

2 0 2 0

2 0 2 0

## Informations importante et indications formelles

---

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

Sous réserve de changements techniques et d'erreurs typographiques.

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

Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente.

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

## Signification des pictogrammes

---



### Service sur place

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



### Livraison par entreprise de transport

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



### Livraison par service de colis

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



### Informations / précisions importantes ou pratiques

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

## Table des matières

### Unox

- Combisteamers ChefTop
- Fours à convection BakerTop
- Fours à convection BakerLux

- Fours à convection LineMicro
- Accessoires
- Bacs GN

- Plaques et grilles

4 - 63

### Séries et fourneaux

- Snack 60/20
- Série 600
- Série 700
- Série 900

- Marmites
- Braisières basculantes
- Fourneaux monoblocs
- Wok à gaz

- Réchauds sur pieds
- Salamandres Hi-Light

64 - 122

### Pizza & Pasta

- Fours à pizza SuperTop
- Fours à pizza „Standard“

- Fours à pizza Pratico
- Pétrins

- Laminoirs
- Presse à pâte

123 - 137

### Snack & Grils

- Friteuses
- Rôtissoires
- Shoarma
- Grils à pierres de lave
- Plaques à snacker
- Grils vitrocéramiques

- Grils contact
- Toasters
- Crêpières
- Gaufriers
- Appareils à hot-dog
- Micro-ondes

- Cuiseurs à riz
- Réchauds à induction
- Wok à induction
- Réchauds vitrocéramique
- Réchauds électriques
- Réchauds à gaz

138 - 185

### Buffets de restauration

- Buffets froids
- Buffets chauds

- Buffets combinés
- Buffets avec lampes chauffantes

- Accessoires pour buffets

186 - 194

### Réfrigération

- Vitrines réfrigérées
- Réfrigérateurs à boissons
- Réfrigérateurs à vins
- Armoires frigorifiques & congélateurs
- Congélateurs bahuts

- Refroidisseurs rapides
- Sorbetière
- Machines à glaçons (cubes, pépites etc.)
- Présentoirs réfrigérés
- Saladettes

- Tables réfrigérées
- Comptoirs à boissons
- Refroidisseurs à déchets
- Chambres froides & congélation
- Rayonnages

195 - 254

### Maintien en température

- Vitrines chauffantes
- Présentoirs chauffants
- Chariots bain-marie
- Cuiseur à œufs / bain-marie
- Caisson isotherme

- Plaques chauffantes
- Chauffe-assiettes
- Distributeurs d'assiettes
- Chauffe-tasses
- Soupières

- Armoires chauffantes
- Réchauds électriques
- Chafing dishes

255 - 276

### Lavage

- Lave-verres
- Lave-vaisselle
- Lave-vaisselle à capot

- Robinetterie
- Casiers de lavage
- Lave-ustensiles

- Machine à essuyer les verres
- Polisseuses à couverts

277 - 288

### Ameublement inox

- Étagères supérieures
- Étagères murales
- Mobilier inox
- Hottes murales & centrales

- Chariots de rangement
- Chariots de transport
- Tables & bancs
- Poubelles - cendriers

- Pense-bête & ouvre-boîtes
- Tue-mouches

289 - 314

### Boissons / café / bar

- Zumex
- Presse-agrumes / mixeurs
- Mixeurs de bar

- Machines à café
- Distributeurs d'eau chaude
- Samovar

- Distributeurs isotherme

315 - 326

### Préparation

- Coupe-légumes
- Éplucheuses
- Balances de cuisine

- Malaxeurs
- Mixeurs plongeur
- Hachoirs à viande

- Cutter
- Trancheuses
- Mise sous vide

327 - 341



UNOX®



UNOX®



UNOX

## Aperçu de nos fours Unox

---



### Fours électriques & à gaz ChefTop

---

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



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

---

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



### Fours à convection BakerLux Shop.Pro

---

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



### Fours à convection LineMicro

---

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

## Combisteamers ChefTop et fours à convection BakerTop



Les fours ChefTop pour la gastronomie et les fours BakerTop pour la boulangerie sont le couronnement d'années de recherche chez UNOX en collaboration avec d'exigeants chefs de cuisine et boulangers qui font face journalièrement à des défis pour exprimer leur créativité.

Les fours ont été conçus pour un maniement simple et garantissent des performances de pointe en n'importe quelles circonstances. Ils travaillent avec la dernière des technologie de pointe afin de vous assister dans vos tâches créatives en cuisine ou en boulangerie.

### Système de lavage et détergents

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

## LongLife4

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

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

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

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

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

### Kit pour Master.Touch PLUS

#### Kit de liaison Ethernet

XEC-001

CHF 660.- / R1

### Kit pour Master.Touch ONE

#### Kit de liaison Ethernet

XEC-001

CHF 660.- / R1

#### Kit de liaison Wifi

XEC-002

CHF 825.- / R1

## Unox MAXI.Link

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

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

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



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



### Master.Touch ONE

Efficiente perfection, allant à l'essentiel, avec une commande simple et intuitive les combisteamers UNOX CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup> One est l'instrument essentiel dans votre cuisine.

+ 7" Touch-Display

+ Double vitrage

+ Sonde de cuisson à coeur mono point

+ Paliers de chauffe des résistances 0%, 100%

+ Liaison ethernet et wifi en option

+ Système de lavage Rotorclean dans l'enceinte



### Master.Touch PLUS

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

+ 9.5" Touch-Display en verre

+ Triple vitrage

+ Sonde de cuisson à coeur multi points

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

+ Liaison wifi de série

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

+ Version à gaz

+ Energy Star

+ ChefUnox (programme pré-enregistrés) ①

+ Multi-time (plusieurs minuteriers) ②

+ Mise en place ③

+ Adaptive Cooking ④

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



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 750 x P 773 x H 1010 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 18.5 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 95 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEVC-1011-EPRM**  
**CHF 10'870.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-1011-EPLM**  
**CHF 11'320.- / R1**



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 750 x P 773 x H 843 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 11.7 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 85 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEVC-0711-EPRM**  
**CHF 8'470.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-0711-EPLM**  
**CHF 8'910.- / R1**



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions: L 750 x P 773 x H 675 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 9.3 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 70 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEVC-0511-EPRM**  
**CHF 6'020.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-0511-EPLM**  
**CHF 6'470.- / R1**



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

Version MASTER.Touch ONE  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à cœur  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 1010 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 18.5 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 95 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEVC-1011-E1RM**  
**CHF 8'230.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-1011-E1LM**  
**CHF 8'690.- / R1**



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

Version MASTER.Touch ONE  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à cœur  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 843 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 11.7 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 85 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEVC-0711-E1RM**  
**CHF 6'460.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-0711-E1LM**  
**CHF 6'930.- / R1**



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

Version MASTER.Touch ONE  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à cœur  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 675 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 9.3 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 70 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEVC-0511-E1RM**  
**CHF 5'070.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-0511-E1LM**  
**CHF 5'540.- / R1**



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

---

Version MASTER.Touch ONE  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur  
Chargement transversal  
Dimensions : L 750 x P 773 x H 538 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 50 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**XEVC-0311-E1RM**  
**CHF 4'390.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-0311-E1LM**  
**CHF 4'850.- / R1**



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

---

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 750 x P 773 x H 538 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 50 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**XEVC-0311-EPRM**  
**CHF 5'080.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVC-0311-EPLM**  
**CHF 5'530.- / R1**



### Combi steamer à gaz 10 x GN 1/1, gauche



Version MASTER.Touch PLUS  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur MULTI.Point  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 1010 mm  
 Puissance : gaz 22.0 kW  
 élect. 1NAC 230V - 0.8 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 110 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**XEVC-1011-GPRM**  
**CHF 11'980.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-1011-GPLM**  
**CHF 12'430.- / R1**



### Combi steamer à gaz 7 x GN 1/1, gauche



Version MASTER.Touch PLUS  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur MULTI.Point  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 843 mm  
 Puissance : gaz 19.0 kW  
 élect. 1NAC 230V - 0.8 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 100 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**XEVC-0711-GPRM**  
**CHF 9'220.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-0711-GPLM**  
**CHF 9'680.- / R1**



### Combi steamer à gaz 5 x GN 1/1, gauche



Version MASTER.Touch PLUS  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur MULTI.Point  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 750 x P 773 x H 675 mm  
 Puissance : gaz 15.0 kW  
 élect. 1NAC 230V - 0.5 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 85 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**XEVC-0511-GPRM**  
**CHF 7'410.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-0511-GPLM**  
**CHF 7'860.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamers GN 1/1



### Support haut pour Cheftop

Échelles de glissières 7 x GN 1/1 incluse  
Espacement entre glissières : 60 mm  
Dimensions :  
L 732 x P 546 x H 692 mm  
**XWVRC-0711-H**  
CHF 750.- / R1



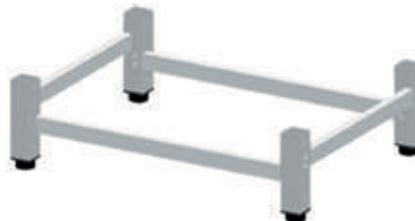
### Support très haut pour Cheftop

Conseillé pour XEVC-0311 & XEVC-0511  
Échelles de glissières 7 x GN 1/1 incluse  
Espacement entre glissières : 60 mm  
Dimensions : L 732 x P 546 x H 888 mm  
**XWVRC-0711-UH**  
CHF 850.- / R1



### Support moyen pour Cheftop

Dimensions :  
L 732 x P 546 x H 462 mm  
**XWVRC-0011-M**  
CHF 478.- / R1



### Support bas pour Cheftop

Dimensions : L 732 x P 546 x H 305 mm  
**XWVRC-0011-L**  
CHF 430.- / R1



### Support raz du sol pour Cheftop

Dimensions : L 732 x P 546 x H 113 mm  
**XWVRC-0011-F**  
CHF 369.- / R1



### Set de roues pour support

Dont 2 avec frein  
H 105 mm  
**XR-623**  
CHF 220.- / R1





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

Dimensions : L 750 x P 956 x H 240 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**XEVHC-HC11**  
**CHF 1'990.- / R1**



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

Détergeant pour Rotor.KLEAN  
 Pour Série 6 MIND.Maps  
 Carton à 10 x 1 litres  
**DB-1015**  
**CHF 129.- / R1**



### Adoucisseur Unox.Pure kit d'installation

Pour ChefTop et BakerTop  
 Contrôlé par l'électronique du four  
 Set d'installation  
 Dimensions : Ø 140 mm, hauteur 550 mm  
**XHC-003**  
**CHF 390.- / R1**



### Adoucisseur Unox.Pure, recharge

Dimensions : Ø 140 mm, hauteur 530 mm  
**XHC-004**  
**CHF 290.- / R1**



### Douchette pour ChefTop/BakerTop

**XHC-001**  
**CHF 185.- / R1**



### Instruction Unox

Démonstration de l'utilisation  
 des fonctions du combisteamer.  
 Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous  
**VPU.001**  
**CHF 250.- /**



### Armoire de basse température, gauche

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

Fiche de type: Type 23

**XEVSC-0711-CR**

**CHF 3'990.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEVSC-0711-CL**

**CHF 4'460.- / R1**



### Chariot pour échelle de glissières

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

**XWVYC-0011**

**CHF 1'170.- / R1**

### Kit de raccord pour chariot

Dispositif pour accrocher le chariot  
Nécessaire avec XWVYC-0011 et  
armoire neutre XWVEC-0811

**XWVYC-CK11**

**CHF 155.- / R1**

### Kit de raccord pour chariot

Dispositif pour accrocher le chariot  
Nécessaire avec XWVYC-0011 et  
support XWVRC-0711-H

**XWVYC-CR11**

**CHF 260.- / R1**



### Armoire neutre 8 x GN 1/1

Dimensions :

L 750 x P 656 x H 676 mm

**XWVEC-0811**

**CHF 1'230.- / R1**



### Glissières mobiles 9 x GN1/1

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

**XWVBC-0911**

**CHF 1'030.- / R1**



### Glissières mobiles 6 x GN1/1

Pour combisteamers 7 x GN 1/1

Espacement entre glissières : 67 mm

**XWVBC-0611**

**CHF 985.- / R1**



### Hyper.Smoker pour combisteamer

Pour le fumage d'aliments directement dans le four  
Fonctionne avec les copeaux de bois ou pellets  
**XUC-090**  
CHF 249.- / R1



### Ouverture de sécurité

Kit de transformation  
**XUC-002**  
CHF 30.- / R1



### Set de montage KombiDuo, ChefTop

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours électriques  
**XEVQC-0011-E-DR**  
CHF 490.- / R1



### Kit montage KombiDuo, ChefTop gaz

Pour empiler 2 fours à gaz XEVC-0511-GPx  
**XEVQC-0011-G**  
CHF 490.- / R1



### Kit montage KombiDuo, ChefTop gaz

Pour empiler 2 fours à gaz XEVC-0711-GPx  
**XEVQC-0711-G**  
CHF 490.- / R1





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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à cœur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 535 x P 862 x H 649 mm  
Puissance: 3NAC 400V - 9.2 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 65 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XECC-0513-EPRM**  
**CHF 6'490.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XECC-0513-EPLM**  
**CHF 6'950.- / R1**



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à cœur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 535 x P 862 x H 984 mm  
Puissance: 3NAC 400V - 18.5 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 95 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XECC-1013-EPRM**  
**CHF 12'180.- / R1**

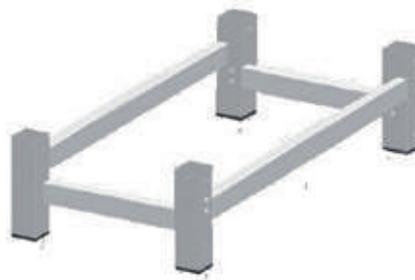
Charnière à DROITE  
**XECC-1013-EPLM**  
**CHF 12'630.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamers Compact GN 1/1



**Support haut ChefTop Compact**

Échelles de glissières 6 x GN 1/1 incluse  
Espace entre glissières : 60 mm  
Dimensions : L 518 x P 779 x H 744 mm  
**XWCRC-0613-H**  
CHF 750.- / R1



**Support bas ChefTop Compact**

Dimensions : L 518 x P 684 x H 305 mm  
**XWCRC-0013-L**  
CHF 415.- / R1



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

Dimensions : L 535 x P 1018 x H 343 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
Fiche de type: Type 12  
**XECHC-HC13**  
CHF 1'850.- / R1



**Set de montage KombiDuo, ChefTop Compact**

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours combisteamer  
GN 1/1 Compact et GN 2/3 Compact  
**XECQC-0013-E**  
CHF 490.- / R1



**Douchette pour ChefTop/BakerTop**

**XHC-001**  
CHF 185.- / R1



**Instruction Unox**

Démonstration de l'utilisation  
des fonctions du combisteamer.  
Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous  
**VPU.001**  
CHF 250.- /



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 535 x P 662 x H 649 mm  
Puissance: 3NAC 400V - 5.2 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 55 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XECC-0523-EPRM**  
**CHF 5'770.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XECC-0523-EPLM**  
**CHF 6'230.- / R1**



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

Version MASTER.Touch ONE  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur  
Dimensions : L 535 x P 662 x H 649 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.2 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 55 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XECC-0523-E1RM**  
**CHF 5'060.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XECC-0523-E1LM**  
**CHF 5'530.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamers Compact GN 2/3



**Support haut Cheftop Compact**

Échelles de glissières 6 x GN 2/3 incluse  
Espace entre glissières : 60 mm  
Dimensions : L 518 x P 585 x H 744 mm  
**XWCRC-0623-H**  
**CHF 750.- / R1**



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

Dimensions : L 518 x P 484 x H 305 mm  
**XWCRC-0023-L**  
**CHF 415.- / R1**



**Hotte aspiration Cheftop Compact GN 2/3**

Fiche de type: Type 12  
**XECHC-HC23**  
**CHF 1'850.- / R1**



**Set de montage KombiDuo, ChefTop Compact**

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours combisteamer  
GN 1/1 Compact et GN 2/3 Compact  
**XECQC-0013-E**  
**CHF 490.- / R1**



**Douchette pour ChefTop/BakerTop**

**XHC-001**  
**CHF 185.- / R1**



**Instruction Unox**

Démonstration de l'utilisation  
des fonctions du combisteamer.  
Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous  
**VPU.001**  
**CHF 250.- /**



### Combisteamer 10 x GN2/ 1, gauche



Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 860 x P 1120 x H 1163 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 30.8 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 180 kg  
Fiche de type: CEE 64 (non comprise)  
**XEVC-1021-EPRM**  
**CHF 16'950.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-1021-EPLM**  
**CHF 17'390.- / R1**



### Combisteamer 6 x GN2/1, gauche



Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 860 x P 1120 x H 843 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 20.5 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 120 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEVC-0621-EPRM**  
**CHF 12'260.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-0621-EPLM**  
**CHF 12'710.- / R1**



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



Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement longitudinal  
Dimensions : L 860 x P 1120 x H 1163 mm  
Puissance : gaz 35 kW  
élect. 1NAC 230V - 1.0 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 190 kg  
Fiche de type: Type 12  
**XEVC-1021-GPRM**  
**CHF 18'590.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEVC-1021-GPLM**  
**CHF 18'990.- / R1**



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



Version MASTER.Touch PLUS  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à cœur MULTI.Point  
 Chargement longitudinal  
 Dimensions : P 860 x P 1120 x H 843 mm  
 Puissance : gaz 20,5 kW  
 élect. 1NAC 230V - 0,8 kW  
 Espacement entre glissières : 67 mm  
 Poids : 130 kg  
 Fiche de type: Type 12



**XEVC-0621-GPRM**  
**CHF 13'770.- / R1**

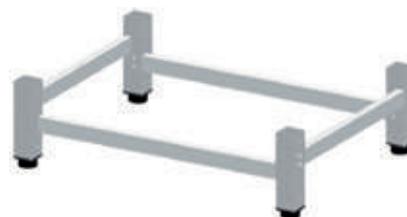
Charnière à DROITE  
**XEVC-0621-GPLM**  
**CHF 14'220.- / R1**

## Accessoires Combisteamers GN 2/1



Support haut pour Cheftop GN 2/1

Échelles de glissières 7 x GN 2/1 incluse  
 Espacement entre glissières : 60 mm  
 Dimensions : L 842 x P 891 x H 752 mm  
**XWVRC-0721-H**  
**CHF 1'045.- / R1**



Support bas pour Cheftop GN 2/1

Dimensions : L 842 x P 864 x H 305 mm  
**XWVRC-0021-L**  
**CHF 525.- / R1**



Support ras du sol Cheftop GN 2/1

**XWVRC-0021-F**  
**CHF 460.- / R1**



Set de roues pour support

Dont 2 avec frein  
 H 105 mm  
**XR-623**  
**CHF 220.- / R1**





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

Dimensions : L 868 x P 1323 x H 240 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
Fiche de type: Type 12  
**XEVHC-HC21**  
CHF 2'350.- / R1



### Armoire neutre 8 x GN 2/1

Dimensions : L 860 x P 995 x H 676 mm  
**XWVEC-0821**  
CHF 1'520.- / R1



### Douchette pour ChefTop/BakerTop

**XHC-001**  
CHF 185.- / R1



### Hyper.Smoker pour combisteamer

Pour le fumage d'aliments directement dans le four  
Fonctionne avec les copeaux de bois ou pellets  
**XUC-090**  
CHF 249.- / R1



### Kit montage KombiDuo CT GN2/1, élect.

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours électriques  
1 litre de détergent inclus  
**XEAQC-00E2-E-DR**  
CHF 490.- / R1



### Kit montage KombiDuo CT GN2/1, à gaz

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours à gaz  
**XEAQC-00E2-G**  
CHF 490.- / R1





### Chariot pour échelle de glissières

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

**XWVYC-0021**  
CHF 1'460.- / R1



### Kit de raccord pour chariot

Dispositif pour accrocher le chariot au XWVEC-1 et XWVRC-021-H

**XWVYC-CK21**  
CHF 155.- / R1



### Kit de raccord pour chariot

Dispositif pour accrocher le chariot  
Nécessaire avec XWVYC-0021 et  
support XWVRC-0721-H

**XWVYC-CR21**  
CHF 340.- / R1



### Glissière mobile 10 x GN2/1

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

**XWVBC-1021**  
CHF 1'230.- / R1



### Glissière mobile 6 x GN2/1

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

**XWVBC-0621**  
CHF 1'045.- / R1



### Ouverture de sécurité

Kit de transformation  
**XUC-002**  
CHF 30.- / R1



### Instruction Unox

Démonstration de l'utilisation  
des fonctions du combisteamer.  
Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous  
**VPU.001**  
CHF 250.- /



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

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

**XEVL-2011-YPRS**  
**CHF 22'540.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVL-2011-YPLS**  
**CHF 22'990.- / R1**



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

Version MASTER.Touch ONE  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Dimensions : L 892 x P 1062 x H 1875 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 29.3 kW  
Poids : 235 kg  
Fiche de type: CEE 64 (non comprise)

**XEVL-2011-E1RS**  
**CHF 16'190.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVL-2011-E1LS**  
**CHF 16'640.- / R1**



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Dimensions : L 892 x P 1062 x H 1875 mm  
Puissance : gaz 48.0 kW  
élect. 1NAC 230V - 2.8 kW  
Poids : 269 kg  
Fiche de type: Type 23

**XEVL-2011-GPRS**  
**CHF 25'540.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVL-2011-GPLS**  
**CHF 25'990.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamers 20 x GN 1/1



**Chariot à échelles 20 x GN 1/1**

Espacement : 67 mm  
 Dimensions : L 776 x P 681 x H 1741 mm  
 Poids : 28 kg  
**XEVTL-2011**  
**CHF 1'990.- / R1**



**Chariot pour 51 assiettes**

Assiettes max. Ø 310 mm - min. Ø 170 mm  
 Dimensions : L 776 x P 681 x H 1709 mm  
 Poids : 40 kg  
**XEVTL-051P**  
**CHF 2'420.- / R1**



**Finition spéciale pour chariot:**

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



**Housse isothermique pour chariot**

Pour XEVTL-051P / XEVTL-2011  
**XUC-030**  
**CHF 920.- / R1**



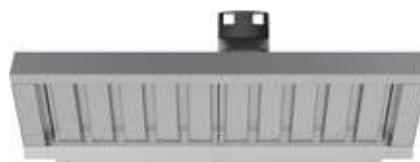
**Instruction Unox**

Démonstration de l'utilisation des fonctions du combisteamer.  
 Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous  
**VPU.001**  
**CHF 250.- /**



**Hyper.Smoker pour combisteamer**

Pour le fumage d'aliments directement dans le four  
 Fonctionne avec les copeaux de bois ou pellets  
**XUC-090**  
**CHF 249.- / R1**



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

avec condenseur de vapeur  
 Dimensions : L 868 x P 1159 x H 240 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**XEAHL-HCFL**  
**CHF 1'990.- / R1**



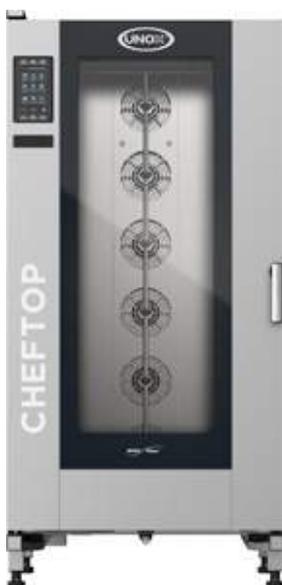


### Combisteamer 20x GN2/1, gauche

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

**XEVL-2021-YPRS**  
**CHF 29'450.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVL-2021-YPLS**  
**CHF 29'990.- / R1**



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Dimensions : L 892 x P 1257 x H 1875 mm  
Puissance : gaz 90.0 kW  
élect. 1NAC 230V - 2.5 kW  
Poids : 290 kg  
Fiche de type: Type 23

**XEVL-2021-GPRS**  
**CHF 34'450.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEVL-2021-GPLS**  
**CHF 34'990.- / R1**

## Accessoires pour Combisteamers 20 x GN 2/1



### Chariot à échelles 20 x GN 2/1

Espacement : 67 mm  
 Dimensions : L 776 x P 851 x H 1741 mm  
 Poids : 72 kg  
**XEVTL-2021**  
**CHF 2'420.- / R1**



### Chariot pour 102 assiettes

Assiettes max. Ø 310 mm - min. Ø 170 mm  
 Dimensions : L 776 x P 851 x H 1709 mm  
 Poids : 65 kg  
**XEVTL-102P**  
**CHF 2'990.- / R1**



#### Finition spéciale pour chariot:

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



### Housse isothermique pour chariot

Pour XEVTL-102P / XEVTL-2021  
**XUC-031**  
**CHF 1'380.- / R1**



### Instruction Unox

Démonstration de l'utilisation des fonctions du combisteamer.  
 Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous  
**VPU.001**  
**CHF 250.- /**



### Hyper.Smoker pour combisteamer

Pour le fumage d'aliments directement dans le four  
 Fonctionne avec les copeaux de bois ou pellets  
**XUC-090**  
**CHF 249.- / R1**



## Grilles et plaques Gastronorm

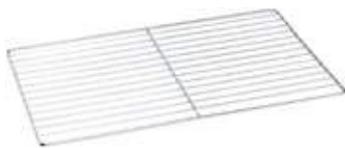
### GN 2/1



Grille inox GN 2/1

A101.092  
CHF 63.- / R1

### GN 1/1



Grille inox GN 1/1

A101.091  
CHF 39.- / R1

### GN 2/3



Grille inox GN 2/3

133.212  
CHF 33.- / R1



Plaque émaillée GN 2/1 - H 20 mm

Hauteur 20 mm  
108.822  
CHF 125.- / R1



Plaque émaillée GN 1/1 - 20 mm

Hauteur 20 mm  
TG-905  
CHF 71.- / R1



Plaque émaillée GN 2/3 - 30 mm

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



Plaque alu perforée GN 1/1

perforation Ø 3 mm  
4 bords à plis inclinés  
Aluminium épaisseur 1.5 mm  
L 530 x P 325 mm  
100.427  
CHF 24.- / R1



Plaque aluminium perforée GN 2/3

perforation Ø 3 mm  
4 bords à plis inclinés  
Aluminium épaisseur 1.5 mm  
L 354 x P 325 mm  
100.417  
CHF 20.- / R1



Plaque alu siliconée GN 1/1

perforation Ø 3 mm  
4 bords à plis inclinés  
Aluminium épaisseur 1.5 mm  
L 530 x P 325 mm  
100.409  
CHF 33.- / R1



Plaque alu siliconée GN 2/3

perforation Ø 3 mm  
4 bords à plis inclinés  
Aluminium épaisseur 1.5 mm  
L 354 x P 325 mm  
100.407  
CHF 26.- / R1

## GN 2/3



**Plaque accumulatrice Fakiro GN 2/3**

Plaque accumulatrice aluminium GN 2/3  
pour Pizza  
**TG-715**  
**CHF 104.- / R1**

## GN 1/1



**Plaque accumulatrice Fakiro GN 1/1**

Plaque accumulatrice aluminium GN 1/1  
pour Pizza  
**TG-875**  
**CHF 168.- / R1**



**Plaque aluminium Fakiro GN 1/1**

Plaque accumulatrice aluminium  
GN 1/1 - Téflonisée - rainurée  
**TG-870**  
**CHF 233.- / R1**



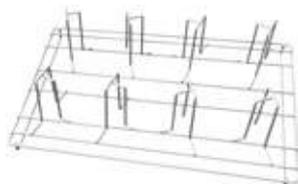
**Grille Nofry GN 2/3, inox**

Frيره sans huile  
**GRP-710**  
**CHF 92.- / R1**



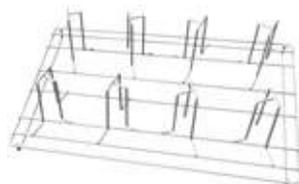
**Grille Nofry GN 1/1, inox**

Frيره sans huile  
**GRP-815**  
**CHF 109.- / R1**



**Grille à poulets Pollo GN 2/3**

Pour un rôtissage parfait  
**GRP-715**  
**CHF 139.- / R1**



**Grille à poulets Pollo GN 1/1**

Pour un rôtissage parfait  
**GRP-825**  
**CHF 185.- / R1**



**Plaque grillade téflonnée GN 2/3**

**TG-720**  
**CHF 144.- / R1**



**Plaque grillade téflonnée GN 1/1**

**TG-885**  
**CHF 168.- / R1**



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 860 x P 957 x H 1163 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 21.0 kW  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Poids : 130 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEBC-10EU-EPRM**  
**CHF 12'480.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBC-10EU-EPLM**  
**CHF 12'930.- / R1**



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 860 x P 957 x H 843 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Poids : 100 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEBC-06EU-EPRM**  
**CHF 8'920.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBC-06EU-EPLM**  
**CHF 9'380.- / R1**



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
Chargement transversal  
Dimensions : L 860 x P 957 x H 675 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.6 kW  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Poids : 85 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEBC-04EU-EPRM**  
**CHF 6'470.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBC-04EU-EPLM**  
**CHF 6'930.- / R1**



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



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



**XEBC-10EU-E1RM**  
**CHF 9'140.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBC-10EU-E1LM**  
**CHF 9'590.- / R1**



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



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



**XEBC-06EU-E1RM**  
**CHF 6'510.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBC-06EU-E1LM**  
**CHF 6'960.- / R1**



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



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



**XEBC-04EU-E1RM**  
**CHF 5'220.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBC-04EU-E1LM**  
**CHF 5'680.- / R1**



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



Version MASTER.Touch PLUS  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur MULTI.Point  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 860 x P 957 x H 1163 mm  
 Puissance : gaz 22.0 kW  
 elect. 1NAC 230V - 1.0 kW  
 Espacement entre glissières : 80 mm  
 Poids : 145 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**XEBC-10EU-GPRM**  
**CHF 13'070.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEBC-10EU-GPLM**  
**CHF 13'530.- / R1**



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



Version MASTER.Touch PLUS  
 Charnière à GAUCHE  
 Sonde à coeur MULTI.Point  
 Chargement transversal  
 Dimensions : L 860 x P 957 x H 843 mm  
 Puissance : gaz 19.0 kW  
 elect. 1NAC 230V - 0.8 kW  
 Espacement entre glissières : 80 mm  
 Poids : 110 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**XEBC-06EU-GPRM**  
**CHF 9'610.- / R1**



Charnière à DROITE  
**XEBC-06EU-GPLM**  
**CHF 10'070.- / R1**

## Accessoires pour fours à convection BakerTop 600/400



### Hotte d'aspiration pour Bakertop

Dimensions : L 860 x P 1145 x H 240 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**XEBHC-HCEU**  
**CHF 2'080.- / R1**



### Rehausse 3 x 600/400 pour Bakertop

Pour montage entre 2 fours  
 Dimensions : L 860 x P 817 x H 309 mm  
 Poids : 20 kg  
**XEBIC-03EU**  
**CHF 880.- / R1**





**Support haut pour Bakertop**

Écheltes de glissières 7 x 600/400 incluse  
 Espacement entre glissières : 60 mm  
 Dimensions : L 842 x P 713 x H 752 mm  
**XWARC-07EF-H**  
 CHF 830.- / R1



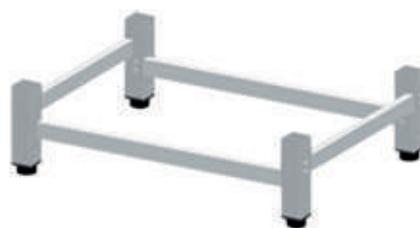
**Support très haut pour Bakertop**

Conseillé pour XEBC-04EU  
 Écheltes de glissières 7 x 600/400 incluse  
 Espacement entre glissières : 60 mm  
 Dimensions : L 842 x P 713 x H 888 mm  
**XWARC-07EF-UH**  
 CHF 960.- / R1



**Support moyen pour BakerTop**

Dimensions : L 842 x P 713 x H 462 mm  
**XWARC-00EF-M**  
 CHF 535.- / R1



**Support bas pour Bakertop**

Dimensions : L 842 x P 713 x H 305 mm  
**XWARC-00EF-L**  
 CHF 490.- / R1



**Support ras du sol pour Bakertop**

Dimensions : L 842 x P 713 x H 113 mm  
**XWARC-00EF-F**  
 CHF 430.- / R1



**Set de roues pour support**

Dont 2 avec frein  
 H 105 mm  
**XR-623**  
 CHF 220.- / R1





Armoire neutre 8 x 600/400

Dimensions : L 860 x P 772 x H 676 mm  
**XWAEC-08EF**  
**CHF 1'320.- / R1**



Douchette pour ChefTop/BakerTop

**XHC-001**  
**CHF 185.- / R1**



Instruction Unox

Démonstration de l'utilisation  
des fonctions du combisteamer.  
Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous  
**VPU.001**  
**CHF 250.- /**



Kit conversion 4 x 600/400 à 4 x GN 1/1

**XUC-050**  
**CHF 260.- / R1**



Pour XEBC-04EU-XXX  
**XUC-051**  
**CHF 280.- / R1**

Pour XEBC-10EU-XXX  
**XUC-052**  
**CHF 290.- / R1**



Kit montage KombiDuo CT GN2/1, élect.

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours électriques  
1 litre de détergent inclus  
**XEAQC-00E2-E-DR**  
**CHF 490.- / R1**



Kit montage KombiDuo CT GN2/1, à gaz

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
Pour fours à gaz  
**XEAQC-00E2-G**  
**CHF 490.- / R1**





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

Commandé par le four MasterTouch  
 Capacité : 2 x 600/400  
 Puissance : 3NAC 400V - 5.7 kW  
 Dimensions : L 860 x P 1150 x H 400 mm  
 Poids : 100 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**XEBDC-02EU-C**  
**CHF 3'690.- / R1**



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

Commandé par le four MasterTouch  
 Capacité : 1 x 600/400  
 Puissance : 3NAC 400V - 2.7 kW  
 Dimensions : L 860 x P 880 x H 400 mm  
 Poids : 62 kg  
 Fiche de type: Type 23

**XEBDC-01EU-C**  
**CHF 3'320.- / R1**



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

Commandes BakerTouch intégrées  
 Capacité : 2 x 600/400  
 Puissance : 3NAC 400V - 5.7 kW  
 Dimensions : L 860 x P 1150 x H 400 mm  
 Poids : 100 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**XEBDC-02EU-D**  
**CHF 4'460.- / R1**



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

Commandes BakerTouch intégrées  
 Capacité : 1 x 600/400  
 Puissance : 3NAC 400V - 2.7 kW  
 Dimensions : L 860 x P 880 x H 400 mm  
 Poids : 62 kg  
 Fiche de type: Type 23

**XEBDC-01EU-D**  
**CHF 4'000.- / R1**



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

Capacité : 12 x 600/400  
 Commandé par le four MasterTouch  
 Température maxi. 50 °C  
 Puissance :  
 1NAC 230V - 2.3kW  
 Dimensions : L 860 x P 978 x H 798 mm  
 Poids: 40 kg  
 Fiche de type: Type 23

**XEBPC-12EU-B**  
**CHF 2'690.- / R1**



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

Capacité : 8 x 600/400  
 Commandé par le four MasterTouch  
 Température maxi. 50 °C  
 Puissance :  
 1NAC 230V - 2.3kW  
 Dimensions : L 860 x P 978 x H 658 mm  
 Poids: 40 kg  
 Fiche de type: Type 12

**XEBPC-08EU-B**  
**CHF 2'540.- / R1**





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

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

**XEBL-16EU-YPRS**  
**CHF 22'990.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBL-16EU-YPLS**  
**CHF 23'440.- / R1**

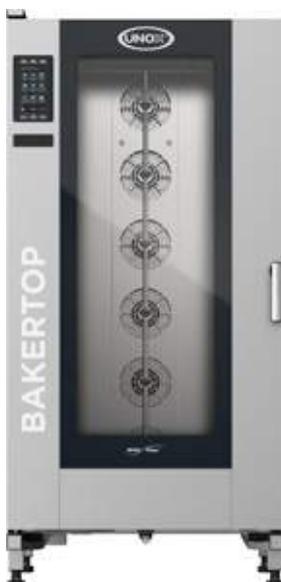


### Four à convection 16 x 600/400, One, gauche

Version MASTER.Touch ONE  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Dimensions : L 892 x P 1018 x H 1875 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 29.3 kW  
Poids : 235 kg  
Fiche de type: CEE 64 (non comprise)

**XEBL-16EU-E1RS**  
**CHF 15'990.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBL-16EU-E1LS**  
**CHF 16'440.- / R1**



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

Version MASTER.Touch PLUS  
Charnière à GAUCHE  
Sonde à coeur MULTI.Point  
1 chariot inclus  
Chargement transversal  
Espacement entre glissières : 80 mm  
Dimensions : L 892 x P 1018 x H 1875 mm  
Puissance : gaz 48.0 kW  
elect. 1NAC 230V - 2.8 kW  
Poids : 269 kg  
Fiche de type: Type 23

**XEBL-16EU-GPRS**  
**CHF 25'990.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEBL-16EU-GPLS**  
**CHF 26'440.- / R1**

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



### Chambre de pousse 16 x 600/400, électron

Capacité : 16 x 600/400  
 Commandes BakerTouch intégrées  
 Température maxi. 50 °C  
 Dimensions : L 866 x P 950 x H 1879 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.4 kW - 13A  
 Poids : 100 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**XEBPC-16EU-D**  
**CHF 4'990.- / R1**



### Chambre de pousse 16 x 600/400, mécaniq

Capacité : 16 x 600/400  
 Commandes analogiques  
 Température maxi. 50 °C  
 Dimensions : L 866 x P 950 x H 1879 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.4 kW - 13A  
 Poids : 100 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**XEBPC-16EU-M**  
**CHF 4'390.- / R1**



### Chariot à échelles 16 x 600/400

Espacement : 80 mm  
 Dimensions : L 776 x P 681 x H 1741 mm  
 Poids : 26 kg  
**XEBTL-16EU**  
**CHF 1'980.- / R1**



### Instruction Unox

Démonstration de l'utilisation  
 des fonctions du combisteamer.  
 Durée : environ 60 minutes sur rendez-vous  
**VPU.001**  
**CHF 250.- /**

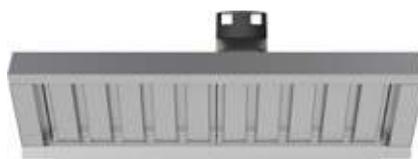
### Finition spéciale pour chariot:

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



### Douchette pour ChefTop/BakerTop

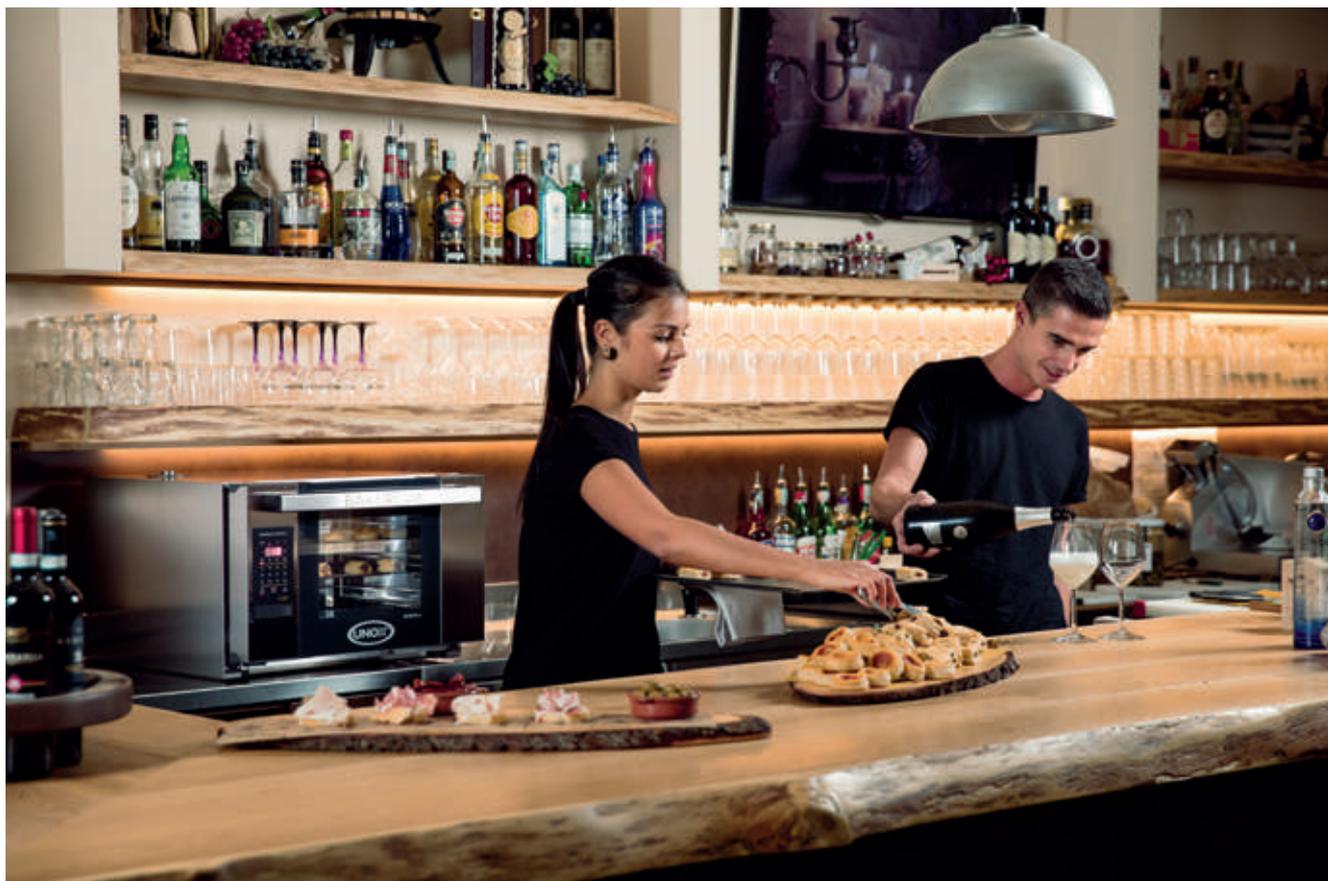
**XHC-001**  
**CHF 185.- / R1**



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

avec condenseur de vapeur  
 Dimensions : L 868 x P 1159 x H 240 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**XEAHL-HCFL**  
**CHF 1'990.- / R1**





### Design moderne et performances exceptionnelles

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

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

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



## GO



99 PROGRAMMES ENREGISTRABLES



3 PHASES DE CUISSON



0 - inf MINUTERIE



50 - 260°C TEMPÉRATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ



2 VITESSES DE VENTILATION



PORTE AUTOMATIQUE



ADAPTIVE COOKING



AUTOMATIC BAKING



MULTI.TIME

## LED



99 PROGRAMMES ENREGISTRABLES



3 PHASES DE CUISSON



0 - inf MINUTERIE



50 - 260°C TEMPÉRATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ



2 VITESSES DE VENTILATION



PORTE AUTOMATIQUE



ADAPTIVE COOKING

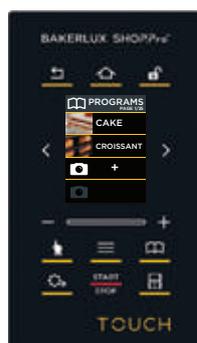


AUTOMATIC BAKING



MULTI.TIME

## TOUCH



99 PROGRAMMES ENREGISTRABLES



9 PHASES DE CUISSON



0 - inf MINUTERIE



50 - 260°C TEMPÉRATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ



2 VITESSES DE VENTILATION



PORTE AUTOMATIQUE



ADAPTIVE COOKING



AUTOMATIC BAKING



MULTI.TIME

## MASTER



896 PROGRAMMES ENREGISTRABLES



9 PHASES DE CUISSON



0 - inf MINUTERIE



50 - 260°C TEMPÉRATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ



2 VITESSES DE VENTILATION



PORTE AUTOMATIQUE



ADAPTIVE COOKING



AUTOMATIC BAKING



MULTI.TIME



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 10 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 952 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.5 kW - 26A  
Poids : 96 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEFT-10EU-EMRV**  
**CHF 7'690.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-10EU-EMLV**  
**CHF 7'880.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 6 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 682 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.3 kW - 17.5A  
Poids : 72 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEFT-06EU-EMRV**  
**CHF 5'520.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-06EU-EMLV**  
**CHF 5'720.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 4 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 502 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A  
Poids : 57 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEFT-04EU-EMRV**  
**CHF 3'960.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-04EU-EMLV**  
**CHF 4'160.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 3 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 427 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 46 kg  
Fiche de type: Type 23  
**XEFT-03EU-EMRV**  
**CHF 3'180.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-03EU-EMLV**  
**CHF 3'370.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 4 x 460/330  
4 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 502 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 39 kg  
Fiche de type: Type 23  
**XEFT-04HS-EMRV**  
**CHF 2'710.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-04HS-EMLV**  
**CHF 2'900.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 3 x 460/330  
3 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 427 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A  
Poids : 36 kg  
Fiche de type: Type 23  
**XEFT-03HS-EMRV**  
**CHF 2'390.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-03HS-EMLV**  
**CHF 2'590.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 10 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 952 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.5 kW - 26A  
Poids : 96 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEFT-10EU-ETRV**  
**CHF 7'030.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-10EU-ETLV**  
**CHF 7'230.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 6 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 682 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.3 kW - 17.5A  
Poids : 72 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**XEFT-06EU-ETRV**  
**CHF 4'990.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-06EU-ETLV**  
**CHF 5'190.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 4 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 502 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A  
Poids : 57 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEFT-04EU-ETRV**  
**CHF 3'630.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-04EU-ETLV**  
**CHF 3'830.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 3 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 427 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 46 kg  
Fiche de type: Type 23  
**XEFT-03EU-ETRV**  
**CHF 2'870.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-03EU-ETLV**  
**CHF 3'070.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 4 x 460/330  
4 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 502 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 39 kg  
Fiche de type: Type 23  
**XEFT-04HS-ETRV**  
**CHF 2'380.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-04HS-ETLV**  
**CHF 2'570.- / R1**



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

Charnière à gauche  
Ouverture automatique de la porte  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 3 x 460/330  
3 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 427 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A  
Poids : 36 kg  
Fiche de type: Type 23  
**XEFT-03HS-ETRV**  
**CHF 2'090.- / R1**

Charnière à DROITE  
**XEFT-03HS-ETLV**  
**CHF 2'280.- / R1**



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

---

Avec porte basculante  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 4 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 500 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A  
Poids : 57 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**XEFT-04EU-ETDV**  
**CHF 3'030.- / R1**



## Four à conv. Elena Touch 3x600/400

---

Avec porte basculante  
Avec humidification, branchement eau 3/4"  
Capacité : 3 x 600/400  
Dimensions : L 800 x P 811 x H 425 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 46 kg  
Fiche de type: Type 23  
**XEFT-03EU-ETDV**  
**CHF 2'340.- / R1**



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

---

Avec porte basculante  
Avec humidification par pompe intégrée  
Capacité : 4 x 460/330  
4 plaques incluses  
Dimensions : L 600 x P 669 x H 500 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
Poids : 39 kg  
Fiche de type: Type 23  
**XEFT-04HS-ETDP**  
**CHF 1'970.- / R1**



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

Avec porte basculante  
 Avec humidification par pompe intégrée  
 Capacité : 3 x 460/330  
 3 plaques incluses  
 Dimensions : L 600 x P 669 x H 416 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A  
 Poids : 36 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**XEFT-03HS-ETDP**  
**CHF 1'770.- / R1**

## Humidification - diverses possibilités

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

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

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

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



Réservoir à eau BakerLux 46/33 - table  
**XHC-020**  
**CHF 280.- / R1**



Réservoir à eau BakerLux 60/40 sur table  
**XHC-021**  
**CHF 330.- / R1**



Réservoir à eau BakerLux 46/33 - support  
**XHC-022**  
**CHF 200.- / R1**



Réservoir à eau BakerLux 60/40 - support  
**XHC-023**  
**CHF 220.- / R1**



Adoucisseur Bakery.Pure, installation  
**XHC-010**  
**CHF 170.- / R1**



Pompe à eau pour BakerLux  
**XHC-016**  
**CHF 160.- / R1**



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

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

**XEFT-10EU-ELRV**  
**CHF 5'900.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEFT-10EU-ELLV**  
**CHF 6'100.- / R1**



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

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

**XEFT-06EU-ELRV**  
**CHF 4'240.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEFT-06EU-ELLV**  
**CHF 4'430.- / R1**



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

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

**XEFT-04EU-ELD**  
**CHF 2'800.- / R1**



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

Avec porte basculante  
 Avec humidification, branchement eau 3/4"  
 Capacité : 3 x 600/400  
 Dimensions : L 800 x P 811 x H 425 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
 Poids : 46 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**XEFT-03EU-ELDV**  
**CHF 2'180.- / R1**



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

Avec porte basculante  
 Avec humidification par pompe intégrée  
 Capacité : 4 x 460/330  
 4 plaques incluses  
 Dimensions : L 600 x P 669 x H 500 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
 Poids : 39 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**XEFT-04HS-ELDP**  
**CHF 1'740.- / R1**



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

Avec porte basculante  
 Avec humidification par pompe intégrée  
 Capacité : 3 x 460/330  
 3 plaques incluses  
 Dimensions : L 600 x P 669 x H 416 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A  
 Poids : 36 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**XEFT-03HS-ELDP**  
**CHF 1'570.- / R1**



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

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

**XEFT-10EU-EGRN**  
**CHF 5'290.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEFT-10EU-EGLN**  
**CHF 5'490.- / R1**



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

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

**XEFT-06EU-EGRN**  
**CHF 3'780.- / R1**

Charnière à DROITE

**XEFT-06EU-EGLN**  
**CHF 3'980.- / R1**



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

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

**XEFT-04EU-EGDN**  
**CHF 2'500.- / R1**



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

Avec porte basculante  
 Sans humidification  
 Capacité : 3 x 600/400  
 Dimensions : L 800 x P 811 x H 425 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A  
 Poids : 46 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**XEFT-03EU-EGDN**  
**CHF 2'030.- / R1**



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

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



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

Avec porte basculante  
 Sans humidification  
 Capacité : 3 x 460/330  
 3 plaques incluses  
 Dimensions : L 600 x P 669 x H 416 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A  
 Poids : 36 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**XEFT-03HS-EGDN**  
**CHF 1'390.- / R1**

## Accessoires pour fours 600/400



### Support haut pour BakerLux 600/400

Capacité :  
8 x 600/400 - espacement 60 mm  
Dimensions :  
L 794 x P 688 x H 738 mm  
**XEKRT-08EU-H**  
CHF 640.- / R1



### Support moyen pour BakerLux 600/400

Capacité :  
6 x 600/400 - espacement 60 mm  
Dimensions :  
L 794 x P 688 x H 559 mm  
**XEKRT-06EU-M**  
CHF 610.- / R1



### Set de roues pour support

Dont 2 avec frein  
H 105 mm  
**XR-623**  
CHF 220.- / R1



## Accessoires pour fours 460/330



### Support haut pour BakerLux 460/330

Pour fours 460/330  
Capacité : 8 x 460/330 - espacement 60 mm  
Dimensions : L 594 x P 546 x H 738 mm  
**XWKRT-08HS-H**  
CHF 600.- / R1



### Support moyen pour BakerLux 460/330

Pour fours 460/330  
Capacité : 6 x 460/330 - espacement 60 mm  
Dimensions : L 594 x P 546 x H 559 mm  
**XWKRT-06HS-M**  
CHF 560.- / R1



### Set de roues pour support

Dont 2 avec frein  
H 105 mm  
**XR-623**  
CHF 220.- / R1



## Accessoires pour fours 600/400

## Accessoires pour fours 460/330



**Pompe à eau pour BakerLux**

Puissance : 1NAC 230V - 0.016 kW  
**XHC-016**  
 CHF 160.- / R1



**Pompe à eau pour BakerLux**

Puissance : 1NAC 230V - 0.016 kW  
**XHC-016**  
 CHF 160.- / R1



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

Pour installation sur un plan de travail  
 Seulement en relation avec la pompe XHC-016  
 Dimensions : L 800 x P 719 x H 104 mm  
**XHC-021**  
 CHF 330.- / R1



**Réservoir à eau BakerLux 46/33 - table**

Pour installation sur un plan de travail  
 Seulement en relation avec la pompe XHC-016  
 Dim. : L 600 x P 581 x H 104 mm  
**XHC-020**  
 CHF 280.- / R1



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

Pour installation sous un four sur support  
 Seulement en relation avec la pompe XHC-016  
**XHC-023**  
 CHF 220.- / R1



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

Pour installation sous un four sur support  
 Seulement en relation avec la pompe XHC-016  
**XHC-022**  
 CHF 200.- / R1



## Accessoires pour fours 600/400



### Adoucisseur Bakery.Pure, installation

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

**XHC-010**

**CHF 170.- / R1**



## Accessoires pour fours 460/330



### Adoucisseur Bakery.Pure, installation

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

**XHC-010**

**CHF 170.- / R1**



### Adoucisseur Bakery.Pure, recharge

Capacité à 10° dH: 600 Liter  
Dimensions : Ø 108 mm, H 259 mm

**XHC-011**

**CHF 85.- / R1**



### Adoucisseur Bakery.Pure, recharge

Capacité à 10° dH: 600 Liter  
Dimensions : Ø 108 mm, H 259 mm

**XHC-011**

**CHF 85.- / R1**



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

Pour MASTER, TOUCH & LED  
Dimensions : L 800 x P 863 x H 276 mm  
Branchement eau: 3/4"  
Écoulement: 40 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
Fiche de type: Type 12

**XEKHT-HCEU**

**CHF 1'640.- / R1**



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

Pour MASTER, TOUCH & LED  
Dimensions : L 600 x P 731 x H 276 mm  
Branchement eau: 3/4"  
Écoulement: 40 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
Fiche de type: Type 12

**XEKHT-HCHS**

**CHF 1'460.- / R1**



## Accessoires pour fours 600/400



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

Pour MASTER, TOUCH, LED & GO  
 Dimensions : L 800 x P 863 x H 205 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.08 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**XEKHT-ACEU**  
**CHF 1'550.- / R1**



## Accessoires pour fours 460/330



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

Pour MASTER, TOUCH, LED & GO  
 Dimensions: L 600 x P 731 x H 205 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.08 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**XEKHT-ACHS**  
**CHF 1'370.- / R1**



### Condenseur de vapeur BakerLux

Dimensions : L 340 x P 235 x H 170 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.008 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**XEKCT-HCEH-M**  
**CHF 690.- / R1**



### Condenseur de vapeur BakerLux

Dimensions : L 340 x P 235 x H 170 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.008 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**XEKCT-HCEH-M**  
**CHF 690.- / R1**



### Set de montage Kombiduo BakerLux 600/400

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
 (pas avec Rossella monté dessous)  
**XWKQT-00EF-E**  
**CHF 340.- / R1**



### Set de montage Kombiduo BakerLux 460/330

Pour empiler 2 fours un sur l'autre  
**XWKQT-00HS-E**  
**CHF 310.- / R1**



## Accessoires pour fours 600/400



### Set de montage Kombiduo pour Rossella

Pour empiler un four au-dessus d'un Rossella  
**XWKQT-04EF-E**  
CHF 340.- / R1



### Support bas pour BakerLux 600/400

Dimensions :  
L 794 x P 688 x H 150 mm  
**XWKRT-00EF-F**  
CHF 250.- / R1



### Set de pieds pour BakerLux 600/400

Hauteur 100 mm  
**XUC-035**  
CHF 160.- / R1



### Kit buzzer pour BakerLux

Amplifie la sonnerie du four  
**XEC-015**  
CHF 90.- / R1



## Accessoires pour fours 460/330



### Support bas pour BakerLux 460/330

Support - bas  
Pour fours 460/330  
Dimensions : L 594 x P 546 x H 150 mm  
**XWKRT-00HS-F**  
CHF 220.- / R1



### Set de pieds pour BakerLux 460/330

Hauteur 100 mm  
**XUC-025**  
CHF 160.- / R1



### Kit buzzer pour BakerLux

Amplifie la sonnerie du four  
**XEC-015**  
CHF 90.- / R1



## Accessoires pour fours 600/400



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

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

**XEKPT-08EU-C**  
**CHF 1'590.- / R1**



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

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

**XEKPT-10EU-C**  
**CHF 1'740.- / R1**



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

Pour installation sur un four sur chambre de pousse  
 Seulement en relation avec la pompe XHC-016

**XHC-024**  
**CHF 280.- / R1**



## Accessoires pour fours 460/330



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

Chambre de pousse  
 Capacité : 8 x 460/330  
 Commandée par le four  
 Pour MASTER, TOUCH & LED  
 Température maxi. 50 °C  
 Puissance : 1NAC 230V – 1.2 kW  
 Dimensions : L 600 x P 711 x H 750 mm  
 Poids : 22 kg  
 Fiche de type: Type 12

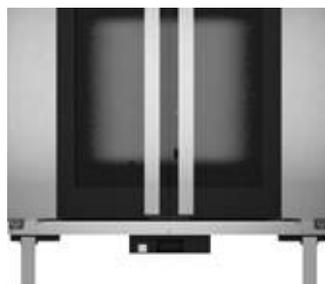
**XEKPT-08HS-C**  
**CHF 1'290.- / R1**



### Set de pieds chambre de pousse BakerLux

Pour chambres de pousse  
 4 pieds à vérin réglables

**XUC-045**  
**CHF 160.- / R1**



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

Pour installation sur un four sur chambre de pousse  
 Seulement en relation avec la pompe XHC-016

**XHC-024**  
**CHF 280.- / R1**





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

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

**XF-043**

**CHF 1'590.- / R1**



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

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

**XF-023**

**CHF 850.- / R1**



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

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

**XF-023AS**

**CHF 880.- / R1**



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

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

**XF-013**

**CHF 790.- / R1**



## Four à convection Roberta 3 x 342/242



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

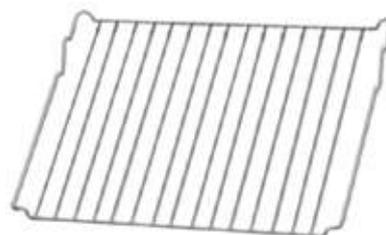
**XF-003**  
**CHF 730.- / R1**

## Plaque et grille pour four



Plaque aluminium 342/242

Dimensions : 342/242  
**TG-205**  
**CHF 19.- / R1**



Grille chromée 342/242

Dimensions : 342/242  
**GRP-205**  
**CHF 19.- / R1**



## Papier de cuisson

### Taille 600 / 400



500 papiers siliconés 600/400

Ramette de 500 feuilles  
 600/400 mm  
**BTP\_600X400**  
**CHF 59.- / R1**



### Taille 460 / 330



500 papiers siliconés 460/330

Ramette de 500 feuilles  
 460/330 mm  
**BTP\_460X330**  
**CHF 45.- / R1**



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

### Taille 600 / 400



Plaque aluminium 600/400

Dimensions : 600/400  
TG-405  
CHF 18.- / R1



Plaque aluminium perforée 600/400

Dimensions : 600/400  
TG-410  
CHF 20.- / R1



Plaque téflonnée perforée 600/400

Dimensions : 600/400  
TG-430  
CHF 61.- / R1



Plaque accumulatrice Fakiro 600/400

Plaque accumulatrice aluminium  
Dimensions : 600/400  
TG-440  
CHF 185.- / R1



### Taille 460 / 330



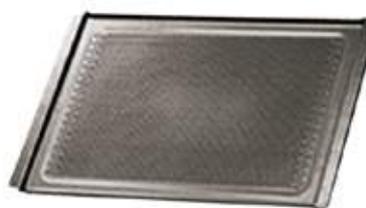
Plaque aluminium 460/330

Dimensions : 460/330  
TG-305  
CHF 16.- / R1



Plaque aluminium perforée 460/330

Dimensions : 460/330  
TG-310  
CHF 18.- / R1



Plaque téflonnée perforée 460/330

Dimensions : 460/330  
TG-330  
CHF 42.- / R1

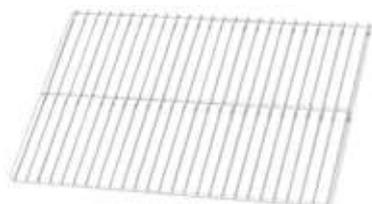


Plaque aluminium Fakiro 460/330

Plaque accumulatrice aluminium  
Dimensions : 460/330  
TG-335  
CHF 110.- / R1

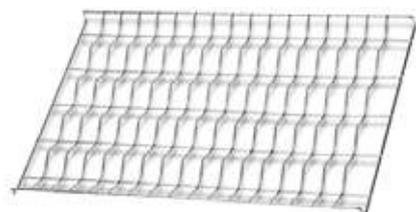


## Taille 600 / 400



**Grille chromée 600/400**

Dimensions : 600/400  
**GRP-405**  
**CHF 29.- / R1**



**Grille chromée à 5 canaux 600/400**

Dimensions : 600/400  
**GRP-410**  
**CHF 39.- / R1**



**Plaque en inox 600/400**

Dimensions : 600/400  
**TG-450**  
**CHF 104.- / R1**

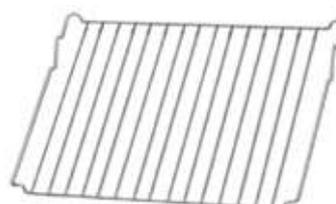


**Plaque alu siliconée 600/400**

perforation Ø 3 mm 4 bords à plis inclinés  
 Aluminium épaisseur 1.5 mm  
**100.308**  
**CHF 33.- / R1**

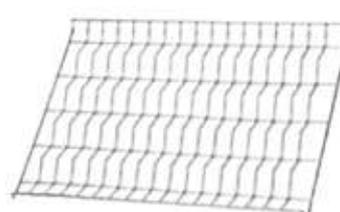


## Taille 460 / 330



**Grille chromée 460/330**

Dimensions : 460/330  
**GRP-305**  
**CHF 19.- / R1**



**Grille chromée à 4 canaux 460/330**

Dimensions : 460/330  
**GRP-310**  
**CHF 32.- / R1**



**Plaque émaillé 460/330**

Dimensions : 460/330  
**TG-350**  
**CHF 55.- / R1**



**Plaque perforée siliconée 460/330**

perforation Ø 3 mm 2 bords à plis inclinés  
 Aluminium épaisseur 1.5 mm  
**100.307**  
**CHF 26.- / R1**





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

Pour ChefTop et BakerTop  
Contrôlé par l'électronique du four  
Set d'installation  
Dimensions : Ø 140 mm, hauteur 550 mm  
**XHC-003**  
**CHF 390.- / R1**



**Adoucisseur Unox.Pure, recharge**

Dimensions : Ø 140 mm, hauteur 530 mm  
**XHC-004**  
**CHF 290.- / R1**



**Osmose inverse pour Cheftop & Bakertop**

Adapté à tous les fours ChefTop et BakerTop  
Jusqu'à 25'000 litres d'eau adoucie  
Dimensions : L 230 x P 540 x H 445 mm  
Puissance: 1NAC 230V - 0.22 kW  
Fiche de type: Type 12  
**XHC-002**  
**CHF 2'140.- / R1**



**Adoucisseur Bakery.Pure, installation**

Capacité à 10° dH: 600 litres  
Dimension : L 119 x P 108 x H 268 mm  
**XHC-010**  
**CHF 170.- / R1**



**Adoucisseur Bakery.Pure, recharge**

Capacité à 10° dH: 600 Liter  
Dimensions : Ø 108 mm, H 259 mm  
**XHC-011**  
**CHF 85.- / R1**



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

Détergeant pour Rotor.KLEAN  
Pour Série 6 MIND.Maps  
Carton à 10 x 1 litres  
**DB-1015**  
**CHF 129.- / R1**



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

Détergeant pour Rotor.KLEAN  
Série E  
Carton à 2 x 5 litres  
**DB-1011A0**  
**CHF 98.- / R1**



**Produit de lavage pour Unox 10 litres**

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



**Produit de rinçage pour Unox 10 litres**

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

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



**Détartrant pour Unox-Rotor.KLEAN, 10 l.**

Estagnon à 10 litres  
**0038**  
**CHF 85.- / R1**



**Mousse de nettoyage 12 aérosols à 500 ml**

Pour fours, vitrocéramiques, surfaces en pierre ou synthétiques...  
 Carton de 12 aérosol de 500 ml  
**0034**  
**CHF 130.- / R1**



**Nébuliseur à pression pour détergeant**

pour produits de nettoyage  
 Contenance 1.5 litres  
**300725**  
**CHF 39.- / R1**

## Adoucisseurs BestMax

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

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



**Adoucisseur Bestmax XL kit installation**

Jusqu'à 5'000 lt à 10°KH  
 Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 505 mm  
**107.020**  
**CHF 315.- / R1**

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



**Adoucisseur Bestmax 2XL kit installation**

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

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



**Débitmètre pour bestmax avec écran LCD**

Mesure la consommation de l'eau  
 Réglage simple  
 Touche «Reset» lors du changement de cartouche  
**107.030**  
**CHF 140.- / R1**

## Bacs Gastronorm, Top Line

- Top Line
- Acier inoxydable 18/10

- Norme: EN 631
- Surface: soyeuse mat

- Empilable

	Gastronorm	Profondeur	Contenance	Dim. (L x P)	Prix / R1	Référence
	GN 2/1	20 mm		650 x 530 mm	CHF 38.-	A120.020
	GN 2/1	40 mm	10 Litres	650 x 530 mm	CHF 41.-	A120.040
	GN 2/1	65 mm	18.5 Litres	650 x 530 mm	CHF 46.-	A120.065
	GN 2/1	100 mm	28.5 Litres	650 x 530 mm	CHF 54.-	A120.103
	GN 2/1	150 mm	42.5 Litres	650 x 530 mm	CHF 69.-	A120.153
	GN 1/1	20 mm		530 x 325 mm	CHF 20.-	A121.025
	GN 1/1	40 mm	5 Litres	530 x 325 mm	CHF 22.-	A121.040
	GN 1/1	65 mm	9 Litres	530 x 325 mm	CHF 26.-	A121.065
	GN 1/1	100 mm	14 Litres	530 x 325 mm	CHF 28.-	A121.100
	GN 1/1	150 mm	21 Litres	530 x 325 mm	CHF 41.-	A120.610
	GN 1/1	200 mm	28 Litres	530 x 325 mm	CHF 53.-	A121.200
	GN 2/4	20 mm		530 x 132 mm	CHF 14.-	A128.020
	GN 2/4	40 mm	2 Litres	530 x 132 mm	CHF 17.-	A128.040
	GN 2/4	65 mm	3.8 Litres	530 x 132 mm	CHF 21.-	A128.065
	GN 2/4	100 mm	6 Litres	530 x 132 mm	CHF 27.-	A128.100
	GN 2/4	150 mm	9 Litres	530 x 132 mm	CHF 38.-	A128.150
	GN 2/3	20 mm		354 x 325 mm	CHF 15.-	A125.020
	GN 2/3	40 mm	3 Litres	354 x 325 mm	CHF 19.-	A125.040
	GN 2/3	65 mm	5.5 Litres	354 x 325 mm	CHF 22.-	A125.065
	GN 2/3	100 mm	9 Litres	354 x 325 mm	CHF 26.-	A125.100
	GN 2/3	150 mm	13 Litres	354 x 325 mm	CHF 37.-	A125.150
	GN 2/3	200 mm	18 Litres	354 x 325 mm	CHF 46.-	A125.200
	GN 1/2	20 mm		325 x 265 mm	CHF 11.-	A122.020
	GN 1/2	40 mm	2 Litres	325 x 265 mm	CHF 12.-	A122.040
	GN 1/2	65 mm	4 Litres	325 x 265 mm	CHF 15.-	A122.065
	GN 1/2	100 mm	6.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 19.-	A122.100
	GN 1/2	150 mm	9.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 27.-	A120.620
	GN 1/2	200 mm	12.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 37.-	A122.200
	GN 1/3	20 mm		325 x 176 mm	CHF 10.-	A123.020
	GN 1/3	40 mm	1.5 Litres	325 x 176 mm	CHF 11.-	A123.040
	GN 1/3	65 mm	2.5 Litres	325 x 176 mm	CHF 12.-	A123.065
	GN 1/3	100 mm	4 Litres	325 x 176 mm	CHF 19.-	A123.100
	GN 1/3	150 mm	5.75 Litres	325 x 176 mm	CHF 27.-	A123.150
	GN 1/3	200 mm	7.8 Litres	325 x 176 mm	CHF 32.-	A123.200
	GN 1/4	20 mm		265 x 162 mm	CHF 8.-	A124.020
	GN 1/4	65 mm	1.8 Litres	265 x 162 mm	CHF 11.-	A124.065
	GN 1/4	100 mm	2.8 Litres	265 x 162 mm	CHF 14.-	A124.100
	GN 1/4	150 mm	4 Litres	265 x 162 mm	CHF 21.-	A120.640
	GN 1/4	200 mm	5.5 Litres	265 x 162 mm	CHF 32.-	A124.200
	GN 1/6	65 mm	1 Litres	176 x 162 mm	CHF 10.-	A126.065
	GN 1/6	100 mm	1.6 Litres	176 x 162 mm	CHF 11.-	A126.100
	GN 1/6	150 mm	2.4 Litres	176 x 162 mm	CHF 20.-	A120.650
	GN 1/6	200 mm	3.4 Litres	176 x 162 mm	CHF 29.-	A126.200
	GN 1/9	65 mm	0.6 Litres	176 x 108 mm	CHF 10.-	A129.065
	GN 1/9	100 mm	1 Litres	176 x 108 mm	CHF 11.-	A129.100

## Bacs Gastronorm perforés, Top Line

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

	Gastronorm	Profondeur	Contenance	Dim. (B x L)	Prix / R1	Référence
	GN 1/1	20 mm		530 x 325 mm	CHF 66.-	TG-810
	GN 1/1	40 mm	5.1 Litres	530 x 325 mm	CHF 69.-	TG-820
	GN 1/1	65 mm	9 Litres	530 x 325 mm	CHF 38.-	A101.065
	GN 1/1	100 mm	14 Litres	530 x 325 mm	CHF 44.-	A101.100
	GN 1/1	150 mm	21 Litres	530 x 325 mm	CHF 60.-	A101.150
	GN 2/3	40 mm	3.3 Litres	354 x 325 mm	CHF 59.-	TG-710
	GN 2/3	65 mm	5.5 Litres	354 x 325 mm	CHF 30.-	A103.065
	GN 2/3	100 mm	9 Litres	354 x 325 mm	CHF 39.-	A103.100
	GN 2/3	150 mm	13 Litres	354 x 325 mm	CHF 56.-	A103.150
	GN 1/2	65 mm	4 Litres	325 x 265 mm	CHF 25.-	A102.065
	GN 1/2	100 mm	6.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 30.-	A102.100
	GN 1/2	150 mm	9.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 36.-	A102.150

## Couvercles pour bacs gastronorme



### Couvercles

Gastronorm	Prix / R1	Référence
GN 1/1	CHF 21.-	A120.615
GN 1/2	CHF 13.-	A120.625
GN 2/3	CHF 15.-	A120.634
GN 1/3	CHF 11.-	A120.635
GN 1/4	CHF 10.-	A120.645
GN 1/9	CHF 6.-	A120.649
GN 1/6	CHF 8.-	A120.655



### Couvercles ajourés

Gastronorm	Prix / R1	Référence
GN 1/1	CHF 24.-	A120.616
GN 2/3	CHF 17.-	A120.637
GN 1/2	CHF 15.-	A120.626
GN 1/3	CHF 12.-	A120.636
GN 1/4	CHF 11.-	A120.646
GN 1/6	CHF 10.-	A120.656
GN 1/9	CHF 9.-	A120.659



### Couvercles à joint silicone

Gastronorm	Prix / R1	Référence
GN 1/1	CHF 49.-	A120.615D
GN 2/3	CHF 47.-	A120.634D
GN 1/2	CHF 32.-	A120.625D
GN 1/3	CHF 27.-	A120.635D
GN 1/4	CHF 25.-	A120.645D
GN 1/6	CHF 21.-	A120.655D

## Accessoires pour bacs gastronorme

Entretoise pour bacs GN I. 325 mm  
A120.601  
CHF 10.- / R1

Entretoise pour bacs GN I. 525 mm  
A120.602  
CHF 11.- / R1



séries  
& fourneaux

## Snack 60/20



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

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



### Réchaud à induction 1 x 5.0kW



L 400 x P 600 x H 200 mm  
1 induction de 270/270 mm à 5.0 kW  
Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
Poids : 16 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**620.035**  
**CHF 5'620.- / R1**



### Réchaud à induction 2 zones à 3.5kW



L 400 x P 600 x H 200 mm  
2 inductions de Ø 230 mm à 3.5 kW  
Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 7.0 kW  
Poids : 21 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**620.070**  
**CHF 6'780.- / R1**



### Réchaud à induction 2 zones à 5.0kW



L 400 x P 600 x H 200 mm  
2 inductions de Ø 230 mm à 5.0 kW  
Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 x H 6 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Poids : 21 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**620.100**  
**CHF 7'960.- / R1**



## Réchaud à induction 4 zones à 3.5kW

L 600 x P 600 x H 200 mm  
4 inductions de Ø 230 mm à 3.5 kW  
Surface vitrocéramique : L 550 x P 560 x H 6 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW  
Poids : 34 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**620.140**  
**CHF 12'580.- / R1**



## Réchaud à induction 4 zones à 5.0kW

L 600 x P 600 x H 200 mm  
4 inductions de Ø 230 mm à 5.0 kW  
Surface vitrocéramique : L 550 x P 560 x H 6 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 20.0 kW  
Poids : 38 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**620.200**  
**CHF 13'980.- / R1**



## Réchaud-wok à induction 3.5kW

L 400 x P 600 x H 200 mm  
1 induction de Ø 300 mm  
Cuvette vitrocéramique Ø 300 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
Poids : 17 kg  
Fiche de type: Type 23  
**620.135**  
**CHF 5'060.- / R1**



## Réchaud-wok à induction 5.0 kW

L 400 x P 600 x H 200 mm  
1 induction de Ø 300 mm  
Cuvette vitrocéramique Ø 300 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
Poids : 17 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**620.150**  
**CHF 5'760.- / R1**



Sauteuse wok inox ø 390 MM

Ø 390 mm  
Poids : 1.8 kg  
**A105.961**  
**CHF 310.- / R1**



Sauteuse wok acier ø 360 MM

Ø 360 mm  
Poids : 1.5 kg  
**A105.960**  
**CHF 160.- / R1**





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



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



Poids : 10 kg  
 Fiche de type: Type 23

**620.230**  
**CHF 3'310.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 2 zones ø230mm 3.0kW



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



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

**620.260**  
**CHF 3'120.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 4 zones ø210mm 2.3kW



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



Poids : 34 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**620.292**  
**CHF 4'880.- / R1**



### Plaque grillade lisse 60/20 - 400



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



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

**620.108**  
**CHF 4'980.- / R1**



### Plaque grillade lisse 60/20 - 600



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



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

**620.109**  
**CHF 6'950.- / R1**



## Braisière multifonction 60/20 - 400



L 400 x P 600 x H 200 mm  
Cuve de 320 x 520 x 60 mm  
En acier inox trempé



Vidange avec bonde en téflon et bac de récupération  
Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW  
Poids : 42 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**620.440**

**CHF 5'410.- / R1**



## Braisière multifonction 60/20 - 600



L 600 x P 600 x H 200 mm  
Cuve de 520 x 520 x 60 mm  
En acier inox trempé



Vidange avec bonde en téflon et bac de récupération  
Puissance : 3NAC 400V - 7.5 kW  
Poids : 62 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**620.460**

**CHF 7'680.- / R1**



## Bain-marie électrique GN 1/1



L 400 x P 600 x H 200 mm  
Cuve pour bacs GN de 150 mm de profondeur  
Vanne de vidange



Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW  
Poids : 16 kg  
Fiche de type: Type 12

**620.301**

**CHF 2'460.- / R1**



## Plan de travail neutre 60/20



En acier inox  
L 400 x P 600 x H 200 mm  
Poids : 10 kg

**620.001**

**CHF 1'560.- / R1**



## Friteuse élect. 1 cuve de 8 litres



Friteuse électrique 8 litres  
L 400 x P 600 x H 200/245 mm  
Résistance basculantes



Panier, passoire et couvercle inclus  
Avec vanne de vidange  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Poids : 25 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**620.500**

**CHF 3'480.- / R1**



## Cuiseur à pâtes élect. GN 2/3



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



**620.350**  
**CHF 3'660.- / R1**



### Panier GN 1/3 pour 620.350

avec 2 poignées  
**620.313**  
**CHF 210.- / R3**



### Panier GN 1/6 pour 620.350

avec poignée  
**620.316**  
**CHF 140.- / R3**



## Chauffe-frites élect. 60/20 GN 1/1



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



**620.550**  
**CHF 2'650.- / R1**



## Plaque chauffante



L 400 x P 600 x H 200 mm  
Plage de température : 50 - 190 °C  
Résistance : 315 x 490 mm  
Plaque vitrocéramique: 350 x 560 x 4 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
Poids : 16 kg  
Fiche de type: Type 12



**620.415**  
**CHF 3'480.- / R1**



## Soubassement ouvert 60/20

---



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

**620.804**  
**CHF 1'030.- / R1**

**Largeur 600 mm, Poids 24 kg**  
**620.806**  
**CHF 1'080.- / R1**

**Largeur 800 mm, Poids 32 kg**  
**620.808**  
**CHF 1'310.- / R1**



## Soubassement avec porte 60/20

---



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

**620.814**  
**CHF 1'260.- / R1**

**mit 2 Flügeltüren**  
**Largeur 600 mm, Poids 24 kg**  
**620.816**  
**CHF 1'500.- / R1**

**mit 2 Flügeltüren**  
**Largeur 600 mm, Poids 24 kg**  
**620.818**  
**CHF 1'840.- / R1**



## Armoire chauffante 60/20 l. 400

---



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

**620.840**  
**CHF 1'730.- / R1**





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

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



### Fourneau gaz, 4 feux vifs, four élect.



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



**166.136**  
**CHF 3'190.- / R2**



### Fourneau gaz, 4 feux vifs, four à gaz



L 600 x P 600 x H 900 mm  
 Puissance gaz : 25.5 kW  
 Puissance électrique: 1NAC 230V - 0.1 kW  
 4 feux vifs : 2 à 4.0 kW & 2 à 6.0 kW avec veilleuse  
 Four à gaz 3 x GN 1/1 - 5.5 kW  
 Espacement entre grilles : 65 mm  
 Plage de température : 150 - 300 °C  
 Poids : 61 kg  
 Dotation : 1 grille, 1 plaque  
 Fiche de type: Type 23



**166.137**  
**CHF 3'040.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils en eux  
**285.001**  
**CHF 17.- / R1**



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



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



**166.138**  
**CHF 3'880.- / R2**



## Fourneau gaz, 6 feux vifs, four élect.



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



**166.139**  
**CHF 3'990.- / R2**



## Fourneau vitroceram 4 zones four GN 1/1



L 600 x P 600 x H 900 mm  
4 zones radiant à 1.8 kW  
Puissance : 3NAC 400 V - 10.2 kW  
Four électrique 3 x GN 1/1 - 3.0 kW  
Espacement entre grilles : 65 mm  
Plage de température : 90 - 300 °C  
Chauffe statique  
Poids : 57 kg  
Dotation : 1 grille, 1 plaque



**166.126**  
**CHF 3'490.- / R2**



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



L 600 x P 600 x H 900 mm  
4 plaques à 2.0 kW, Ø 180 mm  
Puissance : 3NAC 400 V - 11.0 kW  
Four électrique 3 x GN 1/1 - 3.0 kW  
Espacement entre grilles : 65 mm  
Plage de température : 90 - 300 °C  
Chauffe statique  
Poids : 58 kg  
Dotation : 1 grille, 1 plaque



**166.116**  
**CHF 3'140.- / R2**



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



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



**166.119**  
**CHF 3'590.- / R2**



## Réchaud à gaz, 2 feux vifs



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



Poids : 11 kg  
**166.233**  
**CHF 1'040.- / R2**



## Réchaud à gaz, 4 feux vifs



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



Poids : 20 kg  
**166.236**  
**CHF 1'530.- / R2**



## Réchaud à gaz, 6 feux vifs



L 600 x P 600 x H 280 mm  
 Puissance gaz : 30.0 kW  
 6 feux vifs : 3 à 4.0 kW & 3 à 6.0 kW  
 avec veilleuse



Poids : 34 kg  
**166.239**  
**CHF 2'140.- / R2**



## Réchaud élect. 2 plaques ø180mm 2.0 kW



L 300 x P 600 x H 280 mm  
 Plaques à 2.0 kW : Ø 180 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 4.0 kW  
 Poids : 11 kg



**166.213**  
**CHF 860.- / R2**

## Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils en eux

**285.001**  
**CHF 17.- / R1**



### Réchaud élect. 4 plaques ø180mm 2.0 kW



L 600 x P 600 x H 280 mm  
Plaques à 2.0 kW : Ø 180 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW  
Poids : 18 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**166.216**  
**CHF 1'340.- / R2**



### Réchaud élect. 6 plaques ø180mm 2.0 kW



L 900 x P 600 x H 280 mm  
Plaques à 2.0 kW : Ø 180 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 12.0 kW  
Poids : 29 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**166.219**  
**CHF 1'690.- / R2**



### Réchaud vitrocéram 2 zones ø180mm 1.8 kW



L 300 x P 600 x H 280 mm  
Zones radiantés : 2 x 1.8 kW  
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW  
Poids : 9 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**166.223**  
**CHF 1'020.- / R2**



### Réchaud vitrocéram 4 zones ø180mm 1.8 kW



L 600 x P 600 x H 280 mm  
Zones radiantés : 4 x 1.8 kW  
Puissance : 3NAC 400V - 7.2 kW  
Poids : 16 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**166.226**  
**CHF 1'995.- / R2**



### Chauffe-frites S600 GN 1/2



L 300 x P 600 x H 280 mm  
Hauteur totale 520 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
Poids : 11 kg  
Fiche de type: Type 12



**166.613**  
**CHF 1'070.- / R2**



### Bain-marie électrique GN 3/4



avec robinet de vidange  
L 300 x P 600 x H 280 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
Cuve : GN 3/4  
Poids : 16 kg



Fiche de type: Type 12  
**166.301**  
**CHF 1'110.- / R2**



### Friteuse à gaz 1 cuve de 8 litres



L 300 x P 600 x H 280 mm

Puissance gaz : 7.0 kW

Poids : 25 kg

**166.533**

**CHF 1'895.- / R2**



### Friteuse à gaz 2 cuves de 8 litres



L 600 x P 600 x H 280 mm

Puissance gaz : 14.0 kW

Poids : 41 kg

**166.536**

**CHF 3'290.- / R2**



#### Petit panier, friteuse à gaz S600

L 105 x P 270 x H 90 mm

**166.542**

**CHF 66.- / R3**



#### Petit panier, friteuse à gaz S600

L 210 x P 270 x H 90 mm

**166.543**

**CHF 79.- / R3**



### Friteuse élect. 1 cuve de 10 litres



L 300 x P 600 x H 280 mm

Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW

Avec résistances fixes

Poids : 18 kg

Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**166.513**

**CHF 1'775.- / R2**



### Friteuse élect. 2 cuves de 10 litres



L 600 x P 600 x H 280 mm

Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW

Avec résistances fixes

Poids : 28 kg

Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**166.516**

**CHF 2'690.- / R2**



#### Petit panier, friteuse élect. S600

L 97 x P 310 x H 100 mm

**166.540**

**CHF 69.- / R3**



#### Panier grand, friteuse élect. S600

L 200 x P 310 x H 100 mm

**166.541**

**CHF 95.- / R3**

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

Pour réunir 2 appareils en eux

**285.001**

**CHF 17.- / R1**



## Plaque grillade élect. lisse S600 - 600

---



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



**166.716**  
**CHF 1'850.- / R2**



## Plaque grillade élect. lisse&rainurée

---



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



**166.717**  
**CHF 1'940.- / R2**



## Plaque grillade élect. lisse S600 - 300

---



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



**166.713**  
**CHF 1'420.- / R2**



## Plaque grillade élect. rainurée S600-300

---



L 300 x P 600 x H 280 mm  
Surface de cuisson : 280 x 480 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A  
Poids : 19 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**166.714**  
**CHF 1'495.- / R2**



## Plaque grillade à gaz lisse S600 - 300

---



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



**166.733**  
**CHF 1'345.- / R2**



### Plaque grillade à gaz rainurée S600-300



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



Poids : 19 kg  
 Fiche de type: Type 12

**166.734**

**CHF 1'490.- / R2**



### Plaque grillade à gaz lisse S600 - 600



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



Poids : 30 kg  
 Fiche de type: Type 12

**166.736**

**CHF 1'960.- / R2**



### Plaque grillade à gaz lisse & rainurée



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



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

Fiche de type: Type 12

**166.737**

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

#### Grattoir pour plaque grillade

100.735

**CHF 42.- / R3**

#### Lame de rechange pour grattoir

100.736

**CHF 4.- / R3**



#### Bonde pour plaque grillade S600

Matériau : silicone, poignée en bois  
 Dimensions : Ø 30 mm, hauteur 75 mm

**166.740**

**CHF 65.- / R3**



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

Pour réunir 2 appareils en eux

**285.001**

**CHF 17.- / R1**



## Plan de travail Série 600

---



L 300 x P 600 x H 280 mm

Poids : 8 kg

**166.803**

**CHF 395.- / R2**



## Cuiseur à pâtes GN 1/2

---



L 300 x P 600 x H 280 mm

Puissance : 3NAC 400V - 4.0 kW

Contenance de la cuve : 12 litres

Poids : 22 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**166.313**

**CHF 1'670.- / R2**



Panier à pâtes GN 1/4 pour 166.313

**166.341**

**CHF 129.- / R3**



Panier à pâtes GN 1/2 pour 166.313

**166.340**

**CHF 159.- / R3**



## Element neutre avec bassin

---



L 600 x P 600 x H 280 mm

Mitigeur monotrou 1/2"

Écoulement 40 mm

Bac : L 400 x P 400 x H 200 mm

Poids : 14 kg

**166.846**

**CHF 1'060.- / R2**



### Soubassement ouvert S600 - I. 300

---



L 300 x P 550 x H 570 mm  
Pieds à vérin réglables : max. 65 mm  
Poids : 7.5 kg  
**166.003**  
**CHF 395.- / R2**



### Porte battante pour soubassement S600

---



L 290 x P 42 x H 430 mm  
Poids : 3 kg  
**166.040**  
**CHF 175.- / R2**



### Soubassement ouvert S600 - I. 600

---



L 600 x H 550 x H 570 mm  
Pieds à vérin réglables : max. 65 mm  
Poids : 13.5 kg  
**166.006**  
**CHF 460.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils en eux  
**285.001**  
**CHF 17.- / R1**

## Poste de cuisson



Poste de cuisson mobile optimisé pour une présentation professionnelle en Front-Cooking. Du réchaud à induction de 230 V à la plaque grillade solide de la série 650 avec 400 V – Avec jusqu'à 3 appareils de table, ce poste est extrêmement flexible et convient parfaitement à la cuisine de catering et d'événements et au Front-Cooking.



▪ Glissière facile d'accès



▪ Tablette latérale pratique



### Poste de cuisson KST3240 Plus



Matériau : acier inoxydable 18/10  
Avec vitrine en verre  
Dimensions de la vitrine en verre : L 1475 x P 740 x H 345 mm  
Modèle de la vitrine en verre : ouverte du côté du service  
Réglage de la soufflerie : 4 niveaux  
Nombre de niches d'encastrement : 1  
Équipé de :  
- Compartiment de rangement sous les niches, dim.: L 1200 x P 600 x H 150 mm  
- 4 récipients GN 1/9, 100 mm de profondeur pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine  
- Ventilation intégrée avec filtre labyrinthe  
Filtre de protection contre les flammes : Type A  
Matériau du filtre : acier inoxydable  
Nombre de filtres : 3  
Éclairage :  
- LED  
- Pare-haleine  
Roulettes directionnelles : 4 roulettes directionnelles, avec frein  
Interrupteur de marche/arrêt avec lampe témoin  
Puissance: 3 NAC 400V - 24kW  
Dimensions : L 1520 x P 770 x H 1263 mm  
Poids : 144,6 kg  
Fiche de type: CEE 64 (non comprise)

**107.290**

**CHF 13'910.- / R1**

#### Filtres zéolite pour KST3240 Plus

Matériau : zéolite  
L 460 x P 377 x H 20 mm  
Poids : 3,74 kg

**107.274**

**CHF 279.- / R1**



#### Filtre à charbon KST3240 Plus

Matériau : charbon actif  
L 1120 x P 445 x H 10 mm  
Poids : 0,21 kg

**107.273**

**CHF 49.- / R1**





### Plate-Forme 100 KST3240 Plus

Pour une cuisson confortable avec une hauteur de travail uniforme avec des appareils variés dans le poste de cuisson

KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10

Dimensions : L 400 x P 595 x H 100 mm

Poids : 3,08 kg

**107.276**

**CHF 260.- / R1**



### Plate-forme 200 KST3240 Plus

Für ein angenehmes Kochen bei gleichmässiger Arbeitshöhe mit unterschiedlichen Geräten in der Kochstation KST3240 Plus.

Material: CNS 18/10

B 400 x T 595 x H 200 mm

Gewicht: 7.37 kg

**107.277**

**CHF 495.- / R1**



### Glissière à plateaux KST3240 Plus

Glissière à plateaux facile à utiliser par les clients et adaptée au poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10

Dotation : matériel de fixation

Dimensions : L 1490 x P 345 x H 130 mm

Poids : 4,4 kg

**107.278**

**CHF 580.- / R1**



### Tablette latérale KST3240 Plus

Tablette latérale pratique pour le poste de cuisson KST3240 Plus.

Matériau : acier inoxydable 18/10

Côté du montage : à droite ou à gauche

Dotation : matériel de fixation

Dimensions : L 700 x P 350 x H 80 mm

Poids : 4 kg

**107.279**

**CHF 735.- / R1**



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

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



### Fourneau à gaz 2 feux vifs - ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 9.1 kW

2 feux vifs :

1 x 5.5 kW, 1 x 3.6 kW

Poids : 42 kg

**285.102**

**CHF 2'190.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs - ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 18.2 kW

4 feux vifs :

2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW

Poids : 71 kg

**285.104**

**CHF 3'290.- / R2**



### Fourneau à gaz 6 feux vifs - ouvert

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 27.3 kW

6 feux vifs :

3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW

Poids : 100 kg

**285.106**

**CHF 4'380.- / R2**





### Fourneau à gaz 4 feux vifs, four à gaz



L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 25.7 kW

4 feux vifs :

2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW

Four à gaz GN 2/1 - 7.5 kW

Plage de température : 140 °C - 300 °C

Poids : 115 kg

**285.234**

**CHF 4'890.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs, four élect.



L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 18.2 kW

Puissance électrique : 3NAC 400V - 3.6 kW

4 feux vifs :

2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW

Four électrique à convection GN 1/1 - 3.6 kW

Plage de température : 100 °C - 300°C

Poids : 115 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**285.224**

**CHF 5'120.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs, four élect.



L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 18.2 kW

Puissance électrique : 3NAC 400V - 5.4 kW

4 feux vifs :

2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW

Four électrique à convection GN 2/1 - 5.4 kW

Plage de température : 100 °C - 300°C

Poids : 132.4 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**285.225**

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



### Grille inox sur 2 feux S700

Couvre 2 feux vifs l'un derrière l'autre

Poids : 2.5 kg

**285.086**

**CHF 190.- / R3**

### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils en eux

**285.001**

**CHF 17.- / R1**



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



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 34.8 kW

6 feux vifs :

3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW

Four à gaz GN 2/1 - 7.5 kW

Plage de température :

140 °C - 300 °C

Armoire ouverte :

L 350 x P 610 x H 400 mm

Poids : 156 kg

**285.236**

**CHF 6'260.- / R2**



## Fourneau à gaz 6 feux vifs, four élect.



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 27.3 kW

Puissance électrique : 3NAC 400V - 3.6 kW

6 feux vifs :

3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW

Four à convection GN 1/1 - 3.6 kW

Plage de température :

100 °C - 300 °C

Armoire ouverte :

L 350 x P 610 x H 400 mm

Poids : 152 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**285.246**

**CHF 6'480.- / R2**



## Fourneau à gaz 6 feux vifs, four élect.



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 27.3 kW

Puissance électrique : 3NAC 400V - 5.4 kW

6 feux vifs :

3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW

Four électrique GN 2/1 - 5.4 kW

Armoire ouverte :

L 350 x P 610 x H 400 mm

Poids : 185 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**285.248**

**CHF 7'160.- / R2**



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



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 40.3 kW

6 feux vifs : 3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW

Four à gaz 13.0 kW

L 1050 x P 530 x H 300 mm

Plage de température : 140 °C - 300 °C

Poids : 186 kg

**285.226**

**CHF 7'180.- / R2**





### Fourneau vitrocéram 2 zones - ouvert



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 4.6 kW  
 2 zones radiantes : Ø 210 mm, 2 x 2.3 kW



Poids : 32.6 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**287.410**  
**CHF 2'390.- / R2**



### Fourneau vitrocéram 4 zones - ouvert



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 9.2 kW  
 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2.3 kW



Poids : 50 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**287.420**  
**CHF 3'710.- / R2**



### Fourneau vitrocéram 4 zones four élect.



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 12.8 kW  
 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2.3 kW



Four à convection GN 1/1 - 3.6 kW  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C

Poids : 98 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**287.430**  
**CHF 5'380.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils en eux

**285.001**  
**CHF 17.- / R1**



### Fourneau élect. 2 plaques - ouvert

---



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 5.2 kW  
2 plaques : Ø 220 mm  
2 x 2.6 kW  
Poids : 36 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**286.102**  
**CHF 1'560.- / R2**



### Fourneau élect. 4 plaques - ouvert

---



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3 NAC 400V - 10.4 kW  
4 plaques : Ø 220 mm  
4 x 2.6 kW  
Poids : 50 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**286.104**  
**CHF 2'260.- / R2**



### Fourneau élect. 6 plaques - ouvert

---



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.6 kW  
6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW  
Poids : 75 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**286.106**  
**CHF 2'990.- / R2**



### Fourneau élect. 4 pla. & four élect.

---



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW  
4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2.6 kW  
Four à convection GN 1/1 - 3.6 kW  
Plage de température : 100 °C - 300 °C  
Poids : 105.2 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**286.224**  
**CHF 4'190.- / R2**



### Fourneau élect. 4 pla. & four élect.



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 15.8 kW  
 4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2.6 kW  
 Four à convection 2/1 GN - 5.4 kW  
 Poids : 106 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**286.234**  
**CHF 4'590.- / R2**



### Fourneau élect. 6 pla. & four élect.



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3 NAC 400V - 19.2 kW  
 6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW  
 Four à convection GN 1/1 - 3.6 kW  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Armoire ouverte : L 350 x P 610 x H 400 mm  
 Poids : 165.2 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**286.246**  
**CHF 5'240.- / R2**



### Fourneau élect. 4 pla. & four élect.



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3 NAC 400V - 14.0 kW  
 4 plaques : 220 x 220 mm, 4 x 2.6 kW  
 Four à convection GN 1/1 - 3.6 kW  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Poids : 115.6 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**286.324**  
**CHF 5'380.- / R2**



### Fourneau élect. 6 pla. & four élect.



L 1200 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 19.2 kW  
 6 plaques : 220 x 220 mm, 6 x 2.6 kW  
 Four à convection GN 1/1 - 3.6 kW  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Armoire ouverte : L 350 x P 610 x H 400 mm  
 Poids : 155.5 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**286.346**  
**CHF 6'910.- / R2**



La chaleur au lieu voulu au moment voulu. L'induction c'est cuire avec précision et confort. Plus de préchauffage ni de chaleur latente. Elle allège aussi le climat ambiant en cuisine.

- Cuisson ultra rapide
- Consommation d'énergie réduite
- Faible chaleur ambiante
- Entretien facile
- Haut rendement
- Zones de cuisson réglables séparément



### Fourneau à induction 2 zones - ouvert



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Vitrocéramique 345 x 550 mm  
2 x 5.0 kW bobines d'induction Ø 230 mm  
Poids : 51 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**286.410**

**CHF 8'690.- / R2**



### Fourneau à induction 4 zones - ouvert



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 20.0 kW  
Vitrocéramique : 745 x 550 mm  
4 x 5.0 kW bobines d'induction Ø 230 mm  
Poids : 139 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**286.420**

**CHF 16'580.- / R2**



### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils en eux

**285.001**

**CHF 17.- / R1**



### Bain-marie élect. S700 GN 1/1

---



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW



Cuve : GN 1/1  
Poids : 33 kg  
Fiche de type: Type 12

**286.301**  
**CHF 1'850.- / R2**



### Bain-marie élect. S700 GN 2/1

---



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW



Cuve : GN 2/1  
Poids : 48 kg  
Fiche de type: Type 12

**286.302**  
**CHF 2'680.- / R2**



### Plan de travail S700 avec tiroir - 400

---



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
1 tiroir L 313 x P 545 x H 150 mm

Poids : 35 kg  
**284.804**  
**CHF 1'340.- / R2**



### Plan de travail S700 - 800

---



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Poids : 44.2 kg

**284.007**  
**CHF 1'290.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S700



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3 NAC 400V - 5.0 kW  
Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm  
Poids : 44.2 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**286.506**  
**CHF 2'995.- / R2**



### Plaque à snacker élect. rainurée S700



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3 NAC 400V - 5.0 kW  
Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm  
Poids : 46 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**286.507**  
**CHF 3'060.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S700



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
Poids : 70.8 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**286.508**  
**CHF 4'410.- / R2**



### Plaque à snacker él. lisse/rainurée S700



avec soubassement ouvert  
L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
Poids : 72 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**286.509**  
**CHF 4'540.- / R2**



Pare éclaboussures S700 - I. 800  
**285.045**  
**CHF 130.- / R3**



Pare éclaboussures S700 - I. 400  
**285.040**  
**CHF 75.- / R3**



### Plaque à snacker à gaz lisse S700



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 7.0 kW gaz  
 Allumage Piézo-électrique  
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm  
 Poids : 44.6 kg



**285.506**  
**CHF 2'850.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz rainurée S700



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 7.0 kW gaz  
 Allumage Piézo-électrique  
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm  
 Poids : 46.6 kg



**285.507**  
**CHF 3'240.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse S700



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 14.0 kW gaz  
 Allumage Piézo-électrique  
 Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
 Poids : 77.2 kg



**285.508**  
**CHF 4'260.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse/rainurée



avec soubassement ouvert  
 L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 14.0 kW gaz  
 Allumage Piézo-électrique  
 Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
 Poids : 76.9 kg



**285.505**  
**CHF 4'490.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils en eux

**285.001**  
**CHF 17.- / R1**



### Sauteuse multifonction élec. S700 I. 400



avec bac de récupération GN 1/1, 100 mm profond.

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW

Cuve : L 300 x P 505 x H 110 mm

Contenance 12 litres

Poids : 52 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**286.710**

**CHF 4'520.- / R2**



### Sauteuse multifonction élec. S700 I. 800



avec bac de récupération GN 2/1, 100 mm profond.

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW

Cuve : L 650 x P 505 x H 110 mm

Contenance 26 litres

Poids : 91.8 kg

Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**286.720**

**CHF 6'460.- / R2**



### Gril à pierres de lave à gaz S700 I. 400



L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 9.0 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

Grille V (pour viandes) réglable en hauteur

Surface du gril : L 350 x P 530 mm

Poids : 54 kg

**285.620**

**CHF 2'880.- / R2**



### Gril à pierres de lave à gaz S700 I. 800



L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 18.0 kW gaz

Allumage Piézo-électrique

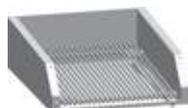
Grille en V (pour viandes) réglable en hauteur

Surface du gril : L 750 x P 530 mm

Poids : 76 kg

**285.630**

**CHF 4'360.- / R2**



Grille à barreaux ronds pour 285.620

285.099

**CHF 320.- / R3**



Pierres volcaniques, sac de 7 KG

100.611

**CHF 49.- / R3**



### Cuiseur à pâtes élect., 1 cuve GN 2/3



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 7.0 kW  
1 cuve GN 2/3 - 24 litres  
Avec raccords eau et écoulement



Poids : 46 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**286.305**

**CHF 3'090.- / R2**



### Cuiseur à pâtes à gaz, 1 cuve GN 2/3



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 8.7 kW gaz  
1 cuve GN 2/3 - 24 litres  
Avec raccords eau et écoulement



Poids : 50 kg  
**285.305**

**CHF 2'950.- / R2**



### Cuiseur à pâtes élect. 2 cuves 2 xGN 2/3



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW  
2 cuves GN 2/3 - 24 litres  
Avec raccords eau et écoulement



Poids : 74 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**286.310**

**CHF 5'180.- / R2**



### Cuiseur à pâtes à gaz 2 cuves 2 x GN 2/3



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 17.4 kW gaz  
2 cuves GN 2/3 - 24 litres  
Avec raccords eau et écoulement



Poids : 81.2 kg  
**285.310**

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



Panier à pâtes GN 1/3 étroit  
**284.123**  
**CHF 140.- / R3**



Panier à pâtes GN 1/3 large  
**284.113**  
**CHF 140.- / R3**



Panier à pâtes GN 1/6  
**284.116**  
**CHF 95.- / R3**



## Friteuse élect., 1 cuve à 15 litres



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.0 kW  
Contenance : 15 litres  
1 panier : L 270 x P 280 x H 110 mm  
Petits paniers (2 par cuve) sur demande  
Avec bac de récupération  
Poids : 46.6 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**286.917**  
**CHF 3'120.- / R2**



## Friteuse élect. 2 cuves à 9 litres



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.0 kW  
Contenance : 2 x 9 litres  
2 paniers : L 113 x P 270 x H 145 mm  
Avec bac de récupération  
Poids : 51.6 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**286.925**  
**CHF 3'990.- / R2**



## Friteuse élect., 2 cuves à 15 litres



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 15.0 kW  
Contenance : 2 x 15 litres  
2 paniers : L 270 x P 280 x H 110 mm  
Petits paniers (2 par cuve) sur demande  
Avec bac de récupération  
Poids : 72 kg  
Fiche de type: CEE 64 (non comprise)



**286.922**  
**CHF 5'590.- / R2**



**Grand panier pour cuve de 15 litres S700**  
**286.998**  
**CHF 98.- / R3**



**Petit panier pour cuve de 15 litres S700**  
**286.999**  
**CHF 75.- / R3**



**Panier pour cuve de 9 litres S700**  
**286.996**  
**CHF 75.- / R3**



**Panier pour cuve de 7 litres S700**  
**286.997**  
**CHF 75.- / R3**



### Chauffe-frites élec. S700 - GN 1/1



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
 Résistance en céramique  
 Cuve : GN 1/1, 150 mm de profondeur  
 Poids : 33 kg  
 Fiche de type: Type 12



**286.626**  
**CHF 1'760.- / R2**



### Friteuse à gaz, 1 cuve à 15 litres



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 15.0 kW gaz  
 Contenance : 15 litres  
 1 panier : L 270 x P 280 x H 110 mm  
 Petits paniers (2 par cuve) sur demande  
 Avec bac de récupération  
 Poids : 52.2 kg



**285.917**  
**CHF 3'140.- / R2**



### Friteuse à gaz, 2 cuves à 7 litres



L 400 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 11.5 kW gaz  
 Contenance : 2 x 7 litres  
 1 panier : L 113 x P 255 x H 110 mm  
 Avec bac de récupération  
 Poids : 52.9 kg



**285.925**  
**CHF 4'295.- / R2**



### Friteuse à gaz, 2 cuves à 15 litres



L 800 x P 700 x H 850-900 mm  
 Puissance : 30.0 kW gaz  
 Contenance : 2 x 15 litres  
 2 paniers : L 270 x P 280 x H 110 mm  
 Avec bac de récupération  
 Poids : 92.7 kg



**285.927**  
**CHF 5'460.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S600/700

Pour réunir 2 appareils en eux  
**285.001**  
**CHF 17.- / R1**

## Accessoires Série 700



**Plaque mijotage en fonte sur 2 feux S700**

couvre 2 feux vifs  
L 375 x P 575 x H 38 mm  
Poids : 18 kg  
**285.083**  
**CHF 250.- / R3**



**Plaque rainurée en fonte sur 2 feux S700**

couvre 2 feux vifs  
L 375 x P 575 x H 38 mm  
Poids : 18 kg  
**285.080**  
**CHF 250.- / R3**



**Grille inox sur 2 feux S700**

Couvre 2 feux vifs l'un derrière l'autre  
Poids : 2.5 kg  
**285.086**  
**CHF 190.- / R3**



**Grille de réduction S700**

Poids : 0.5 kg  
**285.085**  
**CHF 30.- / R3**



**Porte battante pour S700 & S900**

L 416 x P 96 x H 456 mm  
Poids : 3.75 kg  
**285.050**  
**CHF 270.- / R2**



**Colonne de 2 tiroirs S700 & S900**

L 360 x P 800 x H 370 mm  
Poids : 20 kg  
**284.400**  
**CHF 1'370.- / R2**



**Main courante S700 - 800 mm**

L 800 x P 80 x H 55 mm  
Poids : 4.74 kg  
**284.450**  
**CHF 310.- / R2**

Largeur 1600 mm , Poids 9.48 kg  
**284.451**  
**CHF 580.- / R2**

Largeur 2000 mm , Poids 11.84 kg  
**284.452**  
**CHF 740.- / R2**

Largeur 2400 mm , Poids 14.22 kg  
**284.453**  
**CHF 840.- / R2**



**Socle en acier inox, par mètre linéaire**

**200.930**  
**CHF 250.- / R3**



**Chauffage pour armoire chauffante**

L 95 x P 280 x H 310 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Poids : 5 kg  
Fiche de type: Type 12  
**296.065**  
**CHF 1'210.- / R2**



### Réchaud à gaz à 2 feux vifs S700

L 400 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 9.1 kW gaz  
 2 feux vifs : 1 x 5.5 kW, 1 x 3.6 kW  
 Poids : 41 kg

**289.102**  
**CHF 1'710.- / R2**



### Réchaud à gaz à 4 feux vifs S700

L 800 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 18.2 kW gaz  
 4 feux vifs : 2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW  
 Poids : 73 kg

**289.104**  
**CHF 2'780.- / R2**



### Réchaud à gaz à 6 feux vifs S700

L 1200 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 27.3 kW gaz  
 6 feux vifs :  
 3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW  
 Poids : 97 kg

**289.106**  
**CHF 3'960.- / R2**



Poutre S700, par paire - 800 mm

Longueur 800 mm  
 Poids : 5 kg  
**284.410**  
**CHF 210.- / R2**



Poutre S700, par paire - 1200 mm

Longueur 1200 mm  
 Poids : 7.5 kg  
**284.411**  
**CHF 250.- / R2**



Poutre S700, par paire - 1600 mm

Longueur 1600 mm  
 Poids : 9 kg  
**284.412**  
**CHF 290.- / R2**

**Kit de liaison pour appareils S600/700**  
 Pour réunir 2 appareils en eux  
**285.001**  
**CHF 17.- / R1**



## Réchaud vitrocéramique 2 zones S700



L 400 x P 700 x H 295 mm

Puissance :

3NAC 400V - 4.6 kW

2 zones radiantes : Ø 210 mm,

2 x 2.3 kW

Poids : 33 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**287.510**

**CHF 1'910.- / R2**



## Réchaud vitrocéramique 4 zones S700



à 4 zones radiantes

L 800 x P 700 x H 295 mm

Puissance :

3NAC 400V - 9.2 kW

4 zones radiantes : Ø 210 mm,

4 x 2.3 kW

Poids : 43 kg

Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**287.520**

**CHF 3'390.- / R2**



## Réchaud électrique 2 plaques S700



L 400 x P 700 x H 295 mm

Puissance :

3NAC 400V - 5.2 kW

2 plaques : Ø 220 mm,

2 x 2.6 kW

Poids : 22 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**288.102**

**CHF 1'140.- / R2**



## Réchaud électrique 4 plaques S700



L 800 x P 700 x H 295 mm

Puissance :

3NAC 400V - 10.4 kW

4 plaques : Ø 220 mm,

4 x 2.6 kW

Poids : 40 kg

Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**288.104**

**CHF 1'870.- / R2**



## Réchaud électrique 6 plaques S700



L 1200 x P 700 x H 295 mm

Puissance : 3NAC 400V - 15.6 kW

6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW

Poids : 68 kg

Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**288.106**

**CHF 2'385.- / R2**





### Réchaud à induction 2 zones S700



L 400 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
 Vitrocéramique : 345 x 550 mm  
 2 x 5.0 kW bobines d'induction : Ø 230 mm  
 Poids : 36 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**286.415**  
**CHF 8'090.- / R2**



### Réchaud à induction 4 zones S700



L 800 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 20.0 kW  
 Vitrocéramique : 745 x 550 mm  
 4 x 5.0 kW bobines d'induction Ø 230 mm  
 Poids : 87 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**286.425**  
**CHF 15'850.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse S700 - 400



L 400 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 7.0 kW gaz  
 Allumage Piézo-électrique  
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm  
 Poids : 40 kg



**289.706**  
**CHF 2'630.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S700 - 400



L 400 x P 700 x H 295 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
 Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm  
 Poids : 39 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**288.707**  
**CHF 2'560.- / R2**



**Pare éclaboussures S700 - I. 800**  
**285.045**  
**CHF 130.- / R3**



**Pare éclaboussures S700 - I. 400**  
**285.040**  
**CHF 75.- / R3**



### Plaque à snacker à gaz lisse S700 - 800

---



L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 14.0 kW gaz  
Allumage Piézo-électrique  
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
Poids : 69 kg



**289.708**  
**CHF 3'780.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S700 - 400

---



L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
Poids : 67 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**288.708**  
**CHF 3'860.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse&rainurée

---



L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 14.0 kW gaz  
Allumage Piézo-électrique  
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
Poids : 72 kg



**289.705**  
**CHF 3'990.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse&rainurée S

---



L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 10.0 kW  
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm  
Poids : 69 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**288.705**  
**CHF 4'090.- / R2**



### Bain-marie élect. GN 1/1 S700

---



avec robinet de remplissage  
L 400 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
Cuve : GN 1/1  
Poids : 29 kg  
Fiche de type: Type 12



**288.301**  
**CHF 1'550.- / R2**



### Bain-marie élect. GN 2/1 S700

---



avec robinet de remplissage  
L 800 x P 700 x H 295 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Cuve : GN 2/1  
Poids : 40 kg  
Fiche de type: Type 12



**288.302**  
**CHF 2'140.- / R2**



### Plan de travail S700 avec tiroir - 400

---



L 400 x P 700 x H 295 mm  
1 tiroir L 313 x P 545 x H 150 mm  
Poids : 38 kg

**284.204**  
**CHF 960.- / R2**



### Plan de travail S700 - 800

---



L 800 x P 700 x H 295 mm  
Poids : 66 kg

**284.207**  
**CHF 780.- / R2**



La Série 900 est adéquate pour toutes les cuisines professionnelles où une grande capacité de production est requise. Appareils fonctionnels électriques ou à gaz avec manette de commandes massives. Ces appareils sont construits en acier inoxydable 18/10 pour une longue durée de vie professionnelle.

- Construction en inox 18/10
- Profondeur 900 mm, hauteur 850-900 mm
- Robuste et compact
- Commandes à grandes manettes
- Appareils à électriques et à gaz
- Appareils à gaz certifiés SSIGE
- Fourneaux à gaz avec veilleuses
- Fourneaux à gaz avec bacs emboutis pour un entretien facilité
- Veilleuse couverte



### Fourneau à gaz 2 feux vifs - ouvert



L 400 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 16.0 kW

2 feux vifs :

1 x 6.0 kW / 1 x 10.0 kW

Poids : 66 kg

**297.102**

**CHF 2'520.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs - ouvert



L 800 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 32.0 kW

4 feux vifs :

2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW

Poids : 105 kg

**297.104**

**CHF 3'860.- / R2**



### Fourneau à gaz 6 feux vifs - ouvert



L 1200 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 48.0 kW

6 feux vifs : 3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW

Poids : 158 kg

**297.106**

**CHF 5'340.- / R2**





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



L 1200 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance gaz : 61.0 kW  
 6 feux vifs : 3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW  
 Four à gaz 13.0 kW



L 1050 x P 560 x H 298 mm  
 Plage de température : 140 °C - 300 °C  
 Poids : 211 kg

**297.266**  
**CHF 7'990.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs, four à gaz



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance gaz : 40.5 kW  
 4 feux vifs : 2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW  
 Four à gaz GN 2/1 - 8.5 kW



Plage de température : 140 °C - 300 °C  
 Poids : 157 kg

**297.214**  
**CHF 5'640.- / R2**



### Fourneau à gaz 4 feux vifs, four élect.



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance gaz : 32.0 kW  
 Puissance électrique : 3NAC 400V - 5.4 kW  
 4 feux vifs : 2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW



Four électrique GN 2/1 - 5.4 kW  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Poids : 170 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**297.224**  
**CHF 6'120.- / R2**



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



avec armoire neutre  
 L 1200 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance gaz : 56.5 kW  
 6 feux vifs : 3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW



Four à gaz GN 2/1 - 8.5 kW  
 Plage de température : 140 °C - 300 °C  
 Armoire ouverte L 350 x P 800 x H 400 mm

Poids : 211 kg  
**297.236**  
**CHF 7'520.- / R2**



## Fourneau à gaz 6 feux vifs, four élect.



avec armoire neutre  
L 1200 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance gaz : 48.0 kW  
Puissance électrique : 3NAC 400V - 5.4 kW  
6 feux vifs : 3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW  
Four électrique 2/1 GN - 5.4 kW  
Plage de température : 100 °C - 300 °C  
Armoire ouverte L 350 x P 800 x H 400 mm  
Poids : 220 kg



**297.246**  
**CHF 8'160.- / R2**

## Série 900 > Induction



La chaleur au lieu voulu au moment voulu. L'induction c'est cuire avec précision et confort. Plus de préchauffage ni de chaleur latente. Elle allège aussi le climat ambiant en cuisine

- Cuisson ultra rapide
- Consommation d'énergie réduite
- Faible chaleur ambiante
- Entretien facile
- Haut rendement
- Zones de cuisson réglables séparément



## Fourneau à induction 2 zones - ouvert



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW  
Vitrocéramique : L 359 x P 710 mm  
2 x 7.0 kW bobines d'induction 270 x 270 mm  
Poids : 77 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**298.610**  
**CHF 10'180.- / R2**



## Fourneau à induction 4 zones - ouvert



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 28.0 kW  
Vitrocéramique : 2 x L 359 x P 710 mm  
4 x 7.0 kW bobines d'induction 270 x 270 mm  
Poids : 119 kg  
Fiche de type: CEE 64 (non comprise)



**298.615**  
**CHF 18'850.- / R2**

## Kit de liaison pour appareils S900

Pour réunir 2 appareils en eux

**297.001**  
**CHF 17.- / R1**



### Fourneau vitrocéram, 2 zones - ouvert



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW  
 2 zones radiant à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
 Vitrocéramique : L 359 x P 710 mm  
 Poids : 54 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**298.410**  
**CHF 4'160.- / R2**



### Fourneau vitrocéram, 4 zones - ouvert



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW  
 4 zones radiant à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
 Vitrocéramique : 2 x L 359 x P 710 mm  
 Poids : 72 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**298.420**  
**CHF 5'780.- / R2**



### Fourneau vitrocéram, 4 zones four élect.



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 21.4 kW  
 4 zones radiant à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
 Vitrocéramique : 2 x L 359 x P 710 mm  
 Four électrique GN 2/1 - 5.4 kW  
 Plage de température : 100 °C - 300 °C  
 Poids : 130 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**298.430**  
**CHF 7'660.- / R2**



### Fourneau élect. 2 plaques - ouvert

---



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 8.0 kW  
2 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
Poids : 68 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**298.202**  
**CHF 2'820.- / R2**



### Fourneau élect. 4 plaques - ouvert

---



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 16.0 kW  
4 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
Poids : 100 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**298.204**  
**CHF 4'480.- / R2**



### Fourneau élect. 4 plaques, four élect.

---



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 21.4 kW  
4 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
Four électrique GN 2/1 - 5.4 kW  
Plage de température : 100 °C - 300 °C  
Poids : 179 kg  
Fiche de type: CEE 64 (non comprise)



**298.324**  
**CHF 6'490.- / R2**



### Fourneau élect. 6 plaques, four élect.

---



avec armoire neutre  
L 1200 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 29.4 kW  
6 plaques à 4.0 kW, 300 x 300 mm  
Four électrique GN 2/1 - 5.4 kW  
Plage de température : 100 °C - 300 °C  
Armoire neutre L 350 x P 800 x H 400 mm  
Poids : 225 kg  
Fiche de type: CEE 64 (non comprise)



**298.216**  
**CHF 8'980.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S900

Pour réunir 2 appareils en eux

**297.001**  
**CHF 17.- / R1**



### Plaque à snacker élect. lisse S900 - 400



avec soubassement ouvert  
 L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 7 kW  
 Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm  
 Poids : 61 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**298.506**  
**CHF 3'760.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S900 - 400



avec soubassement ouvert  
 L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 7 kW  
 Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm  
 Poids : 63 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**298.609**  
**CHF 3'890.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse S900 - 800



avec soubassement ouvert  
 L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 14 kW  
 Surface de cuisson : 2x L 355 x P 617 mm  
 Poids : 104.4 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**298.508**  
**CHF 5'280.- / R2**



### Plaque à snacker élect. lisse & rainurée



1/2 lisse et 1/2 rainurée  
 avec soubassement ouvert  
 L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 14 kW  
 Surface de cuisson : 2 x L 355 x P 617 mm  
 Poids : 104 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)



**298.509**  
**CHF 5'480.- / R2**



Pare éclaboussures S900 - I. 400  
**299.040**  
**CHF 78.- / R3**



Pare éclaboussures S900 - I. 800  
**299.045**  
**CHF 140.- / R3**



### Plaque à snacker à gaz lisse S900 - 400

---



avec soubassement ouvert  
L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 8.0 kW gaz  
Allumage Piézo-électrique  
Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm  
Poids : 63.8 kg



**297.503**  
**CHF 3'320.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz rainurée 400

---



avec soubassement ouvert  
L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 8.0 kW gaz  
Allumage Piézo-électrique  
Surface de cuisson : L 355 x P 617 mm  
Poids : 65.8 kg



**297.609**  
**CHF 3'440.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse S900 - 800

---



avec soubassement ouvert  
L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 16 kW gaz  
Allumage Piézo-électrique  
Surface de cuisson : 2 x L 355 x P 617 mm  
Poids : 108 kg



**297.507**  
**CHF 5'430.- / R2**



### Plaque à snacker à gaz lisse&rainurée

---



1/2 lisse et 1/2 rainurée  
avec soubassement ouvert  
L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 16 kW gaz  
Allumage Piézo-électrique  
Surface de cuisson : 2 x L 355 x P 617 mm  
Poids : 108.2 kg



**297.505**  
**CHF 5'580.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S900

Pour réunir 2 appareils en eux

**297.001**  
**CHF 17.- / R1**



### Friteuse élect. 1 cuve 20 litres



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 18.0 kW



Contenance : 20 litres  
1 panier 295 x 375 x 117 mm  
Avec bac de récupération  
Poids : 64 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**298.620**  
**CHF 3'880.- / R2**



### Friteuse élect. 2 cuves 20 litres



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 36.0 kW



Contenance : 2 x 20 litres  
2 paniers 295 x 375 x 117 mm  
Avec bac de récupération  
Poids : 100 kg  
Fiche de type: CEE 64 (non comprise)

**298.960**  
**CHF 6'120.- / R2**



**Petit panier pour friteuse élect. S900**  
**298.621**  
**CHF 79.- / R3**



**Grand panier pour friteuse élect. S900**  
**298.622**  
**CHF 105.- / R3**



### Friteuse à gaz 1 cuve 20 litres



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance gaz : 20.0 kW  
Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.02 kW  
Contenance : 20 litres



1 panier 295 x 375 x 140 mm  
Avec bac de récupération  
Poids : 76 kg

Fiche de type: Type 12  
**297.925**  
**CHF 4'095.- / R2**

### Kit de liaison pour appareils S900

Pour réunir 2 appareils en eux  
**297.001**  
**CHF 17.- / R1**



## Friteuse à gaz 2 cuves 20 litres



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance gaz : 40.0 kW  
Puissance électrique : 1NAC 230V - 0.05 kW  
Contenance : 2 x 20 litres  
2 paniers 295 x 375 x 140 mm  
Avec bac de récupération  
Poids : 125 kg  
Fiche de type: Type 12



**297.950**  
**CHF 6'980.- / R2**



Petit panier pour friteuse à gaz S900  
298.927  
**CHF 79.- / R3**



Grand panier pour friteuse à gaz S900  
298.952  
**CHF 105.- / R3**



## Cuiseur à pâtes élect. 1 cuve GN 1/1



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 9.9 kW  
Contenance : 40 litres  
Branchement eau et écoulement  
Poids : 65 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**298.310**  
**CHF 4'210.- / R2**



## Cuiseur à pâtes à gaz 1 cuve GN 1/1



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 13.8 kW gaz  
Contenance : 40 litres  
Branchement eau et écoulement  
Poids : 74 kg  
**297.301**  
**CHF 3'895.- / R2**



Panier à pâtes GN 1/3 large  
284.113  
**CHF 140.- / R3**



Panier à pâtes GN 1/3 étroit  
284.123  
**CHF 140.- / R3**



Panier à pâtes GN 1/6  
284.116  
**CHF 95.- / R3**



### Bain-marie élect. S900 GN 1/1 + 1/3



avec soubassement ouvert  
L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW  
Dimensions de la cuve :



1 x GN 1/1 + 1 x GN 1/3, 150 mm profond.  
avec robinet col de cygne à la cuve  
et écoulement au fond

Poids : 55 kg  
Fiche de type: Type 12

**298.301**

**CHF 2'810.- / R2**



### Bain-marie élect. 2 x GN 1/1 + 2 x 1/3



avec soubassement ouvert  
L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
Dimensions de la cuve :



2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3, 150 mm profond.  
avec robinet col de cygne à la cuve  
et écoulement au fond

Poids : 75 kg  
Fiche de type: Type 23

**298.302**

**CHF 3'490.- / R2**



### Plan de travail sans tiroir S900 - 400



L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
Poids : 38 kg  
**298.002**

**CHF 1'440.- / R2**



#### Plan de travail avec tiroir S900 - 400

L 400 x P 900 x H 850-900 mm  
1 tiroir L 310 x P 520 x H 99 mm  
Poids : 52 kg

**298.102**

**CHF 1'830.- / R2**



### Plan de travail sans tiroir S900 - 800



L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
Poids : 73 kg  
**298.004**

**CHF 1'850.- / R2**



#### Plan de travail avec tiroir S900 - 800

L 800 x P 900 x H 850-900 mm  
1 tiroir L 710 x P 520 x H 99 mm  
Poids : 86 kg

**298.104**

**CHF 2'540.- / R2**

## Accessoires Série 900



Plaqué fonte rainurée s. 1 feux vif S900

L 420 x P 350 x H 38 mm  
Poids : 17.1 kg  
**298.050**  
**CHF 188.- / R3**



Plaqué de mijotage sur 1 feux vif S900

L 420 x P 350 x H 38 mm  
Poids : 16 kg  
**298.055**  
**CHF 188.- / R3**



Chauffage pour armoire chauffante

L 95 x P 280 x H 310 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Poids : 5 kg  
**296.065**  
**CHF 1'210.- / R2**



Porte battante pour S700 & S900

L 416 x P 96 x H 456 mm  
Poids : 3.75 kg  
**285.050**  
**CHF 270.- / R2**



Socle en acier inox, par mètre linéaire

**200.930**  
**CHF 250.- / R3**



Colonne de 2 tiroirs S700 & S900

L 360 x P 800 x H 370 mm  
Poids : 20 kg  
**284.400**  
**CHF 1'370.- / R2**



Main courante S900 - 800 mm

L 800 x P 80 x H 55 mm  
Poids : 5.2 kg  
**294.460**  
**CHF 310.- / R2**

Largeur 1600 mm , Poids 10.4kg  
**294.461**  
**CHF 580.- / R2**

Largeur 2000 mm , Poids 13 kg  
**294.462**  
**CHF 740.- / R2**

Largeur 2400 mm , Poids 15.6 kg  
**294.463**  
**CHF 840.- / R2**

Écoulement pour fourneau à gaz 298.102  
**298.032**  
**CHF 126.- / R3**

Écoulement pour fourneau à gaz 298.104  
**298.034**  
**CHF 184.- / R3**

Écoulement pour fourneau à gaz 298.106  
**298.036**  
**CHF 238.- / R3**

## Marmites



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

### Marmites à gaz, chauffe indirecte

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

Litres	Dim. extérieurs (LxPxH)	Dim. cuve mm	Puissance Gas	Poids	Prix / R2	Référence
60	800 x 700 x 900	Ø 400 H 475	15.5 kW	105	CHF 8'995.-	254.050G
100	800 x 900 x 900	Ø 600 H 415	21.0 kW	140	CHF 11'140.-	254.100G
150	800 x 900 x 900	Ø 600 H 540	21.0 kW	150	CHF 11'790.-	254.150G
220	1000 x 1150 x 900	Ø 750 H 520	34.5 kW	226	CHF 18'510.-	254.200G
342	1150 x 1300 x 900	Ø 900 H 570	48.0 kW	265	CHF 21'510.-	254.300G
480	1150 x 1300 x 900	Ø 900 H 780	58.0 kW	305	CHF 28'440.-	254.500G

### Marmites électriques, chauffe indirecte

- Chauffage par résistances en alliage spécial „Incoloy 800"
- Résistances en alliage spécial
- Grandes performances de chauffe selon les normes CE-DIN 18855

Litres	Dim. extérieurs (LxPxH)	Dim. cuve mm	Puissance élec.	Poids	Prix / R2	Référence
60	800 x 700 x 900	Ø 400 H 475	3NAC 400V - 9.0 kW	88	CHF 8'680.-	254.050E
100	800 x 900 x 900	Ø 600 H 415	3NAC 400V - 16.0 kW	140	CHF 10'740.-	254.100E
150	800 x 900 x 900	Ø 600 H 540	3NAC 400V - 18.0 kW	150	CHF 11'310.-	254.150E
220	1000 x 1150 x 900	Ø 750 H 520	3NAC 400V - 32.0 kW	235	CHF 18'030.-	254.200E
342	1150 x 1300 x 900	Ø 900 H 570	3NAC 400V - 36.0 kW	280	CHF 21'150.-	254.300E
480	1150 x 1300 x 900	Ø 900 H 780	3NAC 400V - 36.0 kW	300	CHF 28'280.-	254.500E

## Braisières basculantes



- Cuve en acier inox 18/10
- Robinet col de cygne
- Pieds à vérins réglables

### Braisières basculantes à gaz

- Rampes de brûleurs en acier inoxydable
- Allumage par veilleuse
- Système de sécurité avec thermocouple
- Vanne à gaz thermostatique de 100 °C à 300 °C
- Allumage Piézo-électrique

Litres	Basculement	Dim. extérieurs (LxPxH)	Dim. cuve (LxPxH)	Puissance Gas	Poids	Prix / R2	Référence
82	handrad	800 x 900 x 900	720 x 610 x 225	20 kW	139	CHF 8'995.-	252.080G
82	motorisch	800 x 900 x 900	720 x 610 x 225	20 kW	143	CHF 11'350.-	253.080G
150	handrad	1200 x 900 x 900	1100 x 610 x 225	30.0 kW	222	CHF 15'390.-	252.150G
150	motorisch	1200 x 900 x 900	1100 x 610 x 225	30.0 kW	226	CHF 17'750.-	253.150G

### Braisières basculantes électriques

- Résistances „Incoloy 800”
- Réglage thermostatique de 45 °C à 300 °C
- Structure porteuse en acier inoxydable 18/10
- Avec thermostat de sécurité

Litres	Basculement	Dim. extérieurs (LxPxH)	Dim. cuve (LxPxH)	Puissance élec.	Poids	Prix / R2	Référence
82	handrad	800 x 900 x 900	720 x 610 x 225	3NAC 400V - 9.9 kW	143	CHF 9'620.-	252.080E
82	motorisch	800 x 900 x 900	720 x 610 x 225	3NAC 400V - 9.9 kW	147	CHF 11'740.-	253.080E
150	handrad	1200 x 900 x 900	1100 x 610 x 225	3NAC 400V - 14.8 kW	218	CHF 15'580.-	252.150E
150	motorisch	1200 x 900 x 900	1100 x 610 x 225	3NAC 400V - 14.8 kW	222	CHF 18'410.-	253.150E

## Fourneaux monoblocs



### Design

Le design unique en forme de V, les détails esthétiques soignés font des fourneaux monoblocs Bartscher le point d'attraction central de votre cuisine. La possibilité d'individualiser par une coloration personnalisée (par ex. le bandeau de commande) fera de votre fourneau un pièce unique comme vous l'avez désiré.

### Caractéristiques techniques

- Complètement en acier inox. AISI 304 (matériau n° 1.4301)
- Bandeau de commande avec de grands boutons
- Recouvrement en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur
- Entretien simplifié grâce aux angles arrondis

Les fourneaux monoblocs Bartscher se conçoivent de manière aussi individuelle que le sont vos besoins et désirs.

### Performances

Que se soit de l'induction, de la vitrocéramique ou du gaz avec commandes analogiques ou digitales chaque chef de cuisine a ses préférences. Peu importe vos exigences, la puissance et l'efficacité des composants des fourneaux monoblocs Bartscher répondront aux performances souhaitées.

### Durabilité

Les fourneaux monoblocs Bartscher ne craignent pas l'épreuve du temps. Un recouvrement en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur, des composants de haute qualité et une technologie de production d'une grande précision font de ces fourneaux monoblocs un partenaire de longue durée.



Offres sur demande!

## Woks à gaz



Les mets asiatiques ainsi que vos propres créations peuvent être réalisés de manière rapide et saine au moyen des woks Bartscher. La chaleur est immédiatement disponible et grâce à la répartition optimale de la chaleur dans la sauteuse et les mets sont cuits à point.



Acier inoxydable 18/10  
1 brûleur haute puissance de 11.5 kW, allumage manuel



Brûleur amovible sans outil  
Brûleur à protection thermoélectrique  
Lêchefrite sous les cuvettes de brûleur  
Support de wok amovible, Ø 290 mm intérieur  
Surface de cuisson sans support de wok :  
pour les casseroles à partir de Ø 200 mm  
Pieds réglables en hauteur  
Puissance : 11.5 kW  
Dimensions : L 400 x P 600 x H 415 mm  
Poids : 27.5 kg

**105.2300**

**CHF 1'520.- / R1**



Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs haute puissance de 11.5 kW chacun, allumage manuel



Brûleur amovible sans outil  
Brûleur à protection thermoélectrique  
Lêchefrite sous les cuvettes de brûleur  
2 supports de wok amovibles, Ø 290 mm intérieur  
Surfaces de cuisson sans support de wok :  
pour les casseroles à partir de Ø 200 mm  
Support avec pieds réglables en hauteur  
Puissance : 23 kW  
Dimensions : L 900 x P 600 x H 960 mm  
Poids : 58 kg

**105.2100**

**CHF 2'720.- / R1**



Acier inoxydable 18/10  
3 brûleurs haute puissance de 11.5 kW chacun, allumage manuel



Brûleur amovible sans outil  
Brûleur à protection thermoélectrique  
Lêchefrite sous les cuvettes de brûleur  
3 supports de wok amovibles, Ø 290 mm intérieur  
Surfaces de cuisson sans support de wok :  
pour les casseroles à partir de Ø 200 mm  
Support avec pieds réglables en hauteur  
Puissance : 34.5 kW  
Dimensions : L 1500 x P 600 x H 960 mm  
Poids : 85 kg

**105.3100**

**CHF 3'690.- / R1**



## Réchaud à gaz sur pieds 1 feux vif 14 kW



Châssis en acier inoxydable 18/10  
 Puissance : 14.0 kW  
 Grille en acier inoxydable  
 Brûleur avec veilleuse et thermocouple  
 Bac de récupération  
 Dimensions : L 600 x P 600 x H 500 mm  
 Poids : 21 kg



**113.010**  
**CHF 1'230.- / R1**



## Réchaud élect. sur pieds 1 pla. ø 400 mm



Acier inoxydable  
 Plaque de Ø 400 mm  
 Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
 Dimensions : L 570 x P 590 x H 515 mm  
 Poids : 34.2 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**105.325**  
**CHF 1'350.- / R1**

**Détendeur & tuyau 50mbar**  
 Pour GLP G30/31 - 50 mbar  
**150.3000**  
**CHF 45.- / R1**

## Salamandres Hi-Light



La salamandre Hi-Light permet une économie d'énergie considérable allant jusqu'à 65 % par rapport aux salamandres conventionnelles. Le climat de travail est allégé grâce à une faible déperdition de chaleur. Les salamandres sont d'utilisation aisée et le temps de préchauffage d'environ cinq secondes est particulièrement court. L'arrêt automatique avec signal acoustique et des fonction mémoire sont intégrées.

- Économies d'énergie de 65 % par rapport aux salamandres conventionnelles
- Une atmosphère de travail agréable grâce à moins de déperdition de chaleur
- Facile d'utilisation
- Montée très rapide en température (env. 5 sec.)
- Choix de la pleine ou du 1/3 puissance !
- Arrêt automatique avec signal acoustique
- Fonction mémoire du minuteur : garde en mémoire le dernier temps programmé pour être réutilisé



### Salamandre Hi-Light GN 1/1

Commandes tactiles  
3 résistances, avec fonction de maintien en température  
Acier inoxydable  
3 programmes enregistrables  
Résistance chauffante réglable en hauteur  
Grille L 560 x P 358 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW  
Dimensions : L 570 x P 530 x H 520 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 50 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.573**

**CHF 3'560.- / R2**



### Salamandre Hi-Light GN 1/1 - autom.

avec enclenchement  
Commandes tactiles  
3 résistances, avec fonction de maintien en température  
Acier inoxydable  
3 programmes enregistrables  
Résistance chauffante réglable en hauteur  
Grille L 560 x P 358 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW  
Dimensions : L 570 x P 530 x H 520 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 50 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.573T**

**CHF 3'920.- / R2**



Résultats d'un test comparatif effectué, sur 4 semaines dans un environnement gastronomique, entre salamandre traditionnelle GN 1/1 et Salamandre Bartscher Hi-Light 100.573 et 100.573T

	Consommation kWh/jour	Consommation kWh/an**	CHF/jour*	CHF/an*
Salamandre traditionnelle	20.2	6464	4.04	1'292.80
Salamandre Bartscher Hi-Light	7.0	2240	1.40	448
<b>Économie</b>	<b>13.2</b>	<b>4224</b>	<b>2.38</b>	<b>844.80</b>

\* Hypothèse: 1 kW = 0.20 CHF (distribution incluse)

\*\* 320 jours de travail



### Salamandre Hi-Light GN 2/3



2 résistances  
Acier inoxydable  
Tête mobile  
Grille L 390 x P 305 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A  
Dimensions : L 400 x P 530 x H 515 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 30 kg  
Fiche de type: Type 23



**100.562**  
**CHF 2'700.- / R2**



### Salamandre Hi-Light GN 1/1, com. boutons



3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température  
Acier inoxydable  
Tête mobile  
Grille L 560 x P 358 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW  
Dimensions : L 570 x P 500 x H 520 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 50 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**100.563**  
**CHF 3'560.- / R2**



### Salamandre Hi-Light GN 4/3



Commandes tactiles  
4 résistances, avec fonction de maintien en température  
Acier inoxydable  
3 programmes enregistrables  
Tête mobile  
Grille L 725 x P 358 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Dimensions : L 745 x P 600 x H 515 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 56 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**100.574**  
**CHF 4'410.- / R2**



### Salamandre Hi-Light GN 4/3 - autom.



avec enclenchement  
Commandes tactiles  
4 résistances, avec fonction de maintien en température  
Acier inoxydable  
3 programmes enregistrables  
Tête mobile  
Grille L 725 x P 358 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Dimensions : L 745 x P 600 x H 515 mm  
Avec fixation murale  
Poids : 56 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)



**100.574T**  
**CHF 4'820.- / R2**



## Salamandre électrique 100

Acier inoxydable  
Minuterie  
Rhéostat  
Grille: L 445 x T 250 mm  
Hauteur utile: 140 mm  
Puissance : 1NAC 230 V - 2.0 kW  
Dimensions : L 610 x P 305 x H 280 mm  
Dotation : 1 grille, 1 lèche-frite  
Poids : 14 kg  
Fiche de type: Type 12

**151.5001**

**CHF 360.- / R1**



## Salamandre électrique Lift-500

Acier inoxydable  
Résistances à infrarouges  
Tête mobile  
Témoin lumineux  
Rhéostat  
Grille L 445 x P 325 mm  
Lèche-frite  
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A  
Dimensions : L 470 x P 510 x H 530 mm  
Poids : 38.8 kg  
Fiche de type: Type 23

**151.510**

**CHF 910.- / R1**



## Salamandre électrique 512, GN 1/1

2 zones de chauffe à enclenchement séparé  
Tête mobile  
Lampe témoin  
Rhéostat  
Grille de L 530 x P 365 mm  
Lèche-frite  
Puissance : 3NAC 400V - 3.9 kW  
Dimensions : L 650 x P 480 x H 560 mm  
Poids : 51 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.512**

**CHF 2'980.- / R1**



### Console pour salamandre

**100.513**

**CHF 85.- / R3**



## Salamandre à gaz 520

Tête fixe  
Surface de cuisson mobile en hauteur et en continu  
Avec grille et lèche-frite  
Puissance : gaz 5.0 kW  
Dimensions : L 630 x P 380 x H 580 mm  
Poids : 51 kg

**100.520**

**CHF 2'980.- / R1**



### Fixation murale pour salamandre 100.520

**100.521**

**CHF 290.- / R3**

## Cuiseur basses températures SV-G25L



Matériau : acier inoxydable  
 1 cuve de : L 300 x P 500 x H 200 mm  
 Contenance de la cuve : 25 litres  
 Protection contre le fonctionnement à sec  
 Fonction de mémoire avec 5 emplacements  
 Minuterie sonore  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
 L 345 x P 575 x H 317 mm  
 Dotation : support / structure pour le sachet de mise sous vide  
 Poids : 9.5 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**115.130**  
**CHF 790.- / R1**

## Cuiseur basses températures SV-G16L



Matériau : acier inoxydable  
 1 cuve de : L 300 x P 330 x H 200 mm  
 Contenance de la cuve : 16 litres  
 Protection contre le fonctionnement à sec  
 Fonction de mémoire avec 5 emplacements  
 Minuterie sonore  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
 L 345 x P 400 x H 317 mm  
 Dotation : support / structure pour le sachet de mise sous vide  
 Poids : 7.5 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**115.131**  
**CHF 625.- / R1**

## Thermoplongeur 15 litres SV-ST15L



L'alternative compacte au cuiseur sous vide ordinaire - Avec des casseroles adaptées, le stick de mise sous vide pratique peut être utilisé n'importe où et est donc idéal pour une utilisation mobile.  
 Matériau : acier inoxydable, plastique  
 Plage de température : 0 °C à 95 °C  
 Réglage de la température électronique, par 0,5 °C  
 Réglage de la durée : 1 minute - 59 heures et 59 minutes  
 Intervalles pour le réglage de la durée : 1 minute  
 Pour casseroles, profondeur min. 190 mm, quantité d'eau max. : 15 litres  
 Minuterie  
 Protection contre le fonctionnement à sec  
 Fonction de mémoire  
 Signal sonore en fin de cuisson  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.3 kW  
 Dimensions : L 68 x P 135 x H 375 mm  
 Poids : 1.1 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**115.133**  
**CHF 165.- / R1**



### Four basse température Caldolux 3xGN1/1

Capacité : 3 x GN 1/1  
Transportable et empilable  
Entièrement en acier inoxydable  
Charnière de porte réversible  
Fermeture magnétique de la porte  
Enceinte à angles arrondis  
Commandes digitales  
Fonction COOK-max. 120 °C - pour cuisson lentes  
Fonction HOLD pour maintenir en température  
Sonde de cuisson à coeur  
Dimensions : L 436 x P 645 x H 409 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.76 kW  
Espacement entre glissières : 67 mm  
Poids : 25 kg  
Fiche de type: Type 12  
**XCH-030**  
**CHF 1'860.- / R1**



### Four basse température 3 x 600/400-GN1/1

Entièrement en acier inoxydable  
Porte à fermeture aimantée  
Charnière de porte réversible  
Poignées de transport - 2 de chaque côté  
Enceinte à angles arrondis  
Capacité : 3 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm, jusqu'à 65 mm de profondeur  
Glissières amovibles pour un nettoyage aisé  
Distance entre plaques : 80 mm  
Sonde de température à coeur  
Plage de température : 30 °C - 110 °C  
Affichage digital  
Fonction COOK - pour cuire des plats à basse température, jusqu'à 110 °C maximum  
Fonction HOLD - pour garder des aliments au chaud à une température précise  
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
L 505 x P 715 x H 415 mm  
Dotation : set de deux glissières pour utilisation des plaques 600 x 400  
Poids : 25 kg  
Fiche de type: Type 12  
**120.792**  
**CHF 2'180.- / R1**



### Four basse température Cook&Hold 5xGN1/1

Capacité : 5 x GN 1/1  
Transportable et empilable  
Entièrement en acier inoxydable  
Charnière de porte réversible  
Fermeture magnétique de la porte  
Enceinte à angles arrondis  
Commandes digitales  
Fonction COOK-max. 120 °C - pour cuisson lentes  
Fonction HOLD pour maintenir en température  
Sonde de cuisson à coeur  
Dimensions : L 445 x P 633 x H 571 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
Espacement entre glissières : 75 mm  
Poids : 31 kg  
Fiche de type: Type 12  
**XCH-050**  
**CHF 2'790.- / R1**

pizza & pasta



## Fours à pizzas SuperTop



SuperTop – le nom de cette ligne de fours est tout un programme en soi. Les fours à pizzas SuperTop sont des fours de haute gamme grâce leurs avancées techniques, au design pensé dans ses moindres détails, une manipulation intuitive et sans oublier des résultats de cuisson sans pareil.

- Entièrement en acier inoxydable
- Sole en pierre réfractaire
- Eclairage parfait grâce à deux lampes sises de chaque côté de l'enceinte
- Consommation d'énergie réduite grâce une isolation optimale et par récupération de chaleur
- Système d'aspiration (manuel ou automatique) pour l'évacuation des vapeurs
- Commandes intuitives sur un écran 7" ainsi que par une molette sans fin
- Contrôle de température électronique jusqu'à 450°C
- Enclenchement automatique
- programmable pour 2 enclenchements journaliers
- Programme d'auto-nettoyage
- Panneau frontal disponible en plusieurs couleurs
- Facilement empilable jusqu'à 3 fours



### Four à pizza SuperTop 435

L 1083 x P 1165 x H 390  
Enceinte : L 759 x P 738 x H 135 mm  
Capacité : 4 pizza Ø 35 cm  
Températures de service : jusqu'à 450°C  
Puissance : 3NAC 400V - 8.2 kW  
Poids : 155 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**204.435**

**CHF 7'860.- / R1**



### Four à pizza SuperTop 635S

L 1083 x P 1515 x H 390  
Enceinte : L 759 x P 1088 x H 135 mm  
Capacité : 6 pizza Ø 35 cm  
Températures de service : jusqu'à 450°C  
Puissance : 3NAC 400V - 10.6 kW  
Poids : 193 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**204.635S**

**CHF 8'610.- / R1**



### Four à pizza SuperTop 635L

L 1460 x P 1165 x H 390  
Enceinte : L 1136 x P 738 x H 135 mm  
Capacité : 6 pizza Ø 35 cm  
Températures de service : jusqu'à 450°C  
Puissance : 3NAC 400V - 14.5 kW  
Poids : 199 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**204.635L**

**CHF 8'850.- / R1**



## Four à pizza SuperTop 935

L 1460 x P 1515 x H 390  
 Enceinte : L 1136 x P 1088 x H 135 mm  
 Capacité : 9 pizza Ø 35 cm  
 Températures de service : jusqu'à 450°C  
 Puissance : 3NAC 400V - 19.0 kW  
 Poids : 250 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**204.935**  
**CHF 9'880.- / R1**

## Support pour fours à pizzas SuperTop

- Boîtier & structure en acier laqué noir
- Portes des armoires en acier inoxydable
- 4 roues dont 2 avec freins
- Hauteur du corps de meuble 490mm
- Hauteur totale réglable de 640 mm à 990 mm (par tranche de 25 mm) par pieds télescopiques
- Hauteurs recommandées du support :
 

1 four:	940 mm
2 fours:	790 mm
3 fours:	640 mm



**Support ouvert pour SuperTop 435**  
 L 1080 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 73 kg  
**204.425**  
**CHF 1'840.- / R1**

**Support fermé pour SuperTop 435**  
 L 1080 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 107 kg  
**207.5100**  
**CHF 2'510.- / R1**

**Armoire chauffante pour SuperTop 435**  
 L 1080 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 109 kg  
 1 NAC 230V - 0.6 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**207.5101**  
**CHF 3'150.- / R1**

**Support ouvert pour SuperTop 635S**  
 L 1080 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 83 kg  
**204.426**  
**CHF 1'960.- / R1**

**Support fermé pour SuperTop 635S**  
 L 1080 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 117 kg  
**207.5102**  
**CHF 2'680.- / R1**

**Armoire chauffante pour SuperTop 635S**  
 L 1080 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 119 kg  
 1NAC 230V - 0.6 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**207.5103**  
**CHF 3'320.- / R1**

**Support ouvert pour SuperTop 635L**  
 L 1480 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 88 kg  
**204.427**  
**CHF 1'980.- / R1**

**Support fermé pour SuperTop 635L**  
 L 1480 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 156 kg  
**207.5104**  
**CHF 340.- / R1**

**Armoire chauffante pour SuperTop 635L**  
 L 1480 x P 950 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 160 kg  
 1NAC 230V - 0.8 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**207.5105**  
**CHF 4'210.- / R1**

**Support ouvert pour SuperTop 935**  
 L 1480 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 88 kg  
**204.428**  
**CHF 2'080.- / R1**

**Support fermé pour SuperTop 935**  
 L 1480 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 173 kg  
**207.5106**  
**CHF 3'140.- / R1**

**Armoire chauffante pour SuperTop 935**  
 L 1480 x P 1300 x H 640 - 990 mm  
 Poids: 177 kg  
 1NAC 230V - 0.8 kW  
 Fiche de type: Type 12  
**207.5107**  
**CHF 4'310.- / R1**

**Glissières pour support SuperTop**  
 5 glissières 600/400mm  
 Pour supports 204.425 & 204.426  
**204.421**  
**CHF 430.- / R1**

**Glissières double p. support SuperTop**  
 2 x 5 glissières 600/400mm  
 Pour supports 204.427 & 204.428  
**204.422**  
**CHF 860.- / R1**

## Fours à pizzas „Standard“



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



### Four à pizza monocaméral E4

L 980 x P 920 x H 420 mm  
Enceinte : L 700 x P 700 x H 150 mm  
4 pizza Ø 33 cm  
Température jusqu'à 450 °C  
Puissance : 3NAC 400 V - 4.8 kW  
Poids : 78 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**202.433**  
**CHF 1'550.- / R1**



### Four à pizza monocaméral E6

B 980 x T 1270 x H 420 mm  
Enceinte : L 700 x P 1050 x H 150 mm  
6 pizza Ø 33 cm  
Température jusqu'à 450 °C  
Puissance : 3NAC 400 V - 7.2 kW  
Poids : 108 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**202.633**  
**CHF 1'990.- / R1**



### Four à pizza monocaméral E6L

L 1310 x P 920 x H 420 mm  
Enceinte : L 1050 x P 700 x H 150 mm  
6 pizza Ø 33 cm  
Température jusqu'à 450 °C  
Puissance : 3NAC 400 V - 8.0 kW  
Poids : 117 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**202.633L**  
**CHF 2'140.- / R1**



### Four à pizza monocaméral E9

L 1310 x P 1270 x H 420 mm  
Enceinte : L 1050 x P 1050 x H 150 mm  
9 pizza Ø 33 cm  
Température jusqu'à 450 °C  
Puissance : 3NAC 400 V - 12.0 kW  
Poids : 148 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)  
**202.933**  
**CHF 2'650.- / R1**



### Four à pizza bicaméral E8



L 980 x P 920 x H 760 mm  
 Enceintes: 2 x L 700 x P 700 x H 150 mm  
 2 x 4 pizza Ø 33 cm



Température jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 3NAC 400 V - 9.6 kW  
 Poids : 123 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**202.833**  
**CHF 2'810.- / R1**



### Four à pizza bicaméral E12



L 980 x P 1270 x H 760 mm  
 Enceintes: 2 x L 700 x P 1050 x H 150 mm  
 2 x 6 pizza Ø 33 cm



Température jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 3NAC 400 V - 14.4 kW  
 Poids : 178 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**202.1233**  
**CHF 3'410.- / R1**



### Four à pizza bicaméral E12L



L 1310 x P 920 x H 760 mm  
 Enceintes: 2 x L 1050 x P 700 x H 150 mm  
 2 x 6 pizza Ø 33 cm



Température jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 3NAC 400 V - 16.0 kW  
 Poids : 230 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**202.1233L**  
**CHF 3'710.- / R1**



### Four à pizza bicaméral E18



L 1310 x P 1270 x H 760 mm  
 Enceintes: 2 x L 1050 x P 1050 x H 150 mm  
 2 x 9 pizza Ø 33 cm



Température jusqu'à 450 °C  
 Puissance : 3NAC 400 V - 24.0 kW  
 Poids : 243 kg  
 Fiche de type: CEE 64 (non comprise)

**202.1833**  
**CHF 4'530.- / R1**

## Support pour four à pizza

---



**Support pour four à pizza E4 & E8**

Pour modèle 202.433, 202.833

L 950 x P 780 x H 850 mm

**202.304**

**CHF 490.- / R1**



**Support pour four à pizza E6I & E12I**

Pour modèle 202.633L, 202.1233L

L 1300 x P 780 x H 850 mm

**202.316**

**CHF 570.- / R1**



**Support pour four à pizza E6 & E12**

Pour modèle 202.633, 202.1233

L 950 x P 1130 x H 850 mm

**202.306**

**CHF 570.- / R1**



**Support pour four à pizza E9 & E18**

Pour modèle 202.933, 202.1833

L 1300 x P 1130 x H 850 mm

**202.309**

**CHF 695.- / R1**



## Fours à pizzas „Pratico“



- Thermostats électromécaniques jusqu'à 400 °C
- Réglages sole et voûte séparés
- Sole en pierre réfractaire
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées
- Éclairage d'enceinte



### Four à pizza Pratico C641



L 882 x P 573 x H 390  
 Enceinte : L 630 x P 430 x H 125 mm  
 Capacité : 2 pizza Ø 30 cm  
 Températures de service : jusqu'à 400°C  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW  
 Poids : 60 kg  
 Fiche de type: Type 23



**207.641**  
**CHF 1'940.- / R1**



### Fou à pizza Pratico C642



L 882 x P 573 x H 733  
 Enceintes : L 630 x P 430 x H 125 mm  
 Capacité : 2 x 2 pizza Ø 30 cm  
 Températures de service : jusqu'à 400°C  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.5 kW  
 Poids : 110 kg  
 Fiche de type: 2x Type 23



**207.642**  
**CHF 3'800.- / R1**



### Four à pizza Pratico C643



L 882 x P 573 x H 1073  
 Enceintes : L 630 x P 430 x H 125 mm  
 Capacité : 3x 2 pizza Ø 30 cm  
 Températures de service : jusqu'à 400°C  
 Puissance : 3 x 1NAC 230V - 3.5 kW  
 Poids : 160 kg  
 Fiche de type: 3x Type 23



**207.643**  
**CHF 5'720.- / R1**



## Four à pizza Mini 1

---

En acier inoxydable  
Enceinte :  
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm  
Sole en pierre réfractaire  
Température : jusqu'à 300 °C  
Minuterie  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Dimensions : L 545 x P 500 x H 230 mm  
Poids : 18.8 kg  
Fiche de type: Type 12  
**203.510**  
**CHF 495.- / R1**



## Four à pizza Mini 2

---

En acier inoxydable  
2 enceintes, chacune :  
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm  
Soles en pierre réfractaire  
Température : jusqu'à 300 °C  
Minuteries  
Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A  
Dimensions : L 545 x P 500 x H 380 mm  
Poids : 27.7 kg  
Fiche de type: Type 23  
**203.500**  
**CHF 735.- / R1**



## Four à pizza Mini Plus 1

---

En acier inoxydable  
Enceinte :  
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm  
Sole en pierre réfractaire  
Résistances sole et voûte à enclenchement séparé  
Température : jusqu'à 300 °C  
Éclairage intérieur  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Dimensions : L 570 x P 470 x H 250 mm  
Poids : 20 kg  
Fiche de type: Type 12  
**203.531**  
**CHF 610.- / R1**



## Four à pizza Mini Plus 2

---

En acier inoxydable  
2 enceintes, chacune :  
L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm  
Soles en pierre réfractaire  
Résistances sole et voûte à enclenchement séparé  
Température : jusqu'à 300 °C  
Éclairage intérieur  
Puissance : 1NAC 230V - 3.4 kW - 16A  
Dimensions : L 570 x P 470 x H 450 mm  
Poids : 35 kg  
Fiche de type: Type 23  
**203.535**  
**CHF 1'150.- / R1**

## Pétrins



- Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes à pizza ou à pain
- Boîtier traité contre les rayures
- Pétrins avec tête basculante et cuve amovible
- Couvercle grillagé

### Pétrin à spirale 12 kg, 1 vitesse

Capacité de pétrissage: 6-12 kg  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
 Dimensions : L 350 x P 650 x H 620 mm  
 Poids : 65 kg  
 Fiche de type: Type 12

**100.312**  
**CHF 2'150.- / R1**

### Set de roue pour pétrin à spirale

Pour modèles 100.312, 100.318(.2), 100.325(.2) & 100.338(.2)

**100.310**  
**CHF 95.- / R1**



### Pétrin à spirale 18 kg, 1 vitesse

Capacité de pétrissage: 9-18 kg  
 Puissance : 3NAC 400V - 0.80 kW  
 Dimensions : L 390 x P 670 x H 620 mm  
 Poids : 66 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.318**  
**CHF 2'220.- / R1**

### Pétrin à spirale 18 kg, 2 vitesses

Capacité de pétrissage: 9-18 kg  
 Puissance : 3NAC 400V - 0.80 kW  
 Dimensions : L 390 x P 670 x H 620 mm  
 Poids : 66 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.318.2**  
**CHF 2'390.- / R1**

### Minuterie digitale (option)

La référence sera complétée par un T 100.325 ► 100.325T

Pas livrable sur les modèles à 50 kg  
**CHF 190.- / R1**

### Pétrin à spirale 25 kg, 1 vitesse

Capacité de pétrissage: 13-25 kg  
 Puissance : 3NAC 400V - 1.4 kW  
 Dimensions : L 430 x P 730 x H 710 mm  
 Poids : 103 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.325**  
**CHF 2'660.- / R1**

### Pétrin à spirale 25 kg, 2 vitesses

Capacité de pétrissage: 13-25 kg  
 Puissance : 3NAC 400V - 1.4 kW  
 Dimensions : L 430 x P 730 x H 710 mm  
 Poids : 103 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.325.2**  
**CHF 2'840.- / R1**

### Pétrin à spirale 38 kg, 1 vitesse

Capacité de pétrissage: 19-38 kg  
 Puissance : 3NAC 400V - 1.7 kW  
 Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm  
 Poids : 115 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.338**  
**CHF 2'840.- / R1**

### Pétrin à spirale 38 kg, 2 vitesses

Capacité de pétrissage: 19-38 kg  
 Puissance : 3NAC 400V - 1.7 kW  
 Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm  
 Poids : 115 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.338.2**  
**CHF 3'030.- / R1**

### Set de roue pour pétrin à spirale 50kg

Pour modèles 100.350/100.350.2

**100.351**  
**CHF 230.- / R1**



### Pétrin à spirale 50 kg, 1 vitesse

Pétrin à spirale 62 litres  
 Capacité de pétrissage: 25-50 kg  
 Puissance : 3NAC 400V - 2.2 kW  
 Dimensions : L 530 x P 920 x H 940 mm  
 Poids: 206 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.350**  
**CHF 4'380.- / R1**

### Pétrin à spirale 50 kg, 2 vitesses

Pétrin à spirale 62 litres  
 Capacité de pétrissage: 25-50 kg  
 Puissance : 3NAC 400V - 2.2 kW  
 Dimensions : L 530 x P 920 x H 940 mm  
 Poids: 206 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.350.2**  
**CHF 4'620.- / R1**

## Laminoirs

---

La construction robuste de cette machine permet de travailler la pâte à froid et à grande vitesse tout en préservant sa qualité. L'épaisseur et le diamètre sont réglables. Très indiqué pour former les pizzas, les flammkuchs, les pains azimes etc.



### Laminoir à pizza FI32N, ø max. 300 mm

---

pour des abaisses de max. 300 mm  
Acier inoxydable 18/10  
Poids des pâtons 80 - 210 gr.  
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
Dimensions : L 490 x P 510 x H 640 mm  
Poids : 36 kg  
Fiche de type: Type 12  
**100.986N**  
**CHF 1'540.- / R1**



### Laminoir à pizza FI42N, ø max. 400 mm

---

pour des abaisses de max. 400 mm  
Acier inoxydable 18/10  
Poids des pâtons 210 - 700 gr.  
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
Dimensions : L 590 x P 510 x H 760 mm  
Poids : 44 kg  
Fiche de type: Type 12  
**100.987N**  
**CHF 1'660.- / R1**



### Laminoir à pizza FIP42N, carré 420mm

---

Pour des abaisses rectangulaires  
pour des abaisses de max. 420 mm  
Acier inoxydable 18/10  
Pour pâtons de 210 à 1400 gr.  
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
Dimensions : L 590 x P 510 x H 700 mm  
Poids : 45 kg  
Fiche de type: Type 12  
**100.988N**  
**CHF 1'790.- / R1**



## Presse à pâte



### Presse à pâte à pizza PF33 ø 330 mm



Plateaux de Ø 330 mm  
Thermostats mécaniques  
Plateau supérieur avec évasement de 2 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 3.25 kW  
Dimensions : L 410 x P 550 x H 780 mm  
Poids : 115 kg



Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.957**

**CHF 7'240.- / R1**

#### Support pour presse PF33

sur roues (2 avec frein)  
L 580 x P 680 x H 830 mm  
Poids : 44 kg

**SU020**

**CHF 1'280.- / R1**



### Presse à pâte à pizza PF45 ø 450 mm



Thermostats électroniques  
Plateau supérieur avec évasement de 2 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.55 kW  
Dimensions : L 600 x P 850 x H 900 mm  
Poids : 240 kg



Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**100.959**

**CHF 13'620.- / R1**

#### Support pour presse PF45

sur roues (2 avec frein)  
L 600 x P 700 x H 770 mm  
Poids : 80 kg

**SU158**

**CHF 1'380.- / R1**



## Bouleuses



### Bouleuse à pâtons AS/T



pour rouler des pâtons de 50 à 280 g  
(spécifier le poids de vos pâtons lors de la commande)

Dimensions : L 570 x P 610 x H 500 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 0.37 kW  
Poids : 76 kg



Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.953**

**CHF 4'050.- / R1**

#### Support pour bouleuse AS/T

sur roues (2 avec frein)  
L 530 x P 570 x H 850 mm  
Poids : 25 kg

**100.971**

**CHF 520.- / R1**





## Diviseuse-bouleuse BM/2/AS



pour diviser et rouler des pâtons de 50 à 300 g  
Inclus : 1 cône et 1 escargot  
(spécifier le poids de vos pâtons lors de la commande)



Capacité de la cuve : 30 kg de pâte  
Production horaire : jusqu'à 1300 boules/h  
Dimensions : L 765 x P 765 x H 1450 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 0.92 kW  
Poids : 203 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.954**

**CHF 16'340.- / R1**

### Set de roues pour BM/2/AS - 100.954

4 roues (2 avec frein)

**AC199R0**

**CHF 340.- / R1**



## Machines à pâtes



## Machine à pâtes Inver 3, 7 kg/h



L 600 x P 400 x H 550 mm

Dotation : 4 filières

Contenance : 2 kg

Production horaire : jusqu'à 7 kg



Puissance : 3NAC 400V - 0.56 kW

Poids : 60 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.463**

**CHF 6'120.- / R1**



## Machine à pâtes Inver 3T, 7 kg/h



avec découpe automatique

L 600 x P 400 x H 550 mm

Dotation : 4 filières

Contenance : 2 kg

Production horaire : jusqu'à 7 kg



Puissance : 3NAC 400V - 0.56 kW

Poids : 60 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.463T**

**CHF 7'170.- / R1**

### Support pour Inver 3 & 3T

**100.456**

**CHF 740.- / R1**





### Machine à pâtes Lillodue, 3 kg/h



L 520 x P 230 x H 270 mm

pour petite quantité

Dotation : 4 filières

Contenance : 1 kg



Production horaire : jusqu'à 3 kg

Puissance : 1NAC 230V - 0.33 kW

Poids : 23 kg

Fiche de type: Type 12

**100.462**

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



### Machine à pâtes Inver 7, 15 kg/h



L 740 x P 510 x H 620 mm

Dotation: 4 filières

Contenance : 5 kg

Production horaire : jusqu'à 15 kg

Puissance : 3NAC 400V - 1.1 kW

Poids : 88 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**100.467**

**CHF 8'720.- / R1**



### Machine à pâtes Inver 7T, 15 kg/h



avec découpe automatique

L 740 x P 510 x H 620 mm

Dotation: 4 filières

Contenance : 5 kg

Production horaire : jusqu'à 15 kg

Puissance : 3NAC 400V - 1.1 kW

Poids : 88 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)



**100.467T**

**CHF 9'740.- / R1**



### Support pour Inver 7 & 7T

**100.458**

**CHF 1'250.- / R1**





## Machine à pâtes PM 96, 24 kg/h

---



L 720 x P 500 x H 1350 mm

Manchon refroidit par à eau

Dotation :

- 4 filières
- Support avec roues et ventilateur
- Découpe automatique
- 1 corbeille grillagée



Contenance : 8 kg

Production horaire : jusqu'à 24 kg

Puissance : 3NAC 400V - 1.5 kW

Poids : 140 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.469**

**CHF 14'220.- / R1**



## Machine à pâtes PM 120, 50 kg/h

---



L 660 x P 830 x H 1450 mm

avec double cuve

Dotation :

- 4 filières
- Support avec roues et ventilateur
- Découpe automatique
- 1 corbeille grillagée



Contenance : 6 + 6 kg

Production horaire : jusqu'à 50 kg

Puissance : 3NAC 400V - 2.5 kW

Poids : 240 kg

Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**100.470**

**CHF 28'410.- / R1**

**Corbeille grillagée**

**100.459**

**CHF 65.- / R3**

## Cuiseurs à pâtes



### Cuiseur à pâtes électrique ,Snack'

Acier inoxydable  
 Dim. cuve : L 240 x P 300 x H 200 mm  
 Contenance de la cuve : 7 litres  
 Avec robinet de vidange  
 Plage de température jusqu'à 110 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.4 kW - 16A  
 L 305 x P 410 x H 315 mm  
 Livraison sans paniers  
 Poids : 9 kg  
 Fiche de type: Type 23

**132.260A**  
**CHF 530.- / R1**



**Petit panier pour cuiseur à pâtes Snack**  
**132.261**  
**CHF 57.- / R3**



**Grand panier pour cuiseur à pâtes Snack**  
**132.262**  
**CHF 95.- / R3**



**Panier moyen pour cuiseur à pâtes Snack**  
**132.263**  
**CHF 83.- / R3**



### Cuiseur à pâtes électrique

Cuiseur à pâtes électrique  
 Acier inoxydable 18/10  
 4 paniers, de 1 litre chacun  
 Temps de cuisson par corbeille réglable par un signal sonore  
 Contenance de la cuve : 8 litres  
 Raccordement eau 1/2"  
 Entrée d'eau par simple commande d'une touche  
 Pieds réglable, 15 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A  
 L 520 x P 340 x H 600 mm  
 4 paniers inclus  
 Poids : 24 kg  
 Fiche de type: Type 23

**132.250**  
**CHF 1'910.- / R1**



**Panier de rechange pour 132.250**  
**158.607**  
**CHF 49.- / R3**

snack & grils



## Friteuses „Melting“



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

La commande électronique, d'une simplicité enfantine, est garantie d'une haute précision (+-1°C). Elle initie la chauffe graduelle des corps gras (solides ou liquides) par intermittence évitant de ce fait de surchauffer le corps de friture et allonge de ce fait sa longévité. Le préchauffage (jusqu'à 100°C) et le maintien contrôlé de cette température permet une consommation énergétique basse et d'atteindre rapidement la température de service le moment venu.

Le système „Melting“ est très sensible et réagit aux moindres changements de température. Il élimine l'inertie des thermostats manuels lors de l'enclenchement et du déclenchement et augmente ainsi la productivité. Caractéristiques des friteuses „Melting“:

- Acier inoxydable 18/10
- Thermostats électroniques
- Fonte automatisée de corps gras solides
- Touche éco (mode Stand-by)
- Allumage électrique (version à gaz)
- Thermostat de sécurité
- Grande zone froide
- Bac de récupération avec filtre
- Résistances pivotantes (version électrique)



### Friteuse Melting élect. 2 cuves 8 l.



Dim. des paniers : 2x L 130 x P 315 x H 120 mm

Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm

Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW

Poids : 62 kg

Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**175.210**

**CHF 5'560.- / R2**



**Panier pour friteuse 8 litres**

**2012898**

**CHF 69.- / R3**



### Friteuse Melting élect. 1 cuve 13 l.



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

Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm

Puissance : 3NAC 400V - 11.5 kW

Poids : 54 kg

Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**175.113**

**CHF 3'890.- / R2**



**Panier pour friteuse 13 litres**

**2012893**

**CHF 83.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 13l.**

**2012892**

**CHF 69.- / R3**



## Friteuse Melting élect. 1 cuve 17 l.



Dim. du panier : L 300 x P 315 x H 120 mm

Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm

Puissance : 3NAC 400V - 16.5 kW

Poids : 55 kg

Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**175.117**

**CHF 4'170.- / R2**



**Panier pour friteuse 17 litres**

**2012896**

**CHF 89.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 17 litres**

**2012895**

**CHF 79.- / R3**



## Friteuse Melting élect. 2 cuves 15 l.



Dim. des paniers : 1 x L 240 x P 285 x H 120 mm

2 x L 120 x P 285 x H 120 mm

Dimensions : L 600 x P 700 x H 850 mm

Puissance : 3NAC 400V - 20.4 kW

Poids : 89 kg

Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**175.215**

**CHF 5'890.- / R2**



**Grand panier pour friteuse 175.215**

**2003003**

**CHF 83.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 175.215**

**2003002**

**CHF 63.- / R3**



## Friteuse Melting à gaz 1 cuve 13 l.



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

Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm

Puissance gaz : 11.5 kW,

Électrique : 1NAC 230V

Poids : 58 kg

Fiche de type: Type 12

**174.113**

**CHF 4'550.- / R2**



**Panier pour friteuse 13 litres**

**2012893**

**CHF 83.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 13l.**

**2012892**

**CHF 69.- / R3**



## Friteuse Melting 1 cuve 17 l.



Friteuse à gaz, 1 cuve de 17 litres  
 Dim. du panier : L 300 x P 315 x H 120 mm  
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm  
 Puissance gaz : 16,5 kW,  
 Électrique : 1NAC 230V  
 Poids : 68 kg  
 Fiche de type: Type 12



**174.117**  
**CHF 4'890.- / R2**



**Panier pour friteuse 17 litres**  
**2012896**  
**CHF 89.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 17 litres**  
**2012895**  
**CHF 79.- / R3**



## Friteuse à gaz 1 cuve 13 l.



Dim. du panier : L 230 x P 315 x H 120 mm  
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm  
 Puissance gaz : 11,5 kW  
 Puissance électrique : 1NAC 230V - 0,2 kW  
 Poids : 58 kg  
 Fiche de type: Type 12



**172.113**  
**CHF 3'705.- / R2**



**Panier pour friteuse 13 litres**  
**2012893**  
**CHF 83.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 13l.**  
**2012892**  
**CHF 69.- / R3**



## Friteuse à gaz 2 cuves 13 l.



Dim. des paniers : 2 x L 113 x P 315 x H 120 mm  
 + 1 x L 230 x P 315 x H 120 mm  
 Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm  
 Puissance gaz : 23,0 kW  
 Puissance électrique : 1NAC 230V - 0,2 kW  
 Poids : 100 kg  
 Fiche de type: Type 12



**172.213**  
**CHF 6'480.- / R2**



**Panier pour friteuse 13 litres**  
**2012893**  
**CHF 83.- / R3**



**Petit panier pour friteuse 13l.**  
**2012892**  
**CHF 69.- / R3**



### Friteuse élect. ,Snack I'

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
1 cuve, 1 panier  
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
Contenance : 4 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Dimensions : L 220 x P 400 x H 315 mm  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Poids : 7 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A162.410E**  
**CHF 175.- / R1**



### Friteuse double élect. ,Snack II'

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
2 cuves, 2 paniers  
Contenance : 2 x 4 litres  
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.0 kW  
Nécessite 2 prises de courant  
Dimensions : L 435 x P 400 x H 315 mm  
Thermostat de sécurité (protection antisurchauffe)  
Poids : 10.5 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A162.412E**  
**CHF 310.- / R1**



**Panier 4 litres pour friteuse ,Snack'**  
**165.522**  
**CHF 35.- / R3**



### Seau pour huiles usagée

Le couvercle se bloque automatiquement durant le transport  
- Couvercle de protection avec bec verseur de sécurité  
- Liaison de sécurité entre le couvercle et le seau  
- Poignée isolante pour vider le seau  
- Socle ajouré permettant la circulation de l'air  
Matériaux : tôle d'acier galvanisée à chaud  
suivant la norme DIN EN ISO 1461  
Contenance : 12 litres  
Diamètre : 280 mm  
Dimensions : L 355 x P 335 x H 450 mm  
Poids : 4.3 kg  
**A150.460V**  
**CHF 220.- / R1**



### Friteuse élect. ,Snack III'



Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
 1 cuve, 1 panier, contenance : 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A  
 Dimensions : L 265 x P 430 x H 340 mm  
 Thermostat de sécurité (protection antisurchauffe)  
 Poids : 7.1 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**A162.810E**  
**CHF 225.- / R1**



### Friteuse double élect. ,Snack IV'



Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
 2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A  
 Nécessite 2 prises de courant  
 Dimensions : L 550 x P 430 x H 340 mm  
 Thermostat de sécurité (protection antisurchauffe)  
 Poids : 12.5 kg  
 Fiche de type: 2x Type 23  
**A162.812E**  
**CHF 385.- / R1**



**Panier 8 litres pour friteuse ,Snack'**  
**165.523**  
**CHF 44.- / R3**



### Filtre pour corps de friture



Le filtre pour corps de friture est en tissu spécial retenant les particules les plus fines en suspension. Il est résistant à des températures jusqu'à 190 °C et est lavable sans problème.  
 Dimensions : L 181 x P 600 x H 155 mm  
 Poids : 0.91 kg  
**A101.999**  
**CHF 95.- / R1**



**Filtre de rechange**  
**A101.901**  
**CHF 52.- / R1**

## Friteuses à induction

La technologie performante de l'induction permet un réglage optimal de la température - et ce, de manière durable. Les aliments souhaités sont frits avec précision ce qui assure un résultat optimal.



### Friteuse de table à induction 8L

avec vanne de vidange

Matériau : acier inoxydable

Résistance électrique : bobine à induction

1 cuve, dimensions de la cuve : L 238 x P 300 x H 205 mm

Capacité de la cuve : 8 litres

1 panier, dimensions du panier : L 180 x P 215 x H 140 mm

Plage de température : 60 °C à 190 °C

Thermostat de sécurité

Interrupteur marche/arrêt

Témoin lumineux de contrôle :

témoin lumineux de contrôle du chauffage, maintien au chaud

Puissance : 1NAC 230V 3,5 kW - 16A

Dimensions : L 290 x P 480 x H 515 mm

Dotation : 1 couvercle, 1 plaque perforée

Poids : 10,4 kg

Fiche de type: Type 23

**162.913**

**CHF 580.- / R1**



### Friteuse de table à induction 2 x 8L

avec vanne de vidange

Matériau : acier inoxydable

Résistance électrique : bobine à induction

2 cuves, dimensions de la cuve : L 238 x P 300 x H 205 mm

Capacité de la cuve : 2 x 8 litres

2 paniers, dimensions du panier : L 180 x P 215 x H 140 mm

Plage de température : 60 °C à 190 °C

Thermostat de sécurité

Interrupteur marche/arrêt

Témoin lumineux de contrôle :

témoin lumineux de contrôle du chauffage, maintien au chaud

2 prises séparées sont nécessaires

Puissance : 2 x 1NAC 230V 3,5 kW - 16A

Dimensions : L 580 x P 480 x H 515 mm

Dotation : 2 couvercles, 2 plaques perforées

Poids : 19 kg

Fiche de type: 2x Type 23

**162.914**

**CHF 1'105.- / R1**



**Panier de rechange friteuse à induction**

**162.917**

**CHF 49.- / R3**

## Friteuses électriques Imbiss



### Friteuse élect. ,Imbiss'

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
 1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A  
 Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm  
 Thermostat de sécurité (protection antisurchauffe)  
 Poids : 10 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**A150.307**  
**CHF 385.- / R1**



### Friteuse élect. ,Imbiss II'

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
 2 cuves embouties, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres  
 Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A  
 Nécessite 2 prises de courant  
 Dimensions : L 580 x P 550 x H 410 mm  
 Thermostat de sécurité (protection antisurchauffe)  
 Poids : 22 kg  
 Fiche de type: 2x Type 23  
**A150.407**  
**CHF 640.- / R1**



**Panier 8 litres pour friteuse ,Imbiss'**  
**165.524**  
**CHF 57.- / R3**



### Chauffe-frites électrique ,Snack'

L 330 x P 587 x H 447 mm  
 Cuve chauffée GN 1/1 - 150 mm  
 avec radiant infrarouge supérieur  
 Bac perforé en inox inclus  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
 Poids : 12.3 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**162.920**  
**CHF 475.- / R1**



### Friteuse élect. ,Professional'

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
1 cuve, 1 panier, contenance : 10 litres  
Panier : L 300 x P 240 x H 120 mm  
Résistances en acier inoxydable  
Zone froide  
Thermostat de sécurité (protection antisurchauffe)  
Puissance : 3NAC 400V - 8.1 kW  
Dimensions : L 390 x P 450 x H 375 mm  
Poids : 11.5 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**162.900**  
**CHF 695.- / R1**



### Friteuse élect. ,Professional II'

Avec ses deux grands paniers, la friteuse double convient avant tout parfaitement pour une utilisation professionnelle lors des périodes de forte affluence.  
Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
2 cuves de 10 litres  
2 paniers, dimensions panier : L 300 x P 240 x H 120 mm  
Résistances en inox  
Zone froide  
Thermostat de sécurité (protection antisurchauffe)  
Puissance : 2 x 3NAC 400V - 8.1 kW  
L 750 x P 450 x H 375 mm  
Poids : 21.8 kg  
Fiche de type: 2x Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**162.910**  
**CHF 1'290.- / R1**



**Grand panier pour friteuse Professional**  
**162.905**  
**CHF 49.- / R3**



**Petit panier pour friteuse Professional**  
**162.911**  
**CHF 39.- / R3**

## Friteuses à beignets

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



### Friteuse à beignets BF16E

Cuve : L 515 x P 305 x H 130 mm  
 Contenance : 16 litres  
 Panier : L 475 x P 245 x H 80 mm  
 Vanne de vidange avec sécurité  
 Puissance : 3NAC 400V / 9.0kW  
 Dimensions : L 560 x P 470 x H 400 mm  
 Couvercle en inox inclus  
 Poids : 14.7 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**101.530**

**CHF 830.- / R1**



**Egouttoir pour BF16E (101.530)**  
**101.531**

**CHF 95.- / R3**



**Panier de rechange pour BF16E (101.530)**  
**101.533**

**CHF 85.- / R3**



### Friteuse à beignets BF30E

Cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm  
 Contenance : 30 litres  
 Panier : L 570 x P 440 x H 80 mm  
 Vanne de vidange avec sécurité  
 Puissance : 3NAC 400V / 15.0kW  
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 410 mm  
 Couvercle en inox inclus  
 Poids : 23.4 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**101.560**

**CHF 1'260.- / R1**



### Friteuse à beignets BF30E OU

Cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm  
 Contenance : 30 litres  
 Panier : L 570 x P 440 x H 80 mm  
 Pieds ajustables  
 Puissance : 3NAC 400V / 15.0kW  
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 980-1040 mm  
 Dotation :

2 bacs de récupération  
 avec poignée GN 1/1, 150 mm profond  
 passoire avec poignée GN 2/3  
 couvercle en inox  
 Poids : 40 kg  
 Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**101.535**

**CHF 1'720.- / R1**



**Egouttoir pour BF30E (OU)**  
**101.565**

**CHF 125.- / R3**



**Panier de rechange pour BF30E BF30E (OU)**  
**101.563**

**CHF 125.- / R3**



### Rôtissoire électrique P-6 - 6 poulets

Acier inoxydable 18/10  
2 broches pour 6 poulets  
Éclairage intérieur  
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A  
Dimensions : L 700 x P 360 x H 530 mm  
Poids : 31 kg  
Fiche de type: Type 23  
**215.035**  
**CHF 2'420.- / R1**



### Rôtissoire électrique P-8N - 8 poulets

Acier inoxydable 18/10  
2 broches pour 8 poulets  
Éclairage intérieur  
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
Dimensions : L 880 x P 430 x H 530 mm  
Poids : 41 kg  
Fiche de type: Type 23  
**215.036**  
**CHF 2'920.- / R1**



### Rôtissoire à gaz G8P - 8 poulets

Acier inoxydable 18/10  
2 broches pour 8 poulets  
Éclairage intérieur  
Puissance : gaz 9 kW (R1/2")  
Puissance : électrique 1NAC 230V - 0.1 kW  
Dimensions : L 878 x P 500 x H 584 mm  
Poids : 51.8 kg  
**215.136**  
**CHF 3'370.- / R1**



### Rôtissoire électrique P-12N - 12 poulets

Acier inoxydable 18/10  
3 broches pour 12 poulets  
Éclairage intérieur  
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW  
Dimensions : L 880 x P 430 x H 710 mm  
Poids : 55.6 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**215.037**  
**CHF 3'530.- / R1**

## Accessoires pour rôtissoires

---



Broche pour rôtissoire 215.035

---

215.093  
CHF 99.- / R3



Broche pour rôtis 215.035

---

215.095  
CHF 205.- / R3



Broche pour portions 215.036

---

215.096  
CHF 185.- / R3



Broche pour rôtissoires 215.036/037/136

---

215.094  
CHF 115.- / R3



Broche pour rôtis 215.036/037/136

---

215.078  
CHF 230.- / R3



Broche pour portions 215.036/037/136

---

215.081  
CHF 205.- / R3

## Shoarma à gaz

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



### Shoarma à gaz naturel (G20) 7 KG

Hauteur maximale de la charge 180 mm  
Charge maximale 7 kg  
Dimensions : L 320 x P 330 x H 615 mm  
Puissance : gaz 3.5 kW  
Poids : 32 kg  
Réglé pour le gaz naturel  
Fiche de type: Type 12

**380.007.1**  
**CHF 1'140.- / R1**

### Shoarma à gaz GPL (G30/31) 7 KG

**380.007.3**  
**CHF 1'140.- / R1**



### Shoarma à gaz naturel (G20) 30 kg

Hauteur maximale de la charge 430 mm  
Charge maximale 30 kg  
Dimensions : L 395 x P 500 x H 915 mm  
Puissance : gaz 7.0 kW  
Poids : 34 kg  
Réglé pour le gaz naturel  
Fiche de type: Type 12

**380.030.1**  
**CHF 1'860.- / R1**

### Shoarma à gaz GPL (G30/31) 30 kg

**380.030.3**  
**CHF 1'860.- / R1**



### Shoarma à gaz naturel (G20) 40 kg

Hauteur maximale de la charge 450 mm  
Charge maximale 40 kg  
Dimensions : L 510 x P 600 x H 915 mm  
Puissance : gaz 10.5 kW  
Poids : 37 kg  
Réglé pour le gaz naturel  
Fiche de type: Type 12

**380.040.1**  
**CHF 2'090.- / R1**

### Shoarma à gaz GPL (G30/31) 40 kg

**380.040.3**  
**CHF 2'090.- / R1**



### Shoarma à gaz naturel (G20) 70 kg



Hauteur maximale de la charge 630 mm  
 Charge maximale 70 kg  
 Dimensions : L 510 x P 600 x H 1115 mm  
 Puissance : gaz 14.0 kW  
 Poids : 40 kg  
 Réglé pour le gaz naturel  
 Fiche de type: Type 12



**380.070.1**  
**CHF 2'120.- / R1**

### Shoarma à gaz GPL (G30/31) 70 kg

**380.070.3**  
**CHF 2'120.- / R1**



### Shoarma à gaz naturel (G20) 120 kg



Hauteur maximale de la charge 810 mm  
 Charge maximale 120 kg  
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 1310 mm  
 Puissance : gaz 17.5 kW  
 Poids : 67 kg  
 Réglé pour le gaz naturel  
 Fiche de type: Type 12



**380.120.1**  
**CHF 2'610.- / R1**

### Shoarma à gaz GPL (G30/31) 120 kg

**380.120.3**  
**CHF 2'610.- / R1**

## Accessoires pour shoarma à gaz



**Couteau rotatif pour shoarma**  
 Transformateur (entrée 230V / sortie 24V)  
 Servomoteur 72 Watt à 5200 t/min.  
 1 lame de rechange  
 1 meule d'aiguisage  
 Poids : 7 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**380.400**  
**CHF 1'320.- / R3**

### Moteur 12V pour shoarma

Fiche de type: Type 12  
**380.012**  
**CHF 390.- / R3**



**Pelle à viande pour shoarma ø 220 mm**  
**380.220**  
**CHF 70.- / R3**



**Pelle à viande pour shoarma ø 260 mm**  
**380.260**  
**CHF 80.- / R3**



**Pelle à viande pour shoarma ø 300 mm**  
**380.300**  
**CHF 90.- / R3**

## Shoarma électrique

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



### Shoarma électrique 15 kg

Hauteur maximale de la charge 200 mm  
Charge maximale 15 kg  
Dimensions : L 450 x P 500 x H 790 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW  
Poids : 32 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**380.115**

**CHF 1'910.- / R1**



### Shoarma électrique 30 kg

Hauteur maximale de la charge 450 mm  
Charge maximale 30 kg  
Dimensions : L 450 x P 500 x H 915 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Poids : 38 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**380.130**

**CHF 2'120.- / R1**



### Shoarma électrique 50 kg

Hauteur maximale de la charge 650 mm  
Charge maximale 50 kg  
Dimensions : L 450 x P 500 x H 1115 mm  
Puissance : 3NAC 400V - 9.0 kW  
Poids : 45 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**380.150**

**CHF 2'180.- / R1**

## Accessoires pour shoarma électrique



**Couteau rotatif pour shoarma**  
Transformateur (entrée 230V / sortie 24V)  
Servomoteur 72 Watt à 5200 t/min.

1 lame de rechange

1 meule d'aiguisage

Poids : 7 kg

Fiche de type: Type 12

**380.400**

**CHF 1'320.- / R3**



**Pelle à viande pour shoarma ø 220 mm**

**380.220**

**CHF 70.- / R3**



**Pelle à viande pour shoarma ø 260 mm**

**380.260**

**CHF 80.- / R3**



**Pelle à viande pour shoarma ø 300 mm**

**380.300**

**CHF 90.- / R3**

## Grils à pierres de lave



- Pierres de lave incluses dans la livraison



### Gril à pierres de lave à gaz 70 - I. 400



avec grille en V pour viandes  
Acier inoxydable  
Grille réglable en hauteur  
Surface du gril : L 360 x P 420 mm  
Puissance : 8.0 kW  
Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm  
Poids : 75 kg



**200.657**  
**CHF 3'150.- / R2**

#### Grille pour poissons pour 200.657

Acier inoxydable  
**200.6470**  
**CHF 290.- / R3**



### Gril à pierres de lave à gaz 70 - I. 800



avec grille en V pour viandes  
Acier inoxydable  
Grille réglable en hauteur  
Surface du gril : L 760 x P 420 mm  
Puissance : 16.0 kW  
Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm  
Poids : 100 kg



**200.658**  
**CHF 4'650.- / R2**

#### Grille pour poissons pour 200.658

Acier inoxydable  
**200.6480**  
**CHF 310.- / R3**



### Gril à pierres de lave à gaz 90



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



**200.655**  
**CHF 5'240.- / R2**

#### Grille pour poissons pour 200.655

Acier inoxydable  
**2009861**  
**CHF 310.- / R3**



## Gril à pierres de lave à gaz 40



avec grille pour viandes  
Acier inoxydable  
Puissance : 4.0 kW  
Surface du gril : 312 x 483 mm  
Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm  
Poids : 24 kg



**200.630**  
**CHF 775.- / R1**



## Gril à pierres de lave à gaz 70



avec grille pour viandes  
Acier inoxydable  
Puissance : 8.0 kW  
Surface du gril : 2 x 312 x 483 mm  
Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm  
Poids : 49 kg



**200.660**  
**CHF 1'375.- / R1**



### Pierres volcaniques, sac de 7 KG

Sac à 7 kg  
**100.611**  
**CHF 49.- / R3**



## Gril à pierres de lave à gaz 60



avec grille en V pour viandes  
Acier inoxydable  
Grille réglable en hauteur  
Surface du gril : 760 x 360 mm  
Puissance : 14.0 kW  
Dimensions : L 800 x P 600 x H 290 mm  
Poids : 65 kg



**131.701**  
**CHF 3'240.- / R1**

### Grille pour poissons pour 131.701

Acier inoxydable  
**130.901**  
**CHF 315.- / R3**



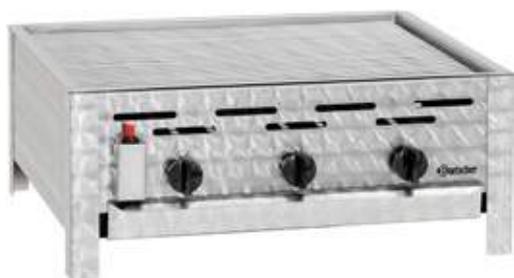
## Gril à eau 40 - de table



Une grillade rapide, propre et saine :  
les jus de cuisson et les résidus sont récupérés dans le bac d'eau.  
Acier inoxydable  
Surface du gril : 280 x 445 mm  
3 niveaux de réglage de température par bouton rotatif  
Montée en température rapide :  
env. 2,5 minutes au niveau le plus haut  
Bac à eau GN 1/1 pour un nettoyage facile  
Témoin de chauffe lumineux  
Puissance : 3NAC 400V - 4.08 kW  
Dimensions : L 330 x P 630 x H 330 mm  
Dotations : racloir de nettoyage  
Poids : 13.5 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**370.037**  
**CHF 1'190.- / R1**

## Grils de table



### Gril de table à gaz TB1100R, 3 brûleurs

Acier inoxydable  
 3 brûleurs  
 Puissance : 11 kW  
 Système d'allumage pour allumeur piézo  
 Avec grille, couvre-flammes et bac de récupération  
 Dimensions : L 650 x P 570 x H 270 mm  
 Dotation : flexible, dispositif de protection contre la rupture du tuyau et détendeur  
 Poids : 17,5 kg  
**106.230**  
**CHF 680.- / R1**



### Gril de table à gaz TB1470R, 4 brûleurs

Acier inoxydable  
 4 brûleurs  
 Puissance : 14,7 kW  
 Système d'allumage pour allumeur piézo  
 Avec grille, couvre-flammes et bac de récupération  
 Dimensions : L 850 x P 555 x H 270 mm  
 Dotation : flexible, dispositif de protection contre la rupture du tuyau et détendeur  
 Poids : 23 kg  
**106.250**  
**CHF 855.- / R1**

## Accessoires pour grils de table



### Support pour gril 106.230

Adapté au grill à gaz TB1100R  
 Acier inoxydable  
 Dimensions :  
 L 670 x P 530 x H 800 mm  
 Poids : 5,6 kg  
**106.202**  
**CHF 160.- / R1**



### Support pour gril 106.250

Adapté au grill à gaz TB1470R  
 Acier inoxydable  
 Dimensions :  
 L 815 x P 525 x H 805 mm  
 Poids : 5,95 kg  
**106.215**  
**CHF 195.- / R1**





### Gril de table élect. 320, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse,  
dimensions : L 320 x P 480 mm  
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour  
une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Réglage thermostatique  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 22 kg  
Racloir compris  
Fiche de type: Type 23

**A370.031**  
**CHF 450.- / R1**



### Gril de table élect. 650, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse,  
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones  
de cuisson enclenchables séparément  
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C  
pour une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Réglage thermostatique  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 41 kg  
Racloir compris  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**A370.032**  
**CHF 730.- / R1**



### Gril de table élect. 320, fonte rainurée

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte rainurée,  
dimensions : L 320 x P 480 mm  
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour  
une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Réglage thermostatique  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 22 kg  
Racloir compris  
Fiche de type: Type 23

**A370.035**  
**CHF 540.- / R1**



## Gril de table élect. 650, fonte 1/2+1/2

Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade en fonte rainurée/lisse,  
 dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones  
 de cuisson enclenchables séparément  
 Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C  
 pour une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Réglage thermostatique  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
 Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm  
 Poids : 41 kg  
 Racloir compris  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**A370.036**  
**CHF 790.- / R1**



## Gril de table élect. 320, chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée lisse,  
 dimensions : L 320 x P 480 mm  
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour  
 une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Réglage thermostatique  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
 Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm  
 Poids : 22 kg  
 Racloir compris  
 Fiche de type: Type 23  
**A370.041**  
**CHF 580.- / R1**



## Gril de table élect. 650, chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée lisse,  
 dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones  
 de cuisson enclenchables séparément  
 Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C  
 pour une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Réglage thermostatique  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
 Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm  
 Poids : 41 kg  
 Racloir compris  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**A370.042**  
**CHF 960.- / R1**



### Gril de table élect. 320, chromée rainu.

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade inox chromée rainurée,  
dimensions : L 320 x P 480 mm  
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour  
une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Réglage thermostatique  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 22 kg  
Raclor compris  
Fiche de type: Type 23

**A370.045**

**CHF 660.- / R1**



### Gril de table élect. 650 1/2+1/2, chrom.

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade inox chromée rainurée/lisse,  
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones  
de cuisson enclenchables séparément  
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C pour  
une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Réglage thermostatique  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 41 kg  
Raclor compris  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**A370.046**

**CHF 1'060.- / R1**



### Gril de table élect. 970, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse,  
dimensions : L 970 x P 480 mm, 3 zones  
de cuisson enclenchables séparément  
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C  
pour une température de service constante  
Témoin lumineux de chauffe  
Réglage thermostatique  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance : 3NAC 400V - 9.0 kW  
Dimensions : L 990 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 69 kg  
Raclor compris  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**A370.051**

**CHF 1'110.- / R1**



## Gril de table élect. 970, chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée lisse,  
 dimensions : L 970 x P 480 mm, 3 zones  
 de cuisson enclenchables séparément  
 Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C  
 pour une température de service constante  
 Témoin lumineux de chauffe  
 Réglage thermostatique  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 3NAC 400V - 9.0 kW  
 Dimensions : L 990 x P 540 x H 295 mm  
 Poids : 69 kg  
 Racloir compris  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**A370.052**

**CHF 1'440.- / R1**



## Sauteuse multifonction électrique 320

Cuve: L 320 x P 530 x H 60 mm  
 Matériau de la cuve: acier  
 vidange avec bonde en Téflon et robinet  
 Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C  
 Témoin lumineux de chauffe  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
 Dimensions : L 330 x P 560 x H 295 mm  
 Poids: 24 kg  
 Fiche de type: Type 23

**370.205**

**CHF 810.- / R1**

## Grils de tables à gaz

---



### Gril de table à gaz 320, fonte lisse

---

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse,  
dimensions : L 320 x P 480 mm  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 4.0 kW  
Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 24 kg  
Raclor compris  
**A370.033**  
**CHF 595.- / R1**



### Gril de table à gaz 650, fonte lisse

---

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse,  
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones  
de cuisson enclenchables séparément  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 8.0 kW  
Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 45 kg  
Raclor compris  
**A370.034**  
**CHF 1'050.- / R1**



### Gril de table à gaz 320, fonte rainurée

---

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse,  
dimensions : L 320 x P 480 mm  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 4.0 kW  
Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 24 kg  
Raclor compris  
**A370.037**  
**CHF 730.- / R1**



### Gril de table à gaz 650, fonte 1/2+1/2

---

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte rainurée/lisse,  
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones  
de cuisson enclenchables séparément  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 8.0 kW  
Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 45 kg  
Raclor compris  
**A370.038**  
**CHF 1'110.- / R1**



### Gril de table à gaz 320, chromée lisse



Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée lisse,  
 dimensions : L 320 x P 480 mm  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance gaz : 4.0 kW  
 Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm  
 Poids : 24 kg  
 Racloir compris  
**A370.043**  
**CHF 740.- / R1**



### Gril de table à gaz 650, chromée lisse



Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée lisse,  
 dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones  
 de cuisson enclenchables séparément  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance gaz : 8.0 kW  
 Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm  
 Poids : 45 kg  
 Racloir compris  
**A370.044**  
**CHF 1'310.- / R1**



### Gril de table à gaz 320, chromée rainu.



Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée rainurée,  
 dimensions : L 320 x P 480 mm  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance gaz : 4.0 kW  
 Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm  
 Poids : 24 kg  
 Racloir compris  
**A370.047**  
**CHF 860.- / R1**



### Gril de table à gaz 650 1/2+1/2, chrom.



Boîtier acier inox 18/10  
 Plaque grillade inox chromée rainurée/lisse,  
 dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones  
 de cuisson enclenchables séparément  
 4 pieds en plastique à vérins réglables  
 Puissance gaz : 8.0 kW  
 Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm  
 Poids : 45 kg  
 Racloir compris  
**A370.048**  
**CHF 1'340.- / R1**



## Gril de table à gaz 970, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade en fonte lisse,  
dimensions : L 970 x P 480 mm, 3 zones  
de cuisson enclenchables séparément  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 12.0 kW  
Dimensions : L 990 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 76.4 kg  
Racloir compris  
**A370.053**  
**CHF 1'710.- / R1**



## Gril de table à gaz 970, chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10  
Plaque grillade inox chromée lisse,  
dimensions : L 970 x P 480 mm, 3 zones  
de cuisson enclenchables séparément  
4 pieds en plastique à vérins réglables  
Puissance gaz : 12.0 kW  
Dimensions : L 990 x P 600 x H 295 mm  
Poids : 76.4 kg  
Racloir compris  
**A370.054**  
**CHF 1'970.- / R1**

## Plaques vitrocéramique



## Plaque à snacker vitro-céramique XP-200

Boîtier en acier inoxydable  
Surface de cuisson vitrocéramique  
Dim. surface de cuisson : 280 x 440 mm  
Température maximale : 400°C  
Avec bac récolte-graisse  
Puissance: 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A  
L 394 x P 654 x H 129 mm  
Poids :10 kg  
Fiche de type: Type 23  
**XP-200**  
**CHF 810.- / R1**



## Plaque à snacker vitro-céramique XP-300

Boîtier en acier inoxydable  
Surface de cuisson vitrocéramique  
Dim. surfaces de cuisson : 2 x 280 x 440 mm  
Surfaces de cuisson enclenchables séparément  
Température maximale : 400°C  
Avec bac récolte-graisse  
Puissance: 3NAC 400V - 5.0 kW  
L 690 x P 654 x H 129 mm  
Poids :17 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**XP-300**  
**CHF 1'315.- / R1**



## Grils contact vitrocéramique



### Gril contact vitrocéram lisse/lisse



L 331 x P 458 x H 176 mm  
 Boîtier en acier inoxydable  
 Température maximale : 400 °C  
 Bac de récupération  
 Plaques inférieures et supérieures lisses  
 Surface de cuisson : 250 x 250 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
 Poids : 10 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**XP-010P**  
**CHF 910.- / R1**

Obere Bratfläche gerillt  
**XP-010PR**  
**CHF 925.- / R1**



### Gril contact vitrocéram lisse/lisse



L 481 x P 457 x H 182 mm  
 Boîtier en acier inoxydable  
 Température maximale : 400 °C  
 Bac de récupération  
 Plaques inférieures et supérieures lisses  
 Surface de cuisson : 400 x 300 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A  
 Poids : 13 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**XP-015P**  
**CHF 1'255.- / R1**

Obere Bratfläche gerillt  
**XP-015PR**  
**CHF 1'270.- / R1**



### Gril contact vitrocéram lisse/lisse



L 619 x P 458 x H 176 mm  
 Boîtier en acier inoxydable  
 Température maximale : 400 °C  
 Bac de récupération  
 Plaques inférieures et supérieures lisses  
 Surface de cuisson : 2 x 250 x 250 mm  
 Enclenchement séparé des surfaces  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 13A  
 Poids : 17 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**XP-020P**  
**CHF 1'480.- / R1**

Obere Bratflächen gerillt  
**XP-020PR**  
**CHF 1'495.- / R1**

## Grils contact



- Appareils robuste en acier inoxydable
- Plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale
- Thermostat de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe lumineux
- Témoin lumineux marche/arrêt
- Bac de récupération des graisses
- Brosse de nettoyage comprise



### Gril contact simple rainuré/rainuré



L 290 x P 395 x H 210 mm  
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm  
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW  
Poids : 12.73 kg  
Fiche de type: Type 12

**A150.670**  
**CHF 310.- / R1**



### Gril contact simple lisse/lisse



L 290 x P 395 x H 210 mm  
Plaques lisses  
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm  
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW  
Poids : 12.73 kg  
Fiche de type: Type 12

**A150.669**  
**CHF 310.- / R1**



### Gril contact simple rainuré/lisse



L 290 x P 395 x H 210 mm  
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse  
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm  
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW  
Poids : 12.73 kg  
Fiche de type: Type 12

**A150.668**  
**CHF 310.- / R1**



### Gril contact double rainuré/rainuré



L 570 x P 395 x H 210 mm  
 Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm  
 Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm  
 2 thermostats séparés  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A  
 Poids : 25.95 kg  
 Fiche de type: Type 23

**A150.671**  
**CHF 570.- / R1**



### Gril contact double lisse/lisse



L 570 x P 395 x H 210 mm  
 Plaques lisses  
 Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm  
 Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm  
 2 thermostats séparés  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A  
 Poids : 25.95 kg  
 Fiche de type: Type 23

**A150.672**  
**CHF 570.- / R1**



### Gril contact double rainuré/lisse



L 570 x P 395 x H 210 mm  
 Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse  
 Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm  
 Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm  
 2 thermostats séparés  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A  
 Poids : 25.95 kg  
 Fiche de type: Type 23

**A150.673**  
**CHF 570.- / R1**



### Gril contact ,Panini', rainuré/rainuré



L 410 x P 370 x H 200 mm  
 Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm  
 Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
 Poids : 19 kg  
 Fiche de type: Type 12

**A150.674**  
**CHF 375.- / R1**



### Gril contact ,Panini' lisse/lisse

---



L 410 x P 370 x H 200 mm  
Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm  
Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
Poids : 19 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A150.679**  
**CHF 375.- / R1**



### Gril contact ,Panini' rainuré/lisse

---



L 410 x P 370 x H 200 mm  
Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm  
Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
Poids : 19 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A150.676**  
**CHF 375.- / R1**



### Gril contact ,Panini', rainuré/rainuré, minuterie

---



Plaques de grande surface rainurées  
Minuterie 0-15 minutes avec signal  
acoustique  
L 410 x P 400 x H 200 mm  
Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm  
Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm  
Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW  
Poids : 18.4 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A150.774**  
**CHF 390.- / R1**



### Gril contact ,Panini' lisse/lisse, minuterie

---



Plaques de grande surface lisses  
Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique  
L 410 x P 400 x H 200 mm  
Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm  
Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm  
Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW  
Poids : 18.0 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A150.779**  
**CHF 390.- / R1**



### Papier de cuisine GN 1/2

Papier pour cuisiner GN 1/2  
L 330 x P 270 mm  
12 distributeur One-Up chacune avec  
100 pièces de feuilles de papier par carton  
Poids : 4.38 kg  
**150.678**  
**CHF 112.- / R1**

## Gril contact ,Panini' rainuré/lisse, minuterie



Plaques de grande surface  
 Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse  
 Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique  
 L 410 x P 400 x H 200 mm  
 Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm  
 Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm  
 Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW  
 Poids : 18.6 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**A150.776**  
**CHF 390.- / R1**

## Toasteurs



### Gril/toasteur simple

Boîtier en acier inoxydable  
 Résistances en quartz  
 Minuterie de 15 minutes  
 1 grille  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.7 kW  
 Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 290 mm  
 Dim. int. : L 355 x P 240 x H 50 mm  
 Pince à toasts incluse  
 Poids : 8.2 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**151.300**  
**CHF 248.- / R1**



### Gril/toasteur double

Boîtier en acier inoxydable  
 Résistances en quartz  
 Minuterie de 15 minutes  
 2 grilles  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A  
 Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm  
 Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm  
 Pince à toasts incluse  
 Poids : 9.7 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**151.600**  
**CHF 310.- / R1**



## Toasteur à convoyeur Mini, 75 toast/h

---



Faible encombrement - idéal pour les buffets

Acier inoxydable

Production : env. 75 toasts /h

Vitesse réglable du convoyeur

L 285 x P 420 x H 390

Puissance : 1NAC 230V - 1.34 kW

Poids : 13.5 kg

Fiche de type: Type 12

**100.211**

**CHF 590.- / R1**



## Toasteur à convoyeur 150 toasts/h

---



Acier inoxydable

Production : env. 150 toasts /h

Vitesse réglable du convoyeur

L 370 x P 420 x H 390

Puissance : 1NAC 230V - 2.24 kW

Poids : 16.13 kg

Fiche de type: Type 12

**A100.205**

**CHF 780.- / R1**



## Grille-pain 230R à 4 fentes

---



Fentes de L 32 x P 113 mm

Acier inoxydable

Niveau de toastage réglable

Toastage à choix sur 1 ou 2 côtés

Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A

L 375 x P 328 x H 234 mm

Tiroir ramasse-miettes

Poids : 4.2 kg

Fiche de type: Type 23

**114.230**

**CHF 710.- / R1**

## Crêpières



### Crêpière électrique 1 plaque



Matériaux : acier inoxydable  
 Plaque en fonte d'acier, anti-adhésif, Ø 400 mm  
 Température de 0° à 300 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.75 kW - 13A  
 L 400 x P 470 x H 120 mm  
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule  
 Poids : 21.5 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**104.441**  
**CHF 769.- / R1**



### Crêpière électrique 2 plaques



Matériaux : acier inoxydable  
 2 plaques en fonte d'acier, anti-adhésif,  
 Ø 400 mm,  
 enclenchables séparément  
 Température : 0° - 300 °C  
 Puissance : 3NAC 400V - 5.50 kW  
 L 810 x P 470 x H 120 mm  
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule  
 Poids : 29 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**104.442**  
**CHF 1'310.- / R1**



### Crêpière à gaz simple



Matériaux : acier inoxydable  
 Plaque en fonte lisse, Ø 400 mm  
 Plaque amovible  
 Niveau de température : 1-8  
 Brûleur en étoile à 6 branches  
 Puissance : 6 kW  
 L 475 x P 470 x H 195 mm  
 Poids : 19 kg  
**104.341**  
**CHF 1'285.- / R1**



### Crêpière à gaz double



Matériaux : acier inoxydable  
 2 plaques en fonte lisse, Ø 400 mm  
 Plaques amovibles enclenchables séparément  
 Niveau de température : 1-8  
 Brûleurs en étoile à 6 branches  
 Puissance : 12 kW  
 L 860 x P 470 x H 195 mm  
 Poids : 35.2 kg  
**104.342**  
**CHF 2'245.- / R1**



### Gaufrier simple, forme de cœur

Plaques en forme de cœur  
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
Les plaques sont fixes  
Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm  
Température de service : 25° - 300°C  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
L 285 x P 470 x H 220  
Poids : 15.5 kg  
Fiche de type: Type 12

**370.174**  
**CHF 605.- / R1**



### Gaufrier double, forme de cœur

Plaques en forme de cœur  
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
Les plaques sont fixes  
Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm  
Température de service : 25° - 300°C  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.2 kW  
Nécessite 2 prises de courant distinctes  
L 600 x P 470 x H 220 mm  
Poids : 31.1 kg  
Fiche de type: 2x Type 12

**370.191**  
**CHF 1'095.- / R1**



### Gaufrier simple, moule de Bruxelles

Plaques pour la gaufre de Bruxelles  
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
Les plaques sont fixes  
Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm  
Température de service : 25° - 300°C  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
L 285 x P 470 x H 245  
Poids : 21.75 kg  
Fiche de type: Type 12

**370.175**  
**CHF 605.- / R1**



### Gaufrier double, moule de Bruxelles

Plaques pour la gaufre de Bruxelles  
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox  
Les plaques sont fixes  
Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm  
Température de service : 25° - 300°C  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.2 kW  
Nécessite 2 prises de courant distinctes  
L 600 x P 470 x H 245 mm  
Poids : 44 kg  
Fiche de type: 2x Type 12

**370.193**  
**CHF 1'095.- / R1**

## Pompes à sauces



### Pompe à sauce, 1 pompe, 1 x 3.3 litres



Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Pompe en polycarbonate, Récipient amovible en polyéthylène  
 Inclus 3 embouts doseurs différents (3.9 / 6.5 / 10 mm)  
 Contenance : 3.3 l  
 L 139 x P 224 x H 456 mm  
 Poids : 2.3 kg  
**100.321**  
**CHF 560.- / R1**



### Pompe à sauce, 2 pompes, 2 x 3.3 litres



Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Pompe en polycarbonate, Récipient amovible en polyéthylène  
 Inclus 3 embouts doseurs différents (3.9 / 6.5 / 10 mm)  
 Contenance : 2 x 3.3 l  
 L 276 x P 224 x H 456 mm  
 Poids : 4.1 kg  
**100.322**  
**CHF 865.- / R1**



### Pompe à sauce, 3 pompes, 3 x 3.3 litres



Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Pompe en polycarbonate, Récipient amovible en polyéthylène  
 Inclus 3 embouts doseurs différents (3.9 / 6.5 / 10 mm)  
 Contenance : 3 x 3.3 l  
 L 394 x P 224 x H 456 mm  
 Poids : 5.3 kg  
**100.323**  
**CHF 1'175.- / R1**



### Pompe à sauce, 4 pompes, 4 x 3.3 litres



Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Pompe en polycarbonate, Récipient amovible en polyéthylène  
 Inclus 3 embouts doseurs différents (3.9 / 6.5 / 10 mm)  
 Contenance : 4 x 3.3 l  
 L 511 x P 224 x H 456 mm  
 Poids : 7.9 kg  
**100.324**  
**CHF 1'520.- / R1**



#### Pompe à sauce pour bac GN 1/6

Pour bac GN profondeur 150 mm  
 Couvercle en acier inoxydable 18/10  
 Pompe en polycarbonate  
 L 165 x P 181 x H 232 mm  
 Poids : 0.6 kg  
**100.330**  
**CHF 250.- / R1**

#### Pompe à sauce pour bac GN 1/4

Pour bac GN profondeur 150 mm  
 Couvercle en acier inoxydable 18/10  
 Pompe en polycarbonate  
 L 168 x P 267 x H 232 mm  
 Poids : 0.8 kg  
**100.331**  
**CHF 250.- / R1**

#### Pompe à sauce pour bac GN 1/3

Pour bac GN profondeur 150 mm  
 Couvercle en acier inoxydable 18/10  
 Pompe en polycarbonate  
 L 181 x P 334 x H 232 mm  
 Poids : 0.9 kg  
**100.332**  
**CHF 250.- / R1**



### Appareil électrique à hotdog - 4 plots

Acier inoxydable  
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm  
Température réglable de 40 °C à 100 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.96 kW  
L 500 x P 285 x H 390 mm  
Poids : 7.63 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A120.408**  
**CHF 435.- / R1**



### Chauffe-saucisses électrique

Acier inoxydable 18/10  
Témoin lumineux  
Température réglable de 30 °C à 90 °C  
Cylindre en verre Ø 195 mm, hauteur 245 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
L 260 x P 295 x H 360 mm  
Poids : 6.9 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A120.401**  
**CHF 395.- / R1**



### Toasteur 4 plots pour hotdog

4 plots chauffés  
Boîtier en acier inoxydable  
Interrupteur et voyant  
Puissance : 1NAC 230V - 0.11kW  
L 260 x P 300 x H 250 mm  
Poids : 2.5 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A120.414**  
**CHF 179.- / R1**



### Chauffe-saucisses simple

Acier inoxydable  
Couvercle à charnière  
Lampe témoin  
Réglage thermostatique de 30 °C à 90 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
L 270 x P 360 x H 240 mm  
Poids : 6.3 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A120.457**  
**CHF 245.- / R1**



## Chauffe-saucisses double avec robinet

Acier inoxydable  
 Couvertles à charnière  
 Lampe témoin  
 Réglage thermostatique de chaque bac  
 de 30 °C à 90 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
 L 535 x P 395 x H 240 mm  
 Poids : 12 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**A120.458**  
**CHF 510.- / R1**



## Tranche saucisses électrique

Boîtier et couteau en acier inoxydable  
 Avec fonction de marche automatique  
 Épaisseur des tranches réglable de 5 à 35 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.135 kW  
 L 185 x P 210 x H 325 mm  
 Poids : 6.9 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**120.578**  
**CHF 320.- / R1**



Couteau de rechange pour 120.578  
**120.582**  
**CHF 45.- / R1**



## Tranche saucisses manuel

Entièrement en acier inoxydable  
 Épaisseur des tranches : 17.5 mm  
 Nombres de tranche : 11 pièces  
 Largeur utile : 210 mm  
 L 300 x P 115 x H 210 mm  
 Poids : 2.3 kg  
**120.579**  
**CHF 194.- / R1**



### Micro-ondes 23l, 900W

Boîtier et four en acier inoxydable  
Puissance micro-ondes : 900 W  
Plateau tournant Ø 270 mm  
Contenance : 23 L  
Niveaux de puissance: 6  
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes  
Fonction décongélation  
Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm  
Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW  
Poids : 12.6 kg  
Fiche de type: Type 12

**610.836**

**CHF 245.- / R1**



### Micro-ondes avec gril 23l, 900W

Boîtier et four en acier inoxydable  
Puissance micro-ondes : 900 W  
Plateau tournant Ø 270 mm  
Contenance : 23 L  
Puissance gril : 1000 W  
Niveaux de puissance: 9  
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes  
Fonction décongélation  
Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm  
Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW  
Poids : 13.5 kg  
Dotation : 1 grille, Ø 200 mm H 90 mm  
Fiche de type: Type 12

**610.826**

**CHF 270.- / R1**



### Micro-ondes Digital 25l, 1000W

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 465 x H 312 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
Poids : 17.4 kg  
Fiche de type: Type 12

**610.181**

**CHF 680.- / R1**



### Micro-ondes Samsung CM1929A, 1850W

Four micro-ondes avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.  
 Boîtier et four en acier inoxydable  
 Puissance micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons  
 2 filtres d'ondes, quintuple sécurité de la porte  
 Contenance : 26 litres  
 Adapté pour GN 2/3  
 Niveaux de puissance : 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)  
 Réglage digital avec 30 programmes enregistrables, bouton +20 secondes  
 2 fonctions décongélation  
 Revêtement du plafond lavable au lave-vaisselle  
 Empilable (tôle de fixation incluse)  
 Dim. int. : L 370 x P 370 x H 190 mm  
 Dim. ext. : L 465 x P 602 x H 365 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A  
 Poids : 34 kg  
 Fiche de type: Type 23

**610.190**  
**CHF 1'760.- / R1**



### Micro-ondes Samsung CM1919A, 1850W

Four micro-ondes avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.  
 Boîtier et four en acier inoxydable  
 Puissance micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons  
 2 filtres d'ondes, quintuple sécurité de la porte  
 Contenance : 26 litres  
 Adapté pour GN 2/3  
 Niveaux de puissance : 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)  
 Minuterie mécanique, bouton +20 secondes  
 2 fonctions décongélation  
 Revêtement du plafond lavable au lave-vaisselle  
 Empilable (tôle de fixation incluse)  
 Dim. int. : L 370 x P 370 x H 190 mm  
 Dim. ext. : L 465 x P 602 x H 365 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A  
 Poids : 34 kg  
 Fiche de type: Type 23

**610.191**  
**CHF 1'735.- / R1**



### Etagère murale 600x600mm

Inox 18/10, version renforcée  
 Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)  
 Dimensions : L 600 x P 600 mm  
 Poids : 5.4 kg

**174.600**  
**CHF 255.- / R1**



### Cuiseur à riz 1.8 litres (2-10 portions)

Adapté pour différentes sortes de riz ou pour cuire à la vapeur et maintenir en température de la viande, du poisson ou des légumes !  
Boîtier en acier inoxydable & synthétique  
Cuve anti adhésive  
Contenance : 1.8 litres  
Pour 2-10 portions  
Puissance : 1NAC 230V - 0.70 kW  
Dimensions : L 290 x P 262 x H 293 mm  
Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et un tamis  
Poids : 2.72 kg  
Fiche de type: Type 12  
**150.528**  
**CHF 61.- / R1**



### Cuiseur à riz 8 litres (25-40 portions)

Boîtier en inox, grosses poignées  
Pot intérieure avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur  
Avec fonction de maintien en température  
Tapis en silicone pour éviter les brûlures  
Contenance : 8 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 1.95 kW  
Dimensions : Ø 320 mm, hauteur 350 mm  
Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et une cuillère à pot  
Poids : 11 kg  
Fiche de type: Type 12  
**150.513**  
**CHF 265.- / R1**



### Cuiseur à riz 12 litres (40-60 portions)

Cuiseur de riz au format XXL  
Boîtier en acier inoxydable  
Pot intérieure avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur  
Tapis en silicone pour éviter les brûlures  
Capacité : 12 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 2.85 kW - 13A  
Dimensions : Ø 465 mm, hauteur 400 mm  
Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et une cuillère à pot  
Poids : 15.7 kg  
Fiche de type: Type 23  
**150.529**  
**CHF 435.- / R1**



### Chauffe-riz avec anneau chauffant

Boîtier en acier inoxydable, grosses poignées  
Cuve anti adhésive, résistante à la chaleur  
Avec fonction de maintien en température  
Volume : 8.5 kg - de riz cuit  
Puissance : 1NAC 230V - 0.11 kW  
Dimensions : Ø 395 mm, hauteur 372 mm  
Dotation : 1 cuillère à riz et 1 cuillère à pot  
Poids : 7.9 kg  
Fiche de type: Type 12  
**150.512**  
**CHF 257.- / R1**

## Réchauds à induction



### Réchaud à induction 1 zone 2.5kW ø230mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Vitrocéramique Schott : L 290 P 290 mm  
 1 bobine Ø 230 mm - 2.5 kW  
 Puissance: 1 NAC 230V - 2.5 kW - 13 A  
 L 340 x P 420 x H 100 mm  
 Poids: 7.5 kg  
 Fiche de type: Type 23

**A105.942**  
**CHF 1'575.- / R1**



### Réchaud à induction 1 zone 3.5kW ø230mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 Vitrocéramique Schott : L 290 P 290 mm  
 1 bobine Ø 230 mm - 3.5 kW  
 Puissance: 1 NAC 230V - 3.5 kW - 16 A  
 L 340 x P 400 x H 110 mm  
 Poids: 7.5 kg  
 Fiche de type: Type 23

**105.984**  
**CHF 1'630.- / R1**



### Réchaud à induction 1 zone 3.5kW ø260mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
 L 400 x P 455 x H 120 mm  
 Surface en vitrocéramique Schott: L 350 x P 350 mm  
 avec 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
 1 bobine de Ø 260 mm  
 Poids : 10.6 kg  
 Fiche de type: Type 23

**A105.948**  
**CHF 2'910.- / R1**

### Réchaud à induction 1 zone 5.0kW ø260mm

avec 3NAC 400V - 5.0 kW  
 1 bobine de Ø 260 mm  
 Poids: 11.3 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**A105.949**  
**CHF 3'250.- / R1**



### Support pour wok pour réchaud induction

Matériau : acier inoxydable  
 Pour A105.948 & A105.949  
 Insert pour wok : Ø 300 mm  
 L 400 x P 400 x H 60 mm  
 Poids : 1.4 kg

**A105.959**  
**CHF 345.- / R1**



## Réchaud à induction 2 zones 3.5kW large

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
L 700 x P 455 x H 120 mm  
Surface en vitrocéramique Schott: L 650 x P 350 mm  
avec 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW  
Puissance : 7.0 kW  
2 bobines de Ø 230 mm  
Poids : 23 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**A105.952**

**CHF 6'170.- / R1**

## Réchaud à induction 2 zones 5.0kW large

avec 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW  
Puissance 10.0 kW  
2 bobines de Ø 230 mm  
Poids: 23 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**A105.953**

**CHF 7'390.- / R1**



## Réchaud à induction 2 zones 3.5kW étroit

Réchaud à induction 2 zones, une derrière l'autre  
Boîtier en acier inoxydable 18/10  
L 400 x P 655 x H 120 mm  
Surface en vitrocéramique Schott: L 350 x P 560 mm  
avec 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW  
Puissance : 7.0 kW  
2 bobines de Ø 230 mm  
Poids : 23 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**A105.956**

**CHF 5'890.- / R1**

## Réchaud à induction 2 zones 5.0kW étroit

avec 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW  
Puissance 10.0 kW  
2 bobines de Ø 230 mm  
Poids: 23 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**A105.957**

**CHF 6'880.- / R1**



## Réchaud à induction 4 zones 3.5kW ø230mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
L 700 x P 665 x H 120 mm  
Surface en vitrocéramique Schott: L 650 x P 560 mm  
avec 3NAC 400V - 4 x 3.5 kW  
Puissance : 14.0 kW  
4 bobines de Ø 230 mm  
Poids : 43 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**143.140**

**CHF 11'980.- / R1**

## Réchaud à induction 4 zones 5.0kW ø230mm

avec 3NAC 400V - 4 x 5.0 kW  
Puissance 20.0 kW  
4 bobines de Ø 230 mm  
Poids: 43 kg  
Fiche de type: CEE 32 (non comprise)

**A105.958**

**CHF 13'750.- / R1**



## Réchaud à induction IK-20

Surface en verre, boîtier synthétique  
 Minuterie, affichage digital  
 10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)  
 10 niveaux de réglage de température  
 Plage de température : de 60 °C - 240 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
 Thermostat de sécurité électronique  
 L 285 x P 340 x H 60 mm  
 Poids : 2.45 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**105.820**  
**CHF 92.- / R1**



## Réchaud à induction IK-35SK

rapide et simple d'utilisation  
 réglage de température par bouton rotatif  
 Surface de cuisson en Schott Ceran, boîtier en acier inox  
 Affichage de la température digital sur le plan vitrocéramique  
 Réglage de température en 10 niveaux  
 Plage de température: 60 à 240 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
 Thermostat de sécurité électronique  
 L 340 x P 445 x H 115 mm  
 Poids : 7.2 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**105.837**  
**CHF 345.- / R1**



## Réchaud à induction IK-35TC

Surface en verre, boîtier synthétique  
 Panneau de contrôle tactile avec affichage digital  
 Minuterie  
 10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)  
 10 niveaux de réglage de température  
 Plage de température : de 60 °C - 240 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
 Thermostat de sécurité électronique  
 L 340 x P 445 x H 117 mm  
 Poids : 7.45 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**105.843**  
**CHF 320.- / R1**



## Réchaud à induction IK-35TC XL

Matériau : acier inoxydable  
 Matériau de la surface de cuisson : verre  
 Dim. de la surface en verre : L 356 x P 356 mm  
 Diamètre de la zone de cuisson : 300 mm  
 Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W  
 Nombre de niveaux de puissance et de la température : 10  
 Plage de température : 60 à 240 °C  
 Intervalles du réglage de la température : 20 °C  
 Réglage de la durée : 1 - 180 minutes  
 Détection de casserole  
 Minuterie  
 Affichage numérique  
 Protection contre la surchauffe  
 Puissance : 1NAC 230V 3.58 kW - 16A  
 Dimensions : L 440 x P 540 x H 125 mm  
 Poids : 9.1 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**105.821**  
**CHF 455.- / R1**

## Woks à induction



### Wok à induction 1 zone à 2.5kW

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
L 400 x P 455 x H 180 mm  
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm  
avec 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A  
Poids : 11.1 kg  
Fiche de type: Type 23  
**A105.935**  
**CHF 3'520.- / R1**

### Wok à induction 1 zone à 3.5kW

mit 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
Poids: 11.8 kg  
Fiche de type: Type 23  
**A105.936**  
**CHF 3'595.- / R1**



### Wok à induction 1 zone à 5.0kW

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
L 400 x P 455 x H 180 mm  
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm  
avec 3NAC 400V - 5.0 kW  
Poids : 14.5 kg  
Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**A105.937**  
**CHF 4'310.- / R1**

### Wok à induction 1 zone à 7.0kW

mit 3NAC 230V - 7.0 kW  
Poids: 14.8 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**A105.939**  
**CHF 4'730.- / R1**



Sauteuse wok acier ø 360 MM

Ø 360 mm  
Poids : 1.5 kg  
**A105.960**  
**CHF 160.- / R1**



Sauteuse wok inox ø 390 MM

Ø 390 mm  
Poids : 1.8 kg  
**A105.961**  
**CHF 310.- / R1**





## Wok à induction IW-35



Wok à induction IW 35\*  
Boîtier en acier inoxydable  
Surface de cuisson concave en verre, Ø 260 mm  
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital  
Minuterie  
10 niveaux de réglage de température  
Plage de température : 60 à 240 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
Thermostat de sécurité électronique  
L 340 x P 440 x H 125 mm  
Poids : 7.54 kg  
Fiche de type: Type 23

**105.986**  
**CHF 420.- / R1**



## Sauteuse pour wok IW-35



Acier inoxydable  
Poignées isolées - Manche et contre-poignée  
Contenu : 6 litres  
Dimensions : Ø 360 mm, hauteur 110 mm  
(Hauteur, couvercle compris 220 mm)  
Poids : 2.85 kg  
Couvercle en inox inclus

**105.981**  
**CHF 150.- / R1**



## Chariot de service à induction IKTS-35

La solution mobile pour les traiteurs, les buffets ou la préparation des plats directement devant le client.

L 920 x P 600 x H 940 mm  
Extraction aisée de la plaque à induction, pour un nettoyage facile

Livré en kit (emballage de transport plat), montage facile composé de :

Chariot de service/transport  
Acier inoxydable  
3 plateaux : env. L 830 x P 510 mm  
2 plateaux utilisables pour le rangement : charge utile : 50 kg, hauteur utile : 275 mm  
4 roues (dont 2 avec frein)  
4 tampons de roue, plastique  
Livré en kit, montage facile  
Fiche de type: Type 23

**105.841**  
**CHF 590.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 1x2.3kW ø210mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
1 zone radiante de Ø 210 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 2.3 kW  
L 340 x P 420 x H 100 mm  
Poids : 6.1 kg  
Fiche de type: Type 12

**104.904**

**CHF 845.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 1x3.0kW ø230mm

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
1 zone radiante de Ø 230 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A  
L 400 x P 455 x H 120 mm  
Poids : 8 kg  
Fiche de type: Type 23

**104.906**

**CHF 1'020.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 2x3.0kW ø230mm large

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
L 700 x P 455 x H 120 mm  
Poids : 14.7 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**104.907**

**CHF 2'780.- / R1**



### Réchaud vitrocéram 2x3.0kW ø230mm étroit

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW  
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW  
L 400 x P 655 x H 120 mm  
Poids : 13.8 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**104.913**

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



### Réchaud vitrocéram 4 (2x3.0kW & 2x1.7kW)

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Vitro de 650 x 560 mm  
Devant 2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW  
Derrière 2 zones radiantes de Ø 180 mm à 1.7 kW  
Puissance : 3NAC 400V - 9.4 kW  
L 700 x P 655 x H 120 mm  
Poids : 17 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**104.934**

**CHF 4'530.- / R1**

## Réchauds électriques



### Réchaud élect. 1 pl. 2.0kW ø220mm



Acier inoxydable 18/10  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
 1 plaque Ø 220 mm, 2.0 kW  
 L 350 x P 350 x H 150 mm  
 Poids : 7 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**105.321**  
**CHF 915.- / R1**



### Réchaud électrique 1 Platte 3.5kW ø300mm



Réchaud électrique  
 Acier inoxydable 18/10  
 Puissance : 3NAC 400 V - 3.5 kW  
 1 plaque Ø 300 mm, 3.5 kW  
 L 400 x P 440 x H 125 mm  
 Poids : 14 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**105.963**  
**CHF 1'435.- / R1**



### Réchaud élect. 1 pl. 4.0kW - 300/300mm



Acier inoxydable 18/10  
 Puissance : 3NAC 400 V - 4.0 kW  
 1 plaque 300 x 300 mm, 4.0 kW  
 L 400 x P 440 x H 125 mm  
 Poids : 14 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**105.962**  
**CHF 1'795.- / R1**

## Réchaud à gaz transportable



### Réchaud à gaz transportable



Couleur: noire  
 L 375 x P 290 x H 130 mm  
 Puissance : 2.2 kW  
 Consommation gaz: 160 g/h,  
 à pleine puissance  
 Gaz : butane  
 Poids : 1.95 kg  
 Livraison à l'unité  
**A150.621**  
**CHF 59.- / R1**



#### Cartouche de gaz GPL

Contenance, chacune: 227 g de butane  
 1 carton à 7 emballages de 4 cartouches  
 Poids : 8.4 kg  
**A150.625**  
**CHF 95.- / R1**



### Réchaud à gaz bas 1 feu vif 7.5kW

---

Pour GPL avec thermocouple  
Châssis en acier, brûleur en fonte  
Brûleur : 7,5 kW  
L 398 x P 570 x H 170 mm  
Poids : 5,95 kg  
**105.450**  
**CHF 230.- / R1**



### Réchaud à gaz 1x 3.3kW & 1x 2.6kW

---

avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 1 x 3,3 kW, 1 x 2,6 kW  
Puissance : 5,9 kW  
L 620 x P 330 x H 150 mm  
Poids : 7,5 kg  
**113.103**  
**CHF 680.- / R1**



### Réchaud à gaz 1 feu vif à 6.5kW

---

avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
Brûleur : 6,5 kW  
L 350 x P 350 x H 170 mm  
Poids : 10,3 kg  
**113.016**  
**CHF 970.- / R1**



### Réchaud à gaz 1 feu vif à 4.5kW

---

avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
Brûleur : 4,5 kW  
L 350 x P 350 x H 170 mm  
Poids : 10,3 kg  
**113.014**  
**CHF 970.- / R1**



### Réchaud à gaz 1x 4.5kW & 1x 6.5kW large



avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 1 x 4.5 kW / 1 x 6.5 kW  
Puissance : 11.0 kW  
L 350 x P 660 x H 170 mm  
Poids : 20.2 kg



**113.225**  
**CHF 1'510.- / R1**



### Réchaud à gaz 2 feux vifs à 3,0kW large



avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 1 x 3.0 kW / 1 x 3.0 kW  
Puissance : 11.0 kW  
L 350 x P 660 x H 170 mm  
Poids : 20.2 kg



**113.223**  
**CHF 1'510.- / R1**



### Réchaud à gaz 1x 4.5kW & 1x 6.5kW étroit



avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 1 x 6.5 kW / 1 x 4.5 kW  
Puissance : 11.0 kW  
L 660 x P 350 x H 170 mm  
Poids : 20.2 kg



**113.125**  
**CHF 1'510.- / R1**



### Réchaud à gaz 2 feux vifs à 3,0kW étroit



avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 1 x 3.0 kW / 1 x 3.0 kW  
Puissance : 11.0 kW  
L 660 x P 350 x H 170 mm  
Poids : 20.2 kg



**113.123**  
**CHF 1'510.- / R1**



**Support pour cul-de-poule**  
Acier inoxydable 18/10  
Dimensions : Ø 250 mm, hauteur 62 mm  
Poids : 1.5 kg  
**100.260**  
**CHF 148.- / R3**



**Grille de réduction pour 113.xyz**  
**175.012**  
**CHF 16.- / R3**



buffets

de restauration

## Buffets de restauration

Les buffets de restauration Bartscher vous permettent de parfaitement mettre en scène vos mets. Ils se distinguent par les caractéristiques suivantes:

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

## Les 10 coloris de nos buffets de restauration

À part le coloris standard Orme, qui habille les buffets présentés dans ce catalogue, 9 autres finitions sont disponibles. Chaque coloris est doté d'un numéro spécifique. Le numéro de référence se compose de la manière suivante: le dernier chiffre de la référence distingue le coloris ( chiffre 0 = Orme)

### Exemple :

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



0. Orme



1. Bouleau



2. Chêne



3. Sable



4. Noyer



5. Wenge



6. Gris



7. Anthracite



8. Pierre



9. Tissu

## Catégories

- Buffets froids ab S. 188
- Buffets chauds ab S. 189
- Buffets chauds avec lampes chauffantes ab S. 190
- Buffet combinés ab S. 191
- Accessoires pour buffets ab S. 192

## Buffets réfrigérés

- Refroidissement statique, réfrigérant R452A
- Températures de service de 2°C à 8°C
- Pare-haleine en Plexiglas réglable
- Éclairage sous pare-haleine
- Pare-haleine en Plexiglas réglable manuellement en hauteur pour recouvrir les mets



### Buffet réfrigéré 3x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 3 x GN 1/1, prof. 150 mm  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Puissance 1NAC 230V - 0.349 kW  
 L 1146 x P 762 x H 1405 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
 Poids : 130 kg  
 Fiche de type: Type 12

**125.730**

**CHF 4'295.- / R1**



### Buffet réfrigéré 4x GN 1/1, orme

Buffet réfrigéré 4 x GN 1/1 - orme  
 Cuve en inox pour 4 x GN 1/1, prof. 150 mm  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Puissance 1NAC 230V - 0.356 kW  
 L 1473 x P 762 x H 1405 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
 Poids : 180 kg  
 Fiche de type: Type 12

**125.740**

**CHF 4'890.- / R1**



### Buffet réfrigéré 5x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 5 x GN 1/1, prof. 150 mm  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Puissance 1NAC 230V - 0.356 kW  
 L 1796 x P 762 x H 1406 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
 Poids : 210 kg  
 Fiche de type: Type 12

**125.750**

**CHF 5'280.- / R1**



### Buffet réfrigéré 6x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 6 x GN 1/1, prof. 150 mm  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Puissance 1NAC 230V - 0.370 kW  
 L 2130 x P 762 x H 1406 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
 Poids : 260 kg  
 Fiche de type: Type 12

**125.760**

**CHF 5'785.- / R1**

Autres couleurs disponibles (voir p. 187)



## Buffets chauffés

- Température de service de 30°C à 90°C
- Éclairage sous pare-haleine



### Buffet chauffé 3x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 3 x GN 1/1, prof. 150 mm  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Puissance 1NAC 230V - 2.271 kW  
 L 1139 x P 762 x H 1405 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
 Poids : 120 kg  
 Fiche de type: Type 12

**125.830**

**CHF 2'775.- / R1**



### Buffet chauffé 4x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 4 x GN 1/1, prof. 150 mm  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Puissance 1NAC 230V - 2.278 kW  
 L 1460 x P 762 x H 1405 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
 Poids : 170 kg  
 Fiche de type: Type 12

**125.840**

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



### Buffet chauffé 5x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 5 x GN 1/1, prof. 150 mm  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Puissance 1NAC 230V - 3.028 kW  
 L 1789 x P 762 x H 1405 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
 Poids : 170 kg  
 Fiche de type: Type 23

**125.850**

**CHF 3'630.- / R1**



### Buffet chauffé 6x GN 1/1, orme

Cuve en inox pour 6 x GN 1/1, prof. 150 mm  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Puissance 1NAC 230V - 3.042 kW  
 L 2114 x P 762 x H 1405 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
 Poids : 220 kg  
 Fiche de type: Type 23

**125.860**

**CHF 3'960.- / R1**

Autres couleurs disponibles (voir p. 187)



## Buffets chauffés avec lampes chauffantes

- Température de service de 30°C à 90°C
- Éclairage sous pare-haleine



### Buffet chauffé 3xGN 1/1, LC, orme

Cuve en inox pour 3 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
3 lampes chauffantes sous pare-haleine  
Puissance 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A  
L 1139 x P 762 x H 1494 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
Poids : 117 kg  
Fiche de type: Type 23  
**125.830W**  
**CHF 2'990.- / R1**



### Buffet chauffé 4xGN 1/1, LC, orme

Cuve en inox pour 4 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
4 lampes chauffantes sous pare-haleine  
Puissance 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A  
L 1460 x P 762 x H 1494 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
Poids : 170 kg  
Fiche de type: Type 23  
**125.840W**  
**CHF 3'510.- / R1**



### Buffet chauffé 5xGN 1/1, LC, orme

Cuve en inox pour 5 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
5 lampes chauffantes sous pare-haleine  
Livré avec 2 cordons élect. - besoin de 2 prises  
Puissance 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A  
L 1789 x P 762 x H 1494 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
Poids : 200 kg  
Fiche de type: Type 23  
**125.850W**  
**CHF 3'965.- / R1**



### Buffet chauffé 6xGN 1/1, LC, orme

Cuve en inox pour 6 x GN 1/1, prof. 150 mm  
Corps et tablettes en bois d'orme  
6 lampes chauffantes sous pare-haleine  
Livré avec 2 cordons élect. - besoin de 2 prises  
Puissance 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
L 2114 x P 762 x H 1494 mm  
Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
Poids : 220 kg  
Fiche de type: Type 23  
**125.860W**  
**CHF 4'305.- / R1**

Autres couleurs  
disponibles (voir p. 187)



## Buffets combinés

- Chaud & froid en un seul buffet
- Température de service chaud de 30°C à 90°C
- Température de service froid de 2°C à 8°C
- Refroidissement statique, réfrigérant R452A
- Éclairage sous pare-haleine



### Buffet combiné 1470, orme

Cuve en acier inoxydable  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Partie chaude : 2 x GN 1/1 - 150 mm  
 Partie froide : 1 x GN 1/1 & 2 x GN 1/4  
 Tôle inox perf. 487x530x120mm incluse  
 Puissance 1NAC 230V - 1.764 kW  
 L 1470 x P 762 x H 1406 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
 Poids : 180 kg  
 Fiche de type: Type 12

**125.640**  
**CHF 4'995.- / R1**



### Buffet combiné 2130, orme

Cuve en acier inoxydable  
 Corps et tablettes en bois d'orme  
 Partie chaude : 3 x GN 1/1 - 150 mm  
 Partie froide : 2 x GN 1/1 & 2 x GN 1/4  
 Tôle inox perf. 812x530x120mm incluse  
 Puissance 1NAC 230V - 2.629 kW  
 L 2130 x P 762 x H 1406 mm  
 Prof. totale avec tablettes ouvertes 1154 mm  
 Poids : 210 kg  
 Fiche de type: Type 23

**125.660**  
**CHF 5'610.- / R1**

Autres couleurs  
 disponibles (voir p. 187)



## Accessoires pour buffets



**Desserte pour buffet, orme**

Matériaux: bois laminé & inox  
Plan de travail inox sur 2 tiroirs  
Armoire à portes battantes dessous  
4 roues Ø 125mm, dont 2 avec frein  
L 1123 x P 684 x H 890 mm  
Poids: 70 kg  
**125.900**  
**CHF 1'410.- / R1**



**Chariot d'appoint haut p. buffet, orme**

Matériaux: bois laminé & acier inox  
2 étagères obliques en inox dessus  
2 étagères en bois dessous  
4 roues Ø 125mm, dont 2 avec frein  
L 950 x P 684 x H 1211 mm  
Poids: 53 kg  
**125.940**  
**CHF 1'320.- / R1**



**Corbeille à pain pour buffet, orme**

Matériaux: bois laminé, inox & Plexiglas  
Tiroir à miettes amovible  
L 915 x T 503 x H 393 mm  
Poids : 25 kg  
**125.950**  
**CHF 1'165.- / R1**



**Desserte d'angle pour buffet, orme**

Matériaux: bois laminé  
Pour lier 2 buffets en angle de 90°  
Avec étagère inférieure  
L 684 x P 684 x H 890 mm  
Poids : 25 kg  
**125.910**  
**CHF 450.- / R1**



**Distri. d'assiettes Ø19-26cm, orme**

Matériaux: bois laminé, inox  
Capacité : 60 assiettes de Ø 19 – 26 cm  
Couvercle en Plexiglas inclus  
4 roues Ø 125 mm dont 2 avec frein  
Puissance : 1NAC 230V - 0.6 kW  
L 684 x T 684 x H 890 mm  
Poids : 40 kg  
Fiche de type: Type 12  
**125.920**  
**CHF 3'560.- / R1**



**Distri. d'assiettes Ø27-33cm, orme**

Matériaux: bois laminé, inox  
Capacité : 60 assiettes de Ø 27-33 cm  
Couvercle en Plexiglas inclus  
4 roues Ø 125 mm dont 2 avec frein  
Puissance : 1NAC 230V - 0.6 kW  
L 684 x T 684 x H 890 mm  
Poids : 42 kg  
Fiche de type: Type 12  
**125.930**  
**CHF 4'060.- / R1**



Autres couleurs disponibles (voir p. 187)





Galerie inférieure pour chariot buffet

En acier inoxydable  
**125.820**  
 CHF 90.- / R1



Grille inox GN 1/1 pour buffet froid

L 530 x P 325 x H 120 mm  
**125.801**  
 CHF 90.- / R1



Tablette rabattable pour le côté étroit

Bois laminé  
 L 680 x P 250 x mm  
**125.807**  
 CHF 130.- / R1



Glis. à plateaux en bois p. côté étroit

Bois laminé  
 L 650 x P 250 x mm  
**125.808**  
 CHF 135.- / R1



Glis. à plateaux en inox p. côté étroit

Bois laminé  
 L 650 x P 250 x mm  
**125.809**  
 CHF 295.- / R1



Liaison pour joindre 2 buffets

**125.802**  
 CHF 58.- / R1



**Galerie supérieure pour buffet**

Matériau: acier inoxydable

**125.823****CHF 58.- / R1****Placard pour chariot buffet 3 x GN 1/1**

Matériau: bois laminée

Avec portes battantes

**125.813****CHF 235.- / R1****Glissières à plateaux en inox 3xGN 1/1**

Acier inox, L 1139 x P 250 mm

Pour 1 côté, en place de la tablette en bois

**125.803****CHF 240.- / R1****Galerie supérieure pour buffet**

Matériau: acier inoxydable

**125.824****CHF 75.- / R1****Placard pour chariot buffet 4 x GN 1/1**

Matériau: bois laminée

Avec portes battantes

**125.814****CHF 325.- / R1****Glissières à plateaux en inox 4xGN 1/1**

Acier inox, L 1460 x P 250 mm

Pour 1 côté, en place de la tablette en bois

**125.804****CHF 285.- / R1****Galerie supérieure pour buffet**

Matériau: acier inoxydable

**125.825****CHF 90.- / R1****Placard pour chariot buffet 5 x GN 1/1**

Matériau: bois laminée

Avec portes battantes

**125.815****CHF 470.- / R1****Glissières à plateaux en inox 5xGN 1/1**

Acier inox, L 1789 x P 250 mm

Pour 1 côté, en place de la tablette en bois

**125.805****CHF 310.- / R1****Galerie supérieure pour buffet**

Matériau: acier inoxydable

**125.826****CHF 108.- / R1****Placard pour chariot buffet 6 x GN 1/1**

Matériau: bois laminée

Avec portes battantes

**125.816****CHF 500.- / R1****Glissières à plateaux en inox 6xGN 1/1**

Acier inox, L 2114 x P 250 mm

Pour 1 côté, en place de la tablette en bois

**125.806****CHF 345.- / R1**

# réfrigération





### Vitrine réfrigérée Deli-Cool I



Éclairage LED

Modèle : intérieur et extérieur en plastique

Froid ventilé

Dégivrage automatique

Contenance : 100 litres

Températures de service : 2 °C à 12 °C, liquide réfrigérant R600a

Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW

L 685 x P 455 x H 675 mm

2 grilles réglables en hauteur, dimensions : L 600 x P 300 mm

Poids : 40.5 kg

Fiche de type: Type 12

**700.201G**

**CHF 840.- / R1**



### Vitrine réfrigérée Deli-Cool II



Éclairage LED

Modèle : Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité

Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs

Dégivrage automatique

Contenance : 120 litres

Températures de service : 2 °C à 12 °C

liquide réfrigérant R600a

Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW

L 710 x P 575 x H 685 mm

2 grilles réglables en hauteur, dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm

Poids : 57 kg

Fiche de type: Type 12

**700.202G**

**CHF 1'100.- / R1**



### Vitrine réfrigérée Deli-Cool II D



Éclairage LED

Modèle : Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité

Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs

Dégivrage automatique

Contenance : 120 litres

Températures de service : 2 °C à 12 °C

liquide réfrigérant R600a

Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW

L 710 x P 568 x H 686 mm

2 grilles réglables en hauteur, dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm

Poids : 55 kg

Fiche de type: Type 12

**700.208G**

**CHF 1'560.- / R1**





## Vitrine réfrigérée Deli-Cool III



Éclairage LED

Modèle : Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité



Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs

Dégivrage automatique

Contenance : 160 litres

Températures de service : 2 °C à 12 °C

liquide réfrigérant R600a

Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW

L 885 x P 575 x H 685 mm

2 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 810 x P 370 mm, L 810 x P 400 mm

Poids : 68.4 kg

Fiche de type: Type 12

**700.203G**

**CHF 1'220.- / R1**

## Vitrines froides BSB



Caractéristiques des vitrine BSB :

- Accessible des 2 côtés par portes coulissantes
- Structure portante en inox
- Double vitrage
- Froid ventilé et éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Températures de service : 2 °C à 8 °C



## Vitrine réfrigérée BSB91



Dim. intérieures : L 565 x P 420 x H 460 mm

1 grille 552 x 390 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW

L 910 x P 515 x H 555 mm

Poids : 53 kg

Fiche de type: Type 12

**700.091F**

**CHF 1'590.- / R2**



### Grille pour 700.091F

Avec crochets

Dim. : 552 x 390 mm

**GRC91**

**CHF 70.- / R3**



## Vitrine réfrigérée BSB111

---



Dim. intérieures : L 760 x P 420 x H 460 mm

1 grille 752 x 390 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW

L 1110 x P 515 x H 555 mm

Poids : 58 kg

Fiche de type: Type 12

**700.110F**

**CHF 1'720.- / R2**



### Grille pour 700.110F

Avec crochets

Dim. : 752 x 390 mm

**GRC111**

**CHF 75.- / R3**



## Vitrine réfrigérée BSB131

---



Dim. intérieures : L 965 x P 420 x H 460 mm

1 grille 952 x 390 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW

L 1310 x P 515 x H 555 mm

Poids : 63 kg

Fiche de type: Type 12

**700.131F**

**CHF 1'860.- / R2**



### Grille pour 700.131F

Avec crochets

Dim. : 952 x 390 mm

**GRC131**

**CHF 80.- / R3**



## Présentoir réfrigéré 67L

---



avec 8 bacs GN 1/6

Boîtier en acier inox

Couvercle en verre sécurit

Pour 1 x GN 1/1 ou 1 x GN 1/3, bacs GN de 100 mm profondeur

Plan de travail en polyéthylène

Froid statique

Liquide réfrigérant R600a

Dégivrage automatique

Contenance : 67 Liter

Températures de service : 0 °C à 10 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW

L 765 x P 610 x H 330 mm

Dotation :

3 entretoises : longueur 360 mm, largeur 30 mm

8 bacs GN 1/6, profondeur 100 mm, acier inoxydable 18/10 inclus

Poids : 25.7 kg

Fiche de type: Type 12

**700.211G**

**CHF 1'290.- / R1**



## Mini vitrines réfrigérées



### Mini vitrine réfrigérée 58l, blanche

Matériau: synthétique  
 Avec éclairage  
 Contenance : 58 litres  
 Froid ventilé  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 12 °C  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
 L 425 x P 380 x H 805 mm  
 Dotation : 2 grilles amovibles  
 Poids : 28,5 kg  
 Fiche de type: Type 12

**700.258G**  
**CHF 540.- / R1**



Mini vitrine réfrigérée 58l, noire

**700.358G**  
**CHF 540.- / R1**



### Mini vitrine réfrigérée 78l, blanche

Matériau: synthétique  
 Avec éclairage  
 Contenance : 78 litres  
 Froid ventilé  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 12 °C  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
 L 425 x P 385 x H 960 mm  
 Dotation : 3 grilles amovibles  
 Poids : 32,5 kg  
 Fiche de type: Type 12

**700.578G**  
**CHF 595.- / R1**



Mini vitrine réfrigérée 78l, noire

**700.277G**  
**CHF 595.- / R1**



Mini vitrine réfrigérée 78l, argent

**700.778G**  
**CHF 650.- / R1**



### Mini vitrine réfrigérée 78l, inox

---



Acier inoxydable  
Avec éclairage LED  
Contenance : 78 litres  
Froid ventilé



Liquide réfrigérant R600a  
Dégivrage automatique  
Températures de service : 2 °C à 12 °C  
4 pieds réglables en hauteur  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
L 430 x P 390 x H 986 mm  
Dotation : 3 grilles amovibles, chromées  
Poids : 41.8 kg  
Fiche de type: Type 12

**700.478G**

**CHF 1'240.- / R1**



### Mini vitrine réfrigérée 86l, 2 portes

---



Matériau: synthétique  
2 portes bombées pour un accès par l'avant et l'arrière  
Avec éclairage



Contenance : 86 litres  
Froid ventilé  
Liquide réfrigérant R600a  
Dégivrage automatique  
Températures de service : 2 °C à 12 °C  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
L 425 x P 435 x H 980 mm  
Dotation : 3 grilles amovibles  
Poids : 36.5 kg  
Fiche de type: Type 12

**700.678G**

**CHF 655.- / R1**



### Mini vitrine réfrigérée 98l, blanche

---



Matériau: synthétique  
Avec éclairage  
Contenance : 98 litres  
Froid ventilé



Liquide réfrigérant R600a  
Dégivrage automatique  
Températures de service : 2 °C à 12 °C  
Bouton marche/arrêt  
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
L 425 x P 380 x H 1100 mm  
Dotation : 4 grilles amovibles  
Poids : 37.5 kg  
Fiche de type: Type 12

**700.298G**

**CHF 655.- / R1**



Mini vitrine réfrigérée 98l, noire

---

**700.398G**

**CHF 655.- / R1**



## Vitrine réfrigérée 235l, blanche s.roues



Matériau: synthétique  
 Avec éclairage LED (sur l'avant)  
 Contenance : 235 litres  
 Froid ventilé  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Dégivrage automatique  
 Températures de service : 2 °C à 12 °C  
 4 roulettes dont 2 avec frein  
 Bouton marche/arrêt  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW  
 L 520 x P 485 x H 1700 mm  
 Dotation : 4 grilles amovibles  
 Poids : 77 kg  
 Fiche de type: Type 12



**700.335G**  
**CHF 1'450.- / R1**

## Réfrigérateurs à boissons



### Réfrigérateur à boissons 1 porte



Intérieur aluminium, extérieur tôle thermolaquée  
 Contenance: 140 litres  
 Dim. intérieures : L 537 x P 408 x H 765 mm  
 1 porte battante à double vitrage  
 Avec serrure et éclairage intérieur  
 Froid ventilé  
 Température de service : de 2°C à 8°C  
 Commandes électroniques à affichage digital  
 Dégivrage automatique avec évaporateur  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW  
 L 604 X P 535 x H 920 mm  
 Dotation: 2 grilles  
 Poids : 54 kg  
 Fiche de type: Type 12

**700.881F**  
**CHF 870.- / R1**



### Réfrigérateur à boissons 2 portes



Intérieur aluminium, extérieur tôle thermolaquée  
 Contenance: 223 litres  
 Dim. intérieures : L 855 x P 408 x H 765 mm  
 2 portes coulissantes à double vitrage  
 Avec serrure et éclairage intérieur  
 Froid ventilé  
 Température de service : de 2°C à 8°C  
 Commandes électroniques à affichage digital  
 Dégivrage automatique avec évaporateur  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW  
 L 920 X P 535 x H 925 mm  
 Dotation: 4 grilles  
 Poids : 72 kg  
 Fiche de type: Type 12

**700.882F**  
**CHF 1'040.- / R1**



## Réfrigérateur à boissons 3 portes



Intérieur aluminium, extérieur tôle thermolaquée

Contenance: 335 litres

Dim. intérieures : L 1285 x P 408 x H 765 mm

3 portes coulissantes à double vitrage

Avec serrure et éclairage intérieur

Froid ventilé

Température de service : de 2°C à 8°C

Commandes électroniques à affichage digital

Dégivrage automatique avec évaporateur

Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW

L 1350 X P 535 x H 925 mm

Dotation: 6 grilles

Poids : 91 kg

Fiche de type: Type 12

**700.883F**

**CHF 1'290.- / R1**



## Réfrigérateur à boissons 320l



Intérieur blanc, extérieur blanc

Contenance nette : 320 litres

Froid ventilé

Liquide réfrigérant R600a

Températures de service : 0 °C à 10 °C

Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt

Dégivrage automatique

Évaporateur sur l'arrière

Porte vitrée à cadre aluminium

Porte réversible

Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW

L 600 x P 600 x H 1730 mm

5 grilles amovibles

Poids : 67 kg

Fiche de type: Type 12

**700.321**

**CHF 1'290.- / R1**



## Vitrines à gâteaux



## Vitrine à gâteaux 72l



Modèle : boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED enclenchables séparément

Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs

Dégivrage automatique

Contenance : 72 litres

Températures de service : 2 °C à 10 °C

Liquide réfrigérant R600a

Commande électronique à affichage numérique

Humidité de l'air : max. 70 %

Bâti rotatif :

- Enclenchables séparément

- Arrêt automatique de la rotation à l'ouverture de la porte

- Avec 4 grilles soudées fixes, Ø 315 mm, espacement entre grilles 160 mm

- Amovibles pour un nettoyage facile

Puissance : 1NAC 230V - 0.17 kW

Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 983 mm

Poids : 39 kg

Fiche de type: Type 12

**700.207G**

**CHF 1'410.- / R1**





## Vitrine à gâteaux 100l



Avec ses 4 vitres solides en verre, cette vitrine de cuisine est parfaitement appropriée pour une présentation attirante des tartes, gâteaux et autres snacks.

Socle en acier inoxydable



Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour, vitre de sécurité

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED enclenchable séparément

Froid ventilé avec 1 ventilateur

Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 100 litres

Température de service : 2 °C à 8 °C

Liquide réfrigérant R600a

Commande électronique, affichage numérique

4 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur, Ø 390 mm, amovible pour un nettoyage facile

Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW

Dimensions : Ø 565 mm, hauteur 1065 mm

Poids : 51 kg

Fiche de type: Type 12

**700.213G**

**CHF 1'495.- / R1**



## Vitrine à gâteaux 400l



Socle en acier inoxydable

Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour

1 porte, charnière de porte à droite

Éclairage LED enclenchable séparément



Froid ventilé avec 1 ventilateur

Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 400 litres

Température de service : 2 °C à 10°C

Liquide réfrigérant R290

Commande électronique, affichage numérique

Humidité de l'air : max. 75 %

6 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur, Ø 530 mm, amovible pour un nettoyage facile

5 roulettes dont 2 avec frein

Puissance : 1NAC 230V - 0.48 kW

Dimensions : Ø 680 mm, hauteur 1750 mm

Poids : 131 kg

Fiche de type: Type 12

**700.314**

**CHF 3'990.- / R1**



Avec son design élégant et son compresseur silencieux, le réfrigérateur à vin de qualité supérieure est parfait pour les bars et les restaurants. Les deux zones de température réglables séparément ainsi que la vitre avec filtre UV garantissent une conservation et une présentation optimales du vin blanc et du vin rouge.



### Cave à vin 2 zones - 38 bouteilles

Matériau : acier, laqué, verre  
 Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV  
 Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C  
 Capacité : 113 litres (en haut : 48 litres, en bas : 65 litres)  
 Contenance : 38 bouteilles (en haut : 15 bouteilles, en bas : 23 bouteilles)  
 Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 3, en bas : 4  
 Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 225 mm  
 Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 305 x P 328 mm, 6 x L 296 x P 438 mm  
 Affichage numérique, commande : tactile, électronique  
 Réfrigérant : R600a, refroidissement : compresseur  
 Température ambiante : 16 °C à 38 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : A (EU) No. 1060/2010  
 Consommation énergétique : 139 kWh/an  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Évaporation de l'eau de condensation  
 Verrouillable  
 Butée de porte : à droite, butée de porte : à droite  
 Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température  
 Puissance : 1NAC 230V - 0,117 kW  
 Dimensions : L 396 x P 580 x H 1030 mm  
 Poids : 40 kg  
 Fiche de type: Type 12

**700.130**

**CHF 1'110.- / R1**

### Cave à vin 2 zones- 40 bouteilles



Matériau : acier, laqué, verre  
 Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV  
 Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C  
 Capacité : 119 litres (en haut : 49 litres, en bas : 70 litres)  
 Contenance : 40 bouteilles (en haut : 14 bouteilles, en bas : 26 bouteilles)  
 Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 2, en bas : 3  
 Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm  
 Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 485 x P 328 mm, 4 x L 505 x P 440 mm  
 Affichage numérique, commande : tactile, électronique  
 Réfrigérant : R600a, refroidissement : compresseur  
 Température ambiante : 16 °C à 38 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : A (EU) No. 1060/2010  
 Consommation énergétique : 146 kWh/an  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Évaporation de l'eau de condensation  
 Encastrable  
 Butée de porte : à droite, butée de porte : à droite  
 Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température  
 Puissance : 1NAC 230V - 0,1 kW  
 Dimensions : L 590 x P 575 x H 825 mm  
 Poids : 56,7 kg  
 Fiche de type: Type 12

**700.133**

**CHF 1'395.- / R1**



## Cave à vin 2 zones - 126 bouteilles



Matériau : acier, laqué, verre  
 Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV  
 Nombre de zones de température : 2  
 Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C  
 Capacité : 313 litres (en haut : 138 litres, en bas : 175 litres)  
 Contenance : 126 bouteilles (en haut : 54 bouteilles, en bas : 72 bouteilles)  
 Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 3, en bas : 4  
 Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm  
 Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 505 x P 340 mm, 6 x L 505 x P 440 mm  
 Affichage numérique  
 Commande : tactile, électronique  
 Réfrigérant : R600a  
 Refroidissement : compresseur  
 Température ambiante : 16 °C à 38 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : B (EU) No. 1060/2010  
 Consommation énergétique : 215 kWh/an  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Évaporation de l'eau de condensation  
 Verrouillable  
 Nombre de portes : 1  
 Butée de porte : à droite  
 Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 Dimensions : L 595 x P 625 x H 1590 mm  
 Poids : 76.05 kg  
 Fiche de type: Type 12

**700.131**

**CHF 1'890.- / R1**



## Cave à vin 2 zones - 180 bouteilles



Matériau : acier, laqué, verre  
 Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV  
 Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C  
 Capacité : 453 litres (en haut : 219 litres, en bas : 234 litres)  
 Contenance : 180 bouteilles (en haut : 80 bouteilles, en bas : 100 bouteilles)  
 Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 4, en bas : 4  
 Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm  
 Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 505 x P 425 mm, 7 x L 505 x P 440 mm  
 Affichage numérique  
 Commande : tactile, électronique  
 Réfrigérant : R600a  
 Refroidissement : compresseur  
 Température ambiante : 16 °C à 38 °C  
 Classe d'efficacité énergétique : C (EU) No. 1060/2010  
 Consommation énergétique : 293 kWh/an  
 Fonction de dégivrage automatique  
 Évaporation de l'eau de condensation  
 Verrouillable  
 Nombre de portes : 1  
 Butée de porte : à droite  
 Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 Dimensions : L 600 x P 750 x H 1860 mm  
 Poids : 86.35 kg  
 Fiche de type: Type 12

**700.132**

**CHF 2'165.- / R1**

## Armoires frigorifiques Premium



Spacieux et intelligent - Contenance de 700 litres au format GN 2/1. Un signal sonore est émis en cas de risque de rupture de la chaîne du froid lorsque la porte reste ouverte trop longtemps.

- Extérieur et intérieur en inox 18/10
- Réfrigération : air ventilé
- Isolation : Pentane, 85 mm
- Classe de climatisation : 4
- Température ambiante : 10 °C à 32 °C
- Fonction de dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat, affichage numérique
- Inclus : 4 grilles plastifiées L 530 x P 650 mm, GN 2/1
- Grilles réglables en hauteur
- Distance entre les glissières 75 mm
- Éclairage intérieur : éclairage LED, commutable séparément
- Verrouillable
- Sens d'ouverture de la porte interchangeable
- Pieds réglables, hauteur réglable 2040 - 2090 mm



### Réfrigérateur Premium 700L

Contenance : 700 litres  
Températures de service : de 2 °C à 8 °C  
Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C  
Réfrigérant : R600a  
Classe d'efficacité énergétique : A  
Consommation énergétique : 299 kWh/an  
Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps  
Puissance : 1NAC 230V - 0,215 kW  
Dimensions : L 705 x P 895 x H 2040 mm  
Poids : 146.4 kg  
Fiche de type: Type 12  
**700.804**  
CHF 3'480.- / R2



### Congélateur Premium GN 2/1 - 700L

Contenance : 700 litres  
Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C  
Réfrigérant : R290  
Classe d'efficacité énergétique : B  
Consommation énergétique : 1066 kWh/an  
Signal sonore lorsque la porte est ouverte trop longtemps  
Puissance : 1NAC 230V - 0,350 kW  
Dimensions : L 705 x P 895 x H 2040 mm  
Poids : 151 kg  
Fiche de type: Type 12  
**700.803**  
CHF 4'160.- / R2



**Grille pour réfrigérateur Premium**  
L 530 x P 655 x H 45 mm  
Poids: 2.71 kg  
**700.816**  
CHF 75.- / R3

## Armoires frigorifiques GN 2/1

- Acier inoxydable 18/10 (AISI 304)
- Grilles réglables
- Pieds à vérins réglables 135 - 185 mm
- Dégivrage automatique
- Evaporateur des eaux de dégivrage
- Commandes digitales
- Bouton marche/arrêt, avec lampe témoin
- Eclairage intérieur
- Pour une température ambiante jusqu'à 42 °C max.
- Sur demande aussi disponible pour froid centralisé!



### Réfrigérateur GN 2/1, 700l, droite



Contenance brute : 700 litres  
 Charnière à droite, avec serrure  
 Températures de service : de +2 °C à +8 °C  
 Gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique: B  
 Consommation par an : 402 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
 L 730 x P 835 x H 2090 mm  
 Poids : 129 kg  
 Dotation : 3 grilles  
 Fiche de type: Type 12

**703.655**  
**CHF 3'290.- / R2**

Türbandung: links  
**703.655L**  
**CHF 3'290.- / R2**



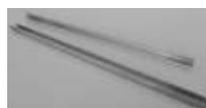
### Congélateur GN 2/1, 700l, droite



Contenance brute : 700 litres  
 Charnière à droite, avec serrure  
 Températures de service : de -18°C à -20°C  
 Gaz réfrigérant: R290  
 Classe d'efficacité énergétique: D  
 Consommation par an : 2117 kWh/an  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
 L 730 x P 835 x H 2090 mm  
 Poids : 129 kg  
 Dotation : 3 grilles  
 Fiche de type: Type 12

**703.755**  
**CHF 3'930.- / R2**

Türbandung: links  
**703.755L**  
**CHF 3'930.- / R2**



Glissières pour réfrigérateur GN 2/1  
**701.066**  
**CHF 27.- / R3**



Set de roues pour table réfrigérée GN 1/  
**64700553**  
**CHF 150.- / R3**



Grille pour réfrigérateur GN 2/1  
**701.082**  
**CHF 29.- / R3**



## Réfrigérateur GN 2/1, 1400l



Contenance brute : 1400 litres  
Charnière à droite, avec serrure  
Températures de service : de +2 °C à +8 °C  
Gaz réfrigérant: R290



Classe d'efficacité énergétique: C  
Consommation par an : 949 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.27 kW  
L 1460 x P 835 x H 2095 mm  
Poids : 165 kg  
Dotation : 6 grilles  
Fiche de type: Type 12

**703.245**

**CHF 4'970.- / R2**



## Congélateur GN 2/1, 1400l



Contenance brute : 1400 litres  
Charnière à droite, avec serrure  
Températures de service : de -18°C à -20°C  
Gaz réfrigérant: R290



Classe d'efficacité énergétique: D  
Consommation par an : 4234 kWh/an  
Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW  
L 1460 x P 835 x H 2090 mm  
Poids : 165 kg  
Dotation : 6 grilles  
Fiche de type: Type 12

**703.345**

**CHF 5'795.- / R2**



## Combi frigo-congélateur 2x330l-droite



2 compartiments séparés et superposés  
2 compresseurs  
Contenances brutes : 2 x 330 litres



Charnière à droite, avec serrure  
Températures de service : de +2 °C à +8 °C & de -18°C à -20°C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.66 kW  
L 730 x P 875 x H 2095 mm

Poids : 142 kg  
Dotation : 4 grilles  
Fiche de type: Type 12

**702.335**

**CHF 5'680.- / R2**

Türbandung: links

**702.335L**

**CHF 5'680.- / R2**



## Combi frigo-congélateur GN 2/1 - 2x700l



2 compartiments séparés côte à côte  
2 compresseurs  
Contenances brutes : 2 x 700 litres



Charnière à droite, avec serrure  
Températures de service : de +2 °C à +8 °C & de -18°C à -20°C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.98 kW  
L 1460 x P 875 x H 2095 mm

Poids : 178 kg  
Dotation : 6 grilles  
Fiche de type: Type 12

**702.435**

**CHF 6'840.- / R2**



## Réfrigérateur+refroidisseur rapide dr.



2 portes avec charnière à droite

### Dessus armoire frigorifique:

Température de service de +2°C à +8°C

Contenance brute : 400 litres

Gaz réfrigérant: R134A

Dégivrage automatique

Avec serrure et éclairage

2 grille GN 2/1 incluse



### Dessous refroidisseur rapide 5 x GN 1/1:

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

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

Sonde à coeur

Gaz réfrigérant : R452a

Contenance : 5 x GN 1/1

Espacement entre glissière : 70 mm

90 minutes +70°C à +3°C = 16 kg

270 minutes + 70°C à -18°C = 12 kg

Puissance: 1NAC 230V - 1.52 kW

Poids : 160 kg

Fiche de type: Type 12

**701.805**

**CHF 7'680.- / R2**

Türbandung: links

**701.805L**

**CHF 7'680.- / R2**



## Congélateur + refroidisseur droite



2 portes avec charnière à droite

### Dessus congélateur:

Température de service de -18°C à -20°C

Contenance brute : 400 litres

Gaz réfrigérant: R404A

Dégivrage automatique

Avec serrure et éclairage

2 grille GN 2/1 incluse



### Dessous refroidisseur rapide 5 x GN 1/1:

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

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

Sonde à coeur

Gaz réfrigérant : R452a

Contenance : 5 x GN 1/1

Espacement entre glissière : 70 mm

90 minutes +70°C à +3°C = 16 kg

270 minutes + 70°C à -18°C = 12 kg

Puissance: 1NAC 230V - 1.92 kW

Poids : 160 kg

Fiche de type: Type 12

**701.815**

**CHF 8'120.- / R2**

Türbandung: links

**701.815L**

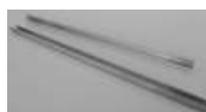
**CHF 8'120.- / R2**



Grille pour réfrigérateur GN 2/1

**701.082**

**CHF 29.- / R3**



Glissières pour réfrigérateur GN 2/1

**701.066**

**CHF 27.- / R3**



### Réfrigérateur, blanc, 590l

Matériaux : extérieur acier thermolaqué, intérieur ABS  
Couleur : blanc  
Contenance : 590 litres  
Froid ventilé  
Commandes digitales  
Dégivrage automatique  
Température de service : 0 °C à 8 °C, réfrigérant R600a  
Pour une température ambiante de max. 25 °C  
Catégorie climatique 3  
Bouton marche/arrêt avec lampe témoin  
Fermeture de porte automatique, serrure  
Charnière réversible  
Classe d'efficacité énergétique : A  
Consommation d'énergie : 328,5 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0,128 kW  
L 780 x P 770 x H 1900 mm  
4 grilles 2/1 GN amovibles, plastifiées, incluses  
Poids : 95,2 kg  
Fiche de type: Type 12

**700.807**

**CHF 1'690.- / R1**



### Congélateur, blanc, 200l

Intérieur blanc, extérieur blanc  
Contenance nette : 196 litres  
Fluide de refroidissement R600a  
Températures de service : jusqu'à -18 °C  
Lampes-témoin, signalisation de service et lampe d'alarme  
Porte réversible  
6 tiroirs  
Classe d'efficacité énergétique : A+  
Consommation d'énergie : 235 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0,165 kW  
L 600 x P 620 x H 1450 mm  
Poids : 53 kg  
Bac à glaçons inclus  
Fiche de type: Type 12

**700.341**

**CHF 825.- / R1**



### Congélateur, blanc, 38l

pour les liqueurs et les aliments congelés  
Contenance brute : 32 litres  
1 insert pour verres pour max. 18 verres  
(longueur de crochet : 135 mm)  
Charnière de porte réversible  
Froid statique  
Liquide réfrigérant : R600a  
Températures de service : -25 °C  
Puissance : 1NAC 220V - 1,05 kW  
L 475 x P 450 x H 500 mm  
Poids : 15,4 kg  
Fiche de type: Type 12

**700.078**

**CHF 279.- / R1**



## Réfrigérateur 130I

Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm  
 Contenance brute : 130 litres  
 Commandes digitales avec affichage  
 Températures de service : de +2 °C à +8 °C  
 Intérieur polystyrol, extérieur acier inox  
 Avec serrure de série  
 Dégivrage automatique  
 Catégorie climatique 4  
 Classe d'efficacité énergétique B  
 Consommation d'énergie kWh/année  
 2 grilles 500 x 415 mm et une grille  
 500 x 211 mm incluses  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 L 600 x P 615 x H 855 mm  
 Poids : 44 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**700.830F**  
**CHF 880.- / R2**



## Réfrigérateur avec porte vitrée 130LGT

Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm  
 Contenance brute : 130 litres  
 Commandes digitales avec affichage  
 Températures de service : de +2 °C à +8 °C  
 Intérieur polystyrol, extérieur acier inox  
 Avec serrure de série  
 Dégivrage automatique  
 2 grilles 500 x 415 mm et une grille  
 500 x 211 mm incluses  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 L 600 x P 615 x H 855 mm  
 Poids : 44 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**700.835F**  
**CHF 990.- / R2**



## Congélateur 130I

Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm  
 Contenance brute : 120 litres  
 Commandes digitales avec affichage  
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
 Intérieur polystyrol, extérieur acier inox  
 Avec serrure de série  
 Dégivrage manuel  
 Catégorie climatique 4  
 Classe d'efficacité énergétique B  
 Consommation d'énergie 971 kWh/année  
 2 grilles fixes 480 x 440 mm  
 (espacement : 160 mm)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 L 600 x P 615 x H 855 mm  
 Poids : 45 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**700.840F**  
**CHF 945.- / R2**



## Congélateur avec porte vitrée 130LGT



Charnière à droite  
Dim. intérieures L 510 x P 485 x H 600 mm  
Contenance brute : 120 litres  
Commandes digitales avec affichage  
Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox  
Avec serrure de série  
Dégivrage manuel  
2 grilles fixes 480 x 440 mm  
(espacement : 160 mm)  
Puissance : 1NAC 230V - 0.36 kW  
L 600 x P 615 x H 855 mm  
Poids : 45 kg  
Fiche de type: Type 12



**700.845F**  
**CHF 1'575.- / R2**



## Réfrigérateur 340I



Charnière à droite  
Dim. intérieures L 480 x P 450 x H 1580 mm  
Contenance brute : 340 litres  
Températures de service : de +2 °C à +8 °C  
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox  
Dégivrage automatique  
Catégorie climatique 4  
Classe d'efficacité énergétique C  
Consommation d'énergie 518 kWh/année  
3 grilles 500 x 415 mm une grille 500 x 211 mm  
incluses  
Puissance : 1NAC 230V - 0.185 kW  
L 600 x P 615 x H 1855 mm  
Poids : 69 kg  
Fiche de type: Type 12



**700.860F**  
**CHF 1'350.- / R2**



## Réfrigérateur avec porte vitrée 340LGT



Charnière à droite  
Dim. intérieures L 480 x P 450 x H 1580 mm  
Contenance brute : 340 litres  
Commandes digitales avec affichage  
Températures de service : de +2 °C à +8 °C  
Intérieur polystyrol, extérieur acier inox  
Avec serrure de série  
Dégivrage automatique  
3 grilles 500 x 415 mm une grille 500 x 211 mm  
incluses  
Puissance : 1NAC 230V - 0.185 kW  
L 600 x P 615 x H 1855 mm  
Poids : 71 kg  
Fiche de type: Type 12



**700.865F**  
**CHF 1'450.- / R2**



## Congélateur 340I



Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 480 x P 450 x H 1580 mm  
 Contenance brute : 340 litres  
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
 Intérieur polystyrol, extérieur acier inox  
 Dégivrage manuel  
 Catégorie climatique 4  
 Classe d'efficacité énergétique C  
 Consommation d'énergie 1340 kWh/année  
 6 grilles fixes 480 x 440 mm (espacement : 210 mm)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.21 kW  
 L 600 x P 615 x H 1855 mm  
 Poids : 74 kg  
 Fiche de type: Type 12



**700.870F**  
**CHF 1'560.- / R2**



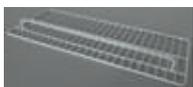
## Congélateur avec porte vitrée 340LGT



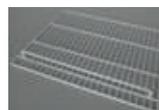
Charnière à droite  
 Dim. intérieures L 480 x P 450 x H 1580 mm  
 Contenance brute : 340 litres  
 Commandes digitales avec affichage  
 Températures de service : de -18 °C à -22 °C  
 Intérieur polystyrol, extérieur acier inox  
 Avec serrure de série  
 Dégivrage manuel  
 6 grilles fixes 480 x 440 mm (espacement : 210 mm)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW  
 L 600 x P 615 x H 1855 mm  
 Poids : 76 kg  
 Fiche de type: Type 12



**700.875F**  
**CHF 2'165.- / R2**



**Grille petite pour réfrigérateur**  
 700.830F, 835F, 860F & 865F  
 L 500 x P211 mm  
**GRP200**  
**CHF 28.- / R3**



**Grille grande pour réfrigérateur**  
 700.830F, 835F, 860F & 865F  
 L 500 x P415 mm  
**GRP400**  
**CHF 32.- / R3**

**Plue value pour charnière à gauche**  
 nicht möglich für 700.845F und 700.875F  
**700.000**  
**CHF 95.- / R3**



Pour positionner les références 700.830F, 700.835F, 700.840F et 700.845F sous un plan de travail il faut s'assurer d'une aération suffisante. Les possibilités sont :

- une distance de 30 mm au minimum entre le dessous du plan et le dessus l'appareil
- une découpe d'aération (minimum 180 cm<sup>2</sup>) sur l'arrière du plan de travail
- sur les côtés suffisamment de place pour l'aération

## Congélateurs

- Matériau : extérieur acier laqué, intérieur aluminium
- Couleur : blanc
- Couvercle rabattable, plastique ABS
- Froid statique
- Réglage thermostatique de la température
- Affichage numérique
- Dégivrage manuel
- Liquide réfrigérant R600a
- Température de service : -25 °C à -15 °C
- Isolation : cyclopentane C5, 80 mm
- Pour température ambiante jusqu'à 38 °C max
- Classe de climat : ST
- Classe d'efficacité : A
- Interrupteur marche/arrêt
- Témoins
- Éclairage LED
- Pieds réglables en hauteur



### Congélateur bahut, blanc, 252l

Contenance : 252 litres  
Consommation d'énergie : 331 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.11 kW  
Intérieur L 889 x P 527 x H 426-680 mm  
Extérieur L 1035 x P 670 x H 830 mm  
Dotation : 2 paniers à accrocher, dim. unitaires:  
L 230 x P 490 x H 210 mm  
Poids : 48.2 kg  
Fiche de type: Type 12

**700.965**  
**CHF 950.- / R1**



### Congélateur bahut, blanc, 368l

Contenance : 368 litres  
Consommation d'énergie : 383 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.125 kW  
Intérieur L 1131 x P 532 x H 430-680 mm  
Extérieur L 1275 x P 670 x H 830 mm  
Dotation : 3 paniers à accrocher, dim. unitaires:  
L 230 x P 490 x H 210 mm  
Poids : 54.8 kg  
Fiche de type: Type 12

**700.963**  
**CHF 995.- / R1**



### Congélateur bahut, blanc, 458l

Contenance : 458 litres  
Consommation d'énergie : 441 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
Intérieur L 1392 x P 531 x H 430-680 mm  
Extérieur L 1535 x P 758 x H 830 mm  
Dotation : 3 paniers à accrocher, dim. unitaires:  
L 230 x P 490 x H 210 mm  
Poids : 71.8 kg  
Fiche de type: Type 12

**700.966**  
**CHF 1'195.- / R1**

## Refroidissement rapide

- Acier inoxydable 18/10 selon les normes HACCP
- Liquide réfrigérant R404a
- Cycle de refroidissement de +70 °C à +3 °C
- Cycle de surgélation de +70 °C à -18 °C
- Répartition de la température optimale
- Basse consommation énergétique
- Précision de travail grâce à la sonde à cœur



### Refroidisseur rapide AL2 - 3 x GN 2/3

Contenance : 3 x GN 2/3  
 Espacement entre glissières : 70 mm  
 Classe 4 (ST)  
 90 min. +70 °C / +3 °C = 8 kg  
 240 min. +70 °C / -18 °C = 3 kg  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.56 kW  
 L 680 x P 600 x H 520 mm  
 Poids : 60 kg  
 Fiche de type: Type 12

**700.602**

**CHF 3'490.- / R2**



### Refroidisseur rapide AL5 - 5 x GN 1/1

Contenance : 5 x GN 1/1 ou 5 x 600 x 400 mm  
 Espacement entre glissières : 70 mm  
 Classe 4 (ST)  
 90 min. +70 °C / +3 °C = 16 kg  
 240 min. +70 °C / -18 °C = 12 kg  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
 L 750 x P 700 x H 850 mm  
 Poids : 98 kg  
 Fiche de type: Type 12

**700.605**

**CHF 4'990.- / R2**



### Refroidisseur rapide AL10 - 10 x GN 1/1

Contenance : 10 x GN 1/1 ou 10 x 600 x 400 mm  
 Espacement entre glissières : 70 mm  
 Classe 4 (ST)  
 90 min. +70 °C / +3 °C = 38 kg  
 240 min. +70 °C / -18 °C = 25 kg  
 Puissance : 3NAC 400V - 2.14 kW  
 L 770 x P 800 x H 1520 mm  
 Poids : 168 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**700.609**

**CHF 8'980.- / R2**



### Broyeur à glaçons 60 kg/h

Puissant, niveau sonore faible, ne prend pas de place.  
 Acier inoxydable  
 Capacité jusqu'à 60 kg/h  
 Réceptacle de stockage pour environ 1 kg  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.06 kW  
 L 173 x P 380 x H 385 mm  
 Poids : 14 kg  
 Fiche de type: Type 12

**135.012**

**CHF 865.- / R1**



### Machine à glaçons HK150

Coque en synthétique gris métal  
Choix du format des glaçons :  
S • petit - M • moyen - L • gros  
Capacité : env. 12 glaçons par cycle  
Réservoir d'eau pour env. 150 glaçons  
Capacité : 15 kg / 24 heures  
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW  
L 375 x P 420 x H 415 mm  
Poids : 13.9 kg  
Fiche de type: Type 12  
**100.082**  
**CHF 398.- / R1**



### Sorbetière 1.4 litres

Pour la préparation rapide et individuelle de glaces fraîches.  
Les sorbets, les desserts semi-glacés et les „yaourts glacés" sont également réussis en un tour de main avec une utilisation des plus simples.  
Corps : acier inoxydable, synthétique  
Récipient de glace amovible, revêtement aluminium, contenance : env. 1.4 litre  
Plage de congélation : jusqu'à env. -35 °C  
Refroidissement par compresseur  
Production de glace : env. 30 à 60 minutes  
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
Dimensions : L 295 x P 395 x H 315 mm  
Dotation : doseur et portionneur à glace  
Poids : 10.6 kg  
Fiche de type: Type 12  
**135.002**  
**CHF 395.- / R1**



**Bac à glace pour sorbetière**  
Contenance : env. 1.4 litre  
Poids : 0.2 kg  
**135.014**  
**CHF 23.- / R3**



### Présentoir à glace 4x6.5L

avec 4 bacs de 6.5 litres  
Boîtier en acier inox  
Couvercle en verre sécurit  
Liquide réfrigérant R290  
Sans dégivrage automatique  
Contenance : 67 Liter  
Températures de service : -18 °C à -25 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.168 kW  
L 805 x P 665 x H 350 mm  
Dotation :  
3 entretoises L 365 x P 20 mm  
4 bacs L 360 x P 165 x H 100 mm  
Poids : 33.4 kg  
Fiche de type: Type 12  
**700.228**  
**CHF 1'470.- / R1**

## Appareils à glaçons système à pagaies

Le système de production à pagaies est simple et sûr. Les appareils avec système à pagaies sont fait pour travailler dans des conditions extrêmes même avec une eau très calcaire ces appareils ne nécessitent pas de filtres spécifiques.



20 g

### Refroidissement à air

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
25 kg	4 kg	385 x 468 x 607 mm	5 mm	1NAC 230V 0.31 kW	36 kg	CHF 1'960.-	104.726A
25 kg	8 kg	385 x 468 x 687 mm	5 mm	1NAC 230V 0.31 kW	38 kg	CHF 1'995.-	104.728A
35 kg	15 kg	495 x 580 x 687 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.31 kW	47 kg	CHF 2'265.-	104.735A
35 kg	20 kg	495 x 580 x 797 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.42 kW	54 kg	CHF 2'575.-	104.750A
50 kg	30 kg	735 x 596 x 907 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.48 kW	75 kg	CHF 3'190.-	104.775A

### Refroidissement à eau

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
25 kg	4 kg	385 x 468 x 607 mm	5 mm	1NAC 230V 0.31 kW	36 kg	CHF 1'960.-	104.726W
25 kg	8 kg	385 x 468 x 687 mm	5 mm	1NAC 230V 0.31 kW	38 kg	CHF 1'995.-	104.728W
35 kg	15 kg	495 x 580 x 687 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.31 kW	47 kg	CHF 2'265.-	104.735W
35 kg	20 kg	495 x 580 x 797 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.42 kW	54 kg	CHF 2'575.-	104.750W
50 kg	30 kg	735 x 596 x 907 mm	110 - 150 mm	1NAC 230V 0.48 kW	75 kg	CHF 3'190.-	104.775W

Réfrigérant R452 a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 24 mm

## Appareils à glaçons à projection

La production de glace est simple et efficace. Le système de projection empêche le calcaire de s'incruster et de boucher ainsi les injecteurs. La pompe fonctionne sans faille aussi avec de l'eau très calcaire.



### Refroidissement à air

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
23 kg	6 kg	375 x 487 x 595 mm	65 mm	1NAC 230V 0.35 kW	32 kg	CHF 1'610.-	104.820A
29 kg	6 kg	375 x 487 x 595 mm	65 mm	1NAC 230V 0.35 kW	34 kg	CHF 1'645.-	104.827A
35 kg	13 kg	440 x 606 x 710 mm	65 mm	1NAC 230V 0.41 kW	41 kg	CHF 1'945.-	104.835A
45 kg	13 kg	440 x 606 x 710 mm	110 mm	1NAC 230V 0.45 kW	41 kg	CHF 2'080.-	104.845A
54 kg	25 kg	520 x 647 x 845 mm	110 mm	1NAC 230V 0.50 kW	52 kg	CHF 2'340.-	104.854A
77 kg	30 kg	650 x 645 x 875 mm	110 mm	1NAC 230V 0.70 kW	62 kg	CHF 2'860.-	104.875A
105 kg	50 kg	930 x 565 x 1050 mm	110 mm	1NAC 230V 0.85 kW	133 kg	CHF 3'610.-	104.805A

### Refroidissement à eau

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
23 kg	6 kg	375 x 487 x 595 mm	65 mm	1NAC 230V 0.35 kW	32 kg	CHF 1'610.-	104.820W
29 kg	6 kg	375 x 487 x 595 mm	65 mm	1NAC 230V 0.35 kW	34 kg	CHF 1'645.-	104.827W
35 kg	13 kg	440 x 606 x 710 mm	65 mm	1NAC 230V 0.41 kW	41 kg	CHF 1'945.-	104.835W
45 kg	13 kg	440 x 606 x 710 mm	110 mm	1NAC 230V 0.45 kW	41 kg	CHF 2'080.-	104.845W
54 kg	25 kg	520 x 647 x 845 mm	110 mm	1NAC 230V 0.50 kW	52 kg	CHF 2'340.-	104.854W
77 kg	30 kg	650 x 645 x 875 mm	110 mm	1NAC 230V 0.70 kW	62 kg	CHF 2'860.-	104.875W
105 kg	50 kg	930 x 565 x 1050 mm	110 mm	1NAC 230V 0.85 kW	133 kg	CHF 3'610.-	104.805W

Réfrigérant R452 a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 20 mm (104.805 Ø 24 mm)

## Appareils à paillettes de glace

Les appareils à paillettes de glace produisent une glace en forme de petite grenaille. Ce nouveau système apporte une grande fiabilité et une production de paillettes optimale même avec une eau très calcaire et un environnement extrême.



### Refroidissement à air

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
60 kg	10 kg	450 x 620 x 680 mm	65 mm	1NAC 230V 0.42 kW	56 kg	CHF 3'720.-	104.560A
100 kg	20 kg	496 x 660 x 685 mm	110 mm	1NAC 230V 0.55 kW	59 kg	CHF 3'890.-	104.502A
150 kg	40 kg	741 x 678 x 925 mm	110 mm	1NAC 230V 0.65 kW	85 kg	CHF 4'310.-	104.550A
150 kg	55 kg	741 x 678 x 1015 mm	110 mm	1NAC 230V 0.65 kW	87 kg	CHF 4'470.-	104.555A

### Refroidissement à eau

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
60 kg	10 kg	450 x 620 x 680 mm	65 mm	1NAC 230V 0.42 kW	56 kg	CHF 3'720.-	104.560W
100 kg	20 kg	496 x 660 x 685 mm	110 mm	1NAC 230V 0.55 kW	59 kg	CHF 3'890.-	104.502W
150 kg	40 kg	741 x 678 x 925 mm	110 mm	1NAC 230V 0.65 kW	85 kg	CHF 4'310.-	104.550W
150 kg	55 kg	741 x 678 x 1015 mm	110 mm	1NAC 230V 0.65 kW	87 kg	CHF 4'470.-	104.555W

Réfrigérant R452 a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 24 mm

## Appareils à pépites de glaces

Les appareils à pépites de glace produisent une glace en forme de petites boulettes compactes. Les pépites de glace combine les avantages des glaçons et des paillettes. Les pépites fondent lentement et leur haut pouvoir réfrigérant les rendent indispensables pour les cocktails.



### Refroidissement à air

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
55 kg	10 kg	450 x 620 x 680 mm	65 mm	1NAC 230V 0.42 kW	56 kg	CHF 3'970.-	104.650A
85 kg	20 kg	500 x 660 x 690 mm	110 mm	1NAC 230V 0.55 kW	59 kg	CHF 4'120.-	104.685A
140 kg	50 kg	738 x 690 x 1020 mm	110 mm	1NAC 230V 0.65 kW	94 kg	CHF 4'720.-	104.640A

### Refroidissement à eau

Production journalière	Stockage	Dimensions (L x P x H)	Pieds +	Puissance	Poids	Prix / R2	Référence
55 kg	10 kg	450 x 620 x 680 mm	65 mm	1NAC 230V 0.42 kW	56 kg	CHF 3'970.-	104.650W
85 kg	20 kg	500 x 660 x 690 mm	110 mm	1NAC 230V 0.55 kW	59 kg	CHF 4'120.-	104.685W
140 kg	50 kg	738 x 690 x 1020 mm	110 mm	1NAC 230V 0.65 kW	94 kg	CHF 4'720.-	104.640W

Réfrigérant R452 a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 24 mm (104.650 Ø 20 mm)

## Présentoirs réfrigérés



Présentoirs réfrigérés pour bac GN 150 mm de profondeur

- Acier inoxydable avec verre pare-haleine
- Commandes électroniques
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermomètre digital
- Compresseur avec cuve réfrigérée
- Système de refroidissement statique
- Liquide réfrigérant R134a
- Temp. de service : 0 °C à 10 °C



### Présentoir réfrigéré GN 1/4 - L 1200

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW  
 L 1200 x P 340 x H 425 mm  
 Dotation :  
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
 6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm  
 Poids : 36.4 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**110.170**  
**CHF 950.- / R1**



### Présentoir réfrigéré GN 1/4 - L 1400

Puissance : 1NAC 230V - 0.194 kW  
 L 1400 x P 340 x H 425 mm  
 Dotation :  
 1 entretoise : 264 x 63 x 13 mm  
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
 6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm mm  
 Poids : 40.6 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**110.171**  
**CHF 1'050.- / R1**



### Présentoir réfrigéré GN 1/4 - L 1500

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW  
 L 1500 x P 340 x H 425 mm  
 Dotation :  
 4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
 6 entretoises : 264 x 25 x 13 mm  
 Poids : 41.4 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**110.172**  
**CHF 1'100.- / R1**

Console murale pour présentoir GN 1/4  
**754.054**  
**CHF 75.- / R3**



## Présentoir réfrigéré GN 1/4 - L 1800

Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW

L 1800 x P 340 x H 425 mm

Dotation :

1 entretoise : 264 x 134 x 13 mm

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm

8 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

Poids : 46.8 kg

Fiche de type: Type 12

**110.173**

**CHF 1'240.- / R1**



## Présentoir réfrigéré GN 1/4 - L 2200

Puissance : 1NAC 230V - 0.194 kW

L 2200 x P 340 x H 425 mm

Dotation :

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm

9 entretoises : 264 x 25 x 13 mm

Poids : 51 kg

Fiche de type: Type 12

**110.174**

**CHF 1'390.- / R1**



## Présentoir réfrigéré 3xGN 1/3 + 1xGN 1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW

L 1200 x P 400 x H 425 mm

Dotation :

1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm

4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

Poids : 39.4 kg

Fiche de type: Type 12

**110.175**

**CHF 980.- / R1**



## Présentoir réfrigéré 5xGN 1/3 + 1xGN 1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW

L 1500 x P 400 x H 425 mm

Dotation :

1 entretoise : 326 x 77 x 13 mm

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm

6 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

Poids : 45.4 kg

Fiche de type: Type 12

**110.176**

**CHF 1'130.- / R1**



Console murale pour présentoir GN 1/3

**754.050**

**CHF 79.- / R3**



## Présentoir réfrigéré 8 x GN 1/3 - B 1800



Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW  
L 1800 x P 400 x H 425 mm



Dotation :  
4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
8 entretoises : 326 x 25 x 13 mm  
Poids : 51.9 kg  
Fiche de type: Type 12

**110.178**

**CHF 1'280.- / R1**



## Présentoir réfrigéré 9 x GN 1/3 - B 2000



Puissance : 1NAC 230V - 0.194 kW  
L 2000 x P 400 x H 425 mm



Dotation :  
1 entretoise : 326 x 40 x 13 mm  
4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm  
9 entretoises : 326 x 25 x 13 mm  
Poids : 55.4 kg  
Fiche de type: Type 12

**110.179**

**CHF 1'410.- / R1**

## Présentoirs réfrigérés avec couvercle

Présentoirs réfrigérés pour bac GN 150 mm de profondeur

- Acier inoxydable avec couvercle en inox
- Commandes électroniques
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermomètre digital
- Compresseur avec cuve réfrigérée
- Système de refroidissement statique
- Liquide réfrigérant R134a
- Temp.de service : 0 °C à 10 °C



## Présentoir avec couvercle 5 x GN 1/4



Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW  
L 1200 x P 340 x H 275 mm



Dotation :  
4 entretoises : 180 x 25 x 10 mm  
6 entretoises : 264 x 25 x 10 mm  
Poids : 23.6 kg  
Fiche de type: Type 12

**110.310**

**CHF 1'050.- / R1**



## Présentoir avec couvercle 7 x GN 1/4



Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW  
L 1500 x P 340 x H 275 mm



Dotation :  
4 entretoises : 181 x 25 x 10 mm  
6 entretoises : 264 x 25 x 10 mm  
Poids : 26 kg  
Fiche de type: Type 12

**110.314**

**CHF 1'150.- / R1**



## Présentoir av. couvercle 3xGN1/3+1xGN1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW

L 1200 x P 400 x H 275 mm

Dotation :

1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm

4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

Poids : 24.8 kg

Fiche de type: Type 12

**110.320**

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



## Présentoir av. couvercle 5xGN1/3+1xGN1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW

L 1500 x P 400 x H 275 mm

Dotation :

1 entretoise : 326 x 45 x 13 mm

4 entretoises : 181 x 25 x 13 mm

4 entretoises : 326 x 25 x 13 mm

Poids : 27.8 kg

Fiche de type: Type 12

**110.322**

**CHF 1'200.- / R1**

## Bar à sushi Bartscher



Pour une présentation optimale de vos plats, comme par exemple des sushi ou des tapas.

- Possibilité d'équipement : 5x GN 1/2, jusqu'à 40 mm de profondeur
- Vitre frontale panoramique arrondie
- Côté service avec portes coulissantes en verre pour un réachalandage aisé
- Système de refroidissement statique avec tube de tête d'évaporateur supplémentaire



## Bar à sushi 5 x GN 1/2

Boîtier synthétique, argenté, surface d'appui

CNS 18/10

Commande électronique

Dégivrage automatique

Liquide réfrigérant : R600a

Température de service : 2 °C à 7 °C

Eclairage peu énergivore par diode commutable séparément

Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW

L 1800 x P 425 x H 295 mm

Dotation : 1 entretoise incluse  
(longueur 325 mm, largeur 30 mm)

Poids : 45 kg

Fiche de type: Type 12

**110.135G**

**CHF 1'660.- / R1**

## Saladettes



### Saladette 438T1, 1 porte

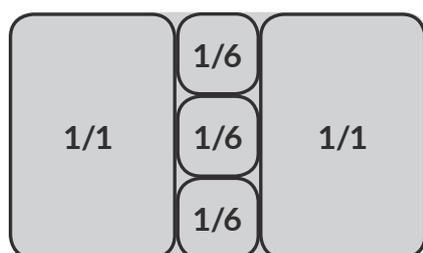


Acier inoxydable  
 Pour 3 x GN 1/3, 2 x GN 1/2 ou 1 x GN 1/1, bacs GN de 150 mm profond.  
 Plan de travail en polyéthylène  
 1 porte, charnière à droite  
 Froid ventilé  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 140 litres  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C, thermostat Carrel  
 Évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW  
 L 438 x P 700 x H 882 mm  
 Dotation : 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm et 1 grille GN 1/1  
 Poids : 43 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**200.270**  
**CHF 1'180.- / R2**



### Saladette 900T2, 2 portes

Acier inoxydable  
 Pour 2 x GN 1/1 et 3 x GN 1/6 (ou 6 x GN 1/3 et 3 x GN 1/6), bacs GN de 150 mm profond.  
 Plan de travail en polyéthylène  
 2 portes  
 Froid ventilé  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 260 litres  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Avec évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW  
 L 900 x P 700 x H 870 mm  
 Dotation :  
 2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm  
 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm  
 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
 2 grilles GN 1/1  
 Poids : 61.6 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**200.256**  
**CHF 1'375.- / R2**





## Saladette pizzaïolo 900T2, 2 portes

Acier inoxydable avec plan de travail en granit  
Présentoir pour 5 x GN 1/6 (ou 2 x GN 1/3 et 1 x GN 1/6), bacs GN de 150 mm profond.

2 portes

Froid ventilé

Commandes électroniques

Évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 260 litres

Liquide réfrigérant R134a

Température de service : de 0 °C à 10 °C

Avec évaporateur coulé dans la mousse

Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW

L 900 x P 700 x H 1080 mm

Dotation :

4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm

2 grilles GN 1/1

Poids : 90 kg

Fiche de type: Type 12

**200.258**

**CHF 1'690.- / R2**



## Saladette 900T2GL, 2 portes & vitrine

Acier inoxydable, brossé

Pour 3 x GN 1/6 et 2 x GN 1/1, bacs GN de 150 mm profond.

Plan de travail en polyéthylène

2 portes

Froid ventilé

Commandes électroniques

Évaporateur des eaux de dégivrage

Contenance : 250 litres

Liquide réfrigérant R134a

Température de service : de 0 °C à 10 °C

Avec évaporateur coulé dans la mousse

Puissance : 1NAC 230V - 0.187 kW

L 900 x P 700 x H 1265 mm

Dotation :

2 grilles GN 1/1 en acier inoxydable

2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm

2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm

4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm

inclus Vitrine en verre 900T2 +GL

avec 1 étagère intermédiaire en verre,

L 856 x P 298 mm

hauteur utile maximale :

en bas 230 mm, en haut 168 mm

Kit complet - facile de montage

L 880 x P 540 x H 425 mm

Poids : 82.4 kg

Fiche de type: Type 12

**200.275**

**CHF 1'950.- / R2**

## Mini tables réfrigérées



### Table de mise en place 900T2, 2 portes

Acier inoxydable  
 Présentoir avec couvercle pour 5 x GN 1/6,  
 bacs GN de 150 mm profond.  
 2 portes  
 Froid ventilé  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 260 litres  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Avec évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW  
 L 900 x P 700 x H 990 mm  
 Dotation :  
 5 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm  
 2 grilles GN 1/1  
 Poids : 62 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**200.259**  
**CHF 1'830.- / R2**



### Mini table réfrigérée 900T2, 2 portes

Acier inoxydable  
 2 portes  
 Froid ventilé  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 260 litres  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Avec évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW  
 L 900 x P 700 x H 870 mm  
 Dotation : 2 grilles GN 1/1  
 Poids : 60.2 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**110.156**  
**CHF 1'620.- / R2**



### Mini table réfrigérée 900T2-2 por./2 tir

Acier inoxydable  
 1 porte  
 2 tiroirs, dimension intérieure des tiroirs,  
 chaqu'un :  
 L 304 x P 515 x H 140 mm  
 Froid ventilé  
 Commandes électroniques  
 Évaporateur des eaux de dégivrage  
 Contenance : 260 litres  
 Liquide réfrigérant R134a  
 Température de service : de 0 °C à 10 °C  
 Avec évaporateur coulé dans la mousse  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.204 kW  
 L 900 x P 700 x H 870 mm  
 Dotation : 1 grille GN 1/1  
 Poids : 68 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**110.157**  
**CHF 2'360.- / R2**



### Table pizzeraiolo Eco1600, 2 portes

L 1600 x P 700 x H 1150 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 2 portes 600/400 et  
 Vitrine pour 6 bacs GN 1/4  
 3 tiroirs 600/400 non réfrigéré  
 Température de service : +2° à 8 °C  
 Acier inoxydable  
 Plan de travail en granit et pare-haleine en verre  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.427 kW  
 Dotation : 2 grilles avec glissières  
 Poids : 175 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**66200030**  
**CHF 4'490.- / R2**



### Table pizzeraiolo Eco2120, 3 portes

L 2120 x P 700 x H 1265 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 3 portes 600/400 et  
 Vitrine pour 9 bacs GN 1/4  
 3 tiroirs 600/400 non réfrigéré  
 Température de service : +2° à 8 °C  
 Acier inoxydable  
 Plan de travail en granit et pare-haleine en verre  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.560 kW  
 Dotation : 3 grilles avec glissières  
 Poids : 285 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**66200060**  
**CHF 5'580.- / R2**



### Table pizzeraiolo Tequila 1500, 2 portes

L 1500 x P 800 x H 1420 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 2 portes 600/400 et  
 5 tiroirs 600/400 non réfrigéré  
 Température de service : +2° à 8 °C  
 Vitrine 6 x GN 1/3 avec compresseur  
 Acier inoxydable  
 Plan de travail en granit et pare-haleine en verre  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 0.385 + 0.150 kW  
 Dotation : 2 grilles avec glissières  
 Poids : 210 kg  
 Fiche de type: 2x Type 12  
**66200090**  
**CHF 6'750.- / R2**



### Table pizzaïolo Tequila 1900, 2 portes

L 1900 x P 800 x H 1420 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 2 portes 600/400 et  
 7 tiroirs 600/400 non réfrigéré  
 Température de service : +2° à 8 °C  
 Vitrine 9 x GN 1/3 avec compresseur  
 Acier inoxydable  
 Plan de travail en granit et pare-haleine en verre  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 2 x 1NAC 230V - 0.437 + 0.150 kW  
 Dotation : 2 grilles avec glissières  
 Poids : 275 kg  
 Fiche de type: 2x Type 12  
**66200130**  
**CHF 7'240.- / R2**



### Table pizzaïolo Tequila 2420, 3 portes

L 2420 x P 800 x H 1420 mm  
 Avec compresseur - Froid ventilé  
 3 portes 600/400 et  
 7 tiroirs 600/400 non réfrigéré  
 Température de service : +2° à 8 °C  
 Vitrine 12 x GN 1/3 avec compresseur  
 Acier inoxydable  
 Plan de travail en granit et pare-haleine en verre  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance :  
 2 x 1NAC 230V - 0.437 + 0.150 kW  
 Dotation : 3 grilles avec glissières  
 Poids : 350 kg  
 Fiche de type: 2x Type 12  
**66200150**  
**CHF 7'890.- / R2**

## Accessoires tables pour pizzaïolo



**Glissière pour table pizzaïolo**  
**62401231**  
**CHF 28.- / R3**



**Grille 600/400 pour table pizzaïolo**  
**64700092**  
**CHF 29.- / R3**



**Bac pour pâte à pizza h. 70 mm**  
 H 70 mm  
 L 600 x P 400 mm  
**012.248**  
**CHF 24.- / R3**



**Bac pour pâte à pizza h. 100 mm**  
 H 100 mm  
 L 600 x P 400 mm  
**100.909**  
**CHF 27.- / R3**



**Couvercle pour bac à pâte**  
 pour bac  
 L 600 x P 400 mm  
**012.262**  
**CHF 23.- / R3**

## Tables réfrigérées 2 x GN 1/1 autonome



### Table réfrigérée 2P-760, aut., avec dos.

L 1160 x P 700 x H 900 mm  
Avec compresseur - Frod ventilé  
2 portes GN 1/1 - contenance: 210 l  
Températures de service : 0° à +8°C  
Acier inoxydable  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique B  
Consommation d'énergie 723 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW  
Poids : 108 kg  
Fiche de type: Type 12

**66517325**

**CHF 3'760.- / R2**

#### GREENLINE

Liquide réfrigérant R290  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique A  
Consommation d'énergie 518 kWh / année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW

**66527320**

**CHF 3'540.- / R2**



### Table réfrigérée 2P-760, aut., sans plan

L 1160 x P 700 x H 860 mm  
Avec compresseur - Frod ventilé  
2 portes GN 1/1 - contenance: 210 l  
Températures de service : 0° à +8°C  
Acier inoxydable  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique B  
Consommation d'énergie 799 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW  
Poids : 99 kg  
Fiche de type: Type 12

**66527325**

**CHF 3'440.- / R2**

#### GREENLINE

Liquide réfrigérant R290  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique A  
Consommation d'énergie 577 kWh / année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW

**66517320**

**CHF 3'865.- / R2**



### Table réfrigérée 2P-760, aut., sans dos.

L 1160 x P 700 x H 900 mm  
Avec compresseur - Frod ventilé  
2 portes GN 1/1 - contenance: 210 l  
Températures de service : 0° à +8°C  
Acier inoxydable  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique A  
Consommation d'énergie 518 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW  
Poids : 107 kg  
Fiche de type: Type 12

**66507325**

**CHF 3'590.- / R2**

#### GREENLINE

Liquide réfrigérant R290  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique A  
Consommation d'énergie 518 kWh / année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW

**66507320**

**CHF 3'695.- / R2**

## Tables réfrigérées 3 x GN 1/1 autonome



### Table réfrigérée green, 3P, avec dos.

L 1620 x P 700 x H 900 mm  
 Avec compresseur - Frod ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 315 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique C  
 Consommation d'énergie 960 kWh/année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW  
 Poids : 133 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66517330**  
**CHF 4'515.- / R2**

#### GREENLINE

Liquide réfrigérant R290  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique A  
 Consommation d'énergie 602 kWh / année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.283 kW

**66517335**  
**CHF 4'305.- / R2**



### Table réfrigérée 3P-760, aut., sans dos.

L 1620 x P 700 x H 860 mm  
 Avec compresseur - Frod ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 315 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique C  
 Consommation d'énergie 1055 kWh/année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.283 kW  
 Poids : 124 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66527335**  
**CHF 3'935.- / R2**

#### GREENLINE

Liquide réfrigérant R290  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique A  
 Consommation d'énergie 639 kWh / année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW

**66527330**  
**CHF 4'125.- / R2**



### Table réfrigérée 3P-760, aut., sans dos.

L 1620 x P 700 x H 900 mm  
 Avec compresseur - Frod ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 315 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique C  
 Consommation d'énergie 960 kWh/année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.283 kW  
 Poids : 132 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66507335**  
**CHF 4'100.- / R2**

#### GREENLINE

Liquide réfrigérant R290  
 Catégorie climatique 5  
 Classe d'efficacité énergétique A  
 Consommation d'énergie 602 kWh / année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.249 kW

**66507330**  
**CHF 4'300.- / R2**

## Tables réfrigérées 4 x GN 1/1 autonome



### Table réfrigérée 4P-760, aut., avec dos.

L 2080 x P 700 x H 900 mm  
Avec compresseur - Frod ventilé  
4 portes GN 1/1 - contenance: 420 l  
Températures de service : 0° à +8°C  
Acier inoxydable  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique C  
Consommation d'énergie 1062 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.323 kW  
Poids : 156 kg  
Fiche de type: Type 12

**66517345**

**CHF 5'245.- / R2**

#### GREENLINE

Liquide réfrigérant R290  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique B  
Consommation d'énergie 748 kWh / année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

**66517340**

**CHF 5'445.- / R2**



### Table réfrigérée 4P-760, aut., sans plan

L 2080 x P 700 x H 860 mm  
Avec compresseur - Frod ventilé  
4 portes GN 1/1 - contenance: 420 l  
Températures de service : 0° à +8°C  
Acier inoxydable  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique C  
Consommation d'énergie 1168 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.323 kW  
Poids : 145 kg  
Fiche de type: Type 12

**66527345**

**CHF 4'815.- / R2**

#### GREENLINE

Liquide réfrigérant R290  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique B  
Consommation d'énergie 821 kWh / année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

**66527340**

**CHF 4'995.- / R2**



### Table réfrigérée 4P-760, aut., sans dos.

L 2080 x P 700 x H 900 mm  
Avec compresseur - Frod ventilé  
4 portes GN 1/1 - contenance: 420 l  
Températures de service : 0° à +8°C  
Acier inoxydable  
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
Commandes électroniques  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique C  
Consommation d'énergie 1062 kWh/année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.323 kW  
Poids : 155 kg  
Fiche de type: Type 12

**66507345**

**CHF 5'005.- / R2**

#### GREENLINE

Liquide réfrigérant R290  
Catégorie climatique 5  
Classe d'efficacité énergétique B  
Consommation d'énergie 748 kWh / année  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

**66507340**

**CHF 5'205.- / R2**

## Tables réfrigérées GN 1/1 froid central



### Table réfrigérée 2P-760, fc, avec dos.

L 1160 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Frod ventilé  
 2 portes GN 1/1 - contenance: 210 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 100 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66514320**  
**CHF 3'220.- / R2**



**Table réfrigérée 2P-760, fc, sans plan**  
 Poids : 92 kg  
**66524320**  
**CHF 2'900.- / R2**



**Table réfrigérée 2P-760, fc, sans dos.**  
 Poids : 99 kg  
**66504320**  
**CHF 3'050.- / R2**



### Table réfrigérée 3P-760, fc, avec dos.

L 1620 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Frod ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 315 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.09 kW  
 Poids : 123 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66514330**  
**CHF 3'825.- / R2**



**Table réfrigérée 3P-760, fc, sans plan**  
 Poids : 114 kg  
**66524330**  
**CHF 3'450.- / R2**



**Table réfrigérée 3P-760, fc, sans dos.**  
 Poids : 122 kg  
**66504330**  
**CHF 3'625.- / R2**



### Table réfrigérée 4P-760, fc, avec dos.

L 2080 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Frod ventilé  
 4 portes GN 1/1 - contenance: 420 l  
 Températures de service : 0° à +8°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.12 kW  
 Poids : 146 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66514340**  
**CHF 4'635.- / R2**



**Table réfrigérée 4P-760, fc, sans plan**  
 Poids : 135 kg  
**66524340**  
**CHF 4'215.- / R2**



**Table réfrigérée 4P-760, fc, sans dos.**  
 Poids : 145 kg  
**66504340**  
**CHF 4'415.- / R2**

## Accessoires pour tables réfrigérées



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

Hauteur utile : 141 mm  
Livré sans bacs GN  
**66158105**  
**CHF 980.- / R2**



Colonne de 2 tiroirs 1/3 & 2/3 - GN 1/1

Hauteur utile : 1 x 141 mm & 1 x 394 mm  
Livré sans bacs GN  
**66158100**  
**CHF 710.- / R2**

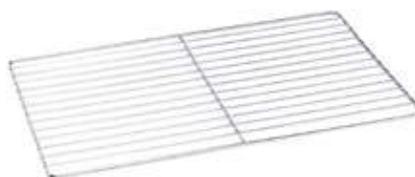


Colonne de 2 tiroirs 2 x 1/2 - GN 1/1

Hauteur utile : 286 mm  
Livré sans bacs GN  
**66158095**  
**CHF 710.- / R2**



Serrure pour table réfrigérée GN 1/1  
1 par porte ou tiroir  
**64700182**  
**CHF 68.- / R3**



Grille inox GN 1/1

**A101.091**  
**CHF 39.- / R1**



Glissière pour table réfrigérée GN 1/1

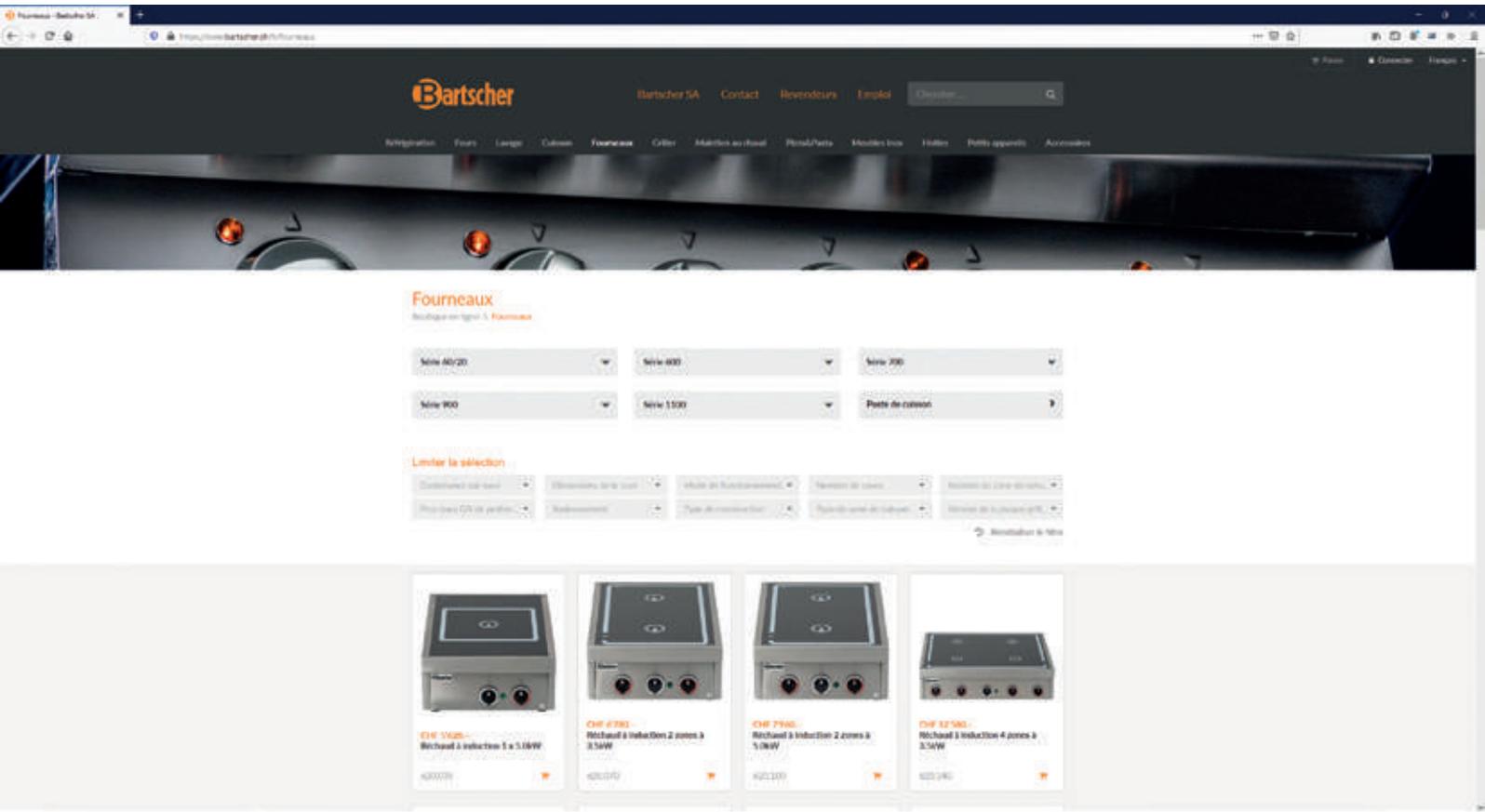
**62401230**  
**CHF 28.- / R3**



Set de roues pour table réfrigérée GN 1/1

2 avec frein  
**64700553**  
**CHF 150.- / R3**





Retrouvez et choisissez  
confortablement tous nos  
produits et beaucoup plus  
sur notre boutique en ligne  
[www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Tables de congélation GN 1/1 autonome



### Table congélation 2P-760, aut, avec dos.

L 1280 x P 700 x H 900 mm  
 Avec compresseur - Frod ventilé  
 2 portes GN 1/1 - contenance: 210 l  
 Températures de service : -18° à -20°C  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5, Classe d'efficacité énergétique E  
 Consommation d'énergie 2811 kWh/année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.5 kW  
 Poids : 116 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66512320**

**CHF 4'790.- / R2**



**Table congélation 2P-760, aut, sans dos.**

Poids : 117 kg

**66502320**

**CHF 4'615.- / R2**



**Table congélation 2P-760, aut, sans plan**

Poids : 110 kg

**66522320**

**CHF 4'470.- / R2**



### Table congélation 3P-760, aut, avec dos.

L 1740 x P 700 x H 900 mm  
 Avec compresseur - Frod ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 315 l  
 Températures de service : -18° à -20°C  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5, Classe d'efficacité énergétique E  
 Consommation d'énergie 3468 kWh/année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW  
 Poids : 143 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66512330**

**CHF 6'315.- / R2**



**Table congélation 3P-760, aut, sans dos.**

Poids : 142 kg

**66502330**

**CHF 6'115.- / R2**



**Table congélation 3P-760, aut, sans plan**

Poids : 134 kg

**66522330**

**CHF 5'935.- / R2**



### Table congélation 4P-760, aut, avec dos.

L 2300 x P 700 x H 900 mm  
 Avec compresseur - Frod ventilé  
 4 portes GN 1/1 - contenance: 420 l  
 Températures de service : -18° à -20°C  
 Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux  
 Commandes électroniques  
 Catégorie climatique 5, Classe d'efficacité énergétique E  
 Consommation d'énergie 3942 kWh/année  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.81 kW  
 Poids : 166 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66512340**

**CHF 7'280.- / R2**



**Table congélation 4P-760, aut, sans dos.**

Poids : 165 kg

**66502340**

**CHF 7'040.- / R2**



**Table congélation 4P-760, aut, sans plan**

Poids : 155 kg

**66522340**

**CHF 6'845.- / R2**

## Tables de congélation GN 1/1 froid central



### Table congélation 2P-760, fc, avec dos.

L 1160 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Frod ventilé  
 2 portes GN 1/1 - contenance: 210 l  
 Températures de service : -18° à -20°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 100 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66515320**  
**CHF 4'015.- / R2**



### Table congélation 2P-760, fc, sans dos.

Poids : 99 kg  
**66505320**  
**CHF 3'835.- / R2**



### Table congélation 2P-760, fc, sans plan

Poids : 92 kg  
**66525320**  
**CHF 3'700.- / R2**



### Table congélation 3P-760, fc, avec dos.

L 1620 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Frod ventilé  
 3 portes GN 1/1 - contenance: 315 l  
 Températures de service : -18° à -20°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.09 kW  
 Poids : 123 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66515330**  
**CHF 5'205.- / R2**



### Table congélation 3P-760, fc, sans dos.

Poids : 122 kg  
**66505330**  
**CHF 5'000.- / R2**



### Table congélation 3P-760, fc, sans plan

Poids : 114 kg  
**66525330**  
**CHF 4'830.- / R2**



### Table congélation 4P-760, fc, avec dos.

L 2080 x P 700 x H 900 mm  
 Pour froid central - Frod ventilé  
 4 portes GN 1/1 - contenance: 420 l  
 Températures de service : -18° à -20°C  
 Acier inoxydable  
 Dégivrage automatique  
 Commandes électroniques  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.12 kW  
 Poids : 146 kg  
 Fiche de type: Type 12

**66515340**  
**CHF 6'015.- / R2**



### Table congélation 4P-760, fc, sans dos.

Poids : 145 kg  
**66505340**  
**CHF 5'795.- / R2**



### Table congélation 4P-760, fc, sans plan

Poids : 135 kg  
**66525340**  
**CHF 5'590.- / R2**

## Comptoirs à boissons autonome Profondeur 680 mm

- Compresseur à droite - à gauche sur demande
- Température : +0 °C à +8 °C - Froid ventilé
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte



### Comptoir à boissons - prof. 680, 1P-aut.



L 1000 x P 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW  
Poids : 75 kg



Fiche de type: Type 12  
**66265050**  
**CHF 3'685.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 680, 2P-aut.



L 1510 x P 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW  
Poids : 110 kg



Fiche de type: Type 12  
**66265060**  
**CHF 4'690.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 680, 3P-aut.



L 2090 x P 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW  
Poids : 150 kg



Fiche de type: Type 12  
**66265100**  
**CHF 5'860.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 680, 4P-aut.



L 2670 x P 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW  
Poids : 190 kg



Fiche de type: Type 12  
**66265140**  
**CHF 7'870.- / R2**



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Comptoirs à boissons autonome Profondeur 580 mm

- Compresseur à droite - à gauche sur demande
- Température : +0 °C à +8 °C - Froid ventilé
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte



### Comptoir à boissons - prof. 580, 1P-aut.



L 1000 x P 580 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW  
Poids : 70 kg



Fiche de type: Type 12  
**66266500**  
**CHF 3'685.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 580, 2P-aut.



L 1510 x P 580 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW  
Poids : 100 kg



Fiche de type: Type 12  
**66266600**  
**CHF 4'690.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 580, 3P-aut.



L 2090 x P 580 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW  
Poids : 135 kg



Fiche de type: Type 12  
**66266700**  
**CHF 5'860.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 580, 4P-aut.



L 2670 x P 580 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW  
Poids : 185 kg



Fiche de type: Type 12  
**66266800**  
**CHF 7'870.- / R2**



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Comptoirs à boissons autonome avec cuve réfrigérée pour bouteilles P 680 mm

- Compresseur à droite - à gauche sur demande
- Température : +0 °C à +8 °C - Froid ventilé
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte



### Comptoir à boissons + cuve P680, 1P-aut.



L 1000 x P 680 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée L 276 x P 498 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW



Poids : 85 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66265500**

**CHF 4'710.- / R2**



### Comptoir à boissons + cuve P680, 2P-aut.



L 1510 x P 680 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée L 276 x P 498 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW



Poids : 120 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66265510**

**CHF 5'715.- / R2**



### Comptoir à boissons + cuve P680, 3P-aut.



L 2090 x P 680 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée L 276 x P 498 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW



Poids : 160 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66265520**

**CHF 6'875.- / R2**



### Comptoir à boissons + cuve P680, 4P-aut.



L 2670 x P 680 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée L 276 x P 498 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW



Poids : 200 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66265530**

**CHF 8'885.- / R2**



**Cornière inox pour cuve**  
pour cuve L 278 P 498

**66266255**

**CHF 165.- / R3**



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Comptoirs à boissons autonome cuve réfrigérée pour bouteilles P 580 mm

- Compresseur à droite - à gauche sur demande
- Température : +0 °C à +8 °C - Froid ventilé
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte



### Comptoir à boissons + cuve P580, 1P-aut.

L 1000 x P 580 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée L 276 x P 396 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW

Poids : 80 kg  
Fiche de type: Type 12

**66266510**  
CHF 4'710.- / R2



### Comptoir à boissons + cuve P580, 2P-aut.

L 1510 x P 580 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée L 276 x P 396 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW

Poids : 110 kg  
Fiche de type: Type 12

**66266610**  
CHF 5'715.- / R2



### Comptoir à boissons + cuve P580, 3P-aut.

L 2090 x P 580 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée L 276 x P 396 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW

Poids : 145 kg  
Fiche de type: Type 12

**66266710**  
CHF 6'875.- / R2



### Comptoir à boissons + cuve P580, 4P-aut.

L 2670 x P 580 x H 850 mm  
Cuve réfrigérée L 276 x P 396 x H 258 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.19 kW

Poids : 185 kg  
Fiche de type: Type 12

**66266810**  
CHF 8'885.- / R2



#### Cornière inox pour cuve

Pour cuve L 278 P 396

**66266252**  
CHF 155.- / R3



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Comptoirs à boissons froid central Profondeur 680 mm

- Compartiment d'installation à droite - à gauche sur demande
- Température : +0 °C à +8 °C - Froid ventilé
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte



### Comptoir à boissons - prof. 680, 1P - fc

L 830 x P 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 57 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66265070**  
**CHF 2'640.- / R2**



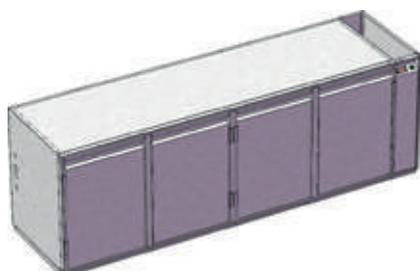
### Comptoir à boissons - prof. 680, 2P - fc

L 1340 x P 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 68 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66265080**  
**CHF 3'470.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 680, 3P - fc

L 1920 x P 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 89 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66265120**  
**CHF 4'480.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 680, 4P - fc

L 2500 x P 680 x H 850 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 106 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66265160**  
**CHF 6'285.- / R2**



#### Cuve réfrigérée pour comptoir fc P680

Pour comptoirs froid central P 680  
Attention : Longueur totale des comptoirs + 170 mm  
Dim. de la cuve : L 276 P 498 H 258 mm

**66266215**  
**CHF 1'560.- / R3**



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Comptoirs à boissons froid central Profondeur 580 mm

- Compartiment d'installation à droite - à gauche sur demande
- Température : +0 °C à +8 °C - Froid ventilé
- En acier inoxydable - sans plan de travail
- Dégivrage automatique
- Commande électronique
- Sur socle inox H 35 mm
- 1 étagère avec glissière par porte



### Comptoir à boissons - prof. 580, 1P - fc

L 830 x P 580 x H 850 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 54 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**66266520**  
**CHF 2'640.- / R2**



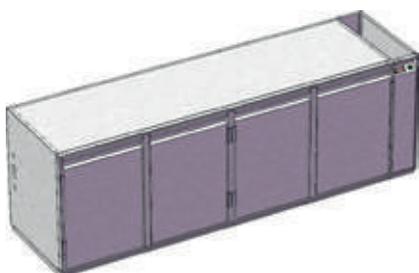
### Comptoir à boissons - prof. 580, 2P - fc

L 1340 x P 580 x H 850 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 66 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**66266620**  
**CHF 3'470.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 580, 3P - fc

L 1920 x P 580 x H 850 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 87 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**66266720**  
**CHF 4'480.- / R2**



### Comptoir à boissons - prof. 580, 4P - fc

L 2500 x P 580 x H 850 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
 Poids : 104 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**66266820**  
**CHF 6'285.- / R2**



#### Cuve réfrigérée pour comptoir fc P580

Pour comptoirs froid central P 580  
 Attention : Longueur totale des comptoirs + 170 mm  
 Dim. de la cuve : L 276 P 396 H 258 mm  
**66266212**  
**CHF 1'495.- / R3**



Vous trouverez divers plans de travail pour les comptoirs à boissons sur notre site [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Accessoires pour comptoirs à boissons

---



Bagutte de division pour tiroir

66266260  
CHF 21.- / R3



Serrure pour comptoir à boissons

1 par porte ou tiroir  
64703200  
CHF 85.- / R3



Porte vitrée pour comptoir à boissons

66257300  
CHF 270.- / R3

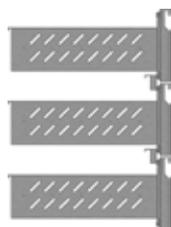


Eclairage LED pour porte vitrée

63604980  
CHF 265.- / R3

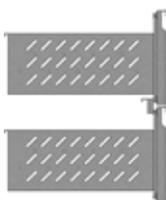
## Accessoires pour comptoirs à boissons pour appareils de 580 mm de profondeur

---



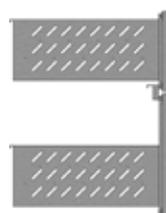
Colonne de 3 tiroirs 3 x 1/3 - T 580

Pour meubles P 580 mm  
Dim. : L 435 x P 398 x H 186 mm  
66257105  
CHF 1'410.- / R2



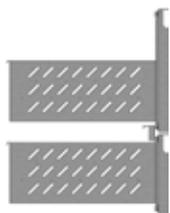
Colonne de 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - T 580

Pour meubles P 580 mm  
Dim. : L 435 x P 398 x H 314 mm  
66257095  
CHF 810.- / R2



Colonne de 2 tiroirs 2/5 + 3/5 - T 580

Pour meubles P 580 mm  
Dim. : L 435 x P 398 x H 269 mm  
& L 435 x P 398 x H 364 mm  
66257085  
CHF 810.- / R2



**Colonne de 2 tiroirs 3/5 + 2/5 - T 580**

Pour meubles P 580 mm  
 Dim. : L 435 x P 398 x H 364 mm  
 & L 435 x P 398 x H 269 mm  
**66257086**  
**CHF 810.- / R2**



**Glissières pour comptoir P 580**

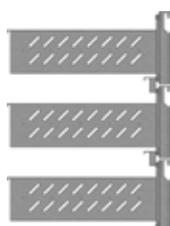
**62480372**  
**CHF 29.- / R3**



**Etagère en inox pour comptoir P 580**

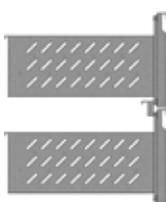
**62480382**  
**CHF 150.- / R3**

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



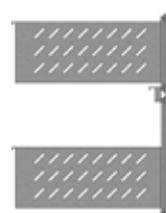
**Colonne de 3 tiroirs 3 x 1/3 - T 680**

Pour meubles P 680 mm  
 Dim. : L 435 x P 498 x H 186 mm  
**66257100**  
**CHF 1'450.- / R2**



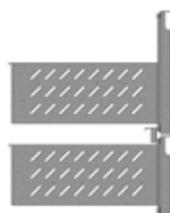
**Colonne de 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - T 680**

Pour meubles P 680 mm  
 Dim. : L 435 x P 498 x H 314 mm  
**66257090**  
**CHF 820.- / R2**



**Colonne de 2 tiroirs 2/5 + 3/5 - T 680**

Pour meubles P 680 mm  
 Dim. : L 435 x P 498 x H 269 mm  
 & L 435 x P 498 x H 364 mm  
**66257080**  
**CHF 820.- / R2**



**Colonne de 2 tiroirs 3/5 + 2/5 - T 680**

Pour meubles P 680 mm  
 Dim. : L 435 x P 498 x H 364 mm  
 & L 435 x P 498 x H 269 mm  
**66257081**  
**CHF 820.- / R2**



**Glissières pour comptoir P 680**

**62480370**  
**CHF 29.- / R3**



**Etagère en inox pour comptoir P 680**

**62480380**  
**CHF 160.- / R3**



### Refrigerateur à déchets 1-120-A, aut.

Pour 1 conteneur de 120 litres (non compris)  
Dimensions intérieures:  
L 550 x P 570 x H 945 mm  
Compresseur à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique avec évaporateur  
L 1000 x P 760 x H 1030 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW  
Poids : 90 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66269500**  
**CHF 4'270.- / R2**



### Refrigerateur à déchets 2-120-A, aut.

Pour 2 conteneurs de 120 litres (non compris)  
Dimensions intérieures:  
2 x L 550 x P 570 x H 945 mm  
Compresseur à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique avec évaporateur  
L 1650 x P 760 x H 1030 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.250 kW  
Poids : 170 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66269530**  
**CHF 5'620.- / R2**



### Refrigerateur à déchets 3-120-A, aut.

Pour 3 conteneurs de 120 litres (non compris)  
Dimensions intérieures:  
3 x L 550 x P 570 x H 945 mm  
Compresseur à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique avec évaporateur  
L 2300 x P 760 x H 1030 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW  
Poids : 260 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66269560**  
**CHF 7'165.- / R2**



**Conteneur à déchets**  
**120 litres**  
**67300500**  
**CHF 275.- / R3**



**Kit Antigel**  
**63636050**  
**CHF 120.- / R3**



### Refroidisseur à déchets 1-240-A, aut.



Pour 1 conteneur de 240 litres (non compris)

Dimensions intérieures:  
L 585 x P 710 x H 1085 mm



Compresseur à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C

Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique avec évaporateur  
L 1030 x P 870 x H 1200 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW

Poids : 98 kg  
Fiche de type: Type 12

**66269700**

**CHF 4'610.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 2-240-A, aut.



Pour 2 conteneurs de 240 litres (non compris)

Dimensions intérieures:  
2 x L 585 x P 710 x H 1085 mm



Compresseur à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C

Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique avec évaporateur  
L 1710 x P 870 x H 1200 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.250 kW

Poids : 192 kg  
Fiche de type: Type 12

**66269730**

**CHF 6'185.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 3-240-A, aut.



Pour 3 conteneurs de 240 litres (non compris)

Dimensions intérieures:  
3 x L 585 x P 710 x H 1085 mm



Compresseur à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C

Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique avec évaporateur  
L 2390 x P 870 x H 1200 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW

Poids : 275 kg  
Fiche de type: Type 12

**66269760**

**CHF 8'035.- / R2**



**Conteneur à déchets**  
**240 litres**  
**67300510**  
**CHF 325.- / R3**



**Kit Antigél**  
**63636050**  
**CHF 120.- / R3**



### Refroidisseur à déchets 1-120-ZK, fc

Pour 1 conteneur de 120 litres  
(non compris)  
Dimensions intérieures:  
L 550 x P 570 x H 945 mm  
Compartiment technique à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 1000 x P 760 x H 1030 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 73 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66269510**  
**CHF 3'725.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 2-120-ZK, fc

Pour 2 conteneurs de 120 litres  
(non compris)  
Dimensions intérieures:  
2 x L 550 x P 570 x H 945 mm  
Compartiment technique à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 1650 x P 760 x H 1030 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 152 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66269540**  
**CHF 5'030.- / R2**



### Refroidisseur à déchets 3-120-ZK, fc

Pour 3 conteneurs de 120 litres  
(non compris)  
Dimensions intérieures:  
3 x L 550 x P 570 x H 945 mm  
Compartiment technique à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 2300 x P 760 x H 1030 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 240 kg  
Fiche de type: Type 12  
**66269570**  
**CHF 6'465.- / R2**



**Conteneur à déchets**  
**120 litres**  
**67300500**  
**CHF 275.- / R3**



**Kit Antigel**  
**63636050**  
**CHF 120.- / R3**



### Refrigerateur à déchets 1-240-ZK, fc



Pour 1 conteneur de 240 litres  
(non compris)



Dimensions intérieures:  
L 585 x P 710 x H 1085 mm  
Compartiment technique à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 1030 x P 870 x H 1200 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 80 kg  
Fiche de type: Type 12

**66269710**  
**CHF 4'035.- / R2**



### Refrigerateur à déchets 2-240-ZK, fc



Pour 2 conteneurs de 240 litres  
(non compris)



Dimensions intérieures:  
2 x L 585 x P 710 x H 1085 mm  
Compartiment technique à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 1710 x P 870 x H 1200 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW  
Poids : 174 kg  
Fiche de type: Type 12

**66269740**  
**CHF 5'590.- / R2**



### Refrigerateur à déchets 3-240-ZK, fc



Pour 3 conteneurs de 240 litres  
(non compris)



Dimensions intérieures:  
3 x L 585 x P 710 x H 1085 mm  
Compartiment technique à droite -  
à gauche sur demande  
Température de service de 2 °C à 10 °C  
Froid statique  
Commandes digitales  
Entièrement en inox  
Dégivrage automatique  
L 2390 x P 870 x H 1200 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.07kW  
Poids : 255 kg  
Fiche de type: Type 12

**66269770**  
**CHF 7'305.- / R2**



**Conteneur à déchets**  
**240 litres**  
**67300510**  
**CHF 325.- / R3**



**Kit Antigel**  
**63636050**  
**CHF 120.- / R3**

## Chambres froides



- Porte de 800 x 1850 mm
- Hauteur extérieure 2200 mm - H. intérieure 2000 mm
- À choix charnière de porte à droite ou à gauche
- Poignée de porte arrondie avec système anti-panique
- Porte avec serrure
- Panneaux en tôle zinguée, thermolaqués blanc, compatibles pour l'alimentaire
- Sol en acier inoxydable
- Chambre combinée (positif/négatif) sur demande
- Compresseur non compris
- Isolation 100 mm, sans HFC & CFC

Dimensions	Poids	Volume	Prix / R2	Référence
Chambre de réfrigération1200x1400x2200	220 kg	2.40 m <sup>3</sup>	CHF 3'170.-	710.1214
Chambre de réfrigération1200x1600x2200	241 kg	2.80 m <sup>3</sup>	CHF 3'430.-	710.1216
Chambre de réfrigération1200x1800x2200	261 kg	3.20 m <sup>3</sup>	CHF 3'700.-	710.1218
Chambre de réfrigération1200x2000x2200	282 kg	3.60 m <sup>3</sup>	CHF 3'960.-	710.1220
Chambre de réfrigération1200x2200x2200	302 kg	4.00 m <sup>3</sup>	CHF 4'230.-	710.1222
Chambre de réfrigération1200x2400x2200	323 kg	4.40 m <sup>3</sup>	CHF 4'490.-	710.1224
Chambre de réfrigération1200x2600x2200	343 kg	4.80 m <sup>3</sup>	CHF 4'750.-	710.1226
Chambre de réfrigération1200x2800x2200	364 kg	5.20 m <sup>3</sup>	CHF 5'020.-	710.1228
Chambre de réfrigération1400x1400x2200	242 kg	2.88 m <sup>3</sup>	CHF 3'450.-	710.1414
Chambre de réfrigération1400x1600x2200	264 kg	3.36 m <sup>3</sup>	CHF 3'730.-	710.1416
Chambre de réfrigération1400x1800x2200	285 kg	3.84 m <sup>3</sup>	CHF 4'010.-	710.1418
Chambre de réfrigération1400x2000x2200	307 kg	4.32 m <sup>3</sup>	CHF 4'290.-	710.1420
Chambre de réfrigération1400x2200x2200	329 kg	4.80 m <sup>3</sup>	CHF 4'570.-	710.1422
Chambre de réfrigération1400x2400x2200	351 kg	5.28 m <sup>3</sup>	CHF 4'850.-	710.1424
Chambre de réfrigération1400x2600x2200	372 kg	5.76 m <sup>3</sup>	CHF 5'120.-	710.1426
Chambre de réfrigération1400x2800x2200	394 kg	6.24 m <sup>3</sup>	CHF 5'390.-	710.1428
Chambre de réfrigération1600x1600x2200	287 kg	3.92 m <sup>3</sup>	CHF 4'020.-	710.1616
Chambre de réfrigération1600x1800x2200	310 kg	4.48 m <sup>3</sup>	CHF 4'320.-	710.1618
Chambre de réfrigération1600x2000x2200	333 kg	5.04 m <sup>3</sup>	CHF 4'610.-	710.1620
Chambre de réfrigération1600x2200x2200	356 kg	5.60 m <sup>3</sup>	CHF 4'910.-	710.1622
Chambre de réfrigération1600x2400x2200	380 kg	6.16 m <sup>3</sup>	CHF 5'190.-	710.1624
Chambre de réfrigération1600x2600x2200	402 kg	6.72 m <sup>3</sup>	CHF 5'490.-	710.1626
Chambre de réfrigération1600x2800x2200	425 kg	7.28 m <sup>3</sup>	CHF 5'790.-	710.1628
Chambre de réfrigération1800x1800x2200	334 kg	5.12 m <sup>3</sup>	CHF 4'630.-	710.1818
Chambre de réfrigération1800x2000x2200	358 kg	5.76 m <sup>3</sup>	CHF 4'940.-	710.1820
Chambre de réfrigération1800x2200x2200	383 kg	6.40 m <sup>3</sup>	CHF 5'250.-	710.1822
Chambre de réfrigération1800x2400x2200	407 kg	7.04 m <sup>3</sup>	CHF 5'560.-	710.1824
Chambre de réfrigération1800x2600x2200	431 kg	7.68 m <sup>3</sup>	CHF 5'870.-	710.1826
Chambre de réfrigération1800x2800x2200	456 kg	8.32 m <sup>3</sup>	CHF 6'180.-	710.1828
Chambre de réfrigération2000x2000x2200	384 kg	6.48 m <sup>3</sup>	CHF 5'260.-	710.2020
Chambre de réfrigération2000x2200x2200	410 kg	7.20 m <sup>3</sup>	CHF 5'590.-	710.2022
Chambre de réfrigération2000x2400x2200	435 kg	7.92 m <sup>3</sup>	CHF 5'920.-	710.2024
Chambre de réfrigération2000x2600x2200	461 kg	8.64 m <sup>3</sup>	CHF 6'240.-	710.2026
Chambre de réfrigération2000x2800x2200	486 kg	9.36 m <sup>3</sup>	CHF 6'570.-	710.2028
Chambre de réfrigération2000x3000x2200	512 kg	10.08 m <sup>3</sup>	CHF 6'890.-	710.2030
Chambre de réfrigération2200x2200x2200	436 kg	8.00 m <sup>3</sup>	CHF 5'930.-	710.2222
Chambre de réfrigération2200x2400x2200	463 kg	8.80 m <sup>3</sup>	CHF 6'270.-	710.2224
Chambre de réfrigération2200x2600x2200	490 kg	9.60 m <sup>3</sup>	CHF 6'610.-	710.2226
Chambre de réfrigération2200x2800x2200	517 kg	10.40 m <sup>3</sup>	CHF 6'960.-	710.2228
Chambre de réfrigération2200x3000x2200	544 kg	11.20 m <sup>3</sup>	CHF 7'300.-	710.2230
Chambre de réfrigération2400x2400x2200	492 kg	9.68 m <sup>3</sup>	CHF 6'630.-	710.2424
Chambre de réfrigération2400x2600x2200	520 kg	10.56 m <sup>3</sup>	CHF 6'990.-	710.2426
Chambre de réfrigération2400x2800x2200	548 kg	11.44 m <sup>3</sup>	CHF 7'340.-	710.2428
Chambre de réfrigération2400x3000x2200	576 kg	12.32 m <sup>3</sup>	CHF 7'700.-	710.2430

## Chambres de congélation



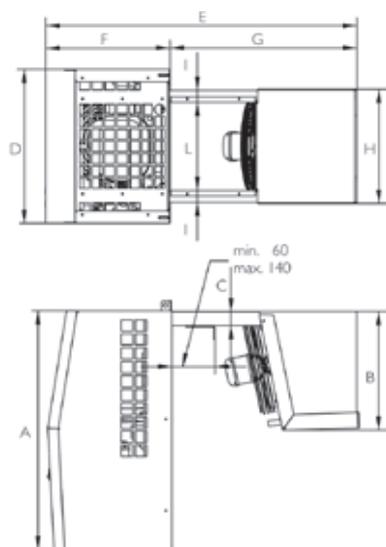
- Porte de 800 x 1850 mm, porte avec serrure
- Hauteur extérieure 2260 mm - H. intérieure 2000 mm
- À choix charnière de porte à droite ou à gauche
- Poignée de porte arrondie avec système anti-panique
- Panneaux en tôle zinguée, thermolaqués blanc, compatibles pour l'alimentaire
- Sol en acier inoxydable
- Chambre combinée (positif/négatif) sur demande
- Compresseur non compris
- Isolation 100 mm, sans HFC & CFC
- Cadre de porte chauffé
- Soupape d'équilibrage de pression
- À partir d'un volume de 10 m<sup>3</sup>: alarme personne enfermée incluse

Dimensions	Poids	Volume	Prix / R2	Référence
Chambre de congélation 1260x1460x2260mm	248 kg	2.40 m <sup>3</sup>	CHF 3'940.-	713.1214
Chambre de congélation 1260x1660x2260mm	272 kg	2.80 m <sup>3</sup>	CHF 4'260.-	713.1216
Chambre de congélation 1260x1860x2260mm	294 kg	3.20 m <sup>3</sup>	CHF 4'570.-	713.1218
Chambre de congélation 1260x2060x2260mm	318 kg	3.60 m <sup>3</sup>	CHF 4'880.-	713.1220
Chambre de congélation 1260x2260x2260mm	340 kg	4.00 m <sup>3</sup>	CHF 5'200.-	713.1222
Chambre de congélation 1260x2460x2260mm	364 kg	4.40 m <sup>3</sup>	CHF 5'510.-	713.1224
Chambre de congélation 1260x2660x2260mm	386 kg	4.80 m <sup>3</sup>	CHF 5'830.-	713.1226
Chambre de congélation 1260x2860x2260mm	410 kg	5.20 m <sup>3</sup>	CHF 6'140.-	713.1228
Chambre de congélation 1460x1460x2260mm	273 kg	2.88 m <sup>3</sup>	CHF 4'270.-	713.1414
Chambre de congélation 1460x1660x2260mm	297 kg	3.36 m <sup>3</sup>	CHF 4'610.-	713.1416
Chambre de congélation 1460x1860x2260mm	321 kg	3.84 m <sup>3</sup>	CHF 4'940.-	713.1418
Chambre de congélation 1460x2060x2260mm	346 kg	4.32 m <sup>3</sup>	CHF 5'270.-	713.1420
Chambre de congélation 1460x2260x2260mm	371 kg	4.80 m <sup>3</sup>	CHF 5'590.-	713.1422
Chambre de congélation 1460x2460x2260mm	395 kg	5.28 m <sup>3</sup>	CHF 5'930.-	713.1424
Chambre de congélation 1460x2660x2260mm	419 kg	5.76 m <sup>3</sup>	CHF 6'260.-	713.1426
Chambre de congélation 1460x2860x2260mm	444 kg	6.24 m <sup>3</sup>	CHF 6'600.-	713.1428
Chambre de congélation 1660x1660x2260mm	323 kg	3.92 m <sup>3</sup>	CHF 4'960.-	713.1616
Chambre de congélation 1660x1860x2260mm	349 kg	4.48 m <sup>3</sup>	CHF 5'300.-	713.1618
Chambre de congélation 1660x2060x2260mm	375 kg	5.04 m <sup>3</sup>	CHF 5'650.-	713.1620
Chambre de congélation 1660x2260x2260mm	401 kg	5.60 m <sup>3</sup>	CHF 5'990.-	713.1622
Chambre de congélation 1660x2460x2260mm	428 kg	6.16 m <sup>3</sup>	CHF 6'350.-	713.1624
Chambre de congélation 1660x2660x2260mm	453 kg	6.72 m <sup>3</sup>	CHF 6'690.-	713.1626
Chambre de congélation 1660x2860x2260mm	479 kg	7.28 m <sup>3</sup>	CHF 7'050.-	713.1628
Chambre de congélation 1860x1860x2260mm	376 kg	5.12 m <sup>3</sup>	CHF 5'670.-	713.1818
Chambre de congélation 1860x2060x2260mm	403 kg	5.76 m <sup>3</sup>	CHF 6'040.-	713.1820
Chambre de congélation 1860x2260x2260mm	431 kg	6.40 m <sup>3</sup>	CHF 6'410.-	713.1822
Chambre de congélation 1860x2460x2260mm	458 kg	7.04 m <sup>3</sup>	CHF 6'770.-	713.1824
Chambre de congélation 1860x2660x2260mm	485 kg	7.68 m <sup>3</sup>	CHF 7'140.-	713.1826
Chambre de congélation 1860x2860x2260mm	469 kg	8.32 m <sup>3</sup>	CHF 7'510.-	713.1828
Chambre de congélation 2060x2060x2260mm	432 kg	6.48 m <sup>3</sup>	CHF 6'420.-	713.2020
Chambre de congélation 2060x2260x2260mm	462 kg	7.20 m <sup>3</sup>	CHF 6'810.-	713.2022
Chambre de congélation 2060x2460x2260mm	490 kg	7.92 m <sup>3</sup>	CHF 7'200.-	713.2024
Chambre de congélation 2060x2660x2260mm	519 kg	8.64 m <sup>3</sup>	CHF 7'580.-	713.2026
Chambre de congélation 2060x2860x2260mm	547 kg	9.36 m <sup>3</sup>	CHF 7'960.-	713.2028
Chambre de congélation 2060x3060x2260mm	576 kg	10.08 m <sup>3</sup>	CHF 9'200.-	713.2030
Chambre de congélation 2260x2260x2260mm	491 kg	8.00 m <sup>3</sup>	CHF 7'210.-	713.2222
Chambre de congélation 2260x2460x2260mm	521 kg	8.80 m <sup>3</sup>	CHF 7'620.-	713.2224
Chambre de congélation 2260x2660x2260mm	552 kg	9.60 m <sup>3</sup>	CHF 8'020.-	713.2226
Chambre de congélation 2260x2860x2260mm	582 kg	10.40 m <sup>3</sup>	CHF 9'270.-	713.2228
Chambre de congélation 2260x3060x2260mm	612 kg	11.20 m <sup>3</sup>	CHF 9'670.-	713.2230
Chambre de congélation 2460x2460x2260mm	554 kg	9.68 m <sup>3</sup>	CHF 8'040.-	713.2424
Chambre de congélation 2460x2660x2260mm	585 kg	10.56 m <sup>3</sup>	CHF 9'310.-	713.2426
Chambre de congélation 2460x2860x2260mm	617 kg	11.44 m <sup>3</sup>	CHF 9'730.-	713.2428
Chambre de congélation 2460x3060x2260mm	648 kg	12.32 m <sup>3</sup>	CHF 10'150.-	713.2430

## Compresseurs monoblocs

Les compresseurs monoblocs pour chambres froides ou de congélation sont destinés à la conservation d'aliments frais ou congelés pour des entreprises de petites ou moyennes tailles. Les monoblocs sont montés „à cheval“ „sur la cloison“.

- Connexion pour la résistance anti-condensation de la porte
- Contrôle de condensation on/off par sonde
- Possibilité de connecter un contact de porte
- Boîtier en tôle d'acier thermolaquée à 200 °C
- Intérieur : habillage de tôle en aluminium-magnésium
- Compresseur hermétique
- Refroidissement à air ou à eau
- Expansion du réfrigérant par vanne thermique ou par capillaire
- Évaporation des eaux de dégivrage et tubes de chauffage traité anti corrosion
- Contrôle du monobloc par commandes électroniques
- Éclairage de la chambre par interrupteur manuel
- Interrupteur principal manuel
- Compresseur protégé par un relais pour thermistance
- Connectique pour un bus MOD pour un contrôle à distance et HACCP



## Compresseurs positifs

### Compresseur monobloc KBA08TN

Compresseur type E	A	617 mm
Réfrigérant R404A	B	291 mm
1NAC 230V 0.6 kW - 50 HZ	C	41 mm
Poids: 34 kg	D	322 mm
Fiche de type: Type 12	E	747 mm
<b>707.127</b>	F	310 mm
<b>CHF 2'690.- / R2</b>	G	437 mm
	H	300 mm
	I	35 mm
	L	224 mm

### Température ambiante de 35°C

Volume de la cellule	Température intérieure
4.37 m <sup>3</sup>	- 5° C
4.70 m <sup>3</sup>	0° C
5.08 m <sup>3</sup>	+ 5° C
5.48 m <sup>3</sup>	+ 10° C

### Température ambiante de 43° C

Volume de la cellule	Température intérieure
3.70 m <sup>3</sup>	- 5° C
4.02 m <sup>3</sup>	0° C
4.34 m <sup>3</sup>	+ 5° C
4.69 m <sup>3</sup>	+ 10° C

## Compresseurs négatifs

### Compresseur monobloc KBA10BT

Compresseur type E	A	700 mm
Réfrigérant R404A	B	350 mm
1NAC 230V 1.0 kW - 50 HZ	C	41 mm
Poids: 61 kg	D	450 mm
Fiche de type: Type 12	E	900 mm
<b>725.727</b>	F	360 mm
<b>CHF 3'680.- / R2</b>	G	540 mm
	H	334 mm
	I	35 mm
	L	258 mm

### Température ambiante de 35°C

Volume de la cellule	Température intérieure
5.68 m <sup>3</sup>	- 22° C
6.11 m <sup>3</sup>	-20° C
6.60 m <sup>3</sup>	-18° C

### Température ambiante de 43° C

Volume de la cellule	Température intérieure
4.18 m <sup>3</sup>	- 22° C
5.23 m <sup>3</sup>	-20° C
5.65 m <sup>3</sup>	-18° C

## Compresseurs positifs

<b>Compresseur monobloc KBA11TN</b>	A	700 mm
Compresseur type E	B	350 mm
Réfrigérant R404A	C	41 mm
1NAC 230V 0.7 kW - 50 HZ	D	450 mm
Poids: 57 kg	E	900 mm
Fiche de type: Type 12	F	360 mm
<b>707.128</b>	G	540 mm
<b>CHF 2'840.- / R2</b>	H	334 mm
	I	35 mm
	L	258 mm

### Température ambiante de 35°C

Volume de la cellule	Température intérieure
6.56 m <sup>3</sup>	- 5° C
7.05 m <sup>3</sup>	0° C
7.61 m <sup>3</sup>	+ 5° C
8.22 m <sup>3</sup>	+ 10° C

### Température ambiante de 43° C

Volume de la cellule	Température intérieure
5.55 m <sup>3</sup>	- 5° C
6.03 m <sup>3</sup>	0° C
6.51 m <sup>3</sup>	+ 5° C
7.04 m <sup>3</sup>	+ 10° C

<b>Compresseur monobloc KBA13TN</b>	A	700 mm
Compresseur type E	B	350 mm
Réfrigérant R404A	C	41 mm
1NAC 230V 0.9 kW - 50 HZ	D	450 mm
Poids: 57 kg	E	900 mm
Fiche de type: Type 12	F	360 mm
<b>707.129</b>	G	540 mm
<b>CHF 3'270.- / R2</b>	H	334 mm
	I	35 mm
	L	258 mm

### Température ambiante de 35°C

Volume de la cellule	Température intérieure
10.5 m <sup>3</sup>	- 5° C
10.81 m <sup>3</sup>	0° C
11.67 m <sup>3</sup>	+ 5° C
12.61 m <sup>3</sup>	+ 10° C

### Température ambiante de 43° C

Volume de la cellule	Température intérieure
8.51 m <sup>3</sup>	- 5° C
9.25 m <sup>3</sup>	0° C
9.99 m <sup>3</sup>	+ 5° C
10.71 m <sup>3</sup>	+ 10° C

## Compresseurs négatifs

<b>Compresseur monobloc KBA13BT</b>	A	700 mm
Compresseur type E	B	350 mm
Réfrigérant R404A	C	41 mm
1NAC 230V 1.3 kW - 50 HZ	D	450 mm
Poids: 62 kg	E	900 mm
Fiche de type: Type 12	F	360 mm
<b>725.728</b>	G	540 mm
<b>CHF 3'750.- / R2</b>	H	334 mm
	I	35 mm
	L	258 mm

### Température ambiante de 35°C

Volume de la cellule	Température intérieure
9.18 m <sup>3</sup>	- 22° C
9.87 m <sup>3</sup>	-20° C
10.66 m <sup>3</sup>	-18° C

### Température ambiante de 43° C

Volume de la cellule	Température intérieure
7.77 m <sup>3</sup>	- 22° C
8.44 m <sup>3</sup>	-20° C
9.12 m <sup>3</sup>	-18° C

<b>Compresseur monobloc KBA18BT</b>	A	830 mm
Compresseur type E	B	350 mm
Réfrigérant R404A	C	61 mm
1NAC 230V 2.0 kW - 50 HZ	D	645 mm
Poids: 89 kg	E	903 mm
Fiche de type: Type 12	F	362 mm
<b>725.729</b>	G	541 mm
<b>CHF 5'210.- / R2</b>	H	613 mm
	I	45 mm
	L	514 mm

### Température ambiante de 35°C

Volume de la cellule	Température intérieure
13.11 m <sup>3</sup>	- 22° C
14.10 m <sup>3</sup>	-20° C
15.23 m <sup>3</sup>	-18° C

### Température ambiante de 43° C

Volume de la cellule	Température intérieure
11.10 m <sup>3</sup>	- 22° C
12.06 m <sup>3</sup>	-20° C
13.03 m <sup>3</sup>	-18° C

## Rayonnages

Le système de rayonnage Bartscher se démarque par un montage simple et aisé sans outils. Les montants sont en acier galvanisé, thermolaqué de couleur gris-clair et antioxydant. Les tablettes ajourées en polypropylène facilitent la diffusion du froid.

Ces rayonnages peuvent s'utiliser en tous lieux, comme :

- Chambres de congélation
- Chambres réfrigérées
- Cuisines
- Stockage stériles
- Stockage humides, etc.



■ = **Montants latéraux des rayonnages** (rayonnage de base: 2, ajout: 1)  
 Pour le calcul de l'encombrement ajouter 50 mm par montant



### Profondeurs disponibles

- 300 mm
- 400 mm
- 500 mm
- 600 mm



### Hauteurs disponibles

- 1400 mm
- 1800 mm
- 2000 mm



### Longueurs disponibles

- de 600 à 2000 mm

### Nombre de rayonnages livrés :

- 3 pour une hauteur de 1400 mm
- 4 pour une hauteur de 1800/2000 mm
- Des rayonnages supplémentaires peuvent être commandés et montés



Vous trouverez plus d'informations et de prix concernant nos rayonnages dans notre **catalogue spécial „MySteelStar“** ou sur [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch). C'est avec plaisir que nous vous ferons un devis pour vos rayonnages.





maintien

en température

## Vitrines chauffantes

Les vitrines chauffantes 5200, 5900, 6200 sont des appareils de table compact pour le maintien en température et la présentation de mets chauds. Les vitrines chauffantes 5200 et 6200 ont des portes à guillotine. La vitrine 5900 est ouverte à l'avant.

- Simple vitrage
- Température de service de 30°C à 90°C (70°C pour la vitrine 5900)
- Bac à eau pour l'humidification pour les modèles 5200 & 6200



### Vitrine chaude 5200-2ER

Matériau : acier inoxydable, verre  
Contenance : 45 litres  
Tablette intermédiaire : 1 grille, chromée  
Dimensions de la tablette intermédiaire : L 520 x P 300 mm  
Type de porte : portes à guillotine  
position de la porte : côté service  
Portes à guillotine (L 540 x H 100 mm) avec arrêt et bloque-porte  
Tablette inférieure : grille (chromée)  
Tiroir de nettoyage  
Puissance : 1NAC 230V - 0,8 kW  
Dimensions : L 560 x P 395 x H 365 mm  
Poids : 14,8 kg  
Fiche de type: Type 12

**305.062**

**CHF 545.- / R1**



### Vitrine chaude 5900-2ER

Matériau : acier inoxydable, verre  
Exécution : ouvert à l'avant  
Contenance : 104 litres  
2 tablettes L 590 x P 390 mm  
Étagères éclairées par le haut  
Fond en miroir  
Chauffage par le haut & bas  
(l'étagère du haut est chauffée par le rayonnement du corp de chauffe inférieur)  
Températures de service : 30°C à 70°C  
Puissance : 1NAC 230V - 0,56 kW  
Dimensions : L 630 x P 465 x H 655 mm  
Poids : 27,6 kg  
Fiche de type: Type 12

**305.064**

**CHF 935.- / R1**



### Vitrine chaude 6200-2EK

Matériau : acier inoxydable, verre  
Contenance : 80 litres  
Tablette intermédiaire : 1 grille, chromée  
Dimensions de la tablette intermédiaire : L 620 x P 340 mm  
Type de porte : portes à guillotine  
position de la porte : des deux côtés  
Portes à guillotine (L 625 x H 125 mm) avec arrêt et bloque-porte  
Éclairage intérieur, éclairage : LED  
Tablette inférieure : grille (chromée)  
Tiroir de nettoyage  
Puissance : 1NAC 230V - 1,0 kW  
Dimensions : L 700 x P 430 x H 365 mm  
Poids : 17,4 kg  
Fiche de type: Type 12

**305.063**

**CHF 650.- / R1**



## Vitrines chauffantes Deli

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.

- Intérieur chromé, extérieur laqué
- Plage de température : 30 °C à 90 °C
- Portes coulissantes des 2 côtés



### Vitrine chauffante Deli I



Contenance : 110 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 1.84 kW  
L 660 x P 437 x H 655 mm  
3 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 580, P 275/298/318  
Poids : 42 kg  
Fiche de type: Type 12



**306.053**  
**CHF 655.- / R1**



### Vitrine chauffante Deli II



Contenance : 152 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 1.84 kW  
L 900 x P 480 x H 590 mm  
3 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 820, P 315/340/360 mm  
Poids : 52 kg  
Fiche de type: Type 12



**306.054**  
**CHF 775.- / R1**



### Vitrine chauffante Deli III



Contenance : 373 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
L 1200 x P 480 x H 810 mm  
3 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 1120, P 315/340/360 mm  
Poids : 76 kg  
Fiche de type: Type 12



**306.055**  
**CHF 935.- / R1**



### Vitrine chauffante Deli Compact



Vitrine à 2 niveaux pour la présentation des snacks chauds.  
Extérieur : laqué  
Intérieur : fond en acier inoxydable, plafond laqué  
Ouverture de la porte côté service : L 310 x H 418 mm  
Contenance : 52 litres



Plage de température : 30 °C à 110 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
L 380 x P 465 x H 658 mm  
2 grilles réglables en hauteur,  
dimensions : L 285 x P 265 mm, L 285 x P 295 mm  
Dotation : 1 plaque perforée, 1 bac de remplissage, 1 bac à eau amovible  
Poids : 24.3 kg  
Fiche de type: Type 12  
**306.057**  
**CHF 760.- / R1**

## Vitrines chauffantes Deli Plus

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.

- Intérieur chromé, extérieur acier inoxydable
- Éclairage LED
- Plage de température : 30 °C à 90 °C



### Vitrine chauffante Deli Plus I

Verre arrondi à l'avant, 2 portes coulissantes à l'arrière

Contenance : 120 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW

L 690 x P 600 x H 670 mm

3 grilles, dimensions :

L 630 x P 335 mm

L 630 x P 370 mm

L 630 x P 400 mm

Poids : 47.9 kg

Fiche de type: Type 12

**305.053**

**CHF 895.- / R1**



### Vitrine chauffante Deli Plus I D

Avec portes coulissantes à l'avant et à l'arrière pour un accès par 2 côtés

Contenance : 120 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW

L 695 x P 595 x H 685 mm

3 grilles, dimensions :

L 630 x P 335 mm

L 630 x P 370 mm

L 630 x P 400 mm

Poids : 45.2 kg

Fiche de type: Type 12

**305.055**

**CHF 945.- / R1**



### Vitrine chauffante Deli Plus II

Verre arrondi à l'avant, 2 portes coulissantes à l'arrière

Contenance : 160 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW

L 860 x P 570 x H 670 mm

3 grilles, dimensions :

L 815 x P 335 mm

L 815 x P 370 mm

L 815 x P 400 mm

Poids : 56.3 kg

Fiche de type: Type 12

**305.054**

**CHF 1'030.- / R1**

## Présentoirs chauffants

Vitrine compacte pour le service et la présentation de plats chauds.

- Vitrage simple, en verre trempé, sur 3 côtés
- Profondeur maxi des bacs GN: 40 mm
- Température de service de 30 °C à 90 °C



### Présentoir chauffant 4x GN 1/3

Matériau : acier inoxydable, verre  
 Contenance : 4 x GN 1/3  
 Contenance : 46 litres  
 Type de porte : portes coulissantes  
 Position de la porte : côté service  
 Dotation : 4 bacs GN  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.5 kW  
 Dimensions : L 775 x P 420 x H 335 mm  
 Poids : 38 kg  
 Fiche de type: Type 12

**305.058**

**CHF 625.- / R1**



### Présentoir chauffant 6x GN 1/3

Matériau : acier inoxydable, verre  
 Contenance : 6 x GN 1/3  
 Contenance : 68 litres  
 Type de porte : portes coulissantes  
 Position de la porte : côté service  
 Dotation : 6 bacs GN  
 Puissance : +NAC 230V - 0.8kW  
 Dimensions : L 1135 x P 420 x H 335 mm  
 Poids : 42 kg  
 Fiche de type: Type 12

**305.059**

**CHF 745.- / R1**



### Vitrine chaude de table GN1/1

Acier inoxydable 18/10  
 Vitrine en plexiglas  
 Température intérieure: jusqu'à 75 °C maximum  
 avec hydromètre et thermomètre  
 Chauffage du haut et du bas  
 Interrupteur lumineux marche/arrêt  
 Bac à eau pour humidification  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.84 kW  
 L 600 x P 400 x H 390 mm  
 Poids : 20 kg  
 Fiche de type: Type 12

**A203.095**

**CHF 2'340.- / R1**

## Vitrines chauffantes

---

- Socle en acier inox
- Vitrine en plexiglas
- Température intérieure : 30-60°C
- Réglage thermostatique
- Interrupteur marche/arrêt
- Bac à eau pour l'humidification
- Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW



### Vitrine chaude à 1 étage

---

L 500 x P 350 x H 270 mm  
Poids : 8.7 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A203.097**  
**CHF 395.- / R1**



### Vitrine chaude à 2 étages

---

L 500 x P 350 x H 410 mm  
Poids : 11.6 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A203.098**  
**CHF 510.- / R1**

## Hotpots

---



### Bain-marie Hotpot, 1 x 3.5 litres

---

Acier inoxydable  
1 cuve à 3.5 litres  
Plage de température : 0 °C à 95 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
L 210 x P 210 x H 320 mm  
Poids : 3.5 kg  
Fiche de type: Type 12  
**605.035**  
**CHF 350.- / R1**



### Bain-marie Hotpot, 1 x 6.5 litres

---

Acier inoxydable  
1 cuve à 6.5 litres  
Plage de température : 0 °C à 95 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.20 kW  
L 255 x P 280 x H 320 mm  
Poids : 4.5 kg  
Fiche de type: Type 12  
**605.065**  
**CHF 375.- / R1**



### Bain-marie Hotpot, 2 x 3.5 litres

Acier inoxydable  
 2 cuves à 3.5 litres,  
 réglables séparément  
 Plage de température : 0 °C à 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.30 kW  
 L 415 x P 210 x H 320 mm  
 Poids : 6.5 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**606.035**  
**CHF 498.- / R1**



### Bain-marie Hotpot, 2 x 6.5 litres

Acier inoxydable  
 2 cuves à 6.5 litres,  
 réglables séparément  
 Plage de température : 0 °C à 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW  
 L 505 x P 280 x H 320 mm  
 Poids : 7.9 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**606.065**  
**CHF 560.- / R1**



### Bain-marie Hotpot, 3 x 3.5 litres

Acier inoxydable  
 3 cuves à 3.5 litres,  
 réglables séparément  
 Plage de température : 0 °C à 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW  
 L 610 x P 210 x H 320 mm  
 Poids : 8.8 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**607.035**  
**CHF 660.- / R1**



### Bain-marie Hotpot, 4 x 3.5 litres

Acier inoxydable  
 4 cuves à 3.5 litres,  
 réglables séparément  
 Plage de température : 0 °C à 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW  
 L 415 x P 415 x H 320 mm  
 Poids : 10.7 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**608.035**  
**CHF 755.- / R1**



Cuve de 6.5 litres pour Hotpot  
**609.065**  
**CHF 55.- / R1**



Cuve de 3.5 litres pour Hotpot  
**609.035**  
**CHF 51.- / R1**



Couvercle pour Hotpot de 6.5 litres  
**609.165**  
**CHF 15.- / R1**



Couvercle pour Hotpot de 3.5 litres  
**609.135**  
**CHF 12.- / R1**



### Chariot bain-marie 2 GN 1/1-200mm étroit

à roulettes, chauffé à l'eau  
Inox 18/10  
Plage de température de 30 à 90 °C  
Bac à double paroi avec robinet de vidange  
Thermostat à réglage progressif par bac de 30 à 90 °C  
Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse  
Voyant de chauffe  
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm  
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)  
Tampon de butée  
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m  
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4  
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW  
L 650 x P 900 x H 900 mm  
Poids : 32 kg  
Fiche de type: Type 12

**200.282**

**CHF 1'395.- / R1**



### Chariot bain-marie 2 GN 1/1-200mm large

Commande sur le côté large à roulettes, chauffé à l'eau  
Inox 18/10  
Plage de température de 30 à 90 °C  
Bac à double paroi avec robinet de vidange  
Thermostat à réglage progressif par bac de 30 à 90 °C  
Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse  
Voyant de chauffe  
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm  
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)  
Tampon de butée  
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m  
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4  
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW  
L 650 x P 900 x H 900 mm  
Poids : 32 kg  
Fiche de type: Type 12

**200.282L**

**CHF 1'395.- / R1**



### Chariot bain-marie 3 GN 1/1-200mm étroit

à roulettes, chauffé à l'eau  
Inox 18/10  
Plage de température de 30 à 90 °C  
Bac à double paroi avec robinet de vidange  
Thermostat à réglage progressif par bac de 30 à 90 °C  
Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse  
Voyant de chauffe  
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm  
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)  
Tampon de butée  
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m  
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4  
Puissance : 1NAC 230V - 2.1 kW  
L 650 x P 1300 x H 900 mm  
Poids : 43 kg  
Fiche de type: Type 12

**200.283**

**CHF 1'795.- / R1**



## Chariot bain-marie 3 GN 1/1-200mm large



Commande sur le côté large à roulettes, chauffé à l'eau  
 Inox 18/10  
 Plage de température de 30 à 90 °C  
 Bac à double paroi avec robinet de vidange  
 Thermostat à réglage progressif par bac de 30 à 90 °C  
 Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse  
 Voyant de chauffe  
 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm (dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)  
 Tampon de butée  
 Cordon électrique spiralé, longueur 3 m  
 Classe de protection selon EN 60529 : IPX4  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.1 kW  
 L 650 x P 1300 x H 900 mm  
 Poids : 43 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**200.283L**  
**CHF 1'795.- / R1**

## Cuiseur à oeufs / Bain-marie



### Cuiseur à oeufs EH6

Matériau : acier inoxydable  
 1 cuve, contenance de la cuve : 4 litres  
 Dimensions de la cuve : L 301 x P 152 x H 200 mm  
 Support à oeufs : 6 supports séparés, avec des couleurs, différentes, taille des oeufs : petits, moyens  
 Support à oeufs amovible  
 Plage de température : 30 °C à 110 °C  
 Réglage de la température : par 10 °C  
 Thermostat  
 Thermostat de sécurité  
 Résistance électrique en acier inoxydable, fixe  
 Puissance : 1NAC 230V 2.6 kW - 13A  
 Dimensions : L 365 x P 220 x H 290 mm  
 Poids : 4.3 kg  
 Fiche de type: Type 23  
**115.129**  
**CHF 310.- / R1**



### Bain-marie GN 1/1 - 150mm, sans robinet

Acier inoxydable  
 Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
 L 338 x P 540 x H 248 mm  
 Poids : 8 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**200.230**  
**CHF 195.- / R1**



## Bain-marie GN 1/1 - 150mm, avec robinet



Acier inoxydable  
Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.  
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
L 340 x P 590 x H 240 mm  
Poids : 7.5 kg  
Fiche de type: Type 12  
**200.240**  
**CHF 210.- / R1**



## Bain-marie GN 1/1 - 200mm, avec robinet



Acier inoxydable  
Capacité : GN 1/1, 200 mm profond.  
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
L 355 x P 550 x H 295 mm  
Poids : 9.5 kg  
Fiche de type: Type 12  
**200.207**  
**CHF 278.- / R1**

## Conteneurs pour le transport



## Conteneur de transport isotherme GN 1/1



Ouverture frontale non chauffée pour transporter les plats chauds et froids.  
Matériaux : polymer LLDPE  
Modèle en plastique robuste et à double paroi avec 12 rails conçus pour bacs 1/1 GN  
Plage de température : -20 à +120 °C  
Capacité : 87 litres  
Empilable  
La porte entièrement amovible permet un nettoyage facile  
L 450 x P 645 x H 620 mm  
Poids : 15.3 kg  
**300.104**  
**CHF 445.- / R1**



**Chariot pour conteneur de transport**  
pour conteneur isotherme Bartscher, référence : 300.104  
Matériaux : synthétique  
Roulettes: Ø 95 mm , 2 pivotantes avec freins & 2 fixes  
Charge utile : 200 kg  
Dimensions intérieures du cadre : L 490 x P 665 x H 25 mm  
Dimensions extérieures : L 550 x P 725 x H 190 mm  
Poids : 6.4 kg  
**300.105**  
**CHF 185.- / R1**



## Conteneur de transport isotherme 20l



Transport sûr et confortable de mets chauds ou froids.  
 CNS 18/10, brossé  
 Volume : 20 litres  
 Double paroi pour une bonne isolation  
 Pertes thermiques : env. 6 °C / heure  
 Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone  
 1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale  
 Valve de ventilation  
 Empilable  
 Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 345 mm  
 Poids : 6.6 kg  
**100.080**  
**CHF 310.- / R1**



## Conteneur isotherme 20l avec robinet



Transport sûr et confortable des liquides chauds ou froids.  
 CNS 18/10, brossé  
 Volume : 20 litres  
 Double paroi pour une bonne isolation  
 Pertes thermiques : env. 6 °C / heure  
 Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone  
 1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale  
 Valve de ventilation  
 Empilable  
 Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 345 mm  
 Poids : 6.7 kg  
**100.085**  
**CHF 380.- / R1**

## Ponts chauffants & lampes chauffantes



### Pont à infrarouge portable GN 1/1



Acier inoxydable, L 330 x P 560 x H 500 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
 Dotation : 1 GN et un bac perforé  
 Poids : 8.0 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**A114.001**  
**CHF 320.- / R1**



### Pont chauffant avec pare-haleine GN 1/1



Matériaux : inox, aluminium, verre  
 Interrupteur M/A  
 Découpe pour bac GN 1/1  
 Profondeur maxi des bac GN : 40 mm  
 Verre pare-haleine sur le devant  
 1 tube infrarouge  
 Espacement utile sur H 340 mm  
 L 775 x P 430 x H 457 mm  
 Poids: 9 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**114.265**  
**CHF 790.- / R1**



## Pont thermique 2WL550 GN 1/1



Aluminium  
 2 lampes chauffantes  
 Réflecteurs en aluminium ventilés  
 Interrupteur Marche/Arrêt  
 Cordon de 1.5 mètres  
 Température maximale : 70 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.55 kW  
 L 510 x P 345 x H 550-700 mm, höhenverstellbar  
 1 bac GN 1/1 en acier inoxydable, profondeur 65 mm  
 Poids : 2.4 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**114.266**  
**CHF 162.- / R1**



## Pont thermique à infrarouge

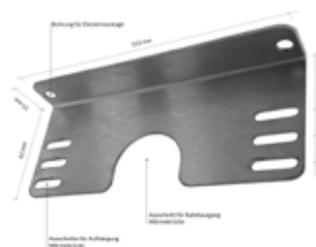
Livré sans pieds  
 Profondeur 150 mm  
 Hauteur 60 mm

Nom, Longueur	Puissance	Poids	Prix / R1	Référence
Pont thermique 460mm	1NAC 230V - 0.35 kW	3.0 kg	<b>CHF 470.-</b>	<b>114.046</b>
Pont thermique 610mm	1NAC 230V - 0.50 kW	3.0 kg	<b>CHF 495.-</b>	<b>114.061</b>
Pont thermique 760mm	1NAC 230V - 0.66 kW	4.0 kg	<b>CHF 520.-</b>	<b>114.076</b>
Pont thermique 920mm	1NAC 230V - 0.80 kW	5.0 kg	<b>CHF 550.-</b>	<b>114.092</b>
Pont thermique 1070mm	1NAC 230V - 0.95 kW	5.0 kg	<b>CHF 580.-</b>	<b>114.107</b>
Pont thermique 1220mm	1NAC 230V - 1.10 kW	5.0 kg	<b>CHF 605.-</b>	<b>114.122</b>
Pont thermique 1370mm	1NAC 230V - 1.25 kW	6.0 kg	<b>CHF 640.-</b>	<b>114.137</b>
Pont thermique 1530mm	1NAC 230V - 1.40 kW	7.0 kg	<b>CHF 680.-</b>	<b>114.153</b>
Pont thermique 1680mm	1NAC 230V - 1.56 kW	8.0 kg	<b>CHF 740.-</b>	<b>114.168</b>
Pont thermique 1830mm	1NAC 230V - 1.73 kW	9.0 kg	<b>CHF 825.-</b>	<b>114.183</b>



### Pieds universel pour pont thermique

Hauteur 360 mm / H. du pont 340 mm  
 Largeur du pont thermique + 20 mm  
 Profondeur des pieds: 230 mm  
 par paire  
**114.021**  
**CHF 115.- / R1**



### Equerres de fixation p. pont thermique

pour ponts chauffants  
 par paire  
**114.022**  
**CHF 45.- / R1**





## Lampe chauffante sur pied simple



Abat-jour flexible  
 Socle de 224 mm de diamètre  
 Ampoule de 250 Watt incluse  
 Avec interrupteur M/A  
 Puissance: 1NAC 230V - 0.25 kW  
 L 400 x P 224 x H 910 mm, H réglable  
 Poids : 6 kg  
 Fiche de type: Type 12

**114.600**  
**CHF 810.- / R1**



## Lampe chauffante sur pied double



2 abat-jour flexible  
 Socle de 224 mm de diamètre  
 2 ampoules de 250 Watt incluses  
 Avec interrupteur M/A  
 Puissance: 1NAC 230V - 0.50 kW  
 L 570 x P 224 x H 980 mm, H réglable  
 Poids : 8 kg  
 Fiche de type: Type 12

**114.620**  
**CHF 1'285.- / R1**



## Planche à découper en bois



Accessoire pour lampes chauffantes sur pied  
 Découpe pour alignement avec la lampe  
 Rigole sur le pourtour et purge  
 Bac GN 1/4 - 40 mm comme bac de récupération  
 L 530 x P 390 x H 70 mm  
 Poids : 6 kg  
**114.601**  
**CHF 275.- / R1**



## Planche à découper en pierre



Matériau: pierre  
 Accessoire pour lampes chauffantes sur pied  
 Découpe pour alignement avec la lampe  
 Rigole sur le pourtour et purge  
 Bac GN 1/4 - 40 mm comme bac de récupération  
 L 530 x P 390 x H 70 mm  
 Poids : 6 kg  
**114.602**  
**CHF 595.- / R1**



## Lampe chauffante aluminium

Dim. de l'abat-jour : H 360 mm, Ø 180 mm  
Hauteur minimale : 1000 mm  
Hauteur maximale : 2200 mm  
Ampoule 250 Watt incluse  
Avec interrupteur  
Puissance : 1 NAC 230V - 0.25 kW  
Poids : 1.2 kg

**114.410**

**CHF 430.- / R1**



Lampe chauffante cuivrée

**114.420**

**CHF 430.- / R1**



Lampe chauffante dorée

**114.430**

**CHF 430.- / R1**



Lampe chauffante noire

**114.440**

**CHF 430.- / R1**

## Plaques chauffantes



### Plaque chauffante 660x600 en verre

L 660 x P 600 x H 100 mm  
Habillage: acier inoxydable  
Verre trempé  
Rhéostat de 30°- 95 °C  
Lampe témoin  
Puissance : 1NAC 230V - 0.96 kW  
Poids : 14.2 kg  
Fiche de type: Type 12

**105.911**

**CHF 1'910.- / R1**



### Plaque chauffante pour pizza en verre

L 460 x P 460 x H 120/90 mm  
Habillage: acier inoxydable  
Verre trempé  
Rhéostat de 30°- 95 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW  
Poids : 9 kg  
Fiche de type: Type 12

**105.926**

**CHF 990.- / R1**



## Plaque chauffante GN 1/1 en verre

Boîtier en aluminium, plaque en verre  
 Interrupteur marche/arrêt, lampe témoin  
 Température de surface max. 95 °C  
 Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW  
 L 570 x P 305 x H 40 mm  
 Poids : 3.45 kg  
 Fiche de type: Type 12

**114.356**  
**CHF 169.- / R1**



## Plaque chauffante GN 2/1 en verre

Boîtier en aluminium, plaque en verre  
 Interrupteur marche/arrêt, lampe témoin  
 Température de surface max. 95 °C  
 Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C  
 Puissance: 1NAC 230V - 0.30 kW  
 L 666 x P 550 x H 40 mm  
 Poids : 6.1 kg  
 Fiche de type: Type 12

**114.357**  
**CHF 230.- / R1**



## Plaque chauffante 500x375

Acier inoxydable  
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C  
 Plage de température : 35 - 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW  
 L 500 x P 375 x H 64 mm  
 Poids : 5.4 kg  
 Fiche de type: Type 12

**114.360**  
**CHF 172.- / R1**



## Plaque chauffante 900x450

Acier inoxydable  
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C  
 Plage de température : 35 - 95 °C  
 L 900 x P 450 x H 64 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW  
 Poids : 9.3 kg  
 Fiche de type: Type 12

**114.361**  
**CHF 252.- / R1**



## Plaque chauffante 1000x500

Acier inoxydable  
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C  
 Plage de température : 35 - 95 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW  
 L 1000 x P 500 x H 64 mm  
 Poids : 10.9 kg  
 Fiche de type: Type 12

**114.362**  
**CHF 310.- / R1**

## Plaques chauffantes électrique à encastrer

---



Habillage: acier inoxydable  
Rhéostat de 30° C - 120° C  
affleurante

### Plaquette chauffante encastrable 600x400

Plaquette vitrocéramique : L 600 x P 400 mm

1 interrupteur + 1 thermostat

Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW

Poids : 8 kg

**999.999**

**CHF 930.- / R1**

### Plaquette chauffante encastrable GN 1/1

Plaquette vitrocéramique : L 320 x P 560 mm - GN 1/1

1 interrupteur + 1 thermostat

Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW

Poids : 12 kg

**999.713**

**CHF 840.- / R1**

### Plaquette chauffante encastrable 2 x GN 1/1

Plaquette vitrocéramique : L 649 x P 560 mm - GN 2/1

1 interrupteur + 2 thermostats

Puissance : 1NAC 230V - 0.90 kW

Poids : 18 kg

**999.695**

**CHF 1'210.- / R1**

### Plaquette chauffante encastrable 3 x GN 1/1

Plaquette vitrocéramique : L 999 x P 560 mm - GN 3/1

1 interrupteur + 3 thermostats

Puissance : 1NAC 230V - 1.35 kW

Poids : 23 kg

**999.690**

**CHF 1'480.- / R1**

## Chauffe-assiettes & armoires chauffantes

---



### Chauffe-assiettes, por. verre, 30-40 a.

---

Appareil de table à poser directement sur un plan de travail ou sur un buffet.

Acier inoxydable, étagère fixe

1 porte coulissante dans la double paroi

Contenance : env. 30 - 40 assiettes, Ø 320 mm

Thermostat réglable de 30 à 80 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW

Dimensions :

intérieur Ø 330 mm, H 440 mm

extérieur Ø 465 mm, H 565 mm

Poids : 21.6 kg

Fiche de type: Type 12

**103.069**

**CHF 795.- / R1**



### Armoire chauffante 1 porte 25-30 ass.



Acier inoxydable  
 1 porte - charnière à droite  
 1 étagère ajustable  
 Contenance : 25-30 assiettes, Ø 350 mm  
 Thermostat réglable 0 - 90 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW  
 L 400 x P 460 x H 545/575 mm  
 Poids : 20 kg  
 Fiche de type: Type 12



**103.130**  
**CHF 445.- / R1**



### Armoire chauffante 1 porte 55-60 ass.



Acier inoxydable  
 1 porte - charnière à droite  
 1 étagère ajustable  
 Contenance : 55-60 assiettes, Ø 350 mm  
 Thermostat réglable 0 - 90 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
 L 400 x P 460 x H 820/870 mm  
 Poids : 26 kg  
 Fiche de type: Type 12



**103.140**  
**CHF 535.- / R1**



### Armoire chauffante 2 portes 110-120 ass.



Acier inoxydable, 2 portes  
 1 étagère ajustable  
 Contenance : 110-120 assiettes, Ø 350 mm  
 Thermostat réglable 0 - 90 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
 L 800 x P 460 x H 820/870 mm  
 Poids : 43 kg  
 Fiche de type: Type 12



**103.150**  
**CHF 920.- / R1**

Plue value pour charnière à gauche

**700.001**

**CHF 95.- / R3**



### Distributeur d'assiettes 1 x Ø 180-280mm

Inox 18/10  
Contenance : env. 50-60 assiettes  
Diamètre réglable de 180 à 280 mm  
Thermostat digital : 30°C à 110°C  
Chauffe ventilée  
4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)  
Puissance : 1NAC 230V – 0.90kW  
L 600 x P 480 x H 1060 mm  
(H sans couvercle 900 mm)  
1 couvercle en synthétique inclus  
Poids : 40 kg  
Fiche de type: Type 12

**103.281**

**CHF 1'560.- / R1**

### Distributeur d'assiettes 1 x Ø 280-320mm

B 650 x T 530 x H 1060

**103.321**

**CHF 1'620.- / R1**



### Distributeur d'assiettes 2 x Ø 180-280mm

Inox (CNS 18/10)  
Contenance : env. 100-120 assiettes  
Diamètre réglable de 180 à 280 mm  
Thermostat digital : 30°C à 110°C  
Chauffe ventilée  
4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)  
Puissance : 1NAC 230V – 0.90kW  
L 1030 x P 480 x H 1060 mm  
(H sans couvercle 900 mm)  
2 couvercles en synthétique inclus  
Poids : 66 kg  
Fiche de type: Type 12

**103.282**

**CHF 2'150.- / R1**

### Distributeur d'assiettes 2 x Ø 280-320mm

B 1130 x T 530 x H 1060

**103.322**

**CHF 2'215.- / R1**

Couvercle transparent pour 103.281 & 282  
103.280  
**CHF 130.- / R3**

Couvercle transparent pour 103.321 & 322  
103.320  
**CHF 155.- / R3**

## Chauffe-tasses



### Chauffe-tasses pour 48 tasses



Les tasses préchauffées décuplent le plaisir de la dégustation du café.

avec un socle tournant pour facilité le remplissage et le service.

pour des tasses de max. Ø 90 mm

Température des tasses env. 30 - 45 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.20 kW

Dimensions : Ø 350 mm, H. 405 mm

Poids : 7 kg

4 récipients pour cuillères amovibles

Fiche de type: Type 12

**103.067**

**CHF 475.- / R1**



### Chauffe-tasses pour 72 tasses



Acier inoxydable

Pour max. 72 tasses

Température des tasses jusqu'à 60 °C

Réglage de température en continu

2 étages réglables séparément

Dim. des étages : L 280 x P 295 x H 175 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW

Dimensions : L 320 x P 320 x H 545 mm

Surface des supérieure: L 250 x P 250 mm

pour sous-tasses, tasses etc.

Poids : 10.3 kg

Fiche de type: Type 12

**103.076**

**CHF 515.- / R1**

## Armoire chauffante pour plaques 600/400



### Armoire de maintien au chaud 8x600/400

Matériau: acier inoxydable

Thermostat digital

Températures de service: 30°C bis 75°C

4 roues Ø 125 mm, dont 2 avec frein

Capacité: 8 x 600/400 mm

Distance entre plaques: 95 mm

Charnière à gauche

Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW

L 590 x P 760 x H 1082 mm

Poids : 57.5 kg

Fiche de type: Type 13

**103.039**

**CHF 2'740.- / R1**



### Soupière 5.4 litres



Boîtier : tôle d'acier thermolaquée  
Récipient amovible en inox  
Plage de température : 35 °C à 95 °C  
Couvercle en inox tournant et rabattable  
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
Contenance : 5,4 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW  
Dimensions : Ø 255 mm, hauteur 385 mm  
Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
Poids : 3.05 kg  
**100.062**  
**CHF 103.- / R1**



### Soupière ,Club', 8.5 litres



Boîtier : tôle d'acier thermolaquée  
Récipient amovible en inox  
Plage de température : 30 °C à 95 °C  
Couvercle en inox tournant et rabattable  
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
Contenance : env. 8.5 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW  
Dimensions : Ø 295 mm, hauteur 385 mm  
Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
Poids : 3.4 kg  
**100.067**  
**CHF 107.- / R1**



### Soupière ,Economic', 9 litres



Boîtier : tôle d'acier thermolaquée  
Récipient amovible en inox  
Plage de température : 48 °C à env. 94 °C  
Couvercle en inox tournant et rabattable  
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
Contenance : env. 9.0 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW  
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 360 mm  
Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
Poids : 4.1 kg  
**100.061**  
**CHF 118.- / R1**



### Soupière ,De Luxe', 9 litres



Boîtier : acier inoxydable  
Récipient amovible en acier inoxydable  
Plage de température : 30 °C à 95 °C  
Couvercle en inox tournant et rabattable  
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur  
Contenance : env. 9.0 litres  
Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW  
Dimensions : Ø 345 mm, hauteur 360 mm  
Dotation : 8 étiquettes magnétiques  
Poids : 4.5 kg  
**100.058**  
**CHF 170.- / R1**

## Chauffe-plaques



### Chauffe plaques 5



5 plaques chauffantes alu  
 Dimensions des plaques: 280 x 165 mm  
 Matériel: aluminium  
 Puissance: 1NAC 230V - 0.85 kW  
 L 380 x P 250 x H 320 mm  
 Poids: 15.4 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**120.803**  
**CHF 725.- / R1**



### Chauffe plaques 8



8 plaques chauffantes alu  
 Dimensions des plaques: 280 x 165 mm  
 Matériel: aluminium  
 Puissance: 1NAC 230V - 1.25 kW  
 L 380 x P 250 x H 447 mm  
 Poids: 22.3 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**120.802**  
**CHF 1'040.- / R1**



#### Plaque de rechange chauffe-plaques

Matériau: Aluminium  
 Poignée caoutchouté  
 L 165 x P 280 x H 10 mm  
 Poids: 1.93 kg  
**120.806**  
**CHF 99.- / R1**

## Chafing Dishes



### Chafing-Dish élect. GN 1/1-100mm



Acier inoxydable  
 Bac GN 1/1, 100 mm profond  
 Thermostat 1-8  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW  
 L 623 x P 356 x H 285 mm  
 Poids : 8.3 kg  
 Crochets pour couvercle inclus  
 Fiche de type: Type 12  
**500.831**  
**CHF 275.- / R1**



## Station à soupe- 2 pots à 4 litres



Acier inoxydable  
 Récipient pour l'eau en matière synthétique noire  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW  
 L 636 x P 357 x H 460 mm  
 Poids : 7 kg  
 1 support pour couvercle et 2 louches compris  
 Fiche de type: Type 12  
**500.840**  
**CHF 255.- / R1**



## Chafing-Dish GN 1/1-100mm, gel comb.



Acier inoxydable  
 Empilable  
 Crochet pour couvercle d'un côté  
 Bac GN 1/1, 100 mm profond  
 2 support pour boîte de fuel  
 L 605 x P 350 x H 305 mm  
 Poids : 4.1 kg  
**500.494**  
**CHF 89.- / R1**



**Gel combustible Bartscher, 72 boîtes**  
 Capacité/boîte : 200 g  
 Durée de combustion : env. 3.5 heures  
 72 boîtes par carton  
**500.060-72**  
**CHF 106.- / R1**



## Chafing Dish élect. Cool&Hot GN 1/1



Un appareil - deux fonctions: chaud ou froid au choix. Idéal pour la présentation économisant l'espace des mets chauds ou froids et des boissons froides, par ex. pour buffets, restauration ou service traiteur.  
 Corps en tôle d'acier laqué, support en acier inoxydable  
 Bac 1/1 GN, 65 mm de profondeur  
 Température de service : -5 °C à +75 °C  
 Liquide réfrigérant R600a  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW  
 L 610 x P 360 x H 450 mm  
 1 bac GN 1/1 - profondeur 65 mm et  
 1 couvercle coulissant amovible polycarbonate inclus  
 Poids : 15.5 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**500.851**  
**CHF 680.- / R1**



lavage

ritscher

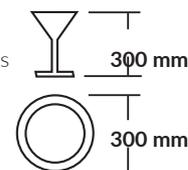




### Lave-verres Topclean 44

Dimensions : L 465 x P 550 x H 700 mm  
 Hauteur intérieure utile : 300 mm  
 Boîtier et porte à double parois  
 Construction : CNS 18/10  
 Commandes électroniques  
 Durée des programmes : 90 / 120 / 150 secondes  
 Avec pompe pour liquide de lavage  
 Avec pompe pour liquide de rinçage  
 Avec fonction de vidange partielle  
 Puissance totale : 1 NAC 230V - 3.5 kW - 16A  
 Puissance de la cuve 0.6 kW  
 Puissance du boiler 2.6 kW  
 Contenance du boiler : 2.6 litres  
 Cuve emboutie de 8 litres  
 Consommation par cycle 1.7 litre  
 Pression optimale de l'eau : 2-4 bar  
 Inclus: 2 casiers à verres & 1 gobelet à couverts  
 Poids: 47 kg  
 Fiche de type: Type 23

**110.044**  
 CHF 3'480.- / R2



### Casiers pour lave-verres Série TopClean 44



Casier à verres 400x400x150mm

à fond plat  
 L 400 x P 400 x H 150 mm  
**706140**  
 CHF 85.- / R3



Insert pour assiettes 706140

**780140**  
 CHF 25.- / R3



Gobelet à couverts 4 x 105/105 h 140 mm

L 217 x P 217 x H 140 mm  
**780081**  
 CHF 42.- / R3



Gobelet à couverts 105/105 h 140 mm

L 105 x P 105 x H 140 mm  
**780139**  
 CHF 16.- / R3



Bestclear set d'installation

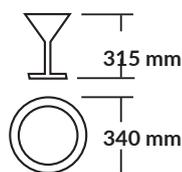
Jusqu'à 8'900 l à 10°KH  
 Set d'installation  
 Dimensions : Ø 185 mm, hauteur 580 mm  
**107.120**  
 CHF 395.- / R1



Bestclear recharge

Dimensions : Ø 185 mm, hauteur 560 mm  
**107.125**  
 CHF 295.- / R1

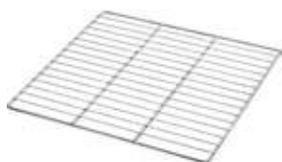
## Lave-vaisselle



### Lave-vaisselle TF-517

Dim. : L 600 x P 600 x H 820 mm  
 Hauteur utile : 325 mm  
 Machine à double parois  
 Acier inoxydable CNS 18/10  
 Commandes électroniques  
 Durée des programmes : 60 / 120 / 150 secondes  
 avec doseur pour liquide de lavage  
 avec doseur pour liquide de rinçage  
 avec vidange partielle à chaque cycle  
 Puissance totale : 3 NAC 400V - 5.4 kW - 16A  
 Puissance de la cuve 1.4 kW  
 Puissance du boiler 4.9 kW  
 Contenance du boiler 6 litres  
 Cuve emboutie de 15 litres  
 Consommation d'eau par cycle 2.1 litres  
 Pression d'entrée d'eau 2-4 bars  
 Inclus : 1 casier à assiettes, 1 casier à verres &  
 1 gobelets à couverts  
 Poids : 59 kg  
 Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**110.517**  
**CHF 4'820.- / R2**

## Accessoires pour lave-vaisselle



#### Grille de lavage 500/500 mm

La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles, les faitouts ou les plats à viande.

Acier inoxydable, L 500 x P 500 mm

Poids : 1.7 kg

**101.094**

**CHF 65.- / R1**

#### Produit de lavage Clean Silaphos 25kg

Dès 20°fh (dureté)  
Faiblement chlorée  
Liquide - 25 kg

**2825.00**

**CHF 160.- / R3**

#### Produit de rinçage Clean Dish Brillant S

Dès 20°fh (dureté)  
en combinaison avec Silaphos Liquid  
Liquide - 10 kg

**3210.00**

**CHF 68.- / R3**



#### Produit de lavage Clean Wash 12kg

Jusqu'à 20°fh (dureté)  
Fortement chlorée  
Liquide - 12 kg

**2014.00**

**CHF 69.- / R3**

#### Produit de lavage Clean Clean Wash 25kg

Jusqu'à 20°fh (dureté)  
Fortement chlorée  
Liquide - 25 kg

**2025.00**

**CHF 135.- / R3**

#### Produit de rinçage Clean Clean Dish NAS

Jusqu'à 20°fh (dureté)  
en combinaison avec Clean Wash Liquid HC  
Liquide - 10 kg

**3010.00**

**CHF 65.- / R3**

## Lave-vaisselle à capot

Le **lave-vaisselle à capot Série DS 1002** se distingue par ces excellentes performances et sa polyvalence.

Les efficaces performances de la pompe de circulation permettent de réduire le temps de lavage et par là même réduisent les frais d'exploitation. Grâce à un grand volume utile des casiers de 500 x 500 mm le lave-vaisselle Série DS peut contenir jusqu'à 22 assiettes ou de plus grands objets.

### Hygiène

- Surveillance électronique de la température de l'eau de rinçage
- Boiler volumineux
- Filtre couvrant toute la cuve
- Pompe à purge automatique
- Cuve de lavage entièrement emboutie sans soudure

### Sécurité et ergonomie

- Capot breveté: levage aisé et sécurité accrue
- Marche très silencieuse
- Efficacité garantie au travers de l'auto diagnostique électronique
- Cuve positionnée vers l'avant pour un nettoyage facile
- Composants accessibles par le panneau avant
- Le système „Securince“ assure un déroulement correct du rinçage



## Lave-vaisselle à capot DS1002

Dim. avec arceau : L 721 x P 836 x H 1565\* mm

Dim. sans arceau : L 633 x P 755 x H 1565\* mm

(\* Hauteur avec capot ouvert : 2080 mm)

Pieds réglables de +/- 30 mm

Hauteur utile : 440 mm

Machine à double paroi

Acier inoxydable CNS 18/10

Commandes électroniques

Durée des programmes : 60 / 110 / 150 secondes

avec doseur pour liquide de lavage

avec doseur pour liquide de rinçage

avec vidange partielle à chaque cycle

avec pompe de rinçage

Puissance totale 3NAC 400V – 8.7 kW

Puissance de la cuve 2.5 kW

Cuve emboutie de 22 litres

Puissance du boiler 8.0 kW

Contenance du boiler : 6 litres

Consommation d'eau par cycle : 2.3 litres

Pression d'entrée d'eau 2-4 bars

Entrée d'eau 3/4"

Ecoulement Ø 32 mm

Poids 105 kg

Inclus : 1 casier à assiettes, 1 casier à verres &

1 gobelets à couverts

Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)

**109.161**

**CHF 7'390.- / R2**



Livré sans tables de tri et de glissement !

Le **lave-vaisselle à capot DS 1002 NRG** est équipé d'un récupérateur d'énergie. En fin de cycle les vapeurs brûlantes sont aspirées hors de la machine et dirigées vers un échangeur de chaleur. L'échangeur condense les vapeurs et chauffe l'eau allant au bouilleur.

Ce système a les avantages suivants :

- Réduction des émissions de vapeur: de par la condensation des vapeurs celles-ci ne sont pas lâchées dans l'environnement.
- Économie d'énergie: l'échangeur va augmenter la température de l'eau d'environ 25 °C et par là même diminuer la consommation d'énergie du bouilleur de près de 30%.



## Lave-vaisselle à capot DS1002-NRG

Dim. avec arceau : L 721 x P 836 x H 2265 mm  
Dim. sans arceau : L 633 x P 755 x H 2265 mm  
Pieds réglables de +/- 30 mm  
Hauteur utile : 440 mm  
Machine à double paroi  
Acier inoxydable CNS 18/10  
Commandes électroniques  
Durée des programmes : 60 / 110 / 150 secondes  
avec doseur pour liquide de lavage  
avec doseur pour liquide de rinçage  
avec pompe de rinçage  
Puissance totale 3NAC 400V – 8.7 kW  
Puissance de la cuve 2.5 kW  
Cuve emboutie de 22 litres  
Puissance du boiler 8.0 kW  
Contenance du boiler : 6 litres  
Consommation d'eau par cycle : 2.3 litres  
Pression d'entrée d'eau 2-4 bars  
Entrée d'eau 3/4"  
Écoulement Ø 32 mm  
Poids 128 kg  
Inclus : 1 casier à assiettes, 1 casier à verres &  
1 gobelets à couverts  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**109.160**  
**CHF 9'980.- / R2**



Livré sans tables de tri et de glissement !

## Accessoires pour lave-vaisselle à capot



Table de tri gauche, L 1200

avec dossier, hauteur 100 mm  
Bassin à droite  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 22.5 kg  
**109.770**  
**CHF 1'720.- / R1**



Table de tri droite, L 1200

avec dossier, hauteur 100 mm  
Bassin à gauche  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 22.5 kg  
**109.771**  
**CHF 1'720.- / R1**



Table de tri gauche, vide ordures, L1200

Trou vide-déchets  
avec dossier, hauteur 100 mm  
Bassin à droite  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 24 kg  
**109.772**  
**CHF 1'860.- / R1**



Table de tri droite, vide ordures, L1200

Trou vide-déchets  
avec dossier, hauteur 100 mm  
Bassin à gauche  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 24 kg  
**109.773**  
**CHF 1'860.- / R1**



Table de glissement gauche, L 700

avec dossier, hauteur 100 mm  
L 700 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 12 kg  
**109.775**  
**CHF 790.- / R1**



Table de glissement droite, L 700

avec dossier, hauteur 100 mm  
L 700 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 12 kg  
**109.776**  
**CHF 790.- / R1**



Table de glissement gauche, L 1200

avec dossier, hauteur 100 mm  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 22 kg  
**109.777**  
**CHF 1'095.- / R1**



Table de glissement droite, L 1200

avec dossier, hauteur 100 mm  
L 1200 x P 715 x H 850 mm  
Poids : 22 kg  
**109.778**  
**CHF 1'095.- / R1**



Poubelle 56 litres

Poubelle adaptée pour les tables de tri 109.772 et 109.773 des lave-vaisselle à capot de Bart-scher.  
Bac et couvercle en acier inoxydable 18/10  
Couvercle amovible avec poignée, peut être accroché latéralement sur le seau  
Capacité : 56 litres  
Dimensions bac intérieur: Ø 370 mm, hauteur 520 mm  
4 roues, Ø 60 mm  
Dimensions : L 460 x P 400 x H 620/723 mm  
Poids : 6,6 kg  
**860.006**  
**CHF 245.- / R1**

## Robinetterie

- Version pro résistante
- Robinet moulé massif
- Haut débit d'écoulement
- Flexibles de raccord 800 mm inclus



Mitigeur à levier 1/2'

Perçage utile Ø 35 mm  
Hauteur du bec 130 mm  
Empattement 230 mm  
Hauteur totale 175 mm  
Poids : 2.0 kg  
**109.830**  
**CHF 395.- / R2**



Mitigeur monotrou à levier 3/4'

Perçage utile Ø 60 mm  
Hauteur du bec 250 mm  
Empattement 300 mm  
Hauteur totale 340 mm  
Poids : 4.9 kg  
**109.835**  
**CHF 615.- / R2**



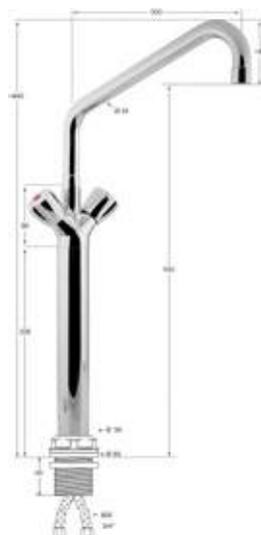
Mitigeur monotrou 3/4'

Perçage utile Ø 60 mm  
Hauteur du bec 250 mm  
Empattement 300 mm  
Hauteur totale 340 mm  
Poids : 4.4 kg  
**109.840**  
**CHF 510.- / R2**



Mitigeur monotrou à levier 3/4'

Perçage utile Ø 60 mm  
Hauteur du bec 550 mm  
Empattement 300 mm  
Hauteur totale 640 mm  
Poids : 4.9 kg  
**109.845**  
**CHF 895.- / R2**



Mitigeur monotrou 3/4'

Perçage utile Ø 60 mm  
Hauteur du bec 550 mm  
Empattement 300 mm  
Hauteur totale 640 mm  
Poids : 5.0 kg  
**109.850**  
**CHF 895.- / R2**



Mitigeur à levier avec douchette 1/2'

Perçage utile Ø 35 mm  
Hauteur du bec 250 mm  
Empattement 300 mm  
Hauteur totale 1120 mm  
Poids : 7.2 kg  
**109.855**  
**CHF 1'105.- / R2**

## Casiers de lavages 500 x 500 mm

Les casiers de lavage Bartscher sont empilables et garantissent un lavage parfait, sont d'un maniement aisé et permettent un stockage sur et propre de la vaisselle.



**Casier universel 500x500mm**

Empilable  
Dimensions : 500 x 500 mm  
Hauteur : 100 mm  
Poids : 1.2 kg  
**5301**  
CHF 27.- / R1



**Panier à couverts 500x500mm**

Empilable  
Dimensions : 500 x 500 mm  
Hauteur : 100 mm  
Poids : 1.35 kg  
**5302**  
CHF 27.- / R1



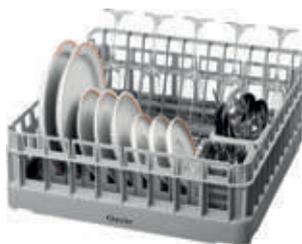
**Casier à assiettes 500x500mm**

Empilable  
Dimensions : 500 x 500 mm  
Hauteur : 100 mm  
Poids : 1.4 kg  
**5303**  
CHF 31.- / R1



**Panier à couverts à 8 casiers**

Empilable  
Dimensions : 430 x 210 mm  
Hauteur : 155 mm  
Poids : 0.55 kg  
**5305**  
CHF 28.- / R1



**Kit casier de lavage 5000**

Matière plastique  
Kit composé de :  
1 casier universel  
1 support pour verres  
1 support pour assiettes  
2 gobelets à couverts  
L 500 x P 500 X H 175 mm  
Poids : 1.88 kg  
**15201**  
CHF 99.- / R1



**Insert à verre 5000**

adapté pour le kit de casier de lavage 5000  
Matière plastique  
L 490 x P 110 x H 210 mm  
Poids : 0.2 kg  
**15205**  
CHF 13.- / R1



**Chariot à casiers**

Acier inoxydable  
Charge utile : 120 kg  
Dimension plateau :  
L 513 x P 583 mm  
4 roues de Ø 100 mm  
L 515 x P 640 x H 925 mm  
Poids : 8.75 kg  
**300.143**  
CHF 189.- / R1



**Chariot à casiers ASP700**

Matériau : acier inoxydable  
Modèle : châssis en tube carré 25 x 25 mm  
Conçu pour : 7 casiers 500x500 mm  
Espacement entre les glissières : 80 mm  
Capacité de charge max. : 100 kg au total, 20 kg par baie  
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
Livré en kit, montage facile  
L 565 x P 555 x H 1750 mm  
Poids : 15.8 kg  
**300.147**  
CHF 225.- / R1

## Casiers de lavages 500/500

### 16 cases



Dim. des cases	Hauteur totale	H. intérieur	Poids	Prix / R1	Référence
111 x 111 mm	100 mm	83 mm	1.55 kg	CHF 36.-	5316
111 x 111 mm	142 mm	123 mm	2.10 kg	CHF 45.-	5318
111 x 111 mm	183 mm	166 mm	2.40 kg	CHF 59.-	5319
111 x 111 mm	225 mm	207 mm	2.95 kg	CHF 71.-	5320
111 x 111 mm	266 mm	245 mm	3.25 kg	CHF 86.-	5321
111 x 111 mm	306 mm	285 mm	3.80 kg	CHF 92.-	5322

### 25 cases



Dim. des cases	Hauteur totale	H. intérieur	Poids	Prix / R1	Référence
89 x 89 mm	100 mm	83 mm	1.60 kg	CHF 36.-	5325
89 x 89 mm	142 mm	123 mm	2.25 kg	CHF 52.-	5327
89 x 89 mm	183 mm	166 mm	2.55 kg	CHF 59.-	5328
89 x 89 mm	225 mm	207 mm	3.10 kg	CHF 75.-	5329
89 x 89 mm	266 mm	245 mm	3.40 kg	CHF 86.-	5330
89 x 89 mm	306 mm	285 mm	3.95 kg	CHF 95.-	5331

### 36 cases



Dim. des cases	Hauteur totale	H. intérieur	Poids	Prix / R1	Référence
73 x 73 mm	100 mm	83 mm	1.65 kg	CHF 37.-	5336
73 x 73 mm	142 mm	123 mm	2.40 kg	CHF 51.-	5338
73 x 73 mm	183 mm	166 mm	2.70 kg	CHF 60.-	5339
73 x 73 mm	225 mm	207 mm	3.45 kg	CHF 77.-	5340
73 x 73 mm	266 mm	245 mm	3.75 kg	CHF 82.-	5341
73 x 73 mm	306 mm	285 mm	4.50 kg	CHF 95.-	5342

### 49 cases



Dim. des cases	Hauteur totale	H. intérieur	Poids	Prix / R1	Référence
62 x 62 mm	100 mm	83 mm	1.75 kg	CHF 39.-	5349
62 x 62 mm	142 mm	123 mm	2.65 kg	CHF 54.-	5351
62 x 62 mm	183 mm	166 mm	2.95 kg	CHF 63.-	5352
62 x 62 mm	225 mm	207 mm	3.85 kg	CHF 81.-	5353
62 x 62 mm	266 mm	245 mm	4.15 kg	CHF 91.-	5354
62 x 62 mm	306 mm	285 mm	5.05 kg	CHF 103.-	5355

### Rehausse pour casier



Cases	Couleur	Poids	Prix / R1	Référence
16	bleu foncé	2.40 kg	CHF 11.-	5362
25	rouge	2.95 kg	CHF 12.-	5363
36	lila	1.55 kg	CHF 13.-	5360
49	vert	3.25 kg	CHF 13.-	5364



### Lave-ustensiles RV-295



Dimensions : L 720 x P 780 x H 1700 mm  
Commandes électroniques  
Casiers : 550 x 610 mm  
Hauteur intérieures utiles 650 mm  
Acier inoxydable 18/10  
Pieds à vérin réglable +/- 30 mm  
Rendement/h de 5 à 30 casiers  
Pompe pour liquide de lavage  
Pompe pour liquide de rinçage  
Protection contre la marche à sec  
Micro interrupteur de porte  
Puissance totale : 3NAC 400V - 8.0 kW  
Résistance de cuve 2.5 kW  
Résistance de boiler 6.0 kW  
Pompe de lavage 2.0 kW  
Durée des cycles : de 2 à 12 minutes  
Consommation d'eau à 2 bar : 4 litres  
Boiler de 34 litres  
Pression d'entrée d'eau de 2.5-4 bar  
Raccord pour l'eau 3/4"  
Écoulement Ø 50 mm  
Dotation : 1 casier standard en acier inoxydable  
Poids : 170 kg  
Fiche de type: Type 25 / CEE 16 (non comprise)  
**109.295**  
**CHF 11'360.- / R2**

## Accessoires pour lave-ustensiles



Casier de lavage inox 550/610 mm

Acier inoxydable  
**41305**  
**CHF 330.- / R3**



Insert pour plaques

Pour 8 plaques de cuisson  
Dim. : 500/500 mm - Acier inox  
**H324660**  
**CHF 240.- / R3**



Corbeille inox pour petits ustensiles

Dim. : 150/150 mm - Acier inox  
**712017**  
**CHF 95.- / R3**

## Polisseuses à verres

5 rouleaux rotatifs, appuyés par des souffleries d'air chaud, essuient et polissent vos verres en quelques secondes.

- Jusqu'à 50 % d'économie sur le coût de la main-d'oeuvre
- Moins de bris de verre
- Standard d'hygiène élevé
- Risque de blessure diminué



### Polisseuse à verres

Boîtier en acier inoxydable  
Tissus des têtes de polissage en microfibre, amovibles  
Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW  
Dimensions : L 340 x P 305 x H 520 mm  
Poids : 16 kg  
Fiche de type: Type 12

**109.470**  
**CHF 3'460.- / R1**



**Set de brosses de rechange**  
de polissage de rechange pour la machine à essuyer et polir les verres  
5 chiffons de têtes de polissage en microfibre  
Poids : 0.5 kg  
**109.472**  
**CHF 440.- / R3**



**Brosse à polir les verres XS**  
**109.474**  
**CHF 85.- / R1**

## Polisseuses à couverts

Ces appareils sont conçus pour sécher et polir les couverts.

- De par sa température constante de 80 °C ces appareils satisfont aux normes d'hygiène de l'UE.
- Réduction des frais d'exploitation
- Simple d'utilisation
- Économie de temps
- Réducteur de bruit
- Nettoyage simple et rapide



### Polisseuse à couverts Mig 2000

Acier inoxydable 18/10  
Commande digitale  
Rendement : environ 2'500 couverts/h  
Ouverture de remplissage sur le dessus  
Capacité : 5-7 couverts à la fois  
Capacité de remplissage de granulat: 5 kg  
Conforme aux normes HACCP  
Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW  
Dimensions : L 450 x P 610 x H 410 mm  
Poids : 42 kg  
Granulat de maïs compris  
Fiche de type: Type 12

**110.432**  
**CHF 6'380.- / R1**



## Polisseuse à couverts Eagle 5000



Acier inoxydable 18/10  
Commande digitale  
Rendement : 5'000 - 6'000 couverts/h  
Ouverture de remplissage devant  
Capacité : 10-12 couverts à la fois  
Capacité de remplissage de granulat: 4 kg  
Conforme aux normes HACCP  
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
Dimensions : L 660 x P 680 x H 470 mm  
Poids : 82 kg  
Granulat de maïs et coulisant pour panier compris  
Fiche de type: Type 12  
**110.435**  
**CHF 7'520.- / R1**



## Polisseuse à couverts Jet 6000

Acier inoxydable 18/10  
4 roues, dont 2 avec frein  
Commande digitale  
Rendement : 5'000 - 6'000 couverts/h  
Ouverture de remplissage sur le dessus  
Capacité : 10-12 couverts à la fois  
Capacité de remplissage de granulat: 7 kg  
Conforme aux normes HACCP  
Puissance : 1NAC 230V - 0.80 kW  
Dimensions : L 690 x P 620 x H 800 mm  
Poids : 82 kg  
Dotation: Granulat de maïs, 1 table et 1 casier à couverts  
Fiche de type: Type 12  
**110.436**  
**CHF 8'770.- / R1**



Granulat - sac de 4kg  
109.442  
**CHF 85.- / R1**



Granulat - sac de 7kg  
109.440  
**CHF 115.- / R1**



Granulat - sac de 5kg  
109.441  
**CHF 95.- / R1**



### Granulat

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



A meublement inox

## Étagères supérieures



### Étagères supérieures, 1 étage

Acier inoxydable,  
sur pieds carrés 25 x 25 mm  
Profondeur 350 mm, hauteur 400 mm

Largeur	Prix / R1	Référence
800 mm	CHF 284.-	315.080
1000 mm	CHF 298.-	315.100
1200 mm	CHF 312.-	315.120
1400 mm	CHF 325.-	315.140
1600 mm	CHF 339.-	315.160
1800 mm	CHF 366.-	315.180
2000 mm	CHF 380.-	315.200



### Étagères supérieures, 2 étages

Acier inoxydable,  
sur pieds carrés 25 x 25 mm  
Profondeur 350 mm, hauteur 400 mm

Largeur	Prix / R1	Référence
800 mm	CHF 529.-	325.080
1000 mm	CHF 556.-	325.100
1200 mm	CHF 570.-	325.120
1400 mm	CHF 584.-	325.140
1600 mm	CHF 624.-	325.160
1800 mm	CHF 677.-	325.180
2000 mm	CHF 720.-	325.200



### Étagère à épices, pour bacs GN 1/6

Acier inoxydable, avec butée d'arrêt pour bac GN  
Matériel de fixation inclus

Largeur	N° GN-1/6	Prix / R1	Référence
800 mm	4	CHF 203.-	389.080
1000 mm	5	CHF 230.-	389.100
1200 mm	6	CHF 257.-	389.120
1400 mm	7	CHF 269.-	389.140

## Étagères murales



## Étagères simples

avec consoles et crémaillères  
Hauteur 294 mm

### Profondeur 300 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 210.-	M64030063
800	2	CHF 220.-	M64030083
1000	2	CHF 230.-	M64030103
1200	2	CHF 240.-	M64030123
1400	2	CHF 250.-	M64030143
1600	3	CHF 310.-	M64030163
1800	3	CHF 320.-	M64030183
2000	3	CHF 330.-	M64030203
2200	4	CHF 400.-	M64030223
2400	4	CHF 410.-	M64030243

### Profondeur 400 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 220.-	M64030064
800	2	CHF 240.-	M64030084
1000	2	CHF 250.-	M64030104
1200	2	CHF 270.-	M64030124
1400	3	CHF 310.-	M64030144
1600	3	CHF 350.-	M64030164
1800	3	CHF 360.-	M64030184
2000	3	CHF 380.-	M64030204
2200	4	CHF 440.-	M64030224
2400	4	CHF 460.-	M64030244



## Étagère double

avec consoles et crémaillères  
Hauteur 588 mm

### Profondeur 300 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 380.-	M64040063
800	2	CHF 400.-	M64040083
1000	2	CHF 420.-	M64040103
1200	2	CHF 450.-	M64040123
1400	2	CHF 470.-	M64040143
1600	3	CHF 560.-	M64040163
1800	3	CHF 590.-	M64040183
2000	3	CHF 610.-	M64040203
2200	4	CHF 720.-	M64040223
2400	4	CHF 740.-	M64040243

### Profondeur 400 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 410.-	M64040064
800	2	CHF 440.-	M64040084
1000	2	CHF 470.-	M64040104
1200	2	CHF 500.-	M64040124
1400	3	CHF 610.-	M64040144
1600	3	CHF 630.-	M64040164
1800	3	CHF 670.-	M64040184
2000	3	CHF 710.-	M64040204
2200	4	CHF 820.-	M64040224
2400	4	CHF 850.-	M64040244



D'autres meubles inox sont dans notre **catalogue spécial „My SteelStar“**



## Tables de travail

- Table de travail en inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Bord de 40 mm
- Pieds carrés de 40 x 40 mm
- Pieds à embout à vérin ajustable de 20 mm



### Tables de travail sans dossier

avec étagère intermédiaire  
Hauteur 900 mm

#### Profondeur 600 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 660.-	TGR00-076010
800	CHF 690.-	TGR00-086010
900	CHF 710.-	TGR00-096010
1000	CHF 740.-	TGR00-106010
1100	CHF 760.-	TGR00-116010
1200	CHF 780.-	TGR00-126010
1300	CHF 810.-	TGR00-136010
1400	CHF 830.-	TGR00-146010
1500	CHF 860.-	TGR00-156010
1600	CHF 880.-	TGR00-166010
1800	CHF 930.-	TGR00-186010
2000	CHF 980.-	TGR00-206010
2200	CHF 1'030.-	TGR00-226010

#### Profondeur 700 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 700.-	TGR00-077010
800	CHF 730.-	TGR00-087010
900	CHF 750.-	TGR00-097010
1000	CHF 770.-	TGR00-107010
1100	CHF 800.-	TGR00-117010
1200	CHF 820.-	TGR00-127010
1300	CHF 850.-	TGR00-137010
1400	CHF 870.-	TGR00-147010
1500	CHF 900.-	TGR00-157010
1600	CHF 920.-	TGR00-167010
1800	CHF 970.-	TGR00-187010
2000	CHF 1'020.-	TGR00-207010
2200	CHF 1'070.-	TGR00-227010



### Tiroirs

pour tables de travail P 600 et 700 mm

#### Pour tables de profondeur 600 mm

Largeur	Profon- deur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	560	254	CHF 370.-	CT1C0-045620
600	560	254	CHF 380.-	CT1C0-065620

#### Pour tables de profondeur 700 mm

Largeur	Profon- deur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	660	254	CHF 390.-	CT1C0-046620
600	660	254	CHF 420.-	CT1C0-066620



D'autres meubles inox sont dans notre **catalogue spécial „My SteelStar“**



## Tables de travail avec dossier

avec étagère intermédiaire  
Dossieret H 100 mm  
Hauteur 900 mm

### Profondeur 600 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 710.-	TGR0A-076010
800	CHF 740.-	TGR0A-086010
900	CHF 760.-	TGR0A-096010
1000	CHF 790.-	TGR0A-106010
1100	CHF 820.-	TGR0A-116010
1200	CHF 840.-	TGR0A-126010
1300	CHF 870.-	TGR0A-136010
1400	CHF 890.-	TGR0A-146010
1500	CHF 920.-	TGR0A-156010
1600	CHF 950.-	TGR0A-166010
1800	CHF 1'000.-	TGR0A-186010
2000	CHF 1'050.-	TGR0A-206010
2200	CHF 1'120.-	TGR0A-226010

### Profondeur 700 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 750.-	TGR0A-077010
800	CHF 780.-	TGR0A-087010
900	CHF 800.-	TGR0A-097010
1000	CHF 830.-	TGR0A-107010
1100	CHF 850.-	TGR0A-117010
1200	CHF 880.-	TGR0A-127010
1300	CHF 910.-	TGR0A-137010
1400	CHF 930.-	TGR0A-147010
1500	CHF 960.-	TGR0A-157010
1600	CHF 980.-	TGR0A-167010
1800	CHF 1'040.-	TGR0A-187010
2000	CHF 1'090.-	TGR0A-207010
2200	CHF 1'140.-	TGR0A-227010



## Colonnes de tiroirs

pour tables de travail P 600 et 700 mm

### Pour tables de profondeur 600 mm

Largeur	Profondeur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	560	508	CHF 1'090.-	CT3C0-045658
600	560	508	CHF 1'120.-	CT3C0-065658

### Pour tables de profondeur 700 mm

Largeur	Profondeur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	660	508	CHF 1'120.-	CT3C0-046658
600	660	508	CHF 1'150.-	CT3C0-066658

## Plonges

- Table de travail en inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Bord de 40 mm
- Pieds carrés de 40 x 40 mm
- Pieds à embout à vérin ajustable de 20 mm



### Plonges ouvertes

Dossier H 100 mm  
Hauteur 900 mm

#### Profondeur 600 mm, bassin à gauche

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1000	500 / 400 / 250 mm	CHF 1'180.-	LRSV0-106010
1200	400 / 400 / 250 mm	CHF 1'320.-	LRSV0-126010
1400	2 x 400 / 400 / 250 mm	CHF 1'680.-	LRSVV-146010
1600	2 x 500 / 400 / 250 mm	CHF 1'790.-	LRSVV-166010

#### Profondeur 700 mm, bassin à gauche

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1000	500 / 500 / 300 mm	CHF 1'260.-	LRSV0-107010
1200	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'340.-	LRSV0-127010
1400	600 / 500 / 300 mm	CHF 1'440.-	LRSV0-147010
1400	2 x 400 / 500 / 250 mm	CHF 1'710.-	LRSVV-147010
1600	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 1'920.-	LRSVV-167010
1800	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 2'060.-	LRSVV-187010
2000	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 2'130.-	LRSVV-207010

#### Profondeur 600 mm, bassin à droite

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1000	500 / 400 / 250 mm	CHF 1'180.-	LRSV0-106010
1200	400 / 400 / 250 mm	CHF 1'320.-	LRSV0-126010
1400	2 x 400 / 400 / 250 mm	CHF 1'680.-	LRSVV-146010
1600	2 x 400 / 400 / 250 mm	CHF 1'790.-	LRSVV-166010

#### Profondeur 700 mm, bassin à droite

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1000	500 / 500 / 300 mm	CHF 1'260.-	LRSV0-107010
1200	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'340.-	LRSV0-127010
1400	600 / 500 / 300 mm	CHF 1'440.-	LRSV0-147010
1400	2 x 400 / 500 / 250 mm	CHF 1'710.-	LRSVV-147010
1600	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 1'920.-	LRSVV-167010
1800	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 2'060.-	LRSVV-187010
2000	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 2'130.-	LRSVV-207010

#### Profondeur 600 mm, bassin au centre

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
2000	2 x 500 / 400 / 250 mm	CHF 2'180.-	LRSVS-206010

#### Profondeur 700 mm, bassin au centre

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
2000	2 x 400 / 500 / 250 mm	CHF 2'270.-	LRSVS-207010
2400	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 2'690.-	LRSVS-247010
2600	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 2'750.-	LRSVS-267010

## Plonges pour lave-vaisselle

- Table de travail en inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Bord de 40 mm
- Pieds carrés de 40 x 40 mm
- Pieds à embout à vérin ajustable de 20 mm



## Plonges pour lave-vaisselle ouvertes

Dosseret H 100 mm  
Hauteur 900 mm

### Profondeur 600 mm, bassin à gauche

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1200	400 / 400 / 250 mm	CHF 1'050.-	L6VS0-126010
1600	2 x 400 / 400 / 250 mm	CHF 1'480.-	L6VVS-166010

### Profondeur 700 mm, bassin à gauche

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1200	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'100.-	L6VS0-127010
1400	600 / 500 / 300 mm	CHF 1'200.-	L6VS0-147010
1600	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'540.-	L6VVS-167010
1800	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 1'740.-	L6VVS-187010
2000	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 1'880.-	L6VVS-207010

### Profondeur 600 mm, bassin à droite

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1200	400 / 400 / 250 mm	CHF 1'050.-	L6SV0-126010
1600	2 x 400 / 400 / 250 mm	CHF 1'480.-	L6SVV-166010

### Profondeur 700 mm, bassin à droite

Largeur	Bassin	Prix / R2	Référence
1200	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'100.-	L6SV0-127010
1400	600 / 500 / 300 mm	CHF 1'200.-	L6SV0-147010
1600	400 / 500 / 250 mm	CHF 1'540.-	L6SVV-167010
1800	2 x 500 / 500 / 300 mm	CHF 1'740.-	L6SVV-187010
2000	2 x 600 / 500 / 300 mm	CHF 1'880.-	L6SVV-207010



D'autres meubles inox sont dans notre **catalogue spécial „My SteelStar“**



## Armoires de rangement

- Table de travail en inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Bord de 40 mm
- Étagères réglables
- Pieds à vérin réglables



## Armoires de rangement

Hauteur 900 mm

### Profondeur 600 mm sans dossieret

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 1'850.-	TSR00-106010
1100	CHF 1'910.-	TSR00-116010
1200	CHF 1'960.-	TSR00-126010
1300	CHF 2'020.-	TSR00-136010
1400	CHF 2'080.-	TSR00-146010
1500	CHF 2'130.-	TSR00-156010
1600	CHF 2'190.-	TSR00-166010
1700	CHF 2'250.-	TSR00-176010
1800	CHF 2'300.-	TSR00-186010
1900	CHF 2'360.-	TSR00-196010
2000	CHF 2'420.-	TSR00-206010

### Profondeur 700 mm sans dossieret

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 1'990.-	TSR00-107010
1100	CHF 2'050.-	TSR00-117010
1200	CHF 2'120.-	TSR00-127010
1300	CHF 2'180.-	TSR00-137010
1400	CHF 2'250.-	TSR00-147010
1500	CHF 2'310.-	TSR00-157010
1600	CHF 2'370.-	TSR00-167010
1700	CHF 2'440.-	TSR00-177010
1800	CHF 2'500.-	TSR00-187010
1900	CHF 2'570.-	TSR00-197010
2000	CHF 2'630.-	TSR00-207010

### Profondeur 600 mm avec dossieret (H 100 mm)

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 1'910.-	TSR0A-106010
1100	CHF 1'970.-	TSR0A-116010
1200	CHF 2'020.-	TSR0A-126010
1300	CHF 2'080.-	TSR0A-136010
1400	CHF 2'140.-	TSR0A-146010
1500	CHF 2'200.-	TSR0A-156010
1600	CHF 2'260.-	TSR0A-166010
1700	CHF 2'320.-	TSR0A-176010
1800	CHF 2'380.-	TSR0A-186010
1900	CHF 2'430.-	TSR0A-196010
2000	CHF 2'490.-	TSR0A-206010

### Profondeur 700 mm avec dossieret (H 100 mm)

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 2'050.-	TSR0A-107010
1100	CHF 2'110.-	TSR0A-117010
1200	CHF 2'180.-	TSR0A-127010
1300	CHF 2'240.-	TSR0A-137010
1400	CHF 2'310.-	TSR0A-147010
1500	CHF 2'380.-	TSR0A-157010
1600	CHF 2'440.-	TSR0A-167010
1700	CHF 2'510.-	TSR0A-177010
1800	CHF 2'570.-	TSR0A-187010
1900	CHF 2'640.-	TSR0A-197010
2000	CHF 2'710.-	TSR0A-207010



D'autres meubles inox sont dans notre **catalogue spécial „My SteelStar“**



## Armoires suspendues

- Armoire suspendue en acier inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Étagère intermédiaire réglable
- Profondeur 380 mm
- Portes battantes ou coulissantes insonorisées



## Armoires suspendues ouvertes

### Hauteur 720 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 370.-	PAR00-043810
600	CHF 460.-	PAR00-063810
800	CHF 560.-	PAR00-083810
1000	CHF 650.-	PAR00-103810
1200	CHF 750.-	PAR00-123810
1400	CHF 840.-	PAR00-143810
1500	CHF 880.-	PAR00-153810
1600	CHF 940.-	PAR00-163810
1800	CHF 1'030.-	PAR00-183810
2000	CHF 1'120.-	PAR00-203810

### Hauteur 900 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 470.-	PAR00-043890
600	CHF 590.-	PAR00-063890
800	CHF 710.-	PAR00-083890
1000	CHF 830.-	PAR00-103890
1200	CHF 950.-	PAR00-123890
1400	CHF 1'060.-	PAR00-143890
1500	CHF 1'120.-	PAR00-153890
1600	CHF 1'180.-	PAR00-163890
1800	CHF 1'300.-	PAR00-183890
2000	CHF 1'420.-	PAR00-203890



## Armoires suspendues avec portes

### Hauteur 720 mm, avec porte battante

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 550.-	PBR00-043810
600	CHF 690.-	PBR00-063810
800	CHF 840.-	PBR00-083810

### Hauteur 900 mm, avec porte battante

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 620.-	PBR00-043890
600	CHF 790.-	PBR00-063890
800	CHF 1'010.-	PBR00-083890

### Hauteur 720 mm, avec portes coulissantes

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 830.-	PSR00-103810
1200	CHF 950.-	PSR00-123810
1400	CHF 1'060.-	PSR00-143810
1500	CHF 1'110.-	PSR00-153810
1600	CHF 1'180.-	PSR00-163810
1800	CHF 1'300.-	PSR00-183810
2000	CHF 1'410.-	PSR00-203810

### Hauteur 900 mm, avec portes coulissantes

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 1'060.-	PSR00-103890
1200	CHF 1'200.-	PSR00-123890
1400	CHF 1'350.-	PSR00-143890
1500	CHF 1'430.-	PSR00-153890
1600	CHF 1'510.-	PSR00-163890
1800	CHF 1'650.-	PSR00-183890
2000	CHF 1'800.-	PSR00-203890

## Hottes murales

### Corps de hottes

- Complètement en inox 18/10
- Canal récolte graisse étanche sur le pourtour
- Toutes les arrêtes ébavurées et repliées

### Filtres

- Complètement en inox 18/10
- Filtres coupe-feu de série
- Très haut pouvoir filtrant

### Filtres ronds

- Complètement en inox 18/10
- Très haut pouvoir filtrant

### Éclairage

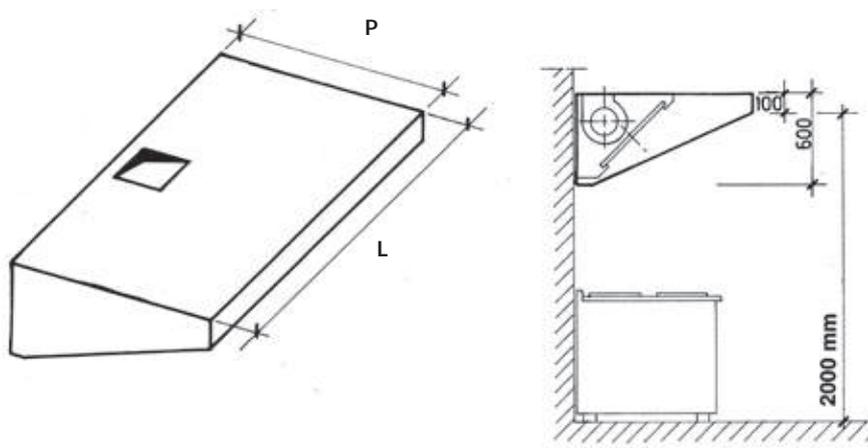
- Standard: néons apparents IP65
- Options avec surcoût: néons encastrés ou éclairage LED

### Ventilateur

- Incorporé: Ventilateur à transmission directe avec moteur 230V
- Variateur électronique réglable en continu (110-230V)

### Accessoires

- Caisson de ventilation externe, canaux etc. sur demande



## Hottes d'aspiration murales, obliques, avec ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Ventilateur	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∅	∅			
1200 x 900 x 600/100 mm	2 x FB	1100 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 3'910.-	216.120
1400 x 900 x 600/100 mm	2 x FB	1350 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 4'400.-	216.140
1600 x 900 x 600/100 mm	3 x FC	1800 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 36 kW	CHF 5'020.-	216.160
1800 x 900 x 600/100 mm	3 x FC	2000 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 36 kW	CHF 5'140.-	216.180
2000 x 900 x 600/100 mm	4 x FC	2200 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 36 kW	CHF 5'520.-	216.200
2200 x 900 x 600/100 mm	4 x FC	2500 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 58 kW	CHF 5'570.-	216.220
2400 x 900 x 600/100 mm	4 x FC	2600 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 58 kW	CHF 6'120.-	216.240
2600 x 900 x 600/100 mm	4 x FC	2800 m³/h	300/300 mm	280 mm	1 x 58 kW	CHF 6'360.-	216.260
1200 x 1100 x 600/100 mm	2 x FC	1450 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 4'120.-	218.120
1400 x 1100 x 600/100 mm	2 x FD	1600 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 4'720.-	218.140
1600 x 1100 x 600/100 mm	3 x FC	1800 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 5'110.-	218.160
1800 x 1100 x 600/100 mm	3 x FD	2000 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 5'280.-	218.180
2000 x 1100 x 600/100 mm	4 x FD	2200 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 5'710.-	218.200
2200 x 1100 x 600/100 mm	4 x FC	2600 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 5'890.-	218.220
2400 x 1100 x 600/100 mm	4 x FD	3000 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 58 kW	CHF 6'230.-	218.240
2600 x 1100 x 600/100 mm	4 x FD	3200 m³/h	350/300 mm	380 mm	1 x 58 kW	CHF 6'580.-	218.260
2800 x 1100 x 600/100 mm	5 x FD	3400 m³/h	350/300 mm	380 mm	1 x 58 kW	CHF 6'960.-	218.280
3000 x 1100 x 600/100 mm	5 x FD	3600 m³/h	350/300 mm	380 mm	1 x 58 kW	CHF 7'120.-	218.300

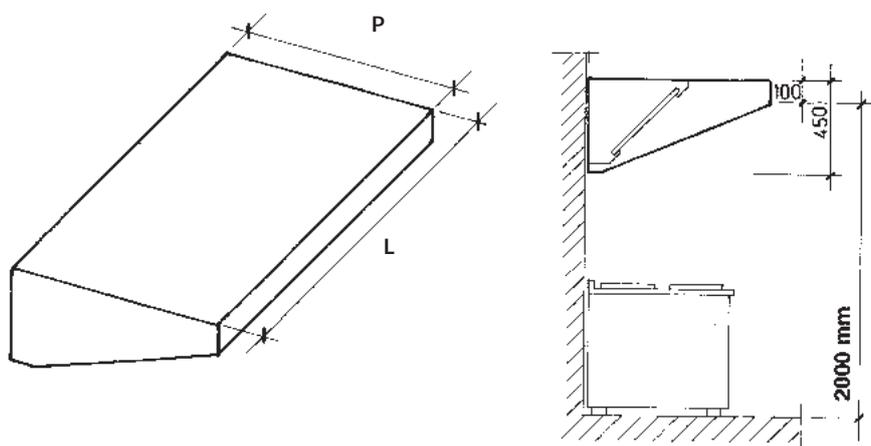
▪ FB: L 500 x P 300 x H 25 mm

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes d'aspiration murales, obliques, sans ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∩	∅			
1200 x 900 x 450/100 mm	2 x FD	1400 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 2'370.-	217.120
1400 x 900 x 450/100 mm	3 x FC	1500 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 2'480.-	217.140
1600 x 900 x 450/100 mm	3 x FC	1800 m³/h	300/250 mm	300 mm	1 x 18 kW	CHF 2'700.-	217.160
1800 x 900 x 450/100 mm	3 x FD	2100 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 2'900.-	217.180
2000 x 900 x 450/100 mm	4 x FC	2400 m³/h	350/300 mm	380 mm	1 x 36 kW	CHF 3'210.-	217.200
2400 x 900 x 450/100 mm	4 x FD	2900 m³/h	350/350 mm	400 mm	1 x 58 kW	CHF 3'540.-	217.240
2600 x 900 x 450/100 mm	4 x FD	3100 m³/h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 kW	CHF 3'730.-	217.260
2800 x 900 x 450/100 mm	6 x FC	3400 m³/h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 kW	CHF 4'030.-	217.280
3000 x 900 x 450/100 mm	5 x FD	3600 m³/h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	2 x 36 kW	CHF 4'410.-	217.300
3400 x 900 x 450/100 mm	7 x FC	4000 m³/h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 4'790.-	217.340
3600 x 900 x 450/100 mm	6 x FD	4300 m³/h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 4'920.-	217.360
3800 x 900 x 450/100 mm	6 x FD	4600 m³/h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 5'100.-	217.380
4000 x 900 x 450/100 mm	7 x FD	4800 m³/h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 5'400.-	217.400
4200 x 900 x 450/100 mm	7 x FD	5100 m³/h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 5'830.-	217.420
4600 x 900 x 450/100 mm	8 x FD	5600 m³/h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 6'430.-	217.460
5000 x 900 x 450/100 mm	8 x FD	6100 m³/h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 kW	CHF 7'260.-	217.500

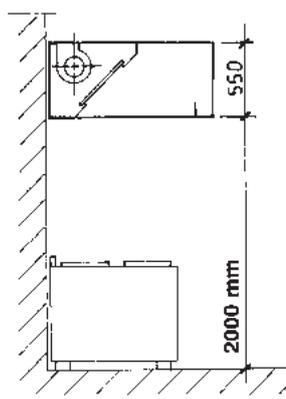
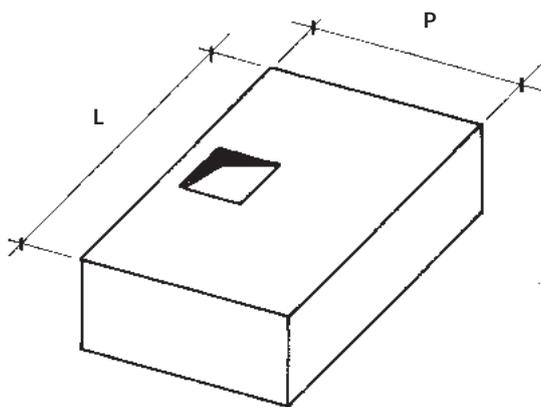
- FC: L 400 x P 400 x H 25 mm
- FD: L 500 x P 400 x H 25 mm

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∩	∅			
1200 x 1100 x 450/100 mm	2 x FD	1550 m³/h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 2'500.-	219.120
1400 x 1100 x 450/100 mm	2 x FC	1800 m³/h	300/250 mm	300 mm	1 x 18 kW	CHF 2'730.-	219.140
1600 x 1100 x 450/100 mm	3 x FC	2050 m³/h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 2'880.-	219.160
1800 x 1100 x 450/100 mm	3 x FD	2300 m³/h	350/300 mm	380 mm	1 x 36 kW	CHF 3'000.-	219.180
2000 x 1100 x 450/100 mm	4 x FC	2600 m³/h	350/350 mm	400 mm	1 x 36 kW	CHF 3'350.-	219.200
2400 x 1100 x 450/100 mm	4 x FD	3100 m³/h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 kW	CHF 3'730.-	219.240
2600 x 1100 x 450/100 mm	4 x FD	3300 m³/h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 kW	CHF 3'900.-	219.260
2800 x 1100 x 450/100 mm	6 x FC	3550 m³/h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 kW	CHF 4'200.-	219.280
3000 x 1100 x 450/100 mm	5 x FD	3800 m³/h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 4'590.-	219.300
3400 x 1100 x 450/100 mm	7 x FC	4300 m³/h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 5'080.-	219.340
3600 x 1100 x 450/100 mm	6 x FD	4600 m³/h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 5'270.-	219.360
3800 x 1100 x 450/100 mm	7 x FD	4800 m³/h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 5'420.-	219.380
4000 x 1100 x 450/100 mm	7 x FD	5200 m³/h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 5'700.-	219.400
4200 x 1100 x 450/100 mm	9 x FC	5500 m³/h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 6'180.-	219.420
4600 x 1100 x 450/100 mm	8 x FD	6100 m³/h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 36 kW	CHF 6'830.-	219.460
5000 x 1100 x 450/100 mm	8 x FD	6800 m³/h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 kW	CHF 7'710.-	219.500

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



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes d'aspiration murales, cubiques, avec ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Ventilateur	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∩	∅			
1200 x 900 x 550 mm	2 x FB	1450 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 3'980.-	224.120
1400 x 900 x 550 mm	3 x FB	1550 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 4'340.-	224.140
1600 x 900 x 550 mm	3 x FC	1750 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 4'770.-	224.160
1800 x 900 x 550 mm	3 x FC	1950 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 4'900.-	224.180
2000 x 900 x 550 mm	4 x FC	2200 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 5'120.-	224.200
2200 x 900 x 550 mm	4 x FC	2500 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 5'460.-	224.220
2400 x 900 x 550 mm	4 x FD	2600 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 58 kW	CHF 5'770.-	224.240
2600 x 900 x 550 mm	4 x FD	2800 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 58 kW	CHF 6'140.-	224.260

▪ FB: L 500 x P 300 x H 25 mm

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Ventilateur	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∩	∅			
1200 x 1100 x 550 mm	2 x FB	1450 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 5'050.-	226.120
1400 x 1100 x 550 mm	2 x FB	1550 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 5'180.-	226.140
1600 x 1100 x 550 mm	3 x FC	1750 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 5'680.-	226.160
1800 x 1100 x 550 mm	3 x FC	1950 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 5'890.-	226.180
2000 x 1100 x 550 mm	4 x FC	2200 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 6'280.-	226.200
2200 x 1100 x 550 mm	4 x FC	2600 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 6'490.-	226.220
2400 x 1100 x 550 mm	4 x FD	3000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 58 kW	CHF 6'840.-	226.240
2600 x 1100 x 550 mm	4 x FD	3200 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	1 x 58 kW	CHF 7'160.-	226.260

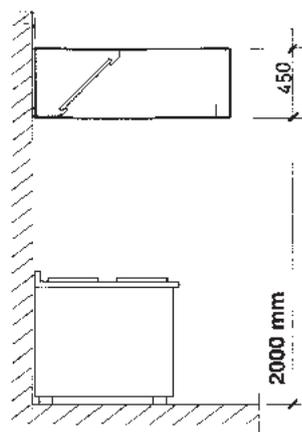
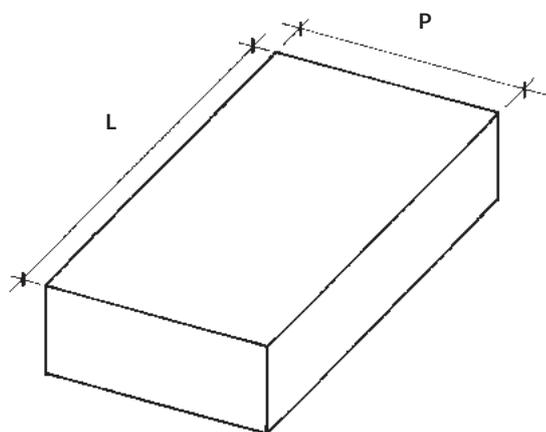
▪ FB: L 500 x P 300 x H 25 mm

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes d'aspiration murales, cubiques, sans ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∅	∅			
1200 x 900 x 450 mm	2 x FD	1500 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 2'640.-	225.120
1400 x 900 x 450 mm	3 x FC	1750 m <sup>3</sup> /h	300/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 2'910.-	225.140
1600 x 900 x 450 mm	3 x FC	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	300 mm	1 x 18 kW	CHF 3'030.-	225.160
1800 x 900 x 450 mm	3 x FD	2250 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 3'230.-	225.180
2000 x 900 x 450 mm	4 x FC	2500 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	380 mm	1 x 36 kW	CHF 3'630.-	225.200
2400 x 900 x 450 mm	4 x FD	3000 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	400 mm	1 x 58 kW	CHF 4'000.-	225.240
2600 x 900 x 450 mm	4 x FD	3250 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 kW	CHF 4'100.-	225.260
2800 x 900 x 450 mm	6 x FC	3500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 kW	CHF 4'500.-	225.280
3000 x 900 x 450 mm	5 x FD	3750 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	2 x 36 kW	CHF 4'860.-	225.300
3400 x 900 x 450 mm	7 x FC	4250 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 5'400.-	225.340
3600 x 900 x 450 mm	6 x FD	4500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 5'640.-	225.360
3800 x 900 x 450 mm	6 x FC	4750 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 5'710.-	225.380
4000 x 900 x 450 mm	7 x FD	5000 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 6'120.-	225.400
4200 x 900 x 450 mm	7 x FD	5300 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 6'390.-	225.420
4600 x 900 x 450 mm	8 x FD	5800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 7'100.-	225.460
5000 x 900 x 450 mm	8 x FD	6400 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 kW	CHF 7'750.-	225.500

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm

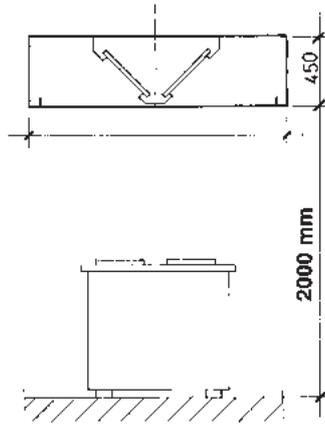
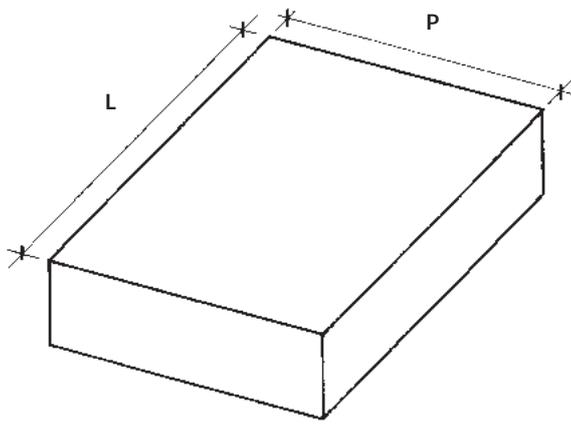
Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∅	∅			
1200 x 1100 x 450 mm	2 x FD	1600 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 2'780.-	227.120
1400 x 1100 x 450 mm	3 x FC	1800 m <sup>3</sup> /h	300/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 3'030.-	227.140
1600 x 1100 x 450 mm	3 x FC	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	300 mm	1 x 18 kW	CHF 3'190.-	227.160
1800 x 1100 x 450 mm	3 x FD	2300 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 3'380.-	227.180
2000 x 1100 x 450 mm	4 x FC	2600 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	380 mm	1 x 36 kW	CHF 3'770.-	227.200
2400 x 1100 x 450 mm	4 x FD	3000 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	400 mm	1 x 58 kW	CHF 4'220.-	227.240
2600 x 1100 x 450 mm	4 x FD	3300 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 kW	CHF 4'330.-	227.260
2800 x 1100 x 450 mm	6 x FC	3600 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 kW	CHF 4'740.-	227.280
3000 x 1100 x 450 mm	5 x FD	3800 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	2 x 36 kW	CHF 5'190.-	227.300
3400 x 1100 x 450 mm	7 x FC	4200 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 5'640.-	227.340
3600 x 1100 x 450 mm	6 x FD	4500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 5'920.-	227.360
3800 x 1100 x 450 mm	6 x FC	4800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 6'000.-	227.380
4000 x 1100 x 450 mm	7 x FD	5200 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 6'380.-	227.400
4200 x 1100 x 450 mm	7 x FD	5500 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 6'660.-	227.420
4600 x 1100 x 450 mm	8 x FD	6200 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 36 kW	CHF 7'290.-	227.460
5000 x 1100 x 450 mm	8 x FD	6900 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 kW	CHF 8'120.-	227.500

▪ FC: L 400 x P 400 x H 25 mm

▪ FD: L 500 x P 400 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes centrales, cubiques, sans ventilateur

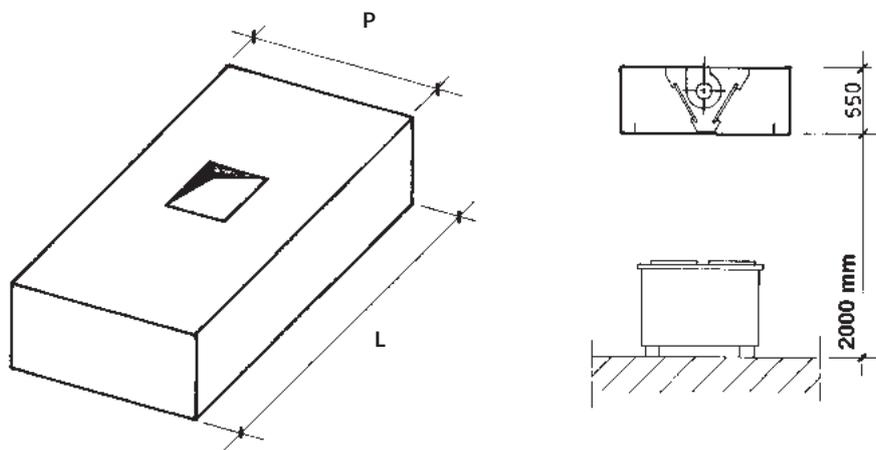
Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			∅	∅			
1200 x 1300 x 450 mm	4 x FA	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	2 x 18 kW	CHF 3'420.-	229.120
1400 x 1300 x 450 mm	4 x FB	2350 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	2 x 18 kW	CHF 3'640.-	229.140
1600 x 1300 x 450 mm	4 x FB	2700 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	400 mm	2 x 18 kW	CHF 3'890.-	229.160
1800 x 1300 x 450 mm	6 x FA	3050 m <sup>3</sup> /h	450/350 mm	420 mm	2 x 36 kW	CHF 4'250.-	229.180
2000 x 1300 x 450 mm	6 x FB	3400 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	2 x 36 kW	CHF 4'600.-	229.200
2200 x 1300 x 450 mm	8 x FA	3750 m <sup>3</sup> /h	400/400 mm	450 mm	2 x 36 kW	CHF 5'000.-	229.220
2400 x 1300 x 450 mm	8 x FA	4100 m <sup>3</sup> /h	450/400 mm	500 mm	2 x 36 kW	CHF 5'130.-	229.240
2600 x 1300 x 450 mm	8 x FB	4450 m <sup>3</sup> /h	450/400 mm	500 mm	2 x 58 kW	CHF 5'620.-	229.260
2800 x 1300 x 450 mm	8 x FB	4800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 58 kW	CHF 5'780.-	229.280
3000 x 1300 x 450 mm	8 x FB	5150 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	4 x 36 kW	CHF 6'470.-	229.300
3200 x 1300 x 450 mm	8 x FB	5500 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	4 x 36 kW	CHF 6'710.-	229.320
3400 x 1300 x 450 mm	10 x FB	5850 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	4 x 36 kW	CHF 7'140.-	229.340
3600 x 1300 x 450 mm	10 x FB	6200 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 kW	CHF 7'270.-	229.360
3800 x 1300 x 450 mm	12 x FB	6550 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 kW	CHF 7'740.-	229.380
4000 x 1300 x 450 mm	12 x FB	6900 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 kW	CHF 7'890.-	229.400
4200 x 1300 x 450 mm	14 x FB	7300 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/400 mm	2 x 450 mm	4 x 36 kW	CHF 8'110.-	229.420
4600 x 1300 x 450 mm	14 x FB	8000 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/400 mm	2 x 450 mm	4 x 36 kW	CHF 8'360.-	229.460
5000 x 1300 x 450 mm	16 x FB	8800 m <sup>3</sup> /h	2 x 450/400 mm	2 x 500 mm	4 x 58 kW	CHF 8'830.-	229.500

▪ FA: L 400 x P 300 x H 25 mm

▪ FB: L 500 x P 300 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



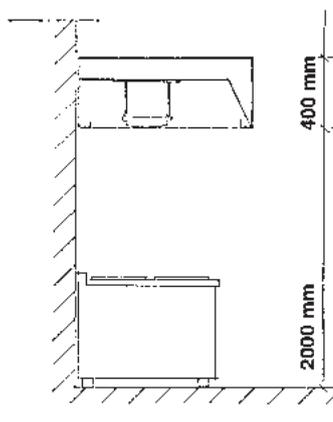
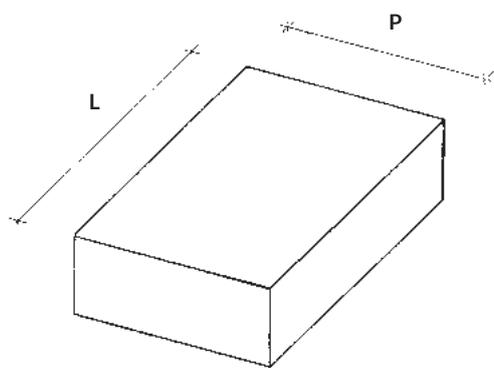
## Hottes centrales, cubiques, avec ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Ventilateur	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			▧	∅			
1400 x 1300 x 550 mm	4 x FB	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	2 x 18 kW	CHF 6'000.-	228.140
1600 x 1300 x 550 mm	4 x FB	2200 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	2 x 18 kW	CHF 6'150.-	228.160
1800 x 1300 x 550 mm	4 x FD	2600 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	2 x 18 kW	CHF 6'780.-	228.180
2000 x 1300 x 550 mm	8 x FA	2800 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	2 x 36 kW	CHF 7'200.-	228.200
2200 x 1300 x 550 mm	8 x FA	3200 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	2 x 36 kW	CHF 7'370.-	228.220
2400 x 1300 x 550 mm	8 x FC	3400 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	2 x 58 kW	CHF 8'320.-	228.240
2600 x 1300 x 550 mm	8 x FB	3800 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	2 x 58 kW	CHF 8'560.-	228.260

- FA: L 400 x P 300 x H 25 mm
- FB: L 500 x P 300 x H 25 mm
- FC: L 400 x P 400 x H 25 mm
- FD: L 500 x P 400 x H 25 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes murales, cubiques avec filtres ronds, sans ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			▧	∅			
1200 x 900 x 400 mm	2 x RA	1500 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 2'550.-	232.120
1400 x 900 x 400 mm	2 x RB	1750 m <sup>3</sup> /h	300/250 mm	300 mm	1 x 18 kW	CHF 2'860.-	232.140
1600 x 900 x 400 mm	3 x RC	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 18 kW	CHF 3'120.-	232.160
1800 x 900 x 400 mm	2 x RC	2250 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	1 x 36 kW	CHF 3'340.-	232.180
2000 x 900 x 400 mm	3 x RA	2500 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	400 mm	1 x 36 kW	CHF 3'640.-	232.200
2400 x 900 x 400 mm	3 x RB	3000 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 kW	CHF 4'100.-	232.240
2600 x 900 x 400 mm	3 x RC	3250 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 kW	CHF 4'270.-	232.260
2800 x 900 x 400 mm	3 x RC	3500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 kW	CHF 4'430.-	232.280
3000 x 900 x 400 mm	4 x RB	3750 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	2 x 36 kW	CHF 5'010.-	232.300
3400 x 900 x 400 mm	4 x RC	4250 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 5'650.-	232.340
3600 x 900 x 400 mm	4 x RC	4500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 5'910.-	232.360
3800 x 900 x 400 mm	5 x RB	4750 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 6'120.-	232.380
4000 x 900 x 400 mm	5 x RB	5000 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 6'430.-	232.400
4200 x 900 x 400 mm	5 x RC	5300 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 7'070.-	232.420
4600 x 900 x 400 mm	5 x RC	5800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 7'670.-	232.460
5000 x 900 x 400 mm	6 x RC	6300 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 kW	CHF 8'660.-	232.500

▪ RA: ∅ 300 H 200 mm

▪ RB: ∅ 300 H 250 mm

▪ RC: ∅ 300 H 300 mm

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			▧	∅			
1200 x 1100 x 400 mm	2 x RA	1600 m <sup>3</sup> /h	250/250 mm	280 mm	1 x 18 kW	CHF 2'820.-	233.120
1400 x 1100 x 400 mm	2 x RB	1800 m <sup>3</sup> /h	300/250 mm	300 mm	1 x 18 kW	CHF 3'010.-	233.140
1600 x 1100 x 400 mm	2 x RB	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 36 kW	CHF 3'210.-	233.160
1800 x 1100 x 400 mm	2 x RC	2300 m <sup>3</sup> /h	350/300 mm	380 mm	1 x 36 kW	CHF 3'390.-	233.180
2000 x 1100 x 400 mm	3 x RA	2600 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	400 mm	1 x 36 kW	CHF 3'770.-	233.200
2400 x 1100 x 400 mm	3 x RB	3000 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 kW	CHF 4'220.-	233.240
2600 x 1100 x 400 mm	3 x RB	3300 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 58 kW	CHF 4'370.-	233.260
2800 x 1100 x 400 mm	3 x RC	3600 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	1 x 58 kW	CHF 4'550.-	233.280
3000 x 1100 x 400 mm	3 x RC	3800 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/250 mm	2 x 300 mm	2 x 36 kW	CHF 4'940.-	233.300
3400 x 1100 x 400 mm	4 x RB	4200 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 5'710.-	233.340
3600 x 1100 x 400 mm	4 x RC	4500 m <sup>3</sup> /h	2 x 300/300 mm	2 x 350 mm	2 x 36 kW	CHF 6'050.-	233.360
3800 x 1100 x 400 mm	5 x RB	4800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 36 kW	CHF 6'300.-	233.380
4000 x 1100 x 400 mm	5 x RB	5200 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 6'500.-	233.400
4200 x 1100 x 400 mm	5 x RC	5500 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	2 x 36 kW	CHF 7'210.-	233.420
4600 x 1100 x 400 mm	5 x RC	6100 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 36 kW	CHF 8'350.-	233.460
5000 x 1100 x 400 mm	6 x RC	6800 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	2 x 58 kW	CHF 8'980.-	233.500

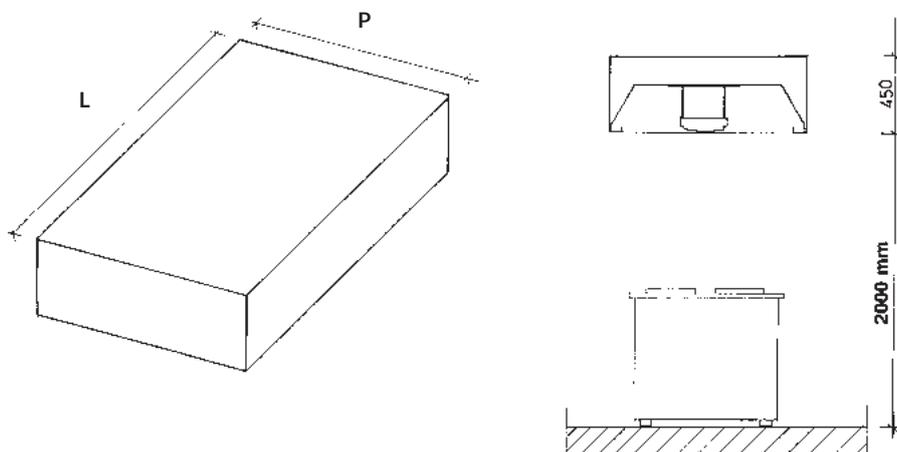
▪ RA: ∅ 300 H 200 mm

▪ RB: ∅ 300 H 250 mm

▪ RC: ∅ 300 H 300 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



## Hottes d'aspiration centrales, cubiques avec filtres ronds, sans ventilateur

Dimensions (L x P x H)	Filtres	Capacité max.	Section du canal conseillée		Éclairage	Prix / R1	Référence
			▧	∅			
1200 x 1300 x 450 mm	2 x RB	2000 m <sup>3</sup> /h	300/300 mm	350 mm	1 x 18 kW	CHF 3'230.-	234.120
1400 x 1300 x 450 mm	2 x RB	2350 m <sup>3</sup> /h	350/250 mm	300 mm	1 x 18 kW	CHF 3'420.-	234.140
1600 x 1300 x 450 mm	2 x RC	2700 m <sup>3</sup> /h	350/350 mm	400 mm	1 x 18 kW	CHF 3'660.-	234.160
1800 x 1300 x 450 mm	3 x RB	3050 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 36 kW	CHF 4'100.-	234.180
2000 x 1300 x 450 mm	3 x RC	3400 m <sup>3</sup> /h	400/350 mm	420 mm	1 x 36 kW	CHF 4'350.-	234.200
2200 x 1300 x 450 mm	3 x RC	3750 m <sup>3</sup> /h	400/400 mm	480 mm	1 x 36 kW	CHF 4'420.-	234.220
2400 x 1300 x 450 mm	3 x RC	4100 m <sup>3</sup> /h	450/400 mm	500 mm	1 x 36 kW	CHF 4'700.-	234.240
2600 x 1300 x 450 mm	4 x RB	4450 m <sup>3</sup> /h	450/400 mm	500 mm	2 x 58 kW	CHF 5'310.-	234.260
2800 x 1300 x 450 mm	4 x RC	4800 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	2 x 58 kW	CHF 5'670.-	234.280
3000 x 1300 x 450 mm	4 x RC	5150 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/300 mm	2 x 380 mm	4 x 36 kW	CHF 6'520.-	234.300
3200 x 1300 x 450 mm	4 x RC	5500 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	4 x 36 kW	CHF 7'010.-	234.320
3400 x 1300 x 450 mm	5 x RB	5850 m <sup>3</sup> /h	2 x 350/350 mm	2 x 400 mm	4 x 36 kW	CHF 7'460.-	234.340
3600 x 1300 x 450 mm	5 x RC	6200 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 kW	CHF 7'650.-	234.360
3800 x 1300 x 450 mm	5 x RC	6550 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 kW	CHF 7'810.-	234.380
4000 x 1300 x 450 mm	5 x RC	6900 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/350 mm	2 x 420 mm	4 x 36 kW	CHF 8'040.-	234.400
4200 x 1300 x 450 mm	6 x RC	7250 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/400 mm	2 x 480 mm	4 x 36 kW	CHF 8'890.-	234.420
4600 x 1300 x 450 mm	6 x RC	7900 m <sup>3</sup> /h	2 x 400/400 mm	2 x 480 mm	4 x 36 kW	CHF 9'380.-	234.460
5000 x 1300 x 450 mm	7 x RC	8500 m <sup>3</sup> /h	2 x 450/400 mm	2 x 500 mm	4 x 58 kW	CHF 10'060.-	234.500

▪ RB: ∅ 300 H 250 mm

▪ RC: ∅ 300 H 300 mm



Les hottes sont produites sur commande. Les finitions sur mesure sont réalisables.



### Chariot de transport 7EN60400

Rangement grand format 600 x 400  
Matériau : acier inoxydable  
Modèle : châssis en tube carré 25 x 25 mm  
Conçu pour : 7 plaques 600 x 400 mm, max. 65 mm de profondeur  
Espacement entre les glissières : 80 mm  
Capacité de charge max. : 60 kg au total, 8 kg par baie  
Plan de travail: L 470 x P 620 mm, capacité de charge max. : 5 kg  
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
Livré en kit, montage facile  
Dimensions : L 535 x P 685 x H 1010 mm  
Poids : 14 kg

**300.089**

**CHF 235.- / R1**



### Chariot pour 15 plaques 600/400

En acier inoxydable  
4 roues (2 avec freins)  
Capacité : 15 plaques 600/400 mm  
Dimensions : L 460 x P 620 x H 1620 mm

**600.400**

**CHF 990.- / R2**



### Chariot de transport TT1600

Matériau: acier inoxydable  
approprié pour tablettes de cantine standard (443 x 343 mm)  
et pour bacs GN 1/1  
Capacité jusqu'à 16 plateaux (2 x 8 glissières)  
Peut être chargé des deux côtés  
Écart entre les glissières 145 mm  
Capacité de charge max. : 48 kg au total  
1 surface de pose avec rambarde (775x530x150 mm)  
4 roues caoutchouc, Ø 125 mm, dont 2 avec frein  
Dimensions : L 925 x P 620 x H 1700 mm  
(livré en kit, montage facile)  
Poids : 38 kg

**300.083**

**CHF 705.- / R1**



#### Plateau KN45350-HG

Matériau: Plastique  
Norme cantine  
Lavable en machine  
Dimensions : L 450 x P 355 x H 20 mm  
Poids: 0.39 kg

**701.054**

**CHF 13.- / R1**



## Chariot de transport pour bacs GN



Pour le transport simple et efficace de bacs GN, plaques GN et de plateaux.

Acier inoxydable

Capacité maximale 7 bacs GN 1/1, 65 mm de profondeur

Espacement entre les glissières : 80 mm

Châssis en tube carré 25 x 25 mm

Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière

1 plan de travail : L 550 x P 380 mm

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm,

chacune avec 1 tampon, 2 avec freins avec 2 freins

Charge maximale 50 kg

Livré en kit, montage facile

L 450 x P 620 x H 905 mm

Poids : 10,6 kg

**300.098**

**CHF 210.- / R1**



## Chariot de transport 7GN210



Pour le transport simple et efficace de bacs GN, plaques GN et de plateaux.

Matériau : acier inoxydable 18/10

Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm

Conçu pour : 7 bacs GN, GN 2/1, 65 mm de profondeur

Espacement entre les glissières : 80 mm

Capacité de charge max. : 90 kg au total, 12 kg par baie

Plan de travail: L 590 x P 670 mm, capacité de charge max. : 18 kg

Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm,

chacune avec 1 tampon, 2 avec freins

Livré en kit, montage facile

L 655 x P 740 x H 1010 mm

Poids : 15,8 kg

**300.093**

**CHF 265.- / R1**



## Chariot de transport 18GN110



Pour le transport simple et efficace de bacs GN, plaques GN et de plateaux.

Matériau : acier inoxydable 18/10

Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm

Conçu pour : 18 bacs GN, GN 1/1, 65 mm de profondeur

Espacement entre les glissières : 80 mm

Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par baie

Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,

Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins

Livré en kit, montage facile

L 450 x P 613 x H 1895 mm

Poids : 20,2 kg

**300.181**

**CHF 310.- / R1**



## Chariot de transport 18EN600400



Matériau : acier inoxydable  
Modèle : châssis en tube carré 25 x 25 mm  
Conçu pour : 18 plaques 600x400 mm  
Espacement entre les glissières : 80 mm  
Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par baie  
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière  
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,  
Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
Livré en kit, montage facile  
L 535 x P 685 x H 1895 mm  
Poids : 22.8 kg

**300.182**

**CHF 335.- / R1**

## Chariots de service



### Chariot de service TS200 - 2 plateaux



Acier inoxydable  
4 roues (dont 2 avec frein)  
Charge utile : 100 kg  
L 920 x P 600 x H 945 mm  
Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm  
Espacement entre les plateaux : 570 mm  
(Livré en kit, montage facile)  
Poids : 10 kg

**A300.062**

**CHF 159.- / R1**



### Chariot de service TS301 - 3 plateaux



Matériau : acier inoxydable  
Modèle : cadre en tubes ronds, Ø 25,8 mm  
Plateaux : 3, dimensions : L 827 x P 510 mm  
Espacement entre les plateaux : 265 mm  
Capacité de charge max. : 90 kg au total,  
30 kg par plateau  
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,  
Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins  
Livré en kit, montage facile  
Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm  
Poids : 13.4 kg

**A300.073**

**CHF 186.- / R1**



### Chariot de transport



Acier inoxydable  
Charge utile : 200 kg  
Dimension plateau : L 560 x P 940 mm  
2 roues fixes, 2 roues dirigeables, Ø 125 mm  
L 560 x P 1050 x H 925 mm  
Poids : 14.4 kg

**300.142**

**CHF 265.- / R1**



## Chariot de service TS210



avec 2 plateaux  
avec bac de débarrassage profond  
Acier inoxydable  
4 roues (dont 2 avec frein)  
Charge utile : 100 kg  
L 920 x P 600 x H 945 mm  
Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm  
Bac de débarrassage intérieur : L 760 x P 440 mm,  
100 mm de profondeur  
Espacement entre les plateaux:  
supérieure 270 mm,  
inférieure 265 mm  
(livré en kit, montage facile)  
Poids : 14.1 kg  
**A300.056**  
**CHF 225.- / R1**



## Chariot de service TS500 - 5 plateaux



Acier inoxydable  
4 roues (dont 2 avec freins)  
Charge utile : 100 kg  
L 920 x P 600 x H 1540 mm  
Dimensions des plateaux : env. L 827 x P 510 mm  
Espacement entre les plateaux : 265 mm  
(Livré en kit, montage facile)  
Poids : 18 kg  
**300.065**  
**CHF 293.- / R1**



## Chariot de service ,Adjutant'



Matière synthétique, montants en aluminium  
4 roues  
Charge utile : 120 kg  
L 830 x P 415 x H 940 mm  
Dimensions des plateaux : env. L 620 x P 405 mm  
Espacement entre les plateaux : env. 300 mm  
(Livré en kit, montage facile)  
Poids : 9.1 kg  
**A300.049**  
**CHF 142.- / R1**



## Set de récipients pour A300.049



pour le chariot "Adjutant"  
En matière synthétique robuste  
Poubelle d'env. ca. 30 litres,  
L 335 x P 237 x H 560 mm  
Récipient à couverts d'env. 9 litres  
L 333 x P 230 x H 178 mm  
Poids : 2.7 kg  
**A300.047**  
**CHF 49.- / R1**



### Table pliable multi-usages

Poignée  
Surface en matière synthétique stable  
Piétement en acier peint,  
thermolaqué, gomme  
L 1830 x P 760 x H 740 mm  
Poids : 14.7 kg  
**601.179**  
**CHF 115.- / R1**



### Banc pour table multi-usages

Poignée  
Surface en matière synthétique stable  
Piétement en acier peint  
L 1820 x P 295 x H 440 mm  
Poids : 7.5 kg  
**601.180**  
**CHF 66.- / R1**



### Housse de banquet 1830-W

90% micropolyester, 10% élastane  
Lavable à 40 °C  
Couleur : blanc  
Pour les tables du banquet à 4 pieds  
Hauteur de table max.: 730 mm  
Dim. du plateau de table max. : 1830 x 760 mm  
Diamètre de pied max. : 25 mm  
Poids : 0.076 kg  
**601.196**  
**CHF 74.- / R1**



### Set des housses Multi 1830-W

90% micropolyester, 10% élastane  
Lavable à 40 °C  
Couleur : blanc  
Dotation du set:  
1 housse pour les tables du banquet à 4 pieds  
- Hauteur de table max. : 730 mm  
- Dim. du plateau de table max. : 1830 x 760 mm  
- Diamètre de pied max. : 25 mm  
2 housses pour les bancs multi-usages  
- Hauteur de banc max. : 440 mm  
- Dimensions de l'assise max. : 1840 x 295 mm  
- Dimensions pied de banc max. : 260 x 50 mm  
Poids : 1.35 kg  
**601.197**  
**CHF 114.- / R1**





## Table haute pour party



Facile à installer, facile à transporter et peu encombrant.  
 Dessus de table sous forme d'une surface plastique stable, Ø 700 mm  
 Hauteur : 1170 mm  
 Piètement chromé, système enfichable  
 Poids : 9 kg  
**601.177**  
**CHF 138.- / R1**



### Set de housse pour table haute



Apportez à votre événement un parfum d'élégance et permettez à votre mange-debout d'attirer tous les regards pour vos fêtes. Que ce soit dans la restauration, pour un service traiteur ou bien lors d'une fête privée. Le revêtement protège la housse et facilite le nettoyage. Jeu composé de : housse de table bistrot haute, revêtement de protection pour le plateau de la table  
 Matériau : micropolyester (90 %), élastane (10 %)  
 Couleur : blanc  
 Conçue pour les tables bistrot hautes à 5 pieds :  
 - diamètre du plateau de la table : 700 mm  
 - hauteur 1170 mm  
 - diamètre du pied de 700 mm  
 Enveloppement précis des 5 pieds, surface d'appui plastique  
 Lavable à 40 °C  
 Infroissable  
 Ne pas passer au sèche-linge  
 Poids : 0,414 kg  
**601.168**  
**CHF 49.- / R1**



### Protection de housse pour table haute



adapté au jeu de housse pour table bistrot haute 700 (Référence : 601.168)  
 Ce revêtement de protection de rechange permet de remplacer rapidement et sans complication le revêtement de protection du jeu de housse de tableau bistrot haute 700.  
 Matériau : micropolyester (90 %), élastane (10 %)  
 Couleur : blanc  
 Pour un diamètre du plateau de la table : 700 mm  
 Lavable à 40 °C  
 Infroissable  
 Ne pas passer au sèche-linge  
 Poids : 0,084 kg  
**601.169**  
**CHF 18.- / R1**



### Poubelle ‚Swing‘



Acier inoxydable  
Bac intérieur : tôle d'acier, zinguée - amovible, pour une vidange et un nettoyage facile  
Capacité : 50 litres  
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 750 mm  
Poids : 6.3 kg  
**860.003**  
**CHF 169.- / R1**



### Cendrier mural, argent



Cendriers mural, argent  
Capot frontal basculant pour vider le cendrier avec serrure.  
Acier inoxydable  
Volume : env. 6,5 litres  
L 280 x P 140 x H 373 mm  
Poids : 2.75 kg  
**860.001**  
**CHF 95.- / R1**



### Cendrier sur colonne KOMBI52L



Combinaison pratique d'un cendrier à sable et d'une poubelle. L'insert tamis amovible du cendrier et la poubelle amovible sont garantis d'une vidange rapide et facile.  
Boîtier : tôle de zinc, laquée  
Cendrier à sable Ø 175 mm :  
- insert tamis avec poignées, Ø 170 mm  
Bac intérieur de poubelle amovible :  
- tôle de zinc, avec poignée rabattable  
- volume : 52 litres  
- ouverture entrée des déchets : 325 x 140 mm  
Dimensions : Ø 380 mm, hauteur 945 mm  
Poids : 10.5 kg  
**860.007**  
**CHF 159.- / R1**



### Panneau d'affichage



double face, convient jusqu'au format d'affiche DIN A1  
Cadre en aluminium  
Panneaux en acier  
Pieds en plastique  
Cadre spécial pliant pour changement d'informations rapide et facile  
Protection des affiches par feuille anti-reflet  
L 630 x P 700 x H 1145 mm  
Poids : 7.4 kg  
**181.136**  
**CHF 129.- / R1**



## Tableau à menu ,Bartscher Bistro'



Support publicitaire conçu dans un design attrayant, intemporel, avec un cadre en bois massif.  
 Cadre en bois naturel (issu d'une production durable)  
 Surface d'inscription : dimensions : L 530 x H 795 mm, panneau HDF (panneau de fibres haute densité), revêtu de vernis UV  
 Possibilité d'écrire sur les deux côtés à la craie/aux marqueurs à craie (non inclus)  
 Lavage facile  
 Rangement compact après montage  
 L 660 x P 565 x H 1210 mm  
 Poids : 7.4 kg  
**A120.137**  
**CHF 157.- / R1**

## Pense-bête et ouvre-boîtes



### Pense-bête mural 610mm

en aluminium  
 roulette verre  
 Pense-bête mural 610 mm lang  
 Poids : 0.45 kg  
**A256.061**  
**CHF 21.- / R1**



### Pense-bête mural 910mm

en aluminium  
 roulette verre  
 Pense-bête mural 910 mm lang  
 Poids : 1.0 kg  
**A256.091**  
**CHF 26.- / R1**



### Ouvre-boîtes KB560

Surface de fixation : L 131 x P 294 mm  
 Hauteur maximale des boîtes : 565 mm  
 Dispositif de serrage  
 Epaisseur du plan de travail: 60 mm max.  
 Dimensions : L 125 x P 290 H 720 mm  
 Poids : 1.9 kg  
**A120.355**  
**CHF 170.- / R1**

Couteau pour ouvre-boites KB560  
**A120.356**  
**CHF 36.- / R1**

Molette crantée pour ouvre-boites KB560  
**A120.357**  
**CHF 34.- / R1**



### Tue-mouches électrique IV-22

pour une utilisation au plafond ou au sol  
Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.

Boîtier en matière plastique  
Rayon d'action : 6 - 8 m  
Tension sur la grille : 2500 V  
Puissance : 1NAC 230V - 0.024 kW  
Tubes néon : 2x 6 W  
L 265 x P 95 x H 265 mm  
Chaîne comprise  
Poids : 2.1 kg  
Fiche de type: Type 12

**300.306**  
CHF 52.- / R1

**Néon pour tue-mouches UVA pour IV-22**

**300.336**  
CHF 6.- / R3



### Tue-mouches électrique IV-36

pour une utilisation au plafond ou au sol  
Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.

Boîtier en matière plastique  
Rayon d'action : 10 m  
Tension sur la grille : 2500 V  
Puissance : 1NAC 230V - 0.033 kW  
Tubes néon : 2x 10 W  
L 390 x P 95 x H 305 mm  
Chaîne comprise  
Poids : 2.84 kg  
Fiche de type: Type 12

**300.314**  
CHF 87.- / R1

**Néon pour tue-mouches UVA pour IV-36**

**300.334**  
CHF 7.- / R3



### Tue-mouches électrique IV-65

pour une utilisation au plafond ou au sol  
Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques: ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible.

Boîtier en matière plastique  
Rayon d'action : 12 m  
Tension sur la grille : 2500 V  
Puissance : 1NAC 230V - 0.045 kW  
Tubes néon : 2x 20 W  
L 645 x P 100 x H 365 mm  
Chaîne comprise  
Poids : 3.7 kg  
Fiche de type: Type 12

**300.317**  
CHF 118.- / R1

**Néon pour tue-mouches UVA pour IV-65**

**300.337**  
CHF 9.- / R3



Contessa 1000

Bartscher



boissons

café / bar





## Presse-oranges Minex, orange

Compacte, faible encombrement  
 avec un pot de 0,75 litre intégré  
 Robinet avec système anti-gouttes  
 Conteneur: 6-7 oranges  
 Production par minute : 13 oranges  
 Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm  
 Affichage digital  
 Contact de sécurité par induction et protection du moteur (contre l'excès de charge)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Dimensions : L 365 x P 360 x H 720 mm  
 Poids : 21.5 kg  
 Fiche de type: Type 12

**220.0200**  
**CHF 3'530.- / R3**



Presse-oranges Minex, blanc

**220.0201**  
**CHF 3'530.- / R3**



Presse-oranges Minex, rouge rubis

**220.0202**  
**CHF 3'530.- / R3**



Presse-oranges Minex, vert

**220.0203**  
**CHF 3'530.- / R3**



Presse-oranges Minex, bleu

**220.0204**  
**CHF 3'530.- / R3**



Presse-oranges Minex, noir

**220.0205**  
**CHF 3'530.- / R3**



Presse-oranges Minex, vert clair

**220.0206**  
**CHF 3'530.- / R3**



Presse-oranges Minex, bleu clair

**220.0207**  
**CHF 3'530.- / R3**



Presse-oranges Minex, graphite

**220.0210**  
**CHF 3'530.- / R3**



Presse-oranges Minex, silver

**220.0209**  
**CHF 3'530.- / R3**



## Presse-oranges Essential Pro, orange



Utilisable aussi en self-service

Conteneur : 5 oranges

Production par minute : 18 oranges

Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm

Affichage digital

Compteur pour oranges pressées

Double contact de sécurité par senseur et système antiblocage

Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW

Dimensions : L 470 x P 500 x H 740 mm

Poids : 45 kg

Fiche de type: Type 12

**220.120**

**CHF 6'080.- / R3**



Presse-oranges Essential Pro, graphite

**220.121**

**CHF 6'080.- / R3**



Presse-oranges Essential Pro, silver

**220.122**

**CHF 6'080.- / R3**



## Presse-oranges Versatile Pro, orange



Utilisable aussi en self-service

Conteneur : env. 10 kg d'oranges.

Production par minute : 22 oranges

Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm

Affichage digital

Compteur pour oranges pressées

Double contact de sécurité par senseur et système antiblocage

Introduction automatique des oranges

Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW

Dimensions : L 470 x P 550 x H 850 mm

Poids : 54 kg

Fiche de type: Type 12

**220.220**

**CHF 8'020.- / R3**



Presse-oranges Versatile Pro, graphite

**220.221**

**CHF 8'020.- / R3**



Presse-oranges Versatile Pro, silver

**220.222**

**CHF 8'020.- / R3**



## Presse-oranges Versatile Podium, orange



Avec soubassement sur roues et poubelles  
 Utilisable aussi en self-service  
 Conteneur : env. 10 kg d'oranges  
 Poubelle pour pelures intégrée  
 Production par minute : 22 oranges  
 Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm  
 Affichage digital  
 Compteur pour oranges pressées  
 Double contact de sécurité par capteur et système antiblocage  
 Introduction automatique des oranges  
 Puissance: 1NAC 230V - 0.3 kW  
 Dimensions : L 475 x P 580 x H 1650 mm  
 Poids : 87 kg  
 Fiche de type: Type 12

**220.230**  
**CHF 9'530.- / R3**



Presse-oranges Versatile Podium graphite

**220.231**  
**CHF 9'530.- / R3**



Presse-oranges Versatile Podium, silver

**220.232**  
**CHF 9'530.- / R3**



## Centrifugeuse Zumex Multifruit, blanche



Puissante centrifugeuse qui transforme tous les fruits et légumes en jus naturellement sain.  
 Acier inoxydable  
 2 vitesses (3500/4500 t/m)  
 Vidoir de 12 l  
 Dimensions: L 290 x P 480 x H 500 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.87 kW  
 Poids : 15 kg  
 Fiche de type: Type 12

**220.030**  
**CHF 2'730.- / R3**



Centrifugeuse Zumex Multifruit, noire

**220.031**  
**CHF 2'730.- / R3**



Centrifugeuse Zumex Multifruit, silver

**220.032**  
**CHF 2'730.- / R3**



### Centrifugeuse ,Top Juicer'

Le plaisir du fruit à l'état pur - des jus de fruits riches en vitamines en un temps record.  
 Extraire très facilement le jus des fruits entiers (par ex. des pommes) ou des légumes, sans les précouper.  
 Boîtier en acier inoxydable  
 Orifice de remplissage de Ø 75 mm  
 Moteur puissant et silencieux  
 2 niveaux de vitesse, max. 18.000 tpm.  
 (pour fruits ou légumes mous et durs)  
 Filtre fin en inox  
 Nettoyage rapide et facile, les parties démontables sont lavables au lave-vaisselle (sauf le socle)  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW  
 L 310 x P 210 x H 400 mm  
 Brosse de nettoyage et pot en plastique avec pare éclaboussures inclus (contenance : 1 litre)  
 Poids : 4 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**150.145**  
**CHF 136.- / R1**



### Presse-agrumes CS1

Fruité et frais - produire du jus d'orange, du jus de pamplemousse ou du jus de grenade en toute simplicité et rapidité.  
 Boîtier massif en fonte d'aluminium  
 Récipient, ogive et passoire en acier inoxydable, amovibles, résistant au lave-vaisselle  
 Activation automatique en fermant le bras de levier  
 Révolutions/min. : 980  
 Interrupteur marche/arrêt  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.23 kW  
 Dimensions : L 220 x P 330 x H 375 mm  
 Poids : 8,61 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**150.146**  
**CHF 382.- / R1**



### Mixeur à boissons

Parfaitement adapté à la préparation de cocktails ou de milkshakes - que ce soit en cuisine ou au bar.  
 Habillage: tôle d'acier laquée  
 Bol, bras mixeur et couteau en inox  
 2 vitesses  
 1 micro-interrupteur à l'insertion de bol  
 Bol : contenance 950 ml, capacité : 650 ml max.  
 Bol et bras mixeur le supportant nettoyage en machine  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW  
 L 160 x P 205 x H 500 mm  
 Poids : 6.22 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**135.105**  
**CHF 265.- / R1**



### Blender Pro 2.5 litres

Un moteur puissant et la facilité d'utilisation du blender aident à préparer des smoothies, des soupes, des cocktails, des sauces, des dressings et des desserts.

Matériau : plastique ABS

Matériau du bol mélangeur : plastique, transparent

Type de lame : acier inoxydable

Conçu pour : hacher, mixer, écraser, mélanger, couper en petits morceaux

Contenance : 2.5 litres

Contenance : 2 litres

Vitesse de rotation max. : 25000 t. / min.

Réglage de la vitesse via le régulateur de vitesse

Fonction Pulse, Interrupteur de sécurité et de marche/arrêt, Protection contre la surchauffe

Pieds : caoutchouc dur

Puissance : +NAC 230V 1.5 kW

Dimensions : L 225 x P 225 x H 555 mm

Poids : 4.45 kg

Fiche de type: Type 12

**150.159**

**CHF 296.- / R1**



### Mélangeur de bar Hamilton Beach

Idéal pour les smoothies, margaritas, daiquiris, cappuccinos glacés, granitas, etc.

Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate

2 vitesses

Lames inox longue durée

Graduations facilement lisibles

Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 1400 ml, remplissage maxi. : 1250 ml

Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW

L 165 x P 203 x H 387 mm

Poids : 2.5 kg

Fiche de type: Type 12

**150.710**

**CHF 390.- / R1**



### Mélangeur de bar Rio Hamilton Beach

Frais, fruité et simplement délicieux - peu importe qu'il s'agisse de milk-shakes, de boissons au yaourt, de smoothies ou de cocktails, seulement pour glace pilée

Boîtier en plastique

Gobelet de mixage en polycarbonate, empilable

2 niveaux de vitesse, fonction pulse, interrupteur marche/arrêt

Raccord et lames inox longue durée

Graduation facilement lisible

Poignée ergonomique

Socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 2000 ml, remplissage : max. 1300 ml

Livré avec clapet doseur

Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW

L 170 x P 240 x H 411 mm

Poids : 3.1 kg

Fiche de type: Type 12

**150.718**

**CHF 550.- / R1**



## Food-Blender Hamilton Beach



Le choix idéal pour la préparation des cocktails, smoothies, margaritas, sauces, sauces salsa, sauces à tremper, etc.  
 Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate  
 3 vitesses : HIGH, LOW, PULSE  
 Lames inox longue durée  
 Graduations facilement lisibles  
 Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés  
 Gobelet de mixage : contenance 1800 ml, remplissage maxi. : 1400 ml  
 Bouchon doseur inclus  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.6 kW  
 L 178 x P 229 x H 483 mm  
 Poids : 5.1 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**150.714**  
**CHF 1'180.- / R1**

## Machines à café



## Machine à café Contessa 1000



Acier inoxydable  
 2 plaques chauffantes  
 1 cafetière en verre  
 Contenance : 1.8 litre  
 Temps de préparation : par cafetière 7 minutes  
 Quantité minimale par préparation : env. 0,5 litre  
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
 L 215 x P 385 x H 460 mm  
 Poids : 6.5 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**A190.053**  
**CHF 265.- / R1**



Cafetière en verre 1.8 litre

cafetière de recharge universelles adaptées pour presque toutes les machines à café et plaques chauffantes courantes.  
 Contenance : 1.8 litres  
 Poignée, couvercle et bec verseur noirs  
 Dimensions : Ø 165 mm, H 178 mm  
 Poids : 0.3 kg  
**190.133**  
**CHF 19.- / R3**



Filtres en papier pour Contessa, 1000 p.

**190.014**  
**CHF 24.- / R3**



Détartrant express pour machine à café

30 sachets à 15 g  
 Poids : 0.45 kg  
**190.065**  
**CHF 24.- / R3**



## Cafetière thermos inox 1.5 litre



Contenance : 1.5 litre  
Acier inoxydable  
Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique  
Couleur : chromé/noir  
L 140 x P 170 x H 215 mm  
Poids : 0.72 kg  
**A190.114**  
**CHF 25.- / R1**



## Machine à café ,PRO II 40T', filtre rond



Matériau : acier inoxydable, plastique  
Matériau filtre : acier inoxydable  
Matériau système de chauffe : acier inoxydable  
Modèle : filtre rond  
Rendement maximal : 40 - 48 tasses  
Capacité : 6 litres  
Quantité de café minimale : 3 litres (20 tasses)  
Temps de préparation : 40 minutes pour 6 litres  
Indicateur de niveau de remplissage  
Signal de détartrage  
La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre  
2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud  
Puissance : 1NAC 230 V - 1.2 kW  
Dimensions : L 310 x P 320 x H 480 mm  
Poids : 3.18 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A190.148**  
**CHF 162.- / R1**



## Machine à café ,PRO II 60T', filtre rond



Matériau : acier inoxydable, plastique  
Matériau filtre : acier inoxydable  
Matériau système de chauffe : acier inoxydable  
Modèle : filtre rond  
Rendement maximal : 60 - 72 tasses  
Capacité : 9 litres  
Quantité de café minimale : 4,5 litres (30 tasses)  
Temps de préparation : 50 minutes pour 9 litres  
Indicateur de niveau de remplissage  
Signal de détartrage  
La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre  
2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud  
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW  
Dimensions : L 310 x P 320 x H 540 mm  
Poids : 3.8 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A190.167**  
**CHF 175.- / R1**



Filtres papiers ronds PRO40T&60T, 250 p.  
**A190009250**  
**CHF 14.- / R3**



Papiers ronds Pro40T&60T, 1000 pièces  
**A190.009**  
**CHF 45.- / R3**

## Machine à café PRO II 100T, filtre rond



Matériau : acier inoxydable, plastique  
 Matériau filtre : acier inoxydable  
 Matériau système de chauffe : acier inoxydable  
 Modèle : filtre rond  
 Rendement maximal : 90 - 100 tasses  
 Capacité : 13,2 litres  
 Quantité de café minimale : 6 litres (40 tasses)  
 Temps de préparation : 55 minutes pour 13,2 litres  
 Indicateur de niveau de remplissage  
 Signal de détartrage  
 La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre  
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud  
 Puissance : 1NAC 230 V - 1.6 kW  
 Dimensions : L 350 x P 375 x H 540 mm  
 Poids : 4.6 kg  
 Fiche de type: Type 12

**A190.198**  
**CHF 216.- / R1**



Filtres papiers ronds PRO100T, 250 p.  
**A190011250**  
**CHF 15.- / R3**



Filtres papiers ronds Pro100T, 1000 p.  
**A190.011**  
**CHF 55.- / R1**

## Distributeurs de boissons



### Distributeur d'eau chaude 5 litres

Boîtier et couvercle en inox  
 Contenance : 5 litres  
 Température : de 30 °C à 100 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW  
 Dimensions : Ø 200 mm, hauteur 400 mm  
 Poids : 1.8 kg  
 Fiche de type: Type 12

**200.061**  
**CHF 115.- / R1**



### Distributeur d'eau chaude 8.5 litres

Faible perte de chaleur et consommation d'énergie réduite sont les avantages convaincants du distributeur d'eau chaude à double paroi.  
 Boîtier et couvercle en acier inoxydable  
 Double paroi  
 Indicateur de niveau  
 Contenance : 8.5 litres  
 Température : de 30 °C à 100 °C  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.6 kW  
 Dimensions : Ø 225 mm, hauteur 470 mm  
 Poids : 2.65 kg  
 Fiche de type: Type 12

**200.069**  
**CHF 131.- / R1**



## Distributeur d'eau chaude 10 litres

---



Boîtier et couvercle en inox  
Socle en matière synthétique  
Indicateur de niveau  
Contenance : 10 litres  
Température : de 30 °C à 100 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A  
Dimensions : Ø 205 mm, hauteur 505 mm  
Poids : 2.3 kg  
Fiche de type: Type 23  
**200.054**  
**CHF 152.- / R1**



## Distributeur d'eau chaude 28 litres

---



Utilisation simple - grande capacité  
Avec son volume de 28 litres, le distributeur d'eau chaude offre une grande capacité pour les boissons à base d'eau chaude.  
Boîtier et couvercle en inox  
Socle en matière synthétique  
Indicateur de niveau  
Contenance : 28 litres  
Température : de 30 °C à 100 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A  
Dimensions : Ø 385 mm, hauteur 635 mm  
Poids : 5.3 kg  
Fiche de type: Type 23  
**200.063**  
**CHF 199.- / R1**

## Samovar

---



## Samovar 3.2 litres

---



Acier inoxydable, plastique  
Contenance : 3.2 litres, Ø 200 mm  
Poignées isolées contre la chaleur  
Thermostat de sécurité  
Fonction d'arrêt automatique  
Fonction de maintien en température  
Puissance : 1NAC 230V 2.0 kW  
Dimensions : L 270 x P 275 x H 495 mm  
(avec théière)  
Théière en grès de 0.8 litre et passoire à thé incluse  
Poids : 2.15 kg  
Fiche de type: Type 12  
**191.004**  
**CHF 132.- / R1**

## Marmites à vin chaud



### Marmite à vin chaud Multitherm, 18 litre

Contenance utile : 18 litres  
Boissons chaudes en toutes circonstances!  
Idéal pour chauffer du vin chaud, thé ou eau chaude.

Pas indiqué pour le lait !  
Boîtier et couvercle en inox  
Température : de 30 °C à 90 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Dimensions : Ø 265 mm, hauteur 610 mm  
Poids : 4.8 kg  
Fiche de type: Type 12

**200.050**

**CHF 238.- / R1**



#### Couvercle chauffe-tasses pour 200.050

adéquat pour la marmite à vin chaud  
Référence : 200.050  
Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses  
Acier inoxydable  
Diamètre : 354 mm  
Hauteur du bord : 40 mm  
Poids : 0.78 kg

**200.058**

**CHF 24.- / R3**



### Marmite à vin chaud 25 litres

Contenance utile : 25 litres  
Récipient en acier inoxydable, socle, robinet et poignées en matière synthétique

Couvercle en verre  
Température : de 30 °C à 100 °C  
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW  
Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 470 mm  
Poids : 6.1 kg  
Dotation : 1 grille, Ø 320 mm  
Fiche de type: Type 12

**A200.052**

**CHF 208.- / R1**



#### Couvercle chauffe-tasses pour A200.052

adéquat pour la marmite à vin chaud  
Référence : A200.052  
Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses  
Acier inoxydable  
Diamètre : 400 mm  
Hauteur du bord : 39 mm  
Poids : 0.76 kg

**200.059**

**CHF 26.- / R3**



### Distributeur isotherme 3 l, double paroi

---

L'isolation sous vide à double paroi en inox garantit le maintien durable de la température des boissons chaudes et froides.

Corps en inox

Socle et couvercle en plastique

Conçu pour les tasses et les verres de hauteur maximum 11 cm

Système d'isolation sous vide breveté

Poignée

Indicateur de niveau

Capacité : 3 litres, Ø 110 mm

L 165 x P 185 x H 460 mm

Nettoyage facile

Poids : 1.63 kg

**150.982**

**CHF 78.- / R1**



### Distributeur isotherme 9 l, double paroi

---

Corps en inox

Socle et couvercle en plastique

Capacité : 9 litres

Perte de température / heure : approx. 2.5°C

Pour les tasses et les verres de H max. 11 cm

Avec poignée de transport

Couvercle et robinet amovible pour une nettoyage facile

L 240 x P 270 x H 420 mm

Poids : 2 kg

**150.994**

**CHF 64.- / R1**

# préparation



## Coupe-légumes



### Coupe-légumes GMS550

5 disques inclus  
Matériau : fonte d'aluminium  
Goulottes : 1 x L 160 x P 74 mm, 1 x Ø 58 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.55 kW  
Dimensions : L 240 x P 630 x H 500 mm  
Poids : 29.2 kg  
Livraison avec  
Disque pour râper Z3a, 3 mm  
Disque pour râper Z5a, 5 mm  
Disque pour râper Z7a, 7 mm  
Disque pour tranches E2a, 2 mm  
Disque pour tranches E4a, 4 mm  
Fiche de type: Type 12

**120.325**

**CHF 1'140.- / R1**

### Disques pour coupe-légumes GMS550



Disque pour trancher 2 mm  
120.307  
**CHF 65.- / R1**



Disque pour trancher E4A / 4 mm  
120.308  
**CHF 65.- / R1**



Disque pour trancher E8A / 8 mm  
120.309  
**CHF 79.- / R1**



Disque pour trancher E10A /10 mm  
120.310  
**CHF 79.- / R1**



Disque pour bâtonnets H3A/3 mm  
120.311  
**CHF 105.- / R1**



Disque pour bâtonnets H4A / 4 mm  
120.312  
**CHF 105.- / R1**



Disque pour râper Z3A / 3 mm  
120.313  
**CHF 65.- / R1**



Disque pour râper Z5A / 5 mm  
120.314  
**CHF 65.- / R1**



Disque pour râper Z7A / 7 mm  
120.315  
**CHF 65.- / R1**



Disque pour râper 5 mm  
120.302  
**CHF 79.- / R1**



Support pour 10-18 disques  
A120.255  
**CHF 39.- / R1**



## Coupe-légumes GMS 600

Coupe-légumes efficace avec orifice de remplissage extra-grand pour les légumes, les fruits ou le fromage.

Matériaux : acier inox, aluminium, matière synthétique

Entonnoir : 1 x L 115 x P 75 mm, 1 x Ø 52 mm

Contact magnétique pour bacs et entonnoir

Protection : IPX3

Bouton marche/arrêt avec lampe témoin

Puissance : 1NAC 230V - 0.617 kW

Dimensions : L 290 x P 530 x H 515 mm

Poids : 18.25 kg

Inclus :

1 disque pour tranche DF2 (tranches, 2 mm)

1 disque pour tranche DQ4 (bâtonnets / juliennes, 4 mm)

1 disque pour râper DT4 (râper, 4 mm)

1 bac de récupération (1/3 GN, 175 mm prof.)

1 poussoir

Fiche de type: Type 12

**120.327**

**CHF 1'820.- / R1**



### Bac de récupération pour GMS600

En synthétique

Format : GN 1/3, 175 mm de prof.

Dimensions : L 325 x P 175 x H 195 mm

Poids : 0.47 kg

**120.353**

**CHF 63.- / R1**



### Entonnoir pour coupe-légumes GMS600

en acier inox

Dimensions : L 260 x P 115 x H 275 mm

Poids : 1.37 kg

**120.344**

**CHF 87.- / R1**

## Disques pour coupe-légumes GMS 600



### Disque pour trancher 1 mm

**120.350**

**CHF 101.- / R1**



### Disque pour trancher 2 mm

**120.331**

**CHF 90.- / R1**



### Disque pour trancher 4 mm

**120.349**

**CHF 81.- / R1**



### Disque pour trancher 5 mm

**120.332**

**CHF 81.- / R1**



### Disque pour trancher 8 mm

**120.348**

**CHF 81.- / R1**



### Disque pour trancher 10 mm

**120.351**

**CHF 81.- / R1**



### Disque pour trancher 14 mm

**120.352**

**CHF 81.- / R1**



### Disque pour bâtonnets 8 mm

**120.334**

**CHF 132.- / R1**



### Disque pour bâtonnets 4 mm

**120.333**

**CHF 132.- / R1**



Disque pour cubes 8 x 8 mm  
120.358  
CHF 164.- / R1



Disque pour cubes 10 x 10 mm  
120.342  
CHF 143.- / R1



Disque pour cubes 14 x 14 mm  
120.345  
CHF 134.- / R1



Les disques pour cubes ne fonctionnent qu'avec les disques pour tranches (voir les dimensions!)



Disque pour râper 1 mm  
120.341  
CHF 74.- / R1



Disque pour râper 2 mm  
120.347  
CHF 110.- / R1



Disque pour râper 4 mm  
120.346  
CHF 101.- / R1



Disque pour râper 7 mm  
120.337  
CHF 92.- / R1



Disque pour râper 8 mm  
120.338  
CHF 110.- / R1



Disque pour râper 9 mm  
120.339  
CHF 98.- / R1

## Essoreuses à salade



### Essoreuse à salade K1-12L

Contenance: 12 litres  
Passeoire amovible  
Entraînement à manivelle  
Matériau: synthétique, orange  
Dimensions: Ø 320 x H 440 mm  
Poids: 2.15 kg  
**120.710**  
CHF 149.- / R1



### Essoreuse à salade K1-25L

Contenance: 25 litres  
Passeoire amovible  
Entraînement à manivelle  
Tuyau d'écoulement de 1.6 m  
Matériau: synthétique, orange  
Dimensions: Ø 420 x H 520 mm  
Poids: 3.28 kg  
**120.709**  
CHF 162.- / R1



## Eplucheuse à PDT/légumes 5kg

Acier inoxydable 18/10  
 Capacité par cycle 5 kg  
 Capacité horaire : 60 kg/h  
 1 vitesse  
 Branchement eau : 3/4 „  
 Dimensions : L 600 x P 500 x H 585 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
 Poids : 28 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**A120.181**  
**CHF 1'880.- / R1**



## Eplucheuse à PDT/légumes 10kg

Acier inoxydable 18/10  
 Capacité par cycle 10 kg  
 Capacité horaire : 120 kg/h  
 Minuterie 0 - 4 min.  
 1 vitesse  
 Branchement eau : 3/4 „  
 L 380 x P 785 x H 860 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
 Poids : 38 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**A120.186**  
**CHF 2'190.- / R1**



## Eplucheuse à PDT/légumes 18kg

Acier inoxydable 18/10  
 Capacité par cycle 18 kg  
 Capacité horaire : 220 kg/h  
 Minuterie 0 - 4 min.  
 1 vitesse  
 Branchement eau : 3/4 „  
 L 380 x P 810 x H 920 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.10 kW  
 Poids : 41 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**A120.188**  
**CHF 2'270.- / R1**



## Eplucheuse à PDT/légumes 25kg

Acier inoxydable 18/10  
 Capacité par cycle 25 kg  
 Capacité horaire : 450 kg/h  
 Minuterie 0 - 4 Min.  
 1 vitesse  
 Branchement eau : 3/4 „  
 L 540 x P 900 x H 1040 mm  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.10 kW  
 Poids : 64 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**A120.190**  
**CHF 3'890.- / R1**



### Balance de cuisine électronique 15kg, 5g

---

Pesage max. : 15 kg  
Surface de pesage : L 280 x P 220 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.004 kW  
L 280 x P 330 x H 125 mm  
Poids : 2.8 kg  
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.  
Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation  
Division 5 g  
Tarage max. 15 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A300.117**  
**CHF 221.- / R1**



### Balance de cuisine électronique 15kg, 2g

---

Pesage max. : 15 kg  
Surface de pesage : L 280 x P 220 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.004 kW  
L 280 x P 330 x H 125 mm  
Poids : 2.8 kg  
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.  
Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation  
Division 2 g  
Tarage max. 15 kg  
Fiche de type: Type 12  
**A300.118**  
**CHF 248.- / R1**



### Balance digitale 60kg, 20g

---

Alimentation sur secteur ou piles.  
Affichage mural à distance relié par cordon spiralé, longueur env. 1.4 m (maximum).  
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.  
Plateau de pesage en inox : L 320 x P 300 mm  
Puissance : 1NAC 230V - 0.0018 kW  
L 325 x P 305 x H 42 mm  
Poids : 3.2 kg  
Pesage max. : 60 kg  
Division 20 g  
Fiche de type: Type 12  
**A300.068**  
**CHF 169.- / R1**


**Robot de cuisine CPM800**


Bol à mélanger en inox amovible  
 Contenance de bol : 8 litres  
 Tête inclinable  
 7 vitesses  
 Couvercle anti-éclaboussure avec ouverture de remplissage  
 batteur plat, crochet pétrisseur et fouet ballon en inox inclus  
 Encastrement en aluminium, noir  
 Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW  
 L 350 x P 430 x H 400 mm  
 Poids : 15 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**150.708**  
**CHF 1'780.- / R1**


**Malaxeur planétaire Easyline B10K**

3 vitesses à changement mécanique  
 Cuve avec grille de protection  
 Cuve de 10 litres en acier inoxydable  
 Capacité: 2 kg de pâte par phase de production  
 Fouet et grille de protection en acier inoxydable  
 Spirale et feuillet en aluminium  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW  
 L 452 x P 432 x H 606 mm  
 Poids : 56 kg  
 Fiche de type: Type 12  
**102.410**  
**CHF 1'795.- / R1**


**Malaxeur planétaire Easyline B20K**

3 vitesses à changement mécanique  
 Cuve avec grille de protection  
 Minuterie de 0 à 60 minutes  
 Cuve de 20 litres en acier inoxydable  
 Capacité: 5 kg de pâte par phase de production  
 Fouet et grille de protection en acier inoxydable  
 Spirale et feuillet en aluminium  
 Puissance : 3NAC 400V - 1.10 kW  
 L 530 x P 496 x H 780 mm  
 Poids : 85 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**102.420**  
**CHF 2'080.- / R1**


**Malaxeur planétaire Easyline B30K**

3 vitesses à changement mécanique  
 Cuve avec grille de protection  
 Minuterie de 0 à 60 minutes  
 Cuve de 30 litres en acier inoxydable  
 Capacité: 7.5 kg de pâte par phase de production  
 Fouet et grille de protection en acier inoxydable  
 Spirale et feuillet en aluminium  
 Puissance : 3NAC 400V - 1.10 kW  
 L 546 x P 512 x H 852 mm  
 Poids : 148 kg  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)  
**102.430**  
**CHF 4'730.- / R1**



### Mixeur avec fouet MX500 Duo

Boîtier en matière synthétique verte  
Tige et fouet en acier inoxydable 18/10  
Longueur de la tige 500 mm  
Vitesse maxi du mixer 11000 t/min.  
Vitesse maxi du fouet 1500 t/min.  
Longueur du cordon: ~2.3 m  
Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW  
Longeur totale : 840 mm (tige) / 660 mm (fouet)  
Poids : 5 kg  
Fiche de type: Type 12

**130.110**  
**CHF 540.- / R1**



### Bloc moteur 350 mixeur plongeur STM3

Matériau : plastique, beige  
Vitesse de rotation max. : 11.000 t/min  
Régulation de vitesse de rotation :  
9 vitesses + turbo  
Longueur du câble : 2.1 m  
Puissance : 1NAC 230V - 0.35 kW  
Dimensions : L 115 x P 180 x H 360 mm  
Poids : 2.85 kg  
Fiche de type: Type 12

**130.130**  
**CHF 488.- / R1**



### Bloc moteur 450 mixeur plongeur STM3

Matériau : plastique, beige  
Vitesse de rotation max. : 15.000 t/min  
Régulation de vitesse de rotation :  
9 vitesses + turbo  
Longueur du câble : 2.1 m  
Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW  
Dimensions : L 130 x P 190 x H 380 mm  
Poids : 3.3 kg  
Fiche de type: Type 12

**130.131**  
**CHF 597.- / R1**



### Bloc moteur 650 mixeur plongeur STM3

Matériau : plastique, beige  
Vitesse de rotation max. : 13.000 t/min  
Régulation de vitesse de rotation :  
9 vitesses + turbo  
Longueur du câble : 2.1 m  
Puissance : 1NAC 230V - 0.65 kW  
Dimensions : L 130 x P 190 x H 400 mm  
Poids : 3.9 kg  
Fiche de type: Type 12

**130.132**  
**CHF 760.- / R1**

## Accessoires pour Bloc moteur STM3



**Tige 300mm zu pour mixeur plongeur STM3**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Couteau : Ø 60 mm, 3 lames  
 Conçu pour env. 30 litres  
 Longueur de la tige : 300 mm  
 Dimensions : L 90 x P 90 x H 330 mm  
 Poids : 1.25 kg

**130.133**

**CHF 203.- / R1**



**Tige 400mm zu pour mixeur plongeur STM3**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Couteau : Ø 60 mm, 3 lames  
 Conçu pour env. 80 litres  
 Longueur de la tige : 400 mm  
 Dimensions : L 90 x P 90 x H 430 mm  
 Poids : 1.5 kg

**130.134**

**CHF 230.- / R1**



**Tige 500mm zu pour mixeur plongeur STM3**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Couteau : Ø 60 mm, 3 lames  
 Conçu pour env. 150 litres  
 Longueur de la tige : 500 mm  
 Dimensions : L 90 x P 90 x H 530 mm  
 Poids : 1.8 kg

**130.135**

**CHF 257.- / R1**



**Tige 600mm zu pour mixeur plongeur STM3**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Couteau : Ø 60 mm, 3 lames  
 Conçu pour env. 250 litres  
 Longueur de la tige : 600 mm  
 Dimensions : L 90 x P 90 x H 630 mm  
 Poids : 1.95 kg

**130.136**

**CHF 283.- / R1**



**Fouet pour bloc moteur 130.130**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Longueur du fouet : 245 mm  
 Dimensions : L 100 x P 125 x H 365 mm  
 Poids : 1.1 kg

**130.137**

**CHF 292.- / R1**



**Support mural pour STM3**

Matériau : acier inoxydable 18/10  
 Dimensions : L 140 x P 135 x H 90 mm  
 Livraison sans matériel de fixation  
 Poids : 0.166 kg

**130.138**

**CHF 38.- / R1**



## Hachoir

Hachoir robuste

- Réducteur à engrenage en acier
- Boîtier en aluminium
- Trémie en acier inox 18/10
- Entretien facile du groupe de hachage
- 1 couteau et 1 grille perforée 6.0 mm inclus



### Hâchoir 12S/CNS



Diamètre des grilles : 70 mm  
Capacité horaire : 160 kg  
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW  
L 290 x P 460 x H 500 mm  
Poids : 20 kg  
Fiche de type: Type 12

**370.213**  
CHF 1'090.- / R1

Trémie 2.0 mm pour hâchoir 370.213  
370.201  
CHF 58.- / R1

Trémie 4.5 mm pour hâchoir 370.213  
370.202  
CHF 38.- / R1

Trémie 8mm POUR 370.213  
370.207  
CHF 38.- / R1

Couteau pour hâchoir 370.213  
370.204  
CHF 19.- / R1



### Hâchoir 22CQO

Diamètre des grilles : 82 mm  
Capacité horaire : 300 kg  
Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW  
L 255 x P 450 x H 450 mm  
Poids : 27 kg  
Fiche de type: Type 12

**370.223**  
CHF 1'510.- / R1

Trémie 2mm pour hâchoir 370.223  
370.215  
CHF 72.- / R1

Trémie 4.5 mm pour hâchoir 370.223  
370.216  
CHF 46.- / R1

Trémie 8mm POUR 370.223  
370.220  
CHF 46.- / R1

Couteau pour hâchoir 370.223  
370.218  
CHF 25.- / R1



### Presse-hamburger manuelle

pour hamburger avec diamètre de 100 mm  
Boîtier en aluminium anodisé  
Pièces en contact avec la viande en acier inox  
Dépôt pour feuilles de cellophane  
L 190 x P 300 x H 285 mm  
Poids : 5 kg

**370.230F**  
CHF 398.- / R1



Feuilles de cellophane presse-hamburger  
Quantité: 1 kg  
**370.231F**  
CHF 46.- / R3

## Cutter



### Cutter/broyeur - 3 litres

Boîtier en aluminium  
 Couteaux en acier inox 18/10  
 Couvercle polycarbonate  
 Cuve en inox : Ø 210 mm, H 110 mm  
 Contenance : 3 litres  
 Vitesse de rotation : 730 t/min.  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
 L 320 x P 400 x H 320 mm  
 (H. couvercle ouvert : 620 mm)  
 (P. avec couvercle ouvert : 520 mm)  
 Poids : 12 kg  
 Couteau à double lame 120.840 inclus  
 Fiche de type: Type 12

**120.831**

**CHF 798.- / R1**



#### Couteau à double lame pour 120.831

Lames pleines pour trancher  
**120.840**

**CHF 88.- / R1**



#### Couteau à double lame perforée

Lames perforées pour trancher et mixer

**120.841**

**CHF 88.- / R1**



### Cutter/broyeur - 8 litres

Boîtier en acier inoxydable  
 Couteau en inox 18/10  
 Couvercle en polycarbonate  
 Cuve inox : Ø 210 mm, H 205 mm  
 Contenance : 8 litres  
 2 vitesses : 1400 & 2800 T/min.  
 Puissance : 3NAC 400V - 0.8 kW  
 L 240 x P 310 x H 620 mm  
 Poids : 21 kg  
 Couteau à double lame 120.842 inclus  
 Fiche de type: Type 15 (non comprise)

**120.838**

**CHF 1'595.- / R1**



#### Couteau à double lame pour 120.838

Lames pleines pour trancher  
**120.842**

**CHF 102.- / R1**



#### Couteau à double lame perforée

Lames perforées pour trancher et mixer

**120.843**

**CHF 102.- / R1**



#### Couteau à quadruple lame pour 120.838

Lames pleines pour trancher  
**120.844**

**CHF 128.- / R1**



#### Couteau à quadruple lame perforée

Lames perforées pour trancher et mixer

**120.845**

**CHF 128.- / R1**

## Trancheuses

La taille des lames va de 195 mm à 300 mm, en passant par 220, 250 et 275 mm. L'équipement de cette trancheuse optimisée se distingue à plusieurs points de vue par ses caractéristiques techniques. La trancheuse en porte-à-faux puissante dispose d'un bac de récupération des restes, d'un aiguiseur de lame, d'un système de guidage de coupe ainsi que d'une double protection de la lame et d'un commutateur magnétique pour assurer la sécurité.



### Trancheuse 195 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique  
Modèle : trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité  
Conçue pour : la charcuterie  
Diamètre de la lame : 195 mm  
Hauteur de coupe : 130 mm  
Longueur de coupe : 185 mm  
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm  
Modèle de chariot : 2 poignées  
Avec aiguiseur de lame  
Vitesse de rotation max. : 277 t./min.  
Commutateur magnétique  
Protection de la lame : double  
Degré de protection : IP33  
Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux  
Longueur du câble : 1,4 m  
Puissance : 1NAC 230V - 0.11 kW  
Dimensions : L 335 x P 440 x H 340 mm  
Poids : 11.20 kg  
Fiche de type: Type 12

**174.196**

**CHF 595.- / R1**



#### Lame dentelée pour trancheuse 195

Matériau : acier, chromé dur  
Diamètre de la lame : 195 mm  
Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm  
Poids : 0.64 kg

**174.050**

**CHF 109.- / R1**



#### Lame antiadésive pour trancheuse 195

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon  
Modèle de lame : revêtement antiadhésif  
Diamètre de la lame : 195 mm  
Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm  
Poids : 0.64 kg

**174.051**

**CHF 127.- / R1**



### Trancheuse 220 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique  
Modèle : trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité  
Conçue pour : la charcuterie  
Diamètre de la lame : 220 mm  
Hauteur de coupe : 135 mm  
Longueur de coupe : 205 mm  
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm  
Modèle de chariot : 2 poignées  
Avec aiguiseur de lame  
Vitesse de rotation max. : 191 t./min.  
Commutateur magnétique  
Protection de la lame : double  
Degré de protection : IP33  
Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux  
Longueur du câble : 1,4 m  
Puissance : 1NAC 230V - 0.13 kW  
Dimensions : L 410 x P 475 x H 360 mm  
Poids : 14 kg  
Fiche de type: Type 12

**174.221**

**CHF 635.- / R1**



#### Lame dentelée pour trancheuse 220

Matériau : acier, chromé dur  
Diamètre de la lame : 220 mm  
Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm  
Poids : 0.67 kg

**174.052**

**CHF 116.- / R1**



#### Lame antiadésive pour trancheuse 220

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon  
Diamètre de la lame : 220 mm  
Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm  
Poids : 0.67 kg

**174.053**

**CHF 133.- / R1**



## Trancheuse 250 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique  
 Modèle : trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité  
 Conçue pour : la charcuterie  
 Diamètre de la lame : 250 mm  
 Hauteur de coupe : 140 mm  
 Longueur de coupe : 195 mm  
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm  
 Modèle de chariot : 2 poignées  
 Avec aiguiser de lame  
 Vitesse de rotation max. : 190 t./min.  
 Commutateur magnétique  
 Protection de la lame : double  
 Degré de protection : IP33  
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux  
 Longueur du câble : 1,4 m  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.13 kW  
 Dimensions : L 435 x P 510 x H 385 mm  
 Poids : 14.75 kg  
 Fiche de type: Type 12

**174.251**

**CHF 742.- / R1**



### Lame dentelée pour trancheuse 250

Matériau : acier, chromé dur  
 Diamètre de la lame : 250 mm  
 Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm  
 Poids : 1.17 kg

**174.054**

**CHF 127.- / R1**



### Lame antiadésive pour trancheuse 250

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon  
 Diamètre de la lame : 250 mm  
 Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm  
 Poids : 1.17 kg

**174.055**

**CHF 142.- / R1**



## Trancheuse 275 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique  
 Modèle : trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité  
 Conçue pour : la charcuterie  
 Diamètre de la lame : 275 mm  
 Hauteur de coupe : 150 mm  
 Longueur de coupe : 180 mm  
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm  
 Modèle de chariot : 2 poignées  
 Avec aiguiser de lame  
 Vitesse de rotation max. : 190 t./min.  
 Commutateur magnétique  
 Protection de la lame : double  
 Degré de protection : IP33  
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux  
 Longueur du câble : 1,4 m  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.13 kW  
 Dimensions : L 435 x P 520 x H 385 mm  
 Poids : 16.85 kg  
 Fiche de type: Type 12

**174.276**

**CHF 849.- / R1**



### Lame dentelée pour trancheuse 275

Matériau : acier, chromé dur  
 Diamètre de la lame : 275 mm  
 Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm  
 Poids : 1.47 kg

**174.056**

**CHF 224.- / R1**



### Lame antiadésive pour trancheuse 275

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon  
 Diamètre de la lame : 275 mm  
 Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm  
 Poids : 1.47 kg

**174.057**

**CHF 256.- / R1**



## Trancheuse 300 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique  
 Modèle : trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité  
 Conçue pour : la charcuterie  
 Diamètre de la lame : 300 mm  
 Hauteur de coupe : 175 mm  
 Longueur de coupe : 230 mm  
 Épaisseur de coupe : 1 - 15 mm  
 Modèle de chariot : 2 poignées  
 Avec aiguiser de lame  
 Vitesse de rotation max. : 186 t./min.  
 Commutateur magnétique  
 Protection de la lame : double  
 Degré de protection : IP33  
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux  
 Longueur du câble : 1,4 m  
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW  
 Dimensions : L 480 x P 630 x H 461 mm  
 Poids : 20.8 kg  
 Fiche de type: Type 12

**174.301**

**CHF 1'079.- / R1**



### Lame dentelée pour trancheuse 300

Matériau : acier, chromé dur  
 Diamètre de la lame : 300 mm  
 Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm  
 Poids : 2.13 kg

**174.058**

**CHF 250.- / R1**



### Lame antiadésive pour trancheuse 300

Matériau : acier inoxydable, revêtement en téflon  
 Diamètre de la lame : 300 mm  
 Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm  
 Poids : 2.13 kg

**174.059**

**CHF 269.- / R1**

## Appareils de mise sous vide



## Machine à sous-vide CVE420

Seulement pour sachets sous vide gaufrés  
 Boîtier en acier inoxydable  
 Commandes électroniques  
 Réglage de la durée de soudure  
 Pompe à vide : 0.9 m<sup>3</sup>/h  
 Barre de soudure : 420 mm  
 Puissance : 1 NAC 230V - 0.2 kW  
 Dim. : L 470 x P 315 x H 190 mm  
 Poids : 11 kg

Fiche de type: Type 12

**301.042**

**CHF 1'510.- / R1**



## Machine à sous-vide 8/210



Cuve emboutie en acier inoxydable

Couvercle bombé

Plaques en polyéthylène

Pompe à vide : 8 m<sup>3</sup>/h

Barre de soudure : 210 mm

Dim. de la cuve : 216 x 310 x 105 mm

Puissance : 1 NAC 230 V – 0.50 kW

Dim. : L 265 x P 427 x H 250 mm

Poids : 35 kg

Fiche de type: Type 12

**301.210**

**CHF 2'440.- / R1**



## Machine à sous-vide 20/315



Appareil de mise sous vide 20/315

Cuve emboutie en acier inoxydable

Contrôle électronique du vide

Couvercle bombé

Plaques en polyéthylène

Fonction Soft-Air

Pompe à vide : 20 m<sup>3</sup>/h

Barre de soudure : 315 mm

Dim. de la cuve : 322 x 365 x 160 mm

Puissance : 1 NAC 230 V – 0.90 kW

Dim. : L 390 x P 540 x H 355 mm

Poids : 45 kg

Fiche de type: Type 12

**301.315**

**CHF 3'580.- / R1**



## Machine à sous-vide 25/415



Cuve emboutie en acier inoxydable

Contrôle électronique du vide

Couvercle bombé

Plaques en polyéthylène

Fonction Soft-Air

Pompe à vide : 25 m<sup>3</sup>/h

Barre de soudure : 415 mm

Dim. de la cuve : 422 x 503 x 220 mm

Puissance : 1 NAC 230 V – 0.90 kW

Dim. : L 490 x P 680 x H 400 mm

Poids : 68 kg

Fiche de type: Type 12

**301.415**

**CHF 4'640.- / R1**





### Fiche type 12 - 230 Volt / 10A

---

3 fiches rondes  
jusqu'à 2.3 kW de puissance à 10A  
**La fiche est comprise avec l'appareil concerné**



### Fiche type 23 - 230 Volt / 16A

---

3 fiches carrées  
jusqu'à 3.6 kW de puissance à 16A  
**La fiche est comprise avec l'appareil concerné**



### Fiche type 15 - 400 Volt / 10A

---

2 fiches carrées et 3 fiches rondes  
La fiche n'est pas comprise dans la livraison  
**676.313.105**  
**CHF 25.-**



### Fiche type 25 - 400 Volt / 16A

---

5 fiches carrées  
La fiche n'est pas comprise dans la livraison  
**676.600.100**  
**CHF 30.-**



### Fiche Euro CEE 16 - 400 Volt / 16A

---

Diamètres 55 mm  
La fiche n'est pas comprise dans la livraison  
**778.601.000**  
**CHF 25.-**



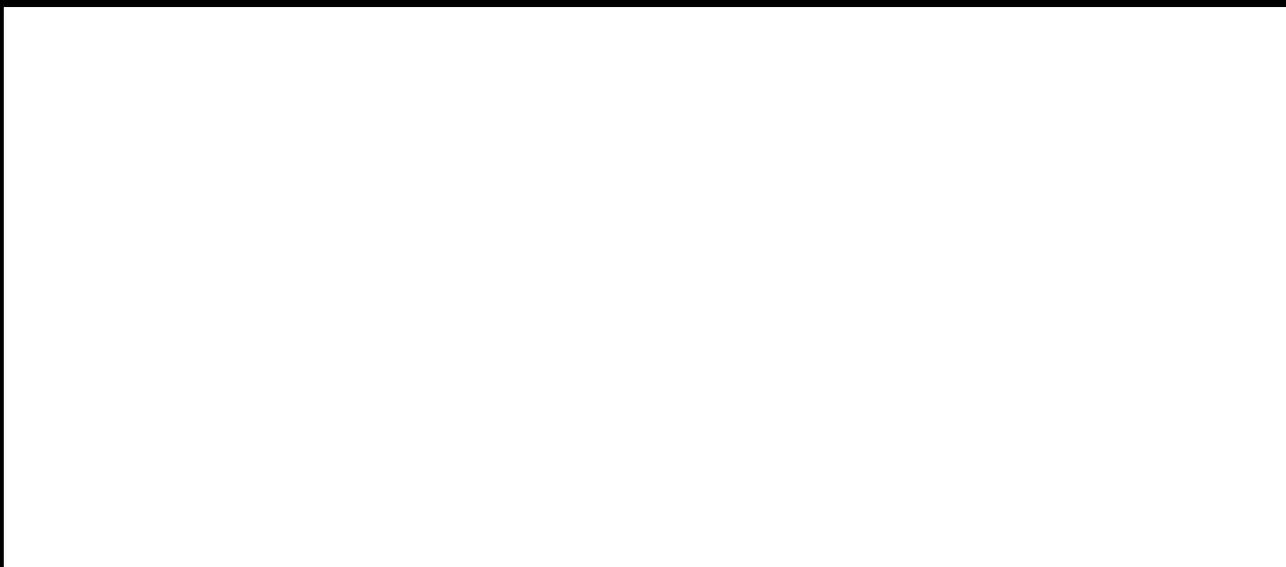
### Fiche Euro CEE 32 - 400 Volt / 32A

---

Diamètres 65 mm  
La fiche n'est pas comprise dans la livraison  
**778.901.000**  
**CHF 30.-**



NATURELLEMENT  
EXTRAORDINAIRE



Ihr Fachhändler



[www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)