



# GROS MATERIEL ELECTRIQUE

PRÉPARATION DES ALIMENTS .....	132
CAFETERIE .....	147
SNACKING .....	150
LE CHAUD .....	160
LE FROID .....	171
LAVERIE.....	182



# PREPARATION DES ALIMENTS

COUPER / MELANGER / EMULSIONNER / RAPER ....



COUPE LEGUMES ELECTRIQUE ALUMINIUM 550W 54/24cm H45cm

- Coupez facilement de grandes quantités de légumes.
- Avec 5 couteaux inclus pour divers résultats de coupe : 2 disques à trancher de 2 et 4 mm et 3 disques à râper de 3,5 et 7 mm.
- Grande ouverture avec levier pour introduire des gros morceaux.
- Petite ouverture pour introduire des petits morceaux.
- Construction aluminium.
- 2 systèmes de sécurité : le couvercle se ferme en se vissant, et un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil.
- Poids: 24 kg.

302231807



COUPE LEGUMES USAGE INTENSIF ALUMINIUM 750W 50/25cm H47cm

- Conçu pour la coupe de grande quantité de légumes. Une grande ouverture qui permet de passer de gros morceaux de légumes jusqu'à Ø 165 mm.
- Une petite ouverture spécialement pour des légumes longs d'un diamètre maximal de Ø 55 mm.
- La chambre de coupe est faite en fonte d'aluminium, la partie inférieure du boîtier est conçue en acier inoxydable.
- Un levier de pression pratique.
- Moteur ventilé d'une puissance de 750 W = 1 CV.
- 2 systèmes de sécurité : le couvercle se ferme en se vissant, et un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil.
- Le coupe-légumes démarre automatiquement quand on baisse le levier.
- Changement des disques de coupe facile et rapide.
- 5 disques sont compris : disque à trancher 2 et 4 mm (3 lames), disque à râper 3 - 5 - 7 mm, disque d'évacuation
- 4 pieds antidérapants en caoutchouc.
- Vitesse: 300 rpm.
- Poids: 25 kg.

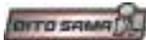
302231852

## ACCESSOIRES

	Ref.
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-1 Ep 1mm	302280096
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-2 Ep 2mm	302280102
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-4 Ep 4mm	302280126
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-6 Ep 6mm	302280201
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-8 Ep 8mm	302280218
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-10 Ep 10mm	302280225
DISQUE A RAPER INOX POUR COUPE LEGUMES DT-2 Ep 2mm	302280294
DISQUE A RAPER INOX POUR COUPE LEGUMES DT-3 Ep 3mm	302280300
DISQUE A RAPER INOX POUR COUPE LEGUMES DT-5 Ep 4,5mm	302280416
DISQUE A RAPER INOX POUR COUPE LEGUMES DT-7 Ep 7mm	302280317
DISQUE FORME V INOX POUR COUPE LEGUMES	302280621
DISQUE A CUBES INOX POUR COUPE LEGUMES PS-8 Ep 8mm	302280379
DISQUE A CUBES INOX POUR COUPE LEGUMES PS-10 Ep 10mm	302280386
DISQUE A JULIENNE INOX POUR COUPE LEGUMES DQ-3 Ep 3x3mm	302280423
DISQUE POMMES FRITES INOX POUR COUPE LEGUMES DQ-8 Ep 8mm	302280607
DISQUE POMMES FRITES INOX POUR COUPE LEGUMES DQ-10 Ep 10mm	302280614
PORTE-DISQUES INOX POUR 18 DISQUES POUR COUPE LEGUMES	302280690



PORTE-DISQUES INOX POUR 18 DISQUES  
302280690



### COUPE LEGUMES 1 VITESSE 1000TR/MIN MINI GREEN

- Coupe crudités avec éjecteur - sans plateau.
- Mono 230V.
- Modèle alimentation continue.
- Trémies légumes longs et demi-lune.
- Système de sécurité magnétique et frein moteur pour protéger l'opérateur. L'appareil s'arrête en cas d'emploi inapproprié.
- Livré avec tous les accessoires de préparation en plastique polycarbonate pour les légumes, une trémie demi-lune et une trémie cylindrique pour les légumes longs.

308603819



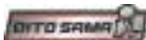
PLATEAU A RAPER  
2MM  
308653178



CASIER DE RANGEMENT  
POUR DISQUES  
308653050

#### ACCESSOIRES

	Ref.
PACK SNACK 3 DISQUES Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Rapeur 2mm	308653535
PLATEAU A RAPER 2mm	308653178
PLATEAU A RAPER 3mm	308653003
PLATEAU A RAPER 4mm	308653004
PLATEAU A RAPER 7mm	308653005
PLATEAU EFFILEUR 2mm	308653171
PLATEAU EFFILEUR 4mm	308653006
PLATEAU TRANCHEUR 2mm	308653176
PLATEAU TRANCHEUR 3mm	308653177
PLATEAU TRANCHEUR 5mm	308653001
PLATEAU TRANCHEUR 7mm	308653002
PLATEAU ONDULE 2mm	308653007
CASIER DE RANGEMENT POUR DISQUES	308653050



### COUPE LEGUMES TREMIE INOX TRS

- Coupe-légumes, 500 W, 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V.
- Capacité de 250/500 kg/h, adaptée pour 100-400 couverts par service et jusqu'à 800 couverts en préparation sélective.
- Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites.
- Livré avec chambre de coupe amovible, trémie inox légumes longs intégrée au levier (60 mm de diamètre), et une trémie large inox gros légumes (215 cm<sup>2</sup>).
- Conçu ergonomiquement pour les droitiers et les gauchers (travail frontal) et pour minimiser l'espace de travail autour de la machine.



#### EXISTE EN DIFFÉRENTES PUISSANCES

	Ref.
COUPE LEGUMES TREMIE INOX TRS 500W 230V	308603419
COUPE LEGUMES TREMIE INOX TRS 500W 400V	308603420
COUPE LEGUMES TREMIE INOX TRS 750W 400V	308603421
COUPE LEGUMES TREMIE INOX TRS VITESSE VARIABLE 500W 230V	308603422

#### ACCESSOIRES

PACK BISTROT 3 DISQUES INOX Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Râpeur 2mm	308653785
PACK BISTROT 6 DISQUES INOX - Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Râpeur 2mm / Effileur 4x4mm / Trancheur 10x10mm / Macédoine 10x10mm	308653786
DISQUE EJECTEUR	308653772
POSTE DE TRAVAIL TRS L1200x640x750	308653283

POSTE DE TRAVAIL TRS  
L1200x640x750  
308653283



PACK BISTROT  
3 DISQUES INOX  
308653785



### COMBINE CUTTER / COUPE LEGUMES MULTI GREEN 2 EN 1

- Combiné cutter-coupe légumes cuve cutter inox.
- 1500 tr/mn - mono 230 V.
- Livré sans plateaux.
- Cutter combiné, avec équipement « Fresh Cut » et Cutter, dont toutes les pièces en contact avec les aliments sont démontables et lavables en machine.
- Livré avec : cuve cutter inox 2,5 litres avec bord lisse, et rotor.
- Accessoires coupe légumes : une trémie légumes longs et une trémie gros légumes.
- Accessoire coupe légumes conçu pour trancher, effiler et râper, cutter mélangeur pour hacher, broyer, mélanger, et émulsionner.
- Trémies légumes longs et demi-lune.

308603832



CASIER DE  
RANGEMENT POUR  
DISQUES  
308653050

### ACCESSOIRES

	Ref.
PACK SNACK 3 DISQUES - Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Rapeur 2mm	308653535
EQUIPEMENT CUTTER CUVE PLASTIQUE + COUVERCLE + ROTOR LISSE	308653145
ROTOR COUTEAUX LISSES POUR CUTTER 2,5L	308653146
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES POUR CUTTER 2,5L	308650035
CUVE INOX 2,5L POUR CUTTER	308653487
CUVE RESINE 2,5L POUR CUTTER	308653488
COUVERCLE POLYCARBONATE	308653512
EQUIPEMENT CUTTER CUVE INOX + COUVERCLE + ROTOR LISSE	308653047
TREMIE COMPLETE AVEC LEVIER DE SECURITE	308653770
PLATEAU ONDULE 2mm	308653007
PLATEAU A RAPER 2mm	308653178
PLATEAU A RAPER 3mm	308653003
PLATEAU A RAPER 4mm	308653004
PLATEAU A RAPER 7mm	308653005
PLATEAU EFFILEUR 2mm	308653171
PLATEAU EFFILEUR 4mm	308653006
PLATEAU TRANCHEUR 2mm	308653176
PLATEAU TRANCHEUR 3mm	308653177
PLATEAU TRANCHEUR 5mm	308653001
PLATEAU TRANCHEUR 7mm	308653002
CASIER DE RANGEMENT POUR DISQUES	308653050



### COMBINÉ CUTTER / COUPE LEGUMES TRK45

- Vitesse variable
- Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable 300 à 3700 tr/mn.
- Cuve inox 4,5 litres et accessoire coupe-légumes inox. - Mono 230 V

308603718



DISQUE EJECTEUR  
308653772

### ACCESSOIRES

	Ref.
PACK BISTROT 3 DISQUES INOX Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Rapeur 2mm	308650092
PACK BISTROT 6 DISQUES INOX - Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Rapeur 2mm / Effileur 4x4mm / Trancheur 10x10mm / Macédoine 10x10mm	308650093
ROTOR A COUTEAUX LISSES POUR CUTTER MELANGEUR 4,5L	308653579
ROTOR A COUTEAUX LISSES SPECIAL EMULSIONS POUR CUTTER MELANGEUR 4,5L	308653614
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES POUR CUTTER MELANGEUR 4,5L	308653580
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES SPECIAL EMULSIONS CUTTER MELANGEUR 4,5L	308650039
DISQUE EJECTEUR	308653772
COUVERCLE AVEC RACLEUR DE CUVE POUR CUTTER MELANGEUR 4,5L	308653588
CUVE INOX 4,5L	308653589
POSTE DE TRAVAIL POUR TRK	308653283
KIT EMULSION POUR TRK 45 Cuve inox 4,5 litres + rotor spécial émulsion + couvercle et racleur	308650119



### CUTTER MELANGEUR DE TABLE 2,5L K25

- Cutter Mélangeur K25
- 2,5 Litres
- 1 vitesse
- Cutter mélangeur 2.5 litres
- 1500 tr/mn
- Avec rotor couteaux lisses.
- Mono 230 V .

308603822



ROTOR COUTEAUX LISSES POUR CUTTER  
308653146

### ACCESSOIRES

	Ref.
CUIVE INOX 2,5LITRES	308653487
COUVERCLE POLYCARBONATE	308653512
EQUIPEMENT CUTTER CUIVE INOX + COUVERCLE + ROTOR	308653047
ROTOR COUTEAUX LISSES POUR CUTTER 2,5 LITRES	308653146
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES POUR CUTTER 2,5 LITRES	308650035



### CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR DE TABLE 4,5L K45

- Cutter mélangeur 4,5 litres, 1500 tr/mn.
- Rotor couteaux lisses. Mono 230
- Cutter mélangeur émulsionneur de table robuste permettant de couper, hacher, broyer, émulsionner et pétrir
- Fonction émulsionneur (racleur) fournie de série.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation

308603449



ROTOR A COUTEAUX LISSES SPECIAL EMULSIONS  
308653614

### EXISTE EN DIFFÉRENTES PUISSANCES

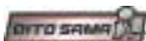
	Ref.
CUTTER MELANGEUR K45 230V	308603449
CUTTER MELANGEUR K45 400V	308603450
CUTTER MELANGEUR K45 VITESSE VARIABLE 230V	308603724

### ACCESSOIRES

ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES POUR CUTTER 4,5 L	308653579
ROTOR A COUTEAUX LISSES SPECIAL EMULSIONS POUR CUTTER 4,5 L	308653614
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES POUR CUTTER 4,5 L	308653580
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES SP EMULSIONS POUR CUTTER 4,5 L	308650039
COUVERCLE RACLEUR DE CUIVE POUR CUTTER 4,5 L	308653588
CUIVE INOX 4,5 L	308653589
KIT CONVERTIR CUTTER EN COUPE LEGUMES Uniquement pour modèle à vitesse variable	308653594
KIT EMULSION POUR K45 Cuve inox 4,5 litres + rotor lisse spécial émulsion + couvercle et racleur	308650119

*Pour les autres modèles, nous consulter*

# BATTEUR MELANGEUR



## BATTEUR MELANGEUR DE TABLE CUVE 5LITRES BE5

- Batteur mélangeur 5 litres avec dispositif de détection de cuve, variation de vitesse électronique avec prise d'accessoires type K.
- Livré avec 3 outils inox : crochet semi spiral en inox, palette, fouet et écran plein de protection résistant - sans BPA
- Variateur de vitesse électronique.
- Ecran de sécurité plein et transparent, démontable facilement par système «clip» de fixation. Il est associé au monte et baisse de cuve.
- Livré avec : crochet spiral, palette, fouet et cuve inox 5,5 litres, prise d'accessoires type K (accessoires non inclus).
- Forme et taille des outils parfaitement adaptées à la cuve pour un mélange uniforme, même des petites quantités.

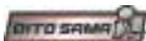
308600138



OUTIL POUR  
SPAGHETTI  
308653611

### ACCESSOIRES

	Ref.
CUVE INOX 5L	308653295
CROCHET INOX POUR BATTEUR 5L	308653765
PALETTE INOX POUR BATTEUR 5L	308653756
FOUET INOX POUR BATTEUR INOX	308653757
ECRAN DE PROTECTION	308653782
HACHOIR A VIANDE 60mm + PLAQUE 6mm	308653043
KIT 3 PLAQUES POUR HACHOIR (3 / 4,5 / 8mm)	308653044
OUTIL POUR LASAGNE TAGLIATELLE TAGLIOLINI	308653610
OUTIL POUR SPAGHETTI	308653611
OUTIL POUR LASAGNE	308650076
OUTIL POUR TAGLIATELLE	308650062
OUTIL POUR TAGLIOLINI	308650075



## BATTEUR MELANGEUR DE TABLE CUVE 8LITRES BE8

- Batteur mélangeur 8 litres.
- Dispositif de détection de cuve.
- Variation électronique.
- Equipé d'un écran plein de protection résistant.
- Sans BPA.
- Outils INOX.
- Sans prise d'accessoires.
- Mono 230 V.
- Bouton de sélection des vitesses, ergonomique et robuste.
- Batteur mélangeur professionnel de table, compact, pour pétrir, mélanger et fouetter de façon intensive.
- Capacité maximum : 2.5kg de farine (détrempe 60 % hydratation).
- Livré avec 3 outils inox et 1 cuve inox 8 litres : crochet, palette et fouet, lavables au lave-vaisselle.

308600139 > Sans prise d'accessoires

308600140 > Avec prise d'accessoires

### ACCESSOIRES

	Ref.
CUVE INOX 8L	308653766
CROCHET INOX POUR BATTEUR 8L	308653767
PALETTE INOX POUR BATTEUR 8L	308653768
FOUET INOX POUR BATTEUR INOX 8L	308653769
ECRAN DE PROTECTION	308653782
HACHOIR A VIANDE 60mm + PLAQUE 6mm	308653043
KIT 3 PLAQUES POUR HACHOIR (3 / 4,5 / 8mm)	308653044
OUTIL POUR LASAGNE TAGLIATELLE TAGLIOLINI	308653610
OUTIL POUR SPAGHETTI	308653611
OUTIL POUR LASAGNE	308650076
OUTIL POUR TAGLIATELLE	308650062
OUTIL POUR TAGLIOLINI	308650075

*Pour les autres modèles, nous consulter*

# MIXEURS PORTATIFS



Ø 25mm H 160mm

## MIXEUR PORTATIF 220W LONGUEUR 160mm

- Pour un usage professionnel dans les glaciers, restaurants, cuisines des hôtels pour préparer des crèmes glacées, soupes de légumes, purées, sauces, farces, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc.
- Moteur ventilé.
- Boîtier avec une poignée ergonomique en plastique résistant.
- Manche et lame en acier inoxydable : longueur 160 mm, Ø 25 mm.
- Vitesse environ 4,000 - 20,000 rpm.
- Poids avec le manche: 1,61 kg

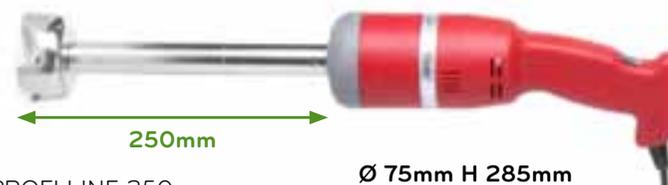
302222140



RANGEMENT  
AVEC SUPPORT MURAL POUR  
MIXEUR PLONGEUR  
302934029



FOUET POUR  
MIXEUR PLONGEUR  
300 ET 500  
Ø 12cm L32cm  
302224342



250mm

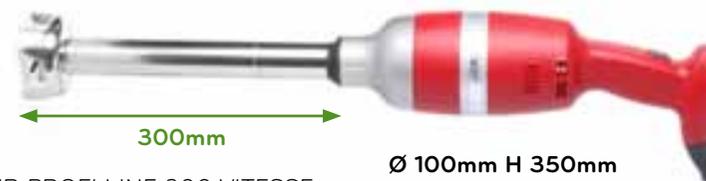
Ø 75mm H 285mm

## MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 250

### VITESSE FIXE 230V-250W

- Plongée 250mm.
- Capacité 20 litres.
- Vitesse fixe 15000 T/mn.

302224328



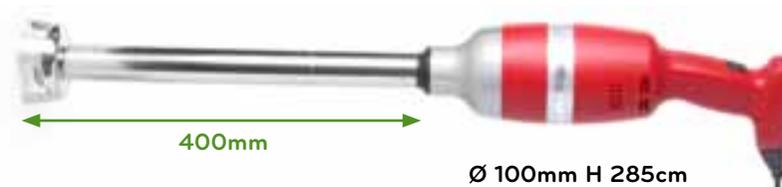
300mm

Ø 100mm H 350mm

## MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 300 VITESSE REGLABLE 230V-300W

- Plongée 300mm.
- Capacité 50 litres.
- Vitesse réglable électroniquement de 2000 à 13000 tr/mn.

302224335



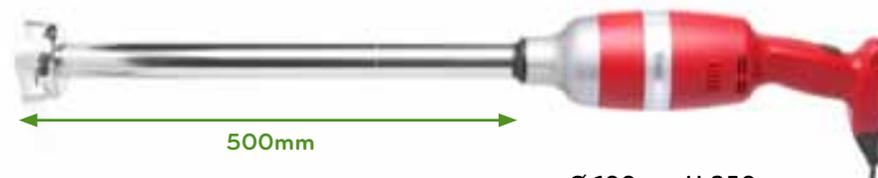
400mm

Ø 100mm H 285cm

## MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 400 VITESSE REGLABLE 230V-400W

- Plongée 400mm.
- Capacité 80 litres.
- Vitesse réglable électroniquement de 2000 à 13000 tr/mn.
- Livré avec accessoire fouet et support mural.

302224380



500mm

Ø 100mm H 350mm

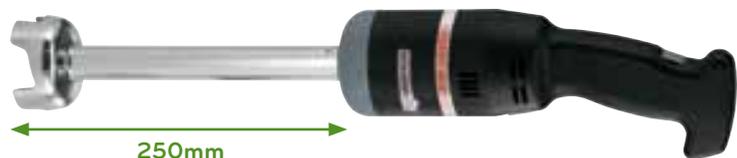
## MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 500 VITESSE REGLABLE 230V-400W

- Plongée 500mm.
- Capacité 100 litres.
- Vitesse réglable électroniquement de 2000 à 9000 tr/mn.
- Vitesse maximale 15000 tr/mn.

302224359



200mm



250mm



FOUET POUR  
SPEEDY MIXER  
308650057



BLOC MOTEUR  
BERMIXERS PRO



FOUET RENFORCÉ  
POUR BLOC  
BERMIXERS  
308653578



SUPPORT  
MARMITE  
308653294



GLISSIERE POUR RECIPIENTS  
308653292

### MS 200 : MIXER PLONGEANT AVEC MOTEUR 250 W ET TUBE INOX DE 20 CM

- Idéal pour les petites quantités (moins de 35 litres).
- Confort d'utilisation grâce à son faible poids. La poignée ergonomique et les vitesses réglables rendent la préparation rapide et facile.
- Très facile à utiliser, la poignée pratique et ergonomique permet de moins se fatiguer.
- Livré avec : Tube en inox : 200 mm ou 250 mm, selon le modèle.
- Câble et prise fournis de série.
- Vitesse fixe 15000 tr/mn.

Ref.

MIXEUR COMPACT SPEEDY 250W 20CM 308603464

MIXEUR COMPACT SPEEDY 250W 25CM 308603465

MIXEUR COMPACT SPEEDY 250W 20CM VITESSE VARIABLE 308603676

MIXEUR COMPACT SPEEDY 250W 25CM VITESSE VARIABLE 308603677

FOUET POUR SPEEDY MIXER 308650057

### BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO

- Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350 W.
- Bloc moteur à socle plat.
- Livré avec : support mural à encombrement réduit.
- Confort d'utilisation grâce à son faible poids. La poignée ergonomique et les vitesses réglables rendent la préparation rapide et facile.
- Indicateur lumineux d'alarme de surchauffe.
- Tubes préconisés 35 45cm.

Ref.

BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO 350W 308600309

BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO 450W 308600310

BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO 550W 308600311

BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO 650W 308600312

BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO 750W 308600313

### ACCESSOIRES

TUBE INOX 35CM POUR BLOC BERMIXERS 350/450W 308650132

TUBE INOX 45CM POUR BLOC BERMIXERS 308650133

TUBE INOX 55CM POUR BLOC BERMIXERS 308650134

TUBE INOX 65CM POUR BLOC BERMIXERS 308650135

FOUET RENFORCÉ POUR BLOC BERMIXERS 308653578

SUPPORT MARMITE 308653294

GLISSIERE POUR RECIPIENTS D 375/650mm 308653292

## EPLUCHEUSE A POMMES DE TERRE



### EPLUCHEUSE A POMMES DE TERRE 7,5KG

- Eplucheuse à pommes de terre 7,5kg.
- Acier inoxydable 18/10.
- Capacité par cycle 7,5kg.
- Capacité horaire : 90kg/h.
- Minuterie 0 - 4 min.
- 1 vitesse.
- Branchement eau : 3/4"
- Dimensions : L 400 x P 770 x H 870 mm.
- Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC.
- Poids : 38kg.

310A120186



### EPLUCHEUSE 5KG A CUVE MOBILE 230V

- Eplucheuse 5kg.
- Avec plateau abrasif.
- chambre d'épluchage amovible.
- Mono 230V.
- Chambre d'épluchage amovible en inox contenant le plateau abrasif qui sert également de contenant pour transporter les légumes.
- Fourni en standard avec un plateau abrasif.
- Poignée douchette amovible, clipsée sur le couvercle et destinée au nettoyage de la machine.
- 2 boutons en façade.

308603497 > SANS PANIER FILTRE

308603498 > AVEC PANIER FILTRE

#### ACCESSOIRES

	Ref.
PLATEAU ABRASIF T5E	308653316
PANIER FILTRE T5E	308653314
PANIER D'ESSORAGE T5E	308653315
TABLE SUPPORT INOX	308653496



## LAVEUSES ESSOREUSES



## ESSOREUSE 5KG EL40

- Essoreuse 5kg.
- Volume de cuve 32 litres.
- Avec cycle automatique.
- Mono 230.
- Cycle d'essorage de courte durée (1 à 2 minutes).
- Cycle automatique, adapté à tout type de légumes, alterne rotation et arrêts du panier pour défouillage.
- Cycle manuel avec minuterie réglable jusqu'à 59 minutes pour les légumes délicats.
- Evacuation de l'eau par un tuyau de vidange.

308603354

PANIER SUPPLEMENTAIRE  
POUR ESSOREUSE EL40

308653131



## ESSOREUSE 10KG ELX65

- Essoreuse 10kg.
- Volume de cuve 65 litres.
- Avec cycle automatique.
- Tri 230/400 V.
- Cycle automatique d'essorage de courte durée (1 à 2 minutes).
- Cycle automatique, adapté à tout type de légumes, alterne rotation et arrêts du panier pour défouillage.
- Cycle manuel avec minuterie réglable jusqu'à 59 minutes pour les légumes délicats.
- Evacuation de l'eau par un tuyau de vidange.

308603651 &gt; AVEC PANIER RESINE

308603652 &gt; AVEC PANIER INOX

## PANIER RESINE SUPPLEMENTAIRE

308653304

## PANIER INOX SUPPLEMENTAIRE

308653303

*Pour une désinfection des légumes...*



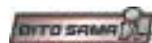
## LEGUBACT\*

Liquide chloré destiné au traitement des légumes par trempage. Assure la désinfection des légumes. Permet une meilleure conservation des légumes pendant leur préparation.

Réf. 771306 &gt; Bidon de 5 l

\* Produits conformes à la Directive Biocide 98/8/CE. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

## TRANCHEUR A PAIN



**COUPE PAIN  
ELECTRIQUE CPX**  
- Coupepain électrique inox.  
- Débit horaire :  
7000/14000 tranches.  
308601589



**TABLE AVEC  
BAC GN 1/1**  
308653180

## TRANCHEUSES



302210048

302210000

302210017

### TRANCHEUSE ELECTRIQUE PROFI LINE

- Conçue en aluminium avec moteur ventilation à air.
- Chariot avec système de verrouillage et une protection de sécurité en acrylique.
- Protecteur de lame et affûteur intégrés.
- Utiliser une lame spéciale non fournie pour le fromage.

	Ref.
TRANCHEUSE ELECTRIQUE PROFI LINE 195 - 230V-200W - 38,5/41cm H 34cm. Ø de coupe maxi 120mm - épaisseur réglable jusqu'à 12mm - Ø de lame 195mm	302210031
TRANCHEUSE ELECTRIQUE PROFI LINE 220 - 230V-280W - 41/40cm H 35cm. Ø de coupe maxi 150mm - épaisseur réglable jusqu'à 12mm - Ø de lame 220mm	302210048
TRANCHEUSE ELECTRIQUE PROFI LINE 250 - 230V-320W - 38/49cm H 38cm. Ø de coupe maxi 180mm - épaisseur réglable jusqu'à 12mm - Ø de lame 250mm	302210000
TRANCHEUSE ELECTRIQUE PROFI LINE 300 - 230V-420W - 50/62cm H 43,5cm. Ø de coupe maxi 200mm - épaisseur réglable jusqu'à 15mm - Ø de lame 300mm	302210017

### ACCESSOIRES

LAME TRANCHEUSE ANTI-ADHESIVE FROMAGE Ø 19,5cm PROFI LINE 195	302975800
LAME TRANCHEUSE ANTI-ADHESIVE FROMAGE Ø 22cm PROFI LINE 220	302975732
LAME TRANCHEUSE ANTI-ADHESIVE FROMAGE Ø 25cm PROFI LINE 250	302975749
LAME TRANCHEUSE ANTI-ADHESIVE FROMAGE Ø 30cm PROFI LINE 300	302975756

# HACHE VIANDE



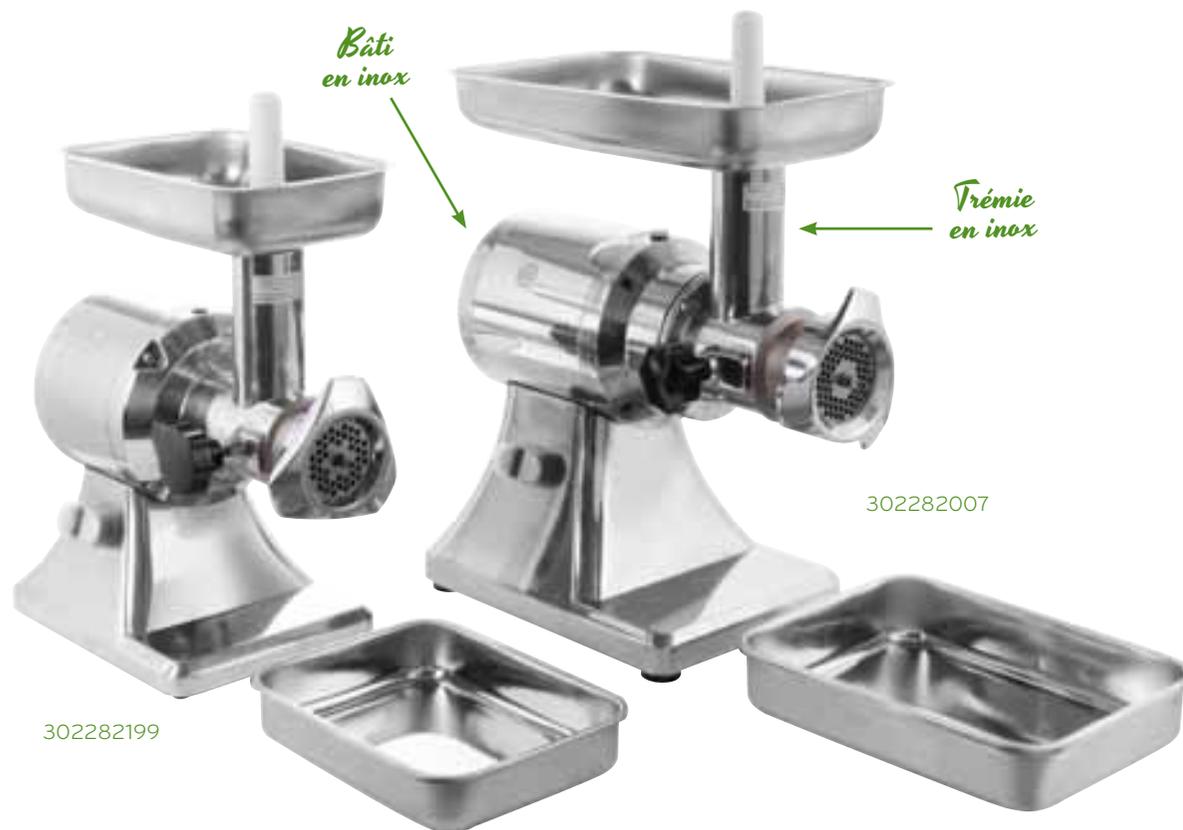
PLAQUE PERFORÉE INOX  
Ø 7cm Trou Ø 2mm  
302282267



COUTEAU ALUMINIUM  
302282359



VIS SANS FIN ALUMINIUM  
302282304



302282199

302282007

## HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE PROFI LINE 12 230V-750W 37/22cm H 44cm

- Vis sans fin en alliage d'aluminium.
- Bâti, axe de propulsion et cuvettes en INOX.
- Poussoir en polyéthylène.
- Transmission silencieuse.
- Plaque perforée 70mm avec trou 6 mm.
- Capacité 200kg/h.

302282199

## HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE PROFI LINE 22 230V-1100W 43/25cm H 51cm

- Vis sans fin en alliage d'aluminium.
- Bâti, axe de propulsion et cuvettes en INOX.
- Poussoir en polyéthylène.
- Transmission silencieuse.
- Plaque perforée 82mm trou 6mm Capacité 300kg/h.

302282007

ACCESSOIRES	Ref.
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 7cm Trou Ø 8mm POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282229
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 7cm Trou Ø 6mm POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282236
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 7cm Trou Ø 4,5mm POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282243
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 7cm Trou Ø 3mm POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282250
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 7cm Trou Ø 2mm POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282267
COUTEAU ALUMINIUM POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282359
VIS SANS FIN ALUMINIUM POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282304

ACCESSOIRES	Ref.
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 8,2cm Trou Ø 8mm POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282014
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 8,2cm Trou Ø 6mm POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282021
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 8,2cm Trou Ø 4,5mm POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282038
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 8,2cm Trou Ø 3mm POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282045
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 8,2cm Trou Ø 2mm POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282052
COUTEAU ALUMINIUM POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282076
VIS SANS FIN ALUMINIUM POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282069

*Prêt à l'emploi  
et pratique :*

### BACTALIM PAE\*

le dégraissant et désinfectant  
en pulvérisateur pour  
surfaces et  
petit matériel  
alimentaire.

Ref 771245 >  
Pulvérisateur  
de 750 ml





**HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE 198**  
**230V-700W**  
 - Idéal pour petites quantités et les saucisses.  
 - Bâti et vis sans fin en aluminium.  
 - Trémie en fonte avec plat à viande et couvercle anti-poussière.  
 - Poussoir en plastique.  
 - Livrés avec 3 disques et 3 tubes à farce de saucisse.  
**302210864**



**MACHINE A SAUCISSES KITCHEN LINE INOX**  
 - Bâti en acier peint.  
 - Cylindre et piston en INOX.  
 - Piston facile à enlever pour le nettoyage et le remplissage.  
 - Remplissage à 2 vitesses.  
 - Livrée avec un set de 4 entonneirs plastiques.  
**302282137**  
 > 3L 30/34cm H 57cm  
**302282144**  
 > 5L 30/34cm H 69cm



**COUPE-SAUCISSES ELECTRIQUE INOX**  
**230V-135W**  
 23/18,5cm H 32,5cm  
 - Coupe réglable.  
 - Entonnoir dimensionné pour tout type de saucisses.  
**302265109**



**PRESSE A HAMBURGERS**  
 - Presse à steak pour hamburgers.  
 - Les parties en contact avec la viande sont fait en inox.  
 - Le fond du bâti est fait en aluminium anodisé.  
 - Levier pratique pour sortir les hamburgers préparés du bol de presse.  
 - Contenant pour mettre les intercalaires de steak haché.  
**302282113**



**MACHINE A SAUCISSES PROFI LINE**  
 - Bâti, cylindre et piston fait en inox.  
 - Equipé d'un système de remplissage à deux vitesses qui est facile à utiliser.  
 - Le piston peut être facilement enlevé pour le remplissage et le nettoyage.  
 - Equipé d'un roulement et roue dentée en acier trempé, résistant à la pression.  
 - Avec un set de quatre entonneirs en inox, diamètres: 16/22/32/38 mm.  
**302282090 > 7L**  
**302282151 > 10L**

# ACCESSOIRES



PLATEAU DE PRESENTATION ALUMINIUM  
302808511



BAC A VIANDE NOIR MELAMINE  
302568200



PLATEAU DE PRESENTATION  
NOIR MELAMINE  
302569108



PLATEAU DE PRESENTATION INOX  
302407202



BAC A VIANDE INOX  
302508305

	Ref.
PLATEAU DE PRESENTATION RECTANGULAIRE ALUMINIUM 60/40cm H 2cm	302808511
PLATEAU DE PRESENTATION RECTANGULAIRE ALUMINIUM 40/30cm H 2cm	302808504
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 29/16cm H 3.5cm	302568101
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 35/25cm H 4cm	302568200
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 42/28cm H 6cm	302568309
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 29/16cm H 6cm	302568408
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 30/19cm H 8cm	302568507
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 28/21cm H 6cm	302568804
PLATEAU DE PRESENTATION NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 27/21cm H1.7cm	302569009
PLATEAU DE PRESENTATION NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 30/15cm H1.7cm	302569016
PLATEAU DE PRESENTATION NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 30/19cm H1.7cm	302569108
PLATEAU DE PRESENTATION NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 35/24cm H1.7cm	302569207
PLATEAU DE PRESENTATION RECTANGULAIRE INOX 24/17cm	302407202
PLATEAU DE PRESENTATION RECTANGULAIRE INOX 34.5/24.5cm	302407400
PLATEAU DE PRESENTATION RECTANGULAIRE INOX 31/23cm	302408308
BAC A VIANDE RECTANGULAIRE INOX 26/20cm H 4.8cm	302508107
BAC A VIANDE RECTANGULAIRE INOX 31/24cm H 4.8cm	302508206
BAC A VIANDE RECTANGULAIRE INOX 36/27.5cm H 5.2cm	302508305
BAC A VIANDE RECTANGULAIRE INOX 41/31.5cm H 5.5cm	302508404

# MACHINES SOUS VIDES



## MACHINE SOUS VIDE BUDGET

- Construction en ABS.
- 2 durées de soudure possible.
- Convient à l'utilisation avec des sacs en rouleaux.
- A utiliser seulement avec les sacs gaufrés d'une largeur de 310 mm.
- Largeur de la barre de soudure : 2 mm.
- La procédure de soudure rapide évite aux liquides d'être aspirés.
- Capacité de la pompe à air : 11L/min.
- La barre de soudure est placée sur le couvercle articulé, ce qui diminue le risque de brûlure pendant l'utilisation et facilite le nettoyage.
- Confortable à utiliser grâce à peu de nuisance sonore.
- Poids: 1,74 kg.

302975350



## MACHINE SOUS VIDE KITCHEN LINE BARRE 400mm

- Cet appareil peut être utilisé en combinaison avec le support pour sacs sous vide en rouleaux 970638.
- Affichage numérique du cycle de mise sous vide et de soudure. Le vide peut être généré en mode continu ou en mode pulsé.
- Arrêt automatique après 10 minutes de non-activité.
- Barre de soudure d'une largeur de 5 mm assure une fermeture très serrée.
- La haute puissance de la barre de soudure réduit le temps de soudure à 2-3 s.
- Temps de soudure réglable.
- Grande capacité avec une double pompe à air : 16L/min.
- Construction en inox.
- Manche solide.
- Convient uniquement aux sacs sous vide gaufrés d'une largeur de 406 mm maxi.
- Poids: 6,9 kg.

302975374



## MACHINE SOUS VIDE A CHAMBRE BARRE 295mm

- Construction et chambre en inox de haute qualité.
- Couvercle transparent en ABS pour surveiller la mise sous vide.
- Pour une utilisation professionnelle.
- Cycle de mise sous vide et temps de soudure réglables.
- Affichage numérique de niveau de vide.
- Capacité de la pompe à air : 77L/min.
- Dimensions chambre : 350x300x(H)110 mm.
- Largeur barre de soudure : 3.5 mm.
- Poids : 24,4 kg.

302975398

## MACHINE SOUS VIDE EXTERNE

- Construction en inox.
- Pompe professionnelle et manomètre.
- 2 programmes : fonctionnement automatique ou fonctionnement manuel.
- Affichage numérique.
- Temps de soudure ajustable.
- Barre de soudure avec couche téflon.
- Capacité de pompe air : 20 L/min., 970447 : 40 L/min.
- A utiliser seulement avec les sacs gaufrés.



MACHINE SOUS VIDE EXTERNE - BARRE 350mm

Ref.

302970362

MACHINE SOUS VIDE EXTERNE - BARRE 400mm

302970430

MACHINE SOUS VIDE EXTERNE - BARRE 500mm

302970447



## MACHINE SOUS VIDE A CHAMBRE

- Conçu pour emballer des produits alimentaires et techniques.
- Construction et chambre faits en inox 304 de haute qualité.
- Permet d'emballer des grandes portions grâce au grand renforcement dans le fond (exclusivement dans le modèle code 975251) et au couvercle en dôme.
- Couvercle transparent fait de matériel en haute densité qui permet de surveiller le processus d'emballage.
- Joint en forme V afin de garantir une bonne soudure.
- Affichage numérique - Facile à utiliser.
- Fonctionnement automatique - Temps de soudure réglable.
- Indicateur de pression.
- Capacité de pompe air: 167L/min, 975275:333L/min.



MACHINE SOUS VIDE A CHAMBRE - BARRE 260mm

Ref.

302975251

MACHINE SOUS VIDE A CHAMBRE - BARRE 300mm

302975268

MACHINE SOUS VIDE A CHAMBRE - BARRE 350mm

302975275

Ref.

SACS SOUS VIDE PAPE 14/20cm 65μ	PAQUET DE 100	302970607
SACS SOUS VIDE PAPE 16/23cm 65μ	PAQUET DE 100	302970386
SACS SOUS VIDE PAPE 20/30cm 65μ	PAQUET DE 100	302970614
SACS SOUS VIDE PAPE 25/35cm 65μ	PAQUET DE 100	302970393
SACS SOUS VIDE PAPE 30/40cm 65μ	PAQUET DE 100	302970621
SACS DE CUISSON SOUS VIDE PAPE 14/20cm 52μ	PAQUET DE 100	302970676
SACS DE CUISSON SOUS VIDE PAPE 16/23cm 52μ	PAQUET DE 100	302970652
SACS DE CUISSON SOUS VIDE PAPE 20/30cm 52μ	PAQUET DE 100	302970683
SACS DE CUISSON SOUS VIDE PAPE 25/35cm 52μ	PAQUET DE 100	302970669
SACS DE CUISSON SOUS VIDE PAPE 30/40cm 52μ	PAQUET DE 100	302970690
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 15/25cm 105μ	PAQUET DE 100	302971017
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 15/40cm 105μ	PAQUET DE 100	302971048
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 20/30cm 105μ	PAQUET DE 100	302971024
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 25/35cm 105μ	PAQUET DE 100	302971055
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 30/40cm 105μ	PAQUET DE 100	302971031
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 20/600cm 105μ	EN ROULEAU	302971062
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 30/600cm 105μ	EN ROULEAU	302971079



SACS SOUS VIDE PAPE  
302970607



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS  
302971017

## CUISSON SOUS VIDE

### CUISEUR SOUS VIDE GN 2/3

- Appareil pour la cuisson sous vide à juste température : une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellée avec une température contrôlée très précisément.
- Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.
- Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
- Résultats de cuisson de haute qualité constante.
- Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 45° à 90°C.
- Bâti complètement en inox.
- Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.
- Livré avec un panier en inox avec 4 compartiments.

302225264



### CUISEUR SOUS VIDE GN 1/1

- Appareil pour la cuisson sous vide à juste température : une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellée avec une température contrôlée très précisément.
- Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.
- Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
- Résultats de cuisson de haute qualité constante.
- Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 45° à 90°C.
- Bâti complètement en inox.
- Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.
- Equipé avec des poignées et un robinet.
- Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments.

302225448



# CAFETERIE

## MACHINE CAFE BAR



MACHINE A CAFE AUTOMATIQUE PRO BLANCHE

MACHINE A CAFE AUTOMATIQUE PRO NOIRE

### MACHINE A CAFE AUTOMATIQUE PRO

- Boissons programmables comprend : espresso, café long, cappuccino, café crème, lait chaud, mousse de lait, eau chaude.
- Préparation de cappuccino et café crème en appuyant sur 1 bouton.
- Avec un grand large récipient pour le marc de café et réservoir d'eau.
- Tableau de bord et affichage de fonctions, commandes et erreurs numériques.
- Moulin à café intégré avec possibilité d'ajuster la grosseur du café moulu.
- Récipient à grains de café intégré : 750 g.
- Convient également au café moulu.
- Réservoir d'eau fraîche : 1,8 L (il est possible de connecter un réservoir externe plus large).
- Distribution de café ajustable de 80 à 140 mm.
- Intensité de café réglable : 7 -14 g/portion.
- Volume de boisson réglable : 25 -240 ml.
- Temps de vapeur réglable : 3-120 s.
- Récipient à marc de café : 50 portions.
- Egouttoir : 2 L.
- Compteur individuel et total de boissons.
- Programme de nettoyage automatique.

Ref.

302208854

302208892

## MACHINE A CAFE



### MACHINE A CAFE AURORA 22

- Modèle en acier inoxydable.
  - 1 plaque chauffante.
  - 1 verseuse thermo à pompe en inox.
  - Contenance : 2 litres.
  - Témoin de détartrage.
  - Temps de préparation : par cafetière env. 8 minutes.
  - Quantité minimale par préparation : env. 0,5 litres.
  - Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz.
  - Dimensions : L 215 x P 405 x H 520 mm.
  - Poids : 8 kg.
- 310190048



### CAFETIERE AURORA THERMOS SEULE 2L

- Récipient en acier inoxydable.
- Couvercle, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir.
- Très bonnes qualités isothermes.
- Parfait dosage grâce au mécanisme à pompe très simple.
- Enveloppe double paroi pour conserver particulièrement bien les boissons au chaud et au froid.
- Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière.
- Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm.

310190124

# MACHINE A CAFE



## MACHINE A CAFE CONTESSA 1000

- Acier inoxydable
- 2 plaques chauffantes
- 1 cafetière en verre
- Contenance : 1,8 litre
- Temps de préparation : par cafetière env. 7 minutes
- Quantité minimale par préparation : 0,5 litre
- Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 215 x P 385 x H 460 mm
- Poids : 6,5 kg

310A190053



## MACHINE A CAFE CONTESSA 1002

- Acier inoxydable
- 1 plaque chauffante
- 1 cafetière thermos inox, contenance : 2 litres
- Production horaire : 15 litres
- Temps de préparation : par cafetière env. 8 minutes
- Quantité minimale par préparation : env. 0,5 litres
- Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 215 x P 400 x H 520 mm
- Poids : 6,71 kg

310A190043



## MACHINE A CAFE DOUBLE CONTESSA DUO

- Acier inoxydable
- 2 plaques chauffantes indépendantes
- 2 cafetières thermos inox de 2 litres chacune
- Temps de filtrage : environ 8 minutes par verseuse
- Quantité minimum de filtrage : env. 0,5 litres
- Puissance : 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 430 x P 400 x H 520 mm
- Poids : 14,21 kg

310190049



## CAFETIERE CONTESSA THERMOS SEULE 2L

- Matériau : acier inoxydable
- Dimensions :  
Ø avec poignée env. 170 mm,  
Ø sans poignée env. 140 mm,  
hauteur 260 mm.
- Poids : 0,76 kg

310A190122



## CAFETIERE VERRE 1,8L CONTESSA

- Cafetière de recharge universelle adaptée pour presque toutes les machines à café et plaques chauffantes courantes.
- Dimensions : Ø 165 mm, hauteur 178 mm

310190133



## FILTRES PAPIER POUR CAFETIERE

- Convient entre autres aux machines à café Bartscher

310190015250

> lot de 250

310190014

> lot de 1000



## DETARTRANT POUR MACHINE A CAFE

- 30 sachets à 15 g.

310190065



## VERSEUSE A CAFE SEULE

- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle
- Emballée par pièce dans boîte colorée

302445907



## MACHINE A CAFE ECO

- Construction faite en inox et le porte-filtre en polypropylène.
- Avec cafetière de 1,8L en verre et couvercle.
- Avec 2 plaques chauffantes réglables séparément.
- Avec voyant indiquant que le café est prêt.
- Convient pour des filtres en papier 110/250

302208793



## MACHINE A CAFE 2 VERSEUSES

- Plaques chauffantes en haut et en bas.
- Système à filtre rapide avec élément d'écoulement continu
- 1,8L en 5 minutes.
- Température entre 93° à 96°C.
- Appareil et porte-filtre en inox.
- Livrée avec 2 verseuses en verre de 1,8 litre et 50 filtres.

302208304



## FILTRES A CAFE PAPIER D25mm

- Non-blanchi
- Diamètre du filtre - 250 mm
- Diamètre du fond du filtre - 110 mm.

302208656

# PERCOLATEURS

*Double paroi : jusqu'à 20% de consommation d'énergie en moins*



*Filtre en inox intégré pour café moulu standard*



PERCOLATEUR INOX 10L  
SIMPLE PAROI  
302208106



PERCOLATEUR INOX 10L  
DOUBLE PAROI  
302211205

## PERCOLATEUR INOX SIMPLE PAROI 230V-1500W

- En INOX simple paroi. Filtre intégré pour café moulu standard.
- Maintient la température de service après brassage.
- Indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte, réinitialisation automatique.
- Voyant indiquant la fin du brassage et le besoin de détartrage.

## PERCOLATEUR INOX DOUBLE PAROI 230V-1500W

- Structure isotherme double paroi en INOX poli réduisant les pertes de chaleur.
- Contrôle de la température thermostatique jusqu'à 110°C. Démontage facile pour le nettoyage.
- Poignée en INOX avec surface silicone pour la prise en main.
- Robinet anti-gouttes.
- Bac d'égouttage avec grille acier inoxydable.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.

PERCOLATEUR INOX 6L SIMPLE PAROI 33,6/31cm H 46,5cm

	Ref.
PERCOLATEUR INOX 6L SIMPLE PAROI 33,6/31cm H 46,5cm	302208007
PERCOLATEUR INOX 10L SIMPLE PAROI 38,4/35,5cm H 53cm	302208106
PERCOLATEUR INOX 15L SIMPLE PAROI 38,4/35,5cm H 60cm	302208205
PERCOLATEUR INOX 6L DOUBLE PAROI Ø 24,1cm H 48cm	302211106
PERCOLATEUR INOX 10L DOUBLE PAROI Ø 28,8cm H 53cm	302211205
PERCOLATEUR INOX 15L DOUBLE PAROI Ø 28,8cm H 60,2cm	302211304

PERCOLATEUR INOX 10L SIMPLE PAROI 38,4/35,5cm H 53cm

PERCOLATEUR INOX 15L SIMPLE PAROI 38,4/35,5cm H 60cm

PERCOLATEUR INOX 6L DOUBLE PAROI Ø 24,1cm H 48cm

PERCOLATEUR INOX 10L DOUBLE PAROI Ø 28,8cm H 53cm

PERCOLATEUR INOX 15L DOUBLE PAROI Ø 28,8cm H 60,2cm

*6 litres =  
env. 40 - 48 tasses*

*9 litres =  
env. 60 - 72 tasses*

*15 litres =  
env. 100 - 110 tasses*



FILTRES RONDS POUR  
PERCO PRO PLUS



PERCOLATEUR 6L  
PRO PLUS 40T  
310A190145



PERCOLATEUR 15L  
PRO PLUS 100T  
310A190195

## PERCOLATEUR PRO PLUS

- Boîtier en acier inoxydable
- Temps de préparation : pour 6 litres env. 45 minutes
- Quantité minimale par préparation : 3 litres (20 tasses)
- Indicateur de niveau de remplissage
- Témoin de détartrage
- 2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
- Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz modèle 40T
- Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC modèle 60T
- Puissance : 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC modèle 100T

PERCOLATEUR 6L PRO PLUS 40T Ø 220 mm, hauteur 485 mm

PERCOLATEUR 9L PRO PLUS 60T Ø 220 mm, hauteur 545 mm

PERCOLATEUR 15L PRO PLUS 100T Ø 270 mm, hauteur 575 mm

## ACCESSOIRES

FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 6/9L (lot de 250)

FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 6/9L (lot de 1000)

FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 15L (lot de 250)

FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 15L (lot de 1000)

	Ref.
PERCOLATEUR 6L PRO PLUS 40T Ø 220 mm, hauteur 485 mm	310A190145
PERCOLATEUR 9L PRO PLUS 60T Ø 220 mm, hauteur 545 mm	310A190165
PERCOLATEUR 15L PRO PLUS 100T Ø 270 mm, hauteur 575 mm	310A190195
FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 6/9L (lot de 250)	310A190009250
FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 6/9L (lot de 1000)	310A190009
FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 15L (lot de 250)	310A190011250
FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 15L (lot de 1000)	310A190011



# SNACKING

## FRITEUSES



### FRITEUSE INDUCTION 8 LITRES PRO AVEC ROBINET

- Un contrôle de la température très précis car grâce à la technologie de l'induction, la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
- Affichage de la température programmée et réelle de la matière grasse.
- Equipé d'une zone de froid dans la cuve.
- En cas de besoin le mode Boost fournit une chaleur très puissante.

302215005



302205808



302205815



302205839



### FRITEUSE BLUE LINE

- Construction en inox. - Cuve en inox.
- Élément chauffant amovible avec fonction arrêt quand il est enlevé.
- Facile à nettoyer grâce à la cuve amovible. - Voyant pour indiquer si l'élément chauffant fonctionne.
- Température réglable jusqu'à 190°C.
- Un thermostat de sécurité protège la friteuse de la surchauffe.
- Le thermostat de sécurité est équipé d'un reset pour une protection supplémentaire.
- Un panier avec manche garantie basse température et extra-longue.
- Zone froide : améliore la qualité de l'huile. - Livré avec panier et couvercle.

	Ref.
FRITEUSE BLUE LINE 4 LITRES SANS ROBINET	302205808
FRITEUSE BLUE LINE 2X4 LITRES SANS ROBINET	302205846
FRITEUSE BLUE LINE 6 LITRES SANS ROBINET	302205815
FRITEUSE BLUE LINE 2X6 LITRES SANS ROBINET	302205853
FRITEUSE BLUE LINE 8 LITRES SANS ROBINET	302205822
FRITEUSE BLUE LINE 2X8 LITRES SANS ROBINET	302205839



302207208



302207307



302209202



302209301

### FRITEUSE MASTERCOOK

- Les friteuses de table de la gamme Mastercook sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide.
- Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair.
- Un interrupteur thermique protège contre la surchauffe et se réinitialise par un bouton situé sur le dessous de l'élément chauffant.
- Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensives.
- Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).

FRITEUSE MASTERCOOK 8L SANS ROBINET

Ref.

302207208

FRITEUSE MASTERCOOK 2X8L SANS ROBINET

302207307

FRITEUSE MASTERCOOK 8L AVEC ROBINET

302209202

FRITEUSE MASTERCOOK 2X8L AVEC ROBINET

302209301



### FRITEUSE IMBISS AVEC VANNE DE VIDANGE

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable.
- 1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8L.
- Appropriée pour l'huile de friture et la graisse en barres.
- Thermostat de sécurité.

310A150307 > Friteuse IMBISS I 8L

310A150407 > Friteuse IMBISS II 2 x 8L



SEAU POUR  
HUILES  
USAGÉES 12L  
310A150460V



### 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.

310A101999

### FILTRE DE RECHANGE

- Filtre de rechange pour filtre pour corps de friture 310A101999.
- Poids : 0,1 kg.

310A101901

*Pour une friteuse bien entretenue...*



### TESTEUR D'HUILE

Pour le contrôle universel des huiles de friture selon la législation en vigueur.

Ref. 102289

> Kit livré avec 20 languettes.



### PASTILLES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSE

Pour le nettoyage facile de votre friteuse, un gain de temps et une manipulation facile en toute sécurité.

Seau de 2 kg

## CUISEURS / HOTDOG / KEBAB



- CUISEUR A RIZ 8L  
25 A 40 PERSONNES**
- Pour 25 - 40 personnes
  - Boîtier en acier inoxydable, grosses poignées
  - Pot intérieur avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur
  - Avec fonction de maintien en température
  - Tapis en silicone pour éviter les brûlures
  - Capacité : 8 litres
  - Puissance : 1,95 kW / 230 V 50/60 Hz
  - Dimensions : Ø 320 mm, hauteur 350 mm
  - Dotation : doseur + cuillère à riz + cuillère à pot
  - Poids : 11 kg
- 310A150513

- CUISEUR A RIZ 1,8L  
2 A 10 PERSONNES**
- 310150524

- CUISEUR A RIZ 12L  
40 A 60 PERSONNES**
- 310150529



- CUISEUR A PATES**
- Acier inoxydable
  - Cuve : 7 litres
  - Plage de température jusqu'à 110 °C
  - Puissance : 3,4 kW / 230 V 50 Hz
  - Dimensions : L 305 x P 410 x H 315 mm
  - 1 panier inclus, 210 x 235 x 100 mm
  - Poids : 6,75 kg
- 310132260



- APPAREIL A HOT-DOGS**
- Avec 4 plots chauffés
  - Acier inoxydable - Cylindre en verre
  - Température réglable de 40 °C à 100 °C
  - Puissance : 0,96 kW / 230 V 50 Hz
  - Dimensions : L 500 x P 285 x H 390 mm
  - Poids : 8,7 kg
- 310A120408

- GRILL A GAZ A KEBAB**
- Convient au gaz naturel, livré avec set de convertisseur pour gaz propane
  - Avec thermocouple
  - Distance & brûleurs réglables
  - Puissance totale des brûleurs : 12 kW
  - Livré avec écrans de réverbération
  - Hauteur grill : 900 mm
  - Convient à 80 kg de viande au maximum
  - Dimensions : 470x550x(H)1150 mm
  - Poids : 30 kg
- Réf 302226001

- COUPEAU KEBAB PROFESSIONNEL**
- Conçu pour couper tout type de viande rôtie de kebab dans les conditions professionnelles.
  - Capacité : jusqu'à 60 kg/h.
  - Lame en inox AISI 304 diamètre 100mm.
  - Livré avec 1 couteau lisse et 1 couteau dentelé.
  - Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
  - La protection de la lame assure la sécurité pendant la coupe.
  - Poignée en matériau antidérapant.
  - Affûteuse de couteaux inclus.
  - Poids 1 kg.
- Réf 302267240



## GRILLS CONTACT



302263501



302263662



302263808



302263907

### GRILL DE CONTACT RAINUREES SIMPLE

- Grills en fonte émaillées
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec bac collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C maximum, avec voyants lumineux
- Avec poignée levée (H) 530 mm
- Surface de grill 340x230 mm

GRILL DE CONTACT RAINUREES SIMPLE 220X230MM

Ref.

302263501

GRILL DE CONTACT LISSE SIMPLE 220X230MM

302263600

GRILL DE CONTACT RAINUREES PANINI 340X230

302263655

GRILL DE CONTACT RAINUREES/LISSE PANINI 340X230

302263662



### GRILL DE CONTACT 25001R

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau des plaques de grillade : fonte d'acier
- Exécution surface de grillade : rainurée
- Dimensions des surfaces de grillade : 360 x 270 mm
- Plage de température : 100 °C à 300 °C
- Régulation de la température : thermostatique
- Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps
- Minuterie
- Degré de protection : IP23
- Bac de récupération
- Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT avec témoin
- Témoin de chauffe lumineux
- Puissance : 2,5 kW / 220-230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 400 x P 485 x H 285/600 mm
- Dotation : racloir
- Poids : 25,4 kg

310A150691

### GRILL DE CONTACT RAINUREES DOUBLE

- Grills en fonte émaillées
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec bac collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C maximum, avec voyants lumineux
- Avec poignée levée (H) 530 mm
- Thermostats réglables indépendamment
- Surface de grill inférieure 475x230 mm

GRILL DE CONTACT RAINUREES DOUBLE 475X230

Ref.

302236907

GRILL DE CONTACT RAINUREES / LISSE DOUBLE 475X231

302263808

GRILL DE CONTACT RAINUREES / 1/2LISSE DOUBLE 475X232

302263907

*Nettoyage facile!*



Dégraissant très performant, décolle facilement les graisses cuites et graisses carbonisées. Produit écologique, certifié Ecolabel européen

Réf. 771259  
> Pulvérisateur de 750 ml.

# SALAMANDRES

*Egouttoir amovible*



*Ajustement en hauteur variable*



SALAMANDRE 450  
302264607



SALAMANDRE 600  
302264706

## SALAMANDRE 450

- Type 450
- Construction en acier inoxydable.
- Idéale pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation.
- Egouttoir amovible avec grille de 440x320 mm.

302264607

## SALAMANDRE 600

- Type 600
- Construction en acier inoxydable.
- Idéale pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- 2 zones de chaleur indépendantes, avec réglage séparé.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation.
- Egouttoir amovible avec grille de 590x350 mm.

302264706



## SALAMANDRE FIXATION MURALE

- Convient à la norme IPX4.
- Idéale pour griller, ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé avec un thermostat, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille possibles. Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.

302264119



## SALAMANDRE 580

- Type 580.
- Idéale pour griller, ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 250°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Equipé d'un réglage de puissance, un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 400x300x(H)200 mm.

302264201



## SALAMANDRE 800

- Type 800.
- Idéale pour griller, ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 250°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Equipée d'un réglage de puissance, un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 630x420x(H)310 mm.

302264300

## GRILLE PAIN / TOASTEUR



### GRILLE PAIN 2 TRANCHES

- Peut aussi griller des sandwichs
- Acier inoxydable
- Taille des fentes : 14 x 4 cm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec grille amovible pour pain et tiroir ramasse-miettes
- Puissance : 0,8 - 0,9 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 190 x P 265 x H 195 mm
- Poids : 1,85 kg

310100201



### GRILLE PAIN 4 TRANCHES

- Peut aussi griller des sandwichs
- Acier inoxydable
- 2 tableaux de commande : respectivement 2 fentes avec un levier de commande
- Taille des fentes : 14 x 4 cm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec 2 grilles amovibles pour pain et 2 tiroirs ramasse-miettes
- Puissance : 1,4 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 320 x P 270 x H 195 mm
- Poids : 3,1 kg

310100202



### GRILLE PAIN A CONVOYEUR MINI

- Grille-pain à convoyeur «Mini»
- Économise particulièrement l'espace - idéal pour les buffets
- Acier inoxydable
- Production : env. 75 toasts /h
- Vitesse réglable du convoyeur
- Puissance : 1,34 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 290 x P 440 x H 385 mm
- Poids : 14,5 kg

310100211



### GRILLE PAIN A CONVOYEUR MAXI

- Acier inoxydable
- Production : env. 150 toasts /h
- Vitesse réglable du convoyeur
- Dimensions : L 368 x P 440 x H 385 mm
- Puissance : 2,24 kW / 230 V 50 Hz
- Poids : 17,4 kg

310A100205



### APPAREIL A TOASTER/GRATINER SIMPLE

- Boîtier en acier inoxydable
- Résistances en quartz
- Minuterie de 15 minutes
- 1 grille
- Puissance : 1,7 kW / 230 V
- 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

310A151300



### APPAREIL A TOASTER/GRATINER DOUBLE

- Boîtier en acier inoxydable
- Résistances en quartz
- Minuterie de 15 minutes
- 2 grilles
- Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm
- Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm
- Pince à toasts incluse
- Poids : 9,7 kg

310A151600

# PLANCHA



*Lisse*  
 PLANCHA BLUE LINE  
 330X270  
 302203125

*Lisse/Rainurée*  
 PLANCHA BLUE LINE  
 518X328  
 302203156



*Lisse*  
 PLANCHA BLUE LINE  
 518X328  
 302203149

*Rainurée*  
 PLANCHA BLUE LINE  
 518X328  
 302203170



*Lisse/Rainurée*  
 PLANCHA BLUE LINE  
 688X410  
 302203163



## PLANCHA BLUE LINE

- Bâti entièrement en acier inoxydable
- Plaque de fer chromé dur (9mm) facilite le nettoyage
- Avec tiroir collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C
- Protection surchauffe
- Convient pour une utilisation continue
- Interrupteur avec voyant lumineux
- Pieds antidérapants

	Ref.
PLANCHA BLUE LINE 330X270 LISSE	302203125
PLANCHA BLUE LINE 518X328 LISSE/RAINURÉE	302203156
PLANCHA BLUE LINE 518X328 LISSE	302203149
PLANCHA BLUE LINE 518X328 RAINURÉE	302203170
PLANCHA BLUE LINE 688X410 2/3 LISSE - 1/3 RAINURÉE	302203163
RACLOIR POUR PLANCHA	302855201
LAME DE RECHANGE	302855218

*Pour un nettoyage efficace...*



**EMULPLAC 180° DÉGRAISSANT  
 POUR PLAQUES CHAUFFANTES  
 À CHAUD**

Nettoyage rapide et efficace de plaques chauffantes à hautes températures (150° - 200°C). Sans frotter. Sans vapeurs.

Réf. 001367 > Flacon de 850 g

## BAIN MARIE



BAIN MARIE AVEC ROBINET GN 1/1 H150

- Acier inoxydable
  - Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.
  - Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
  - Dimensions : L 340 x P 590 x H 240 mm
- 310200240



BAIN MARIE AVEC ROBINET GN 1/1 H200

- Acier inoxydable
  - Capacité : GN 1/1, 200 mm profond.
  - Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
  - Dimensions : L 355 x P 550 x H 295 mm
  - Poids : 9,5 kg
- 310200207



BAIN MARIE SANS ROBINET GN 1/1 H150

- Acier inoxydable
  - Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.
  - Puissance : 1,2 kW / 230 V
  - Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
  - Poids : 8 kg
- 310200230

*Compatibles  
avec les bacs  
Gastronorme Inox  
GN 1/1*



Voir pages 63 à 65 du catalogue



BAIN-MARIE HOTPOT

- Acier inoxydable
- Plage de température : 0 °C à 95 °C

3,5L

- 1 pot à 3,5 litres
  - Puissance : 0,15 kW / 230 V 50/60 Hz
  - Dimensions : L 210 x P 210 x H 320 mm
  - Poids : 3,5 kg
- 310605035

6,5L

- 1 pot à 6,5 litres
  - Puissance : 0,20 kW / 230 V 50/60 Hz
  - Dimensions : L 255 x P 280 x H 320 mm
  - Poids : 4,5 kg
- 310605065



COUVERCLE POUR POT DE 3,5L

310609135



POT DE REMPLACEMENT 3,5L

310609035



COUVERCLE POUR POT DE 6,5L

310609165



POT DE REMPLACEMENT 6,5L

310609065

# GAUFRIERS



## GAUFRIER SIMPLE FORME 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 : 0 °C à 300 °C
- Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 285 x P 360 x H 230 mm
- Dotation : 1 brosse de nettoyage
- Poids : 15,5 kg

310370160



## GAUFRIER DOUBLE FORME 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 : 0 °C à 300 °C
- Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz, nécessite 2 prises de courant distinctes
- Dimensions : L 600 x P 360 x H 230 mm
- Dotation : 1 brosse de nettoyage
- Poids : 31,5 kg

310370161



## GAUFRIER SIMPLE FORME 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 : 0 °C à 300 °C
- Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 285 x P 360 x H 255 mm
- Dotation : 1 brosse de nettoyage
- Poids : 23,5 kg

310370162



## GAUFRIER DOUBLE FORME BRUXELLES

- Plaques pour la gaufre de Bruxelles
- Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes
- Taille des gaufres : 60 x 100 mm, hauteur 32 mm
- Température : 0 °C à 300 °C
- Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz, nécessite 2 prises de courant distinctes
- Dimensions : L 600 x P 360 x H 255 mm
- Dotation : 1 brosse de nettoyage
- Poids : 45,5 kg

310370163



## GAUFRIER DE LUXE FORME CERCLE

- La rotation à 180° vers la droite/gauche des plaques de cuisson garantit une répartition uniforme de la pâte et un brunissage optimal
- Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes
- Taille des gaufres : Ø 170 mm, hauteur 35 mm
- Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps de cuisson et de la température
- Plage de températures : 125 °C à 230 °C
- Puissance : 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 250 x P 495 x H 385 mm
- Dotation : bac de récupération, L 250 x P 280 mm
- Poids : 10,5 kg

310370164



## GAUFRIER DE LUXE FORME BRUXELLES

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau des plaques de cuisson : fonte d'acier à revêtement antiadhésif
- Forme des gaufres : gaufres Bruxelles
- Taille des gaufres : 160 x 80 mm, hauteur 26 mm
- Nombre d'unités de cuisson : 1
- Plaques de cuisson : non amovibles
- Plage de température : 100 °C à 300 °C
- Régulation de la température : thermostatique
- Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps de cuisson
- Minuterie
- Degré de protection : IP23
- Interrupteur MARCHE/ARRÊT avec témoin
- Témoin de chauffe lumineux
- Puissance : 2,2 kW / 220-230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 290 x P 465 x H 320/530 mm
- Dotation : racloir
- Poids : 19,65 kg

310370169

# CREPIERES



## CREPIERE ELEC SIMPLE D400

- Matériaux : acier inoxydable
- Plaque : fonte d'acier, antiadhésif, Ø 400 mm
- Température de 0° à 300 °C
- Dimensions : L 450 x P 510 x H 246 mm
- Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dotation : 1 râteau et 1 spatule
- Poids : 21,5 kg

310104446



## CREPIERE ELEC DOUBLE D400

- Matériaux : acier inoxydable
- 2 plaques: fonte d'acier, antiadhésif, Ø 400 mm, enclenchables séparément
- Température : 0° à 300 °C
- Puissance : 2x 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Nécessite 2 prises de courant distinctes
- Dimensions : L 870 x P 510 x H 246 mm
- Dotation : 1 râteau et 1 spatule
- Poids : 40 kg

310104447



## CREPIERE GAZ SIMPLE D400

- Matériaux : acier inoxydable
- 1 plaque en fonte lisse, Ø 400 mm
- Plaque amovible
- Niveau de température : 1-8
- Brûleur en étoile à 6 branches
- Puissance : 6 kW
- Dimensions : L 430 x P 430 x H 195 mm
- Dotation : 1 râteau et 1 spatule
- Réglée pour le GPL.
- Poids : 19 kg

3101043413



## CREPIERE GAZ DOUBLE D400

- Matériaux : acier inoxydable
- 2 plaques en fonte lisse, Ø 400 mm
- Plaques amovibles enclenchables séparément
- Niveau de température : 1-8
- Brûleurs en étoile à 6 branches
- Puissance : 12 kW
- Dimensions : L 830 x P 430 x H 195 mm
- Dotation : 1 râteau et 1 spatule
- Réglée pour le GPL.
- Poids : 34 kg

3101043423



GROS MATERIEL  
ELECTRIQUE



# LE CHAUD

## MAINTIEN AU CHAUD



### VITRINE CHAUDE 1 ETAGE

- Surtout appropriée aux pâtisseries
- Acier inoxydable
- Vitrage en plexiglas
- Température intérieure : jusqu'à 50 °C maximum
- Réglage thermostatique
- Interrupteur marche/arrêt
- Bac à eau pour l'humidification
- Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 500 x P 400 x H 280 mm
- Poids : 11 kg

310A203093



### VITRINE CHAUDE 2 ETAGES

- Surtout appropriée aux pâtisseries
- Vitrines chaudes en acier inoxydable
- Vitrage en plexiglas
- Température intérieure : jusqu'à 50 °C maximum
- Réglage thermostatique
- Interrupteur marche/arrêt
- Bac à eau pour l'humidification
- Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 500 x P 400 x H 415 mm
- Poids : 13,9 kg

310A203094



### VITRINE CHAUDE GN 1/1

- Acier inoxydable 18/10
- Vitrage en plexiglas
- Température intérieure : jusqu'à 75 °C maximum
- Avec hydromètre et thermomètre
- Chauffage du haut et du bas
- Interrupteur lumineux marche/arrêt
- Bac à eau pour humidification
- Puissance : 0,84 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 390 mm
- Poids : 20 kg

310A203095



*Pour des vitrines impeccables !*

Nettoyant vitres écologique à séchage rapide.  
Agréé contact alimentaire et certifié Ecolabel européen.  
Réf. 771160 > Pulvérisateur de 750 ml



PONT THERMIQUE  
310114001



PONT THERMIQUE  
310114005



PONT THERMIQUE  
310114006

	Ref.
PONT THERMIQUE 760mm 0,65 kW / 230 V 50/60 Hz 4 kg	310114001
PONT THERMIQUE 920mm 0,80 kW / 230 V 50/60 Hz 5 kg	310114002
PONT THERMIQUE 1070mm 0,95 kW / 230 V 50/60 Hz 5 kg	310114003
PONT THERMIQUE 1220mm 1,10 kW / 230 V 50/60 Hz 5 kg	310114005
PONT THERMIQUE 1370mm 1,25 kW / 230 V 50/60 Hz 6 kg	310114004
PONT THERMIQUE 1830mm 1,73 kW / 230 V 50/60 Hz 7 kg	310114006

Livré sans pieds universels



#### DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES 2X50

- Acier inoxydable
- Température : 30 °C à 110 °C
- Contenance : env. 2x 50 assiettes, Ø max. 300 mm
- 4 roues en plastique, Ø 100 mm (dont 2 avec frein)
- Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 430 x P 800 x H 1025 mm
- 2 couvercles en plastique inclus
- Poids : 43,6 kg

310103065



#### CHAUFFE ASSIETTES 12 ASSIETTES

- Chauffe les assiettes jusqu'à env. 65 °C
- Boîtier en acier chromé
- Puissance : 300 W / 230 V
- L 310 x P 260 x H 105 mm
- Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé
- Poids : 3 kg

310A120812



#### CHAUFFE ASSIETTES 30/40 ASSIETTES

- Appareil de table à poser directement sur un plan de travail ou sur un buffet
- Acier inoxydable, étagère fixe
- 1 porte coulissante dans la double paroi
- Contenance : env. 30 - 40 assiettes, Ø 320 mm
- Thermostat réglable de 30 °C à 80 °C
- Puissance : 600 W / 230 V 50 Hz
- Dimensions : intérieures Ø 330 mm, Hauteur 440 mm, extérieures Ø 460 mm, Hauteur 575 mm
- Poids : 21,6 kg

310103069



ARMOIRE CHAUFFANTE POUR 25-30 ASSIETTES

1 PORTE

- Acier inoxydable
- 1 porte
- 1 étagère ajustable
- Contenance : 25-30 assiettes, Ø 320 mm
- Thermostat réglable : 0 °C à 85 °C
- Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 545 mm
- Poids : 24 kg

310103064



ARMOIRE CHAUFFANTE POUR 55-60 ASSIETTES

1 PORTE

- Acier inoxydable
- 1 porte
- 1 étagère ajustable
- Contenance : 55-60 assiettes, Ø 320 mm
- Thermostat réglable : 0 °C à 85 °C
- Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 450 x P 450 x H 855 mm
- Poids : 33 kg

310103063



ARMOIRE CHAUFFANTE POUR 110-120 ASSIETTES

2 PORTES

- Acier inoxydable
- 2 portes
- 1 étagère ajustable
- Contenance : 110-120 assiettes, Ø 320 mm
- Thermostat réglable : 0 °C à 85 °C
- Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 750 x P 450 x H 855 mm
- Poids : 49 kg

310103122

## FOURS MICRO-ONDES



### FOUR A MICRO-ONDES 23 LITRES

- Boîtier et four en acier inoxydable
- Puissance micro-ondes : 900 W (Puissance grill : 1000 Watt)
- Plateau tournant Ø 270 mm
- Niveaux de puissance : 6 (9 version avec grill)
- 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 : 1,4 kW / 230 V 50 Hz
- Poids : 12,6 kg (13,5 kg version avec grill)

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

310610836

310610826 > Version avec grill



### FOUR A MICRO-ONDES 25 LITRES PRO

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable
- Fonctions : chauffage, décongélation
- Puissance des micro-ondes : 1 kW
- Niveau de puissance : 1
- Nombre de magnétrons : 1
- Minuterie : manuelle
- Réglage de la durée jusqu'à 6 minutes
- Commande : mécanique
- Écran à LED
- Éclairage intérieur
- Puissance : 1,55 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions chambre de cuisson : L 312 x P 332 x H 270 mm
- Dimensions : L 515 x P 435 x H 310 mm
- Poids : 15,2 kg

310610184



### FOUR A MICRO-ONDES 10 PROGRAMMES

- Boîtier et four en acier inoxydable
- Puissance micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron
- Contenance : 25 L
- Niveaux de puissance : 3
- Minuterie digitale de 99 minutes
- 10 programmes enregistrables avec 20 mémoires
- Fonction décongélation
- Dim. int. : L 335 x P 360 x H 200 mm
- Dim. ext. : L 520 x P 440 x H 310 mm
- Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
- Poids : 17,4 kg

310610181



### FOUR À MICRO-ONDES 18340M

- Boîtier et four en acier inoxydable
- Puissance des micro-ondes : 1800 W
- Fonctions : chauffage, décongélation
- Contenance : 34 litres
- Niveaux de puissance : 6
- Minuterie numérique
- Réglage de la durée jusqu'à 60 minutes
- Commande mécanique - Affichage numérique
- Éclairage intérieur
- Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions int. : L 360 x P 400 x H 215 mm
- Dimensions ext. : L 570 x P 535 x H 365 mm
- Poids : 33,2 kg

310610192



## FOUR A CONVECTION



- FOUR A CONVECTION AT110  
3 NIVEAUX GN 1/2**
- Four à convection AT110
  - Entièrement en acier inoxydable
  - Plage de température : de 0 °C à 300 °C
  - Minuterie : 0 - 120 minutes
  - Montée en température : env. 3 minutes (180 °C)
  - Porte à double vitrage
  - Contenance : 3 x GN 1/2
  - Espacement entre grilles : 70 mm
  - Puissance : 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
  - Dimensions : L 460 x P 570 x H 460 mm
  - 3 grilles incluses, L 325 x P 265 mm
  - Poids : 27 kg

310120789



- FOUR A CONVECTION AT400  
POUR BOULANGERIE**
- Four à convection AT400 avec vapeur pour boulangerie
  - Entièrement en acier inoxydable
  - Plage de température : de 0 °C à 300 °C
  - Minuterie : 0 - 120 minutes
  - Contenance : 4 x 600 x 400 mm
  - Espacement entre grilles : 80 mm
  - Éclairage intérieur
  - Porte à double vitrage
  - Avec 2 moteurs
  - Inversion de rotation du ventilateur
  - Raccordement eau 3/4"
  - Puissance : 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
  - Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
  - 2 plaques perforées, 2 plaques incluses
  - Poids : 65 kg

310105780

*Pour d'autres modèles et les accessoires, nous consulter*

## FOUR MIXTE SERIE M



- *Fonctions : convection, vapeur, mixte*
- *Inversion de rotation du ventilateur pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson*
- *Vitesse du ventilateur réglable sur 2 niveaux*



- *Fonctions : convection, vapeur, mixte*
- *Inversion de rotation du ventilateur pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson*
- *Vitesse du ventilateur réglable sur 2 niveaux*

### FOUR MIXTE A VAPEUR 5 NIVEAUX GN 1/1

- Modèle en acier inoxydable
- Contenance possible jusqu'à 5 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
- Production de vapeur par injection directe
- Sortie de vapeur réglable
- Éclairage de la chambre de cuisson
- Tiroir GN transversal fort pratique
- Affichage par LED pour la température, l'heure, le degré de vaporisation, la température à coeur
- Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à coeur
- Préparé pour la fixation de la douchette
- Double vitrage de porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage

- Glissières de support amovibles
- Espacement entre grilles : 74 mm
- Plage de température : de 50 °C à 280 °C
- Raccordement eau 3/4"
- Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 815 x H 635 mm
- Dotation : 1 grille GN 1/1 et 1 plaque GN 1/1
- Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 5 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum
- Poids : 81,8 kg

310116616

### FOUR MIXTE A VAPEUR 10 NIVEAUX GN 1/1

- Modèle en acier inoxydable
- Contenance possible jusqu'à 10 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
- Production de vapeur par injection directe
- Sortie de vapeur réglable
- Éclairage de la chambre de cuisson
- Tiroir GN transversal fort pratique
- Affichage par LED pour la température, l'heure, le degré de vaporisation, la température à coeur
- Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à coeur
- Préparé pour la fixation de la douchette
- Double vitrage de porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage

- Glissières de support amovibles
- Espacement entre grilles : 74 mm
- Plage de température : de 50 °C à 280 °C
- Raccordement eau 3/4"
- Puissance : 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 815 x H 1015 mm
- Dotation : 1 grille GN 1/1 et 1 plaque GN 1/1
- Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 5 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum

310116621

## FOUR BASSE TEMPERATURE



### FOUR A BASSE TEMPERATURE

- Cuisson et maintien au chaud combinés
- Préparation en douceur par l'action d'une chaleur uniforme de tous côtés des plats
- Matériau : acier inoxydable
- Porte à fermeture aimantée
- Porte réversible
- Poignée de transport - 2 de chaque côté
- Zone de cuisson à angles arrondis
- Tiroirs : 3 (GN 1/1 ou 600 x 400 mm, jusqu'à 65 mm de profondeur)
- Glissières de support amovibles pour un nettoyage sans problème
- Distance entre plaques : 80 mm
- Sonde de température à cœur
- Fourchette de température : 30 °C à 110 °C
- Ecran numérique pour l'utilisateur
- Fonction COOK - pour faire cuire des plats à basse température, jusqu'à 110 °C maximum
- Fonction HOLD - pour garder des aliments au chaud à une température précise
- Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 505 x P 715 x H 415 mm
- Dotation : set de deux glissières de support pour utilisation des plaques 600 x 400
- Poids : 25 kg

310120792

## ROTOISSOIRES



### ROTOISSOIRE ELECTRIQUE 6 POULETS

- Rôtissoire P6
- Acier inoxydable 18/10
- 2 broches pour 6 poulets
- Éclairage intérieur
- Puissance : 2,8 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 700 x P 360 x H 530 mm
- Dotation : 2 broches avec fourchettes
- Poids : 31 kg

310215035



### ROTOISSOIRE GAZ 8 POULETS

- Acier inoxydable 18/10
- 2 broches pour 8 poulets
- Éclairage intérieur
- Puissance gaz : 9 kW (R 1/2")
- Réglé pour le GPL (50 mbar), buses pour le gaz naturel en dotation
- Puissance : 0,1 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 878 x P 500 x H 584 mm
- Dotation : 2 broches avec fourchettes
- Poids : 51,8 kg

3102151363

## LES FOURNEAUX GAMME 700



FOURNEAU A GAZ SERIE 700  
4 FEUX + FOUR ELECTRIQUE GN1/1  
5,4kW-400V-50Hz  
80/70cm H 85/90cm

- Fourneau à 4 feux vifs
- avec four électrique à convection GN 1/1
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance gaz : 18,2 kW
- 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
- Four électrique à convection 1/1 GN
- Dimensions : L 541 x P 363 x H 300 mm
- Puissance : 3,6 kW / 400 V 50 Hz
- Plage de température : 100 °C à 300°C
- Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Feux vifs à gaz équipés de veilleuses.
- Brûleurs à gaz à double couronne.
- Poids : 115 kg

3102852241W



FOURNEAU A GAZ SERIE 700  
4 FEUX/FOUR A GAZ GN2/1  
80/70cm H 85/90cm

- Fourneau à 4 feux vifs
- avec four à gaz GN 2/1
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 25,7 kW
- 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
- Four à gaz 2/1 GN
- Dimensions : L 535 x P 675 x H 265 mm
- Puissance : 7,5 kW
- Plage de température : de 140 °C à 300 °C
- Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Feux vifs à gaz équipés de veilleuses.
- Brûleurs à gaz à double couronne.
- Poids : 115 kg

3102852341



FOURNEAU A GAZ SERIE 700  
4 FEUX/FOUR ELECTRIQUE GN2/1  
5,4Kw 400V-50Hz  
80/70cm H 85/90cm

- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance gaz : 18,2 kW
- 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
- Four électrique GN 2/1
- Dimensions : L 535 x P 675 x H 265 mm
- Puissance : 5,4 kW / 400 V 50 Hz
- Plage de température: 100°C jusqu'à 300°C
- Résistances sole et voûte à enclenchement séparé
- Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Feux vifs à gaz équipés de veilleuses.
- Brûleurs à gaz à double couronne.
- Poids : 132,4 kg

3102852251W



FOURNEAU A GAZ  
SERIE 700 6 FEUX/  
FOUR A GAZ GN2/1  
120/70cm H 85/90cm

- Avec armoire neutre
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance gaz : 34,8 kW
- 6 feux vifs : 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
- Four à gaz 2/1 GN
- Dimensions : L 535 x P 675 x H 265 mm
- Puissance : 7,5 kW
- Plage de température : 140 °C à 300 °C
- Armoire neutre

- L 350 x P 610 x H 400 mm
- Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Feux vifs à gaz équipés de veilleuses.
- Brûleurs à gaz à double couronne.
- Poids : 156 kg

3102852361



FOURNEAU A GAZ  
SERIE 700 6 FEUX/  
FOUR ELECTRIQUE  
GN2/1  
3,6kW-400V-50Hz  
120/70cm H 85/90cm

- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance gaz : 27,3 kW
- 6 feux vifs : 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
- Four à convection 1/1 GN
- Dimensions : L 541 x P 363 x H 300 mm,
- Puissance : 3,6 kW / 400 V
- Plage de température : 100 °C jusqu'à 300 °C
- Armoire neutre

- Dimensions : L 350 x P 610 x H 400 mm
- Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Feux vifs à gaz équipés de veilleuses.
- Brûleurs à gaz à double couronne.
- Poids : 152 kg

3102852461W



FOURNEAU VITROCERAMIQUE  
SERIE 700 4 ZONES/FOUR ELEC GN1/1  
12,8kW-400V-50Hz  
80/70cm H 85/90cm  
- Avec four électrique à convection GN 1/1  
- Acier inoxydable 18/10  
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
- Puissance : 12,8 kW, 3 NAC 400 V  
- 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW  
- Four à convection 1/1 GN  
- Dimensions : L 541 x P 363 x H 300 mm, 3,6 kW  
- Plage de température : 100 °C jusqu'à 300 °C  
- Poids : 98 kg  
310287430W



FOURNEAU ELECTRIQUE SERIE 700  
4 PLAQUES/FOUR ELEC GN1/1  
14kW-400V-50Hz  
80/70cm H 85/90cm  
- Avec four électrique à convection GN 1/1  
- Acier inoxydable 18/10  
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
- Puissance : 14 kW / 3 NAC 400 V  
- 4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW  
- Four à convection GN 1/1  
- Dimensions : L 541 x P 363 x H 300 mm,  
- Puissance : 3,6 kW / 3 NAC 400 V  
- Plage de température : 100 °C jusqu'à 300 °C  
- Poids : 105,2 kg  
310286224W



FOURNEAU ELECTRIQUE SERIE 700  
4 PLAQUES/FOUR ELEC GN2/1  
14kW-400V-50Hz  
80/70cm H 85/90cm  
- Acier inoxydable 18/10  
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
- Puissance : 15,8 kW / 3 NAC 400 V  
- 4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW  
- Four électrique, GN 2/1  
- Dimensions : L 535 x P 675 x H 265 mm,  
- Puissance : 5,4 kW / 3 NAC 400 V  
- Plage de température : 100 °C jusqu'à 300 °C  
- Résistances sole et voûte à enclenchement séparé  
- Poids : 106 kg  
310286234W



**FOURNEAU ELECTRIQUE SERIE 700**  
**4 PLAQUES CARREES /FOUR ELEC**  
**GN1/1 14kW-400V-50Hz**  
**80/70cm H 85/90cm**  
 - Avec four électrique à convection GN 1/1  
 - Acier inoxydable 18/10  
 - Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 - Puissance : 14 kW / 3 NAC 400 V  
 - 4 plaques : 220 x 220 mm, 4 x 2,6 kW  
 - Four à convection, GN 1/1  
 - Dimensions : L 541 x P 363 x H 300  
 - Puissance : 3,6 kW  
 - Plage de température : 100 °C jusqu'à 300 °C  
 - Poids : 115,6 kg  
**310286324W**



**PLAQUE A SNACKER ELECTRIQUE**  
**SERIE 700 SOUBAS.**  
**OUVERT 1/2 LISSE 1/2 RAINURE**  
**80/70cm H 85/90cm**  
 - Plaque à snacker électrique avec plaque en acier,  
 1/2 lisse et 1/2 rainurée  
 avec soubassement ouvert  
 - Acier inoxydable 18/10  
 - Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 - Puissance : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
 - Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
 - Poids : 72 kg  
**310286509**



**PLAQUE A**  
**SNACKER A GAZ**  
**SERIE 700**  
**SOUBAS. OUVERT**  
**1/2 LISSE**  
**1/2 RAINURE**  
**80/70cm**  
**H 85/90cm**  
 - Plaque à snacker à gaz  
 avec plaque en acier,  
 1/2 lisse et 1/2 rainurée  
 avec soubassement  
 ouvert  
 - Acier inoxydable 18/10  
 - Dimensions : L 800 x  
 P 700 x H 850-900 mm  
 - Puissance : 14 kW gaz  
 - Allumage  
 Piézo-électrique  
 - Surface de cuisson :  
 L 720 x P 445 mm  
 - L'appareil est réglé  
 pour le gaz naturel H.  
 - En dotation : buses  
 pour le GPL et  
 gaz naturel L  
 - Poids : 76,9 kg  
**3102855051**



**FRITEUSE**  
**ELECTRIQUE**  
**SERIE 700**  
**AVEC 2 CUVES**  
**9L/BAC DE RECUP**  
**15kW-400V-50Hz**  
**40/70cm**  
**H 85/90cm**  
 - Acier inoxydable 18/10  
 - Dimensions : L 400 x  
 P 700 x H 850-900 mm  
 - Puissance : 15 kW /  
 400 V 50 Hz 3 NAC  
 - Contenance : 2 x 9 litres  
 - 2 paniers :  
 L 110 x P 270 x H 150 mm  
 - Avec bac de récupération  
 - Poids : 51,6 kg  
**310286925**



**FRITEUSE A GAZ**  
**SERIE 700**  
**AVEC 2 CUVES 7L**  
**+ BAC DE**  
**RECUPERATION**  
**40/70cm**  
**H 85/90cm**  
 - Acier inoxydable 18/10  
 - Dimensions : L 400 x  
 P 700 x H 850-900 mm  
 - Puissance : 11,5 kW  
 - Contenance : 2 x 7 litres  
 - 2 paniers :  
 L 110 x P 255 x H 110 mm  
 - Avec bac de récupération  
 - L'appareil est réglé pour le  
 gaz naturel H.  
 - En dotation : buses pour le  
 GPL et gaz naturel L  
 - L'installation n'est autorisée  
 qu'avec une cheminée.  
 - Poids : 52,9 kg  
**3102859251**



**MARMITE ELECTRIQUE  
CHAUFFE INDIRECTE SERIE 700**  
55L 9kW-400V-50Hz  
80/70cm H 85/90cm  
- Acier inoxydable 18/10  
- Avec contrôle automatique du niveau d'eau  
- Chauffe indirecte  
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
- Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm  
- Contenance : 55 litres  
- Contenu utile : max. 50 litres  
- Puissance : 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC  
- Raccords eau chaude et eau froide 1/2"  
- Poids : 95 kg  
310286811



**MARMITE A GAZ  
CHAUFFE INDIRECTE SERIE 700**  
55L 80/70cm H 85/90cm  
- Acier inoxydable 18/10  
- Avec contrôle automatique du niveau d'eau  
- Chauffe indirecte  
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
- Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm  
- Contenance : 55 litres  
- Contenu utile : max. 50 litres  
- Puissance gaz : 15,5 kW  
- Raccords eau chaude et eau froide 1/2"  
- Poids : 92 kg  
3102858021



**CHAUFFE-FRITES  
ELECTRIQUE  
SERIE 700**  
SOUBAS. OUVERT  
1kW-230V-50Hz  
40/70cm H 85/90cm  
- Acier inoxydable 18/10  
- L 400 x P 700 x  
H 850-900 mm  
- Puissance : 1 kW / 230 V  
- Résistance en céramique  
- Cuve : 1/1 GN  
- Poids : 33 kg  
310286626



**CUISEUR A PATES  
ELECTRIQUE  
SERIE 700 24L**  
7kW-400V 50Hz  
40/70cm  
H 85/90cm  
- Acier inoxydable 18/10  
- Dimensions : L 400 x  
P 700 x H 850-900 mm  
- Puissance : 7 kW / 400 V  
50 Hz 3 NAC  
- Contenance : 24 litres  
- Avec raccords eau et  
écoulement  
- Livré sans panier.  
- Poids : 46 kg  
310286305



**CUISEUR A PATES  
A GAZ  
SERIE 700 24L**  
40/70cm  
H 85/90cm  
- Acier inoxydable 18/10  
- L 400 x P 700 x  
H 850-900 mm  
- Puissance gaz : 8,7 kW  
- Contenance : 24 litres  
- Avec raccords eau  
et écoulement  
- L'appareil est réglé pour  
le gaz naturel H.  
- En dotation : buses pour  
le GPL et gaz naturel L  
- Livré sans panier.  
- Poids : 50 kg  
3102853051



**BRAISIERE ELECTRIQUE SERIE 700  
BASCULEMENT MANUEL**

- 10kW-400V-50Hz  
80/70cm H85/90cm
- Braisière basculante électrique avec basculement manuel
  - Structure en acier inoxydable 18/10
  - Creuset en acier inoxydable avec fond duplex
  - Réglage thermostatique de 50 °C à 300 °C
  - Contenance de la cuve : 50 litres
  - Dimensions de la cuve : L 655 x P 385 mm
  - Robinet à col de cygne
  - Couvercle à charnière
  - Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
  - Puissance : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
  - Poids : 110,8 kg

310286680



**BRAISIERE A GAZ SERIE 700  
BASCULEMENT MANUEL**

- 80/70cm H85/90cm
- Braisière basculante à gaz avec basculement manuel
  - Structure en acier inoxydable 18/10
  - Creuset en acier inoxydable avec fond duplex
  - Réglage thermostatique de 50 °C à 300 °C
  - Contenance de la cuve : 50 litres
  - Dimensions de la cuve : L 655 x P 385 mm
  - Robinet à col de cygne
  - Couvercle à charnière
  - Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
  - Puissance gaz : 12,5 kW
  - Puissance électrique : 0,05 kW / 230 V 50 Hz
  - L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
  - En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
  - Poids : 130 kg

3102856801



**BRAISIERE ELECTRIQUE SERIE 700  
BASCULEMENT MOTORISE**

- 10,25kW-400V-50Hz  
80/70cm H85/90cm
- Braisière basculante électrique avec basculement motorisé
  - Structure en acier inoxydable 18/10
  - Creuset en acier inoxydable avec fond duplex
  - Réglage thermostatique de 50 °C à 300 °C
  - Contenance de la cuve : 50 litres
  - Dimensions de la cuve : L 655 x P 385 mm
  - Robinet à col de cygne
  - Couvercle à charnière
  - Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
  - Puissance : 10,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
  - Poids : 118,2 kg

310286610



**BRAISIERE A GAZ SERIE 700  
BASCULEMENT MOTORISE**

- 80/70cm H85/90cm
- Braisière basculante à gaz avec basculement motorisé
  - Structure en acier inoxydable 18/10
  - Creuset en acier inoxydable avec fond duplex
  - Réglage thermostatique de 50 °C à 300 °C
  - Contenance de la cuve : 50 litres
  - Dimensions de la cuve : L 655 x P 385 mm
  - Robinet à col de cygne
  - Couvercle à charnière
  - Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
  - Puissance gaz : 12,5 kW
  - Puissance électrique : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
  - L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
  - En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
  - Poids : 125 kg

3102856011



# LE FROID

## CELLULES REFROIDISSEMENT



- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Extérieur et chambre intérieure faite en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure faite avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Chambre avec des glissières (avec un écart de 70mm) qui convient aux bacs GN 1/1 et plateaux de 600 x 400 mm.
- Isolation en polyuréthane de 60 mm, injecté sous haute pression, ce qui garantit une haute coefficient thermique.
- Couvercle supérieur amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande électronique.
- Sonde incluse.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcée.
- Sécurité intégrée pour un fonctionnement jusqu'à une température d'ambiance de 43°C et une humidité d'air relative de 65%.
- Réfrigérant : R404a/R507.
- Refroidissement : de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température).
- Pieds ajustables en inox.

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3 NIVEAUX

- Capacité de la cellule : 3 x GN 1/1 ou 3 x 600x400
  - Dimensions intérieures de la cellule : 610x410x280 mm
  - 3 paires de rails, distance entre les rails : 70 mm
  - Productivité refroidissement jusqu'à +3°C : 14 kg
  - Productivité congélation jusqu'à -18°C : 11 kg
  - Poids : 50kg
- 302232163

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 NIVEAUX

- Capacité de la cellule : 5 x GN 1/1 ou 5 x 600x400
  - Dimensions intérieures de la cellule : 610x410x410 mm
  - 5 paires de rails, distance entre les rails : 70 mm
  - Productivité refroidissement jusqu'à +3°C : 20 kg
  - Productivité congélation jusqu'à -18°C : 15 kg
  - Poids : 71kg
- 302232170



#### CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Extérieur et chambre intérieure faite en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure faite avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Chambre avec des glissières (avec un écart de 70mm) qui convient aux bacs GN 1/1 et plateaux de 600 x 400 mm.
- Isolation en polyuréthane de 60 mm, injecté sous haute pression, ce qui garantit une haute coefficient thermique.
- Couvercle supérieur amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande électronique.
- Sonde incluse.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcée.
- Sécurité intégrée pour un fonctionnement jusqu'à une température d'ambiance de 43°C et une humidité d'air relative de 65%.
- Réfrigérant : R404a/R507.
- Refroidissement : de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température).
- Pieds ajustables en inox.

#### CELLULE DE REFROIDISSEMENT 7 NIVEAUX

- Capacité de la cellule : 7 x GN 1/1 ou 7 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule : 610x410x760 mm
- 7 paires de rails, distance entre les rails : 105 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C : 25 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C : 20 kg
- Poids : 90kg

302232194

#### CELLULE DE REFROIDISSEMENT 10 NIVEAUX

- Capacité de la cellule : 10 x GN 1/1 ou 10 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule : 610x410x760 mm
- 10 paires de rails, distance entre les rails : 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C : 25 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C : 20 kg
- Poids : 90kg

302232187

## VITRINES REFRIGÉRÉES



#### VITRINE 67L AVEC 8 BACS GN 1/6

- Vitrine réfrigérée 67L
- Avec 8 bacs GN 1/6
- Corps en acier inoxydable
- Couvercle en verre, vitre de sécurité
- Pour 1 x GN 1/1 et 1 x GN 1/3, bacs GN de 100 mm profond.
- Plan de travail en polyéthylène
- Système de refroidissement statique
- Fonction dégivrage automatique
- Contenance : 67 litres
- Température de service : 0 °C à 10 °C
- Liquide réfrigérant R600a
- Puissance : 70 W / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 765 x P 610 x H 330 mm
- Dotation : 3 entretoises : longueur 360 mm, largeur 30 mm
- 8 bacs GN 1/6, 100 mm profond., acier inoxydable 18/10
- Poids : 25,7 kg

310700211G



#### VITRINE 40 L

- Vitrine d'appont pour la zone de self-service, idéale pour les boissons fraîches, les yaourts ou les snacks à conserver au frais
- Corps en acier inoxydable avec vitre de sécurité
- Système de refroidissement statique
- Dégivrage automatique
- Contenance : 40 litres
- Températures de service : 0 °C à 12 °C
- Liquide réfrigérant R600a
- Surface de présentation : embase en acier inoxydable, amovible, L 645 x P 300 mm, hauteur utile 260 mm
- Puissance : 105 W / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 670 x P 575 x H 335 mm
- Poids : 26,6 kg

310700212G



#### ARMOIRE MURALE 220L 4 NIVEAUX

- VM réfrigérante «Rimi», 220L avec éclairage LED
- Modèle en acier inoxydable
- Façade inox, faces latérales en verre
- Surface d'exposition 0,52 m<sup>2</sup>
- 3 étagères, dimensions L 465 x P 280 mm
- Ecartement entre étagères 230 mm
- Rangement inférieur L 465 x P 340 mm
- Refroidissement par ventilation forcée
- Fonction dégivrage automatique
- Classe climatique : 6
- Fluide de refroidissement R404a
- Températures de service : +2°C à +10°C
- Capacité : 220 l
- Puissance : 1,34 kW / 230 V
- Dimensions : L 494 x P 600 x H 1742 mm
- 4 roulettes avec 2 arrêtoirs
- Rideau de nuit inclus
- Poids : 106 kg

310700220



#### VITRINE PANORAMA 550L 4 NIVEAUX

- Vitrine réfrigérante Bartscher Panorama 550L
- Idéale pour la présentation des marchandises en grand format. Qu'il s'agisse de boissons, de yaourts, de snacks emballés sucrés ou salés, vos marchandises sont bien stockées dans cette vitrine et visibles de tous côtés.
- Acier inoxydable
- Vitrage sur le pourtour, triple vitrage
- 1 porte, charnière de porte à droite
- Éclairage LED
- Contenance : 550 litres
- Froid ventilé
- Liquide réfrigérant R134a
- Fonction dégivrage automatique
- Température de service : 0 °C à 6°C
- 4 roulettes dont 2 avec frein
- Puissance : 0,65 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 850 x P 650 x H 1900 mm
- 3 grilles, métal chromé, amovibles
- Poids : 189,5 kg

310700550

#### VITRINE A GATEAUX 400L

- Vitrine à gâteaux 400L
- Avec un diamètre de 530 mm, 6 vitres de verre stables de 5 mm d'épaisseur offrant une surface particulièrement grande pour présenter efficacement les gâteaux, les tartes ou également les snacks
- Socle en acier inoxydable
- Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour, vitre de sécurité
- 1 porte, charnière de porte à droite
- Éclairages LED enclenchables séparément
- Froid ventilé avec 1 ventilateur
- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage
- Contenance : 400 litres
- Température de service : 2 °C à 10°C
- Liquide réfrigérant R134a
- Commande électronique, affichage numérique
- Humidité de l'air : max. 75 %
- 6 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur, Ø 530 mm, amovibles pour un nettoyage facile
- 5 roulettes dont 2 avec frein
- Puissance : 480 W / 220-240 V 50 Hz
- Dimensions : Ø 680 mm, hauteur 1750 mm
- Poids : 131 kg

310700214



#### MINI VITRINE 58L

- Mini vitrine réfrigérée 58L, blanche
- Matériau : plastique, blanc
- Avec éclairage
- Contenance : 58 litres
- Froid ventilé
- Liquide réfrigérant R600a
- Dégivrage automatique
- Température de service : 2 °C à 12 °C
- Bouton marche/arrêt
- Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 805 mm
- Dotation : 2 grilles amovibles
- Poids : 28,5 kg

310700258G



# REFRIGERATEURS



## MINI REFRIGERATEUR 19L

- Réfrigérateur compact pour une mise en oeuvre mobile - également dans des véhicules.
- Corps en plastique
- Contenance : 19 litres
- Refroidissement thermoélectrique
- Réfrigération : 15 °C à 18° C en dessous de la température ambiante
- Éclairage
- Puissance : 230 V AC / 12 V DC / 0,056 kW
- Dimensions : L 330 x P 370 x H 460 mm
- Dotation : câble adaptateur 12 V
- Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.
- Poids : 7,3 kg

310700089



## REFRIGERATEUR A BOISSONS 88L

- Avec éclairage LED et porte double vitrage
- Contenance : 28 bouteilles / 88 litres
- Régulation de température mécanique en continu
- Froid statique
- Liquide réfrigérant R600a
- Température de service : 2 °C à 10 °C
- Éclairage plafonnier LED à faible consommation d'énergie commutable séparément
- Butoir de porte à droite, permutable
- 2 pieds réglables en hauteur sur la face avant
- Puissance : 0,085 kW / 220-240 V 50 Hz (éclairage LED 0,8 W)
- Dimensions : L 430 x P 480 x H 825 mm
- 5 grilles porte-bouteilles chromées + 1 une grille chromée incluses, chacune amovible
- Poids : 23,4 kg

310700082G



## REFRIGERATEUR DE BOUTEILLES 220L

- Intérieur acier inoxydable, extérieur tôle d'acier peint
- Portes à double vitrage
- Fermant à clé
- Éclairage intérieur
- Froid ventilé
- Réglage en continu de la température mécanique
- Températures de service : 2 °C à 10 °C
- Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 920 x P 550 x H 920 mm
- 2 grilles en acier inoxydable
- Poids : 82,2 kg

310110138



## REFRIGERATEUR A BOISSONS 267L

- Intérieur blanc, extérieur blanc
- Système de refroidissement statique
- Liquide réfrigérant R600a
- Température de service de 0 °C à 8 °C
- Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt
- Dégivrage automatique
- Évaporateur sur l'arrière
- Porte réversible
- Classe d'efficacité énergétique : A+
- Consommation énergétique : 235 kWh / an
- Puissance : 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 600 x P 620 x H 1450 mm
- 5 grilles (4 amovibles)
- Poids : 52 kg

310700272



### REFRIGERATEUR A BOISSONS 320L

- Intérieur blanc, extérieur blanc
- Température de service : 0 °C à 10 °C
- Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement statique
- Fluide de refroidissement R600a
- Évaporateur sur l'arrière
- Porte vitrée à cadre aluminium
- Porte réversible
- Consommation énergétique : 781 kWh / an
- Puissance : 0,23 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 600 x P 600 x H 1730 mm
- 5 grilles amovibles
- Poids : 67 kg

310700321



### REFRIGERATEUR 590L

- Matériau : extérieur acier laqué, intérieur plastique ABS
- Couleur : blanc
- Froid ventilé - Commande digitale
- Dégivrage automatique - Liquide réfrigérant R600a
- Température de service : 0 °C à 8 °C
- Pour température ambiante jusqu'à 30 °C max.
- Classe de climat : 4
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin
- Porte à fermeture automatique, verrouillable
- Butée de porte interchangeable
- Pieds réglables en hauteur
- Classe d'efficacité énergétique : E
- Consommation énergétique : 949 kWh / an
- Puissance : 0,26 kW / 220-240 V 50 Hz
- Dimensions : L 770 x P 735 x H 1910 mm
- Dotation : 4 grilles GN 2/1 en acier réglables en hauteur, revêtement plastique
- Poids : 101 kg

310700800



# CONGELATEURS



## CONGELATEUR 32L

- Congélateur TKS32 pour les liqueurs et les aliments congelés
- Contenance :
  - 8 bouteilles (0,7l) debout,
  - 3 bouteilles (0,7l) couchées
- Système de refroidissement statique
- Température de service : -15 °C à -25 °C
- Liquide réfrigérant : R600a
- Puissance : 0,053 kW / 220-240 V 50 Hz
- Poids : 18,5 kg

310700077



## CONGELATEUR 196L

- Intérieur blanc, extérieur blanc
- Fluide de refroidissement R600a
- Température de service : jusqu'à -18 °C
- Lampes-témoin, signalisation de service et lampe d'alarme
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Porte réversible
- 6 tiroirs
- Classe d'efficacité énergétique : A+
- Consommation énergétique : 235 kWh / an
- Puissance : 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 600 x P 620 x H 1450 mm
- Bac à glaçons inclus
- Poids : 53 kg

310700341



## CONGELATEUR COFFRE 368L

- 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
- Consommation énergétique : 46 kWh/an
- Puissance : 0,125 kW / 220-240 V 50 Hz
- Dimensions :
  - dim. int. : L 1131 x P 532 x H 430-680 mm
  - dim. ext. : L 1275 x P 670 x H 830 mm
- Dotation : 3 paniers à accrocher, dimensions unitaires : L 230 x P 490 x H 210 mm
- Poids : 54,8 kg

310700963



## ARMOIRES POSITIVES



### ARMOIRE POSITIVE 161L

- Réfrigérateur froid ventilé, 161L, AI
- Réfrigérateur compact pour chaque cuisine
- Facilement intégrable entre les plans de travail ou les blocs de cuisine
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10
- Grilles réglables
- Pieds à vérins
- Fermant à clé
- Dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat, bouton marche/arrêt, lampe témoin
- Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max
- Contenance brute : 161 litres
- Température de service : de 0 °C à 10 °C
- Commande électronique
- Froid ventilé
- Liquide réfrigérant : R134a
- Puissance : 0,19 kW / 220-240 V
- Dimensions : L 600 x P 700 x H 868-903 mm
- 3 grilles amovibles
- Poids : 56,8 kg

310110139

### ARMOIRE POSITIVE 1 PORTE 700L

- Réfrigérateur 2/1GN, 700L, AI
- Pour grilles GN 2/1
- Acier inoxydable 18/10
- Froid ventilé
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Grilles réglables
- Pieds à vérins
- Fermant à clé
- Dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat
- Bouton marche/arrêt
- Lampe témoin
- Porte réversible
- Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.
- Contenance brute : 700 litres
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Température de service : de -2 °C à 8 °C
- Classe d'efficacité énergétique : F (EU) No. 2015 /1094
- Consommation énergétique : 1178 kWh/an
- Puissance : 0,368 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 655 x P 855 x H 2050 mm
- Dotation : 3 grilles
- Poids : 109,8 kg

310700455



### ARMOIRE POSITIVE 2 PORTES 1400L

- Réfrigérateur 2/1GN, 1400L, AI
- Pour grilles GN 2/1
- Acier inoxydable 18/10
- Froid ventilé
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Grilles réglables
- Pieds à vérins
- Fermant à clé
- Dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat
- Bouton marche/arrêt
- Lampe témoin
- Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.
- Contenance brute : 1400 litres
- Température de service : de -2 °C à 8 °C
- Classe d'efficacité énergétique : F (EU) No. 2015 /1094
- Consommation énergétique : 1862 kWh/an
- Puissance : 0,575 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 1320 x P 855 x H 2050 mm
- Dotation : 6 grilles
- Poids : 169,6 kg

310700485

## ARMOIRES NÉGATIVES



### ARMOIRE NÉGATIVE 1 PORTE 700L

- Congélateur 2/1GN, 700L, AI
- Acier inoxydable 18/10
- Froid ventilé
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Grilles réglables
- Pieds à vérins
- Fermant à clé
- Dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat
- Bouton marche/arrêt
- Lampe témoin
- Porte réversible
- Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.
- Contenance brute : 700 litres
- Température de service : de -18 °C à -22 °C
- Puissance : 0,88 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 710 x P 810 x H 2010 mm
- Dotation : 3 grilles
- Poids : 115,4 kg

310700475



### ARMOIRE NEGATIVE 2 PORTES 1400L

- Congélateur 2/1GN, 1400L, AI
- Pour grilles GN 2/1
- Acier inoxydable 18/10
- Froid ventilé
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Grilles réglables
- Pieds à vérins
- Fermant à clé
- Dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat
- Bouton marche/arrêt
- Lampe témoin
- Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.
- Contenance brute : 1400 litres
- Température de service : de -18 à -22 °C
- Puissance : 1,012 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 1320 x P 855 x H 2050 mm
- Dotation : 6 grilles
- Poids : 191 kg

310700495



### MINI CHAMBRE FROIDE 1240L

- Matériaux :
  - Extérieur : tôle d'acier revêtue de PVC
  - Intérieur : aluminium, plancher en acier inoxydable
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Fermant à clé, avec serrure anti-panique
- Porte réversible
- Préparée pour glissières de support et grilles, dispositif d'accrochage, rampe d'accès
- Montée finie
- Refroidissement par compresseur
- Dégivrage automatique
- Commande digitale
- Classe de climat ST, pour température ambiante jusqu'à 38 °C max.
- Enceinte frigorifique :
  - contenance 1240 litres, dimensions : L 855 x P 900 x H 1760 mm
- Température de service : 2 °C à 10 °C
- Liquide réfrigérant R404a
- Puissance : 0,571 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 975 x P 1040 x H 2200 mm
- Poids : 160 kg

310700590

*Des surfaces  
inox irréprochables !*



Il nettoie et dégraisse  
en profondeur sans  
laisser de traces et  
redonne à l'inox tout  
son éclat.

Réf. 771136  
> Pulvérisateur 750 ml

# TABLES REFRIGÉRÉES



302232019

## TABLE REFRIGÉRÉE SANS DOSSERET KITCHEN LINE

- Intérieur et extérieur faits en inox de haute qualité.
- Refroidissement statique par ventilation.
- Épaisseur de l'isolation 35 mm (matériau : C5H10).
- Écran numérique, thermostat électronique.
- Compresseur EMBRACO.
- Compresseur : EMT65HLR avec une puissance d'un 1/4 cv.
- Évaporation de condensation automatique.
- Liquide de refroidissement : R134a (200 g).
- Classe climatique : N.
- Peut être utilisée en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à + 43°C.
- Consommation électrique moyenne par jour : 4,5 kW.
- Poignées de porte et de tiroir courbées et confortables.
- 4 pieds en plastique ajustables.
- Livré avec 1 étagère par porte, 335x570 mm avec une capacité maximum de 15 kg chacune (si le poids est reparti uniformément).
- Liquide de refroidissement : R134a.

Ref.

## TABLE REFRIGÉRÉE 2 PORTES SANS DOSSERET

Dimensions chambre : 830x595x(H)500 mm. Capacité : 300 l. Poids : 72 kg.

302232019

## TABLE REFRIGÉRÉE 3 PORTES SANS DOSSERET

Dimensions chambre : 1295x595x(H)500 mm. Capacité : 380 l. Poids : 90 kg.

302232026



302232040

## TABLE REFRIGÉRÉE OU CONGÉLATEUR AVEC DOSSERET PROFI LINE

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est faite en acier galvanisé.
- Livrée avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm.
- Refroidissement forcé.
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée avec 2 portes peut contenir des gastronomes 1/1.
- Affichage numérique.
- Peut être utilisée en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 43°C.

### TABLE REFRIGÉRÉE

- Plage de température : -2/+8°C
- Liquide de refroidissement : R134a.

### TABLE CONGÉLATEUR

- Plage de température : -22/-17°C.
- Liquide de refroidissement : R404a.

Ref.

## TABLE REFRIGÉRÉE 2 PORTES AVEC DOSSERET

302232040

## TABLE REFRIGÉRÉE 3 PORTES AVEC DOSSERET

302232057

## TABLE CONGÉLATEUR 2 PORTES

302232064

# MACHINES A GLAÇONS



APPAREIL A GLAÇONS C25  
25KG/24H 220W-230V-50Hz  
38.5/55.5cm H 66.5cm  
- Appareil à glaçons C25  
- Production : max. 25 kg/24 h (en forme de cône)  
- Stockage : env. 6 kg  
- Circulation d'air (espace nécessaire de chaque côté 10 cm)  
- Puissance : 220 W / 230 V  
- Dimensions : L 385 x P 555 x H 665 mm  
- Raccordement eau 3/4"  
- Écoulement Ø 25 mm  
- Poids : 31 kg  
310104025

25 kg/24 h



APPAREIL A GLAÇONS C40  
35KG/24H 220W-230V-50Hz  
55/63.5cm H 82.5cm  
- Appareil à glaçons C40  
- Production : max. 35 kg/24 h (en forme de cône)  
- Stockage : env. 13 kg  
- Circulation d'air (espace nécessaire de chaque côté 10 cm)  
- Puissance : 380 W / 230 V  
- L 550 x P 635 x H 825 mm  
- Raccordement eau 3/4"  
- Écoulement Ø 25 mm  
- Poids : 47 kg  
310104040

35 kg/24 h



APPAREIL A GLAÇONS B20  
19KG/24H 0.25kW-230V-50Hz  
33.5/46cm H 60cm  
- Appareil à glaçons B20  
- Grâce au système de pulvérisation, un cône entier parfaitement adapté aux boissons non-alcoolisées et aux cocktails et particulièrement économique est produit.  
- Appareil en acier inoxydable 18/10  
- Glaçons : Ø 35 mm, hauteur 31 mm, 20 g (cônes entiers)  
- Production : 19 kg/24 h  
- 15 glaçons par cycle  
- Stockage : 6 kg  
- Liquide réfrigérant R134a  
- Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
- Raccordement eau 3/4"  
- Écoulement Ø 20 mm  
- Puissance : 0,28 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
- Dimensions : L 335 x P 460 x H 600 mm  
- Poids : 27,6 kg  
310104322

19 kg/24 h



APPAREIL A GLAÇONS B40  
39KG/24H 0.41kW-230V-50Hz  
46.5/57cm H 69/70.5cm  
- Appareil à glaçons B40  
- Grâce au système de pulvérisation, un cône entier parfaitement adapté aux boissons non-alcoolisées et aux cocktails et particulièrement économique est produit.  
- Appareil en acier inoxydable 18/10  
- Glaçons : Ø 35 mm, hauteur 31 mm, 20 g (cônes entiers)  
- Production : 39 kg/24 h  
- 24 glaçons par cycle  
- Stockage : 15 kg  
- Capteur de niveau  
- Liquide réfrigérant R404a  
- Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)  
- Raccordement eau 3/4"  
- Écoulement Ø 20 mm  
- Puissance : 0,41 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
- Dimensions : L 465 x P 570 x H 690-705 mm  
- Poids : 35,8 kg  
310104337

39 kg/24 h

GROS MATERIEL ELECTRIQUE



**APPAREIL A GLAÇONS Q25**  
25KG/24H 0.26kW-230V-50Hz  
40/55cm H 69/71.5cm

- Appareil à glaçons Q25
- Le système à palettes et le vaporisateur avec doigts garantissent un fonctionnement silencieux et parfait, même dans des conditions particulièrement difficiles, grâce à l'absence de pompes et de pulvérisateurs.
- Appareil en acier inoxydable 18/10
- Glaçons (en forme de cône) 30 x 26 x 40 mm, 17 g (cônes creux)
- Liquide réfrigérant R134a
- Production : 25 kg/24 h
- Stockage : 10 kg / 588 glaçons
- 15 glaçons par cycle
- Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
- Raccordement eau 3/4"
- Écoulement Ø 20 mm
- Puissance : 0,265 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 400 x P 550 x H 690-715 mm
- Poids : 32,4 kg

310104204

25 kg/24 h



**APPAREIL A GLAÇONS Q45**  
45KG/24H 0.37kW-230V-50Hz  
50/61cm H 69/71.5cm

- Appareil à glaçons Q45
- Le système à palettes et le vaporisateur avec doigts garantissent un fonctionnement silencieux et parfait, même dans des conditions particulièrement difficiles, grâce à l'absence de pompes et de pulvérisateurs.
- Appareil en acier inoxydable 18/10
- Glaçons (en forme de cône) 30 x 26 x 40 mm, 17 g (cônes creux)
- Liquide réfrigérant R134a
- Production : 45 kg/24 h
- Stockage : 16 kg / 941 glaçons
- 35 glaçons par cycle
- Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
- Raccordement eau 3/4"
- Écoulement Ø 20 mm
- Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 500 x P 610 x H 690-710 mm
- Poids : 41,4 kg

310104206

45 kg/24 h



**APPAREIL A GLAÇONS F80**  
90KG/24H 0.4kW-230V-50Hz  
57/60cm H 68cm

- Appareil à glace pilée F80
- Les appareils à glaçons en paillettes performants conviennent parfaitement à la présentation d'aliments sur les rayons frais ou les buffets.
- Appareil en acier inoxydable 18/10
- Liquide réfrigérant R134a
- Production : 90 kg/24 h
- Stockage : 20 kg
- Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
- Raccordement eau 3/4"
- Écoulement Ø 20 mm
- Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 570 x P 600 x H 680 mm
- Poids : 52 kg

310104409

90 kg/24 h



**APPAREIL A GLAÇONS F125**  
120KG/24H 0.49kW-230V-50Hz  
68/51cm H 100/101cm

- Appareils à glace pilée F 125
- Les appareils à glaçons en paillettes performants conviennent parfaitement à la présentation d'aliments sur les rayons frais ou les buffets.
- Appareil en acier inoxydable 18/10
- Liquide réfrigérant R134a
- Production : 120 kg/24 h
- Stockage : 27 kg
- Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
- Raccordement eau 3/4"
- Écoulement Ø 20 mm
- Puissance : 0,49 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 680 x P 510 x H 1000-1010 mm
- Poids : 60,6 kg

310104436

120 kg/24 h



# LAVERIE



## LAVE-VERRES DELTAMAT TF 350 INOX CASIERS 35cm

- Double parois
- Nettoyage facile
- Robuste et fiable
- Convivial
- Maintenance facile
- Dimensions : L 415 x P 465 x H 670 mm
- Exécution acier inoxydable 18/10
- Rendement/h : 30 casiers
- Dimensions casier : 350 x 350 mm
- Doseur pour liquide de rinçage
- Contact de porte
- Protection contre la marche à sec
- Puissance totale : 2,59 kW / 230 V 50 Hz
- Résistance de la cuve : 1,85 kW
- Résistance de la chaudière : 2,4 kW
- Durée du cycle : 120 secondes
- Consommation d'eau à 2 bar : 1,4 litres
- Contenance de la cuve : 12 litres
- Pression d'entrée de l'eau : 2-4 bar
- Raccord pour l'eau : G 3/4" M
- Écoulement : Ø 24 mm
- Dotation : 1 support pour sous-tasses  
1 gobelet à couverts, 2 casiers à verres
- Poids : 30 kg

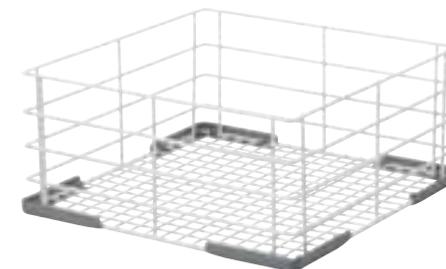
310110520

310110521 > Avec pompe de vidange

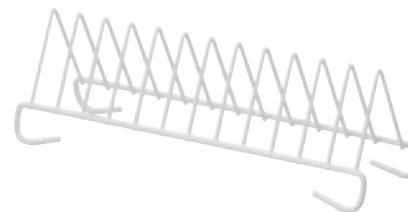
310110522 > Avec adoucisseur



CASIER A VERRES FOND PLAT  
POUR TF 350 35/35cm H 11cm  
- Poids : 0,8 kg  
310110312



CASIER A VERRES STANDARD  
FOND PLAT POUR TF  
350 35/35cm H 17cm  
- Poids : 1,5 kg  
310110311



SUPPORT A SOUS-TASSE  
POUR TF 350 35/35cm H 11cm  
310110317



GOBELET A COUVERTS PLAT POUR  
LAVE-VAISSELLE MODELE TF  
Ø 10,7cm H 11,9cm  
- Poids : 0,1 kg  
310110318



**LAVE-VAISSELLE DELTAMAT TF 401 INOX  
CASIERS 40cm**

- Nettoyage facile
- Robuste et fiable
- Convivial
- Maintenance facile
- Porte à double parois
- Dimensions : L 450 x P 555 x H 700 mm
- Exécution acier inoxydable 18/10
- Rendement/h : 30 casiers
- Dimensions casier : 400 x 400 mm
- Doseur pour liquide de rinçage
- Contact de porte
- Protection contre la marche à sec
- Puissance totale : 3,2 kW / 230 V 50 Hz
- Résistance de la cuve : 1,85 kW
- Résistance de la chaudière : 2,8 kW
- Durée du cycle : 120 secondes
- Consommation d'eau à 2 bar : 1,8 litres
- Contenance de la cuve : 14,5 litres
- Pression d'entrée de l'eau : 2-4 bar
- Raccord pour l'eau : G 3/4" M
- Écoulement : Ø 24 mm
- Dotation : 1 support pour sous-tasses,  
1 gobelet à couverts, 1 casier à verres, 1 casier à verres,  
4 compartiments
- Poids : 38 kg

310110605

310110606 > Avec adoucisseur

310110607 > Avec adoucisseur et pompe de vidange



**CASIER A VERRES FOND PLAT  
POUR TF 401 40/40cm H 13,5cm**

- Poids : 0,95 kg

310109325



**CASIER A VERRES 4 COMPARTIMENTS  
FOND INCLINE POUR TF 401  
40/40cm H 21cm**

- Poids : 2,1 kg

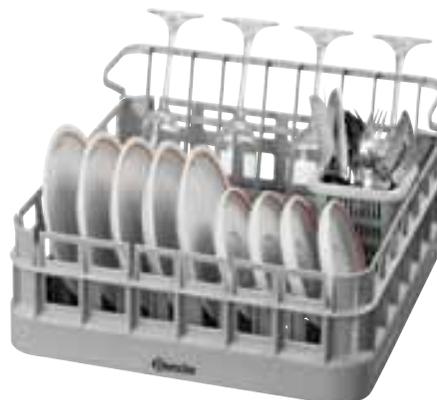
310109327



**CASIER A ASSIETTES POUR TF 401  
40/40cm H 12cm**

- Poids : 1,6 kg

310109326



**KIT CASIER DE LAVAGE 4000  
39,5/39,5cm H 14,5cm**

- Adapté pour les machines lave-verres  
TF401 de Bartscher
- Matière plastique
- Kit composé de :  
2 casiers universels, 4 supports pour verres,  
1 support pour assiettes, 1 gobelet à couverts
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 145 mm
- Poids : 5,79 kg

31015202

**GOBELET A COUVERTS  
PLAT POUR  
LAVE-VAISSELLE  
MODELE TF  
Ø 10,7cm H 11,9cm**

- Poids : 0,1 kg

310110318





#### LAVE-VAISSELLE DELTAMAT TF 50 INOX CASIERS 50cm

- Nettoyage facile
- Robuste et fiable
- Convivial
- Maintenance facile
- Porte à double parois
- Dimensions : L 590 x P 600 x H 850 mm
- Exécution acier inoxydable 18/10
- Rendement/h : 30 casiers
- Dimensions casier : 500 x 500 mm
- Température de l'eau recommandée max. 55°C
- Doseur pour liquide de rinçage
- Contact de porte
- Protection contre la marche à sec
- Puissance totale : 3,45 kW / 1 NAC 220-240 V
- Résistance de cuve : 2,7 kW
- Résistance de la chaudière : 2,8 kW
- Durée des cycles : 120 secondes
- Consommation d'eau à 2 bar : 2,3 litres
- Contenance de la cuve : 29 litres
- Raccord d'entrée pour l'eau : 2-4 bar
- Raccordement eau : G 3/4" MI
- Écoulement : Ø 24 mm
- Dotation : 1 casier à verres, 1 casier à assiettes  
1 gobelet à couverts
- Poids : 56,5 kg

310110415

310110418 > Avec pompe de vidange



#### GRANULAT SAC DE 5Kg

- Le granulat ici utilisé est un granulat végétal fait d'épis de maïs.
- Il polit les couverts délicatement.
- Le granulat devrait se renouveler, selon les nécessités, tous les 3 mois au plus tard afin de satisfaire aux normes d'hygiène.
- Après utilisation, ce granulat peut être composté sans problème.
- Poids : 5 kg

310109441



#### MACHINE A ESSUYER ET POLIR LES VERRES

- Machine à polir verres 1,75kW
- 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
- Boîtier en acier inoxydable
- Tissus des têtes de polissage en microfibre, amovibles
- Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 340 x P 305 x H 520 mm
- Poids : 16 kg

310109470



#### POLISSEUSE A COUVERTS

- Ces appareils sont conçus pour sécher et polir les couverts.
- De par sa température constante de 80 °C ces appareils satisfont aux normes d'hygiène de l'UE.
- Réduction des frais d'exploitation
- Économie de temps
- Réducteur de bruit
- Simple d'utilisation
- Nettoyage simple et rapide
- Acier inoxydable 18/10
- Rendement : de 2.000 à 3.000 couverts/h
- Contenance : 4,8 kg de granulat de maïs
- Dimensions : L 450 x P 590 x H 400 mm
- Puissance : 0,5 kW / 230 V 50 Hz
- Poids : 42 kg

310110428

*Pour un lavage  
irréprochable !*

Pour un résultat impeccable et un impact réduit sur l'environnement, utilisez les liquides de lavage et rinçage concentrés et écologiques !

A choisir en fonction de la dureté de votre eau :

771374 Liquide lavage concentré pour eau douce

771372 Liquide lavage concentré pour eau dure

771367 Liquide rinçage concentré pour eau douce

771369 Liquide rinçage concentré pour eau dure

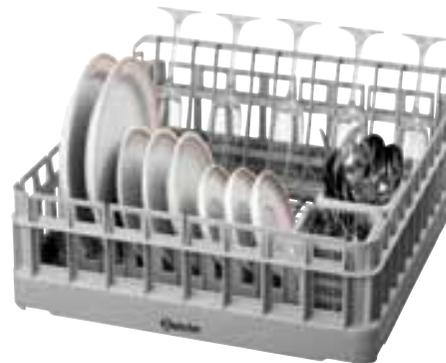




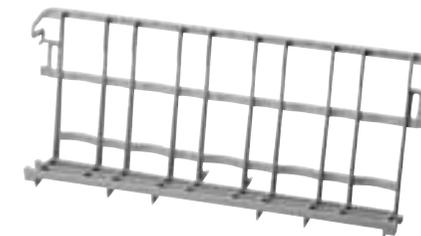
CASIER UNIVERSEL EMPILABLE  
50/50cm H 10cm  
- Poids : 1,2 kg  
3105301



CASIER A ASSIETTES/PLATEAUX  
EMPILABLE 50/50cm H 10cm  
- Poids : 1,4 kg  
3105303



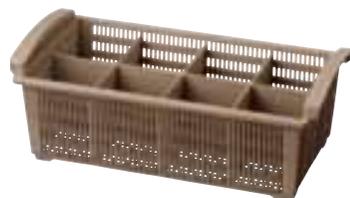
KIT CASIER DE LAVAGE 5000  
50/50cm H 17,3cm  
- Matière plastique  
- Kit composé de :  
1 casier universel, 1 support pour verres  
1 support pour assiettes, 2 gobelets à couverts  
- Poids : 1,88 kg  
31015201



SUPPORT POUR VERRES 5000  
ADAPTÉ POUT KIT LAVAGE 5000  
39/70cm H 20  
- Adapté pour le kit de casier de lavage 5000  
- Matière plastique  
- Dimensions : L 490 x P 110 x H 210 mm  
- Poids : 0,2 kg  
31015205



CASIER A VERRES EMPILABLE  
50/50cm H 10cm  
- Poids : 1,35 kg  
3105302



PANIER A COUVERTS 8 CASES  
43/21cm H 15,5cm  
- Poids : 0,55 kg  
3105305



3105311



3105351

**DESCRIPTION**

DESCRIPTION	Ref.
CASIER DE LAVAGE 9 CASES DE 14,9/14,9cm H 10cm	3105311
CASIER DE LAVAGE 16 CASES DE 11,1/11,1cm H 14,2cm	3105318
CASIER DE LAVAGE 25 CASES DE 8,9/8,9cm H 14,2cm	3105327
CASIER DE LAVAGE 36 CASES DE 7,3/7,3cm H 14,2cm	3105338
CASIER DE LAVAGE 49 CASES DE 6,2/6,2cm H 18,3cm	3105351

*Les casiers de lavage sont empilables et garantissent un lavage parfait.  
D'un maniement aisé, ils permettent un stockage sûr et propre de la vaisselle.*



### LAVE-VAISSELLE INOX A CAPOT DS 901

7,1kW-380/400V-50Hz-3NAC

74,5/83,5cm H 134cm/maxi 196,9cm

- Excellentes performances et polyvalence
- Pour une efficacité maximale
- Lave-vaisselle à capot de Bartscher avec un nouveau bras de lavage
- Meilleures performances de lavage par une distribution optimale de l'eau
- Faible consommation d'eau grâce aux buses de rinçage améliorées
- 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 : lavage aisé et sécurité accrue
- Marche très silencieuse
- Efficacité garantie au travers de l'auto diagnostic électronique
- Cuve positionnée vers l'avant pour un nettoyage facile
- Composants accessibles par le panneau avant
- Exécution : acier inoxydable
- Rendement/h : 20 à 60 casiers
- Dimensions casier : 500 x 500 mm
- Doseur pour liquide de rinçage
- Contact de porte
- Protection contre la marche à sec
- Résistance de cuve : 3,0 kW
- Résistance de la chaudière : 6,0 kW
- Durée des cycles : 60/120/180 secondes
- Consommation d'eau à 2 bar : 3 litres
- Contenance de la cuve : 20 litres
- Pression d'entrée de l'eau : 2,5-4 bar
- Raccord pour l'eau : G 3/4" M
- Écoulement : Ø 50 mm
- Pieds : à vérins réglables 30 mm
- Puissance totale : 7,1 kW / 380-400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 745 x P 835 x H 1340/maxi. 1969 mm
- Dotation : 2 casiers à assiettes, 1 gobelet à couverts, 1 casier à tasses
- Nous vous conseillons de brancher la DS 901 sur l'eau chaude
- Livrée sans table de tri et de glissement
- Poids : 97 kg

310109242

### LAVE-VAISSELLE INOX A CAPOT DS 1001

9,1kW-380/400V-50Hz-3 NAC

74,5/83,5cm H 134cm/maxi 196,9cm

- Idem 310109242 sauf
- Résistance de la chaudière : 8,0 kW

310109243

### LAVE-VAISSELLE INOX A CAPOT DS 2001

+ POMPE VIDANGE ET DOSEUR

11kW-400V-50Hz-3NAC

79/84cm H 157cm/maxi 208cm

- Avec pompe de vidange et doseur de détergent de lavage
- Excellentes performances et polyvalence
- Pour une efficacité maximale
- Lave-vaisselle à capot de Bartscher avec un nouveau bras de lavage
- Meilleures performances de lavage par une distribution optimale de l'eau
- Faible consommation d'eau grâce aux buses de rinçage améliorées
- 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 : lavage aisé et sécurité accrue
- Marche très silencieuse
- Efficacité garantie au travers de l'auto diagnostic électronique
- Cuve positionnée vers l'avant pour un nettoyage facile
- Composants accessibles par le panneau avant
- Grâce à leurs hauteurs utiles élevées jusqu'à 470 mm, ces machines sont parfaitement conçues pour les grandes assiettes et les plateaux et permettent à l'équipe de cuisine une charge ergonomique et rapide. Le DS 2001 prend même les plats à pâtisserie et les bacs gerbables norme Europe (caisses E2).
- Exécution : acier inoxydable
- Rendement/h : 24 à 60 casiers
- Dimensions casier : 600 x 500 mm
- Doseur pour liquide de rinçage
- Contact de porte
- Protection contre la marche à sec
- Résistance de cuve : 3,0 kW
- Résistance de la chaudière : 9,5 kW
- Durée des cycles : 60/110/150 secondes + infini (8 minutes) + auto-nettoyage
- Consommation d'eau à 2 bar : 3 litres
- Contenance de la cuve : 30 litres
- Pression d'entrée de l'eau : 2,5-4 bar
- Raccord pour l'eau : G 3/4" M
- Écoulement : Ø 50 mm
- Pieds : à vérins réglables 30 mm
- Puissance totale : 11,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 790 x P 840 x H 1570/maxi. 2080 mm
- Dotation : 1 casier à assiettes, 1 casier à couverts, 1 casier à tasses
- Adaptée pour plaques de cuisson, plateaux, bacs GN jusqu'à 600/400 mm.
- Livrée sans table de tri et de glissement
- Poids : 114,7 kg

310109249