



Équipements de cuisines professionnelles

2013

BIENVENUE

Bartscher - La gamme intégrale pour vos besoins

Chez Bartscher, nous le savons : les exigences et souhaits fonctionnels envers une cuisine professionnelle moderne sont aussi variés et individuels que ses acheteurs. En tant que fournisseur d'appareils de cuisine professionnels, nous sommes aussi un pionnier pour nouvelles activités et modèles d'activités dans les domaines de la gastronomie, de l'hôtellerie et des cuisines collectives. La marque Bartscher est synonyme de grande qualité, de techniques innovantes et de compétence professionnelle - cela se reflète dans nos produits haut de gamme, mais aussi dans nos prestations focalisées sur nos clients.

Notre catalogue est le résultat de cet engagement. Nous vous présentons une gamme étendue de « A » comme appareils à glaçons à « W » comme wok à induction en passant par « F » comme four mixte à vapeurs. Vous trouverez dans notre gamme étendue aussi des appareils haut de gamme tels que par ex. le four Salamander Hi-Light. En outre, nous tenons à vous proposer des produits alliant une excellente qualité, une utilisation simple et un rapport qualité/prix attractif.

C'est notre engagement depuis des décennies : en 2013, nous serons par ex. présents pour la 50ème fois d'affilée au salon INTERNORGA, où nous vous présenterons les produits phares de notre gamme. Venez nous rencontrer à notre stand sur l'INTERNORGA à Hambourg ou lors d'un des autres salons spécialisés en Allemagne et en Europe, sur lesquels nous proposons nos produits et vous ferons bénéficier de conseils étendus.



Constatez par vous-même l'étendue de notre gamme et la compétence de vos interlocuteurs personnels. Vous serez toujours le bienvenu !

Markus Kosfeld
Directeur Marketing



Bartscher GmbH Expérience et compétence depuis 1876

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

HISTORIQUE

- 1876** Fondation de l'entreprise à Geseke en Allemagne
- 1959** Début de la distribution nationale d'appareils pour la gastronomie
- 1971** Création d'un nouvel entrepôt à Geseke
- 1978** Planification et construction d'un nouveau site de production à Salzkotten en Allemagne
- 2004** Ajout d'un nouveau bâtiment administratif
- 2006** Construction d'un nouvel entrepôt avec locaux de formation et showroom
- 2011** Construction d'un système d'élévateur pour un approvisionnement en pièces détachées plus efficace et plus rapide



Bartscher - International

Puissant en Europe : Avec des succursales dans divers pays européens, nous garantissons également sur site que la gamme complète des produits et prestations de services Bartscher sont disponibles pour nos clients.

- 1 Allemagne, Salzkotten
- 2 Pays-Bas, IJsselstein
- 3 France, Reims
- 4 Suisse, Hagendorn
- 5 Autriche, Strasswalchen
- 6 Pologne, Varsovie
- 7 Ukraine, Ivano-Frankivsk
- 8 Rép. de Moldavie, Chisinau
- 9 Fédération de Russie, Moscou
- 10 Chine, Shanghai

Agenda des salons 2013

Nous présenterons également en 2013 les tendances les plus récentes sur tous les salons nationaux et internationaux d'importance. Rendez-nous visite et testez notre sélection d'appareils !

Notre espace de présentation à Salzkotten est toute l'année à votre disposition pour les présentations de produits et des formations.



INTERNORGA, Hamburg 2012

Janvier

07. - 10. HORECAVA, Amsterdam

26. - 30. SIRHA, Lyon

Mars

08. - 13. INTERNORGA, Hambourg

20. - 22. EUROGASTRO, Varsovie

Avril

07. - 09. HOTEL UND GAST, Vienne

Septembre

14. - 17. GÄSTE, Leipzig

Octobre

01. - 04. PIR, Moscou

18. - 22. HOST, Milan

Novembre

09. - 13. ALLES FÜR DEN GAST, Salzbourg

Restaurant Expo, Kiev



Compétence logistique

Chez Bartscher, nous sommes bien préparés pour vous : avec nos rayonnages surélevés des plus modernes, nous tenons quelques 2500 articles en stock. Ainsi, nous pouvons traiter vos commandes et vous les envoyer en très peu de temps par service d'expédition ou transporteur avec efficacité.



Qualité - made by Bartscher

Ensemble, nous sommes liés par notre haute exigence envers nos produits. C'est pourquoi nous avons intégré l'assurance-qualité dans tous les processus. De la réception des marchandises au contrôle final, nous sommes en mesure de vous offrir le meilleur.

Nous organisons notre gestion de stock de pièces de rechange au moyen d'un système de paternoster piloté par microprocesseur. Plus de 6.500 articles sont disponibles de manière centralisée avec une exploitation optimale de l'espace dans nos entrepôts de Salzkotten de 15.000 m² et peuvent être livrés immédiatement si nécessaire. Chez nous, le service est une priorité.

POURQUOI SOMMES NOUS VOTRE PARTENAIRE IDEAL

1

UNE LONGUE EXPÉRIENCE DU MARCHÉ

Comme nos appareils, nous sommes fiables : nous répondons depuis 136 ans aux exigences les plus élevées et toujours renouvelées en termes de conseil et de technique. Bartscher est synonyme d'expérience et de compétence dans le secteur des cuisines professionnelles.

2

UNE GAMME COMPLÈTE

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

3

PROCHES DU RESEAU

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

4

UNE OFFRE DE SERVICES ÉTOFFÉE

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

5

QUALITÉ

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



INFORMATIONS IMPORTANTES

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

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

Service après vente sur les petits appareils :

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



Vous trouverez plus d'informations sur nos produits et nos promotions sur : www.bartscher.fr

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

Bureau France
Fax : 03 51 08 17 63
Email : info@bartscher.fr

Fourneaux



Cuisinières d'appoint	8-11
Série Ambassade	12-15
Série 600	16-23
Série 650	24-33
Série 700	34-50
Fourneaux sur socle	51
Fourneaux suspendus	51
Série 900	52-66
Marmites	67
Sauteuses basculantes	68-69
Cuiseurs à pâtes	70-71



Appareils thermiques



Friteuses	72-74, 170-175
Braisières de table	75
Grills nervurés en fonte	76
Grills à pierres de lave	76-77
Réchauds sur pieds	78
Fours à convection	80-83, 215
Fours mixtes	87-96, 215
Four à basse température	97
Rôtissoires	98
Salamandres	108-111
Toasteurs	212-213
Fours à micro-ondes	216-217

Pizza / Pasta



Fours à pizza	99-103, 214
Pétrins	104-105
Laminoirs	104
Machine à pasta	106-107

Buffets chauds et froids



Buffets chauds	112-114, 116, 118
Buffets froids	115, 117, 119, 120

Réfrigération



Vitrine murale réfrigérante	120
Mini réfrigérateurs	121
Mini-vitrines réfrigérées	122-123
Présentoirs réfrigérés	124
Réfrigérateurs armoire	125-127
Congélateurs bahuts	127
Machines à glaçons	128-133
Refroidisseurs rapides	134
Saladettes	135
Mini Tables réfrigérées	136
Tables pour pizzaiolo	137
Tables réfrigérées	138-139

Laverie



Lave-verres	141-143
Adoucisseurs d'eau	144
Lave-vaisselle	145-149
Machines à capot	150-152
Casiers de lavage	154-155
Polisseuse à couverts	156-157
Machine à essuyer et polir les verres	156

Ameublement inox



Étagères murales	159, 163
Étagères supérieures pour tables	160
Tables de travaux	161-162, 164
Armoires suspendues	161
Meubles à portes coulissantes	165
Plonges	166-167
Hottes d'aspiration	168-169
Chariots	222, 284-286

Appareils chauffants



Bains-marie	198
Bain-marie Hotpots	199
Chariots bain-marie	200-201
Vitrine chaude	202
Ponts thermiques	202, 203
Chauffe-assiettes	204, 206, 207
Chauffe-plats	204, 205
Chauffe-tasses	207
Appareils à hot-dog	208-209
Chauffe saucisses	209
Conteneur isotherme pour le transport	223
Distributeurs isothermiques	271
Soupières	274-275
Chauffe-mets	276-281
Fuel pour chauffe-mets	282-283

Cafétéria-bar



Pileur à glaçons	129, 251
Distributeurs de céréales	224
Vitrines pour buffet	224, 225
Sorbetière	248
Centrifugeuses	248, 249
Réfrigérateur Bag-In-Box	251
Mixeurs	250, 252-253
Gaufriers	254-255
Crêpières	256
Machines à café	257-270
Emulsionneur à lait	262
Distributeurs d'eau chaude	272
Marmites à vin chauds	272-273
Chevalet porte-affiches	293

Snack - Gril



Poêles multifonction	176-177
Paëlla	178-179
Grills contact	182-183
Plaques de grillade	184
Pompes à condiments	210
Coupe-saucisses	211

Appareils de table



Cuiseurs à riz	180-181
Réchauds à induction	186-189
Woks à induction	190-191
Réchauds vitrocéramiques	192
Réchauds électriques	193
Réchauds à gaz	194-195
Poêles	196
Casseroles	197

Préparations



Bacs pour couverts	158
Bacs Gastronomes	218-221
Pense-bête mural	221
Chalumeau	226
Balances	226
Batteur	227
Robot KitchenAid	228-231
Mixeurs	232
Éplucheurs	233
Coupe-légumes	234-235
Râpe-tambour	236
Hachoirs	237-239
Trancheuses	240-241
Appareils de mises sous vide	242-243
Planches à trancher	244
Thermomètres	246-247

Terrasses



Cendriers	287
Chauffe-terrasse	288-289
Tables et bancs	290-291
Barbecue à gaz	291
Tue-mouches	292

Équipements hôteliers



Cireuse à chaussures	293
Sèche-mains	294
Distributeur de serviettes	295
Distributeur de savon	295



La cuisson au gaz reste pour beaucoup sans alternative.

Les fourneaux de la série MFG disposent de points de cuisson disposés de manière optimale. Des grilles en fonte massive garantissent une bonne stabilité des casseroles. La gazinière est complétée avec un grand four à air pulsé électrique de taille GN 1/1.



Cuisinières à gaz MFG

- ✓ Cuisinière en acier inoxydable 18/10
- ✓ Grilles en fonte massive
- ✓ Brûleurs avec thermocouple
- ✓ Four électrique GN 1/1
- ✓ Pieds à vérins réglables
- ✓ Poignée de four en inox
- ✓ Régulé pour le gaz naturel H - Dotation : buses pour GPL



Brûleur puissant

Les puissants brûleurs de 3,5 et 6,0 kW de puissance sont disposés de manière optimale. Leur positionnement assure une répartition uniforme de la chaleur. Les cavités lisses se laissent simplement nettoyer.

Pour une transformation dans les règles de l'art sur le gaz propane, un jeu de buses est joint à l'appareil.



Grand four à air pulsé GN 1/1

Le grand four électrique à air pulsé contient des tôles GN 1/1 et relève tous les défis.

Le nettoyage du four est également fort simple : les grilles suspendues peuvent être facilement sorties avec une poignée.

La cavité lisse du four en acier inoxydable est ainsi très simple à nettoyer.



Régulé pour le gaz naturel H

Cuisinière 4 feux MFG 740 avec four électrique à convection GN 1/1

Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : gaz 19,0 kW

4 brûleurs : 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW

Four électrique GN 1/1

L 638 x P 420 x H 355 mm, 3,0 kW / 1 NAC 230 V

Plage de température : 50 °C - 270 °C

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 66,6 kg

GTIN (EAN) 4015613505121

Code-No. 1588001

Euro 2.125,-

B	A
A	B



A 3,5 kW
B 6,0 kW

19,0 kW puissance totale



Cuisinière 6 feux MFGO 760 avec soubassement ouvert

Dimensions : L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : gaz 28,5 kW

6 brûleurs : 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW

Poids : 75 kg

GTIN (EAN) 4015613572109

Code-No. 1588601

Euro 2.149,-



Réglé pour le gaz naturel H

B	A	B
A	B	A



A 3,5 kW
B 6,0 kW

28,5 kW puissance totale

Cuisinière 6 feux MFG 760 avec four électrique à convection GN 1/1 et soubassement ouvert

Dimensions : L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : gaz 28,5 kW

6 brûleurs : 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW

Four électrique GN 1/1

L 638 x P 420 x H 355 mm, 3,0 kW / 1 NAC 230 V

Plage de température : 50 °C - 270 °C

Soubassement ouvert L 345 x P 490 x H 470 mm

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 90,6 kg

GTIN (EAN) 4015613525495

Code-No. 1588501

Euro 2.729,-



Réglé pour le gaz naturel H



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



Réglé pour le gaz naturel H

Cuisinière 5 feux*

Dimensions : L 900 x P 600 x H 850-900 mm
5 brûleurs : 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3 kW / 1 x 3,7 kW

Four électrique multifonction

Contenance du four : 105 litres, L 690 x P 400 x H 340 mm
Plage de température : 60 °C - 250 °C
Puissance : gaz 11,2 kW
Puissance : élect. 2,75 kW / 230 V
Dotation : 1 grille, 1 plaque
Poids : 60 kg

GTIN (EAN) 4015613585611

Code-No. 1509851

Euro 1.198,-

Plaque

GTIN (EAN) 4015613586540

Code-No. 150987

Euro 29,-

Grille

GTIN (EAN) 4015613586533

Code-No. 150986

Euro 18,-

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



Réglé pour le gaz naturel H

Cuisinière 5 feux*

Dimensions : L 900 x P 600 x H 850-900 mm
5 brûleurs : 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3 kW / 1 x 3,6 kW

Four électrique multifonction

Contenance du four : 117 litres, L 747 x P 435 x H 360 mm
Plage de température : 50 °C - 250 °C
Puissance : gaz 11,1 kW
Puissance : élect. 2,5 kW / 230 V
Dotation : 1 grille
Poids : 63 kg

GTIN (EAN) 4015613469577

Code-No. 1509511

Euro 1.435,-

Plaque

GTIN (EAN) 4015613585833

Code-No. 150953

Euro 25,-

Grille

GTIN (EAN) 4015613585840

Code-No. 150954

Euro 20,-

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



- ✓ Cuisinière en acier inoxydable 18/10
- ✓ Grilles en fonte massive avec revêtement anti-griffes
- ✓ Brûleurs avec thermocouple
- ✓ Allumage électronique
- ✓ Pieds à vérins réglables en inox
- ✓ Four multifonction avec grill et minuteur
- ✓ Porte de four à triple vitrage
- ✓ Four avec éclairage
- ✓ Poignée de four en inox
- ✓ Four émaillé noir
- ✓ Réglé pour le gaz naturel H
Dotation : buses pour GPL

Cuisinière 5 feux HT96*

Dimensions : L 900 x P 600 x H 890-910 mm
5 brûleurs : 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3,0 kW / 1 x 3,6 kW

Four électrique multifonction

Contenance du four : 100 litres, L 635 x P 435 x H 360 mm

Plage de température : 50 °C - 250 °C

Puissance : gaz 11,1 kW

Puissance : élect. 2,5 kW / 230 V

Horloge digitale à enclenchement différé

Poids : 78 kg

GTIN (EAN) 4015613469591

Code-No. 1505011

Euro 1.919,-

Plaque

GTIN (EAN) 4015613585796

Code-No. 150602

Euro 59,-

Grille

GTIN (EAN) 4015613585802

Code-No. 150603

Euro 19,-



Réglé pour le gaz naturel H

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

Cuisinière vitrocéramique 5 zones*

Dimensions : L 900 x P 600 x H 890-910 mm

Puissance : 11,4 kW / 3 NAC 400 V

5 zones de cuisson :

1x zone à double foyer : Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW

1x zone à double foyer : Ø 170/265, 1,4/2,2 kW

1 x zone Ø 210 mm, 2,2 kW

2 x zones Ø 145 mm à 1,2 kW

Four électrique multifonction, 2,5 kW

Contenance du four : 100 litres, L 635 x P 435 x H 360 mm

Plage de température : 50 °C - 250 °C

Poids : 78 kg

GTIN (EAN) 4015613469621

Code-No. 155660

Euro 2.339,-

Plaque

GTIN (EAN) 4015613585796

Code-No. 150602

Euro 59,-

Grille

GTIN (EAN) 4015613585802

Code-No. 150603

Euro 19,-



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



Série Ambassade

La Série Ambassade de la maison Bartscher couvre toutes les exigences du marché.

Idéale aussi comme appareils d'appoint permettant de satisfaire les besoins lors des coups de feu.

De par son attrayant design la Série Ambassade est toute désignée lorsque la cuisine s'expose à la vue du public.

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 650 mm, hauteur réglable de 900 à 920 mm
- ✓ Fonctionnalité et performances optimales
- ✓ Design attractif
- ✓ Entretien facile
- ✓ Disponible à gaz ou électrique
- ✓ Gaz : réglé pour le gaz naturel H - GPL sur demande
- ✓ Basse consommation d'énergie
- ✓ Liaison des appareils par agrafe en U pour une meilleure hygiène



Fourneau à gaz 2 feux vifs sur soubassement ouvert

L 400 x P 650 x H 900 mm
 Puissance gaz : 8 kW
 2 feux vifs à 4,0 kW
 Thermocouple
 Poids : 45 kg
 GTIN (EAN) 4015613303154
Code-No. 2001621
Euro 1.098,-



Fourneau à gaz 4 feux vifs sur soubassement ouvert

L 800 x P 650 x H 900 mm
 Puissance gaz : 14 kW
 2 feux vifs à 4,0 kW
 2 feux vifs 3,0 kW
 Thermocouple
 Poids : 78 kg
 GTIN (EAN) 4015613294469
Code-No. 2004441
Euro 2.059,-



Réchaud à gaz 5 feux vifs L 1000 x P 650 x H 300 mm

Puissance gaz : 16,5 kW
 1 grand brûleur à 5,0 kW
 1 feu vif à 4,0 kW
 2 feux vifs à 3,0 kW
 1 brûleur à 1,5 kW
 Thermocouple
 Poids : 66 kg
 GTIN (EAN) 4015613306568
Code-No. 2001551
Euro 1.745,-



Piètement ouvert pour réchaud à gaz 5 feux vifs - 2001551

L 1000 x P 540 x H 600 mm
 Poids : 16 kg
 GTIN (EAN) 4015613306551
Code-No. 110123
Euro 645,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H -
 GPL sur demande



Fourneau à gaz 5 feux vifs avec 1 grand four à gaz

L 1000 x P 650 x H 900 mm
 Puissance gaz : 23,5 kW
 1 grand brûleur à 5,0 kW
 1 feu vif à 4,0 kW
 2 feux vifs à 3,0 kW
 1 brûleur à 1,5 kW
 Thermocouple
Four à gaz :
 L 900 x P 455 x H 305 mm, 7 kW
 Dotation : 1 grille, 1 plaque, 1 lèchefrite
 Poids : 125 kg
 GTIN (EAN) 4015613294445
Code-No. 2004551
Euro 3.429,-



Fourneau à gaz 5 feux vifs avec 1 grand four électrique avec grill

L 1000 x P 650 x H 900 mm
 Puissance gaz : 16,5 kW
 1 grand brûleur à 5,0 kW
 1 feu vif à 4,0 kW
 2 feux vifs à 3,0 kW
 1 brûleur à 1,5 kW
 Thermocouple
Four électrique :
 L 900 x P 455 x H 305 mm, 5 kW, 2 NAC 400 V
 Dotation : 1 grille, 1 plaque, 1 lèchefrite
 Poids : 123 kg
 GTIN (EAN) 4015613304618
Code-No. 2004561
Euro 3.765,-



Fourneau à gaz 5 feux vifs avec 2 fours à gaz

L 1000 x P 650 x H 900 mm
 Puissance gaz : 23,5 kW
 1 grand brûleur à 5,0 kW
 1 feu vif à 4,0 kW
 2 feux vifs à 3,0 kW
 1 brûleur à 1,5 kW
 Thermocouple
Fours à gaz, chacun :
 L 400 x P 455 x H 305 mm, à 3,5 kW
 Dotation : 1 grille, 1 plaque
 Poids : 130 kg
 GTIN (EAN) 4015613302874
Code-No. 2005771
Euro 3.319,-

Fourneau à gaz 5 feux vifs avec 2 fours électriques avec grill

L 1000 x P 650 x H 900 mm
 Puissance gaz : 16,5 kW
 1 grand brûleur à 5,0 kW
 1 feu vif à 4,0 kW
 2 feux vifs à 3,0 kW
 1 brûleur à 1,5 kW
 Thermocouple
Fours électriques, chacun :
 L 400 x P 455 x H 305 mm, à 2,65 kW - 1 NAC 230 V
 Dotation : 1 grille, 1 plaque
 Poids : 128 kg
 GTIN (EAN) 4015613304601
Code-No. 2005781
Euro 4.149,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H - GPL sur demande



Fourneau à 4 plaques électriques

avec 1 four électrique

L 600 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 9,65 kW / 3 NAC 400 V

4 plaques :
2 x 2,0 kW, Ø 180 mm
2 x 1,5 kW, Ø 145 mm

Four : L 400 x P 455 x H 305 mm,
2,65 kW

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 89 kg

GTIN (EAN) 4015613304632

Code-No. 200311

Euro 3.059,-



Fourneau à 5 plaques électriques avec 1 grand four électrique

L 1000 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 14,6 kW / 3 NAC 400 V

5 plaques :
1 x 2,6 kW, Ø 220 mm
2 x 2 kW, Ø 180 et 220 mm
2 x 1,5 kW, Ø 180 et 145 mm

Four : L 900 x P 455 x H 305 mm,
résistances sole et voûte 2 x 2,5 kW
avec grill 2 x 2,4 kW et avec thermostat

Dotation : 1 grille, 1 plaque, 1 lèchefrite

Poids : 136 kg

GTIN (EAN) 4015613303079

Code-No. 200410

Euro 3.775,-



Accessoires pour fourneaux à gaz et électriques de la Serie Ambassade

Pour les modèles Code-No.	Grille Code-No.	Plaque Code-No.	Lèchefrite Code-No.
200311 / 200467 200511 200577 / 200578	100233 Euro 22,-	100231 Euro 28,-	100232 Euro 43,-
200355	100244 Euro 33,-	100246 Euro 36,-	100248 Euro 62,-
200410 200455 200456	100236 Euro 75,-	100234 Euro 52,-	100235 Euro 119,-



Plaque grillade nervurée

500 x 260 mm
GTIN (EAN) 4015613119588
Code-No. 100151
Euro 188,-



Réducteur

pour brûleurs 3 kW
et 4 kW
GTIN (EAN) 4015613120355
Code-No. 100230
Euro 21,-

Plaque grillade lisse

500 x 260 mm
GTIN (EAN) 4015613455747
Code-No. 100150
Euro 217,-



Série 600 Imbiss

Cette Série 600 se compose d'appareils puissants qui par leur conception modulaire sont peu encombrants.

Vous composez votre ligne de cuisson selon vos besoins.

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

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



Fourneau à 4 feux vifs avec four électrique multifonction

L 600 x P 600 x H 900 mm

Puissance gaz : 19,0 kW

4 feux vifs :

2 x feux vif 3,5 kW (devant)

2 x feux vif 6,0 kW (arrière)

avec veilleuse

Four multifonction

Four - Grill - Chelaur haut et bas

Contenance du four : 58 l

L 450 x P 380 x H 340 mm, 2,2 kW / 230 V

Plage de température : 50 - 250 °C

Porte de four à double vitrage

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 58,5 kg

GTIN (EAN) 4015613547510

Code-No. 1315563

Euro 2.369,-



Réglés pour
le GPL

Fourneau à 4 plaques électriques avec four électrique multifonction

L 600 x P 600 x H 900 mm

4 plaques à 2,0 kW, Ø 185 mm

Puissance : 10,2 kW / 3 NAC 400 V

Four multifonction

Four - Grill - Chelaur haut et bas

Contenance du four : 58 l

L 450 x P 380 x H 340 mm, 2,2 kW

Plage de température : 50 - 250 °C

Porte de four à double vitrage

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 54 kg

GTIN (EAN) 4015613547527

Code-No. 131764

Euro 2.198,-



Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes avec four électrique multifonction

L 600 x P 600 x H 900 mm

4 zones radiantes :

2x 2,5 kW, Ø 230 mm

1x 1,8 kW, Ø 180 mm

1x 1,2 kW, Ø 145 mm

Puissance : 10,2 kW / 3 NAC 400 V

Four multifonction

Four - Grill - Chelaur haut et bas

Contenance du four : 58 l

L 450 x P 380 x H 340 mm, 2,2 kW

Plage de température : 50 - 250 °C

Porte de four à double vitrage

Dotation : 1 grille, 1 plaque

Poids : 54 kg

GTIN (EAN) 4015613547534

Code-No. 132870

Euro 3.389,-



Plaque

Dim. : 440 x 350 mm

GTIN (EAN) 4015613585864

Code-No. 132644

Euro 29,-

Grille

Dim. : 440 x 350 mm

GTIN (EAN) 4015613585871

Code-No. 132645

Euro 24,-



 Appareils réglés pour le GPL

Réchaud à 2 feux vifs

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Puissance gaz : 9,5 kW
 1 x feux vif 3,5 kW (devant)
 1 x feux vif 6,0 kW (arrière)
 avec veilleuse
 Poids : 20 kg
 GTIN (EAN) 4015613547541
Code-No. 1317433
Euro 889,-

Réchaud à 4 feux vifs

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Puissance gaz : 19,0 kW
 2 x feux vif 3,5 kW (devant)
 2 x feux vif 6,0 kW (arrière)
 avec veilleuse
 Poids : 28 kg
 GTIN (EAN) 4015613547558
Code-No. 1317463
Euro 1.298,-



Réchaud à 2 plaques électriques

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Plaques à 2 kW : Ø 180 mm
 Puissance : 4 kW / 2 NAC 400 V
 Poids : 21 kg
 GTIN (EAN) 4015613309989
Code-No. 131722
Euro 675,-

Réchaud à 4 plaques électriques

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Plaques à 2 kW : Ø 180 mm
 Puissance : 8 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 30 kg
 GTIN (EAN) 4015613310008
Code-No. 131734
Euro 1.069,-



C
B

B	C
C	A

Réchaud vitrocéramique à 2 zones radiantes

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Zones radiantes : 1 x 2,5 kW, 1x 1,8 kW
 Puissance : 4,3 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 15 kg
 GTIN (EAN) 4015613418193
Code-No. 131800
Euro 1.389,-

Réchaud vitrocéramique à 4 zones radiantes

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Zones radiantes : 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
 Puissance : 8,0 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 21 kg
 GTIN (EAN) 4015613418209
Code-No. 131850
Euro 2.179,-

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



Cuiseur à pâtes électrique

L 600 x P 600 x H 900 mm
 Puissance : 5,5 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance de la cuve : 26 litres
 Branchement eau R1/2"
 Écoulement R1"
 Poids : 47 kg
 GTIN (EAN) 4015613547565
Code-No. 132790
Euro 2.449,-



Livré sans panier



**Panier à pâtes
 GN 1/6, droite**
 155 x 155 x 240 mm
 GTIN (EAN) 4015613585888
Code-No. 132791
Euro 108,-



**Panier à pâtes
 GN 1/6, gauche**
 155 x 155 x 240 mm
 GTIN (EAN) 4015613585895
Code-No. 132792
Euro 108,-



**Panier à pâtes
 GN 1/3**
 290 x 142 x 210 mm
 GTIN (EAN) 4015613585901
Code-No. 132793
Euro 149,-



**Panier à pâtes
 GN 1/3 étroit**
 310 x 155 x 240 mm
 GTIN (EAN) 4015613585918
Code-No. 132794
Euro 149,-



**Panier à pâtes
 GN 2/9 étroit**
 310 x 100 x 240 mm
 GTIN (EAN) 4015613585925
Code-No. 132795
Euro 139,-

Bain-marie électrique

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Dim. cuve :
 3 x GN 1/4, 150 mm profond.
 Puissance : 1,4 kW / 1 NAC 230 V
 Poids : 20,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613310084
Code-No. 131760
Euro 949,-



Livraison sans bac GN
 et sans agrafe de liaison

Bain-marie électrique

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Dim. cuve :
 1 x GN 1/1, 2 x GN 1/4, 150 mm profond.
 Puissance : 2,8 kW / 1 NAC 230 V
 Poids : 28 kg
 GTIN (EAN) 4015613310091
Code-No. 131770
Euro 1.209,-





Friteuse électrique à 1 cuve de 6 litres

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Puissance : 3,3 kW / 1 NAC 230 V
 Avec résistances fixes
 Poids : 22 kg
 GTIN (EAN) 4015613309699
Code-No. 131306
Euro 998,-

Panier 6l

L 190 x P 270 x H 120 mm
 GTIN (EAN) 4015613585932
Code-No. 131307
Euro 65,-



Friteuse électrique à 2 cuves de 6 litres

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Puissance : 6,6 kW / 3 NAC 400 V
 Avec résistances fixes
 Poids : 31 kg
 GTIN (EAN) 4015613433264
Code-No. 131413
Euro 1.789,-

Récipient pour la récupération des huiles usées, filtre à huile, voir à la page 172, 173 du catalogue



Friteuse électrique à 1 cuve de 8 litres

L 400 x P 600 x H 290 mm
 Puissance : 6,3 kW / 3 NAC 400 V
 Avec résistances amovibles
 Poids : 22 kg
 GTIN (EAN) 4015613433240
Code-No. 131415
Euro 1.485,-

Panier 8l petit

L 110 x P 280 x H 100 mm
 GTIN (EAN) 4015613585949
Code-No. 131416
Euro 69,-

Panier 8l grand

L 225 x P 275 x H 100 mm
 GTIN (EAN) 4015613585956
Code-No. 131417
Euro 79,-



Friteuse électrique à 2 cuves de 8 litres

L 600 x P 600 x H 290 mm
 Puissance : 12,6 kW / 3 NAC 400 V
 Avec résistances amovibles
 Poids : 31 kg
 GTIN (EAN) 4015613433257
Code-No. 131425
Euro 2.429,-



Friteuse à gaz avec 1 cuve de 8 litres

L 400 x P 600 x H 290 mm
Puissance : 6,7 kW
Poids : 29 kg
GTIN (EAN) 4015613433028

Code-No. 1315113

Euro 1.745,-



Appareils réglés pour le GPL

Panier 8l petit

L 120 x P 285 x H 120 mm
GTIN (EAN) 4015613585963

Code-No. 131512

Euro 59,-

Panier 8l grand

L 240 x P 285 x H 120 mm
GTIN (EAN) 4015613585970

Code-No. 131513

Euro 79,-



Friteuse à gaz avec 2 cuves de 8 litres

L 600 x P 600 x H 290 mm
Puissance : 13,4 kW
Poids : 48 kg
GTIN (EAN) 4015613433271

Code-No. 1315213

Euro 2.919,-

Pont thermique

Puissance : 0,4 kW / 1 NAC 230 V
Poids : 3,5 kg
GTIN (EAN) 4015613323909

Code-No. 131666

Euro 365,-



Chauffe-frites sans pont thermique

L 400 x P 600 x H 290 mm
Puissance : 1,38 kW / 1 NAC 230 V
Poids : 22 kg
GTIN (EAN) 4015613325996

Code-No. 131660

Euro 798,-

Chauffe-frites avec pont thermique

L 400 x P 600 x H 290 mm
Puissance : 1,78 kW / 1 NAC 230 V
Poids : 25,5 kg
GTIN (EAN) 4015613309804

Code-No. 131600

Euro 1.149,-



Plan de travail

L 400 x P 600 x H 290 mm
avec tiroir L 320 x P 480 x H 180 mm
Poids : 28 kg
GTIN (EAN) 4015613548005

Code-No. 131905

Euro 539,-



Plan de travail

L 600 x P 600 x H 290 mm
avec tiroir L 520 x P 480 x H 180 mm
Poids : 38 kg
GTIN (EAN) 4015613548012

Code-No. 131915

Euro 609,-





Plaque grillade lisse électrique

chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 400 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 333 x 480 mm
Puissance : 3,6 kW / 1 NAC 230 V
Poids : 41 kg
GTIN (EAN) 4015613547572
| **Code-No. 132115**
| **Euro 1.759,-**



Plaque grillade lisse électrique

chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 600 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 530 x 480 mm
2 zones chauffantes,
réglable séparément
Puissance : 7,2 kW / 3 NAC 400 V
Poids : 60 kg
GTIN (EAN) 4015613547589
| **Code-No. 132125**
| **Euro 2.059,-**

Plaque grillade ½ lisse - ½ rainurée électrique

L 600 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 530 x 480 mm
2 zones chauffantes,
réglable séparément
Puissance : 7,2 kW / 3 NAC 400 V
Poids : 60 kg
GTIN (EAN) 4015613547596
| **Code-No. 132255**
| **Euro 1.849,-**



Plaque grillade lisse à gaz

chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 400 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 333 x 480 mm
Puissance : 4,6 kW
Poids : 41 kg
GTIN (EAN) 4015613547602
| **Code-No. 1311413**
| **Euro 1.929,-**

Plaque grillade lisse à gaz

chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 600 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 530 x 480 mm
2 zones chauffantes,
réglable séparément
Puissance : 7,6 kW
Poids : 60 kg
GTIN (EAN) 4015613547619
| **Code-No. 1311813**
| **Euro 2.279,-**



Grill à pierres de lave à gaz

L 600 x P 600 x H 290 mm
Puissance : 7,3 kW
Grille réglable en hauteur
Poids : 51 kg
GTIN (EAN) 4015613309972
| **Code-No. 1317003**
| **Euro 1.949,-**



Racloir

pour toutes les surface de grils
Lame interchangeable
Poids : 0,2 kg
GTIN (EAN) 4015613586021
| **Code-No. 529711**
| **Euro 12,50**

Lame de rechange

Poids : 0,01 kg
GTIN (EAN) 4015613586038
| **Code-No. 529721**
| **Euro 3,-**

Soubassement avec 2 tiroirs

L 400 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérins réglables : max. 50 mm
 Tiroirs : 309 x 500 x 150 mm
 Poids : 26 kg
 GTIN (EAN) 4015613310190
Code-No. 131954
Euro 819,-



Agrafe de liaison

GTIN (EAN) 4015613323787
Code-No. 132060
Euro 29,-



Soubassement ouvert avec étagère

L 400 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérin réglables : max. 50 mm
 Poids : 14 kg
 GTIN (EAN) 4015613310138
Code-No. 131924
Euro 368,-

Soubassement ouvert avec étagère

L 600 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérin réglables : max. 50 mm
 Poids : 17 kg
 GTIN (EAN) 4015613310145
Code-No. 131926
Euro 396,-

Soubassement ouvert avec étagère

L 800 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérin réglables : max. 50 mm
 Poids : 19 kg
 GTIN (EAN) 4015613548067
Code-No. 131925
Euro 492,-



Soubassement avec porte et étagère

L 400 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérin réglables : max. 50 mm
 Poids : 17 kg
 GTIN (EAN) 4015613310169
Code-No. 131944
Euro 498,-

Soubassement avec porte et étagère

L 600 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérin réglables : max. 50 mm
 Poids : 24 kg
 GTIN (EAN) 4015613310176
Code-No. 131946
Euro 575,-

Soubassement avec porte et étagère

L 1000 x P 550 x H 580 mm
 Pieds à vérin réglables : max. 50 mm
 Poids : 38 kg
 GTIN (EAN) 4015613310183
Code-No. 131940
Euro 825,-

Série 650 Snack



Série 650 Snack

Une ligne d'appareils pour les professionnels.
Elle se distingue par un rendement énergétique optimal,
de grandes performances et un entretien facile.

La construction modulaire permet toutes les combinaisons
et alignements imaginables.

Tous les éléments de la Série 650 sont en acier inoxydable
18/10.



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

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



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

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

Four à convection, GN 1/1

L 570 x P 490 x H 285 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Plage de température : 110 - 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque
Poids : 68 kg

GTIN (EAN) 4015613548760

Code-No. 1151143

Euro 2.639,-



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

L 700 x P 650 x H 870 mm
Puissance totale : 12,4 kW / 3 NAC 400 V
4 plaques :
2 x 2,6 kW, Ø 220 mm
2 x 1,5 kW, Ø 180 mm

Four à convection, GN 1/1

L 570 x P 490 x H 285 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Plage de température : 110 - 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque
Poids : 64 kg

GTIN (EAN) 4015613548791

Code-No. 115058

Euro 2.495,-



Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiant avec four à convection GN 1/1

L 700 x P 650 x H 870 mm
Puissance totale : 12,4 kW / 3 NAC 400 V
4 zones radiant :
2 x 2,5 kW, Ø 220 mm
1 x 1,8 kW, Ø 180 mm
1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

Four à convection, GN 1/1

L 570 x P 490 x H 285 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Plage de température : 110 - 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque
Poids : 64 kg

GTIN (EAN) 4015613548814

Code-No. 115059

Euro 3.198,-



Plaque

L 530 x P 470 x H 37 mm
GTIN (EAN) 4015613559339

Code-No. 115805

Euro 145,-

Grille

L 530 x P 470 mm
GTIN (EAN) 4015613559322

Code-No. 105804

Euro 35,-



Fourneau à 6 feux vifs avec four à gaz et armoire

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

Four à gaz :

L 570 x P 530 x H 295 mm, 5 kW
Plage de température : 110 - 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque

Poids : 120 kg
GTIN (EAN) 4015613548869

Code-No. 1151163

Euro 3.449,-

Plaque

L 530 x P 470 x H 37 mm
GTIN (EAN) 4015613559339

Code-No. 115805

Euro 145,-

Grille

L 530 x P 470 mm
GTIN (EAN) 4015613559322

Code-No. 105804

Euro 35,-



Réchaud à 2 feux vifs

L 400 x P 650 x H 295 mm
Puissance gaz : 9,0 kW
2 feux vifs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW
avec veilleuse

Poids : 19 kg
GTIN (EAN) 4015613548906

Code-No. 1151023

Euro 859,-

Réchaud à 4 feux vifs

L 700 x P 650 x H 295 mm
Puissance gaz : 18,0 kW
4 feux vifs : 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
avec veilleuse

Poids : 27 kg
GTIN (EAN) 4015613548920

Code-No. 1151033

Euro 1.279,-



Réchaud à 2 plaques électriques

L 400 x P 650 x H 295 mm
Puissance totale : 4,1 kW / 3 NAC 400 V
2 plaques :

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

Poids : 18 kg
GTIN (EAN) 4015613548937

Code-No. 115005

Euro 759,-

Réchaud à 4 plaques électriques

L 700 x P 650 x H 295 mm
Puissance totale : 8,2 kW / 3 NAC 400 V
4 plaques :

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

Poids : 25 kg
GTIN (EAN) 4015613548944

Code-No. 115007

Euro 1.169,-



Appareils réglés
pour le GPL



Réchaud à induction 1 zone

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 5 kW / 3 NAC 400 V
 Vitrocéramique L 348 x P 512 mm
 Bobine d'induction Ø 220 mm
 Poids : 18 kg
 GTIN (EAN) 4015613548951
Code-No. 115090
Euro 3.749,-



Réchaud à induction 2 zones

L 700 x P 650 x H 295 mm
 Puissance totale : 10 kW / 3 NAC 400 V
 Vitrocéramique L 648 x P 512 mm, 2 x 5 kW
 Bobines d'induction Ø 220 mm
 Poids : 25 kg
 GTIN (EAN) 4015613548968
Code-No. 115095
Euro 6.498,-



Wok à induction

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 5 kW / 3 NAC 400 V
 Cuvette vitrocéramique : Ø 300 mm
 Poids : 20 kg
 GTIN (EAN) 4015613548975
Code-No. 115099
Euro 4.289,-



Sauteuse wok en acier, Ø 360 mm
 Poids : 1,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613371313
Code-No. A105960
Euro 118,-



Sauteuse wok inox 18/10, Ø 380 mm
 Poids : 1,8 kg
 GTIN (EAN) 4015613371320
Code-No. A105961
Euro 225,-

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

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 1,0 kW / 1 NAC 230 V
 Robinet de vidange
 Poids : 15 kg
 GTIN (EAN) 4015613548982
Code-No. 115111
Euro 1.049,-



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

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 1,8 kW / 1 NAC 230 V
 Robinet de vidange
 Poids : 19 kg
 GTIN (EAN) 4015613548999
Code-No. 115112
Euro 1.395,-





Grill nervuré en fonte électrique

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 4,08 kW / 3 NAC 400 V
 1 zone chauffante, surface de cuisson 250 x 420 mm
 Bac de récupération, peut être rempli avec de l'eau
 Poids : 24 kg
 GTIN (EAN) 4015613549002
Code-No. 115137
Euro 1.749,-



Grill nervuré en fonte électrique

L 800 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 8,16 kW / 3 NAC 400 V
 1 zone chauffante, surface de cuisson 540 x 420 mm
 Bac de récupération, peut être rempli avec de l'eau
 Poids : 35 kg
 GTIN (EAN) 4015613549019
Code-No. 115139
Euro 2.598,-



Braisière électrique

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 3,9 kW / 3 NAC 400 V
 Cuve inox : L 310 x P 505 x H 100 mm
 Contenance : 12,5 Liter
 Poids : 20 kg
 GTIN (EAN) 4015613549033
Code-No. 115245
Euro 1.595,-



Grill à pierres de lave à gaz

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance gaz : 7,0 kW
 Surface du grill : L 330 x P 580 mm
 Poids : 38 kg
 GTIN (EAN) 4015613549040
Code-No. 1151583
Euro 1.629,-



Grill à pierres de lave à gaz

L 800 x P 650 x H 295 mm
 Puissance gaz : 14,0 kW
 2 zones de chauffe
 Surface du grill : L 660 x P 580 mm
 Poids : 70 kg
 GTIN (EAN) 4015613549057
Code-No. 1151593
Euro 2.298,-



Pierres de lave

Sac de 7 kg
 GTIN (EAN) 4015613182049
Code-No. 100611
Euro 59,-





Plaque grillade lisse électrique

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 396 x P 555 mm
 Puissance : 3,9 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 30 kg
 GTIN (EAN) 4015613549125
Code-No. 115108
Euro 1.379,-



Plaque grillade lisse à gaz

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 396 x P 555 mm
 Puissance : 5,0 kW
 Poids : 38 kg
 GTIN (EAN) 4015613549156
Code-No. 1152163
Euro 1.419,-

Racloir

pour toutes les surface de grils
 Lame interchangeable
 Poids : 0,2 kg
 GTIN (EAN) 4015613586021
Code-No. 529711
Euro 12,50



Lame de rechange

Poids : 0,01 kg
 GTIN (EAN) 4015613586038
Code-No. 529721
Euro 3,-



Bouchon d'obturation

Plastique, résistant à la chaleur
 L 70 x P 118 x H 90 mm
 Poids : 0,1 kg
 GTIN (EAN) 4015613588346
Code-No. 115107
Euro 86,-

Plaque grillade lisse électrique

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 596 x P 555 mm
 Puissance : 7,8 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 51 kg
 GTIN (EAN) 4015613549132
Code-No. 115.109
Euro 1.879,-



Plaque grillade lisse à gaz

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson chromée dure : L 596 x P 555 mm
 Puissance : 10,0 kW
 Poids : 56 kg
 GTIN (EAN) 4015613549163
Code-No. 1152173
Euro 1.759,-

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

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 596 x P 555 mm
 Puissance : 7,8 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 51 kg
 GTIN (EAN) 4015613549149
Code-No. 115120
Euro 1.949,-



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

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Surface de cuisson en acier : L 596 x P 555 mm
 Puissance : 10,0 kW
 Poids : 56 kg
 GTIN (EAN) 4015613549170
Code-No. 1152093
Euro 1.679,-





Friteuse électrique

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 9,0 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance 10 litres
 Résistances **basculantes**
 facilitant l'entretien
 Poids : 18 kg
 GTIN (EAN) 4015613549071
Code-No. 115204
Euro 1.349,-

Panier de rechange pour friteuses électriques

Dim. : L 180 x P 305 x H 110 mm
 GTIN (EAN) 4015613586052
Code-No. 158605
Euro 69,-

Friteuse électrique

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 18,0 kW / 3 NAC 400 V
 2 cuves de 10 litres
 Résistances **basculantes**
 facilitant l'entretien
 Poids : 31 kg
 GTIN (EAN) 4015613549088
Code-No. 115205
Euro 2.198,-



Récipient pour la récupération des huiles usées
 Filtre à huile
 voir à la page 172, 173 du catalogue

Friteuse à gaz

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance gaz : 7,0 kW
 Cuve de 8 litres
 Poids : 26 kg
 GTIN (EAN) 4015613549101
Code-No. 1152183
Euro 1.759,-

Panier de rechange pour friteuses à gaz

Dim. : L 200 x P 280 x H 115 mm
 GTIN (EAN) 4015613586045
Code-No. 158604
Euro 75,-



Friteuse à gaz

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Puissance gaz : 14,0 kW
 2 cuves de 8 litres
 Poids : 44 kg
 GTIN (EAN) 4015613549118
Code-No. 1152193
Euro 2.998,-





Chauffe-frites électrique

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 2,0 kW / 1 NAC 230 V
 Résistance en céramique
 Dim. cuve : GN 1/1
 Poids : 21 kg
 GTIN (EAN) 4015613549095
Code-No. 115115
Euro 989,-



Cuiseur à pâtes électrique

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 9,0 kW / 3 NAC 400 V
 Dim. cuve : 490 x 340 x 185 mm
 Contenance 28 litres,
 avec branchement d'eau et écoulement
 Dotation : 3 paniers
 Poids : 28 kg
 GTIN (EAN) 4015613549064
Code-No. 115138
Euro 2.298,-



Panier de rechange pour cuiseur à pâtes électrique

Dim. : L 100 x P 280 x H 115 mm
 GTIN (EAN) 4015613586069
Code-No. 158606
Euro 79,-

Plan de travail

L 400 x P 650 x H 295 mm
 Poids : 12 kg
 GTIN (EAN) 4015613549224
Code-No. 115116
Euro 385,-



Plan de travail

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Poids : 21 kg
 GTIN (EAN) 4015613549217
Code-No. 115113
Euro 435,-





Braisière électrique multifonction

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



Braisière multifonction

avec bac de récupération GN 1/1, 150 mm profond.
 L 400 x P 650 x H 870 mm
 Contenance de la cuve : 13 litres
 L 320 x P 480 x H 90 mm
 Puissance : 4,0 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 27 kg
 GTIN (EAN) 4015613549187

Code-No. 115155

Euro 2.549,-



Braisière multifonction

avec bac de récupération GN 1/1, 150 mm profond.
 L 600 x P 650 x H 870 mm
 Contenance de la cuve : 21 litres
 L 520 x P 480 x H 90 mm
 Puissance : 8,1 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 45 kg
 GTIN (EAN) 4015613549194

Code-No. 115157

Euro 3.098,-



Évier

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Mitigeur monotrou 1/2"
 Écoulement 1 1/2"
 Bac : L 500 x P 400 x H 150 mm
 Poids : 16 kg
 GTIN (EAN) 4015613549200

Code-No. 115114

Euro 898,-



Soubassement ouvert
L 400 x H 600 mm
GTIN (EAN) 4015613432847
| **Code-No. 112020**
| **Euro 345,-**



Soubassement ouvert
L 800 x H 600 mm
GTIN (EAN) 4015613432861
| **Code-No. 112022**
| **Euro 449,-**

Agrafe de liaison

GTIN (EAN) 4015613215785
| **Code-No. 110036**
| **Euro 42,-**



Soubassement ouvert
L 600 x H 600 mm
GTIN (EAN) 4015613432854
| **Code-No. 112021**
| **Euro 395,-**

Soubassement ouvert
L 700 x H 600 mm
GTIN (EAN) 4015613550237
| **Code-No. 112121**
| **Euro 395,-**



Soubassement ouvert
L 1000 x H 600 mm
GTIN (EAN) 4015613432878
| **Code-No. 112023**
| **Euro 525,-**



Tiroir
Dim. intérieures :
L 305 x P 525 x H 145 mm
GTIN (EAN) 4015613433219
| **Code-No. 112028**
| **Euro 329,-**

✓ 2 tiroirs sont nécessaires par soubassement de L 400 mm



Porte
Pour soubassement de
L 350 mm
GTIN (EAN) 4015613560014
| **Code-No. 112027**
| **Euro 129,-**

Porte
Pour soubassement de
L 600 mm
GTIN (EAN) 4015613560007
| **Code-No. 112026**
| **Euro 159,-**



Étagère L 400 mm
GTIN (EAN) 4015613432939
| **Code-No. 112030**
| **Euro 70,-**

Étagère L 600 mm
GTIN (EAN) 4015613432946
| **Code-No. 112031**
| **Euro 79,-**

Étagère L 700 mm
GTIN (EAN) 4015613560021
| **Code-No. 112032**
| **Euro 84,-**

Série 700 Classic



Série 700 Classic

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

Elle se distingue par un rendement énergétique optimal, de grandes performances et un entretien facile.

Une gamme très large avec des appareils sur pieds, suspendus ou sur socle pour s'adapter à toutes les demandes.

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



Fourneau à 2 feux vifs avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 9,1 kW
 2 feux vifs : 1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW
 Poids : 42 kg
 GTIN (EAN) 4015613484228
Code-No. 2851021
Euro 1.519,-



Fourneau à 4 feux vifs avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 18,2 kW
 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
 Poids : 71 kg
 GTIN (EAN) 4015613484235
Code-No. 2851041
Euro 2.298,-



Fourneau à 6 feux vifs avec soubassement ouvert

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 27,3 kW
 6 feux vifs : 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
 Poids : 100 kg
 GTIN (EAN) 4015613484242
Code-No. 2851061
Euro 3.179,-



Grille coulissante - CNS
 convient à 2 feux l'un derrière l'autre
 GTIN (EAN) 4015613520414
Code-No. 285086
Euro 198,-



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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 18,2 kW
 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Four électrique à convection GN 1/1,
 L 541 x P 363 x H 300 mm, 3,6 kW / 400 V
 Plage de température : 100 °C - 300°C
 Poids : 112 kg
 GTIN (EAN) 4015613586885
Code-No. 2852241W
Euro 3.698,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H



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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 25,7 kW
 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Four à gaz GN 2/1,
 L 535 x P 675 x H 265 mm, 7,5 kW
 Plage de température : 140 °C - 300 °C
 Poids : 115 kg
 GTIN (EAN) 4015613484259
Code-No. 2852341
Euro 3.398,-

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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 18,2 kW
 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Four électrique GN 2/1,
 L 535 x P 675 x H 265 mm,
 5,4 kW / 400 V
 Plage de température : 100 °C - 300 °C
 Poids : 130 kg
 GTIN (EAN) 4015613580722
Code-No. 2852251W
Euro 3.989,-

Performance optimale grâce au brûleur à double couronne



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

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 34,8 kW
 6 feux vifs :
 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Four à gaz GN 2/1,
 L 535 x P 675 x H 265 mm,
 7,5 kW
 Plage de température : 140 °C - 300 °C
 Armoire neutre
 L 350 x P 610 x H 400 mm
 Poids : 155 kg
 GTIN (EAN) 4015613484273
Code-No. 2852361
Euro 4.349,-

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

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 27,3 kW
 6 feux vifs :
 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Four à convection GN 1/1,
 L 541 x P 363 x H 300 mm,
 3,6 kW / 400 V
 Plage de température : 100 °C - 300 °C
 Armoire neutre
 L 350 x P 610 x H 400 mm
 Poids : 152 kg
 GTIN (EAN) 4015613586908
Code-No. 2852461W
Euro 4.549,-



Fourneau à 6 feux vifs avec grand four à gaz

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 40,3 kW
 6 feux vifs : 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Four à gaz
 L 1050 x P 530 x H 300 mm, 13 kW
 Plage de température : 140 °C - 300 °C
 Poids : 177 kg
 GTIN (EAN) 4015613484297
Code-No. 2852261
Euro 4.498,-



Grille coulissante - CNS

convient à 2 feux
 l'un derrière l'autre
 GTIN (EAN) 4015613520414
Code-No. 285086
Euro 198,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Fourneau vitrocéramique à 2 zones radiantes avec soubassement ouvert

L 400 x p 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 4,6 kW / 3 NAC 400 V
 2 zones radiantes : Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW
 Poids : 40 kg
 GTIN (EAN) 4015613484358
Code-No. 287410
Euro 2.329,-



Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 9,2 kW / 3 NAC 400 V
 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
 Poids : 50 kg
 GTIN (EAN) 4015613484365
Code-No. 287420
Euro 3.329,-



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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 12,8 kW, 3 NAC 400 V
 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
Four à convection GN 1/1,
 L 541 x P 363 x H 300 mm, 3,6 kW
 Plage de température : 100 °C - 300 °C
 Poids : 98 kg
 GTIN (EAN) 4015613586915
Code-No. 287430W
Euro 4.949,-





Fourneau à 2 plaques électriques avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance :

5,2 kW / 3 NAC 400 V

2 plaques : Ø 220 mm

2 x 2,6 kW

Poids : 34 kg

GTIN (EAN) 4015613484303

Code-No. 286102

Euro 1.375,-

Fourneau à 4 plaques électriques avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance :

10,4 kW / 3 NAC 400 V

4 plaques : Ø 220 mm

4 x 2,6 kW

Poids : 49 kg

GTIN (EAN) 4015613484310

Code-No. 286104

Euro 1.829,-



Fourneau à 6 plaques électriques avec soubassement ouvert

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 15,6 kW / 3 NAC 400 V

6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW

Poids : 80 kg

GTIN (EAN) 4015613484327

Code-No. 286106

Euro 2.349,-

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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 14 kW / 3 NAC 400 V

4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW

Four à convection GN 1/1,

L 541 x P 363 x H 300 mm, 3,6 kW / 3 NAC 400 V

Plage de température : 100 °C - 300 °C

Poids : 95 kg

GTIN (EAN) 4015613586922

Code-No. 286224W

Euro 3.498,-



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

Idem modèle 286224, mais

Four à convection 2/1 GN,

L 535 x P 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 400 V

Poids : 95 kg

GTIN (EAN) 4015613580715

Code-No. 286234W

Euro 3.549,-



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

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

Four à convection GN 1/1,
L 541 x P 363 x H 300 mm, 3,6 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Armoire neutre : L 350 x P 610 x H 400 mm
Poids : 132 kg

GTIN (EAN) 4015613586939

Code-No. 286246W

Euro 4.039,-



Détergeant pour four à la page 83 du catalogue



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

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

Four à convection GN 1/1,
L 541 x P 363 x H 300 mm, 3,6 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Poids : 95 kg

GTIN (EAN) 4015613586946

Code-No. 286324W

Euro 4.298,-



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

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

Four à convection GN 1/1,
L 541 x P 363 x H 300 mm, 3,6 kW
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Armoire neutre : L 350 x P 610 x H 400 mm
Poids : 132 kg

GTIN (EAN) 4015613586953

Code-No. 286346W

Euro 4.998,-





Induction : précision et confort

La chaleur au lieu voulu et seulement au moment voulu.

Confort et précision sont les mots qui qualifient le mieux l'induction. Plus de préchauffage ni de chaleur latente.

L'induction allège le climat en cuisine, restitue sa puissance instantanément, procure plus de sécurité (seule la casserole chauffe) et facilite l'entretien (pas de brûlé sur la plaque chauffante).

Les économies d'énergie et de temps sont substantielles. La manière la plus efficace et la plus rapide de cuisiner.



Fourneau à induction

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



Fourneau à induction à 2 zones avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 10 kW / 3 NAC 400 V
 Vitrocéramique 350 x 560 mm, 2 x 5 kW
 Bobines d'induction Ø 230 mm
 Poids : 51 kg
 GTIN (EAN) 4015613488271
Code-No. 286410
Euro 7.098,-



Fourneau à induction à 4 zones avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 20 kW / 3 NAC 400 V
 Vitrocéramique : 650 x 560 mm, 4 x 5 kW
 Bobines d'induction Ø 260 mm
 Poids : 79 kg
 GTIN (EAN) 4015613488288
Code-No. 286420
Euro 11.898,-





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

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 1 kW / 230 V

Cuve : GN 1/1

Poids : 38 kg

GTIN (EAN) 4015613484679

Code-No. 286301

Euro 1.649,-



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



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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 2 kW / 230 V

Cuve : GN 2/1

Poids : 50 kg

GTIN (EAN) 4015613484686

Code-No. 286302

Euro 2.249,-



Plan de travail avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

1 tiroirs L 313 x P 545 x H 150 mm

Poids : 35 kg

GTIN (EAN) 4015613484716

Code-No. 284804

Euro 1.119,-



Plan de travail avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Poids : 64 kg

GTIN (EAN) 4015613484709

Code-No. 284007

Euro 1.198,-





**Plaque à snacker à gaz
avec plaque lisse "Compound"
avec soubassement ouvert**

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 7 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 327 x P 504 mm
Poids : 57 kg
GTIN (EAN) 4015613538860
| **Code-No. 2854061**
| **Euro 2.849,-**

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

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 7 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 327 x P 504 mm
Poids : 57 kg
GTIN (EAN) 4015613538877
| **Code-No. 2854071**
| **Euro 2.179,-**

**Plaque à snacker électrique
avec plaque lisse "Compound"
avec soubassement ouvert**

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 5 kW / 3 NAC 400 V
Surface de cuisson : L 327 x P 504 mm
Poids : 54 kg
GTIN (EAN) 4015613536538
| **Code-No. 286406**
| **Euro 2.545,-**

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

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 5 kW / 3 NAC 400 V
Surface de cuisson : L 327 x P 504 mm
Poids : 54 kg
GTIN (EAN) 4015613536545
| **Code-No. 286407**
| **Euro 2.159,-**



**Plaque à snacker à gaz
avec plaque lisse "Compound"
avec soubassement ouvert**

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 14 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 727 x P 504 mm
Poids : 97 kg
GTIN (EAN) 4015613538884
| **Code-No. 2854081**
| **Euro 3.498,-**

**Plaque à snacker électrique
avec plaque lisse "Compound"
avec soubassement ouvert**

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 10 kW / 3 NAC 400 V
Surface de cuisson : L 727 x P 504 mm
Poids : 90 kg
GTIN (EAN) 4015613536569
| **Code-No. 286408**
| **Euro 3.649,-**



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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 14 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 727 x P 504 mm
Poids : 97 kg
GTIN (EAN) 4015613538891
| **Code-No. 2856051**
| **Euro 3.298,-**

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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 10 kW / 3 NAC 400 V
Surface de cuisson : L 727 x P 504 mm
Poids : 90 kg
GTIN (EAN) 4015613536552
| **Code-No. 286409**
| **Euro 3.349,-**





La braisière multifonction est "bonne à tout faire"

Un grand rendement sur une petite surface et beaucoup de puissance pour une faible consommation d'énergie.

➔ Rôtir • Mijoter • Étuver • Maintenir en température

La cuve à angles arrondis et sa large bonde facilitent le nettoyage de la braisière. Seule ou intégrée dans une ligne d'appareils, cette braisière multifonction s'intègre dans toutes les cuisines.



Braisière électrique multifonction

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

Braisière électrique multifonction

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

L 400 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 5 kW / 3 NAC 400 V

Cuve : L 300 x P 505 x H 110 mm

Contenance 12 litres

Poids : 55 kg

GTIN (EAN) 4015613488233

Code-No. 286710

Euro 3.759,-



Braisière électrique multifonction

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

L 800 x P 700 x H 850-900 mm

Puissance : 10 kW / 3 NAC 400 V

Cuve : L 650 x P 505 x H 110 mm

Contenance 26 litres

Poids : 95 kg

GTIN (EAN) 4015613488240

Code-No. 286720

Euro 5.249,-





Friteuse électrique

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 15 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance : 15 litres
 2 paniers : L 105 x P 245 x H 120 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 50 kg
 GTIN (EAN) 4015613486208
Code-No. 286917
Euro 2.349,-



Friteuse électrique avec 2 cuves

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 15 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance : 2 x 9 litres
 2 paniers : L 105 x P 260 x H 140 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 52 kg
 GTIN (EAN) 4015613486222
Code-No. 286925
Euro 3.498,-



Friteuse électrique avec 2 cuves

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 30 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance : 2 x 15 litres
 1 panier : L 260 x P 265 x H 100 mm
 2 paniers : L 105 x P 245 x H 120 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 72 kg
 GTIN (EAN) 4015613486215
Code-No. 286922
Euro 3.939,-

Panier de rechange 7l

L 105 x P 245 x H 120 mm
 GTIN (EAN) 4015613488257
Code-No. 286999
Euro 64,-

Panier de rechange 15l

L 260 x P 265 x H 100 mm
 GTIN (EAN) 4015613488264
Code-No. 286998
Euro 76,-

Panier de rechange 9l

L 105 x P 260 x H 140 mm
 GTIN (EAN) 4015613529615
Code-No. 286996
Euro 64,-



Chauffe-frites électrique avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 1 kW / 230 V
 Résistance en céramique
 Cuve : GN 1/1
 Poids : 33 kg
 GTIN (EAN) 4015613486253
Code-No. 286626
Euro 2.069,-



Friteuse à gaz

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 15 kW gaz
 Contenance : 15 litres
 2 paniers : L 105 x P 245 x H 120 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 44 kg
 GTIN (EAN) 4015613484556
Code-No. 2859171
Euro 2.549,-

Friteuse à gaz avec 2 cuves

P 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 11,5 kW gaz
 Contenance : 2 x 7 litres
 2 paniers : L 105 x P 245 x H 120 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 50 kg
 GTIN (EAN) 4015613486185
Code-No. 2859251
Euro 3.349,-

Panier de recharge 7l

L 105 x P 245 x H 120 mm
 GTIN (EAN) 4015613488257
Code-No. 286999
Euro 64,-

Panier de recharge 15l

L 260 x P 265 x H 100 mm
 GTIN (EAN) 4015613488264
Code-No. 286998
Euro 76,-

Récipient pour la récupération des huiles usées, filtre à huile, voir à la page 172, 173 du catalogue



Friteuse à gaz avec 2 cuves

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 30 kW gaz
 Contenance : 2 x 15 litres
 1 panier : L 260 x P 265 x H 100 mm
 2 paniers : L 105 x P 245 x H 120 mm
 Avec bac de récupération
 Poids : 87 kg
 GTIN (EAN) 4015613486192
Code-No. 2859271
Euro 4.398,-

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

pour cheminée

L 294 x P 184 x H 1120 mm
 GTIN (EAN) 4015613486680
Code-No. 285062
Euro 325,-

pour hotte

L 294 x P 65,5 x H 935 mm
 GTIN (EAN) 4015613489124
Code-No. 2952720
Euro 189,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Livré sans paniers.



Cuiseur à pâtes électrique

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 7 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance : 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 52 kg
 GTIN (EAN) 4015613484594
Code-No. 286305
Euro 2.449,-

Cuiseur à pâtes à gaz

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 8,7 kW gaz
 Contenance : 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 54 kg
 GTIN (EAN) 4015613484563
Code-No. 2853051
Euro 2.519,-

Panier à pâtes GN 1/3 étroit

Panier en acier inoxydable,
 poignée en synthétique
 L 140 x P 290 x H 200 mm
 GTIN (EAN) 4015613490489
Code-No. 284123
Euro 148,-

Panier à pâtes GN 1/3

Panier en acier inoxydable,
 poignée en synthétique
 L 290 x P 160 x H 200 mm
 GTIN (EAN) 4015613490465
Code-No. 284113
Euro 159,-

Panier à pâtes GN 1/6

Panier en acier inoxydable,
 poignée en synthétique
 L 140 x P 140 x H 200 mm
 GTIN (EAN) 4015613490472
Code-No. 284116
Euro 98,-



Livré sans paniers.

Cuiseur à pâtes électrique

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 14 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance : 2 x 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 82 kg
 GTIN (EAN) 4015613484600
Code-No. 286310
Euro 3.798,-

Cuiseur à pâtes à gaz

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 17,4 kW gaz
 Contenance : 2 x 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 87 kg
 GTIN (EAN) 4015613484587
Code-No. 2853101
Euro 4.198,-



Appareils réglés
 pour le gaz naturel H



Grill à pierres de lave à gaz avec soubassement ouvert

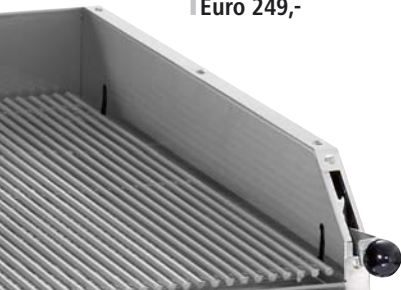
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 9 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Grille V (pour viandes) réglable en hauteur
 Surface du grill : L 350 x P 530 mm
 Poids : 45 kg
 GTIN (EAN) 4015613486161
Code-No. 2856201
Euro 2.498,-



Charge de pierres : 4,5 kg

Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable
 Poids : 5,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613527796
Code-No. 285099
Euro 249,-



Pierres de lave - sac de 7 kg

GTIN (EAN) 4015613182049
Code-No. 100611
Euro 59,-



Grill à pierres de lave à gaz avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 18 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Grille en V (pour viandes) réglable en hauteur
 Surface du grill : L 750 x P 530 mm
 Poids : 65 kg
 GTIN (EAN) 4015613486178
Code-No. 2856301
Euro 3.298,-



Charge de pierres : 9 kg



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Braisières basculantes

- ✓ Structure en acier inoxydable 18/10
- ✓ Versions gaz et électriques
- ✓ Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
- ✓ Réglage thermostatique de 50 °C à 300 °C
- ✓ Contenance de la cuve : 50 litres
- ✓ Dimensions de la cuve : L 700 x P 420 x H 173 mm
- ✓ Robinet à col de cygne
- ✓ Couvercle à charnière



Braisière basculante électrique avec basculement manuel

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 6,5 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 120 kg
 GTIN (EAN) 4015613484655
Code-No. 286670
Euro 5.249,-

Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 12,5 kW
 Puissance électrique : 0,05 kW / 230 V
 Poids : 130 kg
 GTIN (EAN) 4015613484631
Code-No. 2856701
Euro 5.349,-

Braisière basculante électrique avec basculement motorisé

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 6,75 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 125 kg
 GTIN (EAN) 4015613484662
Code-No. 286600
Euro 5.298,-

Braisière basculante à gaz avec basculement motorisé

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 12,5 kW
 Puissance électrique : 0,25 kW / 230 V
 Poids : 135 kg
 GTIN (EAN) 4015613484648
Code-No. 2856001
Euro 5.498,-



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Marmites

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

Marmite électrique Chauffe indirecte

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm
 Contenance : 55 litres
 Puissance : 12 kW / 3 NAC 400 V
 Raccords eau chaude et eau froide 1/2"
 Poids : 87 kg
 GTIN (EAN) 4015613577869
Code-No. 286811
Euro 6.449,-

Marmite à gaz Chauffe indirecte

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm
 Contenance : 55 litres
 Puissance gaz : 15,5 kW
 Raccords eau chaude et eau froide 1/2"
 Poids : 92 kg
 GTIN (EAN) 4015613585239
Code-No. 2858021
Euro 6.898,-

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

Cheminée

L 544 x P 185 x H 1120 mm
 GTIN (EAN) 4015613486666
Code-No. 285060
Euro 495,-



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Plaque grill en fonte rainurée couvre 2 feux vifs

L 375 x P 575 x H 38 mm

Poids : 18 kg

GTIN (EAN) 4015613486635

Code-No. 285080

Euro 198,-



Plaque de mijotage/grill lisse en fonte couvre 2 feux vifs

L 375 x P 575 x H 38 mm

Poids : 18 kg

GTIN (EAN) 4015613486642

Code-No. 285083

Euro 198,-



Réducteur

Poids : 0,5 kg

GTIN (EAN) 4015613486659

Code-No. 285085

Euro 26,-



Porte pour soubassement

(fixation droite ou gauche)

L 366 x P 96 x H 456 mm

Poids : 2 kg

GTIN (EAN) 4015613486604

Code-No. 285050

Euro 195,-



2 tiroirs

L 350 x P 600 x H 400 mm

Poids : 14 kg

GTIN (EAN) 4015613530642

Code-No. 284401

Euro 1.049,-



Chauffage pour chauffe-assiettes

L 95 x P 280 x H 310 mm

Puissance : 230 V / 2 kW

Poids : 5 kg

GTIN (EAN) 4015613486758

Code-No. 296065

Euro 549,-

La série 700 de Bartscher est aussi flexible que votre cuisine est personnalisée

Une série — Trois variantes



Construction sur socle

Votre cuisine est déjà équipée d'un socle carrelé ?
Vous recherchez donc des variantes de blocs de cuisson offrant
parallèlement des possibilités de soubassement personnalisés ?
Vous avez besoin d'une solution compacte ?

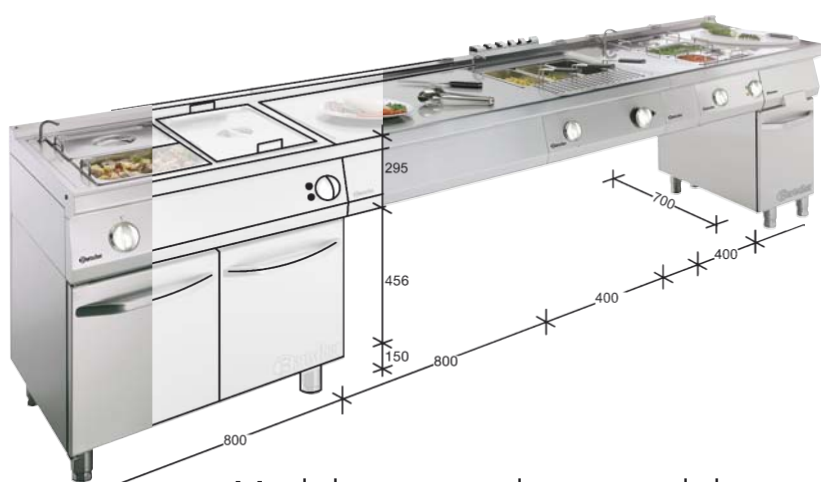
Alors, l'équipement en construction sur socle de la série 700 de Bartscher est exactement la solution qu'il vous faut. Sur le socle existant, on peut combiner idéalement les différents appareils entre eux.

Cuisinière vitrocéramique ou à gaz ou bien plaque à griller, friteuses ou braisières multifonctions : il existe un grand choix d'éléments variés que l'on peut parfaitement adapter à vos propres besoins.

Lors de l'installation, les appareils sont alors fixés les uns aux autres pour former des blocs solides. Les appareils électriques ou à gaz peuvent aussi être complétés selon ses désirs par différents soubassements.

Entre les tiroirs très maniables et les armoires pratiques, choisissez l'accessoire optionnel qui correspond le mieux à vos exigences. Grâce au mode de construction compact, l'aménagement de la cuisine est particulièrement facile à nettoyer. Ici, l'hygiène s'écrit avec un grand H.

La vaste gamme d'accessoires a été développée par des professionnels pour les professionnels, comme le chauffage pour l'armoire chauffe-assiettes, la grande plaque radiante pour les grillades, la cuisson et le mijotage ou la protection anti-projections pour plaques à griller, les tiroirs spacieux ou encore les portes d'éléments bas et même une colonne d'eau avec mitigeur. Nous avons pensé à tout.



Modules suspendus et modules de table

Vous recherchez des espaces de travail fonctionnels ?
Vous voulez une cuisine personnalisée avec une grande
surface de travail ?
Vous cherchez une alternative pratique aux appareils sur pieds ?
Vous souhaitez surmonter des obstacles présents dans votre cuisine ?

Avec les modules suspendus et les modules de table de la série 700 de Bartscher, tout cela est possible. Les éléments sur pieds sont réglables en hauteur, agencables individuellement et à petit prix. La variabilité et l'ergonomie du travail sont ainsi garanties. Le système modulaire est l'option parfaite pour contourner tuyaux, évacuations et autres obstacles.

En outre, la variante ouverte de la construction suspendue est particulièrement facile à nettoyer. La liaison par blocs des appareils aux autres supports de soubassement suspendus garantit la plus grande stabilité.

Un atout supplémentaire : les surfaces ouvertes offrent beaucoup de place pour tout ce que vous voulez ranger. La vaste gamme d'accessoires a été développée par des professionnels pour les professionnels, comme la grande plaque radiante pour les grillades, la cuisson et le mijotage ou la protection anti-projections pour plaques à griller, et même une colonne d'eau avec mitigeur. Nous avons pensé à tout.



Série 900 Master

Cette Série 900 est adéquate pour toutes les cuisines professionnelles ou une grande capacité de production est requise.

Appareils fonctionnels en version gaz et électriques avec des boutons de commande massifs.

Ces appareils sont construits avec le meilleur acier pour une longue durée de vie.

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 900 mm, hauteur 850-900 mm
- ✓ Construction robuste et compacte
- ✓ Façade inclinées avec boutons de commande massifs
- ✓ Disponible en gaz ou électrique
- ✓ Gaz : les appareils sont réglés pour le gaz naturel H
En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- ✓ Feux vifs à gaz équipés de veilleuses
- ✓ Brûleurs à gaz à double couronne pour une répartition de la chaleur uniformément
- ✓ Veilleuse couverte pour plus de protection
- ✓ Soubassement four gaz statique
- ✓ Nouveau : liaison des appareils par visserie



Fourneau à 4 feux vifs avec soubassement ouvert

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 23 kW
4 feux vifs :
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW
Poids : 108 kg
GTIN (EAN) 4015613481944
| **Code-No. 2951041**
| **Euro 2.998,-**



Grille coulissante - CNS

convient à 2 feux
l'un derrière l'autre
GTIN (EAN) 4015613520421
| **Code-No. 295086**
| **Euro 289,-**

Fourneau à 6 feux vifs avec soubassement ouvert

L 1350 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 35 kW
6 feux vifs :
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW
Poids : 154 kg
GTIN (EAN) 4015613481951
| **Code-No. 2951061**
| **Euro 4.049,-**



Fourneau à 8 feux vifs avec soubassement ouvert

L 1800 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 47 kW
8 feux vifs :
3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW /
3 x 8,5 kW
Poids : 209 kg
GTIN (EAN) 4015613481906
| **Code-No. 2951081**
| **Euro 5.298,-**



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 31 kW
4 feux vifs :
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW
Four à gaz GN 2/1,
L 535 x P 675 x H 265 mm, 8,0 kW
Plage de température : 140 °C - 300 °C
Poids : 155 kg
GTIN (EAN) 4015613481852
Code-No. 2952141
Euro 4.198,-

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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 23 kW
4 feux vifs :
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW
Four électrique GN 2/1,
L 535 x P 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 3 NAC 400 V
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Poids : 170 kg
GTIN (EAN) 4015613582344
Code-No. 2952241W
Euro 4.398,-

Performance optimale grâce au brûleurs à double couronne



Grille coulissante - CNS
convient à 2 feux
l'un derrière l'autre
GTIN (EAN) 4015613520421
Code-No. 295086
Euro 289,-

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

L 1350 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 43 kW
6 feux vifs :
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW
Four à gaz GN 2/1,
L 535 x P 675 x H 265 mm, 8 kW
Plage de température : 140 °C - 300 °C
Armoire neutre L 349 x P 610 x H 400 mm
Poids : 211 kg
GTIN (EAN) 4015613481876
Code-No. 2952361
Euro 5.449,-



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

L 1350 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 35 kW
6 feux vifs :
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW
Four électrique 2/1 GN,
L 535 x P 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 3 NAC 400 V
Plage de température : 100 °C - 300 °C
Armoire neutre L 349 x P 610 x H 400 mm
Poids : 220 kg
GTIN (EAN) 4015613582351
Code-No. 2952461W
Euro 5.798,-



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Fourneau à 8 feux vifs avec 2 fours à gaz GN 2/1

L 1800 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 63 kW

8 feux vifs :

3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW

2 fours à gaz GN 2/1,

L 535 x P 675 x H 265 mm, à 8,0 kW

Plage de température : 140 °C - 300 °C

Poids : 301 kg

GTIN (EAN) 4015613481913

Code-No. 2952181

Euro 7.298,-



Grille coulissante - CNS

convient à 2 feux l'un derrière l'autre

GTIN (EAN) 4015613520421

Code-No. 295086

Euro 289,-

Détergeant pour four à la page 83 du catalogue



Performance optimale grâce au brûleurs à double couronne



Fourneau à 8 feux vifs avec 2 fours électriques GN 2/1

L 1800 x P 900 x H 850-900 mm

Puissance gaz : 47 kW

8 feux vifs :

3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW

2 fours électriques GN 2/1,

L 535 x P 675 x H 265 mm,

à 5,4 kW / 3 NAC 400 V

Plage de température : 100 °C - 300 °C

Poids : 305 kg

GTIN (EAN) 4015613582368

Code-No. 2952281W

Euro 8.098,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Fourneau vitrocéramique à 2 zones radiantes avec soubassement ouvert

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 8 kW / 3 NAC 400 V
 2 zones radiantes à 4 kW, 300 x 300 mm
 Poids : 55 kg
 GTIN (EAN) 4015613482040
Code-No. 296410
Euro 3.149,-



Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes avec soubassement ouvert

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 16 kW / 3 NAC 400 V
 4 zones radiantes à 4 kW, 300 x 300 mm
 Poids : 73 kg
 GTIN (EAN) 4015613482057
Code-No. 296420
Euro 4.998,-



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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 21,4 kW / 3 NAC 400 V
 4 zones radiantes à 4 kW, 300 x 300 mm
Four électrique GN 2/1,
 L 535 x P 675 x H 265 mm, 5,4 kW
 Plage de température : 100 °C - 300 °C
 Poids : 130 kg
 GTIN (EAN) 4015613585178
Code-No. 296430W
Euro 6.398,-



Fourneau à 4 plaques électriques avec soubassement ouvert

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 16 kW / 3 NAC 400 V
 4 plaques à 4 kW, 300 x 300 mm
 Poids : 97 kg
 GTIN (EAN) 4015613482095
Code-No. 296204
Euro 3.598,-



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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 21,4 kW / 3 NAC 400 V
 4 plaques à 4 kW, 300 x 300 mm
Four électrique GN 2/1,
 L 535 x P 675 x H 265 mm, 5,4 kW
 Plage de température : 100 °C - 300 °C
 Poids : 146 kg
 GTIN (EAN) 4015613582399
Code-No. 296324W
Euro 5.298,-



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

L 1350 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 29,4 kW / 3 NAC 400 V
 6 plaques à 4 kW, 300 x 300 mm
Four électrique GN 2/1,
 L 535 x P 675 x H 265 mm, 5,4 kW
 Plage de température : 100 °C - 300 °C
 Armoire neutre L 349 x P 610 x H 400 mm
 Poids : 212 kg
 GTIN (EAN) 4015613582375
Code-No. 296216W
Euro 6.898,-





Fourneau à induction

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



Fourneau à induction à 2 zones avec soubassement ouvert

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 10 kW / 3 NAC 400 V
 Vitrocéramique 350 x 650 mm, 2 x 5 kW
 Bobines d'induction Ø 260 mm
 Poids : 71 kg
 GTIN (EAN) 4015613488462
Code-No. 296610
Euro 7.998,-

Fourneau à induction à 4 zones avec soubassement ouvert

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 20 kW / 3 NAC 400 V
 Vitrocéramique 650 x 650 mm, 4 x 5 kW
 Bobines d'induction Ø 260 mm
 Poids : 119 kg
 GTIN (EAN) 4015613488479
Code-No. 296615
Euro 13.485,-

Braisière électrique multifonction

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



Braisière électrique multifonction

avec bac de récupération GN 2/1, 100 mm profond.
 L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 14 kW / 3 NAC 400 V
 Cuve : 683 x 700 x 110 mm
 Contenance 41,5 litres
 Poids : 120 kg
 GTIN (EAN) 4015613488806
Code-No. 296425
Euro 6.198,-



Bain-marie électrique avec soubassement ouvert

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 1,8 kW / 230 V
 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
 GTIN (EAN) 4015613482422
Code-No. 296301
Euro 2.259,-



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



Bain-marie électrique avec soubassement ouvert

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 3,6 kW / 230 V
 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 : 68 kg
 GTIN (EAN) 4015613482439
Code-No. 296302
Euro 2.849,-

Bain-marie à gaz avec soubassement ouvert

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 6 kW
 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 : 77 kg
 GTIN (EAN) 4015613482446
Code-No. 2953021
Euro 2.949,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H

Plan de travail avec tiroir et soubassement ouvert

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
 1 tiroir L 360 x P 800 x H 185 mm
 Poids : 55 kg
 GTIN (EAN) 4015613486543
Code-No. 296103
Euro 1.379,-



Plan de travail avec soubassement ouvert

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Poids : 72 kg
 GTIN (EAN) 4015613486550
Code-No. 296102
Euro 1.449,-





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

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 6,6 kW / 3 NAC 400 V
Surface de cuisson : L 346 x P 658 mm
Poids : 78 kg
GTIN (EAN) 4015613536576
| **Code-No. 296406**
| **Euro 2.479,-**

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

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 8 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 346 x P 658 mm
Poids : 83 kg
GTIN (EAN) 4015613538907
| **Code-No. 2954031**
| **Euro 2.529,-**



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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 13,2 kW / 3 NAC 400 V
Surface de cuisson : L 796 x P 658 mm
Poids : 135,3 kg
GTIN (EAN) 4015613536583
| **Code-No. 296408**
| **Euro 3.659,-**

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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 13,8 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 796 x P 658 mm
Poids : 140,5 kg
GTIN (EAN) 4015613538938
| **Code-No. 2954071**
| **Euro 3.298,-**



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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 13,2 kW / 3 NAC 400 V
Surface de cuisson : L 796 x P 658 mm
Poids : 131,3 kg
GTIN (EAN) 4015613536590
| **Code-No. 296409**
| **Euro 3.749,-**

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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 13,8 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 796 x P 658 mm
Poids : 140 kg
GTIN (EAN) 4015613538952
| **Code-No. 2956051**
| **Euro 3.498,-**





Grill à pierres de lave à gaz avec soubassement ouvert

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 11 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Grille V (pour viandes)
 Surface du grill : 420 x 675 mm
 Poids : 75 kg
 GTIN (EAN) 4015613486321
Code-No. 2954501
Euro 2.598,-

Grill à pierres de lave à gaz avec soubassement ouvert

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 11 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Grille avec barreaux ronds (pour poissons)
 Surface du grill : 420 x 675 mm
 Poids : 78 kg
 GTIN (EAN) 4015613486338
Code-No. 2954601
Euro 2.698,-

Cadre avec Grille en V réglable en hauteur

L 449 x P 810 x H 178 mm
 Grille V (pour viandes)
 Surface du grill : 420 x 675 mm
 Poids : 10 kg
 GTIN (EAN) 4015613527918
Code-No. 296465
Euro 589,-

Cadre avec Grille à barreaux ronds réglable en hauteur

L 449 x P 810 x H 178 mm
 Grille avec barreaux ronds (pour poissons)
 Surface du grill : 420 x 675 mm
 Poids : 14,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613527925
Code-No. 296466
Euro 679,-



Charge de pierres : 6 kg



Pierres de lave - sac de 7 kg

GTIN (EAN) 4015613182049
Code-No. 100611
Euro 59,-

Grill à pierres de lave à gaz avec soubassement ouvert

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 22 kW gaz
 Allumage Piézo-électrique
 Grille V (pour viandes) / grille avec barreaux ronds (pour poissons)
 Surface du grill : 870 x 675 mm
 Poids : 112 kg
 GTIN (EAN) 4015613486369
Code-No. 2954621
Euro 3.749,-



Charge de pierres : 13 kg



Appareils réglés
 pour le gaz naturel H



Panier de rechange, petit

130 x 280 x 145 mm
GTIN (EAN) 4015613586120
| **Code-No. 296621**
| **Euro 65,-**

Panier de rechange, grand

270 x 280 x 145 mm
GTIN (EAN) 4015613586137
| **Code-No. 296622**
| **Euro 78,-**



Friteuse électrique

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 15 kW / 3 NAC 400 V
Contenance : 18 litres
2 paniers de L 130 x P 280 x H 145 mm
Avec bac de récupération
Poids : 60 kg
GTIN (EAN) 4015613482361
| **Code-No. 296620**
| **Euro 2.979,-**

Friteuse électrique avec 2 cuves

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 30 kW / 3 NAC 400 V
Contenance : 2 x 18 litres
4 paniers de L 130 x P 280 x H 145 mm
Avec bac de récupération
Poids : 100 kg
GTIN (EAN) 4015613482378
| **Code-No. 296960**
| **Euro 4.979,-**



Panier de rechange, petit

130 x 280 x 130 mm
GTIN (EAN) 4015613586113
| **Code-No. 295927**
| **Euro 59,-**

Panier de rechange, grand

270 x 280 x 130 mm
GTIN (EAN) 4015613586106
| **Code-No. 295952**
| **Euro 78,-**



Friteuse à gaz

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 18 kW
Puissance électrique : 0,02 kW / 230 V
Contenance : 20 litres
2 panier de L 130 x P 280 x H 130 mm
Avec bac de récupération
Poids : 72 kg
GTIN (EAN) 4015613482385
| **Code-No. 2959251**
| **Euro 3.298,-**

Friteuse à gaz avec 2 cuves

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance gaz : 36 kW
Puissance électrique : 0,05 kW / 230 V
Contenance : 2 x 20 litres
4 paniers de L 130 x P 280 x H 130 mm
Avec bac de récupération
Poids : 130 kg
GTIN (EAN) 4015613482392
| **Code-No. 2959501**
| **Euro 5.398,-**

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

pour cheminée

L 344 x P 185 x H 1120 mm
GTIN (EAN) 4015613486673
| **Code-No. 285061**
| **Euro 398,-**

pour hotte

L 344 x P 66,5 x H 935 mm
GTIN (EAN) 4015613489100
| **Code-No. 2952710**
| **Euro 279,-**



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Cuiseur à pâtes électrique, avec 1 cuve

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 9,9 kW / 3 NAC 400 V
Contenance : 40 litres
Branchement eau et écoulement
Poids : 60 kg

GTIN (EAN) 4015613486390

Code-No. 296310

Euro 3.198,-



✓ Livré sans panier



Cuiseur à pâtes à gaz, avec 1 cuve

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 13,8 kW gaz
Contenance : 40 litres
Branchement eau et écoulement
Poids : 74 kg

GTIN (EAN) 4015613486376

Code-No. 2953011

Euro 3.298,-



Réglé pour le gaz naturel H



Panier à pâtes GN 1/3 étroit

Panier en acier inoxydable, poignée en synthétique
L 140 x P 290 x H 200 mm
GTIN (EAN) 4015613490489

Code-No. 284123

Euro 148,-

Panier à pâtes GN 1/3

Panier en acier inoxydable, poignée en synthétique
L 290 x P 160 x H 200 mm
GTIN (EAN) 4015613490465

Code-No. 284113

Euro 165,-

Panier à pâtes GN 1/6

Panier en acier inoxydable, poignée en synthétique
L 140 x P 140 x H 200 mm
GTIN (EAN) 4015613490472

Code-No. 284116

Euro 98,-



Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 19 kW
 Puissance électrique : 0,05 kW / 230 V
 Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
 Contenance : 85 litres
 Plage de température : 100 - 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 800 x P 590 x H 173 mm
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 170 kg
 GTIN (EAN) 4015613486475
Code-No. 2956701
Euro 7.098,-

Braisière basculante électrique avec basculement manuel

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 9 kW / 3 NAC 400 V
 Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
 Contenance : 85 litres
 Plage de température : 100 - 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 800 x P 590 x H 173 mm
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 157 kg
 GTIN (EAN) 4015613486505
Code-No. 296600
Euro 6.949,-

Braisière basculante à gaz avec basculement motorisé

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 19 kW
 Puissance électrique : 0,26 kW / 230 V
 Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
 Contenance : 85 litres
 Plage de température : 100 - 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 800 x P 590 x H 173 mm
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 175 kg
 GTIN (EAN) 4015613486482
Code-No. 2956001
Euro 7.298,-

Braisière basculante électrique avec basculement motorisé

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 9,25 kW / 3 NAC 400 V
 Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
 Contenance : 85 litres
 Plage de température : 100 - 300 °C
 Dimensions de la cuve : L 800 x P 590 x H 173 mm
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 162 kg
 GTIN (EAN) 4015613486512
Code-No. 296670
Euro 7.198,-



Appareils réglés
 pour le gaz naturel H



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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 21 kW
 Contenance : 100 litres
 Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, H 415 mm
 Cuve à double paroi
 Vanne de vidange
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 152 kg
 GTIN (EAN) 4015613585222
Code-No. 2959091
Euro 7.998,-

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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 16 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance : 100 litres
 Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, H 415 mm
 Cuve à double paroi
 Vanne de vidange
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 129 kg
 GTIN (EAN) 4015613577876
Code-No. 296909
Euro 6.798,-

Marmite à gaz, 150 L, chauffe indirecte avec contrôle automatique du niveau d'eau

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance gaz : 21 kW
 Contenance : 150 litres
 Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, H 540 mm
 Cuve à double paroi
 Vanne de vidange
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 152 kg
 GTIN (EAN) 4015613571317
Code-No. 2959011
Euro 8.998,-

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

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 18 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance : 135 litres
 Dimensions de la cuve : Ø 600 mm, 540 mm
 Cuve à double paroi
 Vanne de vidange
 Robinet eau froide ou chaude 1/2"
 Poids : 162 kg
 GTIN (EAN) 4015613577883
Code-No. 296901
Euro 7.298,-

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

Cheminée

L 544 x P 65,5 x H 935 mm
 GTIN (EAN) 4015613489094
Code-No. 2952700
Euro 329,-



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Plaque grill en fonte rainurée pour 1 feux vif

L 420 x P 350 x H 38 mm

Poids : 12 kg

GTIN (EAN) 4015613486710

Code-No. 296050

Euro 159,-



Plaque de mijotage/grill lisse en fonte pour 1 feux vif

L 420 x P 350 x H 38 mm

Poids : 12 kg

GTIN (EAN) 4015613486727

Code-No. 296055

Euro 159,-



Réducteur

Poids : 0,5 kg

GTIN (EAN) 4015613486734

Code-No. 296085

Euro 26,-



Porte (fixation droite ou gauche)

L 416 x P 96 x H 456 mm

Poids : 2 kg

GTIN (EAN) 4015613486574

Code-No. 296013

Euro 192,-



2 tiroirs

L 360 x P 800 x H 370 mm

Poids : 22 kg

GTIN (EAN) 4015613486741

Code-No. 296400

Euro 995,-



Chauffage pour chauffe-assiettes

L 95 x P 280 x H 310 mm

Puissance : 230 V / 2 kW

Poids : 5 kg

GTIN (EAN) 4015613486758

Code-No. 296065

Euro 549,-



PM-Série - Chauffe indirecte

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

Dimensions des cuves :

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



ÉLECTRIQUE

- ✓ Chauffage par résistances en alliage spécial "Incoloy 800"
- ✓ Grande performance de chauffe selon les normes CE-DIN 18855

GAZ

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



Appareils sont réglés pour le gaz naturel H

Marmites à gaz, chauffe indirecte

Modèle	Dim. (L x P x H mm)	kg	Litres	Puissance	Code-No.	Euro
PM 9 IG100A	900x900x900	160	100	21 kW	2800041	7.998,-
PM 9 IG150A	900x900x900	175	150	21 kW	2800051	8.449,-
PM 1 IG300A	1150x1300x900	320	300	48 kW	2800071	13.449,-
PM 1 IG500A	1150x1300x1030	370	500	58 kW	2800081	16.998,-

Marmites électriques, chauffe indirecte

Modèle	Dim. (L x P x H mm)	kg	Litres	Puissance	Code-No.	Euro
PM 9 IE100	900x900x900	135	100	16 kW	280019	7.588,-
PM 9 IE150	900x900x900	155	150	18 kW	280020	7.765,-
PM 1 IE200	1000x1150x900	240	200	32 kW	280021	10.698,-
PM 1 IE300	1150x1300x900	280	300	36 kW	280022	12.298,-
PM 1 IE500	1150x1300x1030	330	500	36 kW	280023	15.998,-



Livrable sur demande: marmite chauffée à la vapeur.



Braisières basculantes

- ✓ Versions gaz et électriques
- ✓ Structure porteuse en acier inoxydable 18/10
- ✓ Cuve en fonte d'acier - pour une meilleure répartition de la chaleur
- ✓ Réglage thermostatique de 100 °C à 280 °C
- ✓ Robinet col de cygne
- ✓ Couvercle à charnière rabattable



Braisière basculante électrique avec basculement manuel

Dimensions extérieures : L 800 x P 730 x H 870 mm

Dimensions de la cuve : L 540 x P 412 x H 107 mm

Contenance de la cuve : 43 litres

Puissance : 7,15 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC

Poids : 142 kg

GTIN (EAN) 4015613585628

Code-No. 282680

Euro 4.898,-



Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

Dimensions extérieures : L 800 x P 730 x H 870 mm

Dimensions de la cuve : L 540 x P 412 x H 107 mm

Contenance de la cuve : 43 litres

Puissance gaz : 13 kW

Puissance électrique : 0,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC

Poids : 150 kg

GTIN (EAN) 4015613585642

Code-No. 2816801

Euro 4.498,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Braisières basculantes

- ✓ Cuve en acier inox avec fond en acier
- ✓ Robinet col de cygne
- ✓ Pieds à vérins réglables

ÉLECTRIQUE

- ✓ Résistances "Incoloy 800"
- ✓ Réglage thermostatique 45 °C - 300 °C
- ✓ Structure porteuse en acier inoxydable 18/10
- ✓ Avec thermostat de sécurité

GAZ

- ✓ Rampes de brûleurs en acier inoxydable
- ✓ Allumage par veilleuse
- ✓ Système de sécurité avec thermocouple
- ✓ Vanne à gaz thermostatique 100 °C - 300 °C

Braisière basculante électrique avec basculement manuel

L 900 x P 900 x H 900 mm
 Puissance : 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Cuve : L 798 x P 570 x H 255 mm
 Contenance : 80 litres
 Fond de cuve en acier
 Robinet à col de cygne
 Poids : 160 kg
 GTIN (EAN) 4015613413853
Code-No. 193035
Euro 6.598,-

Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

L 900 x P 900 x H 900 mm
 Puissance : 22 kW
 Cuve : L 798 x P 570 x H 255 mm
 Contenance : 80 litres
 Fond de cuve en acier
 Robinet à col de cygne
 Poids : 158 kg
 GTIN (EAN) 4015613411897
Code-No. 1930301
Euro 6.498,-



Braisière basculante électrique avec basculement manuel

L 1200 x P 900 x H 900 mm
 Puissance : 14,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Cuve : L 1098 x P 570 x H 190 mm
 Contenance : 120 litres
 Fond de cuve en acier
 Robinet à col de cygne
 Poids : 213 kg
 GTIN (EAN) 4015613413808
Code-No. 193060
Euro 8.695,-

Braisière basculante à gaz avec basculement manuel

L 1200 x P 900 x H 900 mm
 Puissance : 30 kW
 Cuve : L 1098 x P 570 x H 190 mm
 Contenance : 120 litres
 Fond de cuve en acier
 Robinet à col de cygne
 Poids : 220 kg
 GTIN (EAN) 4015613413860
Code-No. 1930501
Euro 8.595,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Cuiseur à pâtes électrique "SNACK"

Acier inoxydable
 Dim. cuve : L 240 x P 300 x H 200 mm
 Contenance de la cuve : 7 litres
 Plage de température jusqu'à 110 °C
 Puissance : 3,4 kW / 230 V 50 Hz
 L 270 x P 420 x H 300 mm
 1 panier inclus, 210 x 235 x 100 mm
 Poids : 9 kg
 GTIN (EAN) 4015613584171
Code-No. 132260
Euro 398,-

Panier de recharge petit

Dim. : L 100 x P 138 x H 135 mm
 GTIN (EAN) 4015613584225
Code-No. 132261
Euro 57,-

Panier de recharge grand

Dim. : L 210 x P 235 x H 100 mm
 GTIN (EAN) 4015613585666
Code-No. 132262
Euro 89,-



Cuiseur à pâtes électrique Préparation de pâtes en portions individuelles

Acier inoxydable 18/10
 4 paniers, de 1 litre chacun
 Temps de cuisson par corbeille réglable par un signal sonore
 Contenance de la cuve : 8 litres
 Raccordement eau R1/2", entrée d'eau par simple commande d'une touche
 Pieds réglable, 15 mm
 Puissance : 3,2 kW / 230 V
 L 520 x P 340 x H 600 mm
 4 paniers inclus
 Poids : 30 kg
 GTIN (EAN) 4015613458311
Code-No. 132250
Euro 1.569,-

Panier de recharge pour cuiseur à pâtes électrique

Dim. : L 65 x P 185 x H 130 mm
 GTIN (EAN) 4015613586076
Code-No. 158607
Euro 39,-



Cuiseur à pâtes électrique

L 600 x P 650 x H 295 mm
 Puissance : 9,0 kW / 3 NAC 380-400 V
 Dim. cuve : L 490 x P 340 x H 185 mm
 Contenance 28 litres,
 avec branchement d'eau et écoulement
 Dotation : 3 paniers
 Poids : 28 kg
 GTIN (EAN) 4015613549064
Code-No. 115138
Euro 2.298,-

Panier de recharge pour cuiseur à pâtes électrique

Dim. : L 100 x P 280 x H 115 mm
 GTIN (EAN) 4015613586069
Code-No. 158606
Euro 79,-



Cuiseur à pâtes électrique

L 600 x P 600 x H 900 mm
 Puissance : 5,5 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance de la cuve : 26 litres
 Branchement eau R1/2"
 Écoulement R1"
 Poids : 47 kg
 GTIN (EAN) 4015613547565
Code-No. 132790
Euro 2.449,-

Livré sans paniers - voir à la page 19 du catalogue



Cuiseur à pâtes électrique avec 1 cuve, contenance 24 litres

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 7 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance : 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 52 kg
 GTIN (EAN) 4015613484594
Code-No. 286305
Euro 2.449,-

Cuiseur à pâtes à gaz avec 1 cuve, contenance 24 litres

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 8,7 kW gaz
 Contenance : 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 54 kg
 GTIN (EAN) 4015613484563
Code-No. 2853051
Euro 2.519,-



Cuiseur à pâtes électrique avec 2 cuves, de 24 litres chacune

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 14 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance : 2 x 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 82 kg
 GTIN (EAN) 4015613484600
Code-No. 286310
Euro 3.798,-

Cuiseur à pâtes à gaz avec 2 cuves, de 24 litres chacune

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Puissance : 17,4 kW gaz
 Contenance : 2 x 24 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 87 kg
 GTIN (EAN) 4015613484587
Code-No. 2853101
Euro 4.198,-



✓ Livré sans panier



Appareils réglés pour le gaz naturel H

Cuiseur à pâtes électrique avec 1 cuve, contenance 40 litres

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 9,9 kW / 3 NAC 400 V
 Contenance : 40 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 60 kg
 GTIN (EAN) 4015613486390
Code-No. 296310
Euro 3.198,-

Cuiseur à pâtes à gaz avec 1 cuve, contenance 40 litres

L 450 x P 900 x H 850-900 mm
 Puissance : 13,8 kW gaz
 Contenance : 40 litres
 Avec raccords eau et écoulement
 Poids : 74 kg
 GTIN (EAN) 4015613486376
Code-No. 2953011
Euro 3.298,-



Panier à pâtes GN 1/3 étroit

Panier en acier inoxydable, poignée en synthétique
 L 140 x P 290 x H 200 mm
 GTIN (EAN) 4015613490489
Code-No. 284123
Euro 148,-

Panier à pâtes GN 1/3

Panier en acier inoxydable, poignée en synthétique
 L 290 x P 160 x H 200 mm
 GTIN (EAN) 4015613490465
Code-No. 284113
Euro 165,-

Panier à pâtes GN 1/6

Panier en acier inoxydable, poignée en synthétique
 L 140 x P 140 x H 200 mm
 GTIN (EAN) 4015613490472
Code-No. 284116
Euro 98,-



- ✓ Modèles électriques et à gaz en acier inoxydable 18/10
- ✓ Cuves à angles arrondis et grande zone froide
- ✓ Vanne de vidange avec sécurité
- ✓ Dosseret anti éclaboussures surélevé
- ✓ Panier avec poignées isolées
- ✓ Composants accessibles aisément facilitant la maintenance
- ✓ Égouttoirs en options
- ✓ Versions gaz équipées de brûleurs en fonte nickelée à haut rendement monté dans des échangeurs de chaleur traversant la cuve
- ✓ Versions électriques équipées de thermostats de précision réglables de 90 °C à 195 °C pour un contrôle de la température du bain d'huile
- ✓ Versions électriques équipées de résistances blindées basculantes en acier inoxydable 18/10, facilitant le nettoyage
- ✓ Équipée d'un thermostat de sécurité déclenchant l'appareil sitôt que le bain d'huile atteint 230°C



Friteuse à beignets électrique FPE 1815

Dimensions : L 700 x P 580 x H 250 mm
 Cuve : L 650 x P 390 x H 130 mm
 Contenance : 21 litres
 Panier : L 630 x P 365 x H 70 mm
 Puissance : 6,8 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 31 kg
 GTIN (EAN) 4015613370576
Code-No. 101412
Euro 1.798,-

Égouttoir pour friteuse à beignets électrique 101412

L 700 x P 380 mm
 GTIN (EAN) 4015613122403
Code-No. 101402
Euro 129,-

Panier de rechange pour friteuse à beignets électrique 101412

GTIN (EAN) 4015613586090
Code-No. 158609
Euro 139,-

Friteuse à beignets à gaz FPG 18

Dimensions : L 700 x P 580 x H 250 mm
 Cuve : L 600 x P 350 x H 120 mm
 Contenance : 20 litres
 Panier : L 580 x P 320 x H 70 mm
 Puissance : 12 kW
 Poids : 48 kg
 GTIN (EAN) 4015613381855
Code-No. 1014113
Euro 2.365,-

Égouttoir pour friteuse à beignets à gaz 1014113

L 700 x P 380 mm
 GTIN (EAN) 4015613394176
Code-No. 101404
Euro 129,-

Panier de rechange pour friteuse à beignets à gaz 1014113

GTIN (EAN) 4015613586083
Code-No. 158608
Euro 139,-



Friteuse à beignets électrique FPE 27 S

Dimensions : L 1050 x P 580 x H 250 mm
 Cuve : L 1000 x P 390 x H 220 mm
 Contenance : 35 litres
 Panier : L 970 x P 365 x H 70 mm
 Puissance : 10,0 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 40 kg
 GTIN (EAN) 4015613418186
Code-No. 101413
Euro 2.179,-



Égouttoir pour friteuse à beignets électrique 101413

L 1100 x P 370 mm
 GTIN (EAN) 4015613122953
Code-No. 101607
Euro 165,-

Panier de rechange pour friteuse à beignets électrique 101413

GTIN (EAN) 4015613586151
Code-No. 101417
Euro 209,-

Friteuse à beignets, 1 cuve 16 litres

Panier : L 475 x P 245 x H 80 mm
 Dimensions : L 540 x P 450 x H 370 mm
 Puissance : 9 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 13 kg
 GTIN (EAN) 4015613405049
Code-No. 101530
Euro 798,-



Panier de rechange

L 475 x P 245 x H 80 mm
 GTIN (EAN) 4015613405056
Code-No. 101533
Euro 98,-

Friteuse à beignets, 1 cuve 30 litres

Panier : L 585 x P 445 x H 80 mm
 Dimensions : L 670 x P 650 x H 370 mm
 Puissance : 15 kW / 3 NAC 400 V
 Poids : 21 kg
 GTIN (EAN) 4015613405063
Code-No. 101560
Euro 1.198,-

Égouttoir, accrochage à droite

GTIN (EAN) 4015613405087
Code-No. 101565
Euro 139,-

Panier de rechange

L 585 x P 445 x H 80 mm
 GTIN (EAN) 4015613405070
Code-No. 101563
Euro 119,-





Friteuses

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ Construction robuste
- ✓ Versions électriques et à gaz
- ✓ Cuves à angles arrondis et grande zone froide
- ✓ Bords extra larges
- ✓ Thermostat précis
- ✓ Thermostat de sécurité à calibrage fixe
- ✓ Avec bac de récupération avec filtre



Friteuse électriques, 2 cuves de 8 litres

Paniers, chacun : L 135 x P 290 x H 120 mm
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
 Puissance : 14 kW / 3 NAC 380-400 V
 Poids : 62 kg
 GTIN (EAN) 4015613527420
Code-No. 272335
Euro 2.798,-

Friteuse à gaz, 2 cuves de 8 litres

Paniers, chacun : L 135 x P 290 x H 120 mm
 Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
 Puissance gaz : 12 kW
 Puissance électrique : 1 NAC 230 V
 Poids : 73 kg
 GTIN (EAN) 4015613527406
Code-No. 2716401
Euro 2.998,-



Récipient pour la récupération des huiles usées, filtre huile, voir à la page 172, 173 du catalogue



Friteuse à gaz, 2 cuves de 13 litres

Paniers
 1x L 230 x P 290 x H 120 mm
 2x L 113 x P 290 x H 120 mm
 Dimensions : L 600 x P 700 x H 850 mm
 Puissance gaz : 18,8 kW
 Poids : 100 kg
 GTIN (EAN) 4015613527413
Code-No. 2716501
Euro 3.725,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Grill combiné à gaz

Acier inoxydable, 1 brûleur
Puissance : 3,6 kW
Avec allumage Piézo-électrique
Poêlon avec poignée :
L 315 x P 515 x H 70 mm
Avec détendeur et tube, dispositif de protection contre la rupture du tuyau
Dimensions : L 340 x P 530 x H 270 mm
Poids : 12 kg
GTIN (EAN) 4015613527468
Code-No. 1062003
Euro 279,-

Grill combiné à gaz

Acier inoxydable, 3 brûleurs
Puissance : 11 kW
Avec allumage Piézo-électrique
Poêlon avec poignée :
L 700 x P 540 x H 70 mm
Avec détendeur et tube, dispositif de protection contre la rupture du tuyau
Dimensions : L 650 x P 570 x H 270 mm
Poids : 18,1 kg
GTIN (EAN) 4015613527536
Code-No. 1062203
Euro 398,-

Grill de table à gaz

Acier inoxydable, 1 brûleur
Puissance : 3,6 kW
Avec allumage Piézo-électrique
Avec grille, couvre-flammes et bac de récupération
Avec détendeur et tube, dispositif de protection contre la rupture du tuyau
Dimensions : L 340 x P 530 x H 270 mm
Poids : 10,5 kg
GTIN (EAN) 4015613527529
Code-No. 1062103
Euro 329,-

Grill de table à gaz

Acier inoxydable, 3 brûleurs
Puissance : 11 kW
Avec allumage Piézo-électrique
Avec grille, couvre-flammes et bac de récupération
Avec détendeur et tube, dispositif de protection contre la rupture du tuyau
Dimensions : L 650 x P 570 x H 270 mm
Poids : 17,5 kg
GTIN (EAN) 4015613527543
Code-No. 1062303
Euro 449,-

Support pour grill de table petit

Poids : 4 kg
GTIN (EAN) 4015613527574
Code-No. 106201
Euro 98,-



Poêlon avec poignées

L 315 x P 515 x H 70 mm
Poids : 6,5 kg
GTIN (EAN) 4015613527550
Code-No. 106203
Euro 79,-

Kit Grid composé de grille, couvre-flammes et bac de récupération

Poids : 6 kg
GTIN (EAN) 4015613534787
Code-No. 106205
Euro 136,-



Poêlon avec poignées

L 700 x P 540 x H 70 mm
Poids : 9,5 kg
GTIN (EAN) 4015613527567
Code-No. 106204
Euro 85,-

Kit Grid composé de grille, couvre-flammes et bac de récupération

Poids : 10 kg
GTIN (EAN) 4015613534794
Code-No. 106206
Euro 159,-



Grill et grill professionnel combiné à gaz en acier inoxydable

- ✓ Avec certification internationale DVGW
- ✓ Système d'allumage patenté
Allumez un brûleur avec le Piézo et les autres brûleurs s'allumeront d'eux même
- ✓ Maniement simple et sûr grâce à l'allumage Piézo-électrique
- ✓ Protection de surchauffe grâce au système d'aération, certifié DVGW



Support pour grill de table grand

Poids : 7 kg
GTIN (EAN) 4015613527581
Code-No. 106202
Euro 115,-



Appareils réglés pour le GPL



Grills nervurés en fonte électrique

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Récupérateur des graisses par bac à eau
- ✓ Nettoyage de la surface de cuisson par pyrolyse



Grill nervuré en fonte électrique

1 zone de chauffe, surface de cuisson L 265 x P 445 mm
 Puissance : 4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 L 400 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 50 kg
 GTIN (EAN) 4015613584829
Code-No. 200100
Euro 2.798,-

Grill nervuré en fonte électrique

2 zones de chauffe, surface de cuisson L 545 x P 445 mm
 Puissance : 8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 Poids : 80 kg
 GTIN (EAN) 4015613584836
Code-No. 200105
Euro 3.598,-



Appareils réglés pour le gaz naturel H



Grill à pierres de lave 40 à gaz avec grille pour viandes et poissons

Acier inoxydable
 Puissance : 4 kW
 Surface du grill : 312 x 483 mm
 L 330 x P 540 x H 220 mm
 Poids : 25 kg
 GTIN (EAN) 4015613404608
Code-No. 2006301
Euro 609,-



Pierres de lave, sac à 7 kg

GTIN (EAN) 4015613182049

Code-No. 100611

Euro 59,-

Grill à pierres de lave 70 à gaz avec grille pour viandes et poissons

Acier inoxydable
 Puissance : 8 kW
 Surface du grill : 2 x 312 x 483 mm
 L 660 x P 540 x H 220 mm
 Poids : 50 kg
 GTIN (EAN) 4015613404622
Code-No. 2006601
Euro 1.049,-



Réglés pour le GPL

Grill à pierres de lave à gaz

L 800 x P 650 x H 295 mm
 Puissance gaz : 14,0 kW
 2 zones de chauffe
 Surface du grill : L 660 x P 580 mm
 Poids : 70 kg
 GTIN (EAN) 4015613549057
Code-No. 1151593
Euro 2.298,-



Grill à pierres de lave à gaz avec grille en V pour viandes

Acier inoxydable
Grille réglable en hauteur
Surface du grill : L 760 x P 420 mm
Puissance : 16 kW
L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids : 100 kg
GTIN (EAN) 4015613527444
| **Code-No. 2006581**
| **Euro 2.579,-**

Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable
GTIN (EAN) 4015613488578
| **Code-No. 2006480**
| **Euro 255,-**

✓ Grill à pierres de lave
Surface du grill : L 360 x P 420 mm
Surface du grill : L 760 x P 590 mm
disponible sur demande



Charge de pierres : 2 x 7 kg

Pierres de lave, sac à 7 kg

GTIN (EAN) 4015613182049
| **Code-No. 100611**
| **Euro 59,-**



Grill à pierres de lave à gaz avec soubassement ouvert

L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 9 kW
Allumage Piézo-électrique
Grille V (pour viandes)
réglable en hauteur
Surface du grill : L 350 x P 530 mm
Poids : 66 kg
GTIN (EAN) 4015613486161
| **Code-No. 2856201**
| **Euro 2.498,-**

Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable
Poids : 5,5 kg
GTIN (EAN) 4015613527796
| **Code-No. 285099**
| **Euro 249,-**



Charge de pierres : 4,5 kg

Charge de pierres : 9 kg

Grill à pierres de lave à gaz avec soubassement ouvert

L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 18 kW
Allumage Piézo-électrique
Grille en V (pour viandes) réglable en hauteur
Surface du grill : L 750 x P 530 mm
Poids : 94 Kg
GTIN (EAN) 4015613486178
| **Code-No. 2856301**
| **Euro 3.298,-**

Grill à pierres de lave à gaz avec soubassement ouvert

L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 22 kW
Allumage Piézo-électrique
Grille V (pour viandes) / grille avec barreaux ronds (pour poissons)
Surface du grill : L 870 x P 675 mm
Poids : 112 kg
GTIN (EAN) 4015613486369
| **Code-No. 2954621**
| **Euro 3.749,-**



Charge de pierres : 13 kg



Appareils réglés
pour le gaz naturel H



Réchaud sur pieds à gaz
 Châssis en acier inoxydable 18/10
 Support en fonte noire
 Brûleur puissant avec thermocouple
 Avec allumage Piézo-électrique
 Puissance : 7,0 kW
 L 400 x P 400 x H 390 mm
 Poids : 15 kg
 GTIN (EAN) 4015613395982
Code-No. 1086003S
Euro 249,-

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



Réchaud sur pieds à gaz
 Acier inoxydable 18/10
 Brûleur à double couronne
 Veilleuse et thermocouple
 Puissance : 7 kW
 L 450 x P 450 x H 500 mm
 Poids : 20 kg
 GTIN (EAN) 4015613166421
Code-No. 1059403
Euro 1.098,-



Réchaud sur pieds à gaz
 Acier inoxydable 18/10
 Puissance : 12,5 kW
 Grille en fonte émaillée noire
 Brûleur à verrues avec veilleuse et thermocouple
 L 590 x P 630 x H 500 mm
 Poids : 31 kg
 GTIN (EAN) 4015613124988
Code-No. 1050503
Euro 1.529,-



✓ Les réchauds sur pieds à gaz sont livrés sans détendeur; ils nécessitent un détendeur de 50 mbar. Un kit de branchement peut être livré sur demande.



Réchaud sur pieds électrique
 Acier inoxydable 18/10
 Plaque de Ø 300 mm
 Puissance : 3,5 kW / 3 NAC 380-400 V
 L 500 x P 500 x H 500 mm
 Poids : 19 kg
 GTIN (EAN) 4015613126036
Code-No. 105343
Euro 1.129,-



Poêles en fonte

Fonte d'acier, Ø 650 mm
Partagée en 2 parties
Manche amovible
Poids : 29 kg
GTIN (EAN) 4015613209906
| **Code-No. 699325**
| **Euro 398,-**



Poêles en fonte

Fonte d'acier, Ø 800 mm
Partagée en 2 parties
Manche amovible
Poids : 47 kg
GTIN (EAN) 4015613210049
| **Code-No. 699318**
| **Euro 559,-**



Poêles en fonte

Fonte d'acier, Ø 550 mm,
non partagée
Manche amovible
Poids : 22,5 kg
GTIN (EAN) 4015613210056
| **Code-No. 699335**
| **Euro 292,-**



Poêles en fonte

Fonte d'acier, Ø 650 mm,
non partagée
Manche amovible
Poids : 28 kg
GTIN (EAN) 4015613157832
| **Code-No. 699320**
| **Euro 375,-**



Poêles en fonte

Fonte d'acier, Ø 800 mm,
non partagée
Manche amovible
Poids : 44 kg
GTIN (EAN) 4015613209890
| **Code-No. 699315**
| **Euro 559,-**



Couvercle

GTIN (EAN) 4015613157771
| **Code-No. 699101**
| **Euro 82,-**

Braisière en fonte

appropriée pour les fours
L 340 x P 365 x H 100 mm
(Hauteur avec couvercle 165 mm)
Poids : 10,7 kg
GTIN (EAN) 4015613206219
| **Code-No. 699100K**
| **Euro 159,-**



Couvercle

GTIN (EAN) 4015613157795
| **Code-No. 699201**
| **Euro 89,-**

Braisière en fonte

couvre deux feux vifs,
L 335 x P 585 x H 110 mm,
(Hauteur avec couvercle 175 mm)
Poids : 15,5 kg
GTIN (EAN) 4015613206226
| **Code-No. 699200K**
| **Euro 198,-**



Une grande diversité de fours à convection, selon les besoins, en acier inoxydable. Idéal pour griller, rôtir, cuire et cuire à la vapeur.

Les fours à convection satisferont tous vos besoins en cuisine. Selon les modèles plusieurs plaques peuvent cuire simultanément tous les composants de vos menus. Vous épargnez aussi bien votre temps que de l'énergie; de maniement simple il protège aussi les éléments nutritifs. La convection garantie une cuisson égale sur tout le produit. Viandes et volailles rôtissent à merveille tout en restant juteuses à cœur. Les viennoiseries gonflent à merveille et les pâtisseries sortent plus appétissantes d'un four à convection que d'un four statique.

Typicité Bartscher : simple à l'utilisation et fiable. C'est le four des professionnels qui se veulent créatifs et pointus dans leurs activités culinaires.



Four à convection AT110

Entièrement en acier inoxydable
 Plage de température : 0 - 300 °C
 Minuterie : 0 - 120 minutes
 Montée très température : env. 3 minutes (180 °C)
 Porte à double vitrage
 Contenance : 3 x GN 1/2
 Espacement entre grilles 70 mm
 Puissance : 2,7 kW / 230 V
 Dimensions : L 460 x P 570 x H 460 mm
 Poids : 20 kg
 3 grilles inclus, L 325 x P 265 mm
 GTIN (EAN) 4015613496924
Code-No. 120789
Euro 459,-



Four à convection AT90

Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée
 Plage de température : 0 - 300 °C
 Minuterie : 0 - 120 minutes
 Porte à double vitrage
 Avec 2 moteurs
 Contenance : 4 x 433 x 333 mm
 Espacement entre grilles 70 mm
 Puissance : 2,67 kW / 230 V
 Dimensions : L 595 x P 615 x H 570 mm
 Poids : 38 kg
 4 plaques incluses
 GTIN (EAN) 4015613400655
Code-No. A120786
Euro 485,-

Plaque aluminium

GTIN (EAN) 4015613586502
Code-No. 786001
Euro 18,-

Grille

GTIN (EAN) 4015613586519
Code-No. 786002
Euro 18,-

✓ Plaques pour four à convection AT90, page 84



Four à convection AT120 avec grill et vapeur

Entièrement en acier inoxydable
 Plage de température : 0 - 300 °C
 Minuterie : 0 - 120 minutes
 Porte à double vitrage
 Avec 2 moteurs
 Puissance du grill : 2,0 kW
 Raccordement eau 3/4 "
 Contenance : 4 x 433 x 333 mm
 Espacement entre grilles 70 mm
 Puissance : 2,67 kW / 230 V
 Dimensions : L 597 x P 618 x H 570 mm
 Poids : 39 kg
 4 plaques incluses
 GTIN (EAN) 4015613400662
Code-No. A120788
Euro 755,-

Plaque aluminium
 GTIN (EAN) 4015613586502
Code-No. 786001
Euro 18,-

Grille
 GTIN (EAN) 4015613586519
Code-No. 786002
Euro 18,-



✓ Plaques pour four à convection AT120, page 84

Four à convection AT400 avec vapeur pour boulangerie

Entièrement en acier inoxydable
 Plage de température : 0 - 300 °C
 Minuterie : 0 - 120 minutes
 Contenance : 4x 600 x 400 mm
 Espacement entre grilles 80 mm
 Éclairage intérieur
 Porte à double vitrage
 Avec 2 moteurs
 Raccordement eau 3/4 "
 Puissance : 6,4 kW / 3 NAC 400 V
 Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
 Poids : 65 kg
 2 plaques perforée, 2 plaques incluses
 GTIN (EAN) 4015613505572
Code-No. 105780
Euro 1.275,-

Set de deux support glissières pour utilisation de 4 x GN 1/1
 Poids : 0,3 kg
 GTIN (EAN) 4015613586526
Code-No. 780001
Euro 49,60



✓ Plaques pour four à convection AT400, page 85

Étagère murale pour appareil

Inox 18/10, version renforcée
 Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)
 Dimensions : L 600 x P 600 mm
 Poids : 5,4 kg
 GTIN (EAN) 4015613434988
Code-No. 174600
Euro 89,-

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





Bartscher fours à convection série C

- ✓ Entièrement en acier inoxydable
- ✓ Éclairage intérieur
- ✓ Porte à double vitrage
- ✓ Enceinte à angles arrondis
- ✓ Plage de température : 0 - 280 °C
- ✓ Minuterie : 0-120 minutes

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

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

Les fours sont conçus de manière à être parfaitement appropriés aussi bien pour la préparation des pâtisseries que pour celle des plats de viande. La commande simple et la haute fiabilité vous assurent des possibilités d'utilisation optimales.



- ✓ Porte ouvrant à 180° - pour davantage d'espace libre



- ✓ Porte à double vitrage



- ✓ Chambre de cuisson aux coins arrondis



- ✓ Dotation : 4 plaques 442 x 325 mm

Four à convection C4430 avec grill et vapeur

- Contenance : 4 (442 x 325 mm)
- Espacement entre grilles 75 mm
- Puissance : 3,1 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC - prêt à brancher
- L 550 x P 620 x H 520 mm
- Poids : 29,6 kg
- GTIN (EAN) 4015613585543
- || **Code-No. 206873**
- || **Euro 998,-**

Plaque aluminium

- L 442 x P 325 mm
- GTIN (EAN) 4015613588469
- || **Code-No. 206001**
- || **Euro 27,-**

Grille

- L 442 x P 325 mm
- GTIN (EAN) 4015613588476
- || **Code-No. 206002**
- || **Euro 28,-**



Four à convection C5230 avec vapeur

Contenance : 5 x 2/3 GN
 Espacement entre grilles 70 mm
 Puissance : 4,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 L 700 x P 760 x H 635 mm
 Poids : 50,4 kg
 GTIN (EAN) 4015613585550
Code-No. 206782
Euro 2.029,-

Plaque GN 2/3

L 354 x P 325 x H 20 mm
 GTIN (EAN) 4015613271781
Code-No. A101195
Euro 15,-

Grille GN 2/3

L 354 x P 325 mm
 GTIN (EAN) 4015613332123
Code-No. 133212
Euro 35,-



✓ Dotation : 2 plaques GN 2/3

Four à convection C6640 avec vapeur

Contenance : 6 x 600 x 400 mm
 Espacement entre grilles 80 mm
 Puissance : 9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 L 920 x P 1050 x H 840 mm
 Poids : 93,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613585567
Code-No. 206797
Euro 3.549,-

✓ Plaques pour four à convection C6640, page 85



✓ Dotation : 3 plaques 600 x 400 mm

Détergeant pour four 1000 ml

Produit autonettoyant
 Liquide très alcalin
 Pour éliminer toutes les salissures
 fortement incrustées
 GTIN (EAN) 4015613320878
Code-No. 173010
Euro 17,50



Chambre de pousse FB 1264H0 avec bac à eau pour humidification

Acier inoxydable
 6 insertions pour 12 moules de 600 x 400 mm
 Espacement entre grilles 75 mm
 Plage de température : 30 jusqu'à 90 °C
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 L 920 x P 930 x H 790 mm
 Poids : 30 kg
 GTIN (EAN) 4015613582429
Code-No. 116540
Euro 1.598,-

Set de deux support glissières pour utilisation de 12 x GN 1/1

Poids : 2 kg
 GTIN (EAN) 4015613588162
Code-No. 116007
Euro 232,-





Plaques pour fours à convection
pages 80 et 81

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

Acier inoxydable
L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 0,48 kg
GTIN (EAN) 4015613505862

Code-No. 100312

Euro 23,-



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

Aluminium
L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 0,47 kg
GTIN (EAN) 4015613505879

Code-No. 100313

Euro 32,-

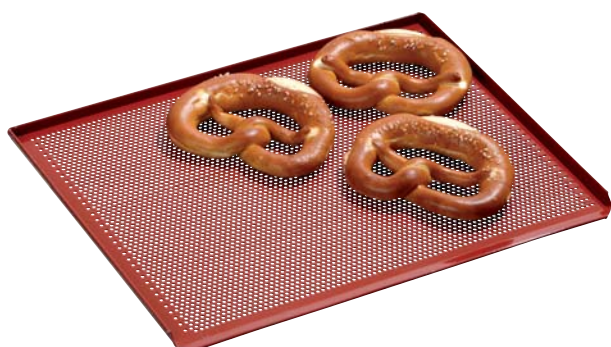


**Plaque
à 4 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm**

Aluminium
L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 0,47 kg
GTIN (EAN) 4015613505466

Code-No. 100311

Euro 17,50



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

Aluminium
L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 0,48 kg
GTIN (EAN) 4015613502236

Code-No. 100310

Euro 30,-



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

Aluminium
L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 0,47 kg
GTIN (EAN) 4015613502205

Code-No. 100305

Euro 17,50

Plaques pour contenance
L 600 x P 400 mm

Plaque à 3 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm

Aluminium, L 600 x P 400 mm
Poids : 1,0 kg
GTIN (EAN) 4015613464930

Code-No. 100300
Euro 24,-



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

Aluminium, L 600 x P 400 mm
Poids : 0,8 kg
GTIN (EAN) 4015613464961

Code-No. 100301
Euro 24,-



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

Aluminium, L 600 x P 400 x H 15 mm
Poids : 0,87 kg
GTIN (EAN) 4015613502212

Code-No. 100308
Euro 37,-



Lèchefrite 600 x 400

Acier inoxydable, L 600 x P 400 x H 65 mm
Poids : 1,1 kg
GTIN (EAN) 4016513586328

Code-No. 525781
Euro 102,90



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

pour graisser les plats, les moules, les poêles et les gaufriers
Contenu : 500 ml
en 100 % d'huile végétale
séparation parfaite, économie en consommation

6 boîtes par carton

Poids : 3 kg
GTIN (EAN) 4015613498515

Code-No. 1730606
Euro 38,40



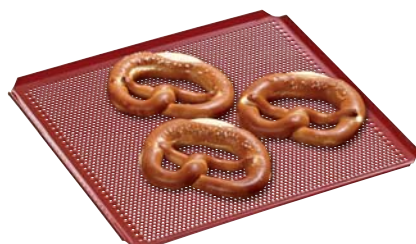
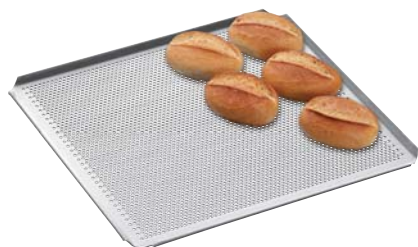
1 paire de gants de protection

en coton ignifuge, résistant jusqu'à 200 °C
Couleur noire



✓ lavable par 40°

Longueur	GTIN (EAN)	Code-No.	Euro
32 cm	4015613367507	A500499	11,- / paire
38 cm	4015613367613	A500500	12,- / paire
44 cm	4015613367514	A500498	12,- / paire



Plaques GN 2/3

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

Aluminium, L 354 x P 325 mm

Poids : 0,36 kg

GTIN (EAN) 4015613524139

Code-No. 100414

Euro 13,50

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

4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

Aluminium, L 354 x P 325 mm

Poids : 0,38 kg

GTIN (EAN) 4015613524146

Code-No. 100415

Euro 25,-

Plaques GN 1/1

Plaque GN 1/1

4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

Aluminium

L 530 x P 325 mm

Poids : 0,72 kg

GTIN (EAN) 4015613521794

Code-No. 100402

Euro 17,-

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

Aluminium

L 530 x P 325 mm

Poids : 0,54 kg

GTIN (EAN) 4015613521800

Code-No. 100403

Euro 18,-

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

4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm

Aluminium

L 530 x P 325 mm

Poids : 0,55 kg

GTIN (EAN) 4015613521817

Code-No. 100409

Euro 31,-

Plaque à griller et à pizza

Plaque en fonte d'aluminium

Matériel chauffant rapidement, convient pour cuire et griller ou pour pizza et tarte flambée

L 525 x P 323 x H 28 mm

Contenance GN 1/1

Poids : 2,8 kg

GTIN (EAN) 4015613529479

Code-No. 106575

Euro 139,-



La série M + E de fours mixtes Bartscher

Préparation saine avec un équipement performant et intelligent

Réchauffer les aliments de manière respectueuse, les décongeler avec délicatesse et les cuire en peu de temps, ce sont là quelques unes des bonnes raisons pour lesquelles le four mixte est devenu un des équipements préférés de nombreux cuisiniers dans la gastronomie. Ce talentueux auxiliaire avec ces nombreuses fonctions est de nos jours un aide indispensable dans la cuisine professionnelle. En conséquence, les capacités de cet outil polyvalent sont toujours plus étendues. Nous avons amélioré nos modèles et les avons équipés de bien plus de fonctions.

La liste des propriétés utile est longue, d'une régulation à 2 ou 3 niveaux de la vitesse du ventilateur à une adaptation optimale aux aliments à cuire, en passant par une extraction réglable des vapeurs pour la cuisson avec un haut degré d'humidité et des pales de ventilateurs inversables pour un brunissage uniforme des aliments.

Vous pouvez choisir entre la série M avec une commande manuelle et la série E avec une possibilité de réglage numérique. Outre toutes les fonctions standards courantes dans les deux séries, comme la chaleur tournante, les vapeurs et les vapeurs combinées, la série E couvre en plus la cuisson Delta-T à commande de la température à coeur avec sonde disponible séparément.

99 programmes de cuisson avec chacun 9 phases de cuisson offrent une énorme flexibilité. Les deux séries sont conçues aussi bien pour la norme gastronomique 1/1 que pour l'utilisation de lèche-frites aux normes boulangères de 600 x 400 mm.. Il est également possible de sélectionner une utile douchette à main pouvant être directement raccordée à l'appareil et facilitant le nettoyage.

Offre de traiteur, d'en-cas ou de snack, exploitation de gastronomie ou hôtelière, peu importe dans quel segment gastronomique une cuisine est située, chaque exploitation bénéficie d'un point de vue économique des nouveaux vaporisateurs combinés de Bartscher. Non seulement en raison de la finition solide typique et de la haute fiabilité, mais aussi en raison des propriétés de nettoyage et de de soin remarquables.

Tout est nouveau, une seule chose reste identique : le bon rapport qualité-prix qui rend la mise en oeuvre de l'équipement polyvalent encore plus attractive.



Fours mixtes à vapeur



Fours mixtes à vapeur de série M et de série E

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



- ✓ Extraction de la vapeur facilement réglable

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



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

- ✓ Vitesse du ventilateur réglable sur 2/3 niveaux



- ✓ Glissières de support amovibles

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





Fours mixtes à vapeur de série M

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

Fours mixtes à vapeur de série E

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





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

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

Contenance possible jusqu'à 5 GN 2/3
Distance between trays 74 mm
Plage de température : 50 - 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - prêt à brancher
Dimensions : L 620 x P 755 x H 635 mm
Poids : 62 kg
GTIN (EAN) 4015613581538
Code-No. 116613
Euro 2.579,-



Sonde de température à cœur

GTIN (EAN) 4015613520414
Code-No. 116000
Euro 189,-



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

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

Contenance possible jusqu'à 5 GN 1/1 or 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : 50 - 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 635 mm
Poids : 81,8 kg
GTIN (EAN) 4015613583464
Code-No. 116615
Euro 3.598,-

Set de deux support glissières au norme pâtisseries pour utilisation des 5 plaques 600 x 400

Poids : 3 kg
GTIN (EAN) 4015613538723
Code-No. 116001
Euro 219,-



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

Contenance possible jusqu'à 7 GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : 50 - 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 815 mm
Poids : 101,2 kg
GTIN (EAN) 4015613581521
Code-No. 116617
Euro 4.569,-

Set de deux support glissières au norme pâtisseries pour utilisation des 7 plaques 600 x 400

Poids : 4,2 kg
GTIN (EAN) 4015613583471
Code-No. 116002
Euro 298,-



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

Contenance possible jusqu'à 7 GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : 50 - 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance électrique : 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Puissance gaz : R 1/2" 16,5 kW
Dimensions : L 890 x P 850 x H 930 mm
Poids : 117,2 kg
GTIN (EAN) 4015613582115
| Code-No. 1166271
| Euro 6.449,-

Set de deux support glissières au norme pâtisseries pour utilisation des 7 plaques 600 x 400

Poids : 4,2 kg
GTIN (EAN) 4015613583471
| Code-No. 116002
| Euro 298,-

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



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

Contenance possible jusqu'à 10 GN 1/1 or 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : 50 - 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 1015 mm
Poids : 115,2 kg
GTIN (EAN) 4015613581545
| Code-No. 116620
| Euro 5.249,-

Set de deux support glissières au norme pâtisseries pour utilisation des 10 plaques 600 x 400

Poids : 5 kg
GTIN (EAN) 4015613583488
| Code-No. 116003
| Euro 349,-

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

Contenance possible jusqu'à 10 GN 1/1 or 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : 50 - 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance électrique : 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Puissance gaz : R 1/2" 19 kW
Dimensions : L 890 x P 850 x H 1150 mm
Poids : 131,2 kg
GTIN (EAN) 4015613582146
| Code-No. 1166301
| Euro 7.549,-



Douche

Longueur 2 m
Avec vanne de fermeture pour
raccordement eau 1/2"
Livré avec support pour la fixation
sur les fours mixtes à vapeur
GTIN (EAN) 4015613587189
| Code-No 116005
| Euro 179,-



✓ Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 7 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum.



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

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

Contenance possible jusqu'à 5 GN 2/3
Distance between trays 74 mm
Plage de température : 50 - 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - prêt à brancher
Dimensions : L 620 x P 755 x H 635 mm
Poids : 62,2 kg
GTIN (EAN) 4015613581491
| Code-No. 116523
| Euro 2.725,-



Douchette

Longueur 2 m
Avec vanne de fermeture pour
raccordement eau 1/2"
Livré avec support pour la fixation
sur les fours mixtes à vapeur
GTIN (EAN) 4015613587189
| Code-No 116005
| Euro 179,-



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

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

Contenance possible jusqu'à 5 GN 1/1 or 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : 50 - 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 635 mm
Poids : 80,2 kg
GTIN (EAN) 4015613581507
| Code-No. 116525
| Euro 3.749,-

Set de deux support glissières au norme pâtissière pour utilisation des 5 plaques 600 x 400

Poids : 3 kg
GTIN (EAN) 4015613538723
| Code-No. 116001
| Euro 219,-



Bacs GN 1/1, 65 mm profond.
voir à la page 219 du catalogue



Support pour fours à GN 5, 7 et 10

Acier inoxydable 18/10
Capacité : 10 x 1/1 GN
L 850 x P 700 x H 741 mm
Poids : 18,9 kg
GTIN (EAN) 4015613582702
| Code-No. 115068
| Euro 549,-



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

Contenance possible jusqu'à 7 GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : 50 - 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 815 mm
Poids : 101,8 kg
GTIN (EAN) 4015613581477
Code-No. 116527
Euro 4.749,-

Set de deux support glissières au norme pâtisseries pour utilisation des 7 plaques 600 x 400

Poids : 4,2 kg
GTIN (EAN) 4015613583471
Code-No. 116002
Euro 298,-

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



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

Contenance possible jusqu'à 10 GN 1/1 or 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 74 mm
Plage de température : 50 - 280 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 815 x H 1015 mm
Poids : 115,2 kg
GTIN (EAN) 4015613581484
Code-No. 116530
Euro 5.449,-

Set de deux support glissières au norme pâtisseries pour utilisation des 10 plaques 600 x 400

Poids : 5 kg
GTIN (EAN) 4015613583488
Code-No. 116003
Euro 349,-



Sonde de température à cœur
GTIN (EAN) 4015613520414
Code-No. 116000
Euro 189,-

Réducteur de pression pour fours mixtes à vapeur et cuiseur vapeur

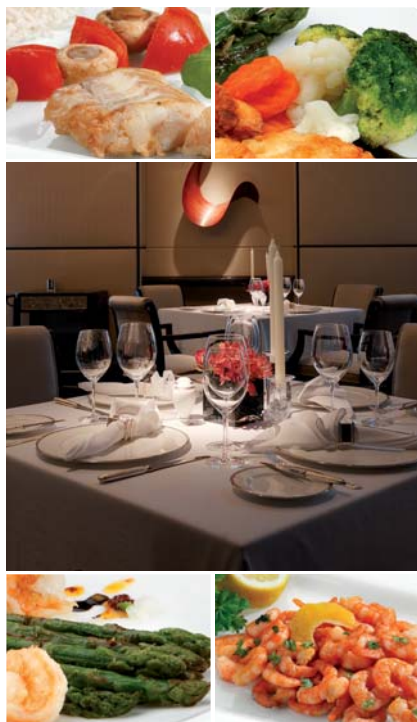
Modèle en laiton chromé, raccordement 3/4"
Préréglé sur 3 bars, réglable de 1 à 6 bars,
Pression d'entrée 16 bars maxi.
Température de service 65 °C maxi.
GTIN (EAN) 4015613468617
Code-No. 533051
Euro 48,60



Surgélateur rapidevoir
à la page 134 du catalogue

✓ Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 7 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum.

Fours mixtes à vapeur



Fours mixtes à vapeurs M Touch+ electric ou gaz

Construction entièrement en CNS 18/10. Équipement :

- ✓ 99 programmes de cuisson avec 9 phases
- ✓ Lavage automatique de la cavité de cuisson
- ✓ Symboles facilement compréhensibles et navigation intuitive
- ✓ Contenance possible : jusqu'à 10 x 1/1 GN
- ✓ Distance entre plaques : 70 mm
- ✓ Système combiné de production de vapeur
- ✓ Chaudière puissance 1 kW pour produire la vapeur
- ✓ Ventilateur 6 paliers
- ✓ Sonde de température à cœur
- ✓ Douchette à enroulement automatique
- ✓ Porte à double vitrage, vitre intérieure orientable pour faciliter le nettoyage
- ✓ Éclairage halogène de la cavité cuisson
- ✓ Enceinte de cuisson aux angles arrondis
- ✓ Branchements séparés pour l'eau normale et l'eau de trempé
- ✓ 2 Raccords prise d'eau 3/4"



- ✓ Sonde de température à cœur

- ✓ Porte à double vitrage, vitre intérieure orientable pour faciliter le nettoyage
- ✓ Éclairage halogène à minuterie monté sur la porte de l'enceinte de cuisson



- ✓ Chambre de cuisson hygiénique sans joints
- ✓ Douche manuelle intégrée à enroulement automatique

- ✓ Lavage automatique de la cavité de cuisson





✓ Symboles facilement compréhensibles et navigation intuitive

Cuisson manuelle	✓ Panneau de commande tactile
Recette	
Service	

10-01-00 7:17 1/1 Manuelle 50° INF	✓ Panneau de commande En manuel
---	---------------------------------

<table border="0"> <tr> <td> Entrées</td> <td> Viande</td> </tr> <tr> <td> Poisson</td> <td> Volaille</td> </tr> <tr> <td> Pain</td> <td> Légumes</td> </tr> <tr> <td> Dessert</td> <td> Extra</td> </tr> </table>	Entrées	Viande	Poisson	Volaille	Pain	Légumes	Dessert	Extra	✓ Panneau de commande Recettes
Entrées	Viande								
Poisson	Volaille								
Pain	Légumes								
Dessert	Extra								

Fonctions service ► Lavage Désincrustation Date et heure Paramètres Rétroéclairage Info Système Langue	✓ Panneau de commande Fonctions
---	---------------------------------



Four mixte à vapeur électrique M 6110 Touch+ jusqu'à 6 x GN 1/1

Contenance jusqu'à 6 x GN 1/1
 Espacement entre grilles 70 mm
 Plage de température : 50 - 300 °C
 Puissance : 11,4 kW / 3 NAC 400 V
 Dimensions : L 853 x P 848 x H 820 mm
 Poids : 120 kg
 GTIN (EAN) 4015613525761
Code-No. 116506
Euro 9.149,-

Four mixte à vapeur à gaz M 6110 Touch+ jusqu'à 6 x GN 1/1

Contenance jusqu'à 6 x GN 1/1
 Espacement entre grilles 70 mm
 Plage de température : 50 - 300 °C
 Puissance électrique : 1,4 kW / 1 NAC 230 V
 Puissance gaz : R 1/2" 12 kW
 Dimensions : L 853 x P 848 x H 820 mm
 Poids : 142 kg
 GTIN (EAN) 4015613527895
Code-No. 1167061
Euro 10.949,-

✓ Dotation : 2 grilles et 2 plaques



Four mixte à vapeur électrique M 10110 Touch+ jusqu'à 10 x GN 1/1

Contenance jusqu'à 10 x GN 1/1
 Espacement entre grilles 70 mm
 Plage de température : 50 - 300 °C
 Puissance : 16,7 kW / 3 NAC 400 V
 Dimensions : L 853 x P 848 x H 1110 mm
 Poids : 168 kg
 GTIN (EAN) 4015613527888
Code-No. 116510
Euro 11.998,-

Four mixte à vapeur à gaz M 10110 Touch+ jusqu'à 10 x GN 1/1

Contenance jusqu'à 10 x GN 1/1
 Espacement entre grilles 70 mm
 Plage de température : 50 - 300 °C
 Puissance électrique : 1,7 kW / 1 NAC 230 V
 Puissance gaz : R 1/2" 19 kW
 Dimensions : L 853 x P 848 x H 1110 mm
 Poids : 178 kg
 GTIN (EAN) 4015613527901
Code-No. 1167101
Euro 13.498,-



Support pour fours à GN 6 et 10

Acier inoxydable
 L 810 x P 625 x H 870 mm
 Poids : 12 kg
 GTIN (EAN) 4015613525891
Code-No. 115064
Euro 565,-



Range pour Support

Acier inoxydable
 Capacité : 6 x 1/1 GN
 Poids : 5 kg
 GTIN (EAN) 4015613527291
Code-No. 115066
Euro 265,-



Cuisson et maintien au chaud combinés.
Préparation en douceur par l'action d'une chaleur uniforme de tous côtés des plats.

- ✓ Fourchette de température : 30 - 110 °C
- ✓ Fonction COOK - pour faire cuire des plats à basse température, jusqu'à 110 °C maximum
- ✓ Fonction HOLD - pour garder des aliments au chaud à une température précise
- ✓ Sonde de température à cœur

Four à basse température

Matériau : acier inoxydable
Porte à fermeture aimantée
Porte réversible
Poignées de transport - 2 de chaque côté
Zone de cuisson à angles arrondies
Tiroirs : 3
(GN 1/1 ou 600 x 400 mm, jusqu'à 65 mm de profondeur)
Glissières de support amovibles pour un nettoyage sans problème
Distance entre plaques : 80 mm
Sonde de température à cœur
Fourchette de température : 30/110 °C
Ecran numérique pour l'utilisateur
Fonction COOK - pour faire cuire des plats à basse température, jusqu'à 110 °C maximum
Fonction HOLD - pour garder des aliments au chaud à une température précise

Puissance : 1,2 kW / 230 V
L 505 x P 715 x H 415 mm
Poids : 25 kg

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

GTIN (EAN) 4015613525822

Code-No. 120792

Euro 1.425,-



Lèche-frite 600 x 400

Acier inoxydable
L 600 x P 400 x H 65 mm
Poids : 1,1 kg

GTIN (EAN) 4016513586328

Code-No. 525781

Euro 102,90



✓ Application : Utilisation des supports 3 x GN 1/1



✓ Application : Utilisation des supports 600 x 400



Rôtissoire électrique P6

Acier inoxydable 18/10
2 broches pour 6 poulets
Puissance : 2,8 kW / 230 V
L 700 x P 360 x H 530 mm
Poids : 31 kg
GTIN (EAN) 4015613417035
| **Code-No. 215035**
| **Euro 1.796,-**



Rôtissoire électrique P8N

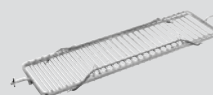
Acier inoxydable 18/10
2 broches pour 8 poulets
Puissance : 3,5 kW / 230 V
L 880 x P 430 x H 530 mm
Poids : 41 kg
GTIN (EAN) 4015613505381
| **Code-No. 215036**
| **Euro 2.298,-**



Rôtissoire électrique P12N

Acier inoxydable 18/10
3 broches pour 12 poulets
Puissance : 5 kW / 3 NAC 400 V
L 880 x P 430 x H 710 mm
Poids : 48 kg
GTIN (EAN) 4015613505398
| **Code-No. 215037**
| **Euro 2.795,-**

Accessoires pour rôtissoires



Pour Rôtissoire Code-No.	Broche avec fourchettes Code-No.	Broche pour rôtis Code-No.	Broche pour portions Code-No.
215035	215093 Euro 66,-	215095 Euro 229,-	215096 Euro 119,-
215036	215094 Euro 95,-	215078 Euro 279,-	215081 Euro 159,-
215037	215094 Euro 95,-	215078 Euro 279,-	215081 Euro 159,-



BUON APPETITO!

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

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

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

Le secret réside dans la régulation de la chaleur supérieure et inférieure selon les besoins.

Pendant que le fond cuit sur la brique de chamotte brûlante à env. 400 degrés dans une texture croustillante, la chaleur supérieure réduite cuit les garnitures lentement et délicatement.

La garniture de la pizza conserve ainsi tout son fondant.

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

Sûr dans l'utilisation, simple dans la manipulation, fiable dans la cuisson - et surtout économique en énergie.

Vous pouvez aussi faire votre choix à partir de notre gamme d'accessoires haut de gamme, composée de machines à pâte et de machines à étendre au rouleau, de châssis ou de rouleaux adaptés.

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

Buon appetito!



Four à pizzas CT 100

Habillage : tôle d'acier laquée
 Enceinte : L 610 x P 610 x H 140 mm
 4 pizzas Ø 30 cm
 Température : jusqu'à 400 °C
 Éclairage intérieur
 Puissance : 4,2 kW / 3 NAC 380 V
 L 890 x P 880 x H 430 mm
 Poids : 68 kg
 GTIN (EAN) 4015613437781
Code-No. 2002010
Euro 959,-



Pelle à pizza

aluminium
 Dimensions pelle :
 280 x 280 mm
 Longueur manche : 1000 mm
 Poids : 2 kg
 GTIN (EAN) 4015613527949
Code-No. 100927
Euro 57,-

Couteau à pizza

avec poignée
 en plastique
 Couteau Ø 100 mm
 Poids : 0,3 kg
 GTIN (EAN) 4015613527956
Code-No. 100928
Euro 27,-



Four à pizzas CT 200

Habillage: tôle d'acier laquée
 2 enceintes, chacune : L 610 x P 610 x H 140 mm
 2x 4 pizzas Ø 30 cm
 Température : jusqu'à 400 °C
 Éclairage intérieur
 Puissance : 8,4 kW / 3 NAC 380 V
 L 890 x P 880 x H 750 mm
 Poids : 98 kg
 GTIN (EAN) 4015613437798
Code-No. 2002020
Euro 1.498,-



Support pour four à pizzas CT 100 et CT 200

Acier inoxydable
 L 895 x P 735 x H 900 mm
 Poids : 17 kg
 GTIN (EAN) 4015613509334
Code-No. 200315
Euro 282,-



Four à pizzas ET 105

Habillage : tôle d'acier zinguée, laquée
 Porte : acier inoxydable 18/10
 Enceinte : L 1050 x P 1050 x H 150 mm
 9 pizzas Ø 33 cm
 Résistances sole et voûte à enclenchement séparé
 Température : jusqu'à 450 °C
 Éclairage intérieur
 Puissance : 12,0 kW / 3 NAC 400 V
 L 1310 x P 1270 x H 420 mm
 Poids : 148 kg
 GTIN (EAN) 4015613545028
Code-No. 2002150
Euro 2.159,-



- ✓ Large chambre de cuisson pour 9 pizzas Ø 33 cm
- ✓ Fond en pierre résistante à la température

Four à pizzas ET 205

Habillage : tôle d'acier zinguée, laquée
 Porte : acier inoxydable 18/10
 2 enceintes, chacune : L 1050 x P 1050 x H 150 mm
 2x 9 pizzas Ø 33 cm
 Résistances sole et voûte à enclenchement séparé
 Température : jusqu'à 450 °C
 Éclairage intérieur
 Puissance : 24,0 kW / 3 NAC 400 V
 L 1310 x P 1270 x H 760 mm
 Poids : 243 kg
 GTIN (EAN) 4015613545035
Code-No. 2002170
Euro 3.219,-



Support pour four à pizzas ET 105 et ET 205

Tôle d'acier laquée
 L 1320 x P 1150 x H 965 mm
 Poids : 43 kg
 GTIN (EAN) 4015613552989
Code-No. 2002165
Euro 398,-





Fours à pizzas Série NT

- ✓ En tôle d'acier laquée
- ✓ Thermostat analogique de 0 °C à 400 °C
- ✓ Températures de la voûte et de la sole réglables séparément
- ✓ Thermostat de sécurité (dès 420 °C)
- ✓ Isolation par laine minérale
- ✓ Résistances blindées
- ✓ Éclairage intérieur
- ✓ Sole en pierre réfractaire



Four à pizzas NT 501

Enceinte : L 500 x P 500 x H 100 mm
 4 pizzas Ø 25 cm
 Température : jusqu'à 400 °C
 Puissance : 4 kW / 2 NAC 400 V
 L 800 x P 735 x H 370 mm
 Poids : 68 kg
 GTIN (EAN) 4015613415932
Code-No. 2002017
Euro 998,-

Support NT 500N

Acier inoxydable
 L 760 x P 610 x H 900 mm
 Poids : 14,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613509341
Code-No. 200312
Euro 219,-



Four à pizzas NT 502

2 enceintes, chacune : L 500 x P 500 x H 100 mm
 2x 4 pizzas Ø 25 cm
 Température : jusqu'à 400 °C
 Puissance : 6 kW / 3 NAC 400 V
 L 800 x P 735 x H 520 mm
 Poids : 85 kg
 GTIN (EAN) 4015613415956
Code-No. 2002027
Euro 1.335,-

Support NT 500N

Acier inoxydable
 L 760 x P 610 x H 900 mm
 Poids : 14,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613509341
Code-No. 200312
Euro 219,-



Four à pizzas NT 621

Enceinte : L 620 x P 620 x H 140 mm
 4 pizzas Ø 30 cm
 Température : jusqu'à 400 °C
 Puissance : 5 kW / 2 NAC 400 V
 L 910 x P 810 x H 440 mm
 Poids : 77 kg
 GTIN (EAN) 4015613415963
Code-No. 2002087
Euro 1.198,-

Support NT 600N

Acier inoxydable
 L 840 x P 670 x H 900 mm
 Poids : 15,9 kg
 GTIN (EAN) 4015613509358
Code-No. 200313
Euro 249,-



Four à pizzas NT 622

2 enceintes, chacune : L 620 x P 620 x H 140 mm
 2x 4 pizzas Ø 30 cm
 Température : jusqu'à 400 °C
 Puissance : 10 kW / 3 NAC 400 V
 L 910 x P 810 x H 770 mm
 Poids : 125 kg
 GTIN (EAN) 4015613415987
Code-No. 2002097
Euro 1.825,-

Support NT 600N

Acier inoxydable
 L 840 x P 670 x H 900 mm
 Poids : 15,9 kg
 GTIN (EAN) 4015613509358
Code-No. 200313
Euro 249,-



Four à pizzas NT 622VS

2 enceintes, chacune : L 620 x P 620 x H 140 mm
 2x 4 Pizzas Ø 30 cm
 Chambre de cuisson entièrement en brique réfractaire
 Température : jusqu'à 400 °C
 Puissance : 10 kW / 3 NAC 400 V
 L 910 x P 810 x H 770 mm
 Poids : 130 kg
 GTIN (EAN) 4015613587059
Code-No. 2002098
Euro 2.298,-

Support NT 600N

Acier inoxydable
 L 840 x P 670 x H 900 mm
 Poids : 15,9 kg
 GTIN (EAN) 4015613509358
Code-No. 200313
Euro 249,-



✓ Chambre de cuisson entièrement en brique réfractaire

Four à pizzas NT 901

Enceinte : L 920 x P 620 x H 140 mm
 6 pizzas Ø 30 cm
 Température : jusqu'à 400 °C
 Puissance : 6 kW / 3 NAC 400 V
 L 1190 x P 860 x H 440 mm
 Poids : 110 kg
 GTIN (EAN) 4015613428475
Code-No. 2002100
Euro 1.398,-

Support NT 900N

Acier inoxydable
 L 1155 x P 665 x H 900 mm
 Poids : 23,2 kg
 GTIN (EAN) 4015613509365
Code-No. 200314
Euro 359,-



Four à pizzas NT 921

2 enceintes, chacune : L 920 x P 620 x H 140 mm
 2x 6 pizzas Ø 30 cm
 Température : jusqu'à 400 °C
 Puissance : 12 kW / 3 NAC 400 V
 L 1190 x P 860 x H 770 mm
 Poids : 158 kg
 GTIN (EAN) 4015613428482
Code-No. 2002120
Euro 2.329,-

Support NT 900N

Acier inoxydable
 L 1155 x P 665 x H 900 mm
 Poids : 23,2 kg
 GTIN (EAN) 4015613509365
Code-No. 200314
Euro 359,-





Laminoirs

La robuste construction de cette machine permet de travailler la pâte à froid et à grande vitesse en préservant les qualités de la pâte.

- ✓ L'épaisseur et le diamètre sont réglables
- ✓ Très indiqué pour former les pizzas, les flammkuchs, les pains azimes etc.



Laminoir FP32

Réglage max du diamètre de la pâte à 300 mm
 Acier inoxydable 18/10
 Poids des pâtons 80 - 210 gr.
 Puissance : 0,37 kW / 230 V
 L 490 x P 510 x H 640 mm
 Poids : 36 kg
 GTIN (EAN) 4015613417370
Code-No. 101931
Euro 1.539,-

Laminoir FP42

Réglage max du diamètre de la pâte à 400 mm
 Acier inoxydable 18/10
 Poids des pâtons 210 - 700 gr.
 Puissance : 0,37 kW / 230 V
 L 590 x P 510 x H 760 mm
 Poids : 44 kg
 GTIN (EAN) 4015613417387
Code-No. 101936
Euro 1.729,-



Pétrins

- ✓ Boîtier traité contre les égratignures
- ✓ Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes à pizza ou à pain



Pétrin à spirale 12 kg / 16 litres

Puissance : 0,75 kW / 230 V
 L 350 x P 650 x H 600 mm
 Poids : 58 kg
 GTIN (EAN) 4015613473086
Code-No. 101954
Euro 1.435,-

Pétrin à spirale 18 kg / 22 litres

Puissance : 0,75 kW / 230 V
 L 390 x P 670 x H 600 mm
 Poids : 59 kg
 GTIN (EAN) 4015613473093
Code-No. 101955
Euro 1.559,-

Pétrin à spirale 25 kg / 32 litres

Puissance : 1,5 kW / 230 V
 L 430 x P 780 x H 710 mm
 Poids : 93 kg
 GTIN (EAN) 4015613473109
Code-No. 101956
Euro 1.798,-

Pétrin à spirale 38 kg / 42 litres

Puissance : 1,5 kW / 230 V
 L 480 x P 800 x H 710 mm
 Poids : 105 kg
 GTIN (EAN) 4015613473116
Code-No. 101957
Euro 1.989,-



Pétrins

- ✓ Boîtier traité contre les égratignures
- ✓ Pétrins avec tête basculante et cuve amovible
- ✓ Excellent for tight doughs like those of pizza or bread

Pétrin à spirale 12 kg / 16 litres

Puissance : 0,75 kW / 230 V

L 350 x P 650 x H 620 mm

Poids : 65 kg

GTIN (EAN) 4015613473123

Code-No. 101964

Euro 1.998,-

Pétrin à spirale 18 kg / 22 litres

Puissance : 0,75 kW / 230 V

L 390 x P 670 x H 620 mm

Poids : 66 kg

GTIN (EAN) 4015613473130

Code-No. 101965

Euro 2.098,-

Pétrin à spirale 25 kg / 32 litres

Puissance : 1,5 kW / 230 V

L 430 x P 780 x H 730 mm

Poids : 103 kg

GTIN (EAN) 4015613473147

Code-No. 101966

Euro 2.349,-

Pétrin à spirale 38 kg / 42 litres

Puissance : 1,5 kW / 230 V

L 480 x P 800 x H 730 mm

Poids : 115 kg

GTIN (EAN) 4015613473154

Code-No. 101967

Euro 2.498,-





Bueno ! De délicieux spaghetti, maccheroni & co. Des pâtes fraîches en un tour de main avec la machine à pasta de Bartscher

Depuis plus de 800 ans, on ne peut plus les dissocier de l'Italie :

d'excellentes pâtes dans toute leur variété. La machine à pasta de Bartscher vous aide à fabriquer et prépare pour vous sans effort les délicieuses pâtes italiennes dans de nombreuses variations.

Qu'il s'agisse de cannelloni, de gnocchi ou de spaghetti, vous parviendrez à préparer des pâtes fraîches parfaites avec ce pratique auxiliaire. Il suffit de mettre les ingrédients dans le conteneur CNS 18/10 facile à entretenir et l'appareil performant produit immédiatement des pasta sans s'arrêter. Il est ce faisant possible de préparer 1,5 kilogrammes de pâtes par tournée.

Vous avez ensuite le choix : 14 modèles de pasta sont à votre disposition pour mettre la pâte en forme et assurer une cuisine variée avec un flair méditerranéen.

Il n'y a qu'une seule chose que vous devez prendre à cœur : sauce fluide - pâtes longues, sauce épaisse - pâtes courtes.

Dans ces conditions, il n'est posé aucune limite à votre créativité culinaire - des classiques comme les spaghetti carbonara ou bolognaise aux propres créations modernes en passant par les gnocchi.

Delizioso !



✓ Les matrices pour pâtes ne sont pas comprises dans les fournitures

Machine à pasta pour pétrir et étaler 14 différents types de pâtes

Matériaux : Boîtier avec revêtement anti-rayures

Réceptacle et crochet en acier inoxydable 18/10

Vis en laiton avec alliage en bronze

Microrupteur sur le couvercle du réceptacle

Capacité : 1,5 kg

Production de 5 kg/h

Puissance : 0,3 kW / 230 V

L 250 x P 480 x H 460 mm

Poids : 18 kg

GTIN (EAN) 4015613584843

|| **Code-No. 101971**

|| **Euro 1.598,-**

Bouchon obturateur

pour obturer la sortie pendant la production de pâte

Poids : 0,176 kg

GTIN (EAN) 4015613584997

|| **Code-No. 101986**

|| **Euro 55,-**



✓ Livré sans le bouchon obturateur

Non adapté aux pommes de terre !



Caserecces
9 x 5 mm
Poids : 0,150 kg
GTIN (EAN) 4015613584850
| Code-No. 101972
| Euro 55,-



Fusillis
Ø 9 mm
Poids : 0,144 kg
GTIN (EAN) 4015613584867
| Code-No. 101973
| Euro 55,-



Pappardelles
16 mm
Poids : 0,165 kg
GTIN (EAN) 4015613584874
| Code-No. 101974
| Euro 55,-



Gnocchis
Ø 12 mm
Poids : 0,170 kg
GTIN (EAN) 4015613584881
| Code-No. 101975
| Euro 55,-



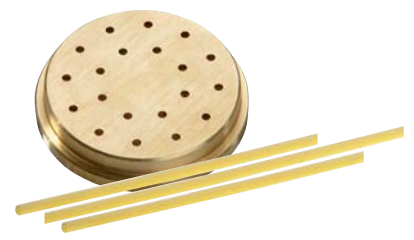
Bucatinis
Ø 4 mm
Poids : 0,236 kg
GTIN (EAN) 4015613584898
| Code-No. 101976
| Euro 55,-



Macaronis
Ø 8,5 mm
Poids : 0,276 kg
GTIN (EAN) 4015613584904
| Code-No. 101977
| Euro 55,-



Capellis d'angelo
Ø 1 mm
Poids : 0,167 kg
GTIN (EAN) 4015613584911
| Code-No. 101978
| Euro 55,-



Spaghettis
Ø 2 mm
Poids : 0,162 kg
GTIN (EAN) 4015613584928
| Code-No. 101979
| Euro 55,-



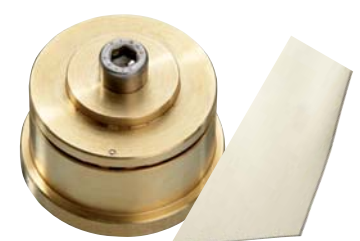
Spaghettis alla Chitarra
2 x 2 mm
Poids : 0,171 kg
GTIN (EAN) 4015613584935
| Code-No. 101980
| Euro 55,-



Tagliolinis
3 mm
Poids : 0,153 kg
GTIN (EAN) 4015613584942
| Code-No. 101981
| Euro 55,-



Fettuccinis
8 mm
Poids : 0,153 kg
GTIN (EAN) 4015613584959
| Code-No. 101982
| Euro 55,-



Pasta Sfoglia
135 mm
Poids : 0,414 kg
GTIN (EAN) 4015613584966
| Code-No. 101983
| Euro 75,-



Cannellonis
Ø 25 mm
Poids : 0,151 kg
GTIN (EAN) 4015613584973
| Code-No. 101984
| Euro 55,-



Bigolis
Ø 3 mm
Poids : 0,165 kg
GTIN (EAN) 4015613584980
| Code-No. 101985
| Euro 55,-





Les avantages majeurs des salamandres Hi-Light Bartscher

- ✓ Économies d'énergie considérables allant jusqu'à 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.

Grâce à la salamandre Hi-Light Bartscher d'importantes économies d'énergie seront réalisées dans les exploitations qui voient leur consommation électrique facturée selon les pointes de consommation.



Les trois étoiles de la Salamandre Hi-Light Bartscher



Confort d'utilisation



Rapidité



Economie

Salamandre électrique Hi-Light-Lift "Premium" avec panneau de commande HI-TOUCH

- 3 résistances chauffantes, fonction de maintien au chaud, fonction de mise en marche automatique
- Acier inoxydable 18/10
- 3 programmes réglables
- Minuterie manuelle
- Réglage de la surface de cuisson : totale ou réduite
- Economie d'énergie
- Résistance chauffante réglable en hauteur
- Lèchefrite et grille, L 540 x P 370 mm
- Puissance : 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V
- L 570 x P 500 x H 520 mm
- Poids : 50 kg
- GTIN (EAN) 4015613496474
- Code-No. 100547**
- Euro 2.849,-**

✓ Dotation : Console pour fixation murale

Résultats d'un test comparatif effectué, sur 4 semaines dans un environnement gastronomique, entre :

	Consommation kWh/jour	Consommation kWh/an**	€/jour*	€/an*
Salamandre traditionnelle et Salamandre Hi-Light 100547 + 100546	20.2	6464	3,64	1.163,52
	7.0	2240	1,26	403,20
Économie	13.2	4224	2,38	760,32

Économie = 65 % - Hypothèse : *1 kW = 0,18 € (service compris), **320 jours de travail



Salamandre électrique Hi-Light-Lift

2 résistances

Acier inoxydable 18/10

Tête mobile

Grille et lèchefrite L 390 x P 315 mm

Puissance : 3 kW / 1 NAC 230 V

L 400 x P 455 x H 515 mm

Poids : 30 kg

GTIN (EAN) 4015613404370

Code-No. 101542

Euro 1.898,-



Salamandre électrique Hi-Light ECO

3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable 18/10

Grille et lèchefrite L 540 x P 370 mm

Grill réglable en hauteur, 2 positions

- Distance entre la grille et l'élément chauffant : 125 mm / 175 mm

- Poignée escamotable

Puissance : 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V

L 570 x P 500 x H 520 mm

Poids : 38 kg

GTIN (EAN) 4015613578439

Code-No. 100548

Euro 1.989,-



✓ Dotation : Console pour fixation murale

Salamandre électrique Hi-Light-Lift

3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable 18/10

Tête mobile

Grille et lèchefrite L 540 x P 370 mm

Puissance : 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V

L 570 x P 500 x H 520 mm

Poids : 50 kg

GTIN (EAN) 4015613369747

Code-No. 100546

Euro 2.439,-



Salamandre électrique Hi-Light-Lift

4 résistances

Acier inoxydable 18/10

Tête mobile

Grille et lèchefrite L 725 x P 370 mm

Puissance : 6 kW / 3 NAC 380 - 400 V

L 735 x P 530 x H 515 mm

Poids : 56 kg

GTIN (EAN) 4015613404387

Code-No. 101544

Euro 2.659,-





Salamandre électrique Lift-500

Acier inoxydable
Résistances à infrarouges
Tête mobile
Témoin lumineux
Rhéostat
Grille L 445 x P 325 mm
Lèche-frite
Puissance : 2,8 kW / 230 V
L 470 x P 510 x H 530 mm
Poids : 38,8 kg
GTIN (EAN) 4015613385570
Code-No. 151510
Euro 649,-



Salamandre électrique Lift-600 2 zones de chauffe

Acier inoxydable
Résistances à infrarouges
Tête mobile
Témoin lumineux
Rhéostat
Grille L 557 x P 325 mm
Lèche-frite
Puissance : 4,0 kW / 400 V
L 625 x P 515 x H 530 mm
Poids : 49,5 kg
GTIN (EAN) 4015613385594
Code-No. 151511
Euro 749,-



Salamandre électrique 100

Acier inoxydable
Minuterie
Rhéostat
Puissance : 2,0 kW / 230 V
L 610 x P 305 x H 280 mm
Dotation : 1 grille, 1 lèche-frite
Poids : 14 kg
GTIN (EAN) 4015613371832
Code-No. A1515001
Euro 239,-



Salamandre électrique S40

Acier inoxydable 18/10
 Résistances infrarouges "Incoloy"
 Lampe témoin
 Grille anti basculement L 380 x P 310 mm
 Puissance : 2,2 kW / 1 NAC 230 V
 L 600 x P 370 x H 380 mm
 Poids : 14 kg

GTIN (EAN) 4015613370057

Code-No. 100524

Euro 395,-



Salamandre électrique S70

2 zones de chauffe

Acier inoxydable 18/10
 Résistances infrarouges "Incoloy"
 Lampe témoin
 Grille anti basculement L 710 x P 310 mm
 Puissance : 4,4 kW / 3 NAC 400 V
 L 880 x P 370 x H 380 mm
 Poids : 18 kg

GTIN (EAN) 4015613370064

Code-No. 100527

Euro 565,-



Salamandre électrique S70

2 zones de chauffe

Grille réglable en hauteur

Acier inoxydable 18/10
 Résistances infrarouges "Incoloy"
 Lampe témoin
 Grille L 710 x P 310 mm
 Puissance : 4,4 kW / 3 NAC 400 V
 L 880 x P 370 x H 380 mm
 Poids : 18 kg

GTIN (EAN) 4015613390925

Code-No. 100528

Euro 692,-





Vitrine chauffante "Deli Compact"

Vitrine à 2 niveaux pour la présentation des snacks chauds. Le climat optimal humide permet de maintenir les plats, tels que pains de viande ou boulettes de viande, délicatement au chaud et de les servir prêts à consommer.
✓ Plage de température : +30 °C - +110 °C



Vitrine chauffante "Deli Compact"

Extérieur : laqué
Intérieur : fond en acier inoxydable, plafond laqué
Éclairage, thermostat
Bac à eau pour l'humidification
Ouverture de la porte côté service : L 310 x H 418 mm
Contenance : 52 litres
Plage de température : +30 °C - +110 °C
Puissance : 1,2 kW / 230 V
L 380 x P 465 x H 658 mm
2 grilles réglables en hauteur, dimensions : L 285 x P 265 mm
L 285 x P 295 mm
Poids : 24,3 kg
Dotation :
1 niveau, par ex. pour décongeler des oeufs au plat surgelés
1 bac de remplissage
1 bac à eau amovible (1/9 GN, 65 mm de profondeur)
GTIN (EAN) 401561353500
■ **Code-No. 306057**
■ **Euro 529,-**



Vitrine chauffante "Deli"

La vitrine est équipée de 3 étagères, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.
✓ Intérieur chromé, extérieur laqué
✓ Plage de température : de +30 °C à +90 °C

Vitrine chauffante "Deli I"

Contenance : 110 litres
Puissance : 1,84 kW / 230 V
L 660 x P 437 x H 655 mm
3 grilles réglables en hauteur, dimensions : L 580 x P 275 mm
L 580 x P 298 mm
L 580 x P 318 mm
Poids : 42 kg
GTIN (EAN) 4015613437743
■ **Code-No. 306053**
■ **Euro 465,-**



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 : de +30 °C à +90 °C

Vitrine chauffante "Deli II"

Contenance : 152 litres
Puissance : 1,84 kW / 230 V
L 900 x P 480 x H 590 mm
3 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 820 x P 315 mm
L 820 x P 340 mm
L 820 x P 360 mm

Poids : 52 kg

GTIN (EAN) 4015613437750

Code-No. 306054

Euro 545,-



Vitrine chauffante "Deli III"

Contenance : 373 litres
Puissance : 2,2 kW / 230 V
L 1200 x P 480 x H 810 mm
3 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 1120 x P 315 mm
L 1120 x P 340 mm
L 1120 x P 360 mm

Poids : 76 kg

GTIN (EAN) 4015613437767

Code-No. 306055

Euro 675,-





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
- ✓ Plage de température : de +30 °C à +90 °C
- ✓ Éclairage LED

Vitrine chauffante "Deli Plus I"

Contenance : 120 litres
 Puissance : 1,1 kW / 230 V
 L 690 x P 600 x H 670 mm
 3 grilles,
 dimensions : L 630 x P 335 mm
 L 630 x P 370 mm
 L 630 x P 400 mm

Poids : 47,9 kg
 GTIN (EAN) 4015613503035

■ **Code-No. 305053**
 ■ **Euro 609,-**



Vitrine chauffante "Deli Plus I D" avec 2 portes coulissantes (à l'avant et à l'arrière) par conséquent pour un accès par 2 côtés

Contenance : 120 litres
 Puissance : 1,1 kW / 230 V
 L 695 x P 595 x H 685 mm
 3 grilles,
 dimensions : L 630 x P 335 mm
 L 630 x P 370 mm
 L 630 x P 400 mm

Poids : 45,2 kg
 GTIN (EAN) 4015613525839

■ **Code-No. 305055**
 ■ **Euro 629,-**



Vitrine chauffante "Deli Plus II"

Contenance : 160 litres
 Puissance : 1,5 kW / 230 V
 L 860 x P 570 x H 670 mm
 3 grilles,
 dimensions : L 815 x P 335 mm
 L 815 x P 370 mm
 L 815 x P 400 mm

Poids : 56,3 kg
 GTIN (EAN) 4015613503042

■ **Code-No. 305054**
 ■ **Euro 698,-**



Vitrine de gâteau 72L

avec éclairage LED enclenchables séparément
 Modèle : boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour
 Froid ventilé avec 2 ventilateurs
 Dégivrage automatique, évaporateur des eaux de dégivrage
 Volume : 72 litres
 Température de service : 2° C à 10° C, liquide réfrigérant R600a
 Commande électronique, affichage numérique
 Humidité de l'air : max. 70 %
 1 porte, charnière de porte à droite
 Puissance : 0,19 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 983 mm
 4 grilles, Ø 315 mm, espacement entre grilles 160 mm
 Bâti rotatif avec grilles d'appui soudées fixes, enclenchables séparément, amovibles pour un nettoyage facile
 Poids : 39 kg
 GTIN (EAN) 4015613586687
Code-No. 700207G
Euro 1.098,-



Vitrine réfrigérée "Deli-Cool I"

Éclairage LED
 Froid ventilé, dégivrage automatique
 Contenance : 100 litres
 Températures de service : 2 - 12 °C, liquide réfrigérant R600a
 Puissance : 0,16 kW / 230 V
 L 685 x P 455 x H 675 mm
 2 grilles réglables en hauteur, dimensions : L 600 x P 300 mm
 Poids : 40,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613479101
Code-No. 700201G
Euro 565,-



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 - 12 °C, liquide réfrigérant R600a
 Puissance : 0,16 kW / 230 V
 L 710 x P 575 x H 685 mm
 2 grilles réglables en hauteur, dimensions : L 635 x P 340 mm, L 635 x P 370 mm
 Poids : 57 kg
 GTIN (EAN) 4015613505558
Code-No. 700202G
Euro 729,-



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 - 12 °C, liquide réfrigérant R600a
 Puissance : 0,16 kW / 230 V
 L 885 x P 575 x H 685 mm
 2 grilles réglables en hauteur, dimensions : L 810 x P 370 mm, L 810 x P 400 mm
 Poids : 68,4 kg
 GTIN (EAN) 4015613505565
Code-No. 700203G
Euro 819,-





Vitrines chauffantes

Les vitrines en acier inoxydable 18/10 sont équipées d'une étagère intermédiaire, de l'éclairage. Les vitrines GN 2/1 et GN 3/1 sont dotées de portes coulissantes et les vitrines GN 1/1 de porte battante.

- ✓ Réservoir d'eau pour humidification
- ✓ Températures de service : +30 °C à +95 °C



Vitrine chauffante GN 1/1 avec verre plat

Puissance : 1,6 kW / 230 V
L 478 x P 775 x H 600 mm
Poids : 48 kg

GTIN (EAN) 4015613416182

Code-No. 306050

Euro 1.619,-



Vitrine chauffante GN 2/1 avec verre plat

Puissance : 2,3 kW / 230 V
L 750 x P 775 x H 600 mm
Poids : 65 kg

GTIN (EAN) 4015613416168

Code-No. 306051

Euro 1.675,-

Vitrine chauffante GN 3/1 avec verre plat

Puissance : 3,2 kW / 230 V
L 1080 x P 775 x H 600 mm
Poids : 78 kg

GTIN (EAN) 4015613416175

Code-No. 306052

Euro 2.077,-

✓ Livré sans bacs GN



Vitrine chauffante GN 1/1 avec verre bombé

Puissance : 1,6 kW / 230 V
L 478 x P 775 x H 600 mm
Poids : 48 kg

GTIN (EAN) 4015613416199

Code-No. 305050

Euro 1.755,-

Vitrine chauffante GN 2/1 avec verre bombé

Puissance : 2,3 kW / 230 V
L 750 x P 775 x H 600 mm
Poids : 65 kg

GTIN (EAN) 4015613416205

Code-No. 305051

Euro 1.929,-



Vitrine chauffante GN 3/1 avec verre bombé

Puissance : 3,2 kW / 230 V
L 1080 x P 775 x H 600 mm
Poids : 78 kg

GTIN (EAN) 4015613416212

Code-No. 305052

Euro 2.383,-



Vitrines réfrigérées

Les vitrines en acier inoxydable 18/10 sont équipées d'une étagère intermédiaire, de l'éclairage.

Les vitrines sont dotées de portes coulissantes.

✓ Froid ventilé

✓ Températures de service : +6 °C à +10 °C



Vitrine réfrigérée GN 2/1 avec verre plat

Puissance : 0,29 kW / 230 V

L 750 x P 775 x H 600 mm

Poids : 91 kg

GTIN (EAN) 4015613415666

Code-No. 406051

Euro 2.198,-

Vitrine réfrigérée GN 3/1 avec verre plat

Puissance : 0,34 kW / 230 V

L 1080 x P 775 x H 600 mm

Poids : 113 kg

GTIN (EAN) 4015613415635

Code-No. 406052

Euro 2.659,-



✓ Livré sans bacs GN

Vitrine réfrigérée GN 2/1 avec verre bombé

Puissance : 0,29 kW / 230 V

L 750 x P 775 x H 600 mm

Poids : 91 kg

GTIN (EAN) 4015613415659

Code-No. 405051

Euro 2.345,-



Vitrine réfrigérée GN 3/1 avec verre bombé

Puissance : 0,34 kW / 230 V

L 1080 x P 775 x H 600 mm

Poids : 113 kg

GTIN (EAN) 4015613415642

Code-No. 405052

Euro 2.998,-





Buffet T de restauration chauffant

Le buffet de restauration chauffant est équipé d'un éclairage, de pare-haleine des 2 côtés, de 2 plans de travail et est monté sur roulettes pour faciliter son transport.

- ✓ Cuve en acier inoxydable avec vanne de vidange
- ✓ Plan de travail en granit Rosa Porrino
- ✓ Parois latérales et corps en bois, couleur noyer
- ✓ 4 roulettes dont 2 avec frein
- ✓ Pare-haleine, éclairage
- ✓ Températures de service de +30 °C à +90 °C
- ✓ Montage simple

Buffet T de restauration chauffant 3x GN 1/1, 150 mm profond

Cuve en acier inoxydable pour 3 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 2,25 kW / 230 V

L 1210 x P 870 x H 1370 mm

Poids : 112 kg

GTIN (EAN) 4015613573700

Code-No. 125613

Euro 1.955,-

Glissière à plateaux, 1 pièce pour le Gastro Buffet T, GN 3x 1/1

Acier inoxydable, L 1140 x P 312 mm

Poids : 3,6 kg

GTIN (EAN) 4015613570815

Code-No. 125502

Euro 215,-

Buffet T de restauration chauffant 4x GN 1/1, 150 mm profond

Cuve en acier inoxydable pour 4 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 3,0 kW / 230 V

L 1510 x P 870 x H 1370 mm

Poids : 136 kg

GTIN (EAN) 4015613573717

Code-No. 125618

Euro 2.209,-

Glissière à plateaux, 1 pièce pour le Gastro Buffet T, GN 4x 1/1

Acier inoxydable, L 1460 x P 312 mm

Poids : 4,2 kg

GTIN (EAN) 4015613570846

Code-No. 125503

Euro 245,-

Buffet T de restauration chauffant 6x GN 1/1, 150 mm profond

2 cuves en acier inoxydable pour chacune 3 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 2x 2,25 kW / 230 V - nécessite 2 prises de courant

L 2210 x P 870 x H 1370 mm

Poids : 184 kg

GTIN (EAN) 4015613573724

Code-No. 125623

Euro 2.879,-

Tray slide, 1 pièce for Gastro Buffet T, GN 6x 1/1

Acier inoxydable, L 2115 x P 312 mm

Poids : 5,1 kg

GTIN (EAN) 4015613570860

Code-No. 125504

Euro 359,-



- ✓ Livré sans bacs GN
- ✓ Livré sans glissière à plateaux



Buffet/bar à salades Gastro T

Le buffet à salades est équipé d'un éclairage, de pare-haleine des 2 côtés, de 2 plans de travail et est monté sur roulettes pour faciliter son transport.

- ✓ Cuve en acier inoxydable
- ✓ Plan de travail en granit Rosa Porrino
- ✓ Parois latérales et corps en bois, couleur noyer
- ✓ 4 roulettes dont 2 avec frein
- ✓ Pare-haleine, éclairage
- ✓ Températures de service de +2 °C à +10 °C
- ✓ Montage simple

Buffet/bar à salades Gastro T GN 3x 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 3 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 0,236 kW / 230 V

L 1210 x P 870 x H 1370 mm

Poids : 112 kg

GTIN (EAN) 4015613573670

Code-No. 125507

Euro 2.415,-

Glissière à plateaux, 1 pièce pour le Gastro Buffet T, GN 3x 1/1

Acier inoxydable, L 1140 x P 312 mm

Poids : 3,6 kg

GTIN (EAN) 4015613570815

Code-No. 125502

Euro 215,-

Buffet/bar à salades Gastro T GN 4x 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 4 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 0,507 kW / 230 V

L 1550 x P 870 x H 1370 mm

Poids : 152 kg

GTIN (EAN) 4015613573687

Code-No. 125513

Euro 2.585,-

Glissière à plateaux, 1 pièce pour le Gastro Buffet T, GN 4x 1/1

Acier inoxydable, L 1460 x P 312 mm

Poids : 4,2 kg

GTIN (EAN) 4015613570846

Code-No. 125503

Euro 245,-

Buffet/bar à salades Gastro T GN 6x 1/1, 150 mm profond.

Cuve en acier inoxydable pour 6 GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 0,507 kW / 230 V

L 2200 x P 870 x H 1370 mm

Poids : 197 kg

GTIN (EAN) 4015613573694

Code-No. 125523

Euro 3.425,-

Tray slide, 1 pièce for Gastro Buffet T, GN 6x 1/1

Acier inoxydable, L 2115 x P 312 mm

Poids : 5,1 kg

GTIN (EAN) 4015613570860

Code-No. 125504

Euro 359,-



- ✓ Livré sans bacs GN
- ✓ Livré sans glissière à plateaux



Vitrine murale réfrigérante "Rimi"

avec éclairage LED
 Modèle en acier inoxydable
 Façade inox, faces latérales en verre
 Surface d'exposition 0,52 m²
 3 étagères, dimensions L (largeur) 465 x P 280 mm
 Ecartement entre étagères 230 mm
 Rangement inférieur L 465 x P 340 mm
 Refroidissement par ventilation forcée
 Fonction dégivrage automatique
 Classe climatique : 6
 Liquide réfrigérant R404a
 Températures de service : +2°C à +10°C
 Capacité : 220 l
 Puissance raccordée : 1,34 kW / 230 V
 L 494 x P 600 x H 1742 mm
 4 roulettes avec 2 arrêts
 Poids : 106 kg
 Rideau de nuit inclus
 GTIN (EAN) 4015613505282
Code-No. 700220
Euro 1.598,-



Vitrine réfrigérée

Idéal pour la présentation des aliments mobiles
 pour 2 x 1/1 GN + 2 x 1/4 GN ou 4 x 1/2 GN + 2 x 1/4 GN
 Bacs GN de 150 mm profond.
 Corps en acier inoxydable avec double vitrage, vitre de sécurité
 Côté service avec portes coulissantes
 Avec éclairage LED
 Système de refroidissement statique
 Fonction dégivrage automatique
 Liquide réfrigérant R600a
 Températures de service : +2 °C à +6 °C
 Contenance : 175 litres
 Puissance : 140 W / 230 V 50 Hz 1 NAC
 L 875 x P 890 x H 1090 mm
 4 roulettes dont 2 avec frein
 Poids : 73 kg
 GTIN (EAN) 4015613580890
Code-No. 700204G
Euro 1.679,-

✓ Vitrine réfrigérée et support également disponibles séparément



Vitrine réfrigérée

L 875 x P 890 x H 540 mm
 Poids : 63 kg
 GTIN (EAN) 4015613587448
Code-No. 700205G
Euro 1.575,-



Support

Tôle d'acier laquée
 L 875 x P 890 x H 550 mm
 Poids : 10 kg
 GTIN (EAN) 4015613587455
Code-No. 700206
Euro 105,-



Mini réfrigérateur ventilé* "Compact Cool"

Contenance : 19 litres
 Réfrigération : 18 - 20 °C, en dessous de la température ambiante
 Puissance : AC 230 V / DC 12 V / 0,056 kW
 L 330 x P 370 x H 460 mm
 Poids : 7,4 kg
 GTIN (EAN) 4015613394022
Code-No. 700080
Euro 155,-



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

Réfrigérateur à vin

avec éclairage moderne LED et porte double-vitrage dans un noble design.
 Contenance : 28 bouteilles / 88 litres
 Régulation de température mécanique en continu
 Température de service : 4 - 18 °C
 Liquide réfrigérant R600a
 Éclairage plafonnier LED à faible consommation d'énergie commutable séparément
 Butoir de porte à droite, permutable
 2 pieds réglables en hauteur sur la face avant
 Puissance : 0,085 kW / 220 - 240 V (éclairage LED 0,8 W)
 L 430 x P 480 x H 825 mm
 5 grilles porte-bouteilles chromées
 + 1 une grille chromée incluses, chacune amovible
 Poids : 24,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613546032
Code-No. 700082G
Euro 259,-



Congélateur à spiritueux et surgelés

Contenance brute : 30 litres
 Contenance : 8 bouteilles (0,7l) debout
 3 bouteilles (0,7l) couchées
 Températures de service : -15 °C à -25 °C
 Liquide réfrigérant R600a
 Puissance : 0,06 kW / 230 V
 L 470 x P 445 x H 492 mm
 Poids : 16,85 kg
 GTIN (EAN) 4015613507705
Code-No. 700075H
Euro 209,-





Pour une présentation attrayante

- ✓ Présentation stimulante pour des achats spontanés
- ✓ Éclairage mettant en valeur les marchandises exposées
- ✓ Le froid ventilé garantit une répartition égale de la température dans toute la vitrine
- ✓ Le dégivrage est automatique
- ✓ Sa conception compacte permet de la placer presque partout
- ✓ La hauteur des grilles robustes est réglable et permet de modeler l'espace intérieur à souhait (jusqu'à 5 étages, selon les modèles)
- ✓ Liquide réfrigérant écologique sans CFC
Liquide réfrigérant R600a



Mini vitrine réfrigérée 58L

avec éclairage
Froid ventilé
Contenance : 58 litres
Températures de service : 4 - 12 °C
Puissance : 0,13 kW / 230 V
L 425 x P 380 x H 805 mm
Dégivrage automatique
Poids : 28,5 kg
avec 2 grilles
GTIN (EAN) 4015613434292
| **Code-No. 700158G**
| **Euro 339,-**



Mini vitrine réfrigérée 78L

avec éclairage
Froid ventilé
Contenance : 78 litres
Températures de service : 4 - 12 °C
Puissance : 0,16 kW / 230 V
L 425 x P 380 x H 960 mm
Dégivrage automatique
avec 3 grilles
Poids : 32,5 kg

Mini vitrine réfrigérée 78 L, blanche

GTIN (EAN) 4015613404967
| **Code-No. 700178G**
| **Euro 372,-**

Mini vitrine réfrigérée 78 L, noire

GTIN (EAN) 4015613482286
| **Code-No. 700177G**
| **Euro 372,-**



Mini vitrine réfrigérée Slim-Line 80L

avec éclairage LED
Froid ventilé
Dégivrage automatique
Contenance : 80 litres
Températures de service : 4 - 12 °C
Puissance : 0,16 kW / 230 V
L 375 x P 385 x H 1050 mm
avec 3 grilles
Poids : 36,2 kg
GTIN (EAN) 4015613527802
| **Code-No. 700180G**
| **Euro 465,-**



Mini vitrine réfrigérée 98 L

avec éclairage
Froid ventilé
Contenance : 98 litres
Températures de service : 4 - 12 °C
Puissance : 0,16 kW / 230 V
L 425 x P 380 x H 1100 mm
Dégivrage automatique
avec 4 grilles
Poids : 37,5 kg
GTIN (EAN) 4015613457055
Code-No. 700198G
Euro 412,-



Mini vitrine réfrigérée 86 L

avec éclairage
2 portes bombées pour un accès
par l'avant et l'arrière
Froid ventilé
Dégivrage automatique
Contenance : 86 litres
Températures de service : 4 - 12 °C
Puissance: 0,16 kW / 230 V
L 425 x P 435 x H 980 mm
avec 3 grilles amovibles
Poids : 36,5 kg
GTIN (EAN) 4015613478548
Code-No. 700278G
Euro 415,-



Vitrine réfrigérée 235 L

avec éclairage LED (sur l'avant)
Froid ventilé
Dégivrage automatique
Contenance : 235 litres
Températures de service : 4 - 12 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V
L 520 x P 485 x H 1700 mm
4 roulettes dont 2 avec frein
4 grilles amovibles
Poids : 77 kg
GTIN (EAN) 4015613480893
Code-No. 700235G
Euro 919,-





Bartscher Sushi Bar

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



✓ Livré sans bacs GN

Bartscher Sushi Bar 5x GN 1/2

Boîtier synthétique, argenté, surface d'appui CNS 18/10

Température de service : 2 °C à 7 °C

Commande électronique

Liquide réfrigérant : R600a

Dégivrage automatique

Eclairage peu énergivore par diode commutable séparément

Puissance : 180 W / 230 V 50 Hz

L 1800 x P 425 x H 295 mm

Dotation : 1 entretoise incluse

(longueur 325 mm, largeur 30 mm)

Poids : 45 kg

GTIN (EAN) 4015613525853

Code-No. 110135G

Euro 1.129,-

GN 1/4



Présentoirs réfrigérés

- ✓ Présentoirs réfrigérés pour bac GN, 150 mm de profond.
- ✓ En acier inoxydable, vitrine en verre
- ✓ Compresseur avec cuve réfrigérée, thermomètre digital
- ✓ Températures de service : 0 °C / +10 °C
- ✓ Puissance : 180 W / 220 - 240 V

Présentoir réfrigéré pour 5 x GN 1/4, 150 mm

L 1200 x P 335 x H 425 mm

Poids : 42,5 kg

GTIN (EAN) 4015613400006

Code-No. 110110

Euro 659,-

Présentoir réfrigéré pour 7 x GN 1/4, 150 mm

L 1500 x P 335 x H 425 mm

Poids : 47,5 kg

GTIN (EAN) 4015613400013

Code-No. 110111

Euro 765,-

Présentoir réfrigéré pour 8 x GN 1/4, 150 mm

L 1800 x P 335 x H 425 mm

Poids : 57,5 kg

GTIN (EAN) 4015613400020

Code-No. 110112

Euro 875,-

Présentoir réfrigéré pour 10 x GN 1/4, 150 mm

L 2000 x P 335 x H 425 mm

Poids : 65,5 kg

GTIN (EAN) 4015613400037

Code-No. 110113

Euro 975,-

GN 1/3



✓ Livré sans bacs GN

Présentoir réfrigéré pour 4 x GN 1/3, 150 mm

L 1200 x P 395 x H 425 mm

Poids : 42,5 kg

GTIN (EAN) 4015613419077

Code-No. 110130

Euro 679,-

Présentoir réfrigéré pour 6 x GN 1/3, 150 mm

L 1500 x P 395 x H 425 mm

Poids : 47,5 kg

GTIN (EAN) 4015613419084

Code-No. 110131

Euro 785,-

Présentoir réfrigéré pour 7 x GN 1/3, 150 mm

L 1800 x P 395 x H 425 mm

Poids : 57,5 kg

GTIN (EAN) 4015613419091

Code-No. 110132

Euro 895,-

Présentoir réfrigéré pour 9 x GN 1/3, 150 mm

L 2000 x P 395 x H 425 mm

Poids : 65,5 kg

GTIN (EAN) 4015613419107

Code-No. 110133

Euro 995,-



Armoires frigorifiques

- ✓ En acier inoxydable 18/10
- ✓ Grilles réglables
- ✓ Pieds à vérins
- ✓ Fermant à clé
- ✓ Dégivrage automatique
- ✓ Evaporateur des eaux de dégivrage
- ✓ Thermostat, bouton marche/arrêt, lampe témoin
- ✓ Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.

Armoire frigorifique

Contenance brute : 161 litres
 Températures de service : de 0 °C à 10 °C
 Commande électronique
 Liquide réfrigérant : R134a
 Puissance : 0,19 kW / 220-240 V
 L 705 x P 598 x H 868-903 mm
 3 grilles amovibles
 Poids : 51 kg
 GTIN (EAN) 4015613586786
Code-No. 110139
Euro 998,-



- ✓ Réfrigérateur compact pour chaque cuisine
- ✓ Facilement intégrable entre les plans de travail ou les blocs de cuisine

Armoire frigorifique pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 700 litres
 Isolation : polyuréthane de 60 mm
 Températures de service : de 0 °C à +8 °C
 Porte réversible
 Puissance : 0,484 kW / 230 V
 L 710 x P 810 x H 2010 mm
 Poids : 90 kg
 Dotation : 3 grilles
 GTIN (EAN) 4015613521763
Code-No. 700455
Euro 1.998,-

Congélateur pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 700 litres
 Isolation : polyuréthane de 60 mm
 Températures de service : de -18 à -22 °C
 Porte réversible
 Puissance : 0,88 kW / 230 V
 L 710 x P 810 x H 2010 mm
 Poids : 124 kg
 Dotation : 3 grilles
 GTIN (EAN) 4015613527727
Code-No. 700475
Euro 2.549,-

Set de deux glissières

GTIN (EAN) 4015613587196
Code-No. 700486
Euro 16,-

Grille GN 2/1

GTIN (EAN) 4015613587202
Code-No. 700487
Euro 39,-

Armoire frigorifique double pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 1400 litres
 Isolation : polyuréthane de 60 mm
 Températures de service : de 0 °C à +8 °C
 L 1400 x P 810 x H 2010 mm
 Puissance : 0,704 kW / 230 V
 Poids : 183 kg
 Dotation : 6 grilles
 GTIN (EAN) 4015613527734
Code-No. 700485
Euro 2.889,-

Congélateur double pour grilles GN 2/1

Contenance brute : 1400 litres
 Isolation : polyuréthane de 60 mm
 Températures de service : de -18 à -22 °C
 L 1400 x P 810 x H 2010 mm
 Puissance : 1,32 kW / 230 V
 Poids : 194 kg
 Dotation : 6 grilles
 GTIN (EAN) 4015613527741
Code-No. 700495
Euro 3.429,-





Réfrigérateur à boissons 270 LN

Intérieur blanc, extérieur blanc
 Contenance nette : 267 litres
 Liquide réfrigérant R600a
 Températures de service de 0 °C à 8 °C
 Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt
 Dégivrage automatique
 Évaporateur sur l'arrière
 Porte réversible
 Classe d'efficacité énergétique : A+
 Puissance : 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 L 600 x P 620 x H 1450 mm
 5 grilles (4 amovibles)
 Poids : 52 kg
 GTIN (EAN) 4015613585819
Code-No. 700272
Euro 498,-

Réfrigérateur à boissons 320 LN

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 : 0,23 kW / 1 NAC 230 V
 L 600 x P 600 x H 1730 mm
 5 grilles amovibles
 Poids : 67 kg
 GTIN (EAN) 4015613523767
Code-No. 700321
Euro 889,-



Refroidisseur de bouteilles

Intérieur acier inoxydable, extérieur tôle d'acier peint
 Portes à double vitrage
 Fermant à clé, éclairage intérieur
 Froid ventilé
 Réglage en continu de la température mécanique
 Contenance nette : 220 litres
 Températures de service : 2 - 10 °C
 Puissance : 0,25 kW / 230 V
 L 920 x P 540 x H 905 mm
 Poids : 78,6 kg
 2 grilles en acier inoxydable
 GTIN (EAN) 4015613528816
Code-No. 110138
Euro 798,-



Congélateur 200 LN

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
 Froid statique
 Dégivrage manuel
 Porte réversible
 6 tiroirs
 Classe d'efficacité énergétique : A+
 Puissance : 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 L 600 x P 620 x H 1450 mm
 Poids : 53 kg
 Bac à glaçons inclus
 GTIN (EAN) 4015613585826
Code-No. 700341
Euro 549,-



Congélateurs bahuts

- ✓ Prêt à brancher, couvercle rabattable fermant à clé
- ✓ Matériau : tôle d'acier laquée blanche, intérieur aluminium
- ✓ Isolation: couvercle 80 mm / parois 65 mm
- ✓ Classe climatique : N/ST/T
- ✓ Liquide réfrigérant : R134a
- ✓ Température de service : de -18 °C bis -24 °C
- ✓ Option de congélation rapide
- ✓ Froid statique avec réglage digital
- ✓ Dégivrage manuel

Congélateur bahut 324 I

Contenance nette 324 litres
 Couvercle avec éclairage
 Puissance : 0,105 kW / 230 V 50 Hz
 L 1200 x P 650 x H 850 mm
 2 casiers inclus
 Poids : 47 kg
 GTIN (EAN) 4015613587479
Code-No. 700961
Euro 589,-



Congélateur bahut 391 I

Contenance nette 391 litres
 Couvercle avec éclairage
 Puissance : 0,110 kW / 230 V 50 Hz
 L 1400 x P 650 x H 850 mm
 2 casiers inclus
 Poids : 49,3 kg
 GTIN (EAN) 4015613587486
Code-No. 700971
Euro 698,-





Envie d'un rafraîchissement glacé ?

Du cocktail au refroidissement de la marchandise - une machine à glace de Barscher pour chaque occasion

Qu'il s'agisse d'un Mojito, d'une Pina Colada ou d'une Ipanema - les cocktails aiment le froid glacé

Qu'il s'agisse d'un Mojito, d'une Pina Colada ou d'une Ipanema – les cocktails aiment le froid glacé. L'humidité froide est volontiers aussi mise en oeuvre afin que la marchandise conserve sa bonne qualité sur les présentoirs de produits frais ainsi que les buffets avec des délices sensibles à la chaleur. Bartscher vous propose les machines à glace adaptées à vos besoins individuels. Avec les nombreuses versions, il est même possible de varier la taille des glaçons.

Parmi toutes les variantes, les machines à glace de la **série B** sont particulièrement appropriées pour la gastronomie quand il s'agit de servir des boissons refroidies qui ne doivent pas être diluées.

Les modèles de la **série QC**, à forte production, incluant les appareils qui peuvent produire jusqu'à 134 kg de glaçons par jour, sont particulièrement appropriés pour les discothèques et les grandes manifestations. Un volume énorme. Ils peuvent être mis en oeuvre même par hautes températures.

La **série QM** en revanche produit des flocons de glace qui peuvent être utilisés comme couche de refroidissement pour les produits alimentaires frais ou les buffets. Glacé, hygiénique et de manière performante : c'est ainsi que vous proposez à vos hôtes une fraîcheur qu'ils peuvent ressentir.

CONSEIL :

la qualité de l'eau est un facteur d'influence pour la production de l'eau. Pour atteindre un standard aussi élevé que possible et affecter positivement la durée de vie de la machine à glace, nous vous recommandons d'utiliser la cartouche de déminéralisation partielle Drink Tech en page 144.

Pileur à glaçons

puissant, niveau sonore faible, ne prend pas de place
 Acier inoxydable
 Capacité jusqu'à 60 kg/h
 Réceptacle de stockage pour environ 1 kg
 Puissance : 60 W / 230 V
 Dimensions : L 173 x P 380 x H 385 mm
 Poids : 14 kg
 GTIN (EAN) 4015613479118
Code-No. 135012
Euro 595,-



Appareil à glaçons "Compact Ice"

Coque en synthétique gris métal
 Choix du format des glaçons : S • petit - M • moyen - L • gros
 Capacité : env. 12 glaçons par cycle
 Réservoir d'eau de 4,5 litres pour env. 150 glaçons
 Capacité : 15 kg / 24 heures
 Puissance : 210 W / 230 V
 L 360 x P 440 x H 454 mm
 Poids : 23 kg
 GTIN (EAN) 4015613400211
Code-No. A100062
Euro 279,-



Appareil à glaçons „Compact Ice K"

Coque en synthétique gris métal
 Choix du format des glaçons (en forme de cube) : S • petit - L • gros
 Capacité : 24 glaçons par cycle
 Réservoir d'eau de 1,5 litre
 Capacité : env. 10-15 kg / 24 heures
 Stockage : env. 1 kg
 Puissance : 150 W / 230 V
 L 305 x P 365 x H 360 mm
 Poids : 13 kg
 GTIN (EAN) 4015613536934
Code-No. 100073
Euro 225,-



✓ Appareil compact pour fabriquer des glaçons clairs



Appareil à glaçons C 25

Production : max. 25 kg/24 h (en forme de cône)
 Stockage : env. 6 kg
 Circulation d'air (espace nécessaire de chaque côté 10 cm)
 Puissance : 220 W / 230 V
 L 385 x P 555 x H 665 mm
 Raccordement eau 3/4", écoulement Ø 25 mm
 Poids : 31 kg
 GTIN (EAN) 4015613467634
Code-No. 104025
Euro 689,-



Appareil à glaçons C 40

Production : max. 35 kg/24 h (en forme de cône)
 Stockage : env. 13 kg
 Circulation d'air (espace nécessaire de chaque côté 10 cm)
 Puissance : 380 W / 230 V
 L 550 x P 635 x H 825 mm
 Raccordement eau 3/4", écoulement Ø 25 mm
 Poids : 47 kg
 GTIN (EAN) 4015613467641
Code-No. 104040
Euro 909,-



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



Pour vos besoins en glace : la grandeur appropriée et la production exacte

Série B	glaçons 17 - 21 g	Cafés et bars
Série S	glaçons 13 g	Gastronomie et hôtels Cafétérias et restauration collective
Série QC	cônes de glace 25 g	Discothèque et parc d'attractions
Série QM	glace pilée	Boucheries et supermarchés Industrie alimentaire etc

Appareils à glaçons Série B

- ✓ La production de glace est simple et efficace.
- ✓ Le système empêche le calcaire de s'incruster et de boucher ainsi les injecteurs.
- ✓ La pompe fonctionne sans faille aussi avec de l'eau très calcaire.
- ✓ Les appareils sont tropicalisés, classe T, pour fonctionner à une température ambiante élevée.



Appareil à glaçons B 20NG

Production : env. 22 kg/24 h (en forme de cube)
 Stockage : env. 6 kg
 18 glaçons par cycle
 Compresseur refroidi à l'air, ventilation frontale - entièrement encastrable
 Puissance : 0,355 kW / 1 NAC 230 V
 L 350 x P 470 x H 590 mm (Hauteur, pieds compris 680 mm)
 Raccordement eau 3/4"
 Écoulement Ø 25 mm
 Poids : 35 kg
 GTIN (EAN) 4015613585741
Code-No. 104320
Euro 1.189,-

- ✓ Appareils dotés d'une grande capacité de stockage



Appareil à glaçons B 35NG

Production : env. 35 kg/24 h (en forme de cube)
 Stockage : env. 20 kg, 30 glaçons par cycle
 Compresseur refroidi à l'air, ventilation frontale - entièrement encastrable
 Puissance : 0,55 kW / 1 NAC 230 V
 L 465 x P 595 x H 795 mm (Hauteur, pieds compris 885 mm)
 Raccordement eau 3/4"
 Écoulement Ø 25 mm
 Poids : 45 kg
 GTIN (EAN) 4015613585758
Code-No. 104336
Euro 1.859,-



Appareil à glaçons B 45NG

Production : env. 46 kg/24 h (en forme de cube)
Stockage : env. 20 kg
30 glaçons par cycle
Compresseur refroidi à l'air, ventilation frontale - Entièrement encastrable
Puissance : 0,55 kW / 1 NAC 230 V
L 465 x P 595 x H 795 mm (Hauteur, pieds compris 885 mm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 25 mm
Poids : 45 kg
GTIN (EAN) 4015613585765
■ **Code-No. 104346**
■ **Euro 1.959,-**



Appareil à glaçons B 80NG

Production : env. 77 kg/24 h (en forme de cube)
Stockage : 35 kg
60 glaçons par cycle
Compresseur refroidi à l'air, ventilation frontale - entièrement encastrable
Puissance : 0,775 kW / 1 NAC 230 V
L 715 x P 595 x H 945 mm (Hauteur, pieds compris 1035 mm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 25 mm
Poids : 69 kg
GTIN (EAN) 4015613585772
■ **Code-No. 104381**
■ **Euro 2.598,-**



✓ Appareils dotés d'une grande capacité de stockage

Appareil à glaçons B 110NG

Production : env. 112 kg/24 h (en forme de cube)
Stockage : env. 60 kg
72 glaçons par cycle
Compresseur refroidi à l'air, ventilation frontale - entièrement encastrable
Puissance : 1,15 kW / 1 NAC 230 V
L 715 x P 700 x H 1050 mm (Hauteur, pieds compris 1140 mm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 25 mm
Poids : 89 kg
GTIN (EAN) 4015613585789
■ **Code-No. 104391**
■ **Euro 2.959,-**





Appareils à glaçons Série QC

- ✓ Le système de production de la Série QC 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.
- ✓ Tropicalisé classe T.



Appareil à glaçons Q 30C

Production : 28 kg/24 h (en forme de cône)
 Stockage : 12 kg, 15 glaçons par cycle
 Compresseur refroidi à l'air
 Puissance : 0,33 kW / 230 V
 L 405 x P 510 x H 745 mm (Hauteur, pieds compris 825 mm)
 Raccordement eau 3/4"
 Écoulement Ø 25 mm
 Poids : 39 kg
 GTIN (EAN) 4015613436739
Code-No. 104203
Euro 1.598,-



Appareil à glaçons Q 50C

Production : 47 kg/24 h (en forme de cône)
 Stockage : 20 kg, 24 glaçons par cycle
 Compresseur refroidi à l'air
 Puissance : 0,43 kW / 230 V
 L 515 x P 555 x H 870 mm (Hauteur, pieds compris 960 mm)
 Raccordement eau 3/4"
 Écoulement Ø 25 mm
 Poids : 48 kg
 GTIN (EAN) 4015613436746
Code-No. 104205
Euro 1.898,-



Appareil à glaçons Q 90C

Production : 75 kg/24 h (en forme de cône)
 Stockage : 37 kg, 40 glaçons par cycle
 Compresseur refroidi à l'air
 Puissance : 0,65 kW / 230 V
 L 675 x P 555 x H 995 mm (Hauteur, pieds compris 1075 mm)
 Raccordement eau 3/4"
 Écoulement Ø 25 mm
 Poids : 60 kg
 GTIN (EAN) 4015613462998
Code-No. 104208
Euro 2.598,-



Appareil à glaçons Q 150C

Production : 135 kg/24 h (en forme de cône)
 Stockage : 100 kg, 56 glaçons par cycle
 Compresseur refroidi à l'air
 Puissance : 0,8 kW / 230 V
 L 840 x P 700 x H 1150 mm (Hauteur, pieds compris 1230 mm)
 Raccordement eau 3/4"
 Écoulement Ø 25 mm
 Poids : 95 kg
 GTIN (EAN) 4015613436753
Code-No. 104215
Euro 4.298,-



Appareils à glaçons Série S

Le système de production de la Série S est simple et sûr et est fait pour travailler dans des conditions extrêmes même avec une eau très calcaire.

Les appareils à glaçons de la Série S ont un système patenté de moule couplé à un évaporateur vertical pour la production de petits cubes de glace de 26 x 23 x 23 mm.

Appareil à glaçons S 66

Production : 60 kg/24 h (en forme de cube)

Stockage : 20 kg

24 glaçons par cycle

Compresseur refroidi à l'air, ventilation frontale - entièrement encastrable

Puissance : 0,43 kW / 230 V

L 535 x P 595 x H 795 mm

(Pieds compris 890-960 mm, réglable en hauteur)

Raccordement eau 3/4"

Écoulement Ø 25 mm

Poids : 52 kg

GTIN (EAN) 4015613549422

Code-No. 104166

Euro 1.929,-



Appareils à glace pilée Série QM

Les appareils à glace pilée de la Série QM produisent une glace en forme de petite grenaille.

Ce nouveau système apporte une grande fiabilité et une production optimale même avec une eau très calcaire et un environnement extrême.

Appareils à glace pilée Q 85M

Production : 85 kg/24 h

Stockage : 20 kg

Compresseur refroidi à l'air

Puissance : 0,53 kW / 230 V

L 465 x P 595 x H 790 mm (Hauteur, pieds compris 880 mm)

Raccordement eau 3/4"

Écoulement Ø 25 mm

Poids : 58 kg

GTIN (EAN) 4015613436777

Code-No. 104408

Euro 3.049,-

Appareils à glace pilée Q 135M

Production : 135 kg/24 Std.

Stockage : 60 kg

Compresseur refroidi à l'air

Puissance : 0,64 kW / 230 V

L 515 x L 550 x H 1365 mm (Hauteur, pieds compris 1455 mm)

Raccordement eau 3/4"

Écoulement Ø 25 mm

Poids : 75 kg

GTIN (EAN) 4015613455549

Code-No. 104435

Euro 4.049,-





Armoire de refroidissement/surgélation Bartscher

Pensée dans ses moindres détails

- ✓ 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/surgélateur rapide AL2

Contenance : 3 x GN 2/3

Classe 4 (ST)

90 min. +70 °C / +3 °C = 8 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 3 kg

Puissance : 0,56 kW / 230 V

L 680 x P 540 x H 510 mm

Poids : 60 kg

GTIN (EAN) 4015613504773

Code-No. 700602

Euro 2.825,-



Refroidisseur/surgélateur rapide AL5

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

Classe 4 (ST)

90 min. +70 °C / +3 °C = 16 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

Puissance : 1,2 kW / 230 V

L 750 x P 700 x H 850 mm

Poids : 85 kg

GTIN (EAN) 4015613504780

Code-No. 700605

Euro 3.998,-



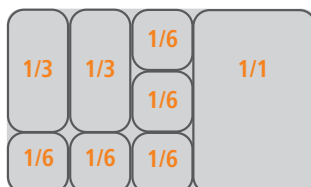
Saladette pour pizzaiolo avec froid ventilé Présentoir pour 5 GN 1/6

Bacs GN de 150 mm profond.
Acier inoxydable
Plan de travail en granit
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 250 litres
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 1 NAC 230 V
L 900 x P 700 x H 1075 mm
2 grilles GN 1/1 incluses
Poids : 116 kg
GTIN (EAN) 4015613403847
|| **Code-No. 200266**
|| **Euro 1.139,-**



Saladette, froid ventilé avec évaporateur coulé dans la mousse

Acier inoxydable
pour 5 x GN 1/6, 2 x GN 1/3 et 1 x GN 1/1
Bacs GN de 150 mm profond.
Plan de travail en polyéthylène
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 250 litres
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 1 NAC 230 V
L 900 x P 700 x H 875 mm
Dotation :
2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 40 mm
2 entretoises : longueur 330 mm, largeur 22 mm
2 grilles GN 1/1
Poids : 75 kg
GTIN (EAN) 4015613386744
|| **Code-No. 200265**
|| **Euro 919,-**



Saladette, froid ventilé avec 3 portes avec évaporateur coulé dans la mousse

Acier inoxydable
pour 4 x GN 1/1, bacs GN de 150 mm profond.
Plan de travail en polyéthylène
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 400 litres
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 1 NAC 230 V
L 1380 x P 695 x H 865 mm
Dotation :
3 entretoises : longueur 535 mm, largeur 31 mm
6 entretoises : longueur 330 mm, largeur 22 mm
3 grilles GN 1/1
Poids : 103 kg
GTIN (EAN) 4015613530116
|| **Code-No. 200264**
|| **Euro 1.498,-**





Mini table réfrigérée avec froid ventilé

Acier inoxydable
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 250 litres
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 1 NAC 230 V
L 900 x P 700 x H 875 mm
2 grilles GN 1/1 incluses
Poids : 70 kg
GTIN (EAN) 4015613429878

Code-No. 110136

Euro 1.098,-



Mini table réfrigérée avec froid ventilé 2 tiroirs, 1 porte

Acier inoxydable
Dimension intérieure des tiroirs, chaqu'un :
L 367 x P 520 x H 100 mm
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 300 litres
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 1 NAC 230 V
L 1045 x P 690 x H 875 mm
1 grille GN 1/1 incluse
Poids : 83,8 kg

GTIN (EAN) 4015613530109

Code-No. 110137

Euro 1.549,-

Spray de d'entretien pour inox

Contenu : 500 ml

12 boîtes par carton

Poids : 6,8 kg

GTIN (EAN) 4015613584454

Code-No. 17303112

Euro 198,-



Table de préparation avec évaporateur coulé dans la mousse

Acier inoxydable 18/10
Présentoir avec couvercle intégré pour 5 GN 1/6,
bacs GN de 150 mm profond.
Plan de travail en acier inoxydable 18/10
Froid ventilé
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 250 litres
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
L 900 x P 690 x H 1000 mm
2 grilles GN 1/1 incluses
Poids : 71,8 kg

GTIN (EAN) 4015613582412

Code-No. 200269

Euro 1.179,-



Table pour pizzaiolo

Froid ventilé
 Acier inoxydable, plan de travail en marbre
 2 portes réfrigérées
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Puissance : 0,385 kW / 1 NAC 230 V
 Présentoir réfrigéré pour 6 x 1/4 GN, 150 mm de profond.
 Acier inoxydable, avec plateau en verre
 Compresseur avec cuve réfrigérée
 Thermomètre digital
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Puissance : 0,131 kW / 1 NAC 230 V
 L 1400 x P 700 x H 1390 mm
 Poids : 234 kg
 GTIN (EAN) 4015613556901
Code-No. 110711
Euro 2.709,-



✓ Livré sans bacs GN

Table pour pizzaiolo

Froid ventilé
 Acier inoxydable, plan de travail en marbre
 1 porte, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
 Commandes électroniques
 Évaporateur des eaux de dégivrage
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Puissance : 0,385 kW / 1 NAC 230 V
 Présentoir réfrigéré pour 6 x 1/4 GN, 150 mm de profond.
 Acier inoxydable, avec plateau en verre
 Compresseur avec cuve réfrigérée
 Thermomètre digital
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Puissance : 0,131 kW / 1 NAC 230 V
 L 1400 x P 700 x H 1390 mm
 Poids : 248,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613556918
Code-No. 110712
Euro 2.949,-



✓ Tables réfrigérées et présentoir réfrigéré également disponibles séparément



Table réfrigérée
 2 portes réfrigérées
 L 1400 x P 700 x H 950 mm
 Poids : 198,4 kg
 GTIN (EAN) 4015613556871
Code-No. 110709
Euro 2.030,-



Table réfrigérée
 1 porte, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
 L 1400 x P 700 x H 950 mm
 Poids : 213 kg
 GTIN (EAN) 4015613556895
Code-No. 110710
Euro 2.279,-



Présentoir réfrigéré pour 6 x 1/4 GN, 150 mm de profond.
 L 1400 x P 335 x H 440 mm
 Poids : 35,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613556864
Code-No. 110134
Euro 719,-



Table réfrigérée ventilée

L 1400 x P 700 x H 850 mm

2 portes réfrigérées

Température de service : de 0 °C à 10 °C

Sans CFC, puissance : 385 W / 230 V

Poids : 105 kg

GTIN (EAN) 4015613556697

Code-No. 110701

Euro 1.895,-

Table réfrigérée ventilée avec dossier 50 mm

Poids : 106 kg

GTIN (EAN) 4015613575872

Code-No. 110701MA

Euro 1.945,-



Table réfrigérée ventilée

L 1400 x P 700 x H 850 mm

1 porte, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés

Température de service : de 0 °C à 10 °C

Sans CFC, puissance : 385 W / 230 V

Poids : 120 kg

GTIN (EAN) 4015613556703

Code-No. 110702

Euro 2.349,-

Table réfrigérée ventilée avec dossier 50 mm

Poids : 121 kg

GTIN (EAN) 4015613556710

Code-No. 110702MA

Euro 2.398,-



Table réfrigérée ventilée

L 1400 x P 700 x H 850 mm

4 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés

Température de service : de 0 °C à 10 °C

Sans CFC, puissance : 385 W / 230 V

Poids : 135 kg

GTIN (EAN) 4015613556727

Code-No. 110703

Euro 2.649,-

Table réfrigérée ventilée avec dossier 50 mm

Poids : 136 kg

GTIN (EAN) 4015613556734

Code-No. 110703MA

Euro 2.695,-



Table réfrigérée ventilée

L 1400 x P 700 x H 850 mm

6 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés

Température de service : de 0 °C à 10 °C

Sans CFC, puissance : 385 W / 230 V

Poids : 145 kg

GTIN (EAN) 4015613556741

Code-No. 110704

Euro 2.819,-

Table réfrigérée ventilée avec dossier 50 mm

Poids : 146 kg

GTIN (EAN) 4015613556758

Code-No. 110704MA

Euro 2.898,-



Table réfrigérée ventilée

L 1875 x P 700 x H 850 mm
 2 portes, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Sans CFC, puissance : 410 / 230 V
 Poids : 145 kg
 GTIN (EAN) 4015613556765
Code-No. 110705
Euro 2.539,-



Table réfrigérée ventilée avec dossier 50 mm

Poids : 146 kg
 GTIN (EAN) 4015613575827
Code-No. 110705MA
Euro 2.589,-

Table réfrigérée ventilée

L 1875 x P 700 x H 850 mm
 1 porte, 4 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Sans CFC, puissance : 410 / 230 V
 Poids : 160 kg
 GTIN (EAN) 4015613556772
Code-No. 110706
Euro 2.729,-



Table réfrigérée ventilée avec dossier 50 mm

Poids : 161 kg
 GTIN (EAN) 4015613556789
Code-No. 110706MA
Euro 2.779,-

Table réfrigérée ventilée

L 1875 x P 700 x H 850 mm
 6 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Sans CFC, puissance : 410 / 230 V
 Poids : 175 kg
 GTIN (EAN) 4015613556796
Code-No. 110707
Euro 2.975,-



Table réfrigérée ventilée avec dossier 50 mm

Poids : 176 kg
 GTIN (EAN) 4015613556802
Code-No. 110707MA
Euro 3.029,-

Table réfrigérée ventilée

L 1875 x P 700 x H 850 mm
 9 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés
 Température de service : de 0 °C à 10 °C
 Sans CFC, puissance : 410 / 230 V
 Poids : 185 kg
 GTIN (EAN) 4015613556819
Code-No. 110708
Euro 3.339,-



Table réfrigérée ventilée avec dossier 50 mm

Poids : 186 kg
 GTIN (EAN) 4015613556826
Code-No. 110708MA
Euro 3.398,-



Lave-vaisselle de Bartscher : tout pour la propreté !

Avec un lave-vaisselle Bartscher, vous disposez d'un auxiliaire de rêve :

propre, rapide, économique et fiable ! La conception de nos machines est si robuste que nous pouvons maîtriser sans effort les exigences les plus élevées dans le domaine de la gastronomie quotidienne. La conception facilite votre travail en terme d'utilisation et d'ergonomie : commandes intuitives, rapides à utiliser et agréables à manipuler. Et en plus ils sont économiques et protègent l'environnement.

Toutes les machines chez Bartscher sont équipées d'une pompe de dosage du liquide de rinçage et d'un arrêt thermique pour vous offrir un résultat de lavage irréprochable et hygiénique.

Sur notre modèle Premium, le lave-vaisselle Deltamat **TF 7500eco**, une technique innovante permet d'économiser jusqu'à 50 pour cent d'eau, d'énergie et de produit vaisselle par rapport à des machines courantes. En utilisation quotidienne professionnelle, cela représente rapidement une économie importante.

Un adoucissement de l'eau assure un fonctionnement sans défaut du lave-vaisselle et protège en particulier les éléments chauffants de l'entartrage face aux calcaires dissous dans l'eau.

De plus, la consommation de détergent est réduite du fait de la douceur de l'eau. Le VGG recommande de ce fait une dureté de l'eau $< 3^\circ \text{d}$ (dureté totale). Seule celle-ci garantit le résultat de $< 80 \mu\text{S/cm}$ (conductibilité) conforme à VGG.

Cela permet d'économiser la durée de travail et les frais salariaux avec un résultat hygiénique parfait. À partir d'une dureté de 5°d.H. , un adoucissement de l'eau est absolument nécessaire.

De ce fait, nous ne nous sommes pas arrêtés là : l'adoucisseur d'eau intégré ainsi que les techniques de désalinisation partielle ou totale assurent une grande longévité de la machine et un résultat brillant, sans taches.

Toutes des innovations sources de meilleurs résultats de lavage et qui protègent l'environnement. Avec une pompe de lessives alcalines intégrée, aucun écoulement proche du sol n'est nécessaire, il est tout simplement possible de raccorder la machine à l'écoulement d'un évier. La pompe à lessives transporte les eaux usées jusqu'à une hauteur maximale de 1 mètre. Cela offre une plus grande liberté d'organisation de la cuisine.

Une chose claire !

Deltamat TF 350

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

GTIN (EAN) 4015613447513

Code-No. 110520

Euro 1.598,-

Deltamat TF 350 LP, avec pompe de vidange

Poids : 32,5 kg

GTIN (EAN) 4015613447520

Code-No. 110521

Euro 1.798,-

Deltamat TF 350 W, avec adoucisseur

Poids : 35 kg

GTIN (EAN) 4015613447537

Code-No. 110522

Euro 1.769,-



Lave-verres Deltamat Série TF 350

- ✓ Double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Robuste et fiable
- ✓ Convivial
- ✓ Maintenance facile

Casiers pour lave-verres série TF 350



Casier à verres

à fond plat
L 350 x P 350 x H 110 mm
Poids : 0,8 kg
GTIN (EAN) 4015613432007
Code-No. 110312
Euro 49,-

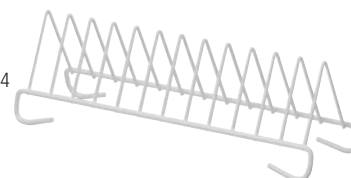


Casier à verres, standard

à fond plat
L 350 x P 350 x H 170 mm
Poids : 1,5 kg
GTIN (EAN) 4015613586564
Code-No. 110311
Euro 57,-

Support à soutasses

Poids : 0,2 kg
GTIN (EAN) 4015613432014
Code-No. 110317
Euro 17,-



Gobelet à couverts

Ø 107 mm, H 119 mm
Poids : 0,1 kg
GTIN (EAN) 4015613432021
Code-No. 110318
Euro 9,-





Lave-verres Deltamat Série TF 401

- ✓ Porte à double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Robuste et fiable
- ✓ Convivial
- ✓ Maintenance facile

Deltamat TF 401

Dimensions	L 450 x P 535 x H 700 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement/h	30 casiers
Dimensions casier	400 x 400
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	3,2 kW / 230 V
Résistance de la cuve	1,85 kW
Résistance de la chaudière	2,8 kW
Durée du cycle	120 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	1,8 litres
Contenance de la cuve	14,5 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 24 mm
Poids	45 kg
Dotation	1 support pour soutasses 1 gobelet à couverts 1 casier à verres 1 casier à verres, 4 compartiments

GTIN (EAN) 4015613468525

Code-No. 110605

Euro 1.749,-

Deltamat TF 401 H, avec adoucisseur

Poids : 47 kg

GTIN (EAN) 4015613468532

Code-No. 110606

Euro 1.898,-

Deltamat TF 401 HP, avec adoucisseur et pompe de vidange

Poids : 48 kg

GTIN (EAN) 4015613468549

Code-No. 110607

Euro 1.998,-

Casiers pour lave-verres séries TF 401, TFG 7400eco et TFG 7420eco



Casier à verres

à fond plat
L 400 x P 400 x H 135 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN (EAN) 4015613468303
Code-No. 109325
Euro 49,-



Casier à verres, 4 compartiments

à fond incliné
L 400 x P 400 x H 210 mm
Poids : 2,1 kg
GTIN (EAN) 4015613468327
Code-No. 109327
Euro 66,-

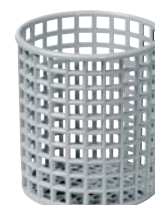


Casier à assiettes

L 400 x P 400 x H 120 mm
Poids : 1,6 kg
GTIN (EAN) 4015613468310
Code-No. 109326
Euro 43,-

Gobelet à couverts

Ø 107 mm, H 119 mm
Poids : 0,1 kg
GTIN (EAN) 4015613432021
Code-No. 110318
Euro 9,-





Deltamat TFG 7420eco, avec pompe de vidange

Dimensions	L 450 x P 535 x H 720 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement/h	60 casiers
Dimensions casier	400 x 400
Doseur pour détergeant	oui
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	3,3 kW / 230 V
Résistance de cuve	1,1 kW
Résistance de la chaudière	3,0 kW
Durée des cycles	60-200 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2 - 4 litres
Contenance de la cuve	7 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 24 mm
Poids	42,5 kg
Dotation	1 support pour soutasses 1 gobelet à couverts 1 casier à verres 1 casier à verres, 4 compartiments

GTIN (EAN) 4015613536378

Code-No. 110652

Euro 3.398,-

Deltamat TFG 7420eco, avec pompe de vidange et adoucisseur

Poids : 43 kg

GTIN (EAN) 4015613536385

Code-No. 110653

Euro 3.598,-

Deltamat TFG 7400eco, avec pompe de vidange

Puissance totale : 4,75 kW / 3 NAC 400 V

Résistance de la chaudière 4,5 kW

Poids : 42,5 kg

GTIN (EAN) 4015613525877

Code-No. 110650

Euro 3.498,-

Deltamat TFG 7400eco, avec pompe de vidange et adoucisseur

Puissance totale : 4,75 kW / 3 NAC 400 V

Résistance de la chaudière 4,5 kW

Poids : 43 kg

GTIN (EAN) 4015613527628

Code-No. 110651

Euro 3.698,-



Lave-verres Deltamat Série TFG 7400eco et TFG 7420eco

✓ Double parois

Les consommations d'eau, de détergents chimiques et d'énergie sont réduites de jusqu'à 50 %.

✓ Bouton START multicolore

✓ Système d'autodiagnostic

✓ Menu multilingue

✓ Porte à ressort

✓ Récupération de l'énergie



Installation de traitement de l'eau

Une eau douce est fondamentale pour obtenir une vaisselle irréprochable; souvent l'eau est chargée en particules minérales tels du calcium ou du magnésium. Ces minéraux, outre qu'ils affectent la propreté de la vaisselle, accélèrent aussi l'usure de la machine à laver.

Au moyen d'une installation de traitement de l'eau vous prolongerez la vie de votre matériel, mais vous prendrez aussi l'assurance d'une vaisselle impeccable.



Adoucisseur Soft-Tech Typ MC-N 16 pour 1 appareil

Système de protection pour machines à laver
L 250 x P 410 x H 490 mm
Capacité à une dureté de 10° d (dureté globale)
1600 litres / jour
Puissance : 0,04 kW / 230 V
Poids : 9,5 kg
GTIN (EAN) 4015613415819
|| **Code-No. 109850**
|| **Euro 745,-**



Adoucisseur Soft-Tech Typ MC-N 8-2 pour jusqu'à 3 appareils

Système de protection pour machines à laver
L 360 x P 360 x H 570 mm
Capacité à une dureté de 10° d (dureté globale)
4000 litres / jour
Poids : 19,5 kg
GTIN (EAN) 4015613415826
|| **Code-No. 109851**
|| **Euro 1.898,-**

Kit de raccordement pour 109850 et 109851

2 x flexibles blindé AG filletage 3/4"
L 1000 mm, diamètre Ø 15 mm
Poids : 0,2 kg
GTIN (EAN) 4015613586748
|| **Code-No. 109885**
|| **Euro 174,-**

Clean-Tech système de déminéralisation totale

pour une vaisselle brillante, des verres et couverts sans taches.

Typ VK 5000F pour 1 appareil
Ø 265 mm, H 680 mm
Capacité à une dureté de 10° d (dureté globale)
5000 litres / cartouche
Poids : 22,5 kg
GTIN (EAN) 4015613415833
|| **Code-No. 109852**
|| **Euro 844,-**

Cartouche de recharge pour 109852

Poids : 19 kg
GTIN (EAN) 4015613586762
|| **Code-No. 109887**
|| **Euro 179,-**
Consigne par cartouche Euro 290,-
Un avoir sera établi au retour de la consigne.

Kit de raccordement pour 109852 et 109853

1 x adaptateur pour robinet
1 x hydromètre
2 x flexibles blindé inox - filletage 3/4"
L 1500 mm, diamètre Ø 10 mm
Poids : 0,3 kg
GTIN (EAN) 4015613586755
|| **Code-No. 109886**
|| **Euro 185,-**



Pour fours mixtes à vapeur et appareils à glaçons

Drink-Tech à déminéralisation partielle avec charbon actif

Typ TKB 13400F pour 1 appareil
Système de protection du goût de l'eau pour
fours mixtes à vapeur et appareils à glaçons
Ø 265 mm, H 680 mm
Capacité à une dureté de
10° d (dureté globale)
13400 Liter / cartouche
Poids : 22,5 kg
GTIN (EAN) 4015613468600
|| **Code-No. 109853**
|| **Euro 868,-**

Cartouche de recharge pour 109853

Poids : 18 kg
GTIN (EAN) 4015613586779
|| **Code-No. 109888**
|| **Euro 309,-**
Consigne par cartouche Euro 290,-
Un avoir sera établi au retour de la consigne.





Deltamat TF 50

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

GTIN (EAN) 4015613448114

Code-No. 110415

Euro 2.369,-



Deltamat TF 50 L, avec pompe de vidange

Poids : 58 kg

GTIN (EAN) 4015613448121

Code-No. 110418

Euro 2.439,-

Deltamat TF 50 LR, avec pompe de vidange et doseur de détergent de lavage

Poids : 59 kg

GTIN (EAN) 4015613588421

Code-No. 110419

Euro 2.569,-

Lave-vaisselles Deltamat Série TF 50

- ✓ Porte à double parois
- ✓ Température de l'eau recommandée max. 55 °C
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Robuste et fiable
- ✓ Convivial
- ✓ Maintenance facile

Doseur de détergent de lavage

Kit complet de pompe de dosage pour produit de lavage

pour montage ultérieur sur toute les machines à laver.

Commande à impulsions, réglable de 0.28 à 2.8 L/h

set de raccordement inclus.

Puissance : 0,005 kW / 230 V

Dimensions : L 69 x P 103 x H 62 mm

Poids : 0,530 kg

GTIN (EAN) 4015613432403

Code-No. 109518

Euro 209,-



Installation en usine de pompe de doseur pour détergent
Code-No. 099996 Euro 60,- net



Lave-vaisselles Deltamat Série TF 515

- ✓ Porte à double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Robuste et fiable
- ✓ Convivial
- ✓ Maintenance facile

Deltamat TF 515

Dimensions	L 590 x P 600 x H 850 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement/h	30 casiers
Dimensions casier	500 x 500
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	3,6 kW / 3 NAC 400 V
Résistance de cuve	2,7 kW
Résistance de la chaudière	3,0 kW
Durée du cycle	120 - 180 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,3 litres
Contenance de la cuve	29 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 24 mm
Poids	56,5 kg
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts

GTIN (EAN) 4015613447445

Code-No. 110550

Euro 2.598,-

Deltamat TF 515 LP, avec pompe de vidange

Poids : 58 kg

GTIN (EAN) 4015613447452

Code-No. 110560

Euro 2.798,-

Deltamat TF 515 LPW, avec pompe de vidange et adoucisseur

Poids : 59,5 kg

GTIN (EAN) 4015613448046

Code-No. 110580

Euro 2.849,-

Deltamat TF 515 LPWR, avec pompe de vidange, adoucisseur et doseur de détergent de lavage

Poids : 60,5 kg

GTIN (EAN) 4015613588483

Code-No. 110590

Euro 3.049,-

Doseur de détergent de lavage

Kit complet de pompe de dosage pour produit de lavage

pour montage ultérieur sur toute les machines à laver
Commande par conductance, réglable de 0,01 à 3,0 l/h
avec 1 sonde à 1 pôle

set de raccordement inclus

Puissance : 0,005 kW / 230 V

Dimensions : L 69 x P 103 x H 62 mm

Poids : 0,75 kg

GTIN (EAN) 4015613488295

Code-No. 109548

Euro 289,-



Installation en usine de pompe de doseur pour détergent
Code-No. 099996 Euro 60,- net



Deltamat TF 525

Dimensions	L 600 x P 610 x H 850 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement/h	30 casiers
Dimensions casier	500 x 500
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	5,01 kW / 3 NAC 400 V
Résistance de cuve	2,7 kW
Résistance de la chaudière	4,5 kW
Durée du cycle	120 - 180 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,3 litres
Contenance de la cuve	16,5 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 24 mm
Poids	63,5 kg
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts

GTIN (EAN) 4015613447476

Code-No. 111550

Euro 2.998,-

Deltamat TF 525 LP, avec pompe de vidange

Poids : 64,5 kg

GTIN (EAN) 4015613447483

Code-No. 111560

Euro 3.198,-

Deltamat TF 525 LPW, avec pompe de vidange et adoucisseur

Poids : 65,5 kg

GTIN (EAN) 4015613447506

Code-No. 111565

Euro 3.395,-

Deltamat TF 525 LPWR, avec pompe de vidange, adoucisseur et doseur de détergeant de lavage

Poids : 66,5 kg

GTIN (EAN) 4015613588445

Code-No. 111570

Euro 3.579,-

Doseur de détergeant de lavage

Kit complet de pompe de dosage pour produit de lavage

pour montage mural

Commande par conductance, réglable de 0,1 à 6,0 l/h

avec 1 sonde à 2 pôles

set de raccordement inclus

Puissance : 0,004 kW / 230 V

Dimensions : L 95 x P 100 x H 125 mm

Poids : 0,75 kg

GTIN (EAN) 4015613506517

Code-No. 109547

Euro 445,-

Installation en usine de pompe de doseur pour détergeant
Code-No. 099996 Euro 60,- net



Lave-vaisselles Deltamat Série TF 525

- ✓ Double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Robuste et fiable
- ✓ Convivial
- ✓ Maintenance facile





Deltamat TF 641

Dimensions	L 600 x P 680 x H 860 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement/h	60 casiers
Dimensions casier	500 x 500
Doseur pour détergeant	oui
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	6,65 kW / 3 NAC 400 V
Résistance de cuve	2,7 kW
Résistance de la chaudière	6,0 kW
Durée des cycles	60 - 300 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,3 litres
Contenance de la cuve	16,5 litres
Raccord d'entrée pour l'eau	2-4 bar
Raccordement eau	G 3/4" MI
Écoulement	Ø 24 mm
Poids	67,5 kg
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts

GTIN (EAN) 4015613544397

Code-No. 109632

Euro 3.095,-

Deltamat TF 641 LP, avec pompe de vidange

Poids : 69 kg

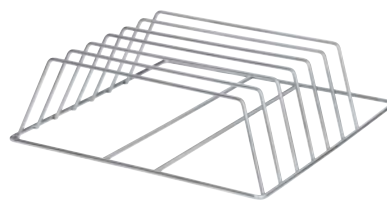
GTIN (EAN) 4015613544403

Code-No. 109633

Euro 3.195,-

Lave-vaisselles Deltamat, Série TF 641

- ✓ Adaptée pour plaques de cuisson, plateaux, bacs GN jusqu'à 600/400 mm
- ✓ Double parois
- ✓ Température de l'eau recommandée max. 55 °C
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Robuste et fiable
- ✓ Convivial
- ✓ Maintenance facile



Casier à plateaux 600/400 mm

Poids : 1,5 kg

GTIN (EAN) 4015613487069

Code-No. 109329

Euro 165,-



Support pour lave-vaisselles

Support pour lave-vaisselles

Glissières pour 2 casiers

L 605 x P 570 x H 450 mm

Poids : 6,8 kg

GTIN (EAN) 4015613509389

Code-No. 109689

Euro 219,-



Deltamat TF 7500eco, avec pompe de vidange

Dimensions	L 600 x P 610 x H 850 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Rendement/h	60 casiers
Dimensions casier	500 x 500
Doseur pour détergeant	oui
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	6,65 kW / 3 NAC 400 V
Résistance de cuve	1,1 kW
Résistance de la chaudière	6,0 kW
Durée des cycles	60 - 360 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	2,5 - 7 Liter
Contenance de la cuve	10 Liter
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulementf	Ø 24 mm
Poids	66 kg
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts

GTIN (EAN) 4015613527635

Code-No. 110660

Euro 3.798,-



Deltamat TF 7500eco, avec pompe de vidange et adoucisseur

Poids : 68,5 kg

GTIN (EAN) 4015613527642

Code-No. 110661

Euro 3.998,-

Lave-vaisselles Deltamat Série TF 7500eco

- ✓ Possibilité d'encaster sous un plan de travail
- ✓ Double parois

Les consommations d'eau, de détergents chimiques et d'énergie sont réduites de jusqu'à 50 %.

- ✓ Bouton START multicolore
- ✓ Système d'autodiagnostic
- ✓ Menu multilingue
- ✓ Porte à ressort
- ✓ Récupération de l'énergie

Chariot à casiers

Chariot à casiers

Acier inoxydable

Charge utile : 120 kg

Dimension plateau : L 513 x P 583 mm

4 roues de Ø 100 mm

L 515 x P 640 x H 925 mm

Poids : 8,75 kg

GTIN (EAN) 4015613523712

Code-No. 300143

Euro 129,-





Lave-vaisselles à capot Série DS

Excellentes performances et polyvalence

Les excellentes 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 (500 x 500 mm) le lave-vaisselle Série DS peut contenir jusqu'à 22 assiettes ou de 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



✓ Livré sans tables de tri et de glissement

Lave-vaisselle à capot DS 901

✓ Nous vous conseillons de brancher la DS 901 sur l'eau chaude

CE	certifiée
Dimensions	L 760 x P 840 x H 1510/maxi. 1969 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Pieds	à vérins réglables 30 mm
Rendement/h	20 à 60 casiers
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	7,1 kW / 3 NAC 380-400 V
Résistance de cuve	2,5 kW
Résistance de la chaudière	6,0 kW
Durée des cycles	60/120/180 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	3 litres
Contenance de la cuve	20 litres
Pression d'entrée de l'eau	2,5-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 50 mm
Poids	120 kg
Dotation	2 casiers à assiettes, 1 gobelet à couverts, 1 casier à tasse

GTIN (EAN) 4015613368672

Code-No. 109142

Euro 4.295,-



✓ Livré sans tables de tri et de glissement

Lave-vaisselle à capot DS 1001

CE	certifiée
Dimensions	L 760 x P 840 x H 1510/ maxi. 1969 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Pieds	à vérins réglables 30 mm
Rendement/h	24 à 60 casiers
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	9,1 kW / 3 NAC 380-400 V
Résistance de cuve	2,5 kW
Résistance de la chaudière	8,0 kW
Durée des cycles	60/110/150 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	3 litres
Contenance de la cuve	20 litres
Pression d'entrée de l'eau	2,5-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 50 mm
Poids	120 kg
Dotation	2 casiers à assiettes, 1 casier à couverts, 1 casier à tasse

GTIN (EAN) 4015613368689

Code-No. 109143

Euro 4.749,-

Accessoires pour lave-vaisselle à capot

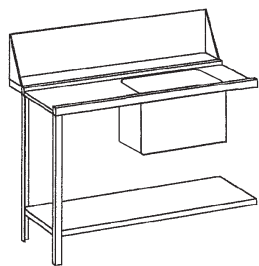


Table de tri, gauche
avec dosseret, hauteur 100 mm
Bassin à droite
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 19 kg
GTIN (EAN) 4015613370675
| **Code-No. 109770**
| **Euro 1.068,-**

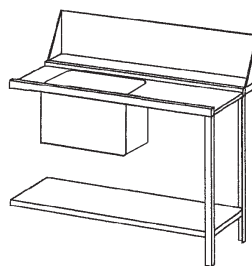


Table de tri, droite
avec dosseret, hauteur 100 mm
Bassin à gauche
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 19 kg
GTIN (EAN) 4015613371849
| **Code-No. 109771**
| **Euro 1.068,-**

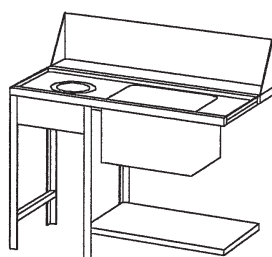


Table de tri, gauche
Trou vide-déchets,
avec dosseret, hauteur 100 mm
Bassin à droite
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 21 kg
GTIN (EAN) 4015613371856
| **Code-No. 109772**
| **Euro 1.149,-**

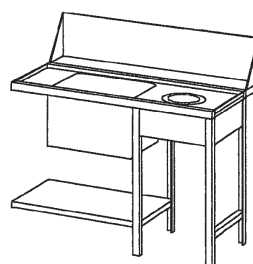


Table de tri, droite
Trou vide-déchets,
avec dosseret, hauteur 100 mm
Bassin à gauche
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 21 kg
GTIN (EAN) 4015613371863
| **Code-No. 109773**
| **Euro 1.149,-**

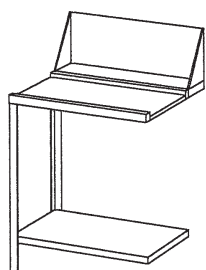


Table de glissement, gauche
avec dosseret, hauteur 100 mm
L 700 x P 720 x H 850 mm
Poids : 15 kg
GTIN (EAN) 4015613371870
| **Code-No. 109775**
| **Euro 489,-**

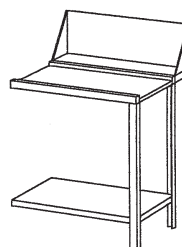


Table de glissement, droite
avec dosseret, hauteur 100 mm
L 700 x P 720 x H 850 mm
Poids : 15 kg
GTIN (EAN) 4015613371887
| **Code-No. 109776**
| **Euro 489,-**

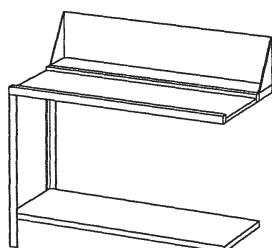


Table de glissement, gauche
avec dosseret, hauteur 100 mm
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 17 kg
GTIN (EAN) 4015613371894
| **Code-No. 109777**
| **Euro 689,-**

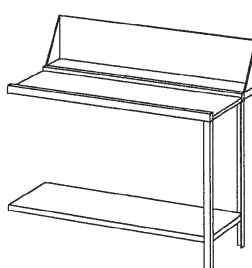
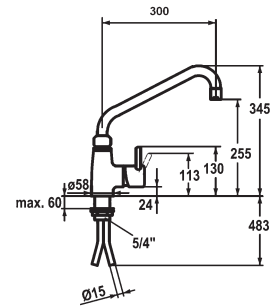


Table de glissement, droite
avec dosseret, hauteur 100 mm
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 17 kg
GTIN (EAN) 4015613371900
| **Code-No. 109778**
| **Euro 689,-**

✓ Des tables sur mesure sont livrables sur demande

Mitigeur

Surface entièrement chromée
 Raccords tuyaux en cuivre Ø 15 mm
 Fixation par adaptateur fileté 1 1/4"
 Perçage utile Ø 42 mm
 Goulot pivotant à 360° avec boîte à garniture resserrable
 Embout brise-jet 3/4" filet femelle
 Débit à 3 bar : débit d'écoulement 40 l/min.
 Cartouche hautes performances avec technique de disques en céramique
 Débit d'écoulement et température réglables en continu
 Poids : 4 kg
 GTIN (EAN) 4015613584034
Code-No. 400126
Euro 519,-



Robinetterie professionnelle

- ✓ Technique de robinetterie fiable et haute qualité de finition
- ✓ Marquage distinct froid/chaud sur les croisillons Coronachrom
- ✓ Tamis de douchette remplaçable
- ✓ Douchette à grille avec arrêt à fermeture temporisée et réglage de débit
- ✓ Clapets anti-retour intégrés
- ✓ Perçage utile Ø 22 mm



GASTRO Mélangeur avec croisillons

avec douchette lave-vaisselle
 Croisillons Coronachrom en métal, détachable
 Sièges en acier inox
 Tête de robinet à clapet plat M 20 x 1,25
 Perçage utile Ø 22 mm
 Goulot pivotant à 180°
 Embout brise-jet M22
 Débit à 3 bar : Douchette 18 l/min.
 Brise-jet 28 l/min.
 Poids : 6 kg
 GTIN (EAN) 4015613184258
Code-No. 400115
Euro 819,-



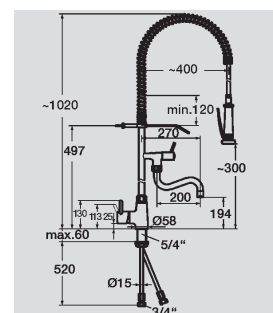
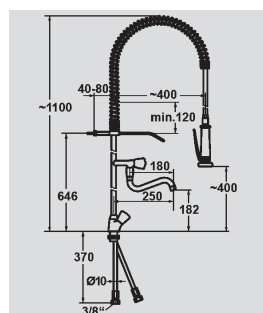
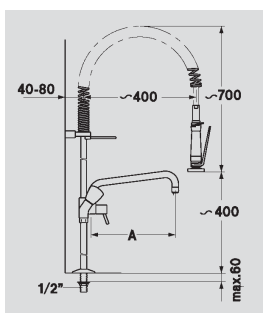
GASTRO Mélangeur avec croisillons

avec douchette lave-vaisselle
 Croisillons Coronachrom en métal, détachable
 Sièges en acier inox
 Tête de robinet à clapet plat M 20 x 1,25
 Perçage utile Ø 35 mm
 Goulot pivotant à 180°
 Embout brise-jet M22
 Débit à 3 bar : Douchette 18 l/min.
 Brise-jet 25 l/min.
 Poids : 6 kg
 GTIN (EAN) 4015613370101
Code-No. 400112
Euro 829,-



GASTRO Mitigeur avec croisillons

avec douchette lave-vaisselle
 Ressort en CNS 18/10
 Raccords tuyaux en cuivre Ø 15 mm
 Fixation par adaptateur fileté 1 1/4"
 Perçage utile Ø 42 mm
 Goulot pivotant à 180°
 Embout brise-jet M22
 Débit à 3 bar : Douchette 18 l/min.
 Brise-jet 40 l/min.
 Poids : 8,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613438955
Code-No. 400123
Euro 849,-



Casiers de lavage

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



Casier universel
Dimensions 500 x 500 mm
Hauteur 100 mm
GTIN (EAN) 4015613431246
| **Code-No. 5201**
| **Euro 17,80**



Casier à couverts
Dimensions 500 x 500 mm
Hauteur 100 mm
GTIN (EAN) 4015613431222
| **Code-No. 5202**
| **Euro 17,40**



Casier à assiettes
Dimensions 500 x 500 mm
Hauteur 100 mm
GTIN (EAN) 4015613431437
| **Code-No. 5203**
| **Euro 19,60**



Casier à tasses
Dimensions 500 x 500 mm
Cases 116 x 116 mm
Hauteur 100 mm
GTIN (EAN) 4015613431741
| **Code-No. 5116**
| **Euro 21,-**



Casier à plateaux
Dimensions 500 x 500 mm
Hauteur 100 mm
GTIN (EAN) 4015613431239
| **Code-No. 5204**
| **Euro 19,90**



Panier à couverts, à 8 cases
Dimensions 430 x 210 mm
Hauteur 155 mm
GTIN (EAN) 4015613431444
| **Code-No. 5205**
| **Euro 19,30**



9 cases Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Code-No.	Euro
149 x 149	100	83	5209	22,-
149 x 149	140	123	5211	29,-
149 x 149	180	160	5212	37,-
149 x 149	240	200	5213	43,-
149 x 149	260	238	5214	51,-
149 x 149	300	276	5215	59,-

16 cases



Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Code-No.	Euro
111 x 111	100	83	5216	23,-
111 x 111	140	123	5218	29,-
111 x 111	180	160	5219	38,-
111 x 111	240	200	5220	46,-
111 x 111	260	238	5221	52,-
111 x 111	300	276	5222	60,-

25 cases



Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Code-No.	Euro
89 x 89	100	83	5225	23,-
89 x 89	140	123	5227	32,-
89 x 89	180	160	5228	38,-
89 x 89	240	200	5229	47,-
89 x 89	260	238	5230	54,-
89 x 89	300	276	5231	62,-

36 cases



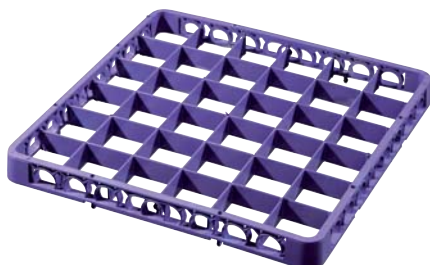
Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Code-No.	Euro
73 x 73	100	83	5236	24,-
73 x 73	140	123	5238	31,-
73 x 73	180	160	5239	38,-
73 x 73	240	200	5240	48,-
73 x 73	260	238	5241	54,-
73 x 73	300	276	5242	62,-

49 cases



Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Code-No.	Euro
62 x 62	100	83	5249	25,-
62 x 62	140	123	5251	34,-
62 x 62	180	160	5252	40,-
62 x 62	240	200	5253	50,-
62 x 62	260	238	5254	57,-
62 x 62	300	276	5255	67,-

Réhausse de couleur



Cases	Couleur	Code-No.	Euro
9	bleu	5261	4,50
16	bleu foncé	5262	5,50
25	rouge	5263	6,50
36	lila	5260	7,50
49	vert	5264	7,50



Machine à essuyer et polir les verres

5 rouleaux rotatifs, appuyés par des souffleries d'air chaud, essuient et polissent vos verres en quelques secondes.

- ✓ Jusqu'à 50 % d'économie sur le coût de la main-d'œuvre
- ✓ Moins de bris de verre
- ✓ Risque de blessure diminué
- ✓ Standard d'hygiène élevé



Machine à essuyer et polir les verres

Boîtier en acier inoxydable
Tissus des têtes de polissage en microfibre, amovibles
Puissance : 1,1 kW / 230 V
L 340 x P 305 x H 520 mm
Poids : 16 kg
GTIN (EAN) 4015613455624
| **Code-No. 109470**
| **Euro 2.449,-**

1 jeu de chiffons de têtes de polissage de rechange pour la machine à essuyer et polir les verres

5 cloths for polishing heads made of microfibre
Poids : 0,5 kg
GTIN (EAN) 4015613587431
| **Code-No. 109471**
| **Euro 349,-**



Polisseuse à couverts avec base mobile

Pour un nettoyage facile et rapide des couverts avec une énorme économie de temps.
Conviviale, insertion et sortie faciles des couverts.
Acier inoxydable 18/10
Remplissage manuel du panier à couverts
50 à 60 couverts par processus d'une durée d'une minute environ
Contenance : 5 kg de granulat de maïs
Température : à contrôle thermostatique
Température de service : 72 - 74 °C (dans le granulat de maïs)
Puissance : 0,75 kW / 230 V
L 440 x P 480 x H 910 mm
| **1 panier mobile en acier inoxydable inclus**
Poids : 33 kg
GTIN (EAN) 4015613545059
| **Code-No. 110424**
| **Euro 3.598,-**



- ✓ Convivial, rapide et facile
- ✓ 50 à 60 couverts par processus



Polisseuses à couverts

Ces appareils sont conçus pour sécher et polir les couverts.

- ✓ De par sa température constante de 80 °C ces appareils satisfont aux normes d'hygiène de l'UE.
- ✓ Réduction des frais d'exploitation
- ✓ Économie de temps
- ✓ Réducteur de bruit
- ✓ Simple d'utilisation
- ✓ Nettoyage simple et rapide

Polisseuse à couverts

Acier inoxydable 18/10
 Rendement : de 2.000 à 3.000 couverts/h
 Contenance : 4,8 kg de granulat de maïs
 Conforme aux normes HACCP de part sa temp. constante de 80°C
 Dimensions : L 450 x P 590 x H 400 mm
 Puissance : 0,5 kW / 230 V
 Poids : 32 kg
 GTIN (EAN) 4015613440675
Code-No. 110428
Euro 4.349,-

Granulat, sac de 5 kg

GTIN (EAN) 4015613440699
Code-No. 109441
Euro 62,-



Polisseuse à couverts, sur roues

Acier inoxydable 18/10
 Rendement : de 5.000 à 6.000 couverts/h
 Contenance : 7 kg de granulat de maïs
 Conforme aux normes HACCP de part sa temp. constante de 80°C
 Dimensions : L 700 x P 600 x H 760 mm
 Puissance : 0,9 kW / 230 V
Dotation : 1 table et 1 casier à couverts
 Poids : 80 kg
 GTIN (EAN) 4015613438429
Code-No. 110425
Euro 5.749,-

Granulat, sac de 7 kg

GTIN (EAN) 4015613417493
Code-No. 109440
Euro 86,-



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.

Bacs à couverts

Livré sans couverts



Bac à couverts GN 1/1

Polypropylène gris
Résistant à la chaleur, robuste, empilable
L 530 x P 325 x H 100 mm
Poids : 0,7 kg
GTIN (EAN) 4015613584164

Code-No. A500410 - 1 pièce | Euro 5,90
Code-No. A500410 - 10 pièce | Euro 55,-

Livré sans couverts



Bac à couverts

pour 4 récipients
Acier inoxydable
L 265 x P 305 x H 200 mm
Poids : 1,5 kg
GTIN (EAN) 4015613324760

Code-No. A500394
Euro 35,-

Bac à couverts avec 4 récipients

Acier inoxydable
L 265 x P 305 x H 200 mm
4 récipients en acier inoxydable inclus
Poids : 2,1 kg

GTIN (EAN) 4015613467542
Code-No. 500392
Euro 59,-



Bac à couverts avec 4 récipients

Acier inoxydable
L 265 x P 305 x H 200 mm
4 bacs en synthétique blanc inclus
Poids : 1,9 kg

GTIN (EAN) 4015613360959
Code-No. A500395
Euro 39,-



Récipient

Synthétique blanc
Ø 115 mm, hauteur 145 mm
GTIN (EAN) 4016098102744

Code-No. A500382 | Euro 1,10
dès 100 pièces A500382 | Euro 1,05

Livré sans récipients



Bac à couverts

pour 6 récipients
Acier inoxydable
L 380 x P 300 x H 200 mm
Poids : 2 kg
GTIN (EAN) 4015613324777

Code-No. A500396
Euro 45,-



Récipient

Acier inoxydable
Ø 115 mm, hauteur 145 mm
GTIN (EAN) 4015613397177

Code-No. A500385 | Euro 7,-
dès 24 pièces A500385 | Euro 6,50

Kit d'étagères murales

Acier inoxydable, L 1200 x P 355 mm, ajustable en hauteur

Composé de :

2 étagères

2 paires de console

1 paire de crémaillère, L 530 mm

Poids : 10 kg

GTIN (EAN) 4015613442600

Code-No. 603012

Euro 192,-



Étagères murales, acier inoxydable

Pour monter une étagère murale, il vous faut

- 1 paire de crémaillères
- 1 ou 2 étagères de la longueur souhaitée
- 1 paire de consoles par étagère

Étagères murales

L (mm)	P (mm)	Code-No.	Euro
600	355	603001	47,-
800	355	603002	55,-
1000	355	603003	66,-
1200	355	603004	81,-
1400	355	603005	96,-
1600	355	603006	106,-
1800	355	603007	120,-
2000	355	603008	129,-



1 paire de crémaillères

Longueur 530 mm

Code-No. 600061

Euro 17,-

1 paire de consoles

Code-No. 600601

Euro 20,-

Étagère à assiettes, acier inoxydable

Matériel de fixation inclus



L 800 x P 200 mm

GTIN (EAN) 4015613432069

Code-No. 362080

Euro 49,-

L 1000 x P 200 mm

GTIN (EAN) 4015613432083

Code-No. 362100

Euro 58,-

L 1200 x P 200 mm

GTIN (EAN) 4015613432090

Code-No. 362120

Euro 66,-

L 1400 x P 200 mm

GTIN (EAN) 4015613432106

Code-No. 362140

Euro 74,-

L 800 x P 300 mm

GTIN (EAN) 4015613432113

Code-No. 363080

Euro 64,-

L 1000 x P 300 mm

GTIN (EAN) 4015613432137

Code-No. 363100

Euro 76,-

L 1200 x P 300 mm

GTIN (EAN) 4015613432144

Code-No. 363120

Euro 87,-

L 1400 x P 300 mm

GTIN (EAN) 4015613432151

Code-No. 363140

Euro 99,-

Étagère à épices, pour bacs GN 1/6

Acier inoxydable, avec butée d'arrêt pour bac GN

Matériel de fixation inclus

L 800 x P 200 mm

pour 4 GN 1/6

GTIN (EAN) 4015613507392

Code-No. 388080

Euro 145,-

L 1200 x P 200 mm

pour 6 GN 1/6

GTIN (EAN) 4015613507415

Code-No. 388120

Euro 192,-

L 1000 x P 200 mm

pour 5 GN 1/6

GTIN (EAN) 4015613507408

Code-No. 388100

Euro 169,-

L 1400 x P 200 mm

pour 7 GN 1/6

GTIN (EAN) 4015613507422

Code-No. 388140

Euro 219,-



Livré sans bacs GN



Livré sans bacs GN

Présentoir pour bacs GN

pour 3 GN 1/3, 150 mm profond.

Acier inoxydable

L 980 x P 250 x H 210 mm

Poids : 7 kg

GTIN (EAN) 4015613507385

Code-No. 465155

Euro 139,-



Étagères supérieures, 1 étage

Acier inoxydable

Sur pieds carrés 25 x 25 mm

Profondeur 350 mm, hauteur 400 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
800	314080	265,-
1000	314100	275,-
1200	314120	285,-
1400	314140	289,-
1600	314160	309,-
1800	314180	329,-
2000	314200	339,-



Étagères supérieures, 2 étages

Acier inoxydable

Sur pieds carrés 25 x 25 mm

Profondeur 350 mm, hauteur 650 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
800	324080	489,-
1000	324100	505,-
1200	324120	525,-
1400	324140	539,-
1600	324160	579,-
1800	324180	615,-
2000	324200	629,-



Pont thermique, 230 V

Acier inoxydable, bord 30-40 mm

Sur pieds carrés avec embouts caoutchouc

Bouton marche/arrêt, lampe témoin

Profondeur 300 mm, hauteur 400 mm

L (mm)	kW	Code-No.	Euro
800	0,5	113085	575,-
1000	0,5	113105	695,-
1200	1,0	113125	749,-
1400	1,0	113145	765,-
1600	1,0	113165	898,-
1800	1,5	113185	969,-
2000	1,5	113205	995,-

Armoires suspendues, ouverte

Acier inoxydable, finition Skotch-Brite
Étagère intermédiaire ajustable
Profondeur 400 mm, hauteur 650 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	313104	319,-
1200	313124	339,-
1400	313144	359,-
1600	313164	379,-
1800	313184	419,-
2000	313204	439,-



Armoires suspendues avec portes coulissantes

Acier inoxydable, finition Skotch-Brite
Étagère intermédiaire ajustable
avec portes insonorisées
Profondeur 400 mm, hauteur 650 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1200	314124	485,-
1400	314144	535,-
1600	314164	595,-
1800	314184	635,-



Tables de travail

Acier inoxydable, finition Skotch-Brite
Pieds carrés 40 x 40 mm
Hydrophobe et insonorisé
Plateau renforcé
Ajustable en hauteur de 850 mm à 900 mm
Livré en kit, montage facile, dans un emballage plat et peu encombrant.



Tables de travail sans dossieret,

avec étagère intermédiaire
Profondeur 700 mm, hauteur 850-900 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	316107	349,-
1200	316127	379,-
1400	316147	429,-
1600	316167	469,-
1800	316187	489,-

1 jeu de roulettes

4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins
Hauteur de travail grâce au jeu de roulettes :
940 mm

Code-No. 308241
Euro 119,-



Tables de travail avec dossieret 100 mm,

avec étagère intermédiaire
Profondeur 700 mm, hauteur 850-900 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	317107	359,-
1200	317127	398,-
1400	317147	449,-
1600	317167	489,-
1800	317187	529,-





Table de travail

Plateau renforcé acier inoxydable, étagère en acier à revêtement spécial, charge maximale env. 250 kg, 1 étagère ajustable en acier à revêtement spécial, charge maximale env. 150 kg.

Pieds ajustables. Montage simple.

L 1200 x P 600 x H 880-900 mm

Poids : 23 kg

GTIN (EAN) 4015613431932

Code-No. 601152

Euro 159,-



Table de travail

Plateau renforcé acier inoxydable, charge maximale env. 250 kg. 2 étagères ajustables en acier à revêtement spécial, charge maximale env. 150 kg.

Pieds ajustables. Montage simple.

L 1300 x P 690 x H 880-900 mm

Poids : 26,3 kg

GTIN (EAN) 4015613400198

Code-No. 601153

Euro 189,-



Tables de travail avec étagère intermédiaire

Acier inoxydable, pieds à verins

Plateau renforcé, charge maximale env. 160 kg

Étagère ajustable, charge maximale env. 120 kg

Montage simple.

Table de travail

L 1000 x P 700 x H 860-900 mm

Poids : 22,3 kg

GTIN (EAN) 4015613431970

Code-No. 601710

Euro 269,-

Table de travail

L 1200 x P 700 x H 860-900 mm

Poids : 25,1 kg

GTIN (EAN) 4015613432038

Code-No. 601712

Euro 298,-

Rayonnage de bureau

chromé
4 clayettes grillagées
4 montants
Charge 150 kg, uniformément répartie
Montage simple
L 750 x P 350 x H 1520 mm
Poids : 10,3 kg
GTIN (EAN) 4015613391274
■ **Code-No. 601151**
■ **Euro 64,-**

Rayonnage de d'économat

chromé
4 clayettes grillagées
4 montants
Charge 200 kg, uniformément répartie
Montage simple
L 910 x P 460 x H 1845 mm
Poids : 14,3 kg
GTIN (EAN) 4015613391250
■ **Code-No. 601182**
■ **Euro 85,-**

Boutellier

chromé
pour env. 100 - 130 bouteilles
5 clayettes grillagées, 4 montants
9 canaux à bouteilles par clayette
Montage simple
L 900 x P 350 x H 1390 mm
Poids : 12,5 kg
GTIN (EAN) 4015613391816
■ **Code-No. 601161**
■ **Euro 76,-**

Système de rayonnages Bartscher

Montage facile sans outils. Emboîtement simple des traverses sur les montants pré-assemblés.

Les supports d'étagères sont en aluminium, les rayons percés en copolymère. Les rayonnages percés permettent une meilleure réfrigération des aliments stockés et rendent le champ d'utilisation quasiment illimité.

Utilisation des kits par exemple en cuisines collectives, cellules frigorifiques et de congélation, chambres froides, entrepôts stériles ainsi que salles humides. La possibilité de remplacer les rayons par des récipients GN de toutes tailles offre un deuxième usage pratique.

La solution en kit :

Une unité d'emballage est composée de 2 supports d'étagères et de 4 rayons

Kit 1

Dim. : L 960 x P 360 x H 1800 mm
Charge max. par rayon : 165 kg
Charge max. totale / étagère : 600 kg
Convient pour accrocher les récipients GN 1/1, 1/2, 1/3 et 2/3
Poids : 14 kg
GTIN (EAN) 4015613529066
■ **Code-No. 603151**
■ **Euro 352,-**

Kit 2

Dim. : L 1080 x P 560 x H 1800 mm
Charge max. par rayon : 165 kg
Charge max. totale / étagère : 600 kg
Convient pour accrocher les récipients GN 1/1, 2/1 et 2/4
Poids : 19,7 kg
GTIN (EAN) 4015613529059
■ **Code-No. 603150**
■ **Euro 433,-**

Kit 3

Dim. : L 1500 x P 360 x H 1800 mm
Charge max. par rayon : 165 kg
Charge max. totale / étagère : 600 kg
Convient pour accrocher les récipients GN 1/1, 1/2, 1/3 et 2/3
Poids : 19,5 kg
GTIN (EAN) 4015613529073
■ **Code-No. 603152**
■ **Euro 445,-**



Tables de travail en acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord de 40 mm
Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 50 mm,
hauteur 850-900 mm, dossier de 40 mm.
Les tables sont soudées et livrées d'une seule pièce.

Table de travail sans dossier, avec étagère intermédiaire



Profondeur 600 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	303106	449,-
1100	303116	475,-
1200	303126	498,-
1300	303136	525,-
1400	303146	549,-
1500	303156	575,-
1600	303166	605,-
1800	303186	645,-
2000	303206	675,-

Profondeur 700 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	303107	495,-
1100	303117	535,-
1200	303127	549,-
1300	303137	559,-
1400	303147	565,-
1500	303157	605,-
1600	303167	629,-
1800	303187	698,-
2000	303207	729,-

Table de travail avec dossier, avec étagère intermédiaire



Profondeur 600 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	304106	469,-
1100	304116	495,-
1200	304126	519,-
1300	304136	545,-
1400	304146	575,-
1500	304156	595,-
1600	304166	625,-
1800	304186	665,-
2000	304206	695,-

Profondeur 700 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	304107	515,-
1100	304117	555,-
1200	304127	575,-
1300	304137	585,-
1400	304147	590,-
1500	304157	625,-
1600	304167	649,-
1800	304187	719,-
2000	304207	749,-

1 jeu de roulettes

4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins
Hauteur de travail grâce au jeu de roulettes :
940 mm

Code-No. 308241

Euro 119,-



Tiroirs pour tables de travail de P 600 mm et P 700 mm

GN 1/1, 65 mm prof., pour montage sur place.

Tiroir 1 x GN 1/1

Code-No. 305106

Euro 209,-

Colonne de tiroirs 3 x GN 1/1

Code-No. 305306

Euro 535,-

✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande



Meubles neutres à portes coulissantes, acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm avec portes coulissantes, étagère intermédiaire ajustable
Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 50 mm hauteur 850-900 mm, dossier de 40 mm.

Meubles neutres avec portes coulissantes et étagère intermédiaire

Profondeur 700 mm sans dossier

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	333107	998,-
1200	333127	1.075,-
1500	333157	1.198,-
1800	333187	1.369,-
2000	333207	1.449,-

Profondeur 700 mm avec dossier

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	334107	1.029,-
1200	334127	1.098,-
1500	334157	1.249,-
1800	334187	1.398,-
2000	334207	1.498,-



Meubles chauffants avec portes coulissantes et étagère intermédiaire

Puissance : 2,4 kW / 230 V

Profondeur 700 mm sans dossier

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	343107	1.529,-
1200	343127	1.598,-
1600	343167	1.729,-
1800	343187	1.849,-
2000	343207	1.949,-

Profondeur 700 mm avec dossier

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	344107	1.559,-
1200	344127	1.625,-
1600	344167	1.759,-
1800	344187	1.879,-
2000	344207	1.979,-



Armoires hautes

Acier inoxydable, pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 50 mm, étagères à bord de 40 mm renforcées.

Hauteur 2000 mm

1 porte à deux battants

L (mm)	P (mm)	Code-No.	Euro
800	600	366080	1.469,-
1000	700	367100	1.749,-

2 portes coulissantes

W (mm)	D (mm)	Code-No.	Euro
1200	600	396120	1.789,-
1400	600	396140	1.979,-
1600	600	396160	2.175,-
1400	700	397140	2.079,-
1600	700	397160	2.279,-



✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande



Lave-mains avec commande au genou

Montage mural

Acier inoxydable, L 400 x P 400 x H 345 mm

Hauteur, robinet inclus 510 mm

Vasque Ø 350 mm

Temporisation mécanique - env. 15 sec.

(en fonction de la pression de l'eau) par commande au genou

Raccordement au choix eau froide et/ou eau chaude

Avec robinet orientable 200 mm et siphon Ø 40 mm

Poids : 8,65 kg

GTIN (EAN) 4015613529257

Code-No. 401619

Euro 299,-

Combinaison lave-mains/évier

Acier inoxydable, L 510 x P 700 x H 850 mm

1 mitigeur 1/2"

1 siphon et 1 grille basculante

Lave-mains : L 370 x P 280 x H 120 mm

Évier : L 405 x P 340 x H 170 mm

Poids : 20,5 kg

GTIN (EAN) 4015613428635

Code-No. 401618

Euro 449,-

Plonge - Profondeur 700 mm

en acier inoxydable

Finition Scotch-Brite, bord 40 mm, pieds carrés

de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable

de 50 mm, bassin insonorisé, dossier 40 mm



Plonge à 1 bassin

avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions du bassin 500 x 500 x 250 mm

L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite

Code-No. 306220

Euro 869,-

Égouttoir à gauche

Code-No. 306420

Euro 869,-

Dimensions du bassin 500 x 500 x 250 mm

L 1400 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite

Code-No. 306230

Euro 935,-

Égouttoir à gauche

Code-No. 306430

Euro 935,-



Plonge à 2 bassins

avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions des bassins 500 x 500 x 250 mm

L 1600 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite

Code-No. 306200

Euro 1.175,-

Égouttoir à gauche

Code-No. 306410

Euro 1.175,-

Dimensions des bassins 500 x 500 x 250 mm

L 1800 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite

Code-No. 306210

Euro 1.225,-

Égouttoir à gauche

Code-No. 306410

Euro 1.225,-

Plonge pour laverie - Profondeur 700 mm
en acier inoxydable
Finition Scotch-Brite, bord 40 mm,
pieds carrés de 40 x 40 mm
avec embout à vérin ajustable de 50 mm,
bassin insonorisé, dossier 40 mm

Plonge pour laverie à 1 bassin avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions du bassin 500 x 500 x 250 mm
L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite
| Code-No. 306240
| Euro 898,-

Égouttoir à gauche
| Code-No. 306440
| Euro 898,-



Plonge pour laverie à 2 bassins avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions des bassins 400 x 500 x 240 mm
L 1600 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite
| Code-No. 306250
| Euro 1.219,-

Égouttoir à gauche
| Code-No. 306450
| Euro 1.219,-



Livré sans lave-vaisselle

Plonge pour laverie à 2 bassins avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions des bassins 500 x 500 x 250 mm
L 1800 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite
| Code-No. 306260
| Euro 1.275,-

Égouttoir à gauche
| Code-No. 306460
| Euro 1.275,-



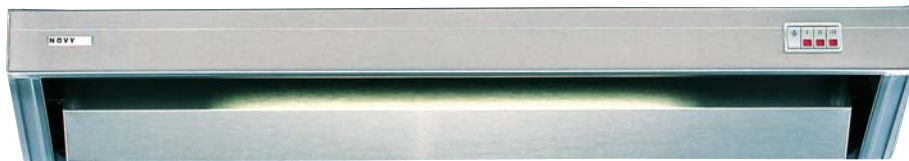


Hottes aspirantes Novy

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ 1 NAC 230 V
- ✓ Ventilateur et éclairage
- ✓ Accessoires de fixation inclus
- ✓ 3 niveaux d'aspiration

Avantages de l'aspiration périphérique

- ✓ Carter de grande surface facile à nettoyer
- ✓ Aspiration accrue sur les quatre côtés / puissance optimale
- ✓ Le carter protège les ventilateurs de la chaleur et insonorise l'appareil
- ✓ Les filtres métalliques très résistants supportent le lavage en lave-vaisselle



L x P x H mm	Nbre de ventilateurs et de sorties	kW	(m³/h)	Code-No.	Euro
600 x 520 x 170	1	0,08	350	100060	669,-
900 x 520 x 170	2	0,16	700	100090	1.165,-
1000 x 520 x 170	2	0,16	700	100100	1.235,-

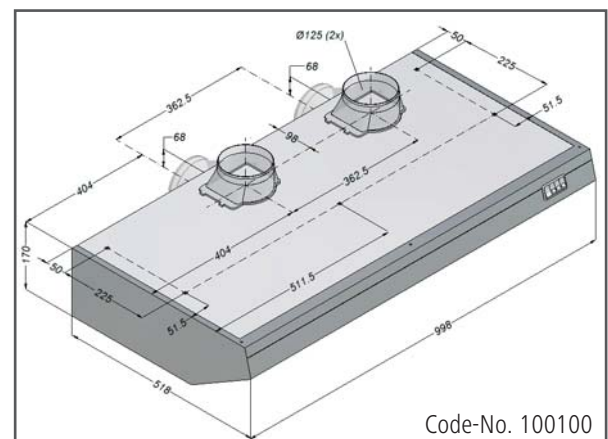
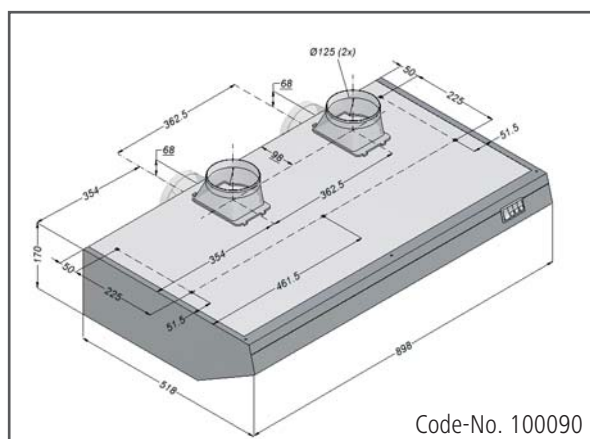
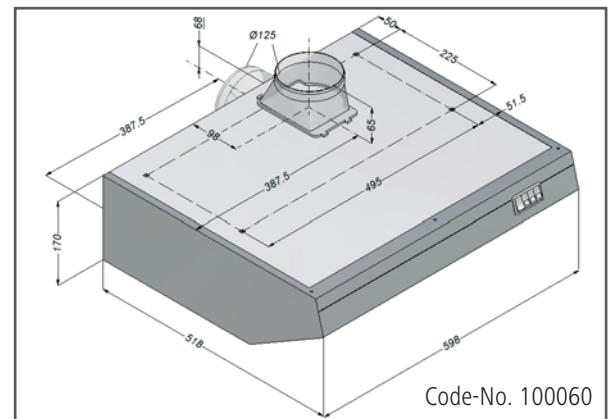
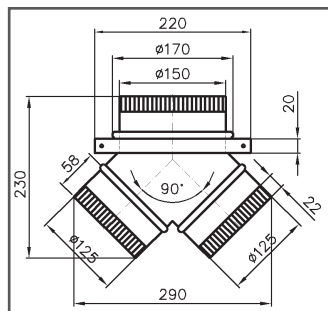
Avantages : ce manchon permet de réunir deux sorties

Le manchon réuni deux sorties de Ø 125 mm pour former une seule de Ø 150 mm

Manchon pour hottes 900 et 1000 mm

Code-No. 100103

Euro 125,-





Hottes murales

- ✓ Hottes
Complètement en acier inoxydable 18/10, collecteur de condensat sur tout le pourtour, supports de filtres avec canal collecteur.
- ✓ Filtres coupe-feu type A
Filtres coupe-feu complètement en acier inoxydable 18/10, haut degré de rétention des graisses.
Dimensions des filtres : L 400 x P 500 x H 25 mm
- ✓ Éclairage
Éclairage encastré, non éblouissant, avec protection anti-graisse et un interrupteur



Hottes murales Série 700 avec ventilateur (550 W)

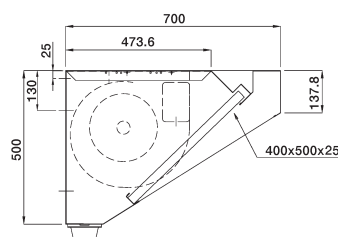
L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Rendement du ventilateur (m³/h)	Coupure pour le ventilateur (carrée)	Poids (kg)	Code-No.	Euro
1300	2	1 x 18 W	3800	1 (30x26)	38	244130	1.419,-
1400	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	41	244140	1.459,-
1500	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	43	244150	1.489,-
1600	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	45	244160	1.519,-
1700	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	47	244170	1.549,-
1800	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	50	244180	1.569,-
2000	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	52	244200	1.679,-



Régulateur de vitesse pour montage mural
réglable en continu
Code-No. 220105
Euro 215,-

Hottes murales Série 700 sans ventilateur

L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Poids (kg)	Code-No.	Euro
1000	2	1 x 18 W	26	245100	898,-
1200	2	1 x 18 W	30	245120	945,-
1400	2	1 x 36 W	34	245140	998,-
1600	2	1 x 36 W	37	245160	1.069,-
1800	2	1 x 36 W	40,5	245180	1.139,-
2000	4	2 x 18 W	44	245200	1.229,-



Autres dimensions sur demande

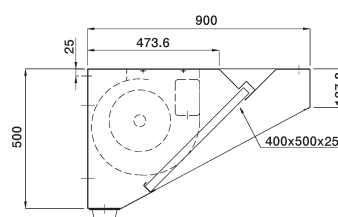
Hottes murales Série 900 avec ventilateur (550 W)

L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Rendement du ventilateur (m³/h)	Coupure pour le ventilateur (carrée)	Poids (kg)	Code-No.	Euro
1300	2	1 x 18 W	3800	1 (30x26)	41	246130	1.439,-
1400	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	43	246140	1.489,-
1500	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	45	246150	1.519,-
1600	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	47	246160	1.539,-
1700	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	49	246170	1.569,-
1800	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	51	246180	1.598,-
2000	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	54	246200	1.729,-
2200	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	57,5	246220	1.759,-

Hottes murales Série 1100
sur demande

Hottes murales Série 900 sans ventilateur

L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Poids (kg)	Code-No.	Euro
1000	2	1 x 18 W	26	247100	949,-
1200	2	1 x 18 W	33	247120	979,-
1400	2	1 x 36 W	36	247140	1.039,-
1600	2	1 x 36 W	39	247160	1.098,-
1800	2	1 x 36 W	42,5	247180	1.179,-
2000	4	2 x 18 W	46	247200	1.289,-
2200	4	2 x 18 W	49	247220	1.349,-



Autres dimensions sur demande



Servi croquant et croustillant avec les friteuses Bartscher.

Des frites bien dorées, des escalopes croustillantes, des pâtisseries craquantes ou des rouleaux de printemps juteux et croquants. La friture permet de préparer les aliments de manière rapide et savoureuse.

Pour tous les domaines des cuisines à la friture dans leur diversité, nous proposons l'appareil adapté : de la friteuse d'appoint d'entrée de gamme au modèle sur pieds haute performance. Avec les friteuses Bartscher, vous avez l'équipement idéal pour des préparations croquantes et croustillantes.

CONSEILS POUR FRIRE DE MANIÈRE OPTIMALE

voici la méthode qui préserve le mieux les aliments et la friteuse

Avec la friture, il faut respecter certains points pour obtenir un résultat réussi, qui soit sain, croustillant et délicieux, et pour que la friteuse, quel que soit le modèle que vous avez choisi, vous rende de bons et loyaux services pendant longtemps.

Le panier est correctement rempli

lorsque les aliments à frire surnagent aisément.

Grossièrement, la règle est la suivante : le rapport entre les aliments et l'huile devrait être de 1:10, sans toutefois remplir le panier au-delà de la moitié.

La température

se situe entre 170 et 180 °C. Si l'huile est trop chaude, elle se conserve moins longtemps. Lorsque les températures sont trop faibles, trop d'huile pénètre dans les aliments.

L'huile de friture adaptée

on trouve dans le commerce différentes consistances et qualités. L'emploi de graisses semi-liquides ou liquides de grande qualité s'avère rentable à plusieurs niveaux : le goût de l'aliment frit, la manipulation simple et rapide de la graisse et sa longévité.

Un minimum d'entretien

et le respect des consignes d'hygiène sont décisifs pour le fonctionnement sans problème et à long terme de l'appareil. Vous trouverez des indications pour le nettoyage, l'entretien et l'utilisation des appareils dans le mode d'emploi, pour que vous puissiez offrir la meilleure qualité pendant longtemps.



Friteuse électrique "PETIT"

Boîtier, couvercle en acier inoxydable
Tableau de commande en synthétique
1 cuve, 1 panier, contenance : 3 litres
Puissance : 2,0 kW / 1 NAC 230 V
L 220 x P 400 x H 240 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 2,7 kg
GTIN (EAN) 4015613447223
| **Code-No. 165103**
| **Euro 46,-**



Panier de rechange

Poids : 0,24 kg
GTIN (EAN) 4015613586977
| **Code-No. 165511**
| **Euro 8,-**

Friteuse électrique "MINI II"

Boîtier, couvercle en acier inoxydable
Tableau de commande en synthétique
1 cuve, 1 panier, contenance : 4 litres
Puissance : 2,2 kW / 1 NAC 230 V
L 200 x P 400 x H 280 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 3,3 kg
GTIN (EAN) 4015613392271
| **Code-No. A165110**
| **Euro 66,-**



Panier de rechange

Poids : 0,24 kg
GTIN (EAN) 4015613586991
| **Code-No. 165512**
| **Euro 8,-**

Friteuse électrique double "MINI III"

Boîtier, couvercle en acier inoxydable
Tableau de commande en synthétique
2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 4 litres
Puissance : 2 x 2,2 kW / 1 NAC 230 V
Nécessite 2 prises de courant
L 400 x P 400 x H 280 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 6,5 kg
GTIN (EAN) 4015613392288
| **Code-No. A165112**
| **Euro 128,-**



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



Friteuse électrique "SNACK I"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 1 cuve, 1 panier
 Contenance : 4 litres
 Puissance : 2,0 kW / 1 NAC 230 V
 L 220 x P 400 x H 315 mm
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
 Poids : 7 kg
 GTIN (EAN) 4015613423937
Code-No. A162400E
Euro 114,-

Panier de rechange

Poids : 0,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613587011
Code-No. 165513
Euro 16,-



Friteuse électrique double "SNACK II"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 4 litres
 Puissance : 2 x 2,0 kW / 2 x 1 NAC 230 V
 Nécessite 2 prises de courant
 L 435 x P 400 x H 315 mm
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
 Poids : 10,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613423944
Code-No. A162402E
Euro 209,-



Seau pour huiles usagées

Le couvercle se bloque automatiquement durant le transport

- Couvercle de protection avec bec verseur de sécurité
- Liaison de sécurité entre le couvercle et le seau
- Poignée isolante pour vider le seau
- Socle ajouré permettant la circulation de l'air

Matière : tôle d'acier galvanisée à chaud suivant la norme DIN EN ISO 1461
 Contenance : 12 litres
 H 400 mm x L 280 mm
 Poids : 3,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613274096
Code-No. A150460V
Euro 145,-

✓ Ce récipient est uniquement destiné au transport ainsi qu'à l'élimination de vieilles graisses.

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



Friteuse électrique "SNACK III"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 1 cuve, 1 panier, contenance : 8 litres
 Puissance : 3,25 kW / 1 NAC 230 V
 L 265 x P 430 x H 340 mm
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
 Poids : 7,1 kg
 GTIN (EAN) 4015613423951
Code-No. A162800E
Euro 155,-



Panier de rechange

Poids : 0,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613587028
Code-No. 165514
Euro 21,-

Friteuse électrique double "SNACK IV"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres
 Puissance : 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V
 Nécessite 2 prises de courant
 L 550 x P 430 x H 340 mm
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
 Poids : 12,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613423968
Code-No. A162802E
Euro 289,-



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.
 Poids : 0,25 kg
 GTIN (EAN) 4016098100986
Code-No. A101999
Euro 149,-

Filtre de rechange

Poids : 0,1 kg
 GTIN (EAN) 4016098100979
Code-No. A101901
Euro 79,-



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



Friteuse électrique "Snack XL"

Modèle extra long
 Permet de frire des aliments longs, comme par exemple du poisson.
 Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 1 cuve, 1 panier, contenance : 8 litres
 Panier : L 150 x P 320 x H 120 mm
 Résistances en acier inoxydable
 Zone froide
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
 Puissance : 3,4 kW / 230 V
 L 210 x P 515 x H 320 mm
 Poids : 7,1 kg
 GTIN (EAN) 4015613525884
Code-No. 165510
Euro 339,-



Panier de rechange

L 150 x P 320 x H 120 mm
 Poids : 1,0 kg
 GTIN (EAN) 4015613527000
Code-No. 165515
Euro 49,-

Friteuse électrique "IMBISS I" avec vanne de vidage

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8 litres
 Puissance : 3,25 kW / 1 NAC 230 V
 L 290 x P 550 x H 410 mm
 Thermostat de sécurité
 Poids : 10 kg
 GTIN (EAN) 4015613399591
Code-No. A150107
Euro 269,-



Panier de rechange

L 190 x P 230 x H 140 mm
 Poids : 0,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613587035
Code-No. 165516
Euro 32,-

Friteuse électrique double "IMBISS II" avec vannes de vidage

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 2 cuves embouties, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres
 Puissance : 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V
 Nécessite 2 prises de courant
 L 580 x P 550 x H 410 mm
 Thermostat de sécurité
 Poids : 22 kg
 GTIN (EAN) 4015613399607
Code-No. A150207
Euro 465,-



Friteuse électrique "Imbiss PRO"

avec vannes de vidange

Friteuse haute performance à usage professionnel.

Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable

1 cuve : 9,7 litres, 1 panier inclus

Panier : L 250 x P 270 x H 145 mm

Résistances en acier inoxydable

Zone froide

Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)

Puissance : 8,1 kW / 3 NAC 400 V

L 410 x P 500 x H 380 mm

Poids : 12,7 kg

GTIN (EAN) 4015613535104

Code-No. 162500

Euro 429,-

Panier de recharge

L 250 x P 270 x H 145 mm

Poids : 0,5 kg

GTIN (EAN) 4015613587042

Code-No. 165517

Euro 38,20



Friteuse électrique "Professional"

avec vannes de vidange

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable

1 cuve, 1 panier, contenance : 10 litres

Panier : L 300 x P 240 x H 120 mm

Résistances en acier inoxydable

Zone froide

Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)

Puissance : 8,1 kW / 3 NAC 400 V

L 390 x P 450 x H 375 mm

Poids : 11,2 kg

GTIN (EAN) 4015613494098

Code-No. 162900

Euro 539,-

Panier de recharge

L 300 x P 240 x H 120 mm

Poids : 1,5 kg

GTIN (EAN) 4015613495798

Code-No. 162905

Euro 49,-

Panier de recharge

L 150 x P 240 x H 120 mm

Poids : 1,0 kg

GTIN (EAN) 4015613536859

Code-No. 162911

Euro 34,-

2 paniers seront nécessaires pour une cuve.



Friteuse électrique double "Professional II"

avec vannes de vidange

Avec ses deux grands paniers, la friteuse double convient avant tout parfaitement pour une utilisation professionnelle lors des périodes de forte affluence.

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable

2 cuves de 10 litres

2 paniers, dimensions panier :

L 300 x P 240 x H 120 mm

Résistances en inox

Zone froide

Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)

Puissance : 16,2 kW / 3 NAC 400 V

L 780 x P 450 x H 375 mm

Poids : 22 kg

GTIN (EAN) 4015613536798

Code-No. 162910

Euro 998,-





Ø 32 cm



Poêle multifonction électrique "MINI"*

Revêtement antiadhésif
 Diamètres : extérieur 32 cm / intérieur 28,5 cm
 Hauteur totale : env. 15,5 cm
 Hauteur intérieure : 3,5 cm / env. 2 litres
 Puissance : 1,3 kW / 230 V
 Poids : 2,05 kg
 Couvercle en verre inclus
 GTIN (EAN) 4015613419671
Code-No. A150117G
Euro 23,-

Ø 41 cm



Poêle multifonction électrique*

Revêtement antiadhésif
 Diamètres : extérieur 41 cm / intérieur 38 cm
 Hauteur totale : 16,5 cm
 Hauteur intérieure : 4 cm / env. 4 litres
 Puissance : 1,5 kW / 230 V
 Poids : 3,25 kg
 Couvercle en verre et spatule inclus
 GTIN (EAN) 4015613418629
Code-No. A150114G
Euro 33,-

TRÈS PROFONDE

Hauteur intérieure
 8 cm



Poêle multifonction électrique "40x30"*

Revêtement antiadhésif
 L 490 x P 310 x H 195 mm
 Dimensions intérieur : L 370 x P 285 mm
 Hauteur intérieure : 8 cm / env. 7,5 litres
 Puissance : 1,5 kW / 230 V
 Poids : 3,2 kg
 Couvercle en verre inclus
 GTIN (EAN) 4015613505169
Code-No. 150340
Euro 39,50

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



Poêle multifonction électrique "GRANDE"*

Revêtement antiadhésif
Diamètres : extérieur 41 cm / intérieur 38 cm
Hauteur totale : 20 cm
Hauteur intérieure : 8 cm / env. 8 litres
Puissance : 1,5 kW / 230 V
Poids : 3,65 kg
Couvercle en verre inclus
GTIN (EAN) 4015613419688
Code-No. A150118G
Euro 39,50



Ø 41 cm
TRÈS PROFONDE
Hauteur intérieure env. 8 cm

Poêle multifonction électrique*

Revêtement antiadhésif
Diamètres : extérieur 55 cm / intérieur 50,5 cm
Hauteur totale : 21 cm
Hauteur intérieure : 5,5 cm / env. 10 litres
Puissance : 1,6 kW / 230 V
Poids : 4,75 kg
Couvercle en inox
avec hublot inclus
GTIN (EAN) 4015613363752
Code-No. A150155
Euro 76,-



Ø 55 cm

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



Qui ne connaît pas la paella, le plat national de l'Espagne.
Un chef d'œuvre culinaire dont les couleurs seules attirent le regard et titillent le palais.

Avec notre gamme de poêles à paella, invitez une part de la tradition espagnole à votre table. Et préparez-y bien d'autres plats en plus du grand classique espagnol : gyros, émincé de dinde ou pommes sautées - laissez libre cours à votre imagination.

Traditionnellement, la paella se prépare dans une grande poêle ronde en acier poli, appelée « paellera » et dont le fond spécial et la jupe haute offrent une grande surface de cuisson, idéalement complétée par le brûleur à gaz (propane).

Disponibles en plusieurs tailles, les poêles permettent de confectionner de multiples préparations et

conviennent à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, et peuvent aller sur le feu. Soyez créatif, et réussissez de nombreux plats, champignons braisés, chili con carne ou sautés de viande, dans votre poêle en acier.

La poêle à paella est un complément idéal pour tous les systèmes de grill. Ses composants sont coordonnés de façon optimale. Le brûleur puissant est disponible avec 2 ou 3 serpentins, et peut être complété par le trépied universel.

Grâce aux anses stables et résistantes à la chaleur, les plats peuvent être servis dans la poêle directement du feu sur la table.



Série paella de Bartscher
Pour utilisation extérieure

- ✓ Idéale pour saisir et cuire
- ✓ Anses résistantes à la chaleur
- ✓ Utilisation polyvalente, plusieurs tailles disponibles
- ✓ Brûleur à gaz puissant



Poêles à paëlla Matériau : acier poli

Ø (cm)	kg	Code-No.	Euro	
26	0,48	A153026	5,60	GTIN (EAN) 4015613408347
30	0,55	A153030	6,50	GTIN (EAN) 4015613408354
34	0,79	A153034	8,00	GTIN (EAN) 4015613408361
38	1,18	A153038	9,90	GTIN (EAN) 4015613408378
43	1,47	A153043	12,00	GTIN (EAN) 4015613408385
46	1,92	A153046	14,20	GTIN (EAN) 4015613408392
55	3,27	A153055	20,80	GTIN (EAN) 4015613408408
60	4,00	A153060	25,00	GTIN (EAN) 4015613408415
65	5,03	A153065	35,00	GTIN (EAN) 4015613408422
70	6,68	A153070	50,00	GTIN (EAN) 4015613408439
80	11,40	A153080	68,00	GTIN (EAN) 4015613408446
90	15,44	A153090	90,00	GTIN (EAN) 4015613408453

Lisez et respectez impérativement nos conseils d'entretien pour les poêles en acier poli.



Brûleur gaz pour paëlla, 2 anneaux pour 3 à env. 25 personnes

Brûleur Ø 40 cm, 2 anneaux enclenchable séparément pour poêles jusqu'à Ø 60 cm max.

Puissance : 9,94 kW (pour GPL)

Poids : 1,97 kg

GTIN (EAN) 4015613408491

Code-No. A153140

Euro 63,-



Brûleur gaz pour paëlla, 3 anneaux pour 3 à env. 60 personnes

Brûleur Ø 65 cm, 3 anneaux enclenchable séparément convient pour toutes les tailles de poêle

Puissance : 17,0 kW (pour GPL)

Poids : 4,74 kg

GTIN (EAN) 4015613408484

Code-No. A153160

Euro 136,-



Trépied universel pour brûleur paëlla gaz A153140 (Ø 40 cm), A153160 (Ø 60 cm)

Matériau : acier galvanisé

Hauteur : 63 cm

Poids : 2,2 kg

GTIN (EAN) 4015613408460

Code-No. A153141

Euro 32,-



Cuiseur à riz pour 1-4 personnes*

... idéal pour préparer et maintenir au chaud de petites quantités de riz.
Boîtier en tôle d'acier, thermolaquée blanche
Couvercle et socle en plastique
Cuve anti adhésif
Contenance : 0,8 litre
Puissance : 400 W / 230 V
Dimensions : Ø 230 mm, hauteur 245 mm
Poids : 1,65 kg
Dotation : 1 doseur + 1 cuillère à riz
GTIN (EAN) 4015613504032
Code-No. 150523
Euro 28,-



Cuiseur à riz pour 2-10 personnes*

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 tôle d'acier, thermolaquée blanche
Couvercle et socle en plastique
Cuve anti adhésive
Contenance : 1,8 litres
Puissance : 700 W / 230 V
Dimensions : Ø 285 mm, hauteur 280 mm
Poids : 2,6 kg
Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et un tamis
GTIN (EAN) 4015613537023
Code-No. 150525
Euro 36,-



Cuiseur à riz pour 2-10 personnes*

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
Couvercle et socle en plastique
Cuve anti adhésive
Contenance : 1,8 litres
Puissance : 700 W / 230 V
Dimensions : Ø 285 mm, hauteur 280 mm
Poids : 2,6 kg
Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et un tamis
GTIN (EAN) 4015613537016
Code-No. 150524
Euro 39,-

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



Cuiseur à riz pour 25 - 40 personnes

Boîtier en inox, grosses poignées
Cuve anti adhésive, résistante à la chaleur
Avec fonction de maintien en température
Contenance : 8 litres
Puissance : 1,95 kW / 230 V
Dimensions : Ø 384 mm, hauteur 375 mm
Poids : 11 kg
Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et une cuillère à pot
GTIN (EAN) 4015613405698
Code-No. A150513
Euro 185,-



Chauffe riz

Boîtier en acier inoxydable, grosses poignées
Cuve anti adhésive, résistante à la chaleur
Avec fonction de maintien en température
Volume : 8,5 kg de riz cru
Puissance : 110 W / 230 V
Dimensions : Ø 395 mm, hauteur 372 mm
Poids : 7,9 kg
Dotation : 1 cuillère à riz et 1 cuillère à pot
GTIN (EAN) 4015613396286
Code-No. A150512
Euro 172,-





Grills contact électriques

- ✓ 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



Grill contact électrique, plaques rainurées

L 290 x P 370 x H 200 mm
 Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm
 Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm
 Puissance : 1,8 kW / 230 V
 Poids : 14 kg
 GTIN (EAN) 4015613385617
Code-No. A150670
Euro 229,-

Grill contact électrique

Idem modèle A150670, mais
Plaques lisses
 GTIN (EAN) 4015613391380
Code-No. A150669
Euro 229,-

Grill contact électrique

Idem modèle A150670, mais
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
 GTIN (EAN) 4015613391656
Code-No. A150668
Euro 229,-



Grill contact électrique double, plaques rainurées

L 570 x P 370 x H 200 mm
 Plaque supérieure, chacune : L 215 x P 215 mm
 Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm
 2 thermostats séparés
 Puissance : 3,6 kW / 230 V
 Poids : 26 kg
 GTIN (EAN) 4015613385624
Code-No. A150671
Euro 419,-

Grill contact électrique double

Idem modèle A150671, mais
Plaques lisses
 GTIN (EAN) 4015613391397
Code-No. A150672
Euro 419,-

Grill contact électrique double

Idem modèle A150671, mais
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
 GTIN (EAN) 4015613391403
Code-No. A150673
Euro 419,-



Idéal pour la préparation de snacks tels que panini, foccacia, pita etc. ces appareils sont polyvalents pour griller.

Grill contact électrique "Panini" Plaques de grande surface rainurées

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 : 2,2 kW / 230 V
 Poids : 19 kg
 GTIN (EAN) 4015613415000
Code-No. A150674
Euro 269,-



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
 GTIN (EAN) 4015613587110
Code-No. 150677
Euro 65,-



Grill contact électrique "Panini" Plaques de grande surface Plaque supérieure rainurée, inférieure 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 : 2,2 kW / 230 V
 Poids : 19 kg
 GTIN (EAN) 4015613486833
Code-No. A150676
Euro 269,-





Grill de table électrique

Appareil en acier inoxydable 18/10
 Plaque en acier L 320 x P 480 mm
 Thermostat réglable de 50 °C à 270 °C
 Témoin lumineux de chauffe
 Arrêt de chauffe thermostatique
 Puissance : 3 kW / 230 V
 L 330 x P 540 x H 285 mm
 Poids : 21 kg
 GTIN (EAN) 4015613370545
Code-No. A370031
Euro 392,-

Grill de table à gaz

Appareil en acier inoxydable 18/10
 Plaque en acier L 320 x P 480 mm
 Puissance gaz : 4 kW
 L 330 x P 600 x H 285 mm
 Poids : 24 kg
 Réglé pour le gaz naturel H,
 buses pour GPL en dotation
 GTIN (EAN) 4015613390932
Code-No. A3700331
Euro 439,-



Grill de table électrique

Appareil en acier inoxydable 18/10
 Plaque en acier L 650 x P 480 mm
 Thermostat réglable de 50 °C à 270 °C
 Témoin lumineux de chauffe
 Arrêt de chauffe thermostatique
 Puissance : 6 kW / 400 V
 L 660 x P 540 x H 285 mm
 Poids : 43 kg
 GTIN (EAN) 4015613370552
Code-No. A370032
Euro 585,-

Grill de table à gaz

Appareil en acier inoxydable 18/10
 Plaque en acier L 650 x P 480 mm
 Puissance gaz : 8 kW
 L 660 x P 590 x H 285 mm
 Poids : 45 kg
 Réglé pour le gaz naturel H,
 buses pour GPL en dotation
 GTIN (EAN) 4015613390949
Code-No. A3700341
Euro 722,-



Table de cuisson en céramique GP1200*

Boîtier en inox, poignées latérales
 Plan de cuisson : verre Schott Céramique L 385 x P 285 mm
 Surface chauffante : L 310 x P 190 mm
 Plan de cuisson abaissé avec bac récolte-graisse pour un nettoyage facile
 Réglage de température : en continu via la commande par un bouton
 Plage de température : de 50 °C à 250 °C max.
 Protection électronique contre la surchauffe
 Puissance : 1,2 kW / 220 - 240 V
 L 630 x P 360 x H 68 mm
 Racloir pour céramique compris
 Poids : 4,1 kg
 GTIN (EAN) 4015613534817
Code-No. 104905
Euro 165,-



Table de cuisson en céramique GP2500

Boîtier en acier inoxydable 18/10
 Plan de cuisson : verre L 395 x P 535 mm
 Surface chauffante : L 290 x P 450 mm
 3 rebords anti-éclaboussures
 Bac récolte-graisse pour un nettoyage facile
 Réglage de température : 5 niveaux
 Plage de température : de 50 °C à 300 °C max.
 Protection électronique contre la surchauffe
 Puissance : 2,5 kW / 230 V
 L 420 x P 605 x H 175 mm
 Poids : 10,4 kg
 GTIN (EAN) 4015613545042
Code-No. 370030
Euro 695,-

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



RAPIDE, SÛR ET CONFORTABLE CUISINER À L'INDUCTION

L'induction fonctionne par de la chaleur magnétique qui se crée directement dans le fond de la casserole.

Sous la surface en vitrocéramique d'une table de cuisson à induction se trouve une bobine d'induction. Lorsqu'on l'allume, un champ magnétique se crée et fait chauffer le fond de la casserole.

Contrairement aux autres types de tables de cuisson, ici, seule la casserole ou la poêle devient chaude ; la plaque elle-même reste froide.

Pour cuisiner sur des plaques à induction, des ustensiles de cuisson avec un fond en acier magnétique sont nécessaires.

PLUS DE TEMPS GAGNÉ

Temps pour porter 2 litres d'eau de 15°C à 90°C*:

Table de cuisson
vitrocéramique

env. 10 min.*

Zone de cuisson à gaz

env. 7 min.*

Table de cuisson
à induction

env. 3-4 min.*

VOS AVANTAGES EN RÉSUMÉ

- 1 **CHALEUR IMMÉDIATE** encore plus rapide et plus propre que le gaz - pas de temps de préchauffage
- 2 **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** allant jusqu'à 80%
- 3 **MOINS DE RISQUE DE BRÛLURE**, puisque la table de cuisson est moins chaude et refroidit plus vite
- 4 **ENTRETIEN FACILE** - plus de traces de lait ou de sucre brûlé par ex.
- 5 **MEILLEURE SÉCURITÉ** - grâce à l'identification des casseroles

* Les valeurs sont approximatives et dépendent des propriétés des casseroles/poêles ainsi que de la température ambiante.



La chaleur au lieu voulu et seulement au moment voulu. Confort et précision sont les mots qui qualifient le mieux l'induction. Plus de préchauffage ni de chaleur latente. L'induction allège le climat en cuisine restitue sa puissance instantanément, procure plus de sécurité (seule la casserole chauffe) et facilite l'entretien (pas de brûlé sur la plaque chauffante). Les économies d'énergie et de temps sont substantielles. La manière la plus efficace et la plus rapide de cuisiner.



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 : 60 °C - 240 °C
Puissance : 2,0 kW / 230 V
Thermostat de sécurité électronique
L 285 x P 340 x H 64 mm
Poids : 2,5 kg
GTIN (EAN) 4015613504834

Code-No. 105820

Euro 62,-



Kit réchaud à induction, avec :

Réchaud à induction IK20* + kit wok

... un wok, couvercle en verre, grille,
Spatule et baguettes.
compatible induction, gaz et plaque électrique
extérieur : acier inox
Intérieur : revêtement antiadhésif
Couvercle avec évent
Résistant au lave-vaisselle
Contenance : 4 litres, Ø 32 cm
Poids : 4,5 kg
GTIN (EAN) 4015613510545

Code-No. 105968

Euro 98,-



1 x 2000 W
1 x 1500 W

Réchaud à induction IK 35dp*

2 zones à enclenchement séparé
Surface en vitrocéramique Schott, boîtier synthétique
Affichage digital
Minuterie digitale jusqu'à 180 minutes,
avec intervalles de 5 minutes
10 niveaux de puissance (500 - 2000 W / 600 - 1500 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : 60 °C - 240 °C,
avec intervalles de 20 °C
Puissance : 3,5 kW / 230 V
Thermostat de sécurité électronique
L 610 x P 370 x H 60 mm
Poids : 5,9 kg
GTIN (EAN) 4015613504988

Code-No. 1058365

Euro 175,-

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



Réchaud à induction IK 30TC*

Surface en verre, boîtier en acier inoxydable
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Minuterie

10 niveaux de puissance (400 - 3000 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : 60 °C - 240° C
Puissance : 3,0 kW / 230 V
Thermostat de sécurité électronique

L 300 x P 415 x H 100 mm
Poids : 5 kg
GTIN (EAN) 4015613529080

Code-No. 105932

Euro 186,-



Réchaud à induction IK 30TCS*

Idem modèle 30TC, mais

Surface en vitrocéramique Schott

GTIN (EAN) 4015613529097

Code-No. 105932S

Euro 225,-

Réchaud à induction IK 35*

Surface en verre, boîtier en acier inoxydable
Minuterie, affichage digital

10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : 60 °C - 240° C
Puissance : 3,5 kW / 230 V
Thermostat de sécurité électronique

L 343 x P 443 x H 125 mm
Poids : 6,7 kg
GTIN (EAN) 4015613435527

Code-No. 105835

Euro 202,-



Réchaud à induction IK 35S*

Idem modèle IK 35, mais

Surface en vitrocéramique Schott

GTIN (EAN) 4015613454269

Code-No. 105835S

Euro 238,-

Plaque 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 : 3,5 kW / 230 V
Protection électronique anti-surchauffe

L 340 x P 445 x H 125 mm
Poids : 7,2 kg
GTIN (EAN) 4015613520643

Code-No. 105837

Euro 223,-



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



Chariot de service à induction IKTS 35

utilisation flexible en tant que point de cuisson supplémentaire en intérieur. La solution mobile pour les traiteurs, les buffets ou la préparation des plats directement devant le client.

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

2 plateaux : env. L 830 x P 510 mm

1 plateau utilisable pour le rangement : charge utile : 50 kg, hauteur utile : 535 mm

4 roues (dont 2 avec frein)

4 tampons de roue, plastique

Livré en kit, montage facile

Tablette amovible

pour l'utilisation de la tablette supérieure comme rangement

Acier inoxydable, L 600 x P 338 mm, charge utile : 50 kg

Réchaud à induction

également utilisable séparément à poser sur la table

2 zones à enclenchement séparé

Surface en verre, boîtier synthétique

Affichage digital

Minuterie digitale jusqu'à 180 minutes

6 niveaux de puissance (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)

10 niveaux de réglage de température

Plage de température : 60 °C - 240 °C, avec intervalles de 20 °C

Puissance : 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Thermostat de sécurité électronique

L 600 x P 337 x H 70 mm

Poids : 17,5 kg

GTIN (EAN) 4015613544519

Code-No. 105839

Euro 409,-



Chariot de service à induction IKTS 35

utilisation flexible en tant que point de cuisson supplémentaire en intérieur.

- ✓ Extraction aisée de la plaque à induction, pour un nettoyage facile
- ✓ Tablette amovible : pour l'utilisation de la tablette supérieure comme rangement, charge
- ✓ Réchaud à induction également utilisable séparément à poser sur la table



Réchaud à induction IK 235Z

Pour une meilleure performance, possibilité d'activer la puissance de la zone de cuisson avant jusqu'à 5000 W.

2 zones à enclenchement séparé

Surface en verre, boîtier en acier inoxydable

Affichage digital sur la plaque en verre

Régulation de puissance par bouton rotatif

10 niveaux de puissance (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)

+ 1 niveau de puissance Boost (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)

Puissance : 7,0 kW / 3 NAC 400 V (Livraison sans prise)

Thermostat de sécurité électronique

L 405 x P 700 x H 138 mm

Poids : 15 kg

GTIN (EAN) 4015613548647

Code-No. 105838

Euro 989,-



Réchaud à induction 1 zone

L 340 x P 420 x H 100 mm
Surface vitrocéramique : L 290 x P 290 mm
Poids : 7,5 kg

avec 2,5 kW / 230 V

1 bobine de Ø 230 mm
GTIN (EAN) 4015613370156

Code-No. A105942

Euro 1.198,-

avec 3,5 kW / 230 V

1 bobine de Ø 230 mm
GTIN (EAN) 4015613432564

Code-No. A105954

Euro 1.429,-



Support pour wok

Matériau : acier inoxydable
Ø 300 mm, L 340 x P 340 x H 60 mm
Poids : 1,4 kg

GTIN (EAN) 4015613370170

Code-No. A105947

Euro 198,-



Réchaud à induction 1 zone

L 400 x P 455 x H 120 mm
Surface vitrocéramique : L 350 x P 350 mm

avec 3 kW / 230 V

1 bobine de Ø 230 mm
Poids : 10,0 kg
GTIN (EAN) 4015613370187

Code-No. A105946

Euro 1.775,-

avec 3,5 kW / 230 V

1 bobine de Ø 260 mm
Poids : 13,0 kg
GTIN (EAN) 4015613370194

Code-No. A105948

Euro 2.349,-

avec 5 kW / 400 V

1 bobine de Ø 260 mm
Poids : 14,0 kg
GTIN (EAN) 4015613370200

Code-No. A105949

Euro 2.549,-



Support pour wok

Matériau : acier inoxydable
Ø 300 mm, L 400 x P 400 x H 60 mm
Poids : 1,4 kg

GTIN (EAN) 4015613371306

Code-No. A105959

Euro 198,-





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 : 3,5 kW / 230 V
 Protection électronique anti-surchauffe
 L 340 x P 440 x H 125 mm
 Poids : 6,9 kg
 GTIN (EAN) 4015613537825
Code-No. 105983
Euro 295,-



Sauteuse wok assortie au wok à induction IW 35

Acier inoxydable
 Poignées isolées - Manche et contre-poignée
 Contenu : 6 litres
 Dimensions : Ø 360 mm, H 110 mm
 (Hauteur, couvercle compris 215 mm)
 Poids : 2,85 kg
 Couvercle en inox inclus
 GTIN (EAN) 4015613525075
Code-No. 105981
Euro 99,-



Kit Wok à induction IW 35

composé de :

Wok à induction IW 35*
+ Sauteuse wok
 Poids : 9,75 kg
 GTIN (EAN) 4015613527208
Code-No. 105982
Euro 385,-



Kit wok pour induction

... se prête aussi pour le gaz ou l'électrique
 avec fond plat
 Extérieur : acier inox poli
 Intérieur : revêtement antiadhésif
 Couvercle en verre avec évent
 Contenance : 4 litres, Ø 32 cm
 Poids : 2,0 kg
 Dotation : 1 grille, 1 spatule et baguettes
 GTIN (EAN) 4015613461618
Code-No. 105966
Euro 39,-



Sauteuse wok inox 18/10

avec fond pla
 Contenance : 4 litres, Ø 390 mm
 Poids : 1,85 kg
 GTIN (EAN) 4015613397351
Code-No. A105963
Euro 225,-

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



✓ Appareils puissants pour de grandes productions

Wok à induction IW 35 PRO

Boîtier en acier inoxydable
Surface de cuisson concave en Schott Ceran,
Ø 300 mm
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Minuterie digitale de 5 à 120 minutes
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : 60 à 240 °C
Puissance : 3,5 kW / 230 V
Protection électronique anti-surchauffe
L 355 x P 439 x H 167 mm
Poids : 7,5 kg
GTIN (EAN) 4015613586809
Code-No. 105832
Euro 998,-

Sauteuse wok assortie au wok à induction IW 35 PRO

Acier inoxydable
Poignées isolées - Manche et contre-poignée
Contenu : 5 litres
Dimensions : Ø 380 mm, H 100 mm
(Hauteur, couvercle compris 235 mm)
Poids : 2,85 kg
Couvercle en inox inclus
GTIN (EAN) 4015613586793
Code-No. 105831
Euro 98,-



Kit Wok à induction IW 35 PRO

composé de :

Wok à induction IW 35 PRO + Sauteuse wok

Poids : 10,35 kg
GTIN (EAN) 4015613586816
Code-No. 105833
Euro 1.079,-

Wok à induction

Cuvette vitrocéramique : Ø 300 mm
Puissance : 3 kW / 230 V
L 330 x P 380 x H 180 mm
Poids : 8,5 kg
GTIN (EAN) 4015613468235
Code-No. 105840
Euro 1.765,-



Wok à induction

L 400 x P 455 x H 180 mm
Cuvette vitrocéramique : Ø 300 mm

avec 3 kW / 230 V

Poids : 12,5 kg
GTIN (EAN) 4015613370279
Code-No. A105935
Euro 2.075,-

avec 3,5 kW / 230 V

Poids : 14,5 kg
GTIN (EAN) 4015613370286
Code-No. A105936
Euro 2.598,-

avec 5 kW / 400 V

Poids : 14,5 kg
GTIN (EAN) 4015613370293
Code-No. A105937
Euro 3.275,-

avec 7 kW / 400 V

Poids : 16,0 kg
GTIN (EAN) 4015613431178
Code-No. A105939
Euro 3.498,-



Sauteuse wok en acier, Ø 360 mm

Poids : 1,5 kg
GTIN (EAN) 4015613371313
Code-No. A105960
Euro 118,-



Sauteuse wok inox 18/10, Ø 380 mm

Poids : 1,8 kg
GTIN (EAN) 4015613371320
Code-No. A105961
Euro 225,-





Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Surface vitrocéramique : L 290 x P 290 mm
1 bobine de Ø 210 mm
Puissance : 2,3 kW / 1 NAC 230 V
L 340 x P 420 x H 100 mm
Poids : 7,5 kg
GTIN (EAN) 4015613390352
|| **Code-No. 104904**
|| **Euro 585,-**



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Surface vitrocéramique : L 350 x P 350 mm
1 bobine de Ø 230 mm
Puissance : 3,0 kW / 1 NAC 230 V
L 400 x P 455 x H 120 mm
Poids : 8 kg
GTIN (EAN) 4015613432540
|| **Code-No. 104906**
|| **Euro 789,-**



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Surface vitrocéramique : L 650 x P 350 mm
2 bobines de Ø 230 mm à 3,0 kW
Puissance : 6 kW / 3 NAC 400 V
L 700 x P 455 x H 120 mm
Poids : 17 kg
GTIN (EAN) 4015613432557
|| **Code-No. 104907**
|| **Euro 1.649,-**



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Surface vitrocéramique : L 350 x P 560 mm
2 bobines de Ø 230 mm à 3,0 kW
Puissance : 6 kW / 3 NAC 400 V
L 400 x P 655 x H 120 mm
Poids : 20 kg
GTIN (EAN) 4015613431161
|| **Code-No. 104913**
|| **Euro 1.649,-**



Réchaud électrique double*

Plaques réglables en continu, avec thermostat de sécurité
Acier inoxydable

Interrupteur marche/arrêt

Réglage en continu de la température

1 plaque Ø 155 mm, 1,0 kW

1 plaque Ø 190 mm, 1,5 kW

Puissance : 2,5 kW / 230 V

L 535 x P 225 x H 90 mm

Poids : 4 kg

GTIN (EAN) 4015613504117

Code-No. 150310

Euro 43,-



Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10

Puissance : 2 kW / 1 NAC 220-240 V

1 plaque Ø 220 mm, 2,0 kW

L 350 x P 350 x H 150 mm

Poids : 7 kg

GTIN (EAN) 4015613125954

Code-No. 105321

Euro 489,-



Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10

Puissance : 4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

1 plaque Ø 220 mm, 2,6 kW

1 plaque Ø 180 mm, 2,0 kW

L 350 x P 600 x H 150 mm

Poids : 12 kg

GTIN (EAN) 4015613125978

Code-No. 105323

Euro 589,-



Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10

Puissance : 4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

1 plaque Ø 220 mm, 2,6 kW

1 plaque Ø 180 mm, 2,0 kW

L 600 x P 350 x H 150 mm

Poids : 12 kg

GTIN (EAN) 4015613125961

Code-No. 105322

Euro 589,-



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



Réchaud de voyage*

Acier inoxydable, piétement synthétique
Casserole inox : Ø 170 mm, H 77 mm
Contenance : 1 litre
Plaque Ø 118 mm
Rhéostat, témoin lumineux
Puissance : 600 W / 230 V/110 V
Dimensions : Ø 150 mm, H 70 mm
Poids : 1,25 kg
Sac de transport inclus
GTIN (EAN) 4015613457628

Code-No. 500465

Euro 35,-



Réchaud à gaz portable*

Couleur: noire
L 340 x P 280 x H 120 mm
Puissance : 2,0 kW
Consommation gaz: 145 g/h,
à pleine puissance
Gaz : butane
Poids : 1,6 kg
GTIN (EAN) 4015613336015

Livraison à l'unité

Code-No. A150421

Euro 19,80 l'unité

6 unités par envoi

Art.-Nr. A150421

Euro 18,50 l'unité

28 cartouches de gaz

Contenance, chacune: 227 g de butane
1 carton (7 emballages de 4 cartouches)

GTIN (EAN) 4015613447438

Code-No. A1504237

Euro 64,75



Réchaud à gaz à 1 feu vif

Pour GPL avec thermocouple
Châssis en acier, brûleur en fonte
Brûleur : 7,5 kW
L 550 x P 400 x H 175 mm
Poids : 7,2 kg
GTIN (EAN) 4015613467764

Code-No. 1054503

Euro 149,-

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



Réchaud à gaz à 1 feu vif

Pour GPL avec thermocouple
Acier inoxydable 18/10
Brûleur : 6,5 kW
L 350 x P 350 x H 170 mm
Poids : 10,3 kg
GTIN (EAN) 4015613467795
■ **Code-No. 1059503**
■ **Euro 719,-**



Réchaud à gaz à 2 feux vifs

Pour GPL avec thermocouple
Acier inoxydable 18/10
2 brûleurs : 2 x 4,5 kW
Puissance : 9 kW
L 350 x P 660 x H 170 mm
Poids : 20,2 kg
GTIN (EAN) 4015613467818
■ **Code-No. 1057503**
■ **Euro 1.098,-**



Réchaud à gaz à 2 feux vifs

Pour GPL avec thermocouple
Acier inoxydable 18/10
2 brûleurs : 1 x 6,5 kW / 1 x 4,5 kW
Puissance : 11 kW
L 660 x P 350 x H 170 mm
Poids : 20,2 kg
GTIN (EAN) 4015613467801
■ **Code-No. 1058503**
■ **Euro 1.049,-**



Support pour wok

Acier inoxydable 18/10
Dimensions : Ø 250 mm, hauteur 62 mm
Poids : 1,5 kg
GTIN (EAN) 4015613467825
■ **Code-No. 105999**
■ **Euro 59,-**



Poêles pour l'induction

Les poêles pour l'induction Bartscher en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif rôtissent de manière uniforme grâce à une répartition égale de la chaleur dans le fond de la poêle. Excellentes pour le poisson, les mets aux œufs etc. le revêtement antiadhésif permet de cuire sans problèmes des mets délicats.

Poêles pour l'induction

Matériaux : Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif

Ø 24 cm, hauteur env. 4,0 cm

Poids : 0,92 kg

GTIN (EAN) 4015613363684

Code-No. A150824

Euro 34,-

Ø 28 cm, hauteur env. 4,8 cm

Poids : 1,15 kg

GTIN (EAN) 4015613363691

Code-No. A150828

Euro 39,-

Ø 30 cm, hauteur env. 5,2 cm

Poids : 1,26 kg

GTIN (EAN) 4015613363707

Code-No. A150830

Euro 42,-

Poêles pour l'induction

Matériaux : Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif, manche en inox

Ø 24 cm, hauteur env. 4,0 cm

Poids : 0,98 kg

GTIN (EAN) 4015613432229

Code-No. A150924

Euro 37,-

Ø 28 cm, hauteur env. 4,8 cm

Poids : 1,20 kg

GTIN (EAN) 4015613432236

Code-No. A150928

Euro 42,-

Ø 30 cm, hauteur env. 5,2 cm

Poids : 1,30 kg

GTIN (EAN) 4015613432243

Code-No. A150930

Euro 45,-

Poêle gastronomique 2/3, avec manche pour l'induction

Matériaux : Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif, manche en inox

Contenance : 5 litres

L 355 x P 325 x H 100 mm (avec manche)

Poids : 2,85 kg

GTIN (EAN) 4015613505343

Code-No. 699230

Euro 219,-

Poêle gastronomique 1/1, avec manche pour l'induction

Matériaux : Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif, manche en inox

Contenance : 7,5 litres

L 530 x P 325 x H 100 mm (avec manche)

Poids : 3,8 kg

GTIN (EAN) 4015613505336

Code-No. 699110

Euro 249,-



Set de 9 casseroles

- Acier inoxydable 18/10
- Avec bords verseur et poignées isolées
- pour l'induction, le gaz et l'électrique

4 marmites avec couvercles

- 2,0 litres • Ø 16 cm • Hauteur 10,0 cm
- 2,7 litres • Ø 18 cm • Hauteur 11,0 cm
- 5,1 litres • Ø 24 cm • Hauteur 11,5 cm
- 6,1 litres • Ø 20 cm • Hauteur 20,0 cm

1 poêle

- 2,8 litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

Poids : 6 kg

GTIN (EAN) 4015613417158

Code-No. A130442

Euro 109,-



✓ Compatible Induction



Set de 4 marmites

- Acier inoxydable 18/10
- Avec bords verseur et poignées isolées
- pour l'induction, le gaz et l'électrique

Volume	Diamètre	Hauteur
8 litres	Ø 24 cm	20,0 cm
9 litres	Ø 26 cm	20,5 cm
13 litres	Ø 28 cm	22,5 cm
15 litres	Ø 30 cm	25,0 cm

Poids : 9 kg

GTIN (EAN) 4015613403977

Code-No. A130441

Euro 169,-





Bain-marie avec robinet de vidange

Acier inoxydable
 Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.
 Puissance : 1,2 kW / 230 V
 L 340 x P 590 x H 240 mm
 Poids : 7,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613468969
Code-No. 200240
Euro 142,-



Bain-marie avec robinet de vidange

Acier inoxydable
 Capacité : GN 1/1, 200 mm profond.
 Puissance : 1,2 kW / 230 V
 L 355 x P 550 x H 295 mm
 Poids : 9,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613379678
Code-No. 200207
Euro 179,-



Bain-marie

Acier inoxydable
 Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.
 Puissance : 1,2 kW / 230 V
 L 338 x P 540 x H 248 mm
 Poids : 8 kg
 GTIN (EAN) 4015613423647
Code-No. 200230
Euro 125,-



Bain-marie avec bacs 2 x GN 1/2, 150 mm

Acier inoxydable
 Puissance : 1,2 kW / 230 V
 L 338 x P 540 x H 248 mm
 2 bacs 1/2 GN inclus
 avec couvercle à évitement pour cuillère
 Poids : 10,3 kg
 GTIN (EAN) 4015613423654
Code-No. 200232
Euro 152,-

Bain-marie, idem ci-dessus, mais avec bacs 3 x GN 1/3

avec couvercle à évitement pour cuillère
 Poids : 10,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613423678
Code-No. 200233
Euro 169,-

Plateau à œufs GN 1/3
 voir à la page 221 du catalogue





Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
1 pot à 3,5 litres
Plage de température : 0 à 95 °C
Puissance : 0,15 kW / 230 V
L 210 x P 210 x H 320 mm
Poids : 3,5 kg
GTIN (EAN) 4015613520612
Code-No. 605035
Euro 239,-

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
1 pot à 6,5 litres
Plage de température : 0 à 95 °C
Puissance : 0,20 kW / 230 V
L 255 x P 280 x H 320 mm
Poids : 4,5 kg
GTIN (EAN) 4015613520629
Code-No. 605065
Euro 249,-



Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
2 pots à 3,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 à 95 °C
Puissance : 0,30 kW / 230 V
L 415 x P 210 x H 320 mm
Poids : 6,5 kg
GTIN (EAN) 4015613520650
Code-No. 606035
Euro 345,-

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
2 pots à 6,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 à 95 °C
Puissance : 0,40 kW / 230 V
L 505 x P 280 x H 320 mm
Poids : 7,9 kg
GTIN (EAN) 4015613520636
Code-No. 606065
Euro 385,-



Pot à 3,5 litres

GTIN (EAN) 4015613520698
Code-No. 609035
Euro 30,-

Couvercle

GTIN (EAN) 4015613520711
Code-No. 609135
Euro 8,-

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
3 pots à 3,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 à 95 °C
Puissance : 0,45 kW / 230 V
L 610 x P 210 x H 320 mm
Poids : 8,8 kg
GTIN (EAN) 4015613520667
Code-No. 607035
Euro 459,-



Pot à 6,5 litres

GTIN (EAN) 4015613520704
Code-No. 609065
Euro 34,-

Couvercle

GTIN (EAN) 4015613520728
Code-No. 609165
Euro 10,-

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable
4 pots à 3,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 à 95 °C
Puissance : 0,60 kW / 230 V
L 415 x P 415 x H 320 mm
Poids : 10,7 kg
GTIN (EAN) 4015613520674
Code-No. 608035
Euro 529,-





**Chariots bain-marie
GN 2 x 1/1, profondeur 150 mm
à roulettes, chauffé à l'eau**

Acier inoxydable 18/10
Plage de température de 0 à 90 °C
Bac à double paroi
avec robinet de vidange
Thermostat à réglage progressif par bac
de 0 à 90 °C
Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse
Voyant de chauffe
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec pédale de frein fixe du côté
de l'utilisateur)
Tampon de butée sur les roulettes
Câble de connexion spirale, longueur 3 m
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
Puissance : 2 kW / 230 V
L 650 x P 820 x H 855 mm
Poids : 32 kg
Montage simple
GTIN (EAN) 4015613505299
Code-No. 200251
Euro 1.139,-

✓ Livraison sans bac GN



**Chariots bain-marie
GN 3 x 1/1, profondeur 150 mm
à roulettes, chauffé à l'eau**

Acier inoxydable 18/10
Plage de température de 0 à 90 °C
Bac à double paroi
avec robinet de vidange
Thermostat à réglage progressif par bac
de 0 à 90 °C
Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse
Voyant de chauffe
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec pédale de frein fixe du côté
de l'utilisateur)
Tampon de butée sur les roulettes
Câble de connexion spirale, longueur 3 m
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
Puissance : 3 kW / 230 V
L 650 x P 1200 x H 855 mm
Poids : 43 kg
Montage simple
GTIN (EAN) 4015613505305
Code-No. 200252
Euro 1.289,-



Chariots bain-marie GN 2 x 1/1, profondeur 200 mm à roulettes, chauffé sans eau

Acier inoxydable 18/10
Plage de température de 0 à 90 °C
Bac à double paroi
Thermostat à réglage progressif de 0 à 90 °C
Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse
Voyant de chauffe
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec pédale de frein fixe du côté de l'utilisateur)
Tampon de butée sur les roulettes
Câble de connexion spirale, longueur 3 m
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
Puissance : 1 kW / 230 V
L 650 x P 820 x H 855 mm
Poids : 32 kg
Montage simple
GTIN (EAN) 4015613505312
Code-No. 200254
Euro 959,-



✓ Livraison sans bac GN

Chariots bain-marie GN 3 x 1/1, profondeur 200 mm à roulettes, chauffé sans eau

Acier inoxydable 18/10
Plage de température de 0 à 90 °C
Bac à double paroi
Thermostat à réglage progressif de 0 à 90 °C
Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse
Voyant de chauffe
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec pédale de frein fixe du côté de l'utilisateur)
Tampon de butée sur les roulettes
Câble de connexion spirale, longueur 3 m
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
Puissance : 2 kW / 230 V
L 650 x P 1200 x H 855 mm
Poids : 41 kg
Montage simple
GTIN (EAN) 4015613505329
Code-No. 200255
Euro 1.098,-





Vitrines chaudes

surtout appropriées aux pâtisseries

- ✓ Vitrines chaudes en acier inoxydable
- ✓ Vitrine en plexiglas
- ✓ Température intérieure: jusqu'à 50 °C maximum
- ✓ Réglage thermostatique
- ✓ Interrupteur marche/arrêt
- ✓ Bac à eau pour l'humidification
- ✓ Puissance : 0,25 kW / 230 V

Vitrine chaude à 1 étage

L 500 x P 400 x H 280 mm

Poids : 11 kg

GTIN (EAN) 4015613443492

Code-No. A203093

Euro 298,-

Vitrine chaude à 2 étages

L 500 x P 400 x H 415 mm

Poids : 13,9 kg

GTIN (EAN) 4015613443485

Code-No. A203094

Euro 389,-



Vitrine chaude GN 1/1

Acier inoxydable 18/10

Vitrine en plexiglas

avec hydromètre et thermomètre

Chauffage du haut et du bas

Interrupteur lumineux marche/arrêt

Bac à eau pour humidification

Puissance : 0,84 kW / 230 V

L 600 x P 400 x H 390 mm

Poids : 20 kg

GTIN (EAN) 4015613423852

Code-No. A203095

Euro 1.459,-



✓ Livré sans pieds

Pont thermique à infrarouge 1 NAC 230 V

Pieds universel

Hauteur 370 mm

Poids : 0,8 kg

GTIN (EAN) 4015613452258

Code-No. 114000

Euro 69,- par paire

Largeur	Puissance	Poids	Code-No.	Euro	GTIN (EAN)
760 mm	0,65 kW	4 kg	114001	189,-	4015613451749
920 mm	0,80 kW	5 kg	114002	209,-	4015613452142
1070 mm	0,95 kW	5 kg	114003	229,-	4015613452159
1220 mm	1,10 kW	5 kg	114005	249,-	4015613466538
1370 mm	1,25 kW	6 kg	114004	259,-	4015613452166
1830 mm	1,73 kW	7 kg	114006	309,-	4015613466545



Pont chauffant infrarouge GN 1/1 avec 2 lampes chauffantes

Aluminium
Réflecteurs en aluminium ventilés
Interrupteur Marche/Arrêt
Cordon de 1,5 mètres
Température maximale : 70 °C
Puissance : 0,55 kW / 230 V
L 510 x P 345 x H 550-700 mm, réglable en hauteur
1 bac GN 1/1 GN inclus, profondeur 65 mm, acier inoxydable
Poids : 2,6 kg

GTIN (EAN) 4015613532172

Code-No. 114261

Euro 109,-



Pont thermique à infrarouge GN 1/1

Inox, L 330 x P 560 x H 500 mm
Puissance : 1,0 kW / 230 V
Dotation : 1 GN et un bac perforé
Poids : 8,0 kg

GTIN (EAN) 4015613432526

Code-No. A114001

Euro 229,-

Pont chauffant infrarouge avec 2 lampes chauffantes

Acier inoxydable
Pare-haleine en plexiglas
2 lampes infrarouges, enclenchables séparément par interrupteur marche/arrêt
Plaque chauffante : surface vitrocéramique, séparation médiane chacune avec chauffage intégré, enclenchable séparément
Plage de température : 30 °C - 85 °C

Puissance : 0,8 kW / 230 V

L 738 x P 560 x H 560 mm

Poids : 13,7 kg

GTIN (EAN) 4015613524511

Code-No. 114260

Euro 398,-



Planche à trancher avec 2 lampes chauffantes

Acier inoxydable 18/10
Puissance : 0,95 kW, 230 V
L 850 x P 650 x H 800 mm
Poids : 19 kg

GTIN (EAN) 4015613389684

Code-No. A114245

Euro 698,-

Planche à trancher avec 3 lampes chauffantes

Acier inoxydable 18/10
Puissance : 1,35 kW, 230 V
L 1270 x P 650 x H 800 mm
Poids : 28 kg

GTIN (EAN) 4015613389691

Code-No. A114250

Euro 849,-





Chauffe plaques 5

Matériel : aluminium anodisé, moka brun
avec 5 plaques chauffantes en aluminium
Dim. des plaques : 280 x 165 mm
Puissance : 750 W / 230 V
L 380 x P 250 x H 320 mm
Poids : 15,4 kg
GTIN (EAN) 4015613509808
Code-No. 120801
Euro 489,-

Chauffe plaques 8

Matériel : aluminium
avec 8 plaques chauffantes en aluminium
Dim. des plaques : 280 x 165 mm
Puissance : 1250 W / 230 V
L 380 x P 250 x H 447 mm
Poids : 22,7 kg
GTIN (EAN) 4015613509815
Code-No. 120802
Euro 695,-

Plaque de rechange

Poids : 1,93 kg
GTIN (EAN) 4015613510804
Code-No. 120800
Euro 65,-



Plaque chauffante électrique

Acier inoxydable, brossé mat
Plaque L 600 x P 200 mm
Préchauffage: 10 minutes
Fonction de maintien en température : 60 minutes
Réglage de la température jusqu'à env. 100 °C
Lampe témoin, thermostat de sécurité
Puissance : 800 W / 230 V
L 660 x P 230 x H 60 mm
Câble enfichable
Poids : 5 kg
GTIN (EAN) 4015613410616
Code-No. A114355
Euro 49,-



Plaque chauffante électrique pour GN 1/1

Boîtier en aluminium, plaque en verre
Interrupteur marche/arrêt
Température de surface max. 95 °C
Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C
Lampe témoin
Puissance : 150 W / 230 V
L 570 x P 305 x H 40 mm
Poids : 3,45 kg
GTIN (EAN) 4015613416755
Code-No. 114356
Euro 110,-



Plaque chauffante électrique pour GN 2/1

Boîtier en aluminium, plaque en verre
Interrupteur marche/arrêt
Température de surface max. 95 °C
Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C
Lampe témoin
Puissance: 300 W / 230 V
L 666 x P 550 x H 40 mm
Poids : 6,1 kg
GTIN (EAN) 4015613416762
Code-No. 114357
Euro 158,-

✓ Livré sans bacs GN



Plaque chauffante

Acier inoxydable
Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
Plage de température : 35 - 95 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V
L 500 x P 375 x H 64 mm
Poids : 4 kg
GTIN (EAN) 4015613504957
Code-No. 114360
Euro 119,-

Plaque chauffante

Acier inoxydable
Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
Plage de température : 35 - 95 °C
L 900 x P 450 x H 64 mm
Puissance : 0,45 kW / 230 V
Poids : 9,3 kg
GTIN (EAN) 4015613504964
Code-No. 114361
Euro 159,-



Plaque chauffante

Acier inoxydable
Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
Plage de température : 35 - 95 °C
Puissance : 0,60 kW / 230 V
L 1000 x P 500 x H 64 mm
Poids : 10,9 kg
GTIN (EAN) 4015613504971
Code-No. 114362
Euro 209,-



Plaque mixte "COOL + HOT" GN 1/1

Un appareil - deux fonctions

La présentation parfaite de plats froids ou chauds pour la restauration, les banquets, les buffets ou les cantines. Offrant une utilisation multifonctionnelle pour une température constante et au degré près. L'appareil permet le refroidissement de plats froids délicats tels que le poisson, mais aussi le maintien au chaud selon la méthode HACCP (au-dessus de 65 °C).



Plaque mixte "COOL + HOT" GN 1/1

Boîtier : CNS 18/10
Surface résistante en aluminium : L 330 x P 530 mm
Noyau en aluminium à trois couches avec étanchéité spéciale
Canal de refroidissement intégré, chauffage de surface pour un maintien au chaud
Affichage numérique
Plage de températures : réglable en continu de -5 °C à +140 °C
Température uniformément constante au moyen d'un thermostat électronique
Réfrigérant R600a
Puissance : 0,7 kW / 230 V 50 Hz
L 340 x P 546 x H 188 mm
Poids : 18,2 kg
GTIN (EAN) 4015613536101
Code-No. 107000
Euro 3.198,-



Plaque intégrée mixte "COOL + HOT" GN 1/1

Idem modèle 107000, mais, Tableau de commande séparé avec affichage numérique : L 120 x P 55 x H 41 mm, longueur du câble : 1,0 m
L 330 x P 530 x H 180 mm
Poids : 14,2 kg
GTIN (EAN) 4015613554723
Code-No. 107050
Euro 3.198,-



✓ Plaque mixte + Plaque intégrée mixte "COOL + HOT" GN 2/1, GN 3/1 disponible sur demande



Distributeur d'assiettes

Acier inoxydable
 Température : +30 °C - +110 °C
 Contenance : env. 2x 50 assiettes, Ø max. 300 mm
 4 roues en plastique, Ø 100 mm (dont 2 avec frein)
 Puissance : 2,0 kW / 230 V
 L 430 x P 800 x H 1025 mm
 2 couvercles en plastique inclus
 Poids : 43,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613437774
Code-No. 103065
Euro 1.249,-



Armoire chauffante

Acier inoxydable, 1 porte
 1 étagère ajustable
 Contenance : 25-30 assiettes, 320 mm Ø
 Thermostat réglable 0 - 85 °C
 Puissance : 0,4 kW / 1 NAC 230 V
 L 450 x P 405 x H 545 mm
 Poids : 24 kg
 GTIN (EAN) 4015613405704
Code-No. 103064
Euro 289,-

Armoire chauffante

Acier inoxydable, 1 porte
 1 étagère ajustable
 Contenance : 55-60 assiettes, 320 mm Ø
 Thermostat réglable 0 - 85 °C
 Puissance : 0,75 kW / 1 NAC 230 V
 L 450 x P 510 x H 855 mm
 Poids : 33 kg
 GTIN (EAN) 4015613398594
Code-No. 103063
Euro 345,-



Armoire chauffante

Acier inoxydable, 2 portes
 1 étagère ajustable
 Contenance : 110-120 assiettes, 320 mm Ø
 Thermostat réglable 0 - 85 °C
 Puissance : 1,2 kW / 1 NAC 230 V
 L 750 x P 510 x H 855 mm
 Poids : 49 kg
 GTIN (EAN) 4015613398600
Code-No. 103122
Euro 598,-



Chauffe-assiettes pour 12 assiettes*

Chauffe les assiettes jusqu'à env. 65 °C.

Boîtier en acier chromé
Puissance : 300 W / 230 V
L 310 x P 260 x H 105 mm
Poids : 3,0 kg
GTIN (EAN) 4015613403779
Code-No. A120812
Euro 46,-



Chauffe-assiettes pour env. 30-40 assiettes

Appareil de table à poser directement sur un plan de travail ou sur un buffet.

Acier inoxydable, étagère fixe
1 porte coulissante dans la double paroi
Contenance : env. 30 - 40 assiettes, Ø 320 mm
Thermostat réglable de 30 à 80 °C
Puissance : 600 W / 230 V
Dimensions : intérieur Ø 330 mm, H 440 mm
extérieur Ø 460 mm, H 575 mm
Poids : 21,6 kg
GTIN (EAN) 4015613475592
Code-No. 103069
Euro 549,-



Chauffe-tasses pour 48 tasses

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 : 200 W / 230 V
Dimensions : Ø 350 mm, H 405 mm
4 récipients pour cuillères amovibles
Poids : 7 kg
GTIN (EAN) 4015613469218
Code-No. 103067
Euro 329,-



Chauffe-tasses pour 72 tasses

... les tasses préchauffées décuplent le plaisir de la dégustation du café.
Acier inoxydable pour max. 72 tasses
Température des tasses jusqu'à 60 °C
Puissance : 140 W / 230 V
Dimensions : L 320 x P 360 x H 545 mm
Surface des plateaux : L 250 x P 250 mm pour soutasses, tasses etc.
Poids : 11,6 kg
GTIN (EAN) 4015613475585
Code-No. 103068
Euro 369,-



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



Appareil à hot-dogs électrique

Acier inoxydable
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
Température réglable de 30 °C à 100 °C
Puissance : 0,8 kW / 230 V
Ø 290 mm, H 420 mm
Poids : 4,8 kg
GTIN (EAN) 4015613432601
| **Code-No. A120407**
| **Euro 198,-**



Appareil à hot-dogs électrique

Acier inoxydable
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
Température réglable de 30 °C à 100 °C
Puissance : 0,8 kW / 230 V
L 280 x P 280 x H 355 mm
Poids : 5,2 kg
GTIN (EAN) 4015613432595
| **Code-No. A120406**
| **Euro 229,-**



Appareil à hot-dogs 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 : 1,0 kW / 230 V
L 260 x P 295 x H 360 mm
Poids : 6,7 kg
GTIN (EAN) 4015613370521
| **Code-No. A120401**
| **Euro 298,-**



Appareil à hot-dogs électrique avec 4 plots chauffés

Acier inoxydable
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
Température réglable de 40 °C à 100 °C
Puissance : 0,96 kW / 230 V
L 500 x P 285 x H 390 mm
Poids : 8,7 kg
GTIN (EAN) 4015613443065
| **Code-No. A120408**
| **Euro 298,-**



Chauffe-saucisses

Acier inoxydable
Couvercle à charnière
Lampe témoin
Réglage thermostatique de 30 °C à 90 °C
Puissance : 1,0 kW / 230 V
L 270 x P 360 x H 240 mm
Poids : 6,3 kg
GTIN (EAN) 4015613437248
| **Code-No. A120455**
| **Euro 139,-**



Aussi utilisable comme
Mini Bain Marie avec bacs
1x GN 1/2 ou 2x GN 1/4,
prof. 150 mm (par exemple
pour sauces ou garnitures)



Chauffe-saucisses à 2 bac séparés avec robinet de vidange

Acier inoxydable
Couvercles à charnière
Lampe témoin
Réglage thermostatique de chaque bac de 30 °C à 90 °C
Puissance : 2,0 kW / 230 V
L 535 x P 395 x H 240 mm
Poids : 12 kg
GTIN (EAN) 4015613437255
| **Code-No. A120456**
| **Euro 275,-**



Pompes à sauces pour bac GN avec une profondeur de 150 mm



Pompe à sauces pour bac GN 1/6 avec couvercle

Couvercle en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

L 165 x P 181 x H 232 mm

Poids : 0,9 kg

GTIN (EAN) 4015613481319

Code-No. 100330

Euro 129,-

Pompe à sauces pour bac GN 1/4 avec couvercle

Couvercle en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

L 168 x P 267 x H 232 mm

Poids : 0,9 kg

GTIN (EAN) 4015613481326

Code-No. 100331

Euro 129,-

Pompe à sauces pour bac GN 1/3 avec couvercle

Couvercle en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

L 181 x P 334 x H 232 mm

Poids : 0,9 kg

GTIN (EAN) 4015613481333

Code-No. 100332

Euro 129,-



✓ Pompes à sauces

3 embouts doseurs différents inclus

Diamètre : 3,9 mm / 6,5 mm / 10 mm

Les pompes à sauces se prêtent pour le ketchup, mayonnaise, moutarde etc.



Pompe à sauce avec bac, 1 pompe

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 3,3 L

L 139 x P 224 x H 456 mm

Poids : 4,3 kg

GTIN (EAN) 4015613481272

Code-No. 100321

Euro 319,-

Pompe à sauce avec bac, 2 pompes

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 2 x 3,3 L

L 276 x P 224 x H 456 mm

Poids : 8,2 kg

GTIN (EAN) 4015613481289

Code-No. 100322

Euro 498,-

Pompe à sauce avec bac, 3 pompes

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 3 x 3,3 L

L 394 x P 224 x H 456 mm

Poids : 11,5 kg

GTIN (EAN) 4015613481296

Code-No. 100323

Euro 689,-

Pompe à sauce avec bac, 4 pompes

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Pompe en polycarbonate

Réceptacle amovible en polyéthylène

Contenance : 4 x 3,3 L

L 511 x P 224 x H 456 mm

Poids : 14,2 kg

GTIN (EAN) 4015613481302

Code-No. 100324

Euro 859,-



Trancheur à saucisses manuel

Entièrement en acier inoxydable
Épaisseur des tranches : 17,5 mm
Nombre de tranches : 11 pièces
Largeur utile : 210 mm
L 300 x P 155 x H 210 mm
Poids : 2,3 kg
GTIN (EAN) 4015613505152
Code-No. 120579
Euro 139,-



Trancheur à saucisses électrique avec double couteau

Boîtier et couteau en acier inoxydable
Avec fonction de marche automatique
Épaisseur des tranches réglable de 5 à 35 mm
Puissance : 135 W / 230 V
L 185 x P 210 x H 325 mm
Poids : 6,9 kg
GTIN (EAN) 4015613505138
Code-No. 120578
Euro 229,-

Double couteau de rechange pour trancheur à saucisses électrique

GTIN (EAN) 4015613587592
Code-No. 120580
Euro 32,-





Grille-pain pour 2 tranches*

peut aussi griller des sandwichs
(fentes de 4 x 14 cm)

Acier inoxydable

Niveau de toastage : 1 - 7

Puissance : 0,85 kW / 230 V

L 190 x P 265 x H 195 mm

avec grille amovible pour pain

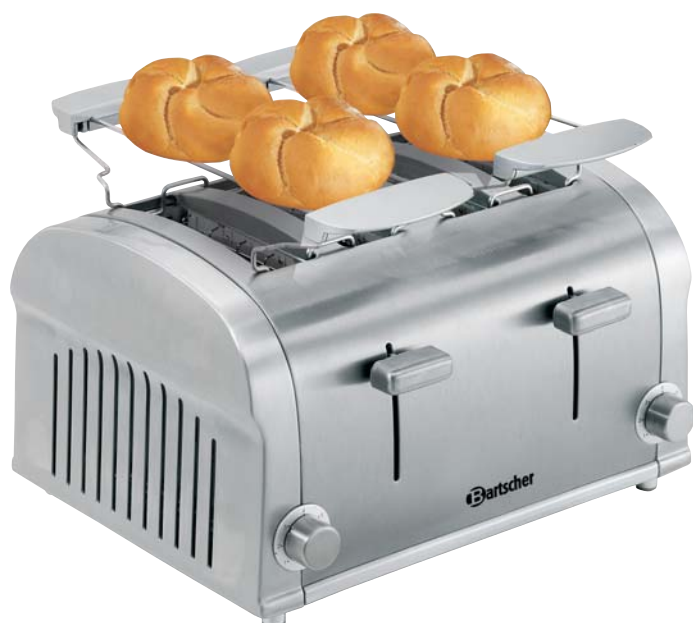
et tiroir ramasse-miettes

Poids : 1,85 kg

GTIN (EAN) 4015613454412

Code-No. 100201

Euro 46,-



Grille-pain pour 4 tranches*

peut aussi griller des sandwichs
(fentes de 4 x 14 cm)

Acier inoxydable

Réglage indépendant de chaque couple de fentes
par propre levier de commande

Niveau de toastage : 1 - 7

Puissance : 1,4 kW / 230 V

L 320 x P 270 x H 195 mm

avec 2 grilles amovibles pour pain

et 2 tiroirs ramasse-miettes

Poids : 3,1 kg

GTIN (EAN) 4015613454429

Code-No. 100202

Euro 72,-

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



Grille-pain à convoyeur "Mini"

particulièrement économisant l'espace
- idéal pour les buffets

Acier inoxydable
Production : env. 75 toasts /h
Vitesse réglable du convoyeur
L 290 x P 440 x H 385 mm
Puissance : 1,34 kW / 230 V
Poids : 14,5 kg
GTIN (EAN) 4015613505473
| **Code-No. 100211**
| **Euro 398,-**



Grille-pain à convoyeur

Acier inoxydable
Production : env. 150 toasts /h
Vitesse réglable du convoyeur
L 368 x P 440 x H 385 mm
Puissance : 2,24 kW / 230 V
Poids : 17,4 kg
GTIN (EAN) 4015613421490
| **Code-No. A100205**
| **Euro 529,-**



Appareil à toaster/gratiner simple

Boîtier en acier inoxydable
Résistantes en quartz
Minuterie de 15 minutes
1 grille
Puissance : 1,7 kW / 230 V
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 290 mm
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 50 mm
Pince à toasts incluse
Poids : 8,2 kg
GTIN (EAN) 4015613388601
| **Code-No. A151300**
| **Euro 162,-**



Appareil à toaster/gratiner double

Boîtier en acier inoxydable
Résistantes en quartz
Minuterie de 15 minutes
2 grilles
Puissance : 3,0 kW / 230 V
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm
Pince à toasts incluse
Poids : 9,7 kg
GTIN (EAN) 4015613385549
| **Code-No. A151600**
| **Euro 208,-**





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

Four à pizzas PRONTO 20*

Boîtier en acier inoxydable
 Panneau de commande et poignée en plastique
 Porte avec double vitrage
 Chambre de cuisson : L 350 x P 350 x H 160 mm, 1 pizza Ø 30 cm
 Sole en céramique : 305 x 305 mm
 Température : 100 °C - 230 °C
 Minuterie : 0 - 60 minutes
 Puissance : 1,5 kW / 230 V
 L 460 x P 420 x H 190 mm
 Poids : 7,7 kg
 Dotation : 1 coupe-pizza et une poignée
 GTIN (EAN) 4015613524429

|| **Code-No. 201106**

|| **Euro 87,-**



Four à pizzas "Mini 1"

En acier inoxydable
 Enceinte : L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm
 Fond en pierre résistante à la température
 Température : jusqu'à 300 °C
 Minuteur
 Puissance : 2 kW / 230 V
 L 550 x P 430 x H 245 mm
 Poids : 18 kg
 GTIN (EAN) 4015613494074

|| **Code-No. 203510**

|| **Euro 398,-**



Four à pizzas "Mini 2"

En acier inoxydable
 2 enceintes, chacune : L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm
 Fond en pierre résistante à la température
 Température : jusqu'à 300 °C
 Minuteur
 Puissance : 2,7 kW / 230 V
 L 550 x P 430 x H 375 mm
 Poids : 34 kg
 GTIN (EAN) 4015613491714

|| **Code-No. 203500**

|| **Euro 589,-**



Four à pizzas "Mini Plus"

En acier inoxydable
 Enceinte : L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm
 avec fond en pierre résistante à la température
 Résistances sole et voûte à enclenchement séparé
 Température : jusqu'à 400 °C
 Éclairage intérieur
 Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 L 570 x P 470 x H 250 mm
 Poids : 20 kg
 GTIN (EAN) 4015613581095

|| **Code-No. 203530**

|| **Euro 579,-**



Four à convection "Piccolino"*

... pour pizzas jusqu'à Ø 26 cm.
 Extérieur : métal peint
 Intérieur : acier zingué
 Zone de cuisson : capacité 19 litres
 Interrupteur à 4 positions, chaleur voûte/sole
 Minuterie de 60 minutes
 Thermostat jusqu'à 230 °C
 Tiroir ramasse-miettes amovible
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 L 425 x P 380 x H 295 mm
 Poids : 7,3 kg
 Dotation : 1 grille, 1 plaque, 1 poignée
 GTIN (EAN) 4015613588575
Code-No. A120787
Euro 105,-

Grille supplémentaire

L 280 x P 300 mm
 GTIN (EAN) 4015613589145
Code-No. A120794
Euro 7,-

Plaque

L 285 x P 300 x H 23 mm
 GTIN (EAN) 4015613589121
Code-No. A120793
Euro 8,-



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

Four à convection polyvalent

Intérieur et extérieur en acier inoxydable
 Minuterie (0 - 120 minutes)
 Thermostat jusqu'à 250 °C
 Lampe témoin
 Puissance : 2,5 kW, 230 V
 Dim. int. : L 404 x P 308 x H 254 mm
 Dim. ext. : L 527 x P 450 x H 316 mm
 Poids : 16 kg
 Dotation : 1 grille, 1 plaque
 GTIN (EAN) 4015613404073
Code-No. A120880
Euro 398,-

Grille supplémentaire

L 400 x P 290 mm
 GTIN (EAN) 4015613404110
Code-No. A120701
Euro 12,-

Plaque

L 400 x P 280 x H 11 mm
 GTIN (EAN) 4015613404127
Code-No. A120702
Euro 18,-



Four mixte à vapeur compacte

Acier inoxydable
 Capacité : 4 x GN 2/3
 Réglage de température jusqu'à 200 °C, minuterie 0 - 120 min.
 4 fonctions : décongélation / air chaud / cuisson mixte / cuisson à la vapeur
 Réservoir 1,3 L
 Puissance : 2,5 kW / 230 V
 L 550 x P 545 x H 380 mm
 Dotation : 1 grille
 Poids : 20 kg
 GTIN (EAN) 4015613487885
Code-No. 120791
Euro 698,-

Plaque GN 2/3

L 354 x P 325 x H 20 mm
 GTIN (EAN) 4015613271781
Code-No. A101195
Euro 15,-



La construction compacte et les 4 étages GN 2/3 assurent un grand confort de travail.

✓ Divers programmes de cuisson

Air chaud - Vapeur - Cuisson - Rôtissage assurent des cuisson délicates et précises.

✓ Ne nécessite aucun branchement d'eau

Le grand réservoir de 1.3 L garantit une utilisation flexible.

✓ Utilisation facile

grâce aux commandes mécaniques

- ✓ Livré sans plaques
- ✓ Plaques page 86



Four micro-ondes*

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 900 W
 Plateau tournant Ø 270 mm
 Contenance : 23 litres
 Niveaux de puissance: 6
 Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes
 Fonction décongélation
 Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm
 Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm
 Puissance : 1,4 kW / 230 V
 Poids : 13,3 kg
 GTIN (EAN) 4015613518992
Code-No. 610836
Euro 162,-



Four micro-ondes avec grill*

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 900 W
 Puissance grill : 1000 W
 Plateau tournant Ø 270 mm
 Contenance : 23 litres
 Niveaux de puissance : 9
 Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes
 Avec fonction grill seule ou combinée
 Fonction décongélation
 Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm
 Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm
 Puissance : 1,4 kW / 230 V
 Poids : 13,5 kg
 Dotation : 1 grille Ø 200 mm, H 90 mm
 GTIN (EAN) 4015613335285
Code-No. 610826
Euro 189,-



Four micro-ondes avec air chaud et grill*

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 900 W
 Puissance convection : 1950 W
 Puissance grill : 1000 W
 Plateau tournant Ø 270 mm
 Contenance : 25 litres
 Niveaux de puissance : 10
 Minuterie digitale jusqu'à 95 minutes
 Air chaud et fonction grill seules ou combinées
 Fonction décongélation
 Dim. int. : L 340 x P 344 x H 220 mm
 Dim. ext. : L 483 x P 422 x H 281 mm
 Puissance : 1,4 kW / 230 V
 Poids : 16 kg
 Dotation : 1 plat lèchefrite Ø 275 mm, H 50 mm, à poignée amovible
 GTIN (EAN) 4015613520056
Code-No. 610835
Euro 249,-



Étagère murale pour appareil

Inox 18/10, version renforcée
 Portée jusqu'à 40 kg (Tester la solidité du mur)
 Dimensions : L 520 x P 400 mm
 Poids : 3,39 kg
 GTIN (EAN) 4015613431963
Code-No. 174520
Euro 59,-

Pour les modèles Code-No. : 610836, 610826, 610835

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



Four micro-ondes

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron
 Contenance : 25 litres
 Niveaux de puissance : 6
 Minuterie mécanique de 60 minutes
 Fonction décongélation
 Dim. int. : L 335 x P 364 x H 212 mm
 Dim. ext. : L 520 x P 442 x H 312 mm
 Puissance : 1,5 kW / 230 V
 Poids : 17,7 kg
 GTIN (EAN) 4015613487762
Code-No. 610182
Euro 449,-



Four micro-ondes

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron
 Contenance : 25 litres
 Niveaux de puissance : 3
 Minuterie digitale de 99 minutes
 10 programmes enregistrables avec 20 mémoires
 Fonction décongélation
 Dim. int. : L 335 x P 360 x H 200 mm
 Dim. ext. : L 520 x P 440 x H 310 mm
 Puissance : 1,5 kW / 230 V
 Poids : 17,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613440101
Code-No. 610181
Euro 489,-



Four micro-ondes "TOP POWER"

Puissant, niveau sonore faible et flexible.
 Deux magnétrons et une tablette supplémentaire permettent d'obtenir des résultats rapides et uniformes sur 2 niveaux.
 Boîtier en acier inoxydable
 Zone de cuisson en acier inoxydable, fond en céramique
 Puissance micro-ondes : 1800 W / 2 magnétrons
 Contenance : 30 L
 Niveaux de puissance : 6
 Minuterie mécanique de 60 minutes
 Fonction décongélation
 Dim. int. : L 370 x P 370 x H 220 mm,
 hauteur de l'espace de cuisson avec tablette : en haut 80 mm, en bas 105 mm
 Dim. ext. : L 485 x P 650 x H 405 mm
 Puissance : 2,9 kW / 230 V 50 Hz
 Dotation : 1 tablette céramique, L 370 x P 355 mm
 Poids : 35,2 kg
 GTIN (EAN) 4015613581798
Code-No. 610186
Euro 919,-



Étagère murale pour appareil

Inox 18/10, version renforcée
 Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)
 Dimensions : L 600 x P 600 mm
 Poids : 5,4 kg
 GTIN (EAN) 4015613434988
Code-No. 174600
Euro 89,-



Pour les modèles Code-No. : 610182, 610181, 610186

Selon norme EN 631 en acier inoxydable 18/10 Top Line



Taille	L x P mm	Contenance L	Profond. mm	Code-No.	Euro/Pièce
GN 2/1	650 x 530		20	A120020	26,-
	650 x 530	10,00	40	A120040	29,-
	650 x 530	18,50	65	A120065	34,-
	650 x 530	28,50	100	A120103	39,-
	650 x 530	42,50	150	A120153	47,-
GN 1/1	530 x 325		20	A121025	14,-
	530 x 325	5,00	40	A121040	16,50
	530 x 325	9,00	65	A121065	18,50
	530 x 325	14,00	100	A121100	22,-
	530 x 325	21,00	150	A120610	29,-
	530 x 325	28,00	200	A121200	39,-
GN 2/4	530 x 162		20	A128020	9,90
	530 x 162	2,00	40	A128040	12,-
	530 x 162	3,80	65	A128065	14,-
	530 x 162	6,00	100	A128100	18,-
	530 x 162	9,00	150	A128150	25,-
GN 2/3	354 x 325		20	A125020	10,-
	354 x 325	3,00	40	A125040	12,-
	354 x 325	5,50	65	A125065	15,-
	354 x 325	9,00	100	A125100	18,-
	354 x 325	13,00	150	A125150	25,-
354 x 325	18,00	200	A125200	30,-	
GN 1/2	325 x 265		20	A122020	8,-
	325 x 265	2,00	40	A122040	9,50
	325 x 265	4,00	65	A122065	12,-
	325 x 265	6,50	100	A122100	14,50
	325 x 265	9,50	150	A120620	19,-
	325 x 265	12,50	200	A122200	25,-
GN 1/3	325 x 176		20	A123020	6,-
	325 x 176	1,50	40	A123040	7,-
	325 x 176	2,50	65	A123065	9,-
	325 x 176	4,00	100	A123100	11,-
	325 x 176	5,75	150	A123150	18,-
	325 x 176	7,80	200	A123200	22,-
GN 1/4	265 x 162		20	A124020	5,50
	265 x 162	1,80	65	A124065	7,50
	265 x 162	2,80	100	A124100	10,-
	265 x 162	4,00	150	A120640	15,50
	265 x 162	5,50	200	A124200	20,-
GN 1/6	176 x 162	1,00	65	A126065	6,-
	176 x 162	1,60	100	A126100	9,-
	176 x 162	2,40	150	A120650	12,-
	176 x 162	3,40	200	A126200	16,-
GN 1/9	176 x 108	0,60	65	A129065	5,-
	176 x 108	1,00	100	A129100	8,50

Entretoise, 325 mm
 | Code-No. A120601
 | Euro 7,-

Entretoise, 530 mm
 | Code-No. A120602
 | Euro 8,-

Selon norme EN 631 en acier inoxydable 18/10 Top Line

Versions perforées



Taille	L x P mm	Contenance L	Profond. mm	Code-No.	Euro/Pièce
GN 1/1	530 x 325	9,00	60	A101065	26,-
	530 x 325	14,00	100	A101100	32,-
	530 x 325	21,00	150	A101150	48,-
GN 2/3	354 x 325	5,50	65	A103065	19,50
	354 x 325	9,00	100	A103100	28,-
	354 x 325	13,00	150	A103150	39,-
GN 1/2	325 x 265	4,00	60	A102065	17,-
	325 x 265	6,50	100	A102100	24,-
	325 x 265	9,50	150	A102150	34,-

Entretoise, 325 mm
 Code-No. A120601
 Euro 7,-

Entretoise, 530 mm
 Code-No. A120602
 Euro 8,-



Couvercles

Taille	Code-No.	Euro
GN 1/1	A120615	14,50
GN 2/3	A120634	11,50
GN 1/2	A120625	9,50
GN1/3	A120635	7,50
GN 1/4	A120645	6,-
GN 1/6	A120655	5,-
GN 1/9	A120649	4,50



Couvercles ajourés

Taille	Code-No.	Euro
GN 1/1	A120616	15,-
GN 2/3	A120637	12,-
GN 1/2	A120626	10,-
GN 1/3	A120636	8,-
GN 1/4	A120646	6,50
GN 1/6	A120656	5,50
GN 1/9	A120659	5,-



Couvercles à joint silicone

Taille	Code-No.	Euro
GN 1/1	A120615D	38,-
GN 2/3	A120634D	33,-
GN 1/2	A120625D	31,-
GN 1/3	A120635D	28,-
GN 1/4	A120645D	24,-
GN 1/6	A120655D	22,-



Bacs GN 1/1 GN, 65 mm profond., émaillé

Idéal pour poêler des aliments, comme les escalopes ou les steaks. La face inférieure brunit et devient croustillante sans avoir à tourner la pièce de viande.

Émaillé

L 530 x P 325 x H 65 mm

Poids : 1,5 kg

GTIN (EAN) 4015613544304

Code-No. 100430

Euro 37,50



Bacs GN 1/1 GN, 65 mm profond., anti-adhésif

Pour rôti et cuire au four sans graisse. Également parfait pour la préparation de pizzas ou de tartes sans utiliser de papier cuisson.

Acier inoxydable 18/10, anti-adhésif

L 530 x P 325 x H 65 mm

Poids : 1,3 kg

GTIN (EAN) 4015613544298

Code-No. 100420

Euro 52,50

Selon norme EN 631 en acier inoxydable 18/4 Basic Line



Taille	L x P mm	Contenance L	Profond. mm	Code-No.	Euro/Pièce
GN 1/1	530 x 325	5,00	40	511040	12,-
	530 x 325	9,00	65	511065	14,-
	530 x 325	14,00	100	511100	19,-
	530 x 325	21,00	150	511150	22,-
GN 1/2	325 x 265	2,00	40	512040	7,50
	325 x 265	4,00	65	512065	8,50
	325 x 265	6,50	100	512100	12,-
	325 x 265	9,50	150	512150	13,50
GN 1/3	325 x 176	1,50	40	513040	6,20
	325 x 176	2,50	65	513065	6,60
	325 x 176	4,00	100	513100	9,70
	325 x 176	5,70	150	513150	11,20
GN 1/4	265 x 162	1,60	40	514040	4,90
	265 x 162	1,80	65	514065	5,40
	265 x 162	2,80	100	514100	7,80
	265 x 162	4,00	150	514150	10,50
GN 1/6	176 x 162	1,00	65	516065	4,20
	176 x 162	1,60	100	516100	6,50
	176 x 162	2,40	150	516150	8,50

Couvercles pour bacs GN

Taille	Code-No.	Euro
GN 1/1	511311	10,80
GN 1/2	511312	6,40
GN 1/3	511313	4,80
GN 1/4	511314	3,80
GN 1/6	511316	2,70



Ouvre-boîtes Model 30

Surface du poussoir : 180 x 80 mm
Hauteur maximale des boîtes : 550 mm
Poids : 3,7 kg
GTIN (EAN) 4016098101013
| Code-No. A120300
| Euro 153,-

Couteau

Vis incluses
GTIN (EAN) 4015613586984
| Code-No. A120305
| Euro 18,-

Molette

GTIN (EAN) 4015613587004
| Code-No. A120306
| Euro 18,-



Salière

Emballage de 6 pièces

En aluminium avec couvercle à vis
Convient aussi pour la farine,
le sucre, les épices etc.
Hauteur 110 mm, Ø 65 mm
GTIN (EAN) 4015613443942
| Code-No. A680652
| Euro 15,-



Salière

Emballage de 4 pièces

En aluminium avec couvercle à vis
Convient aussi pour la farine,
le sucre, les épices etc.
Hauteur 195 mm, Ø 80 mm
GTIN (EAN) 4015613443959
| Code-No. A680653
| Euro 26,-



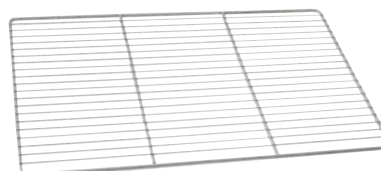
Bacs GN avec bords renforcés en acier inoxydable 18/10

Taille	L x P mm	Profond. mm	Code-No.	Euro
GN 2/1	650 x 530	20	A101181	38,-
	650 x 530	40	A101182	42,-
	650 x 530	65	A101183	48,-
GN 1/1	530 x 325	20	A101185	20,-
	530 x 325	40	A101186	23,-
	530 x 325	65	A101187	27,-
GN 1/2	325 x 265	20	A101190	13,-
	325 x 265	40	A101191	16,-
	325 x 265	65	A101192	19,-
GN 2/3	354 x 325	20	A101195	15,-
	354 x 325	40	A101196	18,-
	354 x 325	65	A101197	20,-



Grilles de fond perforées pour égoutter etc.

Taille	Code-No.	Euro
GN 1/1	A101161	24,-
GN 1/2	A101162	18,-
GN 1/3	A101163	15,-
GN 1/4	A101164	12,50



Grilles GN en inox 18/10

Taille	L x P mm	Code-No.	Euro
GN 2/1	650 x 530	A101092	42,-
GN 1/1	530 x 325	A101091	24,-

Plateau à œufs GN 1/3

pour le maintien à température des œufs en combinaison avec un bain-marie électrique.

Conforme à tous les bains-marie courants 1/1, 2/3, 1/2 et 1/3 GN.

Convient également au bain-marie de Bartscher, par ex. code-no. 200240, 200232, 200233 et au chafing dish de Bartscher, par ex. code-no. 500582V3, 500456, 500830.

Acier inoxydable

Pour max. 18 œufs, diamètre de trou 36 mm

L 323 x P 176 x H 22 mm

Poids : 0,4 kg

GTIN (EAN) 4015613524221

Code-No. 200250

Euro 19,-



Pense-bête mural L 610 mm

Poids : 0,8 kg

GTIN (EAN) 4015613417219

Code-No. A256061

Euro 14,-

Pense-bête mural L 910 mm

Poids : 1,0 kg

GTIN (EAN) 4015613417226

Code-No. A256091

Euro 18,-



Pense-bête mural

✓ en aluminium

✓ roulette verre

Chariot de transport



Chariot de transport pour bacs GN, plaques GN et plateaux, utilisable pour GN 1/1, 1/2, 1/3 et 2/3

Acier inoxydable

Capacité maximale 7 bacs GN, 65 mm de profondeur

Espacement entre les baies 80 mm

Châssis en tuyau 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, avec 2 freins

Charge maximale 50 kg

L 450 x P 620 x H 905 mm

Poids : 10,6 kg

GTIN (EAN) 4015613525907

Code-No. 300082

Euro 149,-



Pour un transport simple et efficace des bacs GN

✓ butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière



✓ Livré sans bacs GN

Chariot de transport pour bacs GN, plaques GN et plateaux, utilisable pour GN 1/1, 1/2, 1/3 et 2/3

Acier inoxydable

Capacité maximale 18 bacs GN, 65 mm de profondeur

Espacement entre les baies 80 mm

Châssis en tuyau carré 25 x 25 mm

Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière

4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 125 mm, avec 2 freins

Charge maximale 80 kg

L 385 x P 550 x H 1890 mm

Poids : 21,5 kg

GTIN (EAN) 4015613504193

Code-No. 300081

Euro 209,-

Conteneur isotherme 20L pour le transport des aliments

Transport sûr et confortable de mets chauds ou froids.

CNS 18/10, brossé

Volume : 20 litres

Double paroi pour une bonne isolation

Pertes thermiques : env. 6 °C / heure

Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone

1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale

Valve de ventilation

Empilable

Dimensions : Ø 370 mm, H 340 mm

Poids : 6,6 kg

GTIN (EAN) 4015613544281

Code-No. 100080

Euro 205,-



- ✓ 1 poignée de transport
- ✓ 1 poignée rabattable latérale



Conteneur isotherme pour le transport des aliments GN 1/1

Ouverture frontale non chauffée pour transporter les plats chauds et froids. Idéal pour les grandes cuisines, traiteurs et restaurants.

Matériaux : polymer LLDPE

Modèle en plastique robuste et à double paroi avec 11 rails conçus pour bacs 1/1 GN

Plage de température : -20 à +120 °C

Capacité : 87 litres

Empilable

L 450 x P 650 x H 620 mm

Poids : 14,6 kg

GTIN (EAN) 4015613528960

Code-No. 300100

Euro 304,-



Chariot de transport

pour conteneur isotherme Bartscher, code-no. 300100

Matériaux : plastique

4 roulettes Ø 100 mm dont 2 avec freins

Charge utile : 200 kg

Dimensions intérieures du cadre :

L 460 x P 660, hauteur du cadre : 35 mm

Dimensions extérieures : L 530 x P 725 x H 190 mm

Poids : 6,9 kg

GTIN (EAN) 4015613528977

Code-No. 300101

Euro 119,-





Distributeurs de céréales

Idéal pour les buffets petits-déjeuners
Le distributeur de céréales dose la quantité souhaitée
sans faire de miettes. Musli, corn-flakes, céréales ou
noix gardent longtemps leur fraîcheur et leur arôme.



Distributeur de céréales

Socle argent, tôle d'acier laquée
Récipient : plastique, anti-rayures, contenance : 3,5 litres
Dosage propre par simple rotation
Approprié pour les bols d'une hauteur de jusqu'à 7,5 cm
Nettoyage facile, se démonte facilement
L 180 x P 170 x H 395 mm
Convient pour le montage mural
(livraison sans matériel de fixation)
Poids : 1,8 kg
GTIN (EAN) 4015613527260
|| **Code-No. 500377**
|| **Euro 49,-**



Distributeur de céréales, double

Socle argent, tôle d'acier laquée
Récipient : plastique, anti-rayures, contenance : 3,5 litres chacun
Dosage propre par simple rotation
Approprié pour les bols d'une hauteur de jusqu'à 7,5 cm
Nettoyage facile, se démonte facilement
L 360 x P 170 x H 395 mm
Convient pour le montage mural
(livraison sans matériel de fixation)
Poids : 3,7 kg
GTIN (EAN) 4015613531793
|| **Code-No. 500378**
|| **Euro 95,-**



Vitrine pour buffet "Orange"

Matière synthétique orange/verte
Couvercle plastique, amovible
Dimension interne utile : L 420 x P 240 mm
L 545 x P 345 x H 190 mm
Poids : 1,8 kg
GTIN (EAN) 4015613527062
|| **Code-No. 500472**
|| **Euro 59,-**

Vitrine pour buffet "Petit model"

Matière synthétique blanche

Couvercle plexiglas

L 390 x P 260 x H 170 mm

Poids : 1 kg

GTIN (EAN) 4015613285702

Code-No. A500403

Euro 25,-



Vitrine pour buffet "Grand model"

Matière synthétique blanche

Couvercle plexiglas

L 470 x P 315 x H 195 mm

Poids : 1,7 kg

GTIN (EAN) 4015613285719

Code-No. A500404

Euro 46,-



✓ Les vitrines pour buffet s'ouvrent des 2 côtés

Vitrine pour buffet double

Matière synthétique blanche

Couvercle plexiglas

L 470 x P 315 x H 415 mm

Poids : 3,1 kg

GTIN (EAN) 4015613285726

Code-No. A500405

Euro 81,-





- ✓ Livré sans gaz
- ✓ Rechargeable avec du gaz pour briquet

Chalumeau avec socle

Maniement simple et léger
Poignée en inox
Allumage Piézo-électrique
Flamme turbo réglable jusqu'à 1.300 °C
Rechargeable avec du gaz pour briquet
Dimension : Ø 33 mm, H 158 mm
Poids : 0,25 kg
GTIN (EAN) 4015613409498
| Code-No. A555302
| Euro 23,-



Balance de cuisine électronique

Division : 5 g
Pesage max. : 15 kg
Surface de pesage : L 280 x P 220 mm
Puissance : 4 W / 230 V 50 Hz
L 280 x P 330 x H 125 mm
Poids : 2,8 kg
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.
Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation

Division 5 g

Tarage max. 15 kg
GTIN (EAN) 4015613587417
| Code-No. A300117
| Euro 162,-

Division 2 g

Tarage max. 15 kg
GTIN (EAN) 4015613587424
| Code-No. A300118
| Euro 178,-



Balance électronique digitale

Alimentation sur secteur ou piles.
Affichage mural à distance relié par cordon spiralé,
longueur env. 1,4 m (maximum).
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.

Acier inoxydable
Plateau de pesage : L 320 x P 300 mm
Puissance : 1,8 W / 230 V 50 Hz
L 320 x P 300 x H 42 mm
Poids : 3,2 kg

Pesage max. : 60 kg

Division 20 g
GTIN (EAN) 4015613572437
| Code-No. A300068
| Euro 110,-

Pesage max. : 150 kg

Division 50 g
GTIN (EAN) 4015613572444
| Code-No. A300151
| Euro 125,-



Malaxeur planétaire T 5L*

Appareil lourd et stable, le moteur et le pétrin à engrenage planétaire sont accordés l'un à l'autre pour une puissance de malaxation optimale.

10 vitesses

Récipient et couvercle avec bouton de sécurité

Récipient, capacité : 5 litres

Récipient et fouet en acier inoxydable

Crochet malaxeur et batteur plat en fonte d'aluminium

Racleur pour pâte en polyéthylène

Puissance : 0,75 kW / 230 V

L 380 x P 310 x H 455 mm

Poids : 16 kg

GTIN (EAN) 4015613523231

Code-No. 101926

Euro 749,-



Les accessoires KitchenAid page 230, 231 peuvent également être employés en liaison avec ce mélangeur.

Malaxeur planétaire T 7L*

Appareil lourd et stable, le moteur et le pétrin à engrenage planétaire sont accordés l'un à l'autre pour une puissance de malaxation optimale.

Minuterie de 1 à 55 minutes 3 vitesses

Récipient et couvercle avec bouton de sécurité

Interrupteur marche/arrêt

Capacité du récipient : 7,6 litres, fouet en acier inoxydable

Crochet malaxeur et batteur plat fonte d'aluminium

Puissance : 0,18 kW / 230 V

L 300 x P 400 x H 558 mm

Poids : 25 kg

GTIN (EAN) 4015613432397

Code-No. 101920

Euro 959,-



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



Robot KitchenAid® Heavy Duty

Grâce à la structure entièrement métallique et à l'entraînement direct silencieux, la série Heavy Duty de KitchenAid® est particulièrement adaptée aux utilisations professionnelles. Simple, rapide et sans compromis - le mécanisme malaxeur planétaire pétrit, malaxe et mélange efficacement les ingrédients dans le grand bol en acier spécial.



Robot KitchenAid® Heavy Duty 5KSM7591X argent

Fonte de zinc
1 bol en inox de 6,9 litres
Protection avec bec verseur, fouet, crochet pétrisseur,
batteur plat
10 vitesses
Puissance : 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
L 417 x P 371 x H 287 mm
Poids : 12,2 kg
GTIN (EAN) 4015613582467
| **Code-No. A150047**
| **Euro 1.379,-**



Bol 6,9 l
en acier spécial avec
poignée ergonomique
GTIN (EAN) 4015613584478
| **Code-No. A150048**
| **Euro 119,-**



Crochet pétrisseur
pour le malaxage et
pétrissage de pâtes
à la levure (pain, petits
pains, pâte à pizza)
GTIN (EAN) 4015613586717
| **Code-No. A150034**
| **Euro 119,-**



Batteur plat
pour les pâtes à gâteaux,
les pâtes à la levure légères
ou la purée de pommes
de terre
GTIN (EAN) 4015613586700
| **Code-No. A150033**
| **Euro 39,-**



**Protection
avec bec verseur**
GTIN (EAN) 4015613586724
| **Code-No. A150043**
| **Euro 39,-**



Fouet
idéal pour réaliser des
blancs d'œufs en neige,
de la crème chantilly et
des sauces
GTIN (EAN) 4015613586694
| **Code-No. A150039**
| **Euro 69,-**



Flexi-batteur
En aluminium
avec bord silicone
GTIN (EAN) 4015613586731
| **Code-No. A1500471**
| **Euro 119,-**



**Robot KitchenAid®
K45 Universal 5KSM45EWH blanc**

1 bol en inox de 4,28 litres
Protection avec bec verseur
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat
10 vitesses
Puissance : 0,275 kW / 230 V
L 358 x P 221 x H 353 mm
Poids : 10,45 kg
GTIN (EAN) 4016098101495
Code-No. A150045
Euro 739,-



**MASTER-PAQUET K45
Universal 5KSM45EWH MP blanc**

2 x bols en inox 4,28 litres
Protection avec bec verseur
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat
10 vitesses
Hachoir en matière synthétique
Puissance : 0,25 kW / 230 V
L 358 x P 221 x H 353 mm
Poids : 12,35 kg
GTIN (EAN) 4016098165404
Code-No. A150046
Euro 849,-



**Flexi-batteur
pour K45 5KSM45EWH**

En aluminium
avec bord silicone
GTIN (EAN) 4015613560052
Code-No. 1500508
Euro 55,-



**Robot KitchenAid®
5KPM5EWH blanc**

1 bol inox de 4,83 litres avec couvercle
Protection avec bec verseur
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat
10 vitesses
Puissance : 0,315 kW / 230 V
L 264 x P 338 x H 411 mm
Poids : 13,4 kg
GTIN (EAN) 4015613330181
Code-No. A1500507
Euro 1.098,-





Tranchoir/râpe à légumes - 3 cylindres

1 tranchoir
1 tranchoir ondulé
1 râpe
GTIN (EAN) 4016098174710
| **Code-No. A150035**
| **Euro 85,-**



Set de cylindres supplémentaires pour tranchoir

1 râpe fine pour fromage, noix ou panure
1 râpe fine pour longue julienne
1 cylindre presse purée
GTIN (EAN) 4016098174727
| **Code-No. A150036**
| **Euro 75,-**



Hachoir en aluminium

avec trémie, grilles fines et grossières
GTIN (EAN) 4016098166838
| **Code-No. A150023**
| **Euro 139,-**



Set à farcir les saucisses

(seulement en combinaison avec A150023)
GTIN (EAN) 4016098166852
| **Code-No. A150025**
| **Euro 22,-**



Tréfileuse pour petits gâteaux pour adapter sur le hachoir,

avec 4 chablon différents.
GTIN (EAN) 4016098166845
| **Code-No. A150024**
| **Euro 22,-**



Set de machines à pâtes de Luxet

Pour feuilles de pâte jusqu'à 140 mm de large. 2 rouleaux découpeur en métal chromé pour vos tagliatelles, linguines fini, Tortellini etc.
Une brosse de nettoyage incluse
GTIN (EAN) 4015613336091
| **Code-No. A150061**
| **Euro 198,-**



Hachoir en synthétique,

avec trémie, grilles fines et grossières.
GTIN (EAN) 4016098101372
| **Code-No. A150000**
| **Euro 145,-**



Set à farcir les saucisses

complet avec 2 entonneurs de 0,95 cm et 1,59 cm Ø (seulement en combinaison avec A150000)
GTIN (EAN) 4016098101396
| **Code-No. A150002**
| **Euro 28,-**



Passoire à fruits et légumes

Idéal pour les petites baies. (seulement en combinaison avec A150000)
GTIN (EAN) 4016098101433
| **Code-No. A150006**
| **Euro 139,-**



Trémie pour passoire

pour hachoir A150000 et passoire à fruits et légumes A150006
GTIN (EAN) 4016098165336
| **Code-No. A150019**
| **Euro 59,-**

**Presse-agrumes**

Pour presser rapidement tout les agrumes. Avec une passoire pour retenir les graines.

GTIN (EAN) 4016098101402

Code-No. A150003

Euro 69,-

**Appareil à flocons de céréales et muesli**

GTIN (EAN) 4016098166883

Code-No. A150029

Euro 98,-

**Moulin à céréales**

Entièrement en métal, moule les céréales sans abimer leurs valeurs nutritives.

GTIN (EAN) 4016098101419

Code-No. A150004

Euro 295,-

**Moulin à céréales avec broyeur en pierre**

GTIN (EAN) 4016098166876

Code-No. A150028

Euro 265,-

**Protection avec bec verseur pour K45**

pour les bol de 4,28 l

GTIN (EAN) 4015613508153

Code-No. A150044

Euro 55,-

**Moulin à céréales**

GTIN (EAN) 4015613263397

Code-No. A150037

Euro 98,-

Protection avec bec verseur pour 5KPM5EWH

pour les bol de 4,83 l

GTIN (EAN) 4015613562322

Code-No. 1500509

Euro 55,-

**Bol de 3 l pour K45 sans poignée**

GTIN (EAN) 4015613272573

Code-No. A150038

Euro 88,-

**Bol de 4,28 l pour K45 avec poignée**

GTIN (EAN) 4015613288031

Code-No. A150042

Euro 105,-

Bol de 4,28 l pour K45 sans poignée

GTIN (EAN) 4016098163851

Code-No. A150012

Euro 105,-

**Bol de 4,83 l pour 5KPM5EWH avec poignée**

GTIN (EAN) 4016098163868

Code-No. A150013

Euro 110,-

**Bateur plat pour K45 5KSM45EWH**

GTIN (EAN) 4016098165398

Code-No. A150020

Euro 29,-

Crochet pétrisseur pour 45 5KSM45EWH

GTIN (EAN) 4016098164605

Code-No. A150016

Euro 28,-

pour 5KPM5EWH

GTIN (EAN) 4016098165497

Code-No. A150021

Euro 29,-

**pour 5KPM5EWH**

GTIN (EAN) 4015613294094

Code-No. A150018

Euro 28,-

**Fouet à fils pour K45 5KSM45EWH**

GTIN (EAN) 4016098164070

Code-No. A150014

Euro 39,-

pour 5KPM5EWH

GTIN (EAN) 4016098164872

Code-No. A150017

Euro 42,-



Cutter/broyeur T3N

Boîtier aluminium
Lames acier inoxydable 18/10
Couvercle polycarbonate
Récipient en acier inoxydable Ø 210 mm, hauteur 110 mm
Contenance: 3 litres
Vitesse : 730 t/min.
Puissance : 0,37 kW / 230 V
L 400 x P 320 x H 320 mm
Poids : 12 kg
Dotation : double couteau
GTIN (EAN) 4015613539683
Code-No. 120831
Euro 725,-



Mixer

Boîtier en fonte, poignée en matière synthétique
Tige du mixer en inox, L 500 mm
Deux vitesses, 14.000 t/min. / 17.000 t/min.
ou mode continu
Puissance : 550 W / 230 V
Cordon de L 4 mètres
Longueur totale: 760 mm
Support mural inclus
Poids : 4,0 kg
GTIN (EAN) 4015613457819
Code-No. 130205
Euro 698,-



Mixer à spirale avec malaxeur et fouet

Boîtier en matière synthétique verte
Tige et fouet en acier inoxydable 18/10
Puissance : 0,40 kW / 230 V
Longueur de la tige 500 mm
Poids : 4,4 kg
GTIN (EAN) 4015613469713
Code-No. 130110
Euro 599,-



Éplucheuses à pommes de terre 5 kg

Acier inoxydable 18/10
Capacité par cycle 5 kg
Capacité horaire : 60 kg/h
1 vitesse
Branchement eau : 3/4 "
L 610 x P 520 x H 560 mm
Puissance : 0,37 kW / 1 NAC 230 V
Poids : 28 kg
GTIN (EAN) 4015613433448
Code-No. A120181
Euro 1.649,-



Éplucheuses à pommes de terre 10 kg

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 400 x P 770 x H 870 mm
Puissance : 0,75 kW / 1 NAC 230 V
Poids : 38 kg
GTIN (EAN) 4015613433455
Code-No. A120186
Euro 1.949,-





Coupe-légumes 5 disques inclus

Matériel : fonte d'aluminium

Puissance : 0,55 kW / 230 V

Dimensions : L 240 x P 630 x H 500 mm

Poids : 27,5 kg

Livraison avec

Disque pour râper Z3a, 3 mm

Disque pour râper Z5a, 5 mm

Disque pour râper Z7a, 7 mm

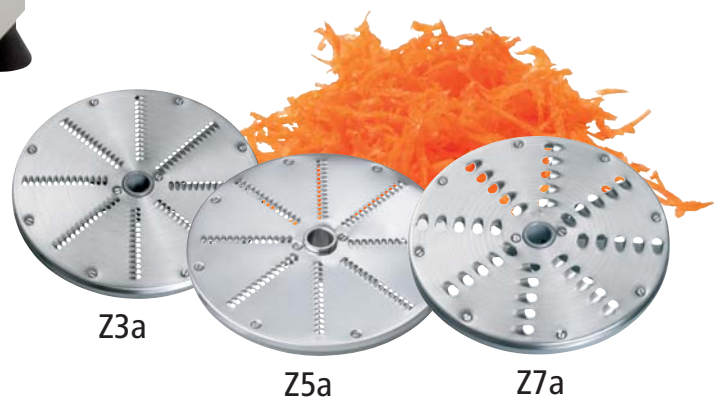
Disque pour tranches E2a, 2 mm

Disque pour tranches E4a, 4 mm

GTIN (EAN) 4015613528274

Code-No 120325

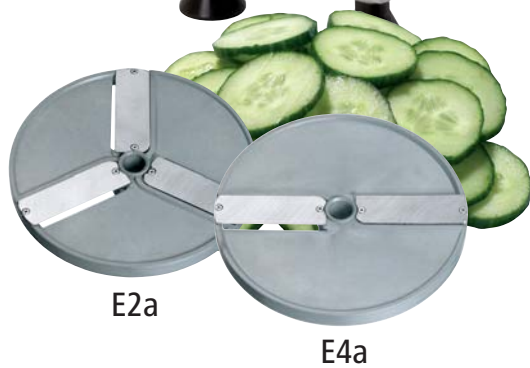
Euro 769,-



Z3a

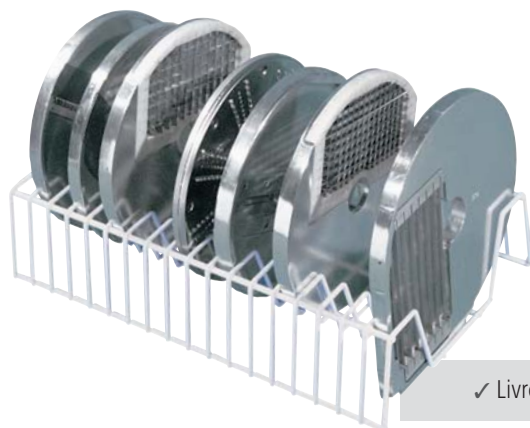
Z5a

Z7a



E2a

E4a



Support pour disques

GTIN (EAN) 4015613390710

Code-No. A120249

Euro 36,-

✓ Livré sans disques

Disques pour cubes

D8x8a



8 x 8 mm
120290

GTIN (EAN) 4015613528823
€ Euro 79,-

D10x10a



10 x 10 mm
120291

GTIN (EAN) 4015613528830
€ Euro 79,-

Les disques de la série D ne peuvent être utilisés qu'en relation avec les disques correspondants de la Série E
D8x8a + E8a
D10x10a + E10a



Dimensions
de cubes
| Code-No.

Disques pour tranches

E2a



2 mm
120292

GTIN (EAN) 4015613528847
€ Euro 49,-

E4a



4 mm
120293

GTIN (EAN) 4015613528854
€ Euro 49,-

E8a



8 mm
120294

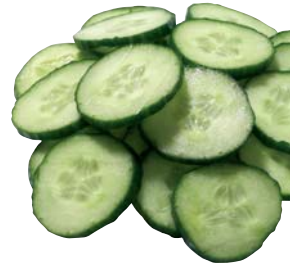
GTIN (EAN) 4015613528878
€ Euro 59,-

E10a



10 mm
120295

GTIN (EAN) 4015613528885
€ Euro 59,-



Calibre
des tranches
| Code-No.

Disques pour bâtonnets

H3a



3 mm
120296

GTIN (EAN) 4015613528892
€ Euro 75,-

H4a



4 mm
120297

GTIN (EAN) 4015613528908
€ Euro 75,-



Calibre
des bâtonnets
| Code-No.

Disques pour râper

Z3a



3 mm
120298

GTIN (EAN) 4015613528915
€ Euro 49,-

Z5a



5 mm
120299

GTIN (EAN) 4015613528922
€ Euro 49,-

Z7a



7 mm
120300

GTIN (EAN) 4015613528939
€ Euro 49,-



Calibre
des râpes
| Code-No.



Bloc moteur pour râpe-tambour*

Qu'il s'agisse de légumes, de fruits, de noix, de fromage à pâte dure ou encore de chocolat, en combinaison avec l'embout porte-tambours adapté et avec les tambours disponibles séparément, le bloc moteur peut s'adapter aux différents besoins individuels.

Corps synthétique, blanc

Vitesse : env. 120 t/min., protection contre les surcharges

Moteur à aimant permanent

Puissance : 0,15 kW / 230 V 50 Hz

L 130 x P 190 x H 230 mm

Poids : 1,6 kg

GTIN (EAN) 4015613582672

Code-No. 370143

Euro 169,-

Selon les besoins, il est possible de choisir entre les deux kits d'embouts porte-tambours et de compléter avec les différents tambours. Ce qui permet de créer un kit parfait, qu'il s'agisse de râper fin ou gros, de faire des lamelles ou découper des légumes en julienne - utilisable pour la préparation des aliments, pour la cuisson, la grillade et la cuisson au four.

Kit Embout porte-tambours 1 y compris râpe-tambour fine

Kit composé de :

Embout porte-tambours : synthétique

L 110 x P 145 x H 230 mm

Râpe-tambour fine :

acier inoxydable, Ø 75 mm

Poids : 0,45 kg

GTIN (EAN) 4015613582665

Code-No. 370142

Euro 59,-



Kit Embout porte-tambours 2 y compris 3 tambours

Kit composé de :

Embout porte-tambours :

synthétique, L 110 x P 145 x H 230 mm

Tambour à bircher, tambour à trancher et

tambour à râper gros : acier inoxydable, Ø 75 mm

Poids : 0,66 kg

GTIN (EAN) 4015613582627

Code-No. 370145

Euro 102,-



✓ Les différents tambours permettent de compléter à loisir les deux kits d'embout porte-tambours



Râpe à bâtonnets

particulièrement adaptée pour les légumes en julienne

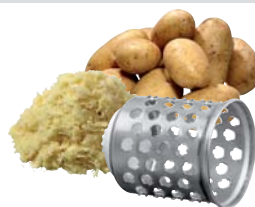
Acier inoxydable, Ø 75 mm

Poids : 0,10 kg

GTIN (EAN) 4015613582641

Code-No. 370148

Euro 28,-



Râpe-tambour à pommes de terres

particulièrement adaptée pour les galettes ou quenelles de pomme de terre

Acier inoxydable, Ø 75 mm

Poids : 0,10 kg

GTIN (EAN) 4015613582658

Code-No. 370149

Euro 28,-



Râpe-tambour fine

particulièrement adaptée pour les fromages à pâte dure, les noix, la chapelure et le chocolat

Acier inoxydable, Ø 75 mm

Poids : 0,10 kg

GTIN (EAN) 4015613582634

Code-No. 370146

Euro 28,-



Kit de râpes-tambours, fines*

particulièrement adaptées pour les fromages à pâte dure, les noix, la chapelure et le chocolat

L 130 x P 260 x H 410 mm, poids : 2,1 kg

Kit composé de :

Bloc moteur

Puissance : 0,15 kW / 230 V 50 Hz

L 130 x P 190 x H 230 mm

Embout porte-tambours

Synthétique, L 110 x P 145 x H 230 mm

Embout porte-tambours

Acier inoxydable, Ø 75 mm

GTIN (EAN) 4015613582689

Code-No. 370144

Euro 239,-



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



Râpe à fromage pour fromage à pâte dure

Boîtier en aluminium poli
Capacité horaire : 40 kg
Puissance : 0,75 kW / 230 V
L 420 x P 300 x H 390 mm
Poids : 19 kg
GTIN (EAN) 4015613430652
Code-No. A370350
Euro 819,-



Hache-viande FW10* avec marche avant et arrière

Que ce soit pour de la viande hachée, des pâtés, des pâtes à tartiner ou même des biscuits de Noël, les nombreux accessoires multi-fonctions permettent d'utiliser le hachoir à viande pour la préparation de petites quantités.
Boîtier en polyéthylène, trémie en acier inoxydable/fonte d'aluminium
Diamètre des grilles : 62 mm
Capacité maximale : 10 kg/h
Logement intégré pour la conservation des grilles
Puissance : 0,85 kW / 230 V 50/60 Hz
L 205 x P 350 x H 340 mm
Poids : 4,95 kg
Dotation :
3 grilles en acier inoxydable 3, 4,8 et 8 mm
1 couteau en inox à 4 lames
1 adaptateur à kebbé (plat oriental)
1 set pour farcir les saucisses
1 poussoir, 1 tréfileuse pour petits gâteaux
GTIN (EAN) 4015613580739
Code-No. 370224
Euro 249,-



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



Hache-viande FW80

Hache-viande pour exigences robustes
Boîtier aluminium, réducteur à engrenage en métal
Trémie en acier inoxydable 18/10, lavable au lave-vaisselle
Diamètre des grilles : 70 mm
Capacité maximale : 80 - 120 kg/h
Moteur sans entretien, interrupteur de surcharge
Bouton Marche/Arrêt avec touche d'inversion pour brève marche arrière
Puissance : 0,32 kW / 230 V 50 Hz
L 210 x P 340 x H 400 mm
Dotation : 1 couteau en acier inoxydable à 4 lames,
3 grilles 3, 4,5 et 8 mm
Poids : 8,5 kg
GTIN (EAN) 4015613582696
Code-No. 370135
Euro 649,-

Kit de grilles, avec 1 couteau à 2 ailettes et 5 grilles

Matériau : acier inoxydable, antirouille
Perforation des grilles : 2, 3, 6, 8 et 14 mm
Poids : 0,43 kg
GTIN (EAN) 4015613582597
Code-No. 370136
Euro 109,-



Kit d'entonnoirs pour saucisses, composé de 3 entonnoirs pour saucisses

Matériau : acier inoxydable, antirouille
Taille de l'entonnoir pour saucisses :
Ø 12, 20 et 30 mm
Poids : 0,40 kg
GTIN (EAN) 4015613582603
Code-No. 370137
Euro 95,-

Adaptateur

pour utiliser le hache-viande FW80
en combinaison avec l'embout porte-tambours
et les tambours appropriés
Poids : 0,13 kg
GTIN (EAN) 4015613582610
Code-No. 370138
Euro 49,-



✓ L'embout porte-tambours et les tambours ne se montent que combinés avec l'adaptateur

Kit Embout porte-tambours 1 y compris râpe-tambour fine

Kit composé de :
Embout porte-tambours :
synthétique
L 110 x P 145 x H 230 mm
Râpe-tambour fine :
acier inoxydable, Ø 75 mm
Poids : 0,45 kg
GTIN (EAN) 4015613582665
Code-No. 370142
Euro 59,-



Kit Embout porte-tambours 2 y compris 3 tambours

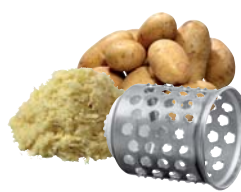
Kit composé de :
Embout porte-tambours :
synthétique, L 110 x P 145 x H 230 mm
Tambour à bircher, tambour à trancher et
tambour à râper gros : acier inoxydable, Ø 75 mm
Poids : 0,66 kg
GTIN (EAN) 4015613582627
Code-No. 370145
Euro 102,-



✓ Les différents tambours permettent de compléter à loisir les deux kits d'embout porte-tambours



Râpe à bâtonnets
particulièrement adaptée pour
les légumes en julienne
Acier inoxydable, Ø 75 mm
Poids : 0,10 kg
GTIN (EAN) 4015613582641
Code-No. 370148
Euro 28,-



Râpe-tambour à pommes de terres
particulièrement adaptée pour les
galettes ou quenelles de pomme de terre
Acier inoxydable, Ø 75 mm
Poids : 0,10 kg
GTIN (EAN) 4015613582658
Code-No. 370149
Euro 28,-



Râpe-tambour fine
particulièrement adaptée pour les fromages
à pâte dure, les noix, la chapelure et le chocolat
Acier inoxydable, Ø 75 mm
Poids : 0,10 kg
GTIN (EAN) 4015613582634
Code-No. 370146
Euro 28,-



Hache-viande

- ✓ Réducteur à engrenage à bain d'huile
- ✓ Structure en aluminium, trémie en acier inoxydable 18/10
- ✓ Groupe de hachage amovible facile de nettoyage facile
- ✓ Dotation : 1 couteau et 1 grille perforée 6,0 mm

Hache-viande 12SQO

Diamètre des grilles : 70 mm
Capacité horaire : 160 kg
Puissance : 0,75 kW / 230 V
L 290 x P 460 x H 500 mm
Poids : 20 kg
GTIN (EAN) 4015613582849
| **Code-No. 370213**
| **Euro 885,-**

Grille perforée 2 mm

GTIN (EAN) 4015613429700
| **Code-No. A370201**
| **Euro 55,-**

Grille perforée 4,5 mm

GTIN (EAN) 4015613429717
| **Code-No. A370202**
| **Euro 37,-**

Grille perforée 8 mm

GTIN (EAN) 4015613527086
| **Code-No. A370207**
| **Euro 39,-**

Couteau

GTIN (EAN) 4015613429731
| **Code-No. A370204**
| **Euro 24,-**

Hache-viande 22CQO

Diamètre des grilles : 82 mm
Capacité horaire : 300 kg
Puissance : 1,1 kW / 230 V
L 270 x P 470 x H 445 mm
Poids : 26 kg
GTIN (EAN) 4015613531595
| **Code-No. 370223**
| **Euro 1.198,-**

Grille perforée 2 mm

GTIN (EAN) 4015613429755
| **Code-No. A370215**
| **Euro 69,-**

Grille perforée 4,5 mm

GTIN (EAN) 4015613429762
| **Code-No. A370216**
| **Euro 46,-**

Grille perforée 8 mm

GTIN (EAN) 4015613527093
| **Code-No. A370220**
| **Euro 45,-**

Couteau

GTIN (EAN) 4015613429786
| **Code-No. A370218**
| **Euro 26,-**





Trancheuses

La taille des couteaux va de 195 mm à 300 mm, en passant par 220, 250 et 275 mm.

Le kit parfait est créé en combinaison avec les couteaux à pain et les couteaux anti-adhésifs adaptés.

Que ce soit pour la charcuterie, le fromage ou le pain, les trancheuses peuvent être mises en oeuvre de manière flexible à tout moment.



Trancheuse 195

Coque en aluminium
Couteau inclinée
Avec aiguiseur
Couteau : Ø 195 mm
Vitesse : 430 t/min
Longueur de coupe : 155 mm
Hauteur de coupe : 150 mm
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
Puissance : 150 W / 230 V
L 360 x P 420 x H 330 mm
Poids : 11,4 kg
GTIN (EAN) 4015613555560
| **Code-No. 174195**
| **Euro 379,-**

Couteau à pain 195

Dentelé Ø 195 mm
Poids : 0,64 kg
GTIN (EAN) 4015613587240
| **Code-No. 174000**
| **Euro 79,-**



Couteau 195, anti-adhésif

particulièrement approprié pour couper le fromage
Couteau : Ø 195 mm
Poids : 0,64 kg
GTIN (EAN) 4015613587257
| **Code-No. 174001**
| **Euro 89,-**



Trancheuse 220

Coque en aluminium
Couteau inclinée
Avec aiguiseur
Couteau : Ø 220 mm
Vitesse : 282 t/min
Longueur de coupe : 205 mm
Hauteur de coupe : 155 mm
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
Puissance : 240 W / 230 V
L 410 x P 475 x H 360 mm
Poids : 14,4 kg
GTIN (EAN) 4015613555577
| **Code-No. 174220**
| **Euro 398,-**

Couteau à pain 220

Dentelé Ø 220 mm
Poids : 0,67 kg
GTIN (EAN) 4015613587264
| **Code-No. 174002**
| **Euro 85,-**



Couteau 220, anti-adhésif

particulièrement approprié pour couper le fromage
Couteau : Ø 220 mm
Poids : 0,67 kg
GTIN (EAN) 4015613587271
| **Code-No. 174003**
| **Euro 95,-**





Trancheuse 250

Coque en aluminium
 Couteau inclinée
 Avec aiguisoir
 Couteau : Ø 250 mm
 Vitesse : 282 t/min
 Longueur de coupe : 210 mm
 Hauteur de coupe : 170 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
 Puissance : 240 W / 230 V
 L 430 x P 510 x H 375 mm
 Poids : 15,2 kg
 GTIN (EAN) 4015613555584
Code-No. 174250
Euro 459,-

Couteau à pain 250

Dentelé Ø 250 mm
 Poids : 1,17 kg
 GTIN (EAN) 4015613587288
Code-No. 174004
Euro 89,-

Couteau 250, anti-adhésif

particulièrement approprié pour couper le fromage
 Couteau Ø 250 mm
 Poids : 1,17 kg
 GTIN (EAN) 4015613587295
Code-No. 174005
Euro 98,-



Trancheuse 275

Coque en aluminium
 Couteau inclinée
 Avec aiguisoir
 Couteau : Ø 275 mm
 Vitesse : 282 t/min
 Longueur de coupe : 195 mm
 Hauteur de coupe : 185 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
 Puissance : 240 W / 230 V
 L 410 x P 540 x H 390 mm
 Poids : 16 kg
 GTIN (EAN) 4015613555591
Code-No. 174275
Euro 549,-

Couteau à pain 275

Dentelé Ø 275 mm
 Poids : 1,47 kg
 GTIN (EAN) 4015613587301
Code-No. 174006
Euro 169,-

Couteau 275, anti-adhésif

particulièrement approprié pour couper le fromage
 Couteau : Ø 275 mm
 Poids : 1,47 kg
 GTIN (EAN) 4015613587318
Code-No. 174007
Euro 179,-



✓ Aiguisoir

Trancheuse 300

Coque en aluminium
 Couteau inclinée
 Avec aiguisoir
 Couteau : Ø 300 mm
 Vitesse : 280 t/min
 Longueur de coupe : 255 mm
 Hauteur de coupe : 200 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 15 mm
 Puissance : 380 W / 230 V
 L 480 x P 595 x H 450 mm
 Poids : 20,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613555607
Code-No. 174300
Euro 698,-

Couteau à pain 300

Dentelé Ø 300 mm
 Poids : 2,13 kg
 GTIN (EAN) 4015613587325
Code-No. 174008
Euro 179,-

Couteau 300, anti-adhésif

particulièrement approprié pour couper le fromage
 Couteau : Ø 300 mm
 Poids : 2,13 kg
 GTIN (EAN) 4015613587332
Code-No. 174009
Euro 189,-





✓ Pour la mise sous vide n'utiliser que des sachets spéciaux pour mise sous vide (striés et gaufrés sur un côté).



Appareil de mise sous vide

Matière synthétique blanche
 Contrôle électronique du vide
 Fonctions : sceller / mise sous vide et sceller
 Pompe à vide : 0,2 m³/h
 Barre de soudure : 300 mm
 Lame intégrée
 Puissance : 0,11 kW / 230 V
 L 455 x P 235 x H 120 mm
 Poids : 2,8 kg
 Dotation :
 2 boîtes pour mise sous vide (0,7 litre, 1,4 litres)
 1 tuyau pour mise sous vide
 2 rouleaux film plastique (22 cm, 28 cm)
 GTIN (EAN) 4015613474922

■ **Code-No. 300740**

■ **Euro 139,-**

Rouleau de film plastique, 22 cm

Set de 2 rouleau, chacun
 Largeur 22 cm, longueur 5 m
 GTIN (EAN) 4015613474946

■ **Code-No. 300418**

■ **Euro 13,-**

Rouleau de film plastique, 28 cm

Set de 2 rouleau, chacun
 Largeur 28 cm, longueur 5 m
 GTIN (EAN) 4015613474953

■ **Code-No. 300419**

■ **Euro 15,-**



Appareil de mise sous vide 300P/MSD

Matière synthétique gris clair
 Contrôle électronique du vide
 Pompe à vide : 0,9 m³/h
 Barre de soudure : 320 mm
 Puissance : 0,49 kW / 230 V
 L 390 x P 310 x H 140 mm
 Poids : 4,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613469775

■ **Code-No. 300305**

■ **Euro 489,-**



Sachets de mise sous vide, striés et gaufrés sur un côté

emballage de 50 pièces

Dimensions :
 160 x 250 mm
 Contenance : 1,2 litre
 GTIN (EAN) 4015613459196
 ■ **Code-No. 300411**
 ■ **Euro 8,20**

Dimensions :
 200 x 300 mm
 Contenance : 2,5 litres
 GTIN (EAN) 4015613459202
 ■ **Code-No. 300412**
 ■ **Euro 10,30**

Dimensions :
 300 x 400 mm
 Contenance : 7,5 litres
 GTIN (EAN) 4015613459219
 ■ **Code-No. 300413**
 ■ **Euro 22,50**



Appareil de mise sous vide 400M avec support à bobine

Facilité de mise sous vide par portions. Professionnalisme et flexibilité : longue conservation du poisson, de la viande ou des légumes.

Acier inoxydable 18/10

Pompe à vide : 1,9 m³/h (env. 31,5 l/min.)

Barre de soudure : 1 soudure, 400 mm de long

Mise sous vide maximum : -0,85 bar

Affichage de la pression par manomètre

Support de bobine avec lame intégrée

Insert de collecte pour les liquides, amovible

Puissance : 0,38 kW / 230 V 50 Hz

L 550 x P 320 x H 288 mm

Poids : 12,6 kg

Dotation :

1 rouleau film plastique (40 cm x 3 m)

5 sachets pour mise sous vide (40 x 50 cm)

1 flexible de connexion pour mettre des récipients sous vide

GTIN (EAN) 4015613578491

Code-No. 300435

Euro 1.259,-



Sachets de mise sous vide, striés et gaufrés sur un côté

emballage de 50 pièces

Dimensions : 400 x 600 mm

Contenance : 20 litres

GTIN (EAN) 4015613473345

Code-No. 300414

Euro 42,-

Rouleau de film plastique, 40 cm

Set de 2 rouleau, chacun

Largeur 40 cm, longueur 6 m

GTIN (EAN) 4015613592022

Code-No. 300421

Euro 23,-



- ✓ Support de bobine avec lame intégrée
- ✓ Pour la mise sous vide n'utiliser que des sachets spéciaux pour mise sous vide (striés et gaufrés sur un côté)



Appareil de mise sous vide 315/8

Acier inoxydable

Contrôle du vide minuté

2 plaques en polyéthylène

Pompe à vide : 8 m³/h (env. 133 l/min.)

Barre de soudure : 1 soudure, 315 mm de long

Mise sous vide maximum : -6 mbar (dans la cuve)

Dimensions de la cuve : L 322 x P 365 x H 160 mm

Puissance : 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz

L 382 x P 488 x H 345 mm

Poids : 33 kg

GTIN (EAN) 4015613582405

Code-No. 300308

Euro 2.398,-



Appareil de mise sous vide 315/10N

Acier inoxydable

Contrôle électronique du vide

3 plaques en polyéthylène

Pompe à vide : 10 m³/h (env. 166,7 l/min.)

Barre de soudure : 1 soudure, 315 mm de long

Mise sous vide maximum : -5 mbar (dans la cuve)

Dimensions de la cuve : L 322 x P 365 x H 160 mm

Puissance : 0,6 kW / 230 V 50/60 Hz

L 392 x P 510 x H 345 mm

Poids : 40 kg

GTIN (EAN) 4015613506494

Code-No. 300315

Euro 3.395,-



Planches à découper



Planche à pain

... en bois naturel massif.
Avec couteau et bac à miettes en inox.
L 425 x P 250 x H 40 mm
Couteau inclus
Poids : 2 kg
GTIN (EAN) 4015613412795
| **Code-No. C120100**
| **Euro 22,-**



Planche à découper

En plastique alimentaire
L 570 x P 370 x H 30 mm
Rigole sur le pourtour, bord d'arrêt
Grâce à l'arrête frontale pliée la planche
ne peut pas glisser.
Poids : 2,1 kg
GTIN (EAN) 4015613405025
| **Code-No. A120588**
| **Euro 21,-**



Planche à découper en polyéthylène

L 400 x P 250 x H 15 mm
Poids : 1,5 kg
GTIN (EAN) 4015613397054
| **Code-No. A120586**
| **Euro 19,-**

Planche à découper en polyéthylène

L 500 x P 300 x H 15 mm
Poids : 2,2 kg
GTIN (EAN) 4015613397061
| **Code-No. A120591**
| **Euro 26,-**

Planche à découper en polyéthylène

L 600 x P 400 x H 15 mm
Poids : 3,5 kg
GTIN (EAN) 4015613397078
| **Code-No. A120596**
| **Euro 36,-**



Mandoline/cope-légumes avec 7 couteaux interchangeables

Acier inoxydable
Trémie en matière synthétique
Pieds antidérapant
Épaisseur de coupe 1 - 10 mm
Couteaux pour râper, trancher et julienne
L 160 x P 395 x H 58 mm
Poids : 1,1 kg
GTIN (EAN) 4015613467580
| Code-No. 500391
| Euro 62,-



Aiguseur à couteaux

Pour aiguser les lames plates ou ondulées.
Le disque en diamant emboîtable garantit
un aigusage régulier sur les deux faces.
Manipulation sûre grâce aux pieds en caoutchouc
antidérapant.
Puissance : 50 W / 230 V
L 240 x P 175 x H 110 mm
Poids : 2,25 kg
GTIN (EAN) 4015613503400
| Code-No. 120557
| Euro 162,-



Poubelle "Swing", à couvercle basculant

Acier inoxydable
Bac intérieur : tôle d'acier, zinguée- amovible,
pour une vidange et un nettoyage facile
Capacité : 50 litres
Dimensions : Ø 360 mm, H 760 mm
Poids : 6,3 kg
GTIN (EAN) 4015613521213
| Code-No. 860003
| Euro 112,-





Thermomètre digital

Thermomètre à sonde pour mesurer la température à cœur

- Arrêt automatique après 5 minutes
- Plage de température : -50 °C à +150 °C (-58°F à +302°F)
- Dimensions : env. L 15 x P 20 x H 160 mm
- Longueur utile de la sonde en inox : env. 83 mm

GTIN (EAN) 4015613317595

■ **Code-No. A292042**

■ **Euro 18,-**



Thermomètre 361

pour mesurer la température à cœur

- Dotation: 1 aimant de fixation et un chevalet
- Sonde de température à cœur
- Affichage LCD à 3 champs
- Ajustage précis de la plage de température de 0 °C à +200 °C (32°F à 392°F)
- Dimensions : env. L 60 x P 20 x H 100 mm
- Longueur utile de la sonde : env. 140 mm
- Longueur du cordon de la sonde 1,15 m

GTIN (EAN) 4015613263687

■ **Code-No. A291040**

■ **Euro 59,-**



Thermomètre 480

Mesure de la température superficielle à infrarouge et de la température à cœur

Thermomètre à infrarouge et à sonde en un appareil

- Clip de fixation
- Arrêt automatique
- Fonction de mémorisation (enregistrement des températures maximales et minimales)
- Plage de température infrarouge : -33 °C à +220 °C (-27°F à +428°F)
- Plage de température par sonde : -55 °C à +330 °C (-67°F à +626°F)
- Dimensions : L 33 x P 22 x H 160 mm

GTIN (EAN) 4015613475974

■ **Code-No. 292480**

■ **Euro 98,-**



Thermomètre pour friteuses

- Boîtier et sonde en acier inoxydable
- Clip ajustable
- Poignée isolante en bois
- Longueur utile de la sonde env. 250 mm
- Diamètre de l'affichage 73 mm avec aiguille
- Plage de températures : +38 °C à +205 °C (100°F à 400°F)
- Repère à 175 °C pour la température idéale
- Étanche

GTIN (EAN) 4015613395784

■ **Code-No. A292046**

■ **Euro 10,50**

Thermomètre à sonde pour mesurer la température à cœur

- Plage de températures : -10 °C à +100 °C
 - Longueur utile de la sonde: env. 110 mm
- GTIN (EAN) 4015613322872
Code-No. A292044
Euro 7,-



Thermomètre à sonde pour mesurer la température à cœur

- Thermomètre digital
 - Affichage LCD
 - Plage de températures : -50 °C à +150 °C
 - Longueur utile de la sonde : env. 110 mm
- GTIN (EAN) 4015613322865
Code-No. A293043
Euro 21,-



Thermomètre pour réfrigérateurs/congérateurs

- Boîtier en inox à poser ou suspendre
 - Plage de températures : -30 °C à +30 °C
 - Affichage Ø ca. 42 mm
- GTIN (EAN) 4015613322889
Code-No. A292048
Euro 6,-



Thermomètre pour réfrigérateurs/congérateurs

- Plage de températures : -30 °C à +50 °C
 - Affichage Ø ca. 44 mm
- GTIN (EAN) 4015613322896
Code-No. A292049
Euro 4,50



Thermomètre pour réfrigérateurs/congérateurs

- Boîtier en inox avec anneau de suspension
 - Plage de températures : -40 °C à +25 °C (-40°F à +80°F)
 - Dimensions : env. L 115 x P 25 x H 10 mm
- GTIN (EAN) 4015613317601
Code-No. A292043
Euro 6,-





Sorbetière*

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 : 150 W / 230 V

L 295 x P 395 x H 315 mm

Dotation : doseur et portionneur à glace

Poids : 10,6 kg

GTIN (EAN) 4015613536910

Code-No. 135002

Euro 269,-



✓ Récipient de glace amovible



Bac à glace

Contenance: env. 1,4 litre

Poids : 0,2 kg

GTIN (EAN) 4015613587493

Code-No. 135003

Euro 17,-

Fontaine à chocolat "CHOCO KING"

Matériaux: intérieur et extérieur acier inoxydable

Contenance : env. 3,5 kg de chocolat

Bac amovible Ø 28 cm

Température et moteur enclenchables séparément par l'intermédiaire d'un panneau de contact

Température réglable de 35 ° à 60 °C

Puissance : 200 W / 230 V

L 300 x P 300 x H 700 mm

Poids : 9,2 kg

GTIN (EAN) 4015613501116

Code-No. 900002

Euro 698,-

Presse-agrume "Joy"*

avec 3 ogives différentes

pour oranges, grapefruits ou citrons.

Boîtier en fonte d'aluminium

Récipient et ogives en matière synthétique

Puissance : 180 W / 230 V

L 210 x P 320 x H 415 mm

Poids : 5,5 kg

GTIN (EAN) 4015613460253

Code-No. 150140

Euro 155,-



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



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
Large goulotte d'introduction 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 : 0,7 kW / 230 V
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

GTIN (EAN) 4015613544564

Code-No. 150145

Euro 95,-



Combi Juicer*

... Centrifugeuse à jus et mixer en un seul appareil.

Boîtier en acier inoxydable
2 vitesses, maximal 20.000 t/min.
Puissance : 800 W / 230 V

Centrifugeuse

Goulot de remplissage Ø 70 mm
L 290 x P 240 x H 430 mm
Dotation : 1 pot en plastique de 1 litre

Mixer / Blender

Couteau en acier inoxydable
Bol en verre, socle et couvercle en matière synthétique
Contenance : 1,8 litre
L 220 x P 240 x H 450 mm
Poids : 12 kg

GTIN (EAN) 4015613457826

Code-No. 150139

Euro 135,-



Coupe-légumes* Appareil additionnel pour Combi Juicer*

Goulot de remplissage extralarge
1 disque à utilisation variable pour trancher ou râper
L 220 x P 240 x H 450 mm
Poids : 1,2 kg

GTIN (EAN) 4015613482002

Code-No. 1501390

Euro 36,-



Presse-agrume CS1*

Fruité et frais - produire du jus d'orange, du jus de pamplemousse ou du jus de grenade en toute simplicité et rapidité.

Boîtier massif en fonte d'aluminium
Récipient, ogive et passoire en acier inoxydable, amovibles, résistant au lave-vaisselle
Activation automatique en fermant le bras de levier

Révolutions/min. : 1450
Interrupteur marche/arrêt
Puissance : 230 W / 230 V 50/60 Hz
L 287 x P 212 x H 396 mm
Poids : 9 kg

GTIN (EAN) 4015613587226

Code-No. 150146

Euro 265,-



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



Mixer*

... pour mixer, concasser, malaxer, battre, mélanger ; inter-changement et rapide des différentes éléments

Design ergonomique, acier inoxydable

Interrupteur marche/arrêt

5 vitesses

Puissance : 700 W / 230 V

Longueur manche : 207 mm

Longueur totale : 410 mm

Les accessoires sont :

1 fouet

1 bol (800 ml)

2 bols munis de couteaux (500 ml + 1250 ml)

1 couvercle adaptable sur les 2 bols

2 socles anti-dérapage

1 support mural

Nettoyage simple et rapide des accessoires

Poids : 1,05 kg

GTIN (EAN) 4015613485492

Code-No. 130206

Euro 78,-



Mixer / Blender*

Idéal pour réduire en purée les fruits, concasser les légumes etc.

Couteau en inox

2 vitesses, max. 16000 UpM

Fonction impulsion

Contact de sécurité

Réceptacle en verre, contenance : 1,75 litre

Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz

Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 420 mm

Poids : 3,6 kg

GTIN (EAN) 4015613580746

Code-No. A135009

Euro 45,-

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



Réfrigérateur Bag-In-Box "Bartscher vinoBar"

pour la réfrigération et le soutirage sans pression de contenants Bag-In-Box pré-réfrigérés (vin, jus de fruit, spiritueux).

Domaines d'utilisation : libre-service, buffet ou comptoir.

Deux zones de température indépendantes, chacune réglable séparément entre 7 °C et 18 °C, permettant des utilisations multiples. Tirez du vin, du jus de fruit, de l'eau, des spiritueux, des cocktails à partir de contenants Bag-In-Box de 1,5 litres à 5 litres.



Utilisations multiples : vin, jus de fruit, eau, spiritueux, cocktails en contenants Bag-in-Box de 1,5 litres à 5 litres.



Manipulation simple, rapide à recharger. Système sans tuyaux grâce à l'utilisation du système de soutirage propre au Bag-in-Box.



Deux zones de température indépendantes, chacune réglable séparément.



Réfrigérateur Bag-In-Box "Bartscher vinoBar"

Face avant en acier inoxydable

Volume : 3 contenants Bag-In-Box de 1,5 - 5 litres max.

Plage de température : 7 °C - 18 °C

Pieds réglables en hauteur jusqu'à 40 mm, antidérapants

Système sans tuyaux grâce à l'utilisation du système de soutirage propre au Bag-in-Box

Manipulation simple, rapide à recharger

Puissance : 180 W / 230 V

Dimensions : L 530 x P 430 x H 650 mm

Accessoires : bac égouttoir démontable

Poids : 28 kg

GTIN (EAN) 4015613504261

Code-No. 700300

Euro 498,-



Bac égouttoir démontable pour un nettoyage facile.



Pileur à glaçons "4 ICE"

Boîtier en inox, matière plastique

Entonnoir et bac à glaçons en matière plastique

Capacité de jusqu'à 15 kg/h

Bac à glaçons : env. 3,5 litres / 1,75 kg

Large entonnoir amovible, bac à glaçons amovible

2 interrupteurs de sécurité, entonnoir et bac à glaçons

4 pieds ventouses

Puissance : 60-80 W / 230 V

Dimensions : L 172 x P 240 x H 463 mm

Poids : 3,6 kg

GTIN (EAN) 4015613503424

Code-No. 135013

Euro 68,-



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



Gamme de bar Bartscher

➔ Agiter • Mixer • Broyer

- ✓ Simple d'utilisation
- ✓ Graduons facilement lisibles
- ✓ Socle stable



Mixer de bar

pour milkshakes et cocktails
Boîtier chromé
Bras mixeur en inox, couteau en plastique
Tête basculante
2 vitesses
Bol en inox, contenance 700 ml
Bol et bras mixeur peuvent être lavés en machine
Puissance : 85 W / 230 V
Dimensions : L 135 x P 185 x H 365 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN (EAN) 4015613470641
Code-No. 135100
Euro 59,-



Bartscher mixer de bar double Turbo*

Mixer polyvalent à double agitateur et support stable.
Le Bartscher mixer de bar double Turbo permet de préparer à la perfection des cocktails, smoothies, sauces, purées, etc.
Corps en acier inoxydable, brossé
Gobelets, agitateurs et disques mélangeurs en acier inoxydable 18/10
2 mécanismes agitateurs robustes en acier spécial, enclenchable séparément, dotés de 2 vitesses chacun
2 gobelets de mixage lavables au lave-vaisselle, contenance : 1000 ml, remplissage : max. 700 ml
Puissance : 800 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 330 x P 195 x H 480 mm
Poids : 7,45 kg
GTIN (EAN) 4015613563626
Code-No. 135102
Euro 279,-



Mixer à boissons

Idéal pour la préparation de cocktails, milkshakes, smoothies, sauces, purée etc.
Habillage: tôle d'acier laquée
Bol, bras mixeur et couteau en inox
2 vitesses
1 micro-interrupteur à l'insertion de bol
Bol : contenance 950 ml, capacité : 650 ml max., lavable au lave-vaisselle
Puissance : 400 W / 230 V
Dimensions : L 160 x P 205 x H 500 mm
Poids : 6,22 kg
GTIN (EAN) 4015613529523
Code-No. 135105
Euro 185,-



Mixeur à boissons

Boîtier en fonte d'aluminium, gobelet, agitateur et disque mélangeur en inox
3 vitesses

Moteur à roulement à billes

Mise en route automatique par introduction du gobelet

Gobelet : contenance 850 ml, remplissage maxi. : 400 ml

Gobelet de mixage lavable au lave-vaisselle

Puissance : 300 W / 230 V

Dimensions : L 165 x P 171 x H 521 mm

Poids : 6,35 kg

GTIN (EAN) 4015613530727

Code-No. 150711

Euro 729,-

Mélangeur de bar

Idéal pour les smoothies, margaritas, daiquiris, cappuccinos glacés, granitas, etc.

Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate

2 vitesses

Lames inox longue durée

Graduations facilement lisibles, poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 1400 ml, remplissage maxi. : 1250 ml

Puissance : 400 W / 230 V

Dimensions : L 165 x P 203 x H 387 mm

Poids : 2,5 kg

GTIN (EAN) 4015613530123

Code-No. 150710

Euro 289,-

Mélangeur

Hacher, réduire en purée, moudre, émulsionner et mixer

Les nombreuses fonctions permettent une préparation rapide de smoothies, margaritas, dips, sauces, soupes et aliments.

Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate

10 niveaux de vitesse, fonction d'impulsion et de hachage supplémentaire

Couplages d'entraînement métalliques à longue durée de vie et lames en acier inoxydable

Graduations facilement lisibles

Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 1800 ml, remplissage : maxi. 1400 ml

Livré avec clapet doseur

Puissance : 600 W / 230 V

Dimensions : L 178 x P 229 x H 483 mm

Poids : 5,1 kg

GTIN (EAN) 4015613586830

Code-No. 150714

Euro 798,-

Multi-mélangeur

Puissant : parfaitement approprié pour préparer les mets et pile même des glaçons entiers sans problème.

Boîtier en plastique

Gobelet de mixage en polycarbonate, empilable

Fonctions multiples :

- 1 vitesse programmée

- Vitesse réglable manuellement et en continu - mixage et hachage

- Fonction Pulse

Raccord et lames inox longue durée

Affichage de surchauffe pour contrôler la température du moteur

Graduation facilement lisible

Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 2300 ml, emplissage : max. 1800 ml

Puissance : 750 W / 230 V

Dimensions : L 178 x P 203 x H 457 mm

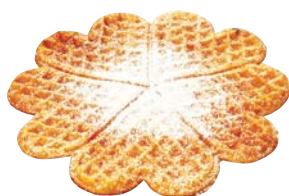
Poids : 6 kg

GTIN (EAN) 4015613539331

Code-No. 150713

Euro 1.369,-





Gaufrier

Plaques en forme de cœur
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
Plaques en cœur : Ø 210 mm
Les plaques sont fixes.
Températures : 0° - 300 °C
Puissance: 2,2 kW / 230 V
L 285 x L 360 x H 230 mm
Poids : 15,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN (EAN) 4015613503431
Code-No. 370160
Euro 539,-

Gaufrier double

Plaques en forme de cœur
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
Plaques en cœur : chacune Ø 210 mm
Les plaques sont fixes.
Température : 0° - 300 °C
Puissance : 2x 2,2 kW / 1 NAC 230 V
Nécessite 2 prises de courant distinctes
L 600 x P 360 x H 230 mm
Poids : 31,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN (EAN) 4015613503448
Code-No. 370161
Euro 898,-



Gaufrier

Plaques pour la gaufre de Bruxelles
L 165 x P 105 x H 23 mm
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
Les plaques sont fixes.
Température : 0° - 300 °C
Puissance : 2,2 kW / 1 NAC 230 V
L 285 x P 360 x H 255 mm
Poids : 23,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN (EAN) 4015613503455
Code-No. 370162
Euro 539,-

Gaufrier double

Plaques pour la gaufre de Bruxelles
Chacune L 165 x P 105 x H 23 mm
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
Les plaques sont fixes.
Température : 0° - 300 °C
Puissance : 2x 2,2 kW / 1 NAC 230 V
Nécessite 2 prises de courant distinctes
L 600 x P 360 x H 255 mm
Poids : 45,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN (EAN) 4015613503462
Code-No. 370163
Euro 898,-

**Gaufrier "Deluxe"**

Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
 - Les plaques sont fixes -
 Taille des gaufres : Ø 170 mm, hauteur 35 mm
 Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps de cuisson et de la température
 Plage de températures : 125 à 230 °C
 Puissance : 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 L 250 x P 495 x H 385 mm
 Dotation : bac de récupération, L 250 x P 280 mm
 Poids : 10,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613581163
I Code-No. 370164
I Euro 498,-



✓ La rotation à 180° vers la droite/gauche des plaques de cuisson garantit une répartition uniforme de la pâte et un brunissage optimal





Crêpière électrique

Plaque: Ø 400 mm
 Température de 0° à 300 °C
 L 450 x P 510 x H 246 mm
 Puissance : 3,0 kW / 230 V
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 21,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613503479

■ **Code-No. 104446**
 ■ **Euro 449,-**



Crêpière électrique double

2 plaques, Ø 400 mm, enclenchables séparément
 Température : 0° - 300 °C
 Puissance : 2x 3,0 kW / 230 V
 Nécessite 2 prises de courant distinctes
 L 870 x P 510 x H 246 mm
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 40 kg
 GTIN (EAN) 4015613503486

■ **Code-No. 104447**
 ■ **Euro 798,-**



Crêpière à gaz

1 plaque en fonte lisse, Ø 400 mm
 Plaque amovible
 Niveau de température : 1-8
 Brûleur en étoile à 6 branches
 Puissance : 6 kW
 L 430 x P 430 x H 195 mm
 Réglée pour le GPL,
 buses pour le gaz naturel en dotation
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 19 kg
 GTIN (EAN) 4015613412948

■ **Code-No. 1043413**
 ■ **Euro 798,-**



Crêpière à gaz double

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 830 x P 430 x H 195 mm
 Réglée pour le GPL,
 buses pour le gaz naturel en dotation
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 34 kg
 GTIN (EAN) 4015613412955

■ **Code-No. 1043423**
 ■ **Euro 1.398,-**



Cafetières de Bartscher - Tasse après tasse un plaisir La préparation idéale pour chaque occasion

Chaud, noir, fort, avec du sucre ou du lait - il existe de nombreuses variantes pour déguster son café.
Rien qu'en Allemagne, la consommation de l'apprécié « coup de fouet » est de 150 litres par personne.

Bartscher propose pour chaque mise en oeuvre gastronomique la cafetière appropriée. La machine à filtre rond avec le pratique système de préparation de quantité variable est par exemple idéal pour une consommation ponctuelle. Son utilisation est d'une simplicité enfantine, sa commande est rapide, et elle peut être mise en oeuvre de manière variable pour la préparation simple avec de l'eau froide et un filtre papier.

Le **système de filtre à panier** est la version appropriée pour toutes les situations où vos hôtes commandent du café en permanence. Avec une courte durée de chauffe, de maximum huit minutes, la boisson chaude est rapidement disponible et peut bien être tenue au chaud.

La **version porte-filtre** offre un café pour un plaisir maximum. Outre le café crème typique, il est possible pendant le service de prélever de l'eau chaude pour du thé ou une boisson instantanée. Avec la génération de vapeur simple à réguler, tout le monde peut mitonner la parfaite mousse de lait. Grâce au contrôle automatique du niveau de remplissage dans le ballon, les machines porte-filtres sont parfaitement appropriées pour une utilisation en continu.

Bartscher propose à cette fin des **accessoires utiles** comme des thermos, des plaques de maintien au chaud ou des stations de café.

Vous pouvez ainsi faire avec nos machines un café comme il peut et doit être : **un café à déguster.**

NOS CONSEILS

Choisissez un dosage de 5 à 7 g de café par tasse, en fonction de la qualité des grains et de l'intensité souhaitée. Nous vous recommandons un café de haute qualité qui augmente le rendement et assure une durée de vie supérieure.

Utilisez idéalement une eau partiellement déminéralisée, vous augmenterez ainsi la longévité de la cafetière. Vous trouverez les **systèmes de filtre adaptés** en page 270.

Entretenez votre machine, par ex. avec un détergent spécial qui libère la machine de l'huile du café. Un détartrage régulier permet de prolonger la durée de vie de votre cafetière, tout en assurant un débit régulier. Nous vous proposons à cet effet le **détartreur Bartscher** adapté (code-no. 190065).

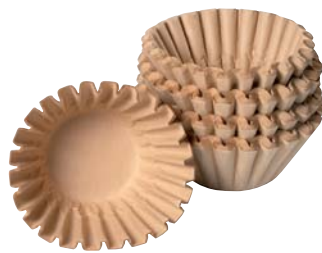


Machine à café "Contessa 1000"

Acier inoxydable
 2 plaques chauffantes
 1 cafetière en verre
 Contenance: env. 1,8 litre
 Temps de préparation: par cafetière env. 7 minutes
 Quantité minimale par préparation : env. 0,5 litre
 Puissance : 2,0 kW / 230 V
 L 215 x P 385 x H 460 mm
 Poids : 6,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613580968
Code-No. A190053
Euro 178,-

Cafetière en verre pour machine à café

Cafetière de rechange universelles adaptées pour presque toutes les machines à café et plaques chauffantes courantes.
 Contenance : env. 1,8 litre
 Poignée, couvercle et bec verseur noirs
 Dimensions : Ø 165 mm, hauteur 178 mm
 Poids : 0,3 kg
 GTIN (EAN) 4015613571409
Code-No. 190127
Euro 14,-



Filtres en papier pour cafetière

(250 filtres par emballage)
 GTIN (EAN) 4015613455532
Code-No. 190002250
Euro 6,50

Filtres en papier pour cafetière

(1000 filtres par emballage)
 GTIN (EAN) 4015613527123
Code-No. 190013
Euro 20,50

Détartrant express pour machine à café

30 sachets à 15 g
 Poids : 0,45 kg
 GTIN (EAN) 4015613541716
Code-No. 190065
Euro 18,-



Machine à café "Contessa 1002"

Acier inoxydable
 1 plaque chauffante
 1 cafetière thermos inox, contenance : 2 litres
 Temps de préparation: par cafetière env. 8 minutes
 Quantité minimale par préparation : 0,5 litre
 Puissance : 2,0 kW / 230 V
 L 215 x P 390 x H 520 mm
 Poids : 6,80 kg
 GTIN (EAN) 4015613412023
Code-No. A190043
Euro 198,-

Cafetière pour Contessa 1002

Cafetière thermos inox
 Contenance : 2 litres
 Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique
 Poids : 0,85 kg
 GTIN (EAN) 4015613416229
Code-No. A190122
Euro 19,50





Machine à café "Aurora 22"

Acier inoxydable
 1 plaque chauffante
 1 verseuse thermo à pompe en inox, contenance : 2 litres
 Témoin de détartrage
 Temps de préparation: par cafetière env. 8 minutes
 Quantité minimale par préparation : 0,5 litre
 Puissance : 2,0 kW / 230 V
 L 215 x P 405 x H 520 mm
 Poids : 8,0 kg
 GTIN (EAN) 4015613475561
Code-No. 190048
Euro 304,-

Cafetière pour Aurora 22

Verseuse thermo à pompe en inox
 Couvrecl, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir
 Très bonnes qualités isothermes
 Parfait dosage grâce au mécanisme à pompe très simple
 Enveloppe double paroi pour conserver les boissons particulièrement bien au chaud et au froid
 Poignée rabattable pour un transport sûr
 Tête de pompage amovible pour remplissage et nettoyage aisés
 Contenance : 2 litres
 Dimensions : Ø 150 mm, H 325 mm
 Poids : 0,8 kg
 GTIN (EAN) 4015613475578
Code-No. 190124
Euro 32,-



Double machine à café "Contessa Duo"

Acier inoxydable
 2 plaques chauffantes indépendantes
 2 cafetières thermos inox de 2 litres chacune
 Temps de filtrage : environ 8 minutes par verseuse
 Quantité minimale par préparation : 0,5 litre
 Puissance : 3,3 kW / 230 V
 L 430 x P 400 x H 520 mm
 Poids : 14,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613505015
Code-No. 190049
Euro 405,-

Cafetière pour Contessa Duo

Cafetière thermos inox
 Contenance : 2 litres
 Couvrecl, bec verseur et poignée en matière synthétique
 Poids : 0,85 kg
 GTIN (EAN) 4015613416229
Code-No. A190122
Euro 19,50





Livrée sans cafetière

Cafetière en verre pour machine à café cafetière de rechange universelles

adaptées pour presque toutes les machines à café et plaques chauffantes courantes.

Contenance : 2 litres

Poignée, couvercle et bec verseur noirs

Dimensions : Ø 160 mm, hauteur 190 mm

Poids : 0,4 kg

GTIN (EAN) 4015613529158

Code-No. 190064

Euro 11,-

Plaques chauffantes

... adaptées pour toutes les cafetières ou théières courantes .

Acier inoxydable

2 plaques chauffantes, enclenchables individuellement

Puissance : 120 W / 230 V

L 358 x P 218 x H 80 mm

Poids : 1 kg

GTIN (EAN) 4015613437118

Code-No. A190102

Euro 61,-



Cafetière thermos inox

Contenance : 1,5 litre

Acier inoxydable

Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique

Couleur: chromé/noir

Hauteur 225 mm, Ø avec poignée 180 mm,

Ø sans poignée 140 mm

1 cafetière

Poids : 0,8 kg

GTIN (EAN) 4015613460635

Code-No. 190121

Euro 18,-

dès 20 pièces Euro 17,50

dès 75 pièces Euro 17,-



Cafetière thermos en inox avec témoin de niveau de remplissage

Le niveau de remplissage de la cafetière est indiqué à tout moment par l'anneau rouge. En fonction du volume de remplissage, celui-ci monte ou descend.

Matériau :

- extérieur : acier inoxydable, brossé mat

- intérieur : acier inoxydable

Couvercle, bec verseur et poignée en plastique

Témoin de niveau de remplissage :

- cafetière remplie = anneau rouge invisible

- cafetière vide = anneau rouge visible

Contenance : env. 1 litre

Dimensions : Ø 112 mm, H 225 mm

Poids : 1,33 kg

GTIN (EAN) 4015613580975

Code-No. 190131

Euro 66,-

1 carton de 6 pièces

Poids : 7,98 kg

GTIN (EAN) 4015613577975

Code-No. 190130

Euro 389,-

Présentoir à café, convient pour 1 cafetière thermos à pompe

(pour tous les cafetières thermos jusqu'à un diamètre de 19 cm)

Matériau : matière plastique

Grâce à l'insert en matière plastique amovible, vous pouvez utiliser toutes les dimensions de tasse pour chaque cafetière thermos

Avec 5 rangements pour les gobelets, cuillères/spatules, lait et sucre

L 435 x P 330 x H 145 mm

Poids : 1,03 kg

Inclus 1 insert en matière plastique et 1 bac égouttoir, amovible

EAN 4015613512075

Code-No. 190151

Euro 32,-



Livrée sans cafetières thermo à pompe

Double présentoir à café convient pour 2 cafetières thermos à pompe

(pour tous les cafetières thermos jusqu'à un diamètre de 19 cm)

Matériau : matière plastique

Grâce à l'insert en matière plastique amovible, vous pouvez utiliser toutes les dimensions de tasse pour chaque cafetière thermos

Avec 5 rangements pour les gobelets, cuillères/spatules, lait et sucre

L 655 x P 330 x H 145 mm

Poids : 2,4 kg

Inclus 2 inserts en matière plastique et 2 bacs égouttoir, amovibles

GTIN (EAN) 4015613505022

Code-No. 190152

Euro 57,-



Livrée sans cafetières thermos à pompe

Verseuse thermo à pompe en inox

Couvercle, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir

Contenance : 2 litres

Dimensions : Ø 150 mm, H 325 mm

Poids : 0,8 kg

GTIN (EAN) 4015613475578

Code-No. 190124

Euro 32,-



Pot thermos avec pompe

Récipient en inox

Contenance : env. 2,5 litres

Dimensions : Ø 160 mm, H 330 mm

Poids : 1,4 kg

GTIN (EAN) 4015613468655

Code-No. 190125

Euro 29,-





Présentoir à café avec 2 verseuses thermos à pompe

Double présentoir à café convient pour 2 cafetières thermos à pompe

(pour tous les cafetières thermos jusqu'à un diamètre de 19 cm)

Matériau : matière plastique

Grâce à l'insert en matière plastique amovible, vous pouvez utiliser toutes les dimensions de tasse pour chaque cafetière thermos

Avec 5 rangements pour les gobelets, cuillères/spatules, lait et sucre

L 655 x P 330 x H 145 mm

Inclus 2 inserts en matière plastique et 2 bacs égouttoir, amovibles

Poids : 4 kg

GTIN (EAN) 4015613521862

Code-No. 999006

Euro 117,-

Cafetière pour Aurora 22

Verseuse thermo à pompe en inox

Couvercle, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir

Très bonnes qualités isothermes

Parfait dosage grâce au mécanisme à pompe très simple

Enveloppe double paroi pour conserver

les boissons particulièrement bien au chaud et au froid

Poignée rabattable pour un transport sûr

Tête de pompage amovible pour remplissage

et nettoyage aisés

Contenance : 2 litres

Dimensions : Ø 150 mm, H 325 mm



Emulsionneur / Mousseur à lait

Rapide et simple, ce mousoir à lait prépare une mousse de lait parfaite pour votre cappuccino ou votre café au lait en 90 secondes.

Boîtier en plastique

Récepteur mixeur amovible : intérieur revêtu de Téflon pour un nettoyage facile

Bouton de mise en marche, arrêt automatique

Volume : 800 ml

Grâce à la fonction chauffante intégrée,

pas de préchauffage du lait nécessaire,

plage de températures: 0 °C - maximum 75 °C

Pour mousser au maximum 200 ml de lait à env.

70°C en 90 secondes

Puissance : 550 W / 230 V

L 155,5 x P 131 x H 226,5 mm

Poids : 0,85 kg

GTIN (EAN) 4015613526607

Code-No. 190128

Euro 49,-



Machine à café à filtre rond Regina 40

Boîtier en acier inoxydable
Socle et couvercle en matière synthétique
Indicateur de niveau de remplissage
Capacité maximale env. 48 tasses
Contenance : 6,8 litres
2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
Puissance : 1,2 kW / 1 NAC 230 V
Ø 220 mm, hauteur 420 mm
Poids : 4 kg

GTIN (EAN) 4015613399485

Code-No. **A190142**

Euro **85,-**

Filtres en papier ronds pour Regina 40

(Emballage de 250 pièces)

GTIN (EAN) 4015613427980

Code-No. **A190009250**

Euro **9,50**



Filtres en papier ronds pour Regina 40

(Emballage de 1000 pièces)

GTIN (EAN) 4015613372983

Code-No. **A190009**

Euro **35,-**



Détartrant express pour machine à café

30 sachets à 15 g

Poids : 0,45 kg

GTIN (EAN) 4015613541716

Code-No. **190065**

Euro **18,-**

Machine à café à filtre rond Regina 90

Boîtier en acier inoxydable
Socle et couvercle en matière synthétique
Indicateur de niveau de remplissage
Capacité maximale env. 80-90 tasses
Contenance : 15 litres
2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
Puissance : 1,6 kW / 1 NAC 230 V
Ø 270 mm, hauteur 460 mm
Poids : 4,5 kg

GTIN (EAN) 4015613399492

Code-No. **A190192**

Euro **121,-**

Filtres en papier ronds pour Regina 90

(Emballage de 250 pièces)

GTIN (EAN) 4015613561004

Code-No. **A190011250**

Euro **10,80**



Filtres en papier ronds pour Regina 90

(Emballage de 1000 pièces)

GTIN (EAN) 4015613400129

Code-No. **A190011**

Euro **39,50**





Machine à café à filtre rond PRO 40T

Boîtier en acier inoxydable
Indicateur de niveau de remplissage
Capacité maximale env. 40-48 tasses
Contenance : 6,0 litres
Temps de préparation : pour 6 litres env. 45 minutes
Quantité minimale par préparation: 3 litres (20 tasses)
2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
Puissance : 1,2 kW / 1 NAC 230 V
Ø 220 mm, hauteur 485 mm
Poids : 4 kg
GTIN (EAN) 4015613385877
Code-No. A190141
Euro 107,-

Machine à café à filtre rond PRO 60T

Boîtier en acier inoxydable
Indicateur de niveau de remplissage
Capacité maximale env. 60-72 tasses
Contenance : 9,0 litres
Temps de préparation : pour 9 litres env. 60 minutes
Quantité minimale par préparation : 4,5 litres (30 tasses)
2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
Puissance : 1,2 kW / 1 NAC 230 V
Ø 220 mm, hauteur 545 mm
Poids : 5 kg
GTIN (EAN) 4015613385884
Code-No. A190161
Euro 118,-



Filtres en papier ronds pour PRO 40T + PRO 60T

(Emballage de 250 pièces)
GTIN (EAN) 4015613427980
Code-No. A190009250
Euro 9,50

Filtres en papier ronds pour PRO 40T + PRO 60T

(Emballage de 1000 pièces)
GTIN (EAN) 4015613372983
Code-No. A190009
Euro 35,-



Machine à café à filtre rond PRO 100T

Boîtier en acier inoxydable
Indicateur de niveau de remplissage
Capacité maximale env. 100-110 tasses
Contenance : 15,0 litres
Temps de préparation : pour 15 litres env. 60 minutes
Quantité minimale par préparation : 4,5 litres (30 tasses)
2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
Puissance : 1,6 kW / 1 NAC 230 V
Ø 270 mm, H 575 mm
Poids : 6,5 kg
GTIN (EAN) 4015613393377
Code-No. A190191
Euro 145,-



Filtres en papier ronds pour PRO 100T

(Emballage de 250 pièces)
GTIN (EAN) 4015613561004
Code-No. A190011250
Euro 10,80

Filtres en papier ronds pour PRO 100T

(Emballage de 1000 pièces)
GTIN (EAN) 4015613400129
Code-No. A190011
Euro 39,50



Les percolateurs Bartscher Coffeeline - élégance au design classique

D'un haut niveau technique et pensé dans leurs moindres détails les Bartscher Coffeeline ont tout ce que vous attendez d'un percolateur moderne.

Vous pouvez simultanément préparer un café, utiliser la vapeur et l'eau chaude pour préparer une boisson chaude.

L'utilisation intensive du percolateur est possible grâce au contrôle et remplissage automatique du boiler.

Percolateur

- ✓ Boîtier en acier
- ✓ Démontage facile du boîtier
- ✓ Boiler avec vanne anti vacuum
- ✓ Eau chaude directement le l'intérieur du boiler
- ✓ Tubes chromés de sortie vapeur et eau chaude à rotules
- ✓ Remplissage automatique par vanne magnétique
- ✓ Pompes volumétriques intégrée avec vannes à pression
- ✓ Filtres à particules
- ✓ PREE BREE SYSTEM (système de percolation breveté)
- ✓ Dosage électronique par microprocesseur
- ✓ Remplissage automatique du boiler
- ✓ Nettoyage automatique des groupes de filtres
- ✓ 4 programmes de dosage par groupe
- ✓ Témoin lumineux pour le boiler



Bartscher Coffeeline G1

1 sortie vapeur
 1 sortie eau chaude
 Contenance du boiler : 6 litres
 Dimensions : L 475 x P 580 x H 523 mm
 Puissance : 2,85 kW / 230 V
 Poids : 40 kg
 GTIN (EAN) 4015613481708
Code-No. 190160
Euro 2.198,-



Bartscher Coffeeline G2

2 sorties vapeur
 1 sortie eau chaude
 Contenance du boiler : 11,5 litres
 Affichage quadrilingue:
 Compteur de tasses
 Date et heure
 Signaux de maintenance
 Dimensions : L 677 x P 580 x H 523 mm
 Puissance : 3,3 kW / 230 V
 Poids : 60 kg
 GTIN (EAN) 4015613481715
Code-No. 190161
Euro 3.149,-

Bartscher Coffeeline G2 plus avec 3 boilers

1 boiler par groupe
1 boiler pour la vapeur et l'eau chaude
 Dimensions : L 677 x P 580 x H 523 mm
 Puissance : 3,3 kW / 230 V
 Poids : 62 kg
 GTIN (EAN) 4015613487908
Code-No. 190163
Euro 4.079,-



Bartscher Coffeeline G3

2 sorties vapeur
1 sortie eau chaude
Dimensions : 17,5 litres
Affichage quadrilingue :
Compteur de tasses
Date et heure
Signaux de maintenance
Dimensions :
L 967 x P 580 x H 523 mm
Puissance : 4,3 kW / 3 NAC 400 V
Poids : 80 kg
GTIN (EAN) 4015613481722
| **Code-No. 190162**
| **Euro 3.975,-**



Bartscher Coffeeline G3 plus avec 4 boilers

1 boiler par groupe
1 boiler pour la vapeur et l'eau chaude
Dimensions : L 967 x P 580 x H 523 mm
Puissance : 6,3 kW / 3 NAC 400 V
Poids : 87 kg
GTIN (EAN) 4015613487915
| **Code-No. 190164**
| **Euro 5.098,-**

Contrôler la qualité de votre eau pour obtenir du café de qualité et prolonger la vie de votre percolateur.

Aperçu technique

Modèle	Groupes	Puissance	Litres (boiler)	L (mm)	P (mm)	H (mm)	Code-No.
G1	1 Mini	2,85 kW, 230 V	6	475	580	523	190160
G2	2	3,30 kW, 230V	11,5	677	580	523	190161
G2 plus	2 (3 boiler)	3,30 kW, 230V	11,5 + 2 x 1,5	677	580	523	190163
G3	3	4,30 kW, 3 NAC 400V	17,5	967	580	523	190162
G3 plus	3 (4 boiler)	6,30 kW, 3 NAC 400V	17,5 + 3 x 1,5	967	580	523	190164



Moulins à café spécialement conçu pour machines à café dotées d'un support à filtre

- ✓ Parois en acier inoxydable
- ✓ Broyeur Ø 60 mm
- ✓ Dosage réglable de 5 à 12 g
- ✓ Capacité de moulure : jusqu'à 600 g
- ✓ Vitesse : 1300 tr/min
- ✓ Marche/Arrêt manuel
- ✓ Protection contre la surchauffe
- ✓ Classe de protection : IP21



Moulin à café Tauro

Capacité du bac à grains : 1 kg
 Puissance : 275 W / 230 V
 L 165 x P 390 x H 510 mm
 Poids : 8 kg
 GTIN (EAN) 4015613492445
Code-No. 190175
Euro 355,-

Moulin à café Space

Capacité du bac à grains : 2 kg
 Puissance : 402 W / 230 V
 L 165 x P 390 x H 585 mm
 Poids : 9 kg
 GTIN (EAN) 4015613492452
Code-No. 190176
Euro 435,-



Tamper

Aluminium
 Ø 56 mm, H 90 mm
 Poids : 200 g
 GTIN (EAN) 4015613547268
Code-No. 190177
Euro 33,-

Support pour Porte-tamis

Matériau : acier inoxydable
 Poids : 400 g
 GTIN (EAN) 4015613547275
Code-No. 190178
Euro 95,-

Cappuccinatore - Mousseur de lait

Une mousse de lait parfaite.
On peut régler en toute facilité l'apport en air pour une mousse de lait parfaite avec le Cappuccinatore au moyen d'un clapet rotatif.
Le montage sur la Bartscher Coffeeline est tout aussi simple.



Cappuccinatore
Matériau : plastique
Poids : 130 g
GTIN (EAN) 4015613541143
| **Code-No. 190173**
| **Euro 98,-**



Porte-tamis simple 7 g
Matériau : laiton chromé,
Poignée : plastique
Poids : 590 g
GTIN (EAN) 4015613588377
| **Code-No. 190180**
| **Euro 49,-**



Porte-tamis double 14 g
Matériau : laiton chromé,
Poignée : plastique
Poids : 590 g
GTIN (EAN) 4015613588384
| **Code-No. 190181**
| **Euro 59,-**



Porte-tamis triple 21 g
Matériau : laiton chromé,
Poignée : plastique
Poids : 590 g
GTIN (EAN) 4015613588391
| **Code-No. 190182**
| **Euro 69,-**

Tiroir à marc de café, étroit

Intérieur en acier inoxydable
Capacité : environ 80 portions de marc
L 290 x P 515 x H 105 mm
Poids : 6 kg
GTIN (EAN) 4015613494203
| **Code-No. 190171**
| **Euro 185,-**



Tiroir à marc de café, large

Intérieur en acier inoxydable
Capacité : environ 140 portions de marc
L 410 x P 515 x H 105 mm
Poids : 8 kg
GTIN (EAN) 4015613494197
| **Code-No. 190170**
| **Euro 235,-**



Barre de jonction pour tiroir à marc de café

Poids : 1 kg
GTIN (EAN) 4015613494210
| **Code-No. 190172**
| **Euro 33,-**



Les tiroirs pour le café sont extensibles autant qu'on le souhaite et sont très faciles à monter.



La qualité des boissons dépend principalement de la qualité de l'eau et de la technologie de filtration utilisée.

Les systèmes de filtration répondent aux exigences élevées du marché des boissons chaudes en termes de qualité, de coûts et de fiabilité.

Ils conviennent parfaitement à la technique des équipements et constituent des éléments essentiels à la réussite d'une activité commerciale : sécurité, rentabilité et qualité optimale des boissons.



Système de filtration de l'eau pour machines à café avec tête de filtre et cartouches

pour installation horizontale ou verticale
Capacité pour 10° KH (dureté carbonatée) : 1500 litres
Hauteur totale : 365 mm
Hauteur des cartouches : 315 mm
Cartouches : Ø 95 mm
Pression max. : 2 - 8 bars
Température de l'eau : 4 - 30 °C
Filetage de raccord : 3/8 "
Poids : 2,0 kg
GTIN (EAN) 4015613501130
| Code-No. 109856
| Euro 182,-

Cartouches de rechange

Dimensions : Ø 95 mm, hauteur 315 mm
Poids : 1,3 kg
GTIN (EAN) 4015613501147
| Code-No. 109857
| Euro 102,-



Compteur d'eau

Poids : 0,2 kg
GTIN (EAN) 4015613501154
| Code-No. 109861
| Euro 106,-



Set de raccordement

Tuyau de raccordement : 1500 mm
Raccord 3/8" x 3/4"
avec filtre à chapeau et joint plat
Poids : 0,3 kg
GTIN (EAN) 4015613501161
| Code-No. 109864
| Euro 30,-





Distributeur isothermique

Pour boissons chaudes ou froides.
 Récipient en inox
 Contenance : 9 litres
 Dimensions : Ø 240 mm, hauteur 450 mm
 Poids : 2,0 kg
 GTIN (EAN) 4015613468662
Code-No. 150981
Euro 43,-



Distributeur isotherme, 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
 Dimensions : L 165 x P 185 x H 460 mm
 Nettoyage facile
 Poids : 1,65 kg
 GTIN (EAN) 4015613491462
Code-No. 150982
Euro 52,-



Samovar*

... l'art de déguster le thé.
 Acier inoxydable
 Contenance : 3 litres
 Poignées isolées contre la chaleur
 Thermostat de sécurité
 Réglage de la température en continu
 Puissance : 1,5 kW / 230 V
 Dimensions : Ø 310 mm, hauteur 370 mm
 Théière de 1,2 litre et passoire à thé incluse
 Poids : 1,7 kg
 GTIN (EAN) 4015613488790
Code-No. 191001
Euro 125,-



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



Distributeur d'eau chaude

Boîtier et couvercle en inox
 Contenance : 5 litres
 Température : de 30 °C à 100 °C
 Puissance : 1,8 kW / 230 V
 Dimensions : Ø 210 mm, hauteur 400 mm
 Poids : 1,8 kg
 GTIN (EAN) 4015613505541
Code-No. 200061
Euro 78,-



Distributeur d'eau chaude

Boîtier et couvercle en inox
 Socle en matière synthétique
 Indicateur de niveau
 Contenance : 10 litres
 Température : de 30 °C à 100 °C
 Puissance : 2,5 kW / 230 V
 Dimensions : Ø 205 mm, hauteur 505 mm
 Poids : 2,3 kg
 GTIN (EAN) 4015613468778
Code-No. 200054
Euro 97,-



Marmite à vin chaud MultiTherm, Contenance : 20 litres

Boissons chaudes en toutes circonstances.
 Idéal pour chauffer du vin chaud,
 thé ou eau chaude.
 Puissance : 2,0 kW / 230 V
 Dimensions : Ø 270 mm, hauteur 610 mm
 Poids : 4,8 kg
 GTIN (EAN) 4015613396873
Code-No. A200050
Euro 162,-



Couvercle de maintien au chaud pour tasses

adéquat pour la marmite à vin chaud
 Code-No. A200050
**Couvercle approprié pour
 env. 10 à 15 tasses**
 Acier inoxydable
 Diamètre : 354 mm
 Hauteur du bord : 40 mm
 Poids : 0,78 kg
 GTIN (EAN) 4015613503493
Code-No. 200058
Euro 18,-





Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves

Contenance : 25 litres
 Récipient en acier inoxydable, socle, robinet et poignées en matière synthétique, couvercle en verre.
 Puissance : 1,8 kW / 230 V
 Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 470 mm
 Poids : 6,1 kg
 Dotation : 1 grille, Ø 320 mm
 GTIN (EAN) 4015613443195
Code-No. A200052
Euro 149,-



Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves

Contenance : 30 litres
 Récipient en acier inoxydable, socle, robinet et poignées en matière synthétique, couvercle en verre.
 Puissance : 1,8 kW / 230 V
 Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 520 mm
 Poids : 6,1 kg
 Dotation : 1 grille, Ø 320 mm
 GTIN (EAN) 4015613499420
Code-No. 200057
Euro 169,-



Couvercle de maintien au chaud pour tasses

adéquat pour la marmites à vin chaud
 Code-No. A200052 et 200057
Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses
 Acier inoxydable
 Diamètre : 400 mm
 Hauteur du bord : 39 mm
 Poids : 0,76 kg
 GTIN (EAN) 4015613503509
Code-No. 200059
Euro 19,50





Soupière Party, contenance : 16 litres

Réceptacle en acier émaillé.
Socle, couvercle et poignées en matière synthétique.
Certification GS-VDE.
Diamètre : 35 cm
Puissance : 1,8 kW / 1 NAC 230 V
Poids : 5,9 kg
GTIN (EAN) 4016098101822
Code-No. A150510
Euro 142,-



Soupière "CLUB"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
Réceptacle amovible en inox
Rhéostat : 30 - 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : env. 8,5 litres
Puissance : 0,4 kW / 230 V
Dimensions : hauteur 385 mm, Ø 295 mm
Dotation : 8 étiquettes magnétiques
Poids : 3,4 kg
GTIN (EAN) 4015613442587
Code-No. 100067
Euro 72,-



Soupière "Gourmet"

Contenance : 10 litres
Boîtier en matière synthétique noire
Réceptacle amovible en inox
Thermostat de 50 à 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Puissance : 0,45 kW / 1 NAC 230 V
Dimensions : hauteur 380 mm, Ø 390 mm
Dotation : 1 louche
Poids : 5,2 kg
GTIN (EAN) 4015613364704
Code-No. 100047
Euro 118,-



Soupière "Party"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
 Récipient amovible en inox
 Rhéostat : 30 - 95 °C
 Couvercle en inox tournant et rabattable
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
 Contenance : env. 9,0 litres
 Puissance : 0,4 kW / 230 V
 Dimensions : hauteur 360 mm, Ø 345 mm
 Dotation : 8 étiquettes magnétiques
 Poids : 4,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613353432
Code-No. 100054
Euro 79,-



Soupière "Economic"

Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
 Récipient amovible en inox
 Rhéostat : 48 - ca. 94 °C
 Couvercle en inox tournant et rabattable
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
 Contenance : env. 9,0 litres
 Puissance : 0,4 kW / 230 V
 Dimensions : hauteur 360 mm, Ø 330 mm
 Dotation : 8 étiquettes magnétiques
 Poids : 4,1 kg
 GTIN (EAN) 4015613421292
Code-No. 100061
Euro 77,-



Soupière "De Luxe"

Boîtier : acier inoxydable
 Récipient amovible en acier inoxydable
 Rhéostat : 30 - 95 °C
 Couvercle en inox tournant et rabattable
 Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
 Contenance : env. 9,0 litres
 Puissance : 0,4 kW / 230 V
 Dimensions : hauteur 360 mm, Ø 345 mm
 Dotation : 8 étiquettes magnétiques
 Poids : 4,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613367736
Code-No. 100058
Euro 115,-





Chafing dish rond

Acier inoxydable
Ø 30,5 cm, contenance 3,5 L
Dotation : récipient à mets, couvercle,
bac à eau, support pour boîte de fuel
Poids : 2,7 kg
GTIN (EAN) 4015613248509
| **Code-No. 500800**
| **Euro 59,-**



Chafing dish GN 1/2

Acier inoxydable
Empilable
Bac GN 1/2, 65 mm profond.
1 support pour boîte de fuel
L 375 x P 290 x H 320 mm
Poids : 3 kg
GTIN (EAN) 4015613366708
| **Code-No. 500481**
| **Euro 39,-**



Chafing dish GN 1/1

Acier inoxydable
Empilable
Crochet pour couvercle d'un côté
Bac GN 1/1, 65 mm profond.
2 supports pour boîte de fuel
L 610 x P 350 x H 320 mm
Poids : 4,2 kg
GTIN (EAN) 4015613366715
| **Code-No. 500482**
| **Euro 49,-**

| **dès 18 pièce Euro 47,-**

Plateau à œufs GN 1/3 voir
à la page 221 du catalogue



"Twin Pack"



2 x Chafing dishes GN 1/1

Acier inoxydable
Empilables
Avec, chacun:
Crochet pour couvercle d'un côté
Bac GN 1/1, 65 mm profond
2 supports pour boîte de fuel
L 610 x P 355 x H 300 mm
Poids : 9 kg
GTIN (EAN) 4015613439617
| **Code-No. 500486**
| **Euro 92,-**

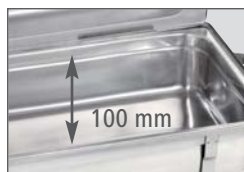


Chafing dish 1/1 GN, 100 mm profond

Acier inoxydable
Empilable
Crochet pour couvercle d'un côté
Bac GN 1/1, 100 mm profond
2 support pour boîte de fuel
L 605 x P 350 x H 305 mm
Poids : 4,63 kg
GTIN (EAN) 4015613536903

Code-No. 500494

Euro 59,-



Extra profond., davantage de volume grâce au bac GN d'une profondeur de 100 mm.



Chafing dish GN 1/1

Acier inoxydable
Poignées en matière synthétique imitation bois
Crochet pour couvercle sur 3 côtés
Bac GN 1/1, 65 mm profond
2 supports pour boîte de fuel
L 620 x P 350 x H 385 mm
Poids : 6,5 kg
GTIN (EAN) 4015613443089

Code-No. 500456

Euro 115,-



Chafing dish GN 1/1 à couvercle coulissant

Acier inoxydable
Poignées en matière synthétique imitation bois
Couvercle coulissant
Bac GN 1/1, 65 mm profond
2 supports pour boîte de fuel
L 620 x P 350 x H 430 mm
Poids : 8,5 kg
GTIN (EAN) 4015613412771

Code-No. 500458

Euro 162,-



Couvercle coulissant

Acier inoxydable
pour chafing dish GN 1/1
(pour les modèles 500456, 500458, 500482, 500482V)
L 535 x P 365 x H 170 mm
Poids : 3,2 kg
GTIN (EAN) 4015613412788

Code-No. 500459

Euro 65,-



Plaque chauffante pour chafing dishes

(500482, 500487, 500486)
Acier inoxydable
H 100 - 140 mm, Ø 135 mm
Puissance : 450 W / 220-230 V
Thermostat de sécurité
Poids : 1,1 kg
GTIN (EAN) 4015613410166

Code-No. 500464

Euro 35,-





Chafing dish GN 1/1 avec plaque chauffante électrique

Acier inoxydable
Empilable
Crochet pour couvercle d'un côté
Bac GN 1/1, 65 mm profond
2 supports pour boîte de fuel
1 plaque chauffante électrique
L 610 x P 350 x H 320 mm
Poids : 5,3 kg
GTIN (EAN) 4015613417400
| **Code-No. 500482V**
| **Euro 82,-**



Couvercle coulissant pour chafing dish électrique GN 1/1

(pour modèles 500830, 500832)
Acier inoxydable
L 525 x P 330 x H 165 mm
Poids : 3 kg
GTIN (EAN) 4015613433479
| **Code-No. 500833**
| **Euro 65,-**



Chafing dish électrique GN 1/1

Acier inoxydable
Récipient pour l'eau en matière synthétique noire
Bac GN 1/1, 65 mm profond
Thermostat 1-8
Puissance : 0,5 kW / 230 V
L 560 x P 355 x H 250 mm
Poids : 4,2 kg
GTIN (EAN) 4015613417462
| **Code-No. 500832**
| **Euro 119,-**



Chafing dish électrique GN 1/1

Acier inoxydable
Bac GN 1/1, 100 mm profond
Thermostat 1-8
Puissance : 1,0 kW / 230 V
L 617 x P 356 x H 286 mm
Poids : 8,3 kg
Crochets pour couvercle inclus

GTIN (EAN) 4015613389820
Code-No. 500831

Euro 195,-



Chafing Dish électrique GN 1/1

Acier inoxydable
Récipient pour l'eau en matière synthétique noire
Bac GN 1/1, 100 mm profond
Thermostat 1-8
Puissance : 2,2 kW / 230 V
L 630 x P 360 x H 290 mm
Poids : 6,2 kg
Crochets pour couvercle inclus

GTIN (EAN) 4015613370033

Code-No. 500830

Euro 148,-



Soupière électrique avec 2 récipients à 4 L

Acier inoxydable
Récipient pour l'eau en matière synthétique noire
Puissance : 2,2 kW / 230 V
L 630 x P 360 x H 460 mm
Poids : 6,6 kg
1 support pour couvercle et 2 louches compris

GTIN (EAN) 4015613370040

Code-No. 500840

Euro 179,-





Chafing Dish électrique "COOL + HOT"

- ✓ Un appareil - deux fonctions
- ✓ Chaud ou froid au choix
- ✓ Température de service : -5 °C à +75 °C
- ✓ Idéal pour la présentation économisant l'espace
- ✓ Pour buffets, restauration ou service traiteur



Chafing Dish électrique "COOL + HOT" GN 1/1

Un appareil - deux fonctions:
chaud ou froid au choix.

Idéal pour la présentation économisant l'espace
des mets chauds ou froids et des boissons froides,
par ex. pour buffets, restauration ou service traiteur.

Corps en tôle d'acier laqué,
support en acier inoxydable
Bac 1/1 GN, 65 mm de profond.

Température de service : -5 °C à +75 °C

Liquide réfrigérant R134a

Puissance : 0,7 kW / 230 V

L 610 x P 360 x H 450 mm

1 bac GN 1/1 en inox, profondeur 65 mm et

1 couvercle coulissant amovible en

plexiglas inclus

Poids : 15,3 kg

GTIN (EAN) 4015613525860

Code-No. 500850

Euro 459,-

Adapté à ce chafing dish :
les couvercles coulissants inox de Bartscher,
Code-No. 500833 et
Code-No. 500459



Idéale pour réfrigérer salades, poisson, desserts etc.



Idéale pour conserver légumes, viande, gratins etc. chauds



Chauffe-mets rond

... pour soupes, sauces, mets.

Réceptacle en céramique

Contenance : 5,5 litres

Puissance : 280 W / 230 V

Ø 345 mm, H 276 mm

Poids : 5,4 kg

GTIN (EAN) 4015613397894

Code-No. **A100155**

Euro **42,-**



Chauffe-mets ovale

... pour soupes, sauces, mets.

Réceptacle en céramique

Contenance : 6,5 litres

Puissance : 320 W / 230 V

L 419 x P 295 x H 253 mm

Poids : 5,3 kg

GTIN (EAN) 4015613405346

Code-No. **A100265**

Euro **45,-**



Chafing dish électrique rond

Acier inoxydable

Contenance : 3,8 litres

Réceptacle Ø 300 mm - 65 mm profond.

Thermostat 1-8

Puissance : 500 W / 230 V

Ø 330 mm, H 220 mm

Poids : 3,7 kg

GTIN (EAN) 4015613390857

Code-No. **500835**

Euro **109,-**





Ecofire gel combustible

À base d'éthanol non toxique
Brûlure propre et inodore
Capacité/boîte : env. 200 g
Durée de combustion : env. 2,5 heures
48 boîtes par carton
GTIN (EAN) 4015613504230
| **Code-No. 500453**
| **Euro 1,02 pièce**

Durée de combustion env. **2,5 heures**

Code-No.	Euro par boîte	Euro par carton
50045348		
1 carton	1,02	48,96
28 cartons (1 palette)	1,-	48,-
84 cartons (3 palettes)	0,98	47,04



Bartscher gel combustible

À base d'éthanol non toxique
Brûlure propre et inodore
Capacité/boîte : env. 200 g
Durée de combustion : env. 3,5 heures
72 boîtes par carton
GTIN (EAN) 4015613467733
| **Code-No. 500060**
| **Euro 1,06 pièce**

Durée de combustion env. **3,5 heures**

Code-No.	Euro par boîte	Euro par carton
50006072		
1 carton	1,06	76,32
24 cartons (1 palette)	1,04	74,88
72 cartons (3 palettes)	1,02	73,44



Bartscher gel combustible - Seau de réserve

Pour remplissage des boîtes de gel combustible Bartscher
À base d'éthanol non toxique
Brûlure propre et inodore
Capacité/boîte : env. 3,2 kg
4 boîtes par cartons
GTIN (EAN) 4015613467757
| **Code-No. 500063**
| **Euro 16,- pièce**

Code-No.	Euro par boîte	Euro par carton
5000634		
1 carton	16,-	64,-

Biofire "Trio" gel combustible - 3 boîtes en 1 set

À base d'éthanol non toxique
Brûlure propre et inodore
Capacité/boîte : env. 80 g
Durée de combustion : env. 1 heure
3 x env. 80 g boîtes en 1 set, 16 sets par carton
GTIN (EAN) 4015613505428
Code-No. 500043
Euro 2,15 pièce

Durée de combustion env. **1** heure



Code-No. 50004348	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton	2,15	34,40
24 cartons (1 palette)	2,08	33,28
72 cartons (3 palettes)	2,-	32,-

Apexa gel combustible

À base d'éthanol non toxique
Brûlure propre et inodore
Capacité/boîte : env. 200 g
Durée de combustion : env. 2,5 heures
48 boîtes par carton
GTIN (EAN) 4015613589497
Code-No. 500047
Euro 0,99 pièce

Durée de combustion env. **2,5** heures



Code-No. 50004748	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton	0,99	47,52
28 cartons (1 palette)	0,97	46,56
84 cartons (3 palettes)	0,95	45,60



Bartscher briquet "Bâton de feu" Blister-Pack Longueur 18 cm

Allumage Piézo-électrique
Rechargeable
Flamme réglable

1 carton de 48 unités
Poids : 2,4 kg
GTIN (EAN) 4015613562346
Code-No. 55500848
Euro 115,-



Bartscher briquet "Bâton de feu" Blister-Pack Longueur 24 cm

Allumage Piézo-électrique
Rechargeable
Flamme réglable

1 carton de 48 unités
Poids : 2,4 kg
GTIN (EAN) 4015613524962
Code-No. 55500748
Euro 89,-



Chariot de service/transport TS 200 avec 2 plateaux

Acier inoxydable
4 roues (dont 2 avec frein)
Charge utile : env. 100 kg
L 920 x P 600 x H 945 mm
Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm
Distance entre les plateaux 570 mm
(livré en kit, montage facile)
Poids : 10 kg
GTIN (EAN) 4015613433509
| **Code-No. A300062**
| **Euro 119,-**



Chariot de service/transport TS 300 avec 3 plateaux

Acier inoxydable
4 roues (dont 2 avec frein)
Charge utile : 120 kg
L 920 x P 600 x H 945 mm
Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm
Distance entre les plateaux 275 mm
(livré en kit, montage facile)
Poids : 13 kg
GTIN (EAN) 4015613433516
| **Code-No. A300063**
| **Euro 139,-**



Chariot de service/transport TS 210 avec 2 plateaux avec bac de débarrassement profond

Acier inoxydable
4 roues (dont 2 avec frein)
Charge utile : env. 120 kg
L 930 x P 600 x H 990 mm
Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm
Bac de débarrassement: 100 mm de profondeur
Dimensions des plateaux : env. :
supérieure 270 mm,
inférieure 265 mm
(livré en kit, montage facile)
Poids : 14 kg
GTIN (EAN) 4015613455730
| **Code-No. A300056**
| **Euro 163,-**

Chariot de service/transport TS 500 avec 5 plateaux

Robuste et à usages multiples : pour le transport pour le secteur gastronomique ou pour par ex. le transport de linge dans les hôtels, etc.

Avec ses 5 niveaux, le chariot de service offre une très grande surface de rangement et de desserte.

Acier inoxydable

4 roues (dont 2 avec freins)

Charge utile : 150 kg

L 920 x P 600 x H 1540 mm

Dimensions des plateaux : env. L 827 x P 510 mm

Distance entre les plateaux 265 mm

(livré en kit, montage facile)

Poids : 18 kg

GTIN (EAN) 4015613534633

Code-No. 300065

Euro 198,-



Chariot de service/transport "Adjutant" avec 3 plateaux

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

Dimensions des plateaux : env. 300 mm

(livré en kit, montage facile)

Poids : 9,1 kg

GTIN (EAN) 4015613433578

Code-No. A300049

Euro 98,-



Set de récipients de débarrasage 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 : 0,8 kg

GTIN (EAN) 4015613454986

Code-No. A300047

Euro 35,-



Chariot de transport / Plateau du chariot

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
GTIN (EAN) 4015613523705

Code-No. 300142

Euro 189,-



Chariot de transport de plateaux/de rangement approprié pour GN 1/1 ou les plateaux de norme de cantine 443 x 343 mm

Acier inoxydable
Pour recevoir jusqu'à 16 plateaux,
2 x 8 emplacements pour 500 x 360 mm,
plateaux normalisés de cantine 443 x 343 mm ou GN 1/1
Pouvant être chargés des deux côtés
Espacement entre les glissières 145 mm
Charge utile : env. 48 kg
1 plan de travail avec rambarde, L 775 x P 530 x H 150 mm
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,
Ø 100 mm, avec 2 freins
L 925 x P 620 x H 1700 mm
(livré en kit, montage facile)

Poids : 38 kg

GTIN (EAN) 4015613587615

Code-No. 300083

Euro 498,-



Chariot de transport de caisses de boissons avec 4 clayettes grillagées

Acier inoxydable
4 clayettes grillagées de 1000 x 360 mm,
respectivement pour 2 caisses de boisson normalisées
(400 x 300 mm) ou 3 caisses de boisson 300 x 200 mm
Espacement entre les fonds grillagés 345 mm
Charge utile : env. 120 kg
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,
Ø 125 mm, avec 2 freins
L 1080 x P 570 x H 1610 mm
(livré en kit, montage facile)

Poids : 35 kg

GTIN (EAN) 4015613587608

Code-No. 300084

Euro 549,-

Cendriers mural, noir

Capot frontal basculant pour vider le cendrier avec serrure.

Boîtier en tôle d'acier peint en noir

Volume env. 1 litre

L 160 x P 90 x H 200 mm

Poids : 1,1 kg

GTIN (EAN) 4015613470542

Code-No. 860000

Euro 16,-



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

GTIN (EAN) 4015613470559

Code-No. 860001

Euro 59,-



Cendrier sur colonne, argent

Capot frontal basculant pour vider le cendrier avec serrure.

Acier inoxydable

Volume : env. 5,5 litres

L 240 x P 240 x H 870 mm

Poids : 8,5 kg

GTIN (EAN) 4015613470566

Code-No. 860002

Euro 150,-





Chauffe-terrasse mural 2000D IV*

Interrupteur marche/arrêt
Sortie du cordon sur le haut
Cordon d'env. 1,8 mètre
Résistances à quartz - 3 niveaux de chauffe
Puissance : 1,8 kW / 230 V
Dimensions : L 500 x P 150 x H 350 mm
Poids : 1,8 kg
GTIN (EAN) 4015613500201
Code-No. 825206
Euro 42,-



Chauffe-terrasse 2000D I*

Interrupteur marche/arrêt
Sortie du cordon sur le haut
Cordon d'env. 7,0 mètres
Résistances à quartz - 3 niveaux de chauffe
Ajustable en hauteur de 1,80 m à 2,10 m
Puissance : 1,8 kW / 230 V
Dimensions : L 550 x P 500 x H 1800-2100 mm
Poids : 8,75 kg
GTIN (EAN) 4015613500249
Code-No. 825207
Euro 79,-



Parasol chauffant, mobil

Acier inoxydable, qualité professionnelle
Thermocouple et allumage Piézo-électrique
Pour gaz GPL
Puissance : 13,5 kW/h
Hauteur 2220 mm
Déflecteur en aluminium Ø 780 mm
Poids : 18 kg
Livré sans détendeur
GTIN (EAN) 4015613457970
Code-No. 825131
Euro 232,-

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



Radiant infrarouge

Le radiant constitue une source de chaleur idéale aussi bien dans le domaine privé que dans le domaine professionnel pour toutes les zones intérieures et extérieures, pouvant être mis en oeuvre de manière individuelle pour un montage mural ou au plafond.

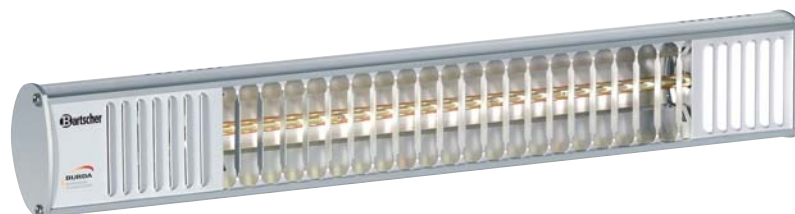
Radiant infrarouge électrique SMART IP24 pour montage sur mur ou plafond

Boîtier et réflecteurs en aluminium, grille de protection en acier
 Mise en et hors service avec une fiche électrique
 Approprié pour une utilisation intérieure et extérieure
 Classe de protection IP24
 Sortie du cordon au dos du radiant
 Cordon d'env. 2,9 m
 Tube chauffant infrarouge
 Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 477 x P 145 x H 145 mm
 Y compris support sur mur/plafond
 Poids : 2,7 kg
 GTIN (EAN) 4015613563640
Code-No. 825209
Euro 329,-



Radiant infrarouge électrique TERM 2000 IP67 pour montage sur mur ou plafond

Logement + lamelles de protection en aluminium
 Mise en et hors service avec une fiche électrique
 Approprié pour une utilisation intérieure et extérieure
 Etanche à l'eau - classe de protection IP67
 Sortie du cordon au dos du radiant
 Cordon d'env. 2,9 m
 Tube chauffant infrarouge HeLen
 Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 600 x P 125 x H 100 mm
 Y compris support sur mur/plafond
 Poids : 2,5 kg
 GTIN (EAN) 4015613563633
Code-No. 825208
Euro 459,-



Régulateur de puissance BHC 3600E

Idéal pour une régulation simple du besoin individuel en chaleur.
 Boîtier en tôle d'acier, peint en blanc
 Régulation à niveaux, avec une gestion de la chaleur de 3.600 W
 Approprié pour une utilisation intérieure, classe de protection IP20
 Cordon d'env. 2,8 m
 Puissance : 3,6 kW / 230 V 50 Hz
 Dimensions : L 110 x P 117 x H 170 mm
 Poids : 1,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613563657
Code-No. 825210
Euro 335,-



✓ Nous recommandons le régulateur de puissance adapté, pour une régulation simple du besoin individuel en chaleur



"Ensemble Party"

... 1 table et 2 bancs en 1 set pratique ...

Surface en polyéthylène

Piètement en acier peint

Table : L 1145 x P 685 x H 730 mm

Bancs, chacun : L 950 x P 275 x H 415 mm

Poids : 18 kg

GTIN (EAN) 4015613440514

Code-No. 601172

Euro 79,-



Table pliable multi-usages

Poignée

Surface en matière synthétique stable

Piètement en acier peint

L 1829 x P 762 x H 736 mm

Poids : 19,3 kg

GTIN (EAN) 4015613419053

Code-No. 601170

Euro 78,-



Banc pliable multi-usages

Poignée

Surface en matière synthétique stable

Piètement en acier peint

L 1830 x P 296 x H 440 mm

Poids : 11 kg

GTIN (EAN) 4015613465937

Code-No. 601176

Euro 39,-





Mange-debout pour fêtes

... facile à installer, facile à transporter et peu encombrant.
Dessus de table sous forme d'une surface plastique stable,
Ø 700 mm

Hauteur : 675 mm / 1170 mm

Bâti chrome, système enfichable

Poids : 9 kg

GTIN (EAN) 4015613505268

Code-No. 601177

Euro 94,-



Housse pour table haute

... assortie au mange-debout Bartscher code-no. 601177.

Apportez à votre événement un parfum d'élégance et permettez à votre mange-debout d'attirer tous les regards pour vos fêtes. Que ce soit dans la restauration, pour un service traiteur ou bien lors d'une fête privée.

Matières : 90 % micro-polyester, 10 % élasthanne

Couleur : blanc

Conçue pour un dessus de table de 700 mm de diamètre et de 1170 mm de hauteur

Pied de 700 mm de diamètre avec un enrobage exact des 5 pieds support

Lavable à 40 °C, infroissable

Ne pas passer au sèche-linge

Poids : 0,425 kg

GTIN (EAN) 4015613519487

Code-No. 601178

Euro 36,-



Grill sur pieds et de table "barbecue grill"*

Pour griller et rôtir sans graisse !

Surface de cuisson lisse et nervurée, téflonisée

Les graisses excédentaires s'écoulent par la rigole dans un bac de récupération

Capot coupe-vent amovible

Réglage thermostatique

Surface de cuisson : L 480 x P 300 mm

Puissance : 2,0 kW / 230 V

L 595 x P 540 x H 1080 mm

Piètement et plateau à épices inclus

Poids : 7,3 kg

GTIN (EAN) 4015613467702

Code-No. 200641

Euro 108,-



... aussi comme grill de table.

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



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 : 20 W / 230 V / 50 Hz

Tubes néon : 2x 6 W

L 265 x P 90 x H 265 mm

Chaîne comprise

Poids : 2,1 kg

GTIN (EAN) 4015613534138

Code-No. 300306

Euro 35,-

Tube néon de rechange

GTIN (EAN) 4015613534176

Code-No. 03003061

Euro 3,50



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 : 28 W / 230 V / 50 Hz

Tubes néon : 2x 10 W

L 390 x P 95 x H 315 mm

Chaîne comprise

Poids : 2,84 kg

GTIN (EAN) 4015613534152

Code-No. 300314

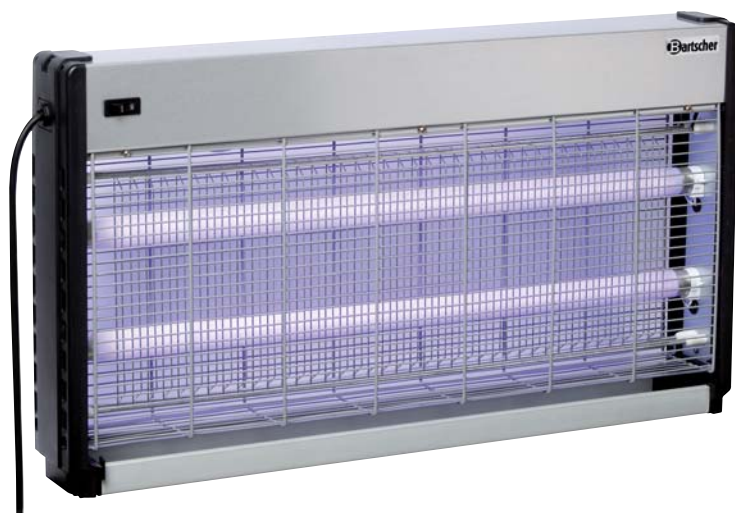
Euro 62,-

Tube néon de rechange

GTIN (EAN) 4015613534183

Code-No. 03003141

Euro 4,50



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 : 46 W / 230 V / 50 Hz

Tubes néon : 2x 20 W

L 645 x P 90 x H 365 mm

Chaîne comprise

Poids : 3,7 kg

GTIN (EAN) 4015613534169

Code-No. 300317

Euro 85,-

Tube néon de rechange

GTIN (EAN) 4015613534190

Code-No. 03003171

Euro 6,20

Chevalet porte-affiches /stop-trottoir double face, convient jusqu'au format d'affiche DIN A1

Cadre en aluminium
 Panneaux en acier
 Pieds en plastique
 Cadre spécial pliant pour changement d'informations rapide et facile
 Protection des affiches par feuille anti-reflet
 L 630 x P 700 x H 1145 mm
 Poids : 7,4 kg
 GTIN (EAN) 4015613499413
Code-No. 181136
Euro 82,-



Cireuse à chaussures électrique

Faites briller vos chaussures sans effort - commande au pied sur simple pression du bouton
 Acier peint par poudrage noir mat
 Avec 3 brosses rotatives silencieuses :
 2 brosses à lustrer en térylène (polyester), pour chaussures claires ou foncées
 1 brosse de nettoyage, pour la saleté grossière
 Réservoirs à cirage liquide 100 ml avec valve à bille, sans recharge
 Commande au pied par pression du bouton (MARCHE/ARRÊT)
 1 poignée en haut sur l'appareil, 2 poignées latérales
 Tapis collecteur de saleté pour un entretien facile
 Moteur sans entretien
 Puissance : 120 W / 230 V
 L 400 x P 240 x H 260 mm
 Entonnoir pour un remplissage aisé du réservoirs à cirage inclus
 Poids : 6,4 kg
 GTIN (EAN) 4015613544328
Code-No. 120109
Euro 98,-



Cirage liquide, incolore, contenance : 1000 ml
 GTIN (EAN) 4016098160539
Code-No. A120101
Euro 54,-



✓ 2 brosses à lustrer pour chaussures claires ou foncées





Sèche-mains mural

Boîtier en matière synthétique blanc
 Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
 Capacité : env. 53 litres d'air / sec.
 Puissance : 2100 W / 230 V
 Dimensions : L 244 x P 264 x H 200 mm
 Dotation : tringle de fixation murale en matière synthétique
 Poids : 2,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613459592

|| **Code-No. 850000**

|| **Euro 73,-**



✓ Marche/arrêt
 automatique par
 capteur infrarouge



Sèche-mains mural

Boîtier en acier inoxydable poli brillant
 Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
 Buse de sortie orientable
 Capacité : env. 58 litres d'air / sec.
 Puissance : 2100 W / 230 V
 Dimensions: L 260 x P 235 x H 210 mm
 Poids : 5 kg

GTIN (EAN) 4015613482019

|| **Code-No. 850001**

|| **Euro 225,-**



✓ Marche/arrêt
 automatique par
 capteur infrarouge
 ✓ Buse de sortie
 orientable

Distributeur de savon pour montage mural

Design convivial, fiable et classique.

Acier inoxydable, brossé

Volume : 1 litre

Pompe manuelle, sans cartouche pour savon liquide

Fenêtre de contrôle comme indicateur de niveau

L 123 x P 110 x H 204 mm

Requiert peu de maintenance

Matériel de fixation compris

Livraison sans recharge de savon

Poids : 0,5 kg

GTIN (EAN) 4015613536965

Code-No. 850007

Euro 29,-



Distributeur de savon pour montage mural

Pour un prélèvement hygiénique de savons liquides courants dans le commerce avec commande à une main ou avec le coude

Boîtier en aluminium

Volume : 1 litre

Pompe manuelle, sans cartouche pour savon liquide

Réservoir en plastique avec contrôle visuel total

L 95 x P 222 x H 330 mm

Requiert peu de maintenance

Support mural et matériel de fixation compris

Livraison sans recharge de savon

Poids : 0,65 kg

GTIN (EAN) 4015613588599

Code-No. 850008

Euro 32,-



Distributeur de serviettes pour montage mural

Pour prélever facilement et économiquement les serviettes. Equipé de papier plié courant, le distributeur de serviettes peut être parfaitement utilisé dans les équipements sanitaires des collectivités, comme par ex. dans la gastronomie, l'hôtellerie, les aéroports ou dans les entreprises.

Acier inoxydable, brossé

Facile à recharger par l'ouverture de la face avant, fermant à clé

Approprié pour le papier plié usuel

- Pliage en couche, pliage en zig-zag, pliage Interfold -

Fente de contrôle de niveau

L 285 x P 100 x H 370 mm

Matériel de fixation compris

(fixation à quatre points)

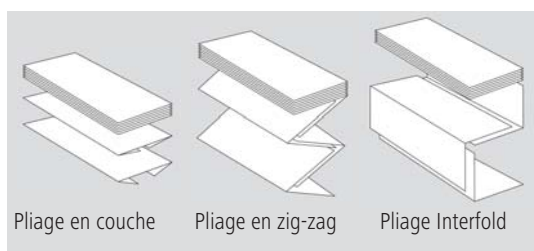
Livraison sans recharge de serviettes

Poids : 2,2 kg

GTIN (EAN) 4015613536958

Code-No. 850006

Euro 58,-



A

A Doucisseurs d'eau	144
Aiguiser à couteaux	245
Appareil chauffants	198-199,276-281
Appareils à glace pilée	133
Appareils à glaçons	129-133
Appareils à hot-dogs	208-209
Appareils de mise sous vide	242-243
Armoires à portes coulissantes	161,165
Armoire à vins	121
Armoires chauffantes	165,206
Armoires frigorifiques	121-123,125,126
Armoires suspendues	161

B

Bacs à couverts	158
Bacs Gastronomique	218-221
Bains-marie	19,27,41,59,198-199
Balances	226
Barbecue	291
Braisières basculantes	48,64,68-69
Braisières en fonte	79
Braisières multifonctions	32,43,58
Briquets	283
Broyeur à glace	129,251
Buffet/bar à salades	119
Buffet de restauration chauffant	118

C

Cafetières thermos	258,259,260,261
Cartouches de gaz	194
Casiers de lavage	154-155
Casseroles	197
Cendriers	287
Cendriers muraux	287
Centrifugeuses	248,249
Chafing-dishes	276-281
Chalumeau à flamber	226
Chambre de pousse	83
Chariots bain-marie	200-201
Chariots de service	284,285
Chariots de transport	222,285,286
Chauffe-assiettes	204,206,207
Chauffe-frites	21,31,44
Chauffe-mets	281
Chauffe-plaques	204
Chauffe-riz	181
Chauffe-saucisses	209
Chauffe-tasses	207
Chauffe-terrasses	288-289
Chevalet porte-affiches	293
Cireuse à chaussures	293
Compléments pour Combi Juicer	249
Compléments pour KitchenAid	230-231
Congélateurs	121,125,127,134
Congélateurs bahut	127
Conteneurs pour le transport	223
„COOL + HOT“	
-Chafing-dish	280
-Plaque intégrée mixte	205
Coupe-légumes	234-235
Couvercle de maintien au chaud pour tasses	272,273

Crêpières	256
Cuiseurs à pâtes	19,31,46,63,70-71
Cuiseurs à riz	180-181
Cutter/broyeurs	232

D

Détergeant pour four	83
Distributeurs isothermique	271
Distributeurs d'assiettes	206
Distributeurs de céréales	224
Distributeurs d'eau chaude	272
Distributeurs de savon	295
Distributeur de serviettes	295

E

Emulsionneur / Mousseur à lait	262
Étagère à épices	159
Étagère pour fours à air chaud	81
Étagère pour fours à micro-ondes	216,217
Étagères	159,163
Étagères à assiettes	159
Étagères supérieures	160
Éplucheuses	233

F

Filtre à corps de friture	173
Fontaine à chocolat	248
Fourneau à induction	40,58
Fourneaux	
-électriques	11,15,17,25,37-40,56-58
-gaz	8-10,11,13-14,17,25,26,35-36,53-55
Fourneaux vitrocéramique	11,17,25,37,56
Four à basse température	97
Fours à convection	80-83,215
Fours à micro-ondes	216-217
Fours mixtes à vapeurs	88-96,215
Fours à pizzas	100-103,214
Fours mixtes	215
Friteuses	
-Friteuses sur pieds	44,45,62,74
-Friteuses de table	20,21,30,171-175
Friteuses à beignets	72-73

G

Gants de protection	85
Gaufriers	254-255
Gel combustible	282-283
Grill à brochettes	28
Grills nervuré en fonte	28,76
Grille-pain à convoyeur	213
Grille-pains	212
Grills à gaz	22,29,42,60,184
Grills à pierres de lave	22,28,47,61,76-77
Grills combinés	75
Grills contacts	182-183
Grills de table	75,184

H

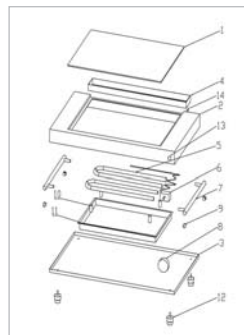
Hachoirs à viande	237,238-239
Hotpots	199
Hottes d'aspiration	168-169
Housse pour table haute	291
Huile de graissage	85

L			
Laminaires	104	Râpe-fromage	237
Lave-mains	166	Râpe-tambour	236
Lave-vaisselle	145-149	Réchaud à gaz	13,18,26,194-195
Lave-vaisselle à capot	150-152	Réchaud de voyage	194
Lave-verres	141-143	Réchauds à induction	186-189
M		Réchauds électriques	18,26,27,192-193
Machines à café	258-270	Réchauds sur pieds	78
Machines à essuyer et polir les verres	156	Réchauds vitrocéramique	18,192
Machines à laver	140-152	Récipient à couverts	158
Machine à pasta	106-107	Réfrigérateur Bag-In-Box	251
Machines à polir les couverts	156,157	Refroidisseur de bouteilles	126
Malaxeur planétaire	227	Refroidisseurs rapide	134
Mandoline	245	Robinetterie	153
Marmites	49,65,67	Robot KitchenAid	228-231
Marmites é vin chaud	272-273	Rôtissoires	98
Mini-table réfrigérée	136	S	
Mini-vitrines réfrigérés	122-123	Sachets pour mise sous vide	242
Mixer	232,249,250	Saladettes	135
Mixer de bar	252-253	Saladette pour pizzaiolo	135
Mixeur à spirale	232	Salamandres	108-111
Mobilier inox	159-167	Salières	220
Moulins à café	268	Samovar	271
O		Seau pour huiles usagées	172
Ouvre-boites	220	Sèche-mains	294
P		Série Ambassade	12-15
Paella	178-179	Série 600	16-23
Papier pour cuisiner	183	Série 650	24-33
Parasol chauffant	288	Série 700	34-51
Pense-bête	221	Série 900	52-66
Pétrins	104-105	Sorbetière	248
Planches à découper	244	Soupières	274-275,279
Plaque chauffante pour chafing dishes	277	Spray d'entretien pour l'inox	136
Plaques chauffantes	204,205,260	Supports pour fours mixte à vapeur	92,96
Plaques de four	84-86	Supports pour four à pizzas	100,101,102,103
Plaque grillade et mijotage	50,66	Support pour lave-vaisselle	148
Plateau à œufs GN 1/3	221	Sushi bar	124
Plonges	32,166-167	Système de filtration de l'eau	270
Plonges pour laverie	167	T	
Poêles	79,196	Tables de cuisson en céramique	184
Poêles en fonte	79	Table de préparation	136
Poêles gastronomique	196	Tables de travail	41,59,161-162,164
Poêles multifonctions	176-177	Tables et bancs Party	290,291
Poêles pour l'induction	196	Table pour lave-vaisselle	152
Poêles wok	190,191	Tables pour pizzaiolo	137
Polisseuses à couverts	156,157	Tables réfrigérées	137-139
Pompes à sauces	210	Thermomètres	246-247
Pont thermiques	21,160,202,203	Toasteurs	213
Pots thermos	258,259,260,261	Trancheur à saucisses	211
Poubelle	245	Trancheuses	240-241
Présentoir à café	261,262	Tue-mouches	292
Présentoir pour bac GN	160	V	
Présentoirs réfrigérés	124	Vitrines chauffantes	112-114,116,202
Presse-agrumes	248,249	Vitrine de gâteau	115
R		Vitrine murale réfrigérante	120
Racloir	22,29	Vitrines pour buffet	224,225
Radiant infrarouge	289	Vitrines réfrigérées	115,117,120,122-123
		W	
		Woks à induction	27,190,191



Manuels d'instruction

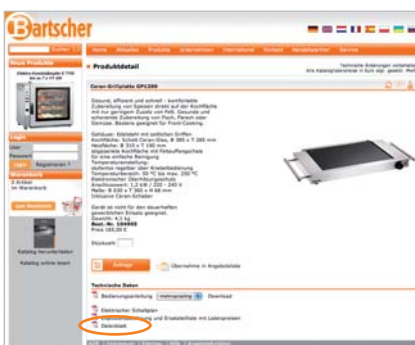
Les manuels d'instruction sont disponibles dans les différentes langues. Vous pouvez télécharger facilement le document PDF en cliquant sur le bouton „Manuel d'instruction“.



Vues éclatées et nomenclatures des pièces de rechange.

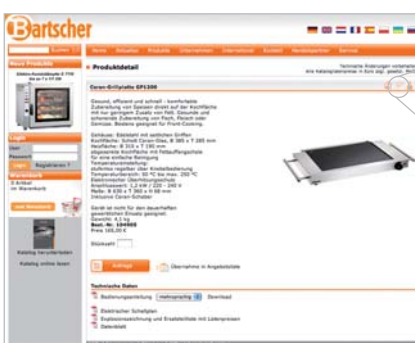
Des vues éclatées, incluant les nomenclatures des pièces de rechange, sont disponibles pour un grand nombre de nos produits.

Pos.	Artikelbeschreibung	Description of item	Artikel Nr./ Item No.
1+2	Keramikplatte mit Gehäuse kompl.	ceramic glass with shell compl.	010490513
3	Bodenplatte	baseplate	01049053
4	Fettauffangwanne	oil tray	01049054
5	Heizung	heating tube	01049055
6	Thermostat	temperature control	01049056
7	Griff	handle	01049057
8	Knebel	knob	01049058
11	Abdeckung zum Heizelement	reflection box	01049059
12	Fuß	foot pad	010490510
13	Kontrollleuchte	power lamp	010490511
14	Halterung zur Fettauffangwanne	oil tray support	010490512



Fiches techniques

Les caractéristiques techniques ainsi que les illustrations pour nos produits sont disponibles sous forme compacte sur la fiche technique du produit. Vous pouvez simplement télécharger le document PDF avec le bouton „Fiche technique“.



Images 300 dpi

La fonction loupe permet de télécharger l'image produit avec une résolution d'impression de 300 dpi.

Conditions internationales de vente - applicables aux clients non-résidents en Allemagne



I. Application des conditions internationales de vente

- Les présentes conditions internationales de vente s'appliquent à tous les clients de la société Bartscher GmbH - ci-après désignée **Bartscher** - ayant leur établissement contractant dans un pays autre que l'Allemagne. Pour les clients ayant leur établissement en Allemagne, les conditions générales de vente de Bartscher s'appliquent, ces conditions seront transmises sur simple demande. Si une partie a plus d'un établissement, l'établissement à prendre en considération est celui au nom duquel le contrat est passé.
- Les présentes conditions internationales de vente sont applicables à tous les contrats conclus à compter du 01.09.2011 et ayant pour objet principal la fourniture de marchandises au client. Le fait que Bartscher assume d'autres obligations ne remet pas en cause l'application des présentes conditions internationales de vente.
- Bartscher n'est liée par aucune condition générale contraire ou divergente du client, même si elle ne s'y oppose pas ou fournit sans réserve ses livraisons ou accepte celles du client. De la même manière, Bartscher n'est pas liée par les conditions générales du client qui, sans porter atteinte aux présentes conditions internationales de vente, dérogeraient aux règles légales.
- Les présentes conditions internationales de vente ne sont pas applicables si le client achète la marchandise pour un usage personnel, familial ou domestique et que Bartscher le savait ou était censé le savoir lors de la conclusion du contrat.

II. Conclusion du contrat

- Avant la conclusion du contrat, le client est tenu d'informer Bartscher par écrit si la marchandise à livrer doit être appropriée à un usage autre que le seul usage habituel, lorsqu'elle est destinée à être utilisée dans des conditions inhabituelles ou qui présentent un risque particulier pour la santé, la sécurité ou l'environnement, ou lorsqu'elle est destinée à être soumise à des exigences particulières ou encore si peuvent être en lien avec le contrat des préjudices atypiques ou de montants inhabituels dont le client a ou devrait avoir connaissance.
- Les commandes du client doivent être passées par écrit. Si la commande du client diverge des propositions ou de l'offre de Bartscher, le client soulignera les divergences comme telles. Les illustrations et les dessins, tout comme les mesures et les indications de poids qui figurent dans les propositions ou les offres faites par Bartscher ne sont là qu'à titre indicatif.
- Toutes commandes du client et en particulier celles qui ont été reçues par les employés de Bartscher, ne sont valables qu'après confirmation écrite de la commande établie par Bartscher. Ni la livraison effective de la marchandise commandée ni n'importe quel comportement de Bartscher ni son silence ne sauraient justifier que le client présume de la conclusion du contrat. Bartscher peut établir la confirmation écrite de la commande jusqu'à l'expiration d'un délai de quatorze (14) jours calendaires après réception de la commande par Bartscher. Pendant ce délai, la commande du client est irrévocable.
- La confirmation écrite de la commande établie par Bartscher est reçue en temps utile par le client si elle lui parvient dans un délai de quatorze (14) jours calendaires à compter de sa date d'établissement. Si la confirmation écrite de la commande lui parvient hors délai, le client en informera aussitôt Bartscher.
- La confirmation écrite de la commande établie par Bartscher fait foi du contenu du contrat et emporte sa conclusion, même si - exception faite en ce qui concerne le prix de vente et à la quantité à livrer - elle ne correspond pas pour le reste aux déclarations du client, notamment pour ce qui est de l'application exclusive des présentes conditions internationales de vente. Les éventuels désirs particuliers du client, notamment en ce qui concerne des promesses ou garanties quant à la marchandise ou quant à l'exécution du contrat requérant en toute hypothèse une confirmation écrite explicite par Bartscher. Ce n'est que si le client notifie par écrit que la confirmation de commande par Bartscher ne correspond pas à tous égards aux déclarations du client, spécifie les divergences et que Bartscher reçoit cette dénonciation dans un bref délai et au plus tard sept (7) jours calendaires après réception de la confirmation écrite de la commande par le client, que le contrat est réputé ne pas avoir été conclu.
- Les confirmations établies par le client restent sans effet, et ce sans qu'il soit besoin d'une opposition de la part de Bartscher. En particulier, ni la livraison effective de la marchandise commandée, ni l'attitude de Bartscher, ni son silence ne sauraient laisser croire au client que sa confirmation est prise en compte.
- Les employés de Bartscher ainsi que les agents commerciaux et les autres intermédiaires de la vente ne sont autorisés ni à renoncer à l'exigence d'une confirmation écrite de la commande par Bartscher, ni à prendre des engagements qui divergent de son contenu, ni à donner des garanties. Le droit applicable en Allemagne définit si et dans quelle mesure ces personnes sont habilitées à faire des déclarations engageant valablement Bartscher ou à recevoir des déclarations qui lui sont destinées.
- Toutes modifications du contrat conclu doivent toujours faire l'objet d'une confirmation écrite par Bartscher.

III. Obligations de Bartscher

- Sauf le cas de l'exonération de responsabilité prévue au VII-1. b), Bartscher doit livrer la marchandise désignée dans la confirmation écrite de la commande et en transférer la propriété. Bartscher n'est pas tenue par des obligations qui ne sont pas mentionnées dans la confirmation écrite de la commande établie par Bartscher ou dans les présentes conditions internationales de vente; Bartscher n'est notamment tenue ni d'effectuer des fonctions de planification, ni de livrer des documents non expressément convenus par écrit, ni de fournir des informations ou de délivrer des accessoires, ni d'installer des dispositifs de protection supplémentaires, ni de procéder à des opérations de montage, ni de conseiller le client.
- Le contrat passé par Bartscher avec le client n'engage Bartscher que vis-à-vis du client. Les tiers non parties à la conclusion du contrat, notamment les clients du client, ne sont habilités ni à demander la livraison à eux-mêmes ni à faire valoir d'autres droits de nature contractuelle contre Bartscher. Le client reste responsable de la réception de la marchandise, même s'il cède ses droits à des tiers. Le client libérera entièrement Bartscher de toutes réclamations qui seraient formées par des tiers à l'encontre de Bartscher à raison du contrat passé par Bartscher avec le client.
- Bartscher est tenue, dans le cadre des tolérances acceptables suivant les usages du commerce quant à la nature, la quantité et la qualité, de livrer des marchandises de type et de qualité moyennes. Si les marchandises dues ne peuvent pas être livrées en la qualité convenue au moment de la conclusion du contrat à cause d'une amélioration du produit en série Bartscher est autorisé à livrer la marchandise en la qualité améliorée. Bartscher est en droit de procéder à des livraisons partielles et de les facturer séparément.
- Si la marchandise doit être spécifiée plus précisément, Bartscher procédera à la spécification en tenant compte de ses propres intérêts ainsi que des intérêts manifestes et légitimes du client. Bartscher n'est pas obligée de demander au client de spécifier la marchandise ou de participer à sa spécification. Bartscher n'est, de même tenue ni de communiquer au client la spécification qu'elle a effectuée, ni de lui donner la possibilité de procéder à une spécification différente.
- Bartscher s'engage à mettre la marchandise à la disposition du client pour enlèvement à la date convenue et FCA (franco transporteur Incoterms®2010) au lieu de livraison prévu dans la confirmation écrite de la commande, ou à défaut de stipulations, à son établissement à Salzkotten/Allemagne, et ceci dans l'emballage habituellement fourni par Bartscher. Une séparation ou un marquage préalable de la marchandise ou une notification préalable au client de la mise à disposition de la marchandise ne sont pas requis. En aucun cas, et ce même en cas d'utilisation d'autres Incoterms, Bartscher n'est tenue d'informer le client de la livraison, de contrôler la conformité de la marchandise au contrat à l'occasion de la livraison, d'organiser le transport de la marchandise ou d'assurer la marchandise. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco...“ ou de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût. Pour le reste, les dispositions des présentes conditions internationales de vente restent applicables.
- Les délais et dates de livraison convenus supposent que le client fournisse en temps utile les documents, autorisations, licences et permis requis, qu'il ouvre les accreditifs conformément au contrat et verse les acomptes prévus et qu'il remplace à bonne date toutes les autres obligations lui incombant. Par ailleurs, les délais de livraison conviennent à partir de la date de l'établissement de la confirmation écrite de la commande par Bartscher. Bartscher est autorisée à livrer dès avant la date convenue ou de fixer la date de livraison à l'intérieur du délai de livraison applicable.
- Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher est autorisée à remplir les obligations qui lui incombent postérieurement à la date prévue, à condition qu'elle informe le client du dépassement de délai et l'avise d'un nouveau délai pour l'exécution de ses obligations. Sous les conditions sus décrites, Bartscher est également autorisée à tenter à plusieurs reprises une exécution postérieure. Le client ne peut s'opposer à cette exécution postérieure que dans un délai raisonnable, et seulement si l'exécution postérieure est inacceptable. L'opposition du client n'est valable que si Bartscher la reçoit avant le début de l'exécution postérieure. Bartscher remboursera les frais supplémentaires si le client prouve qu'ils ont été occasionnés par le dépassement de délai, pour autant que Bartscher doive en répondre d'après les dispositions du VII.
- Les risques liés au prix et à l'exécution passent au client - même si la marchandise n'a pas été spécifiquement marquée et sans qu'une notification de la part de Bartscher soit nécessaire au plus tard dès le commencement du chargement ou au moment où le client manque à son obligation de retirer les marchandises ou dès le transfert de propriété au client. Le chargement fait partie des obligations du client. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco...“ ou de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes conditions internationales de vente restent applicables.

- Bartscher n'a pas l'obligation de fournir des attestations ou des documents non expressément prévus dans le contrat; Bartscher n'est aussi ni obligé de fournir de licences, autorisations, certificats ou autres documents nécessaires pour l'exportation, le transit ou l'importation, ni d'accomplir des formalités pour la délivrance d'attestations de sécurité, pour l'export, le transit ou l'importation, ni d'accomplir des formalités douanières. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco...“ ou de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes conditions internationales de vente restent applicables.
- Bartscher n'est en aucun cas tenue de remplir des obligations liées à la mise en circulation de la marchandise en dehors d'Allemagne ou de payer les taxes dues hors de Allemagne, ni de tenir compte des systèmes de poids et mesures, des règles relatives à l'emballage, à l'identification ou au marquage, ni de respecter les obligations d'enregistrement ou de certification en vigueur hors de l'Allemagne, ni de respecter d'autres dispositions légales relatives à la marchandise. Le client fournira lui-même à ses frais et sous sa propre responsabilité toutes traductions prescrites ou nécessaires des documentations et dossiers relatifs à la marchandise dans une langue autre que l'allemand.
- Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher est autorisée à suspendre l'exécution de ses obligations tant que subsiste, de son point de vue, le risque que le client n'exécute pas, en tout ou en partie, ses obligations contractuelles. Le droit de suspension existe notamment lorsque le client ne remplit qu'en partie ses obligations relatives aux actes préparatoires du paiement à l'égard de Bartscher ou de tiers ou s'il paie avec retard ou si les plafonds établis par l'assurance-crédit ont été dépassés ou seraient dépassés avec la livraison à effectuer. Au lieu de suspendre l'exécution de ses obligations Bartscher peut librement décider de rendre les livraisons futures ainsi que celles qui ont déjà été confirmées conditionnelles, les faisant dépendre d'un accreditif confirmé ouvert par une banque allemande ou d'un paiement à l'avance. Bartscher n'est pas tenue de poursuivre l'exécution de ses prestations si la garantie offerte par le client afin d'éviter cette suspension ne constitue pas une sûreté appropriée, ou si elle pourrait être contestée en vertu d'un droit applicable en l'espèce.
- Sous réserve des dispositions du III.-7., Bartscher n'est tenue d'aviser le client des perturbations éventuelles dans l'exécution des obligations contractuelles que lorsque la survenance de la perturbation est définitivement établie pour Bartscher.

IV. Obligations du client

- Sans préjudice d'autres obligations relatives à la garantie du paiement ou aux actes préparatoires au paiement, le client doit verser le prix de vente convenu dans la monnaie indiquée dans la confirmation écrite de la commande à l'un des établissements bancaires désignés par Bartscher sans déduction aucune et sans frais. Si aucun prix de vente n'a été convenu, le prix applicable est le prix de vente pratiqué habituellement par Bartscher à la date de livraison contractuelle. Les employés de Bartscher, les agents commerciaux et les autres intermédiaires de la vente ne sont pas autorisés à recevoir des paiements.
- Le prix de vente est exigible à partir de la date indiquée dans la confirmation écrite de la commande et, à défaut, à partir de la date de réception de la facture. L'exigibilité du paiement survient sans qu'aucune autre condition doive être remplie; elle ne suppose notamment pas que la marchandise et/ou les documents aient été retirés par le client et/ou qu'il ait eu la possibilité de les examiner. Les délais de paiement accordés deviennent caducs et les créances ouvertes deviennent automatiquement exigibles si l'ouverture d'une procédure collective à l'encontre du client est demandée, si le client manque, sans présenter de justification juridiquement valable, à des obligations essentielles exigibles envers Bartscher ou envers des tiers, si le client a fait des déclarations non pertinentes sur sa solvabilité ou si pour des raisons qui ne sont pas imputables à Bartscher, l'assureur crédit réduit la couverture octroyée pour le client.
- Le client s'assure du respect de toutes les conditions et preuves nécessaires au traitement de la livraison ou de la prestation de service en ce qui concerne la TVA. Si Bartscher doit payer de la TVA en Allemagne ou à l'étranger, le client indemniserà Bartscher entièrement et ce sans préjudice de tous autres droits de Bartscher. Le client s'oblige à payer cette indemnisation en renonçant à toute autre condition ou exception, particulièrement à l'exception de prescription. L'indemnisation comprendra également le remboursement de dépenses occasionnées à Bartscher.
- Quelles que soient la monnaie de paiement et les compétences juridictionnelles, Bartscher peut imputer à son gré les paiements qu'elle reçoit du client, sur les créances qu'elle détient à l'encontre du client au moment du paiement en vertu de ses droits propres ou sur celles découlant des droits cédés.
- Le client ne peut en aucun cas procéder à compensation à l'encontre des créances de Bartscher, retenir son paiement ou la réception de la marchandise, suspendre l'exécution des obligations lui incombant ou faire valoir des exceptions ou demandes reconventionnelles, sauf s'il dispose d'une créance contre Bartscher qui lui est propre, qui est dans la même devise et qui soit exigible et contestée ou fixée judiciairement de manière définitive ou si Bartscher viole gravement, malgré mise en demeure, des obligations exigibles pesant sur elle au titre du même contrat et n'a pas offert une garantie adéquate.
- Le client est obligé de prendre livraison de la marchandise à la date de livraison, et sans pouvoir prétendre à un délai supplémentaire, au lieu de livraison désigné au point III.-5. et d'exécuter toutes les obligations lui incombant en vertu du contrat, des présentes conditions internationales de vente, des règles de la CCI sur l'interprétation des Incoterms®2010 et de toutes dispositions légales. Le client ne peut refuser la réception de la marchandise que s'il annule le contrat dans le cadre des dispositions du point VI-1.
- Nonobstant les dispositions légales, le client doit assurer ou faire assurer à ses frais la réutilisation, la valorisation ou tout autre traitement des déchets requis relativement à la marchandise et à l'emballage livrés par Bartscher.

V. Marchandise non conforme au contrat ou affectée d'un vice juridique

- Sans préjudice d'exclusions ou de limitations légales de la responsabilité du vendeur la marchandise n'est pas conforme au contrat si le client prouve que, au moment du transfert des risques, et eu égard aux dispositions du III., elle diffère manifestement quant à son emballage, sa quantité, sa qualité ou sa nature, des exigences stipulées dans la confirmation écrite de la commande ou si, à défaut de telles exigences, elle ne correspond pas à son utilisation habituelle en Allemagne. Des altérations apportées au modèle ou à la construction ou des changements de matériaux dus à des progrès techniques ne constituent pas une non-conformité au contrat. Nonobstant ce qui est stipulé à la première phrase, la marchandise est réputée ne pas être non conforme au contrat dès lors que les dispositions légales en vigueur au siège du client ne s'opposent pas à son utilisation habituelle. La livraison d'une marchandise d'occasion a lieu avec exclusion de toute garantie.
- Sauf dispositions contraires figurant dans la confirmation écrite de la commande établie par Bartscher, Bartscher ne répond notamment pas de ce que la marchandise soit appropriée à un usage autre que l'usage habituel en Allemagne ou réponde à d'autres attentes du client, ni de ce qu'elle possède les qualités d'un échantillon ou d'un spécimen, ni de sa conformité aux prescriptions légales en vigueur en dehors de l'Allemagne, notamment dans le pays du client. Bartscher n'est pas non plus responsable des défauts de conformité qui surviennent postérieurement au transfert des risques. Si le client tente de remédier lui-même ou à l'aide de tiers à des non-conformités au contrat sans l'accord écrit de Bartscher, Bartscher est déchargée de toute obligation de garantie.
- Le client est tenu envers Bartscher d'examiner complètement chaque livraison et de vérifier l'absence de défauts de conformité, tant reconnaissables que typiques, ainsi que, plus généralement, d'inspecter la marchandise conformément aux dispositions légales.
- Sans préjudice d'exclusions ou de limitations légales de la responsabilité du vendeur la marchandise est affectée d'un vice juridique si le client prouve qu'elle n'est pas, au moment du transfert des risques, libre de tous droits ou réclamations exécutoires par des tiers. Sans préjudice de toutes autres exigences légales, les droits ou réclamations de tiers fondés sur la propriété industrielle ou tout autre droit de propriété intellectuelle ne constituent un vice juridique que si ces droits sont enregistrés, publiés et valables en Allemagne et excluent l'usage habituel de la marchandise en Allemagne. Nonobstant les dispositions de la première phrase, la marchandise est réputée ne pas être affectée d'un vice juridique si les dispositions légales en vigueur au siège du client ne s'opposent pas à son usage habituel.
- Sans préjudice des obligations légales à charge du client quant à la dénonciation dans un délai raisonnable, le client à l'obligation envers Bartscher de dénoncer au plus tard dans un délai d'un (1) an à compter du transfert effectif de la marchandise tout défaut de conformité au contrat et tout vice juridique. Cette dénonciation doit être faite par écrit adressé directement à Bartscher et rédigée de manière suffisamment précise pour que Bartscher puisse, sans avoir à interroger le client, de prendre toutes mesures correctives et d'assurer ses possibilités de recours contre ses propres fournisseurs et tout plus généralement satisfaisa aux exigences légales. Les employés de Bartscher, les agents commerciaux et les autres intermédiaires de la vente ne sont autorisés ni à recevoir en dehors des bureaux de Bartscher une dénonciation de défaut de conformité ni à remettre des déclarations de garantie.
- Après dénonciation régulière selon les dispositions de V.-5., le client peut faire valoir les moyens prévus par les présentes conditions internationales de vente. Tout autre recours, ainsi que tout recours ayant une nature non contractuelle est exclu. En cas d'une dénonciation irrégulière, le client ne peut se prévaloir d'un recours que si Bartscher a, de manière dolosive, gardé le silence sur le défaut de conformité ou le vice juridique. Cependant, les éventuelles prises de position de Bartscher relatives à des défauts de conformité ou à des vices juridiques ont pour seul objet l'éclaircissement utile et ne constituent pas une renonciation de la part de Bartscher à l'exigence d'une dénonciation régulière.

- Le client n'a aucune possibilité de recours pour livraison non conforme au contrat et/ou affectée d'un vice juridique s'il a pris envers des tiers, en ce qui concerne les qualités de la marchandise ou ses possibilités d'utilisation, des engagements qui ne sont pas l'objet des conventions passées avec Bartscher ou si la réclamation du client repose sur un droit étranger qui n'est pas applicable en Allemagne.
- Si le client a des moyens de recours, dans le cadre des dispositions des présentes conditions internationales de vente à raison d'une livraison non-conforme au contrat ou d'une marchandise défectueuse, il peut, dans le cadre des dispositions de la Convention des Nations-Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises, exiger de Bartscher soit la livraison de marchandises de remplacement, soit la réparation, soit la réduction du prix de vente. La livraison en remplacement ou la réparation ne font pas courir de nouveaux délais de prescription. La réduction de prix de vente est limitée au montant du préjudice subi par le client. Toute autre demande d'exécution du contrat est exclue. Bartscher est, en vertu des dispositions du III.-7. et nonobstant les moyens de recours du client, toujours autorisée à réparer les vices de la marchandise non conforme ou à remplacer la marchandise ou d'éviter les moyens de recours du client en lui proposant un crédit d'un montant approprié.
- Nonobstant la prescription des actions fondées sur la livraison de marchandises non conforme au contrat, Bartscher met à la disposition du client à titre gracieux des pièces détachées pendant la deuxième année suivant celle de la livraison, dans l'hypothèse où, indépendamment de la question de la prescription, le client pourrait agir en justice en se prévalant, au regard des règles convenues dans les conditions générales de ventes internationales, de la livraison de marchandises non conformes au contrat et où la livraison d'une pièce détachée remédie à le défaut de conformité au contrat. La pièce détachée est mise à disposition à l'adresse de livraison mentionnée dans la confirmation écrite de commande et, à défaut, à l'établissement de Salzkotten/Allemagne. Tous les coûts, y compris les coûts relatifs à l'installation de la pièce détachée, sont supportés par le client. Bartscher peut, à sa discrétion, exiger que le client retourne la pièce non conforme au contrat.

VI. Résolution du contrat

- Le client n'est en droit de déclarer le contrat résolu que si les conditions légales à cet effet sont remplies, et après avoir averti Bartscher par écrit de cette intention, et seulement après expiration infructueuse d'un délai supplémentaire, de durée raisonnable et impartì par écrit. Si le client réclame la livraison de marchandises de remplacement, la réparation de la livraison ou toute autre exécution, il est lié, pendant un délai raisonnable, par le moyen de recours choisi sans pouvoir déclarer le contrat résolu. En outre, le client doit notifier à Bartscher directement par écrit et dans un délai raisonnable la résolution du contrat.
- Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher peut déclarer le contrat résolu en tout ou en partie, et sans aucune indemnité, si le client s'oppose à l'application des présentes conditions internationales de vente, si, pour des raisons qui ne sont pas imputables à Bartscher, le client reçoit la confirmation écrite de la commande établie par Bartscher plus de quatorze (14) jours calendaires après sa date d'établissement, si l'ouverture d'une procédure d'insolvabilité sur le patrimoine du client est requise, si le client, sans donner une raison juridiquement valable, manque à des obligations essentielles exigibles envers Bartscher ou envers des tiers, si le client fait sur sa solvabilité des déclarations non pertinentes, si, pour des raisons qui ne sont pas imputables à Bartscher, l'assureur-crédit réduit la couverture octroyée, si Bartscher, de manière non fautive, n'est elle-même pas livrée ou ne l'est pas en temps utile ou si, pour d'autres raisons, l'accomplissement par Bartscher de ses obligations n'est plus réalisable par le recours à des moyens raisonnables, en considération de ses propres intérêts et des intérêts manifestes et légitimes du client au moment de la conclusion du contrat, et en particulier, de la contre-prestation contractuelle.

VII. Dommages intérêts

- Bartscher n'est tenue à obligation de dédommagement à raison d'une violation du contrat passé avec le client et/ou des négociations contractuelles menées avec lui et/ou résultant de ses relations d'affaires avec le client que dans le cadre des dispositions suivantes, et ce sans renonciation aux conditions légales applicables:
 - Le client est, avant tout, obligé d'utiliser tout autre moyen et ne peut demander des dommages-intérêts qu'à raison des dommages substantiels, mais en aucun cas en lieu et place d'un autre remède.
 - Bartscher n'est pas responsable du comportement des fournisseurs ou sous-traitants ni des préjudices à la réalisation desquels le client a concouru. Bartscher n'est pas non plus responsable de dommages survenus suite à des phénomènes naturels, des événements politiques, des actes de l'autorité publique, des conflits du travail, des sabotages, des accidents, des actes de terrorisme, des processus biologiques, physiques ou chimiques et de toutes autres circonstances qui ne peuvent être contrôlées par Bartscher avec des moyens raisonnables. Par ailleurs, Bartscher n'est responsable que si le client prouve que les organes ou le personnel de Bartscher ont violé des obligations contractuelles envers le client de manière fautive.
 - En cas de responsabilité, Bartscher répare dans le cadre des limites définies au d) ci-dessous, les préjudices subis par le client, dans la mesure où le client prouve qu'un préjudice ne pouvait pas être évité, que ce préjudice et son niveau ont été causés par un manquement de Bartscher à ses obligations contractuelles et que la survenance et le niveau du préjudice étaient prévisibles pour Bartscher lors de la conclusion du contrat. En outre, le client est obligé de minimiser le préjudice dès qu'il a connaissance ou est censé avoir connaissance d'un manquement au contrat.
 - Bartscher n'est pas responsable du manque à gagner et des préjudices moraux. Par ailleurs, l'indemnisation due en cas de livraison tardive ou manquante est plafonnée à 0,5% de la part de la valeur de la livraison affectée par la violation pour chaque semaine entière de retard, avec un plafond de 5%. Pour toute autre violation du contrat, l'indemnisation est limitée à 200% de la part de la valeur de la livraison affectée par la violation. Ce qui précède ne vaut pas en cas de dommages personnels, en cas de dissimulation dolosive du défaut de conformité ou du vice de la marchandise ou dans les cas de violations du contrat fautives ou résultant d'une négligence grave.
 - Bartscher n'est tenue à obligation de dédommagement du client pour violation de ses obligations contractuelles et/ou précontractuelles et/ou résultant de ses relations d'affaires avec le client que selon les dispositions des présentes conditions internationales de vente. Tout recours fondé sur des fondements juridiques concurrents, notamment sur un fondement non contractuel, est exclu. De la même manière, toute action fondée sur l'inexécution des obligations contractuelles de Bartscher est exclue à l'encontre personnellement des organes sociaux, employés, ouvriers, collaborateurs, représentants et/ou toutes personnes auxquelles Bartscher a recours pour l'exécution de ses obligations.
 - Si une action en réparation n'est pas déjà prescrite, elle doit, sous peine de déchéance, être introduite en justice dans les six (6) mois à partir du refus par Bartscher de l'indemnisation.
- Sans préjudice de toutes autres obligations légales ou contractuelles, le client est redevable à Bartscher des dommages intérêts suivants:
 - en cas de réception tardive du paiement par Bartscher, le client rembourse, dans la monnaie convenue, les frais qui ont été occasionnés dans la mesure usuelle par des recours judiciaires ou extrajudiciaires, en Allemagne et à l'étranger ainsi que, sans qu'un justificatif doive être fourni, les intérêts au taux en vigueur à Salzkotten/Allemagne pour les crédits à court terme non garantis dans la monnaie du contrat, le taux de ces intérêts ne pouvant être inférieur au taux de base de la Banque Fédérale d'Allemagne majoré de 8 points.
 - en cas de retard significatif ou de défaut de réception de la marchandise par le client, Bartscher est autorisée à réclamer un dédommagement forfaitaire égal à 15% de la valeur de la marchandise concernée sans qu'aucune preuve doive être apportée.
- Le client est tenu, dans ses relations d'affaires avec ses clients, de limiter son obligation à réparation, tant dans son fondement que dans son montant, selon ce qui est légalement possible et en usage dans la branche.

VIII. Dispositions diverses

- La marchandise livrée reste la propriété de Bartscher jusqu'au règlement de toutes les créances de Bartscher contre le client. La réserve de propriété ne modifie en rien les dispositions du III.-8. relatives aux risques afférents au prix et à l'exécution.
- Le client informera spontanément par écrit Bartscher si Bartscher doit, compte tenu des dispositions en vigueur dans le pays du client ou dans le pays d'utilisation de la marchandise, respecter certaines obligations déclaratives, d'enregistrement ou d'information, ainsi que toutes autres exigences particulières d'information préalable ou autres règles relatives à la mise sur le marché ou toutes obligations de conservation de justificatifs. En outre, le client continuera à surveiller la marchandise livrée après sa mise sur le marché et informera immédiatement Bartscher dans le cas où il aurait un doute sur le fait que la marchandise puisse présenter un danger pour les tiers.
- Sans que Bartscher renonce à toutes autres prétentions, le client libère Bartscher de toutes prétentions de tiers concernant toute responsabilité du fait des produits ou de dispositions semblables dans la mesure où la responsabilité repose sur des

circonstances qui, comme par exemple la présentation du produit, sont imputables au client ou à des tiers et qui n'ont fait l'objet d'aucun accord exprès et écrit de Bartscher. Cette obligation du client comprend également l'indemnisation des dépenses engagées par Bartscher; le client s'y oblige en renonçant à toutes conditions ou exceptions, et en particulier au respect des obligations de contrôle et de rappel ainsi qu'à l'exception de prescription.

- Bartscher se réserve tous droits de propriété, droits d'auteur et tous autres droits de propriété industrielle ainsi que les droits de savoir-faire sur les reproductions, dessins, calculs et autres documents ainsi que sur les logiciels, qu'elle a mis à disposition du client sous forme corporelle ou électronique.
- L'ensemble des communications, explications, déclarations etc. doit être rédigé exclusivement en allemand ou en anglais. Les communications par fax ou email répondent à l'exigence de la forme écrite.wertes zu zahlen.

IX. Bases générales du contrat

- Le lieu de livraison est celui défini au point III.-5. des présentes conditions internationales de ventes. Le lieu de paiement et d'exécution de toutes les autres obligations issues des relations juridiques entre Bartscher et le client est en Salzkotten/ Allemagne. Ces stipulations valent aussi si Bartscher prend en charge les frais de transfert du paiement, fournit des prestations pour le client dans un autre lieu, ou si le paiement doit être effectué contre le remise de marchandises ou de documents, ou en cas de restitution de prestations déjà réalisées. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco...“ ou de même genre n'a pour seul effet que de modifier les règles relatives au transport et à son coût; les autres dispositions des présentes conditions internationales de vente restent applicables. Bartscher est cependant également autorisé à exiger le paiement au siège du client.
- Les relations juridiques avec le client sont régies par la Convention des Nations Unies du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises (Convention de Vienne / CISG) - dans sa version anglaise. Cette Convention régira, au-delà de son propre domaine d'application et nonobstant les réserves émises par les États, tous les contrats pour lesquels est prévue, conformément aux dispositions de l., l'application des présentes conditions internationales de vente. En cas d'application de clauses commerciales types, les Incoterms ®2010 de la Chambre de Commerce Internationale sont applicables en cas de doute, dans le respect des dispositions des présentes conditions internationales de vente.
- La formation du contrat, y compris les conventions sur l'attribution de compétence juridictionnelle et d'arbitrage et la soumission aux présentes conditions internationales de vente, de même que les droits et obligations des parties - y compris relativement à la responsabilité des préjudices corporels ou décès causés par la marchandise ou résultant d'obligations précontractuelles et de toutes autres obligations accessoires - et l'interprétation des conventions, sont soumis exclusivement à la Convention de Vienne, conjointement avec les présentes conditions internationales de vente. Sauf dispositions contraires figurant dans les présentes conditions internationales de vente, les relations juridiques entre les parties sont, pour le reste, régies par le droit suisse non uniforme, à savoir par le droit suisse des obligations.
- Tous litiges contractuels et extra-contractuels, y compris résultant d'une situation d'insolvabilité judiciaire, résultant de ou en relation avec les contrats pour lesquels l'application des présentes conditions internationales de vente est prévue, y compris les litiges relatifs à la validité ou l'invalidité, la violation ou la terminaison des relations, ainsi que tous autres litiges découlant des relations avec le client seront résolus de manière définitive par un tribunal arbitral selon le règlement d'arbitrage international des chambres de commerce suisses (Swiss Rules of International Arbitral) dans sa version en vigueur lors de l'avis d'introduction du litige, à l'exclusion de tout recours aux juridictions ordinaires. Le Tribunal arbitral sera constitué de trois arbitres, dont un arbitre sera désigné par le demandeur, un arbitre par le défendeur et le président du tribunal arbitral par les deux arbitres désignés; pour les contentieux portant sur une valeur en litige inférieure à € 50.000, le Tribunal sera constitué d'un seul arbitre qui sera désigné selon le règlement d'arbitrage international des chambres de commerce suisses. La procédure arbitrale aura lieu à Zürich en allemand et/ou en anglais. La compétence du tribunal arbitral exclut, notamment, toute compétence légale qui reposerait sur un lien personnel ou matériel. Si la présente clause d'arbitrage devait s'avérer ou devenir nulle, les tribunaux compétents pour Salzkotten/Allemagne auront compétence exclusive tant nationale qu'internationale. Bartscher est toutefois autorisée, au lieu d'une procédure devant le tribunal arbitral, de saisir les tribunaux étatiques compétents pour le siège du client ou tout autre tribunal étatique compétent en vertu du droit interne ou international.
- Dans l'hypothèse où des dispositions des présentes conditions internationales de vente sont ou seraient, en tout ou partie, entachées de nullité, les autres clauses restent par ailleurs valables. Les parties sont tenues de remplacer la disposition nulle par une disposition juridiquement valable et qui se rapproche autant que possible, tant du sens que du but économique de la disposition entachée de nullité.

© 2011 Prof. Dr. Burghard Piltz, Allemagne



Votre revendeur/installateur :

Printed in Germany • Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Allemagne