



# EQUIPEMENTS DE RESTAURATION LISTE DE PRIX EXPORT

EURO € • 1ER FÉVRIER 2022

**ATTENTION : Prix Ex-Works Etats-Unis.**

**Il faut rajouter 28%\* sur tous les prix  
indiqués dans le catalogue Hatco 2022**

**\*Comprend les frais d'importation & l'augmentation des  
prix fournisseur au 01/07/22**





People who serve,  
products that solve.®

### Comment passer votre commande

Pour garantir le traitement rapide et précis de votre commande, fournissez les informations suivantes:

1. Numéro de modèle, tension et phase.
2. Précisez les options et les accessoires au besoin. Les options ne peuvent pas être ajoutées sur site.
3. Consultez l'usine lorsque vous commandez un équipement prévu pour des applications spéciales.
4. Les commandes par fax et e-mail sont acceptables et n'exigent pas confirmation.
5. Consultez la section Ressources à la fin du livre pour plus d'informations.

**TOUTES LES PUISSANCES FOURNIES SONT NOMINALES. LA PUISSANCE RÉELLE PEUT VARIER. CONSULTEZ L'USINE POUR PLUS D'INFORMATIONS.**

Commandes par courriel:  
intlsales@hatcocorp.com

Questions et requêtes par courriel à :  
support@hatcocorp.com

Téléphone: +1 (414) 671-6350

[www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)

### Politique des prix:

Les prix sont en euros et sujets à modification sans préavis. Les prix et les remises s'appliquent aux accessoires au moment de la commande initiale de l'équipement uniquement, pas lors d'une commande ultérieure.

## Qui nous sommes

Depuis 1950, Hatco ne cesse de développer des idées innovantes pour le secteur de la restauration en lançant de nouveaux appareils ambitieux qui garantissent un service plus efficace, plus fiable et plus rentable. Ces produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux rudes exigences actuelles du secteur de la restauration. Hatco est une entreprise dédiée au service de ses clients qui fournit des appareils de qualité conçus pour offrir les meilleures performances.

## Nous sommes fiers d'être détenus par nos salariés

La société a été créée par Gordon et LaReine Hatch en 1950 et dirigée par leur fils, David, à compter de 1990. En 2004, Hatco Corporation a pris le chemin de la propriété par les employés et en 2007, un événement significatif de l'histoire d'Hatco s'est produit : Les employés se sont approprié 100 % de la propriété de David Hatch ! Hatco demeure une entreprise familiale - à ceci près que notre famille s'est désormais agrandie. Les actionnaires salariés sont animés par l'esprit de l'actionariat et motivés par la responsabilisation qu'il leur apporte.

## Équipements

Étagères chauffantes encastrables	Comptoirs de présentation chauffants	Étagères chauffantes/ réfrigérantes	Armoires de maintien portatives
Postes de découpe	Puits chauffants	Puits à glace	Préchauffeurs chauffants portatifs
Étagères réfrigérantes	Armoires de maintien de la température et d'exposition	Induction	Puits réfrigérés
Grille-pains et toasteurs	Préchauffeurs chauffants	Appareils salamander	Réchauffeurs de bande Gaufres
Lampes décoratives	Rideaux d'air chaud	Mini préchauffeur chauffant pour pizza	
Tubes d'éclairage	Distributeurs d'eau chaude	Préchauffeurs chauffants	
Tiroirs chauffants		Chauffe-assiette	
Plans réfrigérés			
Postes à frites			

## Sites



**Milwaukee - Bureau d'entreprise**  
635 South 28th Street | Milwaukee, WI 53215 USA



**Sturgeon Bay - Usine de fabrication**  
208 East Deck Street | Sturgeon Bay, WI 54235 USA

Sturgeon Bay  
Milwaukee

Hosur  
(Tamil Nadu),  
India

Suzhou, China

**SOYONS SOCIAUX**



## Tables des matières

<b>GRILLE-PAINS ET TOASTEURS</b>	2-9
<b>CUVES</b>	10-40
<b>LAMPES DÉCORATIVES CHAUFFANTES OU NEUTRES</b>	41-49
<b>RAMPES CHAUFFANTES</b>	50-65
<b>POSTES À FRITES</b>	66-70
<b>POSTES DE DÉCOUPE</b>	71-73
<b>PORTATIFS</b>	74-86
<b>ENCASTRABLES</b>	87-102

<b>TIROIRS CHAUFFANTS</b>	103-108
<b>PRESENTOIRS DE MAINTIEN EN TEMPERATURE</b>	109-122
<b>ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ET PRESENTATION</b>	123-137
<b>PLAQUES À INDUCTION</b>	138-144
<b>APPAREILS DE CUISSON LÉGERS</b>	145-150
<b>DISTRIBUTEURS D'EAU</b>	151-152

CDW.....	105	GRCMW.....	118	HWBI-S.....	23-25, 36-37
CLED.....	49	GRCSCS, GRCSCSLH.....	73	HWBI-xQT <b>NOUVEAU</b> .....	26-27, 32, 36-37
CSSBX, CSSBFX.....	93	GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL... ..	67-68	HWBRN.....	26-27, 33, 36-37
CSUX.....	95	GRFHS.....	69-70	HWBRT.....	26-27, 33, 36-37
CSBFX.....	94	GRFS.....	69-70	HWBRT-43.....	26-27, 34, 36-37
CWBX, CWBX-S <b>NOUVEAU</b> .....	14-17	GRH.....	54-55	HWBRT-xQT.....	26-27, 35-37
DCS.....	72	GRHD, GRHDH.....	121-122	HXMH, HXMH-xxD.....	115-116
DL, DLL, DLH <b>NOUVEAU</b> .....	42-47	GRHW.....	84	HXMS, HXMS-xxD.....	115-116
FDWD-1-MN. <b>NOUVEAU</b> .....	133	GRS.....	81-83	IHDCH. <b>NOUVEAU</b> .....	130-131
FDWDE.....	125, 129	GRSB.....	99-100	IRNG-PC1, -PB1.....	139-140
FM.....	152	GRSBF.....	101-102	IRNG-PC2, -PB2 <b>NOUVEAU</b> .....	141-142
FS2HAC.....	137	GRSDH, GRSDH-xxD.....	111-112	ITQ.....	3
FSD, FSDT.....	126-129	GRSDS, GRSDS-xxD.....	111-112	IWB, IWB-S.....	11-13
FSHAC.....	137	GRSDS/H.....	110	IWRM <b>NOUVEAU</b> .....	143-144
FSHC-6W.....	135	GRSR.....	75	MDW.....	132
FSHC-7.....	136	GRSS.....	78	PWB, PWC.....	124
FSHC-EE. <b>NOUVEAU</b> .....	134	GRSSB.....	96	RCTHW.....	40
FST-1-MN. <b>NOUVEAU</b> .....	133	GRSSR.....	76-77	RCTWM <b>NOUVEAU</b> .....	147
FTBX, FTBX-S. <b>NOUVEAU</b> .....	18-19	HBG.....	79	RHW.....	39
FWM. <b>NOUVEAU</b> .....	148	HBGB, HBGBH.....	97-98	RMBs.....	64
GM5AH.....	51	HCSBFX.....	92	SNACK <b>NOUVEAU</b> .....	146
GM5AHL.....	52-53	HCSSBX, HCSSBFX.....	91	TK.....	9
GMFFL.....	67-68	HDW.....	106-108	TM.....	150
GR2BW.....	85-86	HDW-xR2.....	106, 108	TM3.....	5
GR2SDH, GR2SDH-xxD.....	113-114	HDWTC. <b>NOUVEAU</b> .....	104	TMS.....	150
GR2SDS, GR2SDS-xxD.....	113-114	HGSM.....	80	TMS2 <b>NOUVEAU</b> .....	149
GR3SDS-xxDCT, GR3SDS-xxTCT..	117	HLC5 <b>NOUVEAU</b> .....	48	TPT.....	4
GRAH, GRAHL.....	54-55	HSBF-GL, -HC, -SS <b>NOUVEAU</b> .....	88-90	TQ.....	8
GRAH-xxD, GRAHL-xxD.....	56-57	HW-FUL.....	38	TQ3.....	7
GRAIH, GRAIH-xxD.....	61-62	HWB-FUL.....	26-29, 36-37	UGAH, UGAHL.....	58, 60
GR-B.....	67	HWB-43.....	26-27, 30, 36-37	UGAH-xxD, UGAHL-xxD.....	59-60
GRBW.....	85-86	HWB-xQT.....	26-27, 31, 36-37	UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL... ..	67-68
GRCB, GRCBH.....	119-120	HWBI, HWBI43.....	20-22, 25, 36-37		

# Grille-pains et toasteurs

*Buffets • Supermarchés & épicerie fines  
Restaurants & cafés • Discothèques & bars  
Traiteur • Magasins franchisés*



**ITQ-1750-2C** pg. 3



**TPT-230-4** pg. 4



**TM3-10H** en acier inoxydable standard  
pg. 5



**T03-500** en noir *Designer* standard avec  
l'éclairage d'accentuation à DEL en option dans  
les montants pg. 7



**TQ-800H** pg. 8



**TK-100** pg. 9

## Grille-pains intelligent Toast-Qwik®

Le grille-pain intelligent Toast-Qwik® permet à l'opérateur de griller de multiples produits par l'effleurage du bouton, passant facilement des bagels et toasts au pain aux pommes de terre type hash brown et pain à l'ail et aux crumpets et croissants, ainsi que de faire fondre du fromage et d'apporter une finition à de plus petites préparations alimentaires. L'unité peut facilement prendre la place de l'actuelle plate-forme de grillage et ajouter de la polyvalence et une diversification des menus ainsi que de l'efficacité énergétique et des économies de coûts.

- Le grille-pain à convoyeur peut fonctionner dans quatre modes différents :
  - ~ Débit continu
  - ~ Mode sélection élément unique
  - ~ Mode entrée et sortie inversée
  - ~ Entrée, pause, puis poursuite à travers
- Le port USB situé à l'avant permet un transfert aisé de l'information comme les changements de programme les informations en matière d'utilisation produit
- La capacité de programmer jusqu'à 20 réglages produit
- Le système de capteurs ColorGuard Hatco breveté surveille et règle la vitesse du convoyeur et la température pendant les périodes d'utilisation intensive afin d'assurer l'uniformité de couleur des toasts
- Grâce à la technologie Spot-On® d'Hatco, le grille-pain détecte lorsque le produit est placé sur le convoyeur et active l'unité
- Nettoyage facile, avec tiroir ramasse-miettes amovible et rampe collectrice. Peu d'entretien par l'opérateur requis, avec éléments autonettoyants et aucun moteur de maintenance ni système d'entraînement du convoyeur



ITQ-875-1C



ITQ-1000-1C



ITQ-1750-2C

### GRILLE-PAIN ÉLECTRIQUE À CONVOYEUR HORIZONTAL

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension	Puissance (W)	Intensité	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
ITQ-875-1C	370 x 727 x 420 mm	230	2700	11,8	15	41 kg	€4640
ITQ-1000-1C	450 x 727 x 457 mm	230	3600	15,7	17	40 kg	5264
ITQ-1750-2C	513 x 728 x 470 mm	230	4960	21,6	30	48 kg	6719

† Capacité totale variable en fonction du produit.  
Sans prise.

#### Tous les modèles intelligents proposent :

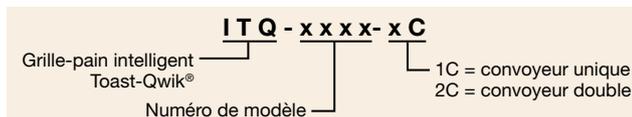
Dimensions de l'ouverture – ITQ-875-1C: 154 L x 56 H mm.  
ITQ-1000-1C : 240 L x 51 H mm.  
ITQ-1750-2C : deux ouvertures à 150 L x 56 H mm.

Emplacement du cordon : à gauche au centre, à l'arrière de l'unité.

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

#### Pelle, avec haute temp., revêtement antiadhésif –

ITQ1C-PAD	Pelle pour aliments de 229 mm de large pour modèle ITQ-1000-1C uniquement	€151
ITQ2C-PAD	Pelle pour aliments de 144 mm de large pour modèle ITQ-875-1C, ITQ-1750-2C uniquement	118
ITQ2CFEED175	Rampe d'arrivée pour le modèle ITQ-1750-2C modèle	69

ITQ2C-PAD  
Accessoires

## Grille-pain à éjection automatique

Idéals pour les zones de libre-service et les utilisations à faible volume, les grille-pain à éjection automatique de chez Hatco dorent uniformément une large variété de pains. Le boîtier robuste en acier inoxydable se compose de quatre fentes à centrage automatique, ainsi que de commandes pour éjecter le pain à tout moment et d'un tiroir ramasse-miettes amovible.

- Grille uniformément une variété de pains (bagels, toast, gaufres et English muffins)
- Quatre fentes à centrage automatique, larges de 32 mm
- Un sélecteur permet de griller d'un seul côté ou des deux côtés
- Boîtier robuste en acier inoxydable
- Commandes individuelles par fente
- Tiroir ramasse-miettes amovible pour un nettoyage facile
- Cordon de 1829 mm avec fiche



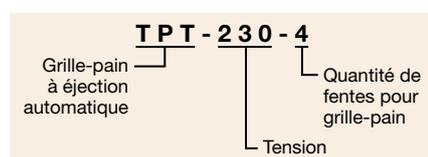
TPT-230-4

### GRILLE-PAIN À ÉJECTION AUTOMATIQUE

Modèle	Dimensions L x P x H	Ouverture L x P	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
TPT-230-4	346 x 313 x 204 mm	32 x 140 mm	230	2388	10,4	8 kg	€442

**Pour tous les modèles à éjection automatique :**

Emplacement du cordon : Cordon de 1829 mm – en bas du centre à l'arrière.



## Toasteurs à convoyeur TOAST-MAX®

Le toasteur à convoyeur électrique TOAST-MAX® est rapide, fiable et polyvalent, pour toaster jusqu'à 350 tranches de pains ou buns par heure, selon le type de pain. Doté d'éléments chauffants à gaine métallique avec serpentine long durée et d'un motoréducteur lubrifié en permanence.

- Boîtier en acier inoxydable durable
- Le Toast-Qwik est doté du système de détection ColorGuard pour des produits régulièrement grillés
- Le mode Économie d'énergie avec un témoin lumineux permet de réaliser des économies d'énergie lors des périodes creuses
- Permet le grillage du pain jusqu'à une épaisseur de 76 mm
- L'utilisation de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration permet le réglage instantané de la durée passée sous le grill
- Les unités sont équipées avec des supports réglables de 25 mm (1 po), une rampe d'arrivée, un tiroir ramasse-miettes amovibles et une glissière de décharge



TM3-10H en noir Designer, rouge chaleureux Designer et acier inoxydable standard

### TOASTEUR À CONVOYEUR TOAST-MAX

Modèle	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture L x H	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité 50/60Hz	Capacité/ heure†	Poids à l'expédition	Prix
TM3-5H	368 x 538 x 411 mm	186 x 76 mm	220-230-240	1320-1445-1575	6.0-6.3-6.6	190-230	19 kg	€ 950
TM3-10H	368 x 535 x 411 mm	264 x 76 mm	220-230-240	1920-2100-2285	8.7-9.1-9.5	290-350	19 kg	1194

† Capacité totale variable en fonction du produit.

#### Pour tous les modèles TOAST-MAX :

Emplacement du cordon : Dos de l'unité, côté inférieur droit.

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

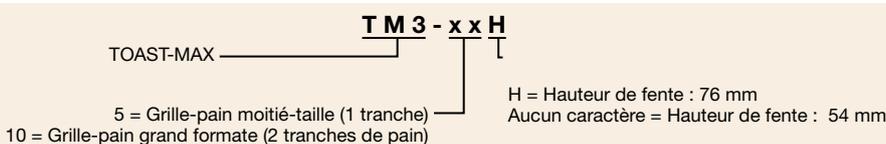
Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé en acier inoxydable –

RED	Rouge Chaud	Gratuit
BLACK	Noir	Gratuit

#### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

TM3-BUNFEED	Rampe allongée pour buns et pains (modèle TM3-10H uniquement)	€14
TM3-SECURITY	Cache de commandes et support (modèle TM3-10H uniquement)	38

#### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Toasteurs à convoyeur TOAST-MAX®

Dites oui à la flexibilité et à la performance grâce à la ligne économique de toasteurs à convoyeur TOAST-MAX® de chez Hatco ! L'utilisation de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration du pain, permet le réglage instantané de la durée passée sous le grill.

- Éléments chauffants résistants à gaine métallique en serpent
- Pieds réglables de 102 mm
- Moteur 50/60 Hz à lubrification permanente
- Les réflecteurs en forme de V permettent de capter et de rediriger la chaleur
- Dégagement de 50 mm pour accueillir tous les types de produits de panification
- La conception pratique du tapis convoyeur permet de positionner l'appareil selon l'utilisation que l'on souhaite en faire. Vous pouvez décider de la sortie des aliments toastés : du côté serveur ou du côté client (libre-service).
- Capacité : 180 ou 360 tranches/heure. La hauteur d'ouverture est de 76 mm (H)



TM-5H



TM-10H

### TOASTEUR À CONVOYEUR TOAST-MAX

Modèle	Dimensions L x P x H*	Dimensions de l'ouverture L x H	kW	Tension	Intensité 50/60Hz	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
TM-5H	290 x 419 x 387 mm	186 x 88 mm	1,3-1,6	230	6.4	3 tranches	16 kg	€ 892
TM-10H	368 x 419 x 387 mm	264 x 88 mm	1,9-2,3	230	9.2	6 tranches	19 kg	1107

\* Ajoutez 203 mm à la profondeur si vous utilisez la rallonge de plateau à l'arrière. La hauteur inclut les pieds.

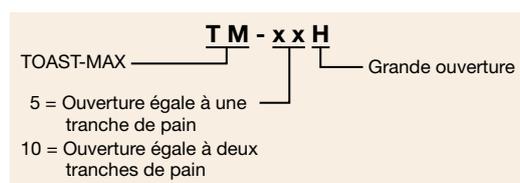
† Capacité totale variable en fonction du produit.

#### Pour tous les modèles TOAST-MAX :

Tension : 220 to 240V, monophasée.

Types de pains : Pain ou petits pains.

Emplacement du cordon : Cordon de 1829 mm, situé à l'arrière de l'appareil, partie inférieure et côté gauche.



## Toasteurs à convoyeur Toast-Qwik®

Les grille-pain de pointe Toast-Qwik de Hatco ont été entièrement revisités, mettant en avant un nouveau look génial, un régulateur tactile facile à utiliser et de meilleures capacités de production. Ils continuent cependant à fournir la meilleure fiabilité et flexibilité du marché des grille-pain à convoyeur, et offrent le meilleur rapport qualité-prix !

- Système de détection ColorGuard breveté, qui surveille et règle la vitesse du convoyeur pour assurer une couleur uniforme à tout moment, même lors de très forte activité
- Nouveau régulateur tactile dynamique, facile à repérer et encore plus à utiliser !
- Jusqu'à 12 programmes peuvent être enregistrés pour des changements de produit précis et immédiats
- Port USB pour télécharger facilement vos changements de programme et vos mises à jour logicielles
- Nouvelle rampe d'arrivée unique pour le pain grillé, stocké dans des bacs à chaque fois
- Bac à miettes amovible pour un nettoyage facile
- Ouverture standard à 51 mm - Ouverture de 76 mm sur les modèles TQ3-500H, -900H et -2000H pour des tranches de pain plus épaisses



**TQ3-500**  
Présenté en couleur rouge  
*Designer* ; couleur en option



**TQ3-900H**  
montré en Acier  
inoxydable optionnel



**TQ3-2000**  
montré en noir  
*Designer* standard

### GRILLE-PAIN ÉLECTRIQUE À CONVOYEUR HORIZONTAL

Modèle	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Dimensions de l'ouverture L x H	Tension	Puissance (W)	Intensité 50/60Hz	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
<b>Pains grillés de la largeur de deux tranches</b>								
<b>TQ3-500</b>	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2031-2220	9.2-9.7	7-8 tranches	25 kg	<b>€2312</b>
<b>TQ3-500H</b>	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2031-2223	9.2-9.7	7-8 tranches	25 kg	<b>2312</b>
<b>TQ3-900</b>	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2763-3020	12.6-13.1	15 tranches	25 kg	<b>2773</b>
<b>TQ3-900H</b>	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2763-3020	12.6-13.1	15 tranches	25 kg	<b>2773</b>
<b>Pains grillés de la largeur de trois tranches</b>								
<b>TQ3-2000</b>	475 x 536 x 436 mm	359 x 51 mm	220-230	3678-4020	16.7-17.5	33 tranches	30 kg	<b>€3164</b>
<b>TQ3-2000H</b>	475 x 536 x 436 mm	359 x 76 mm	220-230	3678-4020	16.7-17.5	33 tranches	30 kg	<b>3164</b>

† Capacité totale variable en fonction du produit.  
Sans prise.

**Tous les modèles à convoyeur horizontal présentent :**

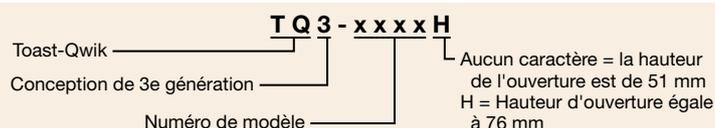
Emplacement du cordon : cordon de 1 829 mm – coin arrière droit de la machine.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir Tendance standard –**

<b>SS</b>	Acier inoxydable	<b>€180</b>
<b>WRED</b>	Rouge Chaud	<b>Gratuit</b>
<b>SSINSERT</b>	Bac à pain encastrable en acier inoxydable (Pour les séries TQ3-500 et -900 uniquement)	<b>€37</b>
<b>TQ3-RAMP</b>	Rallonge de rampe de chargement - ajoute 76 mm à la profondeur (exclusion des modèles TQ3-10 et TQ-400)	<b>27</b>
<b>TQ3-RAMP-XL</b>	Longue rallonge de rampe de chargement - ajoute 229 mm à la profondeur (exclusion des modèles TQ3-500 et TQ-900)	<b>39</b>

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Toasteurs à convoyeur Toast-Qwik®

La flexibilité et les performances sont à vous avec la ligne haute capacité des grille-pains Toast-Qwik®. L'utilisation de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration permet le réglage instantané de la durée passée sous le grill. Le Toast-Qwik est doté du système de détection ColorGuard pour des produits régulièrement grillés.

- Réglage instantané et précis de la durée passée sous le grill, pour déterminer la coloration du pain, à l'aide d'une commande permettant une distribution uniforme de la chaleur dessus et dessous.
- Le mode d'économie d'énergie en option permet d'économiser l'énergie,
- Capacité de production de 400 à 1 800 tranches par heure, en fonction du type de pain
- L'isolation et le ventilateur intérieur maintiennent le contour de l'appareil froid
- La conception pratique du tapis convoyeur permet de positionner l'appareil selon l'utilisation que l'on souhaite en faire. Vous pouvez décider de la sortie des aliments toastés : du côté service ou du côté client (libre-service).



TQ-400



TQ-1800

### GRILLE-PAIN À CONVOYEUR TOAST-QWIK

Modèle	Dimensions L x P x H*	Dimensions de l'ouverture (L x H)	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité 50/60Hz	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
<b>TQ-400</b>	368 x 451 x 378 mm	263 x 51 mm	220-230	1860-2030	8.5-8.8	6 tranches	21 kg	<b>€2253</b>
<b>TQ-400BA</b>	368 x 451 x 378 mm	263 x 51 mm	220-230	1765-1930	8.0-8.4	6 tranches	21 kg	<b>2253</b>
<b>TQ-400H</b>	368 x 451 x 403 mm	263 x 76 mm	220-230	2131-2330	9.7-10.0	6 tranches	21 kg	<b>2253</b>
<b>TQ-800</b>	368 x 578 x 422 mm	265 x 51 mm	220-230	3019-3300	13.7-14.4	14 tranches	29 kg	<b>2558</b>
<b>TQ-800BA</b>	368 x 578 x 422 mm	265 x 51 mm	220-230	2791-3050	12.7-13.3	14 tranches	28 kg	<b>2558</b>
<b>TQ-800H</b>	368 x 578 x 422 mm	265 x 76 mm	220-230	3019-3300	13.7-14.4	14 tranches	28 kg	<b>2715</b>
<b>TQ-800HBA</b>	368 x 578 x 422 mm	265 x 76 mm	220-230	2791-3050	12.7-13.3	14 tranches	29 kg	<b>2715</b>

#### Pains grillés de la largeur de trois tranches

<b>TQ-1800</b>	470 x 577 x 421 mm	367 x 51 mm	220-230	3731-4078	17.0-17.7	30 tranches	33 kg	<b>€3018</b>
<b>TQ-1800BA</b>	470 x 577 x 421 mm	367 x 51 mm	220-230	3849-4206	17.5-18.3	30 tranches	34 kg	<b>3018</b>
<b>TQ-1800H</b>	470 x 577 x 421 mm	367 x 76 mm	220-230	3907-4271	17.8-18.6	30 tranches	34 kg	<b>3018</b>
<b>TQ-1800HBA</b>	470 x 577 x 421 mm	367 x 76 mm	220-230	3849-4206	17.5-18.3	30 tranches	34 kg	<b>3018</b>

\* Pour les modèles TQ-400, TQ-400BA et TQ-400H, ajoutez 64 mm à la profondeur si vous utilisez la rallonge de plateau à l'arrière. Pour les modèles TQ-800, TQ-800BA, TQ-800H et TQ800HBA, ajoutez 165 mm à la profondeur si vous utilisez la rallonge de plateau à l'arrière. La hauteur inclut les pieds.

† Capacité totale variable en fonction du produit.

Les modèles BA grillent un seul côté et sont utilisés pour les bagels et les buns, la face coupée tournée vers le haut.

Sans prise.

#### Pour tous les modèles Toast-Qwik :

**Emplacement du cordon :** Cordon de 1829 mm, situé à l'arrière de l'appareil, partie inférieure et côté droit.

\* Capacité totale variable en fonction du type de pain à toaster.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

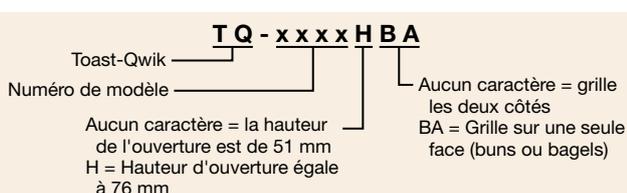
<b>TQ-PWR-A</b>	Mode veille automatique (passe en mode veille après 30 minutes d'inactivité)	<b>Gratuit</b>
-----------------	--	----------------

**TQ-800BA avec capot pour tableau de commandes** (accessoire)



### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>TQRAMP</b>	Rallonge de rampe de chargement (Ajoute 76 mm) (à l'exclusion des modèles TQ-1800)	<b>€101</b>
<b>TQ2-SECURITY</b>	Capot pour tableau de commandes (à l'exclusion des modèles TQ-1800)	<b>91</b>



## Grille-pain rotatifs Toast King®

L'efficacité et la fiabilité des produits Hatco font du grille-pain TK le produit phare de votre cuisine grâce à sa large capacité de pains tout au long de la journée. Ces toasteurs se servent de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration du pain.

- Grille une grande variété de pains
- Conception en acier inoxydable qui garantit une durée de vie optimale de l'appareil
- Le mode veille du thermostat permet de réduire la consommation d'énergie pendant les heures creuses
- Avancement et régulation de la vitesse manuellement
- Entièrement isolé thermiquement pour garder l'appareil froid
- Éléments chauffants à gaine métallique multiples
- Zone de stockage pour garder le pain grillé chaud et à l'abri de l'humidité
- Capacité : 720 à 1000 tranches/heure
- Accès à 3 paniers pour un chargement rapide
- Évacuation sur le dessus de l'appareil pour laisser échapper la chaleur et ainsi contribuer au confort de l'utilisateur



TK-72



TK-135B

### TOASTEUR À CONVOYEUR TOAST KING

Modèle	Dimensions* L x P x H	Taille de panier L x H	kW	Tension Monophasée	Intensité 50Hz	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
<b>Pain ou buns</b>								
<b>TK-72</b>	464 x 448 x 845 mm	254 x 117 mm	4,0	220 ou 240V	18,4 ou 16,8	12 tranches	33 kg	<b>€3529</b>
<b>TK-100</b>	578 x 448 x 845 mm	368 x 117 mm	5,0	220 ou 240V	22,9 ou 21,0	16 tranches	40 kg	<b>3780</b>
<b>Buns</b>								
<b>TK-135B</b>	578 x 448 x 845 mm	368 x 117 mm	4,3	220 ou 240V	19,7 ou 18,1	22 tranches	40 kg	<b>€3780</b>

\* La largeur comprend 19 mm pour le bouton d'avance manuelle. La profondeur comprend l'extension de plateau de 89 mm.

† Capacité totale variable en fonction du produit.

#### Pour tous les modèles Toast King :

Épaisseur maximale du pain : 32 mm.

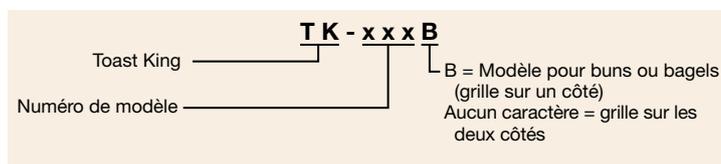
Emplacement du cordon : Cordon de 1219 mm, situé à l'arrière de l'appareil, partie inférieure et côté gauche.

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**TK-SECURITY** Capot, pous tableau de commandes, matériel de fixation et boîte à fusibles (modèles TK uniquement) **€171**

#### ACCESSORIES (disponibles à la vente à tout moment)

**4"LEGS** Pieds réglables de 102 mm (4) **€44**



# Cuves

(réfrigérées, pour glace, ou de maintien en température)

*Cafétérias • Buffets*

*Magasins de proximité • Supermarchés & épicerie fines*

*Restaurants & cafés • Discothèques & bars*



**IWB-6** cuve pour glace avec l'option pare-haleine, bac gastro et bols (non disponibles) *pg. 11*



**CWBX-3** cuve réfrigérée avec bacs gastros et barres de séparation (accessoires) *pg. 15*



**CWBX-S4** cuve réfrigérée inclinée avec l'option **CWB-S4SLANT** avec bacs gastro (accessoires) *pg. 16*



**FTBX-3** plan réfrigéré avec plaque US sheet pans 1/1 *pg. 19*



**HWBI-3MA** avec bacs alimentaires accessoires *pg. 21*



**HWBI-3** cuve maintien en température avec plaques à piser pour recouvrir cuves de maintien *pg. 21, 25*



**HWBI-S4MA** avec bacs à aliments accessoires (illustré avec les réchauffeurs **GRAH-72**, vitres hygiéniques non disponibles) *pg. 24*



**HWBRT-7QTD** et **HWBRT-11QTD** avec bacs alimentaires (accessoires) et kit de montage (également présentés ici, **HWB-43D**, **HWBI-FULD** *pg. 28-35*



**HW-FUL** avec des barres de séparation pour bacs (accessoires) (bacs alimentaires, louches et couvercles non disponibles) *pg. 38*

## Compartiments pour glace libre-service

Les compartiments froids de libre-service Hatco offrent toutes les qualités de nos compartiments réfrigérés, mais sans aucun composant de réfrigération ou électrique. Ces unités isolées refroidies par la glace peuvent conserver des aliments pré-refroidis à la température de service souhaitée. Elles sont idéales pour les bars à salade, les buffets froids et les bars de boissons fraîches. Désormais disponibles dans une version étroite allongée, rendant l'accès très facile pour les clients, et ce avec ou sans pare-haleine.

- Cuves isolées de grande taille disponibles en configuration d'un à six bacs
- Isolation optimale des parois latérales et de la partie inférieure pour garantir une meilleure conservation du froid et des économies
- Conception en forme de cadre qui permet de voir clairement et d'accéder facilement aux aliments
- L'orifice de vidange, 1" NPT de diamètre pour faciliter le nettoyage
- Double fond (accessoire) pratique qui maintient la glace au-dessus de l'orifice de vidange afin de faciliter la vidange
- Correspond à la gamme de cuves Hatco pour un aspect complètement identique



**IWB-6**  
avec un bac à aliments accessoire (bols non disponibles) et un joint en option

**IWB-2** avec option d'inclinaison **IWB-2SLANT**

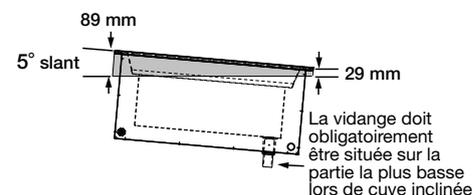


Option d'inclinaison pour IWB-1, -2, -3, -4, -5, -6

### COMPARTIMENTS POUR GLACE LIBRE-SERVICE ISOLÉS À ENCASTRER

Modèle	Dimensions L x P x H	Poids à l'expédition	Prix
IWB-1	483 x 686 x 305 mm	28 kg	€1260
IWB-2	813 x 686 x 305 mm	38 kg	1451
IWB-3	1143 x 686 x 305 mm	46 kg	1681
IWB-4	1473 x 686 x 305 mm	65 kg	1949
IWB-5	1803 x 686 x 305 mm	50 kg	2255
IWB-6	2134 x 686 x 305 mm	82 kg	2598

Marque CE indisponible.



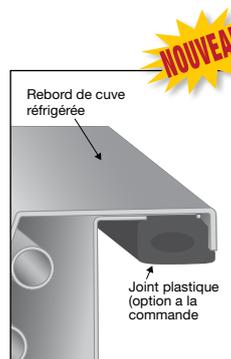
### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

#### Options d'inclinaison de cuve –

<b>IWB-1SLANT</b>	Option inclinée pour IWB-1	€156
<b>IWB-2SLANT</b>	Option inclinée pour IWB-2	172
<b>IWB-3SLANT</b>	Option inclinée pour IWB-3	187
<b>IWB-4SLANT</b>	Option inclinée pour IWB-4	202
<b>IWB-5SLANT</b>	Option inclinée pour IWB-5	218
<b>IWB-6SLANT</b>	Option inclinée pour IWB-6	233

#### Option de joint périphérique de montage –

<b>BEZELGASKET-1</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-1	€59
<b>BEZELGASKET-2</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-2	59
<b>BEZELGASKET-3</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-3	76
<b>BEZELGASKET-4</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-4	76
<b>BEZELGASKET-5</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-5	82
<b>BEZELGASKET-6</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-6	82



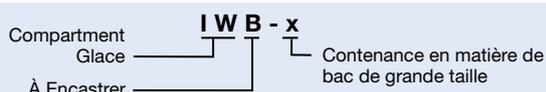
#### BEZELGASKET-1

Le joint plastique installé en usine évite l'utilisation de silicone ou d'autre joint



### DÉCOUPES DU COMPTOIR POUR COMPARTIMENTS GLACE DE LIBRE-SERVICE

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
<b>IWB-1</b>	435 mm	457 mm	640 mm	660 mm
<b>IWB-2</b>	765 mm	787 mm	640 mm	660 mm
<b>IWB-3</b>	1095 mm	1118 mm	640 mm	660 mm
<b>IWB-4</b>	1426 mm	1448 mm	640 mm	660 mm
<b>IWB-5</b>	1756 mm	1778 mm	640 mm	660 mm
<b>IWB-6</b>	2086 mm	2108 mm	640 mm	660 mm



**ACCESSOIRES : BACS GASTRO, BARRES DE SEPARATION VENDUS EN – PAGE 13**

## Cuves étroites, encastrables, pour présentation de glace

Les cuves étroites encastrables Hatco offrent la qualité des cuves réfrigérées mais sans aucun composant de réfrigération, ni électrique. Désormais disponibles dans une version étroite allongée, rendant l'accès très facile pour les clients, et ce avec ou sans pare-haleine.

Elles sont idéales pour les bars à salade, les buffets froids et les bars pour boissons fraîches. Les séparateurs de bacs offrent une plus grande souplesse de présentation.

- Configuration de 1 à 4 bacs de dimensions ordinaires espacés
- Isolation optimale des parois latérales et de la partie inférieure pour garantir une meilleure conservation du froid et des économies
- Conception en forme de cadre qui permet de voir clairement et d'accéder facilement aux aliments
- L'orifice de vidange, 1" NPT de diamètre pour faciliter le nettoyage
- Double fond (accessoire) pratique qui maintient la glace au-dessus de l'orifice de vidange afin de faciliter la vidange
- Correspond à la gamme de cuves Hatco pour un aspect complètement identique



**IWB-S4**  
avec option d'inclinaison  
**IWB-S4SLANT**

**IWB-S2**

### CUVES ÉTROITES ENCASTRABLES ISOLÉS POUR PRÉSENTATION SUR GLACE

Modèle	Dimensions L x P x H	l'expédition	Prix
<b>IWB-S1</b>	687 x 481 x 306 mm	26 kg	<b>€1268</b>
<b>IWB-S2</b>	1222 x 481 x 306 mm	48 kg	<b>1472</b>
<b>IWB-S3</b>	1757 x 481 x 306 mm	66 kg	<b>1676</b>
<b>IWB-S4</b>	2292 x 481 x 306 mm	92 kg	<b>1935</b>

Marchio CE non disponibile.

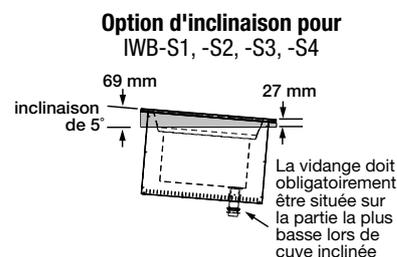
### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

#### Options d'inclinaison de cuve –

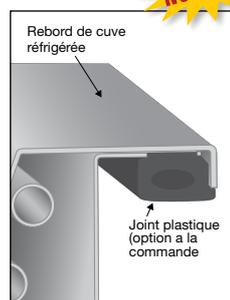
<b>IWB-S1SLANT</b>	Option inclinée pour IWB-S1	<b>€156</b>
<b>IWB-S2SLANT</b>	Option inclinée pour IWB-S2	<b>172</b>
<b>IWB-S3SLANT</b>	Option inclinée pour IWB-S3	<b>187</b>
<b>IWB-S4SLANT</b>	Option inclinée pour IWB-S4	<b>202</b>

#### Option de joint périphérique de montage –

<b>BEZELGASKET-S1</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-S1	<b>€59</b>
<b>BEZELGASKET-S2</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-S2	<b>59</b>
<b>BEZELGASKET-S3</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-S3	<b>76</b>
<b>BEZELGASKET-S4</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-S4	<b>76</b>

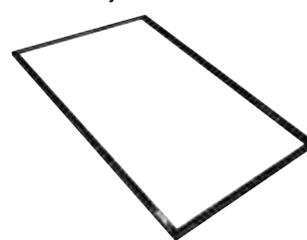


**NOUVEAU**



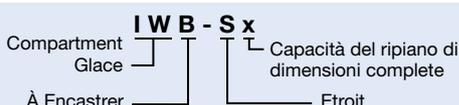
#### BEZELGASKET-S1

Le joint plastique installé en usine évite l'utilisation de silicone ou d'autre joint



### DÉCOUPES DU COMPTOIR POUR INTÉGRER LES CUVES ÉTROITES ENCASTRABLES

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
<b>IWB-S1</b>	641 mm	662 mm	433 mm	456 mm
<b>IWB-S2</b>	1175 mm	1196 mm	433 mm	456 mm
<b>IWB-S3</b>	1710 mm	1731 mm	433 mm	456 mm
<b>IWB-S4</b>	2245 mm	2266 mm	433 mm	456 mm



**ecoization**  
Naturally

**ACCESSOIRES : BACS GASTRO, BARRES DE SEPARATION VENDUS EN – PAGE 13**

## Accessoires pour cuves recevant la glace (Disponibles à la vente à tout moment)



**IWB-6**  
présentée avec bacs gastro  
(accessoires) et bols  
(non commercialisés)

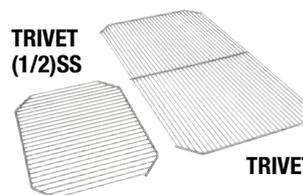


**ST PAN 1/3**  
**ST PAN 1/2**  
**ST PAN 2**  
**ST PAN 4**

**HDW 6" PAN**



**TRIVET (1/2)SS**



**TRIVET SS**

### BACS – GRILLES (Disponibles à la vente à tout moment)

<b>ST PAN 1/3</b>	Bac inox tiers de taille – 324 L x 175 P x 64 H mm	<b>€48</b>
<b>ST PAN 1/2</b>	Bac inox demi-taille – 324 L x 264 P x 64 H mm	<b>55</b>
<b>ST PAN 2</b>	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 64 H mm	<b>67</b>
<b>ST PAN 4</b>	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 102 H mm	<b>83</b>
<b>HDW 6" PAN</b>	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 152 H mm	<b>97</b>

#### Grilles inox –

<b>TRIVET (1/2)SS</b>	Demi-taille – 259 L x 194 P mm	<b>€ 97</b>
<b>TRIVET SS</b>	Grande taille – 259 L x 457 P mm	<b>117</b>

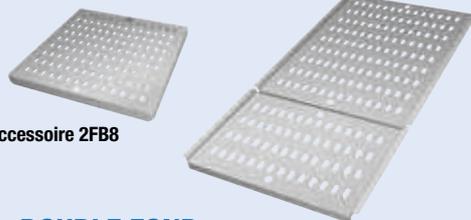
#### Barres de support

Sélectionnez le kit approprié pour les séries CWB ou IWB



**Accessoire 2FB8**

#### Accessoire 3FB3.5



### BARRES DE SUPPORT – DOUBLE FOND (Disponibles à la vente à tout moment)

(Disponibles à la vente à tout moment)

#### Bars –

<b>CWB12BAR</b>	Barre de support de bacs de 305 mm pour cuves réfrigérées libre-service	<b>€12</b>
<b>CWB20BAR</b>	Barre de support de bacs de 508 mm pour cuves réfrigérées libre-service	<b>14</b>

#### Faux fond de cuve pour cuves recevant la glace

(offre de l'espace pour 89 mm de glace et se place sur le rebord du compartiment) –

<b>1FB3.5</b>	Pour les modèles IWB-1 (comprend une partie insérée d'un bac)	<b>€ 65</b>
<b>2FB3.5</b>	Pour les modèles IWB-2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	<b>122</b>
<b>3FB3.5</b>	Pour les modèles IWB-3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bac)	<b>179</b>
<b>4FB3.5</b>	Pour les modèles IWB-4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	<b>238</b>
<b>5FB3.5</b>	Pour les modèles IWB-5 (comprend une partie insérée d'un bac et deux parties insérées de deux bacs)	<b>295</b>
<b>6FB3.5</b>	Pour les modèles IWB-6 (comprend trois parties insérées de deux bacs)	<b>352</b>

#### Faux fond de cuve pour cuves recevant la glace

(offre de l'espace pour 89 mm de glace et se place sur le fond du compartiment) –

<b>1FB8</b>	Pour les modèles IWB-1 (comprend une partie insérée d'un bac)	<b>€ 65</b>
<b>2FB8</b>	Pour les modèles IWB-2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	<b>122</b>
<b>3FB8</b>	Pour les modèles IWB-3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bac)	<b>179</b>
<b>4FB8</b>	Pour les modèles IWB-4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	<b>238</b>
<b>5FB8</b>	Pour les modèles IWB-5 (comprend une partie insérée d'un bac et deux parties insérées de deux bacs)	<b>295</b>
<b>6FB8</b>	Pour les modèles IWB-6 (comprend trois parties insérées de deux bacs)	<b>352</b>

#### Faux fond de cuve pour cuves étroites recevant la glace

(offre de l'espace pour 203 mm de glace et se place sur le rebord du compartiment) –

<b>1FBS3.5</b>	Pour les modèles IWB-S1 (comprend une partie insérée d'un bac)	<b>€ 65</b>
<b>2FBS3.5</b>	Pour les modèles IWB-S2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	<b>122</b>
<b>3FBS3.5</b>	Pour les modèles IWB-S3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bac)	<b>179</b>
<b>4FBS3.5</b>	Pour les modèles IWB-S4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	<b>238</b>

#### Faux fond de cuve pour cuves étroites recevant la glace

(offre de l'espace pour 203 mm de glace et se place sur le fond du compartiment) –

<b>1FBS8</b>	Pour les modèles IWB-S1 (comprend une partie insérée d'un bac)	<b>€ 65</b>
<b>2FBS8</b>	Pour les modèles IWB-S2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	<b>122</b>
<b>3FBS8</b>	Pour les modèles IWB-S3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bac)	<b>179</b>
<b>4FBS8</b>	Pour les modèles IWB-S4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	<b>238</b>

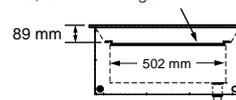
#### Doubles fonds (accessoires)

1, 2 ou 3 parties en fonction de la taille des bacs

#### Pour cuves à encastrer recevant la glace

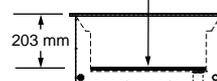
##### 1, 2, 3, 4, 5 ou 6FB3.5

Si le faux fond est positionné à l'emplacement du bac, la hauteur de glace est de 89 mm



##### 1, 2, 3, 4, 5 ou 6FB8

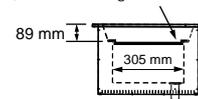
Si le faux fond est positionné à en fond de cuve, la hauteur de glace est de 203 mm



#### Pour cuves étroites à encastrer recevant la glace

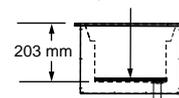
##### 1, 2, 3 ou 4FBS3.5

Si le faux fond est positionné à l'emplacement du bac, la hauteur de glace est de 89 mm



##### 1, 2, 3 ou 4FBS8

Si le faux fond est positionné à en fond de cuve, la hauteur de glace est de 203 mm



## Cuves réfrigérées libre-service avec commande à distance modalités de commande

Cuves

Vue en transparence de **CWBX-3**  
avec bacs (accessoires)



Cuve froide avec sonde  
de température

La paroi froide homologuée par la norme  
NSF 7 maintient les aliments au frais  
sans les dessécher

Une cuve réfrigérée peut accueillir  
plusieurs types des bacs (petits, moyens  
ou ordinaires) vous permettant d'exposer  
une grande variété d'aliments

La conception coudée  
unique de la paroi  
intérieure offre un accès  
facile et une visibilité claire

Le drain en laiton plus grand  
garantit un nettoyage facile

Fond plat assure que les bacs  
affleurent

Le dégivrage  
automatique est activé  
à l'aide d'une commande  
électronique moderne  
programmée sur site

La cavité de la cuve  
garantie l'efficacité  
énergétique grâce  
à une isolation  
respectueuse de  
l'environnement  
répartie  
uniformément sur  
toute la longueur de  
l'unité

À chaque commande, précisez les informations  
suivantes:

- Tension souhaitée :**  
220, 230, 240V
- Nombre de cuves :**  
A. 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 bacs de type rectangulaire, de  
grande taille, 305 x 508 mm  
B. Configuration allongée :  
Teglie S1-, S2-, S3-, S4-bac comme rectangulaire,  
de dimension ordinaire (508 mm x 305 mm)
- Profondeur du modèle :** Configuration standard  
686 mm D ou configuration allongée 481 mm D
- Système de réfrigération avec commande  
à distance**  
**REMARQUE :** Expédiés séparément :  
cuve froide avec sonde de température, panneau  
de commande (les fils de la sonde mesurent  
2,74 mètres) et vanne thermostatique  
A. CWBX, groupe compresseur-condenseur non  
inclus (électrovanne fixée à la cuve froide)

### Option

- Option d'inclinaison** pour CWBX-1, -2, -3, -4,  
-5, et -6 ou CWBX-S1, -S2, -S3, -S4
- Option de joint périphérique de montage**  
pour CWBX-1, -2, -3, -4,  
-5, -6 or -S1, -S2, -S3, -S4

### Accessoires

- Barres de soutien des bacs :**  
305 mm ou 508 mm
- Bacs inox :**  
A. Taille 1/3 hauteur 64 mm  
(324 L x 175 P x 64 H mm)  
B. Demi-taille hauteur 64 mm  
(324 L x 264 P x 64 H mm)  
C. Taille standard hauteur  
(324 L x 527 P x 64 H mm)  
D. Taille standard hauteur 102 mm  
(324 L x 527 P x 102 H mm)

E. Taille standard hauteur 152 mm  
(324 L x 527 P x 152 H mm)

### 3. Faux fonds perforés

### 4. Grilles :

- Taille moyenne  
259 W x 194 D mm
- Grande taille  
259 W x 457 D mm

### ACCESSOIRES – PAGE 17

L'inclinaison de  
la plus grande  
surface de la paroi  
et l'emplacement  
des sorties d'air  
permettent à l'air  
froid de recouvrir  
plus efficacement  
les produits  
alimentaires.



### DÉCOUPE DU COMPTOIR AVEC CUVES RÉFRIGÉRÉES LIBRE-SERVICE MUNIES D'UNE COMMANDE À DISTANCE

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
<b>CWBX-1</b>	435 mm	457 mm	640 mm	660 mm
<b>CWBX-2</b>	765 mm	787 mm	640 mm	660 mm
<b>CWBX-3</b>	1095 mm	1118 mm	640 mm	660 mm
<b>CWBX-4</b>	1426 mm	1448 mm	640 mm	660 mm
<b>CWBX-5</b>	1756 mm	1778 mm	640 mm	660 mm
<b>CWBX-6</b>	2086 mm	2108 mm	640 mm	660 mm
<b>Série Slim</b>				
<b>CWBX-S1</b>	641 mm	662 mm	433 mm	456 mm
<b>CWBX-S2</b>	1175 mm	1196 mm	433 mm	456 mm
<b>CWBX-S3</b>	1710 mm	1731 mm	433 mm	456 mm
<b>CWBX-S4</b>	2245 mm	2266 mm	433 mm	456 mm

## Cuves réfrigérées libre-service avec commande à distance

Les cuves réfrigérées libre-service avec commande à distance Hatco permettent de maintenir les aliments préalablement réfrigérés à des températures de service adéquates dans une configuration à distance qui offre une flexibilité sans limite pour répondre à tous vos besoins culinaires particuliers.

- Cuves isolées de grande taille disponibles en configuration d'un à six bacs
- La paroi froide homologuée par la norme NSF 7 maintient les aliments au frais sans les dessécher
- Isolation optimale des parois latérales et de la partie inférieure pour garantir une meilleure conservation du froid. Isolation respectueuse de l'environnement répartie uniformément sur toute la longueur de l'unité
- Les modèles disposent d'un panneau de contrôle (expédié prêt à monter - les fils de la sonde mesurent 2,74 mètres) mais sont livrés sans groupe compresseur-condenseur pour optimiser la flexibilité offerte par les différentes configurations des cuves réfrigérées
- Le dégivrage automatique est activé à l'aide d'une commande électronique moderne programmée sur site
- L'orifice de vidange, 1" NPT de diamètre pour faciliter le nettoyage

**CWBX-6** avec bacs alimentaires (accessoires) et barres de support de bacs (livré sans groupe compresseur-condenseur)



Panneau de contrôle (expédié prêt à monter)



### MODÈLES DE CUVES RÉFRIGÉRÉS GN 1/1 AVEC PANNEAU DE COMMANDES À DISTANCE

Modèle	Dimensions		Prix
	L x P x H		
<b>CWBX-1</b>	483 x 686 x 433 mm		<b>€3453</b>
<b>CWBX-2</b>	813 x 686 x 433 mm		<b>3753</b>
<b>CWBX-3</b>	1143 x 686 x 433 mm		<b>4112</b>
<b>CWBX-4</b>	1473 x 686 x 433 mm		<b>4736</b>
<b>CWBX-5</b>	1803 x 686 x 433 mm		<b>5246</b>
<b>CWBX-6</b>	2134 x 686 x 433 mm		<b>5643</b>

Marque CE indisponible.

Tous les modèles de cuves réfrigérées avec déport de panneau de commandes à distance disposent des caractéristiques suivantes:

Tension: 220, 230 ou 240V, Monophasée.

Modèles expédiés avec : Contrôle électronique de la température, vanne thermostatique (expédiés prêt à monter) et une électrovanne fixée à la partie inférieure de l'unité.

Consultez les fiches techniques pour : Les détails sur la réfrigération HP, la puissance Watts, les données sur les gaz réfrigérants et instructions de transport.



**CWBX-2** avec option d'inclinaison **CWBR-2SLANT**

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

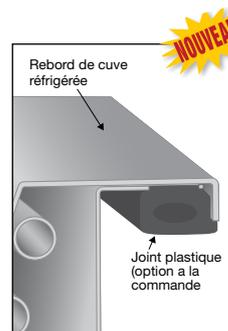
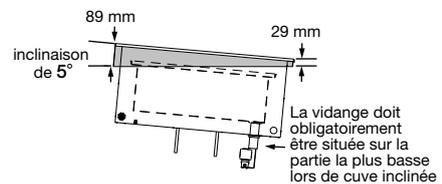
#### Option d'inclinaison de cuve -

<b>CWBR-1SLANT</b>	Option inclinée pour CWBX-1	<b>€156</b>
<b>CWBR-2SLANT</b>	Option inclinée pour CWBX-2	<b>172</b>
<b>CWBR-3SLANT</b>	Option inclinée pour CWBX-3	<b>187</b>
<b>CWBR-4SLANT</b>	Option inclinée pour CWBX-4	<b>202</b>
<b>CWBR-5SLANT</b>	Option inclinée pour CWBX-5	<b>218</b>
<b>CWBR-6SLANT</b>	Option inclinée pour CWBX-6	<b>233</b>

#### Option de joint périphérique de montage -

<b>BEZELGASKET-1</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-1	<b>€59</b>
<b>BEZELGASKET-2</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-2	<b>59</b>
<b>BEZELGASKET-3</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-3	<b>76</b>
<b>BEZELGASKET-4</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-4	<b>76</b>
<b>BEZELGASKET-5</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-5	<b>82</b>
<b>BEZELGASKET-6</b>	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-6	<b>82</b>

#### Option d'inclinaison pour CWBX-1, -2, -3, -4, -5, et -6

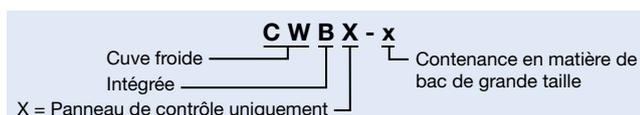


#### BEZELGASKET-1

Le joint plastique installé en usine évite l'utilisation de silicone ou d'autre joint



### DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR - PAGE 14 ACCESSOIRES - PAGE 17



## Cuves réfrigérées de libre-service allongées avec commande à distance

Les cuves réfrigérées de libre-service allongées avec commande à distance Hatco sont des unités pleine dimension accueillant votre produit alimentaire refroidi au préalable pour conserver une fraîcheur et un goût optimaux en une seule opération efficace et facile (installées dans le sens de la longueur et dans deux configurations de commande à distance). Cette configuration offre aux clients des cuves froides complètes faciles à atteindre, peu importe le pare-haleine et la flexibilité illimitée de vos besoins en conception.

- Puits isolés de dimension ordinaire disponibles en configurations de 1 à 4 bacs de grande taille
- La paroi froide homologuée par la norme NSF 7 maintient les aliments au frais sans les dessécher
- Isolation optimale des parois latérales et de la partie inférieure pour garantir une meilleure conservation du froid. Isolation respectueuse de l'environnement répartie uniformément sur toute la longueur de l'unité
- Les modèles disposent d'un panneau de contrôle (expédié prêt à monter - les fils de la sonde mesurent 2,74 mètres) mais sont livrés sans groupe compresseur-condenseur pour optimiser la flexibilité offerte par les différentes configurations des cuves réfrigérées
- Le dégivrage automatique est activé à l'aide d'une commande électronique moderne programmée sur site
- L'orifice de vidange, 1" NPT de diamètre pour faciliter le nettoyage

**CWBX-S4** avec bacs alimentaires (accessoires) et barres de support de bacs (livré sans groupe compresseur-condenseur)



Panneau de contrôle (expédié prêt à monter)

### CUIVE RÉFRIGÉRÉE ÉTROITE ENCASTRABLE EN BACS GN 1/1 PANNEAU DE CONTRÔLE DÉPORTÉ

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Prix
CWBX-S1	687 x 481 x 435 mm	€3601
CWBX-S2	1222 x 481 x 435 mm	4081
CWBX-S3	1757 x 481 x 435 mm	4919
CWBX-S4	2292 x 481 x 435 mm	6190

Tous les modèles de cuves réfrigérées de libre-service allongées avec commande à distance avec panneau de commande à distance :

Tension: 220, 230 ou 240V, Monophasée.

Modèles expédiés avec : Contrôle électronique de la température, vanne thermostatique (expédiés prêt à monter) et une électrovanne fixée à la partie inférieure de l'unité.

Consultez les fiches techniques pour : Les détails sur la réfrigération HP, la puissance Watts, les données sur les gaz réfrigérants et instructions de transport.

Option d'inclinaison pour CWBX-S1, -S2, -S3, et -S4



La vidange doit obligatoirement être située sur la partie la plus basse lors de cuve inclinée

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

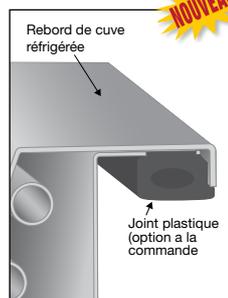
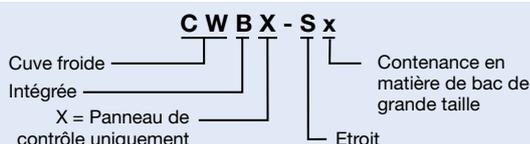
Option d'inclinaison de cuve -

CWB-S1SLANT	Option inclinée pour CWBX-S1	€199
CWB-S2SLANT	Option inclinée pour CWBX-S2	214
CWB-S3SLANT	Option inclinée pour CWBX-S3	229
CWB-S4SLANT	Option inclinée pour CWBX-S4	244

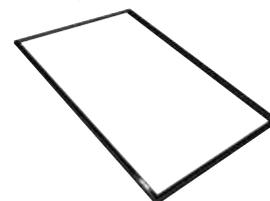
Option de joint périphérique de montage -

BEZELGASKET-S1	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-S1	€59
BEZELGASKET-S2	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-S2	59
BEZELGASKET-S3	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-S3	76
BEZELGASKET-S4	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-S4	76

**DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 14**  
**ACCESSOIRES – PAGE 17**



**BEZELGASKET-S1**  
Le joint plastique installé en usine évite l'utilisation de silicone ou d'autre joint



## Accessoires pour cuves réfrigérées de libre-service

(Disponibles à la vente à tout moment)



CWBX-2 avec CWBR-2SLANT en option et bacs alimentaires et barres de support de bacs facultatifs

### BACS – GRILLES (Disponibles à la vente à tout moment)

ST PAN 1/3	Bac inox tiers de taille – 324 L x 175 P x 64 H mm	€48
ST PAN 1/2	Bac inox demi-taille – 324 L x 264 P x 64 H mm	55
ST PAN 2	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 64 H mm	67
ST PAN 4	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 102 H mm	83
HDW 6" PAN	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 152 H mm	95
<b>Grilles inox –</b>		
TRIVET (1/2)SS	Demi-taille – 259 L x 194 P mm	€ 97
TRIVET SS	Grande taille – 259 L x 457 P mm	117

### BARRES DE SUPPORT – DOUBLE FOND

(Disponibles à la vente à tout moment)

CWB12BAR	Barre de support de bacs de 305 mm pour cuves réfrigérées libre-service	€12
CWB20BAR	Barre de support de bacs de 508 mm pour cuves réfrigérées libre-service	14

**Double fond pour cuves réfrigérées de libre-service à distance (accessoire pour double fond perforé ; choisir la taille appropriée) –**

CWB-1FB	Pour CWBX-1 (accessoire à 1 élément)	€ 65
CWB-2FB	Pour CWBX-2 (accessoire à 1 élément)	122
CWB-3FB	Pour CWBX-3 (accessoire à 2 éléments)	179
CWB-4FB	Pour CWBX-4 (accessoire à 2 éléments)	238
CWB-5FB	Pour CWBX-5 (accessoire à 3 éléments)	295
CWB-6FB	Pour CWBX-6 (accessoire à 3 éléments)	352

**Double fond pour cuves réfrigérées de libre-service allongées avec commande à distance (choisir la taille appropriée) –**

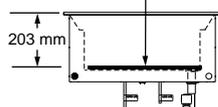
1FBS8	Pour CWBX-S1 (accessoire à 1 élément)	€ 65
2FBS8	Pour CWBX-S2 (accessoire à 1 élément)	122
3FBS8	Pour CWBX-S3 (accessoire à 2 éléments)	179
4FBS8	Pour CWBX-S4 (accessoire à 2 éléments)	238

#### Doubles fonds (accessoires)

1, 2 ou 3 parties en fonction de la taille des bacs

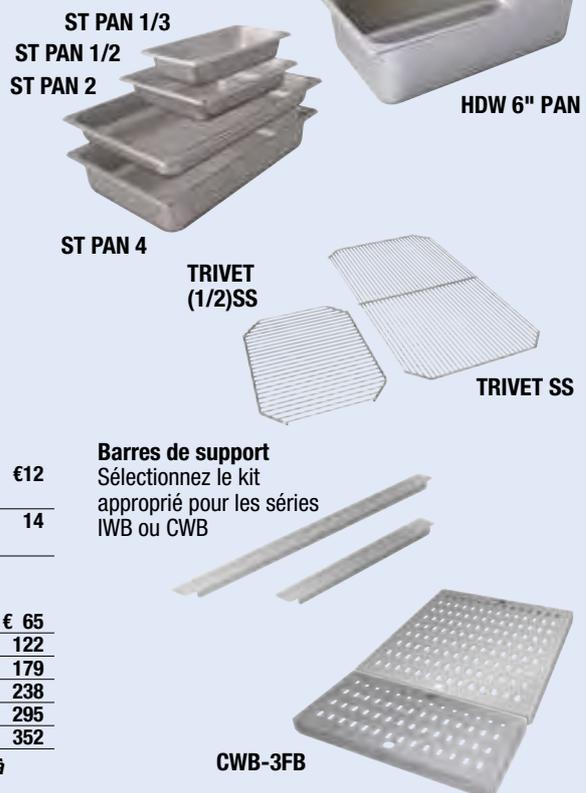
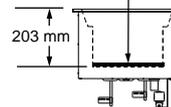
(CWB-1, -2, -3, -4, -5 ou -6FB) pour la série CWBX

Si le faux fond est positionné au fond de cuve, la hauteur de glace est de 203 mm



(1, 2, 3, or 4FBS8) pour la série CWBX-S

Si le faux fond est positionné au fond de cuve, la hauteur de glace est de 203 mm



## Plan réfrigéré libre-service avec commande à distance modalités de commande

Cuves

Vue en transparence de  
**FTBX-3** avec plateaux  
(accessoires)

**Plan réfrigéré avec :**  
Sonde de température

L'orifice de vidange, en  
laiton NPT, est de 2,5  
cm de diamètre pour  
faciliter le nettoyage (non  
disponible sur le modèle  
FTBX-1)

Surface creusée pour empêcher le  
glissement des plateaux

Panneau de  
contrôle



Dégivrage automatique activé à l'aide  
d'une commande électronique moderne  
programmée sur site

Isolation respectueuse  
de l'environnement  
répartie uniformément  
sur toute la longueur  
de l'unité

**À chaque commande, précisez les informations  
suivantes:**

- Tension souhaitée :**  
220, 230, 240V
- Nombre de plateaux :**  
Capacité de 1, 2 ou 3 plaques US Sheet pans,  
tant pour les versions de plans réfrigérés standard  
qu'étroits
- Profondeur du modèle :** 735 mm en configuration  
standard ou 535 mm pour la version allongée
- Système de réfrigération avec  
commande à distance**  
**Remarque :** Expédié prêt à monter : Plan réfrigéré,  
panneau de contrôle (Les fils de la sonde mesurent  
2,74 mètres une vanne thermostatique)  
A. FTBX, groupe compresseur-condenseur non  
inclus (électrovanne fixée à la FTBX)

### Accessoires

- Plateaux –**  
A. Plateau 1/2 taille  
457 W x 330 D mm  
B. Plateau  
457 W x 660 D mm

la paroi froide répondant aux normes  
NSF7 maintient les aliments au froid  
sans les dessécher



### DÉCOUPE DU COMPTOIR AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ LIBRE-SERVICE MUNI D'UNE COMMANDE À DISTANCE

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
<b>FTBX-1</b>	697 mm	711 mm	494 mm	511 mm
<b>FTBX-2</b>	949 mm	965 mm	694 mm	711 mm
<b>FTBX-3</b>	1407 mm	1422 mm	694 mm	711 mm
<b>Série Slim</b>				
<b>FTBX-S2</b>	1354 mm	1372 mm	494 mm	511 mm
<b>FTBX-S3</b>	2011 mm	2029 mm	494 mm	511 mm

## Plan réfrigéré libre-service avec commande à distance

En permettant de maintenir au frais des boissons, encas, hors d'œuvres et plats d'accompagnement préalablement réfrigérés et prêts à être servis, les plans réfrigérés libre-service avec commande à distance Hatco apportent une flexibilité supplémentaire grâce à leurs configurations à distance. Également disponible dans une version allongée qui rend le plan réfrigéré très facile d'accès pour les clients, et ce, malgré les pare-haleines.

- Peut accueillir des plateaux 457 x 660 mm
- De plus, les modèles FTBX-2 et FTBX-3 disposent d'un drain NPT standard de 1" (National Pipe Thread)

- Les modèles disposent d'un panneau de contrôle (expédié prêt à monter - les fils de la sonde mesurent 2,74 mètres) mais sont livrés sans groupe compresseur-condenseur pour optimiser la flexibilité offerte par les différentes configurations du plan réfrigéré
- Le dégivrage automatique est activé à l'aide d'une commande électronique moderne programmée sur site
- Isolation optimale des parois latérales et de la partie inférieure pour garantir une meilleure conservation du froid



Panneau de contrôle (expédié prêt à monter)

FTBX-S2 avec plateaux accessoires (expédié sans groupe compresseur-condenseur)

### PLAN RÉFRIGÉRÉ LIBRE-SERVICE AVEC COMMANDE À DISTANCE – AVEC PANNEAU DE CONTRÔLE

Modèle	Dimensions		Prix
	L x P x H		
FTBX-1	735 x 535 x 218 mm		€3523
FTBX-2	991 x 735 x 218 mm		4071
FTBX-3	1448 x 735 x 218 mm		4692

• Marque CE indisponible.

**Plans réfrigérés à encastrer avec déport du panneau de contrôle à distance :**

Modèles expédiés avec : Contrôle électronique de la température, vanne thermostatique (expédiés prêt à monter) et une électrovanne fixée à la partie inférieure de l'unité.

### PLAN RÉFRIGÉRÉ LIBRE-SERVICE ALLONGÉ AVEC COMMANDE À DISTANCE – AVEC PANNEAU DE CONTRÔLE

Modèle	Dimensions		Prix
	L x P x H		
FTBX-S2	1395 x 535 x 218 mm		€4128
FTBX-S3	2053 x 535 x 218 mm		4789

• Marque CE indisponible.

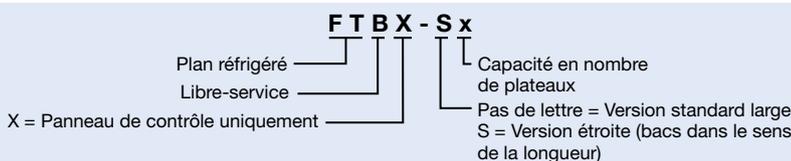
**Plan réfrigéré de libre-service allongé avec commande à distance – avec panneau de contrôle :**

Modèles expédiés avec : Contrôle électronique de la température, vanne thermostatique (expédiés prêt à monter) et une électrovanne fixée à la partie inférieure de l'unité.

### ACCESSOIRES (Disponibles à la vente à tout moment)

ALUM PAN	Plateau aluminium 1/2 taille – 457 W x 330 D mm	€28
18" SHEET PAN	Plateau aluminium – 457 W x 660 D mm	37

### DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 18



## Cuves de maintien en température à encastrer (bacs 1/1 et 4/3) modalités de commande

Découpe du **HWBI-5MA** avec bacs GN et boîtiers de commande séparés en option

Les cuves de maintien en température peuvent contenir une variété de bacs – grande taille, demi-taille ou tiers de taille – pour présenter les produits les plus divers

Tous les cuves de maintien en température Hatco peuvent être utilisées avec ou sans trous d'évacuation

Trou d'évacuation plus large pour garantir un nettoyage facile  
Fond plat exclusif qui garantit le calage des bacs au fond

La construction en acier épais permet aux cuves Hatco de durer plus longtemps en dépit des conditions difficiles du secteur de la restauration qui mettent le matériel à l'épreuve

Des joints brasés plus résistants préviennent les fuites et la corrosion

Les trous d'évacuation latéraux ou inférieurs NPT de 1" ou les trous d'évacuation individuels NPT de 3/4" sont disponibles, avec ou sans l'option de remplissage automatique

Les commandes thermostatiques détectent la température dans le compartiment et régulent l'apport calorifique pour maintenir des températures uniformes

Conception prévue pour le remplacement rapide des éléments, dans l'éventualité peu probable où ils viendraient à tomber en panne

L'élément chauffant durable exclusif produit une chaleur constante et uniforme pour maintenir l'ensemble du bac contenant les aliments à des températures optimales de service pendant plus longtemps

Les commandes compactes incluent des thermostats indépendants pour chaque cuve et un interrupteur de marche/arrêt séparé pour conserver les réglages

Les compartiments isolés sont écoénergétiques

Les compartiments isolés sont écoénergétiques

### À chaque commande, précisez les informations suivantes:

- Tension souhaitée :** 220 ou 240V
- Nombre de cuves :** 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 bacs  
**REMARQUE :** Les unités modulaires/regroupées sont uniquement proposées sous forme rectangulaire, de grande taille (305 x 508 mm) ou rectangulaire, de taille 4/3 (4 bacs de petite taille)
- Trou d'évacuation (avec ou sans trou d'évacuation – choisir le trou d'évacuation ci-dessous) :**
  - Trou d'évacuation NPT de 3/4" du compartiment individuel standard
  - Collecteur d'évacuation 1" NPT avec orifice de vidange latéral, côté gauche ou droit sélectionnable sur le terrain (disponible sur les modèles -2, -3, -4, -5, -6 uniquement)
  - Collecteur d'évacuation 1" NPT avec orifice de vidange inférieur, puits gauche ou droit sélectionnable sur le terrain (disponible sur les modèles -2, -3, -4, -5, -6 uniquement)
- Remplissage automatique (avec ou sans)**
- La conception en forme de cadre** permet une profondeur de 686 mm pour les unités modulaires afin de correspondre aux modèles CWBX de Hatco dans une présentation de type comptoir (Non disponible pour les puits chauffants modulaires/regroupés taille 4/3)

### 6. Commande :

- Boîtier de commande (standard sur toutes les unités)
- Boîtiers de commande divisés (en option sur les équipements à 4, 5 ou 6 bacs. Doivent être spécifiés lors de la commande. Non disponibles pour les unités à 1, 2 ou 3 bacs)

### Accessoires pour cuves de maintien en température

- Barres de soutien des bacs :**
  - Configuration standard ou étroite 305 ou 508 mm
  - Configuration taille 4/3 305 mm
- Adaptateur** insert pour insérer des cuves rondes dans les cuves rectangulaires:
  - Adaptateur pour bacs ronds de 4 à 7 litres dans les cuves 1/1
  - Adaptateur pour bacs ronds de 10 litres dans les cuves 4/3

### 3. Bacs inox :

- Taille 1/3 hauteur 64 mm (324 L x 175 P x 64 H mm)
- Demi-taille hauteur 64 mm (324 L x 264 P x 64 H mm)
- Taille standard hauteur (324 L x 527 P x 64 H mm)
- Taille standard hauteur 102 mm (324 L x 527 P x 102 H mm)
- Taille standard hauteur 152 mm (324 L x 527 P x 152 H mm)

### 4. Robinets :

- Robinet à tournant sphérique NPT 1" ou 3/4"  
Robinet à vanne NPT 1" ou 3/4"

- Couvercles de bain-marie** pour convertir les appareils modulaires ou jumelés en étagères chauffées (non disponible pour la série HWBI43) :
  - Couvercle de bain-marie à un bac
  - Couvercle de bain-marie à deux bacs

### DÉCOUPES DE COMPTOIR POUR CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
HWBI-1 Series	359 mm	368 mm	565 mm	575 mm
HWBI-2 Series	715 mm	724 mm	565 mm	575 mm
HWBI-3 Series	1070 mm	1080 mm	565 mm	575 mm
HWBI-4 Series	1426 mm	1435 mm	565 mm	575 mm
HWBI-5 Series	1781 mm	1791 mm	565 mm	575 mm
HWBI-6 Series	2137 mm	2146 mm	565 mm	575 mm

ACCESSOIRES –  
PAGES 25, 36-37

### DÉCOUPES DE COMPTOIR POUR COMPARTIMENTS CHAUFFANTS LIBRE-SERVICE REGROUPÉS/MODULAIRES DE TAILLE 4/3

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
HWBI43-1 Series	361 mm	367 mm	742 mm	748 mm
HWBI43-2 Series	716 mm	721 mm	742 mm	748 mm
HWBI43-3 Series	1072 mm	1077 mm	742 mm	748 mm
HWBI43-4 Series	1428 mm	1432 mm	742 mm	748 mm
HWBI43-5 Series	1783 mm	1788 mm	742 mm	748 mm
HWBI43-6 Series	2139 mm	2143 mm	742 mm	748 mm

## Cuves de maintien en température

Les cuves de maintien en température Hatco sont disponibles en multiple de bacs alimentaires pour proposer aux clients un module complet à encastrer. Sélectionnez la configuration qui est adaptée à votre service de restauration.

- Cuves disponibles sur les ensembles regroupés comprenant 1 à 6 bacs
- La commande thermostatique individuelle pour chaque compartiment fournit une régulation de température optimale
- Conduit de 1829 mm en série pour le positionnement pratique des commandes
- Les cuves se vident rapidement et facilement par le trou d'évacuation en option
- Option de remplissage automatique pour un réapprovisionnement en eau sans l'intervention de l'utilisateur
- Cuves séparées, avec accès indépendant pour une maintenance facile



HWBI-5MA avec boîtier de commande unique standard et bacs à aliments accessoires

### CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER – ISOLÉES – MONTAGE PAR LE HAUT

Modèle	Tension	Dimensions L x P x H	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
HWBI-1	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	15 kg	€ 718
HWBI-1D	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg	754
HWBI-1DA	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg	1545
HWBI-2	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	33 kg	2215
HWBI-2D	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	35 kg	2331
HWBI-2DA*	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	40 kg	2784
HWBI-2M	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	34 kg	2374
HWBI-2MA	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	39 kg	2979
HWBI-3	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	47 kg	2754
HWBI-3D	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	52 kg	2960
HWBI-3DA*	220 ou 240 <sup>†</sup>	1105 x 600 x 243 mm	3615	52 kg	3415
HWBI-3M	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	49 kg	3147
HWBI-3MA	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	51 kg	3752
HWBI-4	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg	3571
HWBI-4D	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	62 kg	3945
HWBI-4DA*	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg	4396
HWBI-4M	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg	4258
HWBI-4MA	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg	4861
HWBI-5	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	4285
HWBI-5D	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	4922
HWBI-5DA*	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	5376
HWBI-5M	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	5325
HWBI-5MA	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	84 kg	5930
HWBI-6	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	5900
HWBI-6D	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	6033
HWBI-6DA*	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	88 kg	6440
HWBI-6M	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	6590
HWBI-6MA	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	89 kg	7131

\* Le système de remplissage automatique se trouve uniquement à gauche et ne remplit que le compartiment gauche. Afin de s'adapter à tous les compartiments, l'installateur doit relier les trous d'évacuation au collecteur externe.

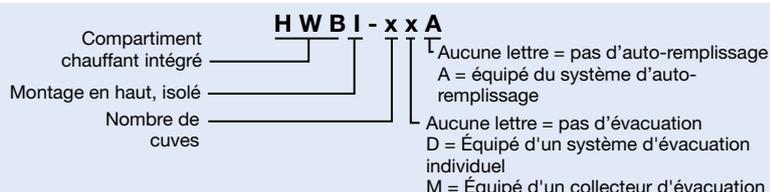
Tous les modèles de cuves rectangulaires modulaires de maintien en température disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour l'installation du boîtier de commande à distance, flexible de 1829 mm, et boîtier de commande à distance.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

HWBI-SIDE	Trou de vidange en lait / sortie latérale (non disponible sur le modèle HWB-1)	Gratuit
HWB-BOTTOM	Trou de vidange en lait / sortie fond de cuve (non disponible sur le modèle HWB-1)	Gratuit
OS-BEZEL	Fond de cuve en forme de pointe de diamant de 686 mm identiques aux cuves Hatco CWBX	Gratuit
COND-3	Conduit flexible de 914 mm (standard de 1 829 mm) disponible uniquement avec commande séparée	Gratuit



### Boîtiers de Commandes\*

1 Bac	Boîtier simple	
2 Bac	Boîtier simple	
3 Bac	Boîtier simple	
4 Bac	Boîtier simple	
4 Bac	Boîtiers divisés	
5 Bac	Boîtier simple	
5 Bac	Boîtiers divisés	
6 Bac	Boîtier simple	
6 Bac	Boîtiers divisés	

\* Unités à 4, 5 ou 6 bacs : Les boîtiers de commande simples sont standard. Des boîtiers de commande divisés (option) sont requis, ils doivent être indiqués lors de la commande.

**DIMENSIONS DE DÉCOUPE  
DE COMPTOIR – PAGE 20  
ACCESSOIRES – PAGES 25, 36-37**

## Cuves de maintien en température à encastrer, isolées

Les puits chauffants Hatco modulaires/regroupés de taille 4/3 maintiennent les aliments chauds à une température de service adéquate, avec une construction de meilleure qualité, des temps de conservation plus longs et des températures plus précises. Une unité plus profonde peut contenir l'équivalent de quatre bacs de petite taille. Ils sont également

regroupés afin de fournir aux clients un tableau de vapeur contenu dans un élément d'équipement. Cela permet une installation facile de l'ensemble et un aspect intégré propre et bien fini. Choisissez le nombre de cuves, avec des configurations allant de 1 à 6 unités, ainsi que les options de tension, d'autoremplissage, de commandes et d'évacuation. Chaque cuve dispose d'une commande individuelle pour régler la température des produits présentés.

- Durée de maintien en température plus longue avec un contrôle des températures plus précis
- Interrupteur marche/arrêt à bascule éclairé et bouton de réglage de la température séparés pour une utilisation facile
- Le diamètre de vidange 50 % plus grand avec orifice plat simplifie le nettoyage et permet un bon positionnement des bacs
- La conception unique permet de changer rapidement la résistance de chauffe ou le thermostat si nécessaire
- Visserie EZ pour une installation rapide
- Construction en acier inoxydable et raccord de vidange brasés solides pour la durabilité
- Conduit de 1829 mm en série pour le positionnement pratique des commandes

### MODÈLES RECTANGULAIRES DE TAILLE 4/3, MODULAIRES OU JUMELÉS, ISOLÉS ET MONTÉS SUR LE DESSUS

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
HWBI43-1	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg	€1367
HWBI43-1D	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg	1408
HWBI43-1DA	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	21 kg	1913
HWBI43-2	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	40 kg	2284
HWBI43-2D	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	44 kg	2369
HWBI43-2DA*	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	43 kg	2895
HWBI43-2M	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	37 kg	2597
HWBI43-2MA	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	45 kg	3123
HWBI43-3	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	52 kg	3117
HWBI43-3D	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	51 kg	3241
HWBI43-3DA*	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	56 kg	3752
HWBI43-3M	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	61 kg	3504
HWBI43-3MA	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	61 kg	4010
HWBI43-4	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	75 kg	4104
HWBI43-4D	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	69 kg	4267
HWBI43-4DA*	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	68 kg	4779
HWBI43-4M	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	70 kg	4565
HWBI43-4MA	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	82 kg	5075
HWBI43-5	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	85 kg	5075
HWBI43-5D	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg	5212
HWBI43-5DA*	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	85 kg	5738
HWBI43-5M	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg	5551
HWBI43-5MA	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	92 kg	6077
HWBI43-6	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	5985
HWBI43-6D	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	6252
HWBI43-6DA*	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	98 kg	6803
HWBI43-6M	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	6694
HWBI43-6MA	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	113 kg	7240

\* Le système de remplissage automatique se trouve uniquement à gauche et ne remplit que le compartiment gauche. Afin de s'adapter à tous les compartiments, l'installateur doit relier les trous d'évacuation au collecteur externe.

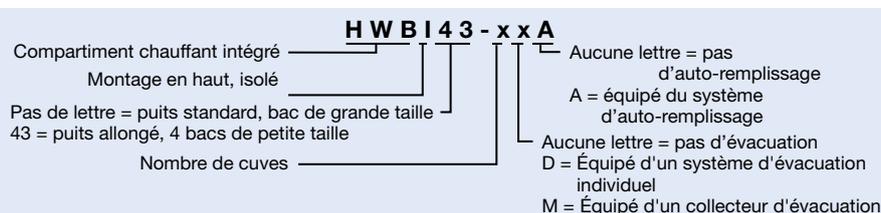
Tous les modèles de cuves rectangulaires modulaires 4/3 de maintien en température disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour l'installation du boîtier de commande à distance, flexible de 1829 mm, et boîtier de commande à distance.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

HWBI-SIDE	Trou de vidange en laiton / sortie latérale (non disponible sur le modèle HWBI43-1)	Gratuit
HWB-BOTTOM	Trou de vidange en laiton / sortie fond de cuve (non disponible sur le modèle HWBI43-1)	Gratuit
COND-3	Conduit flexible de 914 mm (standard de 1 829 mm) disponible uniquement avec commande séparée	Gratuit



HWBI43-3DA avec  
- 4 bacs de petite taille,  
- 2 bacs de taille moyenne et 1 bac de petite taille  
- 1 bac de grande taille 1 bac de petite taille

### Boîtiers de Commandes\*

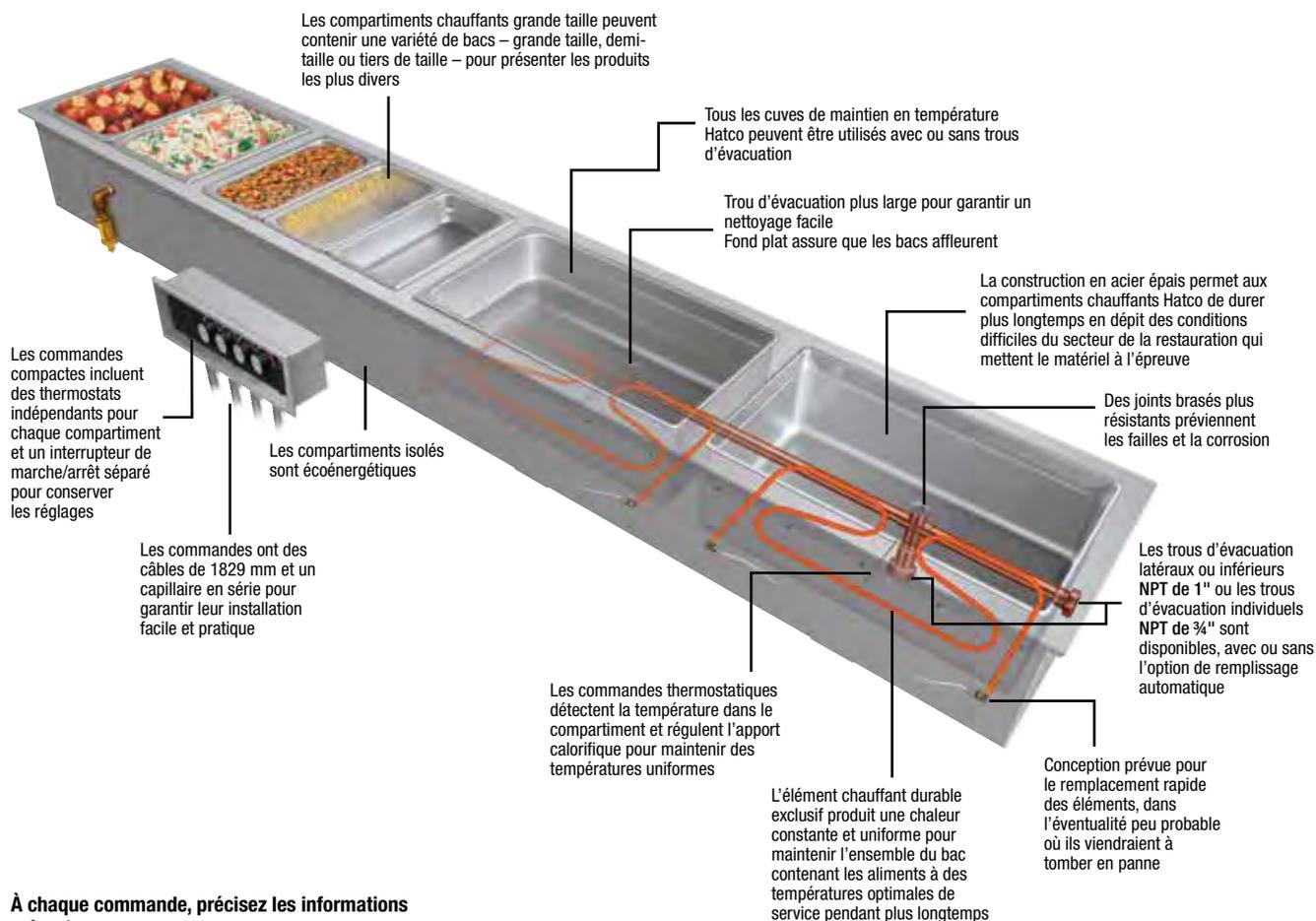
1 Bac	Boîtier simple	
2 Bac	Boîtier simple	
3 Bac	Boîtier simple	
4 Bac	Boîtier simple	
4 Bac	Boîtiers divisés	
5 Bac	Boîtier simple	
5 Bac	Boîtiers divisés	
6 Bac	Boîtier simple	
6 Bac	Boîtiers divisés	

\* Unités à 4, 5 ou 6 bacs : Les boîtiers de commande simples sont standard. Des boîtiers de commande divisés (option) sont requis, ils doivent être indiqués lors de la commande.

**DIMENSIONS DE DÉCOUPE  
DE COMPTOIR – PAGE 20  
ACCESSOIRES – PAGES 25, 36-37**

## Cuves de maintien en température à encastrer étroites

Découpe du **HWBI-S4MA**  
avec bacs alimentaires et boîtiers de  
commande séparés en option



### À chaque commande, précisez les informations suivantes :

- Tension souhaitée :** 240V
- Nombre de cuves :** 2, 3 ou 4 bacs  
**REMARQUE :** Les cuves étroites modulaires ne sont proposées qu'en taille GN (305 x 508 mm) mais placées dans le sens de la longueur
- Trou d'évacuation** (avec ou sans trou d'évacuation – choisir le trou d'évacuation ci-dessous) :  
A. Trou d'évacuation NPT de 3/4" du compartiment individuel standard  
B. Trou d'évacuation latéral NPT de 1" du collecteur pouvant être placé à droite ou à gauche  
C. Trou d'évacuation inférieur NPT de 1" du collecteur pouvant être placé sur le compartiment de droite ou de gauche
- Remplissage automatique** (avec ou sans)
- Le cadre** hors tout de 481 mm permet à la gamme de cuves de maintien en température de s'harmoniser avec les cuves réfrigérées étroites Hatco pour les présentations sur comptoir  
A. Boîtier de commande simple (standard sur toutes les unités)  
B. Boîtiers de commande divisés (en option sur les unités à 4 bacs)

### Accessoires pour cuves de maintien en température

- Barres de séparation des bacs :**  
305 mm ou 508 mm
- Adaptateurs** permettant de convertir les compartiments regroupés/modulaires pour leur permettre d'accueillir des bacs ronds de 4 ou 7 litres
- Bacs inox :**  
A. Taille 1/3 hauteur 64 mm (324 L x 175 P x 64 H mm)  
B. Demi-taille hauteur 64 mm (324 L x 264 P x 64 H mm)  
C. Taille standard hauteur (324 L x 527 P x 64 H mm)  
D. Taille standard hauteur 102 mm (324 L x 527 P x 102 H mm)  
E. Taille standard hauteur 152 mm (324 L x 527 P x 152 H mm)
- Robinets :**  
Robinet à tournant sphérique NPT 1" ou 3/4"  
Robinet à vanne NPT 1" ou 3/4"
- Couvercles de bain-marie** pour convertir les appareils modulaires ou jumelés en étagères chauffées (non disponible pour la série HWBI43) :  
A. Couvercle de bain-marie à un bac

ACCESSOIRES – PAGES 25, 36-37

### DÉCOUPES DE COMPTOIR POUR CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ÉTROITES

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
HWBI-S2	1121 mm	1127 mm	362 mm	368 mm
HWBI-S3	1680 mm	1686 mm	362 mm	368 mm
HWBI-S4	2239 mm	2244 mm	362 mm	368 mm

## Cuves de maintien en température étroites

Les cuves de maintien en température sont disponibles en multiple de bacs placés dans le sens de la longueur. Ils offrent aux clients un module complet et facile d'accès lors de la présence des protections pare-haleine. Sélectionnez la configuration qui est adaptée à votre service de restauration.

- Cuves disponibles sur les ensembles de 2, 3 ou 4 bacs
- La commande thermostatique individuelle pour chaque compartiment fournit une régulation de température optimale
- Conduit de 1829 mm en série pour le positionnement pratique des commandes
- Les compartiments se vident rapidement et facilement par le trou d'évacuation en option
- Option de remplissage automatique pour un réapprovisionnement en eau sans l'intervention de l'utilisateur
- Cuves séparés, avec accès indépendant pour une maintenance facile



HWBI-S4MA avec bacs alimentaires et boîtiers de commande divisés en option

### CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER, ISOLÉES, MONTAGE PAR LE HAUT

Modèle	Tension	Dimensions L x P x H	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
HWBI-S2	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	38 kg	€2457
HWBI-S2D	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	37 kg	2564
HWBI-S2DA*	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	38 kg	2963
HWBI-S2M	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	39 kg	2660
HWBI-S2MA	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	41 kg	3285
HWBI-S3	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	54 kg	3090
HWBI-S3D	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	53 kg	3314
HWBI-S3DA*	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg	3706
HWBI-S3M	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg	3536
HWBI-S3MA	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg	4214
HWBI-S4	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg	4097
HWBI-S4D	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	71 kg	4430
HWBI-S4DA*	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	73 kg	4852
HWBI-S4M	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg	4772
HWBI-S4MA	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg	5515

\* Le système de remplissage automatique se trouve uniquement à gauche et ne remplit que le compartiment gauche. Afin de s'adapter à tous les compartiments, l'installateur doit relier les trous d'évacuation au collecteur externe.

Toutes les cuves étroites modulaires, encastrables, de maintien en température disposent des caractéristiques suivantes :

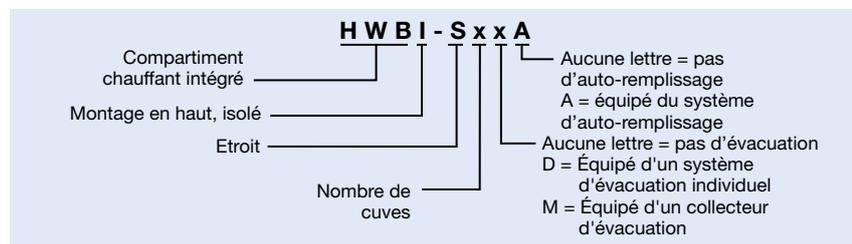
Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour le montage et thermostats avec commande à distance et interrupteurs lumineux.

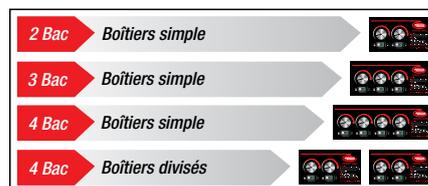
### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

HWBI-SIDE	Trou de vidange en laiton / sortie latérale (non disponible sur le modèle HWBI-S1)	Gratuit
HWBI-BOTTOM	Trou de vidange en laiton / sortie fond de cuve (non disponible sur le modèle HWBI-S1)	Gratuit
OS-BEZEL	Fond de cuve en forme de pointe de diamant de 481 mm identiques aux cuves Hatco CWBX-S	Gratuit

### DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 23 ACCESSOIRES – PAGES 25, 36-37



### Boîtiers de Commandes\*



\* Unités à 4, 5 ou 6 bacs : Les boîtiers de commande simples sont standard. Si des boîtiers de commande divisés en option sont requis, ils doivent être indiqués lors de la commande.

## Accessoires pour cuves de maintien en température (Disponibles à la vente à tout moment)

### COUVERCLES DE Puits

Les plaques à poser pour recouvrir les cuves de maintien en température peuvent être utilisées sur les cuves classiques ou sur les cuves étroites. (Choisissez le nombre de bacs gastro à recouvrir, 1 ou 2) –

#### Couvercle de bain-marie à un bac –

(Dimensions hors tout : 356 mm x 559 mm x 51 mm hauteur)

<b>1COVFUL-GGRAN</b>	1 couvercle de bain-marie en Gris Granit	<b>€310</b>
<b>1COVFUL-BSAND</b>	1 couvercle de bain-marie en Sable Des Bermudes	<b>310</b>
<b>1COVFUL-NSKY</b>	1 couvercle de bain-marie en Ceil Étoilé	<b>310</b>

#### Couvercle de bain-marie à deux bacs –

(Dimensions hors tout : 711 mm x 559 mm x 51 mm hauteur) –

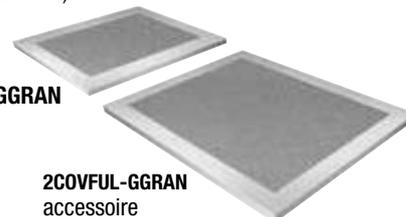
<b>2COVFUL-GGRAN</b>	2 couvercles de bain-marie en Gris Granit	<b>€436</b>
<b>2COVFUL-BSAND</b>	2 couvercles de bain-marie en Sable Des Bermudes	<b>436</b>
<b>2COVFUL-NSKY</b>	2 couvercles de bain-marie en Ceil Étoilé	<b>436</b>

### ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES – PAGES 36-37 COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

**HWBI-3** (taille pour trois bacs) avec couvercles de bain-marie accessoires (un couvercle de bain-marie à un bac et un couvercle de bain-marie à deux bacs)



**1COVFUL-GGRAN** accessoire



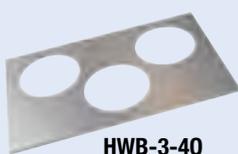
**2COVFUL-GGRAN** accessoire

#### ENSEMBLES DE COUVERCLES DE BAIN-MARIE PAR SÉRIE HWBI

Série de modèles	Utilisation uniquement : 1COVFUL	Série de modèles	Utiliser les deux :	
			1COVFUL	2COVFUL
HWBI-1	1	HWBI-1	1	–
HWBI-2. -S2	2	HWBI-2	–	1
HWBI-3. -S3	3	HWBI-3	1	1
HWBI-4. -S4	4	HWBI-4	–	2
HWBI-5	5	HWBI-5	1	2
HWBI-6	6	HWBI-6	–	3



HWB-2-11Q



HWB-3-4Q



HWB-2-7Q

**HWB-2-7Q** (montré avec deux 7QT-PAN et deux 7QT-LID-1)



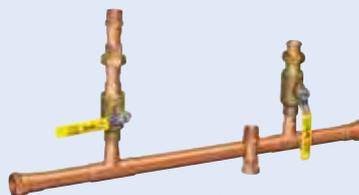
### PLAQUES GN A POSER ET BARRES DE SEPARATION ET SUPPORT DE BACS

<b>HWB-2-7Q</b>	Adaptateur de conversion des réchauds pour leur permettre de contenir deux bacs de 7 litres (modèles HWBI & HWB-FUL seulement)	<b>€ 80</b>
<b>HWB-3-4Q</b>	Adaptateur de conversion des réchauds pour leur permettre de contenir trois bacs de 4 litres (modèles HWBI & HWB-FUL seulement)	<b>80</b>
<b>HWB-2-11Q</b>	Adaptateur de conversion des réchauds pour leur permettre de contenir deux bacs de 10 litres (modèle HWB-43 seulement)	<b>101</b>
<b>HWBGM12BAR</b>	Barre de soutien de bac de 305 mm pour les modèles modulaires/jumelés encastrés	<b>14</b>
<b>HWBGM20BAR</b>	Barre de soutien de bac de 508 mm pour les modèles modulaires/jumelés encastrés	<b>16</b>

**Barres de support**  
Sélectionnez le kit approprié pour les séries HWBI



HWB-MNT-REC



HWBI2MANIF



BALLVALVE1INCH



GATEVALVE1INCH

### KIT DE MONTAGE – VANNES

#### Nécessaire à votre installation de compartiment –

Les 8 crochets de fixation fournis dans le kit permettent un montage de l'unité sur un comptoir épais, (HWBI et compartiments chauffants rectangulaires HWB uniquement)

<b>HWB-MNT-REC</b>		<b>€70</b>
--------------------	--	------------

#### Collecteur externe comprenant une vanne à bille individuelle pour chaque cuve (ne convient pas au modèles allongés)

<b>HWBI2MANIF</b>	2-accessoires pour les bacs (pour 2 cuves)	<b>€ 698</b>
<b>HWBI3MANIF</b>	3-accessoires pour les bacs (pour 3 cuves)	<b>990</b>
<b>HWBI4MANIF</b>	4-accessoires pour les bacs (pour 4 cuves)	<b>1281</b>
<b>HWBI5MANIF</b>	5-accessoires pour les bacs (pour 5 cuves)	<b>1574</b>
<b>HWBI6MANIF</b>	6-accessoires pour les bacs (pour 6 cuves)	<b>1866</b>

#### Nécessaire à votre installation de compartiment –

<b>BALLVALVE3/4</b>	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur	<b>€ 88</b>
<b>BALLVALVE1INCH</b>	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé accouplé uniquement)	<b>69</b>
<b>GATEVALVE3/4IN</b>	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur	<b>112</b>
<b>GATEVALVE1IN</b>	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé jumelé uniquement)	<b>163</b>
<b>HWB-RDHV</b>	Poignée de retrait pour cuve de maintien en température pour les vidanges de 1,9 cm de diamètre comprenant un clapet à billes	<b>366</b>



**HWB-RDHV**  
Se fixe à l'évacuation et comprend un clapet à bille de 1,9 cm (3/4 po)

## Cuves de maintien en température modalités de commande

À chaque commande, précisez les informations suivantes :

1. Tension souhaitée : 220 ou 240V
2. Dimensions de base du compartiment chauffant :
  - A. Rectangulaire:
    - grande taille (305 mm x 508 mm) ou 4/3 (305 mm x 686 mm)
  - B. Rond: 4 litres, 7 litres ou 10 litres
3. Vidange d'évacuation (avec ou sans)
4. Remplissage automatique (avec ou sans)
5. Isolé ou non isolé



**Cuve à structure isolée**  
Des modèles de grande taille sont disponibles avec isolation pour permettre des économies d'énergie

6. Style de montage :
    - A. Montage de la cuve par le haut
    - B. Montage en bas (modèles rectangulaires grande taille seulement)
  7. Puissance : Puissance standard ou forte puissance
- REMARQUE:** Cuves rondes de 4 litres disponibles uniquement pour les configurations à puissance standard



Cuves chauffantes montées par le haut : L'unité est installée sur la surface supérieure d'un comptoir métallique et fixée à l'aide d'attaches rotatives (unité et rebord du bac alimentaire visibles)



Cuves chauffantes montées par le bas : L'unité de grande taille (uniquement) est installée sur la surface inférieure d'un comptoir métallique et fixée à l'aide des crochets et fixations fournis par le client (seul le bord du bac à aliments est visible)



**HWBIB-FULD**  
avec bacs à aliments accessoires

Construction en acier plus épaisse assure une plus longue durée de vie

**HWBI-FULD**  
avec bacs à aliments accessoires

L'isolation des cavités de la cuve garantit l'efficacité énergétique

**HWB-FULD** avec bac alimentaire auxiliaire (unité individuelle comportant trois bacs format 1/3, profondeur de l'unité 553 mm)

**HWB-43D**  
avec des bacs alimentaires auxiliaires (unité individuelle comportant 4 bacs format 1/3 profondeur de l'unité 726 mm)



Les éléments chauffants sont faciles d'accès s'il s'avère nécessaire de les changer



**HWBI-11QTDA**  
avec accessoires  
bac rond 10-litres

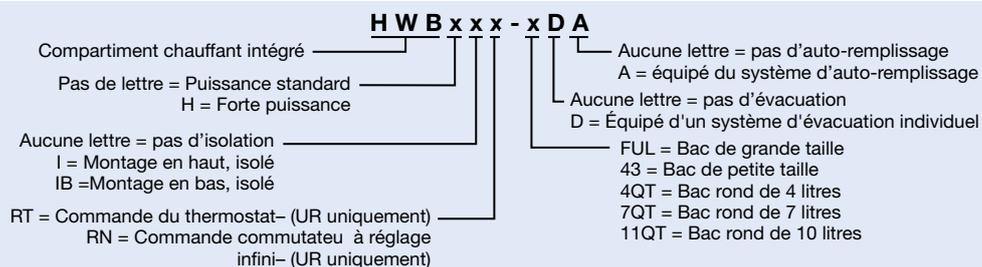
**HWB-11QT**  
avec accessoires  
bac rond  
10-litres

**HWB-7QT**  
avec accessoires  
bac 7-litres

**HWB-4QT**  
avec accessoires  
bac rond 4-litres

**HWBI-7QTDA**  
avec accessoires  
bac 7-litres

### BOÎTIERS DE COMMANDE, DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27



## Cuves de maintien en température modalités de commande

### Options d'intégration et de libre-service individuelles Puits chauffants

#### 1. Boîtier de commande :

- Boîtier de commande thermostatique encastré de plus grande taille (monté à l'avant) avec interrupteur Marche/Arrêt à bascule éclairé et commandes inclinées encastrées pour une meilleure lisibilité (ne convient pas au système de remplissage automatique)
- Commande ITC optionnelle (non disponible pour les systèmes d'autoremplissage, les cuves rondes de 4 litres, les cuves rondes isolées et les unités sans orifice de vidange)
- Commande standard pour les modèles équipés du système de remplissage automatique uniquement

#### 2. Type de Commande

##### (modèles fabricants) :

- Contrôle thermostatique
- Contrôle avec réglage Infini

**REMARQUE :** Les commandes infinies ne sont disponibles que sur unités du fabricant

#### 3. Câble électrique :

: câble électrique haute température, 305 mm

#### 4. Thermostat avec câble capillaire de 1 829 mm

(914 mm standard)

#### 5. Angles de cuve :

- Standard (arrondis)
- Carrés

### Accessoires pour cuves maintien en température

#### 1. Kits de montage pour compteurs combustibles

(modèles encastrables individuels seulement)

#### 2. Barres de séparation des bacs: 305 or 508 mm

#### 3. Adaptateurs pour permettre aux modèles rectangulaires grande taille de contenir des bacs ronds de 4 ou 7 litres ou aux modèles 4/3 de contenir des bacs ronds de 4, 7 ou 10 litres

#### 4. Bacs inox :

- Taille 1/3 hauteur 64 mm (324 L x 175 P x 64 H mm)
- Demi-taille hauteur 64 mm (324 L x 264 P x 64 H mm)
- Taille standard hauteur (324 L x 527 P x 64 H mm)
- Taille standard hauteur 102 mm (324 L x 527 P x 102 H mm)
- Taille standard hauteur 152 mm (324 L x 527 P x 152 H mm)

### COMMANDE STANDARD

Panneau de contrôle en renforcement par rapport à la surface (non disponible pour les modèles avec remplissage automatique)



### COMMANDE ELECTRONIQUE EN OPTION

Panneau de contrôle électronique (non disponible pour les cuves rondes de 4 litres, les cuves rondes isolées et les cuves sans vidange ou sans remplissage automatique)



### TYPE DE COMMANDE – modèles fabricants



Contrôle thermostatique



Contrôle avec réglage Infini

#### 5. Robinets :

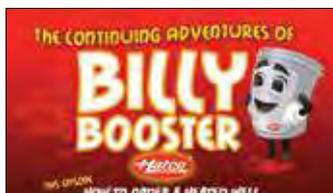
Robinet à tournant sphérique NPT 1" ou ¾"

Robinet à vanne NPT 1" ou ¾"

#### 6. Poignée à distance pour les évacuations de 1,9 cm

(¾ po) uniquement et clapet à bille inclus

### ACCESSOIRES – PAGES 36-37



### COMMANDE STANDARD AUTOREMPLISSAGE

Commande standard pour HWB-43DA, HWBIB-FULDA, HWBI-FULDA, HWBI-7QTDA, -11QTDA (pour système de remplissage automatique uniquement)



### DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DE LA COMMANDE

#### Commande thermostatique encastrée plus grande standard :

149 W x 162 H mm

#### Commande ITC en option :

149 W x 162 H mm

#### Commande Standard Autoremplissage:

257 W x 121 H mm

### Vidéo : comment commander une cuve chauffante Hatco ?

Hatco met à votre disposition plusieurs supports pour vous permettre de commander votre cuve en toute simplicité. Vous pouvez lire les modalités de commandes indiquées ici ou regarder la vidéo Comment commander une cuve chauffante Hatco ?

Rendez-vous sur [hatcocorp.com](http://hatcocorp.com) et cliquez sur la Vidéotheque. Profitez de votre visite du site pour également regarder la vidéo "Cuves réfrigérées Hatco" dans la section Caractéristiques et avantages des produits.

### DIMENSIONS DE DECOUPE DANS PLAN DE TRAVAIL

#### COMBUSTIBLE POUR INTEGRATION DES CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
HWB-FUL, -FULD, FULDA, HWBQ-FUL, FULD, FULDA	356 mm	362 mm	559 mm	565 mm
HWBI-FUL, -FULD, FULDA, HWBIQ-FUL, -FULD, FULDA	356 mm	362 mm	559 mm	565 mm
HWB-, HWBI-43	356 mm	362 mm	737 mm	743 mm
HWB-, HWBI-4QT	229 mm	235 mm	229 mm	235 mm
HWB-, HWBI-7QT	279 mm	286 mm	279 mm	286 mm
HWB-, HWBI-11QT	330 mm	337 mm	330 mm	337 mm

### DIMENSIONS DE DECOUPE DANS PLAN DE TRAVAIL

#### NON COMBUSTIBLE POUR INTEGRATION DES CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
HWB-, HWBQ-FUL	321 mm	328 mm	524 mm	531 mm
HWB-, HWBQ-FULDA	321 mm	328 mm	524 mm	531 mm
HWBI-FUL, -FULD, HWBIQ-FUL, -FULD	324 mm	328 mm	528 mm	531 mm
HWBI-, HWBIQ-FULDA <sup>▼</sup>	324 mm	328 mm	530 mm	532 mm
HWBIB-, HWBIBQ-FUL <sup>▼</sup> -FULDA <sup>▼</sup>	306 mm	306 mm	509 mm	509 mm
HWB-, HWBI-43	323 mm	328 mm	704 mm	711 mm
HWB-4QT,	181 mm Dia.	192 mm Dia.	—	—
HWB-7QT	232 mm Dia.	243 mm Dia.	—	—
HWB-11QT	282 mm Dia.	294 mm Dia.	—	—
HWBI-4QT,	187 mm Dia.	187 mm Dia.	—	—
HWBI-7QT	243 mm Dia.	243 mm Dia.	—	—
HWBI-11QT	289 mm Dia.	289 mm Dia.	—	—

<sup>▼</sup> Doit être bridé.

## Compartiments chauffants encastrés

Les compartiments chauffants encastrés de Hatco gardent les aliments au chaud à des températures de service sûres. Par rapport aux autres modèles, ces modèles Hatco ont des trous d'évacuation plus larges à crépine plate, des températures de maintien au chaud plus uniformes, une construction en inox plus épaisse, une conception facilitant la maintenance et le remplacement rapide des composants et un thermostat à distance à interrupteur d'alimentation séparé.

- Rectangulaire de taille normale uniquement en montage supérieur ou inférieur, isolé ou non isolé
- Disponible en puissance standard ou puissance renforcée
- Disponibles avec ou sans trou d'évacuation (facile à nettoyer avec trous d'évacuation plus large et crépines plates)
- Conception d'accès facile pour le remplacement rapide des éléments chauffants et des thermostats
- Accessoires de montage pour intégration dans des plans de travail combustibles ou non combustibles disponibles en option
- Adaptateurs accessoires pour convertir les bains-marie de taille normale pour y loger les bacs ronds disponibles

## Options de commande

– voir la page 27

HWBIB-FULD avec bacs à aliments accessoires



HWBI-FULD avec bacs à aliments accessoires



HWB-FULD avec bacs à aliments accessoires

### MODÈLES RECTANGULAIRES GRANDE TAILLE ENCASTRÉS

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>Puissance standard</b>						
HWB-FUL	Montage en haut ou en bas, non isolé	347 x 553 x 237 mm	230-240	1200	10 kg	€ 632
HWB-FULD	Montage en haut ou en bas, non isolé, avec trou d'évacuation	347 x 553 x 237 mm	230-240	1200	10 kg	669
HWB-FULDA	Installation au niveau de la partie inférieure ou supérieure non isolée avec orifice de vidange, auto-remplissage	347 x 553 x 239 mm	230-240	1116/1215	14 kg	1216
HWBI-FUL	Montage en haut ou en bas, non isolé	347 x 553 x 261 mm	230-240	1200	12 kg	722
HWBI-FULD	Montage en haut ou en bas, non isolé, avec trou d'évacuation	347 x 553 x 261 mm	230-240	1200	11 kg	759
HWBI-FULDA	Montage en haut seulement, isolé, avec trou d'évacuation remplissage automatique	347 x 553 x 263 mm	230-240	1116/1215	14 kg	1306
HWBIB-FUL	Montage en bas seulement, isolé	352 x 561 x 236 mm	230-240	1200	13 kg	722
HWBIB-FULD	Montage en bas seulement, isolé, avec trou d'évacuation	352 x 561 x 236 mm	230-240	1200	13 kg	759
HWBIB-FULDA	Montage en bas seulement, isolé, avec trou d'évacuation remplissage automatique	352 x 561 x 236 mm	230-240	1116/1215	16 kg	1306
<b>Forte puissance</b>						
HWBH-FUL	Montage en haut ou en bas, non isolé	347 x 553 x 237 mm	230-240	1650	10 kg	€ 632
HWBH-FULD	Montage en haut ou en bas, non isolé, avec trou d'évacuation	347 x 553 x 237 mm	230-240	1650	10 kg	669
HWBH-FULDA	Installation au niveau de la partie inférieure ou supérieure non isolée avec orifice de vidange, auto-remplissage	347 x 553 x 239 mm	230-240	1529/1665	12 kg	1216
HWBHI-FUL	Montage en haut ou en bas, non isolé	347 x 553 x 261 mm	230-240	1650	12 kg	722
HWBHI-FULD	Montage en haut ou en bas, non isolé, avec trou d'évacuation	347 x 553 x 261 mm	230-240	1650	14 kg	759
HWBHI-FULDA	Montage en haut seulement, isolé, avec trou d'évacuation remplissage automatique	347 x 553 x 263 mm	230-240	1530/1665	14 kg	1306
HWBHIB-FUL	Montage en bas seulement, isolé	352 x 561 x 236 mm	230-240	1650	14 kg	722
HWBHIB-FULD	Montage en bas seulement, isolé, avec trou d'évacuation	352 x 561 x 236 mm	230-240	1650	14 kg	759
HWBHIB-FULDA	Montage en bas seulement, isolé, avec trou d'évacuation remplissage automatique	352 x 561 x 236 mm	230-240	1530/1650	16 kg	1306

Toutes les cuves chauffantes rectangulaires, encastrables, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

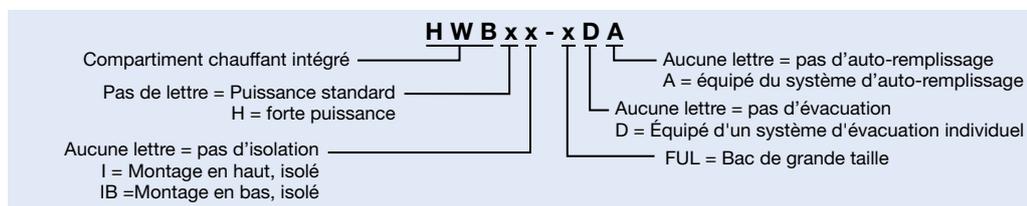
Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour le montage (installation par le haut uniquement), conduit de 914 mm et un thermostat avec commande à distance doté d'un interrupteur d'alimentation lumineux.

### DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27

### OPTIONS – PAGE 29

### ACCESSOIRES – PAGES 36-37

Tous les bains-marie Hatco peuvent être commandés avec ou sans drains (drain 50 % plus grand avec un écran plat exclusif garantissant le bon alignement des bacs)



**HWBL-43D et HWBLI-FULD** avec bacs alimentaires accessoires (présenté ici avec **GR2AHL** avec supports non réglables *Designer* standard et couleur *Designer* et pare-haleines en option)



### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer (cadre du boîtier de commande encastré, ne convient pas à HWB-FUL avec cordon ; les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées) –**

<b>RED</b>	Rouge Chaud	€38
<b>BLACK</b>	Noir	38
<b>GRAY</b>	Gris Granit	38
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	38
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	38
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	38
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	38
<b>HWB-LEAD</b>	Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)	par pied € 8
<b>HWB-CORD</b>	Tous les modèles HWB sauf les modèles à autoremplissage HWBI-FUL avec câble Standard (illustré ci-dessous)	ajoutez 28
<b>HWBI-CORD</b>	Tous les modèles à l'exception des modèles montage par le haut, non-isolés avec remplissage automatique	ajoutez 28
<b>HWBIB-BRKT</b>	Crochets de fixation pour montage horizontal isolé (série HWBIB)	ajoutez 17
<b>HWB-SQUARE</b>	Angles de cuves carrés au lieu des angles de cuves arrondis standard	ajoutez 73
<b>Options De Commande –</b>		
<b>HWB-TSTAT</b>	Thermostat avec câble capillaire de 1 829 mm (au lieu des 914 mm standard, non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	69
<b>HWB-RTC</b>	Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique, standard sur les modèles d'exportation 220 ou 240 V)	Gratuit
<b>HWB-ITC</b>	Commande ITC (pas pour l'auto-remplissage ni les unités sans évacuation)	267



**HWB-ITC –** Boîtier de commande électronique (non disponibles sur les modèles avec remplissage automatique, sans vidange) présentée dans la version avec encastrement renforcé, peint en couleur blanc Granite Designer.

### ACCESSOIRES – PAGES 36-37

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

**NOUVEAU**

Coin carré



Coin standard



**NOUVEAU**

**HWBIB-FULD** avec **HWBI-CORD** en option et bac à aliments accessoire



**HWB-FUL** cuve présentée avec l'option de cordon électrique **HWB-CORD**

## Cuves de maintien en température 4/3 a encastrer

Les bains-marie pratiques de taille 4/3 conservent les aliments au chaud à des températures de service adéquates. Par rapport aux autres modèles, ces modèles Hatco ont des trous d'évacuation plus larges à crépine plate, des températures de maintien au chaud plus uniformes, une construction en inox plus épaisse, une conception facilitant la maintenance et le remplacement rapide des composants et un thermostat à distance à interrupteur d'alimentation séparé.

- Bains-marie rectangulaire de taille 4/3
- Disponible en puissance standard ou puissance renforcée
- Disponibles avec ou sans trou d'évacuation (facile à nettoyer avec trous d'évacuation plus large et crépines plates)
- Conception d'accès facile pour le remplacement rapide des éléments chauffants et des thermostats
- Kits de montage pour comptoirs combustibles disponibles
- Adaptateurs permettant aux cuves de contenir des bacs ronds

## Options de commande

– voir la page 27



**HWB-43D** avec bacs alimentaires auxiliaires (unité simple contenant 4 bacs de petite taille)



**HWBI-43D** avec bacs alimentaires auxiliaires (unité simple contenant 4 bacs de petite taille)

### MODÈLES RECTANGULAIRES 4/3 ENCASTRÉS

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>Puissance standard</b>						
<b>HWB-43</b>	Non isolé	345 x 726 x 239 mm	220-230	1102-1200	11 kg	€ 703
<b>HWB-43D</b>	Non isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 239 mm	220-230	1102-1200	11 kg	740
<b>HWB-43DA</b>	Non isolé avec trou d'évacuation, remplissage automatique	345 x 726 x 239 mm	220-230	1116-1215	12 kg	1287
<b>Forte puissance</b>						
<b>HWBH-43</b>	Non isolé	345 x 726 x 239 mm	220-230	1515-1650	11 kg	€ 703
<b>HWBH-43D</b>	Non isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 239 mm	220-230	1515-1650	11 kg	740
<b>HWBH-43DA</b>	Non isolé avec trou d'évacuation, remplissage automatique	345 x 726 x 239 mm	220-230	1530-1665	14 kg	1287
<b>HWBHI-43</b>	Isolé	345 x 726 x 262 mm	220-230	1515-1650	14 kg	793
<b>HWBHI-43D</b>	Isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 262 mm	220-230	1515-1650	14 kg	830

Toutes les cuves chauffantes rectangulaires GN 4/3, encastrables, disposent des caractéristiques suivantes:

Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour l'installation, conduit de 914 mm et thermostat à distance avec interrupteur d'alimentation lumineux.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

		par longueur de 305 mm € 8
<b>HWB-LEAD</b>	Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)	
<b>HWB-AFL</b>	Orifice de remplissage automatique placé à gauche (orifice central standard) disponible pour les modèles HWB et HWBH-43DA uniquement	Gratuit
<b>HWB-AFR</b>	Orifice de remplissage automatique placé à droite (orifice central standard) disponible pour les modèles HWB et HWBH-43DA uniquement	Gratuit
<b>Options De Commande –</b>		
<b>HWB-TSTAT</b>	Thermostat avec câble capillaire de 1 829 mm (au lieu des 914 mm standard, non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	69
<b>HWB-RTC</b>	Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	Gratuit
<b>HWB-ITC</b>	Commande ITC (pas pour l'auto-remplissage ni les unités sans évacuation)	267

**Couleurs Designer (cadre du boîtier de commande, les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées) – Boîtier inox en version standard –**

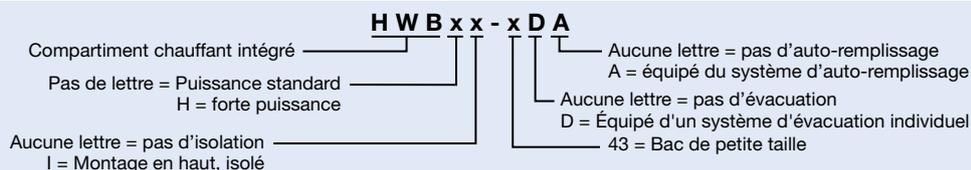
<b>RED</b>	Rouge Chaud	€38
<b>BLACK</b>	Noir	38
<b>GRAY</b>	Gris Granit	38
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	38
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	38
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	38
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	38

### OPTIONS DE COMMANDE – PAGE 27

### DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27

### ACCESSOIRES – PAGES 36-37

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Cuves de maintien en température rondes non-isolées à encastrer

Le maintien au chaud des aliments à des températures de service sûres est critique à tout service de restauration – et Hatco propose les compartiments chauffants nécessaires pour satisfaire les demandes de toute application de service. Les commandes thermostatiques surveillent et régulent la température du compartiment pour une chauffe plus précise et des économies

d'énergie. Les commandes Hatco ont un interrupteur de marche/arrêt séparé, qui permet le maintien d'un réglage prédéfini.

## Options de commande

– voir la page 27

- Cuves rondes non-isolées disponibles en 3 capacités : 4, 7 ou 10 litres
- Disponible en puissance standard ou en puissance renforcée. (Le modèle d'une capacité de 4 litres existe en puissance standard uniquement)
- Avec ou sans trou d'évacuation
- Visserie EZ pour une installation facile en haut
- Kits de montage pour comptoirs combustibles disponibles

HWB-7QT avec bacs à aliments accessoires



HWB-11QT avec bacs à aliments accessoires

HWB-4QT avec bacs à aliments accessoires

## MODÈLES ROUNDS À ENCASTRER – ISOLÉS

Modèle	Description	Dimensions Dia. x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>4-litres – Puissance standard</b>						
HWB-4QT	Montage par le haut	212 x 270 mm	220-230	600	5 kg	€603
HWB-4QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	212 x 270 mm	220-230	600	5 kg	€640
<b>7-litres – Puissance standard</b>						
HWB-7QT	Montage par le haut	262 x 244 mm	220-230	600	6 kg	€603
HWB-7QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	600	6 kg	€640
<b>7-litres – Forte puissance</b>						
HWBH-7QT	Montage par le haut	262 x 244 mm	220-230	800	6 kg	€603
HWBH-7QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	800	6 kg	€640
<b>10-litres – Puissance standard</b>						
HWB-11QT	Montage par le haut	313 x 244 mm	220-230	600	6 kg	€603
HWB-11QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	600	6 kg	€640
<b>10-litres – Forte puissance</b>						
HWBH-11QT	Montage par le haut	313 x 244 mm	220-230	800	6 kg	€603
HWBH-11QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	800	6 kg	€640

Toutes les cuves rondes non-isolées disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour l'installation, conduit de 914 mm et thermostat à distance avec interrupteur d'alimentation lumineux.

## OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Modèle	Description	par longueur de 305 mm	Prix
HWB-LEAD	Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)	€ 8	
<b>Options De Commande –</b>			
HWB-TSTAT	Thermostat avec câble capillaire de 1 829 mm (au lieu des 914 mm standard, non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	69	
HWB-RTC	Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	Gratuit	
HWB-ITC	Commande ITC avec grand boîtier pour cuves rondes de 7 et 10 litres uniquement	267	

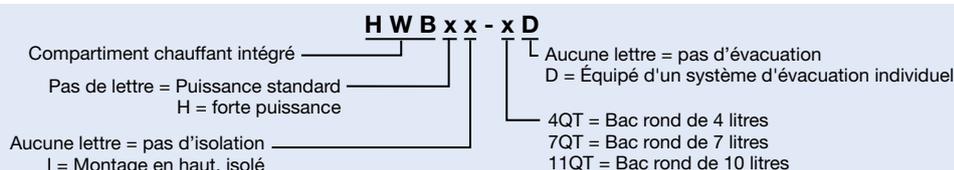
Couleurs Designer (cadre du boîtier de commande, les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées) – Boîtier inox en version standard –

RED	Rouge Chaud	€38
BLACK	Noir	38
GRAY	Gris Granit	38
WHITE	Blanc Granit	38
NAVY	Bleu Marine	38
GREEN	Vert Chasseur	38
COPPER	Cuivre Antique	38

## DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27

## ACCESSOIRES – PAGES 36-37

## COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Cuves de maintien en température rondes isolées à encastrer

Les cuves de maintien température rondes, isolées, à encastrer vous apportent flexibilité et qualité avec une offre d'options disponibles. Ces cuves acceptent des bacs ronds pour maintenir des produits à une température pouvant être ajustée grâce aux thermostats qui commandent la mise en chauffe lorsque nécessaire.

- Cuves rondes non-isolées disponibles en 3 capacités : 4, 7 ou 10 litres
- Disponible en puissance standard ou en puissance renforcée. (Le modèle d'une capacité de 4 litres existe en puissance standard uniquement)
- Le tableau de commande comprend un bouton éclairé ON/OFF, ainsi qu'un bouton thermostat de température permettant un maintien consistant de la température
- Accès facilité aux éléments de chauffe
- Kits de montage pour comptoirs combustibles disponibles
- Modèles de capacités 7 et 10 litres disponibles en version avec remplissage automatique de l'eau

## Options de commande

- Boîtier de commande thermostatique encastré de plus grande taille monté à l'avant avec interrupteur Marche/Arrêt à bascule éclairé et commandes inclinées encastrées pour une meilleure lisibilité.

HWBI-11QTDA avec bacs à aliments accessoires



Commande thermostatique encastrée de plus grande taille - Aucun coût supplémentaire (HWB-RTC)

HWBI-7QTD avec bacs à aliments accessoires

### MODÈLES RONDs À ENCASTRER – ISOLÉS

Modèle	Description	Dimensions Dia. x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>4-litres – Puissance standard</b>						
HWBI-4QT	Montage par le haut	212 x 271 mm	220-230	600	5 kg	€ 693
HWBI-4QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	212 x 271 mm	220-230	600	6 kg	730
<b>7-litres – Puissance standard</b>						
HWBI-7QT	Montage par le haut	262 x 247 mm	220-230	600	6 kg	€ 693
HWBI-7QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 247 mm	220-230	600	7 kg	730
HWBI-7QTDA	Montage par le haut, avec trou d'évacuation et remplissage automatique	262 x 247 mm	220-230	615	9 kg	1277
<b>7-litres – Forte puissance</b>						
HWBI-7QT	Montage par le haut	262 x 247 mm	220-230	800	6 kg	€ 693
HWBI-7QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 247 mm	220-230	800	6 kg	730
HWBI-7QTDA	Montage par le haut, avec trou d'évacuation et remplissage automatique	262 x 247 mm	220-230	815	9 kg	1277
<b>10-litres – Puissance standard</b>						
HWBI-11QT	Montage par le haut	313 x 246 mm	220-230	600	7 kg	€ 693
HWBI-11QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 246 mm	220-230	600	10 kg	730
HWBI-11QTDA	Montage par le haut, avec trou d'évacuation et remplissage automatique	313 x 246 mm	220-230	615	11 kg	1277
<b>10-litres – Forte puissance</b>						
HWBI-11QT	Montage par le haut	313 x 246 mm	220-230	800	7 kg	€ 693
HWBI-11QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 246 mm	220-230	800	7 kg	730
HWBI-11QTDA	Montage par le haut, avec trou d'évacuation et remplissage automatique	313 x 246 mm	220-230	815	12 kg	1277

Toutes les cuves de maintien en température rondes isolées à encastrer ont les caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour l'installation, conduit de 914 mm et thermostat à distance avec interrupteur d'alimentation lumineux.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

HWB-LEAD	Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)	par longueur de 305 mm € 8
<b>Options De Commande –</b>		
HWB-TSTAT	Thermostat avec câble capillaire de 1 829 mm (au lieu des 914 mm standard, non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	69
HWB-RTC	Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	Senza sovrapprezzo

**DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27 ACCESSOIRES – PAGES 36-37**

H W B x x - x D A	
Compartiment chauffant intégré	Aucune lettre = pas d'auto-remplissage
Pas de lettre = Puissance standard	A = équipé du système d'auto-remplissage
H = forte puissance	Aucune lettre = pas d'évacuation
Aucune lettre = pas d'isolation	D = Équipé d'un système d'évacuation individuel
I = Montage en haut, isolé	4QT = Bac rond de 4 litres
	7QT = Bac rond de 7 litres
	11QT = Bac rond de 10 litres

## Bains-marie intégrés de taille normale — Composants autocertifiés

Ces modèles faciles à installer ont les mêmes caractéristiques que la gamme de cuves de maintien en température de Hatco, avec en plus l'avantage de permettre aux assembleurs de concevoir en toute liberté leurs propres configurations. Les cuves de maintien en température de Hatco gardent les aliments à des températures de service sûres.

- Conduit et coffret du boîtier de commande non inclus
- Commandes thermostatiques ou à réglage infini disponibles
- Avec ou sans trou d'évacuation
- Bains-marie rectangulaires de grande taille
- Disponible en puissance standard ou puissance renforcée
- Angles de cuves carrés au lieu des angles de cuves arrondis standard



**HWBRT-FULD** avec bacs à aliments accessoires



**HWBIRT-FULD** avec bacs à aliments accessoires

**HWBIBRT-FULD** avec bacs à aliments accessoires

## Options de commande

– voir la page 27

**REMARQUE:** Les modèles « fabricants » ne sont pas une offre CE ; articles vendus comme composants pour auto-certification par fabricants.

## MODÈLES RECTANGULAIRES GRANDE TAILLE ENCASTRÉS POUR FABRICANT

Modèle ■	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>Puissance standard</b>						
<b>HWBRT-FUL</b>	Montage en haut ou en bas, non isolé	347 x 553 x 237 mm	220-230	1200	9 kg	<b>€503</b>
<b>HWBRT-FULD</b>	Montage en haut ou en bas, non isolé, avec trou d'évacuation	347 x 553 x 237 mm	220-230	1200	9 kg	<b>540</b>
<b>HWBRN-FUL</b>	Montage en haut ou en bas, non isolé	347 x 553 x 237 mm	220-230	1200	9 kg	<b>503</b>
<b>HWBRN-FULD</b>	Montage en haut ou en bas, non isolé, avec trou d'évacuation	347 x 553 x 237 mm	220-230	1200	9 kg	<b>540</b>
<b>HWBIRT-FUL</b>	Montage en haut ou en bas, isolé	347 x 553 x 236 mm	220-230	1200	11 kg	<b>593</b>
<b>HWBIRT-FULD</b>	Montage en haut ou en bas, isolé, avec trou d'évacuation	347 x 553 x 236 mm	220-230	1200	12 kg	<b>630</b>
<b>HWBIBRT-FUL</b>	Montage en bas seulement, isolé	352 x 561 x 261 mm	220-230	1200	12 kg	<b>593</b>
<b>HWBIBRT-FULD</b>	Montage en bas seulement, isolé, avec trou d'évacuation	352 x 561 x 261 mm	220-230	1200	12 kg	<b>630</b>
<b>Forte puissance</b>						
<b>HWBHRT-FUL</b>	Montage en haut ou en bas, non isolé	347 x 553 x 237 mm	220-230	1650	10 kg	<b>€503</b>
<b>HWBHRT-FULD</b>	Montage en haut ou en bas, non isolé, avec trou d'évacuation	347 x 553 x 237 mm	220-230	1650	8 kg	<b>540</b>
<b>HWBHRN-FUL</b>	Montage en haut ou en bas, non isolé	347 x 553 x 237 mm	220-230	1650	10 kg	<b>503</b>
<b>HWBHRN-FULD</b>	Montage en haut ou en bas, non isolé, avec trou d'évacuation	347 x 553 x 237 mm	220-230	1650	9 kg	<b>540</b>
<b>HWBHIRT-FUL</b>	Montage en haut ou en bas, isolé	347 x 553 x 236 mm	220-230	1650	12 kg	<b>593</b>
<b>HWBHIRT-FULD</b>	Montage en haut ou en bas, isolé, avec trou d'évacuation	347 x 553 x 236 mm	220-230	1650	13 kg	<b>630</b>
<b>HWBHIBRT-FUL</b>	Montage en bas seulement, isolé	352 x 561 x 261 mm	220-230	1650	13 kg	<b>593</b>
<b>HWBHIBRT-FULD</b>	Montage en bas seulement, isolé, avec trou d'évacuation	352 x 561 x 261 mm	220-230	1650	13 kg	<b>630</b>

■ L'indication RT ajoutée au nom du modèle indique que l'unité est dotée d'une commande par thermostat, d'un interrupteur à bascule éclairé et d'un tube capillaire de 914 mm. L'indication « RN » ajoutée au nom du modèle indique que l'unité est dotée d'une commande avec un commutateur à réglage infini, d'un témoin lumineux et de cordons de 914 mm. **Marque CE indisponible.**

Toutes les cuves chauffantes rectangulaires GN 1/1, encastrables, modèles fabricants, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour l'installation (montage par le haut seulement).

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

<b>HWB-LEAD-UR</b>	Câble d'alimentation pour composants « RN » (câble seul – conduit non inclus)	par longueur de 305 mm € 8
<b>HWB-SQUARE</b>	Angles de cuves carrés au lieu des angles de cuves arrondis standard	73
<b>Options De Commande –</b>		
<b>HWB-TSTAT-UR</b>	Thermostat avec câble capillaire de 1 829 mm pour les composants « RT » (au lieu des 914 mm standard, thermostat seulement – conduit non inclus)	47

Coin carré



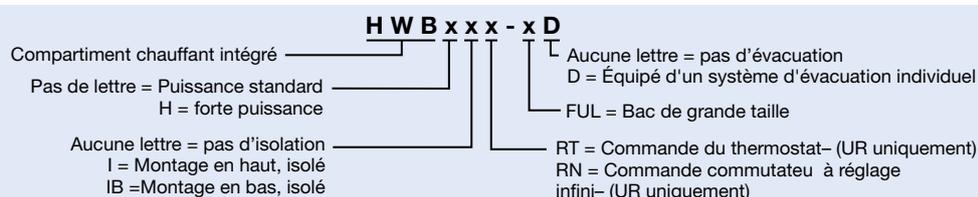
Coin standard



## DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27

## OPTIONS DE COMMANDE – PAGE 27

## ACCESSOIRES – PAGES 36-37



## Bain-marie à montage par le dessus de taille 4/3 — Composants autocertifiés

Ces modèles faciles à installer ont les mêmes caractéristiques que la gamme de cuves de maintien en température de Hatco, avec en plus l'avantage de permettre aux assembleurs de concevoir en toute liberté leurs propres configurations. Les cuves de maintien en température de Hatco gardent les aliments à des températures de service sûres.

**REMARQUE:** Les modèles « fabricants » ne sont pas une offre CE ; articles vendus comme composants pour auto-certification par fabricants.

- Livré sans conduit ni boîtier pour encastrement du panneau de commande à distance
- Commande thermostatique ou contrôles infinis disponibles
- Disponible en version avec ou sans évacuation
- Bains-marie rectangulaire de taille 4/3
- Disponible en puissance standard ou puissance renforcée

**HWBRT-43D** avec bacs alimentaires auxiliaires (unité simple contenant 4 bacs de petite taille)



## Options de commande

Les cuves de maintien en température modèles fabricants permettent le choix entre les versions suivantes:

- Les commandes thermostatiques ou contrôles infinis avec interrupteur marche/arrêt et éclairage
- Boîtier de doseur de chauffe Infini avec témoin lumineux



Contrôle thermostatique



Commande à réglage infini

### DIMENSIONS DE DÉCOUPE DES COMMANDES

Commande	Largeur	Hauteur
Thermostat	54 mm	86 mm
Infini	54 mm	86 mm

## MODÈLES D'ÉGOUTTAGE RECTANGULAIRES DE TAILLE 4/3 POUR FABRICANT

Modèle ■	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>Puissance standard</b>						
<b>HWBRT-43</b>	Non isolé	345 x 726 x 237 mm	220-230	1200	11 kg	€574
<b>HWBRT-43D</b>	Non isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 237 mm	220-230	1200	10 kg	611
<b>HWBRN-43</b>	Non isolé	345 x 726 x 237 mm	220-230	1200	10 kg	574
<b>HWBRN-43D</b>	Non isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 237 mm	220-230	1200	10 kg	611
<b>Forte puissance</b>						
<b>HWBHRT-43</b>	Non isolé	345 x 726 x 237 mm	220-230	1650	14 kg	€574
<b>HWBHRT-43D</b>	Non isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 237 mm	220-230	1650	10 kg	611
<b>HWBHRN-43</b>	Non isolé	345 x 726 x 237 mm	220-230	1650	14 kg	574
<b>HWBHRN-43D</b>	Non isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 237 mm	220-230	1650	15 kg	611

■ L'indication RT ajoutée au nom du modèle indique que l'unité est dotée d'une commande par thermostat, d'un interrupteur à bascule éclairé et d'un tube capillaire de 914 mm. L'indication RN ajoutée au nom du modèle indique que l'unité est dotée d'une commande avec un commutateur à réglage infini, d'un témoin lumineux et de cordons de 914 mm. **Marque CE indisponible.**

Toutes les cuves chauffantes rectangulaires GN 4/3, encastrables, modèles fabricants, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour l'installation.

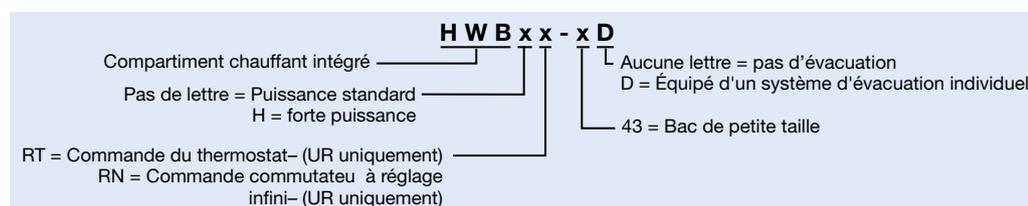
## OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**HWB-LEAD-UR** Câble d'alimentation pour composants « RN » (câble seul – conduit non inclus) **par longueur de 305 mm € 8**

### Options De Commande –

**HWB-TSTAT-UR** Thermostat avec câble capillaire de 1 829 mm pour les composants « RT » (au lieu des 914 mm standard, thermostat seulement – conduit non inclus) **47**

## DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27 ACCESSOIRES – PAGES 36-37



## Cuves rondes de maintien en température à encastrer non isolées - Modèles fabricants

Ces cuves sont spécialement destinées aux fabricants qui souhaitent concevoir leur propre configuration. Faciles à installer et à réparer, la gamme propose un choix de modèles avec panneau de contrôle, évacuation ou non, différentes puissances et tailles.

- Cuves rondes non-isolées disponibles en 3 capacités : 4, 7 ou 10 litres
- Avec ou sans trou d'évacuation
- Commande thermostatique ou contrôles infinis disponibles
- Livré sans conduit ni boîtier pour encastrement du panneau de commande à distance
- Disponible en puissance standard ou en puissance renforcée. (Le modèle d'une capacité de 4 litres existe en puissance standard uniquement)

## Options de commande

– voir la page 27

**REMARQUE:** Les modèles « fabricants » ne sont pas une offre CE ; articles vendus comme composants pour auto-certification par fabricants.

**HWBRT-7QT** Présenté avec bac rond proposé en accessoire

**HWBRT-11QT**  
Présenté avec bac rond proposé en accessoire



**HWBRT-4QT**  
Présenté avec bac rond proposé en accessoire

### MODÈLES ROUNDS À ENCASTRER PAR FABRICANT/ASSEMBLEUR – NON-ISOLÉS

Modèle <sup>■</sup>	Description	Dimensions Diam. x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>4-litres – Puissance standard</b>						
<b>HWBRT-4QT</b>	Montage par le haut	212 x 270 mm	220-230	600	4 kg	<b>€474</b>
<b>HWBRT-4QTD</b>	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	212 x 270 mm	220-230	600	4 kg	<b>511</b>
<b>HWBRN-4QT</b>	Montage par le haut	212 x 270 mm	220-230	600	3 kg	<b>474</b>
<b>HWBRN-4QTD</b>	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	212 x 270 mm	220-230	600	5 kg	<b>511</b>
<b>7-litres – Puissance standard</b>						
<b>HWBRT-7QT</b>	Montage par le haut	262 x 244 mm	220-230	600	5 kg	<b>€474</b>
<b>HWBRT-7QTD</b>	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	600	5 kg	<b>511</b>
<b>HWBRN-7QT</b>	Montage par le haut	262 x 244 mm	220-230	600	3 kg	<b>474</b>
<b>HWBRN-7QTD</b>	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	600	5 kg	<b>511</b>
<b>7-litres – Forte puissance</b>						
<b>HWBHRT-7QT</b>	Montage par le haut	262 x 244 mm	220-230	800	5 kg	<b>€474</b>
<b>HWBHRT-7QTD</b>	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	800	4 kg	<b>511</b>
<b>HWBHRN-7QT</b>	Montage par le haut	262 x 244 mm	220-230	800	3 kg	<b>474</b>
<b>HWBHRN-7QTD</b>	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	800	6 kg	<b>511</b>
<b>10-litres – Puissance standard</b>						
<b>HWBRT-11QT</b>	Montage par le haut	313 x 244 mm	220-230	600	5 kg	<b>€474</b>
<b>HWBRT-11QTD</b>	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	600	5 kg	<b>511</b>
<b>HWBRN-11QT</b>	Montage par le haut	313 x 244 mm	220-230	600	5 kg	<b>474</b>
<b>HWBRN-11QTD</b>	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	600	5 kg	<b>511</b>
<b>10-litres – Forte puissance</b>						
<b>HWBHRT-11QT</b>	Montage par le haut	313 x 244 mm	220-230	800	7 kg	<b>€474</b>
<b>HWBHRT-11QTD</b>	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	800	5 kg	<b>511</b>
<b>HWBHRN-11QT</b>	Montage par le haut	313 x 244 mm	220-230	800	5 kg	<b>474</b>
<b>HWBHRN-11QTD</b>	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	800	6 kg	<b>511</b>

■ L'indication RT ajoutée au nom du modèle indique que l'unité est dotée d'une commande par thermostat, d'un interrupteur à bascule éclairé et d'un tube capillaire de 914 mm. L'indication « RN » ajoutée au nom du modèle indique que l'unité est dotée d'une commande avec un commutateur à réglage infini, d'un témoin lumineux et de cordons de 914 mm. **Marque CE indisponible.**

Toutes les cuves rondes de maintien en température à encastrer - modèles fabricants - ont les caractéristiques suivantes :

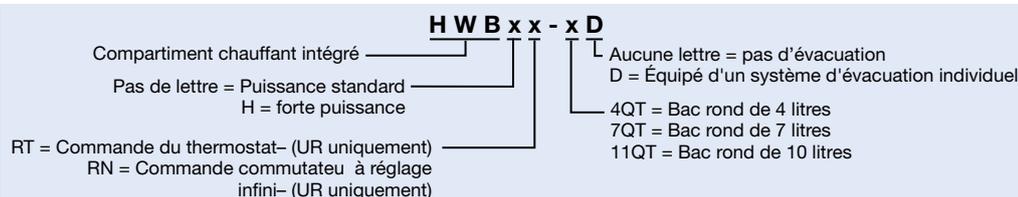
Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour l'installation.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

<b>HWB-LEAD-UR</b>	Câble d'alimentation pour composants « RN » (câble seul – conduit non inclus)	par longueur de 305 mm € 8
<b>Options De Commande –</b>		
<b>HWB-TSTAT-UR</b>	Thermostat avec câble capillaire de 1 829 mm pour les composants « RT » (au lieu des 914 mm standard, thermostat seulement – conduit non inclus)	47

**DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE  
COMPTOIR – PAGE 27  
ACCESSOIRES – PAGES 36-37**



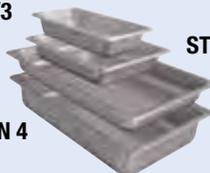
**Accessoires pour cuves** (Disponibles à la vente à tout moment)

Cuves


 FTB-2  
plaques  
(accessoires)

 HWBI-2  
avec bacs  
(accessoires) de  
moyenne (1/2) et  
petite taille (1/3)

ST PAN 1/3



ST PAN 1/2

ST PAN 2



HDW 6" PAN

ST PAN 4

11QT-PAN



4QT-PAN

7QT-PAN

**BACS – COUVERCLES – GRILLES**

<b>ST PAN 1/3</b>	Bac inox tiers de taille – 324 L x 175 P x 64 H mm	€ 48
<b>ST PAN 1/2</b>	Bac inox demi-taille – 324 L x 264 P x 64 H mm	55
<b>ST PAN 2</b>	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 64 H mm	67
<b>ST PAN 4</b>	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 102 H mm	83
<b>HDW 6 PAN</b>	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 152 H mm	104
<b>4QT-PAN</b>	Bac rond 4 litres	90
<b>7QT-PAN</b>	Bac rond 7 litres	101
<b>11QT-PAN</b>	Bac rond 10 litres (ne convient pas au modèle RHW, voir page 39)	112

**Couvercles cranté pour bacs ronds (ne convient pas au modèle RHW, voir page 39) –**

<b>4QT-LID-1</b>	Couvercle plein rond, pour cuves de 4 litres, avec encoche louche	€41
<b>7QT-LID-1</b>	Couvercle plein rond, pour cuves de 7 litres, avec encoche louche	52
<b>11QT-LID-1</b>	Couvercle plein rond, pour cuves de 10 litres, avec encoche louche	65

**Couvercles articulés pour bacs ronds (ne convient pas au modèle RHW, voir page 39) –**

<b>4QT-LID</b>	Couvercle articulé rond, pour cuves de 4 litres, avec encoche louche	€55
<b>7QT-LID</b>	Couvercle articulé rond, pour cuves de 7 litres, avec encoche louche	73
<b>11QT-LID</b>	Couvercle articulé rond, pour cuves de 10 litres, avec encoche louche	92

**Grilles inox –**

<b>TRIVET (1/2)SS</b>	Demi-taille – 259 L x 194 P mm	€48
<b>TRIVET SS</b>	Grande taille – 259 L x 457 P mm	61

11QT-LID-1

4QT-LID-1

7QT-LID-1

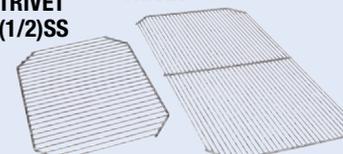
11QT-LID

7QT-LID

4QT-LID

 TRIVET  
(1/2)SS

TRIVET SS

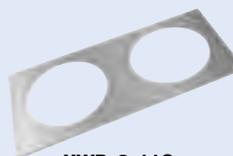
**ADAPTATEURS, BARRES DE SUPPORT, KIT DE MONTAGE, VANNES – PAGE 37**


## Accessoires pour cuves (Disponibles à la vente à tout moment)

HWB-2-7Q (montré avec deux 7QT-PAN et deux 7QT-LID-1)



HWB-2-7Q



HWB-2-11Q



HWB-3-4Q

### PLAQUES GN A POSER ET BARRES DE SEPARATION ET SUPPORT DE BACS

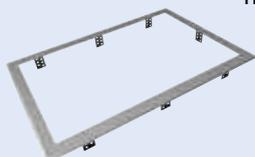
HWB-2-7Q	Adaptateur de conversion des réchauds pour leur permettre de contenir deux bacs de 7 litres (modèles HWBI & HWB-FUL seulement)	€ 80
HWB-3-4Q	Adaptateur de conversion des réchauds pour leur permettre de contenir trois bacs de 4 litres (modèles HWBI & HWB-FUL seulement)	80
HWB-2-11Q	Adaptateur insert pour que les cuves GN 4/3 puissent recevoir 2 récipients ronds de 10 litres (modèle HWB-43 et série HWBI43 uniquement)	101
HWB12BAR	Barre de support de bacs de 305 mm pour cuves d'égouttage intégrées et chauffantes	14
HWB20BAR	Barre de support de bacs de 508 mm pour cuves d'égouttage intégrées et chauffantes	16
HWBGM12BAR	Barre de soutien de bac de 305 mm pour les modèles modulaires/jumelés encastrés	14
HWBGM20BAR	Barre de soutien de bac de 508 mm pour les modèles modulaires/jumelés encastrés	16

**Barres de support**  
Sélectionnez le kit approprié pour les séries CWB, HWBI ou HWB



### HWB-FUL-MNT

Sélectionnez le kit approprié pour les séries HWB-FUL, HWB-43, ou HWB-4Q, -7Q et -11Q



### KIT DE MONTAGE – VANNES



HWB-MNT-REC ou HWB-MNT-RND



HWBI2MANIF



BALLVALVE1INCH



GATEVALVE1INCH

#### Nécessaire à votre installation de compartiment –

HWB-FUL-MNT	Kit de montage pour comptoirs combustibles pour la série HWB-FUL seulement	€ 99
HWB-43-MNT	Kit de montage pour comptoirs combustibles pour la série HWB-43 seulement	119
HWB-4Q-MNT	Kit de montage pour comptoirs combustibles pour la série HWB-4Q seulement	58
HWB-7Q-MNT	Kit de montage pour comptoirs combustibles pour la série HWB-7Q seulement	66
HWB-11Q-MNT	Kit de montage pour comptoirs combustibles pour la série HWB-11Q seulement	70
HWB-MNT-REC	Les 8 crochets de fixation fournis dans le kit permettent un montage de l'unité sur un comptoir épais, (HWBI et compartiments chauffants rectangulaires HWB uniquement)	70
HWB-MNT-RND	Les 4 crochets de fixation fournis dans le kit permettent un montage de l'unité sur un comptoir épais, (compartiments ronds chauffants uniquement)	35

#### Collecteur externe comprenant une vanne à bille individuelle pour chaque cuve (ne convient pas au modèles allongés)

HWBI2MANIF	2-accessoires pour les bacs (pour 2 cuves)	€ 698
HWBI3MANIF	3-accessoires pour les bacs (pour 3 cuves)	990
HWBI4MANIF	4-accessoires pour les bacs (pour 4 cuves)	1281
HWBI5MANIF	5-accessoires pour les bacs (pour 5 cuves)	1574
HWBI6MANIF	6-accessoires pour les bacs (pour 6 cuves)	1866

#### Nécessaire à votre installation de compartiment –

BALLVALVE3/4	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur	€ 88
BALLVALVE1INCH	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé accouplé uniquement)	69
GATEVALVE3/4IN	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur	112
GATEVALVE1IN	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé jumelé uniquement)	163
HWB-RDHV	Poignée de retrait pour cuve de maintien en température pour les vidanges de 1,9 cm de diamètre comprenant un clapet à billes	366

**HWB-RDHV**  
Se fixe à l'évacuation et comprend un clapet à bille de 1,9 cm (3/4 po)



## Puits chauffants pour comptoir

Polyvalents et fiables, les compartiments chauffants pour comptoir de Hatco conservent la chaleur et la fraîcheur des aliments, qu'ils fonctionnent à sec ou avec de l'eau, avec une commande réglable de la température. L'unité HW-FUL peut contenir un bac de grande taille ou deux bacs de taille moyenne (moitié de la grande taille).

- Les commandes sont composées d'un interrupteur à bascule marche/arrêt éclairé et d'un cadran de réglage de la température séparés
- Peut être utilisée à sec mais cette unité présente de meilleures performances quand elle est utilisée avec de l'eau. Le voyant indicateur d'un état sec informe l'utilisateur qu'il doit ajouter de l'eau
- Bac en acier inoxydable plus épais de .8 mm avec un boîtier en acier inoxydable (partie inférieure en acier aluminisé)
- Les bacs sont positionnés dans la cuve avec un rebord pour éviter que le condensation goutte sur le plan de travail.



HW-FUL avec bacs alimentaires (accessoires) et une barre de support pour bacs

### PUITS CHAUFFANTS POUR COMPTOIR – GRANDE TAILLE

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>Puissance standard</b>					
<b>HW-FUL</b>	368 x 607 x 248 mm	230	1200	13 kg	<b>€466</b>

**Toutes les cuves chauffantes à poser, de maintien en température uniquement, disposent des caractéristiques suivantes :**

Tension: Monophasée.

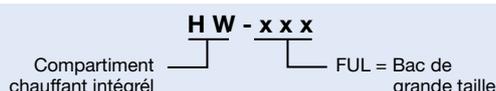
Emplacement du cordon : Coin inférieur gauche à l'arrière de l'unité.

Modèles expédiés avec : Bac en acier inoxydable, boîtier en acier inoxydable (partie inférieure en acier inoxydable aluminisé) avec un élément chauffant doté d'une enveloppe en métal, interrupteur d'alimentation marche/arrêt, commande de température, voyant indicateur d'un état sec de l'unité et un cordon de 1829 mm doté d'une fiche.

### ACCESSOIRES (Disponibles à la vente à tout moment)

<b>HW-2-7QT</b>	Adaptateur pour transformer le réchauffeur afin qu'il puisse contenir deux récipients insérés de 7 litres	<b>€80</b>
<b>HW-3-4QT</b>	Adaptateur pour transformer le réchauffeur afin qu'il puisse contenir trois récipients insérés de 4 litres	<b>80</b>
<b>HW12BAR</b>	Barre de séparation 305 mm	<b>14</b>
<b>HW20BAR</b>	Barre de séparation 508 mm	<b>16</b>

### BACS ET COUVERCLES (ACCESSOIRES) SUPPLÉMENTAIRES – PAGE 36-37



## Soupières de cuisson de remontée en température et de maintien en température HEATMAX

La soupière chauffant de Hatco est un appareil multi-usages qui offre une grande flexibilité en réunissant les caractéristiques, d'un cuiseur vapeur et d'un chauffe-pâtes dans une seule et même unité ! Avec toute une gamme de réglages de la température, HEATMAX peut faire bouillir des pâtes et des nouilles de soupe, faire cuire à la vapeur

des dim sum, ainsi que réchauffer et conserver des soupes, plats en sauces et garnitures à des températures de service adaptées.

- Trois températures de consigne température allant de 50 °C à 100 °C pour réchauffer, cuire à la vapeur et faire bouillir les aliments
- Le mode faible puissance permet d'économiser de l'énergie
- Modèle simple à encastrer disponible (un bac rond de 10 l)
- Unités à poser disponibles en modèles simples (un bac circulaire de 10 l) ou doubles (2 bacs circulaires de 10 l) avec contrôle individuel des bacs



Le modèle **RHW-1B** comprend une cuve chauffante avec récipient de 10 litres et couvercle articulé (louche non incluse)



Le modèle **RHW-1** comprend une cuve chauffante avec récipient de 10 litres et couvercle articulé (louche non incluse)



Le modèle **RHW-2** comprend deux cuves chauffantes avec récipient de 10 litres et couvercles articulés (non présentés)

### SOUPIÈRE DE CUISSON, DE REMONTÉE EN TEMPÉRATURE ET DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À POSER

Modèle*	Tension Monophasée	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RHW-1	230	359 x 330 x 355 mm	1,3	9 kg	€555
RHW-2	230	630 x 330 x 355 mm	2,5	16 kg	927

#### Toutes les cuves chauffantes rondes, à poser, disposent des caractéristiques suivantes :

Capacité totale : **RHW-1**: 10 litres. Capacité réelle du récipient : 6 litres pour cuisson avec ébullition ou 8 litres pour remontée en température.

**RHW-2**: 2 récipients de 10 litres. Capacité réelle des récipients : 2 x 6 litres pour cuisson avec ébullition ou 2 x 8 litres pour remontée en température.

**RHW-1 expédié avec** : Un bac pour contenir les aliments et un couvercle assorti.

**RHW-2 expédié avec** : Deux bacs pour contenir les aliments et deux couvercles assortis.

Position du cordon : Câble de 1829 mm et prise à l'arrière de l'appareil.

### SOUPIÈRE DE CUISSON, DE REMONTÉE EN TEMPÉRATURE ET DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER

Modèle*	Tension Monophasée	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RHW-1B	230	360 x 330 x 341 mm	1,3	10 kg	€555

#### Toutes les cuves chauffantes rondes, à encastrer, disposent des caractéristiques suivantes :

Capacité de liquide 10 litres. Capacité réelle du récipient : 6 litres pour application à ébullition ou 8 litres pour application de réchauffement.

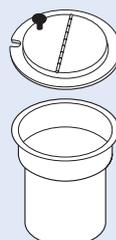
**RHW-1B expédié avec** : Un bac pour contenir les aliments et un couvercle assorti.

Emplacement du cordon : Câble de 1422 mm reliant la cuve au boîtier de commande, avec une prise et un câble de 1829 mm.

Dimensions de découpe de la cuve recommandées : 305 mm diamètre.

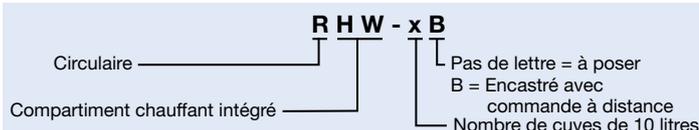
#### ACCESSOIRES (la tarification s'applique uniquement lors de l'achat)

<b>RHW -</b>		
RHW-11QT-LID-HG	RHW couvercle du bac de 10 litres	€ 62
RHW-11QT-POT	RHW bac de 10 litres	108



**RHW-11QT-LID-HG**  
Couvercle du bac de 10 litres

**RHW-11QT-POT**  
Bac de 10 litres



## Cuves de cuisson et maintien en température HEATMAX

Cuves de cuisson et maintien en température d'Hatco sont capables remonter en température de cuire à la vapeur ou maintenir en température à poser ou à encastrer. Il s'agit d'un dispositif sûr permettant de chauffer et de maintenir les aliments frais ou précuits à une température de service optimale.

- Trois points de consigne de température allant de 50 °C à 100 °C pour réchauffer, cuire à la vapeur et faire bouillir les aliments
- Le mode faible puissance permet d'économiser de l'énergie
- Modèles à poser ou à encastrer
- Les accessoires incluent une plaque pour bouilloire à soupe, une plaque pour chauffe-sauce, un plateau pour chauffe-pâtes, un panier à nouilles et plusieurs bacs ronds avec couvercles

RCTHW-1



RCTHW-1B



RCTHW-6 avec plaque chauffe-pâtes (non illustrée, voir ci-dessous)



RCTHW-6B avec plaque chauffe-pâtes (non illustrée, voir ci-dessous)

### CUISEUR 3 KW À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW-1	368 x 582 x 283 mm	3	13 kg	€692

Toutes les cuves chauffantes rectangulaires, à poser, disposent des caractéristiques suivantes:

Tension : 230/240V, monophasée.

Position du cordon : Câble de 1830 mm et prise à l'arrière de l'appareil.

### CUISEUR 3 KW À ENCASTRER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW-1B	368 x 582 x 226 mm	3	12 kg	€657

Toutes les cuves chauffantes rectangulaires, à encastrer, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 230/240V, monophasée.

RCTHW-1B expédié avec : Contrôle à distance.

Emplacement du cordon : Câble de 1420 mm reliant la cuve au boîtier de commande, à l'arrière duquel se trouvent une prise et un câble de 1830 mm.

Dimensions de découpe de la cuve recommandées : 550 mm L x 344 mm P.

### CUISEUR À PÂTES 6 KW À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW-6	368 x 610 x 282 mm	6	16 kg	€1186

### CUISEUR À PÂTES 6 KW À ENCASTRER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW-6B	390 x 610 x 301 mm	6	17 kg	€1235

Caractéristiques du cuiseur de pâtes :

Tension : Monophasée : 230V.

Trois phases : 230, 240V.

RCTHW-6 expédié avec : Système de remplissage automatique et RCTHW-PC.

RCTHW-6B expédié avec : Système de remplissage automatique, commande à distance, RCTHW-PC et câble de 1 420 mm reliant la cuve au boîtier de commande.

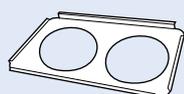
Emplacement de l'alimentation électrique : Située sur le fond de la cuve, aucun câble fourni.

Dimensions de découpe de la cuve recommandées : 570 mm L x 344 mm P.

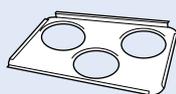
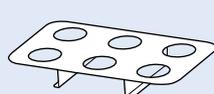
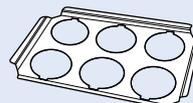
### ACCESSOIRES (la tarification s'applique uniquement lors de l'achat)

RCTHW-SK	RCTHW kit soupe (récipient de 7 litres non inclus)	€157
RCTHW-SW	RCTHW kit Bain-marie/Chauffe-sauce (récipient de 4 litres non inclus)	161
RCTHW-SP	RCTHW kit Cuiseur vapeur (6 trous)	128
RCTHW-PC	RCTHW kit Chauffe-pâtes	227
RCTHW-BASKET	Panier à pâtes RCTHW avec poignée en acier inoxydable	27
4QT-PAN	Bac rond 4 litres	90
4QT-LID-1	Couvercle à encoche louche 4 litres	41
7QT-PAN	Bac rond 7 litres	101
7QT-LID-1	Couvercle à encoche louche 7 litres	52


 7QT-LID-1  
Couvercle à encoche louche 7 litres

 7QT-PAN  
Bac rond de 7 litres


RCTHW-SK Kit soupe pour le RCTHW


 RCTHW-SW  
Kit Bain-marie/Chauffe-sauce pour le RCTHW

 RCTHW-SP  
Kit Cuiseur vapeur (6 trous) pour le RCTHW


RCTHW-PC Kit Chauffe-pâtes pour le RCTHW



RCTHW-Basket Panier de cuisson de nouilles avec poignée en acier inoxydable pour le RCTHW


 4QT-LID-1  
Couvercle à encoche louche 4 litres

 4QT-PAN  
Bac rond de 4 litres


# Lampes décoratives chauffantes ou neutres

*Cafétérias • Magasins de proximité  
Supermarchés & épicerie fines • Restaurants & cafés  
Discothèques & bars • Magasins franchisés*



**DL-1100-SR** en finition Brossé Métal vernis  
claire *pg. 44-47*



**DL-400-SN** en finition Gris Brillant  
*pg. 44-47*



**DL-500-SR** en finition Brillante en Laiton  
plaqué *pg. 44-47*



**DL-700-RL** en finition Gris Brillant (les  
protections pare-haleine présentées ici ne sont  
pas disponibles) *pg. 44-47*



**DL-800-SR** en couleurs *Designer* (Rouge Chaud)  
*pg. 44-47*



**DL-775-RL** en finition Nickel Brillant  
*pg. 44-47*



**HLC5-66** en finition anodisée claire standard  
(pare-haleine non disponibles) *pg. 48*



### INSTRUCTIONS DE COMMANDE

Les luminaires sont conçus pour l'éclairage uniquement. L'option LUMINAIRE doit être choisie quand les lampes sont utilisées à des fins décoratives uniquement (et non pour le maintien en température). Cette option ne peut être modifiée sur le site. 100 watts maximum.

### DÉGAGEMENT EXIGÉ

**REMARQUE:** Installez une ampoule de 240V et de 250W à une distance d'au moins 25 mm par rapport à une paroi latérale, au moins 406 mm au-dessus d'une surface inflammable ou au moins 127 mm d'une surface non inflammable.

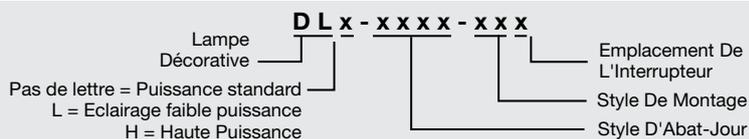
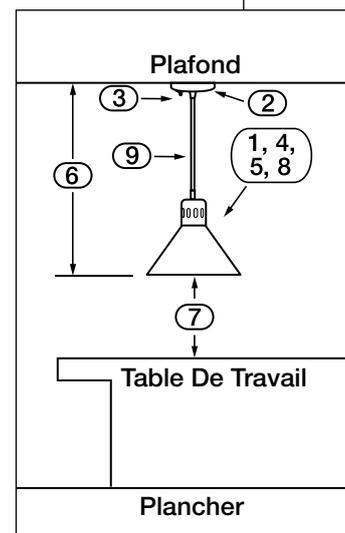
**NOTE:** Installez une ampoule de haute puissance 240V 375W à une distance d'au moins 25 mm par rapport à une paroi latérale, au moins 686 mm au-dessus d'une surface inflammable ou au moins 127 mm d'une surface non inflammable (ampoule de grande puissance non disponible).

**NOTE:** Dans le cas d'une installation de multiples lampes décoratives, conservez entre chaque unité une distance de séparation minimum de 305 mm, mesurée du centre d'un abat-jour à l'autre.

### Lorsque vous passez votre commande, précisez les informations suivantes:

- Tension :** 240V, monophasée, **Intensité :** 100W, 250W, 375W
- Code de style de montage :** AS, C, R, or S
- Code de position de l'interrupteur :** Bas (L), Aucun-fourni par l'installateur (N), Distant (R) ou Haut (U)  
Les modèles DLH doivent obligatoirement avoir, soit un interrupteur à distance, soit aucun interrupteur
- Code du style d'abat-jour :** -400, -500, -600, -700, -725, -750, -760, -775, -800, -1100, -1400, -1500
- Couleurs de l'abat-jour et du socle :**  
Rouge Chaud, Noir, Gris Granit, Blanc Granit, Bleu Marine, Vert Chasseur, Cuivre Antique, Blanc Lisse, Or Brillant, Gris Brillant, Noir Prononcé, Rouge Brillant\* (abat-jour uniquement), Bleu Brillant\* (abat-jour uniquement), Métal Brossé Traitement Transparent\* (abat-jour uniquement), Laiton Brillant\*, Nickel Brillant\*, Cuivre Brillant\*, Nickel Antique\*, Laiton Antique\*, Bronze Antique\*
- Longueur totale de l'ensemble :** Pour les fixations de types C ou S ou AS du plafond à la partie inférieure de l'abat-jour de la lampe chauffante.
- Dégagement :** de l'ampoule à la surface (voir la **REMARQUE** relative aux exigences en matière de dégagements ci-dessus)
- Couleur/Enduit de l'ampoule (accessoire) :**  
40 W revêtement transparent (Eclairage uniquement)  
250 W - transparente sans revêtement, transparente avec revêtement (ampoule de grande puissance non disponible)
- Couleur du cordon :** Noir (standard) ou Blanc (option)

\* Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires ; voir page 46 pour le coût supplémentaire. Sélectionnez les accessoires appropriés avec votre commande.



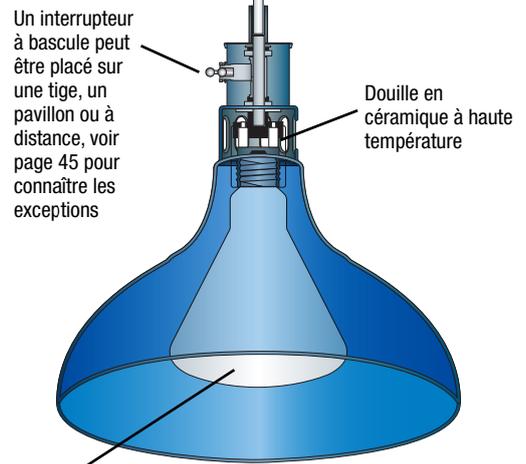
## Lampes décoratives/ luminaires

Les lampes décoratives Hatco fournissent une chaleur rayonnante pour maintenir en température les produits pendant une courte période dans les zones de travail de la cuisine, les zones d'enlèvement pour les serveurs ou les points de service aux clients, tout en améliorant votre décor. Assez polyvalentes pour trouver leur place à n'importe quel endroit, des passe-plats aux buffets, la série de lampes proposées comporte une sélection d'options de personnalisation – styles d'abat-jour, couleurs, position d'interrupteur et arrangements de montage. Configurations pour l'éclairage (luminaire) et le maintien en température des aliments.

- Les lampes décoratives Hatco sont disponibles dans 12 types d'abat-jour
- 4 types de fixation possibles
- Disponible en sept couleurs *Designer*, sept finitions brillantes et six finitions plaquées
- Quatre options de positionnement pour l'interrupteur d'alimentation : Haut (sur le socle), Bas (au niveau de la tige), Distant (Expédiés séparément) ou Aucun
- Disponibles à des fins de maintien en température des aliments ou d'éclairage uniquement rayonnement de 30/40 cm par lampe

Tige rigide et supports de tige réglables de la couleur de l'appareil (à l'exception des finitions brillantes de rouge radiant, bleu brillant et métal brossé transparent)

Le câble noir est standard, le câble blanc est en option  
Différentes longueurs de câbles disponibles, à partir de 432 mm, tandis que les tiges rigides et rétractables peuvent varier



Ampoules :  
40 W revêtement transparent (Eclairage uniquement, 240 V)  
250 W (modèles DL, 240 V) transparent avec ou sans revêtement  
Ampoule haute puissance non disponible

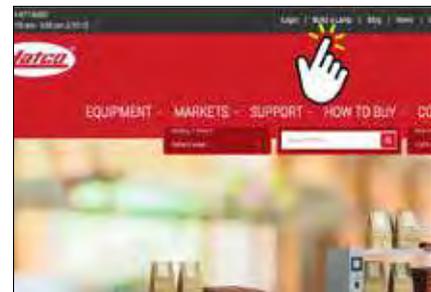
**REMARQUE:** Les lampes et luminaires décoratifs ne peuvent pas être retournés.

Lampes décoratives  
chauffantes ou neutres

### Concevoir une lampe décorative

Hatco met à votre disposition plusieurs outils pour vous permettre de « concevoir votre lampe décorative » en toute simplicité. Vous pouvez aller en ligne ou utiliser les tables de travail « Comment concevoir votre lampe » des pages 44 à 47

- Allez en ligne à l'adresse suivante : [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) et cliquez sur « Configurer une lampe » dans l'en-tête. (Téléchargez un PDF de la configuration de votre lampe en couleur et un devis Hatco)
- OU suivez les six étapes de la liste de prix Hatco (trois prochaines pages) pour créer votre référence de modèle Hatco et définir un prix. Consultez ensuite la page suivante pour les accessoires, comme une ampoule ou un rail, pour terminer facilement votre commande totale.



Rendez vous sur le site web Hatco, cliquez sur l'onglet "Resources" puis sur la rubrique "Build A Lamp" pour figurer la lampe de votre choix.



Maintenant, vous pouvez développer vos propres solutions de lampes décoratives avec notre configurateur de lampe en ligne.

Visiter simplement  
[www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), cliquez sur "Lampes décoratives"

### COMMENT CONCEVOIR VOTRE LAMPE

DL - 775 - CR  
Lampes Décoratives — Type/Emplacement De L'Interrupteur  
Style D'Abat-Jour — Style de Montage

**Veillez spécifier les options suivantes lors de la commande :**

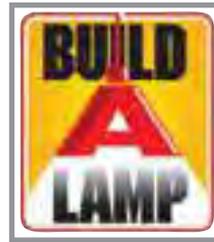
1 Puissance	<b>DL</b> (Puissance standard - 250 watt max)	<b>Aucun Coût Supplémentaire</b>
2 Styles de montage	<b>C</b> (Fixation du cordon)	<b>Aucun Coût Supplémentaire</b>
3 Position des interrupteurs	<b>R</b> (Emplacement de l'interrupteur à distance)	<b>Aucun Coût Supplémentaire</b>
4 Style d'abat-jour	<b>-775</b> (Voir les styles d'abat-jour page 45)	<b>€319</b>
5 Couleur de l'abat-jour	<b>BBRASS</b> (Finition plaquée en Laiton Brillant)	<b>138</b>
6 Longueur totale	<b>2032 mm</b> (>1829 mm (13 € au-dessus de 1829 mm - seulement les fixations de type C)	<b>17</b>
		<b>TOTAL €474</b>

(Précisez au centimètre près – uniquement pour les fixations de type CL, CU, ASL, ASU, SL, et SU)

Les informations en rouge sont des champs obligatoires. *Les ampoules ne sont pas incluses.*

## Feuille de travail du configurateur de lampe décorative

Réalisez chacune des six étapes de cette feuille de travail pour configurer votre référence de modèle Hatco et définir le montant du devis. Afin d'obtenir exactement ce dont vous avez besoin en un minimum de temps, munissez-vous de ce document au moment de la commande de votre lampe décorative Hatco.

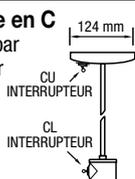
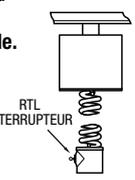
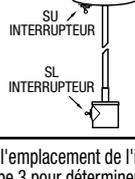
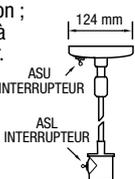


Visiter simplement [www.hatco.com](http://www.hatco.com), cliquez sur "Lampes décoratives"



**CONCEVEZ VOS LAMPES DÉCORATIVES/LUMINAIRES – ÉTAPE 1 À 2**  
(afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options - ampoule non incluse)

Lampes décoratives  
chauffantes ou neutres

STYLES DE MONTAGE	Préciser :	Hauteur du store											
		216 mm	267 mm										
CORDON <b>Montage en C</b> Montage par cordon sur le socle. 	Longueur totale	432 mm à toute longueur	483 mm à toute longueur										
		CORDON RÉTRACTABLE <b>Montage en R</b> Fixation du cordon rétractable. 	S'ajuste à un maximum et à un minimum en fonction de la hauteur d'abat-jour	787 et 1765 mm	838 et 1816 mm								
TIGE <b>Montage en S</b> Fixation de la tige rigide au le socle. 	Longueur totale			356 et 1803 mm	406 et 1854 mm								
		ADJUSTABLE <b>Montage AS</b> Hauteur de tige rigide ajustable uniquement lors de l'installation ; tige fixée à l'abat-jour. 	Hauteur totale ajustable (lors de l'installation uniquement)	<b>ASU, ASR, ASN</b>									
<table border="1"> <tr><td>356 to 406 mm</td><td>407 to 457 mm</td></tr> <tr><td>406 to 495 mm</td><td>457 to 546 mm</td></tr> <tr><td>508 to 686 mm</td><td>559 to 737 mm</td></tr> <tr><td>686 to 1067 mm</td><td>737 to 1118 mm</td></tr> <tr><td>1067 to 1829 mm</td><td>1118 to 1880 mm</td></tr> </table>				356 to 406 mm	407 to 457 mm	406 to 495 mm	457 to 546 mm	508 to 686 mm	559 to 737 mm	686 to 1067 mm	737 to 1118 mm	1067 to 1829 mm	1118 to 1880 mm
356 to 406 mm	407 to 457 mm												
406 to 495 mm	457 to 546 mm												
508 to 686 mm	559 to 737 mm												
686 to 1067 mm	737 to 1118 mm												
1067 to 1829 mm	1118 to 1880 mm												
<b>ASL</b>													
		406 to 432 mm	457 to 483 mm										
		457 to 559 mm	508 to 610 mm										
		559 to 711 mm	610 to 762 mm										
		737 to 1092 mm	788 to 1143 mm										
		1118 to 1854 mm	1169 to 1905 mm										

### ÉTAPE 1 : TENSION ET PUISSANCE

Tension 240V **Gratuit**

Puissance **Gratuit**

<b>DL-</b> Luminaire	100 watt max
<b>DL-</b> Standard	250 watt max
<b>DLH-</b> Grande Puissance	375 watt max

### ÉTAPE 2 : STYLE DE MONTAGE

#### Styles de montage –

Montage avec tige de fixation ajustable (ajustement de la hauteur définie lors de l'installation uniquement) avec fixation de la tige à l'abat-jour

<b>AS</b>	Cordon	<b>€132</b>
<b>C</b>	(indiquez la couleur du cordon)	<b>Gratuit</b>
<b>R</b>	(indiquez la couleur du cordon)	<b>197</b>
<b>S</b>	Tige	<b>54</b>

Montage sur tige rigide (expédition à l'état démonté - modèles S)



**Un coupleur en aluminium** apporte une forte rigidité à la tige de fixation ajustable

**REMARQUE:** Les lampes et luminaires décoratifs ne peuvent pas être retournés.

**DLx - xxx - xxx**

Lampe Décorative	DL	x	x	x	x	x	x	Emplacement De L'Interrupteur
Pas de lettre = Puissance standard								Style De Montage
L = Eclairage faible puissance								Style D'Abat-Jour
H = Haute Puissance								

**Passez à la page suivante pour les étapes 3 à 4**

## Feuille de travail du configurateur de lampe décorative

Suite de la page 44

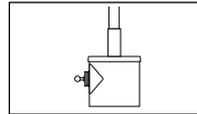
**CONCEVEZ VOS LAMPES DÉCORATIVES/LUMINAIRES – ÉTAPE 3 À 4 (afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options - ampoule non incluse)**



### ÉTAPE 3 : POSITION DE L'INTERRUPTEUR

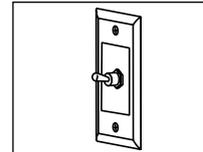
Position de l'interrupteur –		Gratuit
L	Sur Lampe (non disponible sur modèles de grande puissance)	
N	Aucun Interrupteur	
R	Distant	
U	Sur Socle (non disponible sur modèles de grande puissance)	

### POSITION DE L'INTERRUPTEUR



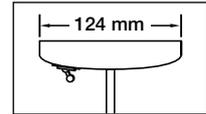
#### L - Sur Lampe

Non disponible sur:  
 • DLH (modèles de grande puissance)



#### R - Distant

• Supporte une tension de 10 A  
 • Jusqu'à 250 W par interrupteur à distance



#### U - Sur Socle

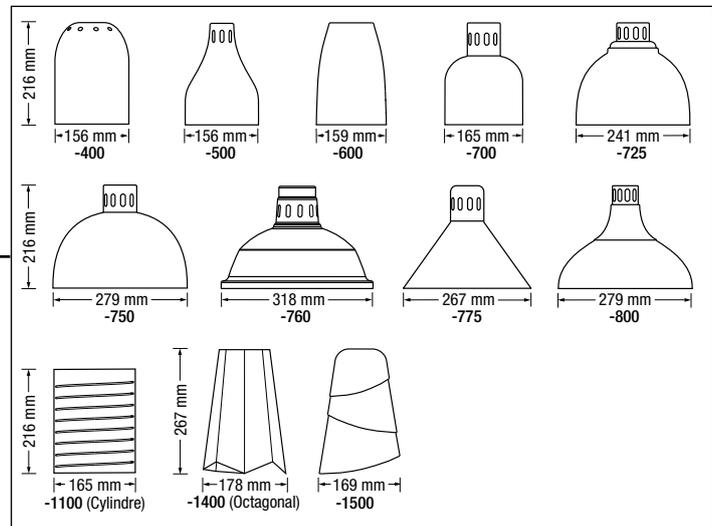
Non disponible sur:  
 • Montage en R  
 • DLH (modèles de grande puissance)

Lampes décoratives chauffantes ou neutres

### STEP 4: SHADE STYLE

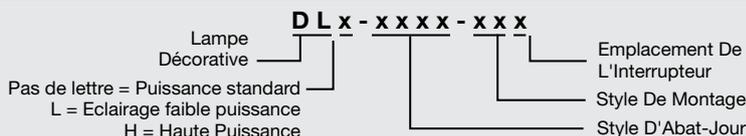
Style d'abat-jour	Poids à l'expédition (selon les composants)	Prix
-400	3-5 kg	€293
-500	3-5 kg	293
-600	3-5 kg	293
-700	3-5 kg	293
-725	3-5 kg	€319
-750	3-5 kg	319
-760	3-5 kg	319
-775	3-5 kg	319
-800	3-5 kg	319
-1100	3-5 kg	319
-1400	3-5 kg	319
-1500	3-5 kg	€359

### STYLES D'ABAT-JOUR (hauteur et largeur présentées)



Passez à la page suivante pour les étapes 5 à 6

**REMARQUE:** Les lampes et luminaires décoratifs ne peuvent pas être retournés.



# Feuille de travail du configurateur de lampe décorative

Suite de la page 45

**CONCEVEZ VOS LAMPES DÉCORATIVES/LUMINAIRES – ÉTAPE 5 À 6**  
 (afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options - ampoule non incluse)

## COULEUR DE L'ABAT-JOUR ET DU SOCLE

**Couleurs Designer**

Rouge Chaud	Noir	Gris Granit	Blanc Granit	Bleu Marine	Vert Chasseur	Cuivre Antique

**Finitions Brillantes**

Blanc Lisse	Or Brillant	Gris Brillant	Noir Prononcé

**\*Finitions brillantes pour abat-jour uniquement – Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires**

Rouge Brillant	Bleu Brillant	Métal Brossé Traitement Transparent

**Finitions Plaquées – Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires**

Laiton Brillant	Nickel Brillant	Cuivre Brillant	Nickel Antique	Laiton Antique	Bronze Antique

**Exception : Modèle d'abat-jour DL-1500 – une autre finition doit être sélectionnée pour le reste de l'unité**

<b>Couleurs Designer</b> Noir/ Cuivre Antique/ Noir	<b>Finitions Brillantes</b> Noir Prononcé/ Nickel Brillant*/	<b>Finitions Brillantes</b> Noir Prononcé/ Cuivre Brillant*/	<b>Finitions Plaquées</b> Noir Prononcé/ Nickel Antique*/	<b>Finitions Brillantes</b> Noir Prononcé/ Rouge Brillant/ Noir Prononcé*
	<b>Finitions Brillantes</b> Noir Prononcé*	<b>Finitions Brillantes</b> Noir Prononcé*	<b>Finitions Brillantes</b> Noir Prononcé*	

**\*Finitions brillantes et finitions plaquées – un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires**  
**\*Finitions plaquées - voir étape 5, Finitions plaquées pour le coût supplémentaire**

Les couleurs imprimées sont une représentation et ne correspondent pas exactement aux couleurs Designer, finitions brillantes et plaquées.

## ÉTAPE 5 : COULEUR DE L'ABAT-JOUR ET DU SOCLE\*

**Couleurs de l'abat-jour et du socle –**

<i>Couleurs Designer</i>		<b>Gratuit</b>	
<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>NAVY</b>	Bleu Marine
<b>BLACK</b>	Noir	<b>GREEN</b>	Vert Chasseur
<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>COPPER</b>	Cuivre Antique
<b>WHITE</b>	Blanc Granit		
<i>Finitions Brillante</i>		<b>Gratuit</b>	
<b>SWHITE</b>	Blanc Lisse	<b>GGRAY</b>	Gris Brillant
<b>GGOLD</b>	Or Brillant	<b>BBLACK</b>	Noir Prononcé

**\*Finitions brillantes pour abat-jour uniquement – (une autre finition doit être choisie pour le reste de l'unité) – Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires**

<b>RRED</b>	Rouge Brillant
<b>BBLUE</b>	Bleu Brillant
<b>CL-COAT</b>	Métal Brossé Traitement Transparent

**Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires pour toutes les finitions listées ci-dessous –**

<i>Finitions plaquées</i>		
<b>BBRASS</b>	Laiton Brillant	<b>€138</b>
<b>BNICKEL</b>	Nickel Brillant	<b>138</b>
<b>BCOPPER</b>	Cuivre Brillant	<b>138</b>
<b>ANICKEL</b>	Nickel Antique	<b>138</b>
<b>ABRASS</b>	Laiton Antique	<b>138</b>
<b>ABRONZE</b>	Bronze Antique	<b>138</b>

## ÉTAPE 6 : LONGUEUR TOTALE

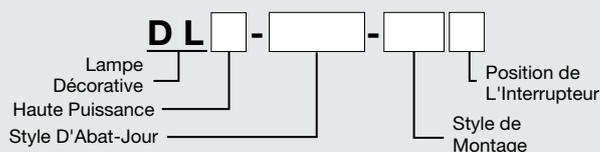
**Longueur totale –** Pour les fixations de types C, du plafond à la partie inférieure de l'abat-jour de la lampe.

<b>Jusqu'à 1 829 mm</b>	<b>Gratuit</b>
<b>Au-delà de 1 829 mm</b> (fixation de type C uniquement)	<b>€17</b>

## MONTANT TOTAL ET RÉFÉRENCE DE MODÈLE

Ajoutez le coût total des options ci-dessous (non modifiable sur site) –

<b>Étape 1</b>	Tension et puissance	<b>€ 0.00</b>
<b>Étape 2</b>	Style de montage	
<b>Étape 3</b>	Position de l'interrupteur	<b>0.00</b>
<b>Étape 4</b>	Style d'abat-jour	
<b>Étape 5</b>	Couleurs de l'abat-jour et du socle	
<b>Étape 6</b>	Longueur totale	
<b>Montant total (ampoule non incluse)</b>		<b>€</b>


**REMARQUE:** Les lampes et luminaires décoratifs ne peuvent pas être retournés.

**AMPOULES ET OPTIONS – PAGE 47**



Abat-jour DL-750-RL avec finition brossée cordon et socle noirs.

Lampes décoratives  
chauffantes ou neutres

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**DL-CORD-WHITE** Cordon blanc (C = cordon, R = fixations avec cordon rétractable uniquement) (Le noir est la couleur standard) **Gratuit**

**Broches de raccordement : pour toute unité à montage sur tige ou à montage sur tige réglable, il faut préciser la longueur de la broche de raccordement –**

<b>LEADS5</b>	305-1524 mm cordons électriques rallongés	<b>€18</b>
<b>LEADS10</b>	1829-3048 mm cordons électriques rallongés	<b>36</b>
<b>LEADS15</b>	3353-4572 mm cordons électriques rallongés	<b>54</b>
<b>LEADS20</b>	4877-6096 mm cordons électriques rallongés	<b>72</b>

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>WHITE-UCTD-240</b>	Ampoule transparente 250W, 240V, sans revêtement	<b>chaque €47</b>
<b>WHITE-CTD-240</b>	Ampoule transparente 250W, 240V, avec revêtement	<b>chaque 56</b>
<b>WHITE-CTD-240L</b>	Ampoule transparente 40 W, 240V, avec revêtement (version luminaire uniquement)	<b>chaque 10</b>

**REMARQUE:** Les lampes et luminaires décoratifs ne peuvent pas être retournés.

**WHITE-CTD-240L**



**WHITE-UCTD-240**  
(Ampoule transparente 250W, 240V, sans revêtement)



**WHITE-CTD-240**  
(Ampoule transparente 250W, 240V, avec revêtement)

## Tubes d'éclairage arrondis GLOMAX®

Un choix élégant pour illuminer votre zone de service. Le tube d'éclairage arrondi offre le rendement lumineux le plus élevé, idéal pour éclairer les produits alimentaires à l'aide d'une lumière blanc neutre de 4 000 K.

Hatco vous propose une grande variété de couleurs et de longueurs pour toutes les zones de service.

- Il est doté d'un boîtier incurvé breveté avec deux lampes DEL à faible consommation d'énergie sur l'ensemble du dispositif d'éclairage, qui offrent des performances plus longues et des économies d'énergie (par rapport aux ampoules à incandescence standard)
- Doubles lumières DEL remplaçables sur site
- Assorti à la gamme Hatco de rampes chauffantes arrondies à infrarouge GLOMAX® pour un look totalement intégré
- Les équerres et les câbles DEL de 152 mm sont standard
- Supports tubulaires non réglables et montage en haut ou en bas en option supports disponibles

Lampes décoratives chauffantes ou neutres



**HLC5-36**  
Anodisé clair (standard)  
illustré en vue de dessus et de dessous



### GLOMAX® TUBES D'ÉCLAIRAGE ARRONDIS

Modèle	Largeur	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
HLC5-30	762 mm	220/230/240	11	.05	5 kg	€332
HLC5-36	915 mm	220/230/240	14	.06	6 kg	350
HLC5-42	1067 mm	220/230/240	15/16/16	.07	6 kg	371
HLC5-48	1219 mm	220/230/240	17-18	.08	7 kg	397
HLC5-54	1372 mm	220/230/240	19	.08	7 kg	420
HLC5-66	1677 mm	220/230/240	22	.10/.09/.09	8 kg	460
HLC5-78	1982 mm	220/230/240	24	.11/.10/.10	9 kg	522

La marque CE est disponible sans frais supplémentaires.

Tous les modèles de tubes d'éclairage arrondis proposent :

Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Panneaux finaux, équerres avec interrupteur à bascule sous l'unité côté alimentation.

Fils conducteurs : fils de 1 524 mm – côté alimentation.

Dimensions : 762 mm-1 829 mm L x 150 mm P x 51 mm H (la hauteur comprend l'équerre standard).

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur du boîtier – Transparent anodisé standard – La couleur des panneaux finaux et des cornières est assortie à celle de l'unité –

BLACKANOD	Noir anodisé	per 305 mm	€9
Supports tubulaires non réglables, montage en bas, fixer au comptoir – assorti à la couleur de l'unité			
NTL16	Supports tubulaires anodisés non réglables	1 paire	€41

**VOUS RÉFÉRER AU MANUEL TECHNIQUE POUR VOUS GUIDER DANS LA PRISE DE MESURES DU SYSTÈME DE FIXATION**

**HLC5 - x x**

Boîtier en aluminium du tube   Largeur (pouces)  
d'éclairage arrondi



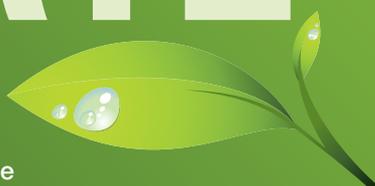
Réalisez des économies avec  
l'éclairage de votre rampe chauffante  
Hatco Glo-Ray®



# ÉNERGIE VERTE

ECOIZATION®

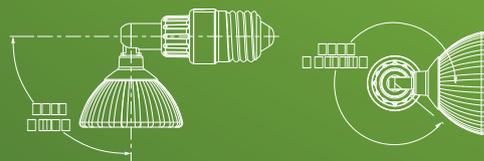
Engagez-vous à rendre votre exploitation de restauration plus écologique avec les ampoules LED Chef brevetées de Hatco ! La lentille en verre renforcé à la chaleur protège la diode électroluminescente (LED) tandis que l'extérieur est en aluminium durci pour prévenir la casse des composants en cas de contact accidentels dans un environnement de cuisine très actif. Une ampoule LED Chef permet d'obtenir des avantages et des économies d'énergie très importantes par rapport aux autres ampoules, tout en étant directionnelle.



Ses autres caractéristiques incluent :

- Conçues pour une utilisation en environnement à forte température
- Conception unique permettant une utilisation au-dessus d'un bain marie
- Eclaire instantanément et peut être pivotée vers le produit pour le mettre en valeur
- Augmentation moyenne de l'émission de lumière de 184 %, sur la base de la moyenne en pieds-bougie délivrés à la surface depuis une hauteur de 305 mm par rapport à une ampoule incandescente de 40 Watts
- Offre 230 V (50-60 Hz)
- Jusqu'à 91 % d'économies d'énergie par rapport aux ampoules incandescentes 40 Watts

Rendez vous sur le site [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) et téléchargez le calculateur d'analyse des économies de coûts et d'énergie des LED pour connaître votre potentiel d'économies d'énergie.



Scannez pour voir à quel point il est facile d'installer l'ampoule DEL Chef, et de diriger sa lumière, dans votre équipement de maintien en température

**CLED-2700**  
(Lumière chaude)  
3,5 Watt  
25000 heures contre\*  
Kelvin le plus proche  
Incandescente

**CLED-3000**  
(Lumière chaude)  
3,5 Watt  
25000 heures contre\*  
Kelvin le plus proche  
Halogène

**CLED-4000**  
(Lumière froide)  
3,5 Watt  
25000 heures contre\*  
Kelvin le plus proche  
Tube fluorescent

**AMPOULE :  
Halogène**  
60 Watt  
1500 Heures

**AMPOULE :  
Incandescente\***  
40 Watt  
3000 Heures  
\*Ampoule d'appareil

\* Avec une température ambiante de 75 °C.

Les ampoules LED Chef peuvent être utilisées comme accessoires dans certains équipements. Pour obtenir une liste à jour, contactez l'usine.

Ampoules à LED de chef : ampoule réglable 230 V –

CLED-2700-230 Similaire à l'incandescence chaude CLED-3000-230 Proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène

CLED-4000-230 Proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente

# Rampes chauffantes

*Cafétérias • Buffets • Supermarchés & épicerie fines  
Restaurants & cafés • Discothèques & bars*



**GM5AHL-66** présentée en finition noire anodisée (couleur option) au-dessus d'un **GRSB-60-I** *pg. 52*



**GRAHL-72** avec pare-haleines en option et supports tubulaires non réglables *pg. 54*



Une série de modèles **GRAH-60D** *pg. 56*



**GRAHL-42D** avec entretoise de 152 mm en option et montants tubulaires non réglables *pg. 56*



**GRAHL-72D** en noir *Designer* en option *pg. 56*



**UGAH-42D** avec finition brillante en option et entretoise standard de 76 mm. Boîtier de commande à distance recommandé (non illustré) *pg. 59*



**GRAIH-72** *pg. 61*

## Rampes chauffantes arrondies à infrarouge GLOMAX®

Ce design élégant des rampes chauffantes GLOMAX® signature de Hatco, est la solution idéale pour vos applications en salles. Superbe pour les buffets et lignes de distribution, la conception profilée arrondie réduit sa taille tout en mettant en valeur et en chauffant les produits présentés en dessous.

La totalité de la surface de service est chauffée uniformément, sans zone froide, grâce à l'élément de technologie infrarouge fiable de Hatco.

- La conception étroite et incurvée occupe un espace très restreint : 51 mm H x 153 mm P
- Longueurs disponibles entre 762 et 1 829 mm
- Disponible en grande puissance
- Cornières (montage) standard
- La chaleur bien dirigée permet de conserver des températures sans danger pour le service plus longtemps sans sur-cuisson des produits
- La couleur des extrémités et les fixations (montage) sont assorties à celle de l'unité
- Inclut un boîtier de commande à distance

**GM5AH-36** en finition anodisée (standard) avec support tubulaire non réglable de 407 mm en option (pieds)



**GM5AH-36**  
Rampe et fixations en finition anodisée (standard)

### RAMPES CHAUFFANTES ARRONDIES À INFRAROUGE GLOMAX®

Modèle	Longueur	Puissance (W) 220-230V	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
<b>Forte puissance</b>					
GM5AH-30	762 mm	660-721	3.0-3.1	7 kg	€317
GM5AH-36	914 mm	800-874	3.6-3.8	7 kg	335
GM5AH-42	1067 mm	950-1038	4.3-4.5	7 kg	354
GM5AH-48	1219 mm	1100-1202	5.0-5.2	9 kg	358
GM5AH-54	1372 mm	1250-1366	5.7-5.9	9 kg	396
GM5AH-66	1676 mm	1560-1705	7.1-7.4	11 kg	462
GM5AH-78	1981 mm	1890-2066	8.6-9.0	12 kg	538

#### Tous les modèles diposent :

**Emplacement de l'interrupteur :** Boîtier de commande à distance avec interrupteur marche/arrêt de l'alimentation (contrôle l'éclairage et la chaleur) inclus.

**Fils conducteurs :** Câbles d'alimentation 1 524 mm.

**Fixations :** Offrent une distance de 25 mm entre la rampe chauffante et l'étagère.

**Dimensions:** 762-1 981 L x 153 P x 51 H mm.

**Dimensions du boîtier de commande :** 190 L x 68 H mm.

**Dimensions de découpe :** 162 L x 51 H mm.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleur du boîtier – La couleur des panneaux finaux et des cornières est assortie à celle de l'unité –**

**Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –**

**BLACKANOD** Noir anodisé par longueur de 305 mm € 9

**Supports tubulaires non réglables, montage par le bas, fixés au comptoir – assorti à la couleur de l'unité**

**NTL5-16** Distance de 407 mm paire 41

### HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 65



## Rampes chauffantes arrondies à infrarouge GLOMAX® avec éclairage LED

Les rampes chauffantes arrondies à infrarouge GLOMAX® avec éclairage LED de Hatco sont dotées d'une conception de boîtier à faible profil, de forme elliptique élégante, la solution idéale pour les applications buffets nécessitant chaleur et éclairage.

- La conception étroite et incurvée occupe un espace très restreint : 51 H x 153 P mm
- Longueurs disponibles entre 762-1981 mm
- L'éclairage LED économe en énergie couvre la totalité de la rampe chauffante, et offre une performance plus longue et des économies d'énergie supplémentaires par rapport aux ampoules incandescentes standard
- Fixations (montage) standard
- La couleur des extrémités et les fixations (montage) sont assorties à celle de l'unité
- Inclut un boîtier de commande à distance avec interrupteur marche/arrêt de l'alimentation (contrôle l'éclairage et l'alimentation)
- La chaleur bien dirigée permet de conserver des températures sans danger pour le service plus longtemps sans sur-cuisson des produits



**GM5AHL-36** Vue de dessus et de dessous. Présenté en finition noire anodisée (couleur option) et fixations standard.

Rampes chauffantes

### RAMPES CHAUFFANTES ARRONDIES À INFRAROUGE GLOMAX AVEC ÉCLAIRAGE LED

Modèle	Longueur	Puissance 220-230V	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
<b>Forte puissance</b>					
<b>GM5AHL-30</b>	762 mm	671-733	3.1-3.2	6 kg	<b>€501</b>
<b>GM5AHL-36</b>	914 mm	813 - 889	3.7-3.9	7 kg	<b>549</b>
<b>GM5AHL-42</b>	1067 mm	964-1054	4.4-4.6	7 kg	<b>599</b>
<b>GM5AHL-48</b>	1219 mm	1116-1220	5.1-5.3	7 kg	<b>632</b>
<b>GM5AHL-54</b>	1372 mm	1267-1385	5.8- 6.0	9 kg	<b>707</b>
<b>GM5AHL-66</b>	1676 mm	1579-1726	7.2- 7.5	11 kg	<b>839</b>
<b>GM5AHL-78</b>	1981 mm	1911-2089	8.7- 9.1	12 kg	<b>992</b>

#### Tous les modèles disposent :

**Emplacement de l'interrupteur :** Boîtier de commande à distance avec interrupteur marche/arrêt de l'alimentation inclus.

**Fils conducteurs :** Câbles d'alimentation 1 524 mm.

**Fixations :** Offrent une distance de 25 mm entre la rampe chauffante et l'étagère.

**Dimensions :** 762-1 981 L x 153 P x 51 H mm.

**Dimensions du boîtier de commande :** 190 W x 68 H mm.

**Dimensions de découpe :** 162 W x 51 H mm.

#### OPTIONS – PAGE 53





### **OPTIONS** (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleur du boîtier** – La couleur des panneaux finaux et des cornières est assortie à celle de l'unité –  
Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –

**BLACKANOD** Noir anodisé par longueur de 305 mm € 9

**Supports tubulaires non réglables, montage par le bas, fixés au comptoir** – assorti à la couleur de l'unité

**NTL5-16** Distance de 407 mm paire 41

**HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 65**

A **GR5AL** présentée en  
finition noire anodisée  
(couleur option) au-dessus  
d'un **GRS-54**

## Rampes chauffantes infrarouges Glo-Ray®

Maintenez la température de votre produit en toute sécurité sans dessécher ou trop cuire avec les rampes infrarouges Glo-Ray® Hatco. Le produit final est un plat chaud fraîchement préparé et prêt à servir. Le boîtier en aluminium ou en inox robuste et les supports de montage très résistants assurent la longévité et la qualité des produits Hatco.

- Maximum de goût, sécurité et durée de maintien en température garanti
- Répartition uniforme de la chaleur – pas de points froids
- Boîtiers solides en aluminium extrudé qui ne s'affaissent pas, de 457 à 1829 mm
- Le réflecteur ne noircit pas, assurant une chaleur uniforme
- La protection métallique renforcée protège l'opérateur sans compromettre la répartition de chaleur
- Pare-haleine en option (sauf pour les modèles en inox)

- L'isolation ultra-performante minimise la déperdition de chaleur
- Disponible avec des éclairages (sauf pour les modèles en inox)
- Disponible avec un boîtier en inox de 457 à 1829 mm
- Des styles de réflecteurs et des éléments de puissance plus faible sont disponibles. Renseignez-vous auprès de l'usine pour plus d'informations

### RAMPE CHAUFFANTE EN ACIER INOXYDABLE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle <sup>^</sup>	Dimensions L x P x H	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
		220V	240V			
GRH-18	457 x 152 x 69 mm	1.6	1.5	350	3 kg	€690
GRH-24	610 x 152 x 69 mm	2.3	2.1	500	3 kg	396
GRH-36	914 x 152 x 69 mm	3.6	3.3	800	5 kg	444
GRH-48	1219 x 152 x 69 mm	5.0	4.6	1100	5 kg	482
GRH-60	1524 x 152 x 69 mm	6.4	5.8	1400	7 kg	542
GRH-72	1829 x 152 x 69 mm	7.8	7.2	1725	9 kg	642
GRH-96	2438 x 152 x 69 mm	10.9	10.0	2400	11 kg	772

<sup>^</sup> Les modèles GRH ne sont pas disponibles avec des lampes ou des pare-haleines.

**Pour tous les modèles en acier inoxydable:**

Position de l'interrupteur à bascule (15 A max.) : à gauche côté cuisine.

Cordons électriques : Cordons en tire-bouchon de 152 mm – à droite côté serveur.



GRAH-48 avec pare-haleine en option, ensemble cordon d'alimentation et fiche et pieds en t (accessoires)



GRAH-24

### RAMPE CHAUFFANTE ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Dimensions L x P x H	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
		220V	240V			
GRAH-18	457 x 152 x 64 mm	1.6	1.5	350	4 kg	€265
GRAH-24	610 x 152 x 64 mm	2.3	2.1	500	4 kg	280
GRAH-30	762 x 152 x 64 mm	3.3	2.8	660	4 kg	297
GRAH-36	914 x 152 x 64 mm	3.6	3.3	800	5 kg	314
GRAH-42	1067 x 152 x 64 mm	4.3	4.0	950	5 kg	333
GRAH-48	1219 x 152 x 64 mm	5.5	5.0	1100	5 kg	349
GRAH-54	1372 x 152 x 64 mm	5.7	5.2	1250	6 kg	372
GRAH-60	1524 x 152 x 64 mm	6.4	5.8	1400	7 kg	396
GRAH-66	1676 x 152 x 64 mm	7.1	6.5	1560	8 kg	434
GRAH-72	1829 x 152 x 64 mm	7.8	7.2	1725	8 kg	487
GRAH-84	2134 x 152 x 64 mm	9.3	8.5	2050	9 kg	559
GRAH-96	2438 x 152 x 64 mm	10.9	10.0	2400	10 kg	590

**Pour tous les modèles en aluminium:**

Position de l'interrupteur à bascule (15 A max.) : à gauche côté cuisine – côté éclairage (sauf indication contraire).

Cordons électriques : Cordons en tire-bouchon de 152 mm – à droite côté serveur.



GRAH-36 avec couleur Bleu Marine Designer en option, commutateur à progression continue, ensemble cordon d'alimentation et fiche et pieds en c (accessoires)

### RAMPE CHAUFFANTE ALUMINIUM AVEC ÉCLAIRAGE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
			220V	240V			
GRAHL-18	2	457 x 229 x 64 mm	2.1	2.0	470	4 kg	€ 409
GRAHL-24	2	610 x 229 x 64 mm	2.9	2.6	620	5 kg	424
GRAHL-30	2	762 x 229 x 64 mm	3.6	3.3	780	5 kg	470
GRAHL-36	3	914 x 229 x 64 mm	4.5	4.1	980	6 kg	517
GRAHL-42	3	1067 x 229 x 64 mm	5.2	4.7	1130	8 kg	564
GRAHL-48	4	1219 x 229 x 64 mm	6.2	5.6	1340	8 kg	610
GRAHL-54	4	1372 x 229 x 64 mm	6.9	6.2	1490	9 kg	665
GRAHL-60	5	1524 x 229 x 64 mm	7.8	7.1	1700	10 kg	722
GRAHL-66	5	1676 x 229 x 64 mm	8.6	7.8	1860	10 kg	788
GRAHL-72	6	1829 x 229 x 64 mm	9.6	8.7	2085	16 kg	876
GRAHL-84	7	2134 x 229 x 64 mm	8.6	10.3	2470	18 kg	1009
GRAHL-96	8	2438 x 229 x 64 mm	13.3	12.0	2880	25 kg	1130

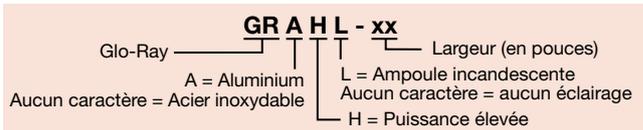
**Pour tous les modèles en aluminium avec lampes:**

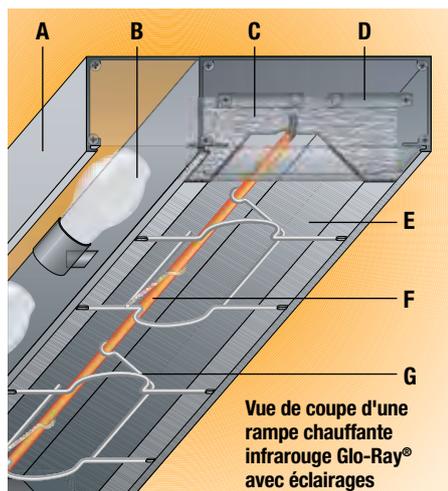
Position de l'interrupteur à bascule (15 A max.) : à gauche côté cuisine – côté éclairage (sauf indication contraire).

Cordons électriques : Cordons en tire-bouchon de 152 mm – à droite côté serveur.

**OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 55**

**HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 65**





- A** Boîtiers en inox ou aluminium résistants non déformables, de 457 à 1829 mm par pallier de 153 mm. Modèles inox disponibles sans éclairage, jusqu'à 1829 mm de longueur
- B** Éclairages à incandescence résistants à l'éclatement (standard sur les GRAHL)
- C** Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur
- D** Des accroches standards sont fournies
- E** Réflecteur aluminium pour intensifier la réflexion de la chaleur et la renvoyer vers les bords de la surface de chauffe
- F** Élément chauffant à gaine métallique longue durée
- G** La protection en fil inox fixe l'élément chauffant et assure la sécurité de l'opérateur sans nuire à la répartition de la chaleur

Vue de coupe d'une rampe chauffante infrarouge Glo-Ray® avec éclairages

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –**

<b>COLOR-6</b>	Boîtier de 152 mm pour modèles GRAH					par longueur de 305 mm		€24
<b>COLOR-9</b>	Boîtier de 229 mm pour modèles GRAHL					par longueur de 305 mm		24
	<b>RED</b> Rouge Chaud	<b>GRAY</b> Gris Granit	<b>NAVY</b> Bleu Marine	<b>COPPER</b> Cuivre Antique				
	<b>BLACK</b> Noir	<b>WHITE</b> Blanc Granit	<b>GREEN</b> Vert Chasseur					

**Finitions brillantes, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –**

<b>GLOSS-6</b>	Boîtier de 152 mm pour modèles GRA et GRAH					per 305 mm		€33
<b>GLOSS-9</b>	Boîtier de 229 mm pour modèles GRAL et GRAHL					per 305 mm		33
	<b>RRED</b> Rouge Brillant	<b>GGRAY</b> Gris Brillant	<b>BBLACK</b> Noir Prononcé					
	<b>GGOLD</b> Or Brillant	<b>BBLUE</b> Bleu Brillant						

<b>CAP-EX</b>	Cordon de 1829 mm et fiche attachés (exportation seulement) sur les modèles jusqu'à 1829 mm	€27
<b>IND. LGT</b>	Voyant (télécommande uniquement sur les unités en acier inoxydable)	14

**Cordons électriques – Nécessité de spécifier la longueur du cordon –**

<b>LEADS5</b>	Cordons électriques de 305-1525 mm	€18
<b>LEADS10</b>	Cordons électriques de 1829-3048 mm	36
<b>LEADS15</b>	Cordons électriques de 3352-4572 mm	54
<b>LEADS20</b>	Cordons électriques de 4877-6096 mm	72

<b>9.375BP1</b>	238 mm Pare-haleine, un côté	par longueur de 305 mm	€ 53
<b>9.375BP2</b>	238 mm Pare-haleine, deux côtés	par longueur de 305 mm	106
<b>14BP1</b>	356 mm Pare-haleine, un côté	par longueur de 305 mm	84
<b>14BP2</b>	356 mm Pare-haleine, deux côtés	par longueur de 305 mm	168

**NO BULB** Option sans ampoule (modèles GRAL 230 V uniquement) **Gratuit**

<b>LIGHTS-ADD'L</b>	Ampoules supplémentaires – Installées (deux max. par longueur de 305 mm, moins une – une par longueur de 305 mm standard (à commander avec interrupteurs à distance uniquement)	unité	24
<b>3 ANEAL REFL</b>	Réflecteur brillant pour lampes	per 305 mm	19

**Boîtier de commande de réglage d'intensité (BOÎTIER DISTANT RECOMMANDÉ)**

<b>BLT INF</b>	Encastré (12,2 A max.)	€35
----------------	------------------------	-----

**Boîtier de télécommande (disponible en couleurs Designer et avec finitions brillantes) – Transparent anodisé standard –**

**Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées**

**Pour les modèles et les prix, voir la page 64**

<b>ATL</b>	Supports tubulaires réglables 254 à 356 mm (non disponibles dans les couleurs à peinture en poudre)	paire	€194
<b>NTL-10, -12</b>	Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 254 ou 305 mm)	paire	84
<b>NTL-14, -16</b>	Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 356 ou 406 mm)	paire	91
<b>NTL-PAINT</b>	Supports tubulaires non réglables (spécifier finition Designer ou brillante)		
Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –			
<b>TL-13</b>	Supports à pieds en T - Dégagement de 343 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)	paire	254
<b>TL-16</b>	Supports à pieds en T - Dégagement de 406 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)	paire	270
<b>TL-18</b>	Supports à pieds en T - Dégagement de 457 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)	paire	291

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment) – voir page 63 pour illustrations

<b>CL-HIGH</b>	Supports à pieds en C puissance élevée – Dégagement de 343 mm. Pour les modèles jusqu'à 1829 mm	paire	€111
<b>GR-ANGLE</b>	Équerres de fixation réglables (sur les modèles GRH uniquement) inox	paire	22
<b>ADJ ANGLE</b>	Équerres de fixation réglables (sur les modèles GRAH et GRAHL seulement)	paire	22
<b>ADJ ANGLE7</b>	Cornière réglable de 178 mm de hauteur pour modèles GRAH, GRAHL uniquement	paire	26
<b>CHAIN 1</b>	Chaîne de suspension	par longueur de 305 mm	7

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

## Rampes chauffantes infrarouges doubles Glo-Ray®

Idéales pour des zones de maintien en température plus larges, les rampes chauffantes infrarouges doubles en aluminium Glo-Ray®, permettent que les plats chauds restent à des températures optimales de service. Le boîtier en aluminium continu et les montants ultra-solides garantissent la durabilité et la qualité des produits Hatco.

**GRAH-36D** avec espace central avec ampoules de 76 mm (standard)



- Maximum de goût, sécurité et durée de maintien au chaud garanti
- Répartition uniforme de la chaleur – pas de points froids
- Boîtiers solides en aluminium extrudé qui ne s'affaissent pas, de 457 à 1829 mm
- Éléments chauffants à gaine métallique longue-durée
- Le réflecteur ne noircit pas, assurant une chaleur uniforme

- La protection métallique renforcée protège l'opérateur sans compromettre la répartition de chaleur
- Espace central avec ampoules de 76 ou 152 mm disponibles
- Des styles de réflecteurs et des éléments de puissance plus faible sont disponibles. Renseignez-vous auprès de l'usine pour plus d'informations



**GRAHL-72D** avec couleur *Designer* en option, espace central avec ampoules de 76 mm lampes

### RAMPE CHAUFFANTE DOUBLE LARGEUR EN ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Longueur	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix (Espace central avec ampoules)	
		220V	240V			76 mm (largeur 381mm)	152 mm (largeur 457mm)
GRAH-18D	457 mm	3.2	2.9	700	7 kg	€ 650	€ 661
GRAH-24D	610 mm	4.5	4.2	1000	8 kg	677	688
GRAH-30D	762 mm	6.0	5.5	1320	9 kg	744	760
GRAH-36D	914 mm	7.3	6.7	1600	9 kg	810	826
GRAH-42D	1067 mm	8.6	7.9	1900	11 kg	877	893
GRAH-48D	1219 mm	10.0	9.2	2200	13 kg	946	966
GRAH-54D	1372 mm	11.4	10.4	2500	14 kg	1018	1038
GRAH-60D	1524 mm	12.7	11.7	2800	16 kg	1094	1125
GRAH-66D	1676 mm	14.2	13.0	3120	18 kg	1198	1229
GRAH-72D	1829 mm	15.7	14.4	3450	19 kg	1336	1367
GRAH-84D	2134 mm	18.6	17.1	4100	23 kg	1540	1581
GRAH-96D	2438 mm	21.8	20.0	4800	24 kg	1748	1789

Pour tous les modèles doubles en aluminium :

Position de l'interrupteur à bascule (15 A max.) : à gauche côté cuisine (sauf indication contraire).

Cordons électriques : cordons en tire-bouchon de 152 mm – à droite côté serveur.

Dimensions : avec intercalaire de 76 mm (standard) : 457 à 1829 L x 381 P x 64 H mm.  
avec intercalaire de 152 mm : 457 à 1829 L x 457 P x 64 H mm.

### RAMPE CHAUFFANTE DOUBLE LARGEUR EN ALUMINIUM AVEC ÉCLAIRAGE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Ampoules	Longueur	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix (Espace central avec ampoules)	
			220V	240V			76 mm (largeur 381mm)	152 mm (largeur 457mm)
GRAHL-18D	2	457 mm	3.7	3.4	820	7 kg	€ 715	€ 726
GRAHL-24D	2	610 mm	5.1	4.7	1120	8 kg	740	751
GRAHL-30D	2	762 mm	6.5	6.0	1440	9 kg	821	837
GRAHL-36D	3	914 mm	8.1	7.4	1780	10 kg	902	918
GRAHL-42D	3	1067 mm	9.5	8.7	2080	12 kg	986	1002
GRAHL-48D	4	1219 mm	11.1	10.2	2440	14 kg	1071	1091
GRAHL-54D	4	1372 mm	12.5	11.4	2740	15 kg	1162	1182
GRAHL-60D	5	1524 mm	14.1	12.9	3100	17 kg	1259	1290
GRAHL-66D	5	1676 mm	15.5	14.3	3420	18 kg	1375	1406
GRAHL-72D	6	1829 mm	17.3	15.9	3810	20 kg	1532	1563
GRAHL-84D	7	2134 mm	20.5	18.8	4520	23 kg	1770	1811
GRAHL-96D	8	2438 mm	24.0	22.0	5280	25 kg	2000	2041

Pour tous les modèles doubles en aluminium avec lampes :

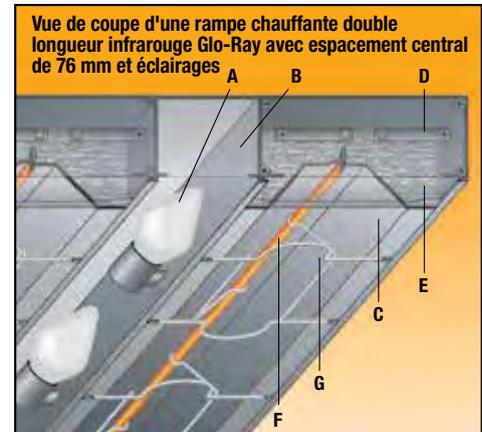
Position de l'interrupteur à bascule (15 A max.) : à gauche côté cuisine (sauf indication contraire).

Cordons électriques : cordons en tire-bouchon de 152 mm – à droite côté serveur.

Dimensions : avec intercalaire de 76 mm (standard) : 457 à 1829 L x 381 P x 64 H mm.  
avec intercalaire de 152 mm : 457 à 1829 L x 457 P x 64 H mm.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 57

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 65



A Rampe présentée avec des ampoules à incandescence résistantes à l'éclatement ; option

B Boîtiers en aluminium robuste qui ne se déforment pas, de 457 à 1829 mm

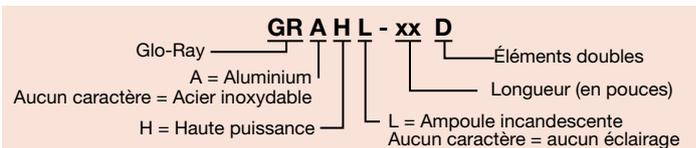
C Le réflecteur ne noircit pas et maintient une répartition homogène de la chaleur

D Languette de suspension standard fournie pour une installation sous une étagère ou avec une chaîne

E L'isolation ultra-performante minimise la déperdition de chaleur

F Éléments chauffants à gaine métallique longue-durée

G La protection en fil inox fixe l'élément chauffant et assure la sécurité de l'opérateur sans nuire à la répartition de la chaleur





Une série de modèles GRAH-60D

**OPTIONS** (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer, modèles aluminium 457 à 1829 mm. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard -**  
**COLOR-15, -18** 381 et 457 mm Boîtiers pour les modèles doubles GRAH et GRAHL **par longueur de 305 mm €6**

<b>RED</b> Rouge Chaud	<b>GRAY</b> Gris Granit	<b>NAVY</b> Bleu Marine	<b>COPPER</b> Cuivre Antique
<b>BLACK</b> Noir	<b>WHITE</b> Blanc Granit	<b>GREEN</b> Vert Chasseur	

**Finitions brillantes, modèles aluminium 457 à 1829 mm. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard -**  
**GLOSS-15, -18** 381 et 457 mm Boîtiers pour les modèles doubles GRAH et GRAHL **per 305 mm €35**

<b>RRED</b> Rouge Brillant	<b>GGRAY</b> Gris Brillant	<b>BBLACK</b> Noir Prononcé
<b>GGOLD</b> Or Brillant	<b>BBLUE</b> Bleu Brillant	

**IND. LGT** Voyant (interrupteur distant seulement) **14**

**Cordons électriques – Nécessité de spécifier la longueur du cordon –**

<b>LEADS5</b> Cordons électriques 305-1525 mm	<b>€18</b>
<b>LEADS10</b> Cordons électriques 1829-3048 mm	<b>36</b>
<b>LEADS15</b> Cordons électriques 3352-4572 mm	<b>54</b>
<b>LEADS20</b> Cordons électriques 4877-6096 mm	<b>72</b>

**9.375BP1** 238 mm Pare-haleine, un côté **par longueur de 305 mm € 53**

**9.375BP2** 238 mm Pare-haleine, deux côtés **par longueur de 305 mm 106**

**14BP1** 356 mm Pare-haleine, un côté **par longueur de 305 mm 84**

**14BP2** 356 mm Pare-haleine, deux côtés **par longueur de 305 mm 168**

**NO BULB** Option sans ampoule (modèles GRAL 230V uniquement) **Gratuit**

**LIGHTS-ADD'L** Ampoules supplémentaires – Installées (deux max. par longueur de 305 mm, moins une. Une par longueur de 305 mm standard) (à commander avec interrupteurs à distance uniquement) **unité 24**

**3 ANEAL REFL** Réflecteur recuit brillant pour lampes avec intercalaire de 76 mm **par longueur de 305 mm 19**

**6 ANEAL REFL** Réflecteur recuit brillant pour lampes avec intercalaire de 152 mm **par longueur de 305 mm 30**

**Boîtier de télécommande (disponible en couleurs Designer et avec finitions brillantes) – Transparent anodisé standard –**  
**Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées** **Pour les modèles et les prix, voir la page 64**

**RMB-ATT** Le boîtier de commande peut être fixé à la rampe chauffante en usine (pour les modèles GRAH et GRAHL Dual uniquement) (sélectionnez RMB en page 64 ; implique un coût supplémentaire) **€ 32**

**ATL-D** Supports tubulaires réglables 254-356 mm. Deux paires fournies  
 Non disponibles dans les couleurs peintes en poudre **2 paires 388**

**NTL-10-D, -12-D** Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 254 ou 305 mm) Deux paires fournies  
 (10 = 254 mm, 12 = 300 mm) **2 paires 169**

**NTL-14-D, -16-D** Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 356 ou 406 mm) Deux paires fournies  
 (14 = 356 mm, 16 = 406 mm) **2 paires 184**

**NTL-PAINT-D** Pieds tubulaires non réglables en couleur Designer ou finition brillante (spécifier la couleur)  
 Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard – **2 paires 70**

**ACCESSOIRES** (disponibles à la vente à tout moment) – voir page 63 pour illustrations

<b>ADJ ANGLE-D</b> Équerres réglables. Deux paires fournies	<b>2 paires €44</b>
<b>ADJ ANGLE7-D</b> Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles double	<b>2 paires 52</b>
<b>CHAIN 1</b> Chaîne de suspension	<b>par longueur de 305 mm 7</b>

**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**

## Rampes chauffantes infrarouges en céramique Ultra-Glo®

Les rampes chauffantes en céramiques Ultra-Glo® de Hatco procurent la plus grande puissance de maintien au chaud. Les hauteurs augmentées améliorent le dégagement pour travailler plus facilement et la zone de chaleur couvre l'ensemble de la zone de maintien au chaud. Tous les modèles incluent des équerres de fixation réglables. Disponibles avec ou sans éclairage, avec boîtier de télécommande (recommandé) ou boîtier de commande attaché. Idéal pour un fabricant qui souhaite incorporer un chauffe-plats dans son assemblage final.

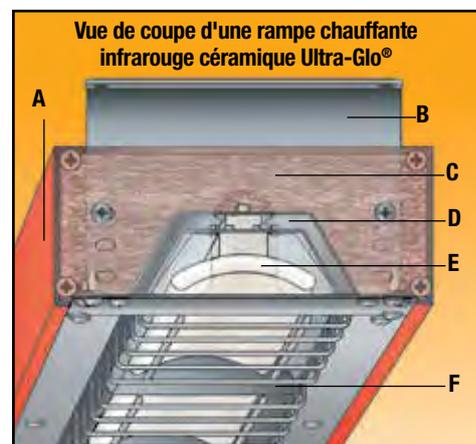
- Diffusion de la chaleur pyramidale pré-orientée qui concentre la chaleur sur les bords, où les pertes de chaleur sont les plus importantes
- Permet une fixation à une hauteur plus élevée, offrant un plus grand espace pour le travail aux chefs et aux serveurs et donc un environnement de travail amélioré et plus ergonomique
- Disponible en différentes longueurs, de 457 à 1829 mm
- S'adapte à de nombreux emplacements et configurations, en cuisines ou en salles, sur les pass de cuisines ouvertes ou sur les buffets
- Les ampoules incandescentes incassables facultatives renforcent la présentation du produit tout en préservant les aliments d'un bris d'ampoule



**UGAH-18** avec finition brillante (couleur option) – boîtier de commande à distance recommandé (non présenté)

### RAMPES CHAUFFANTES EN CÉRAMIQUE ET ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE (Le boîtier de commande standard inclut des interrupteurs à bascule et des voyants) (Marque CE indisponible)

Modèle*	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Intensité	Poids à l'expédition <sup>◇</sup>	Prix <sup>■</sup>
UGAH-18	457 mm	220 ou 240	630 ou 650	2.9 ou 2.7	5 kg	€ 588
UGAH-24	610 mm	220 ou 240	756 ou 750	3.4 ou 3.1	5 kg	597
UGAH-30	762 mm	220 ou 240	945 ou 1125	4.7 ou 4.3	6 kg	718
UGAH-36	914 mm	220 ou 240	1260 ou 1300	5.7 ou 5.4	7 kg	723
UGAH-42	1067 mm	220 ou 240	1680 ou 1500	7.6 ou 6.3	7 kg	843
UGAH-48	1219 mm	220 ou 240	1890 ou 1950	8.6 ou 8.1	9 kg	851
UGAH-54	1372 mm	220 ou 240	2268 ou 2250	10.3 ou 9.4	9 kg	962
UGAH-60	1524 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	11.5 ou 10.8	11 kg	973
UGAH-66	1676 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	11.5 ou 10.8	11 kg	1087
UGAH-72	1829 mm	220 ou 240	3025 ou 3000	13.8 ou 12.5	11 kg	1112



- A** Boîtiers en aluminium robuste qui ne se déforment pas, de 457 à 1829 mm par pallier de 152 mm
- B** Fixation ajustables permettant une fixation de la rampe chauffante à trois hauteurs différentes ; permettant une connexion en extrémité de la rampe, si besoin
- C** Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur
- D** Réflecteur aluminium pour intensifier la réflexion de la chaleur et la renvoyer vers les bords de la surface de chauffe.
- E** La conception de la rampe permet de concentrer l'apport de chauffe sur les aliments
- F** La protection en fil inox fixe l'élément chauffant et assure la sécurité de l'opérateur sans nuire à la répartition de la chaleur

### RAMPE CHAUFFANTE EN CÉRAMIQUE ET ALUMINIUM AVEC ÉCLAIRAGE – PUISSANCE ÉLEVÉE (Marque CE indisponible)

Modèle*	Bulbs	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Intensité	Poids à l'expédition <sup>◇</sup>	Prix <sup>■</sup>
UGAHL-18	1	457 mm	220 ou 240	680 ou 710	3.1 ou 3.0	5 kg	€ 720
UGAHL-24	2	610 mm	220 ou 240	856 ou 870	3.9 ou 3.6	5 kg	734
UGAHL-30	2	762 mm	220 ou 240	1045 ou 1245	4.8 ou 5.2	8 kg	881
UGAHL-36	3	914 mm	220 ou 240	1410 ou 1480	6.4 ou 6.2	8 kg	917
UGAHL-42	3	1067 mm	220 ou 240	1830 ou 1680	8.3 ou 7.0	9 kg	1055
UGAHL-48	4	1219 mm	220 ou 240	2090 ou 2190	9.5 ou 9.1	10 kg	1091
UGAHL-54	4	1372 mm	220 ou 240	2468 ou 2490	11.2 ou 10.4	11 kg	1232
UGAHL-60	5	1524 mm	220 ou 240	2770 ou 2900	12.6 ou 12.1	12 kg	1279
UGAHL-66	5	1676 mm	220 ou 240	2770 ou 2900	12.6 ou 12.1	14 kg	1408
UGAHL-72	6	1829 mm	220 ou 240	3324 ou 3360	15.1 ou 14.0	15 kg	1454

\* Marque CE indisponible.

◇ N'inclut pas le boîtier de télécommande.

■ Inclut le boîtier de télécommande ou le boîtier de commande attaché avec interrupteurs à bascule et voyants.

\* Modèles non disponibles avec le boîtier de commande attaché. Disponible avec boîtier de commande à distance (non inclus dans le prix unitaire) ou sans interrupteurs.

**Pour tous les modèles en céramique :**

**Modèle expédié avec :** Équerres de fixation avec fils de 914 mm.

**Dimensions de UGAH avec boîtier de commande à distance, bouton à bascule et voyant indicateur :** 457 à 1829 L x 251 P x 64 H mm.

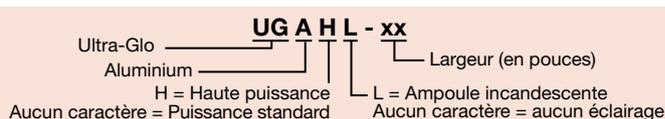
**Dimensions de UGAHL avec boîtier de commande à distance, bouton à bascule et voyant indicateur :** 457-1829 L x 229 P x 64 H mm.

**Dimensions de UGAH avec boîtier fixé à la rampe :** 457-1829 L x 251 P x 64 H mm.

**OPTIONS – PAGE 60**

**BOÎTIERS DE TÉLÉCOMMANDE – PAGE 64**

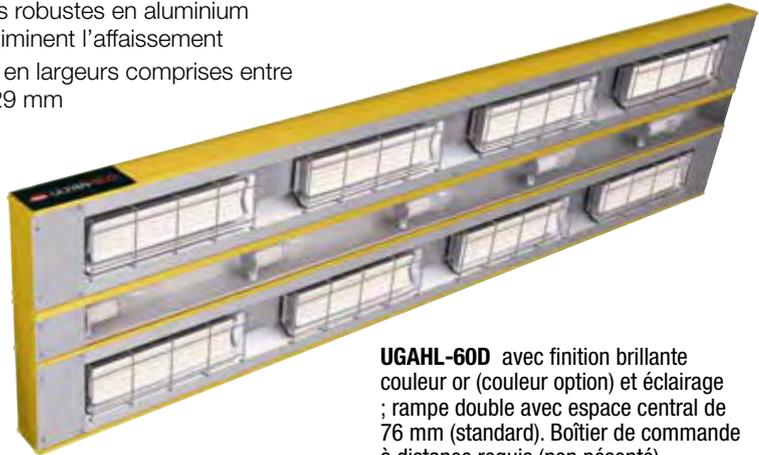
**HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 65**



## Rampes chauffantes infrarouges doubles en céramique Ultra-Glo®

Les rampes chauffantes en céramique Ultra-Glo® de Hatco procurent la plus grande puissance de maintien au chaud. La hauteur augmentée améliore le dégagement pour travailler plus facilement et la zone de chaleur couvre l'ensemble de la zone de maintien au chaud. Tous les modèles incluent des équerres de fixation réglables. Les rampes chauffantes doubles couvrent des zones de maintien au chaud plus larges. Idéal pour un fabricant qui souhaite incorporer un chauffe-plats dans son assemblage final.

- La hauteur augmentée, possible avec la source de chaleur en céramique, donne plus de place au chef et au serveur et leur procure un cadre de travail ergonomique amélioré
- Adaptable à tout site et à toute configuration, y compris une utilisation en cuisine ou en salle, en cuisine ouverte ou en buffet
- Les boîtiers robustes en aluminium continus éliminent l'affaissement
- Disponible en largeurs comprises entre 457 et 1829 mm
- Le schéma de rayonnement de chaleur pré-concentré donne une dimension pyramidale accrue, concentrant la chaleur aux bords, là où la perte de chaleur est la plus grande
- Boîtier de télécommande avec interrupteur à bascule, voyants et câble pour un positionnement pratique



**UGAHL-60D** avec finition brillante couleur or (couleur option) et éclairage ; rampe double avec espace central de 76 mm (standard). Boîtier de commande à distance requis (non présenté)

### RAMPES CHAUFFANTES DOUBLES EN CÉRAMIQUE ET ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE (Le boîtier de commande standard inclut des interrupteurs à bascule et des voyants) (Marque CE indisponible)

Modèle*	Largeur	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition <sup>◇</sup>	Prix <sup>■</sup>
UGAH-18D	457 mm	220 ou 240	1260 ou 1300	8 kg	€1168
UGAH-24D	610 mm	220 ou 240	1512 ou 1500	9 kg	1218
UGAH-30D	762 mm	220 ou 240	1890 ou 2250	11 kg	1475
UGAH-36D	914 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	14 kg	1521
UGAH-42D	1067 mm	220 ou 240	3360 ou 3000	15 kg	1782
UGAH-48D	1219 mm	220 ou 240	3780 ou 3900	18 kg	1827
UGAH-54D	1372 mm	220 ou 240	4536 ou 4500	19 kg	2080
UGAH-60D	1524 mm	220 ou 240	5040 ou 5200	22 kg	2136
UGAH-66D	1676 mm	220 ou 240	5040 ou 5200	23 kg	2386
UGAH-72D	1829 mm	220 ou 240	6048 ou 6000	25 kg	2460

### RAMPE CHAUFFANTE DOUBLE EN CÉRAMIQUE ET ALUMINIUM AVEC ÉCLAIRAGE – PUISSANCE ÉLEVÉE (Marque CE indisponible)

Modèle	Bulbs	Largeur	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition <sup>◇</sup>	Prix <sup>*</sup>
UGAHL-18D	1	457 mm	220 ou 240	1310 ou 1360	8 kg	€1223
UGAHL-24D	2	610 mm	220 ou 240	1612 ou 1620	7 kg	1249
UGAHL-30D	2	762 mm	220 ou 240	1990 ou 2370	11 kg	1552
UGAHL-36D	3	914 mm	220 ou 240	2670 ou 2780	12 kg	1621
UGAHL-42D	3	1067 mm	220 ou 240	3510 ou 3180	15 kg	1905
UGAHL-48D	4	1219 mm	220 ou 240	3980 ou 4140	16 kg	1965
UGAHL-54D	4	1372 mm	220 ou 240	4736 ou 4740	20 kg	2245
UGAHL-60D	5	1524 mm	220 ou 240	5290 ou 5500	22 kg	2309
UGAHL-66D	5	1676 mm	220 ou 240	5290 ou 5500	23 kg	2581
UGAHL-72D	6	1829 mm	220 ou 240	6348 ou 6360	26 kg	2674

\* Marque CE indisponible.

◇ N'inclut pas le boîtier de télécommande.

■ Comprend soit un boîtier de commande fixé à la rampe soit un boîtier de commande à distance avec un ou plusieurs interrupteurs à bascule et un ou plusieurs voyants indicateurs.

\* Les rampes avec éclairages sont disponibles avec un boîtier de commande à distance ou sans interrupteurs.

#### Pour tous les modèles doubles en céramique :

Modèle expédié avec : Équerres de fixation et fils (conduit de 914 mm).

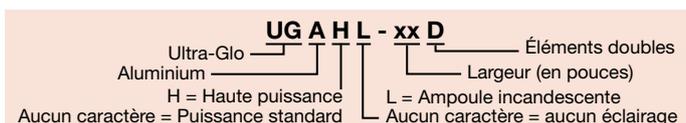
Dimensions avec boîtier de commande attaché, interrupteur à bascule et voyant (UGAH seulement) : 457 à 1829 L x 479 P x 64 H mm.

Dimensions avec télécommande, interrupteur à bascule et voyant : 457 à 1829 L x 381 P x 64 H mm.

#### OPTIONS – PAGE 60

#### BOÎTIERS DE TÉLÉCOMMANDE – PAGE 64

#### HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 65





UGAH-42D avec entretoise de 76 mm standard. Boîtier de commande à distance recommandé (non illustré)

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –**

<b>COLOR-6</b>	Boîtier de 152 mm pour les modèles UGAH simples (sélection de couleur ci-dessous)				<b>par longueur de 305 mm</b>	<b>€24</b>
<b>COLOR-9</b>	Boîtier de 229 mm pour les modèles UGAHL simples (sélection de couleur ci-dessous)				<b>par longueur de 305 mm</b>	<b>24</b>
<b>COLOR-15</b>	Boîtiers 381 mm pour UGAH, UGAL, UGAHL doubles (sélection de couleur ci-dessous)				<b>par longueur de 305 mm</b>	<b>35</b>
<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>COPPER</b> Cuivre Antique
<b>BLACK</b>	Noir	<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	

**Finitions brillantes, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –**

<b>GLOSS-6</b>	Boîtier de 152 mm pour modèles UGAH (sélection de finition ci-dessous)				<b>par longueur de 305 mm</b>	<b>€33</b>
<b>GLOSS-9</b>	Boîtier de 229 mm pour modèles UGAHL (sélection de finition ci-dessous)				<b>par longueur de 305 mm</b>	<b>33</b>
<b>GLOSS-15</b>	Boîtiers 381 mm pour UGAH, UGAHL doubles (sélection de finition ci-dessous)				<b>par longueur de 305 mm</b>	<b>41</b>
<b>RRED</b>	Rouge Brillant	<b>GGRAY</b>	Gris Brillant	<b>BBLACK</b>	Noir Prononcé	
<b>GGOLD</b>	Or Brillant	<b>BBLUE</b>	Bleu Brillant			

**Couleurs Designer, boîtiers de télécommande – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –**

<b>RMB-COLOR</b>	Boîtier de télécommande en couleur Designer (au choix) –					<b>€35</b>
<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>COPPER</b> Cuivre Antique
<b>BLACK</b>	Noir	<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	

**Finitions brillantes, boîtiers de télécommande – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –**

<b>RMB-GLOSS</b>	Boîtier de télécommande en couleur Designer (au choix) –					<b>€51</b>
<b>RRED</b>	Rouge Brillant	<b>GGRAY</b>	Gris Brillant	<b>BBLACK</b>	Noir Prononcé	
<b>GGOLD</b>	Or Brillant	<b>BBLUE</b>	Bleu Brillant			

<b>LIGHTS-ADD'L</b>	Ampoules supplémentaires – Installées (deux max. par longueur de 305 mm, moins une. Une par longueur de 305 mm standard) (À commander avec interrupteurs à distance uniquement)	<b>unité</b>	<b>€ 24</b>
<b>UGA-NTL-14, -16</b>	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 356 ou 406 mm)	<b>paire</b>	<b>91</b>
<b>UGA-NTL-18, -20</b>	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 457 ou 508 mm)	<b>paire</b>	<b>99</b>
<b>UGA-NTL-22, -24</b>	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 559 ou 610 mm)	<b>paire</b>	<b>104</b>
<b>UGA-NTL-18-D, -20-D</b>	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 457 ou 508 mm)	<b>2 paires</b>	<b>197</b>
<b>UGA-NTL-22-D, -24-D, -26-D</b>	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 559, 610 ou 660 mm)	<b>2 paires</b>	<b>209</b>
<b>NTL-PAINT</b>	Supports tubulaires non réglables en couleurs Designer ou finitions brillantes Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –	<b>paire</b>	<b>35</b>
<b>NTL-PAINT-D</b>	Supports tubulaires non réglables en couleurs Designer ou finitions brillantes Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –	<b>2 paires</b>	<b>70</b>
<b>Cordons électriques rallongés (plus longs que les conduits de 914 mm standard) – longueur de cordon à spécifier</b>			
<b>HT-LEADS5</b>	305-1524 mm Cordons électriques rallongés		<b>€28</b>
<b>HT-LEADS10</b>	1829-3048 mm Cordons électriques rallongés		<b>56</b>
<b>HT-LEADS15</b>	3353-4572 mm Cordons électriques rallongés		<b>84</b>
<b>HT-LEADS20</b>	4877-6096 mm Cordons électriques rallongés		<b>112</b>
<b>RMB-UGA</b>	Boîtier de contrôle à distance avec interrupteur à bascule et témoin (non disponible sur les modules doubles 240 V)		<b>Gratuit</b>
<b>RMB-UGA-INF</b>	Boîtier de contrôle à distance avec interrupteur à bascule, doseur d'énergie, relais et témoin lumineux (non disponible pour les modèles 240 V avec éclairage) – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –		<b>€321</b>

### ACCESSORIES (disponibles à la vente à tout moment)

**Ampoule DEL 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement, toutes les tensions, pour des usages de passe uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas – voir page 49 plus amples informations** **€94**

UGAHL-xx doivent être éloignés au minimum de 432 mm des surfaces à chauffer, UGAHL-xxD doivent être éloignés au minimum de 456 mm des surfaces à chauffer. La gamme est prévue pour des usages de passe uniquement

**CLED-2700-230** Proche de la lumière chaude d'une ampoule incandescente

**CLED-3000-230** Proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène **CLED-4000-230** Proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Chef LED Bulb



RMB-UGA-INF



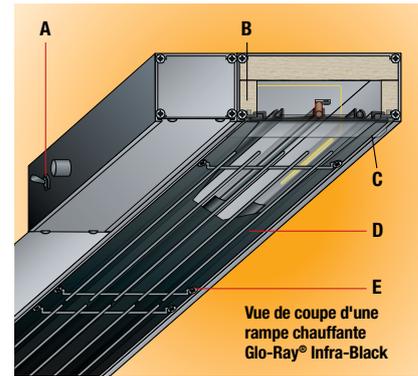
## Rampes chauffantes Glo-Ray® Infra-Black®

Pour réchauffer les aliments à courte distance du produit, la technologie de chauffage Glo-Ray® Infra-Black® est idéale, émettant un véritable mur de chaleur uniforme. Les boîtiers simples ou doubles continus en aluminium robuste sont synonymes de qualité et durabilité et ils sont proposés dans un large éventail de largeurs, profondeurs, arrangements de montage et couleurs pour s'adapter à vos opérations.

**GRAIH-36** avec boîtier de commande TCBI et protection métallique en option



- Procure la chaleur idéale là où l'espace est limité ; monté entre 102 et 254 mm de la surface cible (modèle simple) et entre 203 et 356 mm (modèle double)
- Éléments chauffants à gaine métallique longue-durée
- L'émetteur Infra-Black répartit uniformément la chaleur – élimine les points chauds
- Boîtiers solides en aluminium qui ne s'affaissent pas, de 457 à 1829 mm, par incréments de 152 mm
- L'isolation ultra-performante maintient fraîches les surfaces extérieures du boîtier



- A** Contrôle par thermostat pour réguler la chaleur et fournir une température constante – boîtier de contrôle à distance (RMB) disponible en option températures à réglage infini en option)
- B** Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur
- C** Fournit une chaleur idéale pour un fonctionnement dans des espaces réduits et proches des aliments
- D** Protection de fil en option qui permet de protéger l'utilisateur de tout contact accidentel avec la surface chauffante
- E** Émetteur Infra-Black® qui assure une répartition homogène de la chaleur en évitant les points chauds pour des applications de faible distance

### RAMPE CHAUFFANTE INFRA-BLACK EN ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE (Le prix du RMB ou du TCBI doit être précisé et ajouté)

Modèle	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition <sup>◇</sup>	Prix ○
GRAIH-18	457 mm	220 ou 240	350	5 kg	€411 + RMB
GRAIH-24	610 mm	220 ou 240	500	5 kg	435 + RMB
GRAIH-30	762 mm	220 ou 240	660	6 kg	463 + RMB
GRAIH-36	914 mm	220 ou 240	800	6 kg	491 + RMB
GRAIH-42	1067 mm	220 ou 240	950	7 kg	519 + RMB
GRAIH-48	1219 mm	220 ou 240	1100	7 kg	548 + RMB
GRAIH-54	1372 mm	220 ou 240	1250	8 kg	572 + RMB
GRAIH-60	1524 mm	220 ou 240	1400	9 kg	613 + RMB
GRAIH-66	1676 mm	220 ou 240	1560	10 kg	661 + RMB
GRAIH-72*	1829 mm	220 ou 240	1725	15 kg	753 + RMB

### DOUBLE RAMPE CHAUFFANTE INFRA-BLACK EN ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE (Le prix du RMB ou du TCBI doit être précisé et ajouté)

Modèle	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition <sup>◇</sup>	Prix ○	
					76 mm Intercalaire	152 mm Intercalaire
GRAIH-18D	457 mm	220 ou 240	700	8 kg	€ 951 + RMB	€ 962 + RMB
GRAIH-24D	610 mm	220 ou 240	1000	10 kg	1002 + RMB	1013 + RMB
GRAIH-30D	762 mm	220 ou 240	1320	10 kg	1084 + RMB	1100 + RMB
GRAIH-36D	914 mm	220 ou 240	1600	13 kg	1168 + RMB	1184 + RMB
GRAIH-42D	1067 mm	220 ou 240	1900	16 kg	1253 + RMB	1269 + RMB
GRAIH-48D	1219 mm	220 ou 240	2200	17 kg	1338 + RMB	1358 + RMB
GRAIH-54D	1372 mm	220 ou 240	2500	19 kg	1427 + RMB	1447 + RMB
GRAIH-60D	1524 mm	220 ou 240	2800	21 kg	1543 + RMB	1574 + RMB
GRAIH-66D	1676 mm	220 ou 240	3120	22 kg	1675 + RMB	1706 + RMB
GRAIH-72D*	1829 mm	220 ou 240	3450	23 kg	1874 + RMB	1905 + RMB

○ N'inclut pas le boîtier de commande à distance (RMB) ni le boîtier de commande thermostatique (TCBI).

Il convient de choisir entre le RMB (voir page 64) et le TCBI (voir OPTIONS page 62).

◇ N'inclut pas RMB.

\* Marquage CE non disponible

**Tous les modèles Infra-Black® comportent :**

**Cordons électriques :** cordons en tire-bouchon de 152 mm – sur la droite du serveur.

**Dimensions :** GRAIH : 457 à 1829 L x 152 P x 64 H mm.

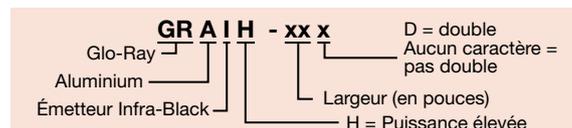
GRAIH-xxD avec intercalaire de 76 mm : 457 à 1829 L x 381 P x 64 H mm.

GRAIH-xxD avec intercalaire de 152 mm : 457 à 1829 L x 457 P x 64 H mm.

**Dimensions du boîtier de commande (sans les interrupteurs) :** 203 L x 76 P x 64 H mm.

**Position du boîtier de commande :** côté gauche du chef (sauf indication contraire).

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 62





GRAIH-72 (requiert un boîtier de commandes)

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –**

<b>COLOR-6</b>	Boîtier de 152 mm pour les modèles GRAIH (sélection de couleur ci-dessous)	per 305 mm	€24
<b>COLOR-15, -18</b>	Boîtiers 381 mm et 457 mm pour modèles doubles GRAIH (sélection de couleur ci-dessous)	par longueur de 305 mm	35
<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>GRAY</b>	Gris Granit
<b>BLACK</b>	Noir	<b>WHITE</b>	Blanc Granit
		<b>NAVY</b>	Bleu Marine
		<b>COPPER</b>	Cuivre Antique
		<b>GREEN</b>	Vert Chasseur

**Finitions brillantes, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard**

<b>GLOSS-6</b>	Boîtier de 152 mm pour les modèles GRAIH (sélection de finition ci-dessous)	per 305 mm	€ 33
<b>GLOSS-15, -18</b>	Boîtiers 381 mm et 457 mm pour modèles doubles GRAIH (sélection de finition ci-dessous)	par longueur de 305 mm	€ 44
<b>RRED</b>	Rouge Brillant	<b>GGRAY</b>	Gris Brillant
<b>GGOLD</b>	Or Brillant	<b>BBLUE</b>	Bleu Brillant
		<b>BBLACK</b>	Noir Prononcé

**TCBI** Boîtier de commande thermostatique avec voyants à la place de RMB 164

**Boîtier De Commande À Distance** Disponible avec des couleurs Designer et finitions brillantes – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard – Pour les modèles et les prix, voir la page 64

**AIH18WG -AIH72WG** Grille de protection des éléments (deux jeux pour les modèles doubles) par longueur de 305 mm (par côté) € 47

**AIH4NTL** Supports tubulaires non réglables de 102 mm paire 84

**AIH6NTL** Supports tubulaires non réglables de 152 mm paire 84

**AIH8NTL** Supports tubulaires non réglables de 203 mm (2 paires pour les modèles doubles) paire 84

**AIH10NTL** Supports tubulaires non réglables de 254 mm (2 paires pour les modèles doubles) paire 84

**AIH12NTL-D** Supports tubulaires non réglables de 305 mm 2 paires 169

**AIH14NTL-D** Supports tubulaires non réglables de 356 mm 2 paires 184

**NTL-PAINT** Couleur Designer ou finition brillante pour les pieds tubulaires non réglables – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard – paire 35

**NTL-PAINT-D** Couleur Designer ou finition brillante pour les pieds tubulaires non réglables – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard – 2 paires 70

**Cordons électriques rallongés (plus longs que les fils de raccord flexibles de 152 mm standard) - longueur de cordon à spécifier -**

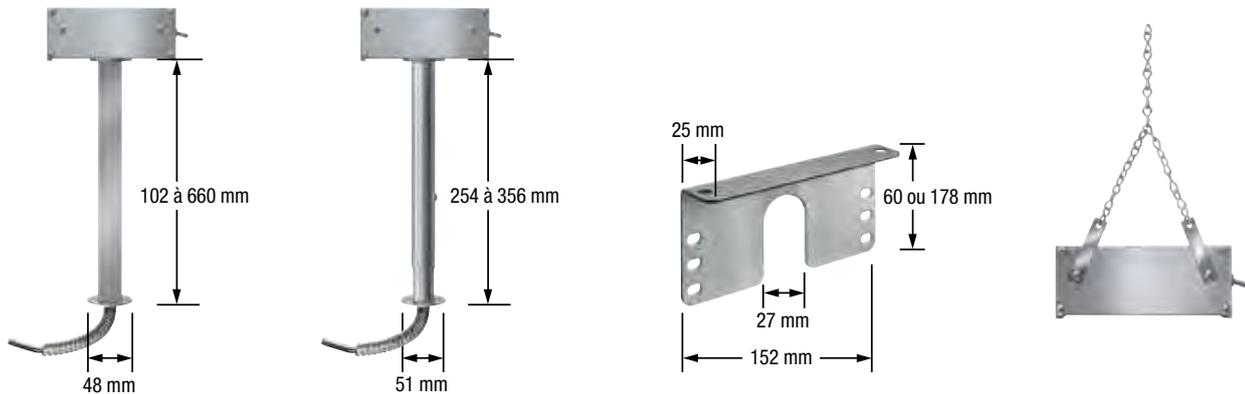
<b>HT-LEADS5</b>	305-1524 mm Cordons électriques rallongés	€ 28
<b>HT-LEADS10</b>	1829-3048 mm Cordons électriques rallongés	56
<b>HT-LEADS15</b>	3353-4572 mm Cordons électriques rallongés	84
<b>HT-LEADS20</b>	4877-6096 mm Cordons électriques rallongés	112

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment) – voir page 63 pour illustrations

<b>DJ ANGLE</b>	Equerres réglables de 60 mm pour modèles simples	paire	€22
<b>ADJ ANGLE7</b>	Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles simples	paire	26
<b>ADJ ANGLE-D</b>	Equerres réglables de 60 mm pour modèles doubles	2 paires	44
<b>ADJ ANGLE7-D</b>	Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles doubles	2 paires	52
<b>CHAIN 1</b>	Chaîne de suspension	par longueur de 305 mm	7

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

## Options de montage Glo-Ray®



### PERMANENT - POUR UNE INSTALLATION CÂBLÉE

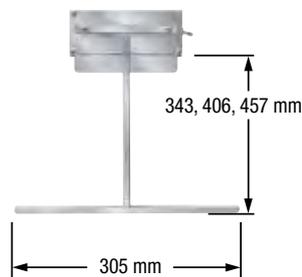
#### Supports tubulaires non réglables (NTL)

Ces supports robustes cachent tous les câbles électriques indispensables aux branchements. Disponibles dans les couleurs *Designer*. Les doubles nécessitent deux paires. Préciser l'emplacement de la puissance à bas régime.



#### Supports tubulaires réglables (ATL)

Ces supports tubulaires robustes cachent tous les câbles électriques indispensables aux branchements. Deux paires pour les modèles doubles (pas disponible sur les modèles Ultra-Glo®). Préciser l'emplacement de la puissance à bas régime.



#### Équerres (ANGLE)

Équerres réglables spéciales adaptées aux boîtiers de 152 ou 229 mm pour le montage d'un Glo-Ray® sous une étagère. L'équerre de fixation réglable de 60 mm offre un espace de 25-51 mm tandis que l'équerre de fixation réglable de 70 mm offre un espace de 25 à 152 mm entre le Glo-Ray et l'étagère. Deux paires pour les modèles doubles (standard sur les modèles Ultra-Glo).

#### Suspension de la chaîne (CHAIN)

Les chaînes se fixent aux pattes fournies avec les présentoirs et sont disponibles dans différentes longueurs pour s'adapter à l'emplacement (non disponibles sur les modèles Ultra-Glo).

### PORTATIVE - POUR L'INSTALLATION DU CORDON ET DE LA FICHE

#### Supports à pieds en C (CL)

Les pieds chromés attrayants facilitent le déplacement du réchaud. Pour les modèles de 1829 mm de largeur maximum (pas disponible sur les modèles Ultra-Glo).

#### Supports à pieds en T (TL)

Procurent stabilité et rigidité et créent une zone ouverte de passage d'un côté à l'autre sous l'ensemble. Pour les modèles de 1829 mm de largeur maximum (pas disponible sur les modèles Ultra-Glo).

## Boîtiers de commandes (RMB)

Les boîtiers de commandes Hatco sont conçus pour des interrupteurs à bascule ou à progression continue, des voyants et des câbles, et sont prêts à l'installation lorsqu'ils sont achetés avec les rampes chauffantes Glo-Ray®.

- Conçus pour des interrupteurs à bascule ou à réglage infini, fournis avec les câbles
- Protection filetée en caoutchouc pour interrupteur à bascule standard
- Un boîtier de commandes par rampe chauffante



**RMB-14FE-CE**  
avec commandes à réglage infini  
(356 L x 76 P x 64 H mm)



**RMB-7DE-CE**  
avec interrupteurs à bascule et couleur *Designer* en option  
(229 L x 76 P x 64 H mm)



**RMB-3HE-CE**  
avec interrupteur à bascule et voyant  
(140 L x 76 P x 64 H mm)

### BOÎTIER DE COMMANDES (RMB)

Modèle	Description	Tension		Prix*
		Monophasée	Largeur	
RMB-3CE-CE	1 commande à réglage infini	220 ou 240	140 mm	€178
RMB-3DE-CE	1 interrupteur à bascule marche/arrêt	220 ou 240	140 mm	135
RMB-3EE-CE	2 interrupteurs à bascule	220 ou 240	140 mm	149
RMB-3HE-CE	1 interrupteur à bascule 1 voyant	220 ou 240	140 mm	149
RMB-7CE-CE	2 commandes à réglage infini réglage température	220 ou 240	229 mm	267
RMB-7DE-CE	3 interrupteurs à bascule	220 ou 240	229 mm	199
RMB-7HE-CE	1 commande à réglage infini, 1 voyant	220 ou 240	229 mm	214
RMB-7KE-CE	2 interrupteurs à bascule, 2 voyants	220 ou 240	229 mm	197
RMB-7NE-CE	1 interrupteur à bascule, 1 commande à réglage infini	220 ou 240	229 mm	219
RMB-7QE-CE	1 interrupteur à bascule, 1 commande à réglage infini, 1 voyant	220 ou 240	229 mm	226
RMB-14FE-CE	4 commandes à réglage infini	220 ou 240	356 mm	434
RMB-14EE-CE	4 interrupteurs à bascule	220 ou 240	356 mm	214
RMB-14KE-CE	3 interrupteurs à bascule, 3 voyants	220 ou 240	356 mm	241
RMB-14NE-CE	2 interrupteurs à commande continue, 2 voyants	220 ou 240	356 mm	312
RMB-14QE-CE	2 interrupteurs à bascule, 2 interrupteurs à progression continue	220 ou 240	356 mm	316
RMB-14YE-CE	1 interrupteur à bascule, 2 interrupteurs à progression continue	220 ou 240	356 mm	313

\*Les prix s'appliquent uniquement au moment de l'achat de l'équipement.

Pour tous les modèles :

Poids à l'expédition : 1 à 3 kg, selon les composants.

Intensité max. autorisée par intensité : Interrupteur à bascule : 15 A.

Réglage infini : 12,2 A.

Dimensions (sans les interrupteurs) : 140, 229 ou 356 L x 76 P x 64 H mm.

Interrupteur à bascule : 15 A max.  
Commande à réglage infini : 12,2 A max.

Boîtier de commande à distance :  
Un seul RMB doit être utilisé par rampe chauffante et une seule rampe chauffante doit être utilisée par RMB

Le choix du boîtier de commande à distance (RMB) est disponible sur :  
[www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)  
dans « Resources »

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Option peinture couleur *Designer*, en remplacement de la couleur standard gris clair anodisé. Les couleurs non-standard ne peuvent pas être retournées

RMB-COLOR	Boîtier de commandes à distance avec couleur <i>Designer</i>	€35
<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>GRAY</b> Gris Granit
<b>BLACK</b>	Noir	<b>WHITE</b> Blanc Granit
		<b>NAVY</b> Bleu Marine
		<b>GREEN</b> Vert Chasseur
		<b>COPPER</b> Cuivre Antique

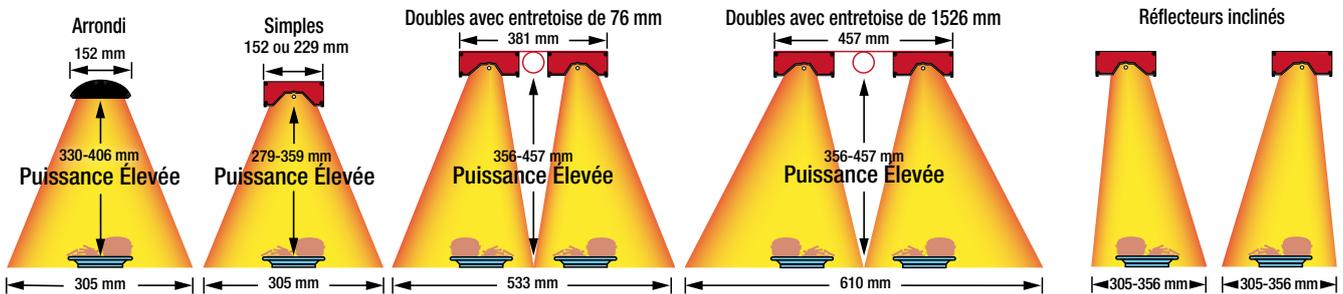
Option peinture finition brillante, en remplacement de la couleur standard gris clair anodisé. Les couleurs non-standard ne peuvent pas être retournées

RMB-GLOSS	Boîtier de commandes avec finition brillante	€51
<b>RRED</b>	Rouge Brillant	<b>BBLUE</b> Bleu Brillant
<b>GGOLD</b>	Or Brillant	<b>BBLACK</b> Noir Prononcé
		<b>GGRAY</b> Gris Brillant

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

## Espacement recommandé de la rampe chauffante par rapport à sa cible\* et exigences d'espacement (Basé sur une Rampe Chauffante de 610 mm)

### Élément chauffant standard (Distance recommandée au-dessus du produit)



### GLO-RAY® AVEC REVÊTEMENT MÉTALLIQUE

#### Grande puissance arrondie (GR5AH, GR5AHL) –

Uniquement dans les environnements non combustibles. Installer à 25 mm de l'étagère et à 254 mm minimum au-dessus d'une surface de comptoir non combustible (dos du mur : aucune exigence).

#### Simple (GRAH, GRAHL) –

Produits combustibles : 343 mm au-dessous, 25 mm au-dessus et à 76 mm d'un mur de fond. Produits non combustibles : 25 mm au-dessus, 254 mm au-dessous avec voyant lumineux ou ampoule à grande longévité et 203 mm au-dessous d'un interrupteur à bascule. Doivent être installés dans une zone de passage des plats. Les modèles à interrupteurs à distance peuvent être installés contre un mur arrière non combustible, affleurant avec une étagère superposée, et à 203 mm d'une surface située en dessous. Décalage maximum de 254 mm de l'avant d'une étagère superposée. Les modèles avec cordons doivent être installés à 76 mm au-dessous de toute étagère et à 297 mm au-dessus de toute surface.

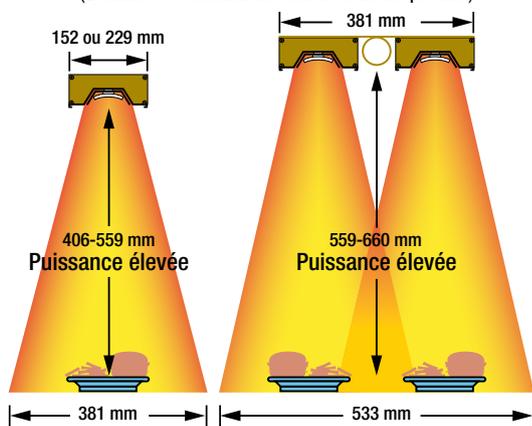
#### Doubles (GRAH-D, GRAHL-D) –

Installation interdite dans un environnement combustible. Non combustibles : 25 mm au-dessus, 254 mm au-dessous. Doivent être installés dans une zone de passage des plats. Les modèles à interrupteurs à distance peuvent être installés à 76 mm d'un mur arrière non combustible, 203 mm d'une surface située en dessous et affleurant avec une étagère superposée. Décalage maximum de 254 mm de l'avant d'une étagère superposée.

**Réflecteurs inclinés** Des réflecteurs inclinés facultatifs sont disponibles pour diriger la chaleur à gauche ou à droite

### Élément chauffant Ultra-Glo®

(Distance recommandée au-dessus du produit)



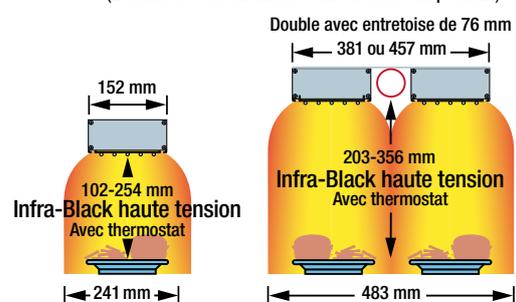
### ULTRA-GLO®

**Simple et double :** (UGAH, UGAHL, UGAH-D, UGAHL-D) – Installation interdite dans un environnement combustible. Produits non combustibles : 25 mm au-dessus, 432 mm au-dessous et à 76 mm d'un mur de fond.

**Montage double :** Ne montez pas les rampes côte à côte (montage double) en laissant moins de 76 mm entre les deux éléments.

### Élément chauffant Infra-Black®

(Distance recommandée au-dessus du produit)



### GLO-RAY® INFRA-BLACK®

(GRAIH, GRAIH-D) – Chaleur douce/faible distance

Installation interdite dans un environnement combustible.

Non combustibles : 25 mm au-dessus, 102 mm au-dessous.

Doivent être installés dans une zone de passage des plats.

Les modèles à interrupteurs à distance peuvent être installés à 76 mm d'un mur arrière non combustible et affleurant avec une étagère superposée. Décalage maximum de 254 mm de l'avant d'une étagère superposée.

**Boîtiers de commandes :** N'utilisez pas plus d'un RMB par rampe chauffante et pas plus d'une rampe chauffante par RMB.

### PROFONDEUR DU MODÈLE DE CHAUFFAGE À LA HAUTEUR DE L'ÉLÉMENT RECOMMANDÉE

\* Application d'un modèle simple recommandée sans chaleur de base, dans des conditions idéales. Les applications individuelles peuvent varier; consultez l'usine.

# Postes à frites

*Supermarchés & restauration rapide*  
*Restaurants & snacks*



**GRFFL** avec support d'enseigne de 229 mm en option (enseigne non incluse), couleur Rouge Chaud *Designer* et bac alimentaire (accessoire) *pg. 67*



**GRFF** en Bleu Brillant en option et **UGFF** en finition Gris Brillant en option *pg. 67*



**GRFHS-PT26** avec présentoir pour frites (accessoire) *pg. 69*



**GRFHS-PT26** avec ruban de support (accessoire) à revêtement dur composé de 8 plis pour cornets de frites (pelle à frites non incluse) *pg. 69*



**GRFHS-PTT21** *pg. 69*



**GRFSCL-18** avec support de fixation amovible, cordon et prise d'alimentation et bac alimentaire (accessoire) *pg. 69*

## Postes de maintien et postes à frites

Optez pour la polyvalence des postes à frites GLOMAX®, Glo-Ray® et Ultra-Glo® Hatco. Avec une source de chaleur placée en haut, en bas ou les deux, ces réchauds offrent une grande flexibilité de conception sans compromettre la qualité des aliments. Idéals pour une utilisation en postes à frites, et dans les zones de service qui exigent un accès fréquent et facile.



GR-B Socle chauffant avec plaque (accessoire)

- À poser – prêt à brancher et utiliser
- Polyvalents et disponibles dans plusieurs tailles, styles et type d'éléments de chauffe pour s'adapter à vos besoins
- Flexibles avec choix pour de la chauffe par le haut, par le bas ou les deux
- Disponibles avec ou sans éclairage
- Interrupteur marche/arrêt en série ; commande à réglage d'intensité de chauffe en option sur les modèles GRFF uniquement

GRFFB avec interrupteur à réglage infini et bacs (accessoire)



- Toutes les unités chauffantes (GR-B, GRFFB et UGFFB) ont un thermostat de présélection automatique pour maintenir des températures constantes
- GMFFL, GRFF, GRFFL, UGFF, UGFFL fournissent uniquement un chauffage supérieur
- Les éléments chauffants en céramique permettent une distance supérieure entre la source de chaleur et le bac à aliments (série UGFF uniquement)

GMFFL couleur Noir Designer standard et avec bac (accessoire)



### POSTES À FRITES GLOMAX, CHAUFFE PAR LE HAUT UNIQUEMENT

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
GMFFL	329 x 644 x 445 mm	230	610	10 kg	€305

Pour tous les modèles avec pour élément de chauffe, la résistance blindée Glo-Ray :

Modèle expédié avec : cordon de 1829 mm et prise d'alimentation, support plastique pour glisser étiquette, livré sans bac.

Position du cordon : en bas au milieu, au dos.

### POSTES À FRITES GLO-RAY, À POSER ET POSTES À FRITES AVEC OU SANS CHAUFFE PAR LA BASE (B)

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
GR-B	324 x 559 x 57 mm	220 ou 240	210 ou 250	9 kg	€490
GRFF	314 x 610 x 400 mm	220 ou 240	500 ou 500	6 kg	513
GRFFL	314 x 610 x 400 mm	220 ou 240	600 ou 620	6 kg	653
GRFFB*	324 x 610 x 406-508 mm	220 ou 240	710 ou 750	13 kg	827
GRFFBL*	324 x 610 x 406-508 mm	220 ou 240	810 ou 870	14 kg	950

\*Dégagement standard: 356 mm. Spécifiez 305 ou 406 mm au besoin.

Pour tous les modèles à gaine métallique :

Modèle expédié avec : cordon de 1829 mm et fiche.

Position du cordon : GR-B, GRFFB, GRFFBL : en haut au milieu, au dos.

GRFF, GRFFL : en bas au milieu, au dos.

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 68

### POSTES À FRITES ULTRA-GLO, À POSER AVEC OU SANS CHAUFFE PAR LA BASE (B)

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
UGFF	314 x 565 x 479 mm	220 ou 240	630 ou 750	7 kg	€ 637
UGFFL	314 x 565 x 479 mm	220 ou 240	730 ou 870	9 kg	780
UGFFB	324 x 572 x 559 mm	220 ou 240	840 ou 1000	11 kg	948
UGFFBL	324 x 572 x 559 mm	220 ou 240	940 ou 1120	13 kg	1095

Pour tous les modèles avec pour élément de chauffe, la céramique :

Modèles expédiés avec : cordon de 1829 mm et fiche.

Position du cordon : UGFF, UGFFL : en haut au milieu, au dos.

UGFFB, UGFFBL : en bas au milieu, au dos.

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 68

x x F F B L	
GR = Glo-Ray	L = éclairage à incandescence
GM = GLOMAX	Aucun caractère = Aucun éclairage
UG = Ultra-Glo	B = chauffe par la base
Frites	Aucun caractère : aucune chauffe par la base mais par le haut uniquement



UGFFB avec bac en accessorie (bac perforées pas disponible)

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement) (exclus GMFFL)

**Couleurs Designer (une couleur par unité, la base chauffante n'est pas peinte, non disponible pour les modèles GR-B)**  
**Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –**

<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>€116</b>
<b>BLACK</b>	Noir	<b>116</b>
<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>116</b>
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>116</b>
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>116</b>
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	<b>116</b>
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	<b>116</b>

**Finitions brillantes (une couleur par unité, la base chauffante n'est pas peinte, non disponible pour les modèles GR-B)**  
**Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –**

<b>RRED</b>	Rouge Brillant	<b>€156</b>
<b>GGOLD</b>	Or Brillant	<b>156</b>
<b>GGRAY</b>	Gris Brillant	<b>156</b>
<b>BBLUE</b>	Bleu Brillant	<b>156</b>
<b>BBLACK</b>	Noir Prononcé	<b>156</b>

**Dégagement (du bas de Glo-Ray au sommet de la surface chauffée) (GRFFB, GRFFBL uniquement) – 356 mm standard**

<b>305 mm</b>		<b>Gratuit</b>
<b>406 mm</b>		<b>Gratuit</b>

<b>SIGN HOLD</b>	Support de panneau pour le modèle GRFFL avec bascule arrière uniquement (requiert un panneau de 229 x 140 x 2 mm [l x h x p], qui n'est pas inclus et ajoute 76 mm à la hauteur de l'appareil)	<b>€35</b>
<b>INF</b>	Commande à réglage infini (indisponible sur le modèle GR-B, GMFFL, UGFF, UGFFL, UGFFB ou UGFFBL)	<b>35</b>

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>5PLTBOX</b>	Support cinq plis pour boîtes de frites – 489 L x 235 P x 51 H mm	<b>€182</b>
<b>8PLTBAG</b>	Support huit plis pour sachets de frites – 489 L x 235 P x 51 H mm	<b>182</b>

**Ampoule DEL Chef réglable 230 V – les ampoules doivent être tournées vers le bas – voir page 49 pour plus d'informations – exclut tout modèle sans ampoules existantes –**

<b>CLED-2700-230</b>	Ampoule DEL Chef (proche de la lumière chaude d'une ampoule incandescente)	
<b>CLED-3000-230</b>	Ampoule DEL Chef (proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène)	
<b>CLED-4000-230</b>	Ampoule DEL Chef (proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente)	

**SUPPORTS POUR CORNETS DE FRITES – PAGE 70**  
**BACS ET GRILLES – PAGE 153**  
**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**



Ampoule DEL Chef en option

## Postes à frites Glo-Ray®

Hatco propose des postes à frites Glo-Ray® qui peuvent être placés à l'endroit idéal – à côté d'une friteuse ! La technologie de chauffe Glo-Ray maintient les aliments frits à des températures optimales, prêts à servir, sans dessèchement.

- Différents support pour cornets et sachets de frites pour les zones de service rapide
- La base chauffante contrôlée par thermostat permet de maintenir des températures de conservation homogènes (série GRFHS)
- Des modèles à poser parmi lesquels une version (série GRFHS)
- Les éléments en céramique et la cuve perforée permettent d'éviter que les aliments ne soient trop humides (série GRFHS)
- Les supports pour cornets à frites (accessoires) en revêtement téflonné permettent un maintien en température des aliments à une température supérieure de 8 à 11 °C par rapport aux modèles inox généralement utilisés (série GRFHS)
- Un séparateur traversant permet le maintien de plusieurs aliments (série GRFHS)
- Les postes de cuisson des frites sont dotés d'une source chauffante haute intégrée et d'un support de fixation amovible (séries GRFSC et GRFS)
- La série GRFSC est disponible avec des éléments chauffants en céramique, tandis que la série GRFS dispose de résistances Glo-Ray ou en céramique
- Plusieurs dégagements pour passage des paniers à frites sont proposés (série GRFS)
- La série GRFS est équipée d'un commutateur, d'un cordon avec fiche ainsi que d'une commande infinie en option

**GRFHS-21** avec option de découpe paroi droite pour faciliter le passage du panier à frites et le support pour cornets de frites (accessoire) (découpe paroi gauche également possible)



**GRFHS-16**



**GRFHS-PTT21**



**GRFSCL-18** avec support de fixation amovible

### POSTES A FRITES A POSER GLO RAY PUISSANCE RENFORCEE

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRFHS-16*	2	416 x 591 x 577 mm	220 ou 240	1057 ou 1110	24 kg	€2512
GRFHS-21*	2	543 x 702 x 577 mm	220 ou 240	1218 ou 1200	29 kg	2762
GRFHS-26*	2	664 x 581 x 577 mm	220 ou 240	1243 ou 1129	30 kg	2836
GRFHS-PT26 <sup>▲</sup>	2	749 x 578 x 629 mm	220 ou 240	1233 ou 1468	29 kg	2838
GRFHS-PT26 <sup>▲</sup> *	2	749 x 578 x 679 mm	220 ou 240	1233 ou 1468	29 kg	2951
GRFHS-PTT21*	2	575 x 965 x 630 mm	220 ou 240	1486 ou 1768	45 kg	2886

■ Inclut une base chauffée pour encastrer un bac de 150 mm de profondeur (taille de 100 mm standard pour tous les autres modèles).

▲ Support pour pelle à frites standard.

\* Ajoutez 43 mm à la largeur si vous commandez un porte-pelle.

**Pour tous les postes à frites :**

Modèles expédiés avec : Un bac de retenue perforé et diviseur de section. **Position du cordon :** À l'arrière, angle inférieur droit.

### RAMPES CHAUFFANTES PIVOTANTES POUR POSTES A FRITES AVEC ELEMENTS CERAMIQUE OU GLO-RAY

Model	Ampoules	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRFSC-18 <sup>□</sup>	–	152 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	630 ou 750	5 kg	€556
GRFSCL-18 <sup>□</sup>	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	730 ou 870	6 kg	666
GRFSCR-18 <sup>†</sup>	–	152 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	630 or 750	5 kg	557
GRFSCLR-18 <sup>†</sup>	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	730 ou 870	6 kg	666
GRFS-24 <sup>○</sup>	–	152 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	500 ou 500	5 kg	456
GRFSL-24 <sup>○</sup>	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	600 ou 608	6 kg	573
GRFSR-24 <sup>○†</sup>	–	152 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	500 ou 500	5 kg	456
GRFSLR-24 <sup>○†</sup>	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	600 ou 620	6 kg	573

□ L'espace libre de 305, 425, 457 (standard) ou 508 mm, doit être spécifié au moment de la commande.

† Poste à frites sans cordon ou fiche. Câbles d'alimentation à travers le montant-colonne.

○ Précisez une distance de dégagement de 254, 279, 305 ou 330 mm au moment de passer votre commande.

**Pour tous les poste à frites à poser avec éléments en céramique :**

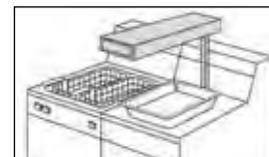
Position de l'interrupteur à bascule : Modèles à éléments chauffants en céramique : arrière de l'appareil.

Modèles à éléments chauffants à gaine métallique : avant de l'appareil.

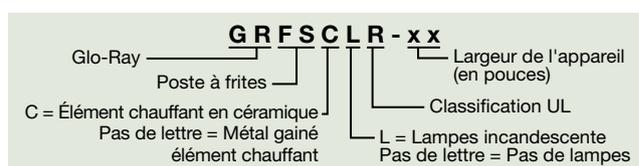
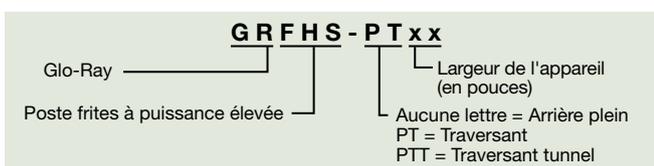
Position du cordon sur GRFS-24 et GRFSL-24 : en haut au milieu, au dos.

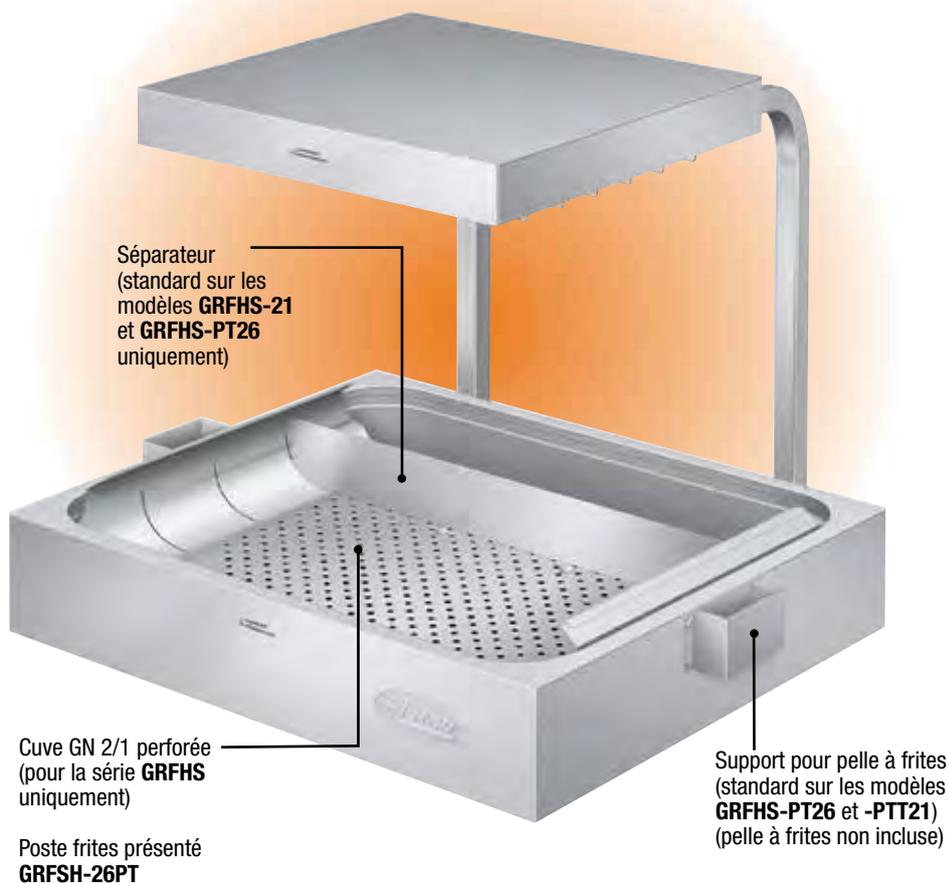
GRFSC-18 and GRFSCL-18: Côté arrière droit.

**GRFS, GRFSL, GRFSC, GRFSCL- avec une rampe chauffante pivotante un cordon avec fiche**



### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 70





### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

<b>FHS-CUT</b>	Découpe à droite ou à gauche pour passage du panier à frites. Le côté de découpe doit être spécifié au moment de la commande ; (disponible uniquement pour les modèles GRFHS-16, -21 et -26)	Gratuit
<b>INF</b>	Commande à réglage infini (pour modèles à gaine métallique uniquement)	€35

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>FHS4BOX</b>	Support pour boîtes à frites 4 plis (GRFHS-16 & -26) – 273 L x 127 P x 44 H mm	€ 70
<b>FHS5BAG</b>	Support pour sacs à frites 5 plis (GRFHS-16 et -26) – 286 L x 127 P x 48 H mm	70
<b>FHS5BOX</b>	Support pour boîtes à frites 5 plis (GRFHS-21 & -26) – 445 L x 127 P x 48 H mm	113
<b>FHS6BAG</b>	Support pour sacs à frites 6 plis (GRFHS-21, PT26, PTT21) 349 L x 127 P x 51 H mm	70
<b>FHS6BB</b>	Support pour boîtes à frites 6 plis (GRFHS-21, PT26, PTT21) 438 L x 127 P x 51 H mm	113
<b>FHS7BAG</b>	Support pour sacs à frites 7 plis (GRFHS-21) – 454 L x 127 P x 48 H mm	113
<b>PTT16-10BAG</b>	Support pour galettes (GRFHS-21, PT26, PTT21) 381 L x 98 P x 44 H mm	95
<b>5BH</b>	Support de sacs et pinces et bac perforé de 127 mm (GRFHS-21)	44
<b>FHS-SH</b>	Support pour pelle à frites (augmente la largeur de l'appareil de 32 mm) standard sur les modèles GRFHS-PT26 et -PTT21	44
<b>FHSDIV1</b>	Séparateurs (GRFHS-16, -26) – 407 L x 83 H mm	26
<b>Ampoule DEL Chef réglable 230 V – les ampoules doivent être tournées vers le bas – voir page 49 pour plus d'informations –</b>		94

### BACS ET GRILLES – PAGE 153



Ampoule DEL Chef en option

# Postes de découpe

*Buffets • Cafétérias  
Restaurants d'entreprises*



Modèles **DCSB400-1CM** au-dessus des modèles **HGSM-4060** *pg. 72*



**DCSB400-R24-1** avec base de couleur Sable des Bermudes (option) ; support et abat-jour de couleur laiton brillant *pg. 72*



**DCSB400-R24-1** avec base de couleur Granit Gris en option ainsi que pied et abat-jour en nickel brillant standard. Illustré avec **GR2S-36** *pg. 72*



**DCSB400-R24-1** avec base couleur Gris Granit en option et pied et abat-jour en Nickel Brillant standard *pg. 72*



**GRCSCS-24** avec pare-haleine (accessoire), et planche de découpe *pg. 73*



**ACCESSORIES (CSCL-BOARD** illustré) *pg. 73*

## Postes de découpe décoratifs et lampes de buffet décoratives

Le poste de découpage décoratif allie la lampe chauffante décorative d'Hatco à la base chauffante en pierre artificielle, tout en conservant les aliments au chaud. Ces postes chauffants conviennent parfaitement aux restaurants, hôtels, buffets et banquets.

- Les postes de découpe sont à poser alors que les lampes de buffet décoratives sont proposées en version à poser ou à fixer de façon permanente sur le comptoir. La base des postes de découpe est en pierre artificielle chauffante ronde ou rectangulaire (à l'exception des modèles DCS400-1, -1CM)
- Autonome ou avec une base de pierre chauffée arrondie ou rectangulaire
- Lampe munie d'un abat-jour et d'un bras télescopique articulé pivotant sur 30°
- Les pieds et lampes sont disponibles en cinq finitions plaquées, les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

- Bases en résine type pierre artificielle de type Swanstone®
- Les bases chauffantes sont constituées de matériaux compatibles avec les aliments et sont disponibles en trois couleurs de pierre artificielle, les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées
- La base chauffante est contrôlée par un thermostat réglable et un interrupteur
- Les unités sont équipées d'une planche à découper (à l'exception de DCS400-1, -1CM) avec rainure pour le jus
- DCS400-1 est une lampe de buffet à poser parfaite pour l'utilisation lors de cuisine spectacle devant les clients et buffets
- Le pare-haleine se retire pour le nettoyage (modèles DCSB400-R24-1, -2420-1, -3624-2 uniquement)



**DCS400-1CM** avec pied et options : abat-jour en laiton brillant, et bordure couleur Sable Des Bermudes

**DCSB400-R24-1** avec base couleur Sable Des Bermudes en option et pied et abat-jour standard en Nickel Brillant



**DCSB400-3624-2** avec base de couleur Ciel Étoilé standard ainsi que pieds et abat-jour en Nickel Brillant standard

### POSTES DE DÉCOUPE DÉCORATIF

Modèle	Nombre de lampes	Largeur	Zone de la surface de la base chauffante	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
<b>DCS400-1</b>	1	203 mm	—	230	230	15 kg	<b>€1347</b>
<b>DCS400-1CM</b>	1	156 mm	—	230	230	9 kg	<b>1365</b>
<b>DCSB400-R24-1</b>	1	660 mm	610 mm de diamètre	230	580	34 kg	<b>3283</b>
<b>DCSB400-2420-1</b>	1	610 mm	610 L x 508 P mm	230	730	38 kg	<b>3283</b>
<b>DCSB400-3624-2</b>	2	914 mm	914 L x 610 P mm	230	1259	60 kg	<b>4774</b>

Tous les modèles de poste de découpe ont :

Modèles expédiés avec : DCS400-1, -1CM Une ampoule claire avec revêtement. DCS400-1 comprend une base noire.

DCSB400-R24-1, -2420-1 : Une ampoule avec revêtement, une base chauffante, un pare-haleine et une planche à découper.

DCSB400-3624-2 : Deux ampoules avec revêtement, une base chauffante, un pare-haleine et une planche à découper.

Dégagement télescopique : DCS400-1, -1CM (bas de l'abat-jour au comptoir) : 406 - 711 mm.

DCSB400-R24-1, -2420-1, -3624-2 (du bas du store au dessus de la planche à découper) : 356 - 660 mm.

Emplacement du cordon : DCS400-1 : Base de l'unité, centre côté serveur. DCS400-1CM: sous comptoir

DCSB400-R24-1 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.

DCSB400-2420-1 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.

DCSB400-3624-2 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.



**DCS400-1** avec pied et options : abat-jour en Laiton Brillant, et base noire

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Pied(s) et abat-jour en finition plaquée, aucun frais supplémentaires – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Couleur Nickel Brillant standard –

<b>BBRASS</b>	Laiton Brillant	<b>Gratuit</b>
<b>BCOPPER</b>	Culvre Brillant	<b>Gratuit</b>
<b>ABRASS</b>	Laiton Antique	<b>Gratuit</b>
<b>ABRONZE</b>	Bronze Antique	<b>Gratuit</b>

Base et planche à découper en pierre artificielle (sauf DCS400-1, 1CM), aucun frais supplémentaire. Les objets avec des couleurs non standard ne peuvent faire l'objet d'un retour – Couleur Ciel Étoilé standard –

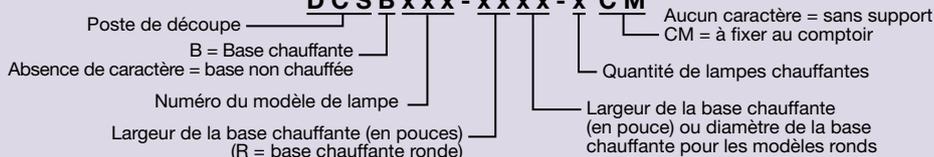
<b>GGRAN</b>	Gris Granit	<b>Gratuit</b>
<b>BSAND</b>	Sable Des Bermudes	<b>Gratuit</b>

Bordure (Trim Ring) en pierre artificielle (DCS400-1CM uniquement), aucun frais supplémentaires – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Couleur Ciel Étoilé standard –

<b>GGRAN</b>	Gris Granit	<b>Gratuit</b>
<b>BSAND</b>	Sable Des Bermudes	<b>Gratuit</b>

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

#### DCSBxxx-xxxx-xCM



Zoom sur le cadre (Trim Ring). Présenté en couleur Ciel Étoilé (standard) avec finition plaquée couleur bronze antique (option)

## Postes de découpe Glo-Ray®

Le poste de découpe Glo-Ray® est un excellent accessoire pour prolonger les temps de maintien en température durant les services. Créez un poste de service complet pour les buffets en l'ajoutant à l'armoire de maintien en température Flav-R-Savor® de Hatco.

- Les éléments chauffants hauts en céramique projettent une chaleur rayonnante de haute intensité sur l'ensemble de la zone cible
- Dégagement réglable de 445 à 570 mm
- Portable – inclut un cordon de 1829 mm et sa fiche
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent la zone de maintien au chaud
- Lèchefrite et planche à découper disponibles
- Disponible avec ou sans base chauffante (pare-haleine droit inclus)



**GRCSCS-24** avec pare-haleine gauche lèche-frite et planche à découper (accessoires)



**GRCSLH-24** avec pare-haleine gauche, lèche-frite et planche à découper (accessoires)



Commandes du modèle **GRCSCS-24**

## POSTES DE DÉCOUPE AVEC ÉLÉMENTS CÉRAMIQUES

Modèle	Dimensions L x P x H*	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
<b>GRCSCS-24</b>	660 x 711 x 572-724 mm	220 ou 240	1137 ou 990	25 kg	<b>€3126</b>
<b>GRCSLH-24</b>	660 x 711 x 572-724 mm	220 ou 240	1438 ou 1316	25 kg	<b>3525</b>

\* La largeur inclut un pare-haleine gauche (accessoire).

**Pour tous les modèles de poste de découpe :**

Modèles expédiés avec : Pare-haleine droit.

Emplacement du cordon : arrière du socle.

## ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>CSCLB/PACC</b>	Pare-haleine gauche (1 kg)	<b>€231</b>
<b>CSCL-PAN</b>	Lèche-frite en acier inoxydable 508 mm x 679 mm x 25 mm (4 kg)	<b>235</b>
<b>CSCL-BOARD</b>	Planche à découper homologuée (bois) NSF – 457 mm x 610 mm x 44 mm (9 kg)	<b>220</b>
<b>Ampoule DEL Chef réglable 230 V – les ampoules doivent être tournées vers le bas – voir page 49 pour plus d'informations –</b>		<b>94</b>
<b>CLED-2700-230</b> Ampoule DEL Chef (proche de la lumière chaude d'une ampoule incandescente)		
<b>CLED-3000-230</b> Ampoule DEL Chef (proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène)		
<b>CLED-4000-230</b> Ampoule DEL Chef (proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente)		



**CSCLB/PACC**



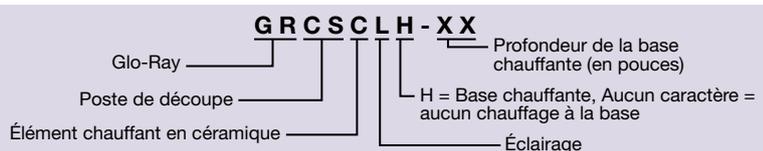
**CSCL-PAN**



**CSCL-BOARD**



**Ampoule DEL Chef en option**



# Portatifs

*Cafétérias • Buffets • Magasins de proximité  
Supermarchés & épiceries fines • Restaurants & cafés  
Discothèques & bars • Traiteur • Magasins franchisés*



**GRSR-17** présenté en Bleu Marine *Designer*, en option avec bac *pg. 75*



**GRSSR** avec rehausseurs de 76 et 127 mm en option *pg. 76*



**GRSSR20-DL77516** sur base chauffante en pierre artificielle Ciel Étoilé, couleur standard *pg. 76*



**GRSS-3618** en pierre artificielle couleur Sable des Bermudes, couleur optionnelle *pg. 78*



**HBG-2418** disponible en vitro céramique blanche en option *pg. 79*



**HGSM-4060** *pg. 80*



**GRS-72-I** avec bacs alimentaires (accessoire) *pg. 81*



**GRHW-1SG** *pg. 84*



**GRBW-30** encastrée *pg. 85*

## Bases chauffantes rondes

Les bases chauffantes rondes de style contemporain maintiennent les aliments à température de service. Elles sont idéales pour les produits emballés ou derrière un pare-haleine protégeant des aliments non emballés comme des pizzas, des petits pains, des muffins et des biscuits.

- L'unité est conçue pour être utilisée sur un comptoir ou en version encastrable, consultez les dimensions de découpe ci-dessous
- Répartition uniforme de la chaleur avec un élément en bande chauffante
- Socle chauffant à thermostat
- Disponibles dans trois dimensions pour recevoir des plaques rondes a pizza de 381, 432 ou 483 mm de diamètre
- Interrupteur d'alimentation lumineux avec cordon et fiche attachés
- Base en acier inoxydable en option



**GRSR-17** avec Blu Marine couleur *Designer* en option et plaque ronde à pizzas (accessoire)



**GRSR-19** avec Vert Chasseur couleur *Designer* en option et plaque ronde à pizzas (accessoire)

### BASES CHAUFFANTE RONDES

Modèle*	Dimensions	Tension	Puissance	Poids à l'expédition	Prix
	Dia x H	Monophasée	W		
<b>GRSR-15</b>	425 x 98 mm	220 ou 240	250	8 kg	<b>€765</b>
<b>GRSR-17</b>	476 x 98 mm	220 ou 240	325	9 kg	<b>807</b>
<b>GRSR-19</b>	527 x 98 mm	220 ou 240	400	10 kg	<b>852</b>

\* Quand aucune couleur n'est précisée, l'ensemble est noir.

#### Pour toutes les bases chauffantes rondes :

Diamètre de plaque pizza ronde : GRSR-15 = 381 mm de diamètre

GRSR-17 = 432 mm de diamètre

GRSR-19 = 483 mm de diamètre

Emplacement du cordon : En dessous.

### BASES CHAUFFANTES RONDES À POSER OU DIMENSIONS DE DÉCOUPE (si encastrées)

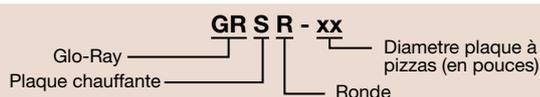
Modèle	Diamètre minimum	Diamètre maximum	Sous le comptoir
<b>GRSR-15</b>	410 mm	413 mm	137 mm
<b>GRSR-17</b>	460 mm	464 mm	137 mm
<b>GRSR-19</b>	511 mm	514 mm	137 mm

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

<b>SS SIDE</b>	Côté en inox	<b>Gratuit</b>
<b>Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir Standard –</b>		
<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>Gratuit</b>
<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>Gratuit</b>
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>Gratuit</b>
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>Gratuit</b>
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	<b>Gratuit</b>
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	<b>Gratuit</b>

### BACS ET GRILLES – PAGE 153

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Bases chauffantes rondes Glo-Ray® en pierre artificielle à poser

Bases chauffantes rondes Glo-Ray® en pierre artificielle à poser de Hatco sont faites de matériaux exempts de contaminants ou d'agents pathogènes et sont proposées en trois pierre artificielle couleurs. Ces bases chauffantes maintiennent un température as produits ou les lignes de buffet.

- Les Bases Chauffantes Rondes Glo-Ray® en Pierre Artificielle à Poser de Hatco sont faites de matériaux approuvés par NSF comme étant sans risque pour les aliments
- Interrupteur à bascule lumineux, cordon et fiche et base chauffante à commande thermostatique inclus pour vous aider à maintenir vos aliments chauds et délicieux
- Rehausseurs facultatifs de 76 ou 127 mm disponibles en acier inoxydable (standard) ou en couleurs *Designer*
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®

**GRSSR-16** en pierre artificielle Ciel Étoilé avec en option une base de 76 mm en couleur Gris Granit *Designer* en option



**GRSSR-18** en pierre artificielle Ciel Étoilé avec en option une base de 127 mm en couleur Rouge Chaud *Designer* en option

**GRSSR20-DL77516** en pierre artificielle Ciel Étoilé standard avec base noire standard et lampe



**GRSSR-20** en pierre artificielle Ciel Étoilé

### BASES CHAUFFANTES RONDEN EN PIERRE ARTIFICIELLE À POSER

Modèle	Dimensions Dia. x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
<b>GRSSR-16</b>	406 x 67 mm	240	250	6 kg	€ 981
<b>GRSSR-18</b>	457 x 67 mm	240	325	7 kg	1048
<b>GRSSR-20</b>	508 x 67 mm	240	400	8 kg	1109

Pour toutes les bases chauffantes rondes en pierre artificielle à poser :

Température : 38 à 93 °C.

Emplacement du cordon : arrière du socle.

### BASES CHAUFFANTES RONDEN EN PIERRE ARTIFICIELLE AVEC LAMPE DE PRÉSENTATION

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
<b>GRSSR20-DL77516</b>	508 x 572 x 914 mm	240	650	13 kg	€1656

Pour toutes les bases chauffantes rondes en pierre artificielle avec la lampe de présentation :

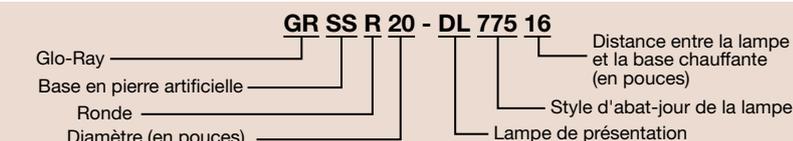
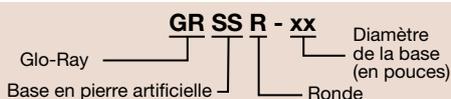
Ampoule : une ampoule transparente de 250 watts, sans revêtement.

Température : 38 à 93 °C.

Emplacement du cordon : arrière du socle.

Distance des lampes : 415 mm d'espace entre le bas de l'abat-jour et le plan de travail.

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 77





Deux unités **GRSSR20-DL77516** avec option Gris Granit en imitation pierre, Base et Abat-jour en Noir haut de gamme standard

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Base couleur haut de gamme (et Lampe pour les modèles GRSSRxx-DL77516) – Noir Standard – Les couleurs non standards ne peuvent faire l'objet de retours –**

<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>Gratuit</b>
<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>Gratuit</b>
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>Gratuit</b>
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>Gratuit</b>
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	<b>Gratuit</b>
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	<b>Gratuit</b>

**Couleurs de pierre artificielle – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard –**

<b>SS-GGRAN</b>	Gris Granit	<b>Gratuit</b>
<b>SS-BSAND</b>	Sable Des Bermudes	<b>Gratuit</b>

**Base de 76 mm – Disponibles en couleurs Designer et en acier inoxydable (non disponible sur le GRSSR20-DL77516) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –**

<b>3RISER16</b>	GRSSR-16	<b>€49</b>
<b>3RISER18</b>	GRSSR-18	<b>49</b>
<b>3RISER20</b>	GRSSR-20	<b>49</b>

**Base de 127 mm – Disponibles en couleurs Designer et en acier inoxydable (non disponible sur le GRSSR20-DL77516) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –**

<b>5RISER16</b>	GRSSR-16	<b>€66</b>
<b>5RISER18</b>	GRSSR-18	<b>66</b>
<b>5RISER20</b>	GRSSR-20	<b>66</b>

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>WHITE-CTD-240</b>	Ampoule transparente de 250 W, 240 V, avec revêtement (le modèle GRSSR20-DL77516 dispose d'une ampoule)	<b>€56</b>
----------------------	---	------------

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

## Plaques chauffantes rectangulaires en pierre artificielle à poser

Les plaques chauffantes Glo-Ray® Hatco à poser sont prévues pour le maintien et la présentation des aliments. Les plaques chauffantes, permettant le contact alimentaire, sont disponibles en trois couleurs pierre artificielle, idéales pour vos présentations buffets ou amuse-bouches.

- Les plaques chauffantes rectangulaires en pierre artificielle à poser de Hatco sont faites de matériaux approuvés par comme étant sans risque pour les aliments
- Interrupteur à bascule lumineux, cordon et fiche et base chauffante à commande thermostatique inclus pour vous aider à maintenir vos aliments chauds et délicieux
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



**GRSS-3618** en pierre artificielle couleur Sable Des Bermudes optionnelle, vue de la base



**GRSS-3618** en pierre artificielle Ciel Étoilé standard

### PLAQUES CHAUFFANTES RECTANGULAIRES EN PIERRE ARTIFICIELLE À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
<b>GRSS-2418</b>	606 x 454 x 66 mm	220 ou 240	635	13 kg	<b>€1459</b>
<b>GRSS-3018</b>	759 x 454 x 66 mm	220 ou 240	780	14 kg	<b>1526</b>
<b>GRSS-3618</b>	911 x 454 x 66 mm	220 ou 240	930	16 kg	<b>1591</b>
<b>GRSS-4818*</b>	1216 x 454 x 157 mm	220 ou 240	1270	21 kg	<b>1717</b>
<b>GRSS-6018*</b>	1521 x 454 x 157 mm	220 ou 240	1560	26 kg	<b>2231</b>
<b>GRSS-7218*</b>	1826 x 454 x 157 mm	220 ou 240	1860	31 kg	<b>2357</b>

\* La hauteur comprend des pieds de 102 mm.

**Pour toutes les plaques chauffantes rectangulaires en pierre artificielle à poser :**

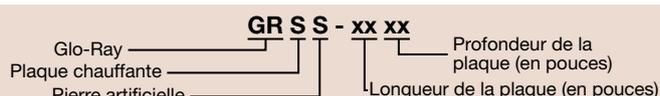
Emplacement du cordon : au centre, sur le côté avec l'interrupteur.

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs de pierre artificielle – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard –**

<b>SS-GGRAN</b>	Gris Granit	<b>Gratuit</b>
<b>SS-BSAND</b>	Sable Des Bermudes	<b>Gratuit</b>

#### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Étagères en verre chauffantes rectangulaires à poser

L'étagère de maintien en température en verre dispose d'une surface en verre céramique chauffante qui permet une source de chaleur uniforme sur l'intégralité de la surface ; matériau approuvé pour le contact alimentaire. Elles sont composées de matériaux homologués pour une utilisation alimentaire. Commandes thermostatiques réglables qui permettent de contrôler facilement une température de surface allant de 38 à 90 °C.

- Interrupteur à bascule marche/arrêt lumineux
- Équipées d'une bordure de montage disponible en inox (standard) en option de couleur blanche ou noire *Designer*
- Toutes les unités sont fournies avec un cordon de 1829 mm doté d'une fiche
- Accessoire disponible rebord pour retenue des aliments
- Les plaques offrent grande flexibilité de présentation



HBG-2418



Rebord coudé noir pour aliments HBG-FS-24 (vue détaillée) avec cadre HBG-TRIM-BLK en couleur noire *Designer*, en option



HBG-2418 avec vitre noire standard et cadre en inox



HBG-2418 présentée avec l'option verre blanc, châssis et cadre

### ÉTAGERES EN VERRE CHAUFFANTES RECTANGULAIRES À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
HBG-2418	619 x 467 x 64 mm	220 ou 240	425	14 kg	€2096
HBG-3018	772 x 467 x 64 mm	220 ou 240	525	15 kg	2192
HBG-3618*	924 x 467 x 156 mm	220 ou 240	630	17 kg	2286
HBG-4818*~	1219 x 467 x 156 mm	220 ou 240	850	19 kg	2475
HBG-6018*~	1534 x 467 x 156 mm	220 ou 240	1050	28 kg	2664
HBG-7218*~	1838 x 467 x 156 mm	220 ou 240	1260	31 kg	2853

\* La hauteur comprend des pieds de 102 mm.

~ Les appareils d'au moins 1219 mm ou plus sont composés de deux éléments en vitrocéramique, de même taille, juxtaposés.

Toutes les étagères chauffantes en verre à poser disposent :

Emplacement du cordon : au centre, sur le côté avec l'interrupteur.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de vitrocéramique – Noir standard

HBG-GLASS-WHT Blanc

Gratuit

La butée coudée blanche pour aliments maintient le produit dans la zone de chaleur – Choisissez la taille/couleur

610 mm	HBG-FS-24	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-24	Blanc	unité €105
672 mm	HBG-FS-30	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-30	Blanc	unité 125
914 mm	HBG-FS-36	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-36	Blanc	unité 147
1219 mm	HBG-FS-48	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-48	Blanc	unité 168
1524 mm	HBG-FS-60	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-60	Blanc	unité 188
1829 mm	HBG-FS-72	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-72	Blanc	unité 211

Cadre - Profilé en inox (standard)

HBG-TRIM-BLK Noire *Designer*

HBG-TRIM-WHT Blanc

€34

Couleur du châssis (base) – Noir standard – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

HBG-FRAME-WHT Blanc

Gratuit

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Étagère en verre chauffante modulaire à poser

Le verre céramique de Hatco permet une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface supérieure. Le nouveau design utilise un système modulaire; les unités peuvent donc être placées côte à côte. Cela permet une grande flexibilité sur les buffets. Chaque surface a la taille d'une plaque 600 x 400 mm.

- Contrôle électronique de la température avec cinq réglages de 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C et 95 °C
- Grande flexibilité de présentation
- Une conception simple permettant un nettoyage et une maintenance aisés
- Un boîtier en acier inoxydable durable



Une série de HGSM-4060

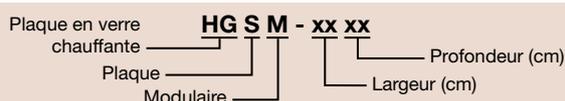


HGSM-4060

### ÉTAGÈRE EN VERRE CHAUFFANTE MODULAIRE À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
HGSM-4060	400 x 600 x 58 mm	230	300	8 kg	€483

Toutes les étagères en verre chauffantes modulaires à poser disposent :  
Emplacement du cordon : Arrière gauche de l'unité.



## Plaques de maintien en température Glo-Ray® à poser

Que vous ayez besoin d'un espace de travail chauffé ou d'un peu plus de chaleur à la base dans une zone de transfert de plats ou de buffet, la gamme complète plaques de maintien en température Glo-Ray® de Hatco peut vous aider. Utilisant un élément chauffant du type « bande chauffante » pour une température uniforme, le socle thermostaté prolonge sans risque la durée de maintien au chaud de vos aliments.

Disponible dans une variété de profondeurs pour répondre à vos besoins spécifiques.

- Répartition uniforme de la chaleur avec un élément « bande chauffante »
- Le thermostat réglable intégré régule la température de surface
- Socle en aluminium extrudé avec dessus en acier inoxydable – dessus en aluminium trempé en option
- Les pieds de 102 mm en option (en série sur les modèles de 914 mm de largeur et plus)
- Kit de pieds inclinés et rail de retenue (bacs sont une option)
- Largeur des modèles entre 457 et 1829 mm
- Profondeur des modèles : 152, 197, 248, 305, 349, 394, 400, 445, 495, 546, 597, 648 mm



**GRS-30-I** avec couleur *Designer* Noir en option, bacs alimentaires supplémentaires illustrés sous la rampe chauffante GRAH-36 avec couleur Rouge Chaud *Designer* en option, interrupteur à réglage infini et support avec pieds en C (cordon et fiche pour équipement non illustré)

### PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À POSER

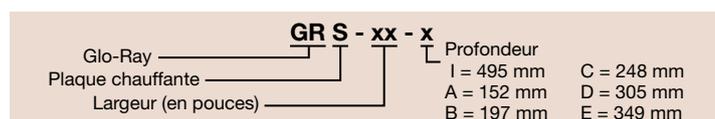
Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix	Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
<b>495 mm Profondeur (standard) – accueil des bacs pour table à vapeur de 305 x 508 mm</b>						<b>248 mm Profondeur (C)</b>					
<b>GRS-18-I</b>	457 x 57 mm	220 ou 240	272	7 kg	€ 760	<b>GRS-18-C</b>	457 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	€611
<b>GRS-24-I</b>	610 x 57 mm	220 ou 240	381	9 kg	820	<b>GRS-24-C</b>	610 x 57 mm	220 ou 240	191	5 kg	645
<b>GRS-30-I</b>	762 x 57 mm	220 ou 240	490	11 kg	886	<b>GRS-30-C</b>	762 x 57 mm	220 ou 240	245	6 kg	678
<b>GRS-36-I</b>	914 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg	944	<b>GRS-36-C</b>	914 x 133 mm	220 ou 240	299	7 kg	711
<b>GRS-42-I</b>	1067 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	1049	<b>GRS-42-C</b>	1067 x 133 mm	220 ou 240	327	9 kg	785
<b>GRS-48-I</b>	1219 x 133 mm	220 ou 240	762	16 kg	1107	<b>GRS-48-C</b>	1219 x 133 mm	220 ou 240	381	9 kg	810
<b>GRS-54-I</b>	1372 x 133 mm	220 ou 240	871	19 kg	1174	<b>GRS-54-C</b>	1372 x 133 mm	220 ou 240	436	10 kg	840
<b>GRS-60-I</b>	1524 x 133 mm	220 ou 240	980	20 kg	1232	<b>GRS-60-C</b>	1524 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg	886
<b>GRS-66-I</b>	1676 x 133 mm	220 ou 240	1089	23 kg	1292	<b>GRS-66-C</b>	1676 x 133 mm	220 ou 240	544	12 kg	914
<b>GRS-72-I</b>	1829 x 133 mm	220 ou 240	1198	25 kg	1353	<b>GRS-72-C</b>	1829 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg	944
<b>152 mm Profondeur (A)</b>						<b>305 mm Profondeur (D)</b>					
<b>GRS-18-A</b>	457 x 57 mm	220 ou 240	109	5 kg	€558	<b>GRS-18-D</b>	457 x 57 mm	220 ou 240	218	5 kg	€ 633
<b>GRS-24-A</b>	610 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	590	<b>GRS-24-D</b>	610 x 57 mm	220 ou 240	272	6 kg	678
<b>GRS-30-A</b>	762 x 57 mm	220 ou 240	163	6 kg	611	<b>GRS-30-D</b>	762 x 57 mm	220 ou 240	327	8 kg	715
<b>GRS-36-A</b>	914 x 133 mm	220 ou 240	191	7 kg	633	<b>GRS-36-D</b>	914 x 133 mm	220 ou 240	381	9 kg	753
<b>GRS-42-A</b>	1067 x 133 mm	220 ou 240	245	9 kg	698	<b>GRS-42-D</b>	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	10 kg	834
<b>GRS-48-A</b>	1219 x 133 mm	220 ou 240	272	9 kg	718	<b>GRS-48-D</b>	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	12 kg	876
<b>GRS-54-A</b>	1372 x 133 mm	220 ou 240	299	10 kg	736	<b>GRS-54-D</b>	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg	914
<b>GRS-60-A</b>	1524 x 133 mm	220 ou 240	327	11 kg	753	<b>GRS-60-D</b>	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	951
<b>GRS-66-A</b>	1676 x 133 mm	220 ou 240	354	12 kg	771	<b>GRS-66-D</b>	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	16 kg	990
<b>GRS-72-A</b>	1829 x 133 mm	220 ou 240	381	13 kg	790	<b>GRS-72-D</b>	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	17 kg	1028
<b>197 mm Profondeur (B)</b>						<b>349 mm Profondeur (E)</b>					
<b>GRS-18-B</b>	457 x 57 mm	220 ou 240	109	5 kg	€570	<b>GRS-18-E</b>	457 x 57 mm	220 ou 240	218	6 kg	€ 656
<b>GRS-24-B</b>	610 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	608	<b>GRS-24-E</b>	610 x 57 mm	220 ou 240	272	7 kg	698
<b>GRS-30-B</b>	762 x 57 mm	220 ou 240	163	6 kg	627	<b>GRS-30-E</b>	762 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg	746
<b>GRS-36-B</b>	914 x 133 mm	220 ou 240	191	7 kg	652	<b>GRS-36-E</b>	914 x 133 mm	220 ou 240	381	10 kg	790
<b>GRS-42-B</b>	1067 x 133 mm	220 ou 240	245	9 kg	717	<b>GRS-42-E</b>	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg	876
<b>GRS-48-B</b>	1219 x 133 mm	220 ou 240	272	9 kg	741	<b>GRS-48-E</b>	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	13 kg	923
<b>GRS-54-B</b>	1372 x 133 mm	220 ou 240	299	10 kg	764	<b>GRS-54-E</b>	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	14 kg	969
<b>GRS-60-B</b>	1524 x 133 mm	220 ou 240	327	11 kg	790	<b>GRS-60-E</b>	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	1011
<b>GRS-66-B</b>	1676 x 133 mm	220 ou 240	354	12 kg	813	<b>GRS-66-E</b>	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	17 kg	1049
<b>GRS-72-B</b>	1829 x 133 mm	220 ou 240	381	13 kg	851	<b>GRS-72-E</b>	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	18 kg	1101

Pour toutes les plaques de maintien Glo-Ray à poser :

Capacité en bacs (305 x 508 mm) : GRS-18-I, -24-I = 1 bac  
 GRS-30-I, -36-I = 2 bacs  
 GRS-42-I, -48-I = 3 bacs  
 GRS-54-I, -60-I = 4 bacs  
 GRS-66-I, -72-I = 5 bacs

Emplacement du cordon : au centre, côté commandes.

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 83



## Plaques de maintien en température Glo-Ray® à poser

continuation...



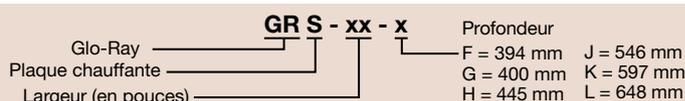
GRS-30-I option couleur  
Designer accessoire :  
rail de retenue pour bacs

### PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À POSER

Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix	Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
<b>394 mm Profondeur (F)</b>						<b>546 mm Profondeur (J)</b>					
GRS-18-F	457 x 57 mm	220 ou 240	218	6 kg	€ 672	GRS-18-J	457 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg	€ 790
GRS-24-F	610 x 57 mm	220 ou 240	272	8 kg	718	GRS-24-J	610 x 57 mm	220 ou 240	408	12 kg	865
GRS-30-F	762 x 57 mm	220 ou 240	327	10 kg	764	GRS-30-J	762 x 57 mm	220 ou 240	490	14 kg	930
GRS-36-F	914 x 133 mm	220 ou 240	381	11 kg	810	GRS-36-J	914 x 133 mm	220 ou 240	572	15 kg	996
GRS-42-F	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	13 kg	914	GRS-42-J	1067 x 133 mm	220 ou 240	735	16 kg	1107
GRS-48-F	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	15 kg	959	GRS-48-J	1219 x 133 mm	220 ou 240	817	17 kg	1180
GRS-54-F	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	17 kg	1011	GRS-54-J	1372 x 133 mm	220 ou 240	898	20 kg	1249
GRS-60-F	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	18 kg	1063	GRS-60-J	1524 x 133 mm	220 ou 240	980	22 kg	1316
GRS-66-F	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	19 kg	1107	GRS-66-J	1676 x 133 mm	220 ou 240	1062	24 kg	1389
GRS-72-F	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	20 kg	1158	GRS-72-J	1829 x 133 mm	220 ou 240	1143	26 kg	1456
<b>400 mm Profondeur (G)</b>						<b>597 mm Profondeur (K)</b>					
GRS-18-G	457 x 57 mm	220 ou 240	245	6 kg	€ 678	GRS-18-K	457 x 57 mm	220 ou 240	354	9 kg	€ 834
GRS-24-G	610 x 57 mm	220 ou 240	327	8 kg	723	GRS-24-K	610 x 57 mm	220 ou 240	463	12 kg	907
GRS-30-G	762 x 57 mm	220 ou 240	408	10 kg	771	GRS-30-K	762 x 57 mm	220 ou 240	572	14 kg	975
GRS-36-G	914 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg	820	GRS-36-K	914 x 133 mm	220 ou 240	681	15 kg	1049
GRS-42-G	1067 x 133 mm	220 ou 240	572	13 kg	930	GRS-42-K	1067 x 133 mm	220 ou 240	817	16 kg	1174
GRS-48-G	1219 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	975	GRS-48-K	1219 x 133 mm	220 ou 240	925	17 kg	1249
GRS-54-G	1372 x 133 mm	220 ou 240	735	17 kg	1028	GRS-54-K	1372 x 133 mm	220 ou 240	1034	20 kg	1322
GRS-60-G	1524 x 133 mm	220 ou 240	817	18 kg	1078	GRS-60-K	1524 x 133 mm	220 ou 240	1143	22 kg	1401
GRS-66-G	1676 x 133 mm	220 ou 240	898	19 kg	1133	GRS-66-K	1676 x 133 mm	220 ou 240	1252	24 kg	1476
GRS-72-G	1829 x 133 mm	220 ou 240	980	20 kg	1174	GRS-72-K	1829 x 133 mm	220 ou 240	1361	26 kg	1545
<b>445 mm Profondeur (H)</b>						<b>648 mm Profondeur (L)</b>					
GRS-18-H	457 x 57 mm	220 ou 240	245	7 kg	€ 711	GRS-18-L	457 x 57 mm	220 ou 240	381	9 kg	€ 865
GRS-24-H	610 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg	760	GRS-24-L	610 x 57 mm	220 ou 240	517	12 kg	923
GRS-30-H	762 x 57 mm	220 ou 240	408	11 kg	810	GRS-30-L	762 x 57 mm	220 ou 240	653	15 kg	997
GRS-36-H	914 x 133 mm	220 ou 240	490	12 kg	876	GRS-36-L	914 x 133 mm	220 ou 240	789	17 kg	1080
GRS-42-H	1067 x 133 mm	220 ou 240	572	14 kg	981	GRS-42-L	1067 x 133 mm	220 ou 240	898	20 kg	1232
GRS-48-H	1219 x 133 mm	220 ou 240	653	16 kg	1034	GRS-48-L	1219 x 133 mm	220 ou 240	1034	23 kg	1295
GRS-54-H	1372 x 133 mm	220 ou 240	735	18 kg	1091	GRS-54-L	1372 x 133 mm	220 ou 240	1171	25 kg	1376
GRS-60-H	1524 x 133 mm	220 ou 240	817	20 kg	1158	GRS-60-L	1524 x 133 mm	220 ou 240	1307	27 kg	1476
GRS-66-H	1676 x 133 mm	220 ou 240	898	21 kg	1211	GRS-66-L	1676 x 133 mm	220 ou 240	1443	29 kg	1539
GRS-72-H	1829 x 133 mm	220 ou 240	980	23 kg	1261	GRS-72-L	1829 x 133 mm	220 ou 240	1579	31 kg	1640

Pour toutes les plaques de maintien en température Glo-Ray à poser :  
Emplacement du cordon : au centre, côté commandes.

**OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 83**





**NOUVEAU**

**THRUSHelf** Le kit de fixation permet de fixer efficacement les étagères chauffantes Hatco GRS sur des étagères en fil inox. (modèles GRS uniquement, GRS non incluse)

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer (surface supérieure non peinte) – Les plaques de couleurs ne peuvent pas être retournées – Anodisé clair standard –**

<b>RED</b>	Rouge Chaud	€144
<b>BLACK</b>	Noir	144
<b>GRAY</b>	Gris Granit	144
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	144
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	144
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	144
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	144

**Surface en aluminium trempé à la place d'acier inoxydable sur modèles GRS standard de 495 mm seulement – (veuillez consulter l'usine pour connaître le prix correspondant aux autres profondeurs)**

<b>HC 18-42</b>	GRS-18 à GRS-42	€173
<b>HC 48-72</b>	GRS-48 à GRS-72	291
<b>GRS-RECTH</b>	Protection du thermostat	Gratuit

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>GRS-LEGS</b>	Pieds réglables de 102 mm (standard sur modèles GRS-36 et supérieurs)	€44
<b>GRS-SLANT</b>	Kit de pieds inclinés pour modèles de 305 mm de profondeur et plus	23

**Rail de retenue pour bacs en fil chromé pour modèles GRS de 495 mm de profondeur**

<b>2 RAIL</b>	2 bacs	€152
<b>3 RAIL</b>	3 bacs	161
<b>4 RAIL</b>	4 bacs	303
<b>5 RAIL</b>	5 bacs	313
<b>THRUSHelf</b>	Kit composé de rondelles et de vis pour fixer les étagères GRS sur des étagères en fil inox	€10

**BACS ET GRILLES – PAGE 153**

**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**



**GRS-SLANT**



**NOUVEAU**  
**THRUSHelf**

## Vitrines de comptoir Glo-Ray®

Les Vitrines de comptoir Hatco augmentent des ventes par impulsion en plaçant des produits fraîchement préparés devant les clients. Encombrant au minimum les comptoirs, ces vitrines sont proposées dans des formes, tailles et couleurs diverses pour le maintien en température d'aliments et de produits emballés.

- Parfait pour traiteurs, supermarchés, épicerie ou stands où l'espace sur comptoir est limité
- Pare-haleine en acrylique solide
- Interrupteur à bascule lumineux pour faciliter l'allumage / l'arrêt
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris améliorent la présentation tout en éliminant le risque de casse d'ampoules
- Socle chauffant thermostaté pour prolonger les temps de maintien en température des produits
- La chaleur infrarouge offre un chaleur jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Surface trempée et réglage des températures à progression continue proposés en option
- GRHW-1SG uniquement : standard : retenue des aliments et bacs 102 mm



GRHW-1SG



GRHW-2P avec bacs à aliments accessoires

### VITRINES DE COMPTOIR

Modèle	Description	Dimensions		Tension	Puissance	Poids à l'expédition	Prix
		L x P x H	du socle L x P				
GRHW-1P	Vitrines de comptoir, 2 ampoules	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220-240	820	16 kg	€1504
GRHW-2P	Vitrines de comptoir, 4 ampoules	1099 x 414 x 527 mm	1067 x 349 mm	220-240	1640	31 kg	€1982
GRHW-1SG	Etagère horizontale simple, 2 ampoules	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220-240	820	17 kg	€1791

#### Pour toutes les vitrines de comptoir :

Fournis avec la vitrine : Socle thermostaté, pare-haleine 191 mm, éclairage, pieds en caoutchouc de 35 mm (sauf GRHW-2P, pieds de 102 mm), 5 bacs de 102 mm (GRHW-1SG seulement) et cordon de 1829 mm et fiche.

Emplacement du cordon : plaque terminale du socle, même côté que l'interrupteur.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé aluminium anodisé clair –

RED	Rouge Chaud	€349
BLACK	Noir	349
GRAY	Gris Granit	349
WHITE	Blanc Granit	349
NAVY	Bleu Marine	349
GREEN	Vert Chasseur	349
COPPER	Cuivre Antique	349
PANEL	Panneaux latéraux en plexiglas	68

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

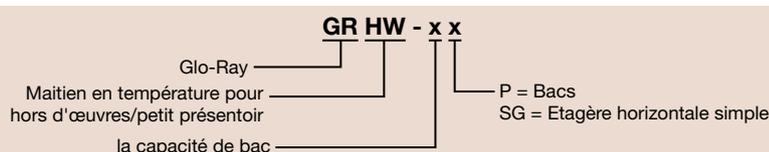
Ampoule LED 230 V réglable – options CE pour les tensions d'entrée supérieures à 200 V – Les ampoules doivent être tournées vers le bas – Voir page 49 pour plus d'information –

CLED-2700-230	Proche de la lumière chaude d'une ampoule incandescente	€94
CLED-3000-230	Proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène	
CLED-4000-230	Proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente	
4"LEGS	Pieds réglables de 102 mm (en série sur GRHW-2P)	€44

### BACS ET GRILLES – PAGE 153 COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Ampoule LED Chef



## Présentoirs chauds pour buffets Glo-Ray®

Maintenez les aliments à des températures optimales pour service buffet ou dans des zones de service temporaire avec des réchauds de buffet Glo-Ray® Hatco. Choisissez un modèle de style standard ou *Designer* parmi les nombreuses largeurs disponibles en fonction de vos besoins.

- Article disponible avec des façades de couleur *Designer* (GR2BW uniquement) et le choix d'une unité entière en couleur également
- La base chauffante contrôlée par thermostat entre 27 °C et 93 °C permet de rallonger le temps de conservation de la plupart des aliments
- Disponible en plusieurs largeurs de 635 à 1988 mm
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Pare-haleine en plexiglas solide
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris améliorent la présentation tout en éliminant le risque de casse d'ampoules



GRBW-30 avec couleur de *Designer* (option) et bacs (accessoire)



GR2BW-30 avec panneaux couleur rouge *Designer* en option et des bacs (accessoire)



GR2BW-30 en couleur *Designer* en option couleur avec boîtiers latéraux en plexiglas et bacs alimentaires (accessoire)

### PRÉSENTOIRS CHAUDS POUR BUFFETS

Modèle	Nombre d'ampoules	Dimensions (L x P x H) Pare-haleine inclus	Maximum Capacité de bac (bac de 305 x 508 mm)	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRBW-24	2	638 x 572 x 451 mm	1	220 ou 240	1000	21 kg	€1635
GRBW-30	2	791 x 572 x 451 mm	2	220 ou 240	1270	24 kg	1804
GRBW-36	3	943 x 572 x 527 mm	2	220 ou 240	1578	26 kg	1973
GRBW-42	3	1095 x 572 x 527 mm	3	220 ou 240	1728	31 kg	2141
GRBW-48	4	1248 x 572 x 527 mm	3	220 ou 240	2040	35 kg	2309
GRBW-54	4	1400 x 572 x 527 mm	4	220 ou 240	2360	37 kg	2477
GRBW-60	5	1553 x 572 x 527 mm	4	220 ou 240	2680	41 kg	2646
GRBW-66	5	1705 x 572 x 527 mm	5	220 ou 240	2948	44 kg	2814
GRBW-72	5	1857 x 572 x 527 mm	5	220 ou 240	3113	49 kg	2983

Pour tous les présentoirs de buffet :

Dimensions du socle du modèle GRBW : 638-1857 L x 495 P mm.

Emplacement du cordon : plaque terminale du socle, même côté que l'interrupteur.

### PRÉSENTOIRS CHAUDS POUR BUFFETS DESIGNER

Modèle*	Nombre d'ampoules	Dimensions (L x P x H) Pare-haleine inclus	Maximum Capacité de bac (bac de 305 x 508 mm)	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GR2BW-24	2	768 x 686 x 483 mm	1	220 ou 240	970	34 kg	€2878
GR2BW-30	2	921 x 686 x 483 mm	2	220 ou 240	1230	39 kg	3145
GR2BW-36	2	1073 x 686 x 483 mm	2	220 ou 240	1470	44 kg	3413
GR2BW-42	4	1226 x 686 x 559 mm	3	220 ou 240	1790	50 kg	3766
GR2BW-48	4	1378 x 686 x 559 mm	3	220 ou 240	2040	57 kg	4118
GR2BW-54	4	1530 x 686 x 559 mm	4	220 ou 240	2290	59 kg	4540
GR2BW-60	6	1683 x 686 x 559 mm	4	220 ou 240	2660	70 kg	4963
GR2BW-66	6	1835 x 686 x 559 mm	5	220 ou 240	2920	77 kg	5312
GR2BW-72 <sup>■</sup>	6	1988 x 686 x 559 mm	5	220 ou 240	3185	84 kg	5659

■ Cordon sans fiche, 240 V seulement

\* Quand aucune couleur n'est précisée, les panneaux incrustés et les capuchons d'angle sont noirs.

Pour tous les présentoirs de buffet *Designer* :

Espace utilisable : largeur de l'étagère moins 165 mm x 552 P mm

Emplacement du cordon : Au centre en bas, côté commande.

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 86

### BACS ET GRILLES – PAGE 153

### CAPACITÉ EN NOMBRE DE BACS

Modèle	Contenances De Bac Maximum
GRBW-24, GR2BW-24:	1 bac de grande taille
GRBW-30, -36, GR2BW-30, -36:	2 bacs de grande taille
GRBW-42, -48, GR2BW-42, -48:	3 bacs de grande taille
GRBW-54, -60, GR2BW-54, -60:	4 bacs de grande taille
GRBW-66, -72, GR2BW-66, -72:	5 bacs de grande taille





GRBW-30 avec bacs  
(accessoires)

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer – Profilé aluminium anodisé clair – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –** €349

<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>BLACK</b>	Noir	<b>GRAY</b>	Gris Granit
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>GREEN</b>	Vert Chasseur
				<b>COPPER</b>	Cuivre Antique

**Couleurs de panneaux incrustés Designer, modèles GR2BW – Noir Standard –**

**Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –**

Gratuit

<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>GRAY</b>	Gris Granit
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>NAVY</b>	Bleu Marine
		<b>GREEN</b>	Vert Chasseur
		<b>COPPER</b>	Cuivre Antique

**Capuchons d'angle Designer, modèles GR2BW – Noir Standard –**

**Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –**

Gratuit

<b>DKGRAY</b>	Capuchons d'angle gris foncé
---------------	------------------------------

**Panneaux de protection avant et latéraux (2) en acrylique**

(disponibles pour les modèles GRBW de 610, 762, 914, 1067 et 1219 mm de large) au lieu de pare-haleine

<b>FRTENCL-24, -30</b>	-24 & -30 modèles	€320
<b>FRTENCL-36, -42, -48</b>	-36, -42, & -48 modèles	366
<b>SIDE-ENCL</b>	Deux panneaux de protection latéraux en acrylique (modèles GRBW seulement)	218
<b>SIDE-ENCL2</b>	Deux panneaux de protection latéraux en acrylique (modèles GR2BW seulement)	218

**Surface trempée, modèles GRBW –**

<b>HC 24-42</b>	GRBW-24 ~ GRBW-42	€114
<b>HC 48-72</b>	GRBW-48 ~ GRBW-72	229
<b>INF</b>	Commande à réglage infini pour chaleur supérieure seulement (GRBW-24 à -60 et GR2BW-24 à -60 uniquement)	35
<b>9.375BP</b>	Pare-haleine de 238 mm au lieu du pare-haleine standard de 191 mm (modèles GRBW uniquement)	ajoutez par longueur de 305 mm (par côté) 6
<b>14BP</b>	Pare-haleine de 356 mm au lieu du pare-haleine standard de 191 mm	ajoutez par longueur de 305 mm (par côté) 17

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>GRBW-LEGS</b>	Pieds réglables 102 mm pour GR2S-24 (standard sur GR2S-30 et modèles plus grands)	€44
<b>2SD-LEGS</b>	Pieds Designer 102 mm pour modèle GR2BW-24 (standard sur GR2BW-30 et modèles plus grands)	85
<b>Rail de bac en chrome, modèles GRBW (incompatible avec le pare-haleine avant en acrylique) –</b>		
<b>2 RAIL</b>	2 bacs	€152
<b>3 RAIL</b>	3 bacs	161
<b>4 RAIL</b>	4 bacs	303
<b>5 RAIL</b>	5 bacs	313
<b>Ampoule LED 230 V réglable – options CE pour les tensions d'entrée supérieures à 200 V – Les ampoules doivent être tournées vers le bas – Voir page 49 pour plus d'informations –</b> €94		
<b>CLED-2700-230</b>	Proche de la lumière chaude d'une ampoule incandescente	
<b>CLED-3000-230</b>	Proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène	
<b>CLED-4000-230</b>	Proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente	

### BACS ET GRILLES – PAGE 153

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Ampoule LED Chef



2 RAIL



3 RAIL



2SD-LEGS

# Encastrables

*Cafétérias • Buffets*

*Supermarchés & épicerie fines • Restaurants & cafés*

**NOUVEAU**



**HSBF** plaque de maintien en température à encastrer à fleur de plan de travail disponibles en verre céramique, en aluminium mat ou en résine type pierre artificielle *pg. 88-90*



**HCSBFX-48-S** en mode maintien en température *pg. 92*



**HCSBFX-48-S** en mode réfrigéré *pg. 92*



**CSSBFX-48-S** en couleur Sable des Bermudes encastrée dans un comptoir en pierre artificielle couleur Sable Des Bermudes *pg. 93*



**GRSSB-3618** en pierre artificielle Ciel Étoilé encastré dans un comptoir en pierre artificielle *pg. 96*



**GRSSB-3618** en pierre artificielle Sable des Bermudes (encastré dans un comptoir en pierre artificielle sous une rampe chauffante **GR2AH-42**) *pg. 96*



**HBGB-3618** encastré dans un comptoir en pierre artificielle *pg. 97*



**HBGB-3618** disponible en vitrocéramique blanche en option *pg. 97*

## Plaques de maintien en température à encastrer, à fleur de plan de travail, en verre céramique

Offrez à votre buffet une présentation incomparable avec les plaques chauffantes encastrées à fleur du plan de travail, en verre céramique. Le kit de fixation par le dessous du plan de travail permet d'être parfaitement à fleur. Les plaques chauffantes permettent une qualité de maintien en température parfaite et sont des solutions idéales pour la distribution chaude en cafétérias, restaurants.

- Tous les modèles ont une surface en verre céramique et sont montés par le bas, affleurant le plan de travail
- Verre céramique de couleur noire, couleur standard ou de couleur blanche, en option
- L'élément de chauffe est un tapis de résistance avec un contrôle de température régulé par un thermostat pour diffuser une chaleur uniforme et constante pour allonger le temps de maintien en température des produits
- L'isolation permet de concentrer la diffusion de la chaleur sur la plaque et de contrôler plus efficacement à l'aide du thermostat
- Le panneau de contrôle comprend un thermostat et un bouton marche/arrêt éclairé ; plaque livrée avec les fixations pour le montage
- En standard, le cordon électrique reliant le panneau de contrôle est de 914 mm – En option, le panneau de contrôle peut être remplacé par un panneau de commande électronique avec un cordon de 1829 mm ou de 3048 mm



**HSBF-GL-4818** présenté en verre céramique noir, couleur standard

**HSBF-GL-4818** présenté en verre céramique blanc, couleur en option

### PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER, À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL, EN VERRE CÉRAMIQUE

Modèle <sup>^</sup>	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P x H	Dimensions de la plaque de maintien en température L x P	Dimensions de la découpe d'encastrement (avec des rayons d'angle de 10 mm) L x P	Puissance / Intensité			Prix
				220V	230V	240V	
<b>HSBF-GL-2418</b>	687 x 537 x 139 mm	607 x 457 mm	616 x 467 mm	420 / 1.9	459 / 2.0	500 / 2.1	<b>€2019</b>
<b>HSBF-GL-3018</b>	839 x 537 x 139 mm	759 x 457 mm	768 x 467 mm	525 / 2.4	574 / 2.5	625 / 2.6	<b>2103</b>
<b>HSBF-GL-3618</b>	992 x 537 x 139 mm	912 x 457 mm	921 x 467 mm	630 / 2.9	689 / 3.0	750 / 3.1	<b>2191</b>
<b>HSBF-GL-4818</b>	1297 x 537 x 139 mm	1217 x 457 mm	1226 x 467 mm	840 / 3.8	918 / 4.0	1000 / 4.2	<b>2406</b>

<sup>^</sup> Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température.

#### Tous les modèles disposent :

**Boîtier de Commande** : panneau en renforcement par rapport à la surface, raccordé à la plaque par un cordon de 914 mm.

**Emplacement du cordon** : le cordon est relié au boîtier de commande.

**Cordon et prise** : Cordon électrique de 1829 mm et prise électrique.

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleur de vitrocéramique – noir standard – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –** **Gratuit**  
HSBF-GLASS-WHT Blanc

**Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –**

<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>€35</b>
<b>BLACK</b>	Noir	<b>35</b>
<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>35</b>
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>35</b>
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>35</b>
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	<b>35</b>
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	<b>35</b>

**HSBF-FLUSH-ITC** Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 134 P mm) **€132**

**HSBF-SMFLUSH-ITC** Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm) **68**

**HSBF-FLUSH-TSTAT** Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm) **Gratuit**

**HSBF-SMFLUSH-TSTAT** Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm) **Gratuit**

**COND-6** Conduit de 1829 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement **33**

**COND-10** Conduit de 3048 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement **65**

#### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



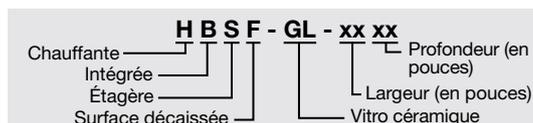
HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

#### DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR ENCASTREMENT DU BOÎTIER DE COMMANDE (option)

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
<b>HSBF-FLUSH-ITC</b>	149 mm	162 mm	121 mm
<b>HSBF-FLUSH-TSTAT</b>	149 mm	162 mm	102 mm
<b>HSBF-SMFLUSH-ITC</b>	171 mm	95 mm	92 mm
<b>HSBF-SMFLUSH-TSTAT</b>	171 mm	87 mm	86 mm



## Plaques de maintien en température à encastrer, à fleur de plan de travail, en aluminium trempé mat

Offrez à votre buffet une présentation incomparable avec les plaques chauffantes encastrées à fleur du plan de travail, en verre céramique. Le kit de fixation par le dessous du plan de travail permet d'être parfaitement à fleur. Les plaques chauffantes permettent une qualité de maintien en température parfaite et sont des solutions idéales pour la distribution chaude en cafétérias, restaurants.

- Tous les modèles ont une surface en aluminium à revêtement dur et sont montés par le bas, affleurant le plan de travail
- L'élément de chauffe est un tapis de résistance avec un contrôle de température régulé par un thermostat pour diffuser une chaleur uniforme et constante pour allonger le temps de maintien en température des produits
- L'isolation permet de concentrer la diffusion de la chaleur sur la plaque et de contrôler plus efficacement à l'aide du thermostat
- Le panneau de contrôle comprend un thermostat et un bouton marche/arrêt éclairé ; plaque livrée avec les fixations pour le montage
- En standard, le cordon électrique reliant le panneau de contrôle est de 914 mm – En option, le panneau de contrôle peut être remplacé par un panneau de commande électronique avec un cordon de 1829 mm ou de 3048 mm



HSBF-HC-4818



### PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER, À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL, EN ALUMINIUM TREMPÉ MAT

Modèle <sup>^</sup>	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P x H	Dimensions de la plaque de maintien en température L x P	Dimensions de la découpe d'encastrement (avec des rayons d'angle de 10 mm) L x P	Puissance / Intensité			Prix
				220V	230V	240V	
HSBF-HC-2418	690 x 537 x 135 mm	610 x 457 mm	619 x 467 mm	420 / 1.9	459 / 2.0	500 / 2.1	€1344
HSBF-HC-2424	690 x 690 x 135 mm	610 x 610 mm	619 x 619 mm	622 / 2.8	680 / 3.0	740 / 3.1	1349
HSBF-HC-2430	690 x 842 x 135 mm	610 x 762 mm	619 x 772 mm	722 / 3.3	790 / 3.4	860 / 3.6	1448
HSBF-HC-3018	842 x 537 x 135 mm	762 x 457 mm	772 x 467 mm	525 / 2.4	574 / 2.5	625 / 2.6	1431
HSBF-HC-3024	842 x 690 x 135 mm	762 x 610 mm	772 x 619 mm	746 / 3.4	815 / 3.5	887 / 3.7	1437
HSBF-HC-3030	842 x 842 x 135 mm	762 x 762 mm	772 x 772 mm	869 / 4.0	950 / 4.1	1034 / 4.3	1576
HSBF-HC-3618	994 x 537 x 135 mm	914 x 457 mm	924 x 467 mm	630 / 2.9	689 / 3.0	750 / 3.1	1520
HSBF-HC-3624	994 x 690 x 135 mm	914 x 610 mm	924 x 619 mm	870 / 4.0	950 / 4.1	1034 / 4.3	1528
HSBF-HC-3630	994 x 842 x 135 mm	914 x 762 mm	924 x 772 mm	933 / 4.2	1020 / 4.4	1110 / 4.6	1772
HSBF-HC-4218	1147 x 537 x 135 mm	1067 x 457 mm	1076 x 467 mm	680 / 3.1	744 / 3.2	810 / 3.4	1594
HSBF-HC-4224	1147 x 690 x 135 mm	1067 x 610 mm	1076 x 619 mm	997 / 4.5	1090 / 4.7	1187 / 4.9	1604
HSBF-HC-4230	1147 x 842 x 135 mm	1067 x 762 mm	1076 x 772 mm	1162 / 5.3	1270 / 5.5	1383 / 5.8	1927
HSBF-HC-4818	1299 x 537 x 135 mm	1219 x 457 mm	1229 x 467 mm	840 / 3.8	918 / 4.0	1000 / 4.2	1678
HSBF-HC-4824	1299 x 690 x 135 mm	1219 x 610 mm	1229 x 619 mm	1121 / 5.1	1225 / 5.3	1334 / 5.6	1686
HSBF-HC-4830	1299 x 842 x 135 mm	1219 x 762 mm	1229 x 772 mm	1201 / 5.5	1314 / 5.7	1430 / 6.0	2093

<sup>^</sup> Il est recommandé d'encastrement ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température.

#### Tous les modèles disposent :

**Boîtier de Commande** : panneau en renforcement par rapport à la surface, raccordé à la plaque par un cordon de 914 mm.

**Emplacement du cordon** : le cordon est relié au boîtier de commande. **Cordon et prise** : Cordon électrique de 1829 mm et prise électrique.

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –**

<b>RED</b>	Rouge Chaud	€35
<b>BLACK</b>	Noir	35
<b>GRAY</b>	Gris Granit	35
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	35
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	35
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	35
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	35

**HSBF-FLUSH-ITC** Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 134 P mm) **€132**

**HSBF-SMFLUSH-ITC** Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm) **68**

**HSBF-FLUSH-TSTAT** Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm) **Gratuit**

**HSBF-SMFLUSH-TSTAT** Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm) **Gratuit**

**COND-6** Conduit de 1829 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement **33**

**COND-10** Conduit de 3048 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement **65**

#### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT

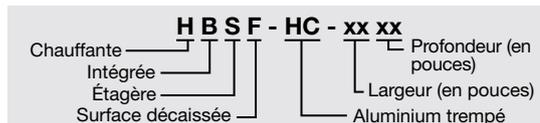


HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR ENCASTREMENT DU BOÎTIER DE COMMANDE (option)			
Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
HSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



## Plaques de maintien en température à encastrer, à fleur de plan de travail, en pierre artificielle

Offrez à votre buffet une présentation incomparable avec les plaques chauffantes encastrées à fleur du plan de travail, en verre céramique. Le kit de fixation par le dessous du plan de travail permet d'être parfaitement à fleur. Les plaques chauffantes permettent une qualité de maintien en température parfaite et sont des solutions idéales pour la distribution chaude en cafétérias, restaurants.

- Tous les modèles ont une surface en pierre synthétique et sont montés par le bas, affleurant le plan de travail
- L'élément de chauffe est un tapis de résistance avec un contrôle de température régulé par un thermostat pour diffuser une chaleur uniforme et constante pour allonger le temps de maintien en température des produits
- L'isolation permet de concentrer la diffusion de la chaleur sur la plaque et de contrôler plus efficacement à l'aide du thermostat
- Le panneau de contrôle comprend un thermostat et un bouton marche/arrêt éclairé ; plaque livrée avec les fixations pour le montage
- En standard, le cordon électrique reliant le panneau de contrôle est de 914 mm – En option, le panneau de contrôle peut être remplacé par un panneau de commande électronique avec un cordon de 1829 mm ou de 3048 mm
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



**HSBF-SS-4818**  
présentée en pierre artificielle  
couleur standard, Ciel Étoilé



### PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER, À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL, EN EN PIERRE ARTIFICIELLE

Modèle <sup>^</sup>	Dimensions de l'ensemble (supports compris)	Dimensions de la plaque de maintien en température	Dimensions de la découpe d'encastrement (avec des rayons d'angle de 10 mm)	Puissance / Intensité			Prix
	L x P x H	L x P	L x P	220V	230V	240V	
<b>HSBF-SS-2418</b>	686 x 533 x 142 mm	610 x 457 mm	619 x 467 mm	534 / 2.4	583 / 2.5	635 / 2.6	<b>€1567</b>
<b>HSBF-SS-3018</b>	838 x 533 x 142 mm	762 x 457 mm	772 x 467 mm	655 / 3.0	716 / 3.1	780 / 3.3	<b>1629</b>
<b>HSBF-SS-3618</b>	990 x 533 x 142 mm	914 x 457 mm	924 x 467 mm	782 / 3.6	854 / 3.7	930 / 3.9	<b>1697</b>
<b>HSBF-SS-4818</b>	1295 x 533 x 142 mm	1219 x 457 mm	1229 x 467 mm	1068 / 4.9	1166 / 5.1	1270 / 5.3	<b>1914</b>

<sup>^</sup> Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température.

Tous les modèles disposent :

Boîtier de Commande: panneau en renforcement par rapport à la surface, raccordé à la plaque par un cordon de 914 mm.

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de commande. Cordon et prise : Cordon électrique de 1829 mm et prise électrique.

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de pierre artificielle - Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard

<b>SS-GGRAN</b>	Gris Granit	Gratuit
<b>SS-BSAND</b>	Sable Des Bermudes	Gratuit

Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

<b>RED</b>	Rouge Chaud	€35
<b>BLACK</b>	Noir	35
<b>GRAY</b>	Gris Granit	35
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	35
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	35
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	35
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	35

**HSBF-FLUSH-ITC** Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 134 P mm) **€132**

**HSBF-SMFLUSH-ITC** Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm) **68**

**HSBF-FLUSH-TSTAT** Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm) **Gratuit**

**HSBF-SMFLUSH-TSTAT** Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm) **Gratuit**

**COND-6** Cordon électrique reliant le boîtier de commande de 1829 mm disponible uniquement pour les boîtier de commande électronique ITC (en remplacement du cordon standard de 914 mm) **33**

**COND-10** Cordon électrique reliant le boîtier de commande de 3048 mm disponible uniquement pour les boîtier de commande électronique ITC (en remplacement du cordon standard de 914 mm) **65**

#### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



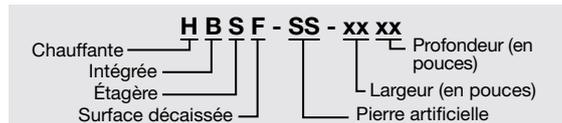
HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

#### DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR ENCASTREMENT DU BOÎTIER DE COMMANDE (option)

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
<b>HSBF-FLUSH-ITC</b>	149 mm	162 mm	121 mm
<b>HSBF-FLUSH-TSTAT</b>	149 mm	162 mm	102 mm
<b>HSBF-SMFLUSH-ITC</b>	171 mm	95 mm	92 mm
<b>HSBF-SMFLUSH-TSTAT</b>	171 mm	87 mm	86 mm



## Plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur

Offrez à votre exploitation la plus grande flexibilité avec ces étagères brevetées. Disponibles en surface aluminium à revêtement dur ou en pierre artificielle, elles peuvent facilement passer de plaque chauffante à plaque réfrigérée et vice versa !

Elles ont l'avantage de permettre aux fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Barrière thermique brevetée réduisant la condensation et le transfert de température
- Les étagères passent du mode chauffant au mode réfrigéré et vice versa en seulement 30 minutes, permettant des changements rapides suivant les différentes plages horaires
- Joint autocollant en silicone inclus avec les modèles HCSSB(F)X
- Les modèles en pierre artificielle (HCSSBX, HCSSBFX) sont conçus avec montage par le dessous, décaissés par rapport au comptoir
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®
- Les modèles HCSSBX vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées en pierre (GRSSB) pour un encastrage parfait
- Les modèles en aluminium à revêtement dur (HCSSBFX) sont à montage par le haut
- La commande de montage encastré est fournie de manière standard avec un câble d'alimentation de 1 219 mm
- Les modèles HCSSBFX vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées à surface abaissée (GRSBF) pour un encastrage parfait

Suite à la page suivante ...



**HCSSBX-4818**  
présentée en pierre artificielle couleur Sable des Bermudes, option



**HCSSBFX-48-S**  
présentée en pierre artificielle couleur standard, Ciel Étoilé

### PLAQUES CHAUDES/FROIDES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR, EN PIERRE ARTIFICIELLE (au même niveau que le comptoir)

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace sur l'étagère L x P	Puissance côté chaud (W)	Poids de livraison approximatif	Prix
HCSSBX-2418	686 x 533 mm	607 x 457 mm	371, 405, 441	45 kg	€7366
HCSSBX-3018	838 x 533 mm	762 x 457 mm	467, 510, 555	48 kg	5025
HCSSBX-3618	991 x 533 mm	914 x 457 mm	558, 610, 664	54 kg	4909
HCSSBX-4818	1295 x 533 mm	1219 x 457 mm	746, 815, 887	64 kg	5418

\* Pas disponible avec marquage CE.

Toutes les plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur, en pierre artificielle, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

### PLAQUES CHAUDES/FROIDES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR, EN PIERRE ARTIFICIELLE, AVEC SURFACE DÉCAISSÉE

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace sur l'étagère L x P	Puissance côté chaud (W)	Poids de livraison approximatif	Prix
HCSSBFX-24-F	686 x 470 mm	610 x 394 mm	325, 355, 387	42 kg	€4914
HCSSBFX-24-I	686 x 572 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485	44 kg	4956
HCSSBFX-24-S	686 x 686 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599	48 kg	4737
HCSSBFX-36-F	991 x 470 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577	52 kg	5122
HCSSBFX-36-I	991 x 572 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730	56 kg	4854
HCSSBFX-36-S	991 x 686 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898	62 kg	5909
HCSSBFX-48-F	1295 x 470 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773	59 kg	5048
HCSSBFX-48-I	1295 x 572 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969	68 kg	5494
HCSSBFX-48-S	1295 x 686 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198	76 kg	7297

\* Pas disponible avec marquage CE.

Toutes les plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur, en pierre artificielle, avec surface décaissée, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

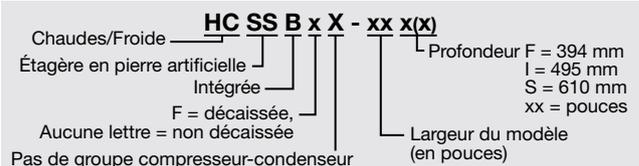
OPTIONS – PAGE 92

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

REMARQUE : Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.

### DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur		Hauteur	
	Avec des rayons de 10 mm			
HCSSBX-2418	619 mm	467 mm		
HCSSBX-3018	772 mm	467 mm		
HCSSBX-3618	924 mm	467 mm		
HCSSBX-4818	1229 mm	467 mm		
HCSSBFX-24-F	619 mm	403 mm		
HCSSBFX-24-I	619 mm	505 mm		
HCSSBFX-24-S	619 mm	619 mm		
HCSSBFX-36-F	924 mm	403 mm		
HCSSBFX-36-I	924 mm	505 mm		
HCSSBFX-36-S	924 mm	619 mm		
HCSSBFX-48-F	1226 mm	403 mm		
HCSSBFX-48-I	1226 mm	505 mm		
HCSSBFX-48-S	1226 mm	619 mm		
Modèle	Largeur		Hauteur	
Boîtier de commande	333 mm		143 mm	



## Plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur suite ...



HCSBFX-48-S

### PLAQUES CHAUDES/FROIDES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR, SURFACE EN ALUMINIUM À REVÊTEMENT DUR, AVEC SURFACE DÉCAISSÉE

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace utilisable sur l'étagère L x P	Puissance côté chaud (W)		Poids de livraison approximatif	Prix
			220V, 230V, 240V			
HCSBFX-24-F	648 x 432 mm	610 x 394 mm	325, 355, 387		34 kg	€4733
HCSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485		39 kg	4766
HCSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599		44 kg	4858
HCSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577		48 kg	4941
HCSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730		52 kg	4651
HCSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898		53 kg	5716
HCSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773		55 kg	5657
HCSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969		60 kg	5512
HCSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198		64 kg	6210

\* Pas disponible avec marquage CE.

Toutes les plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur, surface en aluminium à revêtement dur, avec surface décaissée, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

REMARQUE : Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de pierre artificielle (non disponible pour les modèles HCSBFX)-

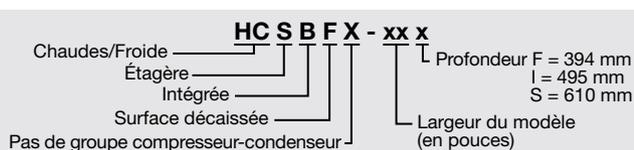
Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard

SS-GGRAN	Gris Granit	Gratuit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

### DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur		Hauteur	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
HCSBFX-24-F	625 mm	635 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-24-I	625 mm	635 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-24-S	625 mm	635 mm	625 mm	635 mm
HCSBFX-36-F	930 mm	940 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-36-I	930 mm	940 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-36-S	930 mm	940 mm	625 mm	635 mm
HCSBFX-48-F	1234 mm	1245 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-48-I	1234 mm	1245 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-48-S	1234 mm	1245 mm	625 mm	635 mm
Modèle	Largeur		Hauteur	
Boîtier de commande	333 mm		143 mm	



## Plaques réfrigérées encastrables sans condenseur

Ces plaques réfrigérées, homologuées pour le contact alimentaire sont incontournables pour les buffets, cafétérias, restaurants et plus encore ! Elles offrent aux intégrateurs/fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Barrière thermique brevetée réduisant la condensation et le transfert de température
- Les deux modèles CSSBFX et CSSBX sont des unités à montage par le dessous
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®
- Les modèles CSSBX vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées en pierre (GRSSB) pour un encastrage parfait
- Joint autocollant en silicone inclus



**CSSBX-4818**  
présenté en pierre artificielle couleur Sable des Bermudes, option



**CSSBFX-48-S**  
présenté en pierre artificielle couleur Granit Gris, option

### PLAQUES REFRIGERÉES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR (au même niveau que le comptoir)

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P		Espace sur l'étagère L x P	Puissance W 220V, 230V, 240V	Poids de livraison approximatif	Prix
	L	P				
<b>CSSBX-2418</b>	686	533	607 x 457	17	40 kg	€4034
<b>CSSBX-3018</b>	838	533	762 x 457	17	45 kg	4045
<b>CSSBX-3618</b>	991	533	914 x 457	17	45 kg	4221
<b>CSSBX-4818</b>	1295	533	1219 x 457	17	57 kg	4970

\* Pas disponible avec marquage CE.

Tous les modèles d'étagères de pierre artificielle froides encastrables sans condenseur à distance sans condenseur proposent :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

**REMARQUE :** Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.

### DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Hauteur	
	Avec des rayons de 10 mm	Avec des rayons de 10 mm
<b>CSSBX-2418</b>	619 mm	467 mm
<b>CSSBX-3018</b>	772 mm	467 mm
<b>CSSBX-3618</b>	924 mm	467 mm
<b>CSSBX-4818</b>	1229 mm	467 mm
<b>CSSBFX-24-F</b>	619 mm	403 mm
<b>CSSBFX-24-I</b>	619 mm	505 mm
<b>CSSBFX-24-S</b>	619 mm	619 mm
<b>CSSBFX-36-F</b>	924 mm	403 mm
<b>CSSBFX-36-I</b>	924 mm	505 mm
<b>CSSBFX-36-S</b>	924 mm	619 mm
<b>CSSBFX-48-F</b>	1229 mm	403 mm
<b>CSSBFX-48-I</b>	1229 mm	505 mm
<b>CSSBFX-48-S</b>	1229 mm	619 mm

Modèle	Largeur	Hauteur
<b>Boîtier de commande</b>	189 mm	143 mm

### PLAQUES RÉFRIGÉRÉES, EN PIERRE ARTIFICIELLE, ENCASTRABLES AVEC PLAN DE TRAVAIL DÉCAISSÉ, SANS CONDENSEUR

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P		Espace sur l'étagère L x P	Puissance W 220V, 230V, 240V	Poids de livraison approximatif	Prix
	L	P				
<b>CSSBFX-24-F</b>	686	470	610 x 394	17	36 kg	€4005
<b>CSSBFX-24-I</b>	686	572	610 x 495	17	36 kg	4044
<b>CSSBFX-24-S</b>	686	686	610 x 610	17	41 kg	4227
<b>CSSBFX-36-F</b>	991	470	914 x 394	17	44 kg	4235
<b>CSSBFX-36-I</b>	991	572	914 x 495	17	50 kg	4270
<b>CSSBFX-36-S</b>	991	686	914 x 610	17	54 kg	5251
<b>CSSBFX-48-F</b>	1295	470	1219 x 394	17	54 kg	4975
<b>CSSBFX-48-I</b>	1295	572	1219 x 495	17	59 kg	5030
<b>CSSBFX-48-S</b>	1295	686	1219 x 610	17	66 kg	6129

\* Pas disponible avec marquage CE.

Tous les modèles de plaques réfrigérées, en pierre artificielle, encastrables avec plan de travail décaissé, sans condenseur, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

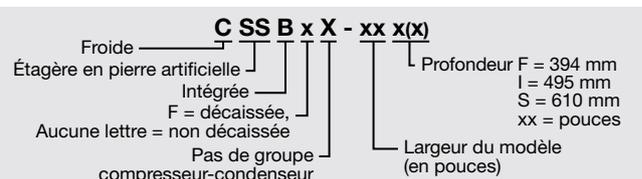
Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de pierre artificielle – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard

<b>SS-GGRAN</b>	Gris Granit	<b>Gratuit</b>
<b>SS-BSAND</b>	Sable Des Bermudes	<b>Gratuit</b>

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Plaques réfrigérées, encastrables, avec surface décaissée, sans condenseur

Ces plaques sont conçues pour maintenir à une fraîcheur optimale vos boissons, entrées, plats d'accompagnement, éléments de buffet et plus.

Elles ont l'avantage de permettre aux fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Barrière thermique brevetée réduisant la condensation et le transfert de température
- Surface en aluminium à revêtement dur montée par le haut
- Ils vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées à surface abaissée (GRSBF) pour un encastrage parfait



**CSBFX-48-S**  
(surface décaissée)

### PLAQUES RÉFRIGÉRÉES, ENCASTRABLES, AVEC SURFACE DÉCAISSÉE, (aluminium à revêtement dur) SANS CONDENSEUR

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace utilisable sur l'étagère L x P	Puissance nominale en watts	Poids de livraison approximatif	Prix
CSBFX-24-F	648 x 432 mm	610 x 394 mm	17	29 kg	€3804
CSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	17	33 kg	3831
CSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	17	36 kg	3913
CSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	17	31 kg	3930
CSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	17	41 kg	3962
CSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	17	46 kg	4703
CSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	17	53 kg	4615
CSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	17	47 kg	4615
CSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	17	66 kg	5248

\* Pas disponible avec marquage CE.

Toutes les plaques réfrigérées, encastrables, avec surface décaissée, (aluminium à revêtement dur) sans condenseur disposent des caractéristiques suivantes :

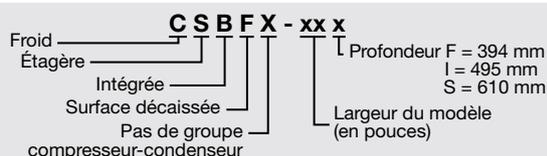
Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

**REMARQUE :** Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.

### DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur		Profondeur	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
CSBFX-24-F	625 mm	635 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-24-I	625 mm	635 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-24-S	625 mm	635 mm	625 mm	635 mm
CSBFX-36-F	930 mm	940 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-36-I	930 mm	940 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-36-S	930 mm	940 mm	625 mm	635 mm
CSBFX-48-F	1234 mm	1245 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-48-I	1234 mm	1245 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-48-S	1234 mm	1245 mm	625 mm	635 mm
<b>Boîtier de commande</b>	189 mm		143 mm	



## Plaques réfrigérées, encastrables avec montage par le dessous, sans condenseur

Ces plaques réfrigérées se montent directement sous un comptoir en granit, quartz, inox ou en pierre artificielle appropriée (aucune découpe requise). Le refroidissement est transféré à travers la surface du comptoir sans perforation, offrant ainsi un aspect véritablement homogène.

Elles ont l'avantage de permettre aux fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Monter sous le comptoir approprié pour un aspect homogène
- Surface en aluminium
- Les matériaux homologués comprennent le granit et le quartz jusqu'à 30 mm, le Swanstone® fourni par Hatco et certaines surfaces en acier inoxydable ou en aluminium homologuées par Hatco. Veuillez contacter l'usine pour les applications avec d'autres matériaux\*



**CSUX-48-S**  
(Montage par le dessous)

### PLAQUES RÉFRIGÉRÉES ENCASTRABLES (en aluminium) SANS CONDENSEUR

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace sur l'étagère L x P	Puissance		Poids de livraison approximatif	Prix
			W			
<b>CSUX-24-F</b>	694 x 478 mm	610 x 394 mm	17		34 kg	<b>€3498</b>
<b>CSUX-24-I</b>	694 x 579 mm	610 x 495 mm	17		34 kg	<b>3524</b>
<b>CSUX-24-S</b>	694 x 694 mm	610 x 610 mm	17		38 kg	<b>3582</b>
<b>CSUX-36-F</b>	998 x 478 mm	914 x 394 mm	17		41 kg	<b>3509</b>
<b>CSUX-36-I</b>	998 x 579 mm	914 x 495 mm	17		44 kg	<b>3522</b>
<b>CSUX-36-S</b>	998 x 694 mm	914 x 610 mm	17		45 kg	<b>4170</b>
<b>CSUX-48-F</b>	1303 x 478 mm	1219 x 394 mm	17		46 kg	<b>4037</b>
<b>CSUX-48-I</b>	1303 x 579 mm	1219 x 495 mm	17		51 kg	<b>4067</b>
<b>CSUX-48-S</b>	1303 x 694 mm	1219 x 610 mm	17		56 kg	<b>4543</b>

\* Pas disponible avec marquage CE.

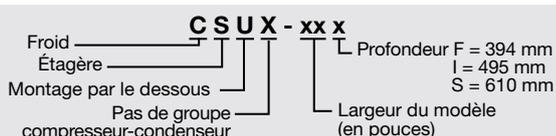
Toutes les plaques réfrigérées montées par le dessous (en aluminium) sans condenseur disposent des caractéristiques suivantes:

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

\*Réalisez les adaptations de structure ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'équipement et de son contenu.

**REMARQUE :** Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.



## Plaques de maintien en températures rectangulaires, encastrables, effet pierre

Intégrer une zone de distribution chaude dans vos comptoirs grâce aux plaques de maintien en température, effet pierre, Glo-Ray® d'Hatco. Elles sont idéales pour les buffets et présentations chaudes en s'intégrant parfaitement dans vos comptoirs.

- Les plaques de maintien en température Hatco, effet pierre, sont composées de matériaux homologués pour une utilisation avec contact alimentaire
- Trois couleurs de pierre artificielle pour les plaques de maintien en température : granit gris, sable des Bermudes et ciel nocturne (standard), les équipements avec des couleurs non standard ne peuvent faire l'objet d'un retour
- Interrupteur à bascule lumineux et réglage des température par thermostat
- Comprend un boîtier à distance avec un conduit de 915 mm ainsi qu'un cordon de 1829 mm doté d'une fiche
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



**GRSSB-3618**, effet pierre, en couleur Sable des Bermudes, encastrable dans un comptoir en pierre artificielle

Consultez nos étagères encastrables chaudes/froides et uniquement froides pour un aspect homogène

### PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE RECTANGULAIRES ENCASTRABLES GLO-RAY® ÉTAGÈRES CHAUFFANTES, EFFET PIERRE

Modèle <sup>^</sup>	Dimensions L x P x H	Puissance (W)		Poids à l'expédition	Prix
		220V-230V	230V-240V		
<b>GRSSB-2418</b>	651 x 498 x 58 mm	534-583	583-635	14 kg	<b>€1567</b>
<b>GRSSB-3018</b>	803 x 498 x 58 mm	655-716	716-780	20 kg	<b>1629</b>
<b>GRSSB-3618</b>	955 x 498 x 58 mm	782-854	854-930	22 kg	<b>1697</b>
<b>GRSSB-4818</b>	1261 x 498 x 58 mm	1068-1166	1166-1270	23 kg	<b>1914</b>
<b>GRSSB-6018</b>	1565 x 498 x 58 mm	1310-1432	1432-1560	25 kg	<b>2487</b>
<b>GRSSB-7218</b>	1869 x 498 x 58 mm	1564-1708	1708-1860	32 kg	<b>2588</b>

<sup>^</sup>Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température

Tous les modèles disposent :

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de commande.



Boîtier de commande standard

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Cadre en couleurs Designer (Cadre de boîtier de commande à montage affleurant pour les modèles GRSSB uniquement) Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>€35</b>
<b>BLACK</b>	Noir	<b>35</b>
<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>35</b>
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>35</b>
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>35</b>
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	<b>35</b>
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	<b>35</b>

Couleurs de pierre artificielle – Ciel Étoilé Standard – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

<b>SS-GGRAN</b>	Gris Granit	<b>Gratuit</b>
<b>SS-BSAND</b>	Sable Des Bermudes	<b>Gratuit</b>

<b>GRSSB-FLUSH-ITC</b>	Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 122 H x 134 P mm)	<b>€132</b>
------------------------	--	-------------

<b>GRSSB-SMFLUSH-ITC</b>	Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm)	<b>68</b>
--------------------------	---	-----------

<b>GRSSB-FLUSH-TSTAT</b>	Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm)	<b>Gratuit</b>
--------------------------	--	----------------

<b>GRSSB-SMFLUSH-TSTAT</b>	Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm)	<b>Gratuit</b>
----------------------------	---	----------------

<b>GRSSB-REC</b>	Encastré plaques de maintien en température en pierre artificielle à encastrer	<b>Gratuit</b>
------------------	--	----------------

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

#### DIMENSIONS DES DÉCOUPES POUR LES PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE, ENCASTRABLES, EFFET PIERRE

Modèle	Largeur Minimum	Largeur Maximum	Profondeur Minimum	Profondeur Maximum
<b>GRSSB-2418</b>	625 mm	632 mm	473 mm	480 mm
<b>GRSSB-3018</b>	778 mm	784 mm	473 mm	480 mm
<b>GRSSB-3618</b>	930 mm	937 mm	473 mm	480 mm
<b>GRSSB-4818</b>	1235 mm	1241 mm	473 mm	480 mm
<b>GRSSB-6018</b>	1540 mm	1546 mm	473 mm	480 mm
<b>GRSSB-7218</b>	1845 mm	1851 mm	473 mm	480 mm

#### DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR ENCASTREMENT DU BOÎTIER DE COMMANDE (option)

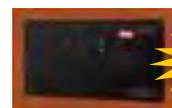
Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
<b>GRSSB-FLUSH-ITC</b>	149 mm	162 mm	121 mm
<b>GRSSB-SMFLUSH-ITC</b>	171 mm	95 mm	92 mm
<b>GRSSB-FLUSH-TSTAT</b>	149 mm	162 mm	102 mm
<b>GRSSB-SMFLUSH-TSTAT</b>	171 mm	87 mm	86 mm



GRSSB-FLUSH-TSTAT



GRSSB-FLUSH-ITC



GRSSB-SMFLUSH-ITC



GRSSB-SMFLUSH-TSTAT

## Étagères chauffantes rectangulaires en verre à encastrer

Les étagères chauffantes en verre de Hatco possèdent un revêtement vitrocéramique chauffant qui permet d'obtenir une température uniforme sur l'ensemble de la surface. Elles sont composées de matériaux homologués le contact alimentaire. Le thermostat réglable permet un contrôle facile de la température des surfaces chauffantes.

**HBGB-3618** avec verre blanc en option



- Les étagères sont fabriquées en matériaux approuvés exempts de contaminants ou d'agents pathogènes
- Équipé d'un contour inox attaché (couleur noir *Designer* ou couleur blanche disponibles)
- Interrupteur à bascule marche/arrêt lumineux

- Comprend un boîtier déporté avec un conduit de 915 mm ainsi qu'un cordon de 1829 mm doté d'une fiche



**HBGBH-2418**

**HBGB-2418** en couleur de vitrocéramique noir standard avec cadre couleur noir *Designer* option



### ÉTAGERES CHAUFFANTES RECTANGULAIRES EN VERRE À ENCASTRER

Modèle <sup>^</sup>	Dimensions L x P x H	Puissance (W)		Poids à l'expédition	Prix
		220-230V	230-240V		
<b>HBGB-2418</b>	651 x 498 x 55 mm	420-459	459-500	15 kg	<b>€2019</b>
<b>HBGB-3018</b>	803 x 498 x 55 mm	525-574	574-625	17 kg	<b>2103</b>
<b>HBGB-3618</b>	955 x 498 x 55 mm	630-689	689-750	18 kg	<b>2191</b>
<b>HBGB-4818</b> ≈	1260 x 498 x 55 mm	840-918	918-1000	23 kg	<b>2406</b>
<b>HBGB-6018</b> ≈	1565 x 498 x 55 mm	1050-1148	1148-1250	29 kg	<b>2576</b>
<b>HBGB-7218</b> ≈	1870 x 498 x 55 mm	1260-1378	1378-1500	34 kg	<b>2749</b>

<sup>^</sup> Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température.

≈ Les ensembles de plus de 1219 mm sont composés de deux pièces de verre de taille identique créant une jointure.

**Tous les modèles d'étagères chauffantes rectangulaires en verre à encastrer disposent de :**

Plaque de températures : 38°-93°C.

Emplacement du cordon : Le cordon avec prise est relié au boîtier de commande.

Conduit : 915 mm

### ÉTAGERES EN VERRE CHAUFFANTES FORTE PUISSANCE RECTANGULAIRES A ENCASTRER

Modèle <sup>^</sup>	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
<b>HBGBH-3018</b>	803 x 498 x 67 mm	230	809	15 kg	<b>2275</b>
<b>HBGBH-3618</b>	956 x 498 x 67 mm	230	984	17 kg	<b>2363</b>
<b>HBGBH-4818</b> ≈	1261 x 498 x 67 mm	230	1268	21 kg	<b>2570</b>
<b>HBGBH-6018</b> ≈	1565 x 498 x 67 mm	230	1618	25 kg	<b>2736</b>
<b>HBGBH-7218</b> ≈	1870 x 498 x 67 mm	230	1968	29 kg	<b>2906</b>

<sup>^</sup> Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 125°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température.

≈ Les ensembles de plus de 1219 mm sont composés de deux pièces de verre de taille identique créant une jointure.

**Tous les modèles d'étagères en verre chauffantes forte puissance rectangulaires à encastrer disposent :**

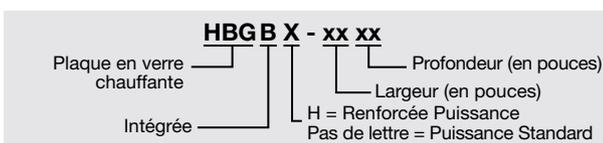
Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de command.

Conduit : 1829 mm



**HBGBH : Standard :** Boîtier de commande électronique encastré, à montage affleurant, avec interrupteur marche/arrêt éclairé et tableau de commandes incliné encastré (modèles HBGBH uniquement)

**OPTIONS – PAGE 98**





HBGB-2418 encastré dans un plan de travail Swanstone®

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de vitrocéramique – noir standard – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

HBGB-GLASS-WHT Blanc

Gratuit

Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – standard en acier inoxydable – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

HBGB-BEZEL-BLACK Noir

€ 34

HBGB-BEZEL-WHITE Blanc

34

Cadre – Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

HBGB-TRIM-BLK Noire Designer

34

HBGB-TRIM-WHITE Blanc

34

**NOUVEAU** HBGB-FLUSH-ITC Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé – modèles HBGB uniquement (standard pour les modèles HBGBH) (162 L x 198 H x 134 P mm)

132

**NOUVEAU** HBGB-SMFLUSH-ITC Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé – modèles HBGB uniquement (215 L x 102 H x 97 P mm)

68

HBGB-FLUSH-TSTAT Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé – modèles HBGB uniquement (162 L x 198 H x 115 P mm)

Gratuit

**NOUVEAU** HBGB-SMFLUSH-TSTAT Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé – modèles HBGB uniquement (215 L x 94 H x 100 P mm)

Gratuit

HBGB-REC Étagères en verre chauffantes intégrées avec un dessus en retrait – modèles HBGB uniquement

Gratuit

HBGBH-NO-TRIM Appareil sans anneau de montage – modèles HBGBH uniquement

Gratuit

COND-3 Câble de 915 mm au lieu des 1830 mm standard (utilisé avec HBGB-FLUSH-ITC et HBGB-SMFLUSH-ITC) – modèles HBGBH uniquement

31

COND-10 Câble de 3050 mm au lieu des câble standard (utilisé avec HBGB-FLUSH-ITC et HBGB-SMFLUSH-ITC)

61



HBGB-SMFLUSH-TSTAT



HBGB-SMFLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-TSTAT

### DIMENSIONS DE L'ÉTAGÈRE EN VERRE CHAUFFANTE FORTE PUISSANCE A POSER

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
HBGB, HBGBH-2418	625 mm	632 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-3018	778 mm	784 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-3618	930 mm	937 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-4818	1235 mm	1241 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-6018	1540 mm	1546 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-7218	1845 mm	1851 mm	473 mm	480 mm

### DIMENSIONS DE DÉCOUPE

#### POUR LE BOÎTIER DE COMMANDE

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
HBGB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HBGB-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HBGBH Standard Box	149 mm	162 mm	102 mm
HBGB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HBGB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

## Glo-Ray® plaque de maintien en température encastrable avec plan de travail en décaissé

Laissez Hatco ajouter de la chaleur à votre zone de service grâce à la plaque rectangulaire de maintien en température Glo-Ray®, à encastrer, avec cuve en partie supérieure. Ce réchaud à renforcement de 13 mm a un dessus en aluminium trempé et un élément du type « bande chauffante » pour une chaleur uniforme qui permet de prolonger la durée de maintien au chaud des aliments.

- Répartition uniforme de la chaleur sur la surface supérieure en aluminium trempé avec un élément du « bande chauffante »
- Des conduits souples de 914 mm amènent l'alimentation de la plaque vers son boîtier de commande
- Socle chauffant à thermostat
- Le panneau de commande standard comprend un commutateur à progression continue, un interrupteur à bascule éclairé et des supports de montage.



Boîtier de commande standard



GRSB-24-I

**REMARQUE:** Choisissez une rampe chauffante GRAH d'une taille supérieure à celle de la GRSB pour qu'elle soit adaptée à sa surface. Par exemple, un modèle GRSB-30 nécessitera une rampe GRAH-36. La rampe GRAH sera ainsi bien ajustée au cadre de la plaque.

### PLAQUES RECTANGULAIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY À ENCASTRER AVEC CUVES EN PARTIE SUPÉRIEURE

Modèle <sup>^</sup>	Dimensions L x P x H	Dimensions de la découpe		Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix <sup>‡</sup>
		Min.-Max. Largeur	Min.-Max. Profondeur				
GRSB-24-F	648 x 432 x 73 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 ou 240	458	11 kg	€1344
GRSB-24-I	648 x 533 x 73 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 ou 240	550	13 kg	1349
GRSB-30-F	800 x 432 x 73 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 ou 240	550	11 kg	1431
GRSB-30-I	800 x 533 x 73 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 ou 240	665	13 kg	1437
GRSB-36-F	953 x 432 x 73 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 ou 240	642	13 kg	1520
GRSB-36-I	953 x 533 x 73 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 ou 240	780	14 kg	1528
GRSB-36-O	953 x 800 x 73 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 ou 240	1110	17 kg	1772
GRSB-42-F	1105 x 432 x 73 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 ou 240	746	14 kg	1594
GRSB-42-I	1105 x 533 x 73 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 ou 240	885	17 kg	1604
GRSB-48-F	1257 x 432 x 73 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 ou 240	828	15 kg	1678
GRSB-48-I	1257 x 533 x 73 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 ou 240	1000	18 kg	1686
GRSB-48-O	1257 x 800 x 73 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 ou 240	1430	31 kg	2093
GRSB-54-I	1410 x 533 x 73 mm	1384-1391 mm	508-514 mm	220 ou 240	1110	18 kg	1771
GRSB-60-F	1562 x 432 x 73 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 ou 240	1034	18 kg	1850
GRSB-60-I	1562 x 533 x 73 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 ou 240	1220	20 kg	1859
GRSB-60-O	1562 x 800 x 73 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 ou 240	1750	29 kg	2431
GRSB-66-I	1715 x 533 x 73 mm	1689-1695 mm	508-514 mm	220 ou 240	1330	24 kg	1930
GRSB-72-F	1867 x 432 x 73 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 ou 240	1230	20 kg	1998
GRSB-72-I	1867 x 533 x 73 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 ou 240	1440	23 kg	2008
GRSB-72-O	1867 x 800 x 73 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 ou 240	2070	31 kg	2770

<sup>^</sup> Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatible avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chaleur émise par la plaque de maintien en température.

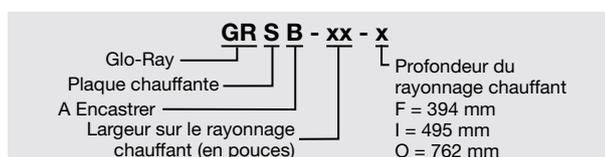
**Pour toutes les plaques rectangulaires de maintien en température Glo-Ray à encastrer avec cuves en partie supérieure :**

Espace utilisable sur l'étagère chauffante : Largeur de l'ensemble moins 38 mm x profondeur de l'ensemble moins 38 mm.

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de command.

Conduit : 915 mm

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 100





### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – standard en acier inoxydable – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –**

RED	Rouge Chaud	€35
BLACK	Noir	35
GRAY	Gris Granit	35
WHITE	Blanc Granit	35
NAVY	Bleu Marine	35
GREEN	Vert Chasseur	35
COPPER	Cuivre Antique	35

<b>NOUVEAU</b>	<b>GRSB-FLUSH-ITC</b>	Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 134 P mm)	Gratuit
----------------	-----------------------	--	---------

<b>NOUVEAU</b>	<b>GRSB-SMFLUSH-ITC</b>	Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm)	€68
----------------	-------------------------	---	-----

<b>GRSB-FLUSH-TSTAT</b>	Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm)	Gratuit
-------------------------	--	---------

<b>NOUVEAU</b>	<b>GRSB-SMFLUSH-TSTAT</b>	Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm)	Gratuit
----------------	---------------------------	---	---------

### **NOUVEAU** ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

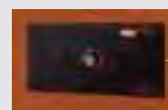
**Division inox pour modèles GRSB. Le positionnement des tiges inox est nécessaire pour tenir les barres inox avec encoches à leur place. Le cadre est composé d'une barre avant et d'une barre arrière avec encoches**

<b>GRSB-CD-24</b>	Pour modèles GRSB-24	€ 41
<b>GRSB-CD-30</b>	Pour modèles GRSB-30	54
<b>GRSB-CD-36</b>	Pour modèles GRSB-36	68
<b>GRSB-CD-42</b>	Pour modèles GRSB-42	82
<b>GRSB-CD-48</b>	Pour modèles GRSB-48	95
<b>GRSB-CD-54</b>	Pour modèles GRSB-54	109
<b>GRSB-CD-60</b>	Pour modèles GRSB-60	121
<b>GRSB-CD-66</b>	Pour modèles GRSB-66	135
<b>GRSB-CD-72</b>	Pour modèles GRSB-72	149

<b>NOUVEAU</b>	<b>Barre avant et barre arrière avec encoches, vendues séparément</b>	
<b>GRSB-DIV-F</b>	Pour étagères chauffantes de profondeur F	pièce €18
<b>GRSB-DIV-I</b>	Pour étagères chauffantes de profondeur I	pièce 19
<b>GRSB-DIV-O</b>	Pour étagères chauffantes de profondeur O	pièce 24

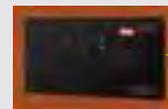
**BACS ET GRILLES – PAGE 153**

**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**



GRSB-SMFLUSH-TSTAT

**NOUVEAU**



GRSB-SMFLUSH-ITC

**NOUVEAU**



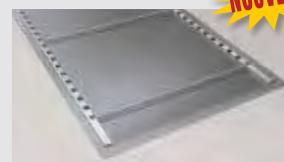
GRSB-FLUSH-ITC

**NOUVEAU**



GRSB-FLUSH-TSTAT

**NOUVEAU**



**GRSB-72-I** Avec tiges inox (horizontalement) et barres inox avec encoches (verticalement)

### DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR LE BOÎTIER DE COMMANDE

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
GRSB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSB-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
GRSB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

## Plaques rectangulaires de maintien en température Glo-Ray® à encastrer avec partie supérieure plane

Laissez Hatco fournir une chaleur d'appoint à votre surface de service avec l'étagère chauffante encastrée Glo-Ray®. Ce réchaud affleurant a un dessus en aluminium trempé et un élément du type « bande chauffante » pour une chaleur uniforme qui permet de prolonger la durée de maintien au chaud des aliments.

- Répartition uniforme de la chaleur sur la surface supérieure en aluminium trempé avec un élément du tapis chauffant
- Des conduits souples de 914 mm amènent l'alimentation de la plaque vers son boîtier de commande
- Le panneau de commande standard comprend un régulateur à progression continue, un interrupteur à bascule éclairé et des supports de montage.
- Socle chauffant à thermostat
- Largeurs de modèle : de 648 à 867 mm
- Surface en acier inoxydable en option



Boîtier de commande standard

Consultez nos étagères encastrables chaudes/froides et uniquement froides pour un aspect homogène

**REMARQUE:** Choisissez une rampe chauffante GRAH d'une taille supérieure à celle de la GRSBF pour qu'elle soit adaptée à sa surface. Par exemple, un modèle GRSBF-30 nécessitera une rampe GRAH-36. La rampe GRAH sera ainsi bien ajustée au cadre de la plaque.

GRSBF-60-0 castrée dans un comptoir en pierre artificielle avec bacs (accessoires) illustrés en-dessous d'une rampe chauffante GR2AL-96D en couleur *Designer* avec pare-haleine en option

### PLAQUES RECTANGULAIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À ENCASTRER AVEC PARTIE SUPÉRIEURE PLANE

Modèle <sup>^</sup>	Dimensions L x P x H	Dimensions de la découpe		Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
		Min.-Max. Largeur	Min.-Max. Profondeur				
GRSBF-24-F	648 x 432 x 57 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 ou 240	420	13 kg	€1344
GRSBF-24-I	648 x 533 x 57 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 ou 240	550	12 kg	1349
GRSBF-24-S	648 x 648 x 57 mm	622-629 mm	622-629 mm	220 ou 240	762	15 kg	1429
GRSBF-30-F	800 x 432 x 57 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 ou 240	505	11 kg	1431
GRSBF-30-I	800 x 533 x 57 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 ou 240	665	14 kg	1437
GRSBF-30-S	800 x 648 x 57 mm	775-781 mm	622-629 mm	220 ou 240	898	15 kg	1546
GRSBF-36-F	953 x 432 x 57 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 ou 240	590	15 kg	1520
GRSBF-36-I	953 x 533 x 57 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 ou 240	780	14 kg	1528
GRSBF-36-S	953 x 648 x 57 mm	927-933 mm	622-629 mm	220 ou 240	1034	16 kg	1720
GRSBF-36-O	953 x 800 x 57 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 ou 240	1110	17 kg	1772
GRSBF-42-F	1105 x 432 x 57 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 ou 240	685	17 kg	1594
GRSBF-42-I	1105 x 533 x 57 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 ou 240	885	15 kg	1604
GRSBF-42-S	1105 x 648 x 57 mm	1080-1086 mm	622-629 mm	220 ou 240	1198	18 kg	1883
GRSBF-48-F	1257 x 432 x 57 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 ou 240	770	16 kg	1678
GRSBF-48-I	1257 x 533 x 57 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 ou 240	1000	18 kg	1686
GRSBF-48-S	1257 x 648 x 57 mm	1232-1238 mm	622-629 mm	220 ou 240	1334	19 kg	2023
GRSBF-48-O	1257 x 800 x 57 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 ou 240	1430	22 kg	2093
GRSBF-60-F	1562 x 432 x 57 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 ou 240	950	19 kg	1850
GRSBF-60-I	1562 x 533 x 57 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 ou 240	1220	22 kg	1859
GRSBF-60-S	1562 x 648 x 57 mm	1537-1543 mm	622-629 mm	220 ou 240	1634	25 kg	2365
GRSBF-60-O	1562 x 800 x 57 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 ou 240	1750	29 kg	2431
GRSBF-72-F	1867 x 432 x 57 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 ou 240	1130	20 kg	1998
GRSBF-72-I	1867 x 533 x 57 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 ou 240	1440	24 kg	2008
GRSBF-72-S	1867 x 648 x 57 mm	1842-1848 mm	622-629 mm	220 ou 240	1906	27 kg	2662
GRSBF-72-O	1867 x 800 x 57 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 ou 240	2070	31 kg	2770

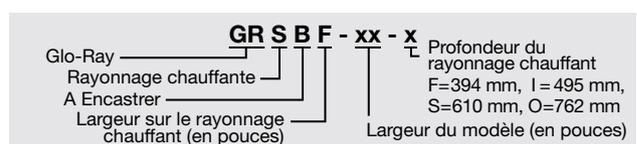
<sup>^</sup> Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatible avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chaleur émise par la plaque de maintien en température.

Pour toutes les plaques rectangulaires de maintien en température Glo-Ray® à encastrer avec partie supérieure plane :

Dimensions utiles de la plaque de maintien en température : Longueur de la plaque moins 38 mm x Largeur de la plaque moins 38 mm

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de command.

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 102





### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

RED	Rouge Chaud	€35
BLACK	Noir	35
GRAY	Gris Granit	35
WHITE	Blanc Granit	35
NAVY	Bleu Marine	35
GREEN	Vert Chasseur	35
COPPER	Cuivre Antique	35

GRSBF-SS Surface en acier inoxydable à la place d'une surface trempée (modèles GRSBF uniquement) **Gratuit**

**NOUVEAU** GRSBF-FLUSH-ITC Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 134 P mm) **€132**

**NOUVEAU** GRSBF-SMFLUSH-ITC Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm) **68**

GRSBF-FLUSH-TSTAT Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm) **Gratuit**

**NOUVEAU** GRSBF-SMFLUSH-TSTAT Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm) **Gratuit**

### BACS ET GRILLES – PAGE 153

#### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



GRSBF-SMFLUSH-TSTAT



GRSBF-SMFLUSH-ITC



GRSBF-FLUSH-ITC



GRSBF-FLUSH-TSTAT

### DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR LE BOÎTIER DE COMMANDE

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
GRSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
GRSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

# Tiroirs chauffants

*Cafétérias • Restauration collective •  
Restaurants traditionnels & chaînes de restauration •  
Discothèques & bars • Magasins franchisés*

**NOUVEAU**



**HDWTC-2** présenté avec roulettes de 64 mm, en option, en remplacement des pieds plastiques 102 mm standard *pg. 104*



**CDW-3N** *pg. 105*



**HDW-2** avec bacs alimentaires de 152 mm de profondeur (compatible avec des bacs GN) *pg. 106*



**HDW-3** avec bacs alimentaires de 152 mm de profondeur (compatible avec des bacs GN) *pg. 106*



**HDW-1.5R2** avec panneau de commandes à écran tactile en option (TTC) *pg. 106*



**HDW-1N** avec option de commande **HDW-ITC** *pg. 106*



**HDW-2B** en Rouge Chaud *Designer* en option *pg. 107*



**HDW-2B** avec bacs alimentaires de 152 mm de profondeur (compatible avec des bacs GN) *pg. 107*

## Tiroir chauffant avec contrôle électronique en partie haute

Les tiroirs chauffants Hatco vous permettent de maintenir à bonne température, de façon optimale, une large variété de produits, tout en minimisant les pertes d'humidité et le dessèchement des produits. Notre conception unique avec résistance électrique permet une répartition homogène de la température dans chaque cavité. Chaque tiroir dispose de ouras de porte. Un affichage électronique permet de contrôler la température de chaque tiroir individuellement et d'utiliser le minuteur pour piloter chaque tiroir.

- L'écran électronique est positionné en partie haute, à l'oblique, pour une meilleure visibilité pour les opérateurs
- Le panneau de contrôle permet de définir une température par tiroir, et un temps de maintien en température, individuellement avec des alertes visuelles et auditives
- Construction entièrement en acier inoxydable, intérieur et extérieur
- Construction des encadrements de tiroirs robuste en inox 12 gauge avec galets en nylon
- Panneaux latéraux facilement démontables pour un accès facilité lors des nettoyages ou en cas de dépannage
- Intérieur facile à nettoyer
- Chaque tiroir a une capacité d'un bac GN 1/1 150 mm ou ses multiples : 2 GN 1/2 ou 3 GN 1/3 150 mm avec ou sans couvercle
- Les bacs se retirent à la verticale, sans besoin d'être penchés pour être retirés
- Port de prise USB pour faciliter les mises à jour de logiciel
- Le support antibasculement et la boulonnerie sont standard
- Les pieds de montage sont fournis en option au lieu des pieds standard de 102 mm

**HDWTC-2** présenté avec accessoires : roulettes de 51 mm (en remplacement des pieds plastiques de 102 mm, en version standard)



**NOUVEAU**

### TIROIR CHAUFFANT AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE EN PARTIE HAUTE

Modèle	Dimensions* L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
<b>HDWTC-1</b>	622 x 650 x 296 mm	220 / 230 / 240	323 / 353 / 384	44 kg	€3268
<b>HDWTC-2</b>	622 x 650 x 509 mm	220 / 230 / 240	645 / 704 / 766	81 kg	4730
<b>HDWTC-3</b>	622 x 650 x 722 mm	220 / 230 / 240	966 / 1055 / 1148	99 kg	6226

\* Les poignées des tiroirs ajoutent 35 mm à la profondeur de l'équipement. Ajoutez 102 mm à la hauteur pour les pieds en plastique standard.

**Tous les tiroirs chauffants avec panneau de contrôle électronique en partie haute ont les caractéristiques suivantes:**

**Modèles expédiés avec :** Un bac à aliments de 152 mm de profondeur par tiroir, des pieds en plastique de 102 mm, un cordon avec fiche de 182,9 cm, un support antibasculement et la boulonnerie.

**Emplacement d'arrivée du cordon électrique :** à l'arrière de l'équipement, en partie haute-gauche. Fixation protégée.

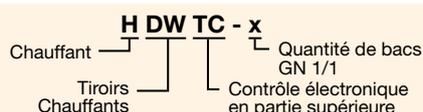
#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**OS-PAN** Cadre de tiroir maxi et bac 508 mm x 381 mm x 127 mm à la place d'un tiroir standard avec bac **par tiroir €118**

#### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>HDW-TRIVET</b>	Faux fond perforé (445 x 242 x 13 mm) pour isoler les produits du fond du bac (haut 13 mm)	€ 47
<b>HDW 6" LEG</b>	Pieds en inox réglables de 152 mm	158
<b>HDW-CASTER-2</b>	Roulettes 51 mm de diamètre – entièrement pivotantes, 2 avec frein – (augmente la hauteur de l'unité de 64 mm)	199
<b>HDW-CASTER-3</b>	Roulettes bloquantes de 76 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 108 mm à la hauteur de l'ensemble)	199
<b>HDW-CASTER-5</b>	Roulettes bloquantes de 127 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 159 mm à la hauteur de l'ensemble)	237

**BACS ET GRILLES – PAGE 153**



## Tiroir chauffant à convection

Cette nouvelle unité Hatco est conçue pour maintenir une variété de produits alimentaires en température étroits à convection jusqu'au moment de servir. Avec une seule cavité non humidifiée et un contrôle de température électronique unique, cette unité procure une chaleur sèche pour des produits qui ne requièrent pas d'humidité. Grâce à des parois latérales, arrière et supérieure isolées, ces tiroirs chauffants fournissent une excellente efficacité énergétique.

- Commande électronique numérique pour faciliter la programmation
- Le système à convection avec air à basse vitesse fournit une température uniforme à travers l'armoire
- Des poignées en chrome solides résistantes sont inclinées pour éviter le contact lors du passage des chariots
- Faible largeur pour s'adapter à la plupart des cuisines
- Glissières de tiroir robuste avec des galets en nylon
- Inclut trois grande bacs
- Production d'une chaleur sèche et uniforme pour les produits alimentaires qui ne nécessitent pas d'humidité



CDW-3N

### TIROIRS CHAUFFANT ÉTROITS À CONVECTION

Modèle	Dimensions* L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
CDW-3N	420 x 713 x 698 mm	230	933	81 kg	€4040

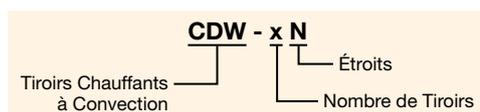
\* Les poignées des tiroirs ajoutent 35 mm à la profondeur de l'équipement. Les roulettes standard ne sont pas comprises dans la mesure de la hauteur (rajouter 57 mm à la hauteur)

#### Tous les modèles à convection comportent :

**Modèles expédiés avec :** Un bac, 152 mm de profondeur par tiroir, des roulettes de 51 mm, un cordon de 1 829 mm et une prise.

**Emplacement du cordon :** Arrière de l'appareil, en haut à droite.

### BACS ET GRILLES – PAGE 153



## Tiroirs chauffants sur pieds

Les tiroirs de maintien en température Hatco sont idéals pour tous vos produits : viandes, légumes et accompagnements, pains et viennoiseries, choucroute, ou bien d'autres produits. Conçus pour les cuisines à forte activité, de construction solide et robuste, les tiroirs chauffants permettent une anticipation du coup de feu et ainsi facilitent le service rapide des convives.

- Les modèles HDW -1,-2,-3 sont disponibles en largeur standard et étroite, le modèle HDW-4 est disponible en largeur standard uniquement
- Modèles à poser 1, 2, 3 ou 4 tiroirs ou modèles à encastrer à 1, 2 ou 3 tiroirs
- Cavités individuelles complètement isolées offrant une efficacité énergétique maximale (sauf HDW-1R2, -2R2)
- Glissières de tiroir ultra-solides en acier inoxydable d'épaisseur 12 avec galets en nylon
- Chaque tiroir a une thermostat individuel renforcé, un moniteur de température, des ouras sur les façades des tiroirs et un interrupteur d'alimentation
- Les bacs de tiroirs chauffants de la largeur standard peuvent être sortis du tiroir en les soulevant directement (les modèles HDW-1N, -2N, -3N and HDW-1R2, -1.5R2, -2R2 nécessitent une inclinaison du bac pour son installation)

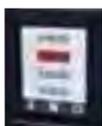
Panneau de commandes à écran tactile facultatif



Température du tiroir



Réglage de la température



Minuteur du tiroir



**HDW-2** avec commande à écran tactile et pieds en acier inoxydable de 152 mm facultatifs



**HDW-1.5R2** avec panneau de commandes à écran tactile en option


**HDW-2R2**

**HDW-2N**

**HDW-1R2**

### TIROIR CHAUFFANT SUR PIEDS

Modèle	Dimensions (L x P x H) La hauteur ne tient pas compte des pieds/roulettes	Tension Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition Tient compte du poids des bacs	Prix	
					Avec bacs	Sans bacs
<b>Standard</b>						
<b>HDW-1</b>	749 x 575 x 279 mm	220 ou 240	450	44 kg	€2244	€2140
<b>HDW-2</b>	749 x 575 x 537 mm	220 ou 240	900	76 kg	3764	3556
<b>HDW-3</b>	749 x 575 x 794 mm	220 ou 240	1350	105 kg	5283	4971
<b>HDW-4</b>	749 x 575 x 1051 mm	220 ou 240	1800	135 kg	6955	6539
<b>Étroit</b>						
<b>HDW-1N</b>	530 x 686 x 279 mm	220 ou 240	450	44 kg	€2244	€2140
<b>HDW-2N</b>	530 x 686 x 537 mm	220 ou 240	900	76 kg	3764	3556
<b>HDW-3N</b>	530 x 686 x 794 mm	220 ou 240	1350	105 kg	5283	4971

♦ Ajoutez 35 mm à la profondeur pour la poignée de tiroir. Ajoutez 102 mm à la hauteur pour les pieds en plastique standard.

#### Tous les modèles sur pieds comportent :

**HDW-1, -2 et -3 et tous les modèles étroits :** fournis avec des pieds plastiques de 102 mm et un cordon de 1829 mm doté d'une fiche.

**HDW-4 :** fourni avec des pieds inox de 152 mm, et un cordon de 1829 mm doté d'une fiche.

**Les modèles avec bacs :** fournis avec un 150 mm bac par tiroir.

**Emplacement du cordon :** arrière de l'unité, angle inférieur gauche.

### TIROIRS CHAUFFANTS FRAGMENTÉS SUR PIEDS

Modèle	Dimensions (L x P x H) La hauteur ne tient pas compte des pieds/roulettes	Tension Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition Tient compte du poids des bacs	Prix	
					Avec bacs	Sans bacs
<b>HDW-1R2</b>	733 x 419 x 378 mm	230	634	41 kg	€3010	€2950
<b>HDW-1.5R2</b>	733 x 419 x 494 mm	230	909	53 kg	4291	4201
<b>HDW-2R2</b>	733 x 419 x 610 mm	230	1185	61 kg	4725	4605

♦ Ajoutez 35 mm à la profondeur pour la poignée de tiroir. Ajoutez 102 mm à la hauteur pour les pieds en plastique standard.

#### Caractéristiques des modèles de tiroirs chauffants fragmentés :

**Emplacement du cordon :** arrière de l'unité, coin inférieur gauche.

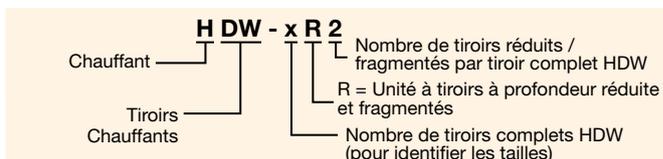
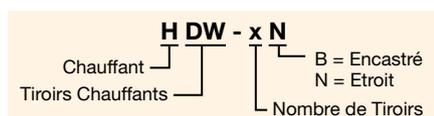
**Capacité de bac :** largeur 527 x prof. 324 x hauteur 64 mm.

**Le HDW-1R2 est fourni avec :** Deux bacs alimentaires 527 x 324 x 64 mm, quatre pieds de 102 mm, cordon de 1 829 mm avec une prise.

**Le HDW-1.5R2 est livré avec :** Trois bacs alimentaires 527 x 324 x 64 mm, quatre pieds de 102 mm, cordon de 1 829 mm avec une prise.

**Le HDW-2R2 est fourni avec :** Quatre bacs alimentaires 527 x 324 x 64 mm, quatre pieds de 102 mm, cordon de 1 829 mm avec une prise.

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 108 BACS ET GRILLES – PAGE 153



## Tiroir chauffant à encastrer

Les tiroirs de maintien en température Hatco sont idéals pour tous vos produits : viandes, légumes et accompagnements, pains et viennoiseries, choucroute, ou bien d'autres produits. Conçus pour les cuisines à forte activité, de construction solide et robuste, les tiroirs chauffants permettent une anticipation du coup de feu et ainsi facilitent le service rapide des convives.

### Panneau de commandes à écran tactile facultatif



Température du tiroir



Réglage de la température



Minuteur du tiroir

- Largeurs standard et petites largeurs
- Modèles à encastrer à 1, 2 ou 3 tiroirs
- Les compartiments individuels entièrement isolés procurent un rendement énergétique maximal à eau
- Chaque tiroir possède une commande thermostatique encastrée individuelle, un minuteur de température, des ouras de portes et un interrupteur marche-arrêt
- Glissières de tiroir ultra-solides en acier inoxydable d'épaisseur 12 avec galets en nylon
- Les bacs standard peuvent être sortis du tiroir en les soulevant directement (les modèles HDW-1N, -2N et -3N nécessitent une inclinaison du bac pour son installation)



HDW-3B



HDW-2B

### TIROIR CHAUFFANT À ENCASTRER

Modèle	Dimensions (L x P x H) La hauteur exclut le rebord de fixation avant	Tension Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition Tient compte du poids des bacs	Prix	
					Avec bacs	Sans bacs
<b>Standard</b>						
HDW-1B	715 x 568 x 248 mm	220 ou 240	450	40 kg	€2167	€2063
HDW-2B	715 x 568 x 506 mm	220 ou 240	900	72 kg	3611	3403
HDW-3B	715 x 568 x 763 mm	220 ou 240	1350	106 kg	5054	4742
<b>Étroit</b>						
HDW-1BN	494 x 679 x 248 mm	220 ou 240	450	40 kg	€2167	€2063
HDW-2BN	494 x 679 x 506 mm	220 ou 240	900	72 kg	3611	3403
HDW-3BN	494 x 679 x 763 mm	220 ou 240	1350	106 kg	5054	4742

♦ Ajoutez 35 mm à la profondeur pour la poignée de tiroir.

#### Tous les modèles à encastrer comportent :

Modèles expédiés avec : conduit.

Les modèles avec bacs : fournis avec un 152 mm bac par tiroir.

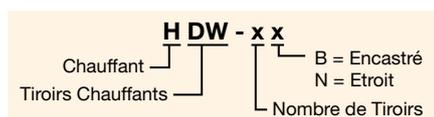
#### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 108

#### BACS ET GRILLES – PAGE 153

### DIMENSIONS DE DÉCOUPE TIROIRS CHAUFFANT À ENCASTRER

Modèle	Largeur	Profondeur <sup>▲</sup>	Hauteur
HDW-1B	720 mm	610 mm	257 mm
HDW-2B	720 mm	610 mm	514 mm
HDW-3B	720 mm	610 mm	771 mm
HDW-1BN	500 mm	720 mm	257 mm
HDW-2BN	500 mm	720 mm	514 mm
HDW-3BN	500 mm	720 mm	771 mm

▲ La profondeur inclut 38 mm pour le connecteur du conduit.



**OPTIONS** (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer sur les façades avant de tiroir, par tiroir – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –**

<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>€59</b>
<b>BLACK</b>	Noir	<b>59</b>
<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>59</b>
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>59</b>
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>59</b>
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	<b>59</b>
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	<b>59</b>
<b>HDW-TTC</b>	Minuteur de contrôle de température – affichage écran tactile à 6 chaînes	<b>€491</b>
<b>RD-NOVENT</b>	Pas de ventilation tiroir (HWD-1R2, -1.5R2, -2R2 uniquement)	<b>Gratuit</b>
<b>OS-PAN</b>	Cadre de tiroir maxi et bac 508 mm x 381 mm x 127 mm à la place d'un tiroir standard avec bac (disponible pour les modèles de largeur standard uniquement)	<b>par tiroir €118</b>
<b>BIS DRAWER</b>	Tiroir à bac à petits pains (peut contenir deux bacs demi-taille 457 mm x 330 mm – non fournis) à la place du tiroir standard avec bac (disponible pour les modèles de largeur standard uniquement)	<b>par tiroir gratuit</b>
<b>HDW-CHIP</b>	Bac anti-miettes	<b>40</b>

**ACCESSOIRES** (disponibles à la vente à tout moment)

<b>HDW 6" LEG</b>	Pieds en inox réglables de 152 mm (standard sur HDW-4)	<b>€158</b>
<b>HDW-CASTER-2</b>	Roulettes 51 mm de diamètre – entièrement pivotantes, 2 avec frein – (augmente la hauteur de l'unité de 64 mm)	<b>199</b>
<b>HDW-CASTER-3</b>	Roulettes bloquantes de 76 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 108 mm à la hauteur de l'ensemble)	<b>199</b>
<b>HDW-CASTER-5</b>	Roulettes bloquantes de 127 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 159 mm à la hauteur de l'ensemble)	<b>237</b>
<b>HDW-TRIVET</b>	Faux fond perforé (445 x 242 x 13 mm) pour isoler les produits du fond du bac (haut 13 mm)	<b>47</b>
<b>HDW-SPILL</b>	Récipient pour l'eau/les déversements - un par tiroir (hors options tiroir BIS et récipient OS)	<b>220</b>
<b>HDW-SPLASH</b>	Défecteur d'éclaboussures - un par tiroir (hors options tiroir BIS et récipient OS)	<b>45</b>
<b>ST PAN 2</b>	Bacs en inox 527 mm x 324 mm x 64 mm	<b>67</b>
<b>HDW 6" PAN</b>	Bacs en inox 527 mm x 324 mm x 152 mm	<b>104</b>

**BACS ET GRILLES – PAGE 153**
**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**

**Option écran tactile**

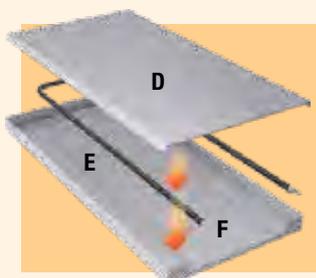
Présenté : Panneau de commande à écran tactile pour le réglage de la température et le minuteur



Tiroir à bac à petits pains (bacs non inclus)

**BIS DRAWER option**

**HDW 6" LEG** accessoire

**HDW-SPLASH** accessoire  
fond pour bac à eau

**Protection des Résistances**

D. Protection de la résistance (inclus)  
E. Élément chauffant (inclus)  
F. Bac anti-miettes **HDW-CHIP** option (largeur standard présentée)


**Humidité supplémentaire**

A. Bac en inox  
B. Fond perforé pour bac à eau en inox **HDW-SPLASH** accessoire  
C. Bac à eau (ajouter 6 mm d'eau) **HDW-SPILL** accessoire


**Roulettes** accessoire

**HDW-CASTER-2** (entièrement pivotantes, 2 verrous)  
**HDW-CASTER-3** (entièrement pivotantes, toutes munies de verrous)  
**HDW-CASTER-5** (entièrement pivotantes, toutes munies de verrous)


**HDW-TRIVET** accessoire  
Faux fond perforé pour bac

# Présentoirs de maintien en température

*Cafétérias • Magasins de proximité*

*Supermarchés & épicerie fines • Restaurants & cafés*

*Discothèques & bars • Traiteur • Restauration rapide*



Deux **GRSDH-36D** avec étagère inclinée double *pg. 108*



**GR2SDH-36** avec panneaux incrustés couleur *Designer pg. 110*



**HXMS-36D** en noir *Designer* standard avec l'éclairage d'accentuation à DEL en option dans les montants *pg. 112*



**GRCMW-1D** et **GRCMW-1DH** avec la couleur pierre décorative *Sable des Bermudes* facultative *pg. 116*



**GRCD-2PD** avec option : couleur *Designer* vert foncé *pg. 117*

## Présentoirs chauffants Glo-Ray®

Conçus avec une étagère inclinée et une étagère horizontale, les présentoirs chauffants Glo-Ray conjuguent la commodité du libre service l'anticipation des coups de feu du service.

- Le présentoir chauffant dispose d'une étagère inclinée en partie basse et d'une étagère horizontale en partie haute pour présenter une grande variété de produits comme pop corn, nachos sur l'étagère du haut et pizzas en boîtes ou autres produits emballés sur celle du bas
- La commande de température augmente la précision des températures et permet l'affichage numériques des températures
- Socle chauffant à thermostat pour prolonger la capacité de maintien en température
- La chaleur infrarouge dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs, où la déperdition de chaleur est maximale
- Tiges de séparation des produits inclus ; et pieds de 102 mm inclus
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur. Dégagement de 264 mm en partie basse et de 305 mm en partie haute



**GRSDS/H-36D** avec étagère inclinée et horizontale avec un dégagement de l'étagère supérieure de 381 mm en option (325 mm standard)



**GRSDS/H-41D** avec étagère basse inclinée et étagère horizontale haute

Présentoirs de maintien en température

### PRESENTOIRS CHAUFFANTS 2 NIVEAUX - ETAGERE HAUTE HORIZONTALE - ETAGERE BASSE INCLINEE

Modèle	Ampoules, Tiges de séparation par étagère	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité	Poids à L'expédition	Prix
<b>GRSDS/H-36D</b>	4, 7	914 x 616 x 851 mm	220-230	1669-1824	7.6-7.9	72 kg	<b>€5444</b>
<b>GRSDS/H-41D</b>	6, 8	1041 x 616 x 851 mm	220-230	1951-1232	8.9-9.3	83 kg	<b>5821</b>

**Pour tous les modèles à étagères inclinée/horizontale :**

Emplacement du cordon : côté commande à l'angle droit du socle.

Dimensions d'ouverture à l'avant, Haut : 305 H mm.

Bas: 264 H mm.

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – standard Gris Brillant –**

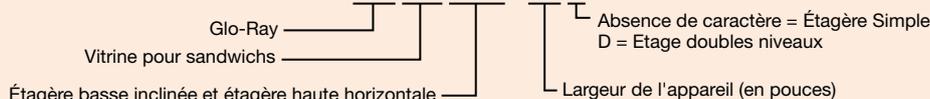
<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>€349</b>
<b>BLACK</b>	Noir	<b>349</b>
<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>349</b>
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>349</b>
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>349</b>
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	<b>349</b>
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	<b>349</b>
<b>15SPACE</b>	Dégagement de 381 mm pour l'étagère supérieure au lieu des 305 mm standard	<b>€104</b>

#### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

#### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>GRSDS-DIV</b>	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – (modèles GRSDS/H, étagère inférieure uniquement)	<b>unité €19</b>
<b>GRSDH-DIV</b>	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – (modèles GRSDS/H, étagère supérieure uniquement)	<b>unité 19</b>

#### GRSDS/H - x x D



## Présentoirs chauffants Glo-Ray®

Spécialement conçus pour mettre en valeur les produits emballés ou en boîte, les présentoirs chauffants Glo-Ray® Hatco maintiennent les aliments au chaud en toute sécurité à des températures de service adéquates. Ces présentoirs conjuguent la commodité du libre-service et l'efficacité de maintien au chaud de la cuisine au service, pour les périodes de pointe.

- Deux modèles : une ou deux étagères
- Étagères horizontales ou inclinées
- Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments
- Base chauffante à revêtement dur contrôlée par thermostat, avec une plage de température entre 85 °C et 93 °C, permettant de rallonger le temps de conservation
- La chaleur infrarouge précibée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur



GRSDH-30 étagère horizontale simple



GRSDS-24D étagère inclinée double avec porte-panneaux option (panneaux non fournis)

### PRÉSENTOIR CHAUFFÉ HORIZONTAL

Modèle	Ampoules, Tiges de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>Étagère simple</b>							
GRSDH-24	2, 5	610 x 495 x 303 mm	220-230	577 x 419 mm	724-791	22 kg	€2286
GRSDH-30	2, 6	762 x 495 x 303 mm	220-230	730 x 419 mm	890-974	25 kg	2508
GRSDH-36	2, 7	914 x 495 x 303 mm	220-230	882 x 419 mm	1074-1174	30 kg	2713
GRSDH-41	3, 8	1041 x 495 x 379 mm	220-230	1009 x 419 mm	1228-1343	34 kg	2951
GRSDH-52	4, 10	1321 x 495 x 379 mm	220-230	1289 x 419 mm	1604-1754	39 kg	3439
GRSDH-60	5, 12	1524 x 495 x 379 mm	220-230	1492 x 419 mm	1830-2001	60 kg	3870
<b>Étagère double</b>							
GRSDH-24D	4, 10	610 x 495 x 303 mm	220-230	577 x 419 mm	1448-1582	40 kg	€3983
GRSDH-30D	4, 12	762 x 495 x 643 mm	220-230	730 x 419 mm	1780-1948	45 kg	4158
GRSDH-36D	4, 14	914 x 495 x 643 mm	220-230	882 x 419 mm	2148-2348	54 kg	4401
GRSDH-41D	6, 16	1041 x 495 x 643 mm	220-230	1009 x 419 mm	2456-2686	62 kg	4673
GRSDH-52D*	8, 20	1321 x 495 x 643 mm	220-230	1289 x 419 mm	3208-3508	78 kg	5380
GRSDH-60D*	10, 24	1524 x 495 x 643 mm	220-230	1492 x 419 mm	3660-4002	89 kg	5925

\* Cordon sans fiche 240V

Pour tous les modèles à étagères simples et doubles horizontales :  
Emplacement du cordon : Côté commande à l'angle droit du socle.

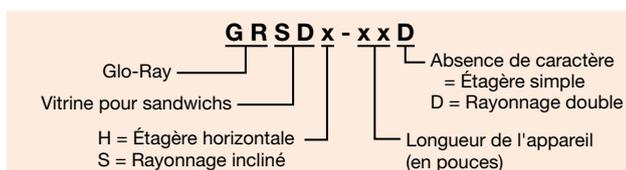
### PRÉSENTOIR CHAUFFÉ INCLINÉ

Modèle	Ampoules, Tiges de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>Étagère simple</b>							
GRSDS-24	2, 5	610 x 616 x 469 mm	220-230	572 x 533 mm	629-688	36 kg	€2760
GRSDS-30	2, 6	762 x 616 x 469 mm	220-230	724 x 533 mm	730-799	36 kg	2958
GRSDS-36	2, 7	914 x 616 x 545 mm	220-230	876 x 533 mm	864-946	42 kg	3183
GRSDS-41	3, 8	1041 x 616 x 545 mm	220-230	1003 x 533 mm	1003-1097	44 kg	3414
GRSDS-52	4, 10	1321 x 616 x 545 mm	220-230	1283 x 533 mm	1275-1396	50 kg	3913
GRSDS-60	5, 12	1524 x 616 x 545 mm	220-230	1486 x 533 mm	1665-1820	76 kg	4224
<b>Étagère double</b>							
GRSDS-24D	4, 10	610 x 616 x 820 mm	220-230	572 x 533 mm	1260-1378	52 kg	€4296
GRSDS-30D	4, 12	762 x 616 x 820 mm	220-230	724 x 533 mm	1419-1552	64 kg	4556
GRSDS-36D	4, 14	914 x 616 x 820 mm	220-230	876 x 533 mm	1669-1827	73 kg	4852
GRSDS-41D	6, 16	1041 x 616 x 820 mm	220-230	1003 x 533 mm	1951-2135	82 kg	5215
GRSDS-52D	8, 20	1321 x 616 x 820 mm	220-230	1283 x 533 mm	2483-2718	98 kg	6051
GRSDS-60D*	10, 24	1524 x 616 x 820 mm	220-230	1486 x 533 mm	3240-3541	108 kg	6425

\* Cordon sans fiche 240V.

Pour tous les modèles à étagères simples et doubles inclinés :  
Emplacement du cordon : Côté commande à l'angle droit du socle.

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 112




 Deux GRSDH-36D avec  
étagère inclinée double

**OPTIONS** (disponibles lors de l'achat uniquement)

ITC-S	Étagère simple avec thermostat lumineux	€256
ITC-D	Étagère double avec thermostat lumineux	444
SSEND	Panneaux latéraux en acier inoxydable à la place de panneaux en verre	par côté 35

**Pare-haleine de 127 mm du côté client (GRSDS un côté, GRSDH deux côtés) –**

GRSD24BP	Modèles de 610 mm de large	par étagère	€116
GRSD30BP	Modèles de 762 mm de large	par étagère	140
GRSD36BP	Modèles de 914 mm de large	par étagère	163
GRSD41BP	Modèles de 1041 mm de large	par étagère	186
GRSD52BP	Modèles de 1321 mm de large	par étagère	210
GRSD60BP	Modèles de 1524 mm de large	par étagère	304

GRSDFLILOCK1	Plaque de verrouillage de panneau relevable pour les modèles GRSDS-xx, -xxD -24 à -41	par étagère	€12
GRSDFLILOCK2	Plaque de verrouillage de panneau relevable pour les modèles GRSDS-xx, -xxD -52 à -60	par étagère	32

**Porte-panneau de présentoir (panneaux non fournis) La couleur correspond à celle de l'unité – Étagère supérieure ou intermédiaire –**

GRSD-SIGN24	610 L mm. Exige un panneau de 575 L x 100 H x 2 P mm	unité	€67
GRSD-SIGN30	762 L mm. Exige un panneau de 727 L x 100 H x 2 P mm	unité	67
GRSD-SIGN36	914 L mm. Exige un panneau de 879 L x 100 H x 2 P mm	unité	82
GRSD-SIGN41	1041 L mm. Exige un panneau de 1006 L x 100 H x P mm	unité	82
GRSD-SIGN52	1321 L mm. Exige un panneau de 1286 L x 100 H x P mm	unité	95
GRSD-SIGN60	1524 L mm. Exige un panneau de 1489 L x 100 H x P mm	unité	95

**Portes en plexiglas basculantes d'un côté pour modèles GRSDS – Pas compatible avec le pare-haleine ou le porte-panneau dans la même ouverture –**

SDS24FLIP	Modèles de 610 mm de large	par étagère	€205
SDS30FLIP	Modèles de 762 mm de large	par étagère	205
SDS36FLIP	Modèles de 914 mm de large	par étagère	205
SDS41FLIP	Modèles de 1041 mm de large	par étagère	205

**Portes en plexiglas basculantes d'un côté pour modèles GRSDH – Pas compatible avec le pare-haleine ou le porte-panneau dans la même ouverture –**

GRSDH24FLIP	Modèles de 610 mm de large	par étagère	€205
GRSDH30FLIP	Modèles de 762 mm de large	par étagère	205
GRSDH36FLIP	Modèles de 914 mm de large	par étagère	205
GRSDH41FLIP	Modèles de 1041 mm de large	par étagère	205

**ACCESSOIRES** (disponibles à la vente à tout moment)

4" LEGS	Pieds réglables de 102 mm (standard sur les modèles GRSDH-41 et de taille supérieure, GRSDS-36 et de taille supérieure, et sur tous les modèles doubles)	Jeux de 4	€44
---------	--	-----------	-----

**Ampoules DEL Chef – Ampoule réglable 230 V – Voir page 49 pour plus d'informations –**

CLED-2700-230	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière chaude incandescente)	unité	€94
CLED-3000-230	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière chaude halogène)	unité	94
CLED-4000-230	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière froide fluorescente)	unité	94
GRSDH-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – modèle horizontal	unité	€19
GRSDS-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – modèle horizontal	unité	19

**OPTIONS**

(disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – (Modèles obliques livrés standard en couleur Gris Brillant)**

RED	Rouge Chaud	€349
BLACK	Noir	349
GRAY	Gris Granit	349
WHITE	Blanc Granit	349
NAVY	Bleu Marine	349
GREEN	Vert Chasseur	349
COPPER	Cuivre Antique	349

**COULEURS ET FINITIONS - EN TROISIÈME DE COUVERTURE**

 SDS24FLIP  
Accessoire

 CLED-2700,  
-3000 or -4000  
Accessory

## Présentoirs chauffants Glo-Ray® Designer

Donnez un coup de fouet aux ventes par impulsion en mettant en valeur vos plats chauds dans les présentoirs chauffants Glo-Ray® Designer Hatco. Spécialement conçus pour mettre en valeur les produits emballés ou en boîte, ces réchauds maintiennent les aliments au chaud à des températures de service adéquates.

- En aluminium et acier inoxydable avec panneaux latéraux en verre trempé
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Pratique pour le self-service ou le service rapide
- Deux modèles : une ou deux étagères
- Étagères horizontales ou inclinées
- Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments
- Socle chauffant dur à thermostat pour prolonger le maintien au chaud
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent le produit en valeur

**GR2SDH-30**  
avec panneaux  
incrustés  
couleur Designer



**GR2SDS-30D**  
en noir Designer  
en option



Présentoirs de  
maintien en température

### PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS HORIZONTAUX DESIGNER

Modèle	Ampoules	Tiges de séparation par étagère	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>Une étagère</b>								
GR2SDH-24	2	5	768 x 686 x 459 mm	220-230	603 x 559 mm	800-875	40 kg	€3045
GR2SDH-30	2	6	921 x 686 x 459 mm	220-230	759 x 559 mm	1000-1093	55 kg	3275
GR2SDH-36	2	7	1073 x 686 x 459 mm	220-230	911 x 559 mm	1200-1312	59 kg	3512
GR2SDH-42	4	8	1226 x 686 x 459 mm	220-230	1064 x 559 mm	1450-1585	63 kg	3891
GR2SDH-48	4	9	1378 x 686 x 459 mm	220-230	1216 x 559 mm	1650-1804	73 kg	4272
GR2SDH-54	4	10	1530 x 686 x 459 mm	220-230	1368 x 559 mm	1850-2022	78 kg	4661
GR2SDH-60	6	12	1683 x 686 x 459 mm	220-230	1521 x 559 mm	2150-2350	85 kg	5018
<b>Étagère double</b>								
GR2SDH-24D	4	5	768 x 686 x 737 mm	220-230	603 x 559 mm	1600-1749	57 kg	€5015
GR2SDH-30D	4	6	921 x 686 x 737 mm	220-230	759 x 559 mm	2000-2186	72 kg	5303
GR2SDH-36D	4	7	1073 x 686 x 737 mm	220-230	911 x 559 mm	2400-2623	93 kg	5574
GR2SDH-42D	8	8	1226 x 686 x 737 mm	220-230	1064 x 559 mm	2900-3170	102 kg	6102
GR2SDH-48D	8	9	1378 x 686 x 737 mm	220-230	1216 x 559 mm	3300-3607	115 kg	6621
GR2SDH-54D*	8	10	1530 x 686 x 737 mm	220-230	1368 x 559 mm	3700-4044	124 kg	7157
GR2SDH-60D*	12	12	1683 x 686 x 737 mm	220-230	1521 x 559 mm	4300-4700	149 kg	7665

Pour tous les modèles à étagère horizontale Designer simple ou double :

Emplacement du cordon : à l'arrière, au centre du socle, côté commande.

### PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS INCLINÉS DESIGNER

Modèle	Ampoules	Tiges de séparation par étagère	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>Une étagère</b>								
GR2SDS-24	2	5	768 x 680 x 579 mm	220-230	603 x 559 mm	800-875	47 kg	€3285
GR2SDS-30	2	6	921 x 680 x 579 mm	220-230	759 x 559 mm	1000-1093	50 kg	3467
GR2SDS-36	2	7	1073 x 680 x 579 mm	220-230	911 x 559 mm	1200-1312	62 kg	3767
GR2SDS-42	4	8	1226 x 680 x 579 mm	220-230	1064 x 559 mm	1450-1585	70 kg	4145
GR2SDS-48	4	9	1378 x 680 x 579 mm	220-230	1216 x 559 mm	1650-1804	74 kg	4518
GR2SDS-54	4	10	1530 x 680 x 579 mm	220-230	1368 x 559 mm	1850-2022	83 kg	4897
GR2SDS-60	6	12	1683 x 680 x 579 mm	220-230	1521 x 559 mm	2150-2350	92 kg	5244
<b>Étagère double</b>								
GR2SDS-24D	4	5	768 x 680 x 860 mm	220-230	603 x 559 mm	1600-1749	74 kg	€5104
GR2SDS-30D	4	6	921 x 680 x 860 mm	220-230	759 x 559 mm	2000-2186	84 kg	5462
GR2SDS-36D	4	7	1073 x 680 x 860 mm	220-230	911 x 559 mm	2400-2623	91 kg	5804
GR2SDS-42D	8	8	1226 x 680 x 860 mm	220-230	1064 x 559 mm	2900-3170	99 kg	6340
GR2SDS-48D	8	9	1378 x 680 x 860 mm	220-230	1216 x 559 mm	3300-3607	116 kg	6859
GR2SDS-54D*	8	10	1530 x 680 x 860 mm	220-230	1368 x 559 mm	3700-4044	120 kg	7390
GR2SDS-60D*	12	12	1683 x 680 x 860 mm	220-230	1521 x 559 mm	4300-4700	135 kg	7900

Quand aucune couleur n'est précisée, les panneaux incrustés et les capuchons d'angle sont noirs.

\* Sans prise.

Pour tous les modèles à une et deux étagères inclinées Designer :

Emplacement du cordon : À l'arrière, au centre du socle, côté commande.

**NOMS DES OPTIONS, ACCESSOIRES ET MODÈLES – PAGE 114**


**GR2SDS-24D**  
avec panneaux  
4 optionnels  
aux couleurs  
Designer

**OPTIONS** (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Protection pare-haleine de 127 mm (du côté clients uniquement sur les modèles inclinés)**

<b>GR2SD24BP</b>	Sur les grands modèles de 765 mm	par étagère	€189
<b>GR2SD30BP</b>	Sur les modèles de grande taille 918 mm	par étagère	200
<b>GR2SD36BP</b>	Sur les modèles de grande taille 1070 mm	par étagère	213
<b>GR2SD42BP</b>	Sur les modèles de grande taille 1222 mm	par étagère	218
<b>GR2SD48BP</b>	Sur les modèles de grande taille 1375 mm	par étagère	229
<b>GR2SD54BP</b>	Sur les modèles de grande taille 1527 mm	par étagère	241
<b>GR2SD60BP</b>	Sur les modèles de grande taille 1680 mm	par étagère	253

**Portes rabattables en plexiglas (côté commande ou client)**

<b>2SDS24FLIP</b>	Sur les grands modèles de 765 mm	par étagère	€156
<b>2SDS30FLIP</b>	Sur les grands modèles de 918 mm	par étagère	180
<b>2SDS36FLIP</b>	Sur les grands modèles de 1070 mm	par étagère	199
<b>2SDS42FLIP</b>	Sur les grands modèles de 1222 mm	par étagère	223

**Portes rabattables doubles en plexiglas (côté commande ou client)**

<b>2SDS48FLIP</b>	Sur les grands modèles de 1375 mm	par étagère	€269
<b>2SDS54FLIP</b>	Sur les grands modèles de 1527 mm	par étagère	314
<b>2SDS60FLIP</b>	Sur les grands modèles de 1680 mm	par étagère	359

<b>2SDHFRTGLS</b>	Verre frontal à la place des séparateurs par couloirs et des tiges séparatrices. Pas de possibilité de montage de protège-haleine ou de portes escamotables (Gamme GR2SDH, modèles d'un seul niveau uniquement)	€ 85
-------------------	---	------

<b>2SDHFRTGLS-D</b>	Verre frontal à la place des séparateurs par couloirs et des tiges séparatrices. Pas de possibilité de montage de protège-haleine ou de portes escamotables (Gamme GR2SDH, modèles double niveau uniquement)	153
---------------------	--	-----

<b>SS-ITC</b>	Étagère simple avec thermostat lumineux (ajoute 48 mm à la profondeur du modèle horizontal et 45 mm à la profondeur du modèle incliné)	256
---------------	--	-----

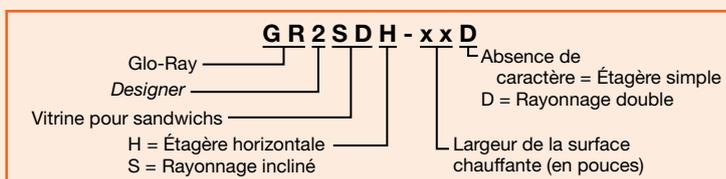
<b>DS-ITC</b>	Étagère double avec thermostat lumineux (ajoute 48 mm à la profondeur du modèle horizontal et 45 mm à la profondeur du modèle incliné)	445
---------------	--	-----

**ACCESSOIRES** (disponibles à la vente à tout moment)

<b>2SD-DIV</b>	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires	unité	€19
----------------	---	-------	-----

**Ampoules DEL Chef – Ampoule réglable 230 V – Voir page 49 pour plus d'informations –**

<b>CLED-2700-230</b>	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière chaude incandescente)	unité	€94
<b>CLED-3000-230</b>	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière chaude halogène)	unité	94
<b>CLED-4000-230</b>	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière froide fluorescente)	unité	94

**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTUREV**

**OPTIONS**

(disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé aluminium anodisé clair –**

<b>RED</b>	Rouge Chaud	€349
<b>BLACK</b>	Noir	349
<b>GRAY</b>	Gris Granite	349
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	349
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	349
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	349
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	349

**Couleurs de panneaux incrustés Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir standard –**

<b>RED</b>	Rouge Chaud	Gratuit
<b>GRAY</b>	Gris Granit	Gratuit
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	Gratuit
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	Gratuit
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	Gratuit
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	Gratuit

**Capuchons d'angle Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées**

<b>DKGRAY</b>	Capuchons d'angle gris foncé	Gratuit
---------------	------------------------------	---------



SS-ITC Option



DS-ITC Option

## Vitrine chauffante à LED

La nouvelle vitre chauffante avec éclairage LED est élégamment conçue pour maintenir en température des aliments emballés en toute sécurité afin d'attirer vos clients en vente à emporter. Disponible avec étagères inclinées ou horizontales, les présentoirs chauffants à LED sont proposés en modèles étagère simple et étagères doubles.

- Choisissez parmi les modèles à étagères inclinées ou horizontales, simple ou double
- La chaleur infrarouge maintient la chaleur de produits chauds emballés en toute sécurité pendant plusieurs heures
- L'éclairage à LED crée un meilleur éclairage des produits alimentaires en maintien en température
- Avec une étagère de base dotée d'un thermostat à revêtement dur

- Les panneaux latéraux en verre montés sur charnières sont maintenus en place par magnétisme et s'ouvrent vers l'extérieur pour un nettoyage facile
- Une option indiquant la température de contrôle (ITC) améliore le contrôle précis de la température



HXMS-36D en noir  
Designer standard

Présentoirs de  
maintien en température

### PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS À LED HORIZONTALES

Modèle	Barres de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace utilisable L x P	Tension	Intensité	Puissance (W)	Poids à l'expédition*	Prix
<b>Une étagère</b>								
HXMH-24	5	709 x 725 x 555 mm	567 x 552 mm	230	2.9	671	51 kg	€3274
HXMH-30	6	861 x 725 x 555 mm	720 x 552 mm	230	3.8	863	60 kg	3472
HXMH-36	7	1013 x 725 x 555 mm	872 x 552 mm	230	4.6	1055	66 kg	3735
HXMH-42	8	1166 x 725 x 555 mm	1025 x 552 mm	230	5.2	1201	73 kg	4113
HXMH-48	9	1318 x 725 x 555 mm	1177 x 552 mm	230	6.1	1392	86 kg	4888
HXMH-54	10	1471 x 725 x 555 mm	1329 x 552 mm	230	6.9	1585	91 kg	4862
HXMH-60	12	1623 x 725 x 555 mm	1482 x 552 mm	230	7.7	1777	94 kg	5208
<b>Étagère double</b>								
HXMH-24D	10	709 x 725 x 835 mm	567 x 552 mm	230	5.8	1342	73 kg	€5351
HXMH-30D	12	861 x 725 x 835 mm	720 x 552 mm	230	7.5	1726	84 kg	5637
HXMH-36D	14	1013 x 725 x 835 mm	872 x 552 mm	230	9.2	2110	93 kg	5879
HXMH-42D	16	1166 x 725 x 835 mm	1025 x 552 mm	230	10.4	2402	100 kg	6420
HXMH-48D	18	1318 x 725 x 835 mm	1177 x 552 mm	230	12.1	2784	111 kg	6915
HXMH-54D*	20	1471 x 725 x 835 mm	1329 x 552 mm	230	13.8	3170	123 kg	7433
HXMH-60D*	24	1623 x 725 x 835 mm	1482 x 552 mm	230	15.5	3554	136 kg	7917

### PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS À LED INCLINÉS

Modèle	Barres de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace utilisable L x P	Tension	Intensité	Puissance (W)	Poids à l'expédition*	Prix
<b>Une étagère</b>								
HXMS-24	5	709 x 715 x 551 mm	567 x 552 mm	230	2.9	671	51 kg	€3435
HXMS-30	6	861 x 715 x 551 mm	720 x 552 mm	230	3.8	863	60 kg	3618
HXMS-36	7	1013 x 715 x 551 mm	872 x 552 mm	230	4.6	1055	68 kg	3926
HXMS-42	8	1166 x 715 x 551 mm	1025 x 552 mm	230	5.2	1201	73 kg	4314
HXMS-48	9	1318 x 715 x 551 mm	1177 x 552 mm	230	6.1	1392	85 kg	4671
HXMS-54	10	1471 x 715 x 551 mm	1329 x 552 mm	230	6.9	1585	93 kg	5084
HXMS-60	12	1623 x 715 x 551 mm	1482 x 552 mm	230	7.7	1777	93 kg	5438
<b>Étagère double</b>								
HXMS-24D	10	709 x 715 x 831 mm	567 x 552 mm	230	5.8	1342	73 kg	€5291
HXMS-30D	12	861 x 715 x 831 mm	720 x 552 mm	230	7.5	1726	85 kg	5625
HXMS-36D	14	1013 x 715 x 831 mm	872 x 552 mm	230	9.2	2110	94 kg	5892
HXMS-42D	16	1166 x 715 x 831 mm	1025 x 552 mm	230	10.4	2402	105 kg	6558
HXMS-48D	18	1318 x 715 x 831 mm	1177 x 552 mm	230	12.1	2784	111 kg	7094
HXMS-54D*	20	1471 x 715 x 831 mm	1329 x 552 mm	230	13.8	3170	123 kg	8155
HXMS-60D*	24	1623 x 715 x 831 mm	1482 x 552 mm	230	15.5	3554	132 kg	8155

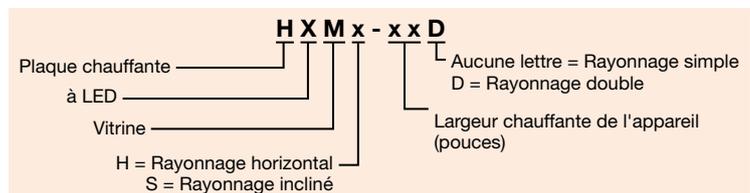
\* Les poids d'expédition sont approximatifs.

\* Sans prise.

Tous les présentoirs chauffants à LED proposent:

Emplacement du cordon : À l'arrière au centre de base, sur le côté gauche du boîtier de commande.

### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 116





HZMS-48D en noir Designer standard avec l'éclairage d'accentuation à LED en option dans les montants

**OPTIONS** (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir standard –

RED	Rouge Chaud	€349
GRAY	Gris Granit	349
WHITE	Blanc Granit	349
NAVY	Bleu Marine	349
GREEN	Vert Chasseur	349
COPPER	Cuivre Antique	349

HZM-LP	Éclairage d'accentuation à DEL dans le montant	€450
SS-ITC	Étagère simple avec thermostat lumineux	240
DS-ITC	Étagère double avec thermostat lumineux	415

Pare-haleine 127 mm - Non compatibles avec les capots rabattables sur la même ouverture –

HZM24BP	Du côté client sur -24 modèle	ar étagère €167
HZM30BP	Du côté client sur -30 modèle	ar étagère 181
HZM36BP	Du côté client sur -36 modèle	ar étagère 195
HZM42BP	Du côté client sur -42 modèle	ar étagère 216
HZM48BP	Du côté client sur -48 modèle	ar étagère 239
HZM54BP	Du côté client sur -54 modèle	ar étagère 258
HZM60BP	Du côté client sur 60 modèle	ar étagère 270

Capots rabattables en plexiglas - Non compatibles avec les pare-haleine sur la même ouverture, d'un seul côté –

HZM24FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -24 modèle	ar étagère €167
HZM30FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -30 modèle	ar étagère 181
HZM36FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -36 modèle	ar étagère 195
HZM42FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -42 modèle	ar étagère 216
HZM48FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -48 modèle	ar étagère 239
HZM54FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -54 modèle	ar étagère 258
HZM60FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -60 modèle	ar étagère 270

**ACCESSOIRES** (disponibles à la vente à tout moment)

HZM-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires	unité €19
---------	---	-----------

**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**

## Vitrines chauffantes Glo-Ray®

Les vitrines chauffantes Glo-Ray d'Hatco sont idéales pour maintenir au chaud les aliments emballés ou en boîte sur un buffet ou sur une zone de distribution en libre-service. Avec une conception courbée qui s'accorde avec n'importe quel décor

- Éléments chauffants à chaleur enveloppante dans la base à revêtement dur avec contrôle par thermostat
- Des étagères en verre chauffantes uniques et brevetées, dotées de contrôles infinis, conduisent la chaleur au-dessus et en dessous des produits alimentaires
- Éclairage à DEL permet une présentation optimisée des aliments et des économies d'énergie
- Design attrayant de la partie supérieure incurvée comprenant un support d'enseigne frontal encastrable (enseigne non incluse)
- Éléments également compris : panneaux latéraux en verre trempé, pieds de 64 mm (2,5 po), base chauffante et auvent supérieur à contrôle par thermostat, tiges de séparation et couleur standard noir *Designer*



**GR3SDS-39DCT**  
en noir *Designer* standard et support d'enseigne supérieur (enseigne non incluse)



**GR3SDS-39TCT** en option en granit gris et porte-étiquettes. Le porte-panneau supérieur est standard (panneaux non inclus)

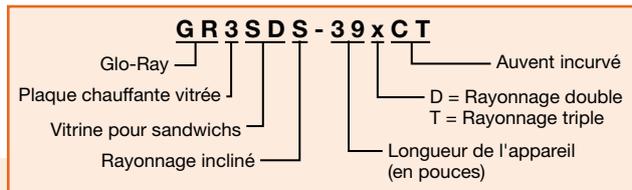
Présentoirs de maintien en température

### VITRINES CHAUFFANTES

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Espace utilisable L x P	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
<b>Étagère double</b>							
<b>GR3SDS-39DCT</b>	995 x 699 x 673 mm	895 x 540 mm	220-230-240	1750-1910-2080	8.0-8.3-8.7	84 kg	€6665
<b>Rayonnage driple</b>							
<b>GR3SDS-39TCT</b>	995 x 6991 x 882 mm	895 x 540 mm	220-230-240	2720-2970-3235	12.4-12.9-13.5	104 kg	€9110

Pour tous les modèles :

Emplacement du cordon : Côté commande à l'angle droit du socle.



### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleur Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir standard –**

<b>RED</b>	Rouge Chaud	Gratuit
<b>GRAY</b>	Gris Granit	Gratuit
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	Gratuit
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	Gratuit
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	Gratuit
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	Gratuit

**Finitions Brillantes – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir standard –**

<b>GGRAY</b>	Gris Grilliant	Gratuit
--------------	----------------	---------

**Supports d'enseigne pour étagères à panneaux – (Enseigne non incluse) – La couleur correspond à la couleur de l'unité – au lieu des butoirs et des tiges de séparation –**

<b>3SDCT39SIGN</b>	Largeur du modèle : 39. Nécessite une enseigne de 991 mm de largeur x 48 mm de hauteur x 1 mm de profondeur	unité	€74
--------------------	---	-------	-----

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>4"LEGS</b>	Pieds réglables de 102 mm	Jeux de 4	€44
<b>3SD-DIV</b>	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires (non compatible avec les supports d'enseigne facultatifs)	unité	19

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

## Présentoirs chauffants incurvés Glo-Ray®

Vous souhaitez donner de l'élégance à un nouveau point de vente, modifier ou améliorer une zone existante ? Le réchauffeur courbe Merchandising Glo-Ray® de Hatco offre une solution unique et intéressante pour les zones d'achats d'impulsion.

- Présentoirs à étagère simple et double avec vitres en verre réfléchissant
- Individuels de base thermostatée chauffée avec interrupteur à bascule maintient en toute sécurité les températures de service
- Éclairage à incandescence qui permet une présentation optimisée des aliments
- Les présentoirs à étagère double humidifiée contiennent un réservoir de capacité de 1.2 litres d'eau
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®

**GRCMW-1** Profilé Noir *Designer* avec bacs de présentation



**GRCMW-1DH** Profilé Noir *Designer* avec des bacs de présentation et (humidificateur)



### PRÉSENTOIRS DE MAINTIEN SERVICE AVANT PARE-HALEINÉ INCURVÉS

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P		Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
			Étagère supérieure	Étagère inférieure			
<b>Étagère simple</b>							
<b>GRCMW-1</b>	562 x 546 x 505 mm	220 ou 240	—	501 x 330 mm	670	25 kg	<b>€2462</b>
<b>Étagère double</b>							
<b>GRCMW-1D</b>	660 x 511 x 683 mm	220 ou 240	577 x 314 mm	577 x 396 mm	1540	42 kg	<b>€4681</b>
<b>Étagère double avec humidité</b>							
<b>GRCMW-1DH*</b>	660 x 511 x 683 mm	220 ou 240	577 x 314 mm	577 x 396 mm	1660	45 kg	<b>€5005</b>

\*Humidité sur l'étagère du bas seulement.

#### Pour tous les modèles :

Contenance du réservoir à eau (modèles GRCMW-1DH uniquement) : 1,2 litres.

Emplacement du cordon : Côté commande à l'angle droit du socle.

### EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 155

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

##### Couleurs Designer (Surface de l'unité peinte)

– Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir standard –

<b>RED</b>	Rouge Chaud	<b>Gratuit</b>
<b>GRAY</b>	Gris Granit	<b>Gratuit</b>
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	<b>Gratuit</b>
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	<b>Gratuit</b>
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	<b>Gratuit</b>
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	<b>Gratuit</b>

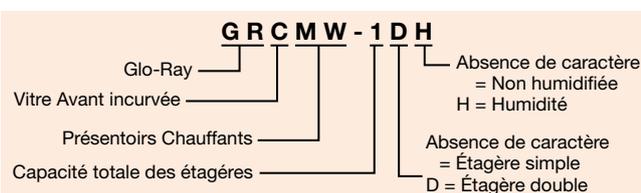
##### Couleur pierre artificielle (surface de l'unité peinte et les inserts de moulures décoratifs) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

<b>GGRAN</b>	Gris Granit	<b>€468</b>
<b>BSAND</b>	Sable des Bermudes	<b>468</b>
<b>NSKY</b>	Ciel étoilé	<b>468</b>

<b>CMWDBACKFLIP</b>	Portes rabattables des étagères du bas et du haut du côté serveur à la place de miroir sur le panneau arrière (modèles GRCMW-1D, -1DH uniquement)	<b>€304</b>
<b>CMWDTOPFLIP</b>	Porte rabattable de l'étagère du bas côté client au lieu de pare-haleine (modèles GRCMW-1D, -1DH uniquement)	<b>153</b>

### BACS ET GRILLES – PAGE 153

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Présentoirs chauffants Glo-Ray® Designer

Notre comptoir de présentation chauffant Glo-Ray® de la série Designer vous permettra, avec son verre incurvé et son éclairage incandescent, de mettre en valeur vos produits avec éclat et élégance. Nous combinons notre base chauffante contrôlée par thermostat avec une rampe chauffante infrarouge pour conserver parfaitement vos produits



**GRCD-2PD** avec jupe de plateau en option et couleur Designer, capots rabattables, et bacs alimentaires supplémentaires



**GRCDH-1PD** avec jupe de plateau en option et capots rabattables et bac alimentaire supplémentaire. (plat de cuisson supérieur non disponible)

Le réservoir humidifié se place entre les casseroles



**GRCDH-3PD** illustré en acier inoxydable standard, avec des bacs alimentaires (accessoires)

- Présentoir grande visibilité avec vitre avant en verre trempé incurvé
- Construction exclusive du socle
- Portes arrières coulissantes
- Disponible avec ou sans régulation d'humidité (étagère inférieure seulement)
- Construction en aluminium et acier inoxydable avec verre trempé
- Vitre avant en verre incurvé s'incline vers l'avant pour faciliter le nettoyage
- La chaleur infrarouge dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent les produits

Présentoirs de maintien en température

### PRÉSENTOIRS DESIGNER

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace Utilisable (L x P)	Tensions Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>À une étagère</b>							
<b>GRCD-1P</b>	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	425	43 kg	<b>€3943</b>
<b>GRCD-2P</b>	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	780	55 kg	<b>4497</b>
<b>GRCD-3P</b>	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1005	69 kg	<b>5052</b>
<b>À deux étagères</b>							
<b>GRCD-1PD</b>	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	905	45 kg	<b>€4633</b>
<b>GRCD-2PD</b>	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1285	77 kg	<b>5265</b>
<b>GRCD-3PD</b>	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1710	95 kg	<b>6055</b>
<b>À une étagère avec humidité*</b>							
<b>GRCDH-1P</b>	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	697	41 kg	<b>€4533</b>
<b>GRCDH-2P</b>	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1052	56 kg	<b>5088</b>
<b>GRCDH-3P</b>	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1277	71 kg	<b>5643</b>
<b>À deux étagères avec humidité*</b>							
<b>GRCDH-1PD</b>	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	1177	55 kg	<b>€5222</b>
<b>GRCDH-2PD</b>	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1532	79 kg	<b>5856</b>
<b>GRCDH-3PD</b>	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1982	100 kg	<b>6645</b>

\* Humidité sur l'étagère du bas uniquement. Inclut un cadre de bac sur l'étagère inférieure. Les bordures de bac acceptent des bacs de 64 mm de hauteur.

#### Pour tous les modèles :

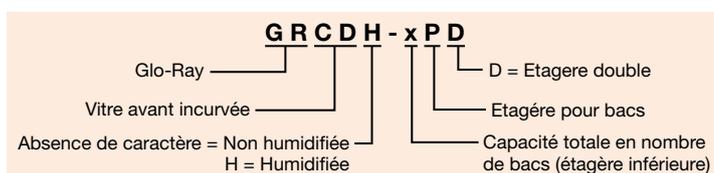
Emplacement du cordon : Côté commande à l'angle droit du socle.

#### Pour tous les modèles étagères doubles avec humidité :

Contenance du réservoir à eau : 3 litres.

#### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 120

#### EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 155





GRCD-2PD avec portes rabattables et couleur Designer

**OPTIONS** (disponibles lors de l'achat uniquement)

Portes rabattables sur les deux étagères côté client à la place du panneau avant en verre (ajoute 13 mm de profondeur au modèle) –

CD1PDFLIP	Modèles à 1 bacs	€ 613
CD2PDFLIP	Modèles à 2 bacs	657
CD3PDFLIP	Modèles à 3 bacs	1171

Bordure de bac sur l'étagère inférieure (accepte des bacs de 64 mm de profondeur – standard sur les modèles humidifiés) –

SKIRT-1P	Modèle à 1 bac au lieu de rail de bac	€ 41
SKIRT-2P	Modèle à 2 bacs au lieu de rail de bac	77
SKIRT-3P	Modèle à 3 bacs au lieu de rail de bac	112
UPPERSKIRT-2P	Bordure de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 2 bacs, au lieu d'arrêt de bac	€ 78
UPPERSKIRT-3P	Bordure de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 3 bacs, au lieu d'arrêt de bac	158

Portes coulissantes en verre miroir à la place des portes en verre (côté serveur uniquement) –

Modèles à une étagère –

MIRROR	-1P	€ 67
MIRROR	-2P	92
MIRROR	-3P	117

Modèles à deux étagères –

MIRROR	-1PD	€133
MIRROR	-2PD	183
MIRROR	-3PD	233

**OPTIONS**

(disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé en acier inoxydable –

RED	Rouge Chaud	€349
BLACK	Noir	349
GRAY	Gris Granit	349
WHITE	Blanc Granit	349
NAVY	Bleu Marine	349
GREEN	Vert Chasseur	349
COPPER	Cuivre Antique	349

**NOMBRE MAXIMUM DE BACS DANS PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS<sup>1</sup>**

Modèle	Contenance (bacs)	Cadres de bordure de bacs en option
GRCD-1P	1 bac grande taille	un SKIRT-1P
GRCD-2P	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
GRCD-3P	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P
GRCD-1PD – Étagère supérieure	1 bacs demi-taille ou 1 plateau à pizza de 356 mm	personne
GRCD-1PD – Étagère inférieure	1 bac grande taille	un SKIRT-1P
GRCD-2PD – Étagère supérieure	1 bac grande taille ou 1 bac tiers de taille ou 2 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-2P
GRCD-2PD – Étagère inférieure	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
GRCD-3PD – Étagère supérieure	2 bacs grande taille ou 3 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-3P
GRCD-3PD – Étagère inférieure	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P

<sup>1</sup> All pan capacities shown are for non-humidified models. 64 mm deep pans recommended for bottom shelf of humidified models.

**BACS ET GRILLES – PAGE 153**

**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**

## Vitrines chaudes de présentation Glo-Ray®

Conçus pour toute opération de service de restauration, le présentoir chauffant Glo-Ray® Hatco est parfait pour la mise en valeur des plats chauds. Les sources de chaleur hauts et basses se cumulent pour assurer une bonne qualité de maintien en température.

- Socle chauffant thermostaté 38° - 93°C
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Construction en aluminium et acier inoxydable avec verre trempé
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent le produit
- L'isolation de la base permet de limiter le transfert de chaleur et de conserver froide la base extérieure
- Portes coulissantes sans galets



**GRHD-4PD** avec couleur *Designer* optionnelle, portes en verre miroir et bacs alimentaires supplémentaires



**GRHDH-2P** avec jupe de plateau et ouverture latérale double en option, et bacs alimentaires supplémentaires

Présentoirs de maintien en température

### VITRINES CHAUDES DE PRESENTATION

Modèle	Ampoules	Dimensions (L x P x H) <i>Inclut les pieds</i>	Espace utilisable (L x P)	Tensions Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>Étagère simple</b>							
GRHD-2P	4	826 x 660 x 635 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	940	54 kg	€3368
GRHD-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1350	65 kg	3843
GRHD-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	1785	98 kg	4528
<b>Étagère double</b>							
GRHD-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1310	68 kg	€4651
GRHD-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1755	86 kg	5213
GRHD-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2480	104 kg	5975
<b>Étagère simple avec humidification*</b>							
GRHDH-2P	4	826 x 660 x 635 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1212	57 kg	€3964
GRHDH-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1622	74 kg	4439
GRHDH-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2329	98 kg	5522
<b>Étagère double avec humidification*</b>							
GRHDH-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1582	80 kg	€5244
GRHDH-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	2027	85 kg	5804
GRHDH-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2980	109 kg	6966

Le numéro de modèle indique le nombre de bacs d'aliments en pleine grandeur que l'unité peut contenir, avec le même nombre de bacs de demi-taille pour les unités avec une étagère supérieure exemple: 2P (2 bacs).

\*Humidité sur l'étagère du bas uniquement. Inclut une bordure de bac sur l'étagère inférieure. Les bordures de bac acceptent des bacs de 64 mm de hauteur

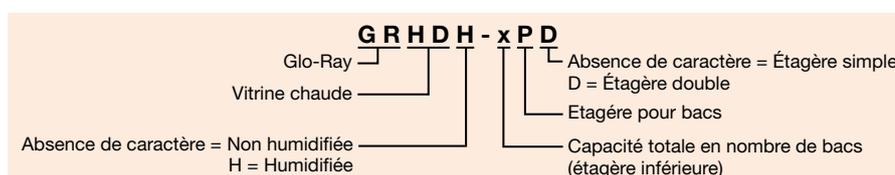
#### Pour tous les modèles :

Contenance du réservoir à eau : 2 bacs and 3 bacs : 3 litres.  
4 bacs : 6 litres.

Emplacement du cordon : 1829 mm, côté commande à l'angle droit du socle.

#### OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 122

#### EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 155





**GRHD-4PD** avec des cadres de bacs en option.  
Étagère supérieure: une UPPERSKIRT-4P  
étagère inférieure: une SKIRT-4P.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

<b>SKIRT-2P</b>	Cadre de bac pour bacs de 64 mm de profondeur sur étagère inférieure (en série sur les modèles humidifiés) Modèle 2 bacs au lieu de rail de bac	€ 77
<b>SKIRT-3P</b>	Cadre de bac pour bacs de 64 mm de profondeur sur étagère inférieure (en série sur les modèles humidifiés) Modèle 3 bacs au lieu de rail de bac (Consiste d'une SKIRT-1P et d'une SKIRT-2P)	112
<b>SKIRT-4P</b>	Cadre de bac pour bacs de 64 mm de profondeur sur étagère inférieure (en série sur les modèles humidifiés) Modèle 4 bacs au lieu de rail de bac (deux SKIRT-2P)	149
<b>UPPERSKIRT-2P</b>	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 2 bacs, au lieu d'arrêt de bac	78
<b>UPPERSKIRT-3P</b>	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 3 bacs, au lieu d'arrêt de bac	158
<b>UPPERSKIRT-4P</b>	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 4 bacs, au lieu d'arrêt de bac	158
<b>FLIP</b>	Portes basculantes (et non coulissantes) côté service	Gratuit
<b>Portes coulissantes côté client à la place du panneau fixe en verre –</b>		
<b>SLIDE-2P</b>	par ouverture	€160
<b>SLIDE-3P</b>	par ouverture	178
<b>SLIDE-4P</b>	par ouverture	223
<b>Portes relevable côté client à la place du panneau fixe en verre –</b>		
<b>FLIP-2P</b>	par ouverture	€160
<b>FLIP-3P</b>	par ouverture	178
<b>FLIP-4P</b>	par ouverture	223
<b>Porte coulissante en verre miroir au lieu de la porte coulissante en verre (côté serveur uniquement) –</b>		
<b>MIRROR-2P</b>	par ouverture	€ 92
<b>MIRROR-3P</b>	par ouverture	117
<b>MIRROR-4P</b>	par ouverture	148

### OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées**

– Profilé en acier inoxydable –

<b>RED</b>	Rouge Chaud	€349
<b>BLACK</b>	Noir	349
<b>GRAY</b>	Gris Granit	349
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	349
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	349
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	349
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	349

**BACS ET GRILLES – PAGE 153**

**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**

### CAPACITÉ EN NOMBRE DE BACS<sup>□</sup>

Modèle	Capacité (bacs)	Cadres de bordure de bacs en option
<b>GRHD-2P</b>	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
<b>GRHD-3P</b>	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P
<b>GRHD-4P</b>	4 bacs grande taille	un SKIRT-4P
<b>GRHD-2PD – Étagère supérieure</b>	2 bacs demi-taille ou 2 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-2P
<b>GRHD-2PD – Étagère inférieure</b>	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
<b>GRHD-3PD – Étagère supérieure</b>	3 bacs demi-taille ou 3 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-3P
<b>GRHD-3PD – Étagère inférieure</b>	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P
<b>GRHD-4PD – Étagère supérieure</b>	2 bacs grande taille ou 4 bacs demi-taille ou 4 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-4P
<b>GRHD-4PD – Étagère inférieure</b>	4 bacs grande taille	un SKIRT-4P

<sup>□</sup> Toutes les contenances de bac indiquées correspondent à des modèles non humidifiés. Bacs de 64 mm de profondeur recommandés pour l'étagère inférieure sur les modèles humidifiés.

# Armoires de maintien en température et présentation

*Cafétérias • Magasins de proximité  
Traiteurs • Restauration rapide*



**PWC-12** pg. 124



**FDWDE-1X** pg. 125



**FSDT-2X** avec ensemble d'angle de 5 étagères et porte-étiquettes supplémentaires (étiquettes non incluses) pg. 126

**NOUVEAU**



**IHDCH-45** illustrée avec des bras standard, des élévateurs facultatifs et des supports d'enseigne pg. 130



**MDW-1X** avec couleur *Designer* standard et capot en option avec découpe de signe rétroéclairée d'un côté (panneau inclus) pg. 132

**NOUVEAU**



**FST-1-MN** Présenté en couleur Bronze, couleur standard pg. 133

**NOUVEAU**



**FSHC-7W1-EE** présentée en noir *Designer* avec des bacs et une ouverture sur la droite pg. 134



**FSHC-6W1** armoire présentée avec des bacs GN en option pg. 135



**FS2HAC-2PT** armoire traversante présentée avec des bacs GN en option pg. 137

## Chauffe-assiette

Les chauffe-assiettes Hatco sont conçus pour contenir des assiettes de service préchauffées tout en permettant à vos clients d'y accéder facilement. Modèles sur à poser ou à encastrer disponibles. Facile à remplir et facile à nettoyer. Le service sur des assiettes préchauffées permet de prolonger les temps de maintien au chaud de la plupart des aliments, et améliore la satisfaction des clients.

- Peut accueillir 25 assiettes jusqu'à 305 mm de diamètre
- Commande de la température numérique, réglable dans une plage de 40° à 50° C
- L'éclairage à LED économe en énergie éclaire l'intérieur depuis le haut
- Revêtement noir *Designer* en option
- Dimensions de découpe pour encastrement de l'armoire : 423 x 512 mm


**PWC-12**

**PWC-12**  
en noir *Designer*  
en option

Affichage numérique et interrupteur marche-arrêt

Armoires de maintien en température et présentation

### CHAUFFE-ASSIETTE

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Ouverture de l'armoire L x H	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
<b>Modèle à poser</b>							
<b>PWC-12</b>	427 x 441 x 566 mm	320 x 400 mm	220-240	389-463	1.7-1.9	29 kg	<b>€1047</b>
<b>Intégrée</b>							
<b>PWB-12</b>	444 x 442 x 534 mm	322 x 400 mm	220-240	389-463	1.7-1.9	22 kg	<b>€969</b>

Tous les modèles de chauffe-plaques caractéristiques:

Tous les modèles de chauffe-assiette disposent de :

**PWC-12:** Un interrupteur marche/arrêt de l'alimentation, un cordon d'alimentation amovible de 1 829 mm, un cordon d'alimentation de raccordement de 1 000 mm et un kit de montage mural.

**PWB-12:** Un interrupteur marche/arrêt de l'alimentation, un cordon d'alimentation amovible de 1 829 mm, un cordon d'alimentation de raccordement de 1 000 mm.

Dimensions de découpe pour encastrement de l'armoire **PWB-12** : 423L x 512H mm.

Emplacement du cordon : Dos de l'unité, côté supérieur gauche.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

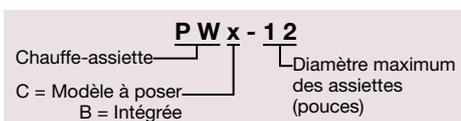
**Couleurs – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées**

– **Acier inoxydable Standard** –

**PW-BLACK**

Noir

**€104**



## Armoires de présentation chaude Flav-R-Fresh®

Armoires de présentation chaude Flav-R-Fresh® à poser sur comptoir. Utilisation de commandes séparées de chaleur et d'humidité pour garder les aliments croustillants croquants et les aliments humides humidifiés vous permet de présenter vos produits plus longtemps en utilisant un minimum d'espace comptoir.

- Grande visibilité grâce aux portes et aux parties latérales en verre trempé
- L'éclairage LED améliore la présentation des aliments tout en sauvegardant les produits alimentaires des bris d'ampoule
- Le thermomètre interne indique la température de l'armoire
- Les modèles sont dotés d'une ouverture de porte simple ou double qui permet un accès rapide aux grilles pour aliments
- Auto-collants de photo des produits et textes sont disponibles pour renforcer la visibilité et l'attrait du produit



FDWDE-1 avec étagère de rotative 4 niveaux plaques à pizzas en accessoires

### ARMOIRES PRESENTATION CHAUDE

Modèle*	Description	Dimensions L x P x H <i>La hauteur comprend des pieds standard de 25 mm</i>	Tension	Poids à l'expédition	Prix <sup>o</sup>
FDWDE-1	1 porte avec étagère rotative et moteur	492 x 530 x 732 mm	220 ou 240	38 kg	€2572
FDWDE-1X	1 porte étagère fixe	492 x 530 x 732 mm	220 ou 240	38 kg	2497
FDWDE-2	2 portes avec étagère rotative et moteur	492 x 559 x 732 mm	220 ou 240	40 kg	2701
FDWDE-2X	2 portes, étagère fixe	492 x 559 x 732 mm	220 ou 240	40 kg	2610

\* Les modèles FDWDE-1 et FDWDE-2 inclut le moteur du présentoir. Les modèles comportant un X n'ont pas de présentoir rotatif et ne sont PAS prévus pour en recevoir.

Le présentoir est fourni. Autres présentoirs disponibles – déduisez le prix de l'étagère fournie du prix de l'étagère commandée.

<sup>o</sup> Pour une armoire non humidifiée, déduire €-195. L'unité ne fonctionnera qu'en mode sec.

Toutes les armoires d'achat spontané comportent :

Dimensions de l'ouverture de l'armoire : 400 L x 502 H mm.

Charnières de porte : Côté commande : Gauche.

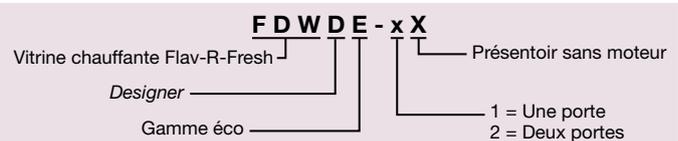
Côté client (modèles deux portes uniquement) : Droite.

Taille de pizza max : 381 mm de diamètre un Présentoir circulaire 4 niveaux.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 2 litres.

Emplacement du cordon : Commandes avant, panneau latéral droit, angle inférieur droit.

### EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 155



Armoires de maintien en température et présentation

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé aluminium anodisé clair –

RED	Rouge Chaud	€343
BLACK	Noir	343
GRAY	Gris Granit	343
WHITE	Blanc Granit	343
NAVY	Bleu Marine	343
GREEN	Vert Chasseur	343
COPPER	Cuivre Antique	343
FDWD-6FRT	152 mm porte-étiquettes des présentoirs de marchandise pour le côté contrôle uniquement (support métallique inclus uniquement). Disponible dans toutes les couleurs Designer pour coordination (Noir en série). Ajoutez 29 mm à la hauteur du modèle. Exige (1) panneau de 491 L x 157 H x 2 P mm – non fourni	€86
FDWD-6SIGN	162 mm un porte-panneau d'affichage de marchandisage 1 côté (inclut le support métallique et la fenêtre) – un par côté, trois maximum. Disponible dans toutes les couleurs Designer pour coordination (Noir en série) Ajoutez 32 mm à la hauteur du modèle. Exige (1) panneau de 491 L x 159 H x 1,59 P mm – non fourni	66
FDWD-DIS	76 mm un porte-panneau d'affichage de marchandisage 1 côté (inclut le support métallique et la fenêtre) – un par côté, trois maximum. Disponible dans toutes les couleurs Designer pour coordination (Noir en série) Ajoutez 32 mm à la hauteur du modèle. Exige (1) panneau de 484 L x 83 H x 2 P mm – non fourni	60

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

FDWD-LEGS	Pieds réglables de 102 mm (102-127 mm)	€ 63
COUPLING	Raccord de présentoir sans moteur pour modèles FDWDE-1X et -2Xs (choix d'étagère pizzas ou étagère bretzels)	35
FDWD4TCRR	Etagères pizzas circulaires à quatre niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	189
FDW4SMP	Etagères horizontales 4 niveaux (chaque niveau 346 L x 321 P mm)	216
FDW3TPT	Etagères à bretzels 3 niveaux (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	216

ETAGÈRES – PAGE 129

BACS ET GRILLES – PAGE 153

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



COUPLING  
Accessoires

## Armoires de présentation chaude Flav-R-Savor®

Armoires de présentation chaude Flav-R-Fresh® à poser sur comptoir. Une gamme complète de tailles d'armoire, options de portes et types de présentoirs pour un merchandising parfait de produits comme les pizzas, les aliments frits, la viennoiserie, les sandwiches et bien plus encore.

- Vue panoramique avec côtés et porte en verre trempé pour une rétention maximale de la chaleur
- Régulation de la chaleur et de l'humidité pour prolonger les temps de maintien en température
- Réservoir d'eau 3 litres pour une ambiance humide tout au long de la journée
- La surveillance du niveau d'eau empêche l'élément chauffant de griller et alerte l'opérateur
- Étagères rotatives ou fixes
- Proposés dans deux hauteurs avec une ou deux ouvertures
- Éclairage LED avec revêtement plastique transparent favorise la mise en valeur les produits

FSD-1 avec support étagères 3 niveaux pour bacs et bacs supplémentaires



FSDT-2 avec ensemble à 4 étagères circulaires et pieds de 102 mm, de couleur noir Designer en option et bacs GN en option



### ARMOIRES DÉ PRÉSENTATION CHAUDE

Modèle*	Description	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture de l'armoire (L x H)	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix <sup>o</sup>
<b>Armoires de présentation standard</b>							
FSD-1	1 porte avec ensemble à 3 étagères circulaires	569 x 612 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	59 kg	€3855
FSD-1X	1 porte avec ensemble à 3 étagères de bacs	569 x 612 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	3743
FSD-2	2 portes avec ensemble à 3 étagères circulaires	569 x 642 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	4109
FSD-2X	2 portes avec ensemble à 3 étagères de bacs	569 x 642 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	3997
<b>Grande armoires de présentation</b>							
FSDT-1	1 porte avec ensemble à 4 étagères circulaires	569 x 612 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	58 kg	€3920
FSDT-1X	1 porte avec ensemble à 4 étagères de bacs	569 x 612 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	3770
FSDT-2	2 portes avec ensemble à 4 étagères circulaires	569 x 642 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	4220
FSDT-2X	2 portes avec ensemble à 4 étagères de bacs	569 x 642 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	4072

\* Les modèles FSD-1, FSD-2, FSDT-1 et FSDT-2 incluent un moteur de présentoir. Les modèles comportant un X n'ont pas de présentoir rotatif et ne sont PAS prévus pour en recevoir.

Le présentoir est fourni. Autres présentoirs disponibles – déduire le prix du rayon inclus et ajouter le prix du rayon substitué au prix catalogue.

<sup>o</sup> Pour une armoire non humidifiée, déduire €-195. L'unité ne fonctionnera qu'en mode sec.

Toutes les armoires de présentation disposent des caractéristiques suivantes :

Charnières de porte : Côté commande : Gauche.

Côté client (modèles deux portes uniquement) : Droite.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 3 litres.

Emplacement du cordon : FSD-1, -2 : 1829 mm. Face aux commandes, panneau latéral gauche, en bas à droite.

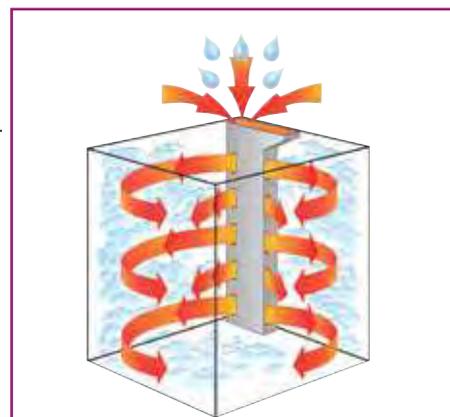
FSD-1X, -2X : Commandes avant, panneau latéral droit, angle inférieur droit.

Taille de pizza max. : 483 mm de diamètre un Présentoir circulaire 4 niveaux.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 127

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 155

Flav-R-Savor		FSDT - x X	
Absence de caractère = Standard	T = Haut	Présentoir sans moteur	1 = Une porte 2 = Deux portes



#### LA CHALEUR AVEC CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ PERMET UNE PLUS LONGUE CONSERVATION DES ALIMENTS CHAUDS

Le système de flux d'air Flav-R-Savor® breveté par Hatco est conçu pour maintenir une température constante dans l'armoire sans assécher les aliments. La combinaison précise de la chaleur et de l'humidité crée un effet « couverture » autour de l'aliment. Le système de flux d'air permet une rapide remontée en température au sein de l'armoire après les ouvertures et fermetures de porte.



Deux FSDT-1 avec étagère pizzas quatre niveaux, avec porte-étiquettes en option (étiquettes non fournies) et bacs

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

<b>THERM</b>	Commandes mécaniques	Gratuit
<b>FSD7SIGN</b>	191 mm support de panneau pour présentoir (inclut le support métallique et la fenêtre) – un par côté, trois maximum. Disponible dans toutes les couleurs <i>Designer</i> pour coordination (Noir en série). Ajoutez 32 mm à la hauteur du modèle. Exige (1) panneaux 572 L x 191 H x 2 P – panneaux non fournis	€68

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

<b>F-LEGS-4</b>	Pieds réglables de 102 mm	€63
<b>COUPLING</b>	Raccord de présentoir sans moteur pour modèles FSD-1X, FSD-2X, FSDT-1X et FSDT-2X (sélectionnez le présentoir circulaire approprié)	35
<b>GRILLES DE PRÉSENTATION – FSD SEULEMENT –</b>		
<b>FSD5SMP</b>	Présentoir polyvalent 5 niveaux (chaque niveau 457 L x 406 P mm)	€303
<b>FSD3TCR</b>	Panier circulaire à 3 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	180
<b>FSD3TPR</b>	Présentoir à plaques 3 niveaux (accepte les plaques demi-taille, non fournies)	254
<b>GRILLES DE PRÉSENTATION – FSDT SEULEMENT –</b>		
<b>FSD7SMP</b>	Présentoir polyvalent 7 niveaux (chaque niveau 457 L x 406 P mm)	€357
<b>FSD4TCR</b>	Panier circulaire à 4 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	192
<b>FSD5TCR</b>	Panier circulaire à 5 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	281
<b>FSD4TPR</b>	Présentoir à plaques 4 niveaux (accepte les plaques demi-taille, non fournies)	228
<b>FSD3SAR</b>	Présentoir d'angle 3 niveaux (étagères inclinées à 15°) (chaque niveau 457 L x 413 P mm)	642
<b>FSD3TPT</b>	Présentoir à bretzels 3 niveaux (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	303

### ÉLÉMENTS DÉCORATIFS – PAGE 128

### ETAGÈRES – PAGE 129

### BACS ET GRILLES – PAGE 153

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

### OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées**  
– Profilé aluminium anodisé clair –

<b>RED</b>	Rouge Chaud	€349
<b>BLACK</b>	Noir	349
<b>GRAY</b>	Gris Granit	349
<b>WHITE</b>	Blanc Granit	349
<b>NAVY</b>	Bleu Marine	349
<b>GREEN</b>	Vert Chasseur	349
<b>COPPER</b>	Cuivre Antique	349

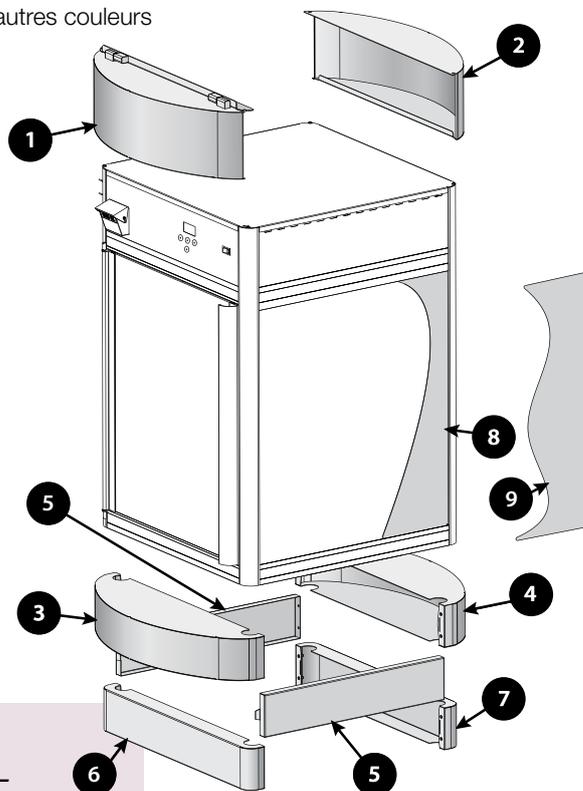
Armoires de maintien  
en température  
et présentation

## Éléments décoratifs pour les modèles FSD et FSDT uniquement

Métamorphosez votre cabinet de présentation et de conservation Flav-R-Savor® en un présentoir design grâce à un éventail de petits accessoires. Donnez un nouveau look à votre déco.



- Grâce au couvercle courbé relevable, vous pouvez accéder facilement aux boutons de réglage et au distributeur d'eau. Ce couvercle vous permettra également d'afficher la marque de vos produits à l'aide d'un poster magnétique (poster magnétique non compris)
- L'ensemble des éléments décoratifs sont fournis en noir. D'autres couleurs sont disponibles.
- Les vitres latérales courbées mettront en valeur votre présentoir.
- Terminez sa métamorphose en affichant les marques de vos produits sur la base du présentoir. Façades avant et arrière disponibles plates ou courbées
- Etiquettes non fournies



FSDT-1 avec rack circulaire à 4 niveaux et kit décoratif complet (panneaux non inclus)

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

**Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – le noir est standard –**

RED	WR	Rouge Chaud	Gratuit
GRAY	GG	Gris Granit	Gratuit
WHITE	WG	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	NB	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	HG	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	AC	Cuivre Antique	Gratuit

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

**Façades latérales – Couleur Designer à choisir – le noir est standard –**

FSD-INSET1 ③	Les modèles FSD sont équipés de deux façades latérales courbées	€69
FSD-INSET2 ④	Deux panneaux insérés, en forme de vague, pour les modèles FSD	69
FSDT-INSET1 ③	Les modèles FSDT sont équipés de deux façades latérales courbées	69
FSDT-INSET2 ④	Deux panneaux insérés, en forme de vague, pour les modèles FSDT	69

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

**Éléments supérieurs – Couleur Designer à choisir – le noir est standard –**

FSD-CTLH ①	Les modèles FSD et FSDT sont équipés d'un couvercle courbé pouvant être relevé du côté du panneau de commande	€239
FSD-CUSH ②	Les modèles FSD et FSDT sont équipés d'un couvercle courbé côté clients	214

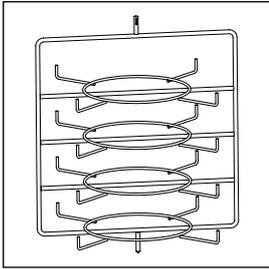
**Bases – Nécessite la pose de pieds réglables de 102 mm (non compris) – Couleur Designer à choisir – le noir est standard –**

FSD-SQB ③ ⑥ ⑦	Une vitre avant plate ③ et une vitre arrière plate ⑦ (pour une étiquette de largeur 508 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑥ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur), pour les modèles FSD et FSDT	€214
FSD-1CB ③ ⑥ ⑦	Une vitre avant courbée ③ (pour une étiquette de largeur 647 x 93 mm de hauteur) et une vitre arrière plate ⑦ (pour une étiquette de largeur 508 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑥ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur) pour les modèles FSD et FSDT	382
FSD-2CB ③ ⑥ ④	Une vitre avant courbée ③ et une vitre arrière courbée ④ (pour une étiquette de largeur 647 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑥ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur), pour les modèles FSD et FSDT	551
F-LEGS-4	Pieds réglables de 102 mm modèles FSD et FSDT	€63
FDWD-LEGS	Pieds réglables de 102 mm modèles FDWDE	63

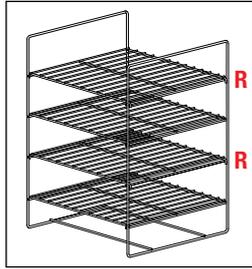
### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

## Choix de présentoir

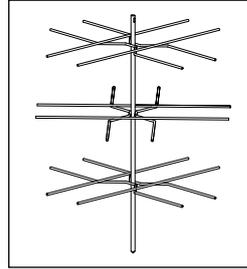
### Modèles FDWDE (Page 125)



**Présentoir circulaire  
4 niveaux FDWD4TCRR**  
plaque diamètre max 381 mm  
(83 mm entre les niveaux)

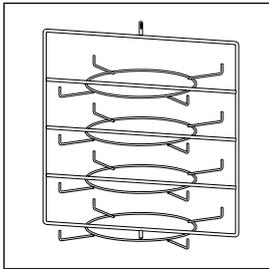


**Présentoir polyvalent 4 niveaux  
FDW4SMP** (Max. 457 x 330 mm)  
(Les plaques de four demi-taille  
conviennent aux modèles  
FDWD-2 et 2X seulement)  
(95 mm entre les niveaux)

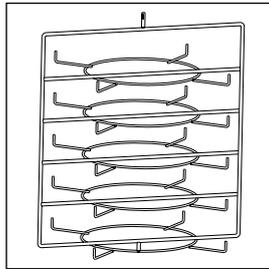


**Présentoir à bretzels 3  
niveaux FDW3TPT**  
(149 mm entre les niveaux)

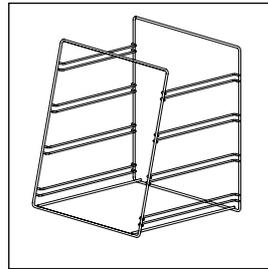
### Modèles FSD/FSDT (Page 126)



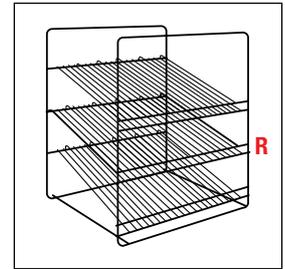
**FSDT Présentoir circulaire  
4 niveaux FSDT4TCR**  
plaque diamètre max 483 mm  
(117 mm entre les niveaux)



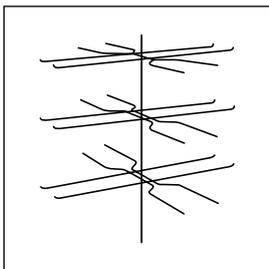
**FSDT Présentoir circulaire  
5 niveaux FSDT5TCR**  
plaque diamètre max 483 mm  
(98 mm entre les niveaux)



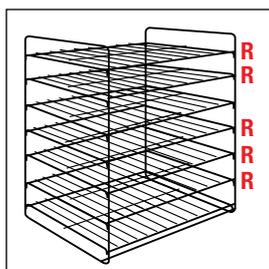
**FSDT Présentoir de plaques  
4 niveaux FSDT4TPR**  
(plaques demi-taille max.  
457 mm x 330 mm)  
(89 mm entre les niveaux)



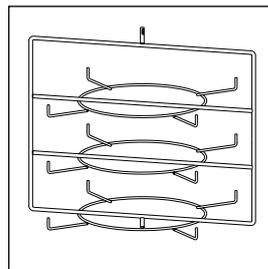
**FSDT Présentoir incliné  
3 niveaux FSDT3SAR**  
(ouverture de 89 mm pour  
les étagères)



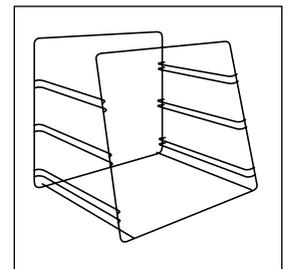
**FSDT Présentoir de bretzels  
3 niveaux FSDT3TPT**  
(149 mm entre les niveaux)



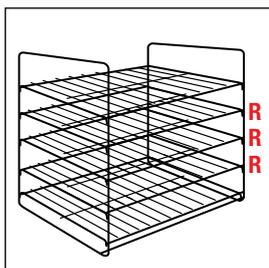
**FSDT 7-étagères Présentoir  
polyvalent FSDT7SMP**  
Taille de (plaques demi-taille  
457 mm x 330 mm max.)  
(ouverture de 64 mm pour  
les étagères)



**FSD Présentoir circulaire  
3 niveaux FSD3TCR**  
(117 mm entre les niveaux)



**FSD Présentoir de plaques  
3 niveaux FSD3TPR**  
(89 mm entre les niveaux)



**FSD Présentoir polyvalent 5  
niveaux FSD5SMP** (ouverture  
de 64 mm pour les étagères)

**R** Étagère amovible

Armoires de maintien  
en température  
et présentation

## Armoire de présentation chauffante intelligente humidifiée

L'armoire de présentation chauffante intelligente humidifiée de Hatco est idéale pour présenter vos pizzas et bien plus encore. La régulation de la température de l'air tout en équilibrant les niveaux d'humidité offre le meilleur environnement pour les produits alimentaires. Tous les regards seront rivés sur votre nourriture grâce à la conception de présentation à 360° de cette armoire.

- Schéma de flux d'air conçu pour maintenir une température constante dans la vitrine sans dessécher les aliments
- Système du flux d'air permettant à la température interne de la vitrine de se restabiliser rapidement après l'ouverture et la fermeture de la porte
- Écran tactile LCD au dos de l'appareil contrôlant la température, l'humidité et jusqu'à huit minuteries pour chaque emplacement alimentaire
- Éclairage DEL économe en énergie pour illuminer vos présentations produit
- Port USB à l'arrière de l'équipement pour faciliter les mises à jour de logiciel
- Bras réglables pouvant se déplacer de haut en bas sur les supports arrière (l'unité peut contenir jusqu'à six bras de pizza)
- Bras conçu pour contenir une plaque à pizza de 559 mm maximum

**NOUVEAU**



**IHDC-45**  
illustré avec des éleveurs facultatifs



**IHDC-45**  
Présenté avec accessoires : étagères

**REMARQUE :** Le filtre à eau, la crépine et les tuyaux sont inclus dans chaque vitrine pour l'installer sur le branchement d'eau.

### ARMOIRE DE PRÉSENTATION CHAUFFANTE INTELLIGENTE HUMIDIFIÉE

Modèle	Dimensions L x P x H	Ouverture de l'armoire L x H	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
<b>IHDC-45</b>	1149 x 728 x 766 mm	457 x 530 mm	230	2596-3090	11.8-12.8	122 kg	<b>€8560</b>

Tous les modèles d'armoire de présentation chauffante intelligente proposent :

Modèles expédiés avec : IHDC-45: Unité en acier inoxydable avec porte coulissante en verre, panneau de commande à écran tactile, interrupteur d'alimentation éclairé « I/O » (marche/arrêt), système de chauffage/circulation de l'air, système d'humidité, port USB, lumières DEL et quatre bras réglables.

Emplacement du cordon : Côté serveur, coin inférieur gauche

**OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 131**  
**EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 155**

Sur tous les modèles chauffants intelligents de type armoire à vitrine, les clients doivent acheter séparément les bras et les étagères selon leurs propres spécifications.

Voici les options disponibles pour associer les tablettes et les bras

**IHDC-45**

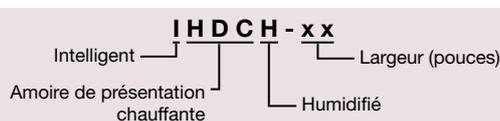
**6 bras**

**3 étagères inclinées**

**1 étagère avec 2 bras pour pizza**

**1 étagère avec 4 bras pour pizza**

**2 étagères avec 2 bras à pizza**





IHDCH-45 illustrée avec des bras standard, des élévateurs facultatifs et des supports d'enseigne

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Acier inoxydable Standard –		
IHDCH-BK	Unité en noir <i>Designer</i> au lieu de l'unité en acier inoxydable	€349
IHDCHBASE-BK-45	Base intérieure en noir <i>Designer</i> au lieu d'une base en acier inoxydable pour le modèle IHDCH-45	22
FRFRD00R-45	Avant, portes battantes pour vitrine IHDCH-35. Couleur assortie à la vitrine (ajouter 102 mm à la profondeur)	1088

### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

ADJARM-SS-45	Bras réglable en acier inoxydable pour IHDCH-45	unité € 122
ADJARM-BK-45	Bras réglable en noir <i>Designer</i> pour IHDCH-45	unité 165
SHELF-SS-45	Etagère en inox pour vitrine IHDCH-45 couleur acier inoxydable	unité 303
SHELF-BK-45	Etagère en inox pour vitrine IHDCH-45 couleur noir <i>Designer</i>	unité 303
RISER12-SS	Élévateur 305 mm de diamètre x 38 mm de hauteur en acier inoxydable	18
RISER12-BK	Élévateur 305 mm de diamètre x 38 mm de hauteur en noir <i>Designer</i>	27
RO KIT	Système d'osmose inverse avec réservoir de stockage	1082
REGKIT	Kit de régulateur de pression d'eau (régulateur, manomètre et vanne d'arrêt)	249

### SUPPORTS D'ENSEIGNE (enseigne non incluse) – taille recommandée de l'enseigne : 50 x 88 mm –

SGNHOLD-BASE-SS	Repose sur la base de l'unité en acier inoxydable	unité €11
SGNHOLD-BASE-BK	Repose sur la base de l'unité en noir <i>Designer</i>	unité 21
SGNHOLD-LARM-SS	Côté gauche client en acier inoxydable (se clipse sur le bras)	unité 13
SGNHOLD-LARM-BK	Côté gauche client en noir <i>Designer</i> (se clipse sur le bras)	unité 25
SGNHOLD-RARM-SS	Côté droit client en acier inoxydable (se clipse sur le bras)	unité 13
SGNHOLD-RARM-BK	Côté droit client en noir <i>Designer</i> (se clipse sur le bras)	unité 25

**BACS ET GRILLES – PAGE 153**

**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**

## Mini présentoirs chauffants

Le mini présentoir chauffant Hatco est parfait pour les biscuits, les pâtisseries, les sandwichs emballés ou en boîte, ou tout autre produit qui ne nécessite pas d'humidité. L'air chaud circule à travers l'ensemble de l'armoire et maintient les aliments à des températures de service sûres. Et le peu d'emprise ne prend qu'un faible espace sur votre comptoir tandis que vous présentez vos offres de petit-déjeuners, déjeuners ou dîners.



Des étagères magnétiques réglables vous offrent de la flexibilité pour une variété de choix de produits

- Des étagères magnétiques réglables permettent des affichages horizontaux ou obliques
- Des côtés en verre trempé et un éclairage incandescent mettent en valeur vos aliments
- Contrôle thermostatique avec interrupteur à bascule
- Disponible en modèle passe-plats 1 ou 2 portes
- Portes peuvent être converties sur place à n'importe quel côté
- Hotte noire avec panneau graphique rétroéclairé découpé qui peut être tourné sur place pour faire face à n'importe quel côté (panneau compris)



MDW-1X avec la couleur *Designer* standard et la hotte avec un panneau découpé rétro-éclairé d'un côté (panneau compris)

### MINI MINI PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS SECS - NON-HUMIDIFIÉS

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Ouverture de l'armoire L x H	Tension Monophasée	Poids à l'expédition	Prix
MDW-1X	1 porte et 3 étagères	400 x 432 x 646 mm	315 x 396 mm	230	21 kg	€1859
MDW-2X	2 portes et 3 étagères	400 x 465 x 646 mm	315 x 396 mm	230	24 kg	1931

Tous les modèles mini comportent :

Charnières de porte : Côté commande : Gauche.

Côté client (modèles deux portes uniquement) : Droite.

Emplacement du cordon : Commandes avant, angle inférieur droit.

### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Postes en couleur *Designer*, socle et moulure supérieure –  
Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –  
le noir est standard –

RED	Rouge Chaud	Gratuit
GRAY	Gris Granit	Gratuit
WHITE	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	Cuivre Antique	Gratuit
BCKLIT-MDW	Hotte avec panneau découpé rétroéclairé sur un côté (panneau compris) (nori uniquement)	€96

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Réchauffeurs de chips Macho Nacho®

Gardez vos chips et nachos chauds, frais et croustillants avec le réchauffeur de chips Macho Nacho®. La vitrine assure une circulation de l'air chaud pour allonger la durée de vie des nachos et chips.

- Permet de maintenir en température les nachos et chips et de garder leur croustillant plus longtemps réduisant ainsi les pertes de produits
- Vitrine permettant la présentation d'une grande quantité de produits
- La chaleur sèche est propulsée du bas vers le haut du présentoir
- L'accès par les 2 portes facilite à la fois le chargement des produits et le service des clients
- Capacité de 11kg et de 18 kg de produits
- Des lumières incandescentes permettent d'illuminer les produits et de les mettre en avant.



FDWD-1-MN



FST-1-MN Présenté en couleur Bronze, couleur standard

Armoires de maintien en température et présentation

### RÉCHAUFFEURS DE CHIPS – NON-HUMIDIFIÉS

Modèle	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture de l'armoire (W x H)		Tension	Puissance (W)	Intensité	Capacité en produits	Poids à l'expédition	Prix
		Porte haute	Porte basse						
FDWD-1-MN	492 x 608 x 732 mm	416 x 233	416 x 233	220, 240	950-1129	4.3-4.7	11 kg	46 kg	€2903
FST-1-MN	581 x 686 x 831 mm	474 x 286	474 x 252	220, 240	1219-1252	5.6-5.2	18 kg	60 kg	4128

Tous les réchauffeurs de chips Macho Nacho ont les caractéristiques suivantes:

Taille de l'auto-collant : FDWD-1-MN: 423 W x 139 H mm.

FST-1-MN: 473 W x 152 H mm.

Emplacement du cordon : Lorsque positionné face au panneau de contrôles, situé sur le côté gauche, dans l'angle en bas à droite

#### F x x x - 1 - M N

FDWD = 11 kg Capacité en chips  
FST = 18 kg Capacité en chips

Macho Nacho

Ouverture d'un seul côté

## Armoire de maintien en température Flav-R-Savor®

Les armoires de conservation portables Hatco Flav-R-Savor® sont économes en énergie et permettent de conserver les aliments préparés à une température de service optimale pendant des heures. Le contrôle par thermostat de la température et de l'humidité permet de préparer les aliments, en prévision des périodes d'activité soutenue.



- Possibilité de conserver les aliments plus longtemps tout en faisant des économies grâce à une efficacité énergétique accrue
- Contrôle électronique avec affichage numérique d'une plage de températures entre 27 °C et 93 °C et régulateur d'humidité
- Plage de températures moins élevées, entre 27 °C et 38 °C pouvant être utilisée pour faire lever tous types de pains
- Intérieur entièrement en acier inoxydable
- Portes réversibles sur le site de gauche à droite
- Aucun élément chauffant en contact direct avec l'eau, ce qui facilite le nettoyage de l'appareil
- Compatible avec des bacs Gastronorm
- Kits d'empilage disponibles



FSHC-7W1-EE disponible en noir *Designer* avec des éléments d'affichage et une ouverture sur la droite

### ARMOIRES DE MAINTIEN AU CHAUD PORTABLE

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Capacité intérieure de l'armoire (L x P)	Tension 50/60 Hz	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
FSHC-5W1-EE	1 Porte	661 x 794 x 913 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4,9-5,1-5,4	113 kg	€6282
FSHC-7W1-EE	1 Porte	661 x 794 x 989 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4,9-5,1-5,4	101 kg	€585
FSHC-7W2-EE	2 Porte, traversants	661 x 877 x 989 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4,9-5,1-5,4	105 kg	7010

#### Pour toutes les armoires portables :

Dimensions de la surface du dessus: 654 L x 724 P mm.

Modèles expédiés avec : Cordon d'alimentation 1 829 mm avec fiche, roulettes de 102 mm de diamètre (avec un jeu de 130 mm), porte en acier inoxydable à usage intensif avec charnière à gauche et glissières réglables (sept pour les unités -7WX-EE, et cinq pour l'unité -5W1-EE).

Contenance (bacs) : -5W1-EE: 10 plaques de dimension ordinaire ou bacs Gastronorm 2/1 avec un espacement de 41 mm, 5 plaques de grande taille ou bacs Gastronorm 2/1 avec un espacement de 83 mm, 20 plaques de grande taille ou bacs Gastronorm 1/1 avec un espacement de 41 mm, 10 plaques de grande taille ou bacs Gastronorm 1/1 avec un espacement de 83 mm.

-7WX-EE: 14 plaques de dimension ordinaire<sup>Ⓜ</sup> ou bacs Gastronorm 2/1 avec un espacement de 35 mm, 7 plaques de grande taille ou bacs Gastronorm 2/1 avec un espacement de 70 mm, 14 plaques de grande taille ou bacs Gastronorm 1/1 avec un espacement de 35 mm.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 4 litres.

Emplacement du cordon : encastré, à l'arrière de l'unité, en haut à droite.

<sup>Ⓜ</sup> Avec l'achat de rails supplémentaires.

### EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 155

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs (panneaux latéraux) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Designer Noir standard

SS Acier inoxydable €172

Couleurs (supérieur) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Designer Noir Standard –

SS Acier inoxydable €172

EE-GLASS Porte vitrée au lieu d'une porte en acier inoxydable (n'est pas certifiée Energy Star) €210

EE-LPCAST Roulettes à faible profil (uniquement pour le modèle FSHC-5W1-EE) (réduit la hauteur de 57 mm) Gratuit

EE-PLATFORM Plateforme pour montage directement sur un comptoir au lieu des roulettes (réduit la hauteur de 105 mm) Gratuit

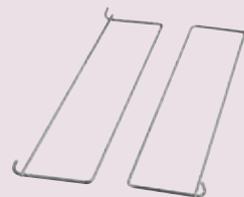
EE-STACK-BLK Matériel d'empilage en noir *Designer* à revêtement poudré installé sur la partie inférieure de l'armoire pour deux appareils FSHC-7W1 ou FSHC-5W1, à la place des roulettes (l'appareil situé en dessous ne peut pas avoir de pieds) Gratuit

EE-STACK-SS Matériel d'empilage en acier inoxydable installé sur la partie inférieure de l'armoire pour deux appareils FSHC-7W1 ou FSHC-5W1, à la place des roulettes (l'appareil situé en dessous ne peut pas avoir de pieds) Gratuit

EE-BUMPER Matériel de butée (uniquement pour usage avec des roulettes standard) (augmente la hauteur de 3 mm) 402

EE-4LEGS Pieds de 102 mm (à la place des roulettes, réduit la hauteur de 13 mm) Gratuit

EE-6LEGS Pieds de 152 mm (à la place des roulettes, augmente la hauteur de 45 mm) Gratuit



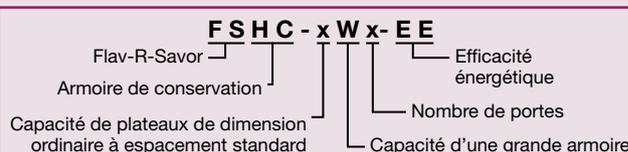
EE-1-SLIDE  
Accessoire

#### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

EE-1-SLIDE Rails pour bacs supplémentaires pr. €73

#### BACS ET GRILLES – PAGE 153

#### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



## Armoire de Maintien en Température Flav-R-Savor®

Préparez vos plats et maintenez-les à la température optimale de service aux périodes de pointe avec l'armoire de maintien en température Flav-R-Savor®. La chaleur et l'humidité contrôlées par thermostat vous permettent de garder les produits au chaud pendant des heures.

- Le régulateur de température thermostaté et l'humidité gardent plus longtemps les aliments à des températures de service optimales
- Permet la préparation des plats avant les heures de pointe
- Compatible avec les bacs Gastronorm
- Composants et commandes électriques, réservoir à eau et affiche numérique de la température se situent en haut pour un accès facile
- Hauteur réduite – moins de 762 mm de hauteur et plus large pour une capacité supérieure

- Parois latérales isolées, portes en verre réversible, grosses roulettes pivotantes à frein et cordon de 1829 mm et fiche en série
- Kit de superposition disponible



FSHC-6W1 avec bacs à aliments accessoires

### ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE VITRÉE

Modèle	Description	Dimensions (L x P x H) Inclut les roulettes standard	Dimensions de l'ouverture de l'armoire		Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
			L x H					
FSHC-6W1	1 Porte	645 x 751 x 816 mm	546 x 483		Monophasée	1697	76 kg	€5440
FSHC-6W2	2 Portes	645 x 811 x 816 mm	546 x 483		220 ou 240	1697	82 kg	5812

FSHC-6W2 est une armoire traversante, et non pas deux armoires.

#### Pour toutes les armoires de maintien au chaud :

Dimensions de la surface du dessus : 645 L x 657 P mm.

Modèles expédiés avec : Cordon de 1829 mm et fiche, roulettes de 102 mm de diamètre. (avec dégagement de 130 mm), six jeux de rails angulaires réglables.

Contenance (bacs) : Six plaques de 457 L x 660 P mm ou six bacs 2/1 Gastronorm sur centres de 76 mm onze plaques de 457 L x 660 P mm<sup>2</sup>, onze bacs 21 Gastronorm sur centres de 38 mm<sup>2</sup>, ou douze plats d'hôtel 508 L x 305 P mm x 64 H mm.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 3 litres.

Emplacement du cordon : encastré, à l'arrière de l'unité, en haut à droite.

<sup>2</sup> Avec l'achat de rails supplémentaires.

### EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 155

Armoires de maintien en température et présentation

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs (panneaux latéraux) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

Gris Argent standard –

BLACK	Designer Noir	€172
SS	Acier inoxydable	172

Couleurs (supérieur) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris Argent standard –

BLACK	Designer Noir	€172
SS	Acier inoxydable	172

6W-SS-DR Dessus en acier inoxydable à la place d'un dessus peint € 74

HD-SS-DR Porte en inox avec poignée 310

6W1-LPCAST Roulettes petit diamètre, 51 mm, verrouillables, à la place des roulettes standard (51 mm de diamètre avec dégagement de 76 mm) Gratuit

6W1-STACK Kit de superposition monté sur le dessus de l'armoire pour deux FSHC-6W1 au lieu de roulettes, Gris métallisé 69

CORDWIND Support pour tenir le cordon durant le transport 30

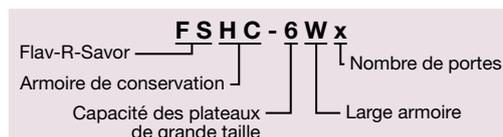
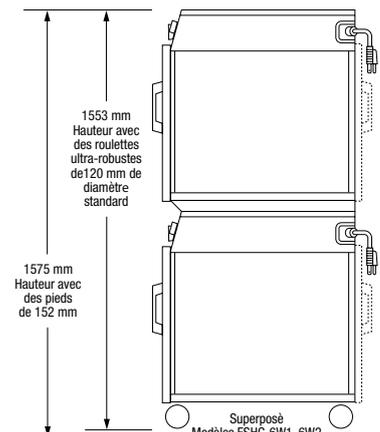
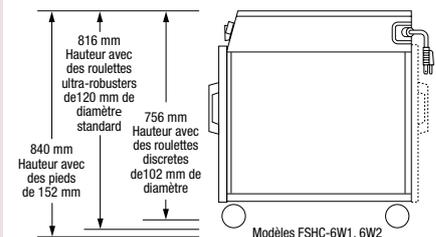
#### ACCESSOIRE (disponibles à la vente à tout moment)

6W1-SLIDE Rails pour bacs supplémentaires pr. €80

#### BACS ET GRILLES – PAGE 153

#### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

6W1-SLIDE  
Accessoire



## Armoires de maintien en température humidifiées Flav-R-Savor®

Préparer les aliments à l'avance des périodes de service de pointe et les maintenir en toute sécurité à une température optimale de service avec l'armoire de maintien en température Flav-R-Savor®. La chaleur et l'humidité contrôlée par thermostat vous permet de maintenir les produits pendant des heures.

- Le régulateur de température thermostaté et l'humidité gardent plus longtemps les aliments à des températures de service optimales
- Permet la préparation des plats avant les heures de pointe
- Compatible avec les bacs Gastronorm
- Composants et commandes électriques, réservoir à eau et affiche numérique de la température se situent en haut pour un accès facile
- Parois latérales isolées, portes en verre réversible, grosses roulettes pivotantes à frein et cordon rentré de 1829 mm et fiche en série
- Kit de superposition disponible



FSHC-7-1 avec roulettes standard de 102 mm et bacs à aliments accessoires

### ARMOIRES DE MAINTIEN AU CHAUD PORTABLE

Modèle	Description	Dimensions (L x P x H) (Inclut les roulettes standard)	Dimensions de l'ouverture de l'armoire (L x H)	Tension	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
FSHC-7-1	1 Porte	578 x 753 x 892 mm	470 x 559 mm	220 ou 240	1697	79 kg	€5488
FSHC-7-2	2 Portes	578 x 812 x 892 mm	470 x 559 mm	220 ou 240	1698	82 kg	5864

7 rails de chaque côté. Plaques non fournies. Une armoire polyvalente à 6 étagère peut remplacer gratuitement les rails angulaires. FSHC-7-2 est une armoire à deux portes ouverte des deux côtés, et non pas deux ensembles empilés.

#### Pour toutes les armoires portables :

Dimensions de la surface du dessus : 575 L x 657 H mm.

Modèles expédiés avec : Cordon de 1 829 mm et fiche, roulettes de 102 mm de diamètre (avec dégagement de 130 mm), sept jeux de rails angulaires réglables pour bacs bacs 457 L x 660 P ou 305 L x 508 P mm.

Pan Capacity : Sept plateaux 457 x 660 mm (L x P) sur centres 76 mm, ou sept casseroles d'hôtel 508 x 305 mm (L x P), ou sept bacs Gastronorm 1/1.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 3 litres.

Emplacement du cordon : encastré, à l'arrière de l'unité, en haut à droite

### EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 155

#### OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs (panneaux latéraux) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris Argent standard –

**BLACK** Designer Noir €172

**SS** Acier inoxydable 172

Couleurs (supérieur) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris Argent standard –

**BLACK** Designer Noir €172

**SS** Acier inoxydable 172

**SS-DR** Porte en acier inoxydable à la place d'une porte en verre € 74

**HD-SS-DR** Porte en inox épais avec poignée de verrouillage 310

**LPCAST** Petites roulettes à la place de roulettes standard (51 mm de diamètre avec dégagement de 76 mm) 30

**4LEGS** Pieds réglables de 102 mm à la place de roulettes standard Gratuit

**6SS** Pieds réglables en acier inoxydable de 152 mm à la place de roulettes standard Gratuit

**7-1-STACK** Kit de superposition monté sur le dessus de l'armoire pour deux FSHC-7-1 au lieu de roulettes, Gris métallisé 100

**CORDWIND** Support pour tenir le cordon durant le transport 30

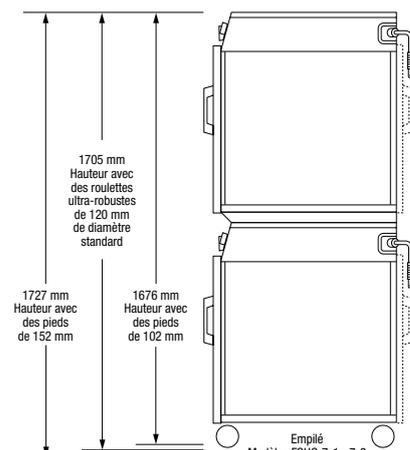
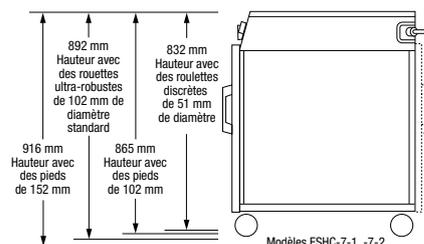
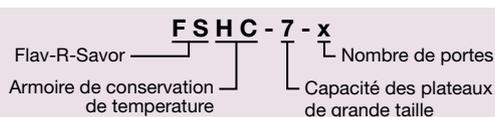
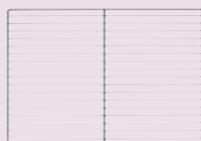
#### ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

**SLIDEWIRE** Étagère métallique par étagère €101

### BACS ET GRILLES – PAGE 153

### COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

SLIDEWIRE  
Accessoire



## Armoires de maintien en température à rideau d'air chaud Flav-R-Savor®

Le système breveté de maintien en température par rideau d'air chaud, sans l'utilisation de portes, permet un accès immédiat au produit. L'air chaud à l'avant de l'armoire est vers le bas, à travers les conduits au dessus de l'ouverture, formant un « rideau » d'air chaud. Une partie de l'air chauffé est conduit vers l'arrière de l'armoire, réchauffant chaque bac.

- Parfait pour maintenir les produits emballés comme les tortillas, les burritos sur plaques, ainsi que les produits sur toles comme les biscuits, les hamburgers et les pommes de terre cuites au four
- Disponibles en modèles à 2 et 3 bacs, simple ouverture ou traversant
- Le modèle traversant 2 niveaux permet d'utiliser 2 plaques entières ou 4 demies-taille et l'unité à 4 bacs accepte quatre plaques de pleine taille ou huit plaques de demi-taille
- Commandes numériques facile à utiliser, un interrupteur de marche / arrêt lumineux et un cordon et fiche de 1829 mm



**FS2HAC-4PT** 4 niveaux traversant avec des plaques accessoires

### ARMOIRES À RIDEAU D'AIR CHAUD

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture de l'armoire L x H	Tension Monophasée	Hz	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
<b>FSHAC-2°</b>	2 niveaux	257 x 581 x 460 mm	464 x 232 mm	220, 240	50/60	1750	46 kg	<b>€4275</b>
<b>FSHAC-3°</b>	3 niveaux	257 x 581 x 775 mm	464 x 460 mm	220, 240	50/60	1750	52 kg	<b>4461</b>
<b>FS2HAC-2PT°</b>	2 niveaux traversants	613 x 994 x 468 mm	459 x 206 mm	220, 240	50/60	2538-3022	75 kg	<b>6478</b>
<b>FS2HAC-4PT°</b>	4 niveaux traversants	613 x 994 x 671 mm	464 x 410 mm	220, 240	50/60	3338-3362	86 kg	<b>7074</b>

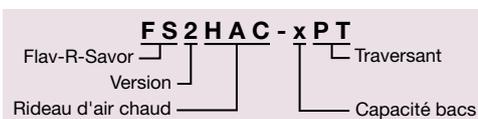
\* La hauteur comprend des pieds de 102 mm.

**Toutes les armoires à rideau d'air comportent :**

Emplacement du cordon : FSHAC-2, -3 : Haut de l'unité vers l'arrière, au milieu.

FS2HAC-2PT, -4PT : Haut de l'unité vers l'arrière, côté gauche.

**BACS ET GRILLES – PAGE 153**



# Plaques à induction

*Cafétérias • Buffets*

*Supermarchés & épicerie fines • Restaurants & cafés*

*Discothèques & bars*



**IRNG-PC1-36** pg. 139



**IRNG-PB1-36** pg. 140



**IRNG-PC2F-36** pg. 141



**IWRM-CD1-05** pg. 143



**IWRM-B1-1313-05** en surface vitrocéramique  
blanche pg. 144

## Plaque à induction Rapide Cuisine® à forte puissance, modèle à poser

La table de cuisson à induction Rapide Cuisine® d'Hatco à haute puissance et à usage intensif offre des caractéristiques de pointe et une véritable puissance d'appoint dans un ensemble à l'épreuve des cuisines commerciales.

L'unité est dotée de notre système de champ magnétique (MPS) offrant la puissance la plus élevée de sa catégorie ! La plaque propose des prééglages programmables par l'utilisateur (UPP) pour les éléments de menu répétitifs et une sonde de température des aliments pour une cuisson plus précise, ainsi qu'un minuteur, écran couleur haute résolution et des modes d'alimentation et de température faciles d'utilisation.

- Adapté à un environnement professionnel. Chassis en acier inoxydable robuste formant une protection latérale pour la surface vitrée
- Quatre capteurs de température de surface offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- Équivalent culinaire de jusqu'à 0,009 MWh (31 000 BTU) de gaz
- L'écran TFT (transistor à couche mince) haute résolution indique instantanément à l'opérateur avec précision la puissance (de 1 à 100), la température (°C ou °F par palier d'un degré) et le temps (de 30 secondes à 10 heures)
- Mode programmable dans lequel l'opérateur peut créer des programmes prééglés pour des cycles de cuisson répétés
- Comprend un filtre à graisse et dispose de panneaux avec revêtement protecteur
- Fonctions sélectionnables à code couleur facile d'utilisation
- Commande large adaptable pour des commandes précises (tours lents) et une couverture de l'ensemble de la plage en un seul tour (tours rapides)
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Surface vitrocéramique à motifs, durable, facile à nettoyer et rendant les rayures dues à une utilisation intensive moins perceptibles
- La surface facile à nettoyer, entièrement hermétique, empêche la pénétration de graisse et d'humidité dans l'unité, même en cas de casse
- Arrêt automatique pour éviter la surchauffe
- Résiste aux hautes températures ambiantes de cuisine allant jusqu'à 51 °C
- Port USB pour permettre les mises à jour de logiciel



IRNG-PC1-36

Gros plan de la surface vitrocéramique à motifs - rend moins perceptibles les rayures dues à une utilisation intensive



Sonde de température des aliments incluse pour une cuisson extrêmement précise

### PLAQUE À INDUCTION SOLIDE/HAUTE PUISSANCE POUR COMPTOIR

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition†	Prix
IRNG-PC1-36	IRNGPC136SBCEE	352 x 471 x 94 mm	220-240	3300-3600	10 kg	€1663

† Les poids d'expédition sont approximatifs.

Toutes les plaques à induction à forte puissance, à poser, disposent des caractéristiques suivantes :

**Tension:** Monophasée.

**Diamètre de contact magnétique de poêle :** Taille maximum de poêle pour contact magnétique : 356 mm, taille minimum de poêle : 102 mm.

**Modèles expédiés avec :** cordon de 1 800 mm et fiche (sonde de température incluse).

**Emplacement du cordon :** Coin inférieur arrière gauche.



## Rapide Cuisine® solides/haute puissance de libre-service plaques induction

La table de cuisson à induction à montage par le dessus Rapide Cuisine® de Hatco à haute puissance et à usage intensif offre des caractéristiques de pointe et une véritable puissance d'arrière-plan dans un emballage à l'épreuve des cuisines commerciales.

L'unité peut être fixée à fleur ou presque, avec un cadre en option. Elle est dotée de notre système de champ magnétique (MPS) pour la puissance la plus élevée de sa catégorie ! Il propose des pré-réglages programmables par l'utilisateur (UPP) pour les éléments de menu répétitifs et une sonde de température des aliments pour une cuisson plus précise, ainsi qu'un minuteur, écran couleur haute résolution et des modes d'alimentation et de température pratiques.

- Quatre capteurs de température de surface offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- Équivalent culinaire de jusqu'à 0,009 MWh (31 000 BTU) de gaz
- L'écran TFT (transistor à couche mince) haute résolution indique instantanément à l'opérateur avec précision la puissance (de 1 à 100), la température (°C ou °F par palier d'un degré) et le temps (de 30 secondes à 10 heures)
- Mode programmable dans lequel l'opérateur peut créer des programmes pré-réglés pour des cycles de cuisson répétés
- 40 W revêtement transparent (Éclairage uniquement)
- Fonctions sélectionnables à code couleur facile d'utilisation
- Commande large adaptable pour des commandes précises (tours lents) et une couverture de l'ensemble de la plage en un seul tour (tours rapides)
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Surface vitrocéramique à motifs, durable, facile à nettoyer et rendant les rayures dues à une utilisation intensive moins perceptibles
- La surface facile à nettoyer, entièrement hermétique, empêche la pénétration de graisse et d'humidité dans l'unité, même en cas de casse
- Arrêt automatique pour éviter la surchauffe
- Résiste aux hautes températures ambiantes de cuisine allant jusqu'à 51 °C
- Port USB pour permettre les mises à jour de logiciel



Panneau de contrôle

 IRNG-PB1-36  
présenté avec les finitions standard

 Sonde de température des  
aliments incluse pour une  
cuisson extrêmement précise

### PLAQUE À INDUCTION SOLIDE/HAUTE PUISSANCE DE LIBRE-SERVICE

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition <sup>†</sup>	Prix
IRNG-PB1-36	IRNGPB136SBCEE	343 x 368 x 91 mm	220-240	3300-3600	11 kg	€1801

<sup>†</sup> Les poids d'expédition sont approximatifs.

Toutes les plaques haute puissance/solides de libre-service proposent :

Modèles expédiés avec : Câble de 1 300 mm de l'unité de base au panneau de commande, cordon de 1 800 mm avec fiche et sonde de température.

Emplacement du cordon : Coin de base inférieur arrière droit.

#### ACCESSOIRE (disponibles à la vente à tout moment)

Maintient l'unité quasiment à fleur du comptoir (à utiliser lorsque l'acheminement chaise-marche du matériel n'est pas possible, mais qu'un visuel à fleur de surface est voulu) –

Finition décorative en acier inoxydable  
(maintient l'équipement presque aligné sur un comptoir en acier inoxydable ou en tout autre matériau similaire)

TRIM-PB1-36 €46

#### IRNG - PB1 - x x

Induction Gamme ————  
Préréglage programmable ————

36= 3300-3600 watts  
Plaques/bobine  
Libre-service



## Rapide Cuisine® solides/haute puissance pour comptoir plaques à induction doubles

Les tables de cuisson à double induction à montage par le dessus Rapide Cuisine® à haute puissance et à usage intensif de Hatco offrent des caractéristiques de pointe et une véritable puissance d'arrière-plan dans un ensemble à l'épreuve des cuisines commerciales. Il s'agit d'unités doubles configurées d'avant en arrière, ou côte à côte pour optimiser l'encombrement de votre comptoir.

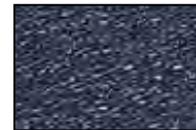
Cette plaque dispose d'un système d'optimisation de sa puissance (MPS Magnetic Power System) pour offrir des performances parmi les plus élevées du marché avec l'activation de la plaque uniquement à la détection d'un plat compatible, la possibilité de programmation de 6 menus avec trois étapes de cuisson. La plaque peut aussi être pilotée avec la sonde de température à cœur.

- Sondes de température alimentaires pour une cuisson plus précise
- Minuteries (jusqu'à 10 heures, plus lors de l'utilisation du mode programme)
- Écrans couleur haute résolution
- Puissance (de 0 à 100) ou température (modes °F ou °C)
- Boîtier en acier inoxydable robuste avec protection latérale pour la surface
- 8 capteurs de température de surface (quatre capteurs par serpentin de chauffage) offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- Équivalent culinaire de jusqu'à 0,009 MWh (31 000 BTU) de gaz
- Filtres à graisse
- Résiste aux hautes températures ambiantes de cuisine allant jusqu'à 51 °C
- Port USB pour permettre les mises à jour de logiciel

**NOUVEAU**



**IRNG-PC2F-36**  
Configuration avant-arrière  
illustrée dans les finitions standard



Gros plan de la surface vitrocéramique à motifs - rend moins perceptibles les rayures dues à une utilisation intensive

**NOUVEAU**



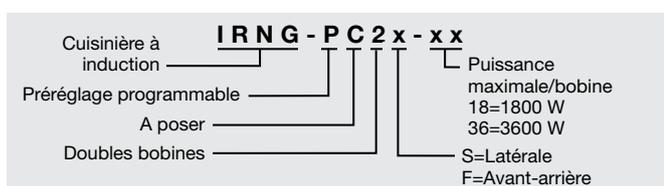
**IRNG-PC2S-36**  
Configuration latérale illustrée dans les finitions standard

### PLAQUES À INDUCTION À POSER DOUBLES, FORTE PUISSANCE

Modèle	Numéro de modèle	Configuration	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (par foyer)	Puissance totale	Poids à l'expédition <sup>†</sup>	Prix
Modèles duo avant / arrière								
<b>IRNG-PC2F-18</b>	IRNGPC2F18CEE	Avant/Arrière	356 x 753 x 125 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg	<b>€3350</b>
<b>IRNG-PC2F-36</b>	IRNGPC2F36IEC	Avant/Arrière	356 x 753 x 125 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg	<b>3720</b>
Modèles duo côte à côte								
<b>IRNG-PC2S-18</b>	IRNGPC2S18CEE	Côte à Côte	630 x 484 x 114 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg	<b>€3350</b>
<b>IRNG-PC2S-36</b>	IRNGPC2S36IEC	Côte à Côte	630 x 484 x 114 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg	<b>3720</b>

<sup>†</sup> Les poids d'expédition sont approximatifs.

**Toutes les plaques à induction à forte puissance, à poser, disposent des caractéristiques suivantes :**  
**Modèles expédiés avec :** Un câble d'alimentation de 1800 mm avec prise, et deux sondes de température à cœur.  
**Emplacement du cordon :** Coin inférieur arrière gauche.



## Plaques à induction encastrables doubles, forte puissance, Rapide Cuisine®

Les tables de cuisson à double induction à montage par le dessus Rapide Cuisine® à haute puissance et à usage intensif de Hatco offrent des caractéristiques de pointe et une véritable puissance d'arrière-plan dans un ensemble à l'épreuve des cuisines commerciales. Il s'agit d'unités doubles configurées d'avant en arrière, ou côte à côte pour optimiser l'encombrement de votre comptoir.

Cette plaque dispose d'un système d'optimisation de sa puissance (MPS Magnetic Power System) pour offrir des performances parmi les plus élevées du marché avec l'activation de la plaque uniquement à la détection d'un plat compatible, la possibilité d'une programmation de 6 menus avec trois étapes de cuisson. La plaque peut aussi être pilotée avec la ou les sondes de température à cœur.

- Sondes de température alimentaires pour une cuisson plus précise
- Minuteries (jusqu'à 10 heures, plus lors de l'utilisation du mode programme)
- Écrans couleur haute résolution
- Puissance (de 0 à 100) ou température (modes °F ou °C)
- 8 capteurs de température de surface (quatre capteurs par serpentin de chauffage) offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- 8 capteurs de température de surface (quatre capteurs par serpentin de chauffage) offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- Équivalent culinaire de jusqu'à 0,009 MWh (31 000 BTU) de gaz
- Filtres à graisse
- Résiste aux hautes températures ambiantes de cuisine allant jusqu'à 51 °C
- Port USB pour permettre les mises à jour de logiciel



Sonde de température des aliments incluse pour une cuisson extrêmement précise



### PLAQUES À INDUCTION ENCASTRABLES DOUBLES, FORTE PUISSANCE

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (par foyer)	Puissance totale	Poids à l'expédition <sup>†</sup>	Prix
IRNG-PB2-18	IRNGPB218CEE	350 mm x 699 mm x 157 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg	€3053
IRNG-PB2-36	IRNGPB236IEC	350 mm x 699 mm x 157 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg	3295

<sup>†</sup> Les poids d'expédition sont approximatifs.

Toutes les plaques induction forte puissance ont les caractéristiques suivantes :

Plaques expédiées avec: Deux câbles de 700 mm de la base à la commande, un cordon avec fiche de 180 cm et deux sondes de température des aliments.

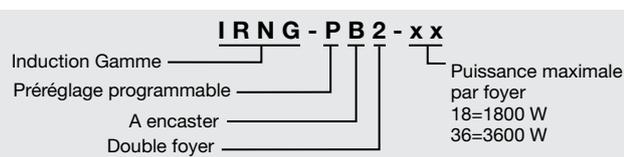
Emplacement du cordon : Coin inférieur arrière gauche.

#### ACCESSOIRE (disponibles à la vente à tout moment)

Maintient l'appareil presque aligné sur le comptoir (pour les cas où il n'est pas possible d'encastrer le bain-marie dans le matériau de comptoir, mais où le propriétaire souhaite un montage de niveau) –

Cadre en inox pour que les plaques puissent être montées

TRIM-PB2-SS quasiment à fleur du plan de travail en inox ou en matière similaire €90



## Palletti® réchauds à induction pour comptoir

Comptoir Palletti® de Hatco

Les réchauds professionnels à induction offrent un moyen sûr, efficace et attrayant de maintenir les aliments chauds au chaud. Ils sont parfaits pour servir des applications telles que les lignes de buffet et des suites d'hospitalité. Le réchaud dispose de cinq réglages simples et précis qui permettent de conserver une grande variété d'aliments en toute sécurité et avec une qualité optimale. Les unités sont également dotées d'une mémoire, de sorte qu'une fois éteintes et rallumées, le dernier réglage reprendra.

Cette unité a un profil bas et une conception ultramince tout en noir, de sorte que la nourriture soit mise en valeur et non l'équipement.

- Portable et adaptable pour les buffets et de nombreuses autres applications en façade afin de donner aux aliments les présentations les plus attrayantes et les plus visibles
- Fonctionnement économe en énergie, silencieux et sûr, sans flamme nue comme pour les présentations traditionnelles de réchauffage
- Un design élégant, contemporain et discret, avec un boîtier noir audacieux et un couvercle en vitrocéramique noire durable et facile à nettoyer
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Panneau de commande avec une touche de veille, des touches fléchées de contrôle de la température et des indicateurs de paramétrage de la température compris
- Arrêt automatique pour éviter la surchauffe
- Les réchauds faible puissance peuvent être interconnectés (en guirlande) avec plusieurs unités à une seule prise électrique, ce qui permet d'améliorer l'efficacité énergétique



### IWRM-CD1-05

(Illustré avec trois réchauds induction pour comptoir en guirlande interconnectés à un cordon d'alimentation)



### RÉCHAUDS À INDUCTION POUR COMPTOIR EN GUIRLANDE

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition <sup>†</sup>	Prix
IWRM-CD1-05	IWRMCD15BCEE	330 x 450 x 57 mm	220/230/240	500	2.3/2.2/2.1	6 kg	€939

<sup>†</sup> Les poids d'expédition sont approximatifs.

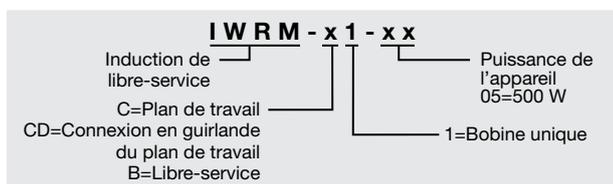
**Tous les réchauds à induction pour comptoir en guirlande proposent :**

**Nombre maximum d'unités interconnectées :** 5 unités

**Modèles expédiés avec :** Cordon de 1 800 mm et fiche et cordon d'interconnexion de 432 mm.

**Emplacement du cordon :** Coin de base inférieur arrière droit.

**Emplacement du cordon d'interconnexion :** Coin de base inférieur arrière gauche et droit.



## Plaques induction de maintien en température encastrables Palletti®

Les plaques induction de maintien en température encastrables Palletti® sont une solution efficace et sûre de présenter les produits maintenus à bonne température. Utilisation idéale sur les buffets et les lignes de service.

Les plaques ont 5 programmations de température différentes à sélectionner en fonction des produits à maintenir pour une qualité optimale. Les plaques gardent en mémoire la dernière température sélectionnée lors de la remise en marche-arrêt de la plaque. Ces plaques peuvent être montées quasiment à fleur du plan de travail avec un cadre inox en option "Trim Ring".

- Utilisation idéale sur des buffets pour une mise en valeur des produits maintenus et présentés
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Une fois la vitre céramique installée et intégrée dans le linéaire, aucun besoin de la retirer en cas d'intervention. L'accès se fait par la partie encastrée de la plaque
- Faible consommation d'énergie, silencieux et sans risque pour les opérateurs contrairement aux solutions buffets avec flamme
- Vitre céramique durable et facile à nettoyer
- Elements de sécurité élevé, avec notamment une mise en arrêt automatique pour éviter tout risque de surchauffe
- Comprend un boîtier de commande à distance et un cordon



**IWRM-B1-1313-05**  
avec vitre céramique  
de couleur blanche,  
option

**IWRM-B1-1313-05**  
avec vitre céramique  
de couleur noire,  
standard

### PLAQUES INDUCTION DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ENCASTRABLES

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Dessus en vitrocéramique	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition <sup>†</sup>	Prix
<b>IWRM-B1-1313-05</b>	IWRMB113135BCEE	330 x 330 x 108 mm	Black	220/230/240	500	2.3/2.2/2.1	6 kg	<b>€847</b>
<b>IWRM-B1-1313-05</b>	IWRMB113135WCEE	330 x 330 x 108 mm	White	220/230/240	500	2.3/2.2/2.1	6 kg	<b>847</b>

<sup>†</sup> Les poids d'expédition sont approximatifs.

**Tous les réchauds à induction de libre-service proposent :**

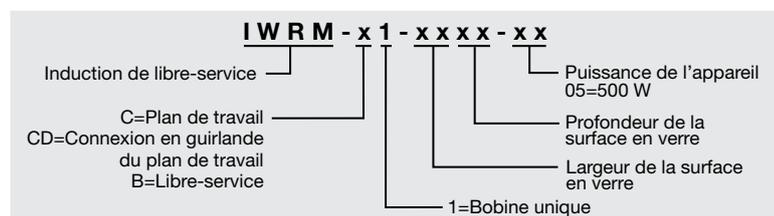
Modèles expédiés avec : Câble de 1 000 mm de la base au panneau de commande et cordon de 1 800 mm avec fiche.

Emplacement du cordon : Coin inférieur arrière gauche.

### ACCESSOIRE (disponibles à la vente à tout moment)

<b>TRIM-IWRM-1B</b>	Cadre en acier inoxydable (maintient l'unité presque encastrée sur un comptoir en acier inoxydable ou tout autre matériau similaire)	<b>€41</b>
<b>IWRM-FLUSHBKT</b>	Kit de montage de plaque à fleur du plan de travail (attaches de fixation par le dessous à utiliser pour encastrer sur des plans de travail en inox ou en matériau résistant)	<b>55</b>

**NOTE:** Il existe 3 options d'installation pour un encastrement à fleur ou quasiment à fleur du plan de travail. Vous reporter au manuel technique pour plus de détails.



# Appareils de cuisson légers

*Supermarchés & épicerie fines • Restaurants & cafés  
Restauration rapide • Magasins*

**NOUVEAU**



**SNACK-2** avec des plaques pour chelkys en option *pg. 146*

**NOUVEAU**



**RCTWM-2B** avec des plaques à gaufres belges standard *pg. 147*

**NOUVEAU**



**FWM-1B** *pg. 148*

**NOUVEAU**



**TMS2-1H** *pg. 149*



**TMS-1** *pg. 150*

## Système de collations

Le système de collations Hatco/Suntec vous aidera à élargir votre menu et vos ventes. Avec un four électrique simple ou double, vous pouvez facilement changer les plaques remplaçables pour servir des petits-déjeuners, des déjeuners et une variété de collations entre les deux. Cuisez autant d'aliments que vous le souhaitez, pour ne rien gaspiller à la fin de la journée. Variez votre menu en petites quantités et augmentez les ventes selon la saison, le moment de la journée et le lieu.

**REMARQUE :** Plaques à gaufres belges rondes standard et un jeu de plaques à gaufres supplémentaires au choix compris.

- Les commandes de temps/thermostat réglables permettent aux utilisateurs de cuire des produits de qualité constante en continu
- Les éléments chauffants exclusifs assurent une répartition exceptionnelle de la chaleur sur l'ensemble des plaques de cuisson, garantissant ainsi une cuisson uniforme de chaque aliment
- Quatre boutons pré-réglés programmables pour chaque cycle de cuisson. Un cycle de cuisson comporte trois réglages distincts :
  - Température
  - Durée
  - Puissance de la plaque de cuisson
- Déclenchement par simple pression avec ouverture du verrou pour faciliter le remplacement de la plaque
- Les plaques amovibles se nettoient facilement à l'eau chaude savonneuse
- La conception compacte convient à tous les endroits
- La température réglable permet d'utiliser plusieurs options de menu

**SNACK-1** avec plaque pour chelkys



**SNACK-2** avec plaque gaufres belges



### SNACK SYSTEM

Modèle	Item #	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
<b>SNACK-1</b>	SNACK1.SCHUKO	Simple	264 x 446 x 203 mm	220-230-240	823-900-980	3.7-3.9-4.0	11 kg	<b>€1315</b>
<b>SNACK-2</b>	SNACK2.SCHUKO	Double	537 x 446 x 203 mm	220-230-240	1647-1800-1960	7.5-7.8-8.2	19 kg	<b>2130</b>

Tous les modèles de systèmes de collations Hatco/Suntec comprennent :

Modèles expédiés avec : Une brosse de nettoyage, un outil pour changer les plaques, des plaques à gaufres belges rondes standard et un jeu de plaques à gaufres supplémentaires au choix.

Emplacement de l'alimentation : Arrière de l'unité, en bas à gauche.

### ACCESSOIRES

(disponibles à la vente à tout moment)

Plaques de cuisson interchangeables –

<b>FREESTYLE</b>	Plaques polyvalentes	<b>€211</b>
<b>BELGIAN</b>	Plaques belges	<b>211</b>
<b>COFFEEBEAN</b>	Plaques à grains de café	<b>211</b>
<b>SANDWICH</b>	Plaques à sandwichs	<b>211</b>
<b>PANINI</b>	Plaques à paninis	<b>211</b>
<b>DONUT</b>	Plaques à beignets	<b>211</b>
<b>CHELKY</b>	Plaques pour chelkys	<b>211</b>
<b>WM-BRUSH</b>	Brosse en nylon	<b>€15</b>



**WM-BRUSH**  
accessoire



Freestyle



Belgian



Coffee Bean



Sandwich



Panini



Donut



Chelky

### SNACK - x

Système de collations

1 = Tête unique  
2 = Tête double

## Gaufriers rectangulaires

Les gaufriers rectangulaires Hatco®/Suntec cuisent des gaufres de grande qualité en continu pour les cuisines commerciales, les endroits où la cuisson est effectuée sous les yeux des clients et les buffets. Les commandes de temps et de température ajustables permettent aux utilisateurs de cuire des gaufres de qualité en continu avec différentes sortes de pâtes.

- Éléments chauffants exclusifs assurant une distribution exceptionnelle de la chaleur
- Cadre en acier inoxydable, plaques de cuisson en fonte d'aluminium
- Plaques de cuisson de style belge produisant des gaufres de 25 mm d'épaisseur
- Écran DEL affichant des informations sur la minuterie, la température et l'état
- Panneau de commande à bouton-poussoir simple, avec mise en veille, minuterie/temporisation, sélection haut/bas et démarrage/arrêt
- Temps de chauffage initial rapide et une excellente rétention et récupération de la chaleur permettant une productivité élevée et des résultats constants



RCTWM-2B avec plaque pour gaufres belges



RCTWM-1B avec plaque pour gaufres belges

### GAUFRIERS RECTANGULAIRES

Modèle	Numéro de modèle	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance		Poids à l'expédition	Prix
					W	Intensité		
RCTWM-1B	RCTWM1B.CEE	Simple, rectangulaire, style belge	244 x 3669 x 203 mm	220-240	823-980	3.7-4.0	7 kg	€ 755
RCTWM-2B	RCTWM2B.CEE	Double, rectangulaire, style belge	498 x 3669 x 203 mm	220-240	1647-1960	7.5-8.2	15 kg	1314

Tous les modèles de gaufriers rectangulaires Hatco/Suntec comprennent :

Modèles expédiés avec : Cadre en acier inoxydable et plaques de cuisson en aluminium, interrupteur marche/arrêt, panneau de commande multifonction, bac d'égouttage amovible, brosse en nylon et un cordon d'alimentation et une fiche de 1 829 mm

Emplacement de l'alimentation : arrière de l'unité, coin inférieur gauche.

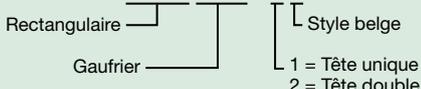
### ACCESSOIRE (disponibles à la vente à tout moment)

WM-BRUSH Brosse en nylon

€15



#### RCTWM - x x





## Salamandre THERMMAX®

La salamandre TMS2-1H Hatco est la deuxième génération de salamandre avec contrôles électroniques. Elle est équipée d'une détection de gravité et de technologie infra-rouge pour une montée en température instantanée lors de la détection d'un produit placé sur la grille.

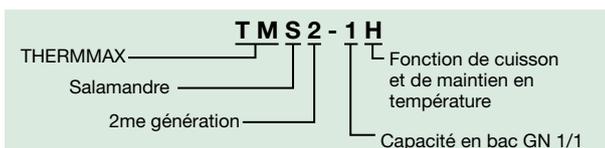
- Mise en fonctionnement des éléments de chauffe supérieurs dès détection d'un produit sur la plaque.
- Le système de détection s'assiette active la salamandre et les éléments chauffants lors de la dépose d'un produit, et les stoppe dès retrait du produit.
- La chauffe est activée uniquement lors de l'utilisation et de la détection de produit, ce qui réduit la chaleur en cuisine et évite toute dépense inutile d'énergie
- Entièrement en inox pour permettre un nettoyage facile et une longue durée de vie.
- Salamandre pouvant être posée sur un comptoir ou une étagère ou montée sur un mur en brique ou ciment
- Un mode de maintien en température peut être sélectionné réduisant la puissance de chauffe de 25% à 50%
- La hauteur de la structure haute de la salamandre s'ajuste sur un espace de 170 mm
- Ecran de contrôle électronique à commandes tactiles



### SALAMANDRE THERMMAX

Modèle	Dimensions L x P x H	Zone de cuisson W x D x H	Tension	Puissance	Intensité	Phasés	Poids à l'expédition	Prix
TMS2-1H	630 x 505 x 568 mm	540 x 373 x 90-262 mm	230 230/400	4133 4133	18 6.0	1 3	80 kg	€2672

Tous les modèles de salamandres THERMMAX offrent les caractéristiques suivantes :  
Salamandres expédiées avec grille, bac lèche-frites et support pour fixation murale



## Salamandre THERMMAX®

L'appareil de cuisine multi-usages Salamander THERMMAX® de Hatco est spécialement conçu pour vous permettre de cuire, de griller et de réchauffer les aliments. Sa vitesse de démarrage inégalée est obtenue grâce aux éléments de chauffage « instantanés » situés dans la partie supérieure de la Salamandre. L'appareil Salamandre THERMMAX est éco-efficace et ergonomique.

- Ses éléments chauffants haute puissance sont prêts à l'usage en 8 secondes.
- Deux ensembles de sections d'éléments chauffants contrôlés indépendamment offrent souplesse et économie d'énergie
- Ouverture de 90 à 260 mm
- La touche de sélection de mode de cuisson contrôle les emplacements gauche, droit ou les deux
- Fabriqué en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une grande durabilité
- Peut être posé sur un comptoir ou fixé sur un mur



### SALAMANDRES THERMMAX

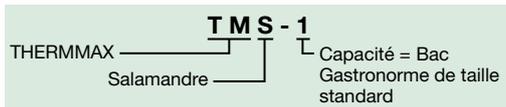
Modèle	Dimensions L x P x H	Tension 50/60 Hz	Phasés	Zone de cuisson W x D x H	Puissance W	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
TMS-1	600 x 511 x 517 mm	230/400	3	540 x 373 x 90-260 mm	4000	8.7	72 kg	€2452

Tous les modèles de salamandres THERMMAX proposent :

Modèles expédiés avec : Grille, lèchefrite et support pour fixation murale.

Zone de cuisson : 540 x 90-260 x 373 mm (l x h x p).

Emplacement de l'alimentation : Câblé à l'arrière de l'appareil dans le coin inférieur droit.



# Distributeurs d'eau

*Cafétérias • Buffets • Magasins de proximité  
Supermarchés & épicerie fines • Restaurants & cafés  
Discothèques & bars • Traiteur • Magasins franchisés*



**FM-5** pg. 152



**FM-5** Extension de 130 mm pour surélévation  
du robinet pg. 152



**FM-5** unité principale sous plan de  
travail pg. 152

## Distributeur d'eau sous plan de travail FLOWMAX®

Le distributeur d'eau sous plan de travail FLOWMAX® d'Hatco fournit de l'eau chaude ou à température ambiante pour préparer les plats, boire, ou nettoyer. Avec une gamme de température allant de 65 °C à 95 °C et un volume de distribution programmable à la demande, vous avez de l'eau chaude à portée de main.

- Réservoir de 5 litres en inox
- Robinet au design élégant avec support de base en forme de larme et commandes tactiles simples
- Mode d'économie d'énergie programmable pour réduire la consommation d'énergie
- Filtre intégré avec classification à 0,5 micron



### DISTRIBUTEUR D'EAU SOUS PLAN DE TRAVAIL

Modèle	Dimensions (L x P x H)		Tension	Puissance		Intensité	Poids à l'expédition	Prix
	Au-dessus du plan de travail	Unité sous plan de travail		W	Hz			
FM-5	46 x 46 x 167 mm	342 x 362 x 391 mm	230	1800	50/60	7.8	19 kg	€1815

#### Le modèle de distributeur d'eau sous plan de travail inclut :

Modèles expédiés avec : Un réservoir en acier inoxydable de 5 litres, une extension pour robinet de 125 mm, cuve d'évacuation, cordon d'alimentation de 1,3 m avec prise.

Capacité de liquide : 25 litres d'eau chaude par heure.

Emplacement du cordon : dans la partie arrière droite en vue de face.



Extension de 130 mm pour surélévation du robinet



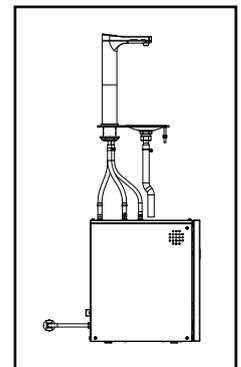
Commande tactile de robinet (eau chaude/eau froide)



Unité principale sous plan de travail



Panneau de commande de l'unité principale sous plan de travail



Croquis de l'unité, au-dessus et au-dessous du plan de travail

## Bacs à aliments et dessous de plat

### ALUM PAN



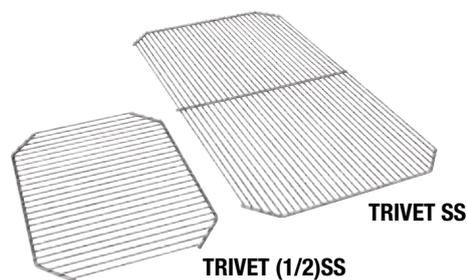
### BACS À ALIMENTS

Modèle	Description	Dimensions	Prix Courant
ALUM PAN	Plaque demi-taille	457 L x 330 P mm	€28
18" SHEET PAN	Plaque grande taille	457 L x 660 P mm	37
14" PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	356 mm de diamètre	30
15" PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	381 mm de diamètre	32
16" PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	406 mm de diamètre	33
18" PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	457 mm de diamètre	35
ST PAN 1/3	Bac inox tiers de taille	324 L x 175 P x 64 H mm	48
ST PAN 1/2	Bac inox demi-taille	324 L x 264 P x 64 H mm	55
ST PAN 2	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 64 H mm	67
ST PAN 4	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 102 H mm	83



### BACS À ALIMENTS ET DESSOUS DE PLAT

Modèle	Description	Dimensions	Prix Courant
HDW 4" PAN	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 102 H mm	€85
HDW 6" PAN	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 152 H mm	104
Dessous de plat inox –			
TRIVET (1/2)SS	Demi-taille	259 L x 194 P mm	€ 97
TRIVET SS	Grande taille	259 L x 457 P mm	117



## Informations générales

**Politique de prix :** Les prix sont en euros et sujets à modification sans préavis. Les prix et les remises s'appliquent aux accessoires au moment de la commande initiale de l'équipement uniquement, pas lors d'une commande ultérieure.

**Paiement:** Envoyez votre paiement en euros à : Bank One, NA, London,  
1 Triton Square, London NW1 3FN, SWIFT: FNBCGB2XK TELEX: 887716  
IBAN: GB11FNBC40502072233741  
FAVOUR: Hatco Account no. 722337

**Modalités d'envoi standard :** EX-WORKS Sturgeon Bay, WI, 54235 États-Unis

**Classification de fret :** Consulter le site web de Hatco pour obtenir plus de détails.  
[www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)  
sous l'onglet RESSOURCES dans le coin supérieur  
droit, cliquez sur INFORMATIONS RELATIVES À L'ENVOI D'ÉQUIPEMENTS

TOUS LES PRODUITS HATCO SONT EXPÉDIÉS AVEC LEURS INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

ET D'UTILISATION. CONSULTEZ LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES AVANT D'INSTALLER L'ÉQUIPEMENT.

**Questions et demandes par e-mail à :**  
[support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

**Commandes par email :**  
[intlsales@hatcocorp.com](mailto:intlsales@hatcocorp.com)

**Téléphone :** 00.1.414.671.6350

**[www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)**

Les produits Hatco sont réservés à un usage professionnel.

Pour les normes, consultez la fiche technique.

## Procédures de commande

### NOTE AUX CLIENTS –

Pour garantir le traitement rapide et précis de votre commande, fournissez les informations suivantes :

### TOUS LES PRODUITS –

1. Numéro de modèle, tension et phase.
2. Précisez les options et les accessoires au besoin. Les options ne sont pas installées en rattrapage.
3. Consultez l'usine lorsque vous commandez un équipement prévu pour des applications spéciales.
4. Les commandes envoyées à [intlsales@hatcocorp.com](mailto:intlsales@hatcocorp.com) et par e-mail sont acceptables et ne nécessitent pas de confirmation.

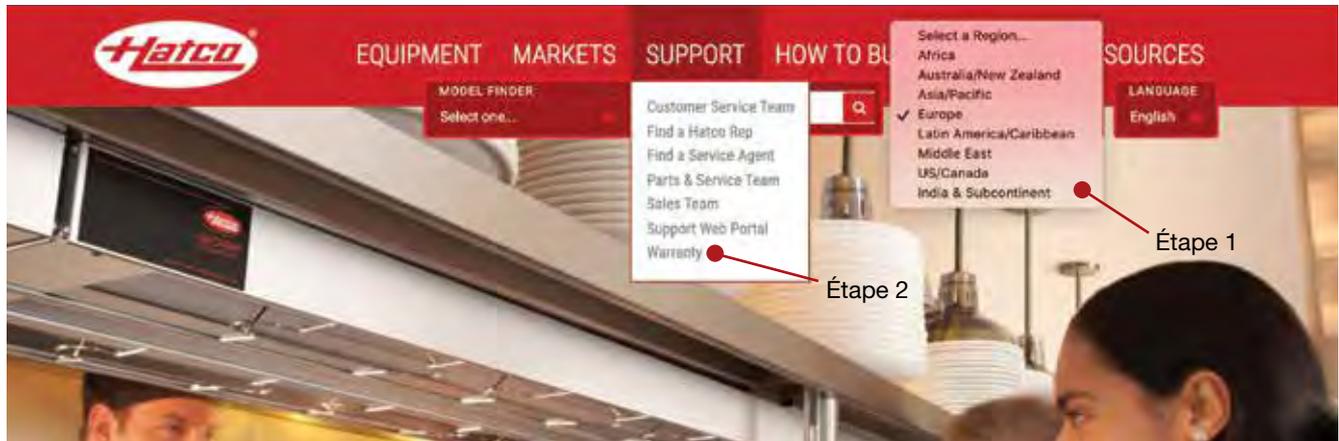
## Garantie limitée

Pour obtenir les informations complètes relatives à l'application de garantie Hatco pour vos équipements, rendez-vous sur notre site Web à :

[www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)

Étape 1 : assurez-vous d'avoir bien sélectionné votre région

Étape 2 : Dans le menu déroulant SUPPORT (ASSISTANCE), sélectionnez WARRANTY (GARANTIE)



## Exigences de qualité de l'eau

Une eau réseau d'une dureté supérieure à 0,75 grains par litre (GPL) doit être traitée et adoucie avant usage. Une eau d'une dureté de plus de 0,75 GPL diminuera l'efficacité et la durée de vie de l'appareil.

**REMARQUE :** Une panne de l'appareil provoquée par du tartre ou des dépôts calcaires n'est pas couverte par la garantie.

## Retours

Aucun produit ne sera accepté expédié en retour sans autorisation de émis par le service commercial export Hatco. Les produits retournés à la convenance du client sont sujets à inspection et à des frais de stockage

de 25 % de EX-WORKS, transport et frais afférents au compte de l'expéditeur; contactez le service export Hatco

Les lampes thermiques décoratives (série DL) sont fabriquées sur mesure et ne peuvent être retournées.

## POLITIQUE DE DOMMAGES DUS AU TRANSPORT

Lors du processus de réception, tous les équipements doivent être vérifiés afin de s'assurer qu'ils n'ont pas subi de dommages pendant le transport. En cas de doute au sujet de l'état de l'équipement, il est préférable de refuser la livraison. En cas de détection de dommages après la livraison, il est de la responsabilité du réceptionnaire (destinataire) de notifier le transporteur sous vingt-quatre (24) heures suivant la livraison.

Toutes les expéditions Hatco spécifient un contrat Incoterm 2010 en vertu duquel l'expédition a été effectuée. Les contrats Incoterm déterminent à qui revient la responsabilité des risques de dommages ou de perte de cargaison à tout moment de l'expédition et par conséquent qui paie en cas de perte ou de dommages. S'il s'avère qu'une part des équipements expédiés a subi des dommages pendant le transport, Hatco Corporation doit être contactée et le dernier transporteur doit en être immédiatement notifié.

Pour obtenir une assistance, contactez Hatco par e-mail à : [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

et fournissez les informations répertoriées ci-dessous :

1. Numéro d'expédition Hatco
2. Date de livraison et date de détection des dommages
3. Nom, numéro de téléphone et adresse e-mail de la personne à contacter
4. Type d'unité endommagée incluant le modèle et le numéro de série
5. Étendue des dommages
6. Photos des dommages et de l'emballage



**Vous avez des questions ?  
Echangez avec Hatco**  
Voir les icônes sur la partie droite du site web.

Hatco dispose de ressources diverses pour vous aider à choisir et à commander facilement les équipements souhaités. Connectez-vous au site Web Hatco : [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) et rendez vous sous le volet « Ressources » (Ressources) sur la droite de la page.

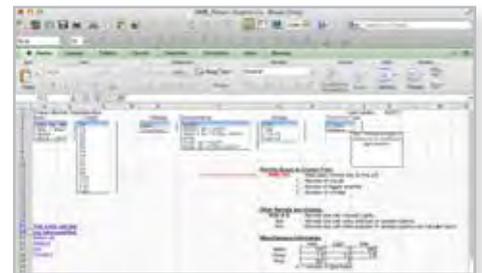


BUILD A LAMP

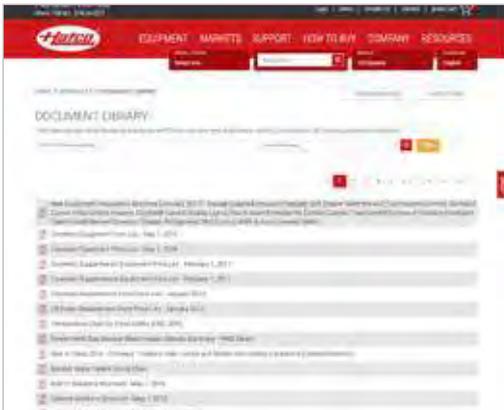


- RESOURCES**
- Build a Lamp
  - CAD/Revit Drawings
  - Choose Remote Box
  - Document Library
  - Equipment Shipping Info
  - FAQs
  - Find a Hatco Rep
  - Image Library
  - Order Literature
  - Program Your Toaster
  - Training Schools
  - Video Library

CHOOSE REMOTE BOX



DOCUMENT LIBRARY



EQUIPMENT SHIPPING INFO



VIDEO LIBRARY

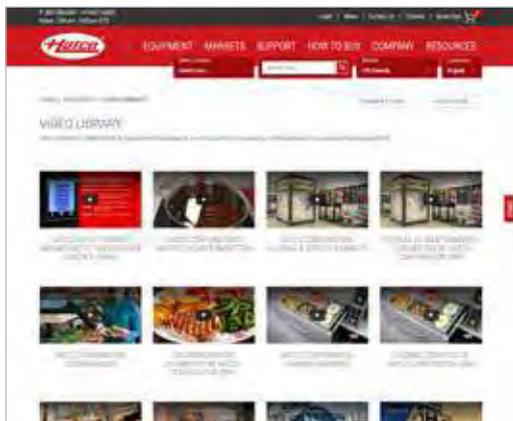
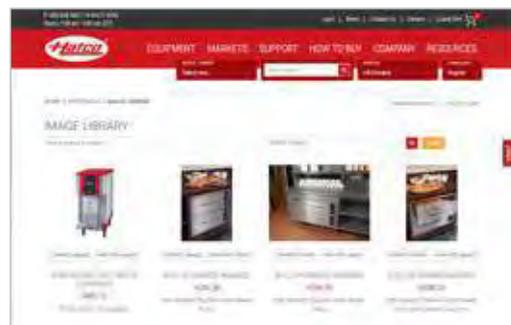


IMAGE LIBRARY





## Index des produits

par référence de modèle

<b>GRILLE-PAINS ET TOASTEURS</b>	2-9	<b>TIROIRS CHAUFFANTS</b>	103-108
<b>CUVES</b>	10-40	<b>PRESENTOIRS DE MAINTIEN EN TEMPERATURE</b>	109-122
<b>LAMPES DÉCORATIVES CHAUFFANTES OU NEUTRES</b>	41-49	<b>ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ET PRESENTATION</b>	123-137
<b>RAMPES CHAUFFANTES</b>	50-65	<b>PLAQUES À INDUCTION</b>	138-144
<b>POSTES À FRITES</b>	66-70	<b>APPAREILS DE CUISSON LÉGERS</b>	145-150
<b>POSTES DE DÉCOUPE</b>	71-73	<b>DISTRIBUTEURS D'EAU</b>	151-152
<b>PORTATIFS</b>	74-86		
<b>ENCASTRABLES</b>	87-102		

CDW.....	105	GRCMW.....	118	HWBI-S.....	23-25, 36-37
CLED.....	49	GRCSCS, GRCSCSLH.....	73	HWBI-xQT <b>NOUVEAU</b> .....	26-27, 32, 36-37
CSSBX, CSSBFX.....	93	GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL.....	67-68	HWBRN.....	26-27, 33, 36-37
CSUX.....	95	GRFHS.....	69-70	HWBRT.....	26-27, 33, 36-37
CSBFX.....	94	GRFS.....	69-70	HWBRT-43.....	26-27, 34, 36-37
CWBX, CWBX-S <b>NOUVEAU</b> .....	14-17	GRH.....	54-55	HWBRT-xQT.....	26-27, 35-37
DCS.....	72	GRHD, GRHDH.....	121-122	HXMH, HXMH-xxD.....	115-116
DL, DLL, DLH <b>NOUVEAU</b> .....	42-47	GRHW.....	84	HXMS, HXMS-xxD.....	115-116
FDWD-1-MN. <b>NOUVEAU</b> .....	133	GRS.....	81-83	IHDCH. <b>NOUVEAU</b> .....	130-131
FDWDE.....	125, 129	GRSB.....	99-100	IRNG-PC1, -PB1.....	139-140
FM.....	152	GRSBF.....	101-102	IRNG-PC2, -PB2 <b>NOUVEAU</b> .....	141-142
FS2HAC.....	137	GRSDH, GRSDH-xxD.....	111-112	ITQ.....	3
FSD, FSDT.....	126-129	GRSDS, GRSDS-xxD.....	111-112	IWB, IWB-S.....	11-13
FSHAC.....	137	GRSDS/H.....	110	IWRM <b>NOUVEAU</b> .....	143-144
FSHC-6W.....	135	GRSR.....	75	MDW.....	132
FSHC-7.....	136	GRSS.....	78	PWB, PWC.....	124
FSHC-EE. <b>NOUVEAU</b> .....	134	GRSSB.....	96	RCTHW.....	40
FST-1-MN. <b>NOUVEAU</b> .....	133	GRSSR.....	76-77	RCTWM <b>NOUVEAU</b> .....	147
FTBX, FTBX-S. <b>NOUVEAU</b> .....	18-19	HBG.....	79	RHW.....	39
FWM. <b>NOUVEAU</b> .....	148	HBGB, HBGBH. <b>NOUVEAU</b> .....	97-98	RMBs.....	64
GM5AH.....	51	HCSBFX.....	92	SNACK <b>NOUVEAU</b> .....	146
GM5AHL.....	52-53	HCSSBX, HCSSBFX.....	91	TK.....	9
GMFFL.....	67-68	HDW.....	106-108	TM.....	6
GR2BW.....	85-86	HDW-xR2.....	106, 108	TM3.....	5
GR2SDH, GR2SDH-xxD.....	113-114	HDWTC. <b>NOUVEAU</b> .....	104	TMS.....	150
GR2SDS, GR2SDS-xxD.....	113-114	HGSM.....	80	TMS2 <b>NOUVEAU</b> .....	149
GR3SDS-xxDCT, GR3SDS-xxTCT ..	117	HLC5 <b>NOUVEAU</b> .....	48	TPT.....	4
GRAH, GRAHL.....	54-55	HSBF-GL, -HC, -SS <b>NOUVEAU</b> .....	88-90	TQ.....	8
GRAH-xxD, GRAHL-xxD.....	56-57	HW-FUL.....	38	TQ3.....	7
GRAIH, GRAIH-xxD.....	61-62	HWB-FUL.....	26-29, 36-37	UGAH, UGAHL.....	58, 60
GR-B.....	67	HWB-43.....	26-27, 30, 36-37	UGAH-xxD, UGAHL-xxD.....	59-60
GRBW.....	85-86	HWB-xQT.....	26-27, 31, 36-37	UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL.....	67-68
GRCD, GRCDH.....	119-120	HWBI, HWBI43.....	20-22, 25, 36-37		

## Nuancier peinture et pierre

### COULEURS DESIGNER



Rouge Chaud

Noir

Gris Granit

Blanc  
GranitBlue  
MarineVert  
ChasseurCuivre  
Antique

Warm Red

Black

Gray Granite

White Granite

Navy Blue

Hunter Green

Antique Copper

### FINITIONS BRILLANTES



Blanc Lisse

Or Brillant

Gris Brillant

Noir  
PrononcéRouge  
BrillantBleu  
BrillantFinition Métal  
Brossé

Smooth White

Gleaming Gold

Glossy Gray

Bold Black

Radiant Red

Brilliant Blue

Clear Brushed  
Metal Finish

### FINITIONS PLAQUÉES

Laiton  
BrillantNickel  
BrillantCuivre  
BrillantNickel  
AntiqueLaiton  
AntiqueBronze  
Antique

Bright Brass

Bright Nickel

Bright Copper

Antique Nickel

Antique Brass

Antique Bronze

### COULEURS DE PIERRE ARTIFICIELLE\*



Gris Granit

Sable des  
Bermudes

Ciel Étoilé

Gray Granite

Bermuda Sand

Night Sky

***Ce nuancier est une représentation et les couleurs peuvent ne pas coïncider parfaitement. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées.***

Vous pouvez commander les nuanciers de échantillons Hatco en vous rendant sur le site Hatco [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) Rubrique / order literature / sales Literature / Sell Sheets

\* Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



People who serve, products that solve.®

**Hatco Corporation**  
P.O. Box 340500  
Milwaukee, WI 53234-0500 USA  
Tel: 414-671-6350  
[support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com) • [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)  
Equipements de Restauration Liste de Prix Export  
1er février 2022