

Bartscher – 2019

Apparecchi Cucina e Snack Bar



Instruments for Cooking & Service

Zona Industriale 2
Via dei Balconi 3
6917 Barbengo (TI)



Potete trovare i listini prezzi completi nelle ultime pagine

Come trovare il prezzo nel PDF:

premere CTRL + F, quindi scrivere il codice nella finestra di ricerca, premere ENTER fino a raggiungere il listino.

Orari di apertura

LU-VE 08.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30

SA-DO CHIUSO

Contatti

+41 91 995 14 52

info@icsticino.ch

www.icsticino.ch

Friteuses “Melting”



Friteuses “Melting”

- Acier inoxydable 18/10
- Température réglée électroniquement
- Fonte automatique des corps gras solide
- Touche éco (mode Stand-by)
- Allumage électrique (version gaz)
- Thermostat de sécurité
- Grande zone froide
- Bac de récupération avec filtre
- Corps de chauffe fixes, pivotants (version électrique)

Système Melt - plus de qualité dans vos fritures.

„Melting“ désigne le système de contrôle électronique qui gère la montée graduelle de la température dans la cuve grâce une chauffe intermittente préprogrammée et qui est spécialement indiquée pour les corps gras solides.

La commande électronique, d’une simplicité enfantine, est garantie d’une haute précision (+-1°C). Elle initie la chauffe graduelle des corps gras (solides ou liquides) par intermittence évitant de ce fait de surchauffer le corps de friture et raccourcir de ce fait sa longévité.

Le préchauffage (jusqu’à 100°C) et le maintien contrôlé de cette température permet une consommation

énergétique basse et d’atteindre rapidement la température de service le moment venu.

Le système Melt est très sensible et réagit aux moindres changements de température.

Il élimine l’inertie des thermostats manuels lors de l’enclenchement et du déclenchement et augmente ainsi la productivité.



Friteuse électrique, 2 cuves de 8 litres

Dim. des paniers : 2x L 130 x P 315 x H 120 mm

Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm

Puissance : 3NAC 400V - 14.0 kW

Poids : 62 kg

Référence : 175.210

CHF 5'560.- / R2



Panier de rechange pour 175.210

L 130 x P 315 x H 120 mm

Référence : 2012898

CHF 69.- / R3

Friteuse électrique, 1 cuve de 13 litres

Dim. du panier : L 230 x P 315 x H 120 mm

Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm

Puissance : 3NAC 400V - 11.5 kW

Poids : 54 kg

Référence : 175.113

CHF 3'890.- / R2



Panier de rechange pour 175.113

L 230 x P 315 x H 120 mm

Référence : 2012893

CHF 83.- / R3

Friteuse électrique, 1 cuve de 17 litres

Dim. du panier : L 300 x P 315 x H 120 mm

Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm

Puissance : 3NAC 400V - 16.5 kW

Poids : 55 kg

Référence : 175.117

CHF 4'170.- / R2



Panier de rechange pour 175.117

L 300 x P 315 x H 120 mm

Référence : 2012896

CHF 89.- / R3

Friteuse électrique, 2 cuves de 15 litres

Dim. des paniers : 1 x L 240 x P 285 x H 120 mm

2 x L 120 x P 285 x H 120 mm

Dimensions : L 600 x P 700 x H 850 mm

Puissance : 3NAC 400V - 20.4 kW

Poids : 89 kg

Référence : 175.215

CHF 5'820.- / R2



Grand panier de rechange pour 175.215

L 240 x P 285 x H 120 mm

Référence : 2003003

CHF 83.- / R3

Petit panier de rechange pour 175.215

L 120 x P 285 x H 120 mm

Référence : 2003002

CHF 63.- / R3

Friteuse à gaz, 1 cuve de 13 litres

Dim. du panier : L 230 x P 315 x H 120 mm

Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm

Puissance gaz : 11.5 kW,

Électrique : 1NAC 230V

Poids : 58 kg

Référence : 174.113

CHF 4'550.- / R2



Panier de rechange pour 174.113

L 230 x P 315 x H 120 mm

Référence : 2012893

CHF 83.- / R3

Friteuse à gaz, 1 cuve de 17 litres

Dim. du panier : L 300 x P 315 x H 120 mm

Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm

Puissance gaz : 16.5 kW,

Électrique : 1NAC 230V

Poids : 68 kg

Référence : 174.117

CHF 4'890.- / R2



Panier de rechange pour 174.117

L 300 x P 315 x H 120 mm

Référence : 2012896

CHF 89.- / R3



Rôtissoires



Rôtissoire électrique P6

Acier inoxydable 18/10
2 broches pour 6 poulets
Éclairage intérieur
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A
Dimensions : L 700 x P 360 x H 530 mm
Poids : 31 kg
Référence : 215.035
CHF 2'420.- / R1



Rôtissoire électrique P8N

Acier inoxydable 18/10
2 broches pour 8 poulets
Éclairage intérieur
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Dimensions : L 880 x P 430 x H 530 mm
Poids : 41 kg
Référence : 215.036
CHF 2'920.- / R1



Rôtissoire à gaz GP8N

Acier inoxydable 18/10
2 broches pour 8 poulets
Éclairage intérieur
Puissance : gaz 9 kW (R1/2")
Puissance : électrique 1NAC 230V - 0.1 kW
Dimensions : L 878 x P 500 x H 584 mm
Poids : 51.8 kg
Référence : 215.136
CHF 3'330.- / R1



Rôtissoire électrique P12N

Acier inoxydable 18/10
3 broches pour 12 poulets
Éclairage intérieur
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
Dimensions : L 880 x P 430 x H 710 mm
Poids : 55.6 kg
Référence : 215.037
CHF 3'530.- / R1



Accessoires pour rôtissoires



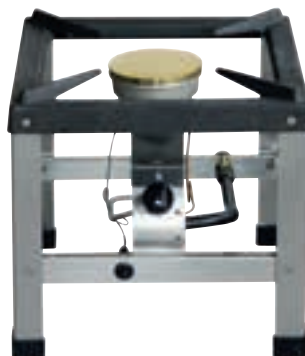
Pour Rôtissoire Référence :	Broche avec fourchettes Référence :	Broche pour rôtis Référence :	Broche pour portions Référence :
215.035	215.093 CHF 95.- / R3	215.095 CHF 190.- / R3	215.096 CHF 180.- / R3
215.036 215.136	215.094 CHF 110.- / R3	215.078 CHF 220.- / R3	215.081 CHF 190.- / R3
215.037	215.094 CHF 110.- / R3	215.078 CHF 220.- / R3	215.081 CHF 190.- / R3

Autres grandeurs sur demande

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 440 x H 390 mm
Poids : 12.75 kg
Référence : 108.6003S
CHF 390.- / R1

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



Réchaud sur pieds à gaz

Châssis en acier inoxydable 18/10
Puissance : 14.0 kW
Grille en acier inoxydable
Brûleur avec veilleuse et thermocouple
Bac de récupération
Dimensions : L 600 x P 600 x H 500 mm
Poids : 21 kg
Référence : 113.010
CHF 1'230.- / R1

Détendeur & tuyau
Pour GLP G30/31 - 50 mbar
Référence : 150.3000
CHF 45.- / R1

Réchaud sur pieds électrique

Acier inoxydable
Plaques de Ø 400 mm
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
Dimensions : L 570 x P 590 x H 515 mm
Poids : 34.2 kg
Référence : 105.325
CHF 1'290.- / R1



Poêle en fonte
Fonte d'acier, Ø 550 mm, non partagée
Manche amovible
Poids : 25.4 kg
Référence : 699.335
CHF 490.- / R1



Poêle en fonte
Fonte d'acier, Ø 650 mm, non partagée
Manche amovible
Poids : 28 kg
Référence : 699.320
CHF 625.- / R1



Poêle en fonte
Fonte d'acier, Ø 800 mm, non partagée
Manche amovible
Poids : 44 kg
Référence : 699.315
CHF 890.- / R1

Poêle en fonte
Fonte d'acier, Ø 650 mm
Partagée en 2 parties
Manche amovible
Poids : 29 kg
Référence : 699.325
CHF 650.- / R1



Poêle en fonte
Fonte d'acier, Ø 800 mm
Partagée en 2 parties
Manche amovible
Poids : 47 kg
Référence : 699.318
CHF 910.- / R1



Grils à pierres de lave



Grill à eau 40

Une grillade rapide, propre et saine : les jus de cuisson et les résidus sont récupérés dans le bac d'eau.

Acier inoxydable

Surface du grill : 280 x 445 mm

3 niveaux de réglage de température par bouton rotatif

Montée en température rapide :

env. 2,5 minutes au niveau le plus haut

Bac à eau GN 1/1 pour un nettoyage facile

Témoin de chauffe lumineux

Puissance : 3NAC 400V - 4.08 kW

Dimensions : L 330 x P 630 x H 330 mm

Dotation : racloir de nettoyage

Poids : 13.5 kg

Référence : 370.037

CHF 1'190.- / R1



Gril à pierres de lave 40 à gaz avec grille pour viandes

Acier inoxydable

Puissance : 4.0 kW

Surface du grill : 312 x 483 mm

Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm

Poids : 24 kg

Référence : 200.630

CHF 740.- / R1



Pierres de lave

Sac à 7 kg

Référence : 100.611

CHF 49.- / R3



Gril à pierres de lave 70 à gaz avec grille pour viandes

Acier inoxydable

Puissance : 8.0 kW

Surface du grill : 2 x 312 x 483 mm

Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm

Poids : 49 kg

Référence : 200.660

CHF 1'340.- / R1



Gril à pierres de lave 60 à gaz avec grille en V pour viandes

Acier inoxydable

Grille réglable en hauteur

Surface du grill : 760 x 360 mm

Puissance : 14.0 kW

Dimensions : L 800 x P 600 x H 290 mm

Poids : 65 kg

Référence : 131.701

CHF 3'310.- / R1




Grille à barreaux ronds pour poisson

Acier inoxydable

Référence : 130.901


CHF 315.- / R3

Pierres de lave incluses pour remplissage initial

**Gril à pierres de lave à gaz
avec grille en V pour viandes**
Acier inoxydable
Grille réglable en hauteur
Surface du gril : L 360 x P 420 mm
Puissance : 8.0 kW
Dimensions : L 400 x P 700 x H 850 mm
Poids : 75 kg
Référence : 200.657 
CHF 3'150.- / R2



**Grille à barreaux ronds
pour poisson**
Acier inoxydable
Référence : 200.6470
CHF 295.- / R3


**Gril à pierres de lave à gaz
avec grille en V pour viandes**
Acier inoxydable
Grille réglable en hauteur
Surface du gril : L 760 x P 420 mm
Puissance : 16.0 kW
Dimensions : L 800 x P 700 x H 850 mm
Poids : 100 kg
Référence : 200.658 
CHF 4'650.- / R2



Pierres de lave
Sac à 7 kg
Référence : 100.611
CHF 49.- / R3



**Grille à barreaux ronds
pour poisson**
Acier inoxydable
Référence : 200.6480
CHF 310.- / R3

**Gril à pierres de lave 90 à gaz
à très grande surface du gril**
Grille en V pour viandes réglable en hauteur
Surface du gril : L 760 x P 590 mm
2 zones de chauffe
Puissance : 22.0 kW
Dimensions : L 800 x P 900 x H 850 mm
Poids : 130 kg
Référence : 200.655 
CHF 5'240.- / R2



**Grille à barreaux ronds
pour poisson**
Acier inoxydable
Référence : 2009861
CHF 320.- / R3

Pierres de lave incluses pour remplissage initial



Shoarma à gaz

- Acier inoxydable
- Broche avec assiette
- Lèchefrite avec tôle de fond perforée
- Moteur bidirectionnel avec coulisse de réglage
- Coulisse de réglage inférieure avec support de broche
- Option: moteur 12 V

Shoarma à gaz

Hauteur maximale de la charge 180 mm
Charge maximale 7 kg
Dimensions : L 320 x P 330 x H 615 mm
Puissance : gaz 3.5 kW
Poids : 32 kg
Réglé pour le gaz naturel
Référence : 380.007.1
CHF 1'140.- / R1



Réglé pour GPL
Référence : 380.007.3
CHF 1'140.- / R1



Shoarma à gaz

Hauteur maximale de la charge 430 mm
Charge maximale 30 kg
Dimensions : L 395 x P 500 x H 915 mm
Puissance : gaz 7.0 kW
Poids : 34 kg
Réglé pour le gaz naturel
Référence : 380.030.1
CHF 1'840.- / R1



Réglé pour GPL
Référence : 380.030.3
CHF 1'840.- / R1



Shoarma à gaz

Hauteur maximale de la charge 450 mm
Charge maximale 40 kg
Dimensions : L 510 x P 600 x H 915 mm
Puissance : gaz 10.5 kW
Poids : 37 kg
Réglé pour le gaz naturel
Référence : 380.040.1
CHF 2'060.- / R1



Réglé pour GPL
Référence : 380.040.3
CHF 2'060.- / R1



Shoarma à gaz

Hauteur maximale de la charge 630 mm
Charge maximale 70 kg
Dimensions : L 510 x P 600 x H 1115 mm
Puissance : gaz 14.0 kW
Poids : 40 kg
Réglé pour le gaz naturel
Référence : 380.070.1
CHF 2'120.- / R1



Réglé pour GPL
Référence : 380.070.3
CHF 2'120.- / R1



Shoarma à gaz

Hauteur maximale de la charge 810 mm
Charge maximale 120 kg
Dimensions : L 660 x P 650 x H 1310 mm
Puissance : gaz 17.5 kW
Poids : 67 kg
Réglé pour le gaz naturel
Référence : 380.120.1
CHF 2'580.- / R1



Réglé pour GPL
Référence : 380.120.3
CHF 2'580.- / R1



Moteur 12 V

Boîtier en inox
Référence : 380.012
CHF 390.- / R3

Pelle Ø 220

Référence : 380.220
CHF 70.- / R3

Pelle Ø 260

Référence : 380.260
CHF 80.- / R3

Pelle Ø 300

Référence : 380.300
CHF 90.- / R3

Shoarma électrique

- Acier inoxydable
- Broche avec assiette
- Lèchefrite avec tôle de fond perforée
- Moteur bidirectionnel avec coulisse de réglage
- Coulisse de réglage inférieure avec support de broche

Shoarma électrique

Hauteur maximale de la charge 200 mm
Charge maximale 15 kg

Dimensions : L 450 x P 500 x H 790 mm

Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW

Poids : 32 kg

Référence : 380.115

CHF 1'910.- / R1



Shoarma électrique

Hauteur maximale de la charge 450 mm
Charge maximale 30 kg

Dimensions : L 450 x P 500 x H 915 mm

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

Poids : 38 kg

Référence : 380.130

CHF 2'120.- / R1



Shoarma électrique

Hauteur maximale de la charge 650 mm
Charge maximale 50 kg

Dimensions : L 450 x P 500 x H 1115 mm

Puissance : 3NAC 400V - 9.0 kW

Poids : 45 kg

Référence : 380.150

CHF 2'180.- / R1



Couteau rotatif

Transformateur (entrée 230V / sortie 24V)

Servomoteur 72 Watt à 5200 t/min.

1 lame de rechange

1 meule d'aiguisage

Poids : 7 kg

Référence : 380.400

CHF 1'320.- / R3



Four à pizza „Mini 1“

En acier inoxydable

Enceinte :

L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm

Sole en pierre réfractaire

Température : jusqu'à 300 °C

Minuterie

Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW

Dimensions : L 545 x P 500 x H 230 mm

Poids : 18.8 kg

Référence : 203.510

CHF 495.- / R1



Four à pizza „Mini 2“

En acier inoxydable

2 enceintes, chacune :

L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm

Soles en pierre réfractaire

Température : jusqu'à 300 °C

Minuteries

Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A

Dimensions : L 545 x P 500 x H 380 mm

Poids : 27.7 kg

Référence : 203.500

CHF 720.- / R1



Four à pizza „Mini Plus 1“

En acier inoxydable

Enceinte :

L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm

Sole en pierre réfractaire

Résistances sole et voûte à enclenchement séparé

Température : jusqu'à 300 °C

Éclairage intérieur

Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW

Dimensions : L 570 x P 470 x H 250 mm

Poids : 20 kg

Référence : 203.531

CHF 610.- / R1



Four à pizza „Mini Plus 2“

En acier inoxydable

2 enceintes, chacune :

L 410 x P 370 x H 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm

Soles en pierre réfractaire

Résistances sole et voûte à enclenchement séparé

Température : jusqu'à 300 °C

Éclairage intérieur

Puissance : 1NAC 230V - 3.4 kW - 16A

Dimensions : L 570 x P 470 x H 450 mm

Poids : 35 kg

Référence : 203.535

CHF 1'090.- / R1



Pétrins

- Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes à pizza ou à pain
- Boîtier traité contre les rayures
- Pétrins avec tête basculante et cuve amovible
- Couvercle grillagé



Set de roues pour pétrins

Pour modèles 100.312, 100.318(.2), 100.325(.2) & 00.338(.2)

Référence : 100.310

CHF 95.- / R1

Option: minuterie digitale

Pas possible sur les modèles 100.350 & 100.350.2

Référence des machines standards avec un T à la fin
(par ex. 100.325T > 100.325 ou 100.338.2T > 100.338.2)

CHF 190.- / R1

Set de roues pour pétrins

Pour modèles 100.350/100.350.2

Référence : 100.351

CHF 215.- / R1

Pétrin à spirale 16 litres

Capacité de pétrissage: 6-12 kg

Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW

Dimensions : L 350 x P 650 x H 620 mm

Poids : 65 kg

Référence : 100.312

CHF 2'150.- / R1



Pétrin à spirale 22 litres

Capacité de pétrissage: 9-18 kg

Puissance : 3NAC 400V - 0.80 kW

Dimensions : L 390 x P 670 x H 620 mm

Poids : 66 kg

Référence : 100.318

CHF 2'220.- / R1



Pétrin à spirale

Idem 100.318, mais avec 2 vitesses

Référence : 100.318.2

CHF 2'410.- / R1



Pétrin à spirale 32 litres

Capacité de pétrissage: 13-25 kg

Puissance : 3NAC 400V - 1.4 kW

Dimensions : L 430 x P 730 x H 710 mm

Poids : 103 kg

Référence : 100.325

CHF 2'680.- / R1



Pétrin à spirale

Idem 100.325, mais avec 2 vitesses

Référence : 100.325.2

CHF 2'860.- / R1



Pétrin à spirale 42 litres

Capacité de pétrissage: 19-38 kg

Puissance : 3NAC 400V - 1.7 kW

Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm

Poids : 115 kg

Référence : 100.338

CHF 2'840.- / R1



Pétrin à spirale

Idem 100.338, mais avec 2 vitesses

Référence : 100.338.2

CHF 3'030.- / R1



Pétrin à spirale 62 litres

Capacité de pétrissage: 25-50 kg

Puissance : 3NAC 400V - 2.2 kW

Dimensions : L 530 x P 920 x H 940 mm

Poids: 206 kg

Référence : 100.350

CHF 4'420.- / R1



Pétrin à spirale

Idem 100.350, mais avec 2 vitesses


Référence : 100.350.2

CHF 4'670.- / R1




La construction robuste de cette machine permet de travailler la pâte à froid et à grande vitesse tout en préservant sa qualité. L'épaisseur et le diamètre sont réglables.
Très indiqué pour former les pizzas, les flammkuchs, les pains azimes etc.

Laminoir FI32N

pour des abaisses de max. 300 mm
Acier inoxydable 18/10
Poids des pâtons 80 - 210 gr.
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
Dimensions : L 490 x P 510 x H 640 mm
Poids : 36 kg
Référence : 100.986N 
CHF 1'610.- / R1




Laminoir FI42N

pour des abaisses de max. 400 mm
Acier inoxydable 18/10
Poids des pâtons 210 - 700 gr.
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
Dimensions : L 590 x P 510 x H 760 mm
Poids : 44 kg
Référence : 100.987N 
CHF 1'720.- / R1



Laminoir FIP42N

Pour des abaisses rectangulaires
pour des abaisses de max. 420 mm
Acier inoxydable 18/10
Pour pâtons de 210 à 1400 gr.
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
Dimensions : L 590 x P 510 x H 700 mm
Poids : 45 kg
Référence : 100.988N 
CHF 1'860.- / R1

Presse à pâte



Presse à pâte PF33

Plateaux de Ø 330 mm

Thermostats mécaniques

Plateau supérieur avec évasement de 2 mm

Puissance : 3NAC 400V - 3.25 kW

Dimensions : L 410 x P 550 x H 780 mm

Poids : 115 kg

Référence : 100.957

CHF 7'360.- / R1



Support avec tiroir

sur roues (2 avec frein)

L 580 x P 680 x H 830 mm

Poids : 44 kg

Référence : SU020

CHF 1'450.- / R1



Presse à pâte PF45

Plateaux de Ø 450 mm

Thermostats électroniques

Plateau supérieur avec évasement de 2 mm

Puissance : 3NAC 400V - 6.55 kW

Dimensions : L 600 x P 850 x H 900 mm

Poids : 240 kg

Référence : 100.959

CHF 13'850.- / R1



Support avec tiroir

sur roues (2 avec frein)

L 600 x P 700 x H 770 mm

Poids : 80 kg

Référence : SU158

CHF 1'820.- / R1

Diviseuse/bouleuse BM/2/AS

pour diviser et rouler des pâtons de 50 à 300 g

Inclus : 1 cône et 1 escargot

(spécifier le poids de vos pâtons lors de la commande)

Capacité de la cuve : 30 kg de pâte

Production horaire : jusqu'à 1300 boules/h

Dimensions : L 765 x P 765 x H 1450 mm

Puissance : 3NAC 400V - 0.92 kW

Poids : 203 kg

Référence : 100.954

CHF 16'610.- / R1



Set de roues pour 100.954

4 roues (2 avec frein)

Référence : AC199R0

CHF 340.- / R1

Bouleuse AS/T

pour rouler des pâtons de 50 à 280 g

(spécifier le poids de vos pâtons lors de la commande)

Dimensions : L 570 x P 610 x H 500 mm

Puissance : 3NAC 400V - 0.37 kW

Poids : 76 kg

Référence : 100.953

CHF 4'110.- / R1



Support

sur roues (2 avec frein)

L 530 x P 570 x H 850 mm


Poids : 25 kg

Référence : 100.971


CHF 520.- / R1

Machines à pâtes



Machine à pâtes Lilidue
 L 520 x P 230 x H 270 mm
 pour petite quantité
 Dotation : 4 filières
 Contenance : 1 kg
 Production horaire : jusqu'à 3 kg
 Puissance : 1NAC 230V - 0.33 kW
 Poids : 23 kg
Référence : 100.462 
CHF 3'120.- / R1





Machine à pâtes Inver 3
 L 600 x P 400 x H 550 mm
 Dotation : 4 filières
 Contenance : 2 kg
 Production horaire : jusqu'à 7 kg
 Puissance : 3NAC 400V - 0.56 kW
 Poids : 60 kg
Référence : 100.463 
CHF 5'940.- / R1

Machine à pâtes Inver 3T
 Comme ci-dessus mais avec découpe automatique
Référence : 100.463T 
CHF 7'190.- / R1

Support pour Inver 3
Référence : 100.456
CHF 720.- / R1



Machine à pâtes Inver 7
 L 740 x P 510 x H 620 mm
 Dotation: 4 filières
 Contenance : 5 kg
 Production horaire : jusqu'à 15 kg
 Puissance : 3NAC 400V - 1.1 kW
 Poids : 88 kg
Référence : 100.467 
CHF 8'140.- / R1

Machine à pâtes Inver 7T
 Comme ci-dessus mais avec découpe automatique
Référence : 100.467T 
CHF 9'430.- / R1

Support avec ventilateur pou Inver 7
Référence : 100.458
CHF 1'210.- / R1

Corbeille grillagée
Référence : 100.459
CHF 65.- / R3

Machine à pâtes PM 96

L 720 x P 500 x H 1350 mm

Manchon refroidit par à eau

Dotation :

- 4 filières
- Support avec roues et ventilateur
- Découpe automatique
- 1 corbeille grillagée

Contenance : 8 kg

Production horaire : jusqu'à 24 kg

Puissance : 3NAC 400V - 1.5 kW

Poids : 140 kg

Référence : 100.469

CHF 13'770.- / R1



Machine à pâtes PM 120

L 660 x P 830 x H 1450 mm

avec double cuve

Dotation :

- 4 filières
- Support avec roues et ventilateur
- Découpe automatique
- 1 corbeille grillagée

Contenance : 6 + 6 kg

Production horaire : jusqu'à 50 kg

Puissance : 3NAC 400V - 2.5 kW

Poids : 240 kg

Référence : 100.470

CHF 27'510.- / R1



Corbeille grillagée

Référence : 100.459

CHF 65.- / R3

Salamandres Hi-Light

Les avantages majeurs des salamandres Hi-Light sont :

- Économies d'énergie considérables allant jusqu'à 65 % par rapport aux salamandres conventionnelles
- Une atmosphère de travail agréable grâce à moins de déperdition de chaleur
- Facile d'utilisation
- Montée très rapide en température (env. 5 sec.)
- Choix de la pleine ou du 1/3 puissance !
- Arrêt automatique avec signal acoustique
- Fonction mémoire du minuteur : garde en mémoire le dernier temps programmé pour être réutilisé !

Les trois étoiles de la Salamandre Hi-Light Bartscher :

★ Confort d'utilisation

★ Rapidité

★ Economie



Salamandre électrique Hi-Light-Lift GN 1/1
Commandes tactiles

3 résistances, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable

3 programmes enregistrables

Résistance chauffante réglable en hauteur

Grille L 560 x P 358 mm

Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW

Dimensions : L 570 x P 530 x H 520 mm

Avec fixation murale

Poids : 50 kg

Référence : 100.573

CHF 3'560.- / R2



Salamandre électrique Hi-Light-Lift GN 1/1
Comme ci-dessus mais **avec enclenchement**

automatique

Référence : 100.573T

CHF 3'920.- / R2



Résultats d'un test comparatif effectué, sur 4 semaines dans un environnement gastronomique, entre Salamandre traditionnelle GN 1/1 et Salamandre Bartscher Hi-Light 100.573 et 100.573T

	Consommation kWh/Tag	Consommation kWh/Jahr**	CHF/jour*	CHF/an*
Salamandre traditionnelle	20.2	6464	4.04	1'292.80
Salamandre Bartscher Hi-Light	7.0	2240	1.40	448
Économie	13.2	4224	2.38	844.80
* Hypothèse: 1 kW = 0.20 CHF (distribution incluse) **320 jours de travail				

Économie 65%

Salamandre électrique Hi-Light-Lift GN 2/3

2 résistances

Acier inoxydable

Tête mobile

Grille L 390 x P 305 mm

Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A

Dimensions : L 400 x P 530 x H 515 mm

Avec fixation murale

Poids : 30 kg

Référence : 100.562

CHF 2'700.- / R2



Salamandre électrique Hi-Light-Lift

3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable

Tête mobile

Grille L 560 x P 358 mm

Puissance : 3NAC 400V - 4.5 kW

Dimensions : L 570 x P 500 x H 520 mm

Avec fixation murale

Poids : 50 kg

Référence : 100.563

CHF 3'560.- / R2



Salamandre électrique Hi-Light-Lift GN 4/3

Commandes tactiles

4 résistances, avec fonction de maintien en température

Acier inoxydable

3 programmes enregistrables

Tête mobile

Grille L 725 x P 358 mm

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

Dimensions : L 745 x P 600 x H 515 mm

Avec fixation murale

Poids : 56 kg

Référence : 100.574

CHF 4'410.- / R2



Salamandre électrique Hi-Light-Lift GN 4/3

Comme ci-dessus mais avec enclenchement automatique

Référence : 100.574T

CHF 4'820.- / R2



Salamandres



Salamandre électrique 100

Acier inoxydable
Minuterie
Rhéostat
Grille: L 445 x T 250 mm
Hauteur utile: 140 mm
Puissance : 1NAC 230 V - 2.0 kW
Dimensions : L 610 x P 305 x H 280 mm
Dotation : 1 grille, 1 lèchefrite
Poids : 14 kg
Référence : 151.5001
CHF 360.- / R1



Salamandre électrique Lift-500

Acier inoxydable
Résistances à infrarouges
Tête mobile
Témoin lumineux
Rhéostat
Grille L 445 x P 325 mm
Lèchefrite
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A
Dimensions : L 470 x P 510 x H 530 mm
Poids : 38.8 kg
Référence : 151.510
CHF 920.- / R1



Salamandre électrique 512

2 zones de chauffe à enclenchement séparé
Tête mobile
Lampe témoin
Rhéostat
Grille de L 530 x P 365 mm
Lèche-frite
Puissance : 3NAC 400V - 3.9 kW
Dimensions : L 650 x P 480 x H 560 mm
Poids : 51 kg
Référence : 100.512
CHF 2'980.- / R1



Console murale

Référence : 100.513
CHF 85.- / R3



Salamandre à gaz 520

Tête fixe
Surface de cuisson mobile en hauteur et en continu
Avec grille et lèche-frite
Puissance : gaz 5.0 kW
Dimensions : L 630 x P 380 x H 580 mm
Poids : 51 kg
Référence : 100.520
CHF 2'980.- / R1



Console murale

Référence : 100.521
CHF 290.- / R3

Gril et grill professionnel à gaz en acier inoxydable

- Avec certification internationale DVGW
- Maniement simple et sûr grâce à l'allumage Piézo-électrique
- Protection de surchauffe grâce au système d'aération, certifié DVGW

Gril de table à gaz TB1100R

Acier inoxydable
3 brûleurs
Puissance : 11 kW
Système d'allumage pour allumeur piézo
Avec grille, couvre-flammes et bac de récupération
Dimensions : L 650 x P 570 x H 270 mm
Dotation : flexible, dispositif de protection contre la rupture du tuyau et détendeur
Poids : 17.5 kg
Référence : 106.230
CHF 650.- / R1



Gril de table à gaz TB1470R

Acier inoxydable
4 brûleurs
Puissance : 14.7 kW
Système d'allumage pour allumeur piézo
Avec grille, couvre-flammes et bac de récupération
Dimensions : L 850 x P 555 x H 270 mm
Dotation : flexible, dispositif de protection contre la rupture du tuyau et détendeur
Poids : 23 kg
Référence : 106.250
CHF 830.- / R1



Fonctionne seulement avec du GPL (propane/butane) !

Support TB1100

Adapté au grill à gaz TB1100R
Acier inoxydable
Dimensions :
L 670 x P 530 x H 800 mm
Poids : 5.6 kg
Référence : 106.202
CHF 160.- / R1



Support TB1470

Adapté au grill à gaz TB1470R
Acier inoxydable
Dimensions :
L 815 x P 525 x H 805 mm
Poids : 5.95 kg
Référence : 106.215
CHF 190.- / R1

Plaques grillades



Détendeur & tuyau
Pour GLP G30/31 - 50 mbar
Référence : 150.3000
CHF 45.- / R1

Plaque grillade électrique lisse


Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse,
dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Réglage thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 22 kg
Racloir compris
Référence : A370.031
CHF 430.- / R1

Plaque grillade à gaz lisse


Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse,
dimensions : L 320 x P 480 mm
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 4.0 kW
Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm
Poids : 24 kg
Racloir compris
Référence : A370.033
CHF 540.- / R1



Plaque grillade électrique lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
de cuisson enclenchables séparément
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
pour une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Réglage thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 41 kg
Racloir compris
Référence : A370.032 
CHF 680.- / R1

Plaque grillade à gaz lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
de cuisson enclenchables séparément
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 8.0 kW
Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm
Poids : 45 kg
Racloir compris
Référence : A370.034 
CHF 990.- / R1

Plaque grillade électrique rainurée

Boîtier acier inox 18/10

Plaque grillade en fonte rainurée,

dimensions : L 320 x P 480 mm

Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante

Témoin lumineux de chauffe

Réglage thermostatique

4 pieds en plastique à vérins réglables

Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A

Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm

Poids : 22 kg

Racloir compris

Référence : A370.035

CHF 540.- / R1



Plaque grillade à gaz rainurée

Boîtier acier inox 18/10

Plaque grillade en fonte lisse,

dimensions : L 320 x P 480 mm

4 pieds en plastique à vérins réglables

Puissance gaz : 4.0 kW

Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm

Poids : 24 kg

Racloir compris

Référence : A370.037

CHF 650.- / R1

Détendeur & tuyau

Pour GLP G30/31 - 50 mbar

Référence : 150.3000

CHF 45.- / R1

Plaque grillade électrique rainurée/lisse

Boîtier acier inox 18/10

Plaque grillade en fonte rainurée/lisse,

dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones

de cuisson enclenchables séparément

Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C

pour une température de service constante

Témoin lumineux de chauffe

Réglage thermostatique

4 pieds en plastique à vérins réglables

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm

Poids : 41 kg

Racloir compris

Référence : A370.036

CHF 790.- / R1



Plaque grillade à gaz rainurée/lisse

Boîtier acier inox 18/10

Plaque grillade en fonte rainurée/lisse,

dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones

de cuisson enclenchables séparément

4 pieds en plastique à vérins réglables

Puissance gaz : 8.0 kW

Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm

Poids : 45 kg

Racloir compris

Référence : A370.038

CHF 1'090.- / R1



Plaques grillades



Plaque grillade électrique chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaques grillade inox chromée lisse,
dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Réglage thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 22 kg
Racloir compris
Référence : A370.041
CHF 580.- / R1

Détendeur & tuyau


Pour GLP G30/31 - 50 mbar
Référence : 150.3000
CHF 45.- / R1

Plaque grillade à gaz chromée lisse


Boîtier acier inox 18/10
Plaques grillade inox chromée lisse,
dimensions : L 320 x P 480 mm
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 4.0 kW
Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm
Poids : 24 kg
Racloir compris
Référence : A370.043
CHF 730.- / R1



Plaque grillade électrique chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaques grillade inox chromée lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
de cuisson enclenchables séparément
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
pour une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Réglage thermostatique
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 41 kg
Racloir compris
Référence : A370.042 
CHF 960.- / R1

Plaque grillade à gaz chromée lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaques grillade inox chromée lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones
de cuisson enclenchables séparément
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance gaz : 8.0 kW
Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm
Poids : 45 kg
Racloir compris
Référence : A370.044 
CHF 1'290.- / R1

Plaque grillade électrique chromée rainurée

Boîtier acier inox 18/10

Plaque grillade inox chromée rainurée,

dimensions : L 320 x P 480 mm

Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour une température de service constante

Témoin lumineux de chauffe

Réglage thermostatique

4 pieds en plastique à vérins réglables

Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A

Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm

Poids : 22 kg

Racloir compris

Référence : A370.045

CHF 720.- / R1



Plaque grillade à gaz chromée rainurée

Boîtier acier inox 18/10

Plaque grillade inox chromée rainurée,

dimensions : L 320 x P 480 mm

4 pieds en plastique à vérins réglables

Puissance gaz : 4.0 kW

Dimensions : L 325 x P 600 x H 295 mm

Poids : 24 kg

Racloir compris

Référence : A370.047

CHF 820.- / R1

Détendeur & tuyau

Pour GLP G30/31 - 50 mbar

Référence : 150.3000

CHF 45.- / R1

Plaque grillade électrique chromée rainurée/lisse

Boîtier acier inox 18/10

Plaque grillade inox chromée rainurée/lisse,

dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones

de cuisson enclenchables séparément

Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C pour

une température de service constante

Témoin lumineux de chauffe

Réglage thermostatique

4 pieds en plastique à vérins réglables

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm

Poids : 41 kg

Racloir compris

Référence : A370.046

CHF 1'090.- / R1



Plaque grillade à gaz chromée rainurée/lisse

Boîtier acier inox 18/10

Plaque grillade inox chromée rainurée/lisse,

dimensions : L 650 x P 480 mm, 2 zones

de cuisson enclenchables séparément

4 pieds en plastique à vérins réglables

Puissance gaz : 8.0 kW

Dimensions : L 660 x P 600 x H 295 mm

Poids : 45 kg

Racloir compris

Référence : A370.048

CHF 1'370.- / R1



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 : 1NAC 230V - 0.06 kW

L 173 x P 380 x H 385 mm

Poids : 14 kg

Référence : **135.012**

CHF 869.- / R1



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 : 1NAC 230V - 0.145 kW

L 360 x P 440 x H 454 mm

Poids : 23 kg

Référence : **A100.062V**

CHF 420.- / R1



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 : 1NAC 230V - 0.15 kW

Dimensions : L 295 x P 395 x H 315 mm

Dotation : doseur et portionneur à glace

Poids : 10.6 kg

Référence : **135.002**

CHF 395.- / R1



Bac à glace

Contenance : env. 1.4 litre

Poids : 0.2 kg

Référence : **135.014**

CHF 24.- / R3

Chafing Dish électrique „COOL + HOT“ GN 1/1

Un appareil - deux fonctions: chaud ou froid au choix.

Idéal pour la présentation économe de 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 R134

Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW

L 610 x P 360 x H 450 mm

1 bac GN 1/1 en inox, profondeur 65 mm et

1 couvercle coulissant amovible polycarbonate inclus

Poids : 15.3 kg

Référence : **500.850**

CHF 685.- / R1




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

Gril vitrocéramique simple

Boîtier en acier inoxydable
Surface de cuisson vitrocéramique
Dim. surface de cuisson : 280 x 440 mm
Température maximale : 400°C
Avec bac récolte-graisse
Puissance: 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A
L 394 x P 654 x H 129 mm
Poids :10 kg
Référence : XP-200
CHF 785.- / R1



Gril vitrocéramique double

Boîtier en acier inoxydable
Surface de cuisson vitrocéramique
Dim. surfaces de cuisson : 2 x 280 x 440 mm
Surfaces de cuisson enclenchables séparément
Température maximale : 400°C
Avec bac récolte-graisse
Puissance: 3NAC 400V - 5.0 kW
L 690 x P 654 x H 129 mm
Poids :17 kg
Référence : XP-300 
CHF 1'275.- / R1



Toasteur



Appareil à toaster/gratiner simple

Boîtier en acier inoxydable
Résistances en quartz
Minuterie de 15 minutes
1 grille
Puissance : 1NAC 230V - 1.7 kW
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 290 mm
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 50 mm
Pince à toasts incluse
Poids : 8.2 kg
Référence : 151.300
CHF 248.- / R1



Appareil à toaster/gratiner double

Boîtier en acier inoxydable
Résistances en quartz
Minuterie de 15 minutes
2 grilles
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm
Pince à toasts incluse
Poids : 9.7 kg
Référence : 151.600
CHF 312.- / R1



Grille-pain à convoyeur "Mini"

Faible encombrement - idéal pour les buffets
Acier inoxydable
Production : env. 75 toasts /h
Vitesse réglable du convoyeur
L 285 x P 420 x H 390
Puissance : 1NAC 230V - 1.34 kW
Poids : 13.5 kg
Référence : 100.211
CHF 590.- / R1



Grille-pain à convoyeur

Acier inoxydable
Production : env. 150 toasts /h
Vitesse réglable du convoyeur
L 370 x P 420 x H 390
Puissance : 1NAC 230V - 2.24 kW
Poids : 16.13 kg
Référence : A100.205
CHF 785.- / R1



Grille-pain pour 4 tranches 230R

Fentes de L 32 x P 113 mm
Acier inoxydable
Niveau de toastage réglable
Toastage à choix sur 1 ou 2 côtés
Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A
L 375 x P 328 x H 234 mm
Tiroir ramasse-miettes
Poids : 4.2 kg
Référence : 114.230
CHF 690.- / R1

Gril contact vitrocéramique

L 331 x P 458 x H 176 mm
Boîtier en acier inoxydable
Température maximale : 400 °C
Bac de récupération
Plaques inférieures et supérieures lisses
Surface de cuisson : 250 x 250 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
Poids : 10 kg
Référence : XP-010P
CHF 845.- / R1

Gril contact vitrocéramique
Comme ci-dessus mais avec **plaque supérieure rainurée**
Référence : XP-010PR
CHF 860.- / R1



Gril contact vitrocéramique

L 619 x P 458 x H 176 mm
Boîtier en acier inoxydable
Température maximale : 400 °C
Bac de récupération
Plaques inférieures et supérieures lisses
Surface de cuisson : 2 x 250 x 250 mm
Enclenchement séparé des surfaces
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 13A
Poids : 17 kg
Référence : XP-020P
CHF 1'395.- / R1



Gril contact vitrocéramique
Comme ci-dessus mais avec **les plaques supérieures rainurées**
Référence : XP-020PR
CHF 1'420.- / R1



Grils contact

Grils contact électriques

- Appareils robuste en acier inoxydable
- Plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale
- Thermostat de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe lumineux
- Témoin lumineux marche/arrêt
- Bac de récupération des graisses
- Brosse de nettoyage comprise



Gril contact électrique, plaques rainurées

L 290 x P 395 x H 210 mm
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW
Poids : 12.73 kg
Référence : A150.670
CHF 315.- / R1

Gril contact électrique

Idem modèle A150.670, mais
Plaques lisses
Poids : 12.67 kg
Référence : A150.669
CHF 315.- / R1

Gril contact électrique

Idem modèle A150.670, mais
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
Poids : 13 kg
Référence : A150.668
CHF 315.- / R1



Gril contact électrique double, plaques rainurées

L 570 x P 395 x H 210 mm
Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm
Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm
2 thermostats séparés
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A
Poids : 25.95 kg
Référence : A150.671
CHF 570.- / R1

Gril contact électrique double

Idem modèle A150.671, mais
Plaques lisses
Poids : 23.50 kg
Référence : A150.672
CHF 570.- / R1

Gril contact électrique double

Idem modèle A150.671, mais
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
Poids : 23.25 kg
Référence : A150.673
CHF 570.- / R1



Idéal pour la préparation de snacks tels que panini, foccacia, pita etc. ces appareils sont polyvalents pour griller.

Gril contact électrique „Panini“
Plaques de grande surface rainurées
 Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique
 L 410 x P 400 x H 200 mm
 Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm
 Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm
 Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW
 Poids : 18.4 kg
Référence : A150.774
CHF 398.- / R1



Gril contact électrique „Panini“
Plaques de grande surface lisses
 Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique
 L 410 x P 400 x H 200 mm
 Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm
 Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm
 Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW
 Poids : 18.0 kg
Référence : A150.779
CHF 398.- / R1



Gril contact électrique „Panini“
Plaques de grande surface
 Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
 Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique
 L 410 x P 400 x H 200 mm
 Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm
 Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm
 Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW
 Poids : 18.6 kg
Référence : A150.776
CHF 398.- / R1



Gril contact électrique „Panini“ 1RDIG
Plaques de grande surface rainurées
 6 programmes réglables permettent un réglage de la durée de cuisson à la seconde près. Un signal sonore informe de la fin du temps de grillade.
 Programmation : durée (6 programmes)
 Minuterie , affichage numérique
 Minuterie avec signal acoustique
 L 410 x P 400 x H 200 mm
 Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm
 Plaque inférieure : L 360 x P 230 mm
 Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW
 Poids : 19.0 kg
Référence : A150.684
CHF 590.- / R1



Papier pour cuisiner GN 1/2
 L 330 x P 270 mm
 12 distributeur One-Up chacune avec 100 pièces de feuilles de papier par carton
 Poids : 4.38 kg
Référence : 150.678
CHF 107.- / R1





Friteuse électrique "SNACK I"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable

1 cuve, 1 panier

Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)

Contenance : 4 litres

Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW

Dimensions : L 220 x P 400 x H 315 mm

Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)

Poids : 7 kg

Référence : A162.410E

CHF 175.- / R1

Panier de rechange

pour friteuse "SNACK", 4L

Dimensions : L 140 x P 230 x H 137 mm

Poids : 0.65 kg

Référence : 165.522

CHF 37.- / R3



Friteuse électrique double "SNACK II"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable

2 cuves, 2 paniers

Contenance : 2 x 4 litres

Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)

Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.0 kW

Nécessite 2 prises de courant

Dimensions : L 435 x P 400 x H 315 mm

Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)

Poids : 10.5 kg

Référence : A162.412E

CHF 312.- / R1



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

Matériaux : tôle d'acier galvanisée à chaud suivant la norme DIN EN ISO 1461

Contenance : 12 litres

Diamètre : 280 mm

Dimensions : L 355 x P 335 x H 450 mm

Poids : 4.3 kg

Référence : A150.460V

CHF 220.- / R1

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

Friteuse électrique "SNACK III"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve, 1 panier, contenance : 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
Dimensions : L 265 x P 430 x H 340 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 7.1 kg
Référence : A162.810E
CHF 220.- / R1



Panier de rechange

pour friteuse "SNACK", 8L
Dimensions : L 190 x P 240 x H 140 mm
Poids : 0.8 kg
Référence : 165.523
CHF 43.- / R3

Friteuse électrique double "SNACK IV"*

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 550 x P 430 x H 340 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 12.5 kg
Référence : A162.812E
CHF 380.- / R1



Filtre pour corps de friture

Le filtre pour corps de friture est en tissu spécial retenant les particules les plus fines en suspension. Il est résistant à des températures jusqu'à 190 °C et est lavable sans problème.

Dimensions : L 181 x P 600 x H 155 mm
Poids : 0.91 kg
Référence : A101.999
CHF 95.- / R1



Filtre de rechange

Poids : 0.1 kg
Référence : A101.901
CHF 52.- / R1

Friteuses à induction

La technologie performante de l'induction permet un réglage optimal de la température - et ce, de manière durable. Les aliments souhaités sont frits avec précision ce qui assure un résultat optimal.



Friteuse à induction 8L avec vanne de vidange

Matériau : acier inoxydable
Résistance électrique : bobine à induction
1 cuve, dimensions de la cuve : L 238 x P 300 x H 205 mm
Capacité de la cuve : 8 litres
1 panier, dimensions du panier : L 180 x P 215 x H 140 mm
Plage de température : 60 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité
Interrupteur marche/arrêt
Témoin lumineux de contrôle :
témoin lumineux de contrôle du chauffage, maintien au chaud
Puissance : 1NAC 230V 3.5 kW - 16A
Dimensions : L 290 x P 480 x H 515 mm
Dotation : 1 couvercle, 1 plaque perforée
Poids : 10.4 kg
Référence : 162.913
CHF 585.- / R1

Panier de rechange pour friteuse à induction 8L

Dimensions : L 180 x P 215 x H 140 mm
Poids : 0.7 kg
Référence : 162.917
CHF 49.- / R3



Friteuse à induction 2 x 8L avec vanne de vidange

Matériau : acier inoxydable
Résistance électrique : bobine à induction
2 cuves, dimensions de la cuve : L 238 x P 300 x H 205 mm
Capacité de la cuve : 2 x 8 litres
2 paniers, dimensions du panier : L 180 x P 215 x H 140 mm
Plage de température : 60 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité
Interrupteur marche/arrêt
Témoin lumineux de contrôle :
témoin lumineux de contrôle du chauffage, maintien au chaud
2 prises séparées sont nécessaires
Puissance : 2 x 1NAC 230V 3.5 kW - 16A
Dimensions : L 580 x P 480 x H 515 mm
Dotation : 2 couvercles, 2 plaques perforées
Poids : 19 kg
Référence : 162.914
CHF 1'115.- / R1

Friteuse électrique avec vanne de vidange "IMBISS I"

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 10 kg
Référence : A150.307
CHF 370.- / R1

Panier de rechange pour friteuse "IMBISS", 8L

L 195 x P 290 x H 145 mm
Poids : 0.8 kg
Référence : 165.524
CHF 57.- / R3



Friteuse électrique double avec vannes de vidange "IMBISS II"

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
2 cuves embouties, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 580 x P 550 x H 410 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 22 kg
Référence : A150.407
CHF 625.- / R1



Friteuse électrique avec vannes de vidange „Professional“

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve, 1 panier, contenance : 10 litres
Panier : L 300 x P 240 x H 120 mm
Résistances en acier inoxydable
Zone froide
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Puissance : 3NAC 400V - 8.1 kW
Dimensions : L 390 x P 450 x H 375 mm
Poids : 11.5 kg
Référence : 162.900
CHF 675.- / R1

Panier de rechange pour friteuse "Professional", 10L, grand

Dimensions : L 300 x P 240 x H 120 mm
Poids : 0.95 kg
Référence : 162.905
CHF 49.- / R3

Panier de rechange pour friteuse "Professional", 10L, petit

Dimensions : L 120 x P 240 x H 120 mm
Poids : 0.59 kg
(2 paniers seront nécessaires pour une cuve)
Référence : 162.911
CHF 36.- / R3





Friteuse électrique double avec vannes de vidange „Professional II“

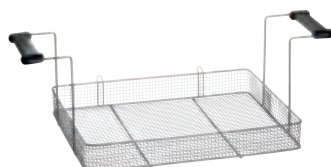
Avec ses deux grands paniers, la friteuse double convient avant tout parfaitement pour une utilisation professionnelle lors des périodes de forte affluence. Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
 2 cuves de 10 litres
 2 paniers, dimensions panier :
 Dimensions : L 300 x P 240 x H 120 mm
 Résistances en inox
 Zone froide
 Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
 Puissance : 2 x 3NAC 400V - 8.1 kW
 L 750 x P 450 x H 375 mm
 Poids : 21.8 kg
Référence : 162.910
CHF 1'190.- / R1

Carpe, carrelet ou anguille : La friteuse avec une cuve extra-large est conçue pour frire des aliments particulièrement grands. La grande surface des paniers de la friteuse convient également parfaitement aux crevettes, aux crabes et aux beignets de légumes, aux panzerottis ou aux pâtisseries comme les boules de Berlin, les amandes en croûte ou les beignets au fromage blanc.



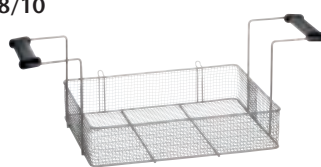
Friteuse à carpes 50L avec vannes de vidange

Matériau : acier inoxydable
 Résistance électrique en acier inoxydable
 1 cuve, dimensions de la cuve :
 L 497 x P 397 x H 300 mm, coins arrondis
 Contenance de la cuve : 50 litres
 2 paniers, dimensions des paniers :
 1 x L 460 x P 305 x H 60 mm, 1 x L 420 x P 305 x H 90 mm
 Plage de température : 0 °C à 190 °C
 Zone froide
 Thermostat de sécurité
 Interrupteur de marche/arrêt
 Témoins lumineux de contrôle : marche/arrêt, chauffe
 Vanne de vidange avec sécurité
 Puissance : 3NAC 400V 15 kW
 Dimensions : L 650 x P 630 x H 460 mm
 Poids : 26.6 kg
Référence : 162.550
CHF 1'830.- / R1



Panier 50L-60

Matériau : acier inoxydable 18/10
 Dimensions :
 L 460 x P 305 x H 60 mm
 Poids : 3.4 kg
Référence : 162.551
CHF 75.- / R3



Panier 50L-90

Matériau : acier inoxydable 18/10
 Dimensions :
 L 420 x P 305 x H 90 mm
 Poids : 3.8 kg
Référence : 162.552
CHF 99.- / R3



Friteuses à beignets

- Acier inoxydable
- Cuves à angles arrondis et grande zone froide
- Composants accessibles aisément facilitant la maintenance
- Égouttoirs en option
- 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 : 3NAC 400V / 9.0kW
 Dimensions : L 560 x P 470 x H 400 mm
 Couvercle en inox inclus
 Poids : 14.7 kg
Référence : 101.530
CHF 895.- / R1

Égouttoir

Dimensions : L 535 x P 265 mm
 Poids : 2.70 kg
Référence : 101.531
CHF 109.- / R3

Panier de rechange 16L

Dimensions : L 475 x P 245 x H 80 mm
 Poids : 1.3 kg
Référence : 101.533
CHF 89.- / R3



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 : 3NAC 400V / 15.0kW
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 410 mm
 Couvercle en inox inclus
 Poids : 23.4 kg
Référence : 101.560
CHF 1'330.- / R1



Égouttoir

Dimensions : L 645 x P 465 mm
 Poids : 3.95 kg
Référence : 101.565
CHF 134.- / R3

Panier de rechange 30L

Dimensions : L 570 x P 440 x H 80 mm
 Poids : 1.9 kg
Référence : 101.563
CHF 115.- / R3



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 : 3NAC 400V / 15.0kW
 Dimensions : L 660 x P 650 x H 980-1040 mm
 Dotation :
 2 bacs de récupération
 avec poignée GN 1/1, 150 mm profond
 passoire avec poignée GN 2/3
 couvercle en inox
 Poids : 40 kg
Référence : 101.535
CHF 1'840.- / R1



Égouttoir

Dimensions : L 645 x P 465 mm
 Poids : 3.95 kg
Référence : 101.565
CHF 134.- / R3

Panier de rechange 30L

Dimensions : L 570 x P 440 x H 80 mm
 Poids : 1.9 kg
Référence : 101.563
CHF 115.- / R3



Cuiseurs à riz

Cuiseur à riz 1.8L*

Adapté pour différentes sortes de riz ou pour cuire à la vapeur et maintenir en température de la viande, du poisson ou des légumes !

Boîtier en acier inoxydable & synthétique

Cuve anti adhésive

Contenance : 1.8 litres

Pour 2-10 portions

Puissance : 1NAC 230V - 0.70 kW

Dimensions : L 290 x P 262 x H 293 mm

Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et un tamis

Poids : 2.72 kg

Référence : 150.528

CHF 61.- / R1



Cuiseur à riz 8L

pour 25 - 40 portions

Boîtier en inox, grosses poignées

Pot intérieure avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur

Avec fonction de maintien en température

Tapis en silicone pour éviter les brûlures

Contenance : 8 litres

Puissance : 1NAC 230V - 1.95 kW

Dimensions : Ø 320 mm, hauteur 350 mm

Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et une cuillère à pot

Poids : 11 kg

Référence : 150.513

CHF 269.- / R1



Cuiseur à riz 12L

pour 40 - 60 portions

Cuiseur de riz au format XXL

Boîtier en acier inoxydable

Pot intérieure avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur

Tapis en silicone pour éviter les brûlures

Capacité : 12 litres

Puissance : 1NAC 230V - 2.85 kW - 13A

Dimensions : Ø 465 mm, hauteur 400 mm

Dotation : 1 doseur, 1 cuillère à riz et une cuillère à pot

Poids : 15.7 kg

Référence : 150.529

CHF 435.- / R1



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 cuit

Puissance : 1NAC 230V - 0.11 kW

Dimensions : Ø 395 mm, hauteur 372 mm

Dotation : 1 cuillère à riz et 1 cuillère à pot

Poids : 7.9 kg

Référence : 150.512

CHF 257.- / R1



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

Cuiseur à pâtes électrique "SNACK"

Acier inoxydable
 Dim. cuve : L 240 x P 300 x H 200 mm
 Contenance de la cuve : 7 litres
 Avec robinet de vidange
 Plage de température jusqu'à 110 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 3.4 kW - 16A
 L 305 x P 410 x H 315 mm
 1 panier inclus, 210 x 235 x 100 mm
 Poids : 9 kg
Référence : 132.260A
CHF 540.- / R1



Panier de rechange petit

3 paniers par appareil
 Dim. : L 100 x P 138 x H 135 mm
Référence : 132.261
CHF 58.- / R3



Panier de rechange moyen

2 paniers par appareil
 Dim. : L 100 x P 235 x H 100 mm
Référence : 132.263
CHF 84.- / R3



Panier de rechange grand

1 panier par appareil
 Dim. : L 210 x P 235 x H 100 mm
Référence : 132.262
CHF 96.- / R3



Préparation de pâtes en portions individuelles

Cuiseur à pâtes électrique

Acier inoxydable 18/10
 4 paniers, de 1 litre chacun
 Temps de cuisson par corbeille réglable par un signal sonore
 Contenance de la cuve : 8 litres
 Raccordement eau 1/2"
 Entrée d'eau par simple commande d'une touche
 Pieds réglable, 15 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A
 L 520 x P 340 x H 600 mm
 4 paniers inclus
 Poids : 24 kg
Référence : 132.250
CHF 1'940.- / R1



Panier de rechange pour cuiseur à pâtes électrique, 1L

Dim. : 65 x 185 x 130 mm
 Poids : 0.41 kg
Référence : 158.607
CHF 39.- / R3



Réchauds à induction



Réchaud à induction 1 zone

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Vitrocéramique Schott : L 290 P 290 mm
1 bobine Ø 230 mm - 2.5 kW
Puissance: 1 NAC 230V - 2.5 kW - 13 A
L 340 x P 420 x H 100 mm
Poids: 7.5 kg
Référence : A105.942
CHF 1'590.- / R1

Réchaud à induction 1 zone

Boîtier en acier inoxydable 18/10
Vitrocéramique Schott : L 290 P 290 mm
1 bobine Ø 230 mm - 3.5 kW
Puissance: 1 NAC 230V - 3.5 kW - 16 A
L 340 x P 400 x H 110 mm
Poids: 7.5 kg
Référence A105.984
CHF 1'660.- / R1



Réchaud à induction 1 zone

Boîtier en acier inoxydable 18/10
L 400 x P 455 x H 120 mm
Surface en vitrocéramique Schott : L 350 x P 350 mm

avec 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A

1 bobine de Ø 260 mm
Poids : 10.6 kg
Référence : A105.948
CHF 2'950.- / R1

avec 3NAC 400V - 5.0 kW

1 bobine de Ø 260 mm
Poids : 11.3 kg
Référence : A105.949
CHF 3'295.- / R1



Support pour wok

Matériau : acier inoxydable
Pour A105.948 & A105.949
Insert pour wok : Ø 300 mm
L 400 x P 400 x H 60 mm
Poids : 1.4 kg
Référence : A105.959
CHF 349.- / R1

Réchaud à induction 2 zones, une à côté de l'autre

Boîtier en acier inoxydable 18/10

L 700 x P 455 x H 120 mm

Surface en vitrocéramique Schott : L 650 x P 350 mm

avec 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW

Puissance : 7.0 kW

2 bobines de Ø 230 mm

Poids : 23 kg

Référence : A105.952

CHF 5'990.- / R1



avec 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW

Puissance : 10.0 kW

2 bobines de Ø 230 mm

Poids : 23 kg

Référence : A105.953

CHF 7'390.- / R1



Réchaud à induction 2 zones, une derrière l'autre

Boîtier en acier inoxydable 18/10

L 400 x P 655 x H 120 mm

Surface en vitrocéramique Schott : L 350 x P 560 mm

avec 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW

Puissance : 7.0 kW

2 bobines de Ø 230 mm

Poids : 23 kg

Référence : A105.956

CHF 5'890.- / R1



avec 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW

Puissance : 10.0 kW

2 bobines de Ø 230 mm

Poids : 23 kg

Référence : A105.957

CHF 6'980.- / R1



Réchaud à induction 4 zones

Boîtier en acier inoxydable 18/10

L 700 x P 665 x H 120 mm

Surface en vitrocéramique Schott : L 650 x P 560 mm

avec 3NAC 400V - 4 x 3.5 kW

Puissance : 14.0 kW

4 bobines de Ø 230 mm

Poids : 43 kg

Référence : 143.140

CHF 11'980.- / R1



avec 3NAC 400V - 4 x 5.0 kW

Puissance : 20.0 kW

4 bobines de Ø 230 mm

Poids : 43 kg

Référence : A105.958

CHF 13'950.- / R1



Réchauds à induction



Réchaud à induction IK 20*

Surface en verre, boîtier synthétique
Minuterie, affichage digital
10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C - 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
Thermostat de sécurité électronique
L 285 x P 340 x H 60 mm
Poids : 2.45 kg
Référence : 105.820
CHF 94.- / R1



Réchaud à induction IK 35TC*

Surface en verre, boîtier synthétique
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Minuterie
10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C - 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Thermostat de sécurité électronique
L 340 x P 445 x H 117 mm
Poids : 7.45 kg
Référence : 105.843
CHF 325.- / R1



Réchaud à induction IK 35SK*

rapide et simple d'utilisation- réglage de température par bouton rotatif
Surface de cuisson en Schott Ceran, boîtier en acier inox
Affichage de la température digital sur le plan vitrocéramique
Réglage de température en 10 niveaux
Plage de température: 60 à 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Thermostat de sécurité électronique
L 340 x P 445 x H 115 mm
Poids : 7.2 kg
Référence : 105.837
CHF 349.- / R1



Réchaud à induction IK 35TC XL*

Matériau : acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson : verre
Dimensions de la surface en verre : L 356 x P 356 mm
Diamètre de la zone de cuisson : 300 mm
Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
Nombre de niveaux de puissance : 10
Plage de température : 60 à 240 °C
Nombre de niveaux de température : 10
Intervalles du réglage de la température : 20 °C
Réglage de la durée : 1 - 180 minutes
Détection de casserole
Minuterie
Affichage numérique
Protection contre la surchauffe
Interrupteur de marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V 3.58 kW - 16A
Dimensions : L 440 x P 540 x H 125 mm
Poids : 9.1 kg
Référence : 105.821
CHF 459.- / R1

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

Appareils puissants pour de grandes productions

Wok à induction IW 35 *

Boîtier en acier inoxydable
Surface de cuisson concave en verre,
Ø 260 mm
Panneau de contrôle tactile avec
affichage digital
Minuterie
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : 60 à 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Thermostat de sécurité électronique
L 340 x P 440 x H 125 mm
Poids : 7.54 kg
Référence : 105.986
CHF 430.- / R1

Sauteuse wok assortie au wok à induction IW 35

Acier inoxydable
Poignées isolées - Manche et contre-poignée
Contenu : 6 litres
Dimensions :
Ø 360 mm, hauteur 110 mm
(Hauteur, couvercle compris 220 mm)
Poids : 2.85 kg
Couvercle en inox inclus
Référence : 105.981
CHF 148.- / R1



Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10
L 400 x P 455 x H 180 mm
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm

avec 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A
Poids : 11.1 kg
Référence : A105.935
CHF 3'520.- / R1



avec 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Poids : 11.8 kg
Référence : A105.936
CHF 3'650.- / R1



Wok à induction

Boîtier en acier inoxydable 18/10
L 400 x P 455 x H 180 mm
Cuvette en vitrocéramique Schott : Ø 300 mm

avec 3NAC 400V - 5.0 kW
Poids : 14.5 kg
Référence : A105.937
CHF 4'380.- / R1



avec 3NAC 400V - 7.0 kW
Poids : 14.8 kg
Référence : A105.939
CHF 4'810.- / R1



Sauteuse wok en acier

Ø 360 mm
Poids : 1.5 kg
Référence : A105.960
CHF 165.- / R1



Sauteuse wok en inox

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



Réchauds vitrocéramiques



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10

1 zone radiante de Ø 210 mm

Puissance : 1NAC 230V - 2.3 kW

L 340 x P 420 x H 100 mm

Poids : 6.1 kg

Référence : 104.904

CHF 855.- / R1



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10

1 zone radiante de Ø 230 mm

Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A

L 400 x P 455 x H 120 mm

Poids : 8 kg

Référence : 104.906

CHF 1'035.- / R1

Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10

2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

L 700 x P 455 x H 120 mm

Poids : 14.7 kg

Référence : 104.907

CHF 2'780.- / R1



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10

2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW

Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW

L 400 x P 655 x H 120 mm

Poids : 13.8 kg

Référence : 104.913

CHF 2'630.- / R1



Réchaud vitrocéramique électrique

Boîtier en acier inoxydable 18/10

Vitro de 650 x 560 mm

Devant 2 zones radiantes de Ø 230 mm à 3.0 kW

Derrière 2 zones radiantes de Ø 180 mm à 1.7 kW

Puissance : 3NAC 400V - 9.4 kW

L 700 x P 655 x H 120 mm

Poids : 17 kg

Référence : 104.934

CHF 4'530.- / R1



Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10

Puissance : 3NAC 400 V - 4.0 kW

1 plaque 300 x 300 mm, 4.0 kW

L 400 x P 440 x H 125 mm

Poids : 14 kg

Référence : 105.962

CHF 1'830.- / R1



Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10

Puissance : 3NAC 400 V - 3.5 kW

1 plaque Ø 300 mm, 3.5 kW

L 400 x P 440 x H 125 mm

Poids : 14 kg

Référence : 105.963

CHF 1'450.- / R1



Réchaud électrique

Acier inoxydable 18/10

Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW

1 plaque Ø 220 mm, 2.0 kW

L 350 x P 350 x H 150 mm

Poids : 7 kg

Référence : 105.321

CHF 890.- / R1





Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable

1 cuve à 3.5 litres

Plage de température : 0 °C à 95 °C

Puissance :

1NAC 230V - 0.15 kW

L 210 x P 210 x H 320 mm

Poids : 3.5 kg

Référence : 605.035

CHF 352.- / R1

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable

1 cuve à 6.5 litres

Plage de température : 0 °C à 95 °C

Puissance :

1NAC 230V - 0.20 kW

L 255 x P 280 x H 320 mm

Poids : 4.5 kg

Référence : 605.065

CHF 374.- / R1



Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable

2 cuves à 3.5 litres,

réglables séparément

Plage de température : 0 °C à 95 °C

Puissance :

1NAC 230V - 0.30 kW

L 415 x P 210 x H 320 mm

Poids : 6.5 kg

Référence : 606.035

CHF 502.- / R1

Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable

2 cuves à 6.5 litres,

réglables séparément

Plage de température : 0 °C à 95 °C

Puissance :

1NAC 230V - 0.40 kW

L 505 x P 280 x H 320 mm

Poids : 7.9 kg

Référence : 606.065

CHF 565.- / R1



Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable

3 cuves à 3.5 litres,

réglables séparément

Plage de température : 0 °C à 95 °C

Puissance :

1NAC 230V - 0.45 kW

L 610 x P 210 x H 320 mm

Poids : 8.8 kg

Référence : 607.035

CHF 665.- / R1

Cuve à 6.5 litres

Référence : 609.065

CHF 53.- / R1

Couvercle

Référence : 609.165

CHF 14.- / R1



Bain-marie Hotpot

Acier inoxydable

4 cuves à 3.5 litres,

réglables séparément

Plage de température : 0 °C à 95 °C

Puissance :

1NAC 230V - 0.60 kW

L 415 x P 415 x H 320 mm

Poids : 10.7 kg

Référence : 608.035

CHF 760.- / R1

Cuve à 3.5 litres

Référence : 609.035

CHF 48.- / R1

Couvercle

Référence : 609.135

CHF 12.- / R1

Chariot bain-marie GN 2 x 1/1, profondeur 200 mm à roulettes, chauffé à l'eau

Inox 18/10

Plage de température de 30 à 90 °C

Bac à double paroi
avec robinet de vidange

Thermostat à réglage progressif par bac
de 30 à 90 °C

Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse

Voyant de chauffe

4 roulettes pivotantes Ø 125 mm

(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)

Tampon de butée

Cordon électrique spiralé, longueur 3 m

Classe de protection selon EN 60529 : IPX4

Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW

L 650 x P 900 x H 900 mm

Poids : 32 kg

Référence : 200.282

CHF 1'395.- / R1



Chariot bain-marie GN 2 x 1/1, profondeur 200 mm

Comme ci-dessus, mais avec

Commande sur le côté large

L 850 x P 700 x H 900 mm

Référence : 200.282L

CHF 1'395.- / R1



- Livraison sans bac GN

Chariot bain-marie GN 3 x 1/1, profondeur 200 mm

à roulettes, chauffé à l'eau

Inox 18/10

Plage de température de 30 à 90 °C

Bac à double paroi
avec robinet de vidange

Thermostat à réglage progressif par bac
de 30 à 90 °C

Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse

Voyant de chauffe

4 roulettes pivotantes Ø 125 mm

(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)

Tampon de butée

Cordon électrique spiralé, longueur 3 m

Classe de protection selon EN 60529 : IPX4

Puissance : 1NAC 230V - 2.1 kW

L 650 x P 1300 x H 900 mm

Poids : 43 kg

Référence : 200.283

CHF 1'795.- / R1



Chariot bain-marie GN 3 x 1/1, profondeur 200 mm

Comme ci-dessus, mais avec

Commande sur le côté large

L 1250 x P 700 x H 900 mm

Référence : 200.283L

CHF 1'795.- / R1



Bacs GN pages 56, 57

Autres grandeurs disponibles sur demande

Cuiseur à oeufs / Bains-marie



Cuiseur à oeufs EH6*

Matériau : acier inoxydable

1 cuve, contenance de la cuve : 4 litres

Dimensions de la cuve : L 301 x P 152 x H 200 mm

Support à oeufs : 6 supports séparés, avec des couleurs,

différentes, taille des oeufs : petits, moyens

Support à oeufs amovible

Plage de température : 30 °C à 110 °C

Réglage de la température : par 10 °C

Thermostat

Thermostat de sécurité

Résistance électrique en acier inoxydable, fixe

Puissance : 1NAC 230V 2.6 kW - 13A

Dimensions : L 365 x P 220 x H 290 mm

Poids : 4.3 kg

Référence : 115.129

CHF 310.- / R1



Bain-marie

Acier inoxydable

Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW

L 338 x P 540 x H 248 mm

Poids : 8 kg

Référence : 200.230

CHF 195.- / R1



Bain-marie

avec robinet de vidange

Acier inoxydable

Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW

L 340 x P 590 x H 240 mm

Poids : 7.5 kg

Référence : 200.240

CHF 210.- / R1



Bain-marie

avec robinet de vidange

Acier inoxydable

Capacité : GN 1/1, 200 mm profond.

Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW

L 355 x P 550 x H 295 mm

Poids : 9.5 kg

Référence : 200.207

CHF 278.- / R1

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

Conteneur isotherme pour le transport des aliments GN 1/1

Ouverture frontale non chauffée pour transporter les plats chauds et froids.

Matériaux : polymère LLDPE

Modèle en plastique robuste et à double paroi avec 12 rails conçus pour bacs 1/1 GN

Plage de température : -20 à +120 °C

Capacité : 87 litres

Empilable

La porte entièrement amovible permet un nettoyage facile

L 450 x P 645 x H 620 mm

Poids : 15.3 kg

Référence : 300.104

CHF 440.- / R1



Chariot de transport

pour conteneur isotherme Bartscher, référence : 300.104

Matériaux : synthétique

Roulettes: Ø 95 mm , 2 pivotantes avec freins & 2 fixes

Charge utile : 200 kg

Dimensions intérieures du cadre : L 490 x P 665 x H 25 mm

Dimensions extérieures : L 550 x P 725 x H 190 mm

Poids : 6.4 kg

Référence : 300.105

CHF 175.- / R1



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

Référence : 100.080

CHF 305.- / R1



Conteneur isotherme 20L pour le transport des aliments robinet de purge et protection du robinet

Transport sûr et confortable des liquides chauds ou froids.

CNS 18/10, brossé

Volume : 20 litres

Double paroi pour une bonne isolation

Pertes thermiques : env. 6 °C / heure

Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone

1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale

Valve de ventilation

Empilable

Dimensions : Ø 300 mm, hauteur 345 mm

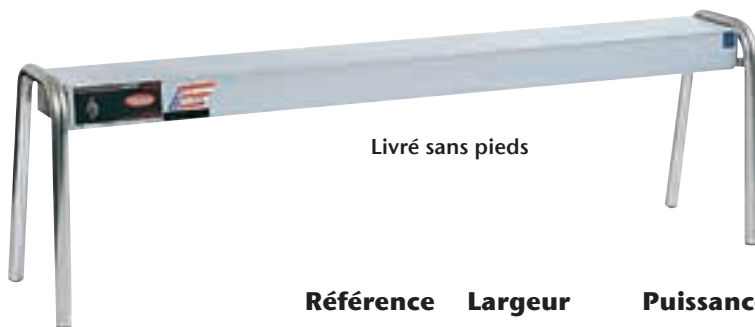
Poids : 6.7 kg

Référence : 100.085

CHF 379.- / R1



Ponts thermiques



Livré sans pieds

Pont thermique à infrarouge
livré sans pieds
Profondeur 150 mm
Hauteur 60 mm

Référence	Largeur	Puissance 1NAC 230V	Poids	CHF / R1
114.046	460 mm	0.35 kW	3.0 kg	470.-
114.061	610 mm	0.50 kW	3.0 kg	495.-
114.076	760 mm	0.66 kW	4.0 kg	520.-
114.092	920 mm	0.80 kW	5.0 kg	550.-
114.107	1070 mm	0.95 kW	5.0 kg	580.-
114.122	1220 mm	1.10 kW	5.0 kg	605.-
114.137	1370 mm	1.25 kW	6.0 kg	640.-
114.153	1530 mm	1.40 kW	7.0 kg	680.-
114.168	1680 mm	1.56 kW	8.0 kg	740.-
114.183	1830 mm	1.73 kW	9.0 kg	825.-



Pieds universels
Hauteur 360 mm / H. du pont 340 mm
Largeur du pont thermique + 20 mm
Profondeur des pieds: 230 mm
par paire
Référence : 114.021
CHF 110.- / R1



Equerres de fixation
pour ponts chauffants
par paire
Référence : 114.022
CHF 48.- / R1



Lampe chauffante sur pied - simple
Abat-jour flexible
Socle de 224 mm de diamètre
Ampoule de 250 Watt incluse
Avec interrupteur M/A
Puissance: 1NAC 230V - 0.25 kW
L 400 x P 224 x H 910 mm, H réglable
Poids : 6 kg
Référence : 114.600
CHF 810.- / R1



Planche à découper en bois
Accessoire pour lampes chauffantes sur pied
Découpe pour alignement avec la lampe
Rigole sur le pourtour et purge
Bac GN 1/4 - 40 mm comme bac de récupération
L 530 x P 390 x H 70 mm
Poids : 6 kg
Référence : 114.601
CHF 275.- / R1



Lampe chauffante sur pied - double
2 abat-jour flexible
Socle de 224 mm de diamètre
2 ampoules de 250 Watt incluses
Avec interrupteur M/A
Puissance: 1NAC 230V - 0.50 kW
L 570 x P 224 x H 980 mm, H réglable
Poids : 8 kg
Référence : 114.620
CHF 1'250.- / R1



Planche à découper en pierre
Comme ci-dessus, mais:
Matériau: pierre
Référence : 114.602
CHF 595.- / R1

Lampe chauffante

Dim. de l'abat-jour : H 360 mm, Ø 180 mm
Hauteur minimale : 1000 mm
Hauteur maximale : 2200 mm
Ampoule 250 Watt incluse
Avec interrupteur
Puissance : 1 NAC 230V - 0.25 kW
Poids : 1.2 kg



Modèle aluminium
Référence : 114.410
CHF 440.- / R1

Modèle cuivré
Référence : 114.420
CHF 440.- / R1

Modèle doré
Référence : 114.430
CHF 440.- / R1

Modèle noir
Référence : 114.440
CHF 440.- / R1

Pont à infrarouge portable GN 1/1

Acier inoxydable, L 330 x P 560 x H 500 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
Dotation : 1 GN et un bac perforé
Poids : 8.0 kg
Référence : A114.001
CHF 325.- / R1



Pont chauffant infrarouge 2WL550 1/1 GN

Aluminium
2 lampes chauffantes
Réflecteurs en aluminium ventilés
Interrupteur Marche/Arrêt
Cordon de 1.5 mètres
Température maximale : 70 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.55 kW
L 510 x P 345 x H 550-700 mm, höhenverstellbar
1 bac GN 1/1 en acier inoxydable, profondeur 65 mm
Poids : 2.4 kg
Référence : 114.266
CHF 162.- / R1



Pont chauffant GN 1/1 avec pare-haleine

Matériaux : inox, aluminium, verre
Interrupteur M/A
Découpe pour bac GN 1/1
Profondeur maxi des bac GN : 40 mm
Verre pare-haleine sur le devant
1 tube infrarouge
Espace utile sur H 340 mm
L 775 x P 430 x H 457 mm
Poids: 9 kg
Référence : 114.265
CHF 790.- / R1

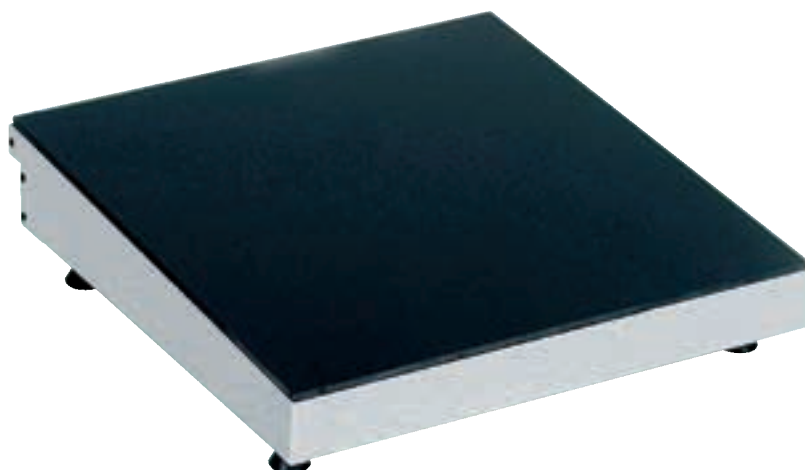


Plaques chauffantes



Plaque chauffante électrique

L 660 x P 600 x H 100 mm
Habillage: acier inoxydable
Verre trempé
Rhéostat de 30°- 95 °C
Lampe témoin
Puissance : 1NAC 230V - 0.96 kW
Poids : 14.2 kg
Référence : 105.911
CHF 1'940.- / R1



Plaque chauffante électrique pour pizza

L 460 x P 460 x H 120/90 mm
Habillage: acier inoxydable
Verre trempé
Rhéostat de 30°- 95 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.50 kW
Poids : 9 kg
Référence : 105.926
CHF 990.- / R1

Plaque chauffante électrique à encastrer

Habillage: acier inoxydable
Rhéostat de 30°- 120 °C
affleurante

Plaque vitrocéramique : L 600 x P 400 mm

1 interrupteur + 1 thermostat
Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW
Poids : 8 kg
Référence : 999.999
CHF 935.- / R1



Plaque vitrocéramique : L 320 x P 560 mm - GN 1/1

1 interrupteur + 1 thermostat
Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW
Poids : 12 kg
Référence : 999.713
CHF 860.- / R1



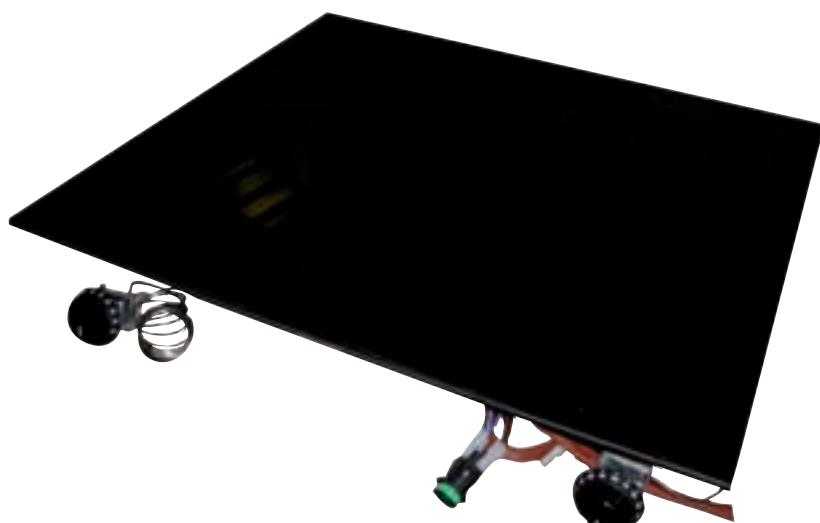
Plaque vitrocéramique : L 649 x P 560 mm - GN 2/1

1 interrupteur + 2 thermostats
Puissance : 1NAC 230V - 0.90 kW
Poids : 18 kg
Référence : 999.695
CHF 1'240.- / R1



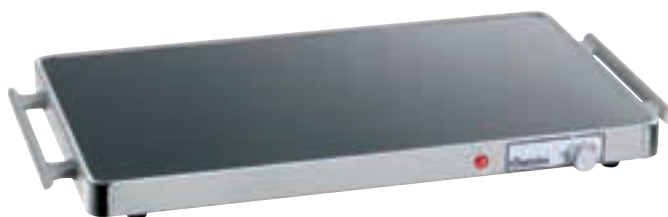
Plaque vitrocéramique : L 999 x P 560 mm - GN 3/1

1 interrupteur + 3 thermostats
Puissance : 1NAC 230V - 1.35 kW
Poids : 23 kg
Référence : 999.690
CHF 1'520.- / R1



Plaque chauffante électrique pour GN 1/1

Boîtier en aluminium, plaque en verre
 Interrupteur marche/arrêt, lampe témoin
 Température de surface max. 95 °C
 Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW
 L 570 x P 305 x H 40 mm
 Poids : 3.45 kg
Référence : 114.356
CHF 169.- / R1



Plaque chauffante électrique pour GN 2/1

Boîtier en aluminium, plaque en verre
 Interrupteur marche/arrêt, lampe témoin
 Température de surface max. 95 °C
 Réglage en continu de la température : 30 - 95 °C
 Puissance: 1NAC 230V - 0.30 kW
 L 666 x P 550 x H 40 mm
 Poids : 6.1 kg
Référence : 114.357
CHF 230.- / R1



Livré sans bacs GN !

Plaque chauffante

Acier inoxydable
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
 Plage de température : 35 - 95 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW
 L 500 x P 375 x H 64 mm
 Poids : 5.4 kg
Référence : 114.360
CHF 175.- / R1



Plaque chauffante

Acier inoxydable
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
 Plage de température : 35 - 95 °C
 L 900 x P 450 x H 64 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW
 Poids : 9.3 kg
Référence : 114.361
CHF 252.- / R1



Plaque chauffante

Acier inoxydable
 Thermostat réglable jusqu'à 95 °C
 Plage de température : 35 - 95 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW
 L 1000 x P 500 x H 64 mm
 Poids : 10.9 kg
Référence : 114.362
CHF 312.- / R1



Chauffe-assiettes



Chauffe-assiettes pour env. 30-40 assiettes

Appareil de table à poser directement sur un plan de travail ou sur un buffet.

Acier inoxydable, étagère fixe

1 porte coulissante dans la double paroi

Contenance : env. 30 - 40 assiettes, Ø 320 mm

Thermostat réglable de 30 à 80 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW

Dimensions : intérieur Ø 330 mm, H 440 mm
extérieur Ø 465 mm, H 565 mm

Poids : 21.6 kg

Référence : 103.069

CHF 809.- / R1



Armoire chauffante

Acier inoxydable

1 porte - charnière à droite

1 étagère ajustable

Contenance : 25-30 assiettes, 350 mm Ø

Thermostat réglable 0 - 90 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW

L 400 x P 460 x H 545/575 mm

Poids : 20 kg

Référence : 103.130

CHF 425.- / R1



Plus value pour charnière à gauche

Référence: 700.001

CHF 95.- / R3

Armoire chauffante

Acier inoxydable

1 porte - charnière à droite

1 étagère ajustable

Contenance : 55-60 assiettes, 350 mm Ø

Thermostat réglable 0 - 90 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW

L 400 x P 460 x H 820/870 mm

Poids : 26 kg

Référence : 103.140

CHF 519.- / R1



Armoire chauffante

Acier inoxydable, 2 portes

1 étagère ajustable

Contenance : 110-120 assiettes, 350 mm Ø

Thermostat réglable 0 - 90 °C

Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW

L 800 x P 460 x H 820/870 mm

Poids : 43 kg

Référence : 103.150

CHF 895.- / R1



Distributeur d'assiettes

Inox 18/10

Contenance : env. 50-60 assiettes

Diamètre réglable de 180 à 280 mm

Thermostat digital : 30°C à 110°C

Chauffe ventilée

4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)

Puissance : 1NAC 230V – 0.90kW

L 600 x P 480 x H 1060 mm

(H sans couvercle 900 mm)

1 couvercle en synthétique inclus

Poids : 40 kg

Référence : 103.281

CHF 1'420.- / R1



Idem 103.281, mais

Diamètre réglable de 280 à 320 mm

L 650 x P 530 x H 1060 mm

Référence : 103.321

CHF 1'495.- / R1



Distributeur d'assiettes

Inox (CNS 18/10)

Contenance : env. 100-120 assiettes

Diamètre réglable de 180 à 280 mm

Thermostat digital : 30°C à 110°C

Chauffe ventilée

4 roues, Ø 125 mm (2 avec freins)

Puissance : 1NAC 230V – 0.90kW

L 1030 x P 480 x H 1060 mm

(H sans couvercle 900 mm)

2 couvercles en synthétique inclus

Poids : 66 kg

Référence : 103.282

CHF 2'150.- / R1



Idem 103.282, mais

Diamètre réglable de 280 bis 320 mm

L 1130 x P 530 x H 1060 mm

Référence : 103.322

CHF 2'215.- / R1



Couvercle synthétique de rechange

Pour 103.281 & 103.282

Référence : 103.280

CHF 135.- / R3

Couvercle synthétique de rechange

Pour 103.321 & 103.322

Référence : 103.320

CHF 165.- / R3

Chauffe-tasses



Chauffe-tasses pour 48 tasses

... les tasses préchauffées décuplent le plaisir de la dégustation du café.

avec un socle tournant pour faciliter le remplissage et le service.

pour des tasses de max. Ø 90 mm

Température des tasses env. 30 - 45 °C

Puissance : 1NAC 230V - 0.20 kW

Dimensions : Ø 350 mm, H. 405 mm

Poids : 7 kg

4 récipients pour cuillères amovibles

Référence : 103.067

CHF 475.- / R1



Chauffe-tasses pour 72 tasses

Acier inoxydable

Pour max. 72 tasses

Température des tasses jusqu'à 60 °C

Réglage de température en continu

2 étages réglables séparément

Dim. des étages : L 280 x P 295 x H 175 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW

Dimensions : L 320 x P 320 x H 545 mm

Surface des supérieures: L 250 x P 250 mm
pour sous-tasses, tasses etc.

Poids : 10.3 kg

Référence : 103.076

CHF 520.- / R1

Four micro-ondes*

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 900 W
 Plateau tournant Ø 270 mm
 Contenance : 23 L
 Niveaux de puissance: 6
 Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes
 Fonction décongélation
 Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm
 Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW
 Poids : 12.6 kg
Référence : 610.836
CHF 245.- / R1

Four micro-ondes avec grill*

Idem 610.836,
 Puissance grill : 1000 W
 Niveaux de puissance: 9
 Poids : 13.5 kg
 Dotation : 1 grille
 Ø 200 mm, H 90 mm
Référence : 610.826
CHF 275.- / R1



Four micro-ondes

Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron
 Contenance : 25 L
 Niveaux de puissance : 3
 Minuterie digitale de 99 minutes
 10 programmes enregistrables avec 20 mémoires
 Fonction décongélation
 Dim. int. : L 335 x P 360 x H 200 mm
 Dim. ext. : L 520 x P 465 x H 312 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
 Poids : 17.4 kg
Référence : 610.181
CHF 690.- / R1



Four micro-ondes "Samsung CM1919A"

Four micro-ondes avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.
 Boîtier et four en acier inoxydable
 Puissance micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons
 2 filtres d'ondes, quintuple sécurité de la porte
 Contenance : 26 litres
 Adapté pour GN 2/3
 Niveaux de puissance : 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
 Minuterie mécanique, bouton +20 secondes
 2 fonctions décongélation
 Revêtement du plafond lavable au lave-vaisselle
 Empilable (tôle de fixation incluse)
 Dim. int. : L 370 x P 370 x H 190 mm
 Dim. ext. : L 465 x P 602 x H 365 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A
 Poids : 34 kg
Référence : 610.191
CHF 1'745.- / R1



Four micro-ondes "Samsung CM1929A"

Idem modèle "CM1919A", mais
 Réglage digital avec 30 programmes enregistrables,
 bouton +20 secondes
Référence : 610.190
CHF 1'785.- / R1



Étagère murale pour appareil

Inox 18/10, version renforcée
 Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)
 Dimensions : L 600 x P 600 mm
 Poids : 5.4 kg
Référence : 174.600
CHF 120.- / R1



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

Trancheur à saucisses



Trancheur à saucisses manuel
Entièrement en acier inoxydable
Épaisseur des tranches : 17.5 mm
Nombres de tranche : 11 pièces
Largeur utile : 210 mm
L 300 x P 115 x H 210 mm
Poids : 2.3 kg
Référence : 120.579
CHF 194.- / R1



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 : 1NAC 230V - 0.135 kW
L 185 x P 210 x H 325 mm
Poids : 6.9 kg
Référence : 120.578
CHF 325.- / R1



Double couteau de rechange
pour trancheur à saucisses électrique
Référence : 120.582
CHF 45.- / R1



Pompes à sauces pour bac GN avec une profondeur de 150 mm

Pompe à sauces pour bac GN 1/6 avec couvercle
Couvercle en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
L 165 x P 181 x H 232 mm
Poids : 0.6 kg
Référence : 100.330
CHF 250.- / R1

Pompe à sauces pour bac GN 1/4 avec couvercle
Couvercle en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
L 168 x P 267 x H 232 mm
Poids : 0.8 kg
Référence : 100.331
CHF 250.- / R1

Pompe à sauces pour bac GN 1/3 avec couvercle
Couvercle en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
L 181 x P 334 x H 232 mm
Poids : 0.9 kg
Référence : 100.332
CHF 250.- / R1

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 polyéthylène
Contenance : 3.3 l
L 139 x P 224 x H 456 mm
Poids : 2.3 kg
Référence : 100.321
CHF 550.- / R1

Pompe à sauce avec bac, 2 pompes
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Récipient amovible en polyéthylène
Contenance : 2 x 3.3 l
L 276 x P 224 x H 456 mm
Poids : 4.1 kg
Référence : 100.322
CHF 860.- / R1

Pompe à sauce avec bac, 3 pompes
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Récipient amovible en polyéthylène
Contenance : 3 x 3.3 l
L 394 x P 224 x H 456 mm
Poids : 5.3 kg
Référence : 100.323
CHF 1'140.- / R1

Pompe à sauce avec bac, 4 pompes
Boîtier en acier inoxydable 18/10
Pompe en polycarbonate
Récipient amovible en polyéthylène
Contenance : 4 x 3.3 l
L 511 x P 224 x H 456 mm
Poids : 7.9 kg
Référence : 100.324
CHF 1'490.- / R1

Chauffe-saucisses électrique

Acier inoxydable 18/10
Témoin lumineux
Température réglable de 30 °C à 90 °C
Cylindre en verre Ø 195 mm, hauteur 245 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
L 260 x P 295 x H 360 mm
Poids : 6.9 kg
Référence : A120.401
CHF 374.- / R1



Toasteur pour pain à Hot-Dog avec 4 plots chauffés

Boîtier en acier inoxydable
Interrupteur et voyant
Puissance : 1NAC 230V - 0.11kW
L 260 x P 300 x H 250 mm
Poids : 2.5 kg
Référence : A120.414
CHF 179.- / R1



Appareil à hot-dogs électrique avec 4 plots chauffés

Acier inoxydable
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
Température réglable de 40 °C à 100 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.96 kW
L 500 x P 285 x H 390 mm
Poids : 7.63 kg
Référence : A120.408
CHF 434.- / R1

Chauffe-saucisses

Acier inoxydable
Couvercle à charnière
Lampe témoin
Réglage thermostatique de 30 °C à 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
L 270 x P 360 x H 240 mm
Poids : 6.3 kg
Référence : A120.457
CHF 235.- / R1



Chauffe-saucisses à 2 bacs séparés avec robinet de vidange

Acier inoxydable
Couvercles à charnière
Lampe témoin
Réglage thermostatique de chaque bac de 30 °C à 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
L 535 x P 395 x H 240 mm
Poids : 12 kg
Référence : A120.458
CHF 510.- / R1



Balances de cuisine



Pense-bête mural
en aluminium
roulette verre

Pense-bête mural 610 mm long
Poids : 0.45 kg
Référence : A256.061
CHF 21.- / R1

Pense-bête mura 910 mm long
Poids : 1.0 kg
Référence : A256.091
CHF 27.- / R1

Ouvre-boîtes KB330
Surface de fixation : L 98 x P 218 mm
Hauteur maximale des boîtes : 330 mm
Dispositif de serrage
Epaisseur du plan de travail: 45 mm max.
Dimensions : L 125 x P 290 H 720 mm
Poids : 1.9 kg
Référence : A120.350
CHF 149.- / R1

Couteau
Référence : A120.351
CHF 34.- / R1

Molette
Référence : A120.352
CHF 30.- / R1



Balance de cuisine électronique
Pesage max. : 15 kg
Surface de pesage : L 280 x P 220 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.004 kW
L 280 x P 330 x H 125 mm
Poids : 2.8 kg
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.
Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation

Division 5 g
Tarage max. 15 kg
Référence : A300.117
CHF 224.- / R1

Division 2 g
Tarage max. 15 kg
Référence : A300.118
CHF 252.- / R1



Balance électronique digitale
Alimentation sur secteur ou piles.
Affichage mural à distance relié par cordon spiralé, longueur env. 1.4 m (maximum).
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.

Plateau de pesage en inox : L 320 x P 300 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.0018 kW
L 325 x P 305 x H 42 mm
Poids : 3.2 kg

Pesage max. : 60 kg
Division 20 g
Référence : A300.068
CHF 169.- / R1

Éplucheuses à pommes de terre et légumes 5 kg

Acier inoxydable 18/10
 Capacité par cycle 5 kg
 Capacité horaire : 60 kg/h
 1 vitesse
 Branchement eau : 3/4 „
 Dimensions : L 600 x P 500 x H 585 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
 Poids : 28 kg
Référence : A120.181
CHF 1'970.- / R1



Éplucheuses à pommes de terre et légumes 10 kg

Acier inoxydable 18/10
 Capacité par cycle 10 kg
 Capacité horaire : 120 kg/h
 Minuterie 0 - 4 min.
 1 vitesse
 Branchement eau : 3/4 „
 L 380 x P 785 x H 860 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW
 Poids : 38 kg
Référence : A120.186
CHF 2'270.- / R1



Éplucheuses à pommes de terre et légumes 18 kg

Acier inoxydable 18/10
 Capacité par cycle 18 kg
 Capacité horaire : 220 kg/h
 Minuterie 0 - 4 min.
 1 vitesse
 Branchement eau : 3/4 „
 L 380 x P 810 x H 920 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.10 kW
 Poids : 41 kg
Référence : A120.188
CHF 2'400.- / R1



Éplucheuses à pommes de terre et légumes 25 kg

Acier inoxydable 18/10
 Capacité par cycle 25 kg
 Capacité horaire : 450 kg/h
 Minuterie 0 - 4 Min.
 1 vitesse
 Branchement eau : 3/4 „
 L 540 x P 900 x H 1040 mm
 Puissance : 1NAC 230V - 1.10 kW
 Poids : 64 kg
Référence : A120.190
CHF 4'140.- / R1





Malaxeur planétaire 10F

3 vitesses à changement mécanique
Cuve avec grille de protection et micro interrupteur
Cuve de 10 litres, Ø 245, H 220 mm
Capacité: 2 kg de pâte par phase de production
Cuve, fouet et grille de protection en acier inoxydable
Spirale et feuillet en aluminium
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW
L 480 x P 400 x H 650 mm
Poids : 37 kg
Référence : 100.410
CHF 2'680.- / R1



Malaxeur planétaire 20F

3 vitesses à changement mécanique
Cuve avec grille de protection et micro interrupteur
Cuve de 20 litres, Ø 320, H 280 mm
Capacité: 5 kg de pâte par phase de production
Cuve, fouet et grille de protection en acier inoxydable
Spirale et feuillet en aluminium
Puissance : 3NAC 400V - 0.75 kW
L 560 x P 550 x H 900 mm
Poids : 98 kg
Référence : 100.420
CHF 3'580.- / R1



Malaxeur planétaire 30F

3 vitesses à changement mécanique
Cuve avec grille de protection et micro interrupteur
Cuve de 30 litres, Ø 370, H 350 mm
Capacité: 7.5 kg de pâte par phase de production
Cuve, fouet et grille de protection en acier inoxydable
Spirale et feuillet en aluminium
Puissance : 3NAC 400V - 1.1 kW
L 650 x P 580 x H 1050 mm
Poids : 195 kg
Référence : 100.430
CHF 6'740.- / R1



Mixeur MX 500 Duo

Boîtier en matière synthétique verte
Tige et fouet en acier inoxydable 18/10
Longueur de la tige 500 mm
Vitesse maxi du mixer 11000 t/min.
Vitesse maxi du fouet 1500 t/min.
Longueur du cordon: ~2.3 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW
Longueur totale : 840 mm (tige) / 660 mm (fouet)
Poids : 5 kg
Référence : 130.110
CHF 550.- / R1



Kit de mixeur plongeur STM3

Extrêmement flexible - adaptez le mixeur plongeur à vos besoins personnels. Tous vos souhaits en matière de réduction en purée, de mixage et de broyage sont désormais réalisables.



Bloc moteur STM3 350

Matériau : plastique, beige
Vitesse de rotation max. : 11.000 t/min
Régulation de vitesse de rotation :
9 vitesses + turbo
Longueur du câble : 2.1 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.35 kW
Dimensions : L 115 x P 180 x H 360 mm
Poids : 2.85 kg
Référence : 130.130
CHF 488.- / R1



Bloc moteur STM3 450

Matériau : plastique, beige
Vitesse de rotation max. : 15.000 t/min
Régulation de vitesse de rotation :
9 vitesses + turbo
Longueur du câble : 2.1 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW
Dimensions : L 130 x P 190 x H 380 mm
Poids : 3.3 kg
Référence : 130.131
CHF 597.- / R1



Bloc moteur STM3 650

Matériau : plastique, beige
Vitesse de rotation max. : 13.000 t/min
Régulation de vitesse de rotation :
9 vitesses + turbo
Longueur du câble : 2.1 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.65 kW
Dimensions : L 130 x P 190 x H 400 mm
Poids : 3.9 kg
Référence : 130.132
CHF 760.- / R1



Tige de mixeur STM3 300

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 30 litres
Longueur de la tige : 300 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 330 mm
Poids : 1.25 kg
Référence : 130.133
CHF 203.- / R1



Tige de mixeur STM3 400

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 80 litres
Longueur de la tige : 400 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 430 mm
Poids : 1.5 kg
Référence : 130.134
CHF 230.- / R1



Tige de mixeur STM3 500

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 150 litres
Longueur de la tige : 500 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 530 mm
Poids : 1.8 kg
Référence : 130.135
CHF 257.- / R1



Tige de mixeur STM3 600

Matériau : acier inoxydable 18/10
Couteau : Ø 60 mm, 3 lames
Conçu pour env. 250 litres
Longueur de la tige : 600 mm
Dimensions : L 90 x P 90 x H 630 mm
Poids : 1.95 kg
Référence : 130.136
CHF 284.- / R1



Fouet STM3 245

adapté au bloc moteur STM3 350
Matériau : acier inoxydable 18/10
Longueur du fouet : 245 mm
Dimensions : L 100 x P 125 x H 365 mm
Poids : 1.1 kg
Référence : 130.137
CHF 292.- / R1



Fixation murale STM3 WH1

Matériau : acier inoxydable 18/10
Dimensions : L 140 x P 135 x H 90 mm
Livraison sans matériel de fixation
Poids : 0.166 kg
Référence : 130.138
CHF 38.- / R1

Coupe-légumes



Coupe-légumes GM5550

5 disques inclus

Matériau : fonte d'aluminium

Goulottes : 1 x L 160 x P 74 mm, 1 x Ø 58 mm

Puissance : 1NAC 230V - 0.55 kW

Dimensions : L 240 x P 630 x H 500 mm

Poids : 29.2 kg

Livraison avec

Disque pour râper Z3a, 3 mm

Disque pour râper Z5a, 5 mm

Disque pour râper Z7a, 7 mm

Disque pour tranches E2a, 2 mm

Disque pour tranches E4a, 4 mm

Référence : 120.325

CHF 1'140.- / R1



Disques pour trancher



Calibre des tranches
Référence :

E2a



2 mm

120.307

CHF 67.- / R1

E4a



4 mm

120.308

CHF 67.- / R1

E8a



8 mm

120.309

CHF 80.- / R1

E10a



10 mm

120.310

CHF 80.- / R1

Disques pour bâtonnets



Calibre des bâtonnets
Référence :

H3a



3 mm

120.311

CHF 107.- / R1

H4a



4 mm

120.312

CHF 107.- / R1

Support pour disques

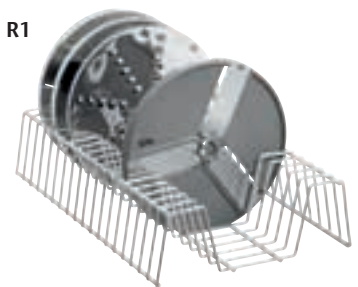
Capacité de rangement :

10 - 18 disques

de coupe (suivant la version)

Référence : A120.255

CHF 39.- / R1



- Adapté pour les disques des coupe-légumes GSS550 et GMS600
- Livré sans disques

Disques pour râper



Calibre des râpes
Référence :

Z3a



3 mm

120.313

CHF 67.- / R1

Z5a



5 mm

120.314

CHF 67.- / R1

Z7a



7 mm

120.315

CHF 67.- / R1

revêtement antiadhésif



5 mm

120.302

CHF 80.- / R1



Râpe à fromage pour gratiner, napper au four ou garnir : les meilleurs résultats de ce disque pour râper sont obtenus avec du fromage préalablement réfrigéré (6 °C à 8 °C).

Coupe-légumes GMS601

Coupe-légumes efficace avec orifice de remplissage extra-grand pour les légumes, les fruits ou le fromage.

Matériaux : acier inox, aluminium, matière synthétique

Entonnoir : 1 x L 115 x P 75 mm, 1 x Ø 52 mm

Contact magnétique pour bacs et entonnoir

Protection : IPX3

Bouton marche/arrêt avec lampe témoin

Puissance : 1NAC 230V - 0.617 kW

Dimensions : L 290 x P 530 x H 515 mm

Poids : 18.25 kg

Inclus :

1 disque pour tranche DF2 (tranches, 2 mm)

1 disque pour tranche DQ4 (bâtonnets / juliennes, 4 mm)

1 disque pour râper DT4 (râper, 4 mm)

1 bac de récupération (1/3 GN, 175 mm prof.)

1 poussoir

Référence : 120.327

CHF 1'820.- / R1



18 disques de coupe, 1 goulotte de remplissage et 1 support pour disques sont disponibles en option et offrent une flexibilité maximale.

Bac de récupération GNS600

En synthétique

Format : GN 1/3, 175 mm de prof.

Dimensions : L 325 x P 175 x H 195 mm

Poids : 0.47 kg

Référence : 120.353

CHF 63.- / R1

Entonnoir GMS600

en acier inox

Dimensions :

L 260 x P 115 x H 275 mm

Poids : 1.37 kg

Référence : 120.344

CHF 86.- / R1



Disques pour trancher



Calibre des tranches
Référence :

DF1



1 mm
120.350

CHF 102.- / R1

DF2



2 mm
120.331

CHF 90.- / R1

DF4



4 mm
120.349

CHF 80.- / R1

DF5



5 mm
120.332

CHF 80.- / R1

DF8



8 mm
120.348

CHF 80.- / R1

Disques pour trancher



Calibre des tranches
Référence :

DF10



10 mm
120.351

CHF 80.- / R1

DF14



14 mm
120.352

CHF 80.- / R1

Disques pour bâtonnets / juliennes



DQ4



4 mm
120.333

CHF 133.- / R1

DQ8



8 mm
120.334

CHF 133.- / R1

Disques pour cubes



Calibre des cubes
Référence :

PS8



8 x 8 mm
120.358

CHF 162.- / R1

PS10



10 x 10 mm
120.342

CHF 143.- / R1

PS14



14 x 14 mm
120.345

CHF 133.- / R1

Les disques pour cubes fonctionnent uniquement avec les disques pour tranches. Les combinaisons possibles sont: PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

Disques pour râper



Calibre des râpes
Référence :

DTV



1 mm
120.341

CHF 73.- / R1

DT2



2 mm
120.347

CHF 112.- / R1

DT4



4 mm
120.346

CHF 101.- / R1

DT7



7 mm
120.337

CHF 94.- / R1

DTV8



8 mm
120.338

CHF 112.- / R1

DT9



9 mm
120.339

CHF 98.- / R1

3 râpes à fromage
DTV : fromage à pâte dure
DT7 : fromage à pâtes mi-dure
DT9 : fromage à pâte molle



Hachoir



Hachoir

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

Hachoir 125/CNS

Diamètre des grilles : 70 mm
Capacité horaire : 160 kg
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW
L 290 x P 460 x H 500 mm
Poids : 20 kg
Référence : 370.213
CHF 1'110.- / R1



Grille perforée 2 mm

Référence : 370.201
CHF 61.- / R1

Grille perforée 4.5 mm

Référence : 370.202
CHF 39.- / R1

Grille perforée 8 mm

Référence : 370.207
CHF 39.- / R1

Couteau

Référence : 370.204
CHF 20.- / R1



Hachoir 22/CNS

Diamètre des grilles : 82 mm
Capacité horaire : 300 kg
Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW
L 255 x P 450 x H 450 mm
Poids : 27 kg
Référence : 370.223
CHF 1'530.- / R1



Grille perforée 2 mm

Référence : 370.215
CHF 76.- / R1

Grille perforée 4.5 mm

Référence : 370.216
CHF 47.- / R1

Grille perforée 8 mm

Référence : 370.220
CHF 47.- / R1

Couteau

Référence : 370.218
CHF 25.- / R1

Cutter 3 litres

Boîtier en aluminium
Couteaux en acier inox 18/10
Couvercle polycarbonate
Cuve en inox : Ø 210 mm, H 110 mm
Contenance : 3 litres
Vitesse de rotation : 730 t/min.
Puissance : 1NAC 230V – 0.37 kW
L 320 x P 400 x H 320 mm
(H. couvercle ouvert : 620 mm)
(P. avec couvercle ouvert : 520 mm)
Poids : 12 kg
Couteau à double lame 120.840 inclus

Référence : 120.831

CHF 830.- / R1



Couteau à double lame pour 120.831

Lames pleines pour trancher

Référence : 120.840

CHF 89.- / R1



Couteau à double lame pour 120.831

Lames perforées pour trancher et mixer

Référence : 120.841

CHF 89.- / R1



Cutter 8 litres

Boîtier en acier inoxydable
Couteau en inox 18/10
Couvercle en polycarbonate
Cuve inox : Ø 210 mm, H 205 mm
Contenance : 8 litres
2 vitesses : 1400 & 2800 T/min.
Puissance : 3NAC 400V – 0.8 kW
L 240 x P 310 x H 620 mm
Poids : 21 kg
Couteau à double lame 120.842 inclus

Référence : 120.838

CHF 1'650.- / R1



Couteau à double lame pour 120.838

Lames pleines pour trancher

Référence : 120.842

CHF 105.- / R1



Couteau à double lame pour 120.838

Lames perforées pour trancher et mixer

Référence : 120.843

CHF 105.- / R1



Couteau à quadruple lame pour 120.838

Lames pleines pour trancher

Référence : 120.844

CHF 130.- / R1



Couteau à quadruple lame pour 120.838

Lames perforées pour trancher et mixer

Référence : 120.845

CHF 130.- / R1



Trancheuses

La taille des lames va de 195 mm à 300 mm, en passant par 220, 250 et 275 mm.

L'équipement de cette trancheuse optimisée se distingue à plusieurs points de vue par ses caractéristiques techniques. La trancheuse en porte-à-faux puissante dispose d'un bac de récupération des restes, d'un aiguiser de lame, d'un système de guidage de coupe ainsi que d'une double protection de la lame et d'un commutateur magnétique pour assurer la sécurité.



Trancheuse 195 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
Modèle :
trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
Conçue pour : la charcuterie
Diamètre de la lame : 195 mm
Hauteur de coupe : 130 mm
Longueur de coupe : 185 mm
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
Modèle de chariot : 2 poignées
Avec aiguiser de lame
Vitesse de rotation max. : 277 t./min.
Commutateur magnétique
Protection de la lame : double
Degré de protection : IP33
Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
Longueur du câble : 1,4 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.11 kW
Dimensions : L 335 x P 440 x H 340 mm
Poids : 11.20 kg
Référence : 174.196
CHF 598.- / R 1

Lame 195, dentelé

Matériau : acier, chromé dur
Modèle de lame : ondulé
Diamètre de la lame : 195 mm
Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm
Poids : 0.64 kg
Référence : 174.050
CHF 107.- / R 1



Lame 195, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
Modèle de lame : revêtement antiadhésif
Diamètre de la lame : 195 mm
Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm
Poids : 0.64 kg
Référence : 174.051
CHF 127.- / R 1



Trancheuse 220 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
Modèle :
trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
Conçue pour : la charcuterie
Diamètre de la lame : 220 mm
Hauteur de coupe : 135 mm
Longueur de coupe : 205 mm
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
Modèle de chariot : 2 poignées
Avec aiguiser de lame
Vitesse de rotation max. : 191 t./min.
Commutateur magnétique
Protection de la lame : double
Degré de protection : IP33
Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
Longueur du câble : 1,4 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.13 kW
Dimensions : L 410 x P 475 x H 360 mm
Poids : 14 kg
Référence : 174.221
CHF 638.- / R 1

Lame 220, dentelé

Matériau : acier, chromé dur
Modèle de lame : ondulé
Diamètre de la lame : 220 mm
Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm
Poids : 0.67 kg
Référence : 174.052
CHF 116.- / R 1



Lame 220, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
Modèle de lame : revêtement antiadhésif
Diamètre de la lame : 220 mm
Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm
Poids : 0.67 kg
Référence : 174.053
CHF 133.- / R 1



Trancheuse 250 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
 Modèle :
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
 Conçue pour : la charcuterie
 Diamètre de la lame : 250 mm
 Hauteur de coupe : 140 mm
 Longueur de coupe : 195 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
 Modèle de chariot : 2 poignées
 Avec aiguiser de lame
 Vitesse de rotation max. : 190 t./min.
 Commutateur magnétique
 Protection de la lame : double
 Degré de protection : IP33
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
 Longueur du câble : 1,4 m
 Puissance : 1NAC 230V - 0.13 kW
 Dimensions : L 435 x P 510 x H 385 mm
 Poids : 14.75 kg
Référence : 174.251
CHF 747.- / R 1

Trancheuse 275 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
 Modèle :
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
 Conçue pour : la charcuterie
 Diamètre de la lame : 275 mm
 Hauteur de coupe : 150 mm
 Longueur de coupe : 180 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
 Modèle de chariot : 2 poignées
 Avec aiguiser de lame
 Vitesse de rotation max. : 190 t./min.
 Commutateur magnétique
 Protection de la lame : double
 Degré de protection : IP33
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
 Longueur du câble : 1,4 m
 Puissance : 1NAC 230V - 0.13 kW
 Dimensions : L 435 x P 520 x H 385 mm
 Poids : 16.85 kg
Référence : 174.276
CHF 855.- / R 1

Trancheuse 300 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
 Modèle :
 trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
 Conçue pour : la charcuterie
 Diamètre de la lame : 300 mm
 Hauteur de coupe : 175 mm
 Longueur de coupe : 230 mm
 Épaisseur de coupe : 1 - 15 mm
 Modèle de chariot : 2 poignées
 Avec aiguiser de lame
 Vitesse de rotation max. : 186 t./min.
 Commutateur magnétique
 Protection de la lame : double
 Degré de protection : IP33
 Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
 Longueur du câble : 1,4 m
 Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
 Dimensions : L 480 x P 630 x H 461 mm
 Poids : 20.8 kg
Référence : 174.301
CHF 1'085.- / R 1

Lame 250, dentelé

Matériau : acier, chromé dur
 Modèle de lame : ondulé
 Diamètre de la lame : 250 mm
 Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm
 Poids : 1.17 kg
Référence : 174.054
CHF 127.- / R 1

Lame 250, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
 Modèle de lame :
 revêtement antiadhésif
 Diamètre de la lame : 250 mm
 Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm
 Poids : 1.17 kg
Référence : 174.055
CHF 143.- / R 1



Lame 275, dentelé

Matériau : acier, chromé dur
 Modèle de lame : ondulé
 Diamètre de la lame : 275 mm
 Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm
 Poids : 1.47 kg
Référence : 174.056
CHF 225.- / R 1

Lame 275, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
 Modèle de lame :
 revêtement antiadhésif
 Diamètre de la lame : 275 mm
 Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm
 Poids : 1.47 kg
Référence : 174.057
CHF 257.- / R 1



Lame 300, dentelé

Matériau : acier, chromé dur
 Modèle de lame : ondulé
 Diamètre de la lame : 300 mm
 Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm
 Poids : 2.13 kg
Référence : 174.058
CHF 252.- / R 1

Lame 300, antiadhésif

Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
 Modèle de lame :
 revêtement antiadhésif
 Diamètre de la lame : 300 mm
 Dimensions :
 L 300 x P 300 x H 23 mm
 Poids : 2.13 kg
Référence : 174.059
CHF 269.- / R 1



Appareils de mise sous vide



Appareil de mise sous vide CVE 420

Seulement pour sachets sous vide gaufrés

Boîtier en acier inoxydable

Commandes électroniques

Réglage de la durée de soudure

Pompe à vide : 0.9 m³/h

Barre de soudure : 420 mm

Puissance : 1 NAC 230V – 0.2 kW

Dim. : L 470 x P 315 x H 190 mm

Poids : 11 kg

Référence : 301.042



CHF 1'390.- / R1



Appareil de mise sous vide 8/210

Cuve emboutie en acier inoxydable

Couvercle bombé

Plaques en polyéthylène

Pompe à vide : 8 m³/h

Barre de soudure : 210 mm

Dim. de la cuve : 216 x 310 x 105 mm

Puissance : 1 NAC 230 V – 0.50 kW

Dim. : L 265 x P 427 x H 250 mm

Poids : 35 kg

Référence : 301.210



CHF 2'350.- / R1



Appareil de mise sous vide 20/315

Cuve emboutie en acier inoxydable

Contrôle électronique du vide

Couvercle bombé

Plaques en polyéthylène

Fonction Soft-Air

Pompe à vide : 20 m³/h

Barre de soudure : 315 mm

Dim. de la cuve : 322 x 365 x 160 mm

Puissance : 1 NAC 230 V – 0.90 kW

Dim. : L 390 x P 540 x H 355 mm

Poids : 45 kg

Référence : 301.315



CHF 3'460.- / R1



Appareil de mise sous vide 25/415

Cuve emboutie en acier inoxydable

Contrôle électronique du vide

Couvercle bombé

Plaques en polyéthylène

Fonction Soft-Air

Pompe à vide : 25 m³/h

Barre de soudure : 415 mm

Dim. de la cuve : 422 x 503 x 220 mm

Puissance : 1 NAC 230 V – 0.90 kW

Dim. : L 490 x P 680 x H 400 mm

Poids : 68 kg

Référence : 301.415



CHF 4'410.- / R1

Stick de cuisson sous vide SV ST15L

L'alternative compacte au cuiseur sous vide ordinaire - Avec des casseroles adaptées, le stick de mise sous vide pratique peut être utilisé n'importe où et est donc idéal pour une utilisation mobile.
 Matériau : acier inoxydable, plastique
 Plage de température : 0 °C à 95 °C
 Réglage de la température électronique, par 0,5 °C
 Réglage de la durée : 1 minute - 59 heures et 59 minutes
 Intervalles pour le réglage de la durée : 1 minute
 Pour casseroles, profondeur min. 190 mm, quantité d'eau max. : 15 litres
 Minuterie
 Protection contre le fonctionnement à sec
 Fonction de mémoire
 Signal sonore en fin de cuisson
 Puissance : 1NAC 230V - 1.3 kW
 Dimensions : L 68 x P 135 x H 375 mm
 Poids : 1.1 kg
Référence : 115.133
CHF 169.- / R2



Cuiseurs Sous-Vide SV G

Ce cuiseur sous-vide permet une cuisson précise, douce et qui respecte les goûts - Grâce au réglage individuel de la durée et de la température, le point de cuisson peut être défini avec précision.

- Température de service de 25 °C à 90 °C
- Réglage de la température : électronique, par 0,1 °C
- Réglage de la durée : 0 minute - 99 heures
- Intervalles pour le réglage de la durée : 1 minute

Cuiseur Sous-Vide SV G16L

Matériau : acier inoxydable
 1 cuve de : L 300 x P 330 x H 200 mm
 Contenance de la cuve : 16 litres
 Protection contre le fonctionnement à sec
 Fonction de mémoire avec 5 emplacements
 Minuterie sonore
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
 L 345 x P 400 x H 317 mm
 Dotation : support / structure pour le sachet de mise sous vide
 Poids : 7.5 kg
Référence : 115.131
CHF 630.- / R2



Cuiseur Sous-Vide SV G25L

Matériau : acier inoxydable
 1 cuve de : L 300 x P 500 x H 200 mm
 Contenance de la cuve : 25 litres
 Protection contre le fonctionnement à sec
 Fonction de mémoire avec 5 emplacements
 Minuterie sonore
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
 L 345 x P 575 x H 317 mm
 Dotation : support / structure pour le sachet de mise sous vide
 Poids : 9.5 kg
Référence : 115.130
CHF 790.- / R2



Presse-oranges automatique Minex

Compacte, faible encombrement
avec un pot de 0,75 litre intégré
Robinet avec système anti-gouttes
Conteneur: 6-7 oranges
Production par minute : 13 oranges
Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm
Affichage digital
Contact de sécurité par induction et protection du moteur
(contre l'excès de charge)
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
Dimensions : L 365 x P 360 x H 720 mm
Poids : 21.5 kg



Minex Orange
Référence : 220.0200
CHF 3'480.- / R3



Minex Blanche
Référence : 220.0201
CHF 3'480.- / R3



Minex Rubis
Référence : 220.0202
CHF 3'480.- / R3



Minex Verte
Référence : 220.0203
CHF 3'480.- / R3



Minex Bleue
Référence : 220.0204
CHF 3'480.- / R3



Minex Noire
Référence : 220.0205
CHF 3'480.- / R3





Minex Vert Clair
Référence : 220.0206
CHF 3'480.- / R3



Minex Bleu Clair
Référence : 220.0207
CHF 3'480.- / R3



Minex Grise
Référence : 220.0208
CHF 3'480.- / R3



Minex Argent
Référence : 220.0209
CHF 3'480.- / R3



Minex Graphite
Référence : 220.0210
CHF 3'480.- / R3



Minex Bronze
Référence : 220.0211
CHF 3'480.- / R3





220.120



220.121

Presse-oranges automatique Zumex Essential Pro

Utilisable aussi en self-service

Conteneur : 5 oranges

Production par minute : 18 oranges

Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm

Affichage digital

Compteur pour oranges pressées

Double contact de sécurité par capteur et système antiblocage

Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW

Dimensions : L 470 x P 500 x H 740 mm

Poids : 45 kg

Couleur : Orange

Référence : 220.120

CHF 5'790.- / R3



Couleur : Graphite

Référence : 220.121

CHF 5'790.- / R3



Couleur : Silver

Référence : 220.122

CHF 5'790.- / R3



220.220



220.222

Presse-oranges automatique Zumex Versatile Pro

Utilisable aussi en self-service

Conteneur : env. 10 kg d'oranges.

Production par minute : 22 oranges

Diamètre des fruits : jusqu'à 81 mm

Affichage digital

Compteur pour oranges pressées

Double contact de sécurité par capteur et système antiblocage

Introduction automatique des oranges

Puissance : 1NAC 230V - 0.3 kW

Dimensions : L 470 x P 550 x H 850 mm

Poids : 54 kg

Couleur : Orange

Référence : 220.220

CHF 7'290.- / R3



Couleur : Graphite

Référence : 220.221

CHF 7'290.- / R3



Couleur : Silver

Référence : 220.222

CHF 7'290.- / R3



Centrifugeuses



220.030



220.032

Zumex centrifugeuse Multifruit

Puissante centrifugeuse qui transforme tous les fruits et légumes en jus naturellement sain.

Acier inoxydable

2 vitesses (3500/4500 t/m)

Viduaire de 12 l

Dimensions: L 290 x P 480 x H 500 mm

Puissance : 1 NAC 230V - 0.87 kW

Poids : 15 kg

Couleur : Blanche

Référence : 220.030

CHF 2'780.- / R3



Couleur : Noire

Référence : 220.031

CHF 2'780.- / R3



Couleur : Silver

Référence : 220.032

CHF 2'780.- / R3



Centrifugeuse "Bartscher PRO"

Presser le jus à grande échelle : cette centrifugeuse professionnelle extrait sans effort le jus des légumes ou des fruits - sans avoir à les couper au préalable.

Boîtier en acier inoxydable, plastique

Large goulotte d'introduction de Ø 83 mm

Rotation/min. : max. 3.000

Filtre fin en inox pour un plaisir de fruit parfait

Capacité du réservoir de marc : 7 litres

Interrupteur de sécurité

Thermostat du moteur

Démontage rapide pour un nettoyage facile

Puissance : 1 NAC 230V 0.7 kW

Dimensions : L 260 x P 430 x H 530 mm

Poids : 12.8 kg

Référence : 150.137

CHF 1'085.- / R 1

Centrifugeuse "Top Juicer" *

Le plaisir du fruit à l'état pur - des jus de fruits riches en vitamines en un temps record. Extraire très facilement le jus des fruits entiers (par ex. des pommes) ou des légumes, sans les précouper.

Boîtier en acier inoxydable

Orifice de remplissage de Ø 75 mm

Moteur puissant et silencieux

2 niveaux de vitesse, max. 18.000 tpm.

(pour fruits ou légumes mous et durs)

Filtre fin en inox

Nettoyage rapide et facile, les parties démontables sont lavables au lave-vaisselle (sauf le socle)

Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW

L 310 x P 210 x H 400 mm

Brosse de nettoyage et pot en plastique avec pare-éclaboussures inclus (contenance : 1 litre)

Poids : 4 kg

Référence : 150.145

CHF 139.- / R1



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 : 1NAC 230V - 0.23 kW

Dimensions : L 220 x P 330 x H 375 mm

Poids : 8,61 kg

Référence : 150.146

CHF 388.- / R1



Mixeur à boissons

Parfaitement adapté à la préparation de cocktails ou de milkshakes - que ce soit en cuisine ou au bar.

Habillage: tôle d'acier laquée

Bol, bras mixeur et couteau en inox

2 vitesses

1 micro-interrupteur à l'insertion de bol

Bol : contenance 950 ml, capacité : 650 ml max.

Bol et bras mixeur le supportant nettoyage en machine

Puissance : 1NAC 230V - 0.4 kW

L 160 x P 205 x H 500 mm

Poids : 6.22 kg

Référence : 135.105

CHF 269.- / R1



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

Mélangeurs de bar



Blender PRO 2,5L*

Un moteur puissant et la facilité d'utilisation du blender aident à préparer des smoothies, des soupes, des cocktails, des sauces, des dressings et des desserts.

Matériau : plastique ABS

Matériau du bol mélangeur : plastique, transparent

Type de lame : acier inoxydable

Conçu pour : hacher, mixer, écraser, mélanger, couper en petits morceaux

Contenance : 2.5 litres

Contenance : 2 litres

Vitesse de rotation max. : 25000 t. / min.

Réglage de la vitesse via le régulateur de vitesse

Fonction Pulse, Interrupteur de sécurité et de marche/arrêt, Protection contre la surchauffe

Pieds : caoutchouc dur

Puissance : +NAC 230V 1.5 kW

Dimensions : L 225 x P 225 x H 555 mm

Poids : 4.45 kg

Référence : 150.159

CHF 298.- / R 1



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 : 1NAC 230V - 0.4 kW

L 165 x P 203 x H 387 mm

Poids : 2.5 kg

Référence : 150.710

CHF 390.- / R1



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, seulement pour glace pilée

Boîtier en plastique

Gobelet de mixage en polycarbonate, empilable

2 niveaux de vitesse, fonction pulse, interrupteur marche/arrêt

Raccord et lames inox longue durée

Graduation facilement lisible

Poignée ergonomique

Socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 2000 ml, remplissage : max. 1300 ml

Livré avec clapet doseur

Puissance : 1NAC 230V - 0.45 kW

L 170 x P 240 x H 411 mm

Poids : 3.1 kg

Référence : 150.718

CHF 550.- / R1



Food-Blender

Le choix idéal pour la préparation des cocktails, smoothies, margaritas, sauces, sauces salsa, sauces à tremper, etc.

Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate

3 vitesses : HIGH, LOW, PULSE

Lames inox longue durée

Graduations facilement lisibles

Poignée ergonomique, socle avec pieds sécurisés

Gobelet de mixage : contenance 1800 ml,

remplissage maxi. : 1400 ml

Bouchon doseur inclus

Puissance : 1NAC 230V - 0.6 kW

L 178 x P 229 x H 483 mm

Poids : 5.1 kg

Référence : 150.714

CHF 1'180.- / R1



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

Crêpières



Crêpière électrique - 1 plaque

Matériaux : acier inoxydable
 Plaque en fonte d'acier, anti-adhésif, Ø 400 mm
 Température de 0° à 300 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 2.75 kW - 13A
 L 400 x P 470 x H 120 mm
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 21.5 kg
Référence : 104.441
CHF 798.- / R1

Crêpière électrique - 2 plaques

Matériaux : acier inoxydable
 2 plaques en fonte d'acier, anti-adhésif, Ø 400 mm,
 enclenchables séparément
 Température : 0° - 300 °C
 Puissance : 3NAC 400V - 5.50 kW
 L 810 x P 470 x H 120 mm
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule
 Poids : 29 kg
Référence : 104.442
CHF 1'349.- / R1



Crêpière à gaz - 1 plaque

Matériaux : acier inoxydable
 Plaque en fonte lisse, Ø 400 mm
 Plaque amovible
 Niveau de température : 1-8
 Brûleur en étoile à 6 branches
 Puissance : 6 kW
 L 475 x P 470 x H 195 mm
 Poids : 19 kg
Référence : 104.341
CHF 1'250.- / R1

Crêpière à gaz - 2 plaques

Matériaux : acier inoxydable
 2 plaques en fonte lisse, Ø 400 mm
 Plaques amovibles enclenchables séparément
 Niveau de température : 1-8
 Brûleurs en étoile à 6 branches
 Puissance : 12 kW
 L 860 x P 470 x H 195 mm
 Poids : 35.2 kg
Référence : 104.342
CHF 2'175.- / R1



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 de service : 25° - 300°C
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
L 285 x P 460 x H 255
Poids : 15.5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
Référence : 370.160
CHF 730.- / R1

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 de service : 25° - 300°C
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.2 kW
Nécessite 2 prises de courant distinctes
L 600 x P 460 x H 255 mm
Poids : 31.5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
Référence : 370.161
CHF 1'230.- / R1



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 de service : 25° - 300°C
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
L 285 x P 460 x H 255
Poids : 23.5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
Référence : 370.162
CHF 730.- / R1

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 de service : 25° - 300°C
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 2.2 kW
Nécessite 2 prises de courant distinctes
L 600 x P 460 x H 255 mm
Poids : 45.5 kg
Dotation : 1 brosse de nettoyage
Référence : 370.163
CHF 1'230.- / R1

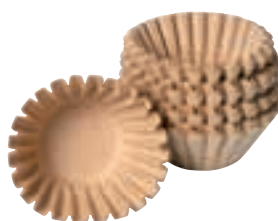


Machines à café



Machine à café Contessa 1000

Acier inoxydable
2 plaques chauffantes
1 cafetière en verre
Contenance : 1.8 litre
Temps de préparation : par cafetière env. 7 minutes
Quantité minimale par préparation : env. 0,5 litre
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
L 215 x P 385 x H 460 mm
Poids : 6.5 kg
Référence : A190.053
CHF 265.- / R1



Filtres en papier pour cafetière
(1000 filtres par emballage)
Référence : 190.014
CHF 26.- / R3



Détartrant express
pour machine à café
30 sachets à 15 g
Poids : 0.45 kg
Référence : 190.065
CHF 24.- / R3



Cafetière en verre pour machine à café
cafetière de rechange universelles
adaptées pour presque toutes les machines à café
et plaques chauffantes courantes.
Contenance : 1.8 litres
Poignée, couvercle et bec verseur noirs
Dimensions : Ø 165 mm, H 178 mm
Poids : 0.3 kg
Référence : 190.133
CHF 19.- / R3



Cafetière thermos inox
Contenance : 1.5 litre
Acier inoxydable
Couvercle, bec verseur et poignée en matière
synthétique
Couleur : chromé/noir
L 140 x P 170 x H 215 mm
Poids : 0.72 kg
Référence : 190.114
CHF 25.- / R1

Plus de goût et de flexibilité - grâce au filtre optimisé en acier inoxydable, vous pouvez désormais vous faire votre café avec ou sans papier filtre.

Machine à café Bartscher PRO II 40T

Matériau : acier inoxydable, plastique
 Matériau filtre : acier inoxydable
 Matériau système de chauffe : acier inoxydable
 Modèle : filtre rond
 Rendement maximal : 40 - 48 tasses
 Capacité : 6 litres
 Quantité de café minimale : 3 litres (20 tasses)
 Temps de préparation : 40 minutes pour 6 litres
 Indicateur de niveau de remplissage
 Signal de détartrage
 La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud
 Puissance : 1NAC 230 V - 1.2 kW
 Dimensions : L 310 x P 320 x H 480 mm
 Poids : 3.18 kg
Référence : A190.148
CHF 162.- / R1



Machine à café Bartscher PRO II 60T

Matériau : acier inoxydable, plastique
 Matériau filtre : acier inoxydable
 Matériau système de chauffe : acier inoxydable
 Modèle : filtre rond
 Rendement maximal : 60 - 72 tasses
 Capacité : 9 litres
 Quantité de café minimale : 4,5 litres (30 tasses)
 Temps de préparation : 50 minutes pour 9 litres
 Indicateur de niveau de remplissage
 Signal de détartrage
 La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud
 Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW
 Dimensions : L 310 x P 320 x H 540 mm
 Poids : 3.8 kg
Référence : A190.167
CHF 175.- / R1



Filtres en papier ronds
 pour PRO II 40T +
 PRO II 60T
 (emballage de 250 pièces)
Référence : A190009250
CHF 13.- / R3

Filtres en papier ronds
 pour PRO II 40T +
 PRO II 60T
 (emballage de 1000 pièces)
Référence : A190.009
CHF 45.- / R3

Machine à café Bartscher PRO II 100T

Matériau : acier inoxydable, plastique
 Matériau filtre : acier inoxydable
 Matériau système de chauffe : acier inoxydable
 Modèle : filtre rond
 Rendement maximal : 90 - 100 tasses
 Capacité : 13,2 litres
 Quantité de café minimale : 6 litres (40 tasses)
 Temps de préparation : 55 minutes pour 13,2 litres
 Indicateur de niveau de remplissage
 Signal de détartrage
 La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre
 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud
 Puissance : 1NAC 230 V - 1.6 kW
 Dimensions : L 350 x P 375 x H 540 mm
 Poids : 4.6 kg
Référence : A190.198
CHF 216.- / R1



Filtres en papier ronds
 pour PRO II 100T
 (emballage de 250 pièces)
Référence : A190011250
CHF 15.- / R3

Filtres en papier ronds
 pour PRO II 100T
 (emballage de 1000 pièces)
Référence : A190.011
CHF 55.- / R3



Distributeurs de boissons



Distributeur d'eau chaude 5L

Boîtier et couvercle en inox
Contenance : 5 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW
Dimensions : Ø 200 mm, hauteur 400 mm
Poids : 1.8 kg
Référence : 200.061
CHF 115.- / R1



Distributeur d'eau chaude 8,5L, double paroi

Faible perte de chaleur et consommation d'énergie réduite sont les avantages convaincants du distributeur d'eau chaude à double paroi.
Boîtier et couvercle en acier inoxydable
Double paroi
Indicateur de niveau
Contenance : 8.5 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.6 kW
Dimensions : Ø 225 mm, hauteur 470 mm
Poids : 2.65 kg
Référence : 200.069
CHF 133.- / R1



Distributeur d'eau chaude

Boîtier et couvercle en inox
Socle en matière synthétique
Indicateur de niveau
Contenance : 10 litres
Température : de 30 °C à 100 °C
Puissance : 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A
Dimensions : Ø 205 mm, hauteur 505 mm
Poids : 2.3 kg
Référence : 200.054
CHF 152.- / R1



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 : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A
Dimensions : Ø 385 mm, hauteur 635 mm
Poids : 5.3 kg
Référence : 200.063
CHF 203.- / R1

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 : 1NAC 230V 2.0 kW
 Dimensions : L 270 x P 275 x H 495 mm (avec théière)
 Théière en grès de 0.8 litre et passoire à thé incluse
 Poids : 2.15 kg
Référence : 191.004
CHF 135.- / R1



Distributeur isotherme, double paroi

L'isolation sous vide à double paroi en inox garantit le maintien durable de la température des boissons chaudes et froides.
 Corps en inox
 Socle et couvercle en plastique
 Conçu pour les tasses et les verres de hauteur maximum 11 cm
 Système d'isolation sous vide breveté
 Poignée
 Indicateur de niveau
 Capacité : 3 litres, Ø 110 mm
 L 165 x P 185 x H 460 mm
 Nettoyage facile
 Poids : 1.63 kg
Référence : 150.982
CHF 78.- / R1



Marmite à vin chaud MultiTherm

Contenance utile : 18 litres
 Boissons chaudes en toutes circonstances!
 Idéal pour chauffer du vin chaud, thé ou eau chaude.
 Pas indiqué pour le lait !
 Boîtier et couvercle en inox
 Température : de 30 °C à 90 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
 Dimensions : Ø 265 mm, hauteur 610 mm
 Poids : 4.8 kg
Référence : 200.050
CHF 238.- / R1



Couvercle de maintien au chaud pour tasses

adéquat pour la marmite à vin chaud
 Référence : 200.050
 Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses
 Acier inoxydable
 Diamètre : 354 mm
 Hauteur du bord : 40 mm
 Poids : 0.78 kg
Référence : 200.058
CHF 24.- / R3



Marmite à vin chaud / Stérilisateur à conserves

Contenance utile : 25 litres
 Récipient en acier inoxydable, socle, robinet et poignées en matière synthétique
 Couvercle en verre
 Température : de 30 °C à 100 °C
 Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
 Dimensions : Ø 450 mm, hauteur 470 mm
 Poids : 6.1 kg
 Dotation : 1 grille, Ø 320 mm
Référence : A200.052
CHF 212.- / R1



Couvercle de maintien au chaud pour tasses

adéquat pour la marmite à vin chaud
 Référence : A200.052
 Couvercle approprié pour env. 10 à 15 tasses
 Acier inoxydable
 Diamètre : 400 mm
 Hauteur du bord : 39 mm
 Poids : 0.76 kg
Référence : 200.059
CHF 26.- / R3



UNOX Cooking Essentials

Fakiro™ grill

Plaque accumulatrice aluminium
GN 1/1 - Téflonisée - rainurée
Parfait pour griller
Référence : TG-870
CHF 233.- / R1



Fakiro™

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



Fakiro™

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

NoFry - Grille - inox GN 1/1

Frire sans huile
Référence : GRP-815
CHF 104.- / R1

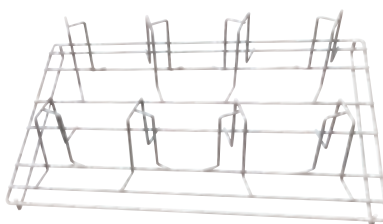


NoFry - Grille - inox GN 2/3

Frire sans huile
Référence : GRP-710
CHF 87.- / R1

Polo pour volailles GN 1/1

Pour un rôtissage parfait
Référence : GRP-825
CHF 188.- / R1



Polo pour volailles GN 2/3

Pour un rôtissage parfait
Référence : GRP-715
CHF 104.- / R1

Grille de rôtissage téflonée GN 1/1

Référence : TG-885
CHF 168.- / R1



Grille de rôtissage téflonée GN 2/3

Référence : TG-720
CHF 144.- / R1

Black - plaque émaillée GN 1/1

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

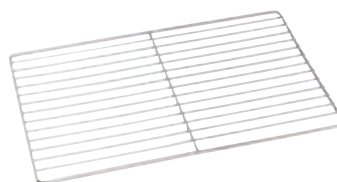


Black - plaque émaillée GN 2/3

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



Grille inox - GN 2/1
Référence : A101.092
CHF 63.- / R1



Grille inox - GN 1/1
Référence : A101.091
CHF 39.- / R1



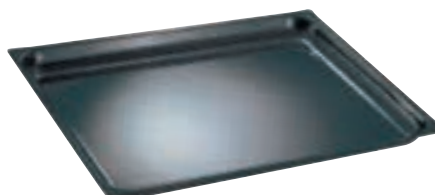
Grille inox - GN 2/3
Référence : 133.212
CHF 33.- / R1



**Plaque aluminium
GN 1/1**
Hauteur 15 mm
Référence : TG-855
CHF 52.- / R1



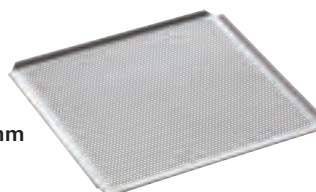
**Plaque - GN 2/1
Emailée noire**
Hauteur 20 mm
Référence : 108.822
CHF 120.- / R1



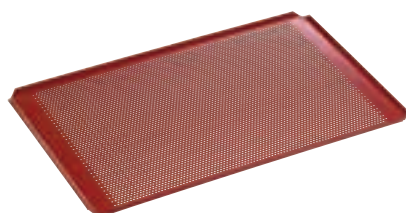
**Plaque - GN 2/1
Emailée noire**
Hauteur 40 mm
Référence : 108.824
CHF 146.- / R1



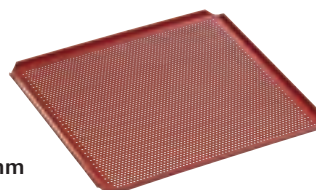
Plaque perforée GN 1/1
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 530 x P 325 mm
Référence : 100.403
CHF 31.- / R1



Plaque perforée GN 2/3
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 354 x P 325 mm
Référence : 100.414
CHF 26.- / R1



**Plaque perforée avec
revêtement silicone
GN 1/1**
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 530 x P 325 mm
Référence : 100.409
CHF 33.- / R1

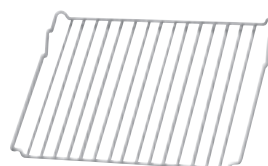


**Plaque perforée avec
revêtement silicone
GN 2/3**
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 354 x P 325 mm
Référence : 100.407
CHF 26.- / R1

pour fours 342/242



Plaque aluminium
Dimensions : 342/242
Référence : TG-205
CHF 19.- / R1



Grille chromée
Dimensions : 342/242
Référence : GRP-205
CHF 19.- / R1



Papier de cuisson siliconé
Ramette de 500 feuilles
600/400 mm
Référence : BTP_600x400
CHF 59.- / R1

Papier de cuisson siliconé
Ramette de 500 feuilles
460/330 mm
Référence : BTP_460x330
CHF 45.- / R1

pour fours 600/400



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



Plaque aluminium perforée
Dimensions : 600/400
Référence : TG-410
CHF 20.- / R1



**Plaque aluminium perforée
Téflonisée**
Dimensions : 600/400
Référence : TG-430
CHF 58.- / R1



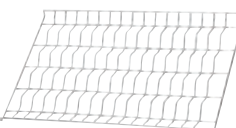
Plaque inox
Dimensions : 600/400
Référence : TG-450
CHF 104.- / R1



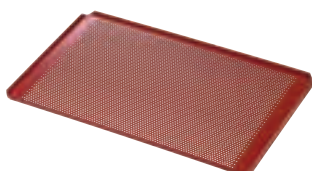
Fakiro™
Plaque accumulatrice aluminium
Dimensions : 600/400
Référence : TG-440
CHF 185.- / R1



Grille chromée
Dimensions : 600/400
Référence : GRP-405
CHF 29.- / R1



Grille pour 5 baguettes
Dimensions : 600/400
Référence : GRP-410
CHF 39.- / R1



**Plaque perforée avec
revêtement silicone**
perforation Ø 3 mm
4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 600 x P 400 mm
Référence : 100.308
CHF 33.- / R1

pour fours 460/330



Plaque aluminium
Dimensions : 460/330
Référence : TG-305
CHF 14.- / R1



Plaque aluminium perforée
Dimensions : 460/330
Référence : TG-310
CHF 16.- / R1



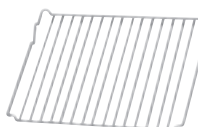
**Plaque aluminium perforée
Téflonisée**
Dimensions : 460/330
Référence : TG-330
CHF 42.- / R1



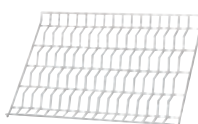
Plaque émaillée
Dimensions : 460/330
Référence : TG-350
CHF 55.- / R1



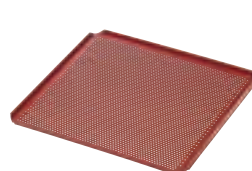
Fakiro™
Plaque accumulatrice aluminium
Dimensions : 460/330
Référence : TG-335
CHF 110.- / R1



Grille chromée
Dimensions : 460/330
Référence : GRP-305
CHF 19.- / R1



Grille pour 4 baguettes
Dimensions : 460/330
Référence : GRP-310
CHF 32.- / R1



**Plaque perforée avec
revêtement silicone**
perforation Ø 3 mm
2 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
L 460 x P 330 mm
Référence : 100.307
CHF 26.- / R1