



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 programmés 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

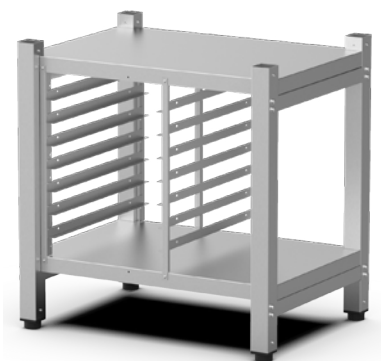


Version MASTER.Touch PLUS
 Charnière à GAUCHE
 Sonde à coeur MULTI.Point
 Chargement transversal
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 675 mm
 Puissance : gaz 15.0 kW
 élect. 1NAC 230V - 0.5 kW
 Espacement entre glissières : 67 mm
 Poids : 85 kg
 Fiche : Type 12
XEVC-0511-GPRM
CHF 8'069.- / R1



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

Accessoires pour Combisteamers GN 1/1

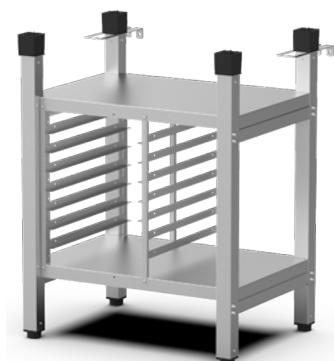


Support haut pour Cheftop GN 1/1

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

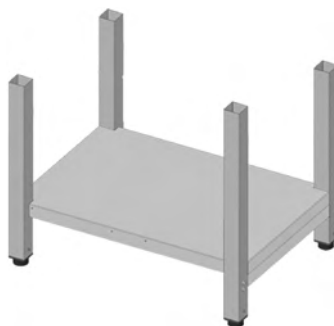
Dimensions : L 732 x P 546 x H 752 mm

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 coeur
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

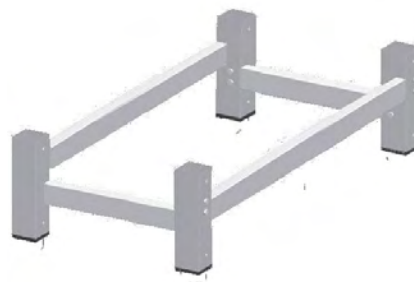
Charnière à DROITE
XECC-1013-EPLM
CHF 14'220.- / R1

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



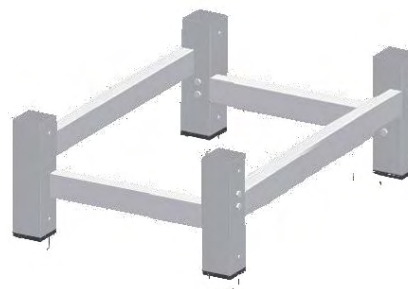
Charnière à DROITE
XECC-0523-EPLM
CHF 6'845.- / R1

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
XECHC-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

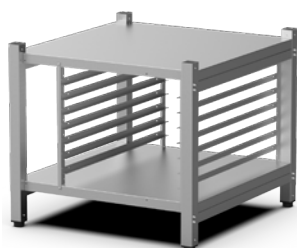


Combisteamer à gaz 6 x GN 2/1, gauche

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



Double sécurité d'ouverture

Kit de transformation
XUC-002
CHF 42.- / 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



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



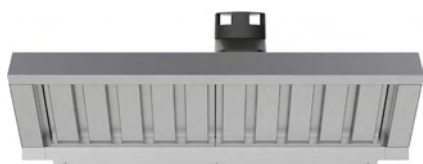
Chariot pour 51 assiettes

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



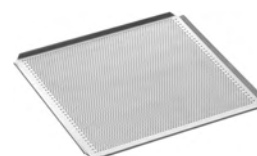
Plaque émaillée GN 2/3 - 30 mm

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



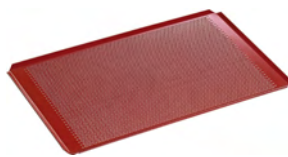
Plaque alu perforée GN 1/1

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



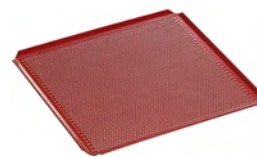
Plaque aluminium perforée GN 2/3

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

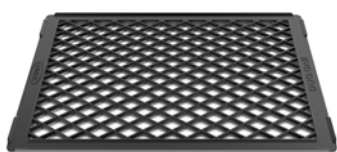
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 530 x P 325 mm
100.409
CHF 52.- / R1



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 téflonée GN 1/1

TG-885
CHF 169.- / R1



Plaque grillade téflonée GN 2/3

TG-720
CHF 145.- / R1



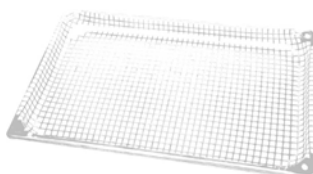
Plaque accumulatrice Fakiro GN 1/1

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

Frire sans huile
GRP-815
CHF 107.- / R1



Grille Nofry GN 2/3, inox

Frire sans huile
GRP-710
CHF 93.- / R1



Grille à poulets Pollo GN 1/1

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



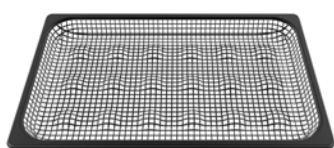
Grille à poulets Pollo GN 2/3

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

Grilles et plaques Gastronorm

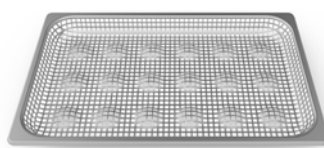
GN 1/1

GN 2/3



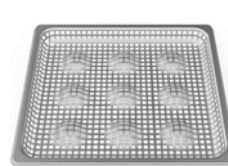
Grille Nofry anti-adhésif GN 1/1

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



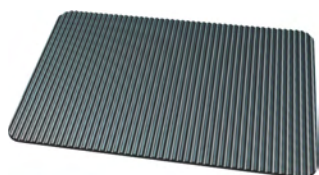
Grille Nofry GN 1/1

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



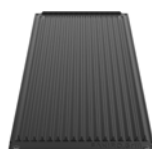
Grille Nofry GN 2/3

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

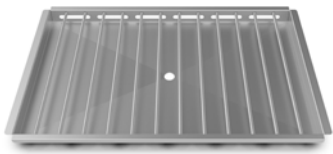
Aluminium anti-adhésif
avec grille chromée pour chargement rapide
TG-970
CHF 243.- / R1



Grille GN 1/1 pour chargement rapide

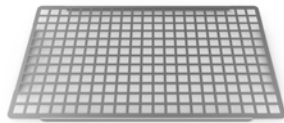
chromée
pour SUPER.GRILL TG-970
GRP-970
CHF 58.- / R1

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

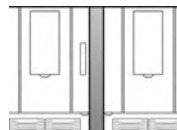


Set de montage EVEREO 900 / 600

pour les combinaisons suivantes :
 - bas : 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 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

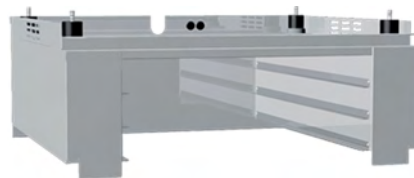
Dimensions : L 860 x P 1145 x H 240 mm

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

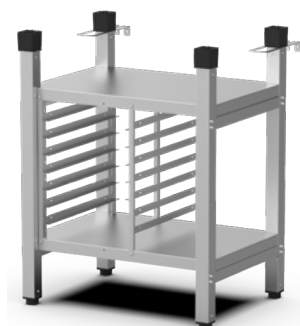
CHF 891.- / R1





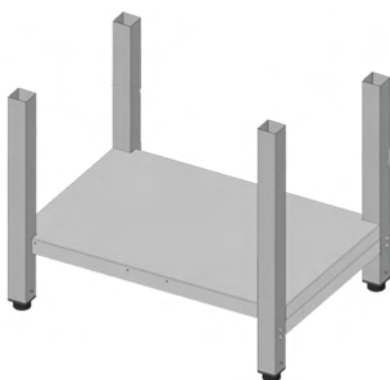
Support haut pour Bakertop

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

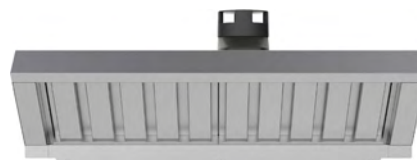
Charnière à DROITE
XEBL-16EU-GPLS
CHF 28'823.- / R1

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 cuisez 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

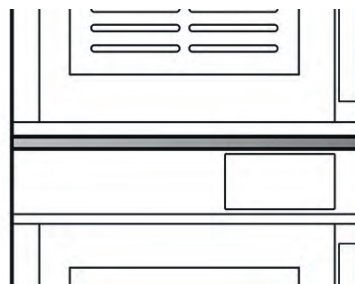
Accessoires pour EVEREO 900



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

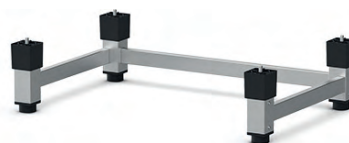


Accessoires pour EVEREO 600



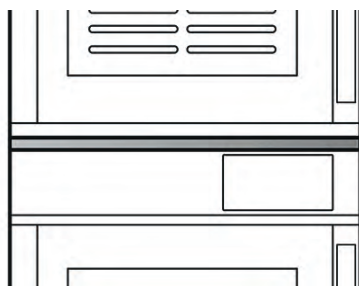
Support haut pour Evereo 600

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



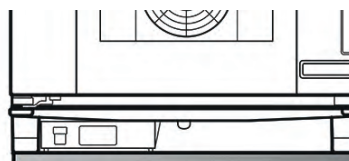
Support ras du sol pour Evereo 600

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



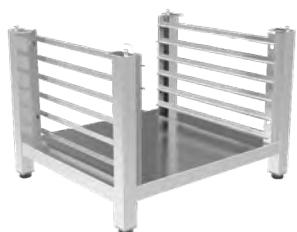
Support haut pour BakerLux 460/330

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

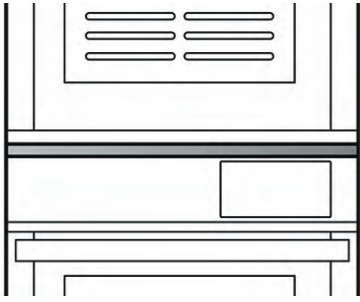
Hauteur 100 mm
XUC-025
CHF 167.- / R1



Kit de liaison Wifi

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





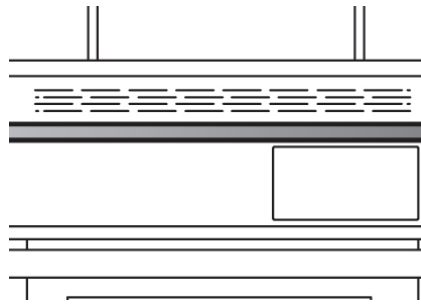
Set de montage EVEREO CUBE

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

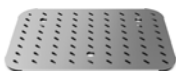
CHF 76.- / R1



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

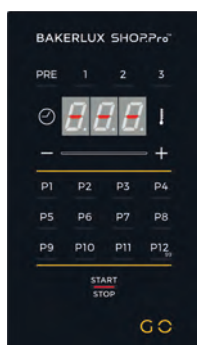
BAKERLUX SHOP.Pro est une ligne de fours à convection conçue pour la cuisson de pains et viennoiseries directement en boutique, au bistro, en station-service ou tout autre point de vente.

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

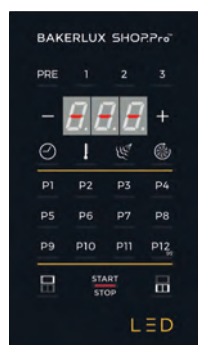


AUTOMATIC BAKING



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

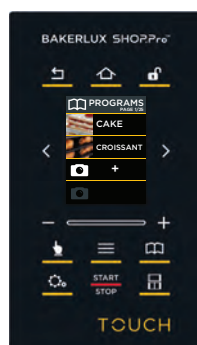


AUTOMATIC BAKING



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

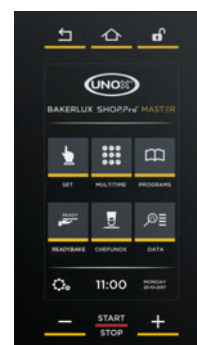


AUTOMATIC BAKING



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

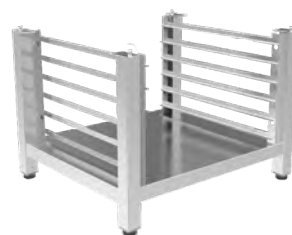


Accessoires pour fours 460/330



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



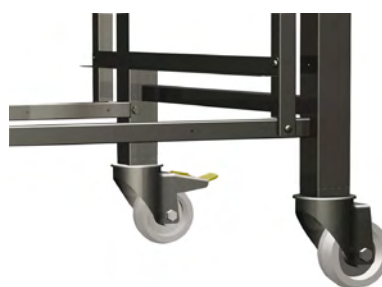
Accessoires pour fours 600/400

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



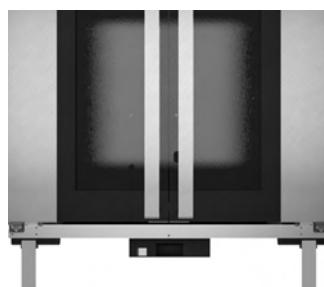
Set de pieds chambre de pousse BakerLux

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

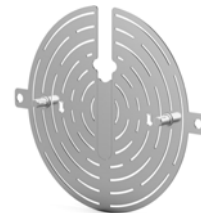
CHF 155.- / R1



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



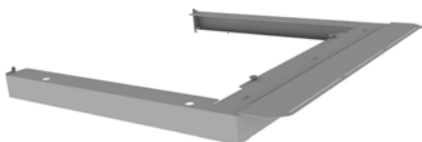
Hotte d'aspiration sans eau BL 600/400

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



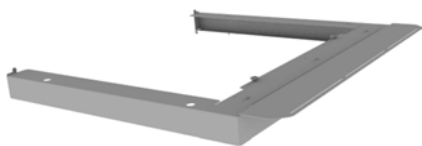
Condenseur de vapeur pour BakerLux

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



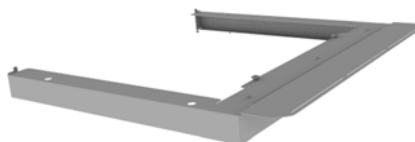
Hotte d'aspiration sans eau BL 460/330

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 infnien 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 infnien 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

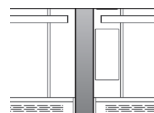
XESW-03HS-MDDN

CHF 9'613.- / R1

Accessoires pour BakerLux Speed.Pro



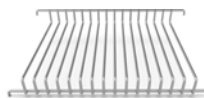
Kit de montage pour Bakerlux Speed.Pro
pour empiler 2 fours un sur l'autre
pour combinaisons suivantes :
- SPEED.Pro bas & haut
- SPEED.Pro bas & SHOP.Pro haut
- SPEED.Pro bas & EVEREO CUBE haut
XWSQW-00HS-E
CHF 297.- / R1



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



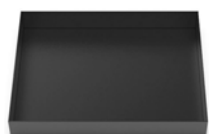
Petite spatule à dents pour SpeedPro
poignée ergonomique et isolée
pour SPEED.Grid GRP-360
Surface de la spatule à dents : 165 x 300 mm
Dimensions : L 165 x P 427 x H 92 mm
XUC-168
CHF 117.- / R1



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



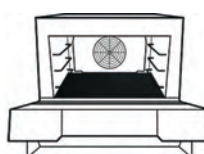
Panier de cuisson SPEED.Basket petit
L 180 x P 140 x H 25 mm
TG-126
CHF 134.- / R1



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



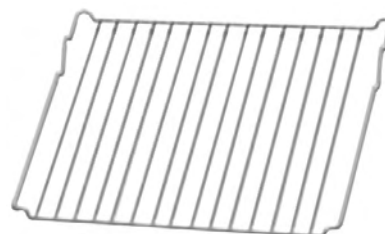
Commandes électromécaniques
 Acier inoxydable
 3 plaques incluses
 Espacement entre glissières : 75 mm
 Température maximale : 260 °C
 Porte à double vitrage
 Dimensions : L 480 x P 523 x H 402 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 2.62 kW - 13A
 Poids : 16 kg
 Fiche : Type 23
XF-003
CHF 788.- / R1

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



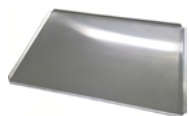
500 papiers siliconés 460/330

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

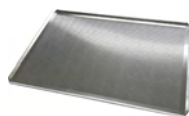


Plaque aluminium 600/400

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

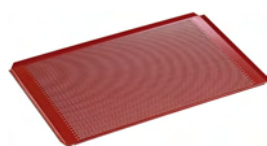


Plaque téflonnée perforée 600/400

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

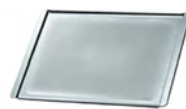
Plaque accumulatrice aluminium
Dimensions : 600 x 400 mm

TG-440

CHF 182.- / R1



Taille 460 / 330

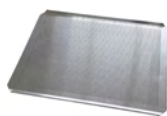


Plaque aluminium 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm

TG-305

CHF 23.- / R1

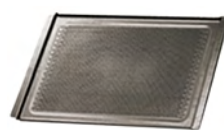


Plaque aluminium perforée 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm

TG-310

CHF 25.- / R1

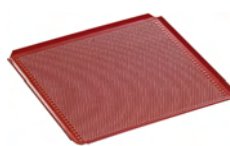


Plaque téflonnée perforée 460/330

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

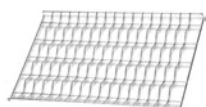


Grille chromée 600/400

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

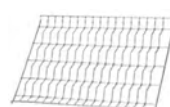


Grille chromée 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm

GRP-305

CHF 23.- / R1

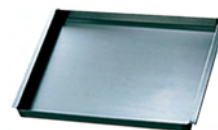


Grille chromée à 4 canaux 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm

GRP-310

CHF 35.- / R1

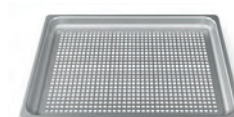


Plaque émaillée 460/330

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

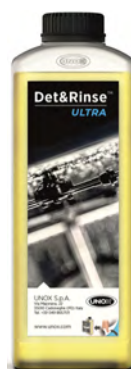
Pour Série 4 & 5
Estagnon à 10 litres
SL_1125A0
CHF 120.- / R1

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 - rechange
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 - rechange
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



Série 600



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 radiant : 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 radiant : 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 radiant : 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

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

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

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.



Wok à gaz GWHT1, 1 brûleur à 11.5 kW

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



Wok à gaz GWH2, 2 brûleurs à 11.5 kW

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



Wok à gaz GWH3, 3 brûleurs à 11.5 kW

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
 Plaque 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
Économie	13.2	4224	2.38	844.80

* 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





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



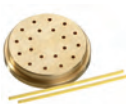
Matrice pâtes Gnocchi Ø 12 mm
101.755
CHF 82.- / R3



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 facilitant la maintenance
- Égouttoirs en option



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)



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
 Résistantes 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
 Résistantes 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



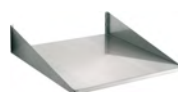
Micro-ondes MJ26A6093, 1850W

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:

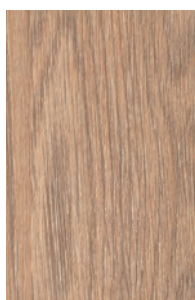
- Cuve en inox pour des bacs de 150mm de profondeur
- Corps et tablettes en bois laminé
- Couleur standard Orme, 9 autres couleurs sur commande
- Tablettes rabattables (P 250mm)
- en bois laminé des 2 côtés
- 4 roues Ø 125mm dont 2 avec freins

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 :

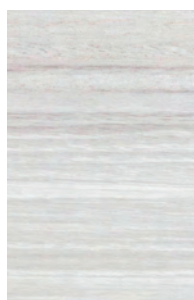
Référence: **125.740** en anthracite (7) ► Référence **125.747**



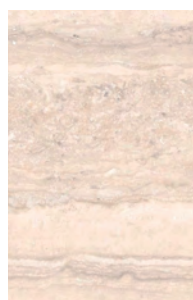
0. Orme



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

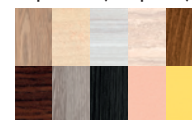
Cuve en inox pour 5 x GN 1/1, prof. 150 mm
Corps et tablettes en bois d'orme
Pare-haleine en Plexiglas
Puissance : 1NAC 230V - 0.366 kW
L 1759 x P 768 x H 1348 mm
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1158 mm
Poids : 210 kg
Fiche : Type 12
126.750
CHF 5'320.- / R1



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



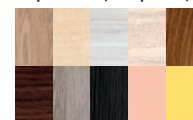
Cuve en inox pour 6 x GN 1/1, prof. 150 mm
Corps et tablettes en bois d'orme
Puissance : 1NAC 230V - 3.028 kW - 13A
L 2084 x P 768 x H 1348 mm



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)





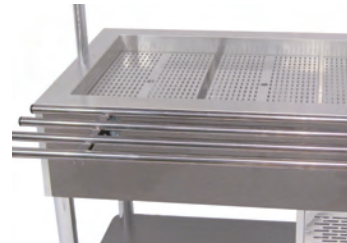
**Cadre de retenue supérieur pour buffet
3 x GN 1/1**

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



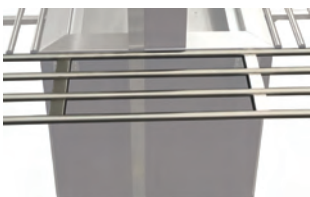
Tablette rabattable pour le côté étroit

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



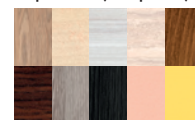
Etagère neutre, Orme

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	CHF 3'330.-	704.655
Réfrigérateur 700 - 75, froid central, gauche	Standard	gauche	96	CHF 3'330.-	704.655L
Réfrigérateur 700 - 75, p. vitrée, fc, droite	Porte vitrée	droite	110	CHF 4'000.-	704.655GT
Réfrigérateur 700 - 75, p. vitrée, fc, gauche	Porte vitrée	gauche	110	CHF 4'000.-	704.655GTL



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
Congélateur 700 - 75, froid central, droite	Standard	droite	96	CHF 3'800.-	704.755
Congélateur 700 - 75, froid central, gauche	Standard	gauche	96	CHF 3'800.-	704.755L
Congélateur 700 - 75, p. vitrée, fc, droite	Porte vitrée	droite	110	CHF 4'370.-	704.755GT
Congélateur 700 - 75, p. vitrée, fc, gauche	Porte vitrée	gauche	110	CHF 4'370.-	704.755GTL



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
Réfrigérateur 1400 - 75, froid central	Standard	Porte à deux battants	172	CHF 4'930.-	704.245
Réfrigérateur 1400 - 75, porte vitrée, fc	Porte vitrée	Porte à deux battants	203	CHF 5'950.-	704.245GT
Congélateur 1400 - 75, froid central	Standard	Porte à deux battants	172	CHF 5'590.-	704.345



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
Combi frigo-congélateur 1400 - 75, fc	Standard	Porte à charnière	172	CHF 7'010.-	704.435
Combi-réfrigérateur 1400 - 75, 2 zones, fc	Standard	Porte à charnière	172	CHF 6'590.-	704.265



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

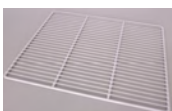


Glissières pour réfrigérateur GN 2/1

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



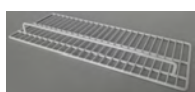
Charnière à droite
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 1620 mm
 Contenance brute : 340 litres
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C
 Intérieur polystyrène, extérieur acier inox
 Dégivrage manuel
 Catégorie climatique 4
 Classe d'efficacité énergétique B
 Consommation d'énergie 894 kWh/an
 Dotation : 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



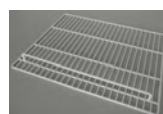
Congélateur avec porte vitrée 340LGT



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 P211 mm
GRP200
CHF 24.- / R3



Grande grille pour réfrigérateur
 700.830F, 835F, 860F & 865F
 L 500 x P415 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 cm²) 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

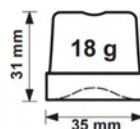
Refroidissement à eau

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

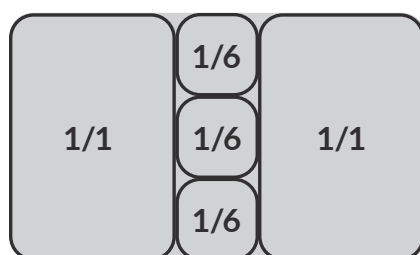


Acier inoxydable
 Capacité dessus : 1 x GN 1/1, profondeur 150 mm
 Planche de découpe en polyéthylène, amovible
 Filtre en acier inoxydable lavable en machine
 1 porte GN 1/1 - fermeture automatique, charnière à droite
 Contenance : 140 litres
 Froid ventilé, autonome
 Réfrigérant : R290 / 0.048 kg
 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



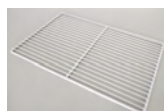
Température de service : 0°C à +8°C
Acier inoxydable
Plan de travail en granit et pare-haleine en verre
Dégivrage automatique
Commandes électroniques
Classe d'efficacité énergétique : A
Consommation d'énergie: 628 kWh/année
Puissance : 2x 1NAC 230V - 0.210 + 0.150 kW
Dotation : 3 grilles 600/400 avec 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

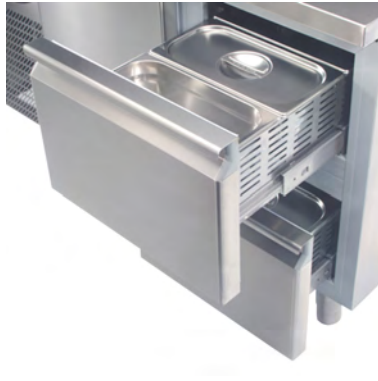
Accessoires pour tables réfrigérées et tables de congélation



Colonne de 3 tiroirs 3 x 1/3 - GN 1/1

Hauteur utile : 154 mm
Livré sans bacs GN
66158105
CHF 1'160.- / R2

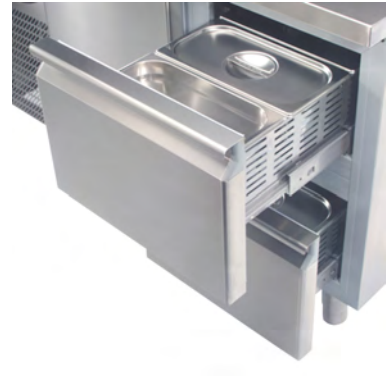
Pour tables réfrigérées express
KT-66158105
CHF 1'330.- / R2



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

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

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

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

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



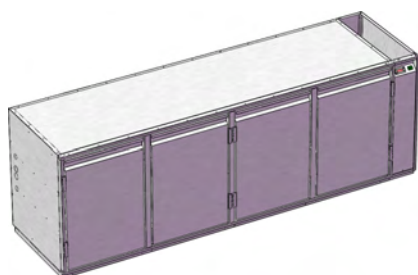
Comptoir à boissons - prof. 680, 2P - fc

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

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



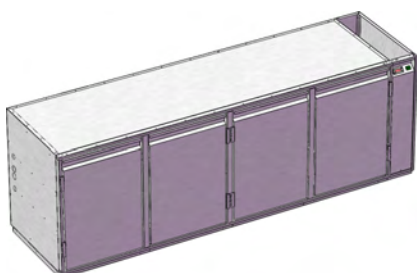
Comptoir à boissons - prof. 580, 2P - fc

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



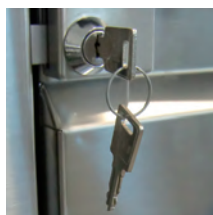
Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site www.bartscher.ch

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



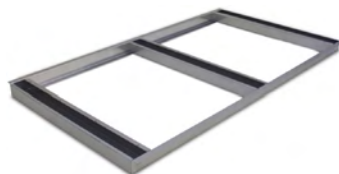
Porte vitrée pour comptoir à boissons

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

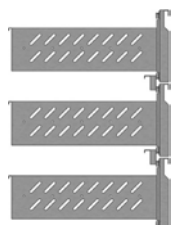
Adaptation du socle - 3 compartiments

66266282
CHF 192.- / R3

Adaptation du socle - 4 compartiments

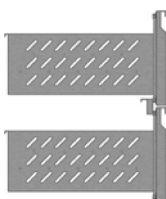
66266283
CHF 236.- / R3

Accessoires pour comptoirs à boissons pour appareils de 580 mm de profondeur



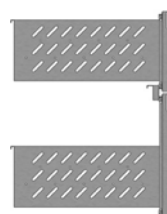
Colonne de 3 tiroirs 3 x 1/3 - P 580

Pour meubles P 580 mm
Dim. : L 435 x P 398 x H 186 mm
66257105
CHF 1'670.- / R2



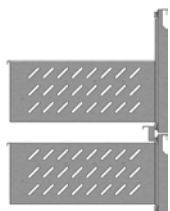
Colonne de 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - P 580

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

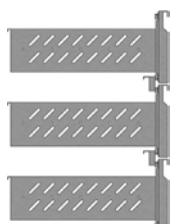
62480372
 CHF 33.- / R3



Etagère en inox pour comptoir P 580

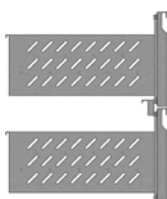
62480382
 CHF 173.- / R3

Accessoires pour comptoirs à boissons pour appareils de 680 mm de profondeur



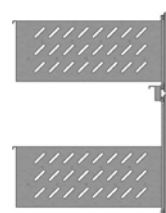
Colonne de 3 tiroirs 3 x 1/3 - P 680

Pour meubles P 680 mm
 Dim. : L 435 x P 498 x H 186 mm
66257100
 CHF 1'670.- / R2



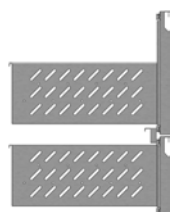
Colonne de 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - P 680

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 ³	CHF 3'440.-	710.1214
Chambre de réfrigération 1200x1600x2200	241 kg	2.80 m ³	CHF 3'720.-	710.1216
Chambre de réfrigération 1200x1800x2200	261 kg	3.20 m ³	CHF 4'010.-	710.1218
Chambre de réfrigération 1200x2000x2200	282 kg	3.60 m ³	CHF 4'290.-	710.1220
Chambre de réfrigération 1200x2200x2200	302 kg	4.00 m ³	CHF 4'570.-	710.1222
Chambre de réfrigération 1200x2400x2200	323 kg	4.40 m ³	CHF 4'860.-	710.1224
Chambre de réfrigération 1200x2600x2200	343 kg	4.80 m ³	CHF 5'140.-	710.1226
Chambre de réfrigération 1200x2800x2200	364 kg	5.20 m ³	CHF 5'430.-	710.1228
Chambre de réfrigération 1400x1400x2200	242 kg	2.88 m ³	CHF 3'740.-	710.1414
Chambre de réfrigération 1400x1600x2200	264 kg	3.36 m ³	CHF 4'040.-	710.1416
Chambre de réfrigération 1400x1800x2200	285 kg	3.84 m ³	CHF 4'340.-	710.1418
Chambre de réfrigération 1400x2000x2200	307 kg	4.32 m ³	CHF 4'640.-	710.1420
Chambre de réfrigération 1400x2200x2200	329 kg	4.80 m ³	CHF 4'940.-	710.1422
Chambre de réfrigération 1400x2400x2200	351 kg	5.28 m ³	CHF 5'240.-	710.1424
Chambre de réfrigération 1400x2600x2200	372 kg	5.76 m ³	CHF 5'540.-	710.1426
Chambre de réfrigération 1400x2800x2200	394 kg	6.24 m ³	CHF 5'840.-	710.1428
Chambre de réfrigération 1600x1600x2200	287 kg	3.92 m ³	CHF 4'360.-	710.1616
Chambre de réfrigération 1600x1800x2200	310 kg	4.48 m ³	CHF 4'670.-	710.1618
Chambre de réfrigération 1600x2000x2200	333 kg	5.04 m ³	CHF 4'990.-	710.1620
Chambre de réfrigération 1600x2200x2200	356 kg	5.60 m ³	CHF 5'310.-	710.1622
Chambre de réfrigération 1600x2400x2200	380 kg	6.16 m ³	CHF 5'630.-	710.1624
Chambre de réfrigération 1600x2600x2200	402 kg	6.72 m ³	CHF 5'940.-	710.1626
Chambre de réfrigération 1600x2800x2200	425 kg	7.28 m ³	CHF 6'260.-	710.1628
Chambre de réfrigération 1800x1800x2200	334 kg	5.12 m ³	CHF 5'010.-	710.1818
Chambre de réfrigération 1800x2000x2200	358 kg	5.76 m ³	CHF 5'340.-	710.1820
Chambre de réfrigération 1800x2200x2200	383 kg	6.40 m ³	CHF 5'680.-	710.1822
Chambre de réfrigération 1800x2400x2200	407 kg	7.04 m ³	CHF 6'010.-	710.1824
Chambre de réfrigération 1800x2600x2200	431 kg	7.68 m ³	CHF 6'350.-	710.1826
Chambre de réfrigération 1800x2800x2200	456 kg	8.32 m ³	CHF 6'680.-	710.1828
Chambre de réfrigération 2000x2000x2200	384 kg	6.48 m ³	CHF 5'690.-	710.2020
Chambre de réfrigération 2000x2200x2200	410 kg	7.20 m ³	CHF 6'050.-	710.2022
Chambre de réfrigération 2000x2400x2200	435 kg	7.92 m ³	CHF 6'400.-	710.2024
Chambre de réfrigération 2000x2600x2200	461 kg	8.64 m ³	CHF 6'750.-	710.2026
Chambre de réfrigération 2000x2800x2200	486 kg	9.36 m ³	CHF 7'100.-	710.2028
Chambre de réfrigération 2000x3000x2200	512 kg	10.08 m ³	CHF 7'450.-	710.2030
Chambre de réfrigération 2200x2200x2200	436 kg	8.00 m ³	CHF 6'410.-	710.2222
Chambre de réfrigération 2200x2400x2200	463 kg	8.80 m ³	CHF 6'780.-	710.2224
Chambre de réfrigération 2200x2600x2200	490 kg	9.60 m ³	CHF 7'150.-	710.2226
Chambre de réfrigération 2200x2800x2200	517 kg	10.40 m ³	CHF 7'520.-	710.2228
Chambre de réfrigération 2200x3000x2200	544 kg	11.20 m ³	CHF 7'880.-	710.2230
Chambre de réfrigération 2400x2400x2200	492 kg	9.68 m ³	CHF 7'160.-	710.2424
Chambre de réfrigération 2400x2600x2200	520 kg	10.56 m ³	CHF 7'550.-	710.2426
Chambre de réfrigération 2400x2800x2200	548 kg	11.44 m ³	CHF 7'930.-	710.2428
Chambre de réfrigération 2400x3000x2200	576 kg	12.32 m ³	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 ³	CHF 4'270.-	713.1214
Chambre de congélation 1260x1660x2260mm	272 kg	2.80 m ³	CHF 4'610.-	713.1216
Chambre de congélation 1260x1860x2260mm	294 kg	3.20 m ³	CHF 4'950.-	713.1218
Chambre de congélation 1260x2060x2260mm	318 kg	3.60 m ³	CHF 5'290.-	713.1220
Chambre de congélation 1260x2260x2260mm	340 kg	4.00 m ³	CHF 5'620.-	713.1222
Chambre de congélation 1260x2460x2260mm	364 kg	4.40 m ³	CHF 5'960.-	713.1224
Chambre de congélation 1260x2660x2260mm	386 kg	4.80 m ³	CHF 6'300.-	713.1226
Chambre de congélation 1260x2860x2260mm	410 kg	5.20 m ³	CHF 6'640.-	713.1228
Chambre de congélation 1460x1460x2260mm	273 kg	2.88 m ³	CHF 4'630.-	713.1414
Chambre de congélation 1460x1660x2260mm	297 kg	3.36 m ³	CHF 4'980.-	713.1416
Chambre de congélation 1460x1860x2260mm	321 kg	3.84 m ³	CHF 5'340.-	713.1418
Chambre de congélation 1460x2060x2260mm	346 kg	4.32 m ³	CHF 5'700.-	713.1420
Chambre de congélation 1460x2260x2260mm	371 kg	4.80 m ³	CHF 6'060.-	713.1422
Chambre de congélation 1460x2460x2260mm	395 kg	5.28 m ³	CHF 6'410.-	713.1424
Chambre de congélation 1460x2660x2260mm	419 kg	5.76 m ³	CHF 6'770.-	713.1426
Chambre de congélation 1460x2860x2260mm	444 kg	6.24 m ³	CHF 7'130.-	713.1428
Chambre de congélation 1660x1660x2260mm	323 kg	3.92 m ³	CHF 5'360.-	713.1616
Chambre de congélation 1660x1860x2260mm	349 kg	4.48 m ³	CHF 5'740.-	713.1618
Chambre de congélation 1660x2060x2260mm	375 kg	5.04 m ³	CHF 6'110.-	713.1620
Chambre de congélation 1660x2260x2260mm	401 kg	5.60 m ³	CHF 6'490.-	713.1622
Chambre de congélation 1660x2460x2260mm	428 kg	6.16 m ³	CHF 6'870.-	713.1624
Chambre de congélation 1660x2660x2260mm	453 kg	6.72 m ³	CHF 7'240.-	713.1626
Chambre de congélation 1660x2860x2260mm	479 kg	7.28 m ³	CHF 7'620.-	713.1628
Chambre de congélation 1860x1860x2260mm	376 kg	5.12 m ³	CHF 6'130.-	713.1818
Chambre de congélation 1860x2060x2260mm	403 kg	5.76 m ³	CHF 6'530.-	713.1820
Chambre de congélation 1860x2260x2260mm	431 kg	6.40 m ³	CHF 6'920.-	713.1822
Chambre de congélation 1860x2460x2260mm	458 kg	7.04 m ³	CHF 7'320.-	713.1824
Chambre de congélation 1860x2660x2260mm	485 kg	7.68 m ³	CHF 7'720.-	713.1826
Chambre de congélation 1860x2860x2260mm	469 kg	8.32 m ³	CHF 8'110.-	713.1828
Chambre de congélation 2060x2060x2260mm	432 kg	6.48 m ³	CHF 6'940.-	713.2020
Chambre de congélation 2060x2260x2260mm	462 kg	7.20 m ³	CHF 7'360.-	713.2022
Chambre de congélation 2060x2460x2260mm	490 kg	7.92 m ³	CHF 7'770.-	713.2024
Chambre de congélation 2060x2660x2260mm	519 kg	8.64 m ³	CHF 8'190.-	713.2026
Chambre de congélation 2060x2860x2260mm	547 kg	9.36 m ³	CHF 8'600.-	713.2028
Chambre de congélation 2060x3060x2260mm	576 kg	10.08 m ³	CHF 9'020.-	713.2030
Chambre de congélation 2260x2260x2260mm	491 kg	8.00 m ³	CHF 7'790.-	713.2222
Chambre de congélation 2260x2460x2260mm	521 kg	8.80 m ³	CHF 8'230.-	713.2224
Chambre de congélation 2260x2660x2260mm	552 kg	9.60 m ³	CHF 8'660.-	713.2226
Chambre de congélation 2260x2860x2260mm	582 kg	10.40 m ³	CHF 9'090.-	713.2228
Chambre de congélation 2260x3060x2260mm	612 kg	11.20 m ³	CHF 9'530.-	713.2230
Chambre de congélation 2460x2460x2260mm	554 kg	9.68 m ³	CHF 8'680.-	713.2424
Chambre de congélation 2460x2660x2260mm	585 kg	10.56 m ³	CHF 9'130.-	713.2426
Chambre de congélation 2460x2860x2260mm	617 kg	11.44 m ³	CHF 9'590.-	713.2428
Chambre de congélation 2460x3060x2260mm	648 kg	12.32 m ³	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 m³ 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 m³ 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 : 18.72m³ 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 m³ 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 m³ 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 m³ 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 m³ 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 m³ 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



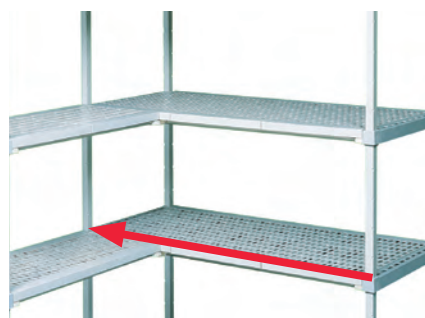
Profondeurs disponibles

- 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. 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

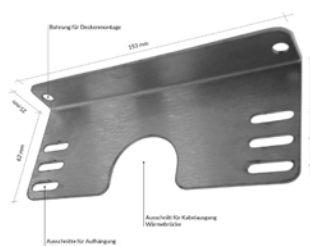
Livré sans pieds
 Profondeur 150 mm
 Hauteur 60 mm

Nom, Longueur	Puissance	Poids	Prix / R1	Référence
Pont thermique 460mm	1NAC 230V - 0.35 kW	3.0 kg	CHF 575.-	114.046
Pont thermique 610mm	1NAC 230V - 0.50 kW	3.0 kg	CHF 605.-	114.061
Pont thermique 760mm	1NAC 230V - 0.66 kW	4.0 kg	CHF 640.-	114.076
Pont thermique 920mm	1NAC 230V - 0.80 kW	5.0 kg	CHF 670.-	114.092
Pont thermique 1070mm	1NAC 230V - 0.95 kW	5.0 kg	CHF 715.-	114.107
Pont thermique 1220mm	1NAC 230V - 1.10 kW	5.0 kg	CHF 745.-	114.122
Pont thermique 1370mm	1NAC 230V - 1.25 kW	6.0 kg	CHF 790.-	114.137
Pont thermique 1530mm	1NAC 230V - 1.40 kW	7.0 kg	CHF 840.-	114.153
Pont thermique 1680mm	1NAC 230V - 1.56 kW	8.0 kg	CHF 915.-	114.168
Pont thermique 1830mm	1NAC 230V - 1.73 kW	9.0 kg	CHF 1'020.-	114.183



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

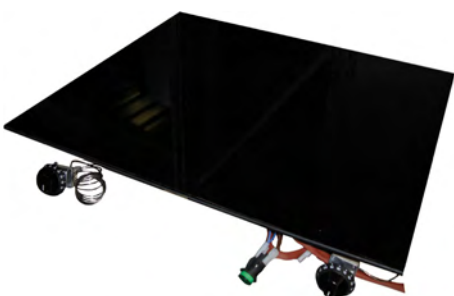
114.366
CHF 211.- / R1



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	CHF 915.-	999.999
1 x GN 1/1	L 320 x P 560 mm	1 interrupteur + 1 thermostat	1NAC 230V 0.45 kW	12 kg	CHF 825.-	999.713
2 x GN 1/1	L 649 x P 560 mm	1 interrupteur + 2 thermostats	1NAC 230V 0.90 kW	18 kg	CHF 1'190.-	999.695
3 x GN 1/1	L 999 x P 560 mm	1 interrupteur + 3 thermostats	1NAC 230V 1.35 kW	23 kg	CHF 1'420.-	999.690

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



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



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

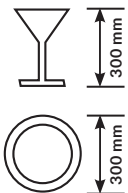
ritscher



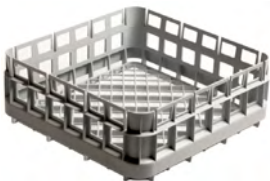


Lave-verres Topclean 44

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

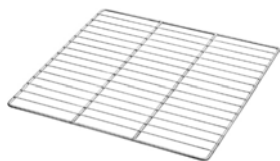
Dim. : L 600 x P 600 x H 820 mm
 Hauteur utile : 325 mm
 Machine à double parois
 Acier inoxydable CNS 18/10
 Commandes électroniques
 Durée des programmes : 60 / 120 / 150 secondes
 Avec pompe de vidange
 Avec pompe dosage pour liquide de lavage
 Avec pompe dosage pour liquide de rinçage
 Avec fonction 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 dans la catégorie Lavage. Vous y trouverez également des modèles avec d'autres saillies.



Robinetterie avec douchette

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 douchette - 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 douchette - 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
- Risque de blessure diminué
- Standard d'hygiène élevé



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

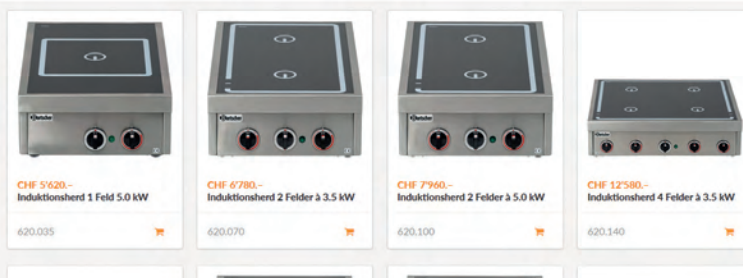
Shop \ Herdserien

Snack 60/20	Serie 600	Serie 700
Serie 900	Serie 1100	Kochstation

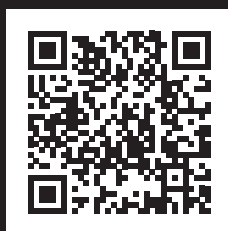
Auswahl einschränken

Anzahl Becken	Anzahl Kochstellen	Art der Kochstellen	Ausführung Brat-/Grillfkt...	Basart
Betriebsart	Für GN-Behälter mit Tiefe	Große 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





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



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 dossieret

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



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



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



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

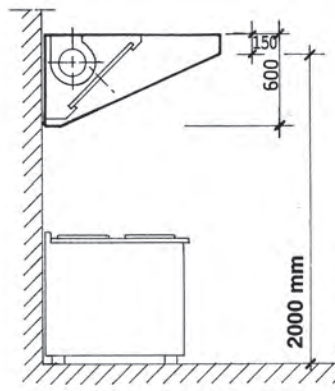
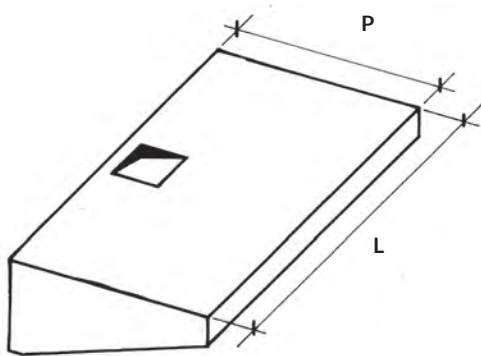
- Standard: néons apparents IP65
- Options avec surcoût: néons encastrés ou éclairage LED

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

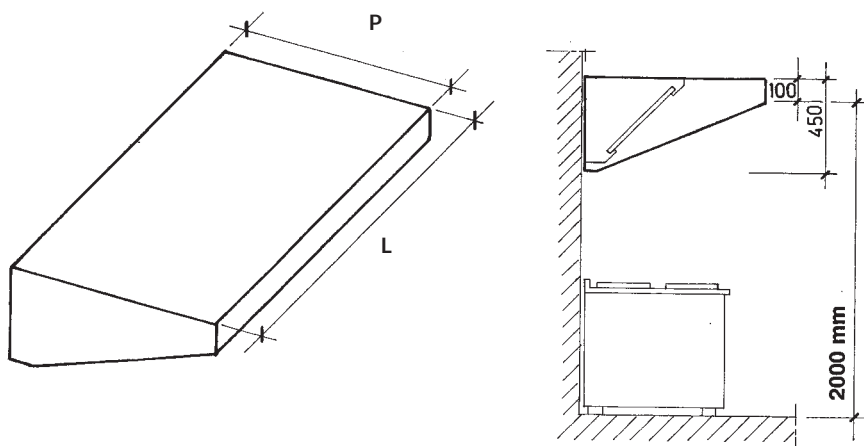
▪ FB: L 500 x P 300 x H 25 mm

▪ 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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 W	CHF 7'260.-	217.500

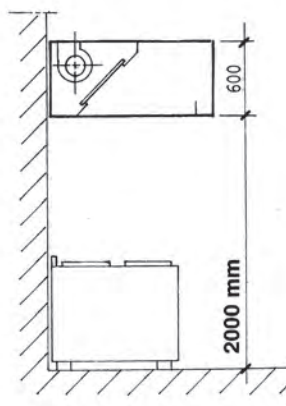
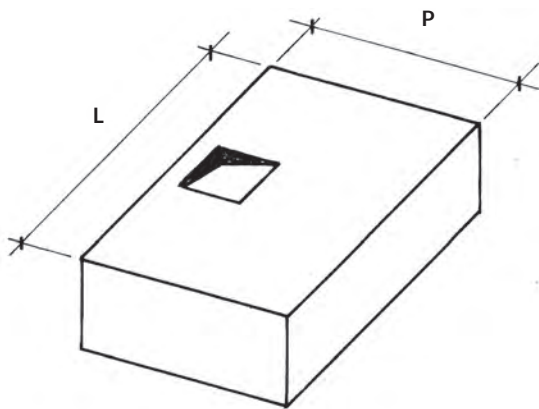
- FC: L 400 x P 400 x H 25 mm
- FD: L 500 x P 400 x H 25 mm

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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /h	350/300 mm	380 mm	1 x 58 W	CHF 7'160.-	226.260

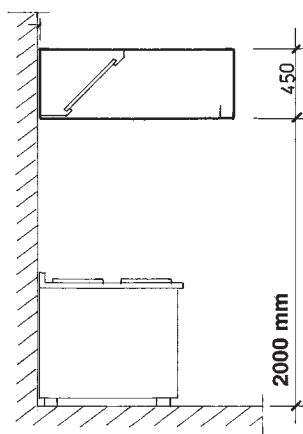
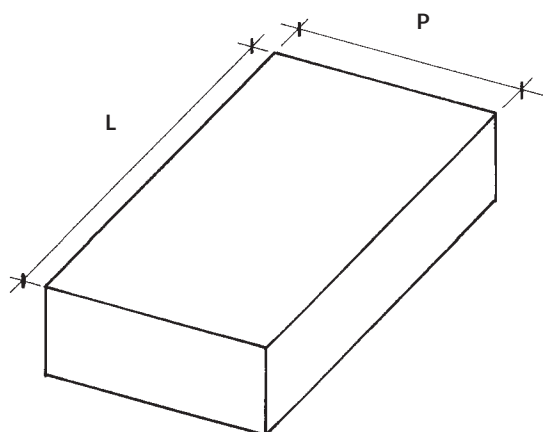
▪ FB: L 500 x P 300 x H 25 mm

▪ 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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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

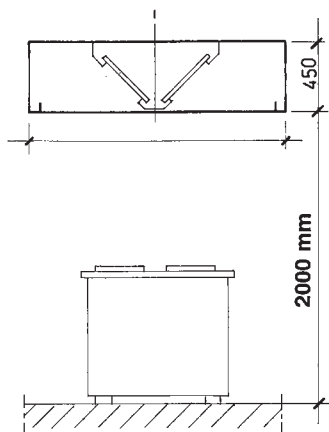
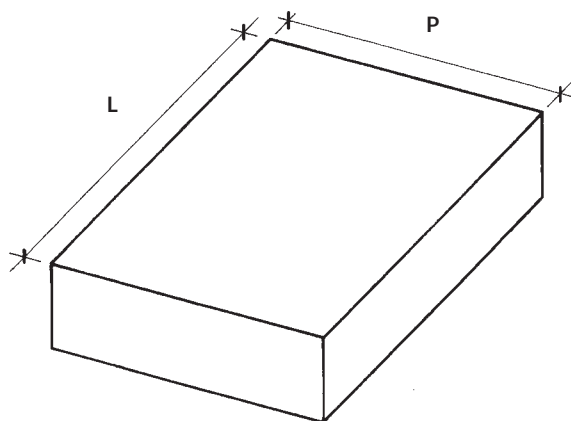
Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∅	∅			
1200 x 1100 x 450 mm	2 x FD	1600 m ³ /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 2'780.-	227.120
1400 x 1100 x 450 mm	3 x FC	1800 m ³ /h	300/250 mm	280 mm	1 x 18 W	CHF 3'030.-	227.140
1600 x 1100 x 450 mm	3 x FC	2000 m ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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

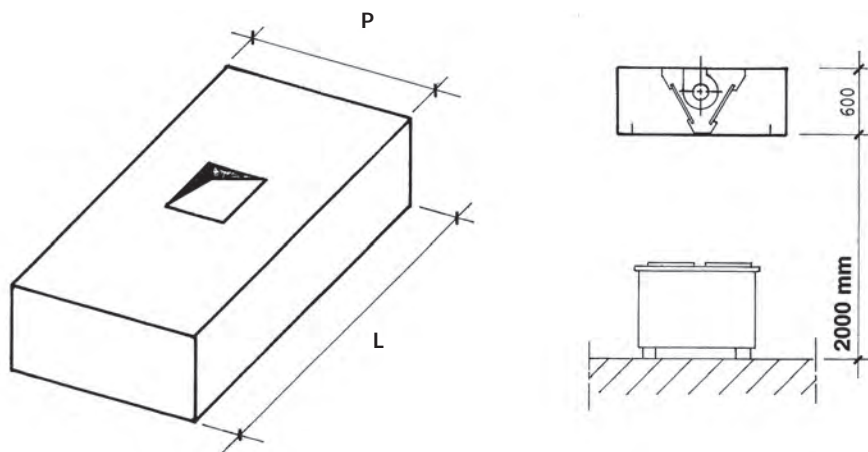
Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∅	∅			
1200 x 1300 x 450 mm	4 x FA	2000 m ³ /h	300/300 mm	350 mm	2 x 18 W	CHF 3'420.-	229.120
1400 x 1300 x 450 mm	4 x FB	2350 m ³ /h	350/300 mm	380 mm	2 x 18 W	CHF 3'640.-	229.140
1600 x 1300 x 450 mm	4 x FB	2700 m ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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.



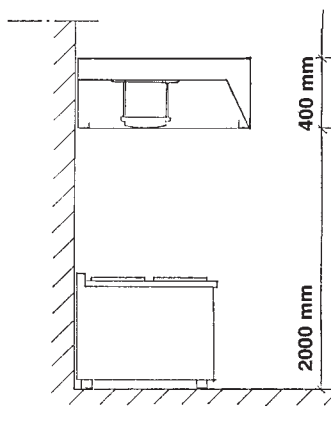
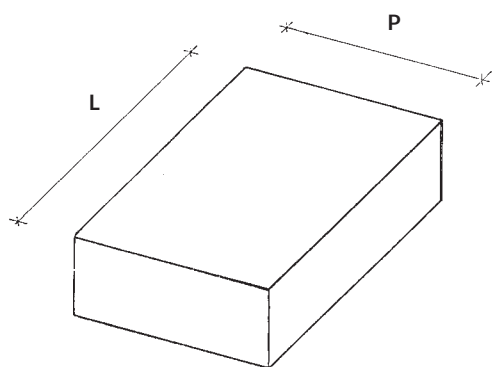
Hottes centrales, cubiques, avec ventilateur

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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 W	CHF 8'660.-	232.500

▪ RA: Ø 300 H 200 mm

▪ RB: Ø 300 H 250 mm

▪ RC: Ø 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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 W	CHF 8'980.-	233.500

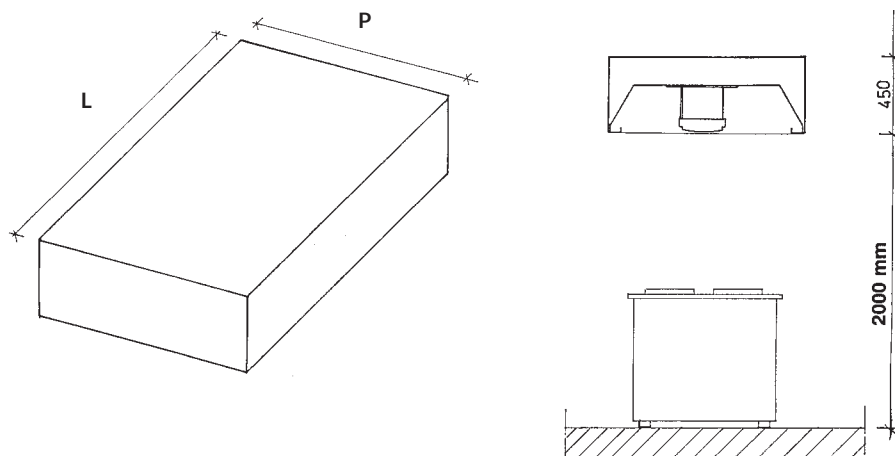
▪ RA: Ø 300 H 200 mm

▪ RB: Ø 300 H 250 mm

▪ RC: Ø 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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /h	2 x 450/400 mm	2 x 500 mm	4 x 58 W	CHF 10'060.-	234.500

▪ RB: ∅ 300 H 250 mm

▪ RC: ∅ 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)

Viduaire 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



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



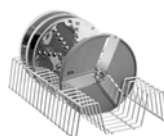
Disque pour râper Z5a, 5 mm
120.314
CHF 69.- / R1



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 m³/h
Barre de soudure : 420 mm
Puissance : 1 NAC 230V – 0.2 kW
Dim. : L 470 x P 315 x H 190 mm
Poids : 11 kg
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 m³/h
Barre de soudure : 210 mm
Dim. de la cuve : 216 x 310 x 105 mm
Puissance : 1 NAC 230 V – 0.50 kW
Dim. : L 265 x P 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 m³/h
Barre de soudure : 315 mm
Dim. de la cuve : 322 x 365 x 160 mm
Puissance : 1 NAC 230 V – 0.90 kW
Dim. : L 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 m³/h
Barre de soudure : 415 mm
Dim. de la cuve : 422 x 503 x 220 mm
Puissance : 1 NAC 230 V – 0.90 kW
Dim. : L 490 x P 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 aiguiser 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 aiguiser 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

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.