Bartscher
depuis 1876

TECHNIQUE DE CUISSON

TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT

TECHNIQUE DE RINÇAGE

PETIT APAREILS

Équipements de cuisines professionnelles

2015

www.bartscher.fr

BIENVENUE

Chers partenaires commerciaux,
chers gastronomes,

avec des produits de la marque Bartscher, vous donnez corps à de nombreuses approches de solutions utiles pour des domaines variés de la gastronomie, de l'hôtellerie et de la restauration collective.

La nouvelle version du catalogue Bartscher vous offre d'innombrables possibilités à cet effet :

Découvrez les bestsellers ayant fait leurs preuves ou des nouveautés innovantes qui facilitent le quotidien dans la cuisine. Notre assortiment complet comporte quelque 1.900 produits qui sont toujours en stock dans notre entrepôt de stockage moderne à hauts rayonnages. C'est ce qui nous permet de toujours livrer nos partenaires commerciaux rapidement et sans problème, et cela en quelques jours.

Être proche de nos clients est pour nous un élément essentiel ; c'est pourquoi nous exposons sur de nombreux salons nationaux et internationaux, organisons des formations et sommes à votre disposition toute l'année en tant qu'interlocuteur compétent. Nous sommes représentés au niveau national et au niveau international par nos succursales et nos collaborateurs du service itinérant.

Pour toute question concernant nos produits ou si vous ne trouvez pas un article recherché, demandez-nous, nous vous conseillons avec plaisir !

Christian Gonzalez
Direction Bartscher France

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
- **2012** Ajout d'un nouveau bâtiment administratif
- **2014** Extension avec trois nouvelles unités de parternoster pour env. 8.000 pièces de rechange
- **2014** Extension de la surface d'expédition à l'exportation

Bartscher - International

Puissant en Europe : Avec des succursales dans divers pays européens, nous sommes sûrs que l'assortiment complet convaincant, les vastes prestations de service ainsi qu'un bon conseil sont garantis à tout moment.

Agenda des salons 2015

Nous présenterons également en 2015 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 produis et des formations.

INTERNORGA, Hambourg 2014

Janvier
- 12. - 15. HORECAVA, Amsterdam
- 24. - 28. SIRHA, Lyon

Février
- 08. - 12. GULFOOD, Dubaï
- 22. - 25. HOGA, Nuremberg

Mars
- 13. - 18. INTERNORGA, Hambourg
- 25. - 27. EUROGASTRO, Varsovie

Avril
- 26. - 28. ALLES FÜR DEN GAST, Salzbourg

Octobre
- 05. - 08. PIR, Moscou
- 23. - 27. HOST, Milan

Novembre
- 01. - 03. ISS GUT!, Leipzig
- 07. - 11. ALLES FÜR DEN GAST, Salzbourg

Le matériel de cuisine professionnel Bartscher signifie:

- ✓ Une marque reconnue
- ✓ Une bonne qualité produit et de service
- ✓ Une gamme complète de produits
- ✓ Excellent rapport qualité-prix

C'est la 3ème fois consécutive que nous avons gagné ce très convoité prix «BEST of Market» des lecteurs pour le service, la qualité et rapport qualité-prix.

Les lecteurs de la presse spécialisée Allemande «First class», «GVmanager» et «24 Stunden Gastlichkeit» nous ont élus en 3ème place dans la catégorie «Technologie de cuisson» en 2012. Et en 2013 & 2014 nous avons obtenu la 1ère place pour la catégorie «Aide cuisine/ prêt à brancher».

Les verdicts des tests par le magazine «ETM» ont également souligné la qualité de nos produits. Par exemple notre modèle de trancheuse 195 ou notre centrifugeuse "Top Juicer" ont tous deux été évalués avec la note «bonne». Quant à notre plaque de grill céramique GP1200, elle a été le vainqueur «qualité-prix».

Compétence logistique

Dans notre entrepôt de stockage en hauteur, nous tenons en réserve notre vaste assortiment complet de sorte à être en mesure de pouvoir traiter vos commande en un temps aussi court que possible. La livraison rapide est effectuée par transporteur ou par service de courrier.

Service rapide

Nous organisons notre gestion de stock de pièces de rechange au moyen d'un système de paternoster piloté par microprocesseur.

Plus de 16.000 pièces de rechange sont disponibles de manière centralisée avec une exploitation optimale de l'espace et peuvent être expédiées 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 138 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	12-13
Série 600	14-21
Série 650	22-31
Série 700	32-48
Fourneaux sur socle	49
Fourneaux suspendus	49
Série 900	50-64
Marmites	65
Sauteuses basculantes	66-67
Cuisinière wok à gaz	68

Pizza / Pasta

Fours à pizza	89-93, 210
Pétrins	94-95
Laminoirs	94
Machine à pasta	96-97

Buffets chauds et froids

Buffets chauds	102-104, 109, 110, 112
Buffets froid	105-108, 109, 111, 113

Appareils thermiques

Friteuses	69-71, 164-169
Grills à pierres de lave	72
Braisières de table	73
Réchauds sur pieds	74
Fours à convection	76-79, 211
Four à basse température	83
Fours mixtes	84-87, 211
Rôtissoires	88
Salamandres	98-101
Toasteurs	208-209
Fours à micro-ondes	212-213

Réfrigération

Vitrine murale réfrigérante	115
Mini-vitrines réfrigérées	116-117
Réfrigérateurs armoire	118-119, 121
Refroidisseurs rapides	120
Chambre froide	122
Saladettes	123-124
Mini Tables réfrigérées	125
Présentoirs réfrigérés	126
Tables pour pizzaïolo	127
Tables réfrigérées	128-129
Machines à glaçons	130-135

Photos :
© Fotolia.com / Yuri Arcurs | Lsantilli | Svenja98 | foodmaster | Irochka | HL Photo | Yantra | Thomas Perkins | momanuma | Esther Hildebrandt | LUMIERES | Brenda Carson | Victoria German | Robert Neumann | Rechitan Sorin | Brigitte Bonaposta | Alexander Inglessi | Brebca | guy | 2jenn | cagnottojack | draghicich | fudio | afitz | M.studio | Lucky Dragon
© dreamstime.com / Smokefish

Laverie

Lave-verres	137-138
Lave-vaisselle	139-143
Machines à capot	144-146
Casiers de lavage	148-149
Adoucisseurs d'eau	150
Polisseuse à couverts	151
Machine à essuyer et polir les verres	151

Ameublement inox

Étagères murales	153, 157
Étagères supérieures pour tables	154
Tables de travails	155, 156, 158
Armoires suspendues	155
Meubles à portes coulissantes	159
Plonges	160-161
Hottes d'aspiration	162-163
Chariots	219, 282-284

Appareils chauffants

Bains-marie	194
Bain-marie Hotpots	195
Chariots bain-marie	196-197
Vitrine chaude	198
Ponts thermiques	198, 199
Chauffe-assiettes	200, 202, 203
Chauffe-plats	200, 201
Chauffe-tasses	203
Appareils à hot-dog	204-205
Chauffe saucisses	205
Conteneur isotherme pour le transport	220, 221
Distributeurs isothermiques	268
Soupières	272-273
Chauffe-mets	274-279
Fuel pour chauffe-mets	280-281

Cafétéria-bar

Pileur à glaçons	131, 248
Distributeurs de céréales	222
Vitrines pour buffet	223
Sorbetière	244
Centrifugeuses	245, 246
Réfrigérateur Bag-In-Box	248
Mixeurs	247, 249-251
Gaufriers	252-253
Crêpières	254
Machines à café	255-267
Emulsionneur à lait	262
Distributeurs d'eau chaude	269, 270
Marmites à vin chauds	270, 271
Chevalet porte-affiches	285

Snack - Gril

Poêles multifonction	172-173
Paëlla	174-175
Grills contact	176-177
Plaques de grillade	178-179
Tables de cuisson en céramique	180
Pompes à condiments	206
Coupe-saucisses	207

Appareils de table

Cuiseurs à riz	170-171
Cuiseurs à pâtes	171
Réchauds à induction	182-185
Woks à induction	186-187
Réchauds vitrocéramiques	188
Réchauds électriques	189
Réchauds à gaz	190-191
Poêles	192
Casseroles	193

Préparations

Bacs Gastronorme	214-217
Pense-bête mural	218
Bacs pour couverts	218
Balances	224
Mixeurs	225, 247
Robot KitchenAid	226-229
Éplucheurs	230
Coupe-légumes	231
Râpe-tambour	232
Hachoirs	233-235
Trancheuses	236-237
Appareils de mises sous vide	238-239
Planches à trancher	240
Thermomètres	242-243
Chalumeau	281

Terrasses

Chauffe-terrasse	286
Cendriers	287
Tables et bancs	288-289
Barbecue à gaz	289
Tue-mouches	290

Équipements hôteliers

Rack à bagages	291
Cireuse à chaussures	291
Sèche-mains	292
Distributeur de serviettes	292
Distributeur de savon	293

Cuisinières à gaz - La cuisson professionnelle au gaz

Les avantages d'une cuisinière à gaz sont évidents : la flamme peut être réglée avec précision, la chaleur est immédiate, la cuisson réussit avec précision, quelle que soit la forme de la casserole - poêles, casseroles ou même un wok.

La série MFG de Bartscher se compose de cuisinières à gaz performantes dotées de fonctions multiples : une flamme pilote facile à utiliser, les grilles massives en fonte qui résistent à presque toutes les sollicitations, une disposition optimale des feux, de sorte que les cuisiniers ambitieux puissent utiliser jusqu'à six casseroles ou poêles en même temps.

D'une puissance de 3,5 et 6,0 kW, les brûleurs assurent la chaleur appropriée sous les casseroles, tout en la répartissant de manière homogène. Le four spacieux est adapté à des plaques de format 2/1 GN. Grâce à leur équipement, la cuisinière et le four sont faciles à nettoyer, même après les grandes occasions.
La cuisine professionnelle devient facile.

Cuisinières à gaz MFG

- ✓ Cuisinière en acier inoxydable
- ✓ Grilles en fonte massive
- ✓ Brûleurs avec thermocouple
- ✓ Allumage manuel
- ✓ Veilleuse
- ✓ Four électrique GN 2/1
- ✓ Pieds à vérins réglables
- ✓ Poignée de four en inox
- ✓ Réglé pour le gaz naturel H - Dotation : buses pour GPL

Réglé pour le gaz naturel H

Cuisinière 4 feux MFG 7340
avec four électrique GN 2/1
Dimensions : L 800 x P 700 x H 910-955 mm
Puissance : gaz 19,0 kW
4 brûleurs : 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW
Four électrique GN 2/1
Chaleur haut et bas, extraction de la vapeur
L 650 x P 580 x H 260 mm
6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC
Plage de température : de 100 °C à 300 °C
Dotation : 1 grille
Poids : 102,4 kg
GTIN 4015613632315
Code-No. 1582001
Euro 2.489,-

B	A
A	B

A 3,5 kW
B 6,0 kW

19,0 kW puissance totale

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Cuisinière 6 feux MFGO 7060
avec soubassement ouvert
Dimensions : L 1200 x P 700 x H 910-955 mm
Puissance : gaz 28,5 kW
6 brûleurs : 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW
Poids : 79,2 kg
GTIN 4015613635033
Code-No. 1582101
Euro 2.298,-

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 7360
avec four électrique GN 2/1
et soubassement ouvert
Dimensions : L 1200 x P 700 x H 910-955 mm
Puissance : gaz 28,5 kW
6 brûleurs : 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW
Four électrique GN 2/1
Chaleur haut et bas, extraction de la vapeur
L 650 x P 580 x H 260 mm
6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC
Plage de température : de 100 °C à 300 °C
Soubassement ouvert L 352 x P 535 x H 380 mm
Dotation : 1 grille
Poids : 129 kg
GTIN 4015613635040
Code-No. 1582201
Euro 2.979,-

Réglé pour le gaz naturel H

Cuisinières d'entrée de gamme - La cuisson à cinq feux

Les cuisinières Bartscher de la classe d'entrée de gamme allient le confort des « grandes » cuisinières à cinq feux à un four multifonction généreux, sans prendre trop de place. Une solution de cuisson partout, là où vous souhaitez régaler vos invités pour des grandes occasions ou des évènements récurrents, par ex. dans la petite gastronomie, les maisons associatives ou pour les amateurs de cuisine ambitieux.

Vous pouvez choisir entre différentes cuisinières au gaz ou un modèle à plaque de cuisson vitrocéramique.
Tous les modèles sont réalisés en acier inoxydable 18/10 haut de gamme et dotés de pieds réglables en hauteur, d'une porte de four à vitrage multiple et d'une largeur allant jusqu'à 900 mm.

Les cuisinières disposent de grilles en fonte, d'un allumage électronique à une main et d'un brûleur avec sécurité d'allumage, tandis que la cuisinière à plaque de cuisson vitrocéramique est dotée d'une zone ovale en deux parties et de quatre zones de cuisson de 145 à 210 mm.

Cette série est aussi variée que vos préparations.

- ✓ 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 : de 60 °C à 250 °C
Puissance : gaz 11,2 kW
Puissance : élect. 2,75 kW / 230 V 50 Hz
Dotation : 1 grille, 1 plaque
Poids : 60 kg
GTIN 4015613585611
Code-No. 1509851
Euro 1.239,-

Plaque
GTIN 4015613586540
Code-No. 150987
Euro 29,-

Grille
GTIN 4015613586533
Code-No. 150986
Euro 18,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

- ✓ 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

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 : de 50 °C à 250 °C
Puissance : gaz 11,1 kW
Puissance : élect. 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Dotation : 1 grille
Poids : 70 kg
GTIN 4015613469577
Code-No. 1509511
Euro 1.479,-

Plaque
GTIN 4015613585833
Code-No. 150953
Euro 25,-

Grille
GTIN 4015613585840
Code-No. 150954
Euro 18,-

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
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 : de 50 °C à 250 °C
Poids : 76 kg
GTIN 4015613469621
Code-No. 155660
Euro 2.379,-

Plaque
GTIN 4015613585796
Code-No. 150602
Euro 59,-

Grille
GTIN 4015613585802
Code-No. 150603
Euro 19,-

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

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.

Cuisinière à gaz Série Ambassade

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Profondeur 650 mm, hauteur réglable de 900 à 920 mm
- ✓ Fonctionnalité et performances optimales
- ✓ Design attractif
- ✓ Entretien facile
- ✓ Brûleurs avec thermocouple
- ✓ Allumage manuel
- ✓ 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

Réchaud à gaz 5 feux vifs
Dimensions : 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 4015613306568
Code-No. 2001551
Euro 1.859,-

Piétement ouvert pour réchaud à gaz 5 feux vifs - 2001551
Dimensions : L 1000 x P 540 x H 600 mm
Poids : 16 kg
GTIN 4015613306551
Code-No. 110123
Euro 625,-

Fourneau à gaz 5 feux vifs avec 1 grand four à gaz
Dimensions : 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 4015613294445
Code-No. 2004551
Euro 3.559,-

Fourneau à gaz 5 feux vifs avec 1 grand four électrique avec grill
Dimensions : 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 / 400 V 50 Hz 2 NAC
Dotation : 1 grille, 1 plaque, 1 lèchefrite
Poids : 123 kg
GTIN 4015613304618
Code-No. 2004561
Euro 3.898,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H - GPL sur demande

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Bartscher

Fourneau à gaz 5 feux vifs
avec 2 fours à gaz
Dimensions : 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 4015613302874
Code-No. 2005771
Euro 3.549,-

Fourneau à gaz 5 feux vifs
avec 2 fours électriques avec grill
Dimensions : 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 - / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dotation : 1 grille, 1 plaque
Poids : 128 kg
GTIN 4015613304601
Code-No. 2005781
Euro 4.298,-

Accessoires pour fourneaux à gaz de la Série Ambassade			
Pour les modèles Code-No.	**Grille Code-No.**	**Plaque Code-No.**	**Lèchefrite Code-No.**
2005771 2005781	**100233** **Euro 27,-**	**100231** **Euro 29,-**	**100232** **Euro 64,-**
2004551 2004561	**100236** **Euro 75,-**	**100234** **Euro 62,-**	**100235** **Euro 135,-**

Plaque grillade nervurée
500 x 260 mm
GTIN 4015613119588
Code-No. 100151
Euro 188,-

Plaque grillade lisse
500 x 260 mm
GTIN 4015613455747
Code-No. 100150
Euro 217,-

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

Appareils réglés pour le gaz naturel H - GPL sur demande

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 vifs 3,5 kW (devant)
2 x feux vifs 6,0 kW (arrière)
avec veilleuse
Four multifonction
Four - Grill - Chaleur haut et bas
Contenance du four : 58 l
L 450 x P 380 x H 315 mm, 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Plage de température : de 50 °C à 250 °C
Porte de four à double vitrage
Dotation : 1 grille, 1 plaque
Poids : 58,5 kg
GTIN 4015613547510
Code-No. 1315563
Euro 2.389,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Four multifonction
Four - Grill - Chaleur haut et bas
Contenance du four : 58 l
L 450 x P 380 x H 315 mm, 2,2 kW
Plage de température : de 50 °C à 250 °C
Porte de four à double vitrage
Dotation : 1 grille, 1 plaque
Poids : 58 kg
GTIN 4015613547527
Code-No. 131764
Euro 2.229,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Four multifonction
Four - Grill - Chaleur haut et bas
Contenance du four : 58 l
L 450 x P 380 x H 315 mm, 2,2 kW
Plage de température : de 50 °C à 250 °C
Porte de four à double vitrage
Dotation : 1 grille, 1 plaque
Poids : 54 kg
GTIN 4015613547534
Code-No. 132870
Euro 3.389,-

Plaque
Dim. : 440 x 350 mm
GTIN 4015613585864
Code-No. 132644
Euro 34,-

Grille
Dim. : 440 x 350 mm
GTIN 4015613585871
Code-No. 132645
Euro 25,-

Réchaud à 2 feux vifs
L 400 x P 600 x H 290 mm
Puissance gaz : 9,5 kW
1 x feu vif 3,5 kW (devant)
1 x feu vif 6,0 kW (arrière)
avec veilleuse
Poids : 19,5 kg
GTIN 4015613547541
Code-No. 1317433
Euro 898,-

Réchaud à 4 feux vifs
L 600 x P 600 x H 290 mm
Puissance gaz : 19,0 kW
2 x feux vifs 3,5 kW (devant)
2 x feux vifs 6,0 kW (arrière)
avec veilleuse
Poids : 30,3 kg
GTIN 4015613547558
Code-No. 1317463
Euro 1.349,-

Réchaud à 2 plaques électriques
L 400 x P 600 x H 290 mm
Plaques à 2 kW : Ø 180 mm
Puissance : 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
Poids : 16,6 kg
GTIN 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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Poids : 29,6 kg
GTIN 4015613310008
Code-No. 131734
Euro 1.069,-

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 17 kg
GTIN 4015613418193
Code-No. 131800
Euro 1.398,-

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 25 kg
GTIN 4015613418209
Code-No. 131850
Euro 2.198,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 / 230 V 50 Hz 1 NAC
Poids : 17,6 kg
GTIN 4015613310084
Code-No. 131760
Euro 969,-

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 / 230 V 50 Hz 1 NAC
Poids : 28 kg
GTIN 4015613310091
Code-No. 131770
Euro 1.239,-

Élément 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 4015613548005
Code-No. 131905
Euro 539,-

Élément de travail
L 600 x P 600 x H 290 mm
avec tiroir L 520 x P 480 x H 180 mm
Poids : 30 kg
GTIN 4015613548012
Code-No. 131915
Euro 619,-

Friteuse électrique à 1 cuve de 6 litres
L 400 x P 600 x H 290 mm
Puissance : 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Avec résistances fixes
Poids : 17,8 kg
GTIN 4015613309699
Code-No. 131306
Euro 1.069,-

Panier 6l
L 190 x P 270 x H 120 mm
GTIN 4015613585932
Code-No. 131307
Euro 66,-

Friteuse électrique à 2 cuves de 6 litres
L 600 x P 600 x H 290 mm
Puissance : 6,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Avec résistances fixes
Poids : 29 kg
GTIN 4015613433264
Code-No. 131413
Euro 1.869,-

Récipient pour la récupération des huiles usagées, filtre à huile, voir à la page 166, 167 du catalogue

Friteuse électrique à 1 cuve de 8 litres
L 400 x P 600 x H 290 mm
Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Avec résistances amovibles
Poids : 21 kg
GTIN 4015613433240
Code-No. 131415
Euro 1.498,-

Panier 8l petit
L 110 x P 280 x H 100 mm
GTIN 4015613585949
Code-No. 131416
Euro 69,-

Panier 8l grand
L 225 x P 275 x H 100 mm
GTIN 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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Avec résistances amovibles
Poids : 34 kg
GTIN 4015613433257
Code-No. 131425
Euro 2.479,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Friteuse à gaz avec 1 cuve de 8 litres
L 400 x P 600 x H 290 mm
Puissance : 6,7 kW
Poids : 25 kg
GTIN 4015613433028
Code-No. 1315113
Euro 1.839,-

Appareils réglés pour le GPL

Panier 8l petit
L 120 x P 285 x H 120 mm
GTIN 4015613585963
Code-No. 131512
Euro 59,-

Panier 8l grand
L 240 x P 285 x H 120 mm
GTIN 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 : 42 kg
GTIN 4015613433271
Code-No. 1315213
Euro 3.129,-

Pont thermique
L 400 x P 390 x H 410 mm
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Poids : 3,35 kg
GTIN 4015613323909
Code-No. 131666
Euro 369,-

Chauffe-frites
L 400 x P 600 x H 290 mm
Puissance : 1,38 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Poids : 18,5 kg
GTIN 4015613325996
Code-No. 131660
Euro 798,-

Chauffe-frites
avec pont thermique
L 400 x P 600 x H 680 mm
Puissance : 1,78 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Poids : 21,85 kg
GTIN 4015613309804
Code-No. 131600
Euro 1.149,-

Plaque grillade lisse électrique
chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 400 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 390 x 440 mm
Puissance :
3,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Poids : 29,2 kg
GTIN 4015613547572
Code-No. 132115
Euro 1.769,-

Bouchon d'obturation
Matériau : plastique, blanc
Dimensions :
Ø 40 mm, hauteur 50 mm
Poids : 0,065 kg
GTIN 4015613632384
Code-No. 132257
Euro 39,-

Plaque grillade lisse électrique
chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 600 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 590 x 440 mm
2 zones chauffantes,
réglables séparément
Puissance :
7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Poids : 47 kg
GTIN 4015613547589
Code-No. 132125
Euro 2.089,-

Plaque grillade
½ lisse - ½ rainurée électrique
L 600 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 590 x 440 mm
2 zones chauffantes,
réglables séparément
Puissance :
7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Poids : 45 kg
GTIN 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 : 390 x 440 mm
Puissance : 4,6 kW
Poids : 33,2 kg
GTIN 4015613547602
Code-No. 1311413
Euro 1.949,-

Plaque grillade lisse à gaz
chromée dure, acier spécial
à haute conductibilité
L 600 x P 600 x H 290 mm
Surface de cuisson : 590 x 440 mm
2 zones chauffantes,
réglable séparément
Puissance : 7,6 kW
Poids : 49 kg
GTIN 4015613547619
Code-No. 1311813
Euro 2.289,-

Appareils réglés
pour le GPL

Racloir
pour toutes les surfaces de grils
Lame interchangeable
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613605500
Code-No. 529712
Euro 12,50

Lame de rechange
Poids : 0,01 kg
GTIN 4015613605517
Code-No. 529722
Euro 3,-

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 : 49 kg
GTIN 4015613309972
Code-No. 1317003
Euro 1.998,-

✓ Pierres de lave incluses
pour remplissage initial

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 : 21 kg
GTIN 4015613310190
Code-No. 131954
Euro 835,-

Agrafe de liaison
GTIN 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 : 13,5 kg
GTIN 4015613310138
Code-No. 131924
Euro 375,-

Soubassement ouvert avec étagère
L 600 x P 550 x H 580 mm
Pieds à vérin réglables : max. 50 mm
Poids : 16 kg
GTIN 4015613310145
Code-No. 131926
Euro 398,-

Soubassement ouvert avec étagère
L 800 x P 550 x H 580 mm
Pieds à vérin réglables : max. 50 mm
Poids : 19 kg
GTIN 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 : 16 kg
GTIN 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 : 20 kg
GTIN 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 : 29 kg
GTIN 4015613310183
Code-No. 131940
Euro 825,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 295 mm
4,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Plage de température : de 110 °C à 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque
Poids : 71,8 kg
GTIN 4015613548760
Code-No. 1151143
Euro 2.689,-

Réglés pour le GPL

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
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 295 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Plage de température : de 110 °C à 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque
Poids : 70 kg
GTIN 4015613548791
Code-No. 115058
Euro 2.529,-

Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes
avec four à convection GN 1/1
L 700 x P 650 x H 870 mm
Puissance totale : 12,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 zones radiantes :
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 295 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Plage de température : de 110 °C à 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque
Poids : 64 kg
GTIN 4015613548814
Code-No. 115059
Euro 3.259,-

Plaque
L 530 x P 470 x H 37 mm
GTIN 4015613559339
Code-No. 115805
Euro 149,-

Grille
L 530 x P 470 mm
GTIN 4015613559322
Code-No. 105804
Euro 59,-

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 : de 140 °C à 280 °C
Dotation : 1 grille et 1 plaque
Poids : 120 kg
GTIN 4015613548869
Code-No. 1151163
Euro 3.519,-

Plaque
L 530 x P 470 x H 37 mm
GTIN 4015613559339
Code-No. 115805
Euro 149,-

Grille
L 530 x P 470 mm
GTIN 4015613559322
Code-No. 105804
Euro 59,-

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 : 17 kg
GTIN 4015613548906
Code-No. 1151023
Euro 879,-

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 : 32,2 kg
GTIN 4015613548920
Code-No. 1151033
Euro 1.298,-

Réchaud à 2 plaques électriques
L 400 x P 650 x H 295 mm
Puissance totale : 4,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 plaques :
1 x 2,6 kW Ø 220 mm
1 x 1,5 kW Ø 180 mm
Poids : 17,35 kg
GTIN 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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 plaques :
2 x 2,6 kW Ø 220 mm
2 x 1,5 kW Ø 180 mm
Poids : 30,6 kg
GTIN 4015613548944
Code-No. 115007
Euro 1.169,-

Appareils réglés pour le GPL

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Réchaud à induction 1 zone
L 400 x P 650 x H 295 mm
Puissance : 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Vitrocéramique L 348 x P 512 mm
Bobine d'induction Ø 220 mm
Poids : 24 kg
GTIN 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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Vitrocéramique L 648 x P 512 mm, 2 x 5 kW
Bobines d'induction Ø 220 mm
Poids : 42,6 kg
GTIN 4015613548968
Code-No. 115095
Euro 6.498,-

Wok à induction
L 400 x P 650 x H 295 mm
Puissance : 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Cuvette vitrocéramique : Ø 300 mm
Poids : 24,2 kg
GTIN 4015613548975
Code-No. 115099
Euro 4.289,-

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

Sauteuse wok inox 18/10, Ø 380 mm
Poids : 1,8 kg
GTIN 4015613371320
Code-No. A105961
Euro 219,-

Bain-marie électrique GN 1/1, 150 mm profond.
L 400 x P 650 x H 295 mm
Puissance : 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Robinet de vidange
Poids : 15 kg
GTIN 4015613548982
Code-No. 115111
Euro 1.079,-

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 / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Robinet de vidange
Poids : 18,6 kg
GTIN 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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
1 zone chauffante, surface de cuisson 250 x 420 mm
Bac de récupération, peut être rempli avec de l'eau
Poids : 21,8 kg
GTIN 4015613549002
Code-No. 115137
Euro 1.849,-

Grill nervuré en fonte électrique
L 800 x P 650 x H 295 mm
Puissance : 8,16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 zones de chauffe, surface de cuisson 540 x 420 mm
Bac de récupération, peut être rempli avec de l'eau
Poids : 35 kg
GTIN 4015613632438
Code-No. 115141
Euro 2.779,-

Braisière électrique
L 400 x P 650 x H 295 mm
Puissance : 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Cuve inox : L 310 x P 505 x H 100 mm
Contenance : 12,5 litres
Poids : 22,7 kg
GTIN 4015613549033
Code-No. 115245
Euro 1.595,-

Appareils réglés pour le GPL

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 : 36 kg
GTIN 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 : 69,2 kg
GTIN 4015613549057
Code-No. 1151593
Euro 2.298,-

Pierres de lave
Sac de 7 kg
GTIN 4015613182049
Code-No. 100611
Euro 52,-

✓ Pierres de lave incluses pour remplissage initial

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 30 kg
GTIN 4015613549125
Code-No. 115108
Euro 1.419,-

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 4015613549156
Code-No. 1152163
Euro 1.449,-

Racloir
pour toutes les surfaces de grills
Lame interchangeable
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613605500
Code-No. 529712
Euro 12,50

Lame de rechange
Poids : 0,01 kg
GTIN 4015613605517
Code-No. 529722
Euro 3,-

Bouchon d'obturation
Plastique, résistant à la chaleur
L 70 x P 118 x H 90 mm
Poids : 0,1 kg
GTIN 4015613588346
Code-No. 115107
Euro 109,-

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 51 kg
GTIN 4015613549132
Code-No. 115109
Euro 1.929,-

Plaque grillade lisse à gaz
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 4015613549163
Code-No. 1152173
Euro 1.898,-

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 51 kg
GTIN 4015613549149
Code-No. 115120
Euro 1.998,-

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 : 54 kg
GTIN 4015613549170
Code-No. 1152093
Euro 1.949,-

Appareils réglés pour le GPL

Friteuse électrique
L 400 x P 650 x H 295 mm
Puissance : 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Contenance 10 litres
Résistances **basculantes**
facilitant l'entretien
Poids : 20,1 kg
GTIN 4015613549071
Code-No. 115204
Euro 1.375,-

Panier de rechange
pour friteuses électriques
Dim. : L 180 x P 305 x H 110 mm
GTIN 4015613586052
Code-No. 158605
Euro 69,-

Friteuse électrique
L 600 x P 650 x H 295 mm
Puissance : 18,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 cuves de 10 litres
Résistances **basculantes**
facilitant l'entretien
Poids : 32 kg
GTIN 4015613549088
Code-No. 115205
Euro 2.239,-

Récipient pour la récupération
des huiles usagées
Filtre à huile
voir à la page 166, 167 du catalogue

Friteuse à gaz
L 400 x P 650 x H 295 mm
Puissance gaz : 7,0 kW
Cuve de 8 litres
Poids : 24,6 kg
GTIN 4015613549101
Code-No. 1152183
Euro 1.795,-

Panier de rechange
pour friteuses à gaz
Dim. : L 200 x P 280 x H 115 mm
GTIN 4015613586045
Code-No. 158604
Euro 78,-

Friteuse à gaz
L 600 x P 650 x H 295 mm
Puissance gaz : 14,0 kW
2 cuves de 8 litres
Poids : 42,4 kg
GTIN 4015613549118
Code-No. 1152193
Euro 3.029,-

Appareils réglés
pour le GPL

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Chauffe-frites électrique
L 400 x P 650 x H 295 mm
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Résistance en céramique
Dim. cuve : GN 1/1
Poids : 19,6 kg
GTIN 4015613549095
Code-No. 115115
Euro 998,-

Cuiseur à pâtes électrique
L 600 x P 650 x H 295 mm
Puissance : 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dim. cuve : 490 x 340 x 180 mm
Contenance 28 litres,
avec branchement d'eau et écoulement
Dotation : 3 paniers
Poids : 29 kg
GTIN 4015613549064
Code-No. 115138
Euro 2.339,-

Panier de rechange pour cuiseur à pâtes électrique
Dim. : L 145 x P 310 x H 125 mm
GTIN 4015613586069
Code-No. 158606
Euro 79,-

Élément de travail
L 400 x P 650 x H 295 mm
Poids : 12 kg
GTIN 4015613549224
Code-No. 115116
Euro 392,-

Élément de travail
L 600 x P 650 x H 295 mm
Poids : 21 kg
GTIN 4015613549217
Code-No. 115113
Euro 445,-

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 92,5 mm
Puissance : 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 41 kg
GTIN 4015613549187
Code-No. 115155
Euro 2.598,-

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 92,5 mm
Puissance : 8,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 45 kg
GTIN 4015613549194
Code-No. 115157
Euro 3.159,-

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 : 15,6 kg
GTIN 4015613549200
Code-No. 115114
Euro 949,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Soubassement ouvert
L 400 x P 535 x H 560-660 mm
Poids : 10,6 kg
GTIN 4015613432847
Code-No. 112020
Euro 349,-

Soubassement ouvert
L 800 x P 535 x H 560-660 mm
Poids : 17,8 kg
GTIN 4015613432861
Code-No. 112022
Euro 469,-

Agrafe de liason
GTIN 4015613215785
Code-No. 110036
Euro 53,-

Soubassement ouvert
L 600 x P 535 x H 560-660 mm
Poids : 12,2 kg
GTIN 4015613432854
Code-No. 112021
Euro 398,-

Soubassement ouvert
L 700 x P 535 x H 560-660 mm
Poids : 12,2 kg
GTIN 4015613550237
Code-No. 112121
Euro 415,-

Soubassement ouvert
L 1000 x P 535 x H 560-660 mm
Poids : 17,2 kg
GTIN 4015613432878
Code-No. 112023
Euro 535,-

Tiroir
Dim. intérieures :
L 305 x P 525 x H 145 mm
GTIN 4015613433219
Code-No. 112028
Euro 335,-

✓ 2 tiroirs sont nécessaires par soubassement de L 400 mm

Porte
Pour soubassement de
L 350 mm
GTIN 4015613560014
Code-No. 112027
Euro 135,-

Porte
Pour soubassement de
L 600 mm
GTIN 4015613560007
Code-No. 112026
Euro 215,-

Porte
Pour soubassement de
L 400 mm
GTIN 4015613559995
Code-No. 112025
Euro 185,-

Étagère L 400 mm
GTIN 4015613432939
Code-No. 112030
Euro 89,-

Étagère L 600 mm
GTIN 4015613432946
Code-No. 112031
Euro 105,-

Étagère L 700 mm
GTIN 4015613560021
Code-No. 112032
Euro 128,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 4015613484228
Code-No. 2851021
Euro 1.559,-

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 4015613484235
Code-No. 2851041
Euro 2.349,-

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 4015613484242
Code-No. 2851061
Euro 3.275,-

Grille coulissante - CNS
convient à 2 feux
l'un derrière l'autre
GTIN 4015613520414
Code-No. 285086
Euro 179,-

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 50 Hz
Plage de température : de 100 °C à 300°C
Poids : 115 kg
GTIN 4015613586885
Code-No. 2852241W
Euro 3.998,-

Appareils réglés
pour le gaz naturel H

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 :
de 140 °C à 300 °C
Poids : 115 kg
GTIN 4015613484259
Code-No. 2852341
Euro 3.598,-

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 50 Hz
Plage de température :
de 100 °C à 300 °C
Poids : 132,4 kg
GTIN 4015613580722
Code-No. 2852251W
Euro 4.249,-

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 :
de 140 °C à 300 °C
Armoire neutre
L 350 x P 610 x H 400 mm
Poids : 156 kg
GTIN 4015613484273
Code-No. 2852361
Euro 4.598,-

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 50 Hz
Plage de température :
de 100 °C à 300 °C
Armoire neutre
L 350 x P 610 x H 400 mm
Poids : 152 kg
GTIN 4015613586908
Code-No. 2852461W
Euro 4.898,-

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 :
de 140 °C à 300 °C
Poids : 186 kg
GTIN 4015613484297
Code-No. 2852261
Euro 4.849,-

Grille coulissante - CNS
convient à 2 feux
l'un derrière l'autre
GTIN 4015613520414
Code-No. 285086
Euro 179,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Fourneau vitrocéramique à 2 zones radiantes avec soubassement ouvert
L 400 x p 700 x H 850-900 mm
Puissance : 4,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
2 zones radiantes : Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW
Poids : 32,6 kg
GTIN 4015613484358
Code-No. 287410
Euro 2.379,-

Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes avec soubassement ouvert
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 9,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
Poids : 50 kg
GTIN 4015613484365
Code-No. 287420
Euro 3.379,-

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, 400 V 50 Hz 3 NAC
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 : de 100 °C à 300 °C
Poids : 98 kg
GTIN 4015613586915
Code-No. 287430W
Euro 5.098,-

Fourneau
à 2 plaques électriques
avec soubassement ouvert
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance :
5,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
2 plaques : Ø 220 mm
2 x 2,6 kW
Poids : 36 kg
GTIN 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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 plaques : Ø 220 mm
4 x 2,6 kW
Poids : 50 kg
GTIN 4015613484310
Code-No. 286104
Euro 1.879,-

✓ Plaques carrées disponible sur demande

Fourneau à 6 plaques électriques
avec soubassement ouvert
L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 15,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
6 plaques : Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW
Poids : 75 kg
GTIN 4015613484327
Code-No. 286106
Euro 2.398,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
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 : de 100 °C à 300 °C
Poids : 105,2 kg
GTIN 4015613586922
Code-No. 286224W
Euro 3.798,-

Fourneau à 4 plaques électriques
avec four électrique à convection GN 2/1
Idem modèle 286224W, mais
Four à convection GN 2/1,
L 535 x P 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz
Poids : 106 kg
GTIN 4015613580715
Code-No. 286234W
Euro 3.749,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
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 4015613586939
Code-No. 286246W
Euro 4.279,-

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 50 Hz
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 4015613586946
Code-No. 286324W
Euro 4.559,-

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
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 4015613586953
Code-No. 286346W
Euro 5.279,-

Fourneau à induction

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

Induction

Fourneau à induction à 2 zones avec soubassement ouvert
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Vitrocéramique 350 x 560 mm, 2 x 5 kW
Bobines d'induction Ø 230 mm
Poids : 51 kg
GTIN 4015613488271
Code-No. 286410
Euro 7.198,-

Fourneau à induction à 4 zones avec soubassement ouvert
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Vitrocéramique : 650 x 560 mm, 4 x 5 kW
Bobines d'induction Ø 260 mm
Poids : 85 kg
GTIN 4015613488288
Code-No. 286420
Euro 12.098,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Cuve : L 300 x P 505 x H 110 mm
Contenance 12 litres
Poids : 52 kg
GTIN 4015613488233
Code-No. 286710
Euro 3.849,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Cuve : L 650 x P 505 x H 110 mm
Contenance 26 litres
Poids : 91,8 kg
GTIN 4015613488240
Code-No. 286720
Euro 5.549,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

✓ 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 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 1 kW / 230 V 50 Hz
Cuve : GN 1/1
Poids : 33 kg
GTIN 4015613484679
Code-No. 286301
Euro 1.649,-

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 50 Hz
Cuve : GN 2/1
Poids : 48 kg
GTIN 4015613484686
Code-No. 286302
Euro 2.279,-

Élément 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 4015613484716
Code-No. 284804
Euro 1.139,-

Élément de travail avec soubassement ouvert
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Poids : 64 kg
GTIN 4015613484709
Code-No. 284007
Euro 1.249,-

Plaque à snacker électrique avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm
Poids : 44,2 kg
GTIN 4015613610962
Code-No. 286506
Euro 2.398,-

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 320 x P 445 mm
Poids : 46 kg
GTIN 4015613610979
Code-No. 286507
Euro 2.298,-

Dosseret 740
Acier inoxydable
L 354 x P 470 x H 120 mm
Poids : 2,9 kg
GTIN 4015613638263
Code-No. 285071
Euro 75,-

Bouchon d'obturation
Matériau : plastique, blanc
Dimensions :
Ø 60 mm, hauteur 60 mm
Poids : 0,3 kg
GTIN 4015613626802
Code-No. 286099
Euro 75,-

Plaque à snacker électrique avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
Poids : 70,8 kg
GTIN 4015613610993
Code-No. 286508
Euro 3.498,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
Poids : 72 kg
GTIN 4015613611013
Code-No. 286509
Euro 3.398,-

Dosseret 780
Acier inoxydable
L 716 x P 412 x H 125 mm
Poids : 3,05 kg
GTIN 4015613638270
Code-No. 285076
Euro 89,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Plaque à snacker à gaz avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 7 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson :
L 320 x P 445 mm
Poids : 44,6 kg
GTIN 4015613610948
Code-No. 2855061
Euro 2.349,-

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 320 x P 445 mm
Poids : 46,6 kg
GTIN 4015613610955
Code-No. 2855071
Euro 2.249,-

Dosseret 740
Acier inoxydable
L 354 x P 470 x H 120 mm
Poids : 2,9 kg
GTIN 4015613638263
Code-No. 285071
Euro 75,-

Racloir
pour toutes les surfaces de grills
Lame interchangeable
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613605500
Code-No. 529712
Euro 12,50

Lame de rechange
Poids : 0,01 kg
GTIN 4015613605517
Code-No. 529722
Euro 3,-

Plaque à snacker à gaz avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 14 kW gaz
Allumage Piézo-électrique
Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
Poids : 77,2 kg
GTIN 4015613610986
Code-No. 2855081
Euro 3.398,-

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 720 x P 445 mm
Poids : 76,9 kg
GTIN 4015613611006
Code-No. 2855051
Euro 3.298,-

Dosseret 780
Acier inoxydable
L 716 x P 412 x H 125 mm
Poids : 3,05 kg
GTIN 4015613638270
Code-No. 285076
Euro 89,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Friteuse électrique
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Contenance : 15 litres
2 paniers : L 105 x P 245 x H 120 mm
Avec bac de récupération
Poids : 46,6 kg
GTIN 4015613486208
Code-No. 286917
Euro 2.389,-

Friteuse électrique avec 2 cuves
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Contenance : 2 x 9 litres
2 paniers : L 105 x P 260 x H 140 mm
Avec bac de récupération
Poids : 51,6 kg
GTIN 4015613486222
Code-No. 286925
Euro 3.579,-

Friteuse électrique avec 2 cuves
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 30 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
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 4015613486215
Code-No. 286922
Euro 4.049,-

Panier de rechange 7l
L 105 x P 245 x H 120 mm
GTIN 4015613488257
Code-No. 286999
Euro 65,-

Panier de rechange 15l
L 260 x P 265 x H 100 mm
GTIN 4015613488264
Code-No. 286998
Euro 84,-

Panier de rechange 9l
L 105 x P 260 x H 140 mm
GTIN 4015613529615
Code-No. 286996
Euro 69,-

Chauffe-frites électrique avec soubassement ouvert
L 400 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 1 kW / 230 V 50 Hz
Résistance en céramique
Cuve : GN 1/1
Poids : 33 kg
GTIN 4015613486253
Code-No. 286626
Euro 2.119,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 : 52,2 kg
GTIN 4015613484556
Code-No. 2859171
Euro 2.598,-

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 : 52,9 kg
GTIN 4015613486185
Code-No. 2859251
Euro 3.498,-

Panier de rechange 7l
L 105 x P 245 x H 120 mm
GTIN 4015613488257
Code-No. 286999
Euro 65,-

Panier de rechange 15l
L 260 x P 265 x H 100 mm
GTIN 4015613488264
Code-No. 286998
Euro 84,-

Récipient pour la récupération des huiles usagées, filtre à huile, voir à la page 166, 167 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 4015613486192
Code-No. 2859271
Euro 4.498,-

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

pour cheminée
L 295 x P 70 x H 940 mm
GTIN 4015613486680
Code-No. 285062
Euro 359,-

pour hotte
L 300 x P 65 x H 995 mm
GTIN 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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Contenance : 24 litres
Avec raccords eau et écoulement
Poids : 46 kg
GTIN 4015613484594
Code-No. 286305
Euro 2.498,-

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 : 50 kg
GTIN 4015613484563
Code-No. 2853051
Euro 2.559,-

Panier à pâtes GN 1/3, étroit
Panier en acier inoxydable,
poignée en synthétique
L 140 x P 290 x H 200 mm
GTIN 4015613490489
Code-No. 284123
Euro 155,-

Panier à pâtes GN 1/3
Panier en acier inoxydable,
poignée en synthétique
L 290 x P 160 x H 200 mm
GTIN 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 4015613490472
Code-No. 284116
Euro 102,-

Livré sans paniers.

Cuiseur à pâtes électrique
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Contenance : 2 x 24 litres
Avec raccords eau et écoulement
Poids : 74 kg
GTIN 4015613484600
Code-No. 286310
Euro 3.898,-

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 : 81,2 kg
GTIN 4015613484587
Code-No. 2853101
Euro 4.398,-

Appareils réglés
pour le gaz naturel H

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 : 54 kg
GTIN 4015613486161
Code-No. 2856201
Euro 2.598,-

Charge de pierres : 4,5 kg

Grille à barreaux ronds pour poisson
Acier inoxydable
Poids : 5,5 kg
GTIN 4015613527796
Code-No. 285099
Euro 249,-

✓ Pierres de lave incluses pour remplissage initial

Pierres de lave - sac de 7 kg
GTIN 4015613182049
Code-No. 100611
Euro 52,-

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 : 76 kg
GTIN 4015613486178
Code-No. 2856301
Euro 3.349,-

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 655 x P 385 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 : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Poids : 110,8 kg
GTIN 4015613611334
Code-No. 286680
Euro 5.459,-

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 50 Hz
Poids : 130 kg
GTIN 4015613611341
Code-No. 2856801
Euro 5.759,-

Braisière basculante électrique avec basculement motorisé
L 800 x P 700 x H 850-900 mm
Puissance : 10,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Poids : 118,2 kg
GTIN 4015613611358
Code-No. 286610
Euro 5.649,-

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 50 Hz
Poids : 125 kg
GTIN 4015613611365
Code-No. 2856011
Euro 5.898,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Raccords eau chaude et eau froide 1/2"
Poids : 95 kg
GTIN 4015613577869
Code-No. 286811
Euro 6.849,-

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 4015613585239
Code-No. 2858021
Euro 7.298,-

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

Cheminée
L 544 x P 185 x H 1120 mm
GTIN 4015613486666
Code-No. 285060
Euro 539,-

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 : 24,1 kg
GTIN 4015613486635
Code-No. 285080
Euro 209,-

Plaque de mijotage/grill lisse en fonte couvre 2 feux vifs
L 375 x P 575 x H 38 mm
Poids : 22,3 kg
GTIN 4015613486642
Code-No. 285083
Euro 209,-

Réducteur
Poids : 0,25 kg
GTIN 4015613486659
Code-No. 285085
Euro 27,-

Porte pour soubassement
(fixation droite ou gauche)
L 366 x P 96 x H 456 mm
Poids : 3,4 kg
GTIN 4015613486604
Code-No. 285050
Euro 198,-

2 tiroirs
L 350 x P 600 x H 400 mm
Poids : 14 kg
GTIN 4015613530642
Code-No. 284401
Euro 1.059,-

Pour les modèles Code-No. :
287410, 286102, 286106, 286410
284804, 286626

Chauffage pour chauffe-assiettes
L 95 x P 280 x H 310 mm
Puissance : 230 V / 2 kW
Poids : 5,9 kg
GTIN 4015613486758
Code-No. 296065
Euro 585,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 personnalisées ?
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, agençables 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 où 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
- ✓ Façades 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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 : 105 kg
GTIN 4015613481944
Code-No. 2951041
Euro 3.049,-

Grille coulissante - CNS
convient à 2 feux
l'un derrière l'autre
GTIN 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 : 158 kg
GTIN 4015613481951
Code-No. 2951061
Euro 4.198,-

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 4015613481906
Code-No. 2951081
Euro 5.459,-

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 : de 140 °C à 300 °C
Poids : 157 kg
GTIN 4015613481852
Code-No. 2952141
Euro 4.349,-

Fourneau à 4 feux vifs
avec four électrique GN 2/1
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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Plage de température : de 100 °C à 300 °C
Poids : 170 kg
GTIN 4015613582344
Code-No. 2952241W
Euro 4.598,-

Performance optimale grâce au brûleurs à double couronne

Grille coulissante - CNS
convient à 2 feux
l'un derrière l'autre
GTIN 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 : de 140 °C à 300 °C
Armoire neutre L 349 x P 610 x H 400 mm
Poids : 211 kg
GTIN 4015613481876
Code-No. 2952361
Euro 5.649,-

Fourneau à 6 feux vifs
avec four électrique GN 2/1
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 GN 2/1,
L 535 x P 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Plage de température : de 100 °C à 300 °C
Armoire neutre L 349 x P 610 x H 400 mm
Poids : 220 kg
GTIN 4015613582351
Code-No. 2952461W
Euro 5.998,-

Appareils réglés
pour le gaz naturel H

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 :
de 140 °C à 300 °C
Poids : 301 kg
GTIN 4015613481913
Code-No. 2952181
Euro 7.598,-

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

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Plage de température :
de 100 °C à 300 °C
Poids : 305 kg
GTIN 4015613582368
Code-No. 2952281W
Euro 8.498,-

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 zones radiantes à 4 kW, 300 x 300 mm
Poids : 54 kg
GTIN 4015613482040
Code-No. 296410
Euro 3.269,-

Fourneau vitrocéramique à 4 zones radiantes avec soubassement ouvert
L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 zones radiantes à 4 kW, 300 x 300 mm
Poids : 71,4 kg
GTIN 4015613482057
Code-No. 296420
Euro 5.229,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
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 : de 100 °C à 300 °C
Poids : 130 kg
GTIN 4015613585178
Code-No. 296430W
Euro 6.598,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Fourneau à 4 plaques électriques avec soubassement ouvert
L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 16 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 plaques à 4 kW, 300 x 300 mm
Poids : 100 kg
GTIN 4015613482095
Code-No. 296204
Euro 3.498,-

Fourneau à 4 plaques électriques avec four électrique GN 2/1
L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 21,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
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 : de 100 °C à 300 °C
Poids : 179 kg
GTIN 4015613582399
Code-No. 296324W
Euro 5.498,-

Fourneau à 6 plaques électriques avec four électrique GN 2/1 et armoire neutre
L 1350 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 29,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
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 : de 100 °C à 300 °C
Armoire neutre L 349 x P 610 x H 400 mm
Poids : 225 kg
GTIN 4015613582375
Code-No. 296216W
Euro 7.198,-

Fourneau à induction

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

Fourneau à induction à 2 zones avec soubassement ouvert
L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Vitrocéramique 350 x 650 mm, 2 x 5 kW
Bobines d'induction Ø 260 mm
Poids : 71 kg
GTIN 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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Vitrocéramique 650 x 650 mm, 4 x 5 kW
Bobines d'induction Ø 260 mm
Poids : 119 kg
GTIN 4015613488479
Code-No. 296615
Euro 13.598,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Cuve : 683 x 700 x 110 mm
Contenance 41,5 litres
Poids : 128,3 kg
GTIN 4015613488806
Code-No. 296425
Euro 6.298,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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

Bain-marie électrique avec soubassement ouvert
L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 1,8 kW / 230 V 50 Hz
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 4015613482422
Code-No. 296301
Euro 2.298,-

Bain-marie électrique avec soubassement ouvert
L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 3,6 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions de la cuve :
2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3,
150 mm profond.
avec robinet col de cygne à la cuve et écoulement au fond
Poids : 75,6 kg
GTIN 4015613482439
Code-No. 296302
Euro 2.949,-

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 4015613482446
Code-No. 2953021
Euro 2.998,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Élément 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 : 52 kg
GTIN 4015613486543
Code-No. 296103
Euro 1.398,-

Élément de travail avec soubassement ouvert
L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Poids : 73,2 kg
GTIN 4015613486550
Code-No. 296102
Euro 1.479,-

Plaque à snacker électrique avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert
L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 360 x P 620 mm
Poids : 60,3 kg
GTIN 4015613611082
Code-No. 296506
Euro 2.719,-

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 360 x P 620 mm
Poids : 63,8 kg
GTIN 4015613611099
Code-No. 2955031
Euro 2.598,-

Dosseret 945
Acier inoxydable
L 412 x P 716 x H 125 mm
Poids : 3,05 kg
GTIN 4015613638287
Code-No. 296071
Euro 85,-

Bouchon d'obturation
Matériau : plastique, blanc
Dimensions :
Ø 60 mm, hauteur 60 mm
Poids : 0,3 kg
GTIN 4015613626802
Code-No. 286099
Euro 75,-

Plaque à snacker électrique avec plaque en acier, lisse avec soubassement ouvert
L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 815 x P 620 mm
Poids : 104,4 kg
GTIN 4015613611112
Code-No. 296508
Euro 3.898,-

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 815 x P 620 mm
Poids : 108 kg
GTIN 4015613611136
Code-No. 2955071
Euro 3.798,-

Dosseret 990
Acier inoxydable
L 870 x P 713 x H 125 mm
Poids : 4,1 kg
GTIN 4015613638294
Code-No. 296076
Euro 98,-

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 : 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Surface de cuisson : L 815 x P 620 mm
Poids : 104 kg
GTIN 4015613611150
Code-No. 296509
Euro 3.998,-

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 815 x P 620 mm
Poids : 108,2 kg
GTIN 4015613611174
Code-No. 2955051
Euro 3.898,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 4015613486321
Code-No. 2954501
Euro 2.798,-

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 4015613486338
Code-No. 2954601
Euro 2.749,-

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 4015613527918
Code-No. 296465
Euro 598,-

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 4015613527925
Code-No. 296466
Euro 679,-

Charge de pierres : 6 kg

✓ Pierres de lave incluses pour remplissage initial

Pierres de lave - sac de 7 kg
GTIN 4015613182049
Code-No. 100611
Euro 52,-

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 4015613486369
Code-No. 2954621
Euro 3.898,-

Charge de pierres : 13 kg

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Panier de rechange, petit
130 x 280 x 145 mm
GTIN 4015613586120
Code-No. 296621
Euro 69,-

Panier de rechange, grand
270 x 280 x 145 mm
GTIN 4015613586137
Code-No. 296622
Euro 85,-

Friteuse électrique
L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Contenance : 18 litres
2 paniers de L 130 x P 280 x H 145 mm
Avec bac de récupération
Poids : 64,1 kg
GTIN 4015613482361
Code-No. 296620
Euro 3.049,-

Friteuse électrique avec 2 cuves
L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 30 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
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 4015613482378
Code-No. 296960
Euro 5.198,-

Panier de rechange, petit
130 x 280 x 130 mm
GTIN 4015613586113
Code-No. 295927
Euro 65,-

Panier de rechange, grand
270 x 280 x 130 mm
GTIN 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 : 76 kg
GTIN 4015613482385
Code-No. 2959251
Euro 3.349,-

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 : 125 kg
GTIN 4015613482392
Code-No. 2959501
Euro 5.698,-

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

pour cheminée
L 350 x P 70 x H 950 mm
GTIN 4015613486673
Code-No. 285061
Euro 419,-

pour hotte
L 345 x P 70 x H 950 mm
GTIN 4015613489100
Code-No. 2952710
Euro 279,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Cuiseur à pâtes électrique avec 1 cuve
L 450 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Contenance : 40 litres
Branchement eau et écoulement
Poids : 65 kg
GTIN 4015613486390
Code-No. 296310
Euro 3.298,-

✓ 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 4015613486376
Code-No. 2953011
Euro 3.398,-

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 4015613490489
Code-No. 284123
Euro 155,-

Panier à pâtes GN 1/3
Panier en acier inoxydable, poignée en synthétique
L 290 x P 160 x H 200 mm
GTIN 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 4015613490472
Code-No. 284116
Euro 102,-

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 50 Hz
Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
Contenance : 85 litres
Plage de température : de 100 °C à 300 °C
Dimensions de la cuve : L 760 x P 580 mm
Robinet eau froide ou chaude 1/2"
Poids : 168 kg
GTIN 4015613611396
Code-No. 2956711
Euro 7.498,-

Braisière basculante électrique avec basculement manuel
L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
Contenance : 85 litres
Plage de température : de 100 °C à 300 °C
Dimensions de la cuve : L 760 x P 580 mm
Robinet eau froide ou chaude 1/2"
Poids : 155 kg
GTIN 4015613611402
Code-No. 296605
Euro 7.398,-

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 50 Hz
Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
Contenance : 85 litres
Plage de température : de 100 °C à 300 °C
Dimensions de la cuve : L 760 x P 580 mm
Robinet eau froide ou chaude 1/2"
Poids : 164 kg
GTIN 4015613611419
Code-No. 2956011
Euro 6.898,-

Braisière basculante électrique avec basculement motorisé
L 900 x P 900 x H 850-900 mm
Puissance : 14,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Cuve en acier inoxydable avec fond en acier
Contenance : 85 litres
Plage de température : de 100 °C à 300 °C
Dimensions de la cuve : L 760 x P 580 mm
Robinet eau froide ou chaude 1/2"
Poids : 153 kg
GTIN 4015613611426
Code-No. 296675
Euro 7.198,-

Appareils réglés
pour le gaz naturel H

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 : 139 kg
GTIN 4015613585222
Code-No. 2959091
Euro 8.698,-

Marmite à gaz, 135 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 : 135 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 : 167,8 kg
GTIN 4015613571317
Code-No. 2959011
Euro 9.598,-

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

Cheminée
L 544 x P 185 x H 1120 mm
GTIN 4015613486666
Code-No. 285060
Euro 529,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
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 4015613577876
Code-No. 296909
Euro 7.498,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
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 4015613577883
Code-No. 296901
Euro 7.949,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Plaque grill en fonte rainurée
pour 1 feu vif
L 420 x P 350 x H 38 mm
Poids : 17,1 kg
GTIN 4015613486710
Code-No. 296050
Euro 159,-

Plaque de mijotage/grill lisse en fonte
pour 1 feu vif
L 420 x P 350 x H 38 mm
Poids : 16 kg
GTIN 4015613486727
Code-No. 296055
Euro 159,-

Réducteur
Poids : 0,5 kg
GTIN 4015613486734
Code-No. 296085
Euro 27,-

Porte (fixation droite ou gauche)
L 416 x P 96 x H 456 mm
Poids : 2 kg
GTIN 4015613486574
Code-No. 296013
Euro 198,-

2 tiroirs
L 360 x P 800 x H 370 mm
Poids : 22 kg
GTIN 4015613486741
Code-No. 296400
Euro 998,-

Pour les modèles Code-No. :
2951061, 296410, 296610
296103

Chauffage
pour chauffe-assiettes
L 95 x P 280 x H 310 mm
Puissance : 230 V / 2 kW
Poids : 5,9 kg
GTIN 4015613486758
Code-No. 296065
Euro 585,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 la 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
- ✓ Puissance : 400 V 50/60 Hz 3 NAC

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 IG100	900x900x900	143	100	21 kW	2800041	7.198,-
PM 9 IG150	900x900x900	153	150	21 kW	2800051	8.449,-
PM 1 IG300	1150x1300x900	277	300	48 kW	2800071	13.549,-
PM 1 IG500	1150x1300x1030	305	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	143	100	16 kW	280019	6.898,-
PM 9 IE150	900x900x900	155	150	18 kW	280020	7.765,-
PM 1 IE200	1000x1150x900	235	200	32 kW	280021	10.698,-
PM 1 IE300	1150x1300x900	280	300	36 kW	280022	12.298,-
PM 1 IE500	1150x1300x1030	300	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 440 x H 107 mm
Contenance de la cuve : 22 litres
Puissance : 7,15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 146 kg
GTIN 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 440 x H 107 mm
Contenance de la cuve : 22 litres
Puissance gaz : 13 kW
Puissance électrique : 0,2 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Poids : 150 kg
GTIN 4015613585642
Code-No. 2816801
Euro 4.549,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Braisières basculantes

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

ÉLECTRIQUE
- ✓ Résistances "Incoloy 800"
- ✓ Réglage thermostatique de 45 °C à 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 de 100 °C à 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 200 mm
Contenance : 80 litres
Fond de cuve en acier
Robinet à col de cygne
Poids : 160 kg
GTIN 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 200 mm
Contenance : 80 litres
Fond de cuve en acier
Robinet à col de cygne
Poids : 158 kg
GTIN 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 1090 x P 560 x H 225 mm
Contenance : 120 litres
Fond de cuve en acier
Robinet à col de cygne
Poids : 237 kg
GTIN 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 1090 x P 560 x H 225 mm
Contenance : 120 litres
Fond de cuve en acier
Robinet à col de cygne
Poids : 220 kg
GTIN 4015613413860
Code-No. 1930501
Euro 8.595,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Les délices asiatiques frais et croquants sortis du Wok

Des légumes croquants ou de la viande cuite fraîche, avec un goût unique, sont caractéristiques du type de préparation peu grasse et saine des aliments.

Avec les cuisinières wok à gaz de Bartscher, il est possible de préparer des plats asiatiques et des créations propres, rapidement et de manière saine. La chaleur est immédiatement disponible et les aliments peuvent être cuits à point grâce à la répartition de la température dans le Wok.

Cuisinière wok à gaz GWH2
Acier inoxydable 18/10
2 brûleurs haute puissance de 11,5 kW chaqu'un, allumage manuel
Brûleur amovible sans outil
Brûleur à protection thermoélectrique
Lèchefrite sous les cuvettes de brûleur
2 supports de wok amovibles, Ø 290 mm intérieur
Surfaces de cuisson sans support de wok :
pour les casseroles à partir de Ø 200 mm
Support avec pieds réglables en hauteur
Puissance : 23 kW
Dimensions : L 900 x P 600 x H 960 mm
Poids : 58 kg
Réglée pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation
GTIN 4015613610764
Code-No. 1052103
Euro 1.798,-

Cuisinière wok à gaz GWH3
Acier inoxydable 18/10
3 brûleurs haute puissance de 11,5 kW chaqu'un, allumage manuel
Brûleur amovible sans outil
Brûleur à protection thermoélectrique
Lèchefrite sous les cuvettes de brûleur
3 supports de wok amovibles, Ø 290 mm intérieur
Surfaces de cuisson sans support de wok :
pour les casseroles à partir de Ø 200 mm
Support avec pieds réglables en hauteur
Puissance : 34,5 kW
Dimensions : L 1500 x P 600 x H 960 mm
Poids : 85 kg
Réglée pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation
GTIN 4015613610771
Code-No. 1053103
Euro 2.698,-

Appareils réglés pour le GPL

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 électrique, 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 / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Poids : 62 kg
GTIN 4015613527420
Code-No. 272335
Euro 2.819,-

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 : 230 V 50 Hz 1 NAC
Poids : 59,4 kg
GTIN 4015613527406
Code-No. 2716401
Euro 3.149,-

Récipient pour la récupération des huiles usagées, filtre huile, voir à la page 166, 167 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 800 x P 700 x H 850 mm
Puissance gaz : 23 kW
Poids : 100 kg
GTIN 4015613527413
Code-No. 2716501
Euro 3.849,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H

Friteuses à beignets

- ✓ Modèles électriques et à gaz en acier inoxydable 18/10
- ✓ Cuves à angles arrondis et grande zone froide
- ✓ Vanne de vidange avec sécurité
- ✓ Composants accessibles aisément facilitant la maintenance
- ✓ Égouttoirs en options
- ✓ Versions gaz équipées de brûleurs en fonte nickelée à haut rendement montés dans des échangeurs de chaleur traversant la cuve
- ✓ Versions électriques équipées de résistances blindées basculantes en acier inoxyable 18/10, facilitant le nettoyage
- ✓ Avec thermostat de sécurité

Réglés pour le GPL

Friteuse à beignets à gaz BF 20G
Cuve : L 600 x P 350 x H 117 mm
Contenance : 20 litres
Panier : L 580 x P 320 x H 70 mm
Puissance gaz : 12 kW
Dimensions : L 700 x P 585 x H 390 mm
Poids : 40,55 kg
GTIN 4015613381855
Code-No. 1014113
Euro 2.449,-

Égouttoir
Dimensions : L 645 x P 350 mm
GTIN 4015613394176
Code-No. 101404
Euro 119,-

Panier de rechange
Dimensions :
L 580 x P 320 x H 70 mm
GTIN 4015613586083
Code-No. 158608
Euro 139,-

Friteuse à beignets électrique BF 21E
Cuve : L 650 x P 390 x H 150 mm
Contenance : 21 litres
Panier : L 630 x P 365 x H 70 mm
Puissance : 6,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 700 x P 590 x H 320 mm
Poids : 31 kg
GTIN 4015613370576
Code-No. 101412
Euro 1.849,-

Égouttoir
Dimensions : L 765 x P 390 mm
GTIN 4015613122403
Code-No. 101402
Euro 119,-

Panier de rechange
Dimensions :
L 630 x P 365 x H 70 mm
GTIN 4015613586090
Code-No. 158609
Euro 139,-

Friteuse à beignets électrique BF 35E
Cuve : L 1000 x P 390 x H 150 mm
Contenance : 35 litres
Panier : L 970 x P 365 x H 70 mm
Puissance : 10,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 1095 x P 600 x H 340 mm
Poids : 47,4 kg
GTIN 4015613418186
Code-No. 101413
Euro 2.249,-

Égouttoir
Dimensions :
L 1125 x P 390 mm
GTIN 4015613122953
Code-No. 101607
Euro 165,-

Panier de rechange
Dimensions :
L 970 x P 365 x H 70 mm
GTIN 4015613586151
Code-No. 101417
Euro 209,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Friteuses à beignets

- ✓ Acier inoxydable
- ✓ Cuves à angles arrondis et grande zone froide
- ✓ Composants accessibles aisément facilitant la maintenance
- ✓ Égouttoirs en options
- ✓ Avec thermostat de sécurité

Friteuse à beignets BF 16E
Cuve : L 515 x P 305 x H 130 mm
Contenance : 16 litres
Panier : L 475 x P 245 x H 80 mm
Vanne de vidange avec sécurité
Puissance : 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 560 x P 470 x H 400 mm
Couvercle en inox inclus
Poids : 14,7 kg
GTIN 4015613405049
Code-No. 101530
Euro 798,-

Panier de rechange
Dimensions : L 475 x P 245 x H 80 mm
GTIN 4015613405056
Code-No. 101533
Euro 89,-

Friteuse à beignets BF 30E
Cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm
Contenance : 30 litres
Panier : L 570 x P 440 x H 80 mm
Vanne de vidange avec sécurité
Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 660 x P 650 x H 410 mm
Couvercle en inox inclus
Poids : 23,4 kg
GTIN 4015613405063
Code-No. 101560
Euro 1.198,-

Égouttoir
Dimensions : L 645 x P 465 mm
GTIN 4015613405087
Code-No. 101565
Euro 129,-

Panier de rechange
Dimensions : L 570 x P 440 x H 80 mm
GTIN 4015613405070
Code-No. 101563
Euro 98,-

Friteuse à beignets BF 30E OU avec soubassement ouvert
Cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm
Contenance : 30 litres
Panier : L 570 x P 440 x H 80 mm
Pieds ajustables
Puissance : 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 660 x P 650 x H 980-1040 mm
Dotation :
2 bacs de récupération
avec poignée GN 1/1, 150 mm profond
passoire avec poignée GN 2/3
couvercle en inox
Poids : 40 kg
GTIN 4015613633299
Code-No. 101535
Euro 1.549,-

Égouttoir
Dimensions : L 645 x P 465 mm
GTIN 4015613638614
Code-No. 101608
Euro 119,-

Panier de rechange
Dimensions : L 570 x P 440 x H 80 mm
GTIN 4015613638621
Code-No. 101418
Euro 119,-

Appareils réglés pour le gaz naturel H
Dotation : buses pour GPL

Grill à pierres de lave 40 à gaz avec grille pour viandes
Acier inoxydable
Surface du grill : 312 x 483 mm
Puissance : 4 kW
Dimensions : L 330 x P 545 x H 285 mm
Poids : 21,4 kg
GTIN 4015613404608
Code-No. 2006301
Euro 609,-

Grill à pierres de lave 70 à gaz avec grille pour viandes
Acier inoxydable
Surface du grill : 2 x 312 x 483 mm
Puissance : 8 kW
Dimensions : L 660 x P 570 x H 282 mm
Poids : 40,6 kg
GTIN 4015613404622
Code-No. 2006601
Euro 1.049,-

✓ Pierres de lave incluses pour remplissage initial

Pierres de lave, sac de 7 kg
GTIN 4015613182049
Code-No. 100611
Euro 52,-

Réglés pour le gaz naturel H

Charge de pierres : 2 x 7 kg

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
Dimensions :
L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids : 89,2 kg
GTIN 4015613527444
Code-No. 2006581
Euro 2.749,-

Grille à barreaux ronds pour poisson
Acier inoxydable
GTIN 4015613488578
Code-No. 2006480
Euro 259,-

✓ 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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 4015613527468
Code-No. 1062003
Euro 279,-

Poêlon avec poignées
Dimensions : L 315 x P 515 x H 70 mm
Poids : 4,95 kg
GTIN 4015613527550
Code-No. 106203
Euro 79,-

Kit Grid composé de grille, couvre-flammes et bac de récupération
Poids : 5 kg
GTIN 4015613534787
Code-No. 106205
Euro 136,-

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 4015613527536
Code-No. 1062203
Euro 398,-

Poêlon avec poignées
Dimensions :
L 700 x P 540 x H 70 mm
Poids : 9,5 kg
GTIN 4015613527567
Code-No. 106204
Euro 85,-

Kit Grid composé de grille, couvre-flammes et bac de récupération
Poids : 10 kg
GTIN 4015613534794
Code-No. 106206
Euro 159,-

Grill de table à gaz
Acier inoxydable, 1 brûleurs
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 4015613527529
Code-No. 1062103
Euro 329,-

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
- ✓ Les appareils ne peuvent être utilisés qu'avec du GPL

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 4015613527543
Code-No. 1062303
Euro 449,-

Support pour grill de table petit
Poids : 4 kg
GTIN 4015613527574
Code-No. 106201
Euro 98,-

Support pour grill de table grand
Poids : 5,6 kg
GTIN 4015613527581
Code-No. 106202
Euro 115,-

Appareils réglés pour le GPL

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
Dimensions : L 400 x P 400 x H 390 mm
Réglée pour le GPL, buses pour le gaz naturel en dotation
Poids : 15 kg
GTIN 4015613395982
Code-No. 1086003S
Euro 255,-

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
Dimensions : L 450 x P 475 x H 500 mm
Poids : 22 kg
GTIN 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
Dimensions : L 670 x P 590 x H 530 mm
Poids : 31 kg
GTIN 4015613124988
Code-No. 1050503
Euro 1.529,-

Appareils réglés pour le GPL

✓ 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 / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 500 x P 500 x H 520 mm
Poids : 16,4 kg
GTIN 4015613126036
Code-No. 105343
Euro 1.129,-

Réchaud sur pieds électrique
Acier inoxydable
Plaque de Ø 400 mm
Puissance : 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 570 x P 590 x H 515 mm
Poids : 34,2 kg
GTIN 4015613633244
Code-No. 105325
Euro 1.198,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Poêle en fonte 550
Fonte d'acier
Manche amovible
Dimensions :
Ø 550 mm, hauteur 80 mm
Poids : 25,4 kg
GTIN 4015613210056
Code-No. 699335
Euro 319,-

Poêle en fonte 650, divisée
Fonte d'acier
Manche amovible
Hauteur d'entretoise intermédiaire : 50 mm
Dimensions :
Ø 650 mm, hauteur 90 mm
Poids : 29 kg
GTIN 4015613209906
Code-No. 699325
Euro 429,-

Poêle en fonte 650
Fonte d'acier
Manche amovible
Dimensions :
Ø 650 mm, hauteur 90 mm
Poids : 28 kg
GTIN 4015613157832
Code-No. 699320
Euro 398,-

Poêle en fonte 800, divisée
Fonte d'acier
Manche amovible
Hauteur d'entretoise intermédiaire : 75 mm
Dimensions :
Ø 800 mm, hauteur 120 mm
Poids : 47 kg
GTIN 4015613210049
Code-No. 699318
Euro 598,-

Poêle en fonte 800
Fonte d'acier
Manche amovible
Dimensions :
Ø 800 mm, hauteur 120 mm
Poids : 44 kg
GTIN 4015613209890
Code-No. 699315
Euro 559,-

Poêle en fonte 800, en 3 parties
Fonte d'acier
Manche amovible
Hauteur d'entretoise intermédiaire : 75 mm
Dimensions :
Ø 800 mm, hauteur 120 mm
Poids : 51,8 kg
GTIN 4015613627090
Code-No. 699316
Euro 619,-

Poignée pour les poêles en fonte
Fonte d'acier
Dimensions :
L 288 x P 155 x H 63 mm
Poids : 3,2 kg
GTIN 4015613632353
Code-No. 699328
Euro 98,-

Poignée pour les poêles en fonte
appropriée comme remplacement pour le manche amovible des poêles en fonte 699315, 699316, 699318, 699320, 699325, 699335

STL Braisière en fonte
appropriée pour les fours
Dimensions :
L 340 x P 365 x H 100 mm
(Hauteur avec couvercle 165 mm)
Poids : 11,35 kg
GTIN 4015613206219
Code-No. 699100K
Euro 159,-

STL Couvercle
GTIN 4015613157771
Code-No. 699101
Euro 85,-

STL Braisière en fonte
couvre deux feux vifs,
Dimensions :
L 335 x P 585 x H 110 mm
(Hauteur avec couvercle 175 mm)
Poids : 15,25 kg
GTIN 4015613206226
Code-No. 699200K
Euro 198,-

STL Couvercle
GTIN 4015613157795
Code-No. 699201
Euro 92,-

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 épargnerez 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 : de 0 °C à 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 50/60 Hz
Dimensions : L 460 x P 570 x H 460 mm
Poids : 27 kg
3 grilles inclus, L 325 x P 265 mm
GTIN 4015613496924
Code-No. 120789
Euro 469,-

Plaque GN 1/2
L 325 x P 265 x H 20 mm
GTIN 4015613271750
Code-No. A101190
Euro 13,-

Grille GN 1/2
L 325 x P 265 mm
GTIN 4015613638010
Code-No. 786003
Euro 25,-

✓ Plaques pour four à convection AT90, page 80

Four à convection AT90
Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée
Plage de température : de 0 °C à 300 °C
Minuterie : 0 - 120 minutes
Porte à double vitrage
Avec 2 moteurs
Contenance : 4 x 438 x 315 mm
Espacement entre grilles 70 mm
Puissance : 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 595 x P 615 x H 570 mm
Poids : 38 kg
4 plaques incluses
GTIN 4015613400655
Code-No. A120786
Euro 495,-

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

Grille
GTIN 4015613586519
Code-No. 786002
Euro 18,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Four à convection AT120
avec grill et vapeur
Entièrement en acier inoxydable
Plage de température : de 0 °C à 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 438 x 315 mm
Espacement entre grilles 70 mm
Puissance : 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 597 x P 618 x H 570 mm
Poids : 39 kg
4 plaques incluses
GTIN 4015613400662
Code-No. A120788
Euro 765,-

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

Grille
GTIN 4015613586519
Code-No. 786002
Euro 18,-

✓ Plaques pour four à convection AT120, page 80

Four à convection AT400 avec vapeur
pour boulangerie
Entièrement en acier inoxydable
Plage de température : de 0 °C à 300 °C
Minuterie : 0 - 120 minutes
Contenance : 4 x 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 80 mm
Éclairage intérieur
Porte à double vitrage
Avec 2 moteurs, inversion de rotation
du ventilateur
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
Poids : 65 kg
2 plaques perforée, 2 plaques incluses
GTIN 4015613505572
Code-No. 105780
Euro 1.319,-

Set de deux supports glissières
pour utilisation de 4 x GN 1/1
Poids : 0,3 kg
GTIN 4015613586526
Code-No. 780001
Euro 45,-

✓ Plaques pour four à convection AT400, page 81

Étagère murale
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 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 : de 0 °C à 280 °C
- ✓ Minuterie : 0-120 minutes
- ✓ Raccordement eau 3/4"

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 aux 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 : 2,6 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC - prêt à brancher
Dimensions : L 550 x P 640 x H 545 mm
Poids : 30,6 kg
GTIN 4015613585543
Code-No. 206873
Euro 998,-

Plaque aluminium
L 442 x P 325 mm
GTIN 4015613588469
Code-No. 206001
Euro 23,-

Grille
L 442 x P 325 mm
GTIN 4015613588476
Code-No. 206002
Euro 21,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Four à convection C5230
avec vapeur
Contenance : 5 x GN 2/3
Espacement entre grilles 70 mm
Puissance : 4,3 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 700 x P 750 x H 625 mm
Poids : 50 kg
GTIN 4015613585550
Code-No. 206782
Euro 2.029,-

Plaque GN 2/3
L 354 x P 325 x H 20 mm
GTIN 4015613271781
Code-No. A101195
Euro 16,-

Grille GN 2/3
L 354 x P 325 mm
GTIN 4015613332123
Code-No. 133212
Euro 16,-

✓ 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
Dimensions : L 965 x P 930 x H 820 mm
Poids : 98,5 kg
GTIN 4015613585567
Code-No. 206797
Euro 3.549,-

Grille 600 x 400
L 600 x P 400 mm
GTIN 4015613638355
Code-No. 133264
Euro 28,-

✓ Plaques pour four à convection C6640, page 81

✓ Dotation : 3 plaques 600 x 400 mm

Chambre de pousse 823HO
avec réservoir d'eau pour humidification
Acier inoxydable 18/10
Insertions : GN 8 x 2/3 ou 442 x 320 mm
Espacement entre grilles 75 mm
Plage de température : 30 °C jusqu'à 60 °C
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50-60 Hz
Dimensions : L 700 x P 600 x H 960 mm
Poids : 44 kg
GTIN 4015613610917
Code-No. 116550
Euro 998,-

Plaques pour fours à convection
pages 76 et 77

Plaque
à 4 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm
Acier inoxydable, L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 1,22 kg
GTIN 4015613505862
Code-No. 100312
Euro 26,-

Plaque avec revêtement silicone
à 4 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm
Aluminium, L 433 x P333 x H 10 mm
Poids : 0,65 kg
GTIN 4015613505879
Code-No. 100313
Euro 34,-

Plaque
à 4 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm
Aluminium, L 433 x P 333 x H 10 mm
Poids : 0,63 kg
GTIN 4015613505466
Code-No. 100311
Euro 19,-

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 : 0,49 kg
GTIN 4015613502236
Code-No. 100310
Euro 33,-

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 : 0,48 kg
GTIN 4015613502205
Code-No. 100305
Euro 19,-

✓ lavable par 40°

1 paire de gants de cuisine
en coton ignifuge, résistant jusqu'à 200 °C
Couleur noire

Longueur	GTIN	Code-No.	Euro
32 cm	4015613367507	A500499	11,- / paire
38 cm	4015613367613	A500500	12,- / paire
44 cm	4015613367514	A500498	13,- / paire

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Plaques pour contenance L 600 x P 400 mm

Plaque
à 3 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm
Aluminium, L 600 x P 400 x H 20 mm
Poids : 1,09 kg
GTIN 4015613464930
Code-No. 100300
Euro 26,-

Plaque perforée, perforation Ø 3 mm
à 3 bordures latérales, épaisseur 1,5 mm
Aluminium, L 600 x P 400 x H 20 mm
Poids : 0,86 kg
GTIN 4015613464961
Code-No. 100301
Euro 26,-

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 : 0,82 kg
GTIN 4015613502212
Code-No. 100308
Euro 39,-

Lèchefrite 600 x 400
Acier inoxydable, L 600 x P 400 x H 45 mm
Poids : 2,81 kg
GTIN 4015613586328
Code-No. 525781
Euro 98,-

Grille 600 x 400
Acier inoxydable, L 600 x P 400 x H 8 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613638355
Code-No. 133264
Euro 28,-

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/boîte : 500 ml, en 100 % d'huile végétale
Séparation parfaite, économe en consommation
6 boîtes par carton
Poids : 0,5 kg
GTIN 4015613498508
Code-No. 173060
Euro 6,40 pièce

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (6 boîtes) GTIN 4015613498515	6,40	38,40

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 x H 10 mm
Poids : 0,35 kg
GTIN 4015613524139
Code-No. 100414
Euro 15,-

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 x H 10 mm
Poids : 0,36 kg
GTIN 4015613524146
Code-No. 100415
Euro 28,-

Plaques GN 1/1

Plaque GN 1/1
4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm
Aluminium
L 530 x P 325 x H 10 mm
Poids : 0,71 kg
GTIN 4015613521794
Code-No. 100402
Euro 19,-

Plaque perforée GN 1/1, perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés, épaisseur 1,5 mm
Aluminium
L 530 x P 325 x H 10 mm
Poids : 0,53 kg
GTIN 4015613521800
Code-No. 100403
Euro 19,-

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 x H 10 mm
Poids : 0,54 kg
GTIN 4015613521817
Code-No. 100409
Euro 34,-

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 : 2,95 kg
GTIN 4015613529479
Code-No. 106575
Euro 139,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 : de 30 °C à 110 °C
Ecran numérique pour l'utilisateur
Fonction COOK - pour faire cuire des plats à basse température, jusqu'à 110 °C maximum
Fonction HOLD - pour garder des aliments au chaud à une température précise
Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 505 x P 715 x H 415 mm
Poids : 25 kg
Accessoire : set de deux glissières de support pour utilisation des plaques 600 x 400
GTIN 4015613525822
Code-No. 120792
Euro 1.479,-

Lèchefrite 600 x 400
Acier inoxydable
L 600 x P 400 x H 45 mm
Poids : 2,81 kg
GTIN 4015613586328
Code-No. 525781
Euro 98,-

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

✓ Application : Utilisation des supports 600 x 400

Fours mixtes à vapeur série V

- ✓ Modèle acier inoxydable
- ✓ Commande électronique avec 99 programmes, chacun programmable jusqu'à 4 phases de cuisson
- ✓ Fonctions : convection, vapeur, mixte
- ✓ Inversion de rotation du ventilateur pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson
- ✓ Vitesse du ventilateur réglable sur 6 niveaux
- ✓ Production de vapeur par injection directe
- ✓ Éclairage de la chambre de cuisson
- ✓ Tiroir GN transversal fort pratique
- ✓ Raccord frontal pour une sonde de température à cœur
- ✓ Affichage par LED pour la température, l'heure, le degré de vaporisation, le programme, la température à cœur
- ✓ Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à cœur
- ✓ Double vitrage de porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage
- ✓ Glissières de support amovibles

✓ Extraction de la vapeur facilement réglable (pour four mixte à vapeur 116060, 116080)

✓ Commande électronique avec 99 programmes différents, chaque programme inclut jusqu'à 4 phases de cuisson

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

✓ Vitesse du ventilateur réglable sur 6 niveaux

✓ Glissières de support amovibles

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Fours mixtes à vapeur série V

Affichage des phases de cuisson

Activation des phases de cuisson

+1
Ajouter 1 minute après le temps de cuisson

Affichage de vitesse du ventilateur

Activation de vitesse du ventilateur

Affichage extraction de la vapeur

Extraction de la vapeur

Régler manuellement la vapeur

Allumer/Éteindre

Affichage des programmes

Activation des programmes

Activation de la sonde de température à cœur

Affichage de la sonde de température à cœur

Raccord pour une sonde de température à cœur

Activation de la minuterie

Affichage de la minuterie

Réglage de la minuterie (minutes)

Activation de la température

Affichage de la température

Réglage de la température (°C)

Activation de la vaporisation

Affichage de la vaporisation

Réglage de la vaporisation

MARCHE/ARRÊT

Éclairage intérieur

Mémorisation des programmes et des phases

Réglage de la sonde de température à cœur

✓ Dotation : 1 grille GN 2/3, 1 plaque GN 2/3 et 1 filtre à graisse

Four mixte à vapeur V 5230
jusqu'à 5 x GN 2/3
Contenance possible jusqu'à 5 x GN 2/3
Espacement entre grilles 75 mm
Plage de température : de 0 °C à 260 °C
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 3,3 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC - prêt à brancher
Dimensions : L 700 x P 780 x H 613 mm
Poids : 52,2 kg
GTIN 4015613637594
Code-No. 116050
Euro 2.798,-

✓ Dotation : 1 grille 600 x 400, 1 plaque 600 x 400 et 1 filtre à graisse

Four mixte à vapeur V 6640
jusqu'à 6 x 600 x 400
Contenance possible jusqu'à 6 x 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 75 mm
Plage de température : de 0 °C à 260 °C
Système de commande de vapeur :
garantit un climat d'espace de cuisson stable
Sortie de vapeur réglable
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 9,6 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 925 x P 955 x H 837 mm
Poids : 97,6 kg
GTIN 4015613616230
Code-No. 116060
Euro 4.298,-

Set de deux supports glissières d'appui GN
pour utilisation de 7 plaques GN 1/1
Acier inoxydable
Espacement entre grilles 50 mm
Poids : 3,2 kg
GTIN 4015613638584
Code-No. 116073
Euro 129,-

Four mixte à vapeur V 10640
jusqu'à 10 x 600 x 400
Contenance possible jusqu'à 10 x 600 x 400 mm
Espacement entre grilles 75 mm
Plage de température : de 0 °C à 260 °C
Système de commande de vapeur :
garantit un climat d'espace de cuisson stable
Sortie de vapeur réglable
Raccordement eau 3/4"
Puissance : 14,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 925 x P 955 x H 1120 mm
Poids : 133 kg
GTIN 4015613637600
Code-No. 116080
Euro 5.449,-

Set de deux supports glissières d'appui GN
pour utilisation de 12 plaques GN 1/1
Acier inoxydable
Espacement entre grilles 50 mm
Poids : 5,2 kg
GTIN 4015613638591
Code-No. 116074
Euro 169,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Sonde de température à cœur
pour four mixte à vapeur série V
Longueur du câble : env. 1,8 m
Poids : 0,14 kg
GTIN 4015613638553
Code-No. 116071
Euro 169,-

Sonde de température à cœur
✓ Longueur du câble env. 1,8 m

Douchette
Longueur : 2 m
Avec vanne de fermeture pour raccordement eau 1/2"
Livrée avec support pour la fixation sur les fours mixtes à vapeur
Poids : 1 kg
GTIN 4015613587189
Code-No 116005
Euro 179,-

Douchette
✓ Longueur 2 m

Hotte d'extraction
pour four mixte à vapeur série V
Appropriée pour le montage sur les fours vapeurs :
116060, 116080
Acier inoxydable
Filtre en acier inoxydable
Interrupteur marche/arrêt
Puissance : 0,145 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 925 x P 1000 x H 235 mm
Poids : 34,4 kg
GTIN 4015613626710
Code-No. 116099
Euro 1.729,-

Support
pour four mixte à vapeur série V (116060, 116080)
Acier inoxydable 18/10
Capacité : 10 x GN 1/1
Dimensions : L 920 x P 665 x H 800 mm
Poids : 18,6 kg
GTIN 4015613637556
Code-No. 115072
Euro 589,-

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 4015613468617
Code-No. 533051
Euro 49,-

✓ Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 5 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum.

Rôtissoire P6
Acier inoxydable 18/10, 2 broches pour 6 poulets
Puissance : 2,8 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 700 x P 360 x H 530 mm
Dotation : 2 broches avec fourchettes
Poids : 31 kg
GTIN 4015613417035
Code-No. 215035
Euro 1.819,-

Rôtissoire P8N
Acier inoxydable 18/10, 2 broches pour 8 poulets
Puissance : 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 880 x P 430 x H 530 mm
Dotation : 2 broches avec fourchettes
Poids : 41 kg
GTIN 4015613505381
Code-No. 215036
Euro 2.298,-

Rôtissoire P12N
Acier inoxydable 18/10, 3 broches pour 12 poulets
Puissance : 5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 880 x P 430 x H 710 mm
Dotation : 3 broches avec fourchettes
Poids : 55,6 kg
GTIN 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 69,-	**215095** Euro 229,-	**215096** Euro 119,-
215036	**215094** Euro 98,-	**215078** Euro 279,-	**215081** Euro 159,-
215037	**215094** Euro 98,-	**215078** Euro 279,-	**215081** Euro 159,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 / 380 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 880 x H 430 mm
Poids : 68 kg
GTIN 4015613437781
Code-No. 2002010
Euro 979,-

Pelle à pizza
aluminium
Dimensions pelle :
280 x 280 mm
Longueur manche : 1000 mm
Poids : 2 kg
GTIN 4015613527949
Code-No. 100927
Euro 59,-

Couteau à pizza
avec poignée
en plastique
Couteau Ø 100 mm
Poids : 0,2 kg
GTIN 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 / 380 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 890 x P 880 x H 750 mm
Poids : 98 kg
GTIN 4015613437798
Code-No. 2002020
Euro 1.549,-

Support pour four à pizzas
CT 100 et CT 200
Acier inoxydable
Dimensions : L 895 x P 735 x H 900 mm
Poids : 15 kg
GTIN 4015613602455
Code-No. 200319
Euro 329,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 1310 x P 1270 x H 420 mm
Poids : 143 kg
GTIN 4015613545028
Code-No. 2002150
Euro 2.098,-

- ✓ 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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 1310 x P 1270 x H 760 mm
Poids : 247 kg
GTIN 4015613545035
Code-No. 2002170
Euro 3.259,-

Support pour four à pizzas ET 105 et ET 205
Tôle d'acier laquée
Dimensions : L 1320 x P 1150 x H 965 mm
Poids : 43 kg
GTIN 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 / 400 V 50 Hz 2 NAC
Dimensions : L 800 x P 735 x H 375 mm
Poids : 44,8 kg
GTIN 4015613640990
Code-No. 2002018
Euro 998,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 800 x P 735 x H 520 mm
Poids : 68 kg
GTIN 4015613641003
Code-No. 2002028
Euro 1.359,-

Support NT 501N
Acier inoxydable
Dimensions :
L 760 x P 610 x H 900 mm
Poids : 14,6 kg
GTIN 4015613602424
Code-No. 200316
Euro 298,-

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 / 400 V 50 Hz 2 NAC
Dimensions : L 910 x P 810 x H 440 mm
Poids : 73 kg
GTIN 4015613641010
Code-No. 2002088
Euro 1.198,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 910 x P 810 x H 770 mm
Poids : 117,5 kg
GTIN 4015613641027
Code-No. 2002095
Euro 1.849,-

Support NT 601N
Acier inoxydable
Dimensions :
L 840 x P 670 x H 900 mm
Poids : 13,7 kg
GTIN 4015613602431
Code-No. 200317
Euro 319,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 910 x P 810 x H 770 mm
Poids : 130 kg
GTIN 4015613641034
Code-No. 2002096
Euro 2.329,-

✓ Chambre de cuisson entièrement en brique réfractaire

Support NT 601N
Acier inoxydable
Dimensions :
L 840 x P 670 x H 900 mm
Poids : 13,7 kg
GTIN 4015613602431
Code-No. 200317
Euro 319,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 1210 x P 830 x H 435 mm
Poids : 102 kg
GTIN 4015613641041
Code-No. 2002101
Euro 1.398,-

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 1210 x P 830 x H 770 mm
Poids : 158 kg
GTIN 4015613641058
Code-No. 2002121
Euro 2.349,-

Support NT 901N
Acier inoxydable
Dimensions :
L 1155 x P 665 x H 900 mm
Poids : 23,2 kg
GTIN 4015613602448
Code-No. 200318
Euro 425,-

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 FI32N
Acier inoxydable 18/10
Réglage max du diamètre de la pâte à 300 mm
Longueur de rouleau : 320 mm
Réglage de l'épaisseur de pâte : 0,3 - 5,5 mm
Poids des pâtons : 80 - 210 g
Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 490 x P 510 x H 655 mm
Poids : 36 kg
GTIN 4015613620138
Code-No. 101932
Euro 1.398,-

Laminoir FI42N
Acier inoxydable 18/10
Réglage max du diamètre de la pâte à 400 mm
Longueur de rouleau : 420 mm
Réglage de l'épaisseur de pâte : 0,3 - 5,5 mm
Poids des pâtons : 210 - 700 g
Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 590 x P 510 x H 775 mm
Poids : 44 kg
GTIN 4015613620145
Code-No. 101937
Euro 1.549,-

Pétrins

✓ Boîtier revêtu, anti-rayures
✓ 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 50 Hz
Dimensions : L 350 x P 650 x H 600 mm
Poids : 58 kg
GTIN 4015613473086
Code-No. 101954
Euro 1.449,-

Pétrin à spirale
18 kg / 22 litres
Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 390 x P 670 x H 600 mm
Poids : 59 kg
GTIN 4015613473093
Code-No. 101955
Euro 1.569,-

Pétrin à spirale
25 kg / 32 litres
Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 430 x P 780 x H 710 mm
Poids : 93 kg
GTIN 4015613473109
Code-No. 101956
Euro 1.819,-

Pétrin à spirale
38 kg / 42 litres
Puissance: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 480 x P 800 x H 710 mm
Poids : 105 kg
GTIN 4015613473116
Code-No. 101957
Euro 2.019,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Pétrins

- ✓ Boîtier revêtu, anti-rayures
- ✓ Pétrins avec tête basculante et cuve amovible
- ✓ Reconnaissance du bol par capteur
- ✓ 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 50 Hz
Dimensions : L 350 x P 650 x H 620 mm
Poids : 65 kg
GTIN 4015613593821
Code-No. 101864
Euro 2.029,-

Pétrin à spirale 18 kg / 22 litres
Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 390 x P 670 x H 620 mm
Poids : 66 kg
GTIN 4015613593838
Code-No. 101865
Euro 2.129,-

Pétrin à spirale 25 kg / 32 litres
Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 450 x P 780 x H 735 mm
Poids : 107,2 kg
GTIN 4015613593845
Code-No. 101866
Euro 2.369,-

Pétrin à spirale 38 kg / 42 litres
Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm
Poids : 115 kg
GTIN 4015613593852
Code-No. 101867
Euro 2.549,-

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 : 12 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 12 différents types de pâtes
Matériaux : Boîtier avec revêtement anti-rayures
Récipient et crochet en acier inoxydable 18/10
Vis en laiton avec alliage en bronze
Microrupteur sur le couvercle du récipient
Capacité : 1,5 kg
Production de 5 kg/h
Puissance : 0,3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 250 x P 480 x H 460 mm
Poids : 17,7 kg
GTIN 4015613584843
Code-No. 101971
Euro 1.598,-

Bouchon obturateur
pour obturer la sortie pendant la production de pâte
Poids : 0,176 kg
GTIN 4015613584997
Code-No. 101986
Euro 59,-

✓ Livré sans le bouchon obturateur

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Bartscher

Non adapté aux pommes de terre !

Caserecces
9 x 5 mm
Poids : 0,144 kg
GTIN 4015613584850
Code-No. 101972
Euro 59,-

Fusillis
Ø 9 mm
Poids : 0,138 kg
GTIN 4015613584867
Code-No. 101973
Euro 59,-

Pappardelles
16 mm
Poids : 0,160 kg
GTIN 4015613584874
Code-No. 101974
Euro 59,-

Gnocchis
Ø 12 mm
Poids : 0,168 kg
GTIN 4015613584881
Code-No. 101975
Euro 59,-

Capellis d'angelo
Ø 1 mm
Poids : 0,162 kg
GTIN 4015613584911
Code-No. 101978
Euro 59,-

Spaghettis
Ø 2 mm
Poids : 0,160 kg
GTIN 4015613584928
Code-No. 101979
Euro 59,-

Spaghettis alla Chitarra
2 x 2 mm
Poids : 0,168 kg
GTIN 4015613584935
Code-No. 101980
Euro 59,-

Tagliolinis
3 mm
Poids : 0,150 kg
GTIN 4015613584942
Code-No. 101981
Euro 59,-

Fettuccinis
8 mm
Poids : 0,146 kg
GTIN 4015613584959
Code-No. 101982
Euro 59,-

Pasta Sfoglia
135 mm
Poids : 0,406 kg
GTIN 4015613584966
Code-No. 101983
Euro 79,-

Cannellonis
Ø 25 mm
Poids : 0,150 kg
GTIN 4015613584973
Code-No. 101984
Euro 59,-

Bigolis
Ø 3 mm
Poids : 0,160 kg
GTIN 4015613584980
Code-No. 101985
Euro 59,-

Les avantages majeurs des salamandres Hi-Light Bartscher

- ✓ Économies d'énergie considérables allant jusqu'à 65 % par rapport aux salamandres conventionnelles
- ✓ Climat favorable aux employés dans les cuisines 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 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
3 programmes réglables
Minuterie manuelle
Réglage de la surface de cuisson : totale ou réduite
Economie d'énergie
Résistance chauffante réglable en hauteur
Grille L 572 x P 358 mm
Puissance : 4,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 585 x P 600 x H 515 mm
Poids : 61,4 kg
GTIN 4015613634883
Code-No. 101547
Euro 2.898,-

✓ Dotation : Console pour fixation murale

Résultats d'un test comparatif effectué, sur 4 semaines dans un environnement gastronomique, entre :	Consommtion kWh/jour	Consommtion kWh/an**	€/jour*	€/an*
Salamandre traditionnelle et	20.2	6464	4,04	1.292,80
Salamandre Hi-Light 101547 + 101546	7.0	2240	1,40	448,00
Économie	13.2	4224	2,64	844,80

Économie = 65 % - Hypothèse : *1 kW = 0,20 € (service compris), **320 jours de travail

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Salamandre Hi-Light-Lift
2 résistances
Acier inoxydable
Tête mobile
Grille L 400 x P 304 mm
Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 400 x P 570 x H 515 mm
Poids : 49,8 kg
GTIN 4015613634890
Code-No. 101552
Euro 1.919,-

Salamandre Hi-Light ECO
3 résistances chauffantes, avec
fonction de maintien en température
Acier inoxydable
Grille L 572 x P 358 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 / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 590 x P 550 x H 515 mm
Poids : 51,2 kg
GTIN 4015613634906
Code-No. 101548
Euro 1.998,-

✓ Dotation : Console pour fixation murale

Salamandre Hi-Light-Lift
3 résistances chauffantes, avec
fonction de maintien en température
Acier inoxydable
Tête mobile
Grille L 572 x P 358 mm
Puissance : 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 580 x P 590 x H 515 mm
Poids : 59,4 kg
GTIN 4015613634913
Code-No. 101546
Euro 2.498,-

Salamandre Hi-Light-Lift
4 résistances
Acier inoxydable
Tête mobile
Grille L 737 x P 355 mm
Puissance : 6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 745 x P 590 x H 515 mm
Poids : 70,6 kg
GTIN 4015613634920
Code-No. 101554
Euro 2.749,-

Salamandre Lift-500
Acier inoxydable
Résistances à infrarouges
Tête mobile
Témoin lumineux
Rhéostat
Grille L 445 x P 325 mm
Lèchefrite
Puissance : 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 470 x P 510 x H 530 mm
Poids : 38,8 kg
GTIN 4015613385570
Code-No. 151510
Euro 649,-

Salamandre Lift-600
2 zones de chauffe
Acier inoxydable
Résistances à infrarouges
Tête mobile
Témoin lumineux
Rhéostat
Grille L 557 x P 325 mm
Lèchefrite
Puissance : 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 600 x P 540 x H 530 mm
Poids : 49,5 kg
GTIN 4015613385594
Code-No. 151511
Euro 749,-

Salamandre 100
Acier inoxydable
Minuterie
Rhéostat
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 610 x P 305 x H 280 mm
Dotation : 1 grille, 1 lèchefrite
Poids : 14 kg
GTIN 4015613371832
Code-No. A1515001
Euro 239,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Salamandre S40
Acier inoxydable 18/10
Résistances infrarouges “Incoloy”
Lampe témoin
Grille anti basculement L 380 x P 310 mm
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 597 x P 368 x H 365 mm
Poids : 13,8 kg
GTIN 4015613370057
Code-No. 100524
Euro 379,-

Salamandre S702
2 zones de chauffe
Acier inoxydable
Lampe témoin
Grille anti basculement, L 710 x P 345 mm
Lèchefrite
Puissance : 4,4 kW 3/N/PE AC 400 V 50 Hz
Dimensions : L 910 x P 370 x H 385 mm
Dotation : 2 poignées, pour un retrait facile de la grille
Poids : 26,8 kg
GTIN 4015613569284
Code-No. 100529
Euro 498,-

Salamandre 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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 878 x P 500 x H 370 mm
Poids : 21,4 kg
GTIN 4015613390925
Code-No. 100528
Euro 679,-

Vitrines chaudes - Chaudement recommandées

Décoratifs et immédiatement prêts à être servis :
les vitrines chaudes de Bartscher vous permettent de mettre parfaitement en scène vos mets chauds. Surtout pour la vente à emporter et les comptoirs de cantines, les vitrines chaudes constituent le premier choix.

La fonction de maintien à température alliée à une humidification de l'air conserve la fraîcheur et la température des mets. Les grilles de présentation à hauteur réglable permettent une utilisation souple de l'espace intérieur.

Le choix de la série Deli de Bartscher est étendu :
différentes dimensions sont disponibles, mais aussi différentes variantes de vitres arrondies ou planes. De plus, toutes les vitrines sont équipées d'un éclairage adapté et offrent sur deux ou trois niveaux la place de présenter efficacement vos produits. Parce que vous le savez bien : les yeux dégustent aussi.

Vitrine chauffante "Bartscher 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 : de 30 °C à 110 °C

Vitrine chauffante "Bartscher Deli Compact"
Extérieur : laqué
Intérieur : fond en acier inoxydable, plafond laqué
Eclairage, 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 : de 30 °C à 110 °C
Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 (GN 1/9, 65 mm de profondeur)
GTIN 4015613535500
Code-No. 306057
Euro 529,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Vitrines chauffantes "Bartscher Deli"

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, éclairage, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.

- ✓ Intérieur chromé, extérieur laqué
- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Avec 2 portes coulissantes (à l'avant et à l'arrière) pour un accès par 2 côtés

Vitrine chauffante "Bartscher Deli I"
Contenance : 110 litres
Puissance : 1,84 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 4015613437743
Code-No. 306053
Euro 465,-

Vitrine chauffante "Bartscher Deli II"
Contenance : 152 litres
Puissance : 1,84 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 4015613437750
Code-No. 306054
Euro 545,-

Vitrine chauffante "Bartscher Deli III"
Contenance : 373 litres
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 4015613437767
Code-No. 306055
Euro 675,-

Vitrines chauffantes “Bartscher Deli Plus”

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, éclairage, thermostat et d'un bac à eau pour l'humidification.
Les vitrines sont dotées de portes coulissantes.

- ✓ Intérieur chromé, extérieur acier inoxydable
- ✓ Plage de température : de 30 °C à 90 °C
- ✓ Éclairage LED

Vitrine chauffante “Bartscher Deli Plus I”
Contenance : 120 litres
Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 4015613503035
Code-No. 305053
Euro 619,-

Vitrine chauffante “Bartscher Deli Plus I D”
avec 2 portes coulissantes (à l'avant et à l'arrière)
pour un accès par 2 côtés
Contenance : 120 litres
Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 4015613525839
Code-No. 305055
Euro 639,-

Vitrine chauffante “Bartscher Deli Plus II”
Contenance : 160 litres
Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 4015613503042
Code-No. 305054
Euro 709,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Vitrines réfrigérées - La fraîcheur à vue d'oeil

Les salades fraîches, les sandwiches aux crudités ou les entrées froides se présentent de manière attractive dans les vitrines réfrigérées de Bartscher. Les boissons et les petits en-cas aussi sont parfaitement présentés dans ces vitrines réfrigérées haut de gamme.

Dans le domaine des ventes à emporter et des comptoirs de cantines, les hôtes peuvent se servir directement ou demander les en-cas frais de leur choix. Les vitrines réfrigérées possèdent toutes les fonctions nécessaires à une utilisation pratique : refroidissement à circulation d'air, une fonction de dégivrage automatique et des grilles de présentation polyvalentes. Les vitrines réfrigérées avec double vitrage consomment peu d'énergie, sont robustes et offrent une excellente vue sur les marchandises présentées, qui sont parfaitement mises en scène par l'éclairage à LED judicieux.

Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool I"

La vitrine est équipée de 3 étagères et éclairage.
La vitrine est dotée de portes coulissantes.

- ✓ Modele : intérieur et extérieur en plastique
- ✓ Froid ventilé
- ✓ Températures de service : 2 °C à 12 °C
- ✓ Éclairage LED

Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool I"
Dégivrage automatique
Contenance : 100 litres
Liquide réfrigérant R600a
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 4015613479101
Code-No. 700201G
Euro 569,-

Vitrines réfrigérées "Bartscher Deli-Cool"

Les vitrines sont équipées de 3 étagères et éclairage.
Les vitrines sont dotées de portes coulissantes.

- ✓ Modèle : Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité
- ✓ Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
- ✓ Températures de service : 2 °C à 12 °C
- ✓ Éclairage LED

Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool II"
Dégivrage automatique
Contenance : 120 litres
Liquide réfrigérant R600a
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 4015613505558
Code-No. 700202G
Euro 739,-

Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool II D"
avec 2 portes coulissantes (à l'avant et à l'arrière)
pour un accès par 2 côtés
Dégivrage automatique
Contenance : 120 litres
Liquide réfrigérant R600a
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 710 x P 568 x H 686 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions: L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm
Poids : 55 kg
GTIN 4015613617688
Code-No 700208G
Euro 798,-

Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool III"
Dégivrage automatique
Contenance : 160 litres
Liquide réfrigérant R600a
Puissance : 0,16 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 4015613505565
Code-No. 700203G
Euro 829,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Vitrine réfrigérée "Buffet"
Corps en matière plastique avec vitre de sécurité
Côté service avec portes coulissantes
Éclairage LED
Froid ventilé
Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 154 litres
Températures de service : 2 °C à 6 °C, liquide réfrigérant R600a
Surface de présentation en acier inoxydable, L 900 x P 285 mm
1 étagère intermédiaire en verre, L 925 x P 250 mm
Hauteur intérieure maximum :
en bas 205 mm, en haut 175 mm
Puissance : 140 W / 230 V 50 Hz
L 1050 x P 645 x H 640 mm
Poids : 61 kg
GTIN 4015613586670
Code-No. 700206G
Euro 1.239,-

Support
Tôle d'acier laquée
4 roulettes dont 2 avec frein
L 834 x P 607 x H 570 mm
Poids : 10 kg
GTIN 4015613617824
Code-No. 700209
Euro 95,-

Vitrine de gâteau 72L
Modele : boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour
1 porte, charnière de porte à droite
Éclairage LED enclenchables séparément
Froid ventilé avec 2 ventilateurs
Dégivrage automatique
Contenance : 72 litres
Température de service : 2 °C à 10° C, liquide réfrigérant R600a
Commande électronique, affichage numérique
Humidité de l'air : max. 70 %
Bâti rotatif :
- Enclenchables séparément
- Arrêt automatique de la rotation à l'ouverture de la porte
- Avec 4 grilles soudées fixes, Ø 315 mm,
  espacement entre grilles 160 mm
- Amovibles pour un nettoyage facile
Puissance : 0,17 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 983 mm
Poids : 39 kg
GTIN 4015613586687
Code-No. 700207G
Euro 1.098,-

Vitrine réfrigérante KV 270L
Idéale pour la présentation d'en-cas ou de gâteaux réfrigérés,
conçue dans un design attrayant.
Modèle : corps en acier inoxydable avec vitrage sur le pourtour,
double vitrage de sécurité
Côté service avec portes coulissantes
Éclairage LED, utilisable séparément
Froid ventilé
Fonction dégivrage automatique
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 270 litres
Température de service : 2 °C à 8 °C, liquide réfrigérant: R134a
Humidité de l'air : 70 %
Surface de présentation en verre, L 840 x P 360 mm
2 étagères intermédiaires en verre, réglables en hauteur,
dimensions : L 800 x P 370 mm, L 800 x P 360 mm
4 roulettes dont 2 avec frein
Puissance : 0,475 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 913 x P 680 x H 1245 mm
Poids : 126 kg
GTIN 4015613615431
Code-No. 700551
Euro 2.349,-

Vitrine réfrigérée 67L
avec 8 bacs GN 1/6
Corps en acier inoxydable
Couverlce en verre, vitre de sécurité
Pour 1 x GN 1/1 et 1 x GN 1/3, bacs GN de 100 mm profond.
Système de refroidissement statique
Fonction dégivrage automatique
Contenance : 67 litres
Température de service : 0 °C à 10 °C
Liquide réfrigérant R600a
Puissance : 70 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 765 x P 610 x H 320 mm
Dotation :
3 entretoises : longueur 360 mm, largeur 30 mm
8 bacs GN 1/6, 100 mm profond., acier inoxydable 18/10
Poids : 24,8 kg
GTIN 4015613625294
Code-No. 700211G
Euro 949,-

Livré sans bacs GN

Vitrine réfrigérée 175L
pour 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/4 ou 4 x GN 1/2 + 2 x GN 1/4
Bacs GN de 150 mm profond.
Corps en acier inoxydable avec double vitrage, vitre de sécurité
Côté service avec portes coulissantes
Éclairage LED
Système de refroidissement statique
Fonction dégivrage automatique
Contenance : 175 litres
Températures de service : 2 °C à 6 °C
Liquide réfrigérant R600a
Puissance : 140 W / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 875 x P 890 x H 540 mm
Poids : 63 kg
GTIN 4015613587448
Code-No. 700205G
Euro 1.498,-

✓ Le set idéal pour une présentation mobile des aliments

STL Vitrine réfrigérée
L 875 x P 890 x H 1090 mm
Poids : 73 kg
GTIN 4015613580890
Code-No. 700204G
Euro 1.579,-

Support
Tôle d'acier laquée
4 roulettes dont 2 avec frein
Dimensions :
L 875 x P 890 x H 550 mm
Poids : 10 kg
GTIN 4015613587455
Code-No. 700206
Euro 98,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Vitrine chauffante "Bartscher Deli PRO" GN 2/1

La vitrine est équipée d'une étagère intermédiaire, de l'éclairage halogène. La vitrine est dotée de portes coulissantes.

- ✓ Pour GN 2/1, profondeur max. des bacs GN : 40 mm
- ✓ Réservoir d'eau pour humidification
- ✓ Température de service : 30 °C à 90 °C

Vitrine chauffante "Bartscher Deli PRO" GN 2/1
Acier inoxydable
Vitre frontale en verre plat, verre de sécurité
Le côté utilisateur est équipé de portes coulissantes
Éclairage halogène
Commande thermostatique
Réservoir d'eau pour humidification
Contenance : 110 litres
Température de service : 30 °C à 90 °C
Puissance : 2,3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 750 x P 775 x H 610 mm
1 étagère intermédiaire, L 671 x P 418 mm
Poids : 51,9 kg
GTIN 4015613592985
Code-No. 305056
Euro 1.449,-

Livré sans bacs GN

Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool PRO" GN 2/1

La vitrine est équipée d'une étagère intermédiaire, de l'éclairage LED. La vitrine est dotée de portes coulissantes.

- ✓ Pour GN 2/1, profondeur max. des bacs GN : 40 mm
- ✓ Froid ventilé
- ✓ Température : 2 °C à 12 °C

Vitrine réfrigérée "Bartscher Deli-Cool PRO" GN 2/1
Acier inoxydable
Vitre frontale panoramique bombée, verre de sécurité
Le côté utilisateur est équipé de portes coulissantes
Éclairage LED
Froid ventilé
Dégivrage automatique
Contenance : 110 litres
Température : 2 °C à 12 °C
Réfrigérant R600a
Puissance : 0,3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 745 x P 775 x H 610 mm
1 étagère intermédiaire, L 671 x P 418 mm
Poids : 63 kg
GTIN 4015613592978
Code-No. 405056
Euro 1.898,-

Livré sans bacs GN

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 50 Hz
Dimensions : L 478 x P 775 x H 600 mm
Poids : 48 kg
GTIN 4015613416182
Code-No. 306050
Euro 1.598,-

Vitrine chauffante GN 3/1
avec verre plat
Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm
Poids : 76,2 kg
GTIN 4015613416175
Code-No. 306052
Euro 1.998,-

✓ Livré sans bacs GN

Vitrine chauffante GN 1/1
avec verre bombé
Puissance : 1,6 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 478 x P 775 x H 600 mm
Poids : 49,8 kg
GTIN 4015613416199
Code-No. 305050
Euro 1.749,-

Vitrine chauffante GN 2/1
avec verre bombé
Puissance : 2,3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 750 x P 775 x H 600 mm
Poids : 59,8 kg
GTIN 4015613416205
Code-No. 305051
Euro 1.898,-

Vitrine chauffante GN 3/1
avec verre bombé
Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm
Poids : 76,2kg
GTIN 4015613416212
Code-No. 305052
Euro 2.298,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 50 Hz
Dimensions : L 750 x P 775 x H 600 mm
Poids : 78,6 kg
GTIN 4015613415666
Code-No. 406051
Euro 2.098,-

Vitrine réfrigérée GN 3/1
avec verre plat
Puissance : 0,34 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm
Poids : 97,4 kg
GTIN 4015613415635
Code-No. 406052
Euro 2.498,-

✓ Livré sans bacs GN

Vitrine réfrigérée GN 3/1
avec verre bombé
Puissance : 0,34 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1080 x P 775 x H 600 mm
Poids : 98 kg
GTIN 4015613415642
Code-No. 405052
Euro 2.798,-

Bacs GN voir à la page 214, 216 du catalogue

Chariots buffet - chauds

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

Chariot buffet, chaud
3 x GN 1/1, 150 mm profond
Cuve en acier inoxydable pour 3 x GN 1/1, 150 mm profond.
Puissance : 2 kW / 230 V
Dimensions : L 1200 x P 880 x H 1370 mm
Poids : 112 kg
GTIN 4015613573700
Code-No. 125613
Euro 2.079,-

Glissière à plateaux, 1 pièce
pour le chariot buffet 3 x GN 1/1
Acier inoxydable, L 1180 x P 310 mm
Poids : 3,1 kg
GTIN 4015613570815
Code-No. 125502
Euro 219,-

Chariot buffet, chaud
4 x GN 1/1, 150 mm profond
Cuve en acier inoxydable pour 4 GN 1/1, 150 mm profond.
Puissance : 3,0 kW / 230 V
Dimensions : L 1490 x P 880 x H 1370 mm
Poids : 136 kg
GTIN 4015613573717
Code-No. 125618
Euro 2.298,-

Glissière à plateaux, 1 pièce
pour le chariot buffet 4 x GN 1/1
Acier inoxydable, L 1500 x P 310 mm
Poids : 4 kg
GTIN 4015613570846
Code-No. 125503
Euro 255,-

Chariot buffet, chaud
6 x GN 1/1, 150 mm profond
2 cuves en acier inoxydable pour chacune 3 x GN 1/1, 150 mm profond.
Puissance : 2x 2 kW / 230 V 50/60 Hz - nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 2150 x P 880 x H 1370 mm
Poids : 184 kg
GTIN 4015613573724
Code-No. 125623
Euro 2.998,-

Glissière à plateaux, 1 pièce
pour le chariot buffet 6 x GN 1/1
Acier inoxydable, L 2100 x P 310 mm
Poids : 5,9 kg
GTIN 4015613570860
Code-No. 125504
Euro 389,-

- ✓ Livré sans bacs GN
- ✓ Livré sans glissière à plateaux

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Chariots buffet - froids

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

Chariot buffet, froid
3 x GN 1/1, 150 mm profond.
Cuve en acier inoxydable pour 3 x GN 1/1, 150 mm profond.
Puissance : 0,236 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1200 x P 880 x H 1370 mm
Poids : 112 kg
GTIN 4015613573670
Code-No. 125507
Euro 2.498,-

Glissière à plateaux, 1 pièce
pour le chariot buffet 3 x GN 1/1
Acier inoxydable, L 1180 x P 310 mm
Poids : 3,1 kg
GTIN 4015613570815
Code-No. 125502
Euro 219,-

Chariot buffet, froid
4 x GN 1/1, 150 mm profond
Cuve en acier inoxydable pour 4 GN 1/1, 150 mm profond.
Puissance : 0,507 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1490 x P 880 x H 1370 mm
Poids : 152 kg
GTIN 4015613573687
Code-No. 125513
Euro 2.679,-

Glissière à plateaux, 1 pièce
pour le chariot buffet 4 x GN 1/1
Acier inoxydable, L 1500 x P 310 mm
Poids : 4 kg
GTIN 4015613570846
Code-No. 125503
Euro 255,-

Chariot buffet, froid
6 x GN 1/1, 150 mm profond.
Cuve en acier inoxydable pour 6 x GN 1/1, 150 mm profond.
Puissance : 0,507 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 2150 x P 880 x H 1370 mm
Poids : 197 kg
GTIN 4015613573694
Code-No. 125523
Euro 3.498,-

Glissière à plateaux, 1 pièce
pour le chariot buffet 6 x GN 1/1
Acier inoxydable, L 2100 x P 310 mm
Poids : 5,9 kg
GTIN 4015613570860
Code-No. 125504
Euro 389,-

- ✓ Livré sans bacs GN
- ✓ Livré sans glissière à plateaux

Un climat de première classe pour des aliments frais : les solutions de refroidissement de Bartscher

Boissons rafraîchissantes en self-service, tapas ou sushis appétissants présentés de manière agréable, denrées alimentaires stockées au froid pour l'utilisation quotidienne dans la cuisine - ce ne sont que quelques possibilités de mise en oeuvre des refroidisseurs de la gamme Bartscher.

Dans une **vitrine** pratique et clairement organisée avec éclairage, des rafraîchissements peuvent être par exemple présentés dans l'espace de vente de manière si attractive que vos clients se servent volontiers. Les **réfrigérateurs à bouteilles** vous garantissent de pouvoir fournir vos hôtes en boissons froides.

De XS à XXL, notre offre couvre de nombreux modèles différents, en tailles variées qui s'adaptent parfaitement à vos locaux.

Des **réfrigérateurs**, des **congélateurs** et des **réfrigérateurs rapides** puissants et robustes en acier inoxydable, faciles à entretenir, complètent l'assortiment, tout comme des **saladettes** et des **inserts de refroidissement** pour les sushis, les préparations de pizza etc...

Avec une distribution optimale de la température, une faible consommation électrique et un aménagement intelligemment pensé, en partie variable, les aliments frais sont bien conservés.

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 50 Hz
Dimensions : L 494 x P 600 x H 1742 mm
4 roulettes avec 2 arrêtoirs
Rideau de nuit inclus
Poids : 106 kg
GTIN 4015613505282
Code-No. 700220
Euro 1.629,-

Vitrine réfrigérante Bartscher Panorama
- ✓ Double vitrage isolant à 4 faces
- ✓ Design attrayant
- ✓ Eclairage peu énergivore par diode
- ✓ Commande électronique
- ✓ Utilisation mobile

Vitrine réfrigérante Bartscher Panorama 550L
Idéale pour la présentation des marchandises en grand format. Qu'il s'agisse de boissons, de yaourts, de snacks emballés sucrés ou salés, vos marchandises sont bien stockées dans cette vitrine et visibles de tous côtés.
Acier inoxydable
Vitrage sur le pourtour, triple vitrage
1 porte, charnière de porte à droite
Éclairage LED
Contenance : 550 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R134a
Fonction dégivrage automatique
Température de service : 0 °C à 6°C
4 roulettes dont 2 avec frein
Puissance : 0,65 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 850 x P 650 x H 1900 mm
Poids : 189,5 kg
3 grilles, métal chromé, amovibles
GTIN 4015613610740
Code-No. 700550
Euro 2.798,-

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

Mini vitrine réfrigérée 58L
Avec éclairage
Contenance : 58 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 4 °C à 12 °C
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 425 x P 380 x H 805 mm
Poids : 28,5 kg
Avec 2 grilles
GTIN 4015613434292
Code-No. 700158G
Euro 349,-

Mini vitrine réfrigérée 78L
Avec éclairage
Contenance : 78 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 4 °C à 12 °C
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 425 x P 380 x H 960 mm
Poids : 32,5 kg
Avec 3 grilles

Mini vitrine réfrigérée 78 L, blanche
GTIN 4015613404967
Code-No. 700178G
Euro 389,-

Mini vitrine réfrigérée 78 L, noire
GTIN 4015613482286
Code-No. 700177G
Euro 389,-

Mini vitrine réfrigérée 78L, acier inoxydable
Acier inoxydable
Avec éclairage LED
Capacité : 78 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Température de service : 4 °C à 12 °C
4 pieds réglables en hauteur
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 430 x P 390 x H 986 mm
Poids : 41,8 kg
Avec 3 grilles, chromées
GTIN 4015613610733
Code-No. 700378G
Euro 849,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Mini vitrine réfrigérée Slim-Line 80L
Avec éclairage LED
Contenance : 80 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 4 °C à 12 °C
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 375 x P 385 x H 1050 mm
Poids : 36,2 kg
Avec 3 grilles
GTIN 4015613527802
Code-No. 700180G
Euro 498,-

Mini vitrine réfrigérée 86 L
2 portes bombées pour un accès par l'avant et l'arrière.
Avec éclairage
Contenance : 86 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 4 °C à 12 °C
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 425 x P 435 x H 980 mm
3 grilles amovibles
Poids : 36,5 kg
GTIN 4015613478548
Code-No. 700278G
Euro 429,-

Mini vitrine réfrigérée 98 L
Avec éclairage
Contenance : 98 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 4 °C à 12 °C
Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 425 x P 380 x H 1100 mm
Poids : 37,5 kg
Avec 4 grilles
GTIN 4015613457055
Code-No. 700198G
Euro 429,-

Vitrine réfrigérée 235 L
Avec éclairage LED (sur l'avant)
Contenance : 235 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 4 °C à 12 °C
4 roulettes dont 2 avec frein
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 520 x P 485 x H 1700 mm
4 grilles amovibles
Poids : 77 kg
GTIN 4015613480893
Code-No. 700235G
Euro 949,-

Réfrigérateur "Mini"*
Réfrigérateur compact pour une mise en oeuvre mobile -
également dans des véhicules.
Corps en plastique
Contenance : 19 litres
Refroidissement thermoélectrique
Réfrigération : 15 °C à 18° C en dessous de la température ambiante
Éclairage
Puissance : 230 V AC / 12 V DC / 0,056 kW
Dimensions : L 330 x P 370 x H 460 mm
Dotation : câble adaptateur 12 V
Poids : 7,3 kg
GTIN 4015613589596
Code-No. 700089
Euro 159,-

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

Réfrigérateur à boissons 88 L
avec éclairage moderne LED et porte double-vitrage dans un noble design.
Contenance : 28 bouteilles / 88 litres
Régulation de température mécanique en continu
Froid statique
Liquide réfrigérant R600a
Températures de service : 2 °C à 10 °C
Éclairage plafonnier LED à faible consommation d'énergie commutable séparément
Butoir de porte à droite, permutable
2 pieds réglables en hauteur sur la face avant
Puissance : 0,085 kW / 220-240 V 50 Hz
(éclairage LED 0,8 W)
Dimensions : L 430 x P 480 x H 825 mm
5 grilles porte-bouteilles chromées
+ 1 une grille chromée incluses, chacune amovible
Poids : 23,4 kg
GTIN 4015613546032
Code-No. 700082G
Euro 265,-

Refroidisseur de bouteilles 220 L
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 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 920 x P 550 x H 920 mm
Poids : 82,2 kg
2 grilles en acier inoxydable
GTIN 4015613528816
Code-No. 110138
Euro 798,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Réfrigérateur à boissons 270 LN
Intérieur blanc, extérieur blanc, porte réversible
Contenance nette : 267 litres
Froid statique, liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service de 0 °C à 8 °C
Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt
Évaporateur sur l'arrière
Classe d'efficience énergétique : A+
Puissance : 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 600 x P 620 x H 1450 mm
5 grilles (4 amovibles)
Poids : 52 kg
GTIN 4015613585819
Code-No. 700272
Euro 509,-

Réfrigérateur à boissons 320 LN
Intérieur blanc, extérieur blanc, porte réversible
Contenance nette : 320 litres
Froid statique, Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 0 °C à 10 °C
Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt
Évaporateur sur l'arrière
Porte vitrée à cadre aluminium
Puissance : 0,23 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 600 x P 600 x H 1730 mm
5 grilles amovibles
Poids : 67 kg
GTIN 4015613523767
Code-No. 700321
Euro 898,-

Congélateur TKS32
pour les liqueurs et les aliments congelés
Contenance brute : 32 litres
Contenance : 8 bouteilles (0,7l) debout,
3 bouteilles (0,7l) couchées
Froid statique, liquide réfrigérant : R600a
Températures de service : -15 °C à -25 °C
Puissance : 0,053 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 472 x P 450 x H 492 mm
Poids : 18,5 kg
GTIN 4015613391939
Code-No. 700077
Euro 219,-

Congélateur 200 LN
Intérieur blanc, extérieur blanc, porte réversible
Contenance nette : 196 litres
Froid statique, liquide réfrigérant : R600a
Dégivrage manuel
Températures de service : jusqu'à -18 °C
Lampes-témoin, signalisation de service et lampe d'alarme
6 tiroirs
Classe d'efficience énergétique : A+
Puissance : 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 600 x P 620 x H 1450 mm
Poids : 53 kg
Bac à glaçons inclus
GTIN 4015613585826
Code-No. 700341
Euro 559,-

Armoire de refroidissement/surgélation Bartscher

Pensée dans ses moindres détails

- ✓ Acier inoxydable 18/10 selon les normes HACCP
- ✓ Froid ventilé
- ✓ 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 50 Hz
Dimensions : L 680 x P 600 x H 520 mm
Poids : 60 kg
GTIN 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 50 Hz
Dimensions : L 750 x P 700 x H 850 mm
Poids : 98 kg
GTIN 4015613504780
Code-No. 700605
Euro 3.998,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Armoires frigorifiques

- ✓ En acier inoxydable 18/10
- ✓ Froid ventilé
- ✓ 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
Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10
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 50 Hz
Dimensions : L 600 x P 700 x H 868-903 mm
3 grilles amovibles
Poids : 56,8 kg
GTIN 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 50/60 Hz
L 710 x P 810 x H 2010 mm
Poids : 114 kg
Dotation : 3 grilles
GTIN 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 °C à -22 °C
Porte réversible
Puissance : 0,88 kW / 230 V 50/60 Hz
L 710 x P 810 x H 2010 mm
Poids : 124 kg
Dotation : 3 grilles
GTIN 4015613527727
Code-No. 700475
Euro 2.549,-

Set de deux glissières
GTIN 4015613587196
Code-No. 700486
Euro 16,-

Grille GN 2/1
GTIN 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 50/60 Hz
Poids : 176 kg
Dotation : 6 grilles
GTIN 4015613527734
Code-No. 700485
Euro 2.898,-

Congélateur double pour grilles GN 2/1
Contenance brute : 1400 litres
Isolation : polyuréthane de 60 mm
Températures de service : de -18 °C à -22 °C
L 1400 x P 810 x H 2010 mm
Puissance : 1,32 kW / 230 V 50/60 Hz
Poids : 192 kg
Dotation : 6 grilles
GTIN 4015613527741
Code-No. 700495
Euro 3.449,-

Livré sans glissières de support et grilles, dispositif d'accrochage, rampe d'accès et décoration

Mini chambre froide 1240L
Matériaux :
- extérieur : tôle d'acier revêtue de PVC
- intérieur : aluminium, plancher en acier inoxydable

Exécution :
- isolation : polyuréthane, 60 mm
- fermant à clé, avec serrure anti-panique
- porte réversible
- préparée pour glissières de support et grilles, dispositif d'accrochage, rampe d'accès
- montée finie

Refroidissement par compresseur
Dégivrage automatique
Commande digitale
Classe de climat N/T, pour température ambiante jusqu'à 38 °C max.
Enceinte frigorifique :
contenance 1240 litres, dimensions : L 855 x P 900 x H 1760 mm
Température de service : 2 °C à 10 °C
Liquide réfrigérant R404a
Puissance : 0,571 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 975 x P 1040 x H 2200 mm
Poids : 160 kg
GTIN 4015613630359
Code-No. 700590
Euro 3.049,-

Glissières de support, jeu de 2
pour la mini chambre froide 1240L
Acier inoxydable
Avec 8 tiroirs, espacement 200 mm
4 glissières de support sont nécessaires pour la mini chambre froide
Dimensions, chacune : L 40 x P 25 x H 1500 mm
Poids : 2,96 kg
GTIN 4015613630366
Code-No. 700591
Euro 59,-

Grille
pour la mini chambre froide 1240L
Acier, zinguée
Charge utile : 20 kg
Dimensions :
L 830 x P 870 x H 40 mm
Poids : 4,7 kg
GTIN 4015613630380
Code-No. 700592
Euro 95,-

Dispositif d'accrochage
pour la mini chambre froide 1240L
Composé de :
- 2 glissières de support, acier inoxydable, dimensions, chacun : L 50 x P 30 x H 850 mm
- tube d'accrochage, acier inoxydable/plastique, dimensions : Ø 30 mm, longueur : 830 mm, réglable en 5 positions horizontalement

Charge utile : max. 150 kg
Distance du plancher : 1700 mm
Poids : 2,4 kg
GTIN 4015613630397
Code-No. 700595
Euro 85,-

Rampe d'accès
pour la mini chambre froide 1240L
Acier inoxydable
Charge utile : max. 130 kg
Dimensions : L 845 x P 125 x H 30 mm
Poids : 1,55 kg
GTIN 4015613630410
Code-No. 700597
Euro 149,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Saladette GN 1/1 avec 1 porte
avec évaporateur coulé dans la mousse
Acier inoxydable
Pour 3 x GN 1/3, 2 x GN 1/2 ou 1 x GN 1/1, bacs GN de 150 mm profond.
1 porte, porte réversible
Plan de travail en polyéthylène
Système de refroidissement statique
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 140 litres
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C, thermostat Carrel
Puissance : 0,23 kW / 230-240 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 438 x P 700 x H 882 mm
Dotation :
2 entretoises : longueur 537 mm, largeur 35 mm
1 grille GN 1/1
Poids : 43 kg
GTIN 4015613593319
Code-No. 200270
Euro 749,-

Livré sans bacs GN

Saladette, froid ventilé avec 2 portes
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
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : 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 4015613386744
Code-No. 200265
Euro 929,-

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
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : 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 4015613530116
Code-No. 200264
Euro 1.498,-

Saladette pour pizzaïolo avec froid ventilé
Présentoir pour 5 x 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
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 900 x P 698 x H 1075 mm
2 grilles GN 1/1 incluses
Poids : 116 kg
GTIN 4015613403847
Code-No. 200266
Euro 1.149,-

Bacs GN voir à la page 214, 216 du catalogue

Spray d'entretien pour inox
Contenu : 500 ml
12 boîtes par carton
Poids : 0,55 kg
GTIN 4015613360195
Code-No. 173031
Euro 16,50 pièce

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (12 boîtes) GTIN 4015613584454	16,50	198,-

Livré sans bacs GN

STL Saladette avec vitrine en verre
2 portes
Acier inoxydable, brossé
Pour 3 x GN 1/6 et 2 x GN 1/1, bacs GN de 150 mm profond.
Plan de travail en polyéthylène
Système de refroidissement statique
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 250 litres
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Vitrine en verre, L 880 x P 540 x H 425 mm
avec 1 étagère intermédiaire en verre, L 856 x P 298 mm,
hauteur utile maximale : en bas 230 mm, en haut 168 mm
Puissance : 0,187 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 900 x P 700 x H 1265 mm
Dotation :
2 grilles GN 1/1 en acier inoxydable
1 entretoise : longueur 325 mm, largeur 25 mm
2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 32 mm
3 entretoises : longueur 180 mm, largeur 25 mm
Poids : 82,4 kg
GTIN 4015613617718
Code-No. 200272
Euro 1.349,-

Livré sans bacs GN

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
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 900 x P 690 x H 1000 mm
2 grilles GN 1/1 incluses
Poids : 71,8 kg
GTIN 4015613582412
Code-No. 200269
Euro 1.179,-

Mini table réfrigérée avec froid ventilé
2 portes
Acier inoxydable
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Contenance : 250 litres
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 900 x P 700 x H 875 mm
2 grilles GN 1/1 incluses
Poids : 72,2 kg
GTIN 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
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 1045 x P 690 x H 875 mm
1 grille GN 1/1 incluse
Poids : 83,8 kg
GTIN 4015613530109
Code-No. 110137
Euro 1.549,-

Présentoir réfrigéré - Bartscher Sushi Bar

Pour une présentation optimale de vos plats, comme par exemple des sushi ou des tapas.

- ✓ Possibilité d'équipement : 5 x 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

Présentoir réfrigéré
Bartscher Sushi Bar 5 x 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
Dimensions : L 1800 x P 425 x H 295 mm
Dotation : 1 entretoise incluse
(longueur 325 mm, largeur 30 mm)
Poids : 45 kg
GTIN 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 à 10 °C
- ✓ Système de refroidissement statique, liquide réfrigérant R134a
- ✓ Puissance : 180 W / 220-240 V 50 Hz

Présentoir réfrigéré
pour 5 x GN 1/4, 150 mm
L 1200 x P 335 x H 425 mm
Poids : 42,5 kg
GTIN 4015613400006
Code-No. 110110
Euro 659,-

Présentoir réfrigéré
pour 6 x GN 1/4, 150 mm
L 1400 x P 335 x H 440 mm
Puissance : 131 W / 230 V 50 Hz
Poids : 49,5 kg
GTIN 4015613556864
Code-No. 110134
Euro 719,-

Présentoir réfrigéré
pour 7 x GN 1/4, 150 mm
L 1500 x P 335 x H 425 mm
Poids : 47,5 kg
GTIN 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 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 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 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 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 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 4015613419107
Code-No. 110133
Euro 995,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

STL Table pour pizzaïolo
Froid ventilé
Acier inoxydable, plan de travail en marbre
2 portes réfrigérées
Commandes électroniques
Évaporateur des eaux de dégivrage
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,385 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Présentoir réfrigéré pour 6 x 1/4 GN, 150 mm de profond.
Acier inoxydable, avec plateau en verre
Système de refroidissement statique
Thermomètre digital
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,131 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 1400 x P 700 x H 1390 mm
Poids : 247,9 kg
GTIN 4015613556901
Code-No. 110711
Euro 2.698,-

✓ Livré sans bacs GN

STL Table pour pizzaïolo
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
Liquide réfrigérant R134a
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,385 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Présentoir réfrigéré pour 6 x 1/4 GN, 150 mm de profond.
Acier inoxydable, avec plateau en verre
Système de refroidissement statique
Thermomètre digital
Température de service : de 0 °C à 10 °C
Puissance : 0,131 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 1400 x P 700 x H 1390 mm
Poids : 262,5 kg
GTIN 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 4015613556871
Code-No. 110709
Euro 1.998,-

Table réfrigérée
1 porte, 2 tiroirs 1/1 GN, 150 mm, réfrigérés
L 1400 x P 700 x H 950 mm
Poids : 213 kg
GTIN 4015613556895
Code-No. 110710
Euro 2.279,-

Présentoir réfrigéré pour
6 x 1/4 GN, 150 mm de profond.
Liquide réfrigérant R134a, L 1400 x P 335 x H 440 mm
Poids : 49,5 kg
GTIN 4015613556864
Code-No. 110134
Euro 719,-

Table réfrigérée ventilée
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
2 portes réfrigérées
Liquide réfrigérant R134a, température de service : de 0 °C à 10 °C
Sans CFC, puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
Poids : 88 kg
GTIN 4015613613482
Code-No. 110801
Euro 1.895,-

Table réfrigérée ventilée avec dosseret 50 mm
Poids : 89 kg
GTIN 4015613613499
Code-No. 110801MA
Euro 1.945,-

Table réfrigérée ventilée
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
1 porte, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
Liquide réfrigérant R134a, température de service : de 0 °C à 10 °C
Sans CFC, puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
Poids : 99,5 kg
GTIN 4015613613505
Code-No. 110802
Euro 2.349,-

Table réfrigérée ventilée avec dosseret 50 mm
Poids : 100,5 kg
GTIN 4015613613512
Code-No. 110802MA
Euro 2.398,-

Table réfrigérée ventilée
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
4 tiroirs GN 1/1, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, réfrigérés
Liquide réfrigérant R134a, température de service : de 0 °C à 10 °C
Sans CFC, puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
Poids : 110,5 kg
GTIN 4015613613529
Code-No. 110803
Euro 2.649,-

Table réfrigérée ventilée avec dosseret 50 mm
Poids : 111,5 kg
GTIN 4015613613536
Code-No. 110803MA
Euro 2.695,-

Table réfrigérée ventilée
Dimensions : L 1342 x P 700 x H 850 mm
6 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés
Liquide réfrigérant R134a, température de service : de 0 °C à 10 °C
Sans CFC, puissance : 350 W / 230 V 50 Hz
Poids : 131 kg
GTIN 4015613613543
Code-No. 110804
Euro 2.819,-

Table réfrigérée ventilée avec dosseret 50 mm
Poids : 132 kg
GTIN 4015613613550
Code-No. 110804MA
Euro 2.898,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Table réfrigérée ventilée
Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
2 portes, 2 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
Liquide réfrigérant R134a, température de service : de 0 °C à 10 °C
Sans CFC, puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
Poids : 122,2 kg
GTIN 4015613613567
Code-No. 110805
Euro 2.539,-

Table réfrigérée ventilée avec dosseret 50 mm
Poids : 123,2 kg
GTIN 4015613613574
Code-No. 110805MA
Euro 2.589,-

Table réfrigérée ventilée
Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
1 porte, 4 tiroirs GN 1/1, 150 mm, réfrigérés
Liquide réfrigérant R134a, température de service : de 0 °C à 10 °C
Sans CFC, puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
Poids : 133,8 kg
GTIN 4015613613581
Code-No. 110806
Euro 2.729,-

Table réfrigérée ventilée avec dosseret 50 mm
Poids : 134,8 kg
GTIN 4015613613598
Code-No. 110806MA
Euro 2.779,-

Table réfrigérée ventilée
Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
6 tiroirs GN 1/1, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, réfrigérés
Liquide réfrigérant R134a, température de service : de 0 °C à 10 °C
Sans CFC, puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
Poids : 144,2 kg
GTIN 4015613613604
Code-No. 110807
Euro 2.975,-

Table réfrigérée ventilée avec dosseret 50 mm
Poids : 145,2 kg
GTIN 4015613613611
Code-No. 110807MA
Euro 3.029,-

Table réfrigérée ventilée
Dimensions : L 1792 x P 700 x H 850 mm
9 tiroirs GN 1/1, 100 mm, réfrigérés
Liquide réfrigérant R134a, température de service : de 0 °C à 10 °C
Sans CFC, puissance : 452 W / 230 V 50 Hz
Poids : 171 kg
GTIN 4015613613628
Code-No. 110808
Euro 3.339,-

Table réfrigérée ventilée avec dosseret 50 mm
Poids : 172 kg
GTIN 4015613613635
Code-No. 110808MA
Euro 3.398,-

Appareil à glaçons - Une fraîcheur totale !

Du cocktail à la réfrigération des produits - des appareils à glaçons de Bartscher pour toutes les applications

Caipirinha, Pina Colada ou Sparkling Kiss - les cocktails adorent la fraîcheur !

Dans les présentoirs de produits frais et lors des buffets, les glaçons préservent la température des mets sensibles, de sorte à conserver leur qualité et leurs arômes. Bartscher vous propose les appareils à glaçons adaptés à presque tous les besoins. Certains modèles permettent même de varier la taille des glaçons.

La gamme comprend différentes versions dimensionnées pour la production de glaçons qui ne fondent pas trop vite, pour préserver ainsi pendant longtemps le goût des boissons. Le mode de préparation perd alors de son importance.

Les modèles fiables et performants de la série Q sont particulièrement recommandés pour les évènements importants. Les appareils puissants équipés d'un système à palettes peuvent produire jusqu'à 134 kg de petits cônes par jour. Toujours suffisamment de glace. Même dans les conditions les plus difficiles, vous parviendrez à bout de vos tâches.

La série F 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 la fraîcheur d'une dégustation hors pair.

Conseil :
La qualité de l'eau est un facteur essentiel pour la production de glace. Pour atteindre un standard aussi élevé que possible et affecter positivement la durée de vie de l'appareil à glaçons, nous vous recommandons d'utiliser la cartouche de déminéralisation partielle Drink Tech en page (page 150).

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 50 Hz
Dimensions : L 173 x P 380 x H 385 mm
Poids : 14 kg
GTIN 4015613479118
Code-No. 135012
Euro 598,-

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 : 145 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 360 x P 440 x H 454 mm
Poids : 23 kg
GTIN 4015613593609
Code-No. A100062V
Euro 285,-

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 kg / 24 heures
Stockage : env. 1 kg
Puissance : 150 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 305 x P 365 x H 360 mm
Poids : 13 kg
GTIN 4015613536934
Code-No. 100073
Euro 239,-

✓ 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)
Raccordement eau 3/4", écoulement Ø 25 mm
Puissance : 220 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 385 x P 555 x H 665 mm
Poids : 31 kg
GTIN 4015613467634
Code-No. 104025
Euro 698,-

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)
Raccordement eau 3/4", écoulement Ø 25 mm
Puissance : 380 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 550 x P 635 x H 825 mm
Poids : 47 kg
GTIN 4015613467641
Code-No. 104040
Euro 919,-

*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 20 g	Cafés et bars
Série Q	Cônes de glace 17 g	Gastronomie et hôtels Cafétérias et restauration collective Discothèque et parc d'attractions
Série F	Glace pilée	Boucheries et supermarchés Industrie alimentaire etc

Appareils à glaçons Série B

Grâce au système de pulvérisation, un cône entier parfaitement adapté aux boissons non-alcoolisées et aux cocktails et particulièrement économique est produit.

✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
✓ Glaçons (en forme de cône) : Ø 35 mm, hauteur 31 mm, 20 g (cônes entiers)

Appareil à glaçons B 20
Production : 19 kg/24 h
15 glaçons par cycle
Stockage : 6 kg
Liquide réfrigérant R134a
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,28 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 335 x P 460 x H 600 mm
Poids : 27,6 kg
GTIN 4015613616575
Code-No. 104322
Euro 1.179,-

Appareil à glaçons B 40
Production : 36 kg/24 h
24 glaçons par cycle
Stockage : 15 kg
Capteur de niveau
Liquide réfrigérant R404a
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,41 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 465 x P 570 x H 690-705 mm
Poids : 35,8 kg
GTIN 4015613634739
Code-No. 104337
Euro 1.895,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Appareil à glaçons B 45
Production : 40 kg/24 h
32 glaçons par cycle
Stockage : 22 kg
Capteur de niveau
Liquide réfrigérant R404a
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,55 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 465 x P 575 x H 915 mm
Poids : 38,8 kg
GTIN 4015613634746
Code-No. 104347
Euro 1.998,-

Appareil à glaçons B 75
Production : 63 kg/24 h
44 glaçons par cycle
Stockage : 40 kg
Capteur de niveau
Liquide réfrigérant R404a
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,69 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 530 x P 610 x H 905 mm (hauteur, pieds compris 1030 mm)
Poids : 46,8 kg
GTIN 4015613634753
Code-No. 104382
Euro 2.498,-

Appareil à glaçons B 90
Production : 64 kg/24 h
56 glaçons par cycle
Stockage : 40 kg
Capteur de niveau
Liquide réfrigérant R404a
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,86 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 700 x P 600 x H 900 mm (hauteur, pieds compris 1025 mm)
Poids : 56 kg
GTIN 4015613634760
Code-No. 104392
Euro 3.098,-

Appareils à glaçons Série Q

Le système à palettes et le vaporisateur avec doigts garantissent un fonctionnement silencieux et parfait, même dans des conditions particulièrement difficiles, grâce à l'absence de pompes et de pulvérisateurs.

- ✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
- ✓ Glaçons (en forme de cône) 30 x 26 x 40 mm, 17 g (cônes creux)
- ✓ Liquide réfrigérant R134a

Appareil à glaçons Q 25
Production : 25 kg/24 h
Stockage : 10 kg / 588 glaçons
15 glaçons par cycle
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,265 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 400 x P 550 x H 690-715 mm
Poids : 32,4 kg
GTIN 4015613634777
Code-No. 104204
Euro 1.425,-

Appareil à glaçons Q 45
Production : 45 kg/24 h
Stockage : 16 kg / 941 glaçons
35 glaçons par cycle
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 500 x P 610 x H 690-710 mm
Poids : 41,4 kg
GTIN 4015613634784
Code-No. 104206
Euro 2.049,-

Appareil à glaçons Q 75
Production : 75 kg/24 h
Stockage : 36 kg / 2117 glaçons
60 glaçons par cycle
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,62 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 700 x P 600 x H 880 mm (hauteur, pieds compris 965-985 mm)
Poids : 57 kg
GTIN 4015613634791
Code-No. 104218
Euro 2.749,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Appareil à glaçons Q 150
Production : 150 kg/24 h
Stockage : 67 kg / 3941 glaçons
90 glaçons par cycle
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,99 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 920 x P 650 x H 1290-1300 mm
Poids : 102,8 kg
GTIN 4015613634807
Code-No. 104216
Euro 4.229,-

Appareils à glace pilée Série F

Les appareils à glaçons en paillettes performants conviennent parfaitement à la présentation d'aliments sur les rayons frais ou les buffets.

✓ Appareils en acier inoxydable 18/10
✓ Liquide réfrigérant R134a

Appareils à glace pilée F 80
Production : 90 kg/24 h
Stockage : 20 kg
Compresseur refroidi à l'air
(espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 570 x P 600 x H 680 mm
Poids : 52 kg
GTIN 4015613616629
Code-No. 104409
Euro 3.119,-

Appareils à glace pilée F 125
Production : 120 kg/24 h
Stockage : 27 kg
Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
Raccordement eau 3/4"
Écoulement Ø 20 mm
Puissance : 0,49 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 680 x P 510 x H 1000-1010 mm
Poids : 60,6 kg
GTIN 4015613634814
Code-No. 104436
Euro 3.819,-

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° d (dureté totale). Seule celle-ci garantit le résultat de < 80µS/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 technique 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 !

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Bartscher

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 50 Hz
Résistance de la cuve	1,85 kW
Résistance de la chaudière	2,4 kW
Durée du cycle	120 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	1,4 litres
Contenance de la cuve	12 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4"M
Écoulement	Ø 24 mm
Poids	30 kg
Dotation	1 support pour soutasses 1 gobelet à couverts 2 casiers à verres

GTIN 4015613447513
Code-No. 110520
Euro 1.639,-

Deltamat TF 350 LP, avec pompe de vidange
Poids : 32,5 kg
GTIN 4015613447520
Code-No. 110521
Euro 1.839,-

Deltamat TF 350 W, avec adoucisseur
Poids : 35 kg
GTIN 4015613447537
Code-No. 110522
Euro 1.819,-

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 4015613432007
Code-No. 110312
Euro 49,-

Support à soutasses
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613432014
Code-No. 110317
Euro 17,-

Casier à verres, standard
à fond plat
L 350 x P 350 x H 170 mm
Poids : 1,5 kg
GTIN 4015613586564
Code-No. 110311
Euro 57,-

Gobelet à couverts
Ø 107 mm, H 119 mm
Poids : 0,1 kg
GTIN 4015613432021
Code-No. 110318
Euro 9,-

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 50 Hz
Résistance de la cuve	1,85 kW
Résistance de la chaudière	2,8 kW
Durée du cycle	120 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	1,8 litres
Contenance de la cuve	14,5 litres
Pression d'entrée de l'eau	2-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4"M
Écoulement	Ø 24 mm
Poids	38 kg
Dotation	1 support pour soutasses 1 gobelet à couverts 1 casier à verres 1 casier à verres, 4 compartiments

GTIN 4015613468525
Code-No. 110605
Euro 1.798,-

Lave-verres Deltamat Série TF 401
- ✓ Porte à double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Robuste et fiable
- ✓ Convivial
- ✓ Maintenance facile

Deltamat TF 401 W, avec adoucisseur
Poids : 42 kg
GTIN 4015613468532
Code-No. 110606
Euro 1.989,-

Deltamat TF 401 LPW, avec pompe de vidange et adoucisseur
Poids : 45 kg
GTIN 4015613468549
Code-No. 110607
Euro 2.079,-

Casiers pour lave-verres séries TF 401

Casier à verres
à fond plat
L 400 x P 400 x H 135 mm
Poids : 0,95 kg
GTIN 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 4015613468327
Code-No. 109327
Euro 66,-

Casier à assiettes
L 400 x P 400 x H 120 mm
Poids : 1,6 kg
GTIN 4015613468310
Code-No. 109326
Euro 43,-

Gobelet à couverts
Ø 107 mm, H 119 mm
Poids : 0,1 kg
GTIN 4015613432021
Code-No. 110318
Euro 9,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 / 220-240 V 50 Hz
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 4015613448114
Code-No. 110415
Euro 2.389,-

Deltamat TF 50 L
avec pompe de vidange
Poids : 58 kg
GTIN 4015613448121
Code-No. 110418
Euro 2.469,-

Deltamat TF 50 LR
avec pompe de vidange
et doseur de détergeant de lavage
Poids : 59 kg
GTIN 4015613588421
Code-No. 110419
Euro 2.598,-

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

Grille de lavage
La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles, les faitouts ou les plats à viande.
Acier inoxydable, L 500 x P 500 mm
Poids : 1 kg
GTIN 4015613601304
Code-No. 101093
Euro 46,-

Doseur de détergeant 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 50/60 Hz
Dimensions : L 69 x P 103 x H 62 mm
Poids : 0,45 kg
GTIN 4015613432403
Code-No. 109518
Euro 215,-

Installation en usine de pompe de doseur pour détergeant
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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
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 4015613447445
Code-No. 110550
Euro 2.698,-

Deltamat TF 515 LP, avec pompe de vidange
Poids : 58 kg
GTIN 4015613447452
Code-No. 110560
Euro 2.898,-

Deltamat TF 515 LPW, avec pompe de vidange et adoucisseur
Poids : 59,5 kg
GTIN 4015613448046
Code-No. 110580
Euro 2.969,-

Deltamat TF 515 LPWR, avec pompe de vidange, adoucisseur et doseur de détergeant de lavage
Poids : 60,5 kg
GTIN 4015613588483
Code-No. 110590
Euro 3.069,-

Doseur de détergeant 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 50/60 Hz
Dimensions : L 69 x P 103 x H 62 mm
Poids : 0,75 kg
GTIN 4015613488295
Code-No. 109548
Euro 289,-

Installation en usine de pompe de doseur pour détergeant Code-No. 099996 Euro 60,- net

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
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 4015613447476
Code-No. 111550
Euro 3.029,-

Deltamat TF 525 LP, avec pompe de vidange
Poids : 64,5 kg
GTIN 4015613447483
Code-No. 111560
Euro 3.229,-

Deltamat TF 525 LPW, avec pompe de vidange et adoucisseur
Poids : 65,5 kg
GTIN 4015613447506
Code-No. 111565
Euro 3.479,-

Deltamat TF 525 LPWR, avec pompe de vidange, adoucisseur et doseur de détergeant de lavage
Poids : 66,5 kg
GTIN 4015613588445
Code-No. 111570
Euro 3.598,-

Lave-vaisselles Deltamat Série TF 525
- ✓ Double parois
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Robuste et fiable
- ✓ Convivial
- ✓ Maintenance facile

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 50/60 Hz
Dimensions : L 95 x P 100 x H 125 mm
Poids : 0,75 kg
GTIN 4015613506517
Code-No. 109547
Euro 449,-

Installation en usine de pompe de doseur pour détergeant Code-No. 099996 Euro 60,- net

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

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
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" Ml
Écoulement	Ø 24 mm
Poids	67,5 kg
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts

GTIN 4015613544397
Code-No. 109632
Euro 3.139,-

Deltamat TF 641 LP, avec pompe de vidange

Poids : 69 kg
GTIN 4015613544403
Code-No. 109633
Euro 3.229,-

Grille de lavage

La meilleure alternative au panier pour le lavage des récipients particulièrement grands, tels que les casseroles, les faitouts ou les plats à viande.
Acier inoxydable, L 500 x P 500 mm
Poids : 1 kg
GTIN 4015613601304
Code-No. 101093
Euro 46,-

Casier à plateaux 600/400 mm

Poids : 1,5 kg
GTIN 4015613487069
Code-No. 109329
Euro 175,-

Support pour lave-vaisselles

Support pour lave-vaisselles

Glissières pour 2 casiers
L 605 x P 570 x H 450 mm
Poids : 6 kg
GTIN 4015613602462
Code-No. 109688
Euro 219,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Bartscher

Deltamat TF 7500eco LP, 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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
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	73 kg
Dotation	1 casier à verres 1 casier à assiettes 1 gobelet à couverts

GTIN 4015613527635
Code-No. 110660
Euro 3.869,-

Deltamat TF 7500eco LPW, avec pompe de vidange et adoucisseur
Poids : 75 kg
GTIN 4015613527642
Code-No. 110661
Euro 4.039,-

Lave-vaisselles Deltamat Série TF 7500eco
- ✓ Possibilité d'encastrer 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

Grille de lavage
Acier inoxydable, L 500 x P 500 mm
Poids : 1 kg
GTIN 4015613601304
Code-No. 101093
Euro 46,-

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 4015613523712
Code-No. 300143
Euro 132,-

Lave-vaisselles à capot Série DS

Excellentes performances et polyvalence

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 trés 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

✓ Nous vous conseillons de brancher la DS 901 sur l'eau chaude

✓ Livré sans tables de tri et de glissement

	Lave-vaisselle à capot DS 901	Lave-vaisselle à capot DS 1001
CE	certifiée	certifiée
Dimensions	L 745 x P 835 x H 1340/maxi. 1969 mm	L 745 x P 835 x H 1340/maxi. 1969 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10	Acier inoxydable 18/10
Pieds	à vérins réglables 30 mm	à vérins réglables 30 mm
Rendement/h	20 à 60 casiers	24 à 60 casiers
Doseur pour liquide de rinçage	oui	oui
Contact de porte	oui	oui
Protection contre la marche à sec	oui	oui
Puissance totale	7,1 kW / 380-400 V 50 Hz 3 NAC	9,1 kW / 380-400 V 50 Hz 3 NAC
Résistance de cuve	3,0 kW	3,0 kW
Résistance de la chaudière	6,0 kW	8,0 kW
Durée des cycles	60/120/180 secondes	60/110/150 secondes
Consommation d'eau à 2 bar	3 litres	3 litres
Contenance de la cuve	20 litres	20 litres
Pression d'entrée de l'eau	2,5-4 bar	2,5-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M	G 3/4" M
Écoulement	Ø 50 mm	Ø 50 mm
Poids	97 kg	97 kg
Dotation	2 casiers à assiettes, 1 gobelet à couverts, 1 casier à tasse	2 casiers à assiettes, 1 casier à couvert, 1 casier à tasse
	GTIN 4015613368672	GTIN 4015613368689
	Code-No. 109142	**Code-No. 109143**
	Euro 4.349,-	**Euro 4.798,-**

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Bartscher

Lave-vaisselle à capot DS 2001

Puissance et souplesse d'utilisation remarquables pour des clients exigeants, supposant un fonctionnement fiable du lave-vaisselle avec des coûts d'exploitation réduits.

Idéal pour les restaurants, les hôtels de petite ou moyenne taille et les snacks lorsqu'un service rapide et dynamique est exigé.

Grâce à leurs hauteurs utiles élevées jusqu'à 450 mm, ces machines sont parfaitement conçues pour les grandes assiettes et les plateaux et permettent à l'équipe de cuisine unecharge ergonomique et rapide.
Le DS 2001 prend même les plats à pâtisserie et les bacs gerbables norme Europe (caisses E2).

✓ Livré sans tables de tri et de glissement

Lave-vaisselle à capot DS 2001, avec pompe de vidange et doseur de détergeant de lavage

CE	certifiée
Dimensions	L 790 x P 840 x H 1570/maxi. 2080 mm
Exécution	Acier inoxydable 18/10
Pieds	à vérins réglables 30 mm
Rendement/h	24 à 60 casiers
Doseur pour liquide de rinçage	oui
Contact de porte	oui
Protection contre la marche à sec	oui
Puissance totale	11,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Résistance de cuve	3,0 kW
Résistance de la chaudière	9,5 kW
Cycle de lavage	60/110/150 secondes + infini (8 minutes) + auto-nettoyage
Consommation d'eau à 2 bar	3 litres
Contenance de la cuve	30 litres
Pression d'entrée de l'eau	2,5-4 bar
Raccord pour l'eau	G 3/4" M
Écoulement	Ø 50 mm
Poids	114,7 kg
Dotation	1 casier à assiettes, 1 casier à couverts, 1 casier à tasse

GTIN 4015613612430
Code-No. 109248
Euro 6.549,-

Table de tri, gauche
avec dosseret, hauteur 136 mm
Bassin à droite
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 22 kg
GTIN 4015613370675
Code-No. 109770
Euro 1.068,-

Table de tri, droite
avec dosseret, hauteur 136 mm
Bassin à gauche
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 22 kg
GTIN 4015613371849
Code-No. 109771
Euro 1.068,-

Table de tri, gauche
Trou vide-déchets,
avec dosseret, hauteur 136 mm
Bassin à droite
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 21 kg
GTIN 4015613371856
Code-No. 109772
Euro 1.149,-

Table de tri, droite
Trou vide-déchets,
avec dosseret, hauteur 136 mm
Bassin à gauche
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 21 kg
GTIN 4015613371863
Code-No. 109773
Euro 1.149,-

Table de glissement, gauche
avec dosseret, hauteur 136 mm
L 700 x P 720 x H 850 mm
Poids : 12 kg
GTIN 4015613371870
Code-No. 109775
Euro 489,-

Table de glissement, droite
avec dosseret, hauteur 136 mm
L 700 x P 720 x H 850 mm
Poids : 12 kg
GTIN 4015613371887
Code-No. 109776
Euro 489,-

Table de glissement, gauche
avec dosseret, hauteur 136 mm
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 17 kg
GTIN 4015613371894
Code-No. 109777
Euro 689,-

Table de glissement, droite
avec dosseret, hauteur 136 mm
L 1200 x P 720 x H 850 mm
Poids : 17 kg
GTIN 4015613371900
Code-No. 109778
Euro 689,-

✓ Des tables sur mesure sont livrables sur demande

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Mitigeur
Surface entièrement chromée
Raccords tuyaux en cuivre Ø 15 mm
Fixation par adaptateur fileté 1¼"
Perçage utile Ø 42 mm
Goulot pivotant à 360° avec boîte à garniture resserrable
Embout brise-jet ¾" 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 : 3,4 kg
GTIN 4015613584034
Code-No. 400126
Euro 529,-

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 4015613184258
Code-No. 400115
Euro 859,-

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 4015613370101
Code-No. 400112
Euro 869,-

GASTRO Mitigeur avec croisillons
avec douchette lave-vaisselle
Ressort en CNS 18/10
Raccords tuyaux en cuivre Ø 15 mm
Fixation par adaptateur fileté 1¼
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 4015613438955
Code-No. 400123
Euro 898,-

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 4015613431246
Code-No. 5201
Euro 18,50

Casier à couverts
Dimensions 500 x 500 mm
Hauteur 100 mm
GTIN 4015613431222
Code-No. 5202
Euro 18,50

Casier à assiettes
Dimensions 500 x 500 mm
Hauteur 100 mm
GTIN 4015613431437
Code-No. 5203
Euro 21,-

STL Casier à tasses
Dimensions 500 x 500 mm
Cases 116 x116 mm
Hauteur 100 mm
GTIN 4015613431741
Code-No. 5116
Euro 24,-

Casier à plateaux
Dimensions 500 x 500 mm
Hauteur 100 mm
GTIN 4015613431239
Code-No. 5204
Euro 21,-

Panier à couverts, à 8 cases
Dimensions 430 x 210 mm
Hauteur 155 mm
GTIN 4015613431444
Code-No. 5205
Euro 19,-

9 cases

Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Code-No.	Euro
149 x 149	100	83	5209	24,-
149 x 149	142	123	5211	31,50
149 x 149	183	166	5212	40,-
149 x 149	225	207	5213	46,-
149 x 149	266	245	5214	55,50
149 x 149	306	285	5215	62,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

16 cases

Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Code-No.	Euro
111 x 111	100	83	5216	25,-
111 x 111	142	123	5218	31,50
111 x 111	183	166	5219	41,-
111 x 111	225	207	5220	49,-
111 x 111	266	245	5221	56,50
111 x 111	306	285	5222	64,-

25 cases

Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Code-No.	Euro
89 x 89	100	83	5225	25,-
89 x 89	142	123	5227	35,-
89 x 89	183	166	5228	41,-
89 x 89	225	207	5229	51,-
89 x 89	266	245	5230	59,-
89 x 89	306	285	5231	66,-

36 cases

Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Code-No.	Euro
73 x 73	100	83	5236	26,-
73 x 73	142	123	5238	34,-
73 x 73	183	166	5239	41,-
73 x 73	225	207	5240	52,-
73 x 73	266	245	5241	58,-
73 x 73	306	285	5242	66,-

49 cases

Dim. des cases (mm)	Hauteur totale (mm)	Hauteur intérieure (mm)	Code-No.	Euro
62 x 62	100	83	5249	27,-
62 x 62	142	123	5251	37,-
62 x 62	183	166	5252	43,-
62 x 62	225	207	5253	55,-
62 x 62	266	245	5254	62,-
62 x 62	306	285	5255	71,-

Réhausses de couleur

Cases	Couleur	Code-No.	Euro
9	bleu	5261	5,50
16	bleu foncé	5262	6,50
25	rouge	5263	7,50
36	lila	5260	8,50
49	vert	5264	8,50

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
Capacité à une dureté de 10° d (dureté globale)
1600 litres / jour
Puissance : 0,04 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 250 x P 410 x H 490 mm
Poids : 7,75 kg
GTIN 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
Capacité à une dureté de 10° d (dureté globale)
4000 litres / jour
Dimensions : L 360 x P 360 x H 570 mm
Poids : 19,5 kg
GTIN 4015613415826
Code-No. 109851
Euro 1.898,-

Kit de raccordement
pour 109850 et 109851
2 x flexibles blindé AG filletage ¾"
L 1000 mm, diamètre Ø 15 mm
Poids : 1 kg
GTIN 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
Capacité à une dureté de 10° d (dureté globale)
5000 litres / cartouche
Dimensions : Ø 265 mm, H 680 mm
Poids : 18 kg
GTIN 4015613415833
Code-No. 109852
Euro 844,-

Cartouche de rechange pour 109852
Poids : 17 kg
GTIN 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 ¾"
L 1500 mm, diamètre Ø 10 mm
Poids : 1 kg
GTIN 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
Capacité à une dureté de
10° d (dureté globale)
13400 Liter / cartouche
Dimensions : Ø 265 mm, H 680 mm
Poids : 17,5 kg
GTIN 4015613468600
Code-No. 109853
Euro 868,-

Cartouche de rechange pour 109853
Poids : 18 kg
GTIN 4015613586779
Code-No. 109888
Euro 309,-
Consigne par cartouche Euro 290,-
Un avoir sera établi au retour de la consigne.

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 50 Hz
Dimensions : L 340 x P 305 x H 520 mm
Poids : 16 kg
GTIN 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 4015613587431
Code-No. 109471
Euro 349,-

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
Puissance : 0,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 450 x P 590 x H 400 mm
Poids : 42 kg
GTIN 4015613440675
Code-No. 110428
Euro 4.598,-

Granulat, sac de 5 kg
GTIN 4015613440699
Code-No. 109441
Euro 63,-

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
Puissance : 0,9 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 690 x P 595 x H 780 mm
Dotation : 1 table et 1 casier à couverts
Poids : 85,3 kg
GTIN 4015613438429
Code-No. 110425
Euro 5.949,-

Granulat, sac de 7 kg
GTIN 4015613417493
Code-No. 109440
Euro 89,-

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.

Système complet d'ameublement de cuisine : le programme en acier inoxydable

Des nouveautés brillantes, une nouvelle finition : nous vous présentons notre programme de meubles de cuisine en acier inoxydable de haute qualité. Dotée d'un polissage Scotch-Brite requérant peu d'entretien, la série offre une grande sélection d'éléments pratiques et utiles qui facilitent la vie dans la cuisine et l'embellissent.

Les meubles en acier inoxydable sont robustes, faciles à entretenir et convainquent par un design moderne et attrayant.
La variété du programme rend les meubles intégrables dans toute cuisine - exactement à votre goût.

Les **armoires de travail et d'angle**, les **étagères** en diverses exécutions, les **plans de travail** et les **éviers** ne sont que quelques composants avec lesquels vous pouvez organiser votre cuisine en exploitant l'espace de manière ergonomique.

Et si vous avez des souhaits allant au-delà des cotes standards éprouvées, nous vous proposons des productions sur mesure pour votre organisation de l'espace individuelle.

Nous vous assistons volontiers pour la configuration et l'organisation de votre grande cuisine taillée sur mesure. Demandez-nous !

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 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 4015613432069
Code-No. 362080
Euro 49,-

L 1000 x P 200 mm
GTIN 4015613432083
Code-No. 362100
Euro 58,-

L 1200 x P 200 mm
GTIN 4015613432090
Code-No. 362120
Euro 66,-

L 1400 x P 200 mm
GTIN 4015613432106
Code-No. 362140
Euro 74,-

L 800 x P 300 mm
GTIN 4015613432113
Code-No. 363080
Euro 64,-

L 1000 x P 300 mm
GTIN 4015613432137
Code-No. 363100
Euro 76,-

L 1200 x P 300 mm
GTIN 4015613432144
Code-No. 363120
Euro 87,-

L 1400 x P 300 mm
GTIN 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 x GN 1/6
GTIN 4015613599427
Code-No. 389080
Euro 145,-

L 1200 x P 200 mm
pour 6 x GN 1/6
GTIN 4015613599458
Code-No. 389120
Euro 192,-

L 1000 x P 200 mm
pour 5 x GN 1/6
GTIN 4015613599441
Code-No. 389100
Euro 169,-

L 1400 x P 200 mm
pour 7 x GN 1/6
GTIN 4015613599465
Code-No. 389140
Euro 219,-

Livré sans bacs GN

Livré sans bacs GN

Présentoir pour bacs GN
pour 3 x GN 1/3, 150 mm profond.
Acier inoxydable
Dimensions : L 980 x P 250 x H 210 mm
Poids : 4,2 kg
GTIN 4015613602417
Code-No. 465156
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	315080	225,-
1000	315100	235,-
1200	315120	245,-
1400	315140	259,-
1600	315160	269,-
1800	315180	289,-
2000	315200	298,-

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	325080	419,-
1000	325100	445,-
1200	325120	455,-
1400	325140	469,-
1600	325160	498,-
1800	325180	539,-
2000	325200	569,-

Pont thermique, 230 V 50 Hz
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	0,35	112080	575,-
1000	0,35	112100	695,-
1200	0,7	112120	749,-
1400	0,7	112140	765,-
1600	0,7	112160	898,-
1800	1,05	112180	969,-
2000	1,05	112200	995,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Armoires suspendues, ouverte
Acier inoxydable, Finition Skotch-Brite
Étagère intermédiaire ajustable
Profondeur 400 mm, hauteur 660 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	313105	375,-
1200	313125	389,-
1400	313145	429,-
1600	313165	469,-
1800	313185	509,-
2000	313205	549,-

Armoires suspendues avec portes coulissantes
Acier inoxydable, Finition Skotch-Brite
Étagère intermédiaire ajustable
avec portes insonorisées
Profondeur 400 mm, hauteur 660 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1200	314125	509,-
1400	314145	549,-
1600	314165	629,-
1800	314185	689,-

Armoires d'angle murales
Acier inoxydable, Finition Skotch-Brite
Étagère intermédiaire ajustable
Profondeur 700 mm, hauteur 660 mm

ouverte

L (mm)	Code-No.	Euro
700	313000	598,-

avec porte

L (mm)	Code-No.	Euro
700	314000	698,-

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.

Table de travail sans dosseret
avec étagère intermédiaire
Profondeur 700 mm
Hauteur 850-900 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	318107	349,-
1200	318127	379,-
1400	318147	429,-
1600	318167	469,-
1800	318187	489,-

Table de travail avec dosseret 100 mm
avec étagère intermédiaire
Profondeur 700 mm,
Hauteur 850-900 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	319107	359,-
1200	319127	398,-
1400	319147	449,-
1600	319167	489,-
1800	319187	529,-

1 jeu de roulettes pour tables de travail
4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins
Hauteur de travail grâce au jeu de roulettes : 990 mm
Code-No. 308243
Euro 169,-

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.
Dimensions : L 1200 x P 600 x H 880-900 mm
Poids : 17,2 kg
GTIN 4015613431932
Code-No. 601152
Euro 161,-

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.
Dimensions : L 1300 x P 690 x H 880-900 mm
Poids : 24,6 kg
GTIN 4015613400198
Code-No. 601153
Euro 192,-

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
Dimensions : L 1000 x P 700 x H 860-900 mm
Poids : 22,1 kg
GTIN 4015613431970
Code-No. 601710
Euro 275,-

Table de travail
Dimensions : L 1200 x P 700 x H 860-900 mm
Poids : 25,12 kg
GTIN 4015613432038
Code-No. 601712
Euro 305,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Rayonnage de bureau
chromé
4 clayettes grillagées
4 montants
Charge 150 kg, uniformément répartie
Montage simple
Dimensions : L 750 x P 350 x H 1520 mm
Poids : 10,3 kg
GTIN 4015613391274
Code-No. 601151
Euro 65,-

Rayonnage de d'économat
chromé
4 clayettes grillagées
4 montants
Charge 200 kg, uniformément répartie
Montage simple
Dimensions : L 910 x P 460 x H 1845 mm
Poids : 14,3 kg
GTIN 4015613391250
Code-No. 601182
Euro 89,-

Boutellier
chromé
pour env. 100 - 130 bouteilles
5 clayettes grillagées, 4 montants
9 canaux à bouteilles par clayette
Montage simple
Dimensions : L 900 x P 350 x H 1390 mm
Poids : 12,5 kg
GTIN 4015613391816
Code-No. 601161
Euro 78,-

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
Dimensions : 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 : 12 kg
GTIN 4015613529066
Code-No. 603151
Euro 369,-

Kit 2
Dimensions : 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 4015613529059
Code-No. 603150
Euro 459,-

Kit 3
Dimensions : 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 : 17,6 kg
GTIN 4015613529073
Code-No. 603152
Euro 469,-

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, dosseret de 40 mm.
Les tables sont soudées et livrées d'une seule pièce.

1 jeu de roulettes pour tables de travail
4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins
Hauteur de travail grâce au jeu de roulettes : 990 mm
Code-No. 308243
Euro 169,-

Table de travail sans dosseret, avec étagère intermédiaire

Profondeur 600 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	307106	429,-
1100	307116	455,-
1200	307126	479,-
1300	307136	505,-
1400	307146	529,-
1500	307156	555,-
1600	307166	585,-
1800	307186	625,-
2000	307206	655,-

Profondeur 700 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	307107	475,-
1100	307117	515,-
1200	307127	529,-
1300	307137	549,-
1400	307147	559,-
1500	307157	585,-
1600	307167	609,-
1800	307187	679,-
2000	307207	698,-

Table de travail avec dosseret, avec étagère intermédiaire

Profondeur 600 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	308106	449,-
1100	308116	475,-
1200	308126	498,-
1300	308136	525,-
1400	308146	555,-
1500	308156	575,-
1600	308166	605,-
1800	308186	645,-
2000	308206	675,-

Profondeur 700 mm

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	308107	495,-
1100	308117	535,-
1200	308127	555,-
1300	308137	570,-
1400	308147	580,-
1500	308157	605,-
1600	308167	629,-
1800	308187	698,-
2000	308207	729,-

✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande, le prix public correspond à la taille standard immédiatement supérieure.

Tiroirs pour tables de travail de P 600 mm, GN 1/1, 65 mm prof., pour montage sur place.

Tiroir 1 x GN 1/1
Code-No. 315105
Euro 219,-

Colonne de tiroirs 3 x GN 1/1
Code-No. 315306
Euro 535,-

Tiroirs pour tables de travail de P 700 mm, GN 1/1, 65 mm prof., pour montage sur place.

Tiroir 1 x GN 1/1
Code-No. 315107
Euro 229,-

Colonne de tiroirs 3 x GN 1/1
Code-No. 315307
Euro 556,-

Armoires d'angle, acier inoxydable, finition Scotch-Brite, bord 40 mm avec porte, étagère intermédiaire ajustable
Pieds carrés de 40 x 40 mm avec embout à vérin ajustable de 50 mm hauteur 850-900 mm, dosseret de 40 mm.

Armoire d'angle sans dosseret, avec étagère intermédiaire

Surface de travail	L (mm)	P (mm)	Code-No.	Euro
600 mm	900	900	337809	1.198,-
700 mm	1000	1000	337810	1.259,-

Armoire d'angle avec dosseret, avec étagère intermédiaire

Surface de travail	L (mm)	P (mm)	Code-No.	Euro
600 mm	900	900	338809	1.429,-
700 mm	1000	1000	338810	1.459,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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, dosseret de 40 mm.

Meubles neutres avec portes coulissantes et étagère intermédiaire

Profondeur 700 mm sans dosseret

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	337107	998,-
1200	337127	1.075,-
1400	337147	1.123,-
1600	337167	1.234,-
1800	337187	1.369,-
2000	337207	1.449,-

Profondeur 700 mm avec dosseret

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	338107	1.029,-
1200	338127	1.098,-
1400	338147	1.178,-
1600	338167	1.342,-
1800	338187	1.398,-
2000	338207	1.498,-

1 jeu de roulettes pour meubles neutres
4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins
Hauteur grâce au jeu de roulettes : 860 mm
Code-No. 308242
Euro 169,-

Meubles chauffants avec portes coulissantes et étagère intermédiaire

Puissance : 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Profondeur 700 mm sans dosseret

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	347107	1.529,-
1200	347127	1.598,-
1400	347147	1.649,-
1600	347167	1.729,-
1800	347187	1.849,-
2000	347207	1.949,-

Profondeur 700 mm avec dosseret

L (mm)	Code-No.	Euro
1000	348107	1.559,-
1200	348127	1.625,-
1400	348147	1.679,-
1600	348167	1.759,-
1800	348187	1.879,-
2000	348207	1.979,-

Armoires hautes avec 3 tablettes intermédiaires

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	386080	1.469,-
1000	700	387100	1.749,-

2 portes coulissantes

L (mm)	P (mm)	Code-No.	Euro
1200	600	398120	1.789,-
1400	600	398140	1.979,-
1600	600	398160	2.175,-
1400	700	399140	2.079,-
1600	700	399160	2.279,-

✓ Meubles sur-mesure livrables sur demande, le prix public correspond à la taille standard immédiatement supérieure.

Lave-mains avec commande au genou
Montage mural
Acier inoxydable
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
Dimensions : L 400 x P 400 x H 345 mm
Avec robinet orientable 200 mm et siphon Ø 40 mm
Poids : 8,65 kg
GTIN 4015613529257
Code-No. 401619
Euro 302,-

Combinaison lave-mains/évier
Acier inoxydable
Lave-mains : L 370 x P 280 x H 120 mm
Évier : L 405 x P 340 x H 170 mm
1 mitigeur 1/2"
1 siphon et 1 grille basculante
Dimensions : L 510 x P 700 x H 850 mm
Poids : 18,8 kg
GTIN 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, dosseret 40 mm

Plonge à 1 bassin

Dimensions du bassin : L 340 x P 400 x H 250 mm
L 500 x P 700 x H 850-900 mm

Code-No. 306380
Euro 609,-

Plonge à 1 bassin
avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions du bassin: L 500 x P 500 x H 250 mm
L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite
Code-No. 306320
Euro 829,-

Égouttoir à gauche
Code-No. 306620
Euro 829,-

Dimensions du bassin : L 500 x P 500 x H 250 mm
L 1400 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite
Code-No. 306330
Euro 909,-

Égouttoir à gauche
Code-No. 306630
Euro 909,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Plonge à 2 bassins
avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions des bassins : L 500 x P 500 x H 250 mm
L 1600 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite
Code-No. 306300
Euro 1.098,-

Égouttoir à gauche
Code-No. 306600
Euro 1.098,-

Dimensions des bassins : L 500 x P 500 x H 250 mm
L 1800 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite
Code-No. 306310
Euro 1.198,-

Égouttoir à gauche
Code-No. 306610
Euro 1.198,-

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, dosseret 40 mm

Plonge pour laverie à 1 bassin
avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions du bassin : L 400 x P 500 x H 250 mm
L 1200 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite
Code-No. 306340
Euro 859,-

Égouttoir à gauche
Code-No. 306640
Euro 859,-

Livré sans lave-vaiselle

Plonge pour laverie à 2 bassins
avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions des bassins : L 400 x P 500 x H 250 mm
L 1600 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite
Code-No. 306350
Euro 1.119,-

Égouttoir à gauche
Code-No. 306650
Euro 1.119,-

Plonge pour laverie à 2 bassins
avec égouttoir et étagère intermédiaire

Dimensions des bassins : L 500 x P 500 x H 250 mm
L 1800 x P 700 x H 850-900 mm

Égouttoir à droite
Code-No. 306360
Euro 1.198,-

Égouttoir à gauche
Code-No. 306660
Euro 1.198,-

Hottes aspirantes Novy

- ✓ Acier inoxydable 18/10
- ✓ 230 V 50 Hz 1 NAC
- ✓ 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	679,-
900 x 520 x 170	2	0,16	700	100090	1.198,-
1000 x 520 x 170	2	0,16	700	100100	1.259,-

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

STL Manchon pour hottes 900 et 1000 mm
Code-No. 100103
Euro 135,-

Code-No. 100060

Code-No. 100090

Code-No. 100100

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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.
Bouton marche/arrêt via régulateur externe (Code-No. 220100)

Hottes murales Série 700 avec ventilateur (184 W)

L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Rendement du ventilateur (m^3/h)	Coupure pour le ventilateur (carrée)	Poids (kg)	Code-No.	Euro
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	27	257130	1.419,-
1400	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	28	257140	1.459,-
1500	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	29	257150	1.489,-
1600	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	30	257160	1.519,-
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	31	257170	1.549,-
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	32	257180	1.569,-
2000	4	2 x 18 W	1500	1 (232x208)	33	257200	1.679,-

Régulateur de vitesse pour montage mural
réglable en continu
Code-No. 220110
Euro 149,-

Hottes murales Série 700 sans ventilateur

L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Poids (kg)	Code-No.	Euro
1000	2	1 x 18 W	16	258100	898,-
1200	2	1 x 18 W	19	258120	945,-
1400	2	1 x 36 W	21	258140	998,-
1600	3	1 x 36 W	22	258160	1.069,-
1800	3	1 x 36 W	24	258180	1.139,-
2000	4	2 x 18 W	26	258200	1.229,-

Autres dimensions sur demande

Hottes murales Série 900 avec ventilateur (184 W)

L (mm)	Filtres	Lampes (quantité + Watts)	Rendement du ventilateur (m^3/h)	Coupure pour le ventilateur (carrée)	Poids (kg)	Code-No	Euro
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	29	264130	1.439,-
1400	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	30	264140	1.489,-
1500	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	31	264150	1.519,-
1600	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	32	264160	1.539,-
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	33	264170	1.569,-
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	34	264180	1.598,-
2000	4	2 x 18 W	1500	1 (232x208)	36	264200	1.729,-
2200	4	2 x 18 W	1500	1 (232x208)	38	264220	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	21	265100	949,-
1200	2	1 x 18 W	22	265120	979,-
1400	2	1 x 36 W	23	265140	1.039,-
1600	3	1 x 36 W	24	265160	1.098,-
1800	3	1 x 36 W	26	265180	1.179,-
2000	4	2 x 18 W	28	265200	1.289,-
2200	4	2 x 18 W	30	265220	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 "PETIT"*
Boîtier, couvercle en acier inoxydable
Tableau de commande en synthétique
1 cuve, 1 panier, contenance : 3 litres
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 220 x P 400 x H 240 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 2,7 kg
GTIN 4015613447223
Code-No. 165103
Euro 48,-

Panier de rechange
L 145 x P 245 x H 85 mm
Poids : 0,24 kg
GTIN 4015613586977
Code-No. 165511
Euro 8,50

Friteuse "MINI II"*
Boîtier, couvercle en acier inoxydable
Tableau de commande en synthétique
1 cuve, 1 panier, contenance : 4 litres
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
Dimensions : L 200 x P 400 x H 280 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 3,3 kg
GTIN 4015613392271
Code-No. A165110
Euro 67,-

Panier de rechange
L 140 x P 240 x H 100 mm
Poids : 0,24 kg
GTIN 4015613586991
Code-No. 165512
Euro 8,50

Friteuse 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 / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 400 x P 400 x H 280 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 6,5 kg
GTIN 4015613392288
Code-No. A165112
Euro 129,-

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

Friteuse "SNACK I"*
Boîtier, couvercle, tableau de commande
en acier inoxydable
1 cuve, 1 panier
Contenance : 4 litres
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 220 x P 400 x H 315 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 7 kg
GTIN 4015613423937
Code-No. A162400E
Euro 119,-

Panier de rechange
L 140 x P 212 x H 137 mm
Poids : 0,65 kg
GTIN 4015613612584
Code-No. 165519
Euro 19,-

Friteuse 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 / 230 V 50 Hz 1 NAC
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 435 x P 400 x H 315 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 10,5 kg
GTIN 4015613423944
Code-No. A162402E
Euro 215,-

✓ Ce récipient est uniquement destiné au transport ainsi qu'à l'élimination de vieilles graisses.

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
Diamètre : 280 mm
Dimensions : L 355 x P 335 x H 450 mm
Poids : 3,5 kg
GTIN 4015613274096
Code-No. A150460V
Euro 149,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Friteuse "SNACK III"*
Boîtier, couvercle, tableau de commande
en acier inoxydable
1 cuve, 1 panier, contenance : 8 litres
Puissance : 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 265 x P 430 x H 340 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 7,1 kg
GTIN 4015613423951
Code-No. A162800E
Euro 162,-

Panier de rechange
L 190 x P 240 x H 140 mm
Poids : 0,8 kg
GTIN 4015613612591
Code-No. 165520
Euro 24,-

Friteuse 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 / 230 V 50 Hz 1 NAC
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 550 x P 430 x H 340 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 12,5 kg
GTIN 4015613423968
Code-No. A162802E
Euro 292,-

STL 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 : 1,25 kg
GTIN 4016098100986
Code-No. A101999
Euro 159,-

Filtre de rechange
Poids : 0,05 kg
GTIN 4016098100979
Code-No. A101901
Euro 79,-

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

Friteuse "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 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 240 x P 590 x H 320 mm
Poids : 7,3 kg
GTIN 4015613525884
Code-No. 165510
Euro 359,-

Panier de rechange
L 150 x P 320 x H 120 mm
Poids : 1,0 kg
GTIN 4015613527000
Code-No. 165515
Euro 49,-

Friteuse "IMBISS I"
avec vanne de vidange
Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8 litres
Puissance : 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm
Thermostat de sécurité
Poids : 10 kg
GTIN 4015613399591
Code-No. A150107
Euro 275,-

Panier de rechange
L 195 x P 230 x H 145 mm
Poids : 0,8 kg
GTIN 4015613603612
Code-No. 165518
Euro 35,-

Friteuse double "IMBISS II"
avec vannes de vidange
Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
2 cuves embouties, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres
Puissance : 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 580 x P 550 x H 410 mm
Thermostat de sécurité
Poids : 22 kg
GTIN 4015613399607
Code-No. A150207
Euro 469,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Friteuse "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 / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 410 x P 500 x H 380 mm
Poids : 12,7 kg
GTIN 4015613535104
Code-No. 162500
Euro 435,-

Panier de rechange
L 250 x P 270 x H 145 mm
Poids : 0,87 kg
GTIN 4015613587042
Code-No. 165517
Euro 36,-

Friteuse "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 / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 390 x P 450 x H 375 mm
Poids : 11,5 kg
GTIN 4015613494098
Code-No. 162900
Euro 539,-

Panier de rechange
L 300 x P 240 x H 120 mm
Poids : 1,5 kg
GTIN 4015613495798
Code-No. 162905
Euro 49,-

Panier de rechange
L 150 x P 240 x H 120 mm
Poids : 1,0 kg
GTIN 4015613536859
Code-No. 162911
Euro 39,-
2 paniers seront nécessaires pour une cuve.

Friteuse 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 / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 750 x P 450 x H 375 mm
Poids : 21,8 kg
GTIN 4015613536798
Code-No. 162910
Euro 998,-

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 50 Hz
Dimensions : Ø 216 mm, hauteur 280 mm
Poids : 2,6 kg
Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et un tamis
GTIN 4015613537023
Code-No. 150525
Euro 38,-

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 50 Hz
Dimensions : Ø 216 mm, hauteur 280 mm
Poids : 2,7 kg
Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et un tamis
GTIN 4015613537016
Code-No. 150524
Euro 42,-

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 50 Hz
Dimensions : Ø 320 mm, hauteur 350 mm
Poids : 11 kg
Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et une cuillère à pot
GTIN 4015613405698
Code-No. A150513
Euro 192,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 50 Hz
Dimensions : Ø 395 mm, hauteur 372 mm
Poids : 7,9 kg
Dotation : 1 cuillère à riz et 1 cuillère à pot
GTIN 4015613396286
Code-No. A150512
Euro 175,-

Cuiseur à pâtes "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
Dimensions : L 305 x P 410 x H 315 mm
1 panier inclus, 210 x 235 x 100 mm
Poids : 6,75 kg
GTIN 4015613584171
Code-No. 132260
Euro 379,-

Panier de rechange petit
Dim. : L 100 x P 235 x H 100 mm
GTIN 4015613584225
Code-No. 132261
Euro 39,-

Panier de rechange grand
Dim. : L 210 x P 235 x H 100 mm
GTIN 4015613585666
Code-No. 132262
Euro 89,-

Cuiseur à pâtes
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 50 Hz
Dimensions : L 520 x P 340 x H 600 mm
4 paniers inclus
Poids : 24 kg
GTIN 4015613458311
Code-No. 132250
Euro 1.598,-

Panier de rechange pour cuiseur à pâtes
Dim. : L 65 x P 185 x H 130 mm
GTIN 4015613586076
Code-No. 158607
Euro 39,-

Poêle multifonction "MINI"*
Revêtement antiadhésif
Diamètres : extérieur 32 cm / intérieur 28 cm
Hauteur totale : env. 15,5 cm
Hauteur intérieure : 3 cm / env. 2 litres
Puissance : 1,3 kW / 230 V 50 Hz
Poids : 2,05 kg
Couvercle en verre inclus
GTIN 4015613419671
Code-No. A150117G
Euro 23,50

Poêle multifonction*
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 50 Hz
Poids : 3,25 kg
Couvercle en verre et spatule inclus
GTIN 4015613418629
Code-No. A150114G
Euro 35,-

Poêle multifonction "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 50 Hz
Poids : 3,2 kg
Couvercle en verre inclus
GTIN 4015613505169
Code-No. 150340
Euro 40,50

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Poêle multifonction "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 50 Hz
Poids : 3,65 kg
Couvercle en verre inclus
GTIN 4015613419688
Code-No. A150118G
Euro 40,50

Ø 41 cm
TRÈS PROFONDE
Hauteur intérieure env. 8 cm

Poêle multifonction*
Revêtement antiadhésif
Diamètres : extérieur 55 cm / intérieur 51,5 cm
Hauteur totale : 21 cm
Hauteur intérieure : 4,5 cm / env. 10 litres
Puissance : 1,6 kW / 230 V 50 Hz
Poids : 4,75 kg
Couvercle en inox
avec hublot inclus
GTIN 4015613363752
Code-No. A150155
Euro 78,-

Ø 55 cm

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

Qui ne connaît pas la paëlla, 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 paëlla, 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 paëlla 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 paëlla 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 paëlla 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**	**6,-**	GTIN 4015613408347
30	0,55	**A153030**	**7,-**	GTIN 4015613408354
34	0,76	**A153034**	**8,50**	GTIN 4015613408361
38	1,18	**A153038**	**10,50**	GTIN 4015613408378
43	1,47	**A153043**	**12,50**	GTIN 4015613408385
46	1,92	**A153046**	**15,-**	GTIN 4015613408392
55	3,27	**A153055**	**21,50**	GTIN 4015613408408
60	4,00	**A153060**	**26,-**	GTIN 4015613408415
65	5,03	**A153065**	**36,-**	GTIN 4015613408422
70	6,68	**A153070**	**51,-**	GTIN 4015613408439
80	11,40	**A153080**	**69,-**	GTIN 4015613408446
90	15,44	**A153090**	**91,-**	GTIN 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 enclenchables séparément
pour poêles jusqu'à Ø 60 cm max.
Puissance : 9,94 kW (pour GPL)
Poids : 1,97 kg
GTIN 4015613408491
Code-No. A153140
Euro 66,-

Brûleur gaz pour paëlla, 3 anneaux
pour 3 à env. 60 personnes
Brûleur Ø 65 cm, 3 anneaux enclenchables séparément
convient pour toutes les tailles de poêle
Puissance : 17,0 kW (pour GPL)
Poids : 4,74 kg
GTIN 4015613408484
Code-No. A153160
Euro 142,-

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 4015613408460
Code-No. A153141
Euro 33,-

Grills contact

- ✓ Appareils robustes en acier inoxydable
- ✓ Plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale
- ✓ Thermostat de 50 °C à 300 °C
- ✓ Témoin de chauffe lumineux
- ✓ Témoin lumineux marche/arrêt
- ✓ Bac de récupération des graisses
- ✓ Brosse de nettoyage comprise

Grill contact, plaques rainurées
Dimensions : 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 50 Hz
Poids : 14 kg
GTIN 4015613385617
Code-No. A150670
Euro 232,-

Grill contact
Idem modèle A150670, mais
Plaques lisses
GTIN 4015613391380
Code-No. A150669
Euro 232,-

Gril contact
Idem modèle A150670, mais
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
GTIN 4015613391656
Code-No. A150668
Euro 232,-

Grill contact double, plaques rainurées
Dimensions : 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 50 Hz
Poids : 26 kg
GTIN 4015613385624
Code-No. A150671
Euro 425,-

Grill contact double
Idem modèle A150671, mais
Plaques lisses
GTIN 4015613391397
Code-No. A150672
Euro 425,-

Grill contact double
Idem modèle A150671, mais
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
GTIN 4015613391403
Code-No. A150673
Euro 425,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Idéal pour la préparation de snacks tels que panini, foccacia, pita etc. ces appareils sont polyvalents pour griller.

Grill contact "Panini"
Plaques de grande surface rainurées
Dimensions : 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 50 Hz
Poids : 19 kg
GTIN 4015613415000
Code-No. A150674
Euro 275,-

Grill contact "Panini"
Plaques de grande surface lisses
Dimensions : 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 50 Hz
Poids : 19 kg
GTIN 4015613606750
Code-No. A150679
Euro 275,-

Grill contact "Panini"
Plaques de grande surface
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
Dimensions : 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 50 Hz
Poids : 19 kg
GTIN 4015613486833
Code-No. A150676
Euro 275,-

Papier pour cuisiner GN 1/2
Dimensions du papier pour cuisiner : L 330 x P 270 mm
Unité de quantité de commande :
12 distributeur One-Up chacune avec
100 pièces de feuilles de papier par carton
Poids : 4,38 kg
GTIN 4015613587110
Code-No. 150678
Euro 66,-

Plaque grillade électrique GDP 320E, lisse
Acier inoxydable 18/10
Plaque grillade en fonte d'aluminium, lisse,
dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Arrêt de chauffe thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 22 kg
Racloir compris
GTIN 4015613370545
Code-No. A370031
Euro 395,-

Plaque grillade électrique GDP 320E, rainurée
Acier inoxydable 18/10
Plaque grillade en fonte d'aluminium, rainurée,
dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Arrêt de chauffe thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 21,15 kg
Racloir compris
GTIN 4015613610894
Code-No. 370035
Euro 459,-

✓ Ce complément à grill transforme votre plaque grillade en grill contact

Complément à grill pour plaques grillades électriques
Matériaux : acier inoxydable
Surface de grillade, lisse : film anti adhésif, interchangeable
Plage de température : 50 °C à 220 °C
Hauteur totale avec plaque grillade :
490 mm, ouvert 810 mm
Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 325 x P 480 x H 665 mm
Poids : 18 kg
GTIN 4015613633282
Code-No. 370100
Euro 549,-

Film anti adhésif
GTIN 4015613639802
Code-No. 370101
Euro 32,-

Plaque grillade à gaz GDP 320G, lisse
Acier inoxydable 18/10
Plaque grillade en fonte d'aluminium, lisse,
dimensions : L 320 x P 480 mm
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 4 kW
Dimensions : L 325 x P 600 x H 310 mm
Poids : 24 kg
Racloir compris
Réglé pour le gaz naturel H, buses pour GPL en dotation
GTIN 4015613390932
Code-No. A3700331
Euro 489,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Plaque grillade électrique GDP 650E, lisse
Acier inoxydable 18/10
Plaque grillade en fonte d'aluminium, lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, surfaces de plaque grillade enclenchables séparément
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Arrêt de chauffe thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 6 kW / 400 V 50 Hz
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 41 kg
Racloir compris
GTIN 4015613370552
Code-No. A370032
Euro 589,-

Plaque grillade électrique GDP 650E, lisse/rainurée
Acier inoxydable 18/10
Plaque grillade en fonte d'aluminium, 1/2 rainurée,1/2 lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, surfaces de plaque grillade enclenchables séparément
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Arrêt de chauffe thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 6,0 kW / 400 V 50 Hz
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 40 kg
2 racloirs compris
GTIN 4015613610931
Code-No. 370036
Euro 689,-

Plaque grillade à gaz GDP 650G, lisse
Acier inoxydable 18/10
Plaque grillade en fonte d'aluminium, lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, surfaces de plaque grillade enclenchables séparément
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 8 kW
Dimensions : L 660 x P 600 x H 310 mm
Poids : 44,55 kg
Racloir compris
Réglé pour le gaz naturel H, buses pour GPL en dotation
GTIN 4015613390949
Code-No. A3700341
Euro 798,-

Tables de cuisson en céramique

Pour une préparation saine et en douceur du poisson, de la viande ou des légumes avec très peu de matières grasses. Les plats sont préparés directement sur le plan de cuisson - idéal pour Front Cooking (pré cuisson).

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 50 Hz
Dimensions : L 640 x P 365 x H 63 mm
Poids : 4,1 kg
Racloir pour céramique compris
GTIN 4015613534817
Code-No. 104905
Euro 159,-

Dosseret GP1200
Une affaire de propreté : dosseret adapté à la table de cuisson en céramique Bartscher GP1200, code-no. 104905.
Déployer tout simplement les parties latérales prémontées et placer le dosseret sur la table de cuisson en céramique. La grille de dépôt jointe peut être utilisée pour garder au chaud les grillades déjà prêtes.
Acier inoxydable
Dimensions : L 385 x P 330 x H 73 mm
Grille de dépôt, dimensions : L 380 x P 118 mm
Poids : 0,7 kg
GTIN 4015613607702
Code-No. 104010
Euro 29,-

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 50 Hz
Dimensions : L 420 x P 605 x H 175 mm
Poids : 10,1 kg
GTIN 4015613545042
Code-No. 370030
Euro 695,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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.

Réchaud à induction IK 20*
Surface en verre, boîtier synthétique
Minuterie, affichage digital
10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C à 240 °C
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 285 x P 340 x H 64 mm
Poids : 2,5 kg
GTIN 4015613504834
Code-No. 105820
Euro 64,-

Réchaud à induction IK 30S-EB*
Réchaud à induction encastrable et économisant l'espace avec 2 zones, l'une derrière l'autre et toute la surface en vitrocéramique Schott.
Surface en vitrocéramique Schott, boîtier synthétique
2 zones à enclenchement séparé
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Touche d'arrêt (sécurité enfants)
Minuterie digitale
8 niveaux de puissance
- Puissance totale : 3000 W
- Puissance des zones en service séparément : l'avant 1300 W / l'arrière 1800 W

Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 290 x P 510 x H 83 mm
Poids : 4,5 kg
GTIN 4015613607061
Code-No. 105936S
Euro 185,-

Réchaud à induction IK 30S-EB*

✓ Réchaud à induction encastrable et économisant l'espace
✓ Egalement utilisable a poser sur la table

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 : de 60 °C à 240 °C, avec intervalles de 20 °C
Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 605 x P 360 x H 60 mm
Poids : 5,9 kg
GTIN 4015613504988
Code-No. 105836S
Euro 189,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 : de 60 °C à 240 °C
Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 330 x P 415 x H 100 mm
Poids : 5 kg
GTIN 4015613529080
Code-No. 105932
Euro 202,-

Réchaud à induction IK 30TCS*
Idem modèle 30TC, mais
Surface en vitrocéramique Schott
Poids : 7,1 kg
GTIN 4015613529097
Code-No. 105932S
Euro 232,-

Réchaud à induction IK 35TC*
Surface en verre, boîtier en acier inoxydable
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Minuterie
10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C à 240 °C
Puissance : 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 340 x P 445 x H 117 mm
Poids : 7,2 kg
GTIN 4015613633329
Code-No. 105843
Euro 219,-

Réchaud à induction IK 35TCS*
Idem modèle IK 35TC, mais
Surface en vitrocéramique Schott
Poids : 7,1 kg
GTIN 4015613638300
Code-No. 105843S
Euro 249,-

Réchaud à induction IK 35SK*
rapide et simple d'utilisation
- réglage de température par bouton rotatif
Surface de cuisson en vitrocéramique Schott, boîtier en acier inox
Affichage de la température digital sur le plan vitrocéramique
Réglage de température en 10 niveaux
Plage de température : de 60 °C à 240 °C
Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz
Protection électronique anti-surchauffe
Dimensions : L 340 x P 445 x H 115 mm
Poids : 7,2 kg
GTIN 4015613520643
Code-No. 105837
Euro 235,-

*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.
Dimensions : L 920 x P 600 x H 940 mm
Extraction aisée de la plaque à induction, pour un nettoyage facile
Livré en kit (emballage de transport plat), montage facile
composé de :

Chariot de service/transport
Acier inoxydable
3 plateaux : env. L 830 x P 510 mm
2 plateaux utilisables pour le rangement :
charge utile, chacune : 50 kg, hauteur utile : 275 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 : de 60 °C à 240° C, avec intervalles de 20 °C
Puissance : 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 600 x P 337 x H 70 mm

Poids : 15 kg
GTIN 4015613616339
Code-No. 105841
Euro 398,-

- ✓ Extraction aisée de la plaque à induction, pour un nettoyage facile
- ✓ Réchaud à induction également utilisable séparément à poser sur la table
- ✓ Tablette amovible : pour l'utilisation de la tablette supérieure comme rangement, charge utile : 50 kg

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 / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
(Livraison sans prise)
Thermostat de sécurité électronique
Dimensions : L 405 x P 700 x H 138 mm
Poids : 15 kg
GTIN 4015613548647
Code-No. 105838
Euro 998,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Réchaud à induction 1 zone
Dimensions : L 340 x P 420 x H 100 mm
Surface en vitrocéramique Schott : L 290 x P 290 mm
Poids : 7,5 kg

avec 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
1 bobine de Ø 230 mm
GTIN 4015613370156
Code-No. A105942
Euro 1.239,-

avec 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
1 bobine de Ø 230 mm
GTIN 4015613432564
Code-No. A105954
Euro 1.449,-

Support pour wok
Matérial : acier inoxydable
Ø 300 mm, L 340 x P 340 x H 60 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613370170
Code-No. A105947
Euro 198,-

Réchaud à induction 1 zone
Dimensions : L 400 x P 455 x H 120 mm
Surface en vitrocéramique Schott : L 350 x P 350 mm

avec 3 kW / 230 V 50/60 Hz
1 bobine de Ø 230 mm
Poids : 8,6 kg
GTIN 4015613370187
Code-No. A105946
Euro 1.775,-

avec 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
1 bobine de Ø 260 mm
Poids : 10,6 kg
GTIN 4015613370194
Code-No. A105948
Euro 2.349,-

avec 5 kW / 400 V 50/60 Hz
1 bobine de Ø 260 mm
Poids : 11,3 kg
GTIN 4015613370200
Code-No. A105949
Euro 2.549,-

Support pour wok
Matérial : acier inoxydable
Ø 300 mm, L 400 x P 400 x H 60 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613371306
Code-No. A105959
Euro 198,-

Wok à induction IW 35*
Boîtier en acier inoxydable
Surface de cuisson concave en verre,
Ø 294 mm
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Minuterie
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C à 240 °C
Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz
Protection électronique anti-surchauffe
Dimensions : L 340 x P 440 x H 125 mm
Poids : 6,9 kg
GTIN 4015613537825
Code-No. 105983
Euro 298,-

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 220 mm)
Poids : 2,85 kg
Couvercle en inox inclus
GTIN 4015613525075
Code-No. 105981
Euro 106,-

STL Kit Wok à induction IW 35
composé de :
Wok à induction IW 35*
+ Sauteuse wok
Poids : 9,75 kg
GTIN 4015613527208
Code-No. 105982
Euro 395,-

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

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 : de 60 °C à 240 °C
Puissance : 3,5 kW / 230 V 50 Hz
Protection électronique anti-surchauffe
Dimensions : L 355 x P 439 x H 167 mm
Poids : 7,5 kg
GTIN 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 110 mm
(Hauteur, couvercle compris 220 mm)
Poids : 2,85 kg
Couvercle en inox inclus
GTIN 4015613586793
Code-No. 105831
Euro 98,-

STL Kit Wok à induction IW 35 PRO
composé de :
Wok à induction IW 35 PRO
+ Sauteuse wok
Poids : 10,35 kg
GTIN 4015613586816
Code-No. 105833
Euro 1.079,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

✓ Appareils puissants pour de grandes productions

Wok à induction
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm
Puissance : 3 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 330 x P 380 x H 180 mm
Poids : 8,5 kg
GTIN 4015613468235
Code-No. 105840
Euro 1.775,-

Wok à induction
Dimensions : L 400 x P 455 x H 180 mm
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm

avec 3 kW / 230 V 50/60 Hz
Poids : 11,1 kg
GTIN 4015613370279
Code-No. A105935
Euro 2.049,-

avec 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Poids : 11,8 kg
GTIN 4015613370286
Code-No. A105936
Euro 2.509,-

Wok à induction
Dimensions : L 400 x P 455 x H 180 mm
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm

avec 5 kW / 400 V 50/60 Hz
Poids : 14,5 kg
GTIN 4015613370293
Code-No. A105937
Euro 3.375,-

avec 7 kW / 400 V 50/60 Hz
Poids : 14,8 kg
GTIN 4015613431178
Code-No. A105939
Euro 3.498,-

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

Sauteuse wok inox 18/10, Ø 380 mm
Poids : 1,8 kg
GTIN 4015613371320
Code-No. A105961
Euro 219,-

Réchaud vitrocéramique électrique
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Surface en vitrocéramique Schott : L 290 x P 290 mm
1 bobine de Ø 210 mm
Puissance : 2,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Dimensions : L 340 x P 420 x H 100 mm
Poids : 6,1 kg
GTIN 4015613390352
Code-No. 104904
Euro 585,-

Réchaud vitrocéramique électrique
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Surface en vitrocéramique Schott : L 350 x P 350 mm
1 bobine de Ø 230 mm
Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Dimensions : L 400 x P 455 x H 120 mm
Poids : 8 kg
GTIN 4015613432540
Code-No. 104906
Euro 789,-

Réchaud vitrocéramique électrique
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Surface en vitrocéramique Schott : L 650 x P 350 mm
2 bobines de Ø 230 mm à 3,0 kW
Puissance : 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Dimensions : L 700 x P 455 x H 120 mm
Poids : 14,7 kg
GTIN 4015613432557
Code-No. 104907
Euro 1.649,-

Réchaud vitrocéramique électrique
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Surface en vitrocéramique Schott : L 350 x P 560 mm
2 bobines de Ø 230 mm à 3,0 kW
Puissance : 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
L 400 x P 655 x H 120 mm
Poids : 13,8 kg
GTIN 4015613431161
Code-No. 104913
Euro 1.649,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Réchaud électrique double*
Acier inoxydable
Interrupteur marche/arrêt
Réglage en continu de la température
Thermostat de sécurité
1 plaque Ø 155 mm, 1,0 kW
1 plaque Ø 190 mm, 1,5 kW
Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 535 x P 225 x H 90 mm
Poids : 4 kg
GTIN 4015613504117
Code-No. 150310
Euro 45,-

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

Réchaud électrique
Acier inoxydable 18/10
Puissance : 2 kW / 220-240 V 50/60 Hz 1 NAC
1 plaque Ø 220 mm, 2,0 kW
Dimensions : L 350 x P 350 x H 150 mm
Poids : 7 kg
GTIN 4015613125954
Code-No. 105321
Euro 625,-

Réchaud électrique
Acier inoxydable 18/10
Puissance : 4,6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
1 plaque Ø 220 mm, 2,6 kW
1 plaque Ø 180 mm, 2,0 kW
Dimensions : L 350 x P 600 x H 150 mm
Poids : 12 kg
GTIN 4015613125978
Code-No. 105323
Euro 798,-

Réchaud électrique
Acier inoxydable 18/10
Puissance : 4,6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
1 plaque Ø 220 mm, 2,6 kW
1 plaque Ø 180 mm, 2,0 kW
Dimensions : L 600 x P 350 x H 150 mm
Poids : 12 kg
GTIN 4015613125961
Code-No. 105322
Euro 798,-

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

Réchaud à gaz portable*
Couleur: noire
Dimensions : 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 4015613336015

Livraison à l'unité
Code-No. A150421
Euro 20,50 l'unité

6 unités par envoi
Art.-Nr. A150421
Euro 19,80 l'unité

Cartouche de gaz
Contenance : 227 g de butane
28 cartouches de gaz par carton
(7 emballages de 4 cartouches)
Poids : 0,3 kg
GTIN 4015613336046
Code-No. A150425
Euro 2,35 pièce

Unité de quantité de commande	Euro par pièce	Euro par carton
1 carton (28 cartouches de gaz) GTIN 4015613447438	2,35	65,80

Réchaud à gaz à 1 feu vif
Pour GPL avec thermocouple
Châssis en acier, brûleur en fonte
Brûleur : 7,5 kW
Dimensions : L 398 x P 570 x H 170 mm
Poids : 5,95 kg
GTIN 4015613467764
Code-No. 1054503
Euro 158,-

Réchaud à gaz GTK10
Pour GPL avec thermocouple
Acier inoxydable 18/10
1 brûleur : 7,25 kW, allumage manuel
Brûleur à protection thermoélectrique
Dimensions : L 400 x P 570 x H 160 mm
Poids : 7,6 kg
GTIN 4015613610832
Code-No. 1058703
Euro 469,-

Kit de réchauds à gaz GTKS20

Kit composé de 2 réchauds à gaz (code-no. 1058703) et un support
Acier inoxydable 18/10
Dimensions : L 800 x P 570 x H 720 mm
Poids : 32,9 kg
Element de liaison pour les réchauds inlcus
GTIN 4015613610887
Code-No. 1058753
Euro 1.029,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Réchaud à gaz à 1 feu vif
Pour GPL avec thermocouple
Acier inoxydable 18/10
Brûleur : 6,5 kW
Dimensions : L 350 x P 350 x H 170 mm
Poids : 10,8 kg
GTIN 4015613467795
Code-No. 1059503
Euro 745,-

Réchaud à gaz à 2 feux vifs
Pour GPL avec thermocouple
Acier inoxydable 18/10
2 brûleurs : 1 x 4,5 kW / 1 x 6,5 kW
Puissance : 11 kW
Dimensions : L 350 x P 660 x H 170 mm
Poids : 20,2 kg
GTIN 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
Dimensions : L 660 x P 350 x H 170 mm
Poids : 20,2 kg
GTIN 4015613467801
Code-No. 1058503
Euro 1.098,-

Support pour wok
Acier inoxydable 18/10
Dimensions : Ø 230 mm, hauteur 75 mm
Poids : 0,85 kg
GTIN 4015613467825
Code-No. 105999
Euro 65,-

Sauteuse wok inox 18/10, avec fond plat
Contenance : 4 litres, Ø 390 mm
Poids : 1,8 kg
GTIN 4015613397351
Code-No. A105963
Euro 215,-

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	Ø 28 cm	Ø 30 cm
Hauteur env. 4,0 cm	Hauteur env. 4,8 cm	Hauteur env. 5,2 cm
Poids : 0,92 kg	Poids : 1,15 kg	Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613363684	GTIN 4015613363691	GTIN 4015613363707
Code-No. A150824	**Code-No. A150828**	**Code-No. A150830**
Euro 34,-	**Euro 39,-**	**Euro 42,-**

Poêles pour l'induction
Matériaux : Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif, manche en inox

Ø 24 cm	Ø 28 cm	Ø 30 cm
Hauteur env. 4,0 cm	Hauteur env. 4,8 cm	Hauteur env. 5,2 cm
Poids : 0,98 kg	Poids : 1,2 kg	Poids : 1,3 kg
GTIN 4015613432229	GTIN 4015613432236	GTIN 4015613432243
Code-No. A150924	**Code-No. A150928**	**Code-No. A150930**
Euro 37,-	**Euro 42,-**	**Euro 45,-**

Poêle gastronorme 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 : 3,5 kg
GTIN 4015613505343
Code-No. 699230
Euro 219,-

Poêle gastronorme 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 4015613505336
Code-No. 699110
Euro 249,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Set de 9 casseroles
- Acier inoxydable 18/10
- Avec bords verseurs 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 4015613417158
Code-No. A130442
Euro 109,-

✓ Compatible Induction

Set de 4 marmites
- Acier inoxydable 18/10
- Avec bords verseurs 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 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 50 Hz
Dimensions : L 340 x P 590 x H 240 mm
Poids : 7,5 kg
GTIN 4015613468969
Code-No. 200240
Euro 145,-

Bain-marie
avec robinet de vidange
Acier inoxydable
Capacité : GN 1/1, 200 mm profond.
Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 355 x P 550 x H 295 mm
Poids : 9,5 kg
GTIN 4015613379678
Code-No. 200207
Euro 185,-

Plateau à œufs GN 1/3
voir à la page 217 du catalogue

Bain-marie
Acier inoxydable
Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.
Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
Poids : 8 kg
GTIN 4015613423647
Code-No. 200230
Euro 132,-

Bain-marie
avec bacs 2 x GN 1/2, 150 mm
Acier inoxydable
Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
2 bacs 1/2 GN inclus
avec couvercle à évidement pour cuillère
Poids : 10,3 kg
GTIN 4015613423654
Code-No. 200232
Euro 159,-

Bain-marie, idem ci-dessus, mais
avec bacs 3 x GN 1/3
avec couvercle à évidement pour cuillère
Poids : 10,6 kg
GTIN 4015613423678
Code-No. 200233
Euro 175,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Bain-marie Hotpot
Acier inoxydable
1 pot à 3,5 litres
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
0,15 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 210 x P 210 x H 320 mm
Poids : 3,5 kg
GTIN 4015613520612
Code-No. 605035
Euro 242,-

Bain-marie Hotpot
Acier inoxydable
1 pot à 6,5 litres
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
0,20 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 255 x P 280 x H 320 mm
Poids : 4,5 kg
GTIN 4015613520629
Code-No. 605065
Euro 259,-

Bain-marie Hotpot
Acier inoxydable
2 pots à 3,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
0,30 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 415 x P 210 x H 320 mm
Poids : 6,5 kg
GTIN 4015613520650
Code-No. 606035
Euro 345,-

Bain-marie Hotpot
Acier inoxydable
2 pots à 6,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
0,40 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 505 x P 280 x H 320 mm
Poids : 7,9 kg
GTIN 4015613520636
Code-No. 606065
Euro 385,-

Pot à 3,5 litres
GTIN 4015613520698
Code-No. 609035
Euro 30,-

Couvercle
GTIN 4015613520711
Code-No. 609135
Euro 8,-

Bain-marie Hotpot
Acier inoxydable
3 pots à 3,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :
L 610 x P 210 x H 320 mm
Poids : 8,8 kg
GTIN 4015613520667
Code-No. 607035
Euro 459,-

Pot à 6,5 litres
GTIN 4015613520704
Code-No. 609065
Euro 34,-

Couvercle
GTIN 4015613520728
Code-No. 609165
Euro 10,-

Bain-marie Hotpot
Acier inoxydable
4 pots à 3,5 litres,
réglables séparément
Plage de température : 0 °C à 95 °C
Puissance :
0,60 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 415 x P 415 x H 320 mm
Poids : 10,7 kg
GTIN 4015613520674
Code-No. 608035
Euro 529,-

Chariots bain-marie
2 x GN 1/1, profondeur 150 mm
à roulettes, chauffé à l'eau
Acier inoxydable 18/10
Plage de température de 0 °C à 90 °C
Bac à double paroi
avec robinet de vidange
Thermostat à réglage progressif par bac
de 0 °C 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 50 Hz
Dimensions : L 650 x P 820 x H 855 mm
Poids : 35 kg
Montage simple
GTIN 4015613505299
Code-No. 200251
Euro 1.149,-

✓ Livraison sans bac GN

Chariots bain-marie
3 x GN 1/1, profondeur 150 mm
à roulettes, chauffé à l'eau
Acier inoxydable 18/10
Plage de température de 0 °C 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 50 Hz
Dimensions : L 650 x P 1200 x H 855 mm
Poids : 43 kg
Montage simple
GTIN 4015613505305
Code-No. 200252
Euro 1.298,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Chariots bain-marie
2 x GN 1/1, profondeur 200 mm
à roulettes, chauffé sans eau
Acier inoxydable 18/10
Plage de température de 0 °C à 90 °C
Bac à double paroi
Thermostat à réglage progressif de 0 °C 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 50 Hz
Dimensions : L 650 x P 820 x H 855 mm
Poids : 32 kg
Montage simple
GTIN 4015613505312
Code-No. 200254
Euro 969,-

✓ Livraison sans bac GN

Chariots bain-marie
3 x GN 1/1, profondeur 200 mm
à roulettes, chauffé sans eau
Acier inoxydable 18/10
Plage de température de 0 °C à 90 °C
Bac à double paroi
Thermostat à réglage progressif de 0 °C 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 50 Hz
Dimensions : L 650 x P 1200 x H 855 mm
Poids : 41 kg
Montage simple
GTIN 4015613505329
Code-No. 200255
Euro 1.209,-

Vitrines chaudes
surtout appropriées aux patisseries

- ✓ 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 50 Hz

Vitrine chaude à 1 étage
Dimensions :
L 500 x P 400 x H 280 mm
Poids : 11 kg
GTIN 4015613443492
Code-No. A203093
Euro 298,-

Vitrine chaude à 2 étages
Dimensions :
L 500 x P 400 x H 415 mm
Poids : 13,9 kg
GTIN 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 50 Hz
Dimensions : L 600 x P 400 x H 390 mm
Poids : 20 kg
GTIN 4015613423852
Code-No. A203095
Euro 1.489,-

✓ Livré sans pieds

Pieds universel
Hauteur 370 mm
Poids : 0,75 kg
GTIN 4015613452258
Code-No. 114000
Euro 69,- par paire

Pont thermique à infrarouge 230 V 50 Hz 1 NAC

Largeur	Puissance	Poids	Code-No.	Euro	GTIN
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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 50 Hz
Dimensions : L 510 x P 345 x H 550-700 mm, réglable en hauteur
1 bac GN 1/1 inclus, profondeur 65 mm, acier inoxydable
Poids : 2,6 kg
GTIN 4015613532172
Code-No. 114261
Euro 112,-

Pont thermique à infrarouge GN 1/1
Inox
Puissance : 1,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 330 x P 560 x H 500 mm
Dotation : 1 GN et un bac perforé
Poids : 8,0 kg
GTIN 4015613432526
Code-No. A114001
Euro 232,-

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 à 85 °C
Puissance : 0,8 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 738 x P 560 x H 560 mm
Poids : 13,7 kg
GTIN 4015613524511
Code-No. 114260
Euro 398,-

Planche à trancher avec 2 lampes chauffantes
Acier inoxydable 18/10
Puissance : 0,95 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 850 x P 650 x H 800 mm
Poids : 19 kg
GTIN 4015613389684
Code-No. A114245
Euro 685,-

Planche à trancher avec 3 lampes chauffantes
Acier inoxydable 18/10
Puissance : 1,35 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1270 x P 650 x H 800 mm
Poids : 28 kg
GTIN 4015613389691
Code-No. A114250
Euro 829,-

Chauffe plaques 5
Matériel : aluminium
avec 5 plaques chauffantes en aluminium
Dim. des plaques : 280 x 165 mm
Puissance : 850 W / 230 V
Dimensions : L 380 x P 250 x H 320 mm
Poids : 15,4 kg
GTIN 4015613612553
Code-No. 120803
Euro 495,-

Plaque de rechange
Poids : 1,93 kg
GTIN 4015613510804
Code-No. 120800
Euro 65,-

Chauffe plaques 8
Matériel : aluminium
avec 8 plaques chauffantes en aluminium
Dim. des plaques : 280 x 165 mm
Puissance : 1250 W / 230 V
Dimensions : L 380 x P 250 x H 447 mm
Poids : 22,7 kg
GTIN 4015613509815
Code-No. 120802
Euro 698,-

Plaque chauffante
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 50 Hz
Dimensions : L 660 x P 230 x H 60 mm
Câble enfichable
Poids : 5 kg
GTIN 4015613410616
Code-No. A114355
Euro 49,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Plaque chauffante 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 : de 30 °C à 95 °C
Lampe témoin
Puissance : 150 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 570 x P 305 x H 40 mm
Poids : 3,45 kg
GTIN 4015613416755
Code-No. 114356
Euro 112,-

Plaque chauffante 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 : de 30 °C à 95 °C
Lampe témoin
Puissance: 300 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 666 x P 550 x H 40 mm
Poids : 6,1 kg
GTIN 4015613416762
Code-No. 114357
Euro 162,-

✓ Livré sans bacs GN

Plaque chauffante
Acier inoxydable
Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 500 x P 375 x H 64 mm
Poids : 4 kg
GTIN 4015613504957
Code-No. 114360
Euro 122,-

Plaque chauffante
Acier inoxydable
Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Dimensions : L 900 x P 450 x H 64 mm
Puissance : 0,45 kW / 230 V 50 Hz
Poids : 9,3 kg
GTIN 4015613504964
Code-No. 114361
Euro 172,-

Plaque chauffante
Acier inoxydable
Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
Plage de température : 35 °C à 95 °C
Puissance : 0,60 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 1000 x P 500 x H 64 mm
Poids : 10,9 kg
GTIN 4015613504971
Code-No. 114362
Euro 212,-

Distributeur d'assiettes
Acier inoxydable
Température : 30 °C à 110 °C
Contenance : env. 2 x 50 assiettes, Ø max. 300 mm
4 roues en plastique, Ø 100 mm (dont 2 avec frein)
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 430 x P 800 x H 1025 mm
2 couvercles en plastique inclus
Poids : 43,6 kg
GTIN 4015613437774
Code-No. 103065
Euro 1.289,-

Armoire chauffante
Acier inoxydable, 1 porte
1 étagère ajustable
Contenance : 25 - 30 assiettes, Ø 320 mm
Thermostat réglable 0 °C à 85 °C
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 450 x P 405 x H 545 mm
Poids : 24 kg
GTIN 4015613405704
Code-No. 103064
Euro 295,-

Armoire chauffante
Acier inoxydable, 1 porte
1 étagère ajustable
Contenance : 55 - 60 assiettes, Ø 320 mm
Thermostat réglable 0 °C à 85 °C
Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 450 x P 510 x H 855 mm
Poids : 33 kg
GTIN 4015613398594
Code-No. 103063
Euro 349,-

Armoire chauffante
Acier inoxydable, 2 portes
1 étagère ajustable
Contenance : 110 - 120 assiettes, Ø 320 mm
Thermostat réglable 0 °C à 85 °C
Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : L 750 x P 510 x H 855 mm
Poids : 49 kg
GTIN 4015613398600
Code-No. 103122
Euro 598,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Chauffe-assiettes pour 12 assiettes*
Chauffe les assiettes jusqu'à env. 65 °C.
Boîtier en acier chromé
Puissance : 300 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 310 x P 260 x H 105 mm
Poids : 3,0 kg
GTIN 4015613403779
Code-No. A120812
Euro 49,-

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 °C à 80 °C
Puissance : 600 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : intérieur Ø 330 mm, hauteur 440 mm
extérieur Ø 460 mm, hauteur 575 mm
Poids : 21,6 kg
GTIN 4015613475592
Code-No. 103069
Euro 559,-

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 °C à 45 °C
Puissance : 200 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 350 mm, hauteur 405 mm
4 récipients pour cuillères amovibles
Poids : 7 kg
GTIN 4015613469218
Code-No. 103067
Euro 335,-

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 50 Hz
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 4015613475585
Code-No. 103068
Euro 375,-

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

Appareil à hot-dogs
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 50 Hz
Dimensions : Ø 295 mm, H 415 mm
Poids : 4,8 kg
GTIN 4015613432601
Code-No. A120407
Euro 205,-

Appareil à hot-dogs
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 50 Hz
Dimensions : L 280 x P 280 x H 355 mm
Poids : 5,2 kg
GTIN 4015613432595
Code-No. A120406
Euro 235,-

Appareil à hot-dogs
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 50 Hz
Dimensions : L 260 x P 295 x H 360 mm
Poids : 6,9 kg
GTIN 4015613370521
Code-No. A120401
Euro 298,-

Toaster à Hot-Dog T4
avec 4 barres à toaster
Pour un plaisir de hot-dog parfait : ce toaster à 4 barres complète votre équipement pour préparer les hot-dog.
Acier inoxydable, fond zingué
4 barres à toaster en acier inoxydable
Plage de température : jusqu'à 80 °C
Puissance : 190 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 240 x P 280 x H 310 mm
Poids : 2,75 kg
GTIN 4015613610603
Code-No. A120409
Euro 115,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Appareil à hot-dogs
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 50 Hz
Dimensions : L 500 x P 285 x H 390 mm
Poids : 8,7 kg
GTIN 4015613443065
Code-No. A120408
Euro 305,-

Chauffe-saucisses
Acier inoxydable
Couvercle à charnière
Lampe témoin
Réglage thermostatique de 30 °C à 90 °C
Puissance : 1,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 270 x P 360 x H 240 mm
Poids : 6,3 kg
GTIN 4015613437248
Code-No. A120455
Euro 142,-

Aussi utilisable comme Mini Bain Marie avec bacs 1 x GN 1/2 ou 2 x 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 50 Hz
Dimensions : L 535 x P 395 x H 240 mm
Poids : 12 kg
GTIN 4015613437255
Code-No. A120456
Euro 279,-

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
Dimensions :
L 165 x P 181 x H 232 mm
Poids : 0,6 kg
GTIN 4015613481319
Code-No. 100330
Euro 142,-

Pompe à sauces pour bac GN 1/4 avec couvercle
Couvercle en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Dimensions :
L 168 x P 267 x H 232 mm
Poids : 0,8 kg
GTIN 4015613481326
Code-No. 100331
Euro 142,-

Pompe à sauces pour bac GN 1/3 avec couvercle
Couvercle en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Dimensions : L 181 x P 334 x H 232 mm
Poids : 0,9 kg
GTIN 4015613481333
Code-No. 100332
Euro 142,-

✓ 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
Récipient amovible en polyethylene
Contenance : 3,3 L
Dimensions :
L 139 x P 224 x H 456 mm
Poids : 2,3 kg
GTIN 4015613481272
Code-No. 100321
Euro 335,-

Pompe à sauce avec bac, 2 pompes
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Récipient amovible en polyethylene
Contenance : 2 x 3,3 L
Dimensions :
L 276 x P 224 x H 456 mm
Poids : 4,1 kg
GTIN 4015613481289
Code-No. 100322
Euro 525,-

Pompe à sauce avec bac, 3 pompes
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Récipient amovible en polyethylene
Contenance : 3 x 3,3 L
Dimensions :
L 394 x P 224 x H 456 mm
Poids : 5,3 kg
GTIN 4015613481296
Code-No. 100323
Euro 709,-

Pompe à sauce avec bac, 4 pompes
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Récipient amovible en polyethylene
Contenance : 4 x 3,3 L
Dimensions :
L 511 x P 224 x H 456 mm
Poids : 7,9 kg
GTIN 4015613481302
Code-No. 100324
Euro 898,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Trancheur à saucisses manuel
Entièrement en acier inoxydable
Épaisseur des tranches : 17,5 mm
Nombres de tranche : 11 pièces
Largeur utile : 210 mm
Dimensions : L 300 x P 155 x H 210 mm
Poids : 2,3 kg
GTIN 4015613505152
Code-No. 120579
Euro 135,-

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 50 Hz
Dimensions : L 185 x P 210 x H 325 mm
Poids : 6,9 kg
GTIN 4015613505138
Code-No. 120578
Euro 229,-

Double couteau de rechange
pour trancheur à saucisses électrique
GTIN 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 : 800-900 W / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions : L 190 x P 265 x H 195 mm
Avec grille amovible pour pain
et tiroir ramasse-miettes
Poids : 1,85 kg
GTIN 4015613454412
Code-No. 100201
Euro 47,-

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 50 Hz
Dimensions : 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 4015613454429
Code-No. 100202
Euro 76,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Grille-pain à convoyeur "Mini"
économise particulièrement l'espace
- idéal pour les buffets
Acier inoxydable
Production : env. 75 toasts /h
Vitesse réglable du convoyeur
Puissance : 1,34 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 290 x P 440 x H 385 mm
Poids : 14,5 kg
GTIN 4015613505473
Code-No. 100211
Euro 409,-

Grille-pain à convoyeur
Acier inoxydable
Production : env. 150 toasts /h
Vitesse réglable du convoyeur
Puissance : 2,24 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 368 x P 440 x H 385 mm
Poids : 17,4 kg
GTIN 4015613421490
Code-No. A100205
Euro 539,-

Appareil à toaster/gratiner simple
Boîtier en acier inoxydable
Résistantes en quartz
Minuterie de 15 minutes
1 grille
Puissance : 1,7 kW / 230 V 50 Hz
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 4015613388601
Code-No. A151300
Euro 169,-

Appareil à toaster/gratiner double
Boîtier en acier inoxydable
Résistantes en quartz
Minuterie de 15 minutes
2 grilles
Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm
Pince à toasts incluse
Poids : 9,7 kg
GTIN 4015613385549
Code-No. A151600
Euro 215,-

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 50 Hz
Dimensions : L 545 x P 500 x H 230 mm
Poids : 18,8 kg
GTIN 4015613494074
Code-No. 203510
Euro 409,-

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 50 Hz
Dimensions : L 545 x P 500 x H 380 mm
Poids : 27,7 kg
GTIN 4015613491714
Code-No. 203500
Euro 598,-

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
Dimensions : L 575 x P 525 x H 270 mm
Poids : 24,15 kg
GTIN 4015613581095
Code-No. 203530
Euro 598,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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
Dimensions : L 425 x P 380 x H 295 mm
Poids : 7,3 kg
Dotation : 1 grille, 1 plaque, 1 poignée, 1 broche à poulet
GTIN 4015613588575
Code-No. A120787
Euro 105,-

Grille supplémentaire
L 300 x P 280 mm
GTIN 4015613589145
Code-No. A120794
Euro 6,-

Plaque
L 300 x P 285 x H 23 mm
GTIN 4015613589121
Code-No. A120793
Euro 7,-

*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 50/60 Hz
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 4015613404073
Code-No. A120880
Euro 398,-

Grille supplémentaire
L 400 x P 290 mm
GTIN 4015613404110
Code-No. A120701
Euro 13,-

Plaque
L 400 x P 280 x H 11 mm
GTIN 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 50 Hz
Dimensions : L 550 x P 545 x H 380 mm
Dotation : 1 grille
Poids : 20 kg
GTIN 4015613487885
Code-No. 120791
Euro 719,-

Plaque GN 2/3
L 354 x P 325 x H 20 mm
GTIN 4015613271781
Code-No. A101195
Euro 16,-

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 garanti une utilisation flexible.
- ✓ **Utilisation facile**
  grâce aux commandes mécaniques

- ✓ Livré sans plaques
- ✓ Plaques page 82

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 50 Hz
Poids : 12,6 kg
GTIN 4015613518992
Code-No. 610836
Euro 169,-

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 50 Hz
Poids : 13,5 kg
Dotation : 1 grille Ø 200 mm, H 90 mm
GTIN 4015613335285
Code-No. 610826
Euro 195,-

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 seuls ou combinés
Fonction décongélation
Dim. int. : L 320 x P 315 x H 200 mm
Dim. ext. : L 483 x P 422 x H 281 mm
Puissance : 1,4 kW / 230 V 50 Hz
Poids : 16,6 kg
Dotation : 1 plat lèchefrite Ø 275 mm,
H 50 mm, à poignée amovible
GTIN 4015613520056
Code-No. 610835
Euro 255,-

Étagère murale
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 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.

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 50 Hz
Poids : 17,4 kg
GTIN 4015613487762
Code-No. 610182
Euro 459,-

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 50 Hz
Poids : 17,4 kg
GTIN 4015613440101
Code-No. 610181
Euro 498,-

Four micro-ondes "Samsung CM1919A"
Four micro-ondes adapté pour GN avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.
Boîtier et four en acier inoxydable
Puissance micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons
2 filtres d'ondes, quintuple sécurité de la porte
Contenance : 26 litres
Adapté pour GN 2/3
Niveaux de puissance : 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
Minuterie mécanique, bouton +20 secondes
2 fonctions décongélation
Revêtement du plafond lavable au lave-vaisselle
Empilable (tôle de fixation incluse)
Dim. int. : L 370 x P 370 x H 190 mm
Dim. ext. : L 464 x P 557 x H 368 mm
Puissance : 3,2 kW / 230 V 50 Hz
Poids : 32 kg
GTIN 4015613639413
Code-No. 610191
Euro 1.298,-

Four micro-ondes "Samsung CM1929A"
Idem modèle "CM1919A", mais
Réglage digital avec 30 programmes enregistrables, bouton +20 secondes
GTIN 4015613639406
Code-No. 610190
Euro 1.298,-

Étagère murale
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 4015613434988
Code-No. 174600
Euro 89,-

Pour les modèles Code-No. : 610182, 610181, 610190, 610191

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	27,-
	650 x 530	10,00	40	A120040	30,-
	650 x 530	18,50	65	A120065	35,-
	650 x 530	28,50	100	A120103	39,-
	650 x 530	42,50	150	A120153	48,-
GN 1/1	530 x 325		20	A121025	15,-
	530 x 325	5,00	40	A121040	17,-
	530 x 325	9,00	65	A121065	19,-
	530 x 325	14,00	100	A121100	23,-
	530 x 325	21,00	150	A120610	30,-
	530 x 325	28,00	200	A121200	42,-
GN 2/4	530 x 162		20	A128020	10,-
	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	11,-
	354 x 325	3,00	40	A125040	13,-
	354 x 325	5,50	65	A125065	15,-
	354 x 325	9,00	100	A125100	19,-
	354 x 325	13,00	150	A125150	26,-
	354 x 325	18,00	200	A125200	31,-
GN 1/2	325 x 265		20	A122020	8,50
	325 x 265	2,00	40	A122040	10,-
	325 x 265	4,00	65	A122065	12,-
	325 x 265	6,50	100	A122100	15,-
	325 x 265	9,50	150	A120620	19,-
	325 x 265	12,50	200	A122200	25,-
GN 1/3	325 x 176		20	A123020	6,50
	325 x 176	1,50	40	A123040	7,50
	325 x 176	2,50	65	A123065	9,50
	325 x 176	4,00	100	A123100	11,50
	325 x 176	5,75	150	A123150	19,-
	325 x 176	7,80	200	A123200	23,-
GN 1/4	265 x 162		20	A124020	6,-
	265 x 162	1,80	65	A124065	8,-
	265 x 162	2,80	100	A124100	10,50
	265 x 162	4,00	150	A120640	16,-
	265 x 162	5,50	200	A124200	21,-
GN 1/6	176 x 162	1,00	65	A126065	6,50
	176 x 162	1,60	100	A126100	10,-
	176 x 162	2,40	150	A120650	13,50
	176 x 162	3,40	200	A126200	17,-
GN 1/9	176 x 108	0,60	65	A129065	5,50
	176 x 108	1,00	100	A129100	9,50

Entretoise, 325 mm
Code-No. A120601
Euro 7,-

Entretoise, 530 mm
Code-No. A120602
Euro 8,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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	20,-
	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	15,-
GN 2/3	A120634	11,50
GN 1/2	A120625	9,50
GN 1/3	A120635	7,50
GN 1/4	A120645	6,50
GN 1/6	A120655	5,50
GN 1/9	A120649	5,-

Couvercles ajourés

Taille	Code-No.	Euro
GN 1/1	A120616	16,-
GN 2/3	A120637	13,-
GN 1/2	A120626	11,-
GN 1/3	A120636	9,-
GN 1/4	A120646	8,-
GN 1/6	A120656	7,-
GN 1/9	A120659	6,-

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 4015613544304
Code-No. 100430
Euro 37,50

Bacs GN 1/1 GN, 65 mm profond., anti-adhésif
Pour rôtir 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 : 1,4 kg
GTIN 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	12,50
	530 x 325	9,00	65	511065	14,50
	530 x 325	14,00	100	511100	19,50
	530 x 325	21,00	150	511150	22,50
GN 1/2	325 x 265	2,00	40	512040	8,-
	325 x 265	4,00	65	512065	9,-
	325 x 265	6,50	100	512100	12,50
	325 x 265	9,50	150	512150	14,-
GN 1/3	325 x 176	1,50	40	513040	6,50
	325 x 176	2,50	65	513065	7,-
	325 x 176	4,00	100	513100	9,-
	325 x 176	5,70	150	513150	11,50
GN 1/4	265 x 162	1,60	40	514040	5,-
	265 x 162	1,80	65	514065	5,50
	265 x 162	2,80	100	514100	8,-
	265 x 162	4,00	150	514150	11,-
GN 1/6	176 x 162	1,00	65	516065	4,50
	176 x 162	1,60	100	516100	7,-
	176 x 162	2,40	150	516150	9,-

Couvercles pour bacs GN

Taille	Code-No.	Euro
GN 1/1	511311	11,-
GN 1/2	511312	6,50
GN 1/3	511313	5,-
GN 1/4	511314	4,-
GN 1/6	511316	3,-

Bacs GN et plateau de service "Melamin"
Bacs et plateau de service élégants et résistants, conçus dans un effet porcelaine attrayants et offrant des caractéristiques de matériau intéressantes :
résistants à l'usure, hygiénique, ne dégageant ni odeur, ni goût.

Bacs GN et plateau de service non adaptés au micro-ondes, au four ou au Chafing Dish.

Bac GN 1/2 "Melamin", jeu de 2
Matériau : mélamine, blanc
Contenance, chacun : 2,9 litres
Plage de température : 0 °C à 70 °C
Qualité alimentaire
Empilable
Dimensions, chacun :
L 325 x P 265 mm, prof. 65 mm
Poids : 1,9 kg
GTIN 4015613625660
Code-No. A122300
Euro 39,-

Bac GN 1/1 "Melamin"
Matériau : mélamine, blanc
Contenance : 6,6 litres
Plage de température : 0 °C à 70 °C
Qualité alimentaire
Empilable
Dimensions :
L 530 x P 325 mm, prof. 65 mm
Poids : 2 kg
GTIN 4015613621982
Code-No. A122301
Euro 29,-

Plateau de service GN 1/1 "Melamin", jeu de 2
Matériau : mélamine, noir
Utilisable des deux côtés :
comme plateau ou comme plat de service
Plage de température : 0 °C à 70 °C
Qualité alimentaire
Dimensions, chacun :
L 530 x P 325 mm, hauteur du bord 20 mm
Poids : 3,1 kg
GTIN 4015613622545
Code-No. A122302
Euro 45,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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	21,-
	530 x 325	40	A101186	24,-
	530 x 325	65	A101187	28,-
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	16,-
	354 x 325	40	A101196	19,-
	354 x 325	65	A101197	21,-

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	45,-
GN 1/1	530 x 325	A101091	26,-
GN 1/2	325 x 265	786003	25,-
GN 2/3	354 x 325	133212	16,-

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 GN 1/1, 2/3, 1/2 et 1/3.
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
Dimensions : L 323 x P 176 x H 22 mm
Poids : 0,4 kg
GTIN 4015613524221
Code-No. 200250
Euro 19,-

Salière
Emballage de 6 pièces
En aluminium avec couvercle à vis
Convient aussi pour la farine, le sucre, les épices etc.
Dimensions : Ø 67 mm, hauteur 110 mm
Poids : 0,3 kg
GTIN 4015613634630
Code-No. A680654
Euro 16,-

Salière
Emballage de 4 pièces
En aluminium avec couvercle à vis
Convient aussi pour la farine, le sucre, les épices etc.
Dimensions : Ø 80 mm, hauteur 190 mm
Poids : 0,36 kg
GTIN 4015613636832
Code-No. A680655
Euro 29,-

Ouvre-boîtes Model 30
Surface du poussoir : 180 x 80 mm
Hauteur maximale des boîtes : 550 mm
Poids : 3,1 kg
GTIN 4016098101013
Code-No. A120300
Euro 153,-

Couteau
Vis incluses
GTIN 4015613586984
Code-No. A120305
Euro 18,-

Molette
GTIN 4015613587004
Code-No. A120306
Euro 18,-

Pense-bête mural
L 610 mm
Poids : 0,45 kg
GTIN 4015613417219
Code-No. A256061
Euro 14,50

Pense-bête mural
L 910 mm
Poids : 1,0 kg
GTIN 4015613417226
Code-No. A256091
Euro 18,50

Livré sans couverts

Bac à couverts GN 1/1
Polypropylène gris
Résistant à la chaleur, robuste, empilable
Dimensions : L 530 x P 325 x H 100 mm
Poids : 0,7 kg
GTIN 4015613584164
Code-No. A500410 - 1 pièce **Euro 6,-**
Code-No. A500410 - 10 pièce **Euro 56,-**

Livré sans couverts

Bac à couverts
pour 4 récipients
Acier inoxydable
Dimensions :
L 265 x P 305 x H 200 mm
Poids : 1,15 kg
GTIN 4015613324760
Code-No. A500394
Euro 35,-

Bac à couverts
avec 4 récipients
Acier inoxydable
Dimensions :
L 265 x P 305 x H 200 mm
4 récipients en acier inoxydable inclus
Poids : 2,1 kg
GTIN 4015613467542
Code-No. 500392
Euro 59,-

STL Bac à couverts
avec 4 récipients
Acier inoxydable
Dimensions :
L 265 x P 305 x H 200 mm
4 bacs en synthétique blanc inclus
Poids : 1,55 kg
GTIN 4015613360959
Code-No. A500395
Euro 39,-

Récipient
Synthétique blanc
Dimensions :
Ø 115 mm, hauteur 145 mm
GTIN 4016098102744
Code-No. A500382 **Euro 1,10**
dès 50 pièces A500382 **Euro 1,05**

Livré sans récipients

Bac à couverts
pour 6 récipients
Acier inoxydable
Dimensions :
L 380 x P 300 x H 200 mm
Poids : 1,45 kg
GTIN 4015613324777
Code-No. A500396
Euro 45,-

Récipient
Acier inoxydable
Dimensions :
Ø 110 mm, hauteur 145 mm
GTIN 4015613397177
Code-No. A500385 **Euro 7,-**
dès 50 pièces A500385 **Euro 6,60**

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 1/1, 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
Dimensions : L 450 x P 620 x H 905 mm
Poids : 10,6 kg
Montage simple
GTIN 4015613632780
Code-No. 300092
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 1/1, 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
Dimensions : L 385 x P 550 x H 1890 mm
Poids : 21,5 kg
Montage simple
GTIN 4015613504193
Code-No. 300081
Euro 215,-

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 300 mm, hauteur 345 mm
Poids : 6,6 kg
GTIN 4015613544281
Code-No. 100080
Euro 209,-

Conteneur isotherme 20L pour le transport des aliments robinet de puge et protection du robinet
Transport sûr et confortable de mets chauds ou froids.
CNS 18/10, brossé
Volume : 20 litres
Double paroi pour une bonne isolation
Pertes thermiques : env. 6 °C / heure
Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone
1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale
Valve de ventilation
Empilable
Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 340 mm
Poids : 7,1 kg
GTIN 4015613615011
Code-No. 100085
Euro 259,-

Conteneur isotherme
pour le transport d'aliments en bac GN 1/1
Fonctionnel et flexible : le conteneur Toploader sans chauffage est parfaitement approprié pour le transport de denrées alimentaires chaudes et froides. Mise en place facile par le haut avec des bacs GN au format GN 1/1 - 1 x GN 1/1, 2 x GN 1/2, 3 x GN 1/3 ou 1 x GN 1/3 + 1 x GN 2/3.
Matériau : polymer LLDPE à double paroi
Pour les bacs au format GN 1/1, max. 150 mm de profondeur
Plage de température : -20 °C à 120 °C
Capacité : 22 litres
Empilable
Le couvercle entièrement amovible permet un nettoyage facile
Dimensions : L 650 x P 450 x H 260 mm
Poids : 7,2 kg
GTIN 4015613612416
Code-No. 300102
Euro 179,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Conteneur isotherme
pour le transport des aliments 11 x 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 GN 1/1
Plage de température : -20 °C à 120 °C
Capacité : 87 litres
Empilable
La porte entièrement amovible permet un nettoyage facile
Dimensions : L 450 x P 650 x H 620 mm
Poids : 14,6 kg
GTIN 4015613528960
Code-No. 300100
Euro 309,-

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 4015613528977
Code-No. 300101
Euro 119,-

✓ 11 rails conçus pour bacs GN 1/1
✓ Empilable

Chariot de banquet 5 x GN 2/1
Pour que les plats chauds restent frais et appétissants - idéal pour le traiteur, les cantines ou les installations publiques.
Chariot de banquet chauffé électriquement pour maintenir au chaud des aliments prêt à servir, avec ou sans air humide.
Acier inoxydable 18/10
Capacité maximale 5 bacs GN 2/1 ou
10 bacs GN 1/1, 65 mm de profondeur
Espacement entre les baies 75 mm
Plage de température : 0 °C à 90 °C
Durée de chauffage à 90 °C en env. 20 minutes
Minuterie : 0 à 120 minutes
Peut être chauffé avec ou sans air humide, au moyen du réservoir d'eau intégré
Corps intérieur et extérieur avec séparation thermique (isolation avec 50 mm de polyuréthane)
Porte à double parois, isolé, avec profil de joint amovible sur la circonférence
Butoir de porte à droite
Verrouillable (2 clés)
Protection contre les chocs sur le pourtour
4 roulettes, Ø 125 mm, dont 2 avec freins
Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 650 x P 780 x H 920 mm
Poids : 77,4 kg
1 bac à eau amovible compris
(GN 1/2, 40 mm de profondeur)
GTIN 4015613610795
Code-No. 300150
Euro 1.798,-

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
Dimensions : L 180 x P 170 x H 395 mm
Convient pour le montage mural
(livraison sans matériel de fixation)
Poids : 1,8 kg
GTIN 4015613527260
Code-No. 500377
Euro 52,-

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
Dimensions : L 360 x P 170 x H 395 mm
Convient pour le montage mural
(livraison sans matériel de fixation)
Poids : 3,7 kg
GTIN 4015613531793
Code-No. 500378
Euro 98,-

Distributeur de céréales, triple
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
Dimensions : L 540 x P 170 x H 395 mm
Convient pour le montage mural
(livraison sans matériel de fixation)
Poids : 5,6 kg
GTIN 4015613635675
Code-No. 500379
Euro 169,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Vitrine pour buffet
Matière synthétique aspect bois
Couvercle plastique, amovible
Dimension interne utile : L 420 x P 240 mm
Dimensions : L 545 x P 345 x H 170 mm
Poids : 1,7 kg
GTIN 4015613634654
Code-No. 500475
Euro 85,-

✓ Les vitrines pour buffet s'ouvrent des 2 côtés

Vitrine pour buffet "Petit model"
Matière synthétique blanche
Couvercle plexiglas
Dimensions : L 390 x P 260 x H 170 mm
Poids : 1 kg
GTIN 4015613285702
Code-No. A500403
Euro 26,-

Vitrine pour buffet "Grand model"
Matière synthétique blanche
Couvercle plexiglas
Dimensions : L 470 x P 315 x H 195 mm
Poids : 1,7 kg
GTIN 4015613285719
Code-No. A500404
Euro 46,-

Vitrine pour buffet double
Matière synthétique blanche
Couvercle plexiglas
Dimensions : L 470 x P 315 x H 415 mm
Poids : 3,1 kg
GTIN 4015613285726
Code-No. A500405
Euro 81,-

Balance de cuisine
Division : 5 g
Pesage max. : 15 kg
Surface de pesage : L 280 x P 220 mm
Puissance : 4 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : 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 4015613587417
Code-No. A300117
Euro 159,-

Division 2 g
Tarage max. 15 kg
GTIN 4015613587424
Code-No. A300118
Euro 175,-

Balance 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
Dimensions : L 320 x P 300 x H 42 mm
Poids : 3,2 kg

Pesage max. : 60 kg
Division 20 g
GTIN 4015613572437
Code-No. A300068
Euro 115,-

Pesage max. : 150 kg
Division 50 g
GTIN 4015613572444
Code-No. A300151
Euro 129,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Mixer MX 250
Mixeur performant, résistant et maniable pour réduire en purée, émulsifier et mixer les plats chauds et froids. Grâce à une tige amovible et une lame, un niveau d'hygiène maximal est obtenu. Idéal pour les boulangeries et les confiseries dans la préparation du chocolat, des sauces et des crèmes.
Boîtier en matière synthétique orange
Poignée ergonomique
Tige amovible en acier inoxydable
Longueur de tige : 250 mm
Tige jusqu'à 20 env. litres
Vitesse du mixeur : max. 15000 t./min.
Longueur du câble : env. 1,8 m
Puissance : 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
Dimensions : Ø 75 mm, longueur 520 mm
Poids : 1,35 kg
GTIN 4015613610634
Code-No. 130115
Euro 309,-

Mixer MX 500 Duo
Boîtier en matière synthétique verte
Tige et fouet en acier inoxydable 18/10
Longueur de tige : 500 mm
Vitesse du mixeur : max. 11000 t./min.
Vitesse du fouet : max. 1500 t./min.
Longueur du câble : env. 2,3 m
Puissance : 0,40 kW / 230 V 50 Hz
Longeur totale : 840 mm (tige) / 660 mm (fouet)
Poids : 5 kg
GTIN 4015613469713
Code-No. 130110
Euro 598,-

Mixer MX 500
Boîtier en fonte, poignée en matière synthétique
Tige en acier inoxydable
Longueur de tige : 500 mm
Tige jusqu'à 200 env. Litres
2 vitesses, 14000 t/min. / 17000 t/min.
ou mode continu
Longueur du câble : env. 4 m
Puissance : 550 W / 230 V 50 Hz
Longeur totale : 760 mm
Poids : 4,0 kg
Support mural inclus
GTIN 4015613457819
Code-No. 130205
Euro 789,-

Robot KitchenAid
Heavy Duty 5KSM7591X argent
Grâce à la structure entièrement métallique et à l'entraînement direct silencieux, la série Heavy Duty de KitchenAid est particulièrement adaptée aux utilisations professionnelles.
Fonte de zinc
1 bol en inox de 6,9 litres
Ascenseur bol
Protection avec bec verseur, fouet, crochet pétrisseur, batteur plat
10 vitesses
Puissance : 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 287 x P 371 x H 417 mm
Poids : 12,2 kg
GTIN 4015613582467
Code-No. A150047
Euro 1.449,-

Robot KitchenAid
Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH blanc
Sécuritaire, efficace et puissant - Le malaxeur pour le secteur professionnel : Equipé d' une boîte de précision métallique nouvelle, une bouton de sécurité, une garde de sécurité et un bol extra grand.
Fonte de zinc
1 bol en inox de 6,9 litres
Ascenseur bol
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat, bec verseur
Bouton de sécurité
Garde de sécurité
Engrenage inoxydable
10 vitesses, ajustage de vitesse électronique
Puissance : 0,325 kW / 220-240 V 50-60 Hz
Dimensions : L 287 x P 371 x H 417 mm
Poids : 12,2 kg
GTIN 4015613593869
Code-No. A1500510
Euro 1.829,-

Bol 6,9 l
en acier spécial avec poignée ergonomique
GTIN 4015613584478
Code-No. A150048
Euro 122,-

Crochet pétrisseur
pour le malaxage et pétrissage de pâtes à la levure (pain, petits pains,pâte à pizza)
GTIN 4015613586717
Code-No. A150034
Euro 122,-

Batteur plat
pour les pâtes à gâteaux, les pâtes à la levure légères ou la purée de pommes de terre
GTIN 4015613586700
Code-No. A150033
Euro 81,-

Protection avec bec verseur pour Heavy Duty 5KSM7591X
GTIN 4015613586724
Code-No. A150043
Euro 41,-

Fouet
idéal pour réaliser des blancs d'oeufs en neige, de la crème chantilly et des sauces
GTIN 4015613586694
Code-No. A150039
Euro 72,-

Flexi-batteur
En aluminium avec bord silicone
GTIN 4015613586731
Code-No. A1500471
Euro 122,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 50/60 Hz
Dimensions : L 358 x P 221 x H 353 mm
Poids : 10,45 kg
GTIN 4016098101495
Code-No. A150045
Euro 779,-

STL 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 50/60 Hz
Dimensions :
L 358 x P 221 x H 353 mm
Poids : 12,35 kg
GTIN 4015613634951
Code-No. A150046V
Euro 879,-

Flexi-batteur
pour K45 5KSM45EWH
En aluminium
avec bord silicone
GTIN 4015613560052
Code-No. 1500508
Euro 57,-

Robot KitchenAid
5KPM5EWH blanc
1 bol inox de 4,83 litres avec couvercle
Ascenseur bol
Protection avec bec verseur
Fouet, crochet pétrisseur, batteur plat
10 vitesses
Puissance : 0,315 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 264 x P 338 x H 411 mm
Poids : 13,4 kg
GTIN 4015613330181
Code-No. A1500507
Euro 1.159,-

Tranchoir/râpe à légumes - 3 cylindres
1 tranchoir
1 tranchoir ondulé
1 râpe
GTIN 4016098174710
Code-No. A150035
Euro 89,-

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 4016098174727
Code-No. A150036
Euro 79,-

Hachoir en aluminium
avec trémie,
grilles fines et grossières
GTIN 4016098166838
Code-No. A150023
Euro 139,-

Set à farcir les saucisses
(seulement en combinaison avec A150023)
GTIN 4016098166852
Code-No. A150025
Euro 22,-

Tréfileuse pour petits gâteaux pour adapter sur le hachoir,
avec 4 chablons différents.
GTIN 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 4015613336091
Code-No. A150061
Euro 198,-

Hachoir en synthétique,
avec trémie, grilles fines et grossières.
GTIN 4016098101372
Code-No. A150000
Euro 145,-

Set à farcir les saucisses
complet avec 2 entonnoirs de 0,95 cm et 1,59 cm Ø
(seulement en combinaison avec A150000)
GTIN 4016098101396
Code-No. A150002
Euro 29,-

Passoire à fruits et légumes
Idéal pours les petites baies.
(seulement en combinaison avec A150000)
GTIN 4016098101433
Code-No. A150006
Euro 139,-

Trémie pour passoire
pour hachoir A150000 et passoire à fruits et légumes A150006
GTIN 4016098165336
Code-No. A150019
Euro 59,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Presse-agrumes
Pour presser rapidement tout les agrumes. Avec une passoire pour retenir les graines.
GTIN 4016098101402
Code-No. A150003
Euro 69,-

Moulin à céréales
Entièrement en métal, moud les céréales sans abimer leurs valeurs nutritives.
GTIN 4016098101419
Code-No. A150004
Euro 295,-

Protection avec bec verseur pour K45
pour les bol de 4,28 l
GTIN 4015613508153
Code-No. A150044
Euro 55,-

Protection avec bec verseur pour 5KPM5EWH
pour les bol de 4,83 l
GTIN 4015613562322
Code-No. 1500509
Euro 55,-

Bol de 3 l pour K45 sans poignée
GTIN 4015613272573
Code-No. A150038
Euro 88,-

Bol de 4,83 l pour 5KPM5EWH avec poignée
GTIN 4016098163868
Code-No. A150013
Euro 110,-

Crochet pétrisseur pour 45 5KSM45EWH
GTIN 4016098164605
Code-No. A150016
Euro 28,-

pour 5KPM5EWH
GTIN 4015613294094
Code-No. A150018
Euro 28,-

Appareil à flocons de céréales et muesli
GTIN 4016098166883
Code-No. A150029
Euro 98,-

Moulin à céréales avec broyeur en pierre
GTIN 4016098166876
Code-No. A150028
Euro 269,-

Moulin à céréales
GTIN 4015613263397
Code-No. A150037
Euro 98,-

Bol de 4,28 l pour K45 avec poignée
GTIN 4015613288031
Code-No. A150042
Euro 105,-

Batteur plat pour K45 5KSM45EWH
GTIN 4016098165398
Code-No. A150020
Euro 29,-

pour 5KPM5EWH
GTIN 4016098165497
Code-No. A150021
Euro 29,-

Fouet à fils pour K45 5KSM45EWH
GTIN 4016098164070
Code-No. A150014
Euro 39,-

pour 5KPM5EWH
GTIN 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 50 Hz
Dimensions : L 400 x P 320 x H 320 mm
Poids : 12 kg
Dotation : double couteau
GTIN 4015613539683
Code-No. 120831
Euro 719,-

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 "
Dimensions : L 610 x P 520 x H 560 mm
Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Poids : 28 kg
GTIN 4015613433448
Code-No. A120181
Euro 1.679,-

Éplucheuses à pommes de terre 7,5 kg
Acier inoxydable 18/10
Capacité par cycle 7,5 kg
Capacité horaire : 90 kg/h
Minuterie 0 - 4 min.
1 vitesse
Branchement eau : 3/4 "
Dimensions : L 400 x P 770 x H 870 mm
Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Poids : 38 kg
GTIN 4015613433455
Code-No. A120186
Euro 2.198,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Coupe-légumes
5 disques inclus
Matériel : fonte d'aluminium
Puissance : 0,55 kW / 230 V 50 Hz
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 (adapté au fromage)
Disque pour râper Z7a, 7 mm
Disque pour tranches E2a, 2 mm
Disque pour tranches E4a, 4 mm
GTIN 4015613528274
Code-No 120325
Euro 785,-

✓ Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec du gouda préalablement réfrigéré (6 °C à 8 °C) en utilisant le disque pour râper Z5a

Support pour disques
GTIN 4015613615417
Code-No. A120255
Euro 29,-

✓ Livré sans disques

Disques pour tranches

	E2a	E4a	E8a	E10a
Calibre des tranches	**2 mm**	**4 mm**	**8 mm**	**10 mm**
Code-No.	**120292**	**120293**	**120294**	**120295**
	GTIN 4015613528847	GTIN 4015613528854	GTIN 4015613528878	GTIN 4015613528885
	Euro 49,-	**Euro 49,-**	**Euro 59,-**	**Euro 59,-**

Disques pour bâtonnets

	H3a	H4a
Calibre des bâtonnets	**3 mm**	**4 mm**
Code-No.	**120296**	**120297**
	GTIN 4015613528892	GTIN 4015613528908
	Euro 75,-	**Euro 75,-**

Disques pour râper

	Z3a	Z5a	Z7a
Calibre des râpes	**3 mm**	**5 mm**	**7 mm**
Code-No.	**120298**	**120299**	**120300**
	GTIN 4015613528915	GTIN 4015613528922	GTIN 4015613528939
	Euro 49,-	**Euro 49,-**	**Euro 49,-**

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
Dimensions : L 130 x P 190 x H 230 mm
Poids : 1,6 kg
GTIN 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 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 : 0,65 kg
GTIN 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 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 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 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
Dimensions : L 130 x P 260 x H 410 mm, poids : 2,35 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 4015613582689
Code-No. 370144
Euro 239,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Râpe à fromage pour fromage à pâte dure
Boîtier en aluminium poli
Capacité horaire : 40 kg
Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 420 x P 295 x H 390 mm
Poids : 19 kg
GTIN 4015613430652
Code-No. A370350
Euro 829,-

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 polyéthyléne, 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
Dimensions : L 350 x P 205 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 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
Dimensions : 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 4015613582696
Code-No. 370135
Euro 679,-

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 : 0,46 kg
GTIN 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 : 0,43 kg
GTIN 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 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 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 : 0,65 kg
GTIN 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 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 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 4015613582634
Code-No. 370146
Euro 28,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 12 SQO
Diamètre des grilles : 70 mm
Capacité horaire : 160 kg
Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 290 x P 460 x H 500 mm
Poids : 20 kg
GTIN 4015613582849
Code-No. 370213
Euro 898,-

Grille perforée 2 mm
GTIN 4015613429700
Code-No. A370201
Euro 55,-

Grille perforée 4,5 mm
GTIN 4015613429717
Code-No. A370202
Euro 37,-

Grille perforée 8 mm
GTIN 4015613527086
Code-No. A370207
Euro 39,-

Couteau
GTIN 4015613429731
Code-No. A370204
Euro 24,-

Hache-viande 22 CQO
Diamètre des grilles : 82 mm
Capacité horaire : 300 kg
Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 255 x P 450 x H 450 mm
Poids : 27 kg
GTIN 4015613531595
Code-No. 370223
Euro 1.219,-

Grille perforée 2 mm
GTIN 4015613429755
Code-No. A370215
Euro 69,-

Grille perforée 4,5 mm
GTIN 4015613429762
Code-No. A370216
Euro 46,-

Grille perforée 8 mm
GTIN 4015613527093
Code-No. A370220
Euro 45,-

Couteau
GTIN 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 adaptés - les trancheuses peuvent être mises en oeuvre de manière flexible à tout moment.

Trancheuse 195
Coque en aluminium
Couteau incliné
Avec aiguisoir
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 50 Hz
L 360 x P 420 x H 330 mm
Poids : 11,4 kg
GTIN 4015613555560
Code-No. 174195
Euro 389,-

Couteau dentelé 195
Couteau : Ø 195 mm
Poids : 0,64 kg
GTIN 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 4015613587257
Code-No. 174001
Euro 89,-

Trancheuse 220
Coque en aluminium
Couteau incliné
Avec aiguisoir
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 50 Hz
L 410 x P 475 x H 360 mm
Poids : 14,4 kg
GTIN 4015613555577
Code-No. 174220
Euro 409,-

Couteau dentelé 220
Couteau : Ø 220 mm
Poids : 0,67 kg
GTIN 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 4015613587271
Code-No. 174003
Euro 95,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Trancheuse 250
Coque en aluminium
Couteau incliné
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 50 Hz
L 430 x P 510 x H 375 mm
Poids : 15,2 kg
GTIN 4015613555584
Code-No. 174250
Euro 469,-

Couteau dentelé 250
Couteau : Ø 250 mm
Poids : 1,17 kg
GTIN 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 4015613587295
Code-No. 174005
Euro 98,-

Trancheuse 275
Coque en aluminium
Couteau incliné
Avec aiguisoir
Couteau : Ø 275 mm
Vitesse : 282 t/min
Longueur de coupe : 210 mm
Hauteur de coupe : 185 mm
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
Puissance : 240 W / 230 V 50 Hz
L 410 x P 540 x H 390 mm
Poids : 16 kg
GTIN 4015613555591
Code-No. 174275
Euro 559,-

Couteau dentelé 275
Couteau : Ø 275 mm
Poids : 1,47 kg
GTIN 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 4015613587318
Code-No. 174007
Euro 179,-

✓ Aiguisoir

Trancheuse 300
Coque en aluminium
Couteau incliné
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 50 Hz
L 480 x P 595 x H 450 mm
Poids : 20,6 kg
GTIN 4015613555607
Code-No. 174300
Euro 709,-

Couteau dentelé 300
Couteau : Ø 300 mm
Poids : 2,13 kg
GTIN 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 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 VAK 100*
Matière synthétique blanche
Contrôle électronique du vide
Fonctions : faire le vide automatiquement et sceller
Raccord externe pour le récipient à vide (code-no. 300422)
Pompe à vide : 0,72 m³/h (env. 12 l/min.)
Barre de soudure : 300 mm
Lame intégrée
Puissance : 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 400 x P 185 x H 100 mm
Dotation :
1 rouleau film plastique (20 cm x 3 m)
1 rouleau film plastique (30 cm x 3 m)
1 flexible de connexion
(pour faire le vide en externe)
Poids : 2,8 kg
GTIN 4015613617671
Code-No. 300741
Euro 142,-

Récipient à vide
pour l'appareil de mise sous vide VAK 100*
Plastique, récipient transparent,
couvercle blanc
Volume : 1,5 litres
Empilable
Dimensions : L 135 x P 135 x H 180 mm
Poids : 0,1 kg
GTIN 4015613632445
Code-No. 300422
Euro 24,-

Rouleau de film plastique, 22 cm
Set de 2 rouleau, chacun
Largeur 22 cm, longueur 5 m
GTIN 4015613474946
Code-No. 300418
Euro 13,50

Rouleau de film plastique, 28 cm
Set de 2 rouleau, chacun
Largeur 28 cm, longueur 5 m
GTIN 4015613474953
Code-No. 300419
Euro 15,50

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 50-60 Hz
Dimensions : L 390 x P 310 x H 140 mm
Poids : 4,5 kg
GTIN 4015613469775
Code-No. 300305
Euro 498,-

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 4015613459196
Code-No. 300411
Euro 8,-

Dimensions :
200 x 300 mm
Contenance : 2,5 litres
GTIN 4015613459202
Code-No. 300412
Euro 10,-

Dimensions :
300 x 400 mm
Contenance : 7,5 litres
GTIN 4015613459219
Code-No. 300413
Euro 19,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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
Dimensions : L 550 x P 320 x H 288 mm
Poids : 12,45 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 4015613578491
Code-No. 300435
Euro 1.198,-

Sachets de mise sous vide, striés et gaufrés sur un côté
emballage de 50 pièces
Dimensions : 400 x 600 mm
Contenance : 20 litres
GTIN 4015613473345
Code-No. 300414
Euro 42,-

Rouleau de film plastique, 40 cm
Set de 2 rouleau, chacun
Largeur 40 cm, longueur 6 m
GTIN 4015613592022
Code-No. 300421
Euro 24,-

✓ 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
Dimensions : L 382 x P 488 x H 345 mm
Poids : 33 kg
GTIN 4015613582405
Code-No. 300308
Euro 2.489,-

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
Dimensions : L 392 x P 510 x H 345 mm
Poids : 40 kg
GTIN 4015613506494
Code-No. 300315
Euro 3.495,-

Planche à pain
... en bois naturel massif.
Avec couteau et bac à miettes en inox
Dimensions : L 475 x P 260 x H 45 mm
Couteau inclus
Poids : 1,91 kg
GTIN 4015613412795
Code-No. C120100
Euro 24,-

Planche à découper
En plastique alimentaire
Dimensions : 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 4015613405025
Code-No. A120588
Euro 22,-

Planche à découper en polyéthylène
Dimensions : L 400 x P 250 x H 15 mm
Poids : 1,5 kg
GTIN 4015613397054
Code-No. A120586
Euro 21,-

Planche à découper en polyéthylène
Dimensions : L 500 x P 300 x H 15 mm
Poids : 2,2 kg
GTIN 4015613397061
Code-No. A120591
Euro 29,-

Planche à découper en polyéthylène
Dimensions : L 600 x P 400 x H 15 mm
Poids : 3,5 kg
GTIN 4015613397078
Code-No. A120596
Euro 39,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Mandoline/coupe-légumes*
avec 5 inserts pour couper
Matériau : acier inoxydable 18/10, plastique
5 inserts échangeables en plastique, adaptées au lave-vaisselle :
- 3 inserts pour tranches, épaisseurs : 1,5 mm, 2,5 mm et 3,5 mm
- 2 inserts pour râpes/julienne, épaisseurs : 3,5 mm et 7 mm
Trémie en plastique
Cadre support en plastique pour 4 inserts
Pieds antidérapants
Dimensions : L 400 x P 130 x H 145 mm
Poids : 0,95 kg
GTIN 4015613632308
Code-No. 500393
Euro 52,-

Aiguiseur à couteaux
Pour aiguiser les lames plates ou ondulées.
Le disque en diamant emboîtable garantit
un aiguisage régulier sur les deux faces.
Manipulation sûre grâce aux pieds en caoutchouc
antidérapant.
Puissance : 50 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 245 x P 180 x H 115 mm
Poids : 2,25 kg
GTIN 4015613503400
Code-No. 120557
Euro 169,-

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 330 mm, H 750 mm
Poids : 6,3 kg
GTIN 4015613521213
Code-No. 860003
Euro 115,-

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

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 4015613317595
Code-No. A292042
Euro 19,50

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 25 x H 100 mm
Longueur utile de la sonde : env. 140 mm
Longueur du cordon de la sonde 1,15 m
GTIN 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 4015613475974
Code-No. 292480
Euro 102,-

Enregistreur de température EBI 300 - USB
L'enregistreur de température programmable permet une surveillance sans complication de la température lors du transport et de l'entreposage de denrées alimentaires sensibles à la température. Lors du raccordement à un PC via USB, un PDF est automatiquement créé, des analyseurs supplémentaires ne sont plus nécessaires.
Boîtier en polycarbonate, qualité alimentaire
Plage de mesure : -30 °C à 60 °C
Température d'entreposage : -40 °C à 85 °C
Mémoire de données : 40.000 valeurs mesurées
Intervalle de mesure : 1 minute à 24 heures
Capteur NTC
Classe de protection : IP65
Fonctionnement par pile bouton 3 Volt CR 2450 - non comprise dans la livraison
Dimensions : L 33 x P 15 x H 80 mm
Poids : 0,03 kg
GTIN 4015613636955
Code-No. 292055
Euro 149,-

Sonde de température au cœur pour EBI 300
Polycarbonate, qualité alimentaire
Sonde en acier inoxydable,
dimensions : Ø 4 mm, longueur 55 mm
Plage de mesure : -30 °C à 70 °C
Capteur NTC
Classe de protection : IP65
Longueur du câble : 1 m
Poids : 0,03 kg
GTIN 4015613636962
Code-No. 292056
Euro 56,-

Capteur d'humidité pour EBI 300
Boîtier en polycarbonate, qualité alimentaire
Plage de mesure humidité : 0% hR à 100% hR
Plage de mesure température : 0 °C à 70 °C
Sonde d'humidité capacitive
Classe de protection : IP20
Poids : 0,01 kg
GTIN 4015613636979
Code-No. 292057
Euro 59,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Thermomètre à sonde
pour mesurer la température à cœur
Plage de températures : -10 °C à +100 °C
Longueur utile de la sonde: env. 120 mm
GTIN 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. 120 mm
GTIN 4015613322865
Code-No. A293043
Euro 22,-

Thermomètre pour réfrigérateurs/congélateurs
Plage de températures : -30 °C à +50 °C
Affichage Ø ca. 44 mm
GTIN 4015613322896
Code-No. A292049
Euro 5,-

Thermomètre pour réfrigérateurs/congélateurs
Boîtier en inox à poser ou suspendre
Plage de températures : -30 °C à +30 °C
Affichage Ø ca. 42 mm
GTIN 4015613322889
Code-No. A292048
Euro 6,50

Thermomètre pour réfrigérateurs/congélateurs
Boîtier en inox avec anneau de suspension
Plage de températures : -40 °C à +25 °C (-40°F à +80°F)
Dimensions : env. L 122 x P 20 x H 20 mm
GTIN 4015613317601
Code-No. A292043
Euro 6,50

Thermomètre pour friteuses
Acier inoxydable
Clip ajustable
Sonde en acier inoxydable : longueur 300 mm
Plage de températures : 10 °C à 300 °C (50 °F à 570 °F)
Dimensions : Ø 50 mm, hauteur 320 mm
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613633152
Code-No. 292046
Euro 7,-

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 50 Hz
Dimensions : L 295 x P 395 x H 315 mm
Dotation : doseur et portionneur à glace
Poids : 10,6 kg
GTIN 4015613536910
Code-No. 135002
Euro 275,-

✓ Récipient de glace amovible

Bac à glace
Contenance: env. 1,4 litre
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613587493
Code-No. 135003
Euro 18,-

Fontaine à chocolat SB 325
Le clou de chaque évènement - savourez des fruits frais servis avec un chocolat crémeux et fondu.
Ce "dessert dynamique" met l'eau à la bouche de chaque invité.
Boîtier : acier inoxydable
Capacité : env. 2,5 kg de chocolat
Plaques en cascade amovibles, adaptées au lave-vaisselle
Température et moteur commutables séparément
Réglage continu de la température jusqu'à 60 °C
Puissance : 340 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 480 mm
Poids : 7,65 kg
GTIN 4015613609256
Code-No. 900003
Euro 598,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Distributeur de boissons DTE5
Distributeur pour la zone de buffet - remplissage et prélèvement simples des boissons froides refroidies au préalable.
Vos boissons restent longtemps froides grâce au refroidissement thermoélectrique.
Socle et couvercle en acier inoxydable
Réservoir polycarbonate : dimensions : Ø 170 mm, hauteur 280 mm
Contenance : 5 litres
Refroidissement thermoélectrique
Interrupteur marche/arrêt
Puissance : 60 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 220 x P 332 x H 500 mm
Poids : 4,05 kg
GTIN 4015613610726
Code-No. 150983
Euro 212,-

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 50 Hz
Dimensions : L 210 x P 320 x H 415 mm
Poids : 5,5 kg
GTIN 4015613460253
Code-No. 150140
Euro 162,-

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. : 980
Interrupteur marche/arrêt
Puissance : 230 W / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 220 x P 330 x H 375 mm
Poids : 8,61 kg
GTIN 4015613587226
Code-No. 150146
Euro 269,-

*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 50/60 Hz
Dimensions : 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 4015613544564
Code-No. 150145
Euro 97,-

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 50 Hz

Centrifugeuse
Goulot de remplissage Ø 70 mm
Dimensions : L 290 x P 240 x H 450 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
Dimensions : L 220 x P 240 x H 450 mm
Poids : 12 kg
GTIN 4015613457826
Code-No. 150139
Euro 139,-

Coupe-légumes* Appareil additionnel pour Combi Juicer*
Goulot de remplissage extralarge
1 disque à utilisation variable pour trancher ou râper
Dimensions : L 220 x P 240 x H 450 mm
Poids : 1,5 kg
GTIN 4015613482002
Code-No. 1501390
Euro 36,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Kit de mixer H200*
... pour mixer, concasser, malaxer, battre, mélanger ;
inter-changement et rapide des différentes éléments
Design ergonomique en acier inoxydable
Interrupteur marche/arrêt
5 vitesses, vitesse du mixeur : max. 17000 t./min.
Puissance : 700 W / 230 V 50 Hz
Longueur de tige : 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 4015613485492
Code-No. 130206
Euro 81,-

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
Récipient 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 4015613580746
Code-No. A135009
Euro 49,-

Food Processor FP1000*
Le robot de cuisine multifonctions convainc par ses application variées : mixer, réduire en purée, couper, hacher, râper et broyer. Quasiment toutes les tâches se laissent exécuter en un tour de main avec le Food Processor, puissant et robuste.
Socle : aluminium
2 vitesse, fonction impulsion
Rotation/min. : max. 18.000
Nettoyage rapide et simple, pièces ajoutées appropriées pour le lavage en machine
Puissance : 1,0 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : L 230 x P 250 x H 435 mm
Godet mélangeur
Récipient en verre, contenance : 1,6 litres
Couvercle et socle en plastique
Clé de mélangeur
Plastique, contenance : 2 litres
Goulot de remplissage : 54 x 74 mm
Accessoires :
- 1 lame-faucille en acier inoxydable, pour réduire en purée et pour hacher
- 1 lame-faucille en plastique, pour réduire en purée les aliments cuits
- 1 disque de coupe pour les tranches avec 2 épaisseurs de tranche : 2 mm et 3 mm
- 1 disque à râper avec 1 épaisseur de râpe : 0,3 mm
- 1 disque à râper avec 2 épaisseurs de râpe : 1 mm et 3,5 mm
Poids : 6,35 kg
GTIN 4015613610535
Code-No. 150148
Euro 179,-

*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.
Bag-in-box côté gauche : dim. int. L 147 x P 290 x H 337 mm
Bag-in-box côté droit : dim. int. L 287 x P 290 x H 337 mm
Plage de température : 7 °C à 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 50 Hz
Dimensions : L 530 x P 430 x H 650 mm
Accessoires : bac égouttoir démontable
Poids : 28 kg
GTIN 4015613504261
Code-No. 700300
Euro 509,-

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 50 Hz
Dimensions : L 172 x P 240 x H 463 mm
Poids : 3,6 kg
GTIN 4015613503424
Code-No. 135013
Euro 72,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Gamme de bar Bartscher

Agiter • Mixer • Broyer

✓ Simple d'utilisation
✓ Graduations 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 50 Hz
Dimensions : L 135 x P 185 x H 365 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613470641
Code-No. 135100
Euro 63,-

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,
enclenchables séparément, dotés de 2 vitesses chacun
2 gobelets de mixage lavables au lave-vaisselle,
contenance : 1000 ml, emplissage : 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 4015613563626
Code-No. 135102
Euro 285,-

Mixeur 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 50 Hz
Dimensions : L 160 x P 205 x H 500 mm
Poids : 6,22 kg
GTIN 4015613529523
Code-No. 135105
Euro 189,-

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

Ici tout tourne rond : mixeur de grande classe pour une variété colorée en cuisine et au bar

Des smoothies réalisés à partir de légumes frais et d'herbes "sauvages", des bombes aux fruits remplies de vitamines, des soupes chaudes de saison. Ce ne sont là que quelques idées saines pour pouvoir régaler vos invités avec des délices bien mixés.

Le bar propose des cocktails classiques et de nouvelles excellentes créations, très tendance : avec les Daiquiris, les Pina Coladas & Co, les cocktails sans alcool ou les boissons mixtes, vous rendez la vie de vos invités plus douce.

Pour vous, rien que le meilleur : avec les modèles Hamilton Beach, nous vous proposons un mixeur et un blender d'une classe à part. Des moteurs performants et une finition excellente assurent que tout tourne rond même avec une mise en oeuvre intense. Le design de forme élégante et classique attire en outre le regard sur chaque bar.

Du mixeur de boissons, pour des boissons individuelles, au blender d'une puissance de 600 Watt et d'une contenance de 1,8 litres, la préparation devient un vrai plaisir quelle que soit l'utilisation souhaitée.

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 50-60 Hz
Dimensions : L 165 x P 171 x H 521 mm
Poids : 6,35 kg
GTIN 4015613530727
Code-No. 150711
Euro 759,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 50/60 Hz
Dimensions : L 165 x P 203 x H 387 mm
Poids : 2,5 kg
GTIN 4015613530123
Code-No. 150710
Euro 309,-

Mélangeur de bar Rio
Frais, fruité et simplement délicieux - peu importe qu'il s'agisse de milk-shakes, de boissons au yaourt, de smoothies ou de cocktails
Boîtier en plastique
Gobelet de mixage en polycarbonate, empilable
2 niveaux de vitesse, fonction pulse, interrupteur marche/arrêt
Raccord et lames inox longue durée
Graduation facilement lisible
Poignée ergonomique
Socle avec pieds sécurisés
Gobelet de mixage : contenance 2000 ml, remplissage : max. 1300 ml
Livré avec clapet doseur
Puissance : 450 W / 220-240 V 50-60 Hz
Dimensions : L 170 x P 240 x H 411 mm
Poids : 3,1 kg
GTIN 4015613634838
Code-No. 150718
Euro 829,-

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 50-60 Hz
Dimensions : L 178 x P 229 x H 483 mm
Poids : 5,1 kg
GTIN 4015613586830
Code-No. 150714
Euro 839,-

Gaufrier
Plaques en forme de cœur
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes -
Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm
Température : 0 °C à 300 °C
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 285 x P 360 x H 230 mm
Poids : 15,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN 4015613503431
Code-No. 370160
Euro 519,-

Gaufrier double
Plaques en forme de cœur
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes -
Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm
Température : 0 °C à 300 °C
Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Nécessite 2 prises de courant distinctes
Dimensions : L 600 x P 360 x H 230 mm
Poids : 31,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN 4015613503448
Code-No. 370161
Euro 879,-

Gaufrier
Plaques pour la gaufre de Bruxelles
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes -
Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm
Température : 0 °C à 300 °C
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 285 x P 360 x H 255 mm
Poids : 23,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN 4015613503455
Code-No. 370162
Euro 519,-

Gaufrier double
Plaques pour la gaufre de Bruxelles
Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes -
Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm
Température : 0 °C à 300 °C
Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Nécessite 2 prises de courant distinctes
Dimensions : L 600 x P 360 x H 255 mm
Poids : 45,5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
GTIN 4015613503462
Code-No. 370163
Euro 879,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 °C à 230 °C
Puissance : 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 250 x P 495 x H 385 mm
Dotation : bac de récupération, L 250 x P 280 mm
Poids : 10,5 kg
GTIN 4015613581163
Code-No. 370164
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 : 0 °C à 300 °C
Puissance : 3,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 450 x P 510 x H 246 mm
Dotation : 1 râteau et 1 spatule
Poids : 21,5 kg
GTIN 4015613503479
Code-No. 104446
Euro 449,-

Crêpière électrique double
2 plaques, Ø 400 mm, enclenchables séparément
Température : 0 °C à 300 °C
Puissance : 2x 3,0 kW / 230 V 50 Hz
Nécessite 2 prises de courant distinctes
Dimensions : L 870 x P 510 x H 246 mm
Dotation : 1 râteau et 1 spatule
Poids : 40 kg
GTIN 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
Dimensions : 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 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
Dimensions : 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 4015613412955
Code-No. 1043423
Euro 1.479,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 appropriée 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 265.

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 50 Hz
Dimensions : L 215 x P 385 x H 460 mm
Poids : 6,5 kg
GTIN 4015613580968
Code-No. A190053
Euro 182,-

Filtres en papier pour cafetière
(250 filtres par emballage)
GTIN 4015613638256
Code-No. 190015250
Euro 6,50

Filtres en papier pour cafetière
(1000 filtres par emballage)
GTIN 4015613638249
Code-No. 190014
Euro 19,50

Détartrant express pour machine à café
30 sachets à 15 g
Poids : 0,5 kg
GTIN 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 50 Hz
Dimensions : L 215 x P 390 x H 520 mm
Poids : 6,80 kg
GTIN 4015613412023
Code-No. A190043
Euro 202,-

Cafetière pour Contessa 1002
Cafetière thermos 2L
Acier inoxydable
Couvercle, bec verseur et poignée
en matière synthétique
Contenance : 2 litres
Dimensions : Ø 140 mm, hauteur 250 mm
Poids : 0,85 kg
GTIN 4015613416229
Code-No. A190122
Euro 19,50

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Machine à café "Aurora 22"
Acier inoxydable
1 plaque chauffante
1 verseuse thermo à pompe en inox, contenance : 2 litres
Temps de préparation: par cafetière env. 8 minutes
Quantité minimale par préparation : 0,5 litre
Témoin de détartrage
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 215 x P 405 x H 520 mm
Poids : 8,0 kg
GTIN 4015613475561
Code-No. 190048
Euro 309,-

Cafetière pour Aurora 22
Cafetière thermos 2L à pompe
Récipient en acier inoxydable
Couvercle, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir
Très bonnes qualités isothermes
Parfait dosage grâce au mécanisme à pompe très simple
Enveloppe double paroi pour conserver les boissons particulièrement bien au chaud et au froid
Poignée rabattable pour un transport sûr
Tête de pompage amovible pour remplissage et nettoyage aisés
Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière
Contenance : 2 litres
Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm
Poids : 0,8 kg
GTIN 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 50 Hz
Dimensions : L 430 x P 400 x H 520 mm
Poids : 14,5 kg
GTIN 4015613505015
Code-No. 190049
Euro 409,-

Cafetière pour Contessa Duo
Cafetière thermos 2L
Acier inoxydable
Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique
Contenance : 2 litres
Dimensions : Ø 140 mm, hauteur 250 mm
Poids : 0,85 kg
GTIN 4015613416229
Code-No. A190122
Euro 19,50

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 4015613571409
Code-No. 190127
Euro 14,-

Livrée sans cafetière

Plaques chauffantes
... adaptées pour toutes les cafetières ou théières courantes .
Acier inoxydable
2 plaques chauffantes, enclenchables individuellement,
diamètre de chaque plaque 110 mm
Puissance : 120 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 358 x P 218 x H 80 mm
Poids : 1 kg
GTIN 4015613437118
Code-No. A190102
Euro 67,-

Cafetière thermos 1,5L
Acier inoxydable
Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique
Couleur: chromé/noir
Contenance : 1,5 litre
Dimensions : Ø avec poignée 180 mm, Ø sans poignée 140 mm,
hauteur 225 mm
1 cafetière
Poids : 0,8 kg
GTIN 4015613460635
Code-No. 190121
Euro 18,-
dès 18 pièces **Euro 17,50**
dès 60 pièces **Euro 17,-**

Cafetière thermos 5L à pompe
Récipient en acier inoxydable
Poignée et couvercle en plastique noir
Poignée de transport
Sécurité du couvercle de pompe
Un fond avec anneau intégré permet
une rotation à 360° de la cafetière
Contenance : 5 litres
Dimensions : Ø 170 mm, hauteur 430 mm
Poids : 2,4 kg
GTIN 4015613617701
Code-No. 190135
Euro 39,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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
Dimensions : L 435 x P 330 x H 145 mm
Poids : 1,03 kg
Inclus 1 insert en matière plastique et 1 bac égouttoir, amovible
GTIN 4015613512075
Code-No. 190151
Euro 29,-

Livrée sans cafetières 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
Dimensions : 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 4015613505022
Code-No. 190152
Euro 55,-

Cafetière thermos 2,5L à pompe
Récipient en acier inoxydable
Poignée de transport
Avec sécurité de fermeture du couvercle de la pompe
Contenance : env. 2,5 litres
Dimensions : Ø 160 mm, hauteur 330 mm
Poids : 1,4 kg
GTIN 4015613468655
Code-No. 190125
Euro 29,-

Cafetière thermos 2L à pompe
Récipient en acier inoxydable
Couvercle, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir
Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière
Contenance : 2 litres
Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm
Poids : 0,8 kg
GTIN 4015613475578
Code-No. 190124
Euro 32,-

Machine à café à filtre rond "Regina Plus 40T"
Boîtier en acier inoxydable
Socle et couvercle en matière synthétique
Capacité maximale env. 48 tasses
Contenance : 6,8 litres
Temps de préparation : pour 6,8 litres env. 45 minutes
Quantité minimale par préparation : 3 litres (20 tasses)
Indicateur de niveau de remplissage
Témoin de détartrage
2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 415 mm
Poids : 3,1 kg
GTIN 4015613629636
Code-No. A190146
Euro 89,-

Filtres en papier ronds pour Regina 40T
Emballage de 250 pièces)
GTIN 4015613427980
Code-No. A190009250
Euro 9,50

Filtres en papier ronds pour Regina 40T
(Emballage de 1000 pièces)
GTIN 4015613372983
Code-No. A190009
Euro 35,-

Détartrant express pour machine à café
30 sachets à 15 g
Poids : 0,5 kg
GTIN 4015613541716
Code-No. 190065
Euro 18,-

Machine à café à filtre rond "Regina Plus 90T"
Boîtier en acier inoxydable
Socle et couvercle en matière synthétique
Capacité maximale env. 80 - 90 tasses
Contenance : 15 litres
Temps de préparation : pour 15 litres env. 60 minutes
Quantité minimale par préparation : 4,5 litres (30 tasses)
Indicateur de niveau de remplissage
Témoin de détartrage
2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
Puissance : 1,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : Ø 270 mm, hauteur 475 mm
Poids : 4,1 kg
GTIN 4015613629995
Code-No. A190196
Euro 126,-

Filtres en papier ronds pour Regina 90T
(Emballage de 250 pièces)
GTIN 4015613561004
Code-No. A190011250
Euro 10,50

Filtres en papier ronds pour Regina 90T
(Emballage de 1000 pièces)
GTIN 4015613400129
Code-No. A190011
Euro 39,50

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Machine à café à filtre rond "Bartscher PRO Plus 40T"
Boîtier en acier inoxydable
Capacité maximale env. 40 - 48 tasses
Contenance : 6 litres
Temps de préparation : pour 6 litres env. 45 minutes
Quantité minimale par préparation : 3 litres (20 tasses)
Indicateur de niveau de remplissage
Témoin de détartrage
2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 485 mm
Poids : 4 kg
GTIN 4015613615356
Code-No. A190145
Euro 112,-

Machine à café à filtre rond "Bartscher PRO Plus 60T"
Boîtier en acier inoxydable
Capacité maximale env. 60 - 72 tasses
Contenance : 9 litres
Temps de préparation : pour 9 litres env. 60 minutes
Quantité minimale par préparation : 4,5 litres (30 tasses)
Indicateur de niveau de remplissage
Témoin de détartrage
2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : Ø 220 mm, hauteur 545 mm
Poids : 5 kg
GTIN 4015613629834
Code-No. A190165
Euro 122,-

Filtres en papier ronds pour PRO 40T + PRO 60T
(Emballage de 250 pièces)
GTIN 4015613427980
Code-No. A190009250
Euro 9,50

Filtres en papier ronds pour PRO 40T + PRO 60T
(Emballage de 1000 pièces)
GTIN 4015613372983
Code-No. A190009
Euro 35,-

Machine à café à filtre rond "Bartscher PRO Plus 100T"
Boîtier en acier inoxydable
Capacité maximale env. 100 - 110 tasses
Contenance : 15 litres
Temps de préparation : pour 15 litres env. 60 minutes
Quantité minimale par préparation : 4,5 litres (30 tasses)
Indicateur de niveau de remplissage
Témoin de détartrage
2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
Puissance : 1,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : Ø 270 mm, hauteur 575 mm
Poids : 6,5 kg
GTIN 4015613629841
Code-No. A190195
Euro 152,-

Filtres en papier ronds pour PRO 100T
(Emballage de 250 pièces)
GTIN 4015613561004
Code-No. A190011250
Euro 10,50

Filtres en papier ronds pour PRO 100T
(Emballage de 1000 pièces)
GTIN 4015613400129
Code-No. A190011
Euro 39,50

Moussoir à lait - mousse de lait parfaite
pour votre cappuccino ou votre café au lait

Emulsionneur / Mousseur à lait
Rapide et simple, ce moussoir à lait prépare une mousse de lait parfaite pour votre cappuccino ou votre café au lait en 90 secondes.
Boîtier en plastique
Récipient 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 50 Hz
Dimensions : L 155 x P 216 x H 226 mm
Poids : 0,85 kg
GTIN 4015613526607
Code-No. 190128
Euro 49,-

Emulsionneur / Mousseur à lait "Induction" MSI400
Créer ou réchauffer un lait crémeux ou mousseux automatiquement en 80-90 secondes. Idéal pour les créations à base de café chaud ou glacées.
Socle en acier inoxydable
Bol en acier inoxydable amovible avec couvercle en caoutchouc
3 fonctions :
- mousser à froid
- 65 °C mousser/chauffer
- 70 °C mousser/chauffer
Arrêt automatique
Pas de préchauffage du lait - approprié pour le lait frais dans toutes les qualités d'écrémage
Technologie d'induction économe en énergie : pas d'attachement du lait possible
Superficie d'induction avec commutateur de contact pour godet en acier inoxydable
Mousser ou chauffer de 150 à 400 ml de lait en env. 80 à 90 secondes
4 pieds antidérapants en silicone
Nettoyage simple : bol, couvercle et disques mélangeurs lavables au lave-vaisselle
Enroulement du câble
Puissance : 600 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 125 x P 150 x H 180 mm
Poids : 1,1 kg
3 disques mélangeurs magnétiques compris :
- 1 x agitateur pour mousse de lait fine
- 2 x agitateur pour une mousse de lait dense
GTIN 4015613613413
Code-No. 190129
Euro 79,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Les percolateurs Bartscher Coffeeline

La série porte-filtre Bartscher Coffeeline offre le plaisir ultime du café. Pour un déroulement rapide dans les activités quotidiennes, il est possible, outre le café avec la crème typique, de prélever de l'eau chaude pour le thé ou des boissons instantanées pendant la préparation du café. La génération de vapeur simple à réguler permet de mitonner la parfaite mousse de lait.

Le contrôle automatique de niveau de remplissage rend les machines à porte-filtre parfaitement appropriées pour un fonctionnement continu. De plus, les appareils disposent d'une dépose de tasse à chauffage passif, d'un remplissage de tasse programmable électroniquement adaptable à ses propres besoins, et ne requièrent que peu d'espace grâce à leur construction compacte.

Le point fort pour les machines « plus » :
un ballon ainsi qu'un écran supplémentaires pour le réglage de la température par groupe de percolation permettent une régulation au degré près de la température de percolation pour une préparation optimale de spécialités de haute qualité.
Exemple :
groupe de percolation gauche 91 °C pour des types de café plus clairs
groupe de percolation droit 96 °C pour des grains de café torréfiés plus sombres

Percolateur

- ✓ Boîtier en acier
- ✓ Démontage facile du boîtier
- ✓ Boiler avec vanne anti vacuum
- ✓ Eau chaude directement à l'intérieur du boiler
- ✓ Tubes chromés de sortie vapeur et eau chaude à rotules
- ✓ Remplissage automatique par vanne magnétique
- ✓ Pompes volumétriques intégrées 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

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**

Bartscher Coffeeline G1
1 groupe de percolation
1 sortie vapeur
1 sortie eau chaude
Contenance du boiler : 6 litres
Puissance : 2,85 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 475 x P 580 x H 523 mm
Poids : 35,4 kg
GTIN 4015613481708
Code-No. 190160
Euro 2.289,-

Bartscher Coffeeline G2
2 groupes de percolation avec respectivement un échangeur de chaleur
2 sorties vapeur
1 sortie eau chaude
Contenance du boiler : 11,5 litres
Affichage quadrilingue :
compteur de tasses, date et heure, signaux de maintenance
Puissance : 3,3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 677 x P 580 x H 523 mm
Poids : 54 kg
GTIN 4015613481715
Code-No. 190161
Euro 3.239,-

Bartscher Coffeeline G2 plus
avec 3 boilers
Par groupe de percolation, un ballon de 1,5 l séparé avec un système de capteur PID élaboré pour un réglage exact de la température de percolation
Un écran pour le réglage électronique indépendant de la température par groupe de percolation
Puissance : 3,3 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 677 x P 580 x H 523 mm
Poids : 62 kg
GTIN 4015613487908
Code-No. 190163
Euro 4.169,-

Bartscher Coffeeline G3
3 groupes de percolation avec respectivement un échangeur de chaleur
2 sorties vapeur
1 sortie eau chaude
Contenance du boiler : 17,5 litres
Affichage quadrilingue :
compteur de tasses, date et heure, signaux de maintenance
Puissance : 4,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 967 x P 580 x H 523 mm
Poids : 71,4 kg
GTIN 4015613481722
Code-No. 190162
Euro 3.998,-

Bartscher Coffeeline G3 plus
avec 4 boilers
Par groupe de percolation, un ballon de 1,5 l séparé avec un système de capteur PID élaboré pour un réglage exact de la température de percolation
Un écran pour le réglage électronique indépendant de la température par groupe de percolation
Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Dimensions : L 967 x P 580 x H 523 mm
Poids : 87 kg
GTIN 4015613487915
Code-No. 190164
Euro 5.198,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 °C à 30 °C
Filetage de raccord : 3/8 "
Poids : 1,55 kg
GTIN 4015613501130
Code-No. 109856
Euro 185,-

Cartouches de rechange
Dimensions : Ø 95 mm, hauteur 315 mm
Poids : 1,3 kg
GTIN 4015613501147
Code-No. 109857
Euro 105,-

Compteur d'eau
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613501154
Code-No. 109861
Euro 108,-

Set de raccordement
Tuyau de raccordement : 1500 mm
Raccord 3/8" x 3/8"
avec filtre à chapeau et joint plat
Poids : 0,3 kg
GTIN 4015613501161
Code-No. 109864
Euro 30,-

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 50-60 Hz
L 165 x P 390 x H 510 mm
Poids : 8 kg
GTIN 4015613492445
Code-No. 190175
Euro 365,-

Moulin à café Space
Capacité du bac à grains : 2 kg
Puissance : 402 W / 230 V 50-60 Hz
L 165 x P 390 x H 585 mm
Poids : 9 kg
GTIN 4015613492452
Code-No. 190176
Euro 449,-

Tamper
Aluminium
Ø 55 mm, H 95 mm
Poids : 0,2 kg
GTIN 4015613547268
Code-No. 190177
Euro 35,-

Support pour Porte-tamis
Matériau : acier inoxydable
Poids : 0,4 kg
GTIN 4015613547275
Code-No. 190178
Euro 85,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 : 0,13 kg
GTIN 4015613541143
Code-No. 190173
Euro 89,-

Porte-tamis simple 7 g
Matériau : laiton chromé,
Poignée : plastique
Poids : 0,55 kg
GTIN 4015613588377
Code-No. 190180
Euro 39,-

Porte-tamis double 14 g
Matériau : laiton chromé,
Poignée : plastique
Poids : 0,58 kg
GTIN 4015613588384
Code-No. 190181
Euro 49,-

Porte-tamis triple 21 g
Matériau : laiton chromé,
Poignée : plastique
Poids : 0,66 kg
GTIN 4015613588391
Code-No. 190182
Euro 59,-

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 4015613494203
Code-No. 190171
Euro 189,-

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 : 6,95 kg
GTIN 4015613494197
Code-No. 190170
Euro 245,-

Barre de jonction pour tiroir à marc de café
Poids : 1 kg
GTIN 4015613494210
Code-No. 190172
Euro 35,-

Les tiroirs pour le café sont extensibles autant qu'on le souhaite et sont très faciles à monter.

Distributeur isothermique 9L
Pour boissons chaudes ou froides.
Récipient en inox
Contenance : 9 litres
Dimensions : Ø 200 mm, hauteur 385 mm
Poids : 2,0 kg
GTIN 4015613468662
Code-No. 150981
Euro 44,-

Distributeur isotherme 3L, double paroi
L'isolation sous vide à double paroi en inox garantit le maintien durable de la température des boissons chaudes et froides.
Corps en inox
Socle et couvercle en plastique
Conçu pour les tasses et les verres
de hauteur maximum 11 cm
Système d'isolation sous vide breveté
Poignée
Indicateur de niveau
Capacité : 3 litres, Ø 110 mm
Dimensions : L 165 x P 185 x H 460 mm
Nettoyage facile
Poids : 1,63 kg
GTIN 4015613491462
Code-No. 150982
Euro 53,-

Distributeur isotherme 2,2L
Le distributeur isotherme convainc par 3 caractéristiques conviviales :
Les plaquettes en silicone permettent d'identifier le contenu, par ex. “coffee“.
Le socle est conçu de telle manière qu'il est possible de clipser autant de distributeurs que souhaité en rang.
La cafetière thermos amovible est garante de remplissage et de nettoyage simples.

Réservoir, amovible :
tôle d'acier, thermolaquée, dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm
Socle, clipsable : plastique, avec bac d'égouttement
Poignée
Indicateur de niveau
Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière
Capacité : 2,2 litres
Pertes thermiques : env. 2,2 °C/heure
Dimensions : L 190 x P 245 x H 330 mm
Dotation :
3 plaquettes en silicone avec les inscriptions “coffee“, “tea“ et “hot water“
3 plaquettes en silicone sans inscription
Poids : 1,9 kg
GTIN 4015613635293
Code-No. 190990
Euro 75,-

✓ Librement extensible : le socle peut être clipsé en série
✓ Un coup d'oeil suffit : les plaquettes en silicone interchangeables identifient le contenu

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Samovar 3L
... 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 50 Hz
Dimensions : Ø 200 mm, hauteur 490 mm (avec théière)
Théière de 1,2 litre et passoire à thé incluse
Poids : 1,7 kg
GTIN 4015613488790
Code-No. 191001
Euro 135,-

Samovar 3,2L
Acier inoxydable, plastique
Contenance : 3,2 litres, Ø 200 mm
Poignées isolées contre la chaleur
Thermostat de sécurité
Fonction d'arrêt automatique
Fonction de maintien en température
Puissance : 2 kW / 220-240 V 50-60 Hz
Dimensions : L 220 x P 260 x H 490 mm (avec théière)
Théière en grès de 0,8 litre et passoire à thé incluse
Poids : 2,15 kg
GTIN 4015613622521
Code-No. 191004
Euro 98,-

Distributeur d'eau chaude 5L
Boîtier et couvercle en inox
Contenance : 5 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 1,8 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 200 mm, hauteur 400 mm
Poids : 1,8 kg
GTIN 4015613505541
Code-No. 200061
Euro 79,-

Distributeur d'eau chaude 10L
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 50 Hz
Dimensions : Ø 205 mm, hauteur 505 mm
Poids : 2,3 kg
GTIN 4015613468778
Code-No. 200054
Euro 102,-

Distributeur d'eau chaude 28L
Utilisation simple - grande capacité
Avec son volume de 28 litres, le distributeur d'eau chaude offre une grande capacité pour les boissons à base d'eau chaude.
Boîtier et couvercle en inox
Socle en matière synthétique
Indicateur de niveau
Contenance : 28 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 2,8 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 640 mm
Poids : 5,4 kg
GTIN 4015613592961
Code-No. 200063
Euro 145,-

Marmite à vin chaud 7L
Que ce soit pour le vin chaud ou pour le punch, avec sa capacité de 7 litres, la marmite à vin chaud est parfaitement appropriée pour tenir au chaud les boissons chaudes en petites quantités.
Boîtier et couvercle en acier inoxydable
Contenance : 7 litres
Température : de 30 °C à 80 °C
Puissance : 1,85-2,2 kW / 220-240 V 50 Hz
Dimensions : Ø 175 mm, hauteur 490 mm
Poids : 2 kg
GTIN 4015613612409
Code-No. 200065
Euro 89,-

Marmite à vin chaud "MultiTherm"
Boissons chaudes en toutes circonstances.
Idéal pour chauffer du vin chaud,
thé ou eau chaude.
Boîtier et couvercle en inox
Contenance : 20 litres
Température : de 30 °C à 90 °C
Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 265 mm, hauteur 610 mm
Poids : 4,8 kg
GTIN 4015613396873
Code-No. A200050
Euro 165,-

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 4015613503493
Code-No. 200058
Euro 18,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves GE 18
Récipient avec revêtement en émail anti-rayures
Socle, robinet, poignées et couvercle en matière synthétique
Fond de récipient fermé avec élément chauffant dissimulé
Contenance : 18 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 1,8 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 370 mm, hauteur 500 mm
Poids : 5,4 kg
Dotation : 1 grille, Ø 320 mm
GTIN 4015613592794
Code-No. 200049
Euro 98,-

Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves GE 25
Récipient en acier inoxydable, socle, robinet et poignées
en matière synthétique, couvercle en verre.
Contenance : 25 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 470 mm
Poids : 6,1 kg
Dotation : 1 grille, Ø 320 mm
GTIN 4015613443195
Code-No. A200052
Euro 149,-

Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves GE 30
Récipient en acier inoxydable, socle, robinet et poignées
en matière synthétique, couvercle en verre.
Contenance : 30 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 520 mm
Poids : 6,1 kg
Dotation : 1 grille, Ø 320 mm
GTIN 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 4015613503509
Code-No. 200059
Euro 19,50

Soupière Party, 16L
Récipient en acier émaillé.
Socle, couvercle et poignées
en matière synthétique.
Chauffe indirecte - sans eau
Contenance : 16 litres
Puissance : 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Dimensions : Ø 365 mm, hauteur 370 mm
Poids : 4,7 kg
GTIN 4016098101822
Code-No. A150510
Euro 145,-

Soupière, 10L
Le couvercle en polycarbonate transparent permet à tout moment de jeter un œil dans la soupière. Pas de contrôle difficile des niveaux de remplissage de soupes ou de sauces - pas de perte de chaleur inutile.
Boîtier en matière synthétique noir
Boîtier amovible en inox
Plage de température : 57 °C à 84 °C
Couvercle transparent en polycarbonate rotatif et rabattable, ajouré
Contenance : 10 litres
Puissance : 0,45 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 380 mm
Poids : 3 kg
GTIN 4015613610702
Code-No. 100048
Euro 71,-

Soupière "CLUB"
Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
Récipient amovible en inox
Plage de température : 30 °C à 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : env. 8,5 litres
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 295 mm, hauteur 385 mm
Dotation : 8 étiquettes magnétiques
Poids : 3,4 kg
GTIN 4015613442587
Code-No. 100067
Euro 74,-

Soupière "Gourmet"
Boîtier en matière synthétique noire
Récipient amovible en inox
Plage de température : 50 °C à 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : 10 litres
Puissance : 0,45 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Dimensions : Ø 390 mm, hauteur 380 mm
Dotation : 1 louche
Poids : 5,2 kg
GTIN 4015613364704
Code-No. 100047
Euro 119,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Soupière "Party"
Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
Récipient amovible en inox
Plage de température : 30 °C à 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : env. 9,0 litres
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 345 mm, hauteur 360 mm
Dotation : 8 étiquettes magnétiques
Poids : 4,5 kg
GTIN 4015613353432
Code-No. 100054
Euro 80,-

Soupière "Economic"
Boîtier : tôle d'acier thermolaquée
Récipient amovible en inox
Plage de température : 48 °C à env. 94 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : env. 9,0 litres
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 330 mm, hauteur 360 mm
Dotation: 8 étiquettes magnétiques
Poids : 4,1 kg
GTIN 4015613421292
Code-No. 100061
Euro 78,-

Soupière "De Luxe"
Boîtier : acier inoxydable
Récipient amovible en acier inoxydable
Plage de température : 30 °C à 95 °C
Couvercle en inox tournant et rabattable
Couvercle ajouré, poignées isolées contre la chaleur
Contenance : env. 9,0 litres
Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 345 mm, hauteur 360 mm
Dotation : 8 étiquettes magnétiques
Poids : 4,5 kg
GTIN 4015613367736
Code-No. 100058
Euro 115,-

Chafing dish GN 1/2
Acier inoxydable
Empilable
Bac GN 1/2, 65 mm profond.
1 support pour boite de fuel
Dimensions : L 375 x P 290 x H 320 mm
Poids : 2,7 kg
GTIN 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 boite de fuel
Dimensions : L 610 x P 350 x H 320 mm
Poids : 4,25 kg
GTIN 4015613366715
Code-No. 500482
Euro 49,-

dès 18 pièce Euro 47,50

Plateau à œufs GN 1/3 voir à la page 217 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 boite de fuel
Dimensions : L 610 x P 355 x H 300 mm
Poids : 8,6 kg
GTIN 4015613439617
Code-No. 500486
Euro 93,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 boite de fuel
Dimensions : L 605 x P 350 x H 305 mm
Poids : 4,1 kg
GTIN 4015613536903
Code-No. 500494
Euro 61,-

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 boite de fuel
Dimensions : L 620 x P 350 x H 385 mm
Poids : 6,35 kg
GTIN 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 boite de fuel
Dimensions : L 620 x P 350 x H 430 mm
Poids : 8 kg
GTIN 4015613412771
Code-No. 500458
Euro 165,-

Couvercle coulissant
Acier inoxydable
pour chafing dish GN 1/1
(pour les modèles 500456,
500458, 500482, 500482V)
Dimensions : L 535 x P 365 x H 170 mm
Poids : 3 kg
GTIN 4015613412788
Code-No. 500459
Euro 67,-

Plaque chauffante pour chafing dishes
(500482, 500486)
Acier inoxydable
Thermostat de sécurité
Puissance : 450 W / 220-230 V 50/60 Hz
Dimensions : Ø 135 mm, hauteur 100 - 140 mm
Poids : 1,2 kg
GTIN 4015613410166
Code-No. 500464
Euro 36,-

STL 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 boite de fuel
1 plaque chauffante électrique
Dimensions : L 610 x P 350 x H 320 mm
Poids : 5,45 kg
GTIN 4015613417400
Code-No. 500482V
Euro 83,-

Couvercle coulissant pour
chafing dish électrique GN 1/1
(pour modèles 500830, 500832)
Acier inoxydable
Dimensions : L 525 x P 330 x H 165 mm
Poids : 3,6 kg
GTIN 4015613433479
Code-No. 500833
Euro 66,-

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 50 Hz
Dimensions : L 560 x P 355 x H 250 mm
Poids : 4,3 kg
GTIN 4015613417462
Code-No. 500832
Euro 119,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Chafing dish électrique GN 1/1
Acier inoxydable
Bac GN 1/1, 100 mm profond
Thermostat 1-8
Puissance : 1,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 623 x P 356 x H 285 mm
Crochets pour couvercle inclus
Poids : 8,3 kg
GTIN 4015613389820
Code-No. 500831
Euro 198,-

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 50 Hz
Dimensions : L 636 x P 357 x H 287 mm
Crochets pour couvercle inclus
Poids : 6,2 kg
GTIN 4015613370033
Code-No. 500830
Euro 152,-

Soupière électrique avec 2 récipients à 4 L
Acier inoxydable
Récipient pour l'eau en matière synthétique noire
Puissance : 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 636 x P 357 x H 460 mm
1 support pour couvercle et 2 louches compris
Poids : 7 kg
GTIN 4015613370040
Code-No. 500840
Euro 182,-

Chafing dish électrique rond
Acier inoxydable
Contenance : 3,8 litres
Récipient Ø 300 mm - 65 mm profond.
Thermostat 1-8
Puissance : 500 W / 230 V 50 Hz
Dimensions : Ø 330 mm, H 220 mm
Poids : 3,7 kg
GTIN 4015613390857
Code-No. 500835
Euro 109,-

Chafing Dish électrique Elegance GN 1/1
Chauffe-plat au design élégant - le couvercle convivial permet à l'hôte d'obtenir un aperçu de la sélection d'aliments sans l'ouvrir au moyen du hublot intégré.
Acier inoxydable
Récipient pour l'eau en matière synthétique noire
Bac GN 1/1, 100 mm de profond.
Régulation numérique de la température
Température de service : 20 °C à 85 °C
Couvercle avec hublot
Mécanisme de fermeture douce (charnière de couvercle hydraulique)
Système de retour de condensation d'eau
Puissance : 0,76-0,9 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 670 x P 420 x H 370 mm
Poids : 9,6 kg
GTIN 4015613610719
Code-No. 500834
Euro 298,-

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 50 Hz
Dimensions : 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 4015613525860
Code-No. 500850
Euro 469,-

Adapté à ce chafing dish :
les couvercles coulissants inox de Bartscher,
Code-No. 500833 et
Code-No. 500459

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Chauffe-mets "Mini" 1,5L
Chauffe-mets avec récipient en céramique pour un maintien au chaud sûr sans brûler pour par ex. des aliments en petite proportion, des sauces ou des tapas.
Aluminium
Récipient en céramique
Plage de température : 65 °C à 75 °C
Contenance : 1,5 litres
Puissance : 105 W / 230-240 V 50/60 Hz
Dimensions : Ø 190 mm, hauteur 205 mm
Poids : 2,1 kg
GTIN 4015613610580
Code-No. A100266
Euro 29,-

Chauffe-mets 5,5L
... pour soupes, sauces, mets.
Aluminium
Récipient en céramique
Plage de température : 20 °C à 96 °C
Contenance : 5,5 litres
Puissance : 280 W / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : Ø 245 mm, hauteur 276 mm
Poids : 5,4 kg
GTIN 4015613397894
Code-No. A100155
Euro 43,-

Chauffe-mets 6,5L
... pour soupes, sauces, mets.
Aluminium
Récipient en céramique
Plage de température : 20 °C à 96 °C
Contenance : 6,5 litres
Puissance : 320 W / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 419 x P 295 x H 253 mm
Poids : 5,3 kg
GTIN 4015613405346
Code-No. A100265
Euro 46,-

Apexa gel combustible
À base d'éthanol non toxique
Brûlûre propre et inodore
Capacité/boîte : 200 g
Durée de combustion : env. 2,5 heures
48 boîtes par carton
GTIN 4015613589497
Code-No. 500047
Euro 1,05 pièce

Durée de combustion env. **2,5** heures

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (48 boîtes) GTIN 4015613589503	1,05	50,40
24 cartons (1 palette)	1,02	48,96
72 cartons (3 palettes)	1,-	48,-

Ecofire gel combustible
À base d'éthanol non toxique
Brûlûre propre et inodore
Capacité/boîte : 200 g
Durée de combustion : env. 2,5 heures
48 boîtes par carton
GTIN 4015613504230
Code-No. 500453
Euro 1,06 pièce

Durée de combustion env. **2,5** heures

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (48 boîtes) GTIN 4015613504247	1,06	50,88
24 cartons (1 palette)	1,03	49,44
72 cartons (3 palettes)	1,01	48,48

Bartscher gel combustible
À base d'éthanol non toxique
Brûlûre propre et inodore
Capacité/boîte : 200 g
Durée de combustion : env. 3,5 heures
72 boîtes par carton
GTIN 4015613467733
Code-No. 500060
Euro 1,10 pièce

Durée de combustion env. **3,5** heures

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (72 boîtes) GTIN 4015613467733	1,10	79,20
20 cartons (1 palette)	1,07	77,04
60 cartons (3 palettes)	1,05	75,60

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Bartscher gel combustible - Seau de réserve
Pour remplissage des boîtes de gel combustible Bartscher
À base d'éthanol non toxique
Brûlûre propre et inodore
Capacité/boîte : 3,2 kg
4 boîtes par cartons
GTIN 4015613467757
Code-No. 500063
Euro 16,50 pièce

Unité de quantité de commande	Euro par boîte	Euro par carton
1 carton (4 boîtes) GTIN 4015613467757	16,50	66,-

Chalumeau avec socle
Maniement simple et léger
Poignée en inox
Allumage Piézo-électrique
Flamme turbo réglable jusqu'à 1300 °C
Rechargeable avec du gaz pour briquet
Dimension : Ø 33 mm, H 158 mm
Poids : 0,15 kg
GTIN 4015613409498
Code-No. A555302
Euro 24,-

✓ Livré sans gaz
✓ Rechargeable avec du gaz pour briquet

Bartscher briquet "Bâton de feu"
Blister-Pack
Longueur 24 cm
Allumage Piézo-électrique
Rechargeable
Flamme réglable
48 pièces par carton
Poids : 0,03 kg
GTIN 4015613405339
Code-No. 555007
Euro 2,10 pièce

Unité de quantité de commande	Euro par pièce	Euro par carton
1 box (48 pièces) GTIN 4015613524962	2,10	100,80

Chariot de service/transport TS 200
avec 2 plateaux
Acier inoxydable
4 roues (dont 2 avec frein)
Charge utile : env. 100 kg
Dimensions : 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 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
Dimensions : 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 4015613433516
Code-No. A300063
Euro 139,-

Chariot de service/transport TS 210
avec 2 plateaux avec bac de débarrassage
profond
Acier inoxydable
4 roues (dont 2 avec frein)
Charge utile : env. 120 kg
Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm
Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm
Bac de débarrassage intérieur : L 760 x P 440 mm,
100 mm de profondeur
Dimensions des plateaux: env. :
supérieure 270 mm
inférieure 265 mm
(livré en kit, montage facile)
Poids : 14,1 kg
GTIN 4015613455730
Code-No. A300056
Euro 163,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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
Dimensions : 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 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
Dimensions : 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 4015613433578
Code-No. A300049
Euro 98,-

Set de récipients de débarrassage
pour le chariot "Adjutant"
En matière synthétique robuste
Poubelle d'env. ca. 30 litres,
Dimensions : L 335 x P 237 x H 560 mm
Récipient à couverts d'env. 9 litres
Dimensions : L 333 x P 230 x H 178 mm
Poids : 2,7 kg
GTIN 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
Dimensions : L 560 x P 1050 x H 925 mm
Poids : 14,4 kg
GTIN 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 traivail avec rambarde, L 775 x P 530 x H 150 mm
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,
Ø 125 mm, avec 2 freins
Dimensions : L 925 x P 620 x H 1700 mm
(livré en kit, montage facile)
Poids : 38 kg
GTIN 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
Dimensions : L 1080 x P 570 x H 1610 mm
(livré en kit, montage facile)
Poids : 35 kg
GTIN 4015613587608
Code-No. 300084
Euro 549,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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
Dimensions : L 630 x P 700 x H 1145 mm
Poids : 7,4 kg
GTIN 4015613499413
Code-No. 181136
Euro 85,-

Tableau menu "Bartscher Bistro"
pour intérieur et extérieur abrité
Support publicitaire conçu dans un design attrayant, intemporel, avec un cadre en bois massif. Conférez une touche personnelle à vos plats du jour et aux suggestions de la maison avec une écriture manuscrite à la craie.
Cadre en bois naturel (issu d'une production durable)
Surface d'inscription : dimensions : L 530 x H 795 mm,
panneau HDF (panneau de fibres haute densité), revêtu de vernis UV
Possibilité d'écrire sur les deux côtés à la craie/aux marqueurs à craie (non inclus)
Lavage facile
Rangement compact après montage
Dimensions : L 660 x P 565 x H 1210 mm
Poids : 7,4 kg
GTIN 4015613610559
Code-No. 181137
Euro 109,-

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 : 2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 500 x P 150 x H 350 mm
Poids : 1,8 kg
GTIN 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 : 2 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions : L 550 x P 500 x H 1800-2100 mm
Poids : 8,75 kg
GTIN 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 4015613457970
Code-No. 825131
Euro 235,-

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Cendriers mural, noir
Facile à vider grâce à un capot frontal verrouillable.
Boîtier en tôle d'acier peint en noir
Volume env. 1 litre
Dimensions : L 160 x P 90 x H 200 mm
Poids : 1,1 kg
GTIN 4015613470542
Code-No. 860000
Euro 17,-

Cendriers mural, argent
Facile à vider grâce à un capot frontal verrouillable.
Acier inoxydable
Volume : env. 6,5 litres
Dimensions : L 280 x P 140 x H 373 mm
Poids : 2,75 kg
GTIN 4015613470559
Code-No. 860001
Euro 62,-

Cendrier sur colonne, argent
Facile à vider grâce à un capot frontal verrouillable.
Acier inoxydable
Volume : env. 5,5 litres
Dimensions : L 240 x P 240 x H 870 mm
Poids : 8,5 kg
GTIN 4015613470566
Code-No. 860002
Euro 152,-

Table pliable multi-usages
Poignée
Surface en matière synthétique stable
Piétement en acier peint
Dimensions : L 1829 x P 762 x H 736 mm
Poids : 19,3 kg
GTIN 4015613419053
Code-No. 601170
Euro 83,-

Banc pliable multi-usages
Poignée
Surface en matière synthétique stable
Piétement en acier peint
Dimensions : L 1840 x P 296 x H 440 mm
Poids : 11 kg
GTIN 4015613465937
Code-No. 601176
Euro 45,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

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 4015613505268
Code-No. 601177
Euro 98,-

Housse pour table haute
... assortie au mange-debout Bartscher code-no. 601177.
Apportez à votre évènement 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 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 50 Hz
Dimensions : L 595 x P 540 x H 1080 mm
Piétement et plateau à épices inclus
Poids : 7,3 kg
GTIN 4015613467702
Code-No. 200641
Euro 113,-

... aussi comme gril de table.

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

Tue-mouches 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 : 24 W / 230 V 50/60 Hz
Tubes néon : 2x 6 W
Dimensions : L 265 x P 95 x H 265 mm
Chaîne comprise
Poids : 2,1 kg
GTIN 4015613534138
Code-No. 300306
Euro 36,-

Tube néon UVA
pour tue-mouches électrique
IV-22
GTIN 4015613534176
Code-No. 03003061
Euro 3,50

Tue-mouches 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 : 33 W / 230 V 50/60 Hz
Tubes néon : 2x 10 W
Dimensions : L 390 x P 95 x H 305 mm
Chaîne comprise
Poids : 2,84 kg
GTIN 4015613534152
Code-No. 300314
Euro 64,-

Tube néon UVA
pour tue-mouches électrique
IV-36
GTIN 4015613534183
Code-No. 03003141
Euro 4,50

Tue-mouches 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 : 45 W / 230 V 50/60 Hz
Tubes néon : 2x 20 W
Dimensions : L 645 x P 100 x H 365 mm
Chaîne comprise
Poids : 3,7 kg
GTIN 4015613534169
Code-No. 300317
Euro 87,-

Tube néon UVA
pour tue-mouches électrique
IV-65
GTIN 4015613534190
Code-No. 03003171
Euro 6,20

Piège à insectes IF-100
pour montage mural ou comme appareil fixe
Sûr, silencieux et hygiénique. Les insectes sont attirés par la lumière ultraviolette et restent collés sur la feuille adhésive apposée à l'arrière.
Boîtier en matière plastique et aluminium
2 tubes néon UVA : 2x 15 W
Feuille adhésive : L 390 x H 313 mm
Rayon d'action : 10 m
Puissance : 30 W / 230 V 50/60 Hz
Dimensions : L 620 x P 90 x H 355 mm
2 feuilles adhésives, matériel de fixation compris
Poids : 2,4 kg
GTIN 4015613638195
Code-No. 300321
Euro 105,-

Feuille adhésive
pour piège à insectes IF-100
5 unités
Poids : 0,3 kg
GTIN 4015613638201
Code-No. 300322
Euro 19,-

Tube néon UVA
pour piège à insectes IF-100
GTIN 4015613613376
Code-No. 300320
Euro 6,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Rack à bagages 40
avec protection murale
Que ce soit à l'hôtel, dans une location de vacances, en pension ou dans le domaine privé, le rack à bagages est particulièrement robuste avec les 4 sangles résistantes en textile de nylon.
Bâti : tube en acier inoxydable avec des protections en plastique
4 sangles en textile de nylon, noir
Charge utile : max. 40 kg
Monté fini
Pliant, faible encombrement au rangement
Dimensions : L 655 x P 500 x H 733 mm
Poids : 2,2 kg
GTIN 4015613612423
Code-No. 181138
Euro 59,-

✓ Pliant, faible encombrement au rangement

Cireuse à chaussures
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 50 Hz
Dimensions : L 400 x P 240 x H 260 mm
Entonnoir pour un remplissage aisé du réservoirs à cirage inclus
Poids : 6,4 kg
GTIN 4015613544328
Code-No. 120109
Euro 98,-

Cirage liquide, incolore, contenance : 1000 ml
GTIN 4016098160539
Code-No. A120101
Euro 57,-

✓ 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 50 Hz
Dimensions : L 244 x P 264 x H 200 mm
Dotation : tringle de fixation murale en matière synthétique
Poids : 2,6 kg
GTIN 4015613459592
Code-No. 850000
Euro 77,-

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 50 Hz
Dimensions : L 260 x P 235 x H 210 mm
Poids : 4,8 kg
GTIN 4015613482019
Code-No. 850001
Euro 229,-

Sèche-mains Jet 1800 pour montage mural
Des buses d'air hautes performances sont garantes d'un séchage rapide et soigné des mains. Cette méthode efficace de séchage des mains est hygiénique et en plus économique.
Boîtier en matière synthétique, revêtement gris-argenté
Activation par infrarouge sans contact
Mise hors service automatique après 30 secondes
Affichage digital
Éclairage LED rouge dans la conduite d'air
2 rampes de buses d'air hautes performances
Capacité : env. 47 litres d'air / sec.
Récipient collecteur amovible pour l'eau condensée en bas de l'appareil, vidage et nettoyage faciles
Filtre à air
Puissance : 1,8 kW /230 V 50 Hz
Dimensions : L 295 x P 240 x H 650 mm
Matériel de fixation compris
Poids : 10,2 kg
GTIN 4015613610665
Code-No. 850002
Euro 698,-

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
Dimensions : 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 4015613536958
Code-No. 850006
Euro 59,-

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Distributeur de savon pour montage mural
Design convivial, fiable et classique.
Acier inoxydable, brossé
Capacité : 1 litre
Pompe manuelle, sans cartouche pour savon liquide
Regard servant d'indication de niveau
Dimensions : L 123 x P 110 x H 204 mm
Requiert peu de maintenance
Matériel de fixation compris
Livraison vide
Poids : 0,5 kg
GTIN 4015613536965
Code-No. 850007
Euro 30,-

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
Capacité : 1 litre
Pompe manuelle, sans cartouche pour savon liquide
Réservoir en plastique avec contrôle visuel total
Dimensions : L 95 x P 222 x H 330 mm
Requiert peu de maintenance
Support mural et matériel de fixation compris
Livraison vide
Poids : 0,65 kg
GTIN 4015613588599
Code-No. 850008
Euro 33,-

Distributeur de savon à capteur infrarouge S1
pour montage mural
Hygiénique, facile à utiliser et économique : le capteur infrarouge intégré
permet la prise sans contact et parfaitement dosée de savon liquide.
Acier inoxydable 18/10, brossé
Capacité : 1 litre
Dosage par capteur infrarouge
Système de dosage sans cartouche pour savon liquide
Regard servant d'indication de niveau
Fonctionnement par 4 batteries (1,5 V AA LR6) – non comprises dans la livraison
Dimensions : L 138 x P 100 x H 210 mm
Matériel de fixation inclus, 2 clés pour compartiment de batterie et réservoir de savon
Livraison vide
Poids : 1 kg
GTIN 4015613610672
Code-No. 850009
Euro 109,-

Tables des matières

A

Adoucisseurs d'eau 150
Aiguiseur à couteaux 241
Appareil chauffants 194-195,274-279
Appareils à glace pilée 135
Appareils à glaçons 130-135
Appareils à hot-dogs 204-205
Appareils de mise sous vide 238-239
Armoires à portes coulissantes 155,159
Armoires chauffantes 159,202
Armoires frigorifiques 115-119,121
Armoires suspendues 155

B

Bacs à couverts 218
Bacs Gastronorme 214-217
Bacs Gastronorme "Melamin" 216
Bains-marie 17,25,39,57,194-195,205
Balances 224
Barbecue 289
Braisières basculantes 46,62,66-67
Braisières en fonte 75
Braisières multifonctions 30,38,56
Briquet 281
Broyeur à glace 131,248

C

Cafetières thermos 256,257,258,259
Cartouches de gaz 190
Casiers de lavage 148-149
Casseroles 193
Cendriers 287
Cendriers muraux 287
Centrifugeuses 245,246
Chafing-dishes 274-279
Chalumeau à flamber 281
Chambre de pousse 79
Chambre froide 122
Chariots bain-marie 196-197
Chariot de banquet 221
Chariots buffet, chauds 112
Chariots buffet, froids 113
Chariots de service 282,283
Chariots de transport 219,282-284
Chauffe-assiettes 200,202,203
Chauffe-frites 19,29,42
Chauffe-mets 279
Chauffe-plaques 200
Chauffe-riz 171
Chauffe-saucisses 205
Chauffe-tasses 203
Chauffe-terrasses 286
Chevalet porte-affiches 285
Cireuse à chaussures 291
Combi Juicer 246
Compléments pours KitchenAid 228 -229
Congélateurs 119,120,121
Conteneurs pour le transport 220,221
Coupe-légumes 231
Couvercle de maintien au chaud pour tasses 270,271
Crêpières 254
Cuiseurs à pâtes 29,44,61,171
Cuiseurs à riz 170
Cuisinières wok à gaz 68
Cutter/broyeurs 230

D

Distributeurs isothermique 268
Distributeurs d'assiettes 202
Distributeur de boissons 245
Distributeurs de céréales 222
Distributeurs d'eau chaude 269,270
Distributeurs de savon 293
Distributeur de serviettes 292

E

Emulsionneur / Mousseur á lait 262
Enregistreur de température 242
Étagère à épices 153
Étagère pour fours à air chaud 77
Étagère pour fours à micro-ondes 212,213
Étagères 153,157
Étagères à assiettes 153
Étagères supérieures 154
Éplucheuses 230

F

Filtre à corps de friture 167
Fontaine à chocolat 244
Food Processor 247
Fourneau à induction 38,56
Fourneaux
-électriques 11,15,16,23,24,35-38,54-56
-gaz 8-10,11,12-13,15,16,23,24,33-34,51-53
Fourneaux vitrocéramique 11,15,16,23,35,54
Four à basse température 83
Fours à convection 76-79,211
Fours à micro-ondes 212-213
Fours mixtes à vapeurs 84-87,211
Fours à pizzas 89-93,210
Fours mixtes 211
Friteuses
-Friteuses sur pieds 42,43,60,69
-Friteuses de table 18,19,28,164-169
Friteuses à beignets 70-71

G

Gants de cuisine 80
Gaufriers 252-253
Gel combustible 280-281
Grill à brochettes 26
Grille de lavage 139,142
Grille-pain à convoyeur 209
Grille-pains 208,209
Grills à gaz 20,27,40-41,58,178-179
Grills à pierres de lave 20,26,45,59,72
Grills combinés 73
Grills contacts 176-177
Grills de table 73,178-180
Grills nervuré en fonte 26

H

Hachoirs à viande 233,234,235
Hotpots 195
Hottes d'aspiration 162-163
Housse pour table haute 289
Huile de graissage 81

L
Laminoirs 94
Lave-mains 160
Lave-vaisselle 139-143
Lave-vaisselle à capot 144-146
Lave-verres 137-138

M
Machines à café 256-267
Machines à essuyer et polir les verres 151
Machines à laver 136-146
Machine à pasta 96-97
Machines à polir les couverts 151
Mandoline 241
Marmites 47,63,65
Marmites é vin chaud 270,271
Mini-table réfrigérée 125
Mini-vitrines réfrigérés 116-117
Mixer 225,246,247,251
Mixer de bar 249,250,251
Mobilier inox 152-161
Moulins à café 266

O
Ouvre-boites 217

P
Paella 174-175
Papier pour cuisiner 177
Parasol chauffant 286
Pense-bête 218
Pétrins 94-95
Pileur à glaçons 131,248
Planches à découper 240
Plaque chauffante pour chafing dishes 275
Plaques chauffantes 200,201,258
Plaques de four 80-82
Plaque grillade et mijotage 48,64
Plateau à œufs GN 1/3 217
Plonges 30,160-161
Plonges pour laverie 161
Poêles 75,192
Poêles en fonte 75
Poêles gastronorme 192
Poêles multifonctions 172-173
Poêles pour l'induction 192
Poêles wok 186,187,192
Polisseuses à couverts 151
Pompes à sauces 206
Pont thermiques 19,154,198,199
Pots thermos 256,257,258,259
Poubelle 241
Présentoir à café 259
Présentoir pour bac GN 154
Présentoirs réfrigérés 126
Presse-agrumes 245

R
Racloir 20,27,41
Rack à bagages 291
Râpe-fromage 233
Râpe-tambour 232
Réchaud à gaz 12,16,24,190-191
Réchauds à induction 25,182-185
Réchauds électriques 16,24,25,188-189
Réchauds sur pieds 74
Réchauds vitrocéramique 16,188
Récipient à couverts 218
Réfrigérateur Bag-In-Box 248
Réfrigérateur à boissons 118-119
Refroidisseurs rapide 120
Robinetterie 147
Robot KitchenAid 226-229
Rôtissoires 88

S
Sachets pour mise sous vide 238
Saladettes 123-124
Saladette pour pizzaïolo 124
Salamandres 98-101
Salières 217
Samovar 269
Seau pour huiles usagées 166
Sèche-mains 292
Série Ambassade 12-13
Série 600 14-21
Série 650 22-31
Série 700 32-49
Série 900 50-64
Sorbetière 244
Soupières 272-273,277
Spray d'entretien pour l'inox 124
Supports pour fours mixte à vapeur 87
Supports pours four à pizzas 90,91,92,93
Support pour lave-vaisselle 142
Sushi bar 126
Système de filtration de l'eau 265

T
Tableau menu 285
Tables de cuisson en céramique 180
Table de préparation 125
Tables de travail 39,57,155,156,158
Tables et bancs Party 288,289
Table pour lave-vaisselle 146
Tables pour pizzaïolo 127
Tables réfrigérées 128-129
Thermomètres 242-243
Thermomètre pour friteuses 243
Toasteurs 209
Trancheur à saucisses 207
Trancheuses 236-237
Tue-mouches 290

V
Vitrines chauffantes 102-104,109,110,198
Vitrine de gâteau 107
Vitrine murale réfrigérante 115
Vitrines pour buffet 223
Vitrines réfrigérées 105-108, 109,111,115,116-117

W
Woks à induction 25,186-187

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

1. Les présentes Conditions internationales de vente s'appliquent à tous les clients de la société Bartscher GmbH ci-après désignée Bartscher - lorsque l'établissement du client à prendre en considération est situé 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.
2. Les présentes Conditions internationales de vente sont applicables à tous les contrats conclus à compter du 1er janvier 2014 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.
3. 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.
4. 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 censée le savoir lors de la conclusion du contrat.

II. Conclusion du contrat

1. 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.
2. 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´a titre indicatif.
3. Toutes commandes du client et en particulier celles qui ont été enregistrées 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 les autres comportements de Bartscher, ni son silence, ne sauraient justifier que le client considère que le contrat est conclu. 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.
4. 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.
5. 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 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 souhaits particuliers du client, notamment en ce qui concerne des promesses ou garanties quant à la marchandise ou quant à l'exécution du contrat, requièrent en toute hypothèse une confirmation écrite expresse 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.
6. 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 les autres comportements de Bartscher, ni son silence ne sauraient laisser croire au client que sa confirmation est prise en compte.
7. 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.
8. Toute modification du contrat conclu doit, sans exception, faire l'objet d'une confirmation écrite par Bartscher.

III. Obligations de Bartscher

1. 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 de fournir des prestations qui ne seraient pas mentionnées dans la confirmation de commande écrite établie par Bartscher ou dans les présentes Conditions internationales de vente; Bartscher n'est notamment tenue ni d'effectuer des fonctions de planification, de fournir des informations non expressément convenues par écrit, ni de livrer des documents ou justificatifs , ou de délivrer des accessoires non expressément convenus par écrit, ni d'installer des dispositifs de protection supplémentaires, ni de procéder à des opérations de montage, ni de conseiller le client.
2. 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 issus du contrat conclu entre Bartscher et le client. Le client relèvera Bartscher entièrement indemne de toutes réclamations qui seraient formées par des tiers à l'encontre de Bartscher à raison du contrat conclu entre Bartscher et le client. Le client reste responsable de la réception de la marchandise, même s'il cède ses droits à des tiers.
3. Bartscher est tenue, dans le cadre des tolérances acceptables suivant les usages du commerce, de livrer au client des marchandises de type et de quantité conformes à ce qui a été convenu et de qualité correspondant aux standards usuels en Allemagne. Si les marchandises dues ne peuvent pas être livrés en la qualité con-venue 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 et garantit qu'au moment de la livraison, la marchandise n'est soumise à aucun droit ou prétention de tiers qui s'opposeraient à son utilisation dans l'Union Européenne.
4. 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.
5. Bartscher s'engage à mettre la marchandise à la disposition du client pour enlèvement à la date convenue, FCA (Incoterms®2010) à l'adresse de livraison prévue dans la confirmation de commande écrite, ou, si aucune adresse n'est précisée, à son établissement à Salzkotten/Allemagne, dans l'emballage habituellement fourni par Bartscher et avec le marquage habituellement utilisé par Bartscher. Il n'y a pas lieu à stockage séparé ou au marquage spécifique préalable de la marchandise, ou encore à une notification préalable au client de la mise à disposition de la marchandise. 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 vérifier la conformité de la marchandise au contrat à l'occasion de la livraison, de contrôler la sécurité de fonctionnement du moyen de transport ni le chargement conforme à la sécurité du transport, ni de justifier que la livraison a bien eu lieu. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco…" ou autres clauses 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.
6. L'organisation du transport et de l'assurance de la marchandise depuis le lieu de livraison prévu au point III.-5. ne relève pas des obligations de Bartscher, mais du client. Toutefois, si le client ne donne pas préalablement, par écrit, en temps utile, d'instruction contraire, Bartscher est – sans que le client l'ait demandé et même en l'absence d'usage commercial correspondant – autorisée à conclure, au nom, aux risques et/ou aux coûts du client, aux conditions usuelles en Allemagne, les contrats nécessaires au transport et/ou à l'assurance de la marchandise jusqu'au lieu de destination indiqué par écrit par le client et – si ce lieu n'a pas été indiqué – jusqu'à l'établissement commercial du client.
7. 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 accréditifs conformément au contrat et verse les acomptes prévus et qu'il remplisse à bonne date toutes les autres obligations lui incombant, et que d'éventuelles inspections ordonnées par les autorités (pre-shipments inspections) ne provoquent pas de retard. Par ailleurs, les délais de livraison convenus courent 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 à fixer la date de livraison à l'intérieur du délai de livraison convenu.
8. 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 du client 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 point VII.
9. Même si la marchandise n'a pas été spécifiquement marquée, les risques liés au prix et à l'exécution sont transférés au client au moment de la livraison selon le point III.-5., sans qu'une notification de la part de Bartscher soit nécessaire, et en toute hypothèse dès le transfert de propriété de la marchandise 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 autres clauses 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.
10. Bartscher n'a pas l'obligation de procéder à l'affranchissement à l'export de la marchandise. Néanmoins, Bartscher demandera les autorisations nécessaires à l'exportation et réalisera les formalités nécessaires à l'exportation de la marchandise lorsque le client lui aura fait part des données nécessaires pour l'export, dans un message écrit exclusivement dédié à ce sujet. Si, hors faute de Bartscher, la marchandise n'est pas libérée pour l'exportation, Bartscher est autorisée à se dégager du contrat, en tout ou partie, sans autre obligation. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco…" ou autres clauses 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.
11. Bartscher n'a pas l'obligation de fournir des documents, certificats, licences ou autres permissions non expressément prévus dans le contrat; de même, Bartscher n'est aussi ni obligé de fournir des documents, certificats ou licences, autorisations, certificats ou autres permissionsnécessaires pour l'exportation, le transit ou l'importation, ni d'accomplir des formalités pour la délivrance d'attestations de sécurité, ni d'accomplir des formalités douanières. La stipulation d'autres Incoterms ou l'emploi de clauses telles que „livraison franco…" ou autres clauses 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.
12. Bartscher n'est en aucun cas tenue de remplir des obligations liées à la mise à disposition de la marchandise sur le marché en dehors d'Allemagne, de payer les taxes dues hors de l'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 en vigueur hors de l'Allemagne. Le client fournira lui-même à ses frais et sous sa propre responsabilité toutes traductions prescrites ou nécessaires des instructions, documentations de sécurité, déclarations de performance et autres documents relatifs à la marchandise dans une langue autre que l'allemand.
13. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher est autorisée, sans avis préalable au client, 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 conformément au contrat. 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 soumettre les livraisons futures, ainsi que celles qui ont déjà été confirmées, à l'ouverture d'un accréditif confirmé par une banque allemande ou à un paiement d'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.
14. Sous réserve des dispositions du III.-8., 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

1. Sans préjudice d'autres obligations relatives à la garantie du paiement ou aux actes préparatoires au paiement, le client doit virer 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 convenue. Les employés de Bartscher, les agents commerciaux ou autres intermédiaires de la vente ne sont pas autorisés à recevoir des paiements.
2. Le prix de vente est exigible à partir de la date indiquée dans la confirmation écrite de la commande et – si aucune date n'est indiquée - à la date de réception de la facture. L'exigibilité survient sans autre condition; 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 inexactes sur sa solvabilité ou si, pour des raisons non imputables à Bartscher, un assureur crédit réduit la couverture octroyée pour le client.
3. Le client garantit le respect de toutes les conditions et preuves nécessaires au traitement fiscal (TVA) et douanier de la livraison ou de la prestation de service conformément aux dispositions en vigueur en Allemagne. Si Bartscher doit payer de la TVA et/ou des droits de douane en Allemagne ou à l'étranger, le client indemnisera entièrement Bartscher, 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 des dépenses occasionnées à Bartscher.
4. 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 de droits cédés.
5. Le client ne peut en aucun cas procéder à compensation à l'encontre des créances de Bartscher, retenir le 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 est soit exigible et incontestée, soit a été constatée judiciairement de manière définitive, ou si Bartscher viole gravement, malgré mise en demeure écrite, des obligations exigibles pesant sur elle au titre du même contrat et n'a pas offert de garantie adéquate.
6. Le client a l'obligation de faire part à Bartscher, avec un délai suffisant, les données nécessaires à la demande des formalités douanières conformément au point III.-10., de prendre livraison – lui-même ou par l'intermédiaire d'une personne qu'il désignera à Bartscher – de la marchandise à la date de livraison, et sans pouvoir prétendre à un délai supplémentaire, à l'adresse de livraison désignée 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 déclare le contrat résolu e contrat dans le cadre des dispositions du point VI-1.
7. 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

1. 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 l'usage habituel 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 conforme au contrat dès lors que les dispositions légales en vigueur au siège du client ne s'opposent pas à son usage habituel. Si la marchandise livrée est d'occasion, toute garantie est exclue.
2. 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 dégagée de toute obligation de garantie.
3. Le client est tenu envers Bartscher d'examiner complètement ou de faire examiner 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.
4. 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 prétentions de tiers opposables. Sans préjudice de toutes autres exigences légales, les droits ou prétentions 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 interdisent 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.

5. Sans préjudice des obligations légales à charge du client quant à la dénonciation dans un délai raisonnable, le client a l'obligation envers Bartscher de dénoncer, au plus tard dans un délai d'un (1) an à compter de la réception de la marchandise selon le point IV.-6., tout défaut de conformité au contrat et tout vice juridique. Cette dénonciation doit être faite par écrit et adressée directement à Bartscher, et doit être rédigée de manière suffisamment précise pour que Bartscher puisse, sans avoir à réinterroger le client, prendre toutes mesures correctives et sécuriser ses droits à recours contre ses propres fournisseurs ; au demeurant, cette dénonciation doit satisfaire aux exigences légales. Les employés de Bartscher, les agents commerciaux et autres intermédiaires de la vente ne sont autorisés ni à recevoir des dénonciations de défaut de conformité en dehors des bureaux de Bartscher, ni à émettre des déclarations relatives à la garantie.

6. Après dénonciation régulière selon les dispositions du point V.-5., le client peut faire valoir les moyens prévus par les présentes Conditions internationales de vente. Toute autre action, ainsi que toute action de nature non contractuelle, est exclue. En cas de dénonciation irrégulière, le client ne peut faire valoir de droits que si Bartscher a dissimulé le défaut de conformité ou le vice juridique de manière dolosive. Les éventuelles prises de position de Bartscher relatives à des défauts de conformité ou à des vices juridiques ont pour seul objet d'éclaircir les faits et ne constituent en tous cas pas une renonciation, de la part de Bartscher, à l'exigence d'une dénonciation régulière.

7. 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 une loi étrangère, non applicable en Allemagne.

8. Si, dans le cadre des dispositions des présentes Conditions internationales de vente, le client dispose de recours à raison d'une livraison non-conforme au contrat ou d'une marchandise affectée d'un vice juridique, il peut, dans le cadre des dispositions de la Convention des NationsUnies 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. Ni la livraison de remplacement, ni la réparation ne font courir de nouveaux délais de prescription. La réduction du 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 point III.-8. et nonobstant les recours du client, toujours autorisée à réparer les vices de la marchandise non conforme ou à remplacer la marchandise ou à s'opposer au recours du client en lui proposant un avoir d'un montant approprié.

9. 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

1. 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 imparti par écrit. Si le client réclame la livraison de marchandises de remplacement, la réparation de la marchandise non conforme ou toute autre forme d'exécution, il est lié, pendant un délai raisonnable, par le moyen de recours choisi, sans pouvoir déclarer le contrat résolu. En outre, la résolution du contrat doit être notifiée à Bartscher directement par écrit et dans un délai raisonnable.

2. Sans préjudice de ses autres droits légaux, Bartscher peut déclarer le contrat résolu en tout ou en partie : (i) si le client s'oppose à l'application des présentes Conditions internationales de vente, (ii) 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, (iii) si l'ouverture d'une procédure d'insolvabilité sur le patrimoine du client est requise, (iv) si Bartscher, sans être fautive, n'est elle-même pas approvisionnée correctement ou ne l'est pas en temps utile ou (v) si, pour d'autres raisons, l'accomplissement par Bartscher de ses obligations n'est plus réalisable par des moyens raisonnables compte tenu de ses intérêts propres et des intérêts légitimes du client qui étaient manifestes lors de la conclusion du contrat, et notamment compte tenu de la contrepartie convenue. De même, Bartscher peut, après mise en demeure préalable, déclarer le contrat résolu (i) si le client ne lui fait pas part à temps des données nécessaires à la demande de formalités de douane, (ii) si le client, sans indiquer de motif légitime, manque à des obligations essentielles exigibles envers Bartscher ou envers des tiers, (iii) si le client fait des déclarations inexactes sur sa solvabilité, (iv) ou si et dans la mesure où, pour des raisons qui ne sont pas imputables à Bartscher, l'assureur-crédit réduit la couverture octroyée.

VII. Dommages intérêts

1. Sans renonciation aux conditions légales applicables, Bartscher n'est tenue de verser des dommages-intérêts 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:

   a) Le client est, avant tout, tenu d'utiliser tout autre recours à sa disposition et ne peut demander des dommages-intérêts qu'à raison des dommages subsistants, mais en aucun cas en lieu et place d'un autre remède.

   b) Bartscher ne saurait être tenue responsable du comportement des fournisseurs, sous-traitants, transporteurs ou transitaires, ni des préjudices à la réalisation desquels le client a concouru. De même, Bartscher ne saurait être tenue responsable de dommages survenus suite à des phénomènes naturels, des évènements 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 ou de toutes circonstances comparables 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 sociaux ou le personnel de Bartscher ont violé des obligations contractuelles envers le client de manière fautive.

   c) En cas de responsabilité, Bartscher réparera, 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 a été causé par une violation, par Bartscher, des obligations contractuelles qui lui incombent envers le client et que la survenance et le montant du préjudice étaient prévisibles pour Bartscher lors de la conclusion du contrat. En outre, le client a l'obligation de minimiser le préjudice dès qu'il a connaissance ou est censé avoir connaissance d'un manquement au contrat.

   d) Bartscher ne peut être tenue du manque à gagner ni du préjudice moral. Par ailleurs, le montant des dommages-intérêts dus en cas de livraison tardive ou manquante est plafonné 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 les recours fondés sur la livraison de marchandise non conforme et/ou affectée d'un vice juridique, 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 juridique de la marchandise, ou dans les cas de violations du contrat délibérées ou résultant d'une négligence grave.

   e) Bartscher n'est tenue de verser des dommages-intérêts au 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, qui serait dirigée personnellement contre des organes sociaux, des employés, ouvriers, collaborateurs, représentants et/ou toutes personnes auxquelles Bartscher a recours pour l'exécution de ses obligations, est exclue.

   f) Si l'action en dommages-intérêts 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 verser ces dommages-intérêts.

2. Sans préjudice de toutes autres obligations légales ou contractuelles, le client est tenu, envers Bartscher, des dommages-intérêts suivants:

   a) en cas de réception tardive du paiement par Bartscher, le client remboursera, dans la monnaie convenue, les frais usuels occasionnés par des poursuites judiciaires ou extrajudiciaires, en Allemagne et à l'étranger ainsi que, sans qu'il soit nécessaire de produire un justificatif, 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.

   b) 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 avoir à fournir de preuve.

3. Le client est tenu, dans ses relations d'affaires avec ses propres clients, de limiter sa responsabilité, tant en son principe qu'en ce qui concerne le montant des dommages-intérêts à verser, selon ce qui est légalement possible et usuel dans la branche.

VIII. Dispositions diverses

1. 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 point III.9. relatives aux risques afférents au prix et à l'exécution.

2. 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 en cas de crainte que la marchandise puisse présenter un danger pour les tiers.

3. Sans que Bartscher renonce à toutes autres prétentions, le client garantit et relève Bartscher indemne de toutes prétentions de tiers concernant toute responsabilité du fait des produits ou de dispositions similaires 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 le remboursement des dépenses engagées par Bartscher; le client s'y oblige en renonçant à toutes conditions ou exceptions, en particulier en ce qui concerne le respect des obligations de contrôle et de rappel, ainsi qu'à l'exception de prescription.

4. Bartscher se réserve tous droits de propriété, droits d'auteur et tous autres droits de propriété industrielle ainsi que les droits de savoirfaire sur les reproductions, dessins, calculs et autres documents ainsi que sur les logiciels, qu'elle a mis à disposition du client sous forme matérielle ou électronique.

5. 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.

IX. Bases générales du contrat

1. Le lieu de livraison est celui défini au point III.-5. des présentes Conditions internationales de ventes ; il s'applique aussi aux livraisons de remplacement et à la réparation de marchandises livrées. Le lieu de paiement et d'exécution de toutes les autres obligations issues des relations juridiques entre Bartscher et le client est fixé à Salzkotten/Allemagne. Ces stipulations valent aussi si Bartscher prend en charge les frais relatifs au paiement, si elle fournit des prestations pour le client dans un autre lieu, si le paiement doit être effectué contre la 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 autres clauses 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.

2. 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 / CVIM/CISG) dans sa version anglaise. Cette Convention régira, au-delà de son propre domaine d'application et nonobstant les réserves émises par les Etats, tous les contrats pour lesquels l'application des présentes Conditions internationales de vente est prévue conformément aux dispositions du point I. En cas d'application de clauses commerciales types, on appliquera, dans le doute, les Incoterms ®2010 de la Chambre de Commerce Internationale, dans le respect des dispositions des présentes Conditions internationales de vente.

3. La formation des contrats, y compris les clauses attributives de compétence juridictionnelle et les clauses d'arbitrage, de même que les droits et obligations contractuelles des parties - y compris en ce qui concerne la responsabilité pour les préjudices corporels ou décès causés par la marchandise, ou résultant de la violation 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 des obligations.

4. Tous litiges, qu'ils soient de nature contractuelle ou extra-contractuelle, ainsi que ceux résultant d'une situation d'insolvabilité, nés des contrats pour lesquels l'application des présentes Conditions internationales de vente est prévue ou se rapportant à ceux-ci, y compris les litiges relatifs à la validité, la nullité, la violation ou la résiliation des contrats, ainsi que tous autres litiges découlant des relations avec le client, seront tranchés de manière définitive par voie d'arbitrage conformément au Règlement d'arbitrage international des Chambres de commerce suisses (Swiss Rules of International Arbitration) dans sa version en vigueur lors de la soumission de la notification d'arbitrage, 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 € 100.000, 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 (Suisse), 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 inopérante, les tribunaux compétents pour la ville de Salzkotten/ Allemagne seront exclusivement compétents, tant sur le plan national qu'international, pour trancher les litiges. Bartscher est toutefois autorisée, en lieu place d'une procédure devant le tribunal arbitral, et indépendamment de la validité de la clause d'arbitrage, à saisir soit le tribunal compétent pour la ville de Salzkotten/Allemagne, soit le tribunal du lieu du siège du client, soit encore tout autre tribunal étatique compétent en vertu du droit interne ou international.

5. Dans l'hypothèse où les dispositions des présentes Conditions internationales de vente seraient ou deviendraient, en tout ou partie, inopérantes, les autres clauses demeureraient valables. Les parties sont tenues de remplacer la disposition inopérante par une disposition juridiquement valable et qui se rapproche autant que possible de l'objet et du but économique de la disposition inopérante.

© 2014 Prof. Dr. Burghard Piltz, Allemagne

Votre revendeur/installateur :

Printed in Germany • Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis

Bartscher
depuis 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Allemagne

4 0 1 5 6 1 3 6 3 9 8 3 3