64700182**  
**CHF 78.- / R3**



**Glissières pour table réfrigérée GN 1/1**

forme en U, par paire  
**62401230**  
**CHF 32.- / R3**



**Set de roues**

4 roues dont 2 avec frein  
**64700553**  
**CHF 168.- / R3**

## Chariot de transport réfrigéré

- Acier inoxydable
- Distance entre plaques: 55 mm
- Coins arrondis et glissières moulées
- Thermostat digital : -2°C à +10°C
- Porte amovible
- 4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)



### Chariot de transport réfrigéré 9x GN1/1



Capacité : 9x GN 1/1 - H 40 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.237kW  
 L 485 x P 805 x H 1220 mm



Poids : 66 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.009**

**CHF 4'570.- / R1**



### Chariot de transport réfrigéré 11x GN1/1



Capacité : 11x GN 1/1 - H 40 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.237kW  
 L 485 x P 805 x H 1330 mm



Poids : 81 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.011**

**CHF 4'740.- / R1**



### Chariot de transport réfrigéré 14x GN1/1



Capacité : 14x GN 1/1 - H 40 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.237kW  
 L 485 x P 805 x H 1495 mm



Poids : 92 kg  
 Fiche : Type 12  
**700.014**

**CHF 5'580.- / R1**

## Comptoirs à boissons autonomes profondeur 680 mm

- Compresseur à droite - à gauche sur demande
- Température : +4 °C à +8 °C
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte
- sans cuve réfrigérée pour bouteilles
- Froid ventilé, réfrigérant R290



### Comptoir à boissons - prof. 680, 1P-aut.

L 1000 x H 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW  
Poids : 66 kg  
Fiche : Type 12  
**66265051**  
**CHF 4'070.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 680, 2P-aut.

L 1510 x H 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW  
Poids : 80 kg  
Fiche : Type 12  
**66265061**  
**CHF 5'190.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 680, 3P-aut.

L 2090 x H 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW  
Poids : 110 kg  
Fiche : Type 12  
**66265101**  
**CHF 6'470.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 680, 4P-aut.

L 2670 x H 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.363 kW  
Poids : 125 kg  
Fiche : Type 12  
**66265141**  
**CHF 8'690.- / R2**



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Comptoirs à boissons autonomes profondeur 580 mm

- Compresseur à droite - à gauche sur demande
- Température : +4 °C à +8 °C
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte
- sans cuve réfrigérée pour bouteilles
- Froid ventilé, réfrigérant R290



### Comptoir à boissons - prof. 580, 1P-aut.



L 1000 x H 580 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW

Poids : 66 kg  
Fiche : Type 12



**66266501**  
**CHF 4'070.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 580, 2P-aut.



L 1510 x H 580 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

Poids : 80 kg  
Fiche : Type 12



**66266601**  
**CHF 5'190.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 580, 3P-aut.



L 2090 x H 580 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

Poids : 110 kg  
Fiche : Type 12



**66266701**  
**CHF 6'470.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 580, 4P-aut.



L 2670 x H 580 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.363 kW

Poids : 125 kg  
Fiche : Type 12



**66266801**  
**CHF 8'690.- / R2**



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Comptoirs à boissons autonomes P 680 mm avec cuve réfrigérée pour bouteilles

- Compresseur à droite - à gauche sur demande
- Température : +0 °C à +8 °C
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte
- Froid ventilé, réfrigérant R290



### Comptoir à boissons + cuve, P680, 1P-aut.

L 1000 x H 680 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée : L 274 x P 494 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW

Poids : 76 kg  
Fiche : Type 12

**6626501**

**CHF 5'200.- / R2**



### Comptoir à boissons + cuve, P680, 2P-aut.

L 1510 x H 680 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée : L 274 x P 494 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

Poids : 90 kg  
Fiche : Type 12

**6626511**

**CHF 6'310.- / R2**



### Comptoir à boissons + cuve, P680, 3P-aut.

L 2090 x H 680 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée : L 274 x P 494 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

Poids : 120 kg  
Fiche : Type 12

**6626521**

**CHF 7'600.- / R2**



### Comptoir à boissons + cuve, P680, 4P-aut.

L 2670 x H 680 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée : L 274 x P 494 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.363 kW

Poids : 135 kg  
Fiche : Type 12

**6626531**

**CHF 9'820.- / R2**



**Cornière inox pour cuve**

pour cuve L 278 P 498

**66266255**

**CHF 185.- / R3**



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Comptoirs à boissons autonomes P 580 mm avec cuve réfrigérée pour bouteilles

- Compresseur à droite - à gauche sur demande
- Température : +0 °C à +8 °C
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte
- Froid ventilé, réfrigérant R290



### Comptoir à boissons + cuve, P580, 1P-aut.

L 1000 x H 580 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée : L 274 x P 394 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW

Poids : 76 kg  
Fiche : Type 12

**66266511**

**CHF 5'200.- / R2**



### Comptoir à boissons + cuve, P580, 2P-aut.

L 1510 x H 580 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée : L 274 x P 394 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

Poids : 90 kg  
Fiche : Type 12

**66266611**

**CHF 6'310.- / R2**



### Comptoir à boissons + cuve, P580, 3P-aut.

L 2090 x H 580 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée : L 274 x P 394 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

Poids : 120 kg  
Fiche : Type 12

**66266711**

**CHF 7'600.- / R2**



### Comptoir à boissons + cuve, P580, 4P-aut.

L 2670 x H 580 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée : L 274 x P 394 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.363 kW

Poids : 135 kg  
Fiche : Type 12

**66266811**

**CHF 9'820.- / R2**



#### Cornière inox pour cuve

Pour cuve L 278 P 396

**66266252**

**CHF 170.- / R3**



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Comptoirs à boissons froid central profondeur 680 mm

- Compartiment d'installation à droite (à gauche sur demande)
- Température : +4 °C à +8 °C - Froid ventilé
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte



### Comptoir à boissons - prof. 680, 1P - fc



L 830 x H 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 57 kg



Fiche : Type 12  
**66265070**  
**CHF 2'920.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 680, 2P - fc



L 1340 x H 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 62 kg



Fiche : Type 12  
**66265080**  
**CHF 3'840.- / R2**



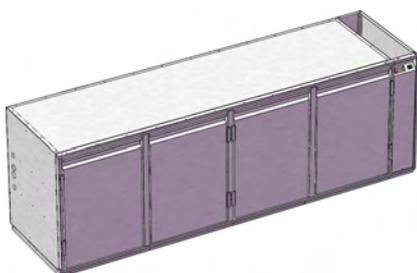
### Comptoir à boissons - prof. 680, 3P - fc



L 1920 x P 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 89 kg



Fiche : Type 12  
**66265120**  
**CHF 4'950.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 680, 4P - fc



L 2500 x P 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 104 kg



Fiche : Type 12  
**66265160**  
**CHF 6'950.- / R2**



#### Cuve réfrigérée pour comptoir fc P680

Pour comptoirs froid central P 680  
Attention : Longueur totale des comptoirs + 170 mm  
Dim. de la cuve : L 276 P 498 H 258 mm

**66266215**  
**CHF 1'740.- / R3**



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Comptoirs à boissons froid central profondeur 580 mm

- Compartiment d'installation à droite (à gauche sur demande)
- Température : +4 °C à +8 °C - Froid ventilé
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte



### Comptoir à boissons - prof. 580, 1P - fc

L 830 x P 580 x H 850 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 57 kg  
 Fiche : Type 12  
**66266520**  
**CHF 2'920.- / R2**



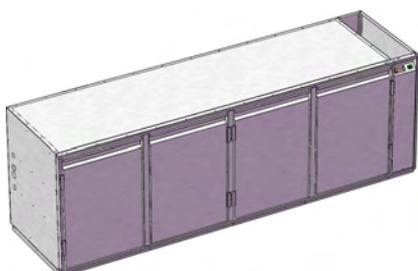
### Comptoir à boissons - prof. 580, 2P - fc

L 1340 x P 580 x H 850 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 62 kg  
 Fiche : Type 12  
**66266620**  
**CHF 3'840.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 580, 3P - fc

L 1920 x P 580 x H 850 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 89 kg  
 Fiche : Type 12  
**66266720**  
**CHF 4'950.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 580, 4P - fc

L 2500 x P 580 x H 850 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 104 kg  
 Fiche : Type 12  
**66266820**  
**CHF 6'950.- / R2**



#### Cuve réfrigérée pour comptoir fc P580

Pour comptoirs froid central P 580  
 Attention : Longueur totale des comptoirs + 170 mm  
 Dim. de la cuve : L 276 P 396 H 258 mm  
**66266212**  
**CHF 1'660.- / R3**



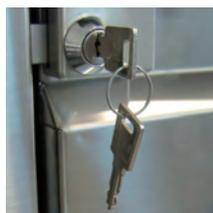
Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Accessoires pour comptoirs à boissons généraux



Baguette de division pour tiroir

66266260  
CHF 23.- / R3



Serrure pour comptoir à boissons

1 par porte ou tiroir  
64703200  
CHF 92.- / R3



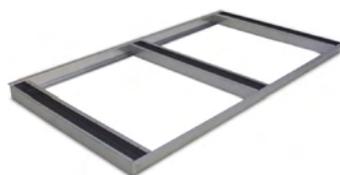
Porte vitrée pour comptoir à boissons

66257300  
CHF 310.- / R3



Eclairage LED pour porte vitrée

63604980  
CHF 305.- / R3



Adaptation du socle - 1 compartiment

Adaptation de la hauteur du socle  
45-100 mm de hauteur de socle au lieu de  
35 mm  
66266280  
CHF 104.- / R3

Adaptation du socle - 2 compartiments

66266281  
CHF 148.- / R3

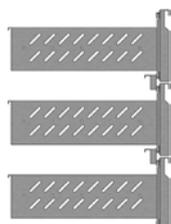
Adaptation du socle - 3 compartiments

66266282  
CHF 192.- / R3

Adaptation du socle - 4 compartiments

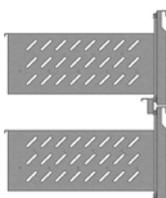
66266283  
CHF 236.- / R3

## Accessoires pour comptoirs à boissons pour appareils de 580 mm de profondeur



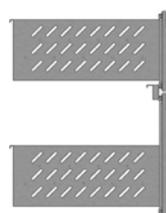
Colonne de 3 tiroirs 3 x 1/3 - P 580

Pour meubles P 580 mm  
Dim. : L 435 x P 398 x H 186 mm  
66257105  
CHF 1'670.- / R2



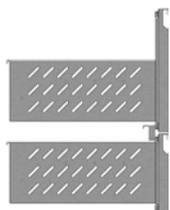
Colonne de 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - P 580

Pour meubles P 580 mm  
Dim. : L 435 x P 398 x H 314 mm  
66257095  
CHF 940.- / R2



Colonne de 2 tiroirs 2/5 + 3/5 - P 580

Pour meubles P 580 mm  
Dim. : L 435 x P 398 x H 269 mm  
& L 435 x P 398 x H 364 mm  
66257085  
CHF 940.- / R2



**Colonne de 2 tiroirs 3/5 + 2/5 - P 580**

Pour meubles P 580 mm  
 Dim. : L 435 x P 398 x H 364 mm  
 & L 435 x P 398 x H 269 mm  
**66257086**  
 CHF 940.- / R2



**Glissières pour comptoir P 580**

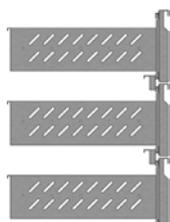
**62480372**  
 CHF 33.- / R3



**Etagère en inox pour comptoir P 580**

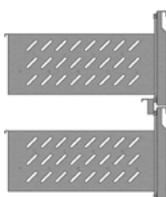
**62480382**  
 CHF 173.- / R3

## Accessoires pour comptoirs à boissons pour appareils de 680 mm de profondeur



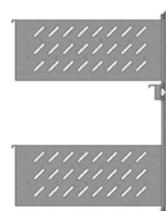
**Colonne de 3 tiroirs 3 x 1/3 - P 680**

Pour meubles P 680 mm  
 Dim. : L 435 x P 498 x H 186 mm  
**66257100**  
 CHF 1'670.- / R2



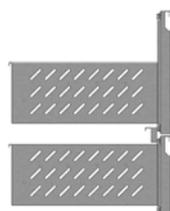
**Colonne de 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - P 680**

Pour meubles P 680 mm  
 Dim. : L 435 x P 498 x H 314 mm  
**66257090**  
 CHF 940.- / R2



**Colonne de 2 tiroirs 2/5 + 3/5 - P 680**

Pour meubles P 680 mm  
 Dim. : L 435 x P 498 x H 269 mm  
 & L 435 x P 498 x H 364 mm  
**66257080**  
 CHF 940.- / R2



**Colonne de 2 tiroirs 3/5 + 2/5 - P 680**

Pour meubles P 680 mm  
 Dim. : L 435 x P 498 x H 364 mm  
 & L 435 x P 498 x H 269 mm  
**66257081**  
 CHF 940.- / R2



**Glissières pour comptoir P 680**

**62480370**  
 CHF 33.- / R3



**Etagère en inox pour comptoir P 680**

**62480380**  
 CHF 173.- / R3



### Refroidisseur à déchets 1-120-A, autonome

Pour 1 conteneur de 120 litres (non compris)  
 Dimensions intérieures:  
 L 550 x P 570 x H 945 mm  
 Compresseur à droite - à gauche sur demande  
 Température de service de +4°C à +8°C  
 Froid statique, réfrigérant R290  
 Commandes digitales  
 Entièrement en inox  
 Dégivrage automatique avec évaporateur  
 L 1000 x P 760 x H 1030 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW  
 Poids : 90 kg  
 Fiche : Type 12

**66269501**  
**CHF 4'720.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 2-120-A, autonome

Pour 2 conteneurs de 120 litres (non compris)  
 Dimensions intérieures:  
 2 x L 550 x P 570 x H 945 mm  
 Compresseur à droite - à gauche sur demande  
 Température de service de +4°C à +8°C  
 Froid statique, réfrigérant R290  
 Commandes digitales  
 Entièrement en inox  
 Dégivrage automatique avec évaporateur  
 L 1650 x P 760 x H 1030 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.250 kW  
 Poids : 170 kg  
 Fiche : Type 12

**66269531**  
**CHF 6'210.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 3-120-A, autonome

Pour 3 conteneurs de 120 litres (non compris)  
 Dimensions intérieures:  
 3 x L 550 x P 570 x H 945 mm  
 Compresseur à droite - à gauche sur demande  
 Température de service de +4°C à +8°C  
 Froid statique, réfrigérant R290  
 Commandes digitales  
 Entièrement en inox  
 Dégivrage automatique avec évaporateur  
 L 2300 x P 760 x H 1030 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW  
 Poids : 260 kg  
 Fiche : Type 12

**66269561**  
**CHF 7'920.- / R2**



**Conteneur à déchets**  
**120 litres**  
**67300500**  
**CHF 305.- / R3**



**Kit Antigel**  
**63636050**  
**CHF 129.- / R3**



### Refroidisseur à déchets 1-240-A, autonome



Pour 1 conteneur de 240 litres (non compris)

Dimensions intérieures:  
L 585 x P 710 x H 1085 mm



Compresseur à droite - à gauche sur demande

Température de service de +4°C à +8°C

Froid statique, réfrigérant R290

Commandes digitales

Entièrement en inox

Dégivrage automatique avec évaporateur

L 1030 x P 870 x H 1200 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW

Poids : 98 kg

Fiche : Type 12

**66269701**

**CHF 5'100.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 2-240-A, autonome



Pour 2 conteneurs de 240 litres (non compris)

Dimensions intérieures:

2 x L 585 x P 710 x H 1085 mm



Compresseur à droite - à gauche sur demande

Température de service de +4°C à +8°C

Froid statique, réfrigérant R290

Commandes digitales

Entièrement en inox

Dégivrage automatique avec évaporateur

L 1710 x P 870 x H 1200 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.250 kW

Poids : 192 kg

Fiche : Type 12

**66269731**

**CHF 6'840.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 3-240-A, autonome



Pour 3 conteneurs de 240 litres (non compris)

Dimensions intérieures:

3 x L 585 x P 710 x H 1085 mm



Compresseur à droite - à gauche sur demande

Température de service de +4°C à +8°C

Froid statique, réfrigérant R290

Commandes digitales

Entièrement en inox

Dégivrage automatique avec évaporateur

L 2390 x P 870 x H 1200 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

Poids : 275 kg

Fiche : Type 12

**66269761**

**CHF 8'880.- / R2**



**Conteneur à déchets**

**240 litres**

**67300510**

**CHF 355.- / R3**



**Kit Antigél**

**63636050**

**CHF 129.- / R3**



### Refroidisseur à déchets 1-120-ZK, fc

Pour 1 conteneur de 120 litres  
(non compris)  
Dimensions intérieures:  
L 550 x P 570 x H 945 mm  
Compartiment technique à droite - à gauche sur demande  
Température de service de 4 °C à 8 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 1000 x P 760 x H 1030 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 73 kg  
Fiche : Type 12  
**66269510**  
**CHF 4'120.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 2-120-ZK, fc

Pour 2 conteneurs de 120 litres  
(non compris)  
Dimensions intérieures:  
2 x L 550 x P 570 x H 945 mm  
Compartiment technique à droite - à gauche sur demande  
Température de service de 4 °C à 8 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 1650 x P 760 x H 1030 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 152 kg  
Fiche : Type 12  
**66269540**  
**CHF 5'560.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 3-120-ZK, fc

Pour 3 conteneurs de 120 litres  
(non compris)  
Dimensions intérieures:  
3 x L 550 x P 570 x H 945 mm  
Compartiment technique à droite - à gauche sur demande  
Température de service de 4 °C à 8 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 2300 x P 760 x H 1030 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 240 kg  
Fiche : Type 12  
**66269570**  
**CHF 7'140.- / R2**



**Conteneur à déchets**  
**120 litres**  
**67300500**  
**CHF 305.- / R3**



**Kit Antigel**  
**63636050**  
**CHF 129.- / R3**



### Refroidisseur à déchets 1-240-ZK, fc



Pour 1 conteneur de 240 litres  
(non compris)



Dimensions intérieures:  
L 585 x P 710 x H 1085 mm  
Compartiment technique à droite - à gauche sur demande  
Température de service de 4 °C à 8 °C

Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 1030 x P 870 x H 1200 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 80 kg  
Fiche : Type 12

**66269710**  
**CHF 4'460.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 2-240-ZK, fc



Pour 2 conteneurs de 240 litres  
(non compris)



Dimensions intérieures:  
2 x L 585 x P 710 x H 1085 mm  
Compartiment technique à droite - à gauche sur demande  
Température de service de 4 °C à 8 °C

Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 1710 x P 870 x H 1200 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 174 kg  
Fiche : Type 12

**66269740**  
**CHF 6'180.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 3-240-ZK, fc



Pour 3 conteneurs de 240 litres  
(non compris)



Dimensions intérieures:  
3 x L 585 x P 710 x H 1085 mm  
Compartiment technique à droite - à gauche sur demande  
Température de service de 4 °C à 8 °C

Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 2390 x P 870 x H 1200 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07kW  
Poids : 255 kg  
Fiche : Type 12

**66269770**  
**CHF 8'070.- / R2**



**Conteneur à déchets**  
**240 litres**  
**67300510**  
**CHF 355.- / R3**



**Kit Antigel**  
**63636050**  
**CHF 129.- / R3**

## Chambres froides



- Porte de 800 x 1850 mm
- Position de la porte sélectionnable
- Côté de la charnière de porte sélectionnable
- Poignée de porte arrondie avec système anti-panique
- Porte avec serrure
- Panneaux en tôle zinguée, thermolaqués blanc, compatibles pour l'alimentaire
- Chambre combinée (positif/négatif) sur demande
- Hauteur extérieure y compris sol en inox 2200 mm
- Hauteur intérieure 2000 mm, hauteurs spéciales sur demande
- Compresseur non compris
- Isolation 100 mm, sans HFC & CFC

Dimensions L x P x H (mm)	Poids	Volume	Prix / R2	Référence
Chambre de réfrigération 1200x1400x2200	220 kg	2.40 m <sup>3</sup>	CHF 3'440.-	710.1214
Chambre de réfrigération 1200x1600x2200	241 kg	2.80 m <sup>3</sup>	CHF 3'720.-	710.1216
Chambre de réfrigération 1200x1800x2200	261 kg	3.20 m <sup>3</sup>	CHF 4'010.-	710.1218
Chambre de réfrigération 1200x2000x2200	282 kg	3.60 m <sup>3</sup>	CHF 4'290.-	710.1220
Chambre de réfrigération 1200x2200x2200	302 kg	4.00 m <sup>3</sup>	CHF 4'570.-	710.1222
Chambre de réfrigération 1200x2400x2200	323 kg	4.40 m <sup>3</sup>	CHF 4'860.-	710.1224
Chambre de réfrigération 1200x2600x2200	343 kg	4.80 m <sup>3</sup>	CHF 5'140.-	710.1226
Chambre de réfrigération 1200x2800x2200	364 kg	5.20 m <sup>3</sup>	CHF 5'430.-	710.1228
Chambre de réfrigération 1400x1400x2200	242 kg	2.88 m <sup>3</sup>	CHF 3'740.-	710.1414
Chambre de réfrigération 1400x1600x2200	264 kg	3.36 m <sup>3</sup>	CHF 4'040.-	710.1416
Chambre de réfrigération 1400x1800x2200	285 kg	3.84 m <sup>3</sup>	CHF 4'340.-	710.1418
Chambre de réfrigération 1400x2000x2200	307 kg	4.32 m <sup>3</sup>	CHF 4'640.-	710.1420
Chambre de réfrigération 1400x2200x2200	329 kg	4.80 m <sup>3</sup>	CHF 4'940.-	710.1422
Chambre de réfrigération 1400x2400x2200	351 kg	5.28 m <sup>3</sup>	CHF 5'240.-	710.1424
Chambre de réfrigération 1400x2600x2200	372 kg	5.76 m <sup>3</sup>	CHF 5'540.-	710.1426
Chambre de réfrigération 1400x2800x2200	394 kg	6.24 m <sup>3</sup>	CHF 5'840.-	710.1428
Chambre de réfrigération 1600x1600x2200	287 kg	3.92 m <sup>3</sup>	CHF 4'360.-	710.1616
Chambre de réfrigération 1600x1800x2200	310 kg	4.48 m <sup>3</sup>	CHF 4'670.-	710.1618
Chambre de réfrigération 1600x2000x2200	333 kg	5.04 m <sup>3</sup>	CHF 4'990.-	710.1620
Chambre de réfrigération 1600x2200x2200	356 kg	5.60 m <sup>3</sup>	CHF 5'310.-	710.1622
Chambre de réfrigération 1600x2400x2200	380 kg	6.16 m <sup>3</sup>	CHF 5'630.-	710.1624
Chambre de réfrigération 1600x2600x2200	402 kg	6.72 m <sup>3</sup>	CHF 5'940.-	710.1626
Chambre de réfrigération 1600x2800x2200	425 kg	7.28 m <sup>3</sup>	CHF 6'260.-	710.1628
Chambre de réfrigération 1800x1800x2200	334 kg	5.12 m <sup>3</sup>	CHF 5'010.-	710.1818
Chambre de réfrigération 1800x2000x2200	358 kg	5.76 m <sup>3</sup>	CHF 5'340.-	710.1820
Chambre de réfrigération 1800x2200x2200	383 kg	6.40 m <sup>3</sup>	CHF 5'680.-	710.1822
Chambre de réfrigération 1800x2400x2200	407 kg	7.04 m <sup>3</sup>	CHF 6'010.-	710.1824
Chambre de réfrigération 1800x2600x2200	431 kg	7.68 m <sup>3</sup>	CHF 6'350.-	710.1826
Chambre de réfrigération 1800x2800x2200	456 kg	8.32 m <sup>3</sup>	CHF 6'680.-	710.1828
Chambre de réfrigération 2000x2000x2200	384 kg	6.48 m <sup>3</sup>	CHF 5'690.-	710.2020
Chambre de réfrigération 2000x2200x2200	410 kg	7.20 m <sup>3</sup>	CHF 6'050.-	710.2022
Chambre de réfrigération 2000x2400x2200	435 kg	7.92 m <sup>3</sup>	CHF 6'400.-	710.2024
Chambre de réfrigération 2000x2600x2200	461 kg	8.64 m <sup>3</sup>	CHF 6'750.-	710.2026
Chambre de réfrigération 2000x2800x2200	486 kg	9.36 m <sup>3</sup>	CHF 7'100.-	710.2028
Chambre de réfrigération 2000x3000x2200	512 kg	10.08 m <sup>3</sup>	CHF 7'450.-	710.2030
Chambre de réfrigération 2200x2200x2200	436 kg	8.00 m <sup>3</sup>	CHF 6'410.-	710.2222
Chambre de réfrigération 2200x2400x2200	463 kg	8.80 m <sup>3</sup>	CHF 6'780.-	710.2224
Chambre de réfrigération 2200x2600x2200	490 kg	9.60 m <sup>3</sup>	CHF 7'150.-	710.2226
Chambre de réfrigération 2200x2800x2200	517 kg	10.40 m <sup>3</sup>	CHF 7'520.-	710.2228
Chambre de réfrigération 2200x3000x2200	544 kg	11.20 m <sup>3</sup>	CHF 7'880.-	710.2230
Chambre de réfrigération 2400x2400x2200	492 kg	9.68 m <sup>3</sup>	CHF 7'160.-	710.2424
Chambre de réfrigération 2400x2600x2200	520 kg	10.56 m <sup>3</sup>	CHF 7'550.-	710.2426
Chambre de réfrigération 2400x2800x2200	548 kg	11.44 m <sup>3</sup>	CHF 7'930.-	710.2428
Chambre de réfrigération 2400x3000x2200	576 kg	12.32 m <sup>3</sup>	CHF 8'320.-	710.2430



## Chambres de congélation



- Porte de 800 x 1850 mm, porte avec serrure
- Position et côté de la charnière de porte sélectionnables
- Poignée de porte arrondie avec système anti-panique
- Panneaux en tôle zinguée, thermolaqués blanc, compatibles pour l'alimentaire
- Chambre combinée (positif/négatif) sur demande
- Compresseur non compris
- Hauteur extérieure y compris sol en inox 2260 mm
- Hauteur intérieure 2000 mm, hauteurs spéciales sur demande
- Isolation 130 mm, sans HFC & CFC
- Cadre de porte chauffé
- Soupape d'équilibrage de pression incluse

Dimensions L x P x H	Poids	Volume	Prix / R2	Référence
Chambre de congélation 1260x1460x2260mm	248 kg	2.40 m <sup>3</sup>	CHF 4'270.-	713.1214
Chambre de congélation 1260x1660x2260mm	272 kg	2.80 m <sup>3</sup>	CHF 4'610.-	713.1216
Chambre de congélation 1260x1860x2260mm	294 kg	3.20 m <sup>3</sup>	CHF 4'950.-	713.1218
Chambre de congélation 1260x2060x2260mm	318 kg	3.60 m <sup>3</sup>	CHF 5'290.-	713.1220
Chambre de congélation 1260x2260x2260mm	340 kg	4.00 m <sup>3</sup>	CHF 5'620.-	713.1222
Chambre de congélation 1260x2460x2260mm	364 kg	4.40 m <sup>3</sup>	CHF 5'960.-	713.1224
Chambre de congélation 1260x2660x2260mm	386 kg	4.80 m <sup>3</sup>	CHF 6'300.-	713.1226
Chambre de congélation 1260x2860x2260mm	410 kg	5.20 m <sup>3</sup>	CHF 6'640.-	713.1228
Chambre de congélation 1460x1460x2260mm	273 kg	2.88 m <sup>3</sup>	CHF 4'630.-	713.1414
Chambre de congélation 1460x1660x2260mm	297 kg	3.36 m <sup>3</sup>	CHF 4'980.-	713.1416
Chambre de congélation 1460x1860x2260mm	321 kg	3.84 m <sup>3</sup>	CHF 5'340.-	713.1418
Chambre de congélation 1460x2060x2260mm	346 kg	4.32 m <sup>3</sup>	CHF 5'700.-	713.1420
Chambre de congélation 1460x2260x2260mm	371 kg	4.80 m <sup>3</sup>	CHF 6'060.-	713.1422
Chambre de congélation 1460x2460x2260mm	395 kg	5.28 m <sup>3</sup>	CHF 6'410.-	713.1424
Chambre de congélation 1460x2660x2260mm	419 kg	5.76 m <sup>3</sup>	CHF 6'770.-	713.1426
Chambre de congélation 1460x2860x2260mm	444 kg	6.24 m <sup>3</sup>	CHF 7'130.-	713.1428
Chambre de congélation 1660x1660x2260mm	323 kg	3.92 m <sup>3</sup>	CHF 5'360.-	713.1616
Chambre de congélation 1660x1860x2260mm	349 kg	4.48 m <sup>3</sup>	CHF 5'740.-	713.1618
Chambre de congélation 1660x2060x2260mm	375 kg	5.04 m <sup>3</sup>	CHF 6'110.-	713.1620
Chambre de congélation 1660x2260x2260mm	401 kg	5.60 m <sup>3</sup>	CHF 6'490.-	713.1622
Chambre de congélation 1660x2460x2260mm	428 kg	6.16 m <sup>3</sup>	CHF 6'870.-	713.1624
Chambre de congélation 1660x2660x2260mm	453 kg	6.72 m <sup>3</sup>	CHF 7'240.-	713.1626
Chambre de congélation 1660x2860x2260mm	479 kg	7.28 m <sup>3</sup>	CHF 7'620.-	713.1628
Chambre de congélation 1860x1860x2260mm	376 kg	5.12 m <sup>3</sup>	CHF 6'130.-	713.1818
Chambre de congélation 1860x2060x2260mm	403 kg	5.76 m <sup>3</sup>	CHF 6'530.-	713.1820
Chambre de congélation 1860x2260x2260mm	431 kg	6.40 m <sup>3</sup>	CHF 6'920.-	713.1822
Chambre de congélation 1860x2460x2260mm	458 kg	7.04 m <sup>3</sup>	CHF 7'320.-	713.1824
Chambre de congélation 1860x2660x2260mm	485 kg	7.68 m <sup>3</sup>	CHF 7'720.-	713.1826
Chambre de congélation 1860x2860x2260mm	469 kg	8.32 m <sup>3</sup>	CHF 8'110.-	713.1828
Chambre de congélation 2060x2060x2260mm	432 kg	6.48 m <sup>3</sup>	CHF 6'940.-	713.2020
Chambre de congélation 2060x2260x2260mm	462 kg	7.20 m <sup>3</sup>	CHF 7'360.-	713.2022
Chambre de congélation 2060x2460x2260mm	490 kg	7.92 m <sup>3</sup>	CHF 7'770.-	713.2024
Chambre de congélation 2060x2660x2260mm	519 kg	8.64 m <sup>3</sup>	CHF 8'190.-	713.2026
Chambre de congélation 2060x2860x2260mm	547 kg	9.36 m <sup>3</sup>	CHF 8'600.-	713.2028
Chambre de congélation 2060x3060x2260mm	576 kg	10.08 m <sup>3</sup>	CHF 9'020.-	713.2030
Chambre de congélation 2260x2260x2260mm	491 kg	8.00 m <sup>3</sup>	CHF 7'790.-	713.2222
Chambre de congélation 2260x2460x2260mm	521 kg	8.80 m <sup>3</sup>	CHF 8'230.-	713.2224
Chambre de congélation 2260x2660x2260mm	552 kg	9.60 m <sup>3</sup>	CHF 8'660.-	713.2226
Chambre de congélation 2260x2860x2260mm	582 kg	10.40 m <sup>3</sup>	CHF 9'090.-	713.2228
Chambre de congélation 2260x3060x2260mm	612 kg	11.20 m <sup>3</sup>	CHF 9'530.-	713.2230
Chambre de congélation 2460x2460x2260mm	554 kg	9.68 m <sup>3</sup>	CHF 8'680.-	713.2424
Chambre de congélation 2460x2660x2260mm	585 kg	10.56 m <sup>3</sup>	CHF 9'130.-	713.2426
Chambre de congélation 2460x2860x2260mm	617 kg	11.44 m <sup>3</sup>	CHF 9'590.-	713.2428
Chambre de congélation 2460x3060x2260mm	648 kg	12.32 m <sup>3</sup>	CHF 10'040.-	713.2430

## Compresseurs monoblocs

Les compresseurs monoblocs pour chambres froides ou de congélation sont destinés à la conservation d'aliments frais ou congelés pour des entreprises de petites ou moyennes tailles. Les monoblocs sont montés „à cheval“ „sur la cloison“.

- Connexion pour la résistance anti-condensation de la porte
- Contrôle de condensation on/off par sonde
- Possibilité de connecter un contact de porte
- Boîtier en tôle d'acier thermolaquée à 200 °C
- Intérieur : habillage de tôle en aluminium-magnésium
- Compresseurs hermétiques
- Condensation à air ou à eau
- Expansion du réfrigérant par vanne thermique ou par capillaire
- Évaporation des eaux de dégivrage par bac d'évaporation et tube de chauffage traité anti-corrosion
- Contrôle du monobloc par commandes électroniques
- Éclairage de la chambre par interrupteur manuel
- Interrupteur principal manuel
- Moteurs électriques protégés par un relais pour thermistance
- Connectique pour un bus MOD pour un contrôle à distance et HACCP



### Compresseur monobloc KBA10BT



Températures de service : -18°C bis -22°C  
Réfrigérant : R452A  
Volume maxi de la chambre de congélation : 7.08 m<sup>3</sup> à 32°C température ambiante  
L 450 x P 900 x H 732 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
Poids : 61 kg  
Fiche : Type 12



**725.827**  
**CHF 3'820.- / R2**



### Compresseur monobloc KBA13BT



Températures de service : -18°C bis -22°C  
Réfrigérant : R452A  
Volume maxi de la chambre de congélation : 8.37 m<sup>3</sup> à 32°C température ambiante  
L 450 x P 900 x H 732 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.7 kW  
Poids : 62 kg  
Fiche : Type 12



**725.828**  
**CHF 3'910.- / R2**



### Compresseur monobloc KBA18BT



Températures de service : -18°C bis -22°C  
Réfrigérant : R452A  
Volume maxi de la chambre de congélation : 18.72m<sup>3</sup> à 32°C température ambiante  
L 645 x P 903 x H 830 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.9 kW  
Poids : 89 kg  
Fiche : Type 12



**725.829**  
**CHF 5'590.- / R2**



## Compresseur monobloc KBA08TN



Températures de service : -2°C bis +5°C

Réfrigérant : R452A

Volume maxi de la chambre froide : 3.30 m<sup>3</sup> à 32°C température ambiante



L 321 x P 800 x H 620 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW

Poids : 34 kg

Fiche : Type 12

**707.227**

**CHF 2'800.- / R2**



## Compresseur monobloc KBA11TN



Températures de service : -2°C bis +5°C

Réfrigérant : R452A

Volume maxi de la chambre froide : 5.81 m<sup>3</sup> à 32°C température ambiante



L 450 x P 900 x H 732 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.5 kW

Poids : 57 kg

Fiche : Type 12

**707.228**

**CHF 3'140.- / R2**



## Compresseur monobloc KBA13TN



Températures de service : -2°C bis +5°C

Réfrigérant : R452A

Volume maxi de la chambre froide : 7.41 m<sup>3</sup> à 32°C température ambiante



L 450 x P 900 x H 732 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW

Poids : 57 kg

Fiche : Type 12

**707.229**

**CHF 3'410.- / R2**



## Compresseur monobloc KBA17TN



Températures de service : -2°C bis +5°C

Réfrigérant : R452A

Volume maxi de la chambre froide : 8.55 m<sup>3</sup> à 32°C température ambiante



L 450 x P 900 x H 732 mm

Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW

Poids : 58 kg

Fiche : Type 12

**707.230**

**CHF 3'450.- / R2**



## Compresseur monobloc KBA20TN



Températures de service : -2°C bis +5°C

Réfrigérant : R452A

Volume maxi de la chambre froide : 14.78 m<sup>3</sup> à 32°C température ambiante



L 645 x P 903 x H 830 mm

Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW

Poids : 85 kg

Fiche : Type 12

**707.231**

**CHF 4'650.- / R2**

## Rayonnages

Le système de rayonnage Bartscher se démarque par un montage simple et aisé sans outils. Les montants sont en acier galvanisé avec revêtement par poudre antitoxique de couleur gris-clair. Les tablettes perforées en polypropylène facilitent la diffusion du froid.

Ces rayonnages peuvent s'utiliser en tous lieux, comme :

- Chambres de congélation
- Chambres réfrigérées
- Cuisines
- Stockage stérile
- Stockage humide, etc.



■ = **Montants latéraux des rayonnages** (rayonnage de base: 2, ajout: 1)  
 Pour le calcul de l'encombrement ajouter 50 mm par montant



### Profondeurs disponibles

- 300 mm
- 400 mm
- 500 mm
- 600 mm



### Hauteurs disponibles

- 1400 mm
- 1800 mm
- 2000 mm



### Longueurs disponibles

- de 600 à 2000 mm

### Nombre de rayonnages livrés :

- 3 pour une hauteur de 1400 mm
- 4 pour une hauteur de 1800/2000 mm
- Des rayonnages supplémentaires peuvent être commandés et montés



Vous trouverez plus d'informations et de prix concernant nos rayonnages sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch). C'est avec plaisir que nous vous ferons un devis pour vos rayonnages.



MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



## Vitrines chauffantes

Les vitrines chauffantes 5200, 5900, 6200 sont des appareils de table compacts pour le maintien en température et la présentation de mets chauds. Les vitrines chauffantes 5200 et 6200 ont des portes à guillotine. La vitrine 5900 est ouverte à l'avant.

- Simple vitrage de sécurité
- Température de service de 30°C à 90°C (jusqu'à 70°C pour la vitrine 5900)
- Bac à eau pour l'humidification pour les modèles 5200 & 6200



### Vitrine chauffante 5200-2ER

Matériau : acier inoxydable, verre  
Contenance : 45 litres  
2 étagères : grilles chromées  
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  
Tiroir de nettoyage  
Puissance : 1NAC 230V - 0,8 kW  
Dimensions : L 560 x P 395 x H 365 mm  
Poids : 14,8 kg  
Fiche : Type 12  
**305.062**  
**CHF 575.- / R1**



### Vitrine chauffante 5900-2ER

Matériau : acier inoxydable, verre  
Exécution : ouvert à l'avant  
Contenance : 104 litres  
2 tablettes L 590 x P 390 mm  
Étagères éclairées par le haut  
Fond en miroir  
Chauffage par le haut & bas  
(l'étagère du haut est chauffée par le rayonnement du corps de chauffe inférieur)  
Températures de service : 30°C à 70°C  
Puissance : 1NAC 230V - 0,56 kW  
Dimensions : L 630 x P 465 x H 655 mm  
Poids : 27,6 kg  
Fiche : Type 12  
**305.064**  
**CHF 1'000.- / R1**



### Vitrine chauffante 6200-2EK

Matériau : acier inoxydable, verre  
Contenance : 80 litres  
2 étagères : grilles chromées  
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  
Tiroir de nettoyage  
Puissance : 1NAC 230V - 1,0 kW  
Dimensions : L 700 x P 430 x H 365 mm  
Poids : 17,4 kg  
Fiche : Type 12  
**305.063**  
**CHF 690.- / R1**

## Vitrines chauffantes Deli

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, éclairage, commande thermostatique et d'un bac à eau pour l'humidification.

- Intérieur chromé, extérieur laqué
- Plage de température : 30 °C à 90 °C
- Portes coulissantes des 2 côtés



### Vitrine chauffante Deli I



Contenance : 110 litres  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.84 kW  
 L 660 x P 437 x H 655 mm  
 3 grilles réglables en hauteur,  
 dimensions : L 580, P 275/298/318  
 Poids : 42 kg  
 Fiche : Type 12



**306.053**  
**CHF 775.- / R1**



### Vitrine chauffante Deli II



Contenance : 152 litres  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.84 kW  
 L 900 x P 480 x H 590 mm  
 3 grilles réglables en hauteur,  
 dimensions : L 820, P 315/340/360 mm  
 Poids : 52 kg  
 Fiche : Type 12



**306.054**  
**CHF 1'025.- / R1**



### Vitrine chauffante Deli III



Contenance : 373 litres  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
 L 1200 x P 480 x H 810 mm  
 3 grilles réglables en hauteur,  
 dimensions : L 1120, P 315/340/360 mm  
 Poids : 76 kg  
 Fiche : Type 12



**306.055**  
**CHF 1'455.- / R1**



### Vitrine chauffante Compact



Vitrine à 2 niveaux pour la présentation des snacks chauds.  
 Extérieur : laqué  
 Intérieur : fond en acier inoxydable, plafond laqué  
 Ouverture de la porte côté service : L 310 x H 418 mm  
 Contenance : 52 litres



Plage de température : 30 °C à 110 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
 L 380 x P 465 x H 658 mm  
 2 grilles réglables en hauteur,  
 dimensions : L 285 x P 265 mm, L 285 x P 295 mm  
 Dotation : 1 bac de remplissage, 1 bac à eau amovible  
 Poids : 24.3 kg  
 Fiche : Type 12

**306.057**  
**CHF 840.- / R1**

## Vitrines chauffantes Deli Plus

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, éclairage, commande thermostatique et d'un bac à eau pour l'humidification.

- Intérieur chromé, extérieur acier inoxydable
- Éclairage LED
- Plage de température : 30 °C à 90 °C



### Vitrine chauffante Deli Plus I

Verre arrondi à l'avant, 2 portes coulissantes à l'arrière

Contenance : 120 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW

L 690 x P 600 x H 670 mm

3 grilles, dimensions :

L 630 x P 335 mm

L 630 x P 370 mm

L 630 x P 400 mm

Poids : 47.9 kg

Fiche : Type 12

**305.053**

**CHF 990.- / R1**



### Vitrine chauffante Deli Plus I D

Avec portes coulissantes à l'avant et à l'arrière pour un accès par 2 côtés

Contenance : 120 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW

L 695 x P 595 x H 685 mm

3 grilles, dimensions :

L 630 x P 335 mm

L 630 x P 370 mm

L 630 x P 400 mm

Poids : 45.2 kg

Fiche : Type 12

**305.055**

**CHF 1'050.- / R1**



### Vitrine chauffante Deli Plus II

Verre arrondi à l'avant, 2 portes coulissantes à l'arrière

Contenance : 160 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW

L 860 x P 570 x H 670 mm

3 grilles, dimensions :

L 815 x P 335 mm

L 815 x P 370 mm

L 815 x P 400 mm

Poids : 56.3 kg

Fiche : Type 12

**305.054**

**CHF 1'150.- / R1**

## Présentoirs chauffants

Vitrine compacte pour le service et la présentation de plats chauds.

- Vitrage simple, en verre trempé, sur 3 côtés
- Profondeur max. des bacs GN: 40 mm
- Plage de température de 30 °C à 90 °C



### Présentoir chauffant 4x GN 1/3

Matériau : acier inoxydable, verre  
 Contenance : 4 x GN 1/3 - 40 mm  
 Contenance : 46 litres  
 Type de porte : portes coulissantes  
 Position de la porte : côté service  
 Dotation : 4 bacs GN 1/3 - 40 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.5 kW  
 Dimensions : L 775 x P 420 x H 335 mm  
 Poids : 38 kg  
 Fiche : Type 12

**305.058**

**CHF 675.- / R1**



### Présentoir chauffant 6x GN 1/3

Matériau : acier inoxydable, verre  
 Contenance : 6 x GN 1/3 - 40 mm  
 Contenance : 68 litres  
 Type de porte : portes coulissantes  
 Position de la porte : côté service  
 Dotation : 6 bacs GN 1/3 - 40 mm  
 Puissance : +NAC 230V - 0.8kW  
 Dimensions : L 1135 x P 420 x H 335 mm  
 Poids : 42 kg  
 Fiche : Type 12

**305.059**

**CHF 815.- / R1**

## Vitrines chauffantes

---

- Socle en acier inox
- Vitrine en plexiglas
- Température intérieure : 30-60°C
- Réglage thermostatique
- Interrupteur marche/arrêt
- Bac à eau pour l'humidification
- Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW



### Vitrine chauffante à 1 étage

---

L 500 x P 350 x H 270 mm  
Poids : 8.7 kg  
Fiche : Type 12  
**A203.097**  
**CHF 465.- / R1**



### Vitrine chauffante à 2 étages

---

L 500 x P 350 x H 410 mm  
Poids : 11.6 kg  
Fiche : Type 12  
**A203.098**  
**CHF 630.- / R1**

## Hotpots

---



### Bain-marie Hotpot, 1 x 3.5 litres

---

Acier inoxydable  
1 cuve à 3.5 litres incluse  
Plage de température : 0 °C à 95 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
L 210 x P 210 x H 320 mm  
Poids : 3.5 kg  
Fiche : Type 12  
**605.035**  
**CHF 374.- / R1**



### Bain-marie Hotpot, 1 x 6.5 litres

---

Acier inoxydable  
1 cuve à 6.5 litres incluse  
Plage de température : 0 °C à 95 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.20 kW  
L 255 x P 280 x H 320 mm  
Poids : 4.5 kg  
Fiche : Type 12  
**605.065**  
**CHF 400.- / R1**



### Bain-marie Hotpot, 2 x 3.5 litres

Acier inoxydable  
 2 cuves à 3.5 litres incluses,  
 réglables séparément  
 Plage de température : 0 °C à 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.30 kW  
 L 415 x P 210 x H 320 mm  
 Poids : 6.5 kg  
 Fiche : Type 12  
**606.035**  
**CHF 535.- / R1**



### Bain-marie Hotpot, 2 x 6.5 litres

Acier inoxydable  
 2 cuves à 6.5 litres incluses,  
 réglables séparément  
 Plage de température : 0 °C à 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW  
 L 505 x P 280 x H 320 mm  
 Poids : 7.9 kg  
 Fiche : Type 12  
**606.065**  
**CHF 600.- / R1**



### Bain-marie Hotpot, 3 x 3.5 litres

Acier inoxydable  
 3 cuves à 3.5 litres incluses,  
 réglables séparément  
 Plage de température : 0 °C à 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW  
 L 610 x P 210 x H 320 mm  
 Poids : 8.8 kg  
 Fiche : Type 12  
**607.035**  
**CHF 700.- / R1**



### Bain-marie Hotpot, 4 x 3.5 litres

Acier inoxydable  
 4 cuves à 3.5 litres incluses,  
 réglables séparément  
 Plage de température : 0 °C à 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW  
 L 415 x P 415 x H 320 mm  
 Poids : 10.7 kg  
 Fiche : Type 12  
**608.035**  
**CHF 800.- / R1**



Cuve de 6.5 litres pour Hotpot  
**609.065**  
**CHF 61.- / R1**



Cuve de 3.5 litres pour Hotpot  
**609.035**  
**CHF 56.- / R1**



Couvercle pour Hotpot de 6.5 litres  
**609.165**  
**CHF 29.- / R1**



Couvercle pour Hotpot de 3.5 litres  
**609.135**  
**CHF 17.- / R1**



### Chariot bain-marie 2 GN 1/1-200mm étroit

à roulettes, chauffé à l'eau  
Inox 18/10  
Plage de température de 30 à 90 °C  
Bac à double paroi avec robinet de vidange  
Thermostat à réglage continu par bac de 30 à 90 °C  
Interrupteur marche/arrêt avec témoin  
Voyant de chauffe  
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm  
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)  
Tampon de butée  
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m  
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4  
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW  
L 650 x P 900 x H 900 mm  
Poids : 32 kg  
Fiche : Type 12  
**200.282**  
**CHF 1'570.- / R1**



### Chariot bain-marie 2 GN 1/1-200mm large

Commande sur le côté large  
à roulettes, chauffé à l'eau  
Inox 18/10  
Plage de température de 30 à 90 °C  
Bac à double paroi avec robinet de vidange  
Thermostat à réglage continu par bac de 30 à 90 °C  
Interrupteur marche/arrêt avec témoin  
Voyant de chauffe  
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm  
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)  
Tampon de butée  
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m  
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4  
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW  
L 650 x P 900 x H 900 mm  
Poids : 32 kg  
Fiche : Type 12  
**200.282L**  
**CHF 1'570.- / R1**



### Chariot bain-marie 3 GN 1/1-200mm étroit

à roulettes, chauffé à l'eau  
Inox 18/10  
Plage de température de 30 à 90 °C  
Bac à double paroi avec robinet de vidange  
Thermostat à réglage continu par bac de 30 à 90 °C  
Interrupteur marche/arrêt avec témoin  
Voyant de chauffe  
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm  
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)  
Tampon de butée  
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m  
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4  
Puissance : 1NAC 230V - 2.1 kW  
L 650 x P 1300 x H 900 mm  
Poids : 43 kg  
Fiche : Type 12  
**200.283**  
**CHF 2'190.- / R1**



## Chariot bain-marie 3 GN 1/1-200mm large



Commande sur le côté large  
à roulettes, chauffé à l'eau  
Inox 18/10  
Plage de température de 30 à 90 °C  
Bac à double paroi avec robinet de vidange  
Thermostat à réglage continu par bac  
de 30 à 90 °C  
Interrupteur marche/arrêt avec témoin  
Voyant de chauffe  
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm  
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)  
Tampon de butée  
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m  
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4  
Puissance : 1NAC 230V - 2.1 kW  
L 1250 x P 700 x H 900 mm  
Poids : 43 kg  
Fiche : Type 12  
**200.283L**  
**CHF 2'190.- / R1**

## Cuiseur à oeufs / Bain-marie



### Cuiseur à oeufs 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  
Supports à oeufs : 6 supports séparés, couleurs différentes  
taille des oeufs : petits, moyens  
Supports à oeufs amovibles  
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 : 1NAC 230V 2.6 kW - 13A  
Dimensions : L 365 x P 220 x H 290 mm  
Poids : 4.3 kg  
Fiche : Type 23  
**115.129**  
**CHF 337.- / R1**



### Bain-marie GN 1/1 - 150mm, sans robinet

Acier inoxydable  
Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.  
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
L 338 x P 540 x H 248 mm  
Poids : 8 kg  
Fiche : Type 12  
**200.230**  
**CHF 211.- / R1**



## Bain-marie GN 1/1 - 150mm, avec robinet



Avec robinet  
Acier inoxydable  
Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.  
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
L 340 x P 590 x H 240 mm  
Poids : 7.5 kg  
Fiche : Type 12  
**200.240**  
**CHF 224.- / R1**



## Bain-marie GN 1/1 - 200mm, avec robinet



Avec robinet  
Acier inoxydable  
Capacité : GN 1/1, 200 mm profond.  
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
L 355 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 9.5 kg  
Fiche : Type 12  
**200.207**  
**CHF 312.- / R1**

## Conteneurs de transport



## Conteneur de transport isotherme GN110-12



Conteneur de transport non chauffé pour les plats chauds et froids, remplissage de face  
Matériaux : polymer PE  
Contenance : 12x GN 1/1  
Distance entre plaques : 40 mm  
Plage de température : -40 à +90 °C  
Capacité : 90 litres  
Double paroi et empilable  
L 450 x P 650 x H 635 mm  
Poids : 15.5 kg  
**300.133**  
**CHF 450.- / R1**



## Conteneur de transport isotherme GN110-1



Conteneur de transport non chauffé pour les plats chauds et froids, remplissage par le haut  
Matériaux : polymer PE  
Contenance : GN 1/1 - profondeur 150 mm  
Plage de température : -40 à +90 °C  
Capacité : 25 litres  
Double paroi et empilable  
L 630 x P 430 x H 320 mm  
Poids : 10.6 kg  
**300.134**  
**CHF 325.- / R1**



Chariot pour conteneur de transport  
**300.135**  
**CHF 224.- / R1**



## Conteneur de transport isotherme 20l



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  
**100.080**  
**CHF 357.- / R1**



## Conteneur isotherme 20l avec robinet



Avec robinet protégé  
 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  
**100.085**  
**CHF 425.- / R1**

## Ponts chauffants, Lampes chauffantes & Plaques chauffantes



## Pont à infrarouge GN 1/1, plaque perforée



Acier inoxydable, L 330 x P 560 x H 500 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
 Dotation : 1 bac GN et un plaque perforée  
 Poids : 8.0 kg  
 Fiche : Type 12  
**A114.001**  
**CHF 345.- / R1**



## Pont thermique à infrarouge 2WL550



Aluminium  
 2 lampes chauffantes  
 Réflecteurs en aluminium ventilés  
 Interrupteur Marche/Arrêt  
 Température maximale : 70 °C  
 Hauteur réglable en 3 étapes  
 (Hauteur libre : 425 mm / 475 mm / 525 mm)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.55 kW  
 L 510 x P 350 x H 550-700 mm  
 Poids : 1.6 kg  
 Fiche : Type 12  
**114.282**  
**CHF 174.- / R1**



## Pont thermique à infrarouge

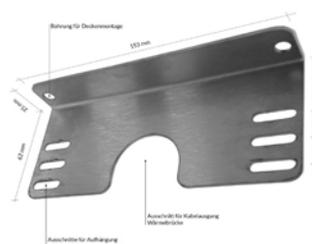
Livré sans pieds  
 Profondeur 150 mm  
 Hauteur 60 mm

Nom, Longueur	Puissance	Poids	Prix / R1	Référence
Pont thermique 460mm	1NAC 230V - 0.35 kW	3.0 kg	<b>CHF 575.-</b>	<b>114.046</b>
Pont thermique 610mm	1NAC 230V - 0.50 kW	3.0 kg	<b>CHF 605.-</b>	<b>114.061</b>
Pont thermique 760mm	1NAC 230V - 0.66 kW	4.0 kg	<b>CHF 640.-</b>	<b>114.076</b>
Pont thermique 920mm	1NAC 230V - 0.80 kW	5.0 kg	<b>CHF 670.-</b>	<b>114.092</b>
Pont thermique 1070mm	1NAC 230V - 0.95 kW	5.0 kg	<b>CHF 715.-</b>	<b>114.107</b>
Pont thermique 1220mm	1NAC 230V - 1.10 kW	5.0 kg	<b>CHF 745.-</b>	<b>114.122</b>
Pont thermique 1370mm	1NAC 230V - 1.25 kW	6.0 kg	<b>CHF 790.-</b>	<b>114.137</b>
Pont thermique 1530mm	1NAC 230V - 1.40 kW	7.0 kg	<b>CHF 840.-</b>	<b>114.153</b>
Pont thermique 1680mm	1NAC 230V - 1.56 kW	8.0 kg	<b>CHF 915.-</b>	<b>114.168</b>
Pont thermique 1830mm	1NAC 230V - 1.73 kW	9.0 kg	<b>CHF 1'020.-</b>	<b>114.183</b>



### Pieds universels pour pont thermique

Hauteur 360 mm / H. du pont 340 mm  
 Largeur du pont thermique + 20 mm  
 Profondeur des pieds: 230 mm  
 par paire  
**114.021**  
**CHF 122.- / R1**



### Equerres de fixation p. pont thermique

pour ponts thermiques  
 par paire  
**114.022**  
**CHF 42.- / R1**





### Lampe chauffante Classic - aluminium



Dim. de l'abat-jour : H 360 mm, Ø 180 mm  
 Hauteur minimale : 1000 mm  
 Hauteur maximale : 2200 mm  
 Ampoule 250 Watt incluse  
 Avec interrupteur  
 Puissance : 1 NAC 230V - 0.25 kW  
 Poids : 1.2 kg

**114.410**  
**CHF 455.- / R1**



Lampe chauffante Classic - cuivrée

**114.420**  
**CHF 455.- / R1**



Lampe chauffante Classic dorée

**114.430**  
**CHF 455.- / R1**



Lampe chauffante Classic noire

**114.440**  
**CHF 455.- / R1**



### Lampe chauffante Focus - aluminium



Dim. de l'abat-jour : H 250 mm, Ø 220 mm  
 Hauteur minimale : 835 mm  
 Hauteur maximale : 2300 mm  
 Ampoule 250 Watt incluse  
 Avec interrupteur  
 Puissance : 1 NAC 230V - 0.25 kW  
 Poids : 1.25 kg

**114.310**  
**CHF 555.- / R1**



Lampe chauffante Focus - cuivrée

**114.320**  
**CHF 555.- / R1**



Lampe chauffante Focus - grise

**114.330**  
**CHF 555.- / R1**



Lampe chauffante Focus - noire

**114.340**  
**CHF 555.- / R1**



### Lampe chauffante sur pied IWL250ST

Matériau : acier inoxydable  
 Appareil de table avec bras de lampe flexible  
 Hauteur libre variable, hauteur maximale 520 mm  
 Réflecteur en acier ventilé  
 1 lampe infrarouge 250W  
 L 200 x P 250 x H 700 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW  
 Poids : 6.1 kg  
 Fiche : Type 12

**114.270**  
**CHF 257.- / R1**



## Plaque chauffante GN 1/1 en verre

Boîtier en aluminium, plaque en verre  
Interrupteur marche/arrêt, lampe témoin  
Température de surface max. 95 °C  
Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
L 570 x P 305 x H 40 mm  
Poids : 3.45 kg  
Fiche : Type 12

**114.356**

**CHF 199.- / R1**



## Plaque chauffante GN 2/1 en verre

Boîtier en aluminium, plaque en verre  
Interrupteur marche/arrêt, lampe témoin  
Température de surface max. 95 °C  
Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C  
Puissance: 1NAC 230V - 0.30 kW  
L 666 x P 550 x H 40 mm  
Poids : 6.1 kg  
Fiche : Type 12

**114.357**

**CHF 275.- / R1**



## Plaque chauffante 500x375

Acier inoxydable  
Thermostat réglable jusqu'à 95 °C  
Plage de température : 35 - 95 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW  
L 500 x P 375 x H 64 mm  
Poids : 5.4 kg  
Fiche : Type 12

**114.360**

**CHF 199.- / R1**



## Plaque chauffante 900x450

Acier inoxydable  
Thermostat réglable jusqu'à 95 °C  
Plage de température : 35 - 95 °C  
L 900 x P 450 x H 64 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW  
Poids : 9.3 kg  
Fiche : Type 12

**114.361**

**CHF 286.- / R1**



## Plaque chauffante 1000x500

Acier inoxydable  
Thermostat réglable jusqu'à 95 °C  
Plage de température : 35 - 95 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW  
L 1000 x P 500 x H 64 mm  
Poids : 10.9 kg  
Fiche : Type 12

**114.362**

**CHF 350.- / R1**



## Plaque chauffante WP230S-EB

Matériaux : acier inoxydable, SCHOTT CERAN®  
 Dim. surface de présentation : L 520 x P 270 mm  
 Convient pour GN 1/1  
 3 niveaux de température : 50°C / 70°C / 95°C  
 Interrupteur de marche/arrêt  
 Panneau de contrôle tactile  
 Encastrable, mais aussi utilisable comme appareil de table  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW  
 L 545 x P 340 x H 45 mm  
 Poids : 2,8 kg  
 Fiche : Type 12

**114.371**  
**CHF 136.- / R1**



## Plaque chauffante à induction IW10

Acier inoxydable, verre  
 Dimensions du verre : L 460 x P 315 mm  
 Commande à manette  
 11 niveaux de température  
 Plage de température : +50 à +100°C  
 Détection de casserole  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
 L 530 x P 340 x H 65 mm  
 Poids : 5.77 kg  
 Fiche : Type 12

**114.366**  
**CHF 211.- / R1**



## Plaque chauffante à induction IW10-EB

Acier inoxydable, verre  
 Dimensions du verre : L 455 x P 310 mm  
 Commande électronique tactile  
 13 niveaux de température  
 Plage de température : +40 à +100°C  
 Détection de casserole  
 Encastrable, mais aussi utilisable comme appareil de table  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
 L 490 x P 345 x H 65 mm  
 Poids : 5.4 kg  
 Fiche : Type 12

**114.367**  
**CHF 236.- / R1**



## Plaques chauffantes électriques à encastrer

Plaque en vitrocéramique 6 mm  
 Réglage en continu de la température de 30° C - 120° C  
 affleurante

Format	Dimensions (L x P)	Qte. interrupteurs/thermostats	Puissance	Poids	Prix / R1	Réf.
600x400	L 600 x P 400 mm	1 interrupteur + 1 thermostat	1NAC 230V 0.60 kW	8 kg	<b>CHF 915.-</b>	<b>999.999</b>
1 x GN 1/1	L 320 x P 560 mm	1 interrupteur + 1 thermostat	1NAC 230V 0.45 kW	12 kg	<b>CHF 825.-</b>	<b>999.713</b>
2 x GN 1/1	L 649 x P 560 mm	1 interrupteur + 2 thermostats	1NAC 230V 0.90 kW	18 kg	<b>CHF 1'190.-</b>	<b>999.695</b>
3 x GN 1/1	L 999 x P 560 mm	1 interrupteur + 3 thermostats	1NAC 230V 1.35 kW	23 kg	<b>CHF 1'420.-</b>	<b>999.690</b>

## Armoires chauffantes



### Armoire chauffante 1 porte 25-30 ass.

Acier inoxydable  
1 porte - charnière à droite  
1 étagère ajustable  
Contenance : 25-30 assiettes, Ø 350 mm  
Thermostat réglable 0 - 90 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW  
L 400 x P 460 x H 545/575 mm  
Poids : 20 kg  
Fiche : Type 12  
**103.130**  
**CHF 580.- / R1**



Set de roues pour armoire chauffante  
**103.001**  
**CHF 240.- / R1**



### Armoire chauffante 1 porte 55-60 ass.

Acier inoxydable  
1 porte - charnière à droite  
1 étagère ajustable  
Contenance : 55-60 assiettes, Ø 350 mm  
Thermostat réglable 0 - 90 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
L 400 x P 460 x H 820/870 mm  
Poids : 26 kg  
Fiche : Type 12  
**103.140**  
**CHF 685.- / R1**



Set de roues pour armoire chauffante  
**103.001**  
**CHF 240.- / R1**



Changement côté de charnière  
700.000  
**CHF 95.- / R3**



### Armoire chauffante 2 portes 110-120 ass.

Acier inoxydable, 2 portes  
1 étagère ajustable  
Contenance : 110-120 assiettes, Ø 350 mm  
Thermostat réglable 0 - 90 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
L 800 x P 460 x H 820/870 mm  
Poids : 43 kg  
Fiche : Type 12  
**103.150**  
**CHF 1'220.- / R1**



Set de roues pour armoire chauffante  
**103.001**  
**CHF 240.- / R1**



## Chauffe-assiettes, por. vitré, 30-40 a.



Appareil de table à poser directement sur un plan de travail ou sur un buffet.



Acier inoxydable, étagère fixe  
1 porte coulissante dans la double paroi  
Contenance : env. 30 - 40 assiettes, Ø 320 mm  
Thermostat réglable de 30 à 80 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW  
Dimensions :  
intérieur Ø 330 mm, H 440 mm  
extérieur Ø 465 mm, H 565 mm  
Poids : 21.6 kg  
Fiche : Type 12

**103.069**

**CHF 875.- / R1**



## Distributeur d'assiettes 1 x Ø 180-280mm



Inox 18/10  
Contenance : env. 50-60 assiettes  
Diamètre réglable de 180 à 280 mm  
Thermostat digital : 30°C à 110°C  
Chauffe ventilée  
4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)  
Puissance : 1NAC 230V - 0.90kW  
L 600 x P 480 x H 1060 mm  
(H sans couvercle 900 mm)



1 couvercle en synthétique inclus  
Poids : 40 kg  
Fiche : Type 12

**103.281**

**CHF 1'690.- / R1**

## Distributeur d'assiettes 1 x Ø 280-320mm

Diamètre réglable de 280 à 320 mm  
L 650 x P 530 x H 1060

**103.321**

**CHF 1'780.- / R1**



## Distributeur d'assiettes 2 x Ø 180-280mm



Inox (CNS 18/10)  
Contenance : env. 100-120 assiettes  
Diamètre réglable de 180 à 280 mm  
Thermostat digital : 30°C à 110°C  
Chauffe ventilée  
4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)  
Puissance : 1NAC 230V - 0.90kW  
L 1030 x P 480 x H 1060 mm  
(H sans couvercle 900 mm)



2 couvercles en synthétique inclus  
Poids : 66 kg  
Fiche : Type 12

**103.282**

**CHF 2'330.- / R1**

## Distributeur d'assiettes 2 x Ø 280-320mm

Diamètre réglable de 280 à 320 mm  
L 1130 x P 530 x H 1060

**103.322**

**CHF 2'550.- / R1**

Couvercle transparent  
pour 103.281 & 282  
103.280  
**CHF 110.- / R3**

Couvercle transparent  
pour 103.321 & 103.322  
103.320  
**CHF 130.- / R3**

## Chauffe-tasses



### Chauffe-tasses pour 48 tasses

Les tasses préchauffées décuplent le plaisir de la dégustation du café. Avec un socle tournant pour faciliter le remplissage et le service.

Pour des tasses de max. Ø 90 mm

Température des tasses env. 30 - 45 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.20 kW

Dimensions : Ø 350 mm, H. 405 mm

Poids : 7 kg

4 récipients pour cuillères amovibles

Fiche : Type 12

**103.067**

**CHF 525.- / R1**



### Chauffe-tasses pour 72 tasses

Acier inoxydable

Pour max. 72 tasses

Température des tasses jusqu'à 60 °C

Réglage de température en continu

2 étages réglables séparément

Dim. des étages : L 280 x P 295 x H 175 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW

Dimensions : L 320 x P 320 x H 545 mm

Surface supérieure: L 250 x P 250 mm

pour sous-tasses, tasses etc.

Poids : 10.3 kg

Fiche : Type 12

**103.076**

**CHF 560.- / R1**

## Chauffe-plaques



### Chauffe plaques 5

5 plaques chauffantes alu

Dimensions des plaques: 280 x 165 mm

Matériel: aluminium

Puissance: 1NAC 230V - 0.85 kW

L 380 x P 250 x H 320 mm

Poids: 15.4 kg

Fiche : Type 12

**120.803**

**CHF 790.- / R1**

## Chafing Dishes



### Chafing-Dish élect. GN 1/1-100mm

Acier inoxydable  
 Pour bacs GN 1/1, 100 mm de profondeur  
 Thermostat 1-8  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
 L 623 x P 356 x H 285 mm  
 Poids : 8.3 kg  
 Crochets pour couvercle inclus  
 Fiche : Type 12  
**500.831**  
**CHF 286.- / R1**



### Chafing-Dish GN 1/1-100mm, gel comb.

Acier inoxydable  
 Empilable  
 Crochet pour couvercle d'un côté  
 Pour bacs GN 1/1, 100 mm de profondeur  
 2 récipients pour gel de combustion  
 L 605 x P 350 x H 305 mm  
 Poids : 4.1 kg  
**500.494**  
**CHF 106.- / R1**



### Chafing dish 1/1 Flexible

Acier inoxydable, verre  
 Pour bacs GN 1/1 - 65mm de profondeur  
 Dispositif de levage pour bacs GN  
 Chauffage au moyen d'une plaque de cuisson externe  
 Couvercle avec fenêtre et mécanisme Soft-Close  
 Dotation : 1 bac GN 1/1 - 65mm de profondeur  
 L 580 x P 420 x H 205 mm  
 Poids : 7.0 kg  
**500.507**  
**CHF 575.- / R1**



### Station à soupe - 2 pots à 4 litres

Acier inoxydable  
 Récipient pour l'eau en matière synthétique noire  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
 L 636 x P 357 x H 460 mm  
 Poids : 7 kg  
 Dotation : 1 support pour couvercle et 2 louches  
 Fiche : Type 12  
**500.840**  
**CHF 261.- / R1**

## Chariot de transport chauffant

- Acier inoxydable
- Coins arrondis et glissières moulées
- Distance entre plaques: 55 mm
- 4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)

- Thermostat digital : 30°C à 90°C
- Chauffage ventilé
- Chauffage intégré dans la porte
- Porte avec chauffage entièrement amovible



### Chariot de transport chauffant 9x GN1/1

Capacité : 9x GN 1/1 - H 40 mm  
Puissance : 1NAC 230V – 0.90kW  
L 485 x P 805 x H 867 mm  
Poids : 55 kg  
Fiche : Type 12  
**103.009**  
**CHF 3'130.- / R1**



### Chariot de transport chauffant 11x GN1/1

Capacité : 11x GN 1/1 - H 40 mm  
Puissance : 1NAC 230V – 0.90kW  
L 485 x P 805 x H 980 mm  
Poids : 60 kg  
Fiche : Type 12  
**103.011**  
**CHF 3'290.- / R1**



### Chariot de transport chauffant 14x GN1/1

Capacité : 14x GN 1/1 - H 40 mm  
Puissance : 1NAC 230V – 0.90kW  
L 485 x P 805 x H 1140 mm  
Poids : 70 kg  
Fiche : Type 12  
**103.014**  
**CHF 4'150.- / R1**



### Chariot de transport chauffant 20x GN1/1

Capacité : 20x GN 1/1 - H 40 mm  
Puissance : 1NAC 230V – 0.90kW  
L 485 x P 805 x H 1470 mm  
Poids : 80 kg  
Fiche : Type 12  
**103.020**  
**CHF 4'630.- / R1**

## Chariot de transport isotherme

- Acier inoxydable
- Coins arrondis et glissières moulées
- Distance entre plaques: 55 mm
- 4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)



### Chariot de transport isotherme 9x GN1/1



Capacité : 9x GN 1/1 - H 40 mm  
 Porte amovible  
 L 485 x P 805 x H 867 mm  
 Poids : 49 kg



**300.009**  
**CHF 3'130.- / R1**



### Chariot de transport isotherme 11x GN1/1



Capacité : 11x GN 1/1 - H 40 mm  
 Porte amovible  
 L 485 x P 805 x H 980 mm  
 Poids : 54 kg



**300.011**  
**CHF 3'290.- / R1**



### Chariot de transport isotherme 14x GN1/1



Capacité : 14x GN 1/1 - H 40 mm  
 Porte amovible  
 L 485 x P 805 x H 1140 mm  
 Poids : 64 kg



**300.014**  
**CHF 4'150.- / R1**



### Chariot de transport isotherme 20x GN1/1



Capacité : 20x GN 1/1 - H 40 mm  
 Porte amovible  
 L 485 x P 805 x H 1470 mm  
 Poids : 74 kg



**300.020**  
**CHF 4'630.- / R1**



### Soupière 5.4 litres

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée  
Récipient amovible en inox  
Plage de température : 35 °C à 95 °C  
Couvercle en inox tournant et rabattable  
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
Contenance : 5,4 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW  
Dimensions : Ø 255 mm, hauteur 385 mm  
Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
Poids : 3.05 kg  
Fiche : Type 12  
**100.062**  
**CHF 117.- / R1**



### Soupière ,Club', 8.5 litres

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée  
Récipient amovible en inox  
Plage de température : 30 °C à 95 °C  
Couvercle en inox tournant et rabattable  
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
Contenance : env. 8.5 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW  
Dimensions : Ø 295 mm, hauteur 385 mm  
Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
Poids : 3.4 kg  
Fiche : Type 12  
**100.067**  
**CHF 119.- / R1**



### Soupière ,Economic', 9 litres

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée  
Récipient amovible en inox  
Plage de température : 48 °C à env. 94 °C  
Couvercle en inox tournant et rabattable  
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
Contenance : env. 9.0 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW  
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 360 mm  
Dotation: 8 étiquettes magnétiques  
Poids : 4.1 kg  
Fiche : Type 12  
**100.061**  
**CHF 131.- / R1**



### Soupière ,De Luxe', 9 litres

Boîtier : acier inoxydable  
Récipient amovible en acier inoxydable  
Plage de température : 30 °C à 95 °C  
Couvercle en inox tournant et rabattable  
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
Contenance : env. 9.0 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW  
Dimensions : Ø 345 mm, hauteur 360 mm  
Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
Poids : 4.5 kg  
Fiche : Type 12  
**100.058**  
**CHF 186.- / R1**

LAVAGE

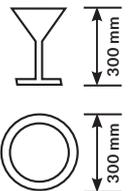
ritscher





### Lave-verres Topclean 44

Dimensions : L 465 x P 550 x H 700 mm  
 Hauteur intérieure utile : 300 mm  
 Boîtier et porte à double parois  
 Matériau : Acier inoxydable 18/10  
 Commandes électroniques  
 Durée des programmes : 90 / 120 / 150 secondes  
 Avec pompe de vidange  
 Avec pompe dosage pour liquide de lavage  
 Avec pompe dosage pour liquide de rinçage  
 Avec fonction de vidange partielle  
 Puissance totale : 1 NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
 Puissance de la cuve 0.6 kW  
 Puissance du boiler 2.6 kW  
 Contenance du boiler : 2.6 litres  
 Cuve emboutie de 8 litres  
 Consommation par cycle : 1.7 litres  
 Pression optimale de l'eau : 2-4 bar  
 Dotation : 2 casiers à verres & 1 gobelet à couverts  
 Poids : 47 kg  
 Fiche : Type 23  
**110.044**  
**CHF 3'610.- / R2**



### Casiers pour lave-verres Série TopClean 44



Casier à verres 400x400x150mm

à fond plat  
 L 400 x P 400 x H 150 mm  
**706140**  
**CHF 86.- / R3**



Insert pour assiettes (pour 706140)

**780140**  
**CHF 28.- / R3**



Gobelet à couverts 4 x 105x105x140 mm

L 217 x P 217 x H 140 mm  
**780081**  
**CHF 42.- / R3**



Gobelet à couverts 105x105x140 mm

L 105 x P 105 x H 140 mm  
**780139**  
**CHF 16.- / R3**



Adoucisseur Bestclear - set d'installation

Jusqu'à 8'900 l à 10°KH  
 Set d'installation  
 Dimensions : Ø 185 mm, hauteur 580 mm  
**107.120**  
**CHF 390.- / R1**



Adoucisseur Bestclear - recharge

Dimensions : Ø 185 mm, hauteur 560 mm  
**107.125**  
**CHF 295.- / R1**

## Lave-vaisselle

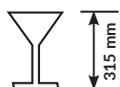


### Lave-vaisselle TF-517

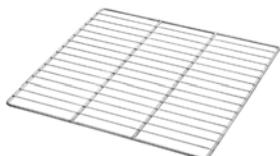
Dim. : L 600 x P 600 x H 820 mm  
 Hauteur utile : 325 mm  
 Machine à double parois  
 Acier inoxydable CNS 18/10  
 Commandes électroniques  
 Durée des programmes : 60 / 120 / 150 secondes  
 Avec pompe de vidange  
 Avec pompe dosage pour liquide de lavage  
 Avec pompe dosage pour liquide de rinçage  
 Avec fonction de vidange partielle  
 Puissance totale : 3 NAC 400V - 5.4 kW - 16A  
 Puissance de la cuve 1.4 kW  
 Puissance du boiler 4.9 kW  
 Contenance du boiler 6 litres  
 Cuve emboutie de 15 litres  
 Consommation d'eau par cycle : 2.1 litres  
 Pression d'entrée d'eau optimale 2-4 bars  
 Dotation : 1 casier à assiettes, 1 casier à verres & 1 gobelet à couverts  
 Poids : 59 kg  
 Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**110.517**

**CHF 4'980.- / R2**



## Accessoires pour lave-vaisselle



### Grille de lavage 500/500 mm

La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles, les faitouts ou les plats à viande.

Acier inoxydable, L 500 x P 500 mm

Poids : 1.7 kg

**101.094**

**CHF 61.- / R1**

### Produit de lavage Clean Silaphos 25kg

Dès 20°fh (dureté d'eau)

Faiblement chlorée

Liquide - 25 kg

**2825.00**

**CHF 160.- / R3**

### Produit de rinçage Clean Dish Brillant S

Dès 20°fh (dureté d'eau)

en combinaison avec Silaphos

Liquide - 10 kg

**3210.00**

**CHF 68.- / R3**



### Produit de lavage Clean Wash 12kg

Jusqu'à 20°fh (dureté d'eau)

Fortement chlorée

Liquide - 12 kg

**2014.00**

**CHF 69.- / R3**

### Produit de lavage Clean Wash 25kg

Jusqu'à 20°fh (dureté d'eau)

Fortement chlorée

Liquide - 25 kg

**2025.00**

**CHF 135.- / R3**

### Produit de rinçage Clean Dish Brillant NAS

Jusqu'à 20°fh (dureté d'eau)

en combinaison avec Clean Wash

Liquide - 10 kg

**3010.00**

**CHF 65.- / R3**

## Lave-vaisselle à capot

Le **lave-vaisselle à capot série DS 1002** se distingue par ces excellentes performances et sa polyvalence.

Les efficaces performances de la pompe de circulation permettent de réduire le temps de lavage ainsi que les frais d'exploitation. Grâce à un grand volume utile, même des grands objets peuvent être lavés. Les casiers de 500 x 500 mm peuvent contenir jusqu'à 22 assiettes.

### Hygiène

- Surveillance électronique de la température de l'eau de rinçage
- Boiler volumineux
- Filtre couvrant toute la cuve
- Pompe à purge automatique
- Cuve de lavage entièrement emboutie sans soudure

### Sécurité et ergonomie

- Capot breveté: levage aisé et sécurité accrue
- Marche très silencieuse
- Efficacité garantie au travers de l'auto diagnostique électronique
- Cuve positionné vers l'avant pour un nettoyage facile
- Composants accessibles par le panneau avant
- Le système „Securince“ assure un déroulement correct du rinçage



## Lave-vaisselle à capot DS1002

Dim. avec arceau : L 721 x P 836 x H 1565\* mm

Dim. sans arceau : L 633 x P 755 x H 1565\* mm

(\* Hauteur avec capot ouvert : 2080 mm)

Pieds réglables de +/- 30 mm

Hauteur utile : 440 mm

Machine à double paroi

Acier inoxydable CNS 18/10

Commandes électroniques

Durée des programmes : 60 / 110 / 150 secondes

avec pompe dosage pour liquide de lavage

avec pompe dosage pour liquide de rinçage

avec pompe de rinçage

Puissance totale 3NAC 400V – 8.7 kW

Puissance de la cuve 2.5 kW

Cuve emboutie de 22 litres

Puissance du boiler 8.0 kW

Contenance du boiler : 6 litres

Consommation d'eau par cycle : 2.3 litres

Pression d'entrée d'eau optimale 2-4 bars

Entrée d'eau 3/4"

Ecoulement Ø 32 mm

Poids 105 kg

Dotation : 1 casier à assiettes, 1 casier à verres &

1 gobelet à couverts

Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**109.161**

**CHF 7'630.- / R2**



Livré sans tables de tri et de glissement !

Le **lave-vaisselle à capot DS 1002 NRG** est équipé d'un récupérateur d'énergie. En fin de cycle les vapeurs brûlantes sont aspirées hors de la machine et dirigées vers un échangeur de chaleur. L'échangeur condense les vapeurs et chauffe l'eau allant au chauffe-eau.

Ce système a les avantages suivants :

- Réduction des émissions de vapeur: de par la condensation des vapeurs celles-ci ne sont pas lâchées dans l'environnement en ouvrant le capot.
- Économie d'énergie: l'échangeur va augmenter la température de l'eau d'environ 25 °C et par là même diminuer la consommation d'énergie du chauffe-eau de près de 30%.



## Lave-vaisselle à capot DS1002-NRG

Dim. avec arceau : L 721 x P 836 x H 2265 mm  
Dim. sans arceau : L 633 x P 755 x H 2265 mm  
Pieds réglables de +/- 30 mm  
Hauteur utile : 440 mm  
Machine à double paroi  
Acier inoxydable CNS 18/10  
Commandes électroniques  
Durée des programmes : 60 / 110 / 150 secondes  
avec pompe dosage pour liquide de lavage  
avec pompe dosage pour liquide de rinçage  
avec pompe de rinçage  
Puissance totale 3NAC 400V – 8.7 kW  
Puissance de la cuve 2.5 kW  
Cuve emboutie de 22 litres  
Puissance du boiler 8.0 kW  
Contenance du boiler : 6 litres  
Consommation d'eau par cycle : 2.3 litres  
Pression d'entrée d'eau optimale 2-4 bars  
Entrée d'eau 3/4"  
Ecoulement Ø 32 mm  
Poids 128 kg  
Dotation : 1 casier à assiettes, 1 casier à verres &  
1 gobelet à couverts  
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**109.160**  
**CHF 10'920.- / R2**



Livré sans tables de tri et de glissement !

## Accessoires pour lave-vaisselle à capot



**Table de tri gauche, L 1200**

avec dossier, hauteur 100 mm  
Bassin à droite  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 22.5 kg  
**109.770**  
**CHF 1'780.- / R1**



**Table de tri droite, L 1200**

avec dossier, hauteur 100 mm  
Bassin à gauche  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 22.5 kg  
**109.771**  
**CHF 1'780.- / R1**



**Table de tri gauche, vide ordures, L1200**

Trou vide-déchets  
avec dossier, hauteur 100 mm  
Bassin à droite  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 24 kg  
**109.772**  
**CHF 1'920.- / R1**



**Table de tri droite, vide ordures, L1200**

Trou vide-déchets  
avec dossier, hauteur 100 mm  
Bassin à gauche  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 24 kg  
**109.773**  
**CHF 1'920.- / R1**



**Table de glissement gauche, L 700**

avec dossier, hauteur 100 mm  
L 700 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 12 kg  
**109.775**  
**CHF 815.- / R1**



**Table de glissement droite, L 700**

avec dossier, hauteur 100 mm  
L 700 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 12 kg  
**109.776**  
**CHF 815.- / R1**



**Table de glissement gauche, L 1200**

avec dossier, hauteur 100 mm  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 22 kg  
**109.777**  
**CHF 1'140.- / R1**



**Table de glissement droite, L 1200**

avec dossier, hauteur 100 mm  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 22 kg  
**109.778**  
**CHF 1'140.- / R1**



**Poubelle 56 litres**

Poubelle adaptée pour les tables de tri 109.772 et 109.773 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  
**860.006**  
**CHF 291.- / R1**

## Robinetterie

- Exécution robuste (pour usage professionnel)
- Haut débit d'eau
- Cartouche céramique ECO
- Entièrement en acier inoxydable (Exception: 109.9120)



**Mitigeur à levier 1/2"**

Perçage utile : Ø 35 mm  
 Hauteur du bec : 120 mm  
 Saillie : 205 mm  
 Hauteur totale : 155 mm  
 Raccord :  
 Tuyaux flexibles 3/8" x 450 mm  
**109.9120**  
**CHF 269.- / R2**



**Mitigeur monotrou à levier 3/4" 368-300**

Perçage utile : Ø 43 mm  
 Hauteur du bec : 265 mm  
 Saillie : 300 mm  
 Hauteur totale : 368 mm  
 Raccord :  
 Tubes en cuivre avec filetage 1/2"  
**109.9230**  
**CHF 805.- / R2**



**Mitigeur monotrou à levier 3/4" 658-300**

Perçage utile : Ø 43 mm  
 Hauteur du bec : 555 mm  
 Saillie : 300 mm  
 Hauteur totale : 658 mm  
 Raccord :  
 Tubes en cuivre avec filetage 1/2"  
**109.9330**  
**CHF 920.- / R2**



Vous trouverez les fiches techniques et les croquis des robinets sur [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch) dans la catégorie Lavage. Vous y trouverez également des modèles avec d'autres saillies.



**Robinetterie avec douche**

Perçage utile : Ø 30 mm  
 Hauteur du bec : 120 mm  
 Saillie : 230 mm  
 Hauteur totale : 450 mm  
 Raccord :  
 Tuyaux flexibles 3/8" x 420 mm  
**109.9423**  
**CHF 725.- / R2**



**Mitigeur 1/2" avec douche - 1100-350**

Perçage utile : Ø 30 mm  
 Hauteur du bec : 145 mm  
 Saillie : 350 mm  
 Hauteur totale : 1100 mm  
 Raccord :  
 Tuyaux flexibles 3/8" x 450 mm  
**109.9535**  
**CHF 1'120.- / R2**



**Mitigeur 1/2" avec douche - 770-300**

Perçage utile : Ø 30 mm  
 Hauteur du bec : 227 mm  
 Saillie : 300 mm  
 Hauteur totale : 770 mm  
 Raccord :  
 Tuyaux flexibles 3/8" x 450 mm  
**109.9630**  
**CHF 1'275.- / R2**

## 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 500x500mm**

Empilable  
Dimensions : 500 x 500 mm  
Hauteur : 100 mm  
Poids : 1.2 kg  
**5301**  
CHF 36.- / R1



**Panier à couverts 500x500mm**

Empilable  
Dimensions : 500 x 500 mm  
Hauteur : 100 mm  
Poids : 1.35 kg  
**5302**  
CHF 36.- / R1



**Casier à assiettes 500x500mm**

Empilable  
Dimensions : 500 x 500 mm  
Hauteur : 100 mm  
Poids : 1.4 kg  
**5303**  
CHF 41.- / R1



**Panier à couverts à 8 casiers**

Empilable  
Dimensions : 430 x 210 mm  
Hauteur : 155 mm  
Poids : 0.55 kg  
**5305**  
CHF 41.- / R1



**Chariot à casiers**

Acier inoxydable  
Charge utile : 120 kg  
Dimension plateau :  
L 513 x P 583 mm  
4 roues de Ø 100 mm  
L 515 x P 640 x H 925 mm  
Poids : 8.75 kg  
**300.143**  
CHF 206.- / R1



**Chariot à casiers ASP700**

Matériau : acier inoxydable  
Châssis en tube carré 25 x 25 mm  
Conçu pour : 7 casiers 500x500 mm  
Espacement entre les glissières : 200 mm  
Capacité de charge max. : 100 kg au total,  
20 kg par baie  
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,  
Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon,  
2 avec freins  
Livré en kit, montage facile  
L 565 x P 555 x H 1750 mm  
Poids : 15.8 kg  
**300.147**  
CHF 248.- / R1

## Casiers de lavage 500/500

### 16 cases



Dim. des cases	Hauteur totale	H. intérieure	Poids	Prix / R1	Référence
111 x 111 mm	100 mm	83 mm	1.55 kg	CHF 48.-	5316
111 x 111 mm	142 mm	123 mm	2.10 kg	CHF 57.-	5318
111 x 111 mm	183 mm	166 mm	2.40 kg	CHF 75.-	5319
111 x 111 mm	225 mm	207 mm	2.95 kg	CHF 92.-	5320
111 x 111 mm	266 mm	245 mm	3.25 kg	CHF 111.-	5321
111 x 111 mm	306 mm	285 mm	3.80 kg	CHF 119.-	5322

### 25 cases



Dim. des cases	Hauteur totale	H. intérieure	Poids	Prix / R1	Référence
89 x 89 mm	100 mm	83 mm	1.60 kg	CHF 48.-	5325
89 x 89 mm	142 mm	123 mm	2.25 kg	CHF 67.-	5327
89 x 89 mm	183 mm	166 mm	2.55 kg	CHF 75.-	5328
89 x 89 mm	225 mm	207 mm	3.10 kg	CHF 94.-	5329
89 x 89 mm	266 mm	245 mm	3.40 kg	CHF 111.-	5330
89 x 89 mm	306 mm	285 mm	3.95 kg	CHF 123.-	5331

### 36 cases



Dim. des cases	Hauteur totale	H. intérieure	Poids	Prix / R1	Référence
73 x 73 mm	100 mm	83 mm	1.65 kg	CHF 49.-	5336
73 x 73 mm	142 mm	123 mm	2.40 kg	CHF 67.-	5338
73 x 73 mm	183 mm	166 mm	2.70 kg	CHF 75.-	5339
73 x 73 mm	225 mm	207 mm	3.45 kg	CHF 98.-	5340
73 x 73 mm	266 mm	245 mm	3.75 kg	CHF 111.-	5341
73 x 73 mm	306 mm	285 mm	4.50 kg	CHF 123.-	5342

### 49 cases



Dim. des cases	Hauteur totale	H. intérieure	Poids	Prix / R1	Référence
62 x 62 mm	100 mm	83 mm	1.75 kg	CHF 50.-	5349
62 x 62 mm	142 mm	123 mm	2.65 kg	CHF 69.-	5351
62 x 62 mm	183 mm	166 mm	2.95 kg	CHF 81.-	5352
62 x 62 mm	225 mm	207 mm	3.85 kg	CHF 105.-	5353
62 x 62 mm	266 mm	245 mm	4.15 kg	CHF 118.-	5354
62 x 62 mm	306 mm	285 mm	5.05 kg	CHF 132.-	5355

## Polisseuses à couverts

Ces appareils sont conçus pour sécher et polir les couverts.

- 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
- Peu bruyante
- Simple d'utilisation
- Nettoyage simple et rapide



### Polisseuse à couverts Raptor 3500

Acier inoxydable 18/10  
Commande digitale  
Rendement : environ 3'500 couverts/h  
Ouverture de remplissage à l'avant  
Capacité : 5-7 couverts à la fois  
Quantité de remplissage de granulat : 4 kg  
Éjection des couverts en bas  
Conforme aux normes HACCP  
Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW  
Dimensions : L 500 x P 560 x H 500 mm  
Poids : 42 kg  
Dotation : Granulat de maïs

Fiche : Type 12

**110.433**

**CHF 6'550.- / R1**



### Polisseuse à couverts Eagle 5000

Acier inoxydable 18/10  
Commande digitale  
Rendement : 5'000 - 6'000 couverts/h  
Ouverture de remplissage devant  
Capacité : 10-12 couverts à la fois  
Quantité de remplissage de granulat : 4 kg  
Conforme aux normes HACCP  
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
Dimensions : L 660 x P 680 x H 470 mm  
Poids : 82 kg  
Dotation : Granulat de maïs et étagère coulissante pour panier

Fiche : Type 12

**110.435**

**CHF 7'590.- / R1**



### Polisseuse à couverts Jet 6000

Acier inoxydable 18/10  
4 roues, dont 2 avec frein  
Commande digitale  
Rendement : 5'000 - 6'000 couverts/h  
Ouverture de remplissage sur le dessus  
Capacité : 10-12 couverts à la fois  
Quantité de remplissage de granulat : 7 kg  
Conforme aux normes HACCP  
Puissance : 1NAC 230V - 0.80 kW  
Dimensions : L 690 x P 620 x H 800 mm  
Poids : 84 kg  
Dotation: Granulat de maïs, 1 table et 1 casier à couverts

Fiche : Type 12

**110.436**

**CHF 8'870.- / R1**



**Granulat - sac de 4kg**  
**109.442**  
**CHF 85.- / R1**



**Granulat - sac de 7kg**  
**109.440**  
**CHF 115.- / R1**



**Granulat - sac de 5kg**  
**109.441**  
**CHF 95.- / R1**



### Granulat

Le granulat 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 problèmes.

## Polisseuses à 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'oeuvre
- Moins de bris de verre
- Standard d'hygiène élevé
- Risque de blessure diminué



### Polisseuse à verres



Boîtier en acier inoxydable  
 Chiffons des têtes de polissage en microfibre, amovibles



Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW  
 Dimensions : L 340 x P 305 x H 520 mm  
 Poids : 16 kg  
 Fiche : Type 12

**109.470**  
**CHF 3'540.- / R1**



**Set de 5 brosses de recharge**  
**109.472**  
**CHF 463.- / R3**



**Brosse à polir les verres XS**  
**109.474**  
**CHF 89.- / R3**

## Herdserien

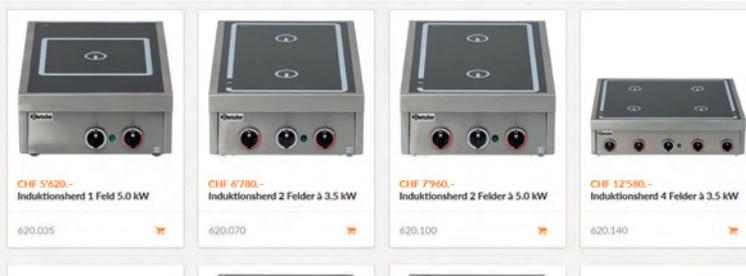
Shop \ Herdserien

Snack 60/20 Serie 600 Serie 700  
Serie 900 Serie 1100 Kochstation

## Auswahl einschränken

Anzahl Becken Anzahl Kochstellen Art der Kochstellen Ausführung Brat-/Grillf... Bauart  
Betriebsart Für GN-Behälter mit Tiefe Größe Becken Inhalt pro Becken Unterbau

Filter zurücksetzen



Retrouvez et choisissez  
confortablement tous nos  
produits et beaucoup plus sur  
notre boutique en linge  
[www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)





AMEUBLEMENT / AMÉNAGEMENT

Bartscher

## Étagères supérieures



### Étagères supérieures, 1 étage

Acier inoxydable,  
sur pieds carrés 25 x 25 mm  
Profondeur 350 mm, hauteur 400 mm

Largeur	Prix / R1	Référence
800 mm	CHF 300.-	315.080
1000 mm	CHF 312.-	315.100
1200 mm	CHF 325.-	315.120
1400 mm	CHF 332.-	315.140
1600 mm	CHF 357.-	315.160
1800 mm	CHF 382.-	315.180
2000 mm	CHF 395.-	315.200



### Étagères supérieures, 2 étages

Acier inoxydable,  
sur pieds carrés 25 x 25 mm  
Profondeur 350 mm, hauteur 400 mm

Largeur	Prix / R1	Référence
800 mm	CHF 550.-	325.080
1000 mm	CHF 575.-	325.100
1200 mm	CHF 585.-	325.120
1400 mm	CHF 610.-	325.140
1600 mm	CHF 650.-	325.160
1800 mm	CHF 700.-	325.180
2000 mm	CHF 740.-	325.200



### Étagères à épices, pour bacs GN 1/6

Acier inoxydable, avec butée d'arrêt pour bac GN  
Matériel de fixation inclus  
Profondeur 200 mm

Largeur	N° GN-1/6	Prix / R1	Référence
800 mm	4	CHF 220.-	389.080
1000 mm	5	CHF 248.-	389.100
1200 mm	6	CHF 275.-	389.120
1400 mm	7	CHF 295.-	389.140

## Étagères murales



## Étagères simples

avec consoles et crémaillères  
Hauteur 294 mm

### Profondeur 300 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 256.-	M64030063
800	2	CHF 268.-	M64030083
1000	2	CHF 281.-	M64030103
1200	2	CHF 293.-	M64030123
1400	2	CHF 305.-	M64030143
1600	3	CHF 378.-	M64030163
1800	3	CHF 390.-	M64030183
2000	3	CHF 403.-	M64030203
2200	4	CHF 488.-	M64030223
2400	4	CHF 500.-	M64030243

### Profondeur 400 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 268.-	M64030064
800	2	CHF 293.-	M64030084
1000	2	CHF 305.-	M64030104
1200	2	CHF 329.-	M64030124
1400	3	CHF 378.-	M64030144
1600	3	CHF 427.-	M64030164
1800	3	CHF 439.-	M64030184
2000	3	CHF 464.-	M64030204
2200	4	CHF 537.-	M64030224
2400	4	CHF 561.-	M64030244



## Étagères doubles

avec consoles et crémaillères  
Hauteur 588 mm

### Profondeur 300 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 464.-	M64040063
800	2	CHF 488.-	M64040083
1000	2	CHF 512.-	M64040103
1200	2	CHF 549.-	M64040123
1400	2	CHF 573.-	M64040143
1600	3	CHF 683.-	M64040163
1800	3	CHF 720.-	M64040183
2000	3	CHF 744.-	M64040203
2200	4	CHF 878.-	M64040223
2400	4	CHF 903.-	M64040243

### Profondeur 400 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 500.-	M64040064
800	2	CHF 537.-	M64040084
1000	2	CHF 573.-	M64040104
1200	2	CHF 610.-	M64040124
1400	3	CHF 744.-	M64040144
1600	3	CHF 769.-	M64040164
1800	3	CHF 817.-	M64040184
2000	3	CHF 866.-	M64040204
2200	4	CHF 1'000.-	M64040224
2400	4	CHF 1'037.-	M64040244



Vous trouverez d'autres meubles inox sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)



## Tables de travail

- Table de travail en inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Recouvrement 40mm, bord droit
- Pieds carrés de 40 x 40 mm



### Tables de travail sans dossier

avec étagère intermédiaire  
Hauteur 900 mm

#### Profondeur 600 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 805.-	TGR00-076010
800	CHF 842.-	TGR00-086010
900	CHF 866.-	TGR00-096010
1000	CHF 903.-	TGR00-106010
1100	CHF 927.-	TGR00-116010
1200	CHF 952.-	TGR00-126010
1300	CHF 988.-	TGR00-136010
1400	CHF 1'013.-	TGR00-146010
1500	CHF 1'049.-	TGR00-156010
1600	CHF 1'074.-	TGR00-166010
1800	CHF 1'135.-	TGR00-186010
2000	CHF 1'196.-	TGR00-206010
2200	CHF 1'257.-	TGR00-226010

#### Profondeur 700 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 854.-	TGR00-077010
800	CHF 891.-	TGR00-087010
900	CHF 915.-	TGR00-097010
1000	CHF 939.-	TGR00-107010
1100	CHF 976.-	TGR00-117010
1200	CHF 1'000.-	TGR00-127010
1300	CHF 1'037.-	TGR00-137010
1400	CHF 1'061.-	TGR00-147010
1500	CHF 1'098.-	TGR00-157010
1600	CHF 1'122.-	TGR00-167010
1800	CHF 1'183.-	TGR00-187010
2000	CHF 1'244.-	TGR00-207010
2200	CHF 1'305.-	TGR00-227010



### Tiroirs

pour tables de travail P 600 et 700 mm

#### Pour tables de profondeur 600 mm

Largeur	Profon- deur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	560	254	CHF 451.-	CT1C0-045620
600	560	254	CHF 464.-	CT1C0-065620

#### Pour tables de profondeur 700 mm

Largeur	Profon- deur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	660	254	CHF 476.-	CT1C0-046620
600	660	254	CHF 512.-	CT1C0-066620



Vous trouverez d'autres meubles inox sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)



## Tables de travail avec dossier

avec étagère intermédiaire  
Dossieret H 100 mm  
Hauteur 900 mm

### Profondeur 600 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 866.-	TGR0A-076010
800	CHF 903.-	TGR0A-086010
900	CHF 927.-	TGR0A-096010
1000	CHF 964.-	TGR0A-106010
1100	CHF 1'000.-	TGR0A-116010
1200	CHF 1'025.-	TGR0A-126010
1300	CHF 1'061.-	TGR0A-136010
1400	CHF 1'086.-	TGR0A-146010
1500	CHF 1'122.-	TGR0A-156010
1600	CHF 1'159.-	TGR0A-166010
1800	CHF 1'220.-	TGR0A-186010
2000	CHF 1'281.-	TGR0A-206010
2200	CHF 1'366.-	TGR0A-226010

### Profondeur 700 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 915.-	TGR0A-077010
800	CHF 952.-	TGR0A-087010
900	CHF 976.-	TGR0A-097010
1000	CHF 1'013.-	TGR0A-107010
1100	CHF 1'037.-	TGR0A-117010
1200	CHF 1'074.-	TGR0A-127010
1300	CHF 1'110.-	TGR0A-137010
1400	CHF 1'135.-	TGR0A-147010
1500	CHF 1'171.-	TGR0A-157010
1600	CHF 1'196.-	TGR0A-167010
1800	CHF 1'269.-	TGR0A-187010
2000	CHF 1'330.-	TGR0A-207010
2200	CHF 1'391.-	TGR0A-227010



## Colonnes de tiroirs

pour tables de travail P 600 et 700 mm

### Pour tables de profondeur 600 mm

Largeur	Profondeur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	560	508	CHF 1'330.-	CT3C0-045658
600	560	508	CHF 1'366.-	CT3C0-065658

### Pour tables de profondeur 700 mm

Largeur	Profondeur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	660	508	CHF 1'366.-	CT3C0-046658
600	660	508	CHF 1'403.-	CT3C0-066658

## Plonges

- Plonges en inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Recouvrement 40mm, bord droit
- Pieds carrés de 40 x 40 mm
- Avec revêtement de bassin



### Plonges ouvertes

Dossieret H 100 mm  
Hauteur 900 mm

#### Profondeur 600 mm, bassin à gauche

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1000	500 / 400 / 250 mm	CHF 1'440.-	LRSV0-106010
1200	400 / 400 / 250 mm	CHF 1'610.-	LRSV0-126010
1400	2 x 400 / 400 / 250 mm	CHF 2'050.-	LRSVV-146010
1600	2 x 500 / 400 / 250 mm	CHF 2'184.-	LRSVV-166010

#### Profondeur 700 mm, bassin à gauche

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1000	500 / 500 / 300 mm	CHF 1'537.-	LRSV0-107010
1200	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'635.-	LRSV0-127010
1400	600 / 500 / 300 mm	CHF 1'757.-	LRSV0-147010
1400	2 x 400 / 500 / 250 mm	CHF 2'086.-	LRSVV-147010
1600	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 2'342.-	LRSVV-167010
1800	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 2'513.-	LRSVV-187010
2000	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 2'599.-	LRSVV-207010

#### Profondeur 600 mm, bassin à droite

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1000	500 / 400 / 250 mm	CHF 1'440.-	LRSV0-106010
1200	400 / 400 / 250 mm	CHF 1'610.-	LRSV0-126010
1400	2 x 400 / 400 / 250 mm	CHF 2'050.-	LRSVV-146010
1600	2 x 400 / 400 / 250 mm	CHF 2'184.-	LRSVV-166010

#### Profondeur 700 mm, bassin à droite

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1000	500 / 500 / 300 mm	CHF 1'537.-	LRSV0-107010
1200	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'635.-	LRSV0-127010
1400	600 / 500 / 300 mm	CHF 1'757.-	LRSV0-147010
1400	2 x 400 / 500 / 250 mm	CHF 2'086.-	LRSVV-147010
1600	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 2'342.-	LRSVV-167010
1800	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 2'513.-	LRSVV-187010
2000	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 2'599.-	LRSVV-207010

#### Profondeur 600 mm, bassin au centre

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
2000	2 x 500 / 400 / 250 mm	CHF 2'660.-	LRSVS-206010

#### Profondeur 700 mm, bassin au centre

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
2000	2 x 400 / 500 / 250 mm	CHF 2'769.-	LRSVS-207010
2400	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 3'282.-	LRSVS-247010
2600	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 3'355.-	LRSVS-267010

## Plonges pour lave-vaisselle

- Plonges en inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Recouvrement 40mm, bord droit
- Pieds carrés de 40 x 40 mm
- Avec revêtement de bassin



## Plonges pour lave-vaisselle ouvertes

Dosseret H 100 mm  
Hauteur 900 mm

### Profondeur 600 mm, bassin à gauche

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1200	400 / 400 / 250 mm	CHF 1'281.-	L6VS0-126010
1600	2 x 400 / 400 / 250 mm	CHF 1'806.-	L6VVS-166010

### Profondeur 700 mm, bassin à gauche

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1200	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'342.-	L6VS0-127010
1400	600 / 500 / 300 mm	CHF 1'464.-	L6VS0-147010
1600	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'879.-	L6VVS-167010
1800	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 2'123.-	L6VVS-187010
2000	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 2'294.-	L6VVS-207010

### Profondeur 600 mm, bassin à droite

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1200	400 / 400 / 250 mm	CHF 1'281.-	L6SV0-126010
1600	2 x 400 / 400 / 250 mm	CHF 1'806.-	L6SVV-166010

### Profondeur 700 mm, bassin à droite

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1200	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'342.-	L6SV0-127010
1400	600 / 500 / 300 mm	CHF 1'464.-	L6SV0-147010
1600	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'879.-	L6SVV-167010
1800	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 2'123.-	L6SVV-187010
2000	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 2'294.-	L6SVV-207010



Vous trouverez d'autres meubles inox sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)



## Armoires de rangement

- Armoires en inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Recouvrement 40mm, bord droit
- Étagères réglables en hauteur
- Pieds ronds à vérin réglable
- Avec portes coulissantes



## Armoires de rangement

Hauteur 900 mm

### Profondeur 600 mm sans dossieret

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 2'257.-	TSR00-106010
1100	CHF 2'330.-	TSR00-116010
1200	CHF 2'391.-	TSR00-126010
1300	CHF 2'464.-	TSR00-136010
1400	CHF 2'538.-	TSR00-146010
1500	CHF 2'599.-	TSR00-156010
1600	CHF 2'672.-	TSR00-166010
1700	CHF 2'745.-	TSR00-176010
1800	CHF 2'806.-	TSR00-186010
1900	CHF 2'879.-	TSR00-196010
2000	CHF 2'952.-	TSR00-206010

### Profondeur 700 mm sans dossieret

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 2'428.-	TSR00-107010
1100	CHF 2'501.-	TSR00-117010
1200	CHF 2'586.-	TSR00-127010
1300	CHF 2'660.-	TSR00-137010
1400	CHF 2'745.-	TSR00-147010
1500	CHF 2'818.-	TSR00-157010
1600	CHF 2'891.-	TSR00-167010
1700	CHF 2'977.-	TSR00-177010
1800	CHF 3'050.-	TSR00-187010
1900	CHF 3'135.-	TSR00-197010
2000	CHF 3'209.-	TSR00-207010

### Profondeur 600 mm avec dossieret (H 100 mm)

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 2'330.-	TSR0A-106010
1100	CHF 2'403.-	TSR0A-116010
1200	CHF 2'464.-	TSR0A-126010
1300	CHF 2'538.-	TSR0A-136010
1400	CHF 2'611.-	TSR0A-146010
1500	CHF 2'684.-	TSR0A-156010
1600	CHF 2'757.-	TSR0A-166010
1700	CHF 2'830.-	TSR0A-176010
1800	CHF 2'904.-	TSR0A-186010
1900	CHF 2'965.-	TSR0A-196010
2000	CHF 3'038.-	TSR0A-206010

### Profondeur 700 mm avec dossieret (H 100 mm)

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 2'501.-	TSR0A-107010
1100	CHF 2'574.-	TSR0A-117010
1200	CHF 2'660.-	TSR0A-127010
1300	CHF 2'733.-	TSR0A-137010
1400	CHF 2'818.-	TSR0A-147010
1500	CHF 2'904.-	TSR0A-157010
1600	CHF 2'977.-	TSR0A-167010
1700	CHF 3'062.-	TSR0A-177010
1800	CHF 3'135.-	TSR0A-187010
1900	CHF 3'221.-	TSR0A-197010
2000	CHF 3'306.-	TSR0A-207010



Vous trouverez d'autres meubles inox sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)



## Armoires suspendues

- Armoire suspendue en acier inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Étagère intermédiaire réglable
- Profondeur 380 mm
- Portes battantes ou coulissantes insonorisées



## Armoires suspendues ouvertes

### Hauteur 720 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 451.-	PAR00-043810
600	CHF 561.-	PAR00-063810
800	CHF 683.-	PAR00-083810
1000	CHF 793.-	PAR00-103810
1200	CHF 915.-	PAR00-123810
1400	CHF 1'025.-	PAR00-143810
1500	CHF 1'074.-	PAR00-153810
1600	CHF 1'147.-	PAR00-163810
1800	CHF 1'257.-	PAR00-183810
2000	CHF 1'366.-	PAR00-203810

### Hauteur 900 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 573.-	PAR00-043890
600	CHF 720.-	PAR00-063890
800	CHF 866.-	PAR00-083890
1000	CHF 1'013.-	PAR00-103890
1200	CHF 1'159.-	PAR00-123890
1400	CHF 1'293.-	PAR00-143890
1500	CHF 1'366.-	PAR00-153890
1600	CHF 1'440.-	PAR00-163890
1800	CHF 1'586.-	PAR00-183890
2000	CHF 1'732.-	PAR00-203890



## Armoires suspendues avec portes

### Hauteur 720 mm, avec porte battante

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 671.-	PBR00-043810
600	CHF 842.-	PBR00-063810
800	CHF 1'025.-	PBR00-083810

### Hauteur 900 mm, avec porte battante

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 756.-	PBR00-043890
600	CHF 964.-	PBR00-063890
800	CHF 1'232.-	PBR00-083890

### Hauteur 720 mm, avec portes coulissantes

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 1'013.-	PSR00-103810
1200	CHF 1'159.-	PSR00-123810
1400	CHF 1'293.-	PSR00-143810
1500	CHF 1'354.-	PSR00-153810
1600	CHF 1'440.-	PSR00-163810
1800	CHF 1'586.-	PSR00-183810
2000	CHF 1'720.-	PSR00-203810

### Hauteur 900 mm, avec portes coulissantes

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 1'293.-	PSR00-103890
1200	CHF 1'464.-	PSR00-123890
1400	CHF 1'647.-	PSR00-143890
1500	CHF 1'745.-	PSR00-153890
1600	CHF 1'842.-	PSR00-163890
1800	CHF 2'013.-	PSR00-183890
2000	CHF 2'196.-	PSR00-203890

## Hottes murales

### Corps de hottes

- Complètement en inox 18/10
- Canal récolte graisse étanche sur le pourtour
- Toutes les arêtes ébavurées et repliées

### Filtres

- Complètement en inox 18/10
- Filtres coupe-feu de série
- Très haut pouvoir filtrant

### Filtres ronds

- Complètement en inox 18/10
- Très haut pouvoir filtrant

### Éclairage

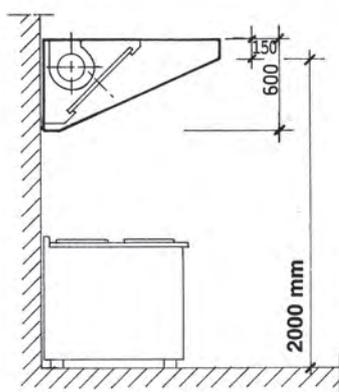
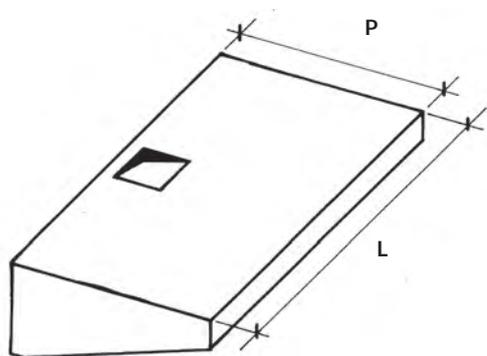
- Standard: néons apparents IP65
- Options avec surcoût: néons encastrés ou éclairage LED

### Ventilateur

- Incorporé: Ventilateur à transmission directe avec moteur 230V
- Variateur électronique réglable en continu (110-230V)

### Accessoires

- Caisson de ventilation externe, canaux etc. sur demande



## Hottes d'aspiration murales, obliques, avec ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Ventilateur	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∅	∅			
1200 x 900 x 600/150 mm	2 x FB	1100 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 3'910.-	216.120
1400 x 900 x 600/150 mm	2 x FB	1350 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 4'400.-	216.140
1600 x 900 x 600/150 mm	3 x FC	1800 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 36 W	CHF 5'020.-	216.160
1800 x 900 x 600/150 mm	3 x FC	2000 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 36 W	CHF 5'140.-	216.180
2000 x 900 x 600/150 mm	4 x FC	2200 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 36 W	CHF 5'520.-	216.200
2200 x 900 x 600/150 mm	4 x FC	2500 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 58 W	CHF 5'570.-	216.220
2400 x 900 x 600/150 mm	4 x FC	2600 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 58 W	CHF 6'120.-	216.240
2600 x 900 x 600/150 mm	4 x FC	2800 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 58 W	CHF 6'360.-	216.260

1200 x 1100 x 600/150 mm	2 x FC	1450 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 4'120.-	218.120
1400 x 1100 x 600/150 mm	2 x FD	1600 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 4'720.-	218.140
1600 x 1100 x 600/150 mm	3 x FC	1800 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 5'110.-	218.160
1800 x 1100 x 600/150 mm	3 x FD	2000 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 5'280.-	218.180
2000 x 1100 x 600/150 mm	4 x FD	2200 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 5'710.-	218.200
2200 x 1100 x 600/150 mm	4 x FC	2600 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 5'890.-	218.220
2400 x 1100 x 600/150 mm	4 x FD	3000 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 58 W	CHF 6'230.-	218.240
2600 x 1100 x 600/150 mm	4 x FD	3200 m³/h	350/300 mm	380 mm	1 x 58 W	CHF 6'580.-	218.260
2800 x 1100 x 600/150 mm	5 x FD	3400 m³/h	350/300 mm	380 mm	1 x 58 W	CHF 6'960.-	218.280
3000 x 1100 x 600/150 mm	5 x FD	3600 m³/h	350/300 mm	380 mm	1 x 58 W	CHF 7'120.-	218.300

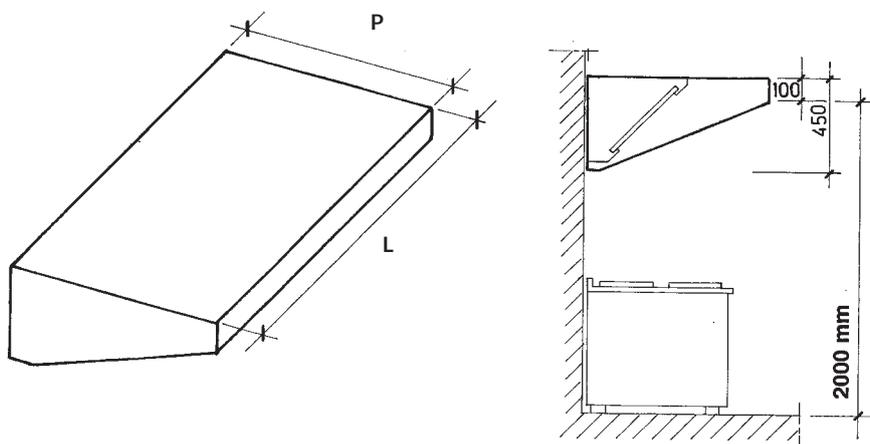
▪ FB: L 500 x P 300 x H 25 mm

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes d'aspiration murales, obliques, sans ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			▧	∅			
1200 x 900 x 450/100 mm	2 x FD	1400 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 2'370.-	217.120
1400 x 900 x 450/100 mm	3 x FC	1500 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 2'480.-	217.140
1600 x 900 x 450/100 mm	3 x FC	1800 m <sup>3</sup> /h	300/250 mm	300 mm	1 x 18 W	CHF 2'700.-	217.160
1800 x 900 x 450/100 mm	3 x FD	2100 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 2'900.-	217.180
2000 x 900 x 450/100 mm	4 x FC	2400 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	1 x 36 W	CHF 3'210.-	217.200
2400 x 900 x 450/100 mm	4 x FD	2900 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	400 mm	1 x 58 W	CHF 3'540.-	217.240
2600 x 900 x 450/100 mm	4 x FD	3100 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 W	CHF 3'730.-	217.260
2800 x 900 x 450/100 mm	6 x FC	3400 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 W	CHF 4'030.-	217.280
3000 x 900 x 450/100 mm	5 x FD	3600 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	2 x 36 W	CHF 4'410.-	217.300
3400 x 900 x 450/100 mm	7 x FC	4000 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 4'790.-	217.340
3600 x 900 x 450/100 mm	6 x FD	4300 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 4'920.-	217.360
3800 x 900 x 450/100 mm	6 x FD	4600 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 5'100.-	217.380
4000 x 900 x 450/100 mm	7 x FD	4800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 5'400.-	217.400
4200 x 900 x 450/100 mm	7 x FD	5100 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 5'830.-	217.420
4600 x 900 x 450/100 mm	8 x FD	5600 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 6'430.-	217.460
5000 x 900 x 450/100 mm	8 x FD	6100 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 W	CHF 7'260.-	217.500

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm

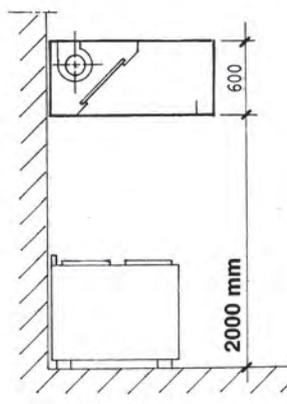
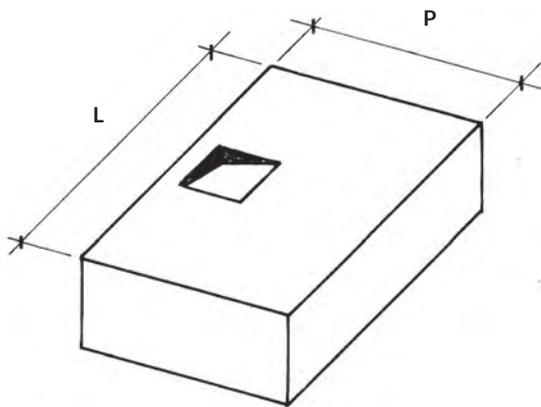
Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			▧	∅			
1200 x 1100 x 450/100 mm	2 x FD	1550 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 2'500.-	219.120
1400 x 1100 x 450/100 mm	2 x FC	1800 m <sup>3</sup> /h	300/250 mm	300 mm	1 x 18 W	CHF 2'730.-	219.140
1600 x 1100 x 450/100 mm	3 x FC	2050 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 2'880.-	219.160
1800 x 1100 x 450/100 mm	3 x FD	2300 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	1 x 36 W	CHF 3'000.-	219.180
2000 x 1100 x 450/100 mm	4 x FC	2600 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	400 mm	1 x 36 W	CHF 3'350.-	219.200
2400 x 1100 x 450/100 mm	4 x FD	3100 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 W	CHF 3'730.-	219.240
2600 x 1100 x 450/100 mm	4 x FD	3300 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 W	CHF 3'900.-	219.260
2800 x 1100 x 450/100 mm	6 x FC	3550 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 W	CHF 4'200.-	219.280
3000 x 1100 x 450/100 mm	5 x FD	3800 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 4'590.-	219.300
3400 x 1100 x 450/100 mm	7 x FC	4300 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 5'080.-	219.340
3600 x 1100 x 450/100 mm	6 x FD	4600 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 5'270.-	219.360
3800 x 1100 x 450/100 mm	7 x FD	4800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 5'420.-	219.380
4000 x 1100 x 450/100 mm	7 x FD	5200 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 5'700.-	219.400
4200 x 1100 x 450/100 mm	9 x FC	5500 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 6'180.-	219.420
4600 x 1100 x 450/100 mm	8 x FD	6100 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 36 W	CHF 6'830.-	219.460
5000 x 1100 x 450/100 mm	8 x FD	6800 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 W	CHF 7'710.-	219.500

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes d'aspiration murales, cubiques, avec ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Ventilateur	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∩	∅			
1200 x 900 x 600 mm	2 x FB	1450 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 3'980.-	224.120
1400 x 900 x 600 mm	3 x FB	1550 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 4'340.-	224.140
1600 x 900 x 600 mm	3 x FC	1750 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 4'770.-	224.160
1800 x 900 x 600 mm	3 x FC	1950 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 4'900.-	224.180
2000 x 900 x 600 mm	4 x FC	2200 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 5'120.-	224.200
2200 x 900 x 600 mm	4 x FC	2500 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 5'460.-	224.220
2400 x 900 x 600 mm	4 x FD	2600 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 58 W	CHF 5'770.-	224.240
2600 x 900 x 600 mm	4 x FD	2800 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 58 W	CHF 6'140.-	224.260

▪ FB: L 500 x P 300 x H 25 mm

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Ventilateur	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∩	∅			
1200 x 1100 x 600 mm	2 x FB	1450 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 5'050.-	226.120
1400 x 1100 x 600 mm	2 x FB	1550 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 5'180.-	226.140
1600 x 1100 x 600 mm	3 x FC	1750 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 5'680.-	226.160
1800 x 1100 x 600 mm	3 x FC	1950 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 5'890.-	226.180
2000 x 1100 x 600 mm	4 x FC	2200 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 6'280.-	226.200
2200 x 1100 x 600 mm	4 x FC	2600 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 6'490.-	226.220
2400 x 1100 x 600 mm	4 x FD	3000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 58 W	CHF 6'840.-	226.240
2600 x 1100 x 600 mm	4 x FD	3200 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	1 x 58 W	CHF 7'160.-	226.260

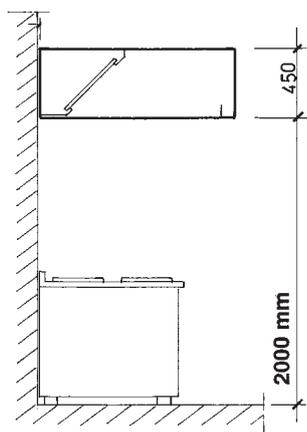
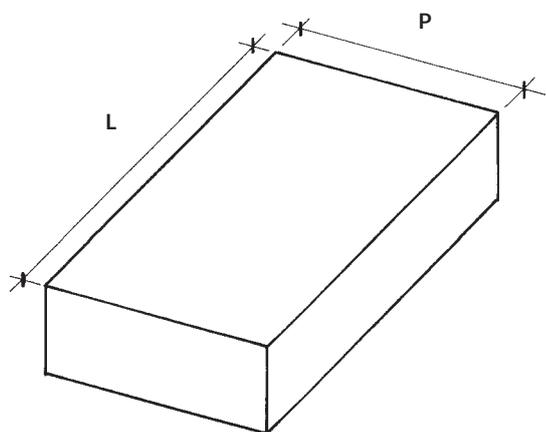
▪ FB: L 500 x P 300 x H 25 mm

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes d'aspiration murales, cubiques, sans ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∅	∅			
1200 x 900 x 450 mm	2 x FD	1500 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 2'640.-	225.120
1400 x 900 x 450 mm	3 x FC	1750 m <sup>3</sup> /h	300/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 2'910.-	225.140
1600 x 900 x 450 mm	3 x FC	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	300 mm	1 x 18 W	CHF 3'030.-	225.160
1800 x 900 x 450 mm	3 x FD	2250 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 3'230.-	225.180
2000 x 900 x 450 mm	4 x FC	2500 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	380 mm	1 x 36 W	CHF 3'630.-	225.200
2400 x 900 x 450 mm	4 x FD	3000 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	400 mm	1 x 58 W	CHF 4'000.-	225.240
2600 x 900 x 450 mm	4 x FD	3250 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 W	CHF 4'100.-	225.260
2800 x 900 x 450 mm	6 x FC	3500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 W	CHF 4'500.-	225.280
3000 x 900 x 450 mm	5 x FD	3750 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	2 x 36 W	CHF 4'860.-	225.300
3400 x 900 x 450 mm	7 x FC	4250 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 5'400.-	225.340
3600 x 900 x 450 mm	6 x FD	4500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 5'640.-	225.360
3800 x 900 x 450 mm	6 x FC	4750 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 5'710.-	225.380
4000 x 900 x 450 mm	7 x FD	5000 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 6'120.-	225.400
4200 x 900 x 450 mm	7 x FD	5300 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 6'390.-	225.420
4600 x 900 x 450 mm	8 x FD	5800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 7'100.-	225.460
5000 x 900 x 450 mm	8 x FD	6400 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 W	CHF 7'750.-	225.500

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm

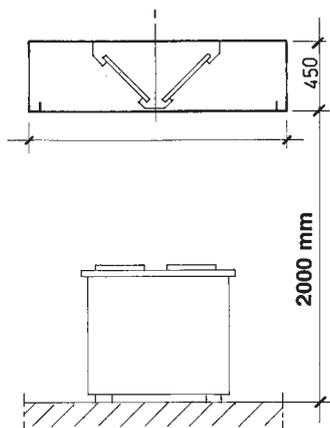
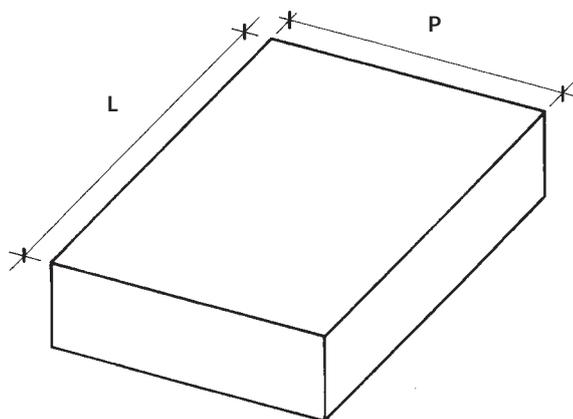
Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∅	∅			
1200 x 1100 x 450 mm	2 x FD	1600 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 2'780.-	227.120
1400 x 1100 x 450 mm	3 x FC	1800 m <sup>3</sup> /h	300/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 3'030.-	227.140
1600 x 1100 x 450 mm	3 x FC	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	300 mm	1 x 18 W	CHF 3'190.-	227.160
1800 x 1100 x 450 mm	3 x FD	2300 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 3'380.-	227.180
2000 x 1100 x 450 mm	4 x FC	2600 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	380 mm	1 x 36 W	CHF 3'770.-	227.200
2400 x 1100 x 450 mm	4 x FD	3000 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	400 mm	1 x 58 W	CHF 4'220.-	227.240
2600 x 1100 x 450 mm	4 x FD	3300 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 W	CHF 4'330.-	227.260
2800 x 1100 x 450 mm	6 x FC	3600 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 W	CHF 4'740.-	227.280
3000 x 1100 x 450 mm	5 x FD	3800 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	2 x 36 W	CHF 5'190.-	227.300
3400 x 1100 x 450 mm	7 x FC	4200 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 5'640.-	227.340
3600 x 1100 x 450 mm	6 x FD	4500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 5'920.-	227.360
3800 x 1100 x 450 mm	6 x FC	4800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 6'000.-	227.380
4000 x 1100 x 450 mm	7 x FD	5200 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 6'380.-	227.400
4200 x 1100 x 450 mm	7 x FD	5500 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 6'660.-	227.420
4600 x 1100 x 450 mm	8 x FD	6200 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 36 W	CHF 7'290.-	227.460
5000 x 1100 x 450 mm	8 x FD	6900 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 W	CHF 8'120.-	227.500

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes centrales, cubiques, sans ventilateur

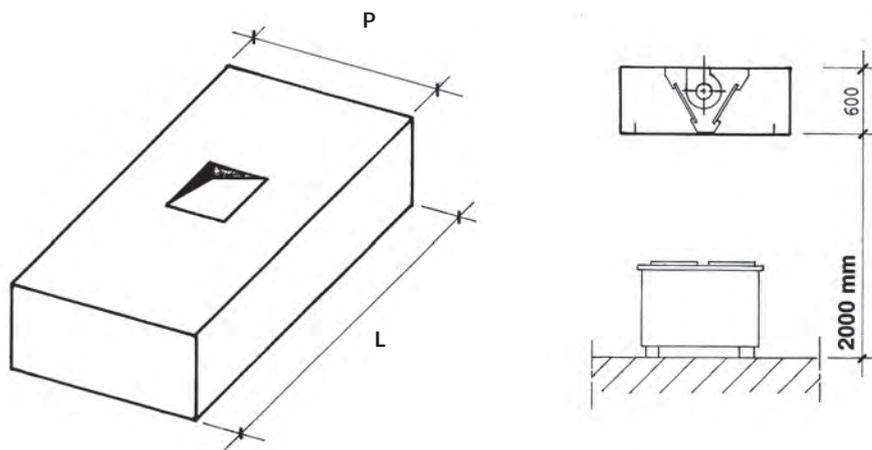
Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			▧	∅			
1200 x 1300 x 450 mm	4 x FA	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	2 x 18 W	CHF 3'420.-	229.120
1400 x 1300 x 450 mm	4 x FB	2350 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	2 x 18 W	CHF 3'640.-	229.140
1600 x 1300 x 450 mm	4 x FB	2700 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	400 mm	2 x 18 W	CHF 3'890.-	229.160
1800 x 1300 x 450 mm	6 x FA	3050 m <sup>3</sup> /h	450/350 mm	420 mm	2 x 36 W	CHF 4'250.-	229.180
2000 x 1300 x 450 mm	6 x FB	3400 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	2 x 36 W	CHF 4'600.-	229.200
2200 x 1300 x 450 mm	8 x FA	3750 m <sup>3</sup> /h	400/400 mm	450 mm	2 x 36 W	CHF 5'000.-	229.220
2400 x 1300 x 450 mm	8 x FA	4100 m <sup>3</sup> /h	450/400 mm	500 mm	2 x 36 W	CHF 5'130.-	229.240
2600 x 1300 x 450 mm	8 x FB	4450 m <sup>3</sup> /h	450/400 mm	500 mm	2 x 58 W	CHF 5'620.-	229.260
2800 x 1300 x 450 mm	8 x FB	4800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 58 W	CHF 5'780.-	229.280
3000 x 1300 x 450 mm	8 x FB	5150 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	4 x 36 W	CHF 6'470.-	229.300
3200 x 1300 x 450 mm	8 x FB	5500 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	4 x 36 W	CHF 6'710.-	229.320
3400 x 1300 x 450 mm	10 x FB	5850 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	4 x 36 W	CHF 7'140.-	229.340
3600 x 1300 x 450 mm	10 x FB	6200 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 W	CHF 7'270.-	229.360
3800 x 1300 x 450 mm	12 x FB	6550 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 W	CHF 7'740.-	229.380
4000 x 1300 x 450 mm	12 x FB	6900 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 W	CHF 7'890.-	229.400
4200 x 1300 x 450 mm	14 x FB	7300 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/400 mm	2 x 450 mm	4 x 36 W	CHF 8'110.-	229.420
4600 x 1300 x 450 mm	14 x FB	8000 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/400 mm	2 x 450 mm	4 x 36 W	CHF 8'360.-	229.460
5000 x 1300 x 450 mm	16 x FB	8800 m <sup>3</sup> /h	2 x 450/400 mm	2 x 500 mm	4 x 58 W	CHF 8'830.-	229.500

▪ FA: L 400 x P 300 x H 25 mm

▪ FB: L 500 x P 300 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



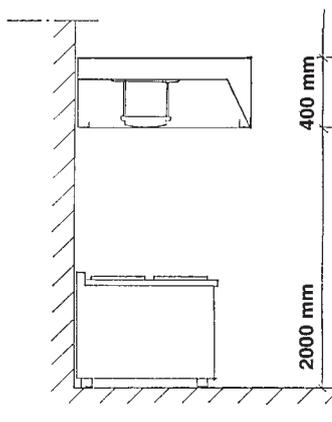
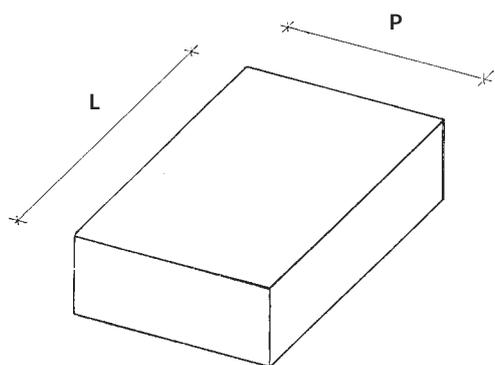
## Hottes centrales, cubiques, avec ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Ventilateur	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∩	∅			
1400 x 1300 x 600 mm	4 x FB	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	2 x 18 W	CHF 6'000.-	228.140
1600 x 1300 x 600 mm	4 x FB	2200 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	2 x 18 W	CHF 6'150.-	228.160
1800 x 1300 x 600 mm	4 x FD	2600 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	2 x 18 W	CHF 6'780.-	228.180
2000 x 1300 x 600 mm	8 x FA	2800 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	2 x 36 W	CHF 7'200.-	228.200
2200 x 1300 x 600 mm	8 x FA	3200 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	2 x 36 W	CHF 7'370.-	228.220
2400 x 1300 x 600 mm	8 x FC	3400 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	2 x 58 W	CHF 8'320.-	228.240
2600 x 1300 x 600 mm	8 x FB	3800 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	2 x 58 W	CHF 8'560.-	228.260

- FA: L 400 x P 300 x H 25 mm
- FB: L 500 x P 300 x H 25 mm
- FC: L 400 x P 400 x H 25 mm
- FD: L 500 x P 400 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes murales, cubiques avec filtres ronds, sans ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			▧	∅			
1200 x 900 x 400 mm	2 x RA	1500 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 2'550.-	232.120
1400 x 900 x 400 mm	2 x RB	1750 m <sup>3</sup> /h	300/250 mm	300 mm	1 x 18 W	CHF 2'860.-	232.140
1600 x 900 x 400 mm	3 x RC	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 18 W	CHF 3'120.-	232.160
1800 x 900 x 400 mm	2 x RC	2250 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	1 x 36 W	CHF 3'340.-	232.180
2000 x 900 x 400 mm	3 x RA	2500 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	400 mm	1 x 36 W	CHF 3'640.-	232.200
2400 x 900 x 400 mm	3 x RB	3000 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 W	CHF 4'100.-	232.240
2600 x 900 x 400 mm	3 x RC	3250 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 W	CHF 4'270.-	232.260
2800 x 900 x 400 mm	3 x RC	3500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 W	CHF 4'430.-	232.280
3000 x 900 x 400 mm	4 x RB	3750 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	2 x 36 W	CHF 5'010.-	232.300
3400 x 900 x 400 mm	4 x RC	4250 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 5'650.-	232.340
3600 x 900 x 400 mm	4 x RC	4500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 5'910.-	232.360
3800 x 900 x 400 mm	5 x RB	4750 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 6'120.-	232.380
4000 x 900 x 400 mm	5 x RB	5000 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 6'430.-	232.400
4200 x 900 x 400 mm	5 x RC	5300 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 7'070.-	232.420
4600 x 900 x 400 mm	5 x RC	5800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 7'670.-	232.460
5000 x 900 x 400 mm	6 x RC	6300 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 W	CHF 8'660.-	232.500

▪ RA: ∅ 300 H 200 mm

▪ RB: ∅ 300 H 250 mm

▪ RC: ∅ 300 H 300 mm

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			▧	∅			
1200 x 1100 x 400 mm	2 x RA	1600 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 2'820.-	233.120
1400 x 1100 x 400 mm	2 x RB	1800 m <sup>3</sup> /h	300/250 mm	300 mm	1 x 18 W	CHF 3'010.-	233.140
1600 x 1100 x 400 mm	2 x RB	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 W	CHF 3'210.-	233.160
1800 x 1100 x 400 mm	2 x RC	2300 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	1 x 36 W	CHF 3'390.-	233.180
2000 x 1100 x 400 mm	3 x RA	2600 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	400 mm	1 x 36 W	CHF 3'770.-	233.200
2400 x 1100 x 400 mm	3 x RB	3000 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 W	CHF 4'220.-	233.240
2600 x 1100 x 400 mm	3 x RB	3300 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 W	CHF 4'370.-	233.260
2800 x 1100 x 400 mm	3 x RC	3600 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 W	CHF 4'550.-	233.280
3000 x 1100 x 400 mm	3 x RC	3800 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	2 x 36 W	CHF 4'940.-	233.300
3400 x 1100 x 400 mm	4 x RB	4200 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 5'710.-	233.340
3600 x 1100 x 400 mm	4 x RC	4500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 W	CHF 6'050.-	233.360
3800 x 1100 x 400 mm	5 x RB	4800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 W	CHF 6'300.-	233.380
4000 x 1100 x 400 mm	5 x RB	5200 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 6'500.-	233.400
4200 x 1100 x 400 mm	5 x RC	5500 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 W	CHF 7'210.-	233.420
4600 x 1100 x 400 mm	5 x RC	6100 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 36 W	CHF 8'350.-	233.460
5000 x 1100 x 400 mm	6 x RC	6800 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 W	CHF 8'980.-	233.500

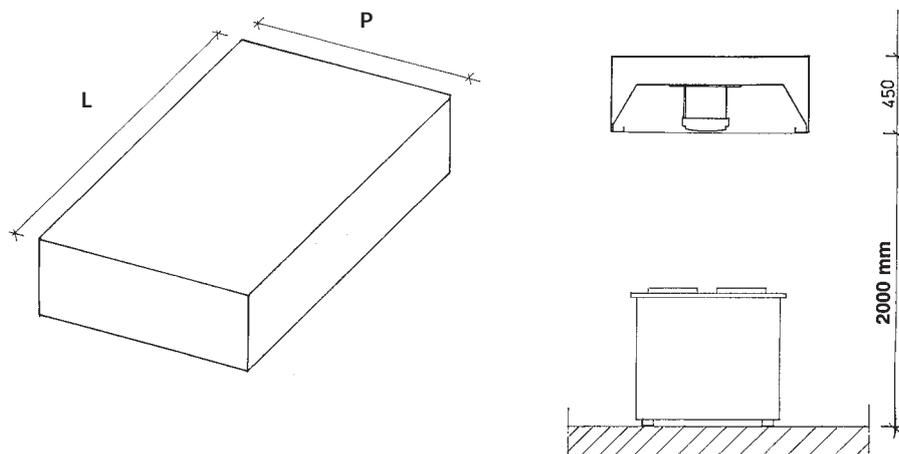
▪ RA: ∅ 300 H 200 mm

▪ RB: ∅ 300 H 250 mm

▪ RC: ∅ 300 H 300 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes d'aspiration centrales, cubiques avec filtres ronds, sans ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∅	∅			
1200 x 1300 x 450 mm	2 x RB	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 18 W	CHF 3'230.-	234.120
1400 x 1300 x 450 mm	2 x RB	2350 m <sup>3</sup> /h	350/250 mm	300 mm	1 x 18 W	CHF 3'420.-	234.140
1600 x 1300 x 450 mm	2 x RC	2700 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	400 mm	1 x 18 W	CHF 3'660.-	234.160
1800 x 1300 x 450 mm	3 x RB	3050 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 36 W	CHF 4'100.-	234.180
2000 x 1300 x 450 mm	3 x RC	3400 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 36 W	CHF 4'350.-	234.200
2200 x 1300 x 450 mm	3 x RC	3750 m <sup>3</sup> /h	400/400 mm	480 mm	1 x 36 W	CHF 4'420.-	234.220
2400 x 1300 x 450 mm	3 x RC	4100 m <sup>3</sup> /h	450/400 mm	500 mm	1 x 36 W	CHF 4'700.-	234.240
2600 x 1300 x 450 mm	4 x RB	4450 m <sup>3</sup> /h	450/400 mm	500 mm	2 x 58 W	CHF 5'310.-	234.260
2800 x 1300 x 450 mm	4 x RC	4800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 58 W	CHF 5'670.-	234.280
3000 x 1300 x 450 mm	4 x RC	5150 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	4 x 36 W	CHF 6'520.-	234.300
3200 x 1300 x 450 mm	4 x RC	5500 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	4 x 36 W	CHF 7'010.-	234.320
3400 x 1300 x 450 mm	5 x RB	5850 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	4 x 36 W	CHF 7'460.-	234.340
3600 x 1300 x 450 mm	5 x RC	6200 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 W	CHF 7'650.-	234.360
3800 x 1300 x 450 mm	5 x RC	6550 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 W	CHF 7'810.-	234.380
4000 x 1300 x 450 mm	5 x RC	6900 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 W	CHF 8'040.-	234.400
4200 x 1300 x 450 mm	6 x RC	7250 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/400 mm	2 x 480 mm	4 x 36 W	CHF 8'890.-	234.420
4600 x 1300 x 450 mm	6 x RC	7900 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/400 mm	2 x 480 mm	4 x 36 W	CHF 9'380.-	234.460
5000 x 1300 x 450 mm	7 x RC	8500 m <sup>3</sup> /h	2 x 450/400 mm	2 x 500 mm	4 x 58 W	CHF 10'060.-	234.500

▪ RB: Ø 300 H 250 mm

▪ RC: Ø 300 H 300 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



### Chariot de transport 7 x 600x400

Rangement grand format 600 x 400  
Acier inoxydable  
Châssis en tube carré 25 x 25 mm  
Conçu pour : 7 plaques 600 x 400 mm, max. 65 mm de profondeur  
Espacement entre les glissières : 80 mm  
Capacité de charge max. : 60 kg au total, 8 kg par glissière  
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

**300.089**

**CHF 261.- / R1**



### Chariot de transport 15 x 600x400

En acier inoxydable  
4 roues (2 avec freins)  
Capacité : 15 plaques 600/400 mm  
Dimensions : L 460 x P 620 x H 1620 mm

**600.400**

**CHF 1'208.- / R2**



### Chariot de transport 18 x 600x400

Matériau : acier inoxydable  
Châssis en tube carré 25 x 25 mm  
Conçu pour : 18 plaques 600x400 mm  
Espacement entre les glissières : 80 mm  
Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par glissière  
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 frein  
Livré en kit, montage facile  
L 535 x P 685 x H 1895 mm  
Poids : 22.8 kg

**300.182**

**CHF 395.- / R1**



## Chariot de transport 7 x GN 1/1



Pour le transport simple et efficace de bacs GN, plaques GN et de plateaux.  
 Acier inoxydable  
 Capacité maximale 7 bacs GN 1/1, 65 mm de profondeur  
 Espacement entre les glissières : 80 mm  
 Châssis en tube carré 25 x 25 mm  
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
 1 plan de travail : L 550 x P 380 mm  
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
 Charge maximale 50 kg  
 Livré en kit, montage facile  
 L 450 x P 620 x H 1010 mm  
 Poids : 10,6 kg  
**300.098**  
**CHF 232.- / R1**



## Chariot de transport 15 x GN 1/1



Matériau : acier inoxydable  
 La construction spéciale permet d'emboîter 2 chariots ou plus pour un stockage peu encombrant  
 Châssis en tube carré 25.4 x 25.4 mm  
 Capacité : 18 bacs GN 1/1, 65 mm de profondeur  
 Espacement entre les glissières : 80 mm  
 Capacité de charge max. : 150 kg au total, 10 kg par glissière  
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
 Livré en kit, montage facile  
 L 440 x P 615 x H 1710 mm  
 Poids : 20.6 kg  
**300.107**  
**CHF 350.- / R1**



## Chariot de transport 18 x GN 1/1



Pour le transport simple et efficace de bacs GN, plaques GN et de plateaux.  
 Acier inoxydable 18/10  
 Châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm  
 Conçu pour : 18 bacs GN 1/1, 65 mm de profondeur  
 Espacement entre les glissières : 80 mm  
 Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par glissière  
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
 Livré en kit, montage facile  
 L 450 x P 613 x H 1895 mm  
 Poids : 20.2 kg  
**300.181**  
**CHF 362.- / R1**



## Chariot de transport 7 x GN 2/1



Pour le transport simple et efficace de bacs GN, plaques GN et de plateaux.  
 Acier inoxydable 18/10  
 Châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm  
 Conçu pour : 7 bacs GN 2/1, 65 mm de profondeur  
 Espacement entre les glissières : 80 mm  
 Capacité de charge max. : 90 kg au total, 12 kg par glissière  
 Plan de travail: L 590 x P 670 mm, capacité de charge max. : 18 kg  
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
 Livré en kit, montage facile  
 L 655 x P 740 x H 1010 mm  
 Poids : 15.8 kg  
**300.093**  
**CHF 300.- / R1**



## Chariot de transport 18 x GN 2/1



Matériau : acier inoxydable  
 Châssis en tube carré 25,4 x 25,4 mm  
 Capacité : 18 x GN 2/1 - 65 mm de profondeur  
 Espacement entre les glissières : 80 mm  
 Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par glissière  
 Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
 Livré en kit, montage facile  
 L 765 x P 785 x H 1750 mm  
 Poids : 30.2 kg  
**300.185**  
**CHF 498.- / R1**



## Chariot de transport TT1600



Matériau: acier inoxydable  
 approprié pour tablettes de cantine standard (443 x 343 mm) et pour bacs GN 1/1  
 Capacité jusqu'à 16 plateaux (2 x 8 glissières)  
 Peut être chargé des deux côtés  
 Espacement entre les glissières 145 mm  
 Capacité de charge max. : 48 kg au total  
 1 surface de pose avec rambarde (775x530x150 mm)  
 4 roues caoutchouc, Ø 125 mm, dont 2 avec frein  
 Dimensions : L 925 x P 620 x H 1700 mm  
 livré en kit, montage facile  
 Poids : 38 kg  
**300.083**  
**CHF 790.- / R1**



### Plateau KN45350-HG

Matériau: Plastique  
 Norme cantine  
 Lavable en machine  
 Dimensions : L 450 x P 355 x H 20 mm  
 Poids: 0.39 kg  
**701.054**  
**CHF 15.- / R1**



## Chariot de transport



Acier inoxydable  
 Dimension plateau : L 560 x P 940 mm  
 Charge utile : 200 kg  
 2 roues fixes, 2 roues pivotantes, Ø 125 mm  
 Livré en kit, montage facile  
 L 560 x P 1050 x H 925 mm  
 Poids : 14,4 kg  
**300.142**  
**CHF 286.- / R1**



## Chariot de service TS200 - 2 plateaux



Acier inoxydable  
 2 plateaux, dimensions : env. L 830 x P 510 mm  
 Espacement entre les plateaux : 570 mm  
 Charge utile : 100 kg  
 4 roues (dont 2 avec frein)  
 L 920 x P 600 x H 945 mm  
 Livré en kit, montage facile  
 Poids : 10 kg  
**A300.062**  
**CHF 178.- / R1**



## Chariot de service TS301 - 3 plateaux



acier inoxydable  
 Cadre en tubes ronds, Ø 25,8 mm  
 3 plateaux, 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  
**A300.073**  
**CHF 206.- / R1**



## Chariot de service TS500 - 5 plateaux



Acier inoxydable  
 5 plateaux, dimensions : L 827 x P 510 mm  
 Espacement entre les plateaux : 265 mm  
 Charge utile : 100 kg  
 Livré en kit, montage facile  
 4 roues (dont 2 avec freins)  
 L 920 x P 600 x H 1540 mm  
 Poids : 18 kg  
**300.065**  
**CHF 337.- / R1**



## Chariot de service TS210

avec 2 plateaux et bac de débarrassage profond  
Acier inoxydable  
4 roues (dont 2 avec frein)  
Charge utile : 100 kg  
L 920 x P 600 x H 945 mm  
Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm  
Bac de débarrassage intérieur : L 760 x P 440 mm,  
100 mm de profondeur  
Espacement entre les plateaux:  
supérieure 170 mm,  
inférieure 265 mm  
livré en kit, montage facile  
Poids : 14.1 kg  
**A300.056**  
**CHF 248.- / R1**



## Chariot de service 'Adjudant'

Matière synthétique, montants en aluminium  
4 roues  
Charge utile : 120 kg  
L 830 x P 415 x H 940 mm  
Dimensions des plateaux : env. L 620 x P 405 mm  
Espacement entre les plateaux : env. 300 mm  
Livré en kit, montage facile  
Poids : 9.1 kg  
**A300.049**  
**CHF 181.- / R1**



### Set de récipients pour A300.049

pour le chariot "Adjudant"  
En matière synthétique robuste  
Poubelle d'env. ca. 30 litres,  
L 335 x P 237 x H 560 mm  
Récipient à couverts d'env. 9 litres,  
L 333 x P 230 x H 178 mm  
Poids : 2.7 kg  
**A300.047**  
**CHF 61.- / R1**



## Chariot à couverts TBST200

Matériau : acier inoxydable & plastique  
2 bacs à couverts amovibles (511x286x110mm)  
4 compartiments par bac à couverts  
1 étagère de base L 590 x P 310 mm  
Distance entre les étagères : 330 mm  
4 roues pivotantes Ø 80mm, dont 2 avec frein  
Charge maximale totale : 60 kg  
Dimensions : L 594 x P 305 x H 1205 mm  
Poids : 10.6 kg  
**A300.111**  
**CHF 199.- / R1**



### Bac à couverts GN 1/1

Matériau : polypropylène  
avec 4 compartiments  
L 530 x P 325 x H 100 mm  
Poids : 0.4 kg  
**A500.410**  
**CHF 14.- / R1**

## Table et banc



### Table pliable multi-usages

Poignée  
Surface en matière synthétique stable  
Cadre en acier peint  
L 1830 x P 760 x H 740 mm  
Poids : 14.7 kg  
**601.179**  
CHF 156.- / R1



### Banc pour table multi-usages

Poignée  
Surface en matière synthétique stable  
Cadre en acier peint  
L 1820 x P 295 x H 440 mm  
Poids : 7.5 kg  
**601.180**  
CHF 81.- / R1



Matériau des housses: 90% micropolyester, 10% élastane - Lavable à 40°C, infroissable, ne pas passer au sèche-linge.



### Set des housses Multi 1830-W

Dotation du set:  
1 housse pour les tables du banquet à 4 pieds  
- Hauteur de table max. : 730 mm  
- Plateau de table max. : 1830 x 760 mm  
- Diamètre de pied max. : 25 mm  
2 housses pour les bancs multi-usages  
- Hauteur de banc max. : 440 mm  
- Dimensions de l'assise max. : 1840 x 295 mm  
- Dimensions pied de banc max. : 260 x 50 mm  
Poids : 1.35 kg  
**601.197**  
CHF 117.- / R1



### Housse de banquet 1830-W

Pour les tables du banquet à 4 pieds  
Hauteur de table max.: 730 mm  
Plateau de table max. : 1830 x 760 mm  
Diamètre de pied max. : 25 mm  
Poids : 0.076 kg  
**601.196**  
CHF 76.- / R1



### Table haute pour party

Facile à installer, facile à transporter et peu encombrant.  
Dessus de table sous forme d'une surface plastique stable, Ø 700 mm  
Hauteur : 1170 mm  
Piètement chromé, système enfichable  
Poids : 9 kg  
**601.177**  
CHF 169.- / R1



### Set de housse pour table haute

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  
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  
Poids : 0,414 kg  
**601.168**  
CHF 51.- / R1



### Protection de housse pour table haute

Ce revêtement de protection de rechange permet de remplacer rapidement et sans complication le revêtement de protection du jeu de housse de tableau bistrot haute (Référence : 601.168)  
Pour un diamètre du plateau de la table : 700 mm  
Poids : 0,084 kg  
**601.169**  
CHF 21.- / R1



### Poubelle ,Swing‘

---



Avec couvercle basculant  
Acier inoxydable  
Bac intérieur : tôle d'acier, zinguée - amovible, pour une vidange et un nettoyage facile  
Capacité : 50 litres  
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 750 mm  
Poids : 6.3 kg  
**860.003**  
**CHF 236.- / R1**



### Cendrier mural, argent

---



Capot frontal basculant pour vider le cendrier avec serrure  
Acier inoxydable  
Volume : env. 6,5 litres  
L 280 x P 140 x H 373 mm  
Poids : 2.75 kg  
**860.001**  
**CHF 106.- / R1**



### Tableau à menu ,Bartscher Bistro‘

---



Support publicitaire conçu dans un design attrayant, intemporel, avec un cadre en bois massif.  
Cadre en bois naturel (issu d'une production durable)  
Surface d'inscription : dimensions : L 530 x H 795 mm  
Panneau HDF (panneau de fibres haute densité), revêtu de vernis UV  
Possibilité d'écrire sur les deux côtés à la craie/aux marqueurs à craie (non inclus)  
Lavage facile  
Rangement compact après montage  
L 660 x P 565 x H 1210 mm  
Poids : 7.4 kg  
**181.137**  
**CHF 212.- / R1**

## Barre magnétique, pense-bête et ouvre-boîtes



### Barre magnétique 615AL

pour couteaux, ciseaux, ustensiles de cuisine etc.

avec 2 bandes magnétiques

Matériel de fixation compris

Matériau : aluminium

L 610 x P 19 x H 45 mm

Poids : 1.11 kg

**A256.024**

**CHF 26.- / R1**



### Pense-bête mural 610mm

en aluminium

roulettes en verre

L 610 x P 20 x H 60 mm

Poids : 0.45 kg

**A256.061V**

**CHF 30.- / R1**



### Pense-bête mural 910mm

en aluminium

roulettes en verre

L 910 x P 20 x H 60 mm

Poids : 1.0 kg

**A256.091V**

**CHF 36.- / R1**



### Ouvre-boîtes KB560

Surface de fixation : L 131 x P 294 mm

Hauteur maximale des boîtes : 565 mm

Dispositif de serrage

Épaisseur du plan de travail: 60 mm max.

Dimensions : L 125 x P 290 H 720 mm

Poids : 1.9 kg

**A120.355**

**CHF 186.- / R1**

Couteau pour ouvre-boîtes KB560

**A120.356**

**CHF 36.- / R1**

Molette crantée pour ouvre-boîtes KB560

**A120.357**

**CHF 35.- / R1**



### Tue-mouche électrique IV-22

pour une utilisation au plafond ou au sol  
Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.

Boîtier en matière plastique  
Rayon d'action : 6 - 8 m  
Tension sur la grille : 2500 V  
Puissance : 1NAC 230V - 0.024 kW  
Tubes néon : 2x 6 W  
L 265 x P 95 x H 265 mm  
Chaîne comprise  
Poids : 2.1 kg  
Fiche : Type 12

**300.306**  
CHF 61.- / R1

**Néon pour tue-mouches UVA IV-22**

**300.336**  
CHF 6.- / R3



### Tue-mouche électrique IV-36

pour une utilisation au plafond ou au sol  
Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.

Boîtier en matière plastique  
Rayon d'action : 10 m  
Tension sur la grille : 2500 V  
Puissance : 1NAC 230V - 0.033 kW  
Tubes néon : 2x 10 W  
L 390 x P 95 x H 305 mm  
Chaîne comprise  
Poids : 2.84 kg  
Fiche : Type 12

**300.314**  
CHF 99.- / R1

**Néon pour tue-mouches UVA IV-36**

**300.334**  
CHF 7.- / R3



### Tue-mouche électrique IV-65

pour une utilisation au plafond ou au sol  
Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.

Boîtier en matière plastique  
Rayon d'action : 12 m  
Tension sur la grille : 2500 V  
Puissance : 1NAC 230V - 0.045 kW  
Tubes néon : 2x 20 W  
L 645 x P 100 x H 365 mm  
Chaîne comprise  
Poids : 3.7 kg  
Fiche : Type 12

**300.317**  
CHF 131.- / R1

**Néon pour tue-mouches UVA IV-65**

**300.337**  
CHF 9.- / R3



Contessa 1000

Bartscher

BOISSONS / CAFÉ / BAR



## Presse-oranges Minex, orange

Compacte, faible encombrement  
avec un pot de 0,75 litres intégré  
Robinet avec système anti-gouttes  
Conteneur: 6-7 oranges  
Production par minute : 13 oranges  
Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm  
Affichage digital  
Contact de sécurité par induction et protection du moteur (contre l'excès de charge)  
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
Dimensions : L 365 x P 360 x H 720 mm  
Poids : 21.5 kg  
Fiche : Type 12

**220.0200**  
CHF 3'660.- / R3



Presse-oranges Minex, blanc

220.0201  
CHF 3'660.- / R3



Presse-oranges Minex, rouge rubis

220.0202  
CHF 3'660.- / R3



Presse-oranges Minex, vert

220.0203  
CHF 3'660.- / R3



Presse-oranges Minex, bleu

220.0204  
CHF 3'660.- / R3



Presse-oranges Minex, noir

220.0205  
CHF 3'660.- / R3



Presse-oranges Minex, vert clair

220.0206  
CHF 3'660.- / R3



Presse-oranges Minex, bleu clair

220.0207  
CHF 3'660.- / R3



Presse-oranges Minex, graphite

220.0210  
CHF 3'660.- / R3



Presse-oranges Minex, silver

220.0209  
CHF 3'660.- / R3



## Presse-oranges Essential Pro, orange



Utilisable aussi en self-service

Conteneur : 5 oranges

Production par minute : 18 oranges

Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm

Affichage digital

Compteur pour oranges pressées

Double contact de sécurité par senseur et système antiblocage

Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW

Dimensions : L 470 x P 500 x H 740 mm

Poids : 45 kg

Fiche : Type 12

**220.120**

**CHF 5'960.- / R3**



Presse-oranges Essential Pro, graphite

**220.121**

**CHF 5'960.- / R3**



Presse-oranges Essential Pro, silver

**220.122**

**CHF 5'960.- / R3**



## Presse-oranges Versatile Pro, orange



Utilisable aussi en self-service

Conteneur : env. 10 kg d'oranges

Production par minute : 22 oranges

Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm

Affichage digital

Compteur pour oranges pressées

Double contact de sécurité par senseur et système antiblocage

Introduction automatique des oranges

Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW

Dimensions : L 470 x P 550 x H 850 mm

Poids : 54 kg

Fiche : Type 12

**220.220**

**CHF 8'170.- / R3**



Presse-oranges Versatile Pro, graphite

**220.221**

**CHF 8'170.- / R3**



Presse-oranges Versatile Pro, silver

**220.222**

**CHF 8'170.- / R3**



## Presse-oranges Versatile Podium, orange



Avec soubassement sur roues et poubelles  
 Utilisable aussi en self-service  
 Conteneur : env. 10 kg d'oranges  
 Poubelle pour pelures intégrée  
 Production par minute : 22 oranges  
 Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm  
 Affichage digital  
 Compteur pour oranges pressées  
 Double contact de sécurité par capteur et système antiblocage  
 Introduction automatique des oranges  
 Puissance: 1NAC 230V - 0.3 kW  
 Dimensions : L 475 x P 580 x H 1650 mm  
 Poids : 87 kg  
 Fiche : Type 12  
**220.230**  
**CHF 9'650.- / R3**



Presse-oranges Versatile Podium graphite

**220.231**  
**CHF 9'650.- / R3**



Presse-oranges Versatile Podium, silver

**220.232**  
**CHF 9'650.- / R3**



## Centrifugeuse Zumex Multifruit, blanche



Puissante centrifugeuse qui transforme tous les fruits et légumes en jus naturellement sain.  
 Acier inoxydable  
 2 vitesses (3500/4500 t/m)  
 Vidoir de 12 l  
 Dimensions: L 290 x P 480 x H 500 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.87 kW  
 Poids : 15 kg  
 Fiche : Type 12  
**220.030**  
**CHF 2'860.- / R3**



Centrifugeuse Zumex Multifruit, noire

**220.031**  
**CHF 2'860.- / R3**



Centrifugeuse Zumex Multifruit, silver

**220.032**  
**CHF 2'860.- / R3**



### Centrifugeuse ,Top Juicer'

Le plaisir du fruit à l'état pur - des jus de fruits riches en vitamines en un temps record.  
 Extraire très facilement le jus des fruits entiers (par ex. des pommes) ou des légumes, sans les précouper.  
 Boîtier en acier inoxydable  
 Orifice de remplissage de Ø 75 mm  
 Moteur puissant et silencieux  
 2 niveaux de vitesse, max. 18.000 tpm.  
 (pour fruits ou légumes mous et durs)  
 Filtre fin en inox  
 Nettoyage rapide et facile, les parties démontables sont lavables au lave-vaisselle (sauf le socle)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW  
 Dim. : L 310 x P 210 x H 400 mm  
 Dotation : Brosse de nettoyage et pot en plastique avec pare éclaboussures (contenance : 1 litre)  
 Poids : 4 kg  
 Fiche : Type 12  
**150.145**  
**CHF 144.- / R1**



### Presse-agrumes CS1

Fruité et frais - produire du jus d'orange, du jus de pamplemousse ou du jus de grenade en toute simplicité et rapidité.  
 Boîtier massif en fonte d'aluminium  
 Récipient, ogive et passoire en acier inoxydable, amovibles, résistant au lave-vaisselle  
 Activation automatique en fermant le bras de levier  
 Révolutions/min. : 980  
 Interrupteur marche/arrêt  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW  
 Dimensions : L 220 x P 330 x H 375 mm  
 Poids : 8,61 kg  
 Fiche : Type 12  
**150.146**  
**CHF 412.- / R1**



### Mixeur à boissons

Parfaitement adapté à la préparation de cocktails ou de milkshakes - que ce soit en cuisine ou au bar.  
 Habillage: tôle d'acier laquée  
 Bol, bras mixeur et couteau en inox  
 2 vitesses  
 1 micro-interrupteur à l'insertion de bol  
 Sécurité anti basculement par ventouses  
 Bol : contenance 950 ml, capacité : 650 ml max.  
 Bol et bras mixeur le supportant nettoyage en machine  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW  
 Dim. : L 160 x P 205 x H 500 mm  
 Poids : 6.22 kg  
 Fiche : Type 12  
**135.105**  
**CHF 295.- / R1**



### Blender Pro 2.5 litres

Un moteur puissant et la facilité d'utilisation du blender aident à préparer des smoothies, des soupes, des cocktails, des sauces, des dressings et des desserts.

Matériau : plastique ABS

Matériau du bol mélangeur : plastique, transparent

Type de lame : acier inoxydable

Conçu pour : hacher, mixer, écraser, mélanger, couper en petits morceaux

Contenance : 2.5 litres

Remplissage max : 2 litres

Vitesse de rotation max. : 25000 t. / min.

Réglage de la vitesse via le régulateur de vitesse

Fonction Pulse, interrupteur de sécurité et de marche/arrêt, protection contre la surchauffe

Pieds : caoutchouc dur

Puissance : 1NAC 230V 1.5 kW

Dimensions : L 225 x P 225 x H 555 mm

Poids : 4.45 kg

Fiche : Type 12

**150.159**

**CHF 320.- / R1**



**Capot anti-bruit pour blender 150.159**

**150.176**

**CHF 186.- / R1**



### Mélangeur de bar Hamilton Beach

Idéal pour les smoothies, margaritas, daiquiris, cappuccinos glacés, granitas, etc.

Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate

2 niveaux de vitesse

Lames inox longue durée

Graduations facilement lisibles

Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 1400 ml, remplissage max : 1250 ml

Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW

L 165 x P 203 x H 387 mm

Poids : 2.5 kg

Fiche : Type 12

**150.710N**

**CHF 505.- / R1**



### Mélangeur de bar Rio Hamilton Beach

Frais, fruité et simplement délicieux - peu importe qu'il s'agisse de milk-shakes, de boissons au yaourt, de smoothies ou de cocktails, seulement pour glace pilée.

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 : remplissage : max. 1400 ml

Livré avec clapet doseur

Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW

L 190 x P 216 x H 410 mm

Poids : 3.1 kg

Fiche : Type 12

**150.718N**

**CHF 740.- / R1**



## Food-Blender Hamilton Beach



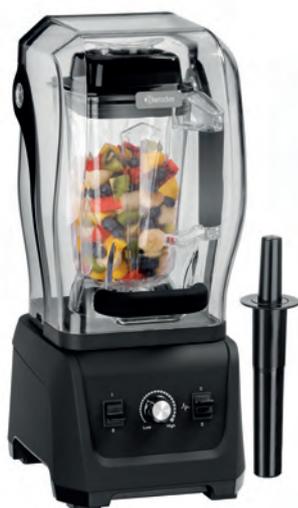
Hacher, mettre en purée, mixer, moudre et émulsionner  
Le choix idéal pour la préparation des smoothies, margaritas, sauces, sauces à tremper ou soupes  
Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate  
10 vitesses et fonctions supplémentaires : Pulse et hacher  
Raccord et lames inox longue durée  
Graduations facilement lisibles  
Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés  
Gobelet de mixage : contenance 1800 ml, remplissage max : 1400 ml  
Bouchon doseur inclus  
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
L 190 x P 210 x H 490 mm  
Poids : 5.1 kg  
Fiche : Type 12  
**150.714N**  
**CHF 1'305.- / R1**



## Blender 2.6 litres



Matériau: synthétique & acier inoxydable  
Couteau en inox avec 6 ailettes  
Pour hacher, mixer, mettre en purée & piler la glace  
Contenance: 2,6 litres  
Remplissage max: 2,0 litres  
Tours max: 30'000 t / min.  
Vitesse réglable en continu  
3 programmes pour smoothies/jus  
soupes/sauces et glace pilée  
Fonction pulse, contact de sécurité,  
protection anti surchauffe, bouton marche/arrêt  
1 poussoir inclus  
Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW  
Dim.: L 220 x P 215 x H 485 mm  
Poids: 5 kg  
Fiche : Type 12  
**150.175**  
**CHF 275.- / R1**



## Blender PRO XTRA 2.5 litres



Matériau: synthétique ABS  
Couteau en inox avec 6 ailettes  
Avec capot antibruit amovible  
Pour hacher, mixer, mettre en purée & piler la glace  
Contenance: 2,875 litres  
Remplissage maxi: 2,5 litres  
Tours maxi: 28'000 t / min.  
Vitesse réglable en continu  
Fonction pulse, contact de sécurité,  
protection anti surchauffe, bouton marche/arrêt  
1 poussoir inclus  
Puissance: 1NAC 230V - 1.68 kW  
Dim.: L 240 x P 270 x H 570 mm  
Poids: 9.08 kg  
Fiche : Type 12  
**150.182**  
**CHF 487.- / R1**



### Machine à café Contessa 1000



Acier inoxydable  
1 plaque chauffante  
1 cafetière en verre  
Contenance : 1.8 litre  
Temps de préparation : par cafetière 7 minutes  
Quantité minimale par préparation : env. 0,5 litre  
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
L 215 x P 385 x H 460 mm  
Poids : 6.5 kg  
Fiche : Type 12  
**A190.056**  
**CHF 286.- / R1**



Cafetière en verre 1.8 litre  
**190.133**  
**CHF 22.- / R3**



Filtres en papier pour Contessa, 1000 p.  
**190.014**  
**CHF 28.- / R3**



### Cafetière thermos inox 1.5 litre



Contenance : 1.5 litre  
Acier inoxydable  
Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique  
Couleur : chromé/noir  
L 140 x P 170 x H 215 mm  
Poids : 0.72 kg  
**190.114**  
**CHF 27.- / R1**



### Émulsionneur de lait MS600



Matériau : acier inoxydable, plastique  
Contenance : 0.6 litre  
Plage de température : jusqu'à 70°C  
Pas de préchauffage du lait nécessaire  
Quantité maximale pour émulsionner : 150 ml  
Quantité maximale pour chauffer : 400 ml  
Récipient de mélange amovible  
Fixation pour le disque mélangeur et la spirale pour mousser de lait sur le couvercle  
Dotation : 1 disque mélangeur et 1 spirale pour mousser de lait  
Puissance : 1NAC 230V - 0.5 kW  
Dimensions : L 150 x P 108 x H 190 mm  
Poids : 0.8 kg  
Fiche : Type 12  
**190.211**  
**CHF 69.- / R1**

- Matériau : acier inoxydable, plastique
- Matériau filtre : acier inoxydable
- Matériau système de chauffe : acier inoxydable
- Modèle : filtre rond

- Indicateur de niveau de remplissage
- Signal de détartrage
- Utilisable sans papier filtre
- 2 systèmes de chauffage séparés



### Machine à café ,PRO II 40T', 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  
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud  
 Puissance : 1NAC 230 V - 1.2 kW  
 Dimensions : L 310 x P 320 x H 480 mm  
 Poids : 3.18 kg  
 Fiche : Type 12  
**A190.148**  
**CHF 169.- / R1**



### Machine à café ,PRO II 60T', 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  
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
 Dimensions : L 310 x P 320 x H 540 mm  
 Poids : 3.8 kg  
 Fiche : Type 12  
**A190.167**  
**CHF 186.- / R1**



**Filtres ronds PRO40T&60T, 250 pièces**  
**A190009250**  
**CHF 16.- / R3**



**Filtres ronds Pro40T&60T, 1000 pièces**  
**A190.009**  
**CHF 50.- / R3**



### Machine à café PRO II 100T, 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  
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud  
 Puissance : 1NAC 230 V - 1.6 kW  
 Dimensions : L 350 x P 375 x H 540 mm  
 Poids : 4.6 kg  
 Fiche : Type 12  
**A190.198**  
**CHF 232.- / R1**



**Filtres ronds PRO100T, 250 pièces**  
**A190011250**  
**CHF 17.- / R3**



**Filtres ronds Pro100T, 1000 pièces**  
**A190.011**  
**CHF 60.- / R1**



### Distributeur d'eau chaude 5 litres



Boîtier et couvercle en inox  
Contenance : 5 litres  
Température : de 30 °C à 100 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW  
Dimensions : Ø 200 mm, hauteur 400 mm  
Poids : 1.8 kg  
Fiche : Type 12

**200.061**

**CHF 123.- / R1**



### Distributeur d'eau chaude 8.5 litres



Faible perte de chaleur et consommation d'énergie réduite sont les avantages convaincants du distributeur d'eau chaude à double paroi.

Boîtier et couvercle en acier inoxydable  
Double paroi  
Indicateur de niveau  
Contenance : 8.5 litres  
Température : de 30 °C à 100 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 1.6 kW  
Dimensions : Ø 225 mm, hauteur 470 mm  
Poids : 2.65 kg  
Fiche : Type 12

**200.069**

**CHF 144.- / R1**



### Distributeur d'eau chaude 10 litres



Boîtier et couvercle en inox  
Socle en matière synthétique  
Indicateur de niveau  
Contenance : 10 litres  
Température : de 30 °C à 100 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A  
Dimensions : Ø 205 mm, hauteur 505 mm  
Poids : 2.3 kg  
Fiche : Type 23

**200.054**

**CHF 174.- / R1**



### Distributeur d'eau chaude 28 litres



Utilisation simple - grande capacité  
Avec son volume de 28 litres, le distributeur d'eau chaude offre une grande capacité pour les boissons à base d'eau chaude.

Boîtier et couvercle en inox  
Socle en matière synthétique  
Indicateur de niveau  
Contenance : 28 litres  
Température : de 30 °C à 100 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A  
Dimensions : Ø 385 mm, hauteur 635 mm  
Poids : 5.3 kg  
Fiche : Type 23

**200.063**

**CHF 224.- / R1**



## Distributeur isotherme 9 l, double paroi



Corps en inox  
 Socle et couvercle en plastique  
 Capacité : 9 litres  
 Perte de température / heure : approx. 4°C  
 Pour les tasses et les verres de H max. 10 cm  
 Avec poignée de transport  
 L 261 x P 226 x H 385 mm  
 Poids : 2 kg  
**150.981**  
**CHF 61.- / R1**



## Samovar 3.2 litres



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 : 1NAC 230V 2.0 kW  
 Dimensions : L 270 x P 275 x H 495 mm (avec théière)  
 Dotation : Théière en grès de 0.8 litre et passoire à thé  
 Poids : 2.15 kg  
 Fiche : Type 12  
**191.004**  
**CHF 136.- / R1**



## Bouilloire 1.7 litres



Contenance: 1.7 litre  
 Charge minimale: 0.3 litre  
 Bouilloire amovible du socle  
 Contact à 360° sur le socle  
 Avec arrêt automatique, filtre anti calcaire,  
 protection contre la marche à sec et  
 indicateur de niveau de remplissage  
 Température jusqu'à 100°C  
 Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW  
 L 210 x P 165 x H 240 mm  
 Poids: 0.96 kg  
 Fiche : Type 12  
**200.095**  
**CHF 42.- / R1**



## Bouilloire 1.7 litres - verre



Contenance: 1.7 litre  
 Charge minimale: 0.5 litre  
 Bouilloire amovible du socle  
 Contact à 360° sur le socle  
 Avec arrêt automatique, filtre anti calcaire,  
 protection contre la marche à sec et  
 indicateur de niveau de remplissage,  
 éclairage du socle durant la marche  
 Température jusqu'à 100°C  
 Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW  
 L 230 x P 160 x H 235 mm  
 Poids: 1.30 kg  
 Fiche : Type 12  
**200.096**  
**CHF 43.- / R1**

## Marmites à vin chaud



### Marmite à vin chaud Multitherm, 18 litre

Contenance utile : 18 litres  
Boissons chaudes en toutes circonstances!  
Idéal pour chauffer du vin chaud, thé ou eau chaude.  
Pas indiqué pour le lait !  
Boîtier et couvercle en inox  
Réglage de température en continu : de 30 °C à 90 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Dimensions : Ø 265 mm, hauteur 610 mm  
Poids : 4.8 kg  
Fiche : Type 12  
**200.050**  
**CHF 257.- / R1**



**Couvercle chauffe-tasses pour 200.050**  
adéquat pour la marmite à vin chaud  
Référence : 200.050  
Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses  
Acier inoxydable  
Diamètre : 354 mm  
Hauteur du bord : 40 mm  
Poids : 0.78 kg  
**200.058**  
**CHF 27.- / R3**



### Marmite à vin chaud 25 litres

Contenance utile : 25 litres  
Récipient en acier inoxydable, socle, robinet et poignées en matière synthétique  
Couvercle en verre  
Réglage de température en continu : de 30 °C à 100 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 470 mm  
Poids : 6.1 kg  
Dotation : 1 grille, Ø 320 mm  
Fiche : Type 12  
**A200.052**  
**CHF 236.- / R1**



**Couvercle chauffe-tasses pour A200.052**  
adéquat pour la marmite à vin chaud  
Référence : A200.052  
Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses  
Acier inoxydable  
Diamètre : 400 mm  
Hauteur du bord : 39 mm  
Poids : 0.76 kg  
**200.059**  
**CHF 29.- / R3**

## Distributeurs de boissons

---



### Distributeur de boissons DEW5

---

Socle/corps en inox  
Récipient et robinet en plastique  
Dimensions récipient : Ø 170mm, hauteur 285 mm  
Contenance : 5 litres  
Réfrigération par glaçons en tube amovible  
Pour les tasses et les verres de H max. 14 cm  
Bac d'égouttage amovible  
Avec poignées de transport  
L 220 x P 330 x H 515 mm  
Poids : 3.1 kg  
**150.996**  
**CHF 169.- / R1**



### Distributeur de boissons DEW5 Duo

---

Socle/corps en inox  
Récipient et robinet en plastique  
Dimensions récipients : Ø 170mm, hauteur 285 mm  
Contenance : 2 x 5 litres  
Réfrigération par glaçons en tubes amovibles  
Pour les tasses et les verres de H max. 14 cm  
Bacs d'égouttages amovible  
Avec poignées de transport  
L 430 x P 300 x H 515 mm  
Poids : 5.8 kg  
**150.997**  
**CHF 320.- / R1**

# PRÉPARATION



## Scelleuse



### Scelleuse 23180



Matériau : acier inoxydable  
 Version manuelle avec commande électronique  
 Temps de préchauffage : 7 - 8 minutes  
 Dim. max. des barquettes : L 178 x P 227 x H 50 mm  
 Largeur maximale du film : 185 mm  
 Température de scellement maximale : 150°C  
 Poignée caoutchoutée, isolée contre la chaleur  
 Livraison sans cadres à sceller, barquettes et film  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW  
 L 240 x P 570 x H 275 mm  
 Poids : 11.35 kg  
 Fiche : Type 12

**300.800**  
**CHF 1'500.- / R1**



#### Film de scellement - 2 rouleaux

Set à 2 rouleaux  
 Largeur du rouleau : 185 mm  
 Longueur du rouleau : 250 metres

**300.807**  
**CHF 136.- / R1**



#### Cadre à sceller simple

conçu pour barquettes à menu 300.804  
**300.801**  
**CHF 181.- / R1**



#### Cadre à sceller divisé en deux

conçu pour barquettes à menu 300.805  
**300.802**  
**CHF 195.- / R1**



#### Cadre à sceller divisé en trois

conçu pour barquettes à menu 300.806  
**300.803**  
**CHF 206.- / R1**



#### Barquette à menu simple

Unité de vente : 50 pièces  
 convient pour le micro-ondes, neutre au goût  
 Contenance maximale : 1400 ml  
 L 227 x P 178 x H 50 mm  
**300.804**  
**CHF 20.- / R1**



#### Barquette à menu divisé en deux

Unité de vente : 50 pièces  
 convient pour le micro-ondes, neutre au goût  
 Contenance maximale : 1070 ml (490 ml & 580 ml)  
 L 227 x P 178 x H 40 mm  
**300.805**  
**CHF 20.- / R1**



#### Barquette à menu divisé en trois

Unité de vente : 50 pièces  
 convient pour le micro-ondes, neutre au goût  
 Contenance maximale : 980 ml (210ml, 300ml & 470ml)  
 L 227 x P 178 x H 40 mm  
**300.806**  
**CHF 20.- / R1**

## Coupe-légumes



### Coupe-légumes GMS550

5 disques inclus  
Matériau : fonte d'aluminium  
Goulottes : 1 x L 160 x P 74 mm, 1 x Ø 58 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.55 kW  
Dimensions : L 240 x P 630 x H 500 mm  
Poids : 29.2 kg  
Livraison avec  
Disque pour râper Z3a, 3 mm  
Disque pour râper Z5a, 5 mm  
Disque pour râper Z7a, 7 mm  
Disque pour trancher E2a, 2 mm  
Disque pour trancher E4a, 4 mm  
Fiche : Type 12

**120.325**  
**CHF 1'320.- / R1**

### Disques pour coupe-légumes GMS550



Disque pour trancher E2a, 2 mm  
120.307  
**CHF 69.- / R1**



Disque pour trancher E4a, 4 mm  
120.308  
**CHF 69.- / R1**



Disque pour trancher E8a, 8 mm  
120.309  
**CHF 82.- / R1**



Disque pour trancher E10a, 10 mm  
120.310  
**CHF 82.- / R1**



Disque pour bâtonnets H3a, 3 mm  
120.311  
**CHF 111.- / R1**



Disque pour bâtonnets H4a, 4 mm  
120.312  
**CHF 111.- / R1**



Disque pour râper Z3a, 3 mm  
120.313  
**CHF 69.- / R1**



Disque pour râper Z5a, 5 mm  
120.314  
**CHF 69.- / R1**



Disque pour râper Z7a, 7 mm  
120.315  
**CHF 69.- / R1**



Disque pour râper 5 mm, antiadhésif  
120.302  
**CHF 82.- / R1**



Support pour 10-18 disques  
A120.255  
**CHF 43.- / R1**



## Coupe-légumes GMS 600

Coupe-légumes efficace avec orifice de remplissage extra-grand pour les légumes, les fruits ou le fromage.

Matériaux : acier inox, aluminium, matière synthétique

Entonnoir : 1 x L 115 x P 75 mm, 1 x Ø 52 mm

Contact magnétique pour bacs et entonnoir

Protection : IPX3

Bouton marche/arrêt avec lampe témoin

Puissance : 1NAC 230V - 0.617 kW

Dimensions : L 290 x P 530 x H 515 mm

Poids : 18.25 kg

Dotation :

1 disque pour trancher DF2 (tranches, 2 mm)

1 disque pour trancher DQ4 (bâtonnets / juliennes, 4 mm)

1 disque pour râper DT4 (râper, 4 mm)

1 bac de récupération (1/3 GN, 175 mm prof.)

1 poussoir

Fiche : Type 12

**120.327**

**CHF 1'730.- / R1**



### Bac de récupération pour GMS600

En synthétique

Format : GN 1/3, 175 mm de prof.

Dimensions : L 325 x P 175 x H 195 mm

Poids : 0.47 kg

**120.353**

**CHF 69.- / R1**



### Entonnoir pour coupe-légumes GMS600

en acier inox

Dimensions : L 260 x P 115 x H 275 mm

Poids : 1.37 kg

**120.344**

**CHF 91.- / R1**

## Disques pour coupe-légumes GMS 600



### Disque pour trancher 1 mm, DF1

**120.350**

**CHF 111.- / R1**



### Disque pour trancher 2 mm, DF2

**120.331**

**CHF 99.- / R1**



### Disque pour trancher 4 mm, DF4

**120.349**

**CHF 86.- / R1**



### Disque pour trancher 5 mm, DF5

**120.332**

**CHF 86.- / R1**



### Disque pour trancher 8 mm, DF8

**120.348**

**CHF 86.- / R1**



### Disque pour trancher 10 mm, DF10

**120.351**

**CHF 86.- / R1**



### Disque pour trancher 14 mm, DF14

**120.352**

**CHF 86.- / R1**



### Disque pour bâtonnets 8 mm, DQ8

**120.334**

**CHF 149.- / R1**



### Disque pour bâtonnets 4 mm, DQ4

**120.333**

**CHF 149.- / R1**



Disque pour cubes 8 x 8 mm, PS8  
120.358  
CHF 199.- / R1



Disque pour cubes 10 x 10 mm, PS10  
120.342  
CHF 174.- / R1



Disque pour cubes 14 x 14 mm, PS14  
120.345  
CHF 156.- / R1



Les disques pour cubes ne fonctionnent qu'avec les disques pour trancher (voir les dimensions!)



Disque pour râper 1 mm, DTV  
120.341  
CHF 81.- / R1



Disque pour râper 2 mm, DT2  
120.347  
CHF 111.- / R1



Disque pour râper 4 mm, DT4  
120.346  
CHF 111.- / R1



Disque pour râper 7 mm, DT7  
120.337  
CHF 86.- / R1



Disque pour râper 8 mm, DT8  
120.338  
CHF 119.- / R1



Disque pour râper 9 mm, DT9  
120.339  
CHF 99.- / R1

## Essoreuses à salade



### Essoreuse à salade K1-12L

Contenance: 12 litres  
Passeoire amovible  
Entrainement à manivelle  
Matériau: synthétique, orange  
Dimensions: Ø 320 x H 440 mm  
Poids: 2.15 kg  
**120.710**  
CHF 169.- / R1



### Essoreuse à salade K1-25L

Contenance: 25 litres  
Passeoire amovible  
Entrainement à manivelle  
Tuyau d'écoulement de 1.6 m  
Matériau: synthétique, orange  
Dimensions: Ø 420 x H 520 mm  
Poids: 3.28 kg  
**120.709**  
CHF 186.- / R1

## Éplucheuse à pommes de terre, Coupe-frites et Déshydrateur



### Eplucheuse à pommes de terre 10 kg

Matériau : acier inoxydable  
 Capacité par épluchage : 10 kg  
 Capacité maximale par heure : 130 kg  
 Vitesse de rotation : 1200 t/min, 1 vitesse  
 Minuterie de 0 à 5 minutes  
 Raccord d'eau 3/4"  
 Dimensions : L 670 x P 540 x H 860 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
 Poids : 37.8 kg  
 Fiche : Type 12

**120.198**  
**CHF 2'255.- / R1**



### Coupe-frites 3010

Matériaux : acier inoxydable et plastique  
 4 matrices/poinçons pour :  
 - Pommes frites 6 mm  
 - Pommes frites 9 mm  
 - Pommes frites 13 mm  
 - cales de pommes de terre  
 Conçu pour : montage sur table ou mural  
 L 155 x P 425 x H 335 mm

Poids : 2.64 kg  
**500.308**  
**CHF 162.- / R1**



### Déshydrateur 120

Matériau : plastique  
 12 glissières (distance entre les glissières : 20 mm)  
 6 grilles de déshydratation (L 285 x P 325mm) incluses  
 Méthode de déshydratation : air pulsé avec une seule vitesse de ventilation  
 Minuterie de 30 minutes à 48 heures  
 Plage de température : 30°C à 70°C  
 Réglage manuel de la température par pas de 1°C  
 Temps de préchauffage : env. 20 minutes  
 Bac d'égouttage amovible  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.5kW  
 L 345 x P 460 x H 330 mm  
 Poids : 5 kg  
 Fiche : Type 12

**A120.888**  
**CHF 248.- / R1**



**Grille de déshydratation 120**  
**A120.893**  
**CHF 24.- / R1**



### Balance de cuisine électronique 15kg, 5g

---

Pesage max. : 15 kg  
Surface de pesage : L 280 x P 220 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.004 kW  
L 280 x P 330 x H 125 mm  
Poids : 2.8 kg  
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.  
Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation  
Division 5 g  
Tarage max. 15 kg  
Fiche : Type 12  
**A300.117**  
**CHF 248.- / R1**



### Balance de cuisine électronique 15kg, 2g

---

Pesage max. : 15 kg  
Surface de pesage : L 280 x P 220 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.004 kW  
L 280 x P 330 x H 125 mm  
Poids : 2.8 kg  
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.  
Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation  
Division 2 g  
Tarage max. 15 kg  
Fiche : Type 12  
**A300.118**  
**CHF 275.- / R1**



### Balance digitale 60kg, 20g

---

Alimentation sur secteur ou piles.  
Affichage mural à distance relié par cordon spiralé, longueur env. 1.4 m (maximum).  
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.  
Plateau de pesage en inox : L 320 x P 300 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.002 kW  
Dim. : L 320 x P 305 x H 42 mm  
Poids : 3.2 kg  
Pesage max. : 60 kg  
Division 20 g  
Fiche : Type 12  
**A300.068**  
**CHF 199.- / R1**


**Robot de cuisine CPM800**


Bol à mélanger en inox amovible  
 Contenance de bol : 8 litres  
 Tête inclinable  
 7 vitesses  
 Couvercle anti-éclaboussure avec ouverture de remplissage  
 Batteur plat, crochets pétrisseurs et fouet ballon en inox inclus  
 Encastrement en aluminium, noir  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
 L 350 x P 430 x H 400 mm  
 Poids : 15 kg  
 Fiche : Type 12  
**150.708**  
**CHF 1'760.- / R1**


**Malaxeur planétaire Easyline B10K**


3 vitesses à changement mécanique  
 Cuve avec grille de protection  
 Cuve de 10 litres en acier inoxydable  
 Capacité: 2 kg de pâte par phase de production  
 Fouet et grille de protection en acier inoxydable  
 Spirale et feuillet en aluminium  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW  
 L 452 x P 432 x H 606 mm  
 Poids : 56 kg  
 Fiche : Type 12  
**102.410**  
**CHF 1'590.- / R1**


**Malaxeur planétaire Easyline B20K**


3 vitesses à changement mécanique  
 Cuve avec grille de protection  
 Minuterie de 0 à 60 minutes  
 Cuve de 20 litres en acier inoxydable  
 Capacité: 5 kg de pâte par phase de production  
 Fouet et grille de protection en acier inoxydable  
 Spirale et feuillet en aluminium  
 Puissance : 3NAC 400V - 1.10 kW  
 L 530 x P 496 x H 780 mm  
 Poids : 85 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)  
**102.420**  
**CHF 2'150.- / R1**


**Malaxeur planétaire Easyline B30K**


3 vitesses à changement mécanique  
 Cuve avec grille de protection  
 Minuterie de 0 à 60 minutes  
 Cuve de 30 litres en acier inoxydable  
 Capacité: 7.5 kg de pâte par phase de production  
 Fouet et grille de protection en acier inoxydable  
 Spirale et feuillet en aluminium  
 Puissance : 3NAC 400V - 1.10 kW  
 L 546 x P 512 x H 852 mm  
 Poids : 148 kg  
 Fiche : Type 15 (non comprise)  
**102.430**  
**CHF 3'380.- / R1**



### Mixeur avec fouet MX500 Duo

Boîtier en matière synthétique verte  
Tige et fouet en acier inoxydable 18/10  
Longueur de la tige 400 mm  
Vitesse maxi du mixer 11000 t/min.  
Vitesse maxi du fouet 1500 t/min.  
Longueur du cordon: ~2.3 m  
Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW  
Longeur totale : 840 mm (tige) / 660 mm (fouet)  
Poids : 5 kg  
Fiche : Type 12  
**130.110**  
**CHF 560.- / R1**



### Bloc moteur 350 mixeur plongeur STM3

Matériau : plastique, beige  
Vitesse de rotation max. : 11.000 t/min  
Régulation de vitesse de rotation :  
9 vitesses + turbo  
Longueur du câble : 2.1 m  
Puissance : 1NAC 230V - 0.35 kW  
Dimensions : L 115 x P 180 x H 360 mm  
Poids : 2.85 kg  
Fiche : Type 12  
**130.130**  
**CHF 550.- / R1**



### Bloc moteur 450 mixeur plongeur STM3

Matériau : plastique, beige  
Vitesse de rotation max. : 15.000 t/min  
Régulation de vitesse de rotation :  
9 vitesses + turbo  
Longueur du câble : 2.1 m  
Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW  
Dimensions : L 130 x P 190 x H 380 mm  
Poids : 3.3 kg  
Fiche : Type 12  
**130.131**  
**CHF 660.- / R1**



### Bloc moteur 650 mixeur plongeur STM3

Matériau : plastique, beige  
Vitesse de rotation max. : 13.000 t/min  
Régulation de vitesse de rotation :  
9 vitesses + turbo  
Longueur du câble : 2.1 m  
Puissance : 1NAC 230V - 0.65 kW  
Dimensions : L 130 x P 190 x H 400 mm  
Poids : 3.9 kg  
Fiche : Type 12  
**130.132**  
**CHF 850.- / R1**

## Accessoires pour mixeurs plongeurs STM3



**Tige 300mm pour mixeurs plongeurs STM3**

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

**130.133**

**CHF 224.- / R1**



**Tige 400mm pour mixeurs plongeurs STM3**

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

**130.134**

**CHF 248.- / R1**



**Tige 500mm pour mixeurs plongeurs STM3**

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

**130.135**

**CHF 286.- / R1**



**Tige 600mm pour mixeurs plongeurs STM3**

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

**130.136**

**CHF 312.- / R1**



**Fouet pour bloc moteur 130.130**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Longueur du fouet : 245 mm  
 Dimensions : L 100 x P 125 x H 365 mm  
 Poids : 1.1 kg

**130.137**

**CHF 325.- / R1**



**Support mural pour STM3**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Dimensions : L 140 x P 135 x H 90 mm  
 Livraison sans matériel de fixation  
 Poids : 0.166 kg

**130.138**

**CHF 43.- / R1**





### Machine à sous-vide CVE420

Seulement pour sachets sous vide gaufrés  
Boîtier en acier inoxydable  
Commandes électroniques  
Réglage de la durée de soudure  
Pompe à vide : 0.9 m<sup>3</sup>/h  
Barre de soudure : 420 mm  
Puissance : 1 NAC 230V – 0.2 kW  
Dim. : L 470 x P 315 x H 190 mm  
Poids : 11 kg  
Fiche : Type 12  
**301.042**  
**CHF 1'585.- / R1**



### Machine à sous-vide 8/210

Cuve emboutie en acier inoxydable  
Couvercle bombé  
Plaques en polyéthylène  
Pompe à vide : 8 m<sup>3</sup>/h  
Barre de soudure : 210 mm  
Dim. de la cuve : 216 x 310 x 105 mm  
Puissance : 1 NAC 230 V – 0.50 kW  
Dim. : L 265 x P 450 x H 320 mm  
Poids : 35 kg  
Fiche : Type 12  
**301.210**  
**CHF 2'840.- / R1**



### Machine à sous-vide 20/315

Cuve emboutie en acier inoxydable  
Contrôle électronique du vide  
Couvercle bombé  
Plaques en polyéthylène  
Fonction Soft-Air  
Pompe à vide : 20 m<sup>3</sup>/h  
Barre de soudure : 315 mm  
Dim. de la cuve : 322 x 365 x 160 mm  
Puissance : 1 NAC 230 V – 0.90 kW  
Dim. : L 370 x P 527 x H 460 mm  
Poids : 45 kg  
Fiche : Type 12  
**301.315**  
**CHF 4'040.- / R1**



### Machine à sous-vide 25/415

Cuve emboutie en acier inoxydable  
Contrôle électronique du vide  
Couvercle bombé  
Plaques en polyéthylène  
Fonction Soft-Air  
Pompe à vide : 25 m<sup>3</sup>/h  
Barre de soudure : 415 mm  
Dim. de la cuve : 422 x 503 x 220 mm  
Puissance : 1 NAC 230 V – 0.90 kW  
Dim. : L 490 x P 660 x H 540 mm  
Poids : 68 kg  
Fiche : Type 12  
**301.415**  
**CHF 5'160.- / R1**

## Cutter



### Cutter/broyeur - 3 litres

Boîtier en aluminium  
 Couteaux en acier inox 18/10  
 Couvercle polycarbonate  
 Cuve en inox : Ø 210 mm, H 110 mm  
 Contenance : 3 litres  
 Vitesse de rotation : 730 t/min.  
 Puissance : 1NAC 230V – 0.37 kW  
 L 320 x P 400 x H 320 mm  
 (H. couvercle ouvert : 620 mm)  
 (P. avec couvercle ouvert : 520 mm)  
 Poids : 12 kg  
 Couteau à double lame 120.840 inclus  
 Fiche : Type 12

**120.831**

**CHF 995.- / R1**



#### Couteau à double lame pour 120.831

Lames pleines pour trancher

**120.840**

**CHF 90.- / R1**



#### Couteau à double lame perforée

Lames perforées pour trancher et mixer

**120.841**

**CHF 90.- / R1**



### Cutter/broyeur - 8 litres

Boîtier en acier inoxydable  
 Couteau en inox 18/10  
 Couvercle en polycarbonate  
 Cuve inox : Ø 210 mm, H 205 mm  
 Contenance : 8 litres  
 Capacité de remplissage : max. 2.4 litres  
 2 vitesses : 1400 & 2800 T/min.  
 Puissance : 3NAC 400V – 0.8 kW  
 L 240 x P 310 x H 620 mm  
 Poids : 21 kg  
 Couteau à double lame 120.842 inclus  
 Fiche : Type 15 (non comprise)

**120.838**

**CHF 1'620.- / R1**



#### Couteau à double lame pour 120.838

Lames pleines pour trancher

**120.842**

**CHF 102.- / R1**



#### Couteau à double lame perforée

Lames perforées pour trancher et mixer

**120.843**

**CHF 102.- / R1**



#### Couteau à quadruple lame pour 120.838

Lames pleines pour trancher

**120.844**

**CHF 132.- / R1**



#### Couteau à quadruple lame perforée

Lames perforées pour trancher et mixer

**120.845**

**CHF 132.- / R1**

## 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 aiguiseur de lame, d'un système de guidage de coupe ainsi que d'une double protection de la lame et d'un commutateur magnétique pour assurer la sécurité.



### 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 aiguiseur 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 : 1NAC 230V - 0.11 kW  
Dimensions : L 335 x P 440 x H 340 mm  
Poids : 11.20 kg  
Fiche : Type 12

**174.196**

**CHF 625.- / R1**



#### Lame dentelée pour trancheuse 195

Matériau : acier, chromé dur  
Diamètre de la lame : 195 mm  
Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm  
Poids : 0.64 kg

**174.050**

**CHF 119.- / R1**



#### Lame antiadésive pour trancheuse 195

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

**174.051**

**CHF 136.- / R1**



### 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 aiguiseur 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 : 1NAC 230V - 0.13 kW  
Dimensions : L 410 x P 475 x H 360 mm  
Poids : 14 kg  
Fiche : Type 12

**174.221**

**CHF 675.- / R1**



#### Lame dentelée pour trancheuse 220

Matériau : acier, chromé dur  
Diamètre de la lame : 220 mm  
Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm  
Poids : 0.67 kg

**174.052**

**CHF 123.- / R1**



#### Lame antiadésive pour trancheuse 220

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon  
Diamètre de la lame : 220 mm  
Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm  
Poids : 0.67 kg

**174.053**

**CHF 136.- / R1**



## 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 : 1NAC 230V - 0.13 kW  
 Dimensions : L 435 x P 510 x H 385 mm  
 Poids : 14,75 kg  
 Fiche : Type 12

**174.251**

**CHF 790.- / R1**



### Lame dentelée pour trancheuse 250

Matériau : acier, chromé dur  
 Diamètre de la lame : 250 mm  
 Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm  
 Poids : 1,17 kg

**174.054**

**CHF 136.- / R1**



### Lame antiadésive pour trancheuse 250

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon  
 Diamètre de la lame : 250 mm  
 Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm  
 Poids : 1,17 kg

**174.055**

**CHF 149.- / R1**



## 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 : 1NAC 230V - 0.13 kW  
 Dimensions : L 435 x P 520 x H 385 mm  
 Poids : 16,85 kg  
 Fiche : Type 12

**174.276**

**CHF 900.- / R1**



### Lame dentelée pour trancheuse 275

Matériau : acier, chromé dur  
 Diamètre de la lame : 275 mm  
 Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm  
 Poids : 1,47 kg

**174.056**

**CHF 248.- / R1**



### Lame antiadésive pour trancheuse 275

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon  
 Diamètre de la lame : 275 mm  
 Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm  
 Poids : 1,47 kg

**174.057**

**CHF 286.- / R1**



## 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 : amovible, 1 - 15 mm  
 Modèle de chariot : 2 poignées  
 Avec aiguiser 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 : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Dimensions : L 480 x P 630 x H 461 mm  
 Poids : 20.8 kg  
 Fiche : Type 12

**174.301**

**CHF 1'150.- / R1**



### Lame dentelée pour trancheuse 300

Matériau : acier, chromé dur  
 Diamètre de la lame : 300 mm  
 Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm  
 Poids : 2.13 kg

**174.058**

**CHF 282.- / R1**



### Lame antiadésive pour trancheuse 300

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon  
 Diamètre de la lame : 300 mm  
 Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm  
 Poids : 2.13 kg

**174.059**

**CHF 295.- / R1**



## Presse-hamburger manuelle

pour hamburger avec diamètre de 100 mm  
 Boîtier en aluminium anodisé  
 Pièces en contact avec la viande en acier inox  
 Dépôt pour feuilles de cellophane  
 L 190 x P 300 x H 285 mm  
 Poids : 5 kg

**370.230F**

**CHF 465.- / R1**



### Feuilles de cellophane presse-hamburger

Quantité: 1 kg

**370.231F**

**CHF 45.- / R1**



## Attendrisseur de viande 1WS2000

Capacité maximale : 200 kg / h  
 Set de rouleaux amovible et lavable en machine  
 Goulotte de remplissage : L 25 x P 190 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.35 kW  
 Dimensions : L 490 x P 222 x H 432 mm  
 Poids : 18 kg  
 Fiche : Type 12

**A370.254**

**CHF 1'250.- / R1**

## Hachoirs

### Hachoir robuste

- Réducteur à engrenage en acier
- Boîtier en aluminium
- Trémie en acier inox 18/10
- Entretien facile du groupe de hachage
- 1 couteau et 1 grille perforée 6.0 mm inclus



Trémie 2.0 mm pour hachoir 370.213  
370.201

CHF 58.- / R1

Couteau pour hachoir 370.213  
370.204

CHF 20.- / R1



Trémie 2mm pour hachoir 370.223  
370.215

CHF 72.- / R1

Couteau pour hachoir 370.223  
370.218

CHF 24.- / R1

### Hachoir 12S/CNS



Diamètre des trémies : 70 mm  
Capacité horaire : 160 kg  
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
L 290 x P 460 x H 500 mm  
Poids : 20 kg  
Fiche : Type 12  
**370.213**

CHF 1'160.- / R1

Trémie 4.5 mm pour hachoir 370.213  
370.202

CHF 38.- / R1

Trémie 8mm pour 370.213  
370.207

CHF 38.- / R1

### Hachoir 22CQO



Diamètre des trémies : 82 mm  
Capacité horaire : 300 kg  
Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW  
L 255 x P 450 x H 450 mm  
Poids : 27 kg  
Fiche : Type 12  
**370.223**

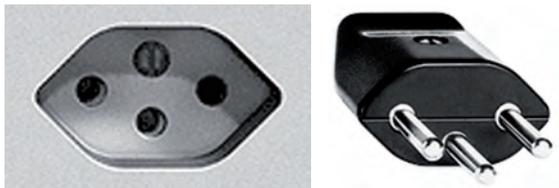
CHF 1'595.- / R1

Trémie 4.5 mm pour hachoir 370.223  
370.216

CHF 44.- / R1

Trémie 8mm pour hachoir 370.223  
370.220

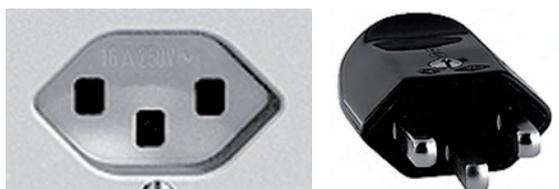
CHF 44.- / R1



### Fiche type 12 - 230 Volt / 10A

---

3 fiches rondes  
jusqu'à 2.3 kW de puissance à 10A  
**La fiche est comprise avec l'appareil concerné**



### Fiche type 23 - 230 Volt / 16A

---

3 fiches carrées  
jusqu'à 3.6 kW de puissance à 16A  
**La fiche est comprise avec l'appareil concerné**



### Fiche type 15 - 400 Volt / 10A

---

2 fiches carrées et 3 fiches rondes  
La fiche n'est pas comprise dans la livraison  
**676.313.105**  
**CHF 25.-**



### Fiche type 25 - 400 Volt / 16A

---

5 fiches carrées  
La fiche n'est pas comprise dans la livraison  
**676.600.100**  
**CHF 30.-**



### Fiche Euro CEE 16 - 400 Volt / 16A

---

Diamètre 55 mm  
La fiche n'est pas comprise dans la livraison  
**778.601.000**  
**CHF 25.-**



### Fiche Euro CEE 32 - 400 Volt / 32A

---

Diamètre 65 mm  
La fiche n'est pas comprise dans la livraison  
**778.901.000**  
**CHF 30.-**

- A**
- Appareils à glaçons 238
  - Appareils à hot-dogs 186
  - Appareils à paillettes de glace 241
  - Appareils à pépites de glaces 242
  - Armoires de maturation - Dry Age 219
  - Armoires chauffantes 292
  - Armoires de rangement 318
  - Armoires suspendues 319
  - Attendrisseur de viande 364
- B**
- Bacs Gastronorm 28, 78
  - Bain-marie 84, 90, 105, 117, 127, 282
  - Balance de cuisine 356
  - Bar à sushi 246
  - Barre magnétique 335
  - Bouilloires 347
  - Braisière multifonction 84, 108, 173
  - Braisières basculantes 130
  - Broyeur à glaçons 238
  - Buffets de restauration 201
- C**
- Caldolux 138
  - Casiers de lavages 306
  - Cendriers 334
  - Centrifugeuse 340, 341
  - Chafing-Dishes 295
  - Chambres de congélation 273
  - Chambres froides 272
  - Chariot à couverts 332
  - Chariot bain-marie 284
  - Chariots de transport chauffant 296
  - Chariots de transport isotherme 297
  - Chariots de transport réfrigéré 259
  - Chariots de transport 14, 23, 286, 328
  - Chauffe-assiettes 293
  - Chauffe-frites 85, 90, 111, 159
  - Chauffe-saucisses 186
  - Chauffe-plaques 294
  - Chauffe-tasses 294
  - Combisteamers ChefTop 8
  - Compresseurs 274
  - Comptoirs à boissons 260
  - Congélateur 224
  - Congélateur bahut 234
  - Conteneur de transport 286
  - Coupe-frites 355
  - Coupe-légumes 352
  - Crêpières 183
  - Cuiseur à oeufs 285
  - Cuiseurs à pâtes 85, 94, 109, 126, 152
  - Cuiseurs basses températures 137
  - Cuiseurs à riz 190
  - Cuiseurs sous-vide 137
  - Cutter 361
- D**
- Déshydrateur 355
  - Détartrant 76, 77, 300
  - Détergent 76, 301
  - Distributeur d'assiettes 293
  - Distributeur d'eau chaude 346
  - Distributeur de boissons 349
  - Distributeur Isotherme 347
- E**
- Émulsionneur de lait 344
  - Éplucheuse 355
  - Essoreuses à salade 354
  - Étagères murales 313
  - Étagères supérieurs 312
  - EVEREO 42
- F**
- Fiches électriques 366
  - Filtre pour corps de friture 160
  - Fontaine à chocolat 182
  - Four à pizza Mini 146
  - Four basse température 138
  - Fourneaux monoblocs 131
  - Fours à convection AT 71
  - Fours à convection Bakerlux 50
  - Fours à convection BakerTop 34
  - Fours à convection LineMicro 72
  - Fours à pizzas Pratico 145
  - Fours à pizzas Standard 142
  - Fours à pizzas SuperTop 140
  - Friteuses 84, 91, 110, 125, 154
  - Friteuses à beignets 161
- G**
- Gaufriers 184
  - Gril à eau 168
  - Gril à pierres de lave 108, 167
  - Grils contact 177
  - Grils de table 169
- H**
- Hachoir 365
  - High-Speed-Combisteamer Speed-X 32
  - Hotpot 282
  - Hottes 320
- L**
- Laminoirs 148
  - Lampe chauffante 289
  - Lave-vaisselle 301
  - Lave-vaisselle à capot 302
  - Lave-verres 300
- M**
- Machine à café 344
  - Machine à sous-vide 360
  - Machines à pâtes 150
  - Marmites 129
  - Mélangeurs de bar 342
  - Meubles frigorifiques 215
  - Micro-ondes 188
  - Minibar 223
  - Mini tables réfrigérées 249
  - Mixeurs 341
  - Mixeurs plongeurs 358
- O**
- Ouvre-boîtes 335
- P**
- Pense-bête 335
  - Pétrins 147
  - Plaque chauffante 290
  - Plaque grillade 83, 92, 106, 115, 123, 170
  - Plaques GN 28, 73
  - Plaques vitrocéramique 176
  - Plonges 316
  - Plonges pour lave-vaisselle 317
  - Polisseuse à couverts 308
  - Polisseuses à verres 309
  - Pompes à sauces 185
  - Pont thermique 287, 288
  - Poste de cuisson 96, 97
  - Poubelle 304, 334
  - Présentoir à glace 237
  - Présentoirs chauffants 281
  - Présentoirs réfrigérés 243
  - Presse-agrumes 341
  - Presses à pâte 149
  - Presse-hamburger 364
  - Presse-oranges 338
- R**
- Rayonnages 276
  - Réchaud à gaz 89, 133, 197, 198
  - Réchaud à induction 81, 82, 115, 191
  - Réchauds électriques 197
  - Réchauds sur pieds 133
  - Réchauds vitrocéramiques 196
  - Réchaud-wok à induction 82
  - Réfrigérateurs 224
  - Réfrigérateurs à tiroirs 217
  - Réfrigérateurs à boissons 216
  - Réfrigérateurs à vin 220
  - Refroidisseurs à déchets 268
  - Refroidisseurs rapides 235
  - Robinetterie 305
  - Robots de cuisines 357
  - Rôtissoires 162
- S**
- Saladettes 247
  - Salamandre 134, 135, 136, 173
  - Samovar 347
  - Sauteuse multifonction 84, 108, 173
  - Scelleuse 351
  - Série 600 87
  - Série 700 98
  - Série 900 118
  - Série Snack 60/20 81
  - Shoarmas 164
  - Snackjet 70
  - Sorbetière 236
  - Soupières 298
  - Speed.Pro 68
  - Speed-X 32
  - Station à soupe 295
  - Station de self service 207

## T

Tableau à menu 334  
Table et banc 333  
Table pizzaïolo 250  
Table réfrigérée 249  
Tables de congélation 256  
Tables de travail 314  
Toasteurs 181, 182  
Tranches saucisses 187  
Trancheuses 362  
Tue-mouches 336

## U

UNOX combisteamer ChefTop 8  
UNOX détergent 76  
UNOX EVEREO 42  
UNOX fours à convection BakerLux 50  
UNOX fours à convection BakerTop 34  
UNOX fours à convection LineMicro 72  
UNOX Speed.Pro 68  
UNOX High-speed-combisteamer Speed-X 32

## V

Vitrine à gâteaux 218  
Vitrines réfrigérées 210  
Vitrines chauffantes 278  
Vitrines de buffet 208

## W

Woks à gaz 132  
Woks à induction 82, 195

## Z

Zumex 338, 339, 340

# Conditions générales

## 1. Généralité

Par la commande et l'acceptation de la marchandise, le client accepte les conditions générales de vente et de livraison de Bartscher AG.

## 2. Confirmation de l'entrée de commande

Lors d'une commande, par écrit ou par téléphone, il s'agit d'une proposition de contrat (offre). La commande est considérée comme acceptée dès réception par le client soit d'une confirmation de commande, soit du bulletin de livraison de Bartscher, sous réserve de défaillance de la part des fournisseurs de Bartscher AG ainsi que sous réserve de cas de force majeure.

## 3. Prix

Les prix sont en francs suisses, bruts, TVA exclue et sont destinés au décompte pour le commerce spécialisé. Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

## 4. Délai de livraison

Bartscher AG indique dans sa confirmation de commande un délai approximatif. Elle respecte le délai de livraison selon les possibilités, le délai n'ayant pas un caractère obligatoire. Dans aucun cas le donneur de commande ne peut faire valoir un droit à l'indemnisation des préjudices subis.

## 5. Livraison

Les livraisons dès CHF 1'500.- nets/HT sont livrées franco domicile ou station (de téléphérique ou train) de plaine. Les livraisons s'effectuent selon l'appréciation de Bartscher AG selon la fragilité du produit, le volume etc., par camion ou par service de colis. Sur demande les livraisons peuvent se faire par express postal. La distribution de la marchandise s'effectue pendant les heures ouvrables et doit être quittancée par le destinataire sur le lieu de réception. Il est de la responsabilité du donneur d'ordre (adresse de facturation) de s'assurer que le destinataire soit présent le jour prévu et accuse réception de la marchandise. Les prix et les dispositions suivants sont appliqués pour les différents services de livraison :

### Livraison par service de colis

Pour les livraisons en dessous de CHF 1'500.- nets/HT, les frais de port et d'emballage forfaitaires suivants seront facturés:

- Jusqu'à CHF 200.- nets/HT : CHF 12.- par colis
- Jusqu'à CHF 500.- nets/HT : CHF 15.- par colis
- Dès 500.- nets/HT : CHF 30.- par colis
- Envoi par express postal\* : CHF 30.- de supplément sur le tarif ci-dessus par colis

Livraison sur rendez-vous ou prestations complémentaires (avis téléphonique etc.) ne sont pas réalisables.

\*Livraison avant 09h00 le lendemain de l'expédition (dimanches & jours fériés exclus)

### Livraison par camion

Pour les livraisons en dessous de CHF 1'500.- nets/HT, un forfait de CHF 80.- sera facturé. La dépose ou le montage ne sera en aucun cas effectué par le chauffeur. Les suppléments suivants seront facturés en cas de problèmes lors de la livraison par camion: Attente du chauffeur (p.ex. absence du destinataire) : CHF 1.70 par minute  
Livraison en vain : CHF 30.- (+ CHF 80.- pour deuxième livraison)

Les prestations complémentaires payantes suivantes sont effectuées sur demande :

Livraison avant 08h00 :	CHF 80.-
Livraison avant 10h00 :	CHF 50.-
Avis téléphonique :	gratuit
Rendez-vous à heure fixe (si les conditions de circulation le permettent) :	CHF 50.-

## 6. Prise en charge au dépôt

Lors de la prise en charge au dépôt de marchandise d'une valeur supérieure à CHF 1500.- nets/HT un rabais de 2% sera accordé.

## 7. Réclamations

Lors d'un transport par camion, tout dégât de transport doit être signalé au livreur à l'arrivée de la marchandise. Les dommages subis lors du transport doivent être indiqués sur le double du bulletin de livraison. Lors de transport par la poste, le destinataire doit se munir d'un procès-verbal ou d'une attestation des dégâts subis, émis par la compagnie de transport. De tels dégâts de transport sont couverts par la garantie du transporteur correspondant. Des réclamations dépourvues de procès-verbal ou d'attestation, respectivement du double du bulletin de livraison ne peuvent pas être prises en compte. Toute livraison doit être contrôlée quant à sa conformité avec la commande. Les réclamations doivent être faites dans les 8 jours après réception.

## 8. Conditions de paiement

Marchandises : 2% d'escompte jusqu'à 10 jours après la facturation paiement net dans les 30 jours.

Travaux de service après-vente: Paiement net dans les 30 jours.

Pour les livraisons de marchandise d'une valeur dépassant CHF 10'000.- (nouveau client CHF 5'000.-), Bartscher AG pratique des paiements par 1/3, à savoir un tiers (1/3) du total à la commande, un tiers (1/3) du total trois semaines avant la livraison et un tiers (1/3) du total paiement net dans les 30 jours à partir de la date de la facture.

## 9. Réserve de propriété

Bartscher AG reste propriétaire des objets vendus jusqu'au paiement complet de ceux-ci et se réserve le droit de les inscrire au registre de propriété.

## 10. Les retours

Les marchandises livrées et commandées correctement ne seront qu'exceptionnellement reprises et ceci que sur la base d'un accord préalable de Bartscher AG. Pour les frais de manipulation sera facturé, en plus de l'intégralité des frais de transport, un montant de 20% de la valeur de la marchandise (mais au minimum CHF 50.-). Les exécutions spéciales ou sur mesure ainsi que les pièces de rechange électroniques ne sont pas reprises.

## 11. Envois d'échantillons

Les échantillons qui n'ont pas été renvoyés dans un délai de 4 semaines seront facturés.

## 12. Garantie pour les défauts de la chose

La garantie pour les défauts de la chose (ci-après garantie) sur les appareils neufs facturés dès 1er février 2016 est de deux ans. La date de la facture Bartscher fait foi pour le début de la période de garantie. La facture de Bartscher AG fait office de certificat de garantie; elle devra être présentée lors d'une demande de réparation sous garantie. Par dérogation aux dispositions légales en matière de garantie, un droit de réparation est en outre accordé au bénéfice de Bartscher AG. En cas de réparation, d'échange de pièce ou échange d'appareil le délai de garantie ne recommence pas et n'est pas prolongé.

Les appareils, qui dans le catalogue actuel sont marqués par le symbole „Service sur place“, ont droit à une garantie totale sur le lieu d'intervention. Cela signifie que le déplacement, le travail et le matériel sont couverts par la garantie. Les appareils qui ne sont pas marqués par le symbole „Service sur place“ bénéficient d'une garantie partielle dans les ateliers Bartscher. Ces appareils doivent être envoyés pour réparation sachant que le travail et le matériel sont couverts par la garantie. Le déplacement ou les frais d'envoi sont à la charge de l'acheteur. Les appareils retournés pour réparation doivent être propres. Tous travaux de nettoyage seront facturés selon le rapport de travail (CHF 2.10 / minute).

Les pièces détachées ne sont pas couvertes par la garantie que cela soit lors d'un achat ou en réparation.

Ne sont pas couverts par la garantie :

- Les dégâts causés par un montage ou une installation non conformes
- Les dégâts causés par une absence d'entretien (nettoyage), un usage inapproprié et /ou un non-respect du mode d'emploi et d'installation
- L'alimentation en énergie et/ou en eau défective ou manquante
- Les dégâts de plexiglas, verre et pierres réfractaires
- Les pièces d'usure courantes ainsi que le matériel d'éclairage

Pour les réparations sous garantie effectuées le week-end ou les jours fériés Bartscher AG facturera la surtaxe de piquet, soit CHF 105.- pour le déplacement, CHF 63.- l'heure de travail le samedi et CHF 126.- l'heure de travail le dimanche et jours fériés.

La liste détaillée des conditions de garantie fait intégralement partie des conditions générales et peut être téléchargée sur [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## 13. Service après-vente (SAV)

Déplacement forfaitaire sur tout le territoire Suisse	CHF	145.-
L'heure de travail	CHF	126.-
Supplément pour intervention urgente	CHF	80.-
Supplément pour produit tiers	CHF	130.-

Service de piquet (week-end et jours fériés)

Déplacement forfaitaire sur tout le territoire Suisse	CHF	250.-
L'heure de travail le samedi +50%	CHF	189.-
L'heure de travail le week-end et jours fériés +100%	CHF	252.-

## 14. Droit applicable

Le droit suisse est applicable.

## 15. For juridique

Le for juridique exclusif est le siège social de Bartscher AG.