imperial international

www.imperialinternational.eu

Catalogue 2022

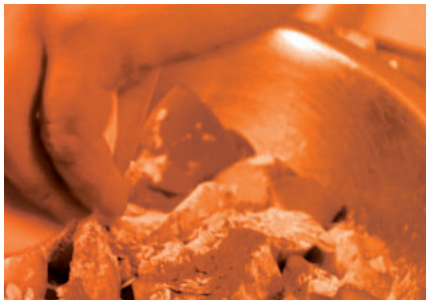
Applicable au 01/01/2022

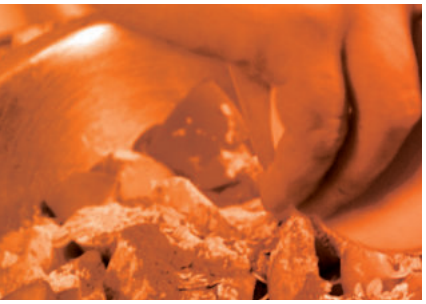
SOMMAIRE

Catalogue 2022

01. Snack & petits matériels

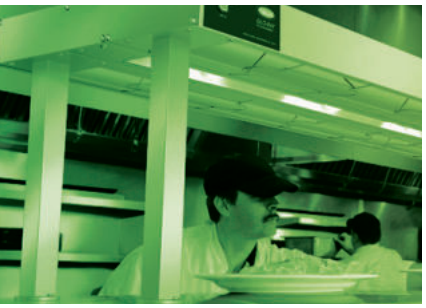
Grille-pains 6-7
Grille-pain & toaster haut rendement 8
Toasters intelligents 9
Toasters de contact verticaux 10
Toaster vertical à contact haut rendement 11
Toasters de contact horizontaux 12
Grill à contact 13
Minuteurs / timers 14
Appareils à hot-dog 15
Gaufrier snack 16
Gaufriers 17
Poste à frites 18-19
Marmites & bain-marie 20
Cuiseurs multifonctions 21
Micro-ondes professionnels 22-23
Fours à grande vitesse 24-27





02. Cuisson & matériels grande cuisine

Friteuses haut rendement 28-35
Friteuses haut rendement avec filtrage intégré 36-37
Bac de salage & options friteuses 38
Fourneaux américains 39-40
Feux vifs & support 41
Réchaud bas gaz - haute puissance 42
Salamandres 43
Plaque induction intelligente 44
Plaque induction 45
Plaque induction intelligente 46
Fours à convection 47
Plaque de grillade lisse au Gaz 48
Plaque de grillade lisse électrique 49
Grill Charcoal 50
Grill Steakhouse 51-55
Armoire de maturation 56
Four à pizza 57
Fours convoyeur à pizza 58



03. Maintien chaud

Lampes chauffantes 59-60
Rampes chauffantes 61-65
Plaques chauffantes 66
Tiroirs chauffants 67-68
Demi-tiroirs chauffants 69-70
Présentoirs chauffants 71
Présentoir chauffant incliné à LED 72
Coffres de maintien chaud 73
Vitrines chaudes 74
Armoires de présentation 75
Armoires de présentation chaudes 76
Chauffe assiettes 77

04. Préparation & distribution

Coupe-légumes 78-81
Distributeurs 82-84

« WELCOME » TO IMPERIAL INTERNATIONAL,
votre spécialiste des équipements « made in USA »

Hatco CORPORATION — IMPERIAL

SYNERGY grill technology — MENUMASTER Commercial — XpressChef

HELIA SMOKER — ZESTO — SERVER SERVE BETTER — nemco FOOD EQUIPMENT — PRINCECASTLE — BAKERS PRIDE

Qui sommes-nous ?

Imperial International est spécialisé dans l'importation d'équipements de cuisine américains depuis 1996 et présent sur le marché français depuis 2008. Nous avons sélectionné plusieurs grandes marques telles que Hatco, Menumaster, Imperial, Prince Castle, Nemco, Zesto, Bakers Pride, Server, Synergy Grill. Toutes répondent à des besoins culinaires différents. Ces marques font partie du marché américain depuis de nombreuses années et fournissent des équipements de cuisine de grande qualité à des prix compétitifs. Les produits sont solides, d'une grande puissance et conçus pour durer.

Les avantages des équipements américains

Le marché de la restauration commerciale aux Etats-Unis est le plus important au monde. Ces équipements ont été conçus pour répondre à un marché de plus en plus exigeant. Il faut servir un grand nombre de clients rapidement, des plats chauds et au meilleur prix ! Ceci exige des équipements puissants, robustes et simples à utiliser. Le marché français évolue dans le même sens avec les mêmes attentes.

Pourquoi Imperial International ?

Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs équipements des États-Unis, et ailleurs, avec un choix important de produits que vous pouvez trouver dans ce catalogue. Nous avons une grande expérience dans la collaboration avec les Etats-Unis et une attitude professionnelle envers nos clients.
Nous possédons un stock important en France, en Grande-Bretagne et aux Pays-Bas pour vous assurer des livraisons rapides. Toutes les pièces détachées sont disponibles pour les produits que nous commercialisons.

Que vous soyez un restaurateur, un hôtelier ou une collectivité, choisir un équipement professionnel de restauration est toujours un moment important. C'est pour cette raison que notre équipe est à votre écoute pour vous conseiller dans votre projet.

Nous nous engageons à vous proposer le matériel de cuisine qui correspond le mieux à vos attentes en termes de performance, d'utilisation et de budget.

Notre promesse : l'intégrité et le sérieux de nos collaborateurs.

Un client satisfait est un client fidèle !

Dominic POTTER
Directeur commercial

Grille-pain à éjection automatique

Idéal pour les zones de libre-service et les utilisations à faible volume. Les grille-pain TPT-230-4 de Hatco dorent uniformément une large variété de pains. Le boîtier en acier inoxydable se compose de quatre fentes à centrage automatique, ainsi que de commandes pour éjecter le pain à tout moment. Grille uniformément une variété de pains (bagels, toast, gaufres, muffins anglais).

- 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 (emplacement en bas du centre à l'arrière)

Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Ouverture (mm)	Tension	Puissance (kW)	Intensité	Poids (kg)	Prix HT
TPT-230-4	346 x 313 x 204	32 x 140	230 V	2,4	10.4 A	8	508 € S

NOUVELLE GAMME de GRILLE-PAIN à convoyeur TOAST-MAX®

Grille-pain à convoyeur

Le grille-pain à convoyeur Toast-Max est rapide, fiable et polyvalent, pour griller jusqu'à 460 produits de types pains ou petits pains par heure. Doté d'éléments chauffants à gaine métallique avec serpentine longue durée et d'un motoréducteur lubrifié en permanence.

- Permet le grillage du pain jusqu'à une épaisseur de 75mm (suffixe H)
- Capacité de 390 à 460 tranches par heure, en fonction du type de pain
- 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
- Boîtier en acier inoxydable durable
- Les unités sont équipées de pieds réglables, une rampe d'arrivée, un tiroir ramasse-miettes amovible et une glissière de décharge
- Disponible en 3 couleurs : Inox (standard), Noire ou Rouge sur demande sans supplément
- Alimentation en 230V monophasé 50Hz

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Ouverture (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TM3-5H	1,5	290 x 535 x 412	186 x 76	16	1 093 € S
TM3-10H	2,2	368 x 535 x 411	245 x 76	19	1 373 € S

Accessoires

TM3-BUNFEED	Rampe d'alimentation pour TM3-10H	16 €
TM3-SECURITY	Cache pour boutons de réglage pour TM3-10H	44 €

S *Stock France*
S *Stock Europe*

NOUVELLE GAMME
de GRILLE-PAIN à convoyeur
TOAST-QWIK®

Grille-pain à convoyeur

Les grille-pain de pointe Toast-Qwik de HATCO ont été entièrement revisités. Le nouveau Toast-Qwik est encore plus performant, très polyvalent et facile à utiliser, avec jusqu'à 12 touches rapides préprogrammées, pour une utilisation multiproduit. Ils continuent cependant à fournir la meilleure fiabilité et flexibilité du marché des grille-pain à convoyeur, et offrent le meilleur rapport qualité-prix.

- Permet le grillage du pain jusqu'à une épaisseur de 75mm (suffixe H)
- 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 et l'uniformité des résultats
- Écran de contrôle tactile avec 12 touches rapides préprogrammées ou programmables
- Port USB pour mise à jour des programmes
- Bac à miettes amovible pour un nettoyage facile
- **NOUVEAU LOOK !** Disponible en 3 couleurs : noire, rouge (standard) ou inox en option (avec supplément)
- Alimentation en 230V monophasé 50Hz

OPTION

INOX
177 € HT

Référence	Capacité pains/h	Puissance (kW)	Ampère	Dimensions L x P x H (mm)	Ouverture (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TQ3-500H	500	2,2	9,3	374 x 524 x 435	258 x 76	25	**2 659 €** S
TQ3-900H	900	3	12,6	374 x 524 x 435	258 x 76	25	**3 189 €** S
TQ3-2000H	2000	4	16,8	475 x 536 x 436	359 x 76	30	**3 639 €** S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Grille-pain à convoyeur toast-max

- Réglage instantané et précis de la durée du passage sous le grill, pour déterminer la coloration du pain.
- Le mode veille permet de réduire la consommation d'énergie
- L'isolation et le ventilateur intérieur maintiennent le contour de l'appareil froid
- Possibilité de décider de la sortie des aliments toastés : du côté serveur ou du côté client (libre-service)
- 4 modes d'utilisations : Arrêt / Grille 1 coté / Grille 2 cotés / Veille
- Hauteur d'ouverture de 76 mm

Référence	Production tranches/h	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TM-5H	180	1,6	290 x 419 x 387	16	1 026 € S
TM-10H	360	2,3	368 x 419 x 387	19	1 273 € S

Grille-pain à convoyeur Toast-qwik

- Distribution uniforme de la chaleur dessus et dessous.
- Le mode veille permet de réduire la consommation d'énergie
- Capacité : 400 à 1800 tranches/heure selon modèle
- Hauteur d'ouverture de 76mm
- L'isolation et le ventilateur intérieurs maintiennent le contour de l'appareil froid
- Vous pouvez décider de la sortie des aliments toastés : du côté serveur ou du côté client (libre-service).

Référence	Production (tranches/h)	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TQ-400H	400	2,3	368 x 451 x 403	21	2 591 € S
TQ-800H	800	3,3	368 x 578 x 422	28	3 122 € S
TQ-1800H	1800	4,2	470 x 577 x 421	33	3 471€ S

Grille-pain à convoyeur vertical Toast-king

- Conception en acier inoxydable
- Le mode veille du thermostat permet de réduire la consommation d'énergie
- Avancement et régulation de la vitesse manuellement
- Entièrement isolé thermiquement pour garder l'appareil à la bonne température
- Éléments chauffants à gaines métalliques multiples
- Zone de stockage
- Capacité : 720 à 1000 tranches/heure
- Accès à 3 paniers pour un chargement rapide
- Évacuation de la chaleur sur le dessus de l'appareil

Référence	Production (tranches/h)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TK-72	720	4	464 x 448 x 845	33	4 058 €
TK-100	1000	5	578 x 448 x 845	40	4 347 €

S Stock France
S Stock Europe

TOASTER INTELLIGENT

La gamme Toast-Quik permet aux utilisateurs de griller une multitude de produits en appuyant simplement sur un bouton. Chaque façon de griller peut être gérée indépendamment et facilement grâce aux programmes prédéfinis. L'insertion et la récupération des pains se font du même coté, ce qui vous permet de gagner de la place dans vos cuisines...

Toast-Quik Hacto toaster intelligent :

- Le système de détection ainsi que le contrôle de vitesse et température permet une cuisson intensive, uniforme et intelligente.
- Grâce aux nouvelles technologies Hatco, le toasteur intéragit avec ses composants de manière autonome
- Possibilité de travailler et configurer 18 programmes
- Port USB sur le devant pour faciliter le transfert d'information comme le changement de programme ou les informations de production

Modèle ITQ-1750-2C

Modèle ITQ-1000-1C

Les différents modes :

- **Passage à travers en continu** - Mode par défaut des toasters convoyeur classique
- **Mode produit unique** - Permet d'arrêter le convoyeur lorsque le produit a été grillé
- **Mode va et vient** - Le produit est grillé le temps voulu à l'intérieur, puis revient grâce au convoyeur au même endroit
- **Mode va, pause, et passage à travers** - Le produit cuit à l'interieur de la chambre, pour en ressortir, après une pause, du programme réglé par vos soins.

Référence	Designation	Dimensions L x P x H (mm)	Dimension de l'ouverture L/H	Débit (pain / min)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
ITQ-875-1C	1 ouverture	370 x 727 x 420	154 x 56	15	2,7	41	5 336 €
ITQ-1000-1C	1 ouverture	450 x 727 x 457	240 x 51	17	3,6	40	6 054 €
ITQ-1750-2C	2 ouvertures	508 x 728 x 420	139 x 56	30	4,9	48	7 727 €

Accessoires

ITQ1C-PAD	Pelle pour aliments de 229 mm de large pour modèle TQ-1000-1C	174 € HT
ITQ2C-PAD	Pelle pour aliments de 127 mm de large pour modèle ITQ-875-1C, ITQ-1750-2C	136 € HT
ITQ2CFEED175	Rampe d'arrivée pour le modèle ITQ-1750-2C	79 € HT

Stock France
Stock Europe

PRINCECASTLE

Toasters de contact verticaux - Série CTD

Modèle CTD

Avantages

- Améliore les opérations de cuisine aux designs simples et fiables
- Production chaude, pain caramélisé et moelleux
- La caramélisation toaste uniquement la surface du pain et évite au jus et aux condiments d'imbiber le pain et d'altérer la présentation
- Qualité constante, pas de transfert de goût
- Production rapide de buns toastés
- Amélioration du goût et de l'aspect du pain
- Contrôle du temps et de la température
- Sécurité accrue de l'opérateur
- Branchement CEE7- 230 V Mono

Informations techniques

- Commande numérique
- Temps de toastage 6 à 40 secondes
- Température réglable 288°C
- Double face

Modèle CTDE

Référence	Descriptif	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Pains/heure	Prix HT
CTD-WCE	Voie unique, Câble Métallique	1,9	305 x 274 x 541	23	600	**6 430 €**
CTD-MCE	Voie unique, Ceinture Métallique	1,9	305 x 274 x 541	23	600	**8 415 €**
CTDE-WS-CE	Double voies, Ceinture silicone	2,8	445 x 274 x 541	32	1200	**7 237 €**
CTDE-MCE	Double voies, Ceinture Métallique	2,8	445 x 274 x 541	32	1200	**8 752 €**

Accessoires

2 feuilles de teflon CTD-301-062S **39 € HT**
2 feuilles de teflon CTDE-302-030S **55 € HT**

PRINCECASTLE

Toaster vertical à contact haut rendement - Série 297

Avantages

- Cuisson par contact pour caraméliser la surface coupée du pain selon les modèles
- Configuration de 20 secondes pour toaster les pains
- Son moteur puissant permet d'atteindre de hautes températures
- Facile à nettoyer et à réparer
- Ajuster l'écrasement du pain et la température du thermostat pour contrôler précisément la cuisson de tout type de pain
- Le design compact du produit permet de le placer sur un comptoir de 20 cm avec un faible encombrement
- Livré avec 2 feuilles de teflon

Modèle 297

Informations techniques de la Série 297

- Temps de passage de 9, 20 ou 40 secondes
- Branchement CEE-7 230 V Mono
- Tous les modèles sont de la même construction, même puissance électrique, seule la vitesse de rotation varie

Référence	Temps de passage	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Pains/heure	Prix HT
297-T9FCE	9 secondes	1,7	635 x 211 x 668	37	2200	4 161 €
297-T20FCE	20 secondes	1,7	635 x 211 x 668	37	1200	4 161 € S
297-T40FCE	40 secondes	1,7	635 x 211 x 668	37	600	4 178 €

Accessoires

2 Feuilles de téflon pour série 297

Réf 197-260 : **88 € HT** S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

PRINCECASTLE

Toasters de contact horizontaux

Toaster - Séries 247 & 248

- Possibilité de toaster jusqu'à 9 couronnes et 9 talons en une fois pour les modèles 247
- Possibilité de toaster jusqu'à 9 couronnes et 9 talons en une fois ainsi que 9 tranches de pain intermédiaires toastées des 2 côtés pour les modèles 248
- Possibilité d'ajuster le temps de toastage et la température et de programmer jusqu'à 4 produits différents sur chacun des toasters
- Possibilité d'ajuster la hauteur des plaques en fonction des hauteurs de produits
- Le toastage par contact permet la caramélisation des surfaces des pains pour créer une croute et éviter au pain d'absorber les sauces
- Dimensions des plateaux : 320,7 mm en façade x 359 mm de profondeur

Modèle 247-SLC

Référence	Descriptif	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Pains à la fois	Prix HT
247-SLC	Batch Toaster - Plaque Simple	3,4	408 x 755 x 385	34	9 x 2	5 456 €
248-SLC	Batch Toaster - Double plaque	3,4	408 x 755 x 385	34	9 x 3	7 141 €

Toaster 212

- Toaster 12 couronnes et 12 talons en une fois
- Possibilité d'ajuster le temps, la température et l'épaisseur des produits
- Idéal pour une cuisson intensive de pains burgers
- Cuisson par contact pour caraméliser la surface coupée du pain selon les modèles
- Configuration de 20 sec. pour toaster les pains
- Son moteur puissant permet d'atteindre de hautes températures
- Son design compact permet de le placer sur un comptoir de 20 cm avec un faible encombrement
- Dimension des plateaux 320,7 mm en façade x 448 mm de profondeur

Modèle 212-GFCCE

Référence	Descriptif	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Pains à la fois	Prix HT
212-GFCCE	Batch Bun Toaster	2,3	700 x 406 x 295	31	12	4 599 €

Information pour ces modèles

- Branchement CEE7-7/IP Bleu 230 V Mono
- Livré avec 2 feuilles de téflon

Stock France
Stock Europe

PRINCECASTLE

Grill à contact

Les grills Prince Castle sont disponibles avec 1 seul ou 2 couvercles, avec plaques de cuisson lisses ou rainurées

- Idéal pour griller et marquer les tortillas mexicaines, les wraps, les sandwiches, les blancs de poulets...
- Thermostats précis et fiables pour une température contrôlée
- Température de cuisson de 80°C à 300°C
- Pour les modèles à 2 couvercles : 1 température de cuisson pour la base commune et possibilité de 2 températures différentes pour les couvercles
- Programmable : 4 programmes
- Facile à nettoyer, tiroir à graisse accessible à l'avant de l'appareil

Modèle CG14G-2T

Modèle CG14-2T

Référence	Descriptif	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
CG8-1TP	Lisse avec simple presse	1,3	314 x 565 x 347	26	**5 130 €**
CG14-2T	Lisse avec double presses	2,6	447 x 607 x 347	43	**6 756 €**
CG14G-2T	Rainurée avec double presses	2,6	447 x 607 x 347	43	**6 699 €**

Information pour ces modèles

- Branchement CEE17/IP Bleu

PRINCECASTLE

**Prince Castle peut offrir aux opérateurs un large choix de minuteurs, simple fonction ou système multi-affichage.
Les minuteurs Prince Castle peuvent être utlilisés pour les différents postes de travail : poste à frites, postes grillade et cuisson...
Et même pour le rappel du lavage des mains des employés.**

Minuteurs / Timers à affichage multiple

- Chaque canal dispose de son propre écran d'affichage afin de visualiser tous les temps restants, pour chacun des canaux
- Tous les timers fonctionnent sur n'impote quelle tension : de 100 à 240 volts
- Tous les timers sont équipés d'un cordon de 183 cm, sans prise, afin d'être connectés dans la cuisine par l'installateur, à la place la plus adéquate
- Une prise peut être ajoutée en option

Modèle 741-T44CE

Modèle 741-T88CE

Référence	Descriptif	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
741-T44CE	Timer 4 canaux	106 x 28 x 301	2,7	**1 379 €**
741-T88CE	Timer 8 canaux	106 x 28 x 301	2,7	**1 997 €**

À l'affichage unique

- Affichage alphanumérique des programmes
- Possibilité d'enregistrer plusieurs étapes pour une cuisson

Modèle 741-T2CE

Modèle 741-T8CE

Modèle 741-T12CE

Référence	Descriptif	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
741-T2CE	Timer 2 canaux	200 x 28 x 102	1,2	**776 €**
741-T8CE	Timer 8 canaux	265 x 28 x 102	1,4	**1 396 €**
741-T12CE	Timer 12 canaux	328 x 28 x 102	1,5	**1 494 €**

nemco FOOD EQUIPMENT

Cuisson à la vapeur Hot-dog

- Construction en inox
- Système de cuisson et réchauffe par vapeur
- 20 minutes de préchauffage
- Cuisson des hot-dogs en 10 minutes
- Capacité :
  - 150 saucisses
  - 30 pains
- Fonction maintien chaud simple et rapide
- Témoin niveau d'eau bas
- Régulation par thermostat
- Réservoir de 7 Litres

Référence	Puissance	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
8300-230	750 W	343 x 381 x 457	14	2 511 € S

nemco FOOD EQUIPMENT

Grill saucisses rotatif

- Cuisson par contact rotatif pour une cuisson parfaitement homogène
- Choix des rouleaux chauffants :
  - Chromé
  - Revêtement anti-adhérent
- 2 zones de cuisson (Devant/Derrière) Maintien chaud
- Contrôle thermostatique jusqu'a 300°C
- Construction très robuste en inox et en aluminium
- Bac à graisse amovible
- 230V Mono 50 Hz

Rotatif chromé

Référence	Capacité Hot-dogs	Puissance	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
8018-230	18	950W	470 x 413 x 178	14	3 307 €
8027-230	27	950W	565 x 413 x 178	15	3 422 €

Rotatif «Non-stick»

Référence	Capacité Hot-dogs	Puissance	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
8018SX-230	18	950W	470 x 413 x 178	14	3 511 € S
8027SX-230	27	950W	565 x 413 x 178	15	3 713 € S

Accessoires

Tiroir chauffe pain hot dog

- Taille adaptée pour grille saucisse rotatif
- Construction en inox
- Maintien chaud et remise en température
- Température réglable
- Tiroir sur glissière
- Pare-haleine disponible **en option**

Référence	Capacité	Puissance	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
8018-BW-230	24 Pains	400 W	470 x 445 x 270	17	3 280 € S
8027-BW-230	32 Pains	450 W	584 x 445 x 270	20	3 414 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Système Snack

Le Snack System de Hatco® vous aidera à élargir votre offre et augmenter vos ventes. Avec un snack system électrique simple ou double, vous pouvez facilement changer les plaques pour servir des petits-déjeuners, des déjeuners et une variété de snacks durant la journée.

Caractéristiques

- Temps et température réglables pour une cuisson des produits de qualité constante
- Les éléments chauffants assurent une distribution de chaleur exceptionnelle sur toute la plaque de cuisson, assurant une cuisson uniforme de chaque produit
- Quatre boutons de préréglage programmables pour chaque cycle de cuisson.
  Un cycle de cuisson comprend trois réglages différents :
  - Température
  - Temps
  - Puissance de la plaque de cuisson supérieure
- Déverrouillage à une touche pour remplacement de plaque facile et rapide
- Les plaques amovibles / interchangeables se nettoient facilement avec de l'eau chaude savonneuse
- Le cadre en acier inoxydable offre une durabilité et un nettoyage facile
- Livré avec une brosse de nettoyage, des plaques à gaufres belges rondes standard et un ensemble supplémentaire de plaques de votre choix.

Nouveauté 2021

Nouveauté 2021

Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
SNACK-1 (simple)	0,9	246 x 446 x 203	11	1 512 € S
SNACK-2 (double)	1,8	537 x 446 x 203	19	2 450 € S

Gaufres | *Gaufres belges* | *Grain de café* | *Sandwich* | *Panini* | *Donut* | *Bâtonnets*

Accessoires

7 choix de plaques de cuisson : **243 € HT la plaque** S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Gaufriers

Les gaufriers rectangulaires Hatco® / Suntec permettent aux professionnels de la restauration de cuire des gaufres d'excellente qualité. Les gaufriers sont conçus pour une utilisation en continu, pendant de nombreuses heures, tous les jours. Cuisiner autant d'articles que vous en avez besoin, sans gaspillage à la fin de la journée. Ajoutez plus de la variété à votre menu et augmentez vos ventes en fonction de la saison, de l'heure et du lieu.

Caractéristiques

- Les éléments chauffants offrent une distribution de chaleur exceptionnelle sur toute la plaque de cuisson, assurant une cuisson uniforme de chaque gaufre
- Cadre en acier inoxydable et plaques de cuisson en fonte d'aluminium
- Les plaques de cuisson de style belge produisent des gaufres de 25 mm d'épaisseur
- L'écran LED affiche la minuterie, la température et les informations de cuisson
- Panneau de commande avec bouton-poussoir simple à l'avant et interrupteur marche / arrêt à l'arrière
- Temps de chauffage initial rapide, excellente rétention et récupération de la chaleur pour une productivité élevée et une qualité constante.

Nouveauté 2021

Nouveauté 2021

Modèle	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RCTWM-1B (simple - gaufre rectangulaire)	0,8	244 x 369 x 203	7	868 €
RCTWM-2B (double - gaufres rectangulaires)	1,7	498 x 369 x 203	15	1 511 €

Stock France
Stock Europe

Poste à frites simple à poser

Optez pour la polyvalence des postes à frites de 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.

Modèle GMFFL
(bac en accessoire GN1/1 65mm)*

Poste à frites simple

- Prêt à brancher et à utiliser
- Livré avec lampes incandescentes
- Interrupteur à bascule
- Rampe chauffante 610W
- Assure un chauffage à partir du haut uniquement

Référence	Puissance (kW)	Dimension (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GMFFL	0,61	329 x 644 x 445	8	351 € S

Postes de maintien chaud multi-usages

- Portable - prêt à brancher et à utiliser
- Polyvalent - disponible dans plusieurs tailles, styles et sources de chaleur pour s'adapter à vos besoins
- Flexible - chaleur en haut et en bas
- Disponible avec lampes incandescentes à revêtement
- Les modèles avec socles chauffants ont un thermostat de présélection automatique pour maintenir des températures constantes

Modèle GR-B*

Modèle GRFF*

Modèle GRFFL*

Modèle GRFFB
(réglage de puissance en option)*

Modèle GRFFBL*

Référence	Socle chauffant	Rampe chauffante	Éclairage	Puissance (kW)	Dimensions (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GR-B	Oui	Non	Non	0,25	324 x 559 x 57	7	564 €
GRFF	Non	Oui	Non	0,5	314 x 610 x 400	7	590 €
GRFFL	Non	Oui	Oui	0,62	314 x 610 x 400	8	751 €
GRFFB	Oui	Oui	Non	0,75	324 x 610 x 406-508	12	951 € S
GRFFBL	Oui	Oui	Oui	0,87	324 x 610 x 406-508	14	1 093 €

Pour tous les modèles à gaine métallique :
Livré avec : cordon de 1829 mm et prise Schuko
Position du cordon : GR-B, GRFFB, GRFFBL : en haut au milieu, au dos
GRFF, GRFFL : en bas au milieu, au dos

*Les bacs ne sont pas fournis

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Poste à Frites à Poser

- Portable - Prêt à brancher et à utiliser
- Rampe chauffante Glow Ray®
- Socle chauffant thermostaté
- Parois de protection pour maintenir la chaleur
- Interrupteur d'alimentation à bascule
- Les divers rubans à frites renforcés rassemblent les produits en boîte ou en sac pour les zones de service rapide

Modèle GRFHS-PT26

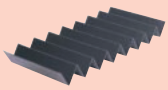
Modèle GRFHS-21

GRFHS-21 avec ruban sachet en option sur demande

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRFHS-16	0,86	416 x 591 x 577	24	2 889 € S
GRFHS-21	1,2	543 x 702 x 577	29	3 176 € S
GRFHS-26	1,2	664 x 581 x 577	30	3 261 € S
GRFHS-PT26	1,2	749 x 578 x 679	29	3 264 € S
GRFHS-PTT21	1,8	575 x 965 x 630	45	3 319 € S

Accessoires

Ruban 5 plis
pour boîtes de frites
Dimensions :
489 x 235 x 51 mm
Réf. 5PLTBOX
209 € HT S



Ruban 8 plis
pour sachets de frites
Dimensions :
489 x 235 x 51 mm
Réf. 8PLTBAG
209 € HT S

Poste à Frites Pivotant

- Facile à monter sur un plan de travail ou bac de salage
- La rampe pivote sur une potence pour faciliter l'accès au bac de salage
- Résistance blindée ou en céramique en fonction de la hauteur désirée
- Disponible avec ou sans éclairage
- Livré avec un cordon et prise de courant type CEE 7/7 Schuko

Modèle GRFSCL-18

Référence	Désignation	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
GRFSC-18	Résistance en céramique	152 x 457 x 489-572	0,63	5	639 € S
GRFSCL-18	Résistance en céramique avec éclairage	229 x 457 x 489-572	0,73	6	766 € S
GRFS-24	Résistance blindée	152 x 610 x 318-394	0,5	5	524 € S
GRFSL-24	Résistance blindée avec éclairage	229 x 610 x 318-394	0,6	6	659 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Marmite 3 en 1

1. Cuisson - 2. Remise en T°C - 3. Maintien chaud

**Self service, Bain-marie, Soupière, Saucier, Cuisson des pâtes ou légumes,
Cuiseur vapeur, Décongélation, Maintien chaud, Remise en température sans changer d'appareil !
À utiliser en salle ou en cuisine, à vous de choisir !**

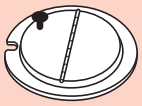
Cuisson et maintien chaud

- Construction très robuste pour une utilisation intensive
- 3 températures préréglées
  - 100°C
  - 70°C à 90°C
  - 50°C à 70°C
- Utilisation sans eau
- Mode rapide ou économie d'énergie
- Modèle simple à encastrer disponible (un bac rond de 10 L)
- Unités autoportantes disponibles en modèles simples (un bac circulaire de 10 L) ou doubles (2 bacs circulaires de 10 L) avec contrôle individuel des bacs
- Livré avec bac(s) de 10 L et couvercle

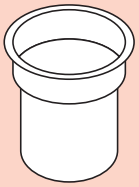
Modèle RHW-1

Modèle RHW-2

Accessoires RHW



Couvercle du bac
RHW-11QT-LID-HG
71 € HT S



Bac de 10L
RHW-11QT-POT
124 € HT S

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RHW-1	à poser	10	1,3	359 x 330 x 355	9	796 € S
RHW-2	à poser	2 x 10	2,5	630 x 330 x 355	16	1 066 € S
RHW-1B	encastrable	10	1,3	360 x 330 x 341	10	638 € S

Bain Marie pour comptoir GN1/1

- 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 une finition extérieure en inox (partie inférieure en acier aluminisé)
- Le décalage au niveau du bord du bac permet d'éviter que la condensation ne goutte sur la surface du comptoir

Modèle HW-FUL

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HW-FUL	1,2	368 x 607 x 248	13	536 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Cuiseur et bain-marie

- Idéal pour maintien au chaud des soupes, sauces, vins chauds, etc...
- 2 puissances disponibles
  - RCTHW-1 3 kW : Cuisson/Rechaud
  - RCTHW-6 6 kW : Cuiseur à pâtes
- RCTHW-6 : Expédié avec RCTHW-PC (kit chauffe pâtes)
- RCTHW-6B : Expédié avec commande à distance et RCTHW-PC, câble de 1 420 mm
- Construction en inox
- Homologué CE
- 3 températures préréglées
  - 100°C
  - 70°C à 90°C
  - 50°C à 70°C
- Modèle à poser ou à encastrer

Modèle RCTHW-1B

Modèle RCTHW-6B

Bain-marie

Référence	Désignation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RCTHW-1	à poser	3	368 x 611 x 283	12	796 € S
RCTHW-1B	à encastrer	3	368 x 582 x 226	13	756 € S

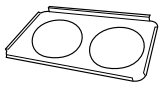
Cuiseur à pâtes

Référence	Désignation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RCTHW-6	à poser	6	368 x 610 x 282	15	1 364 € S
RCTHW-6B	à encastrer	6	390 x 610 x 301	17	1 420 € S

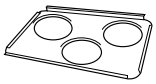
Modèle RCTHW-1
(bac rond, couvercle, support bac et louche non-inclus)

Accessoires

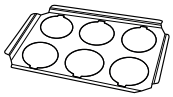
RCTHW-SK	RCTHW kit Soupe (récipient de 7 litres non inclus)	181 € S
RCTHW-SW	RCTHW kit Bain-marie/Chauffe-sauce (récipient de 4 litres non inclus)	185 € S
RCTHW-SP	RCTHW kit Cuiseur vapeur (6 trous)	147 € S
RCTHW-PC	RCTHW kit Chauffe-pâtes	261 € S
RCTHW-BASKET	Panier à pâtes RCTHW avec poignée en acier inoxydable	31 € S
4QT-PAN	Bac rond 4 litres	104 € S
4QT-LID-1	Couvercle à encoche louche 4 litres	47 € S
7QT-PAN	Bac rond 7 litres	116 € S
7QT-LID-1	Couvercle à encoche louche 7 litres	60 € S



RCTHW-SK
Kit Soupe pour le RCTHW



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



RCTHW-SP
Kit Chauffe-pâtes pour le RCTHW

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

7QT-PAN
4QT-PAN
Bac rond de 4 ou 7 litres

7QT-LID-1
4QT-LID-1
Couvercle

S *Stock France*
S *Stock Europe*

MENUMASTER® Commercial

Guide rapide pour découvrir les caractéristiques

Référence	Gamme de produits	Nombre de magnétrons	Empilable	Fenêtre en verre	Filtres et rappel	Éléments de menu	Touche quantité	Niveaux de puissance
MSO	Chef de spécialité	4	Oui	Oui	Oui	Option 100 A/B	x 2	11
OnCue™	Chef de spécialité	2	Oui	Non	Oui	100	Non	11
DEC	Chef	2	Oui	Oui	Oui	100	x 2	11
RFS	Restaurant	2	Oui	Oui	Oui	100	x 2	5
RCS	Restaurant	1	Oui	Oui	Oui	100 sauf RCS511DSE	x 2 sauf RCS511DSE	5 RCS511TS 4 RCS511DSE
RMS	Économique	1	Non	Oui	Non	20 sauf RMS510DS	x 2 sauf RMS510DS	5 sauf RMS510DS

Série RMS - Gamme économique à utilisation modérée

- Version DS : réglage par manette, puissance 100%
- Version TS : réglage par touches, 20 programmes, 4 étapes et 5 puissances
- Version CAF : Mono-touche préréglée à 45 sec
- 1000 W de puissance de cuisson
- Capacité du four 23 litres
- Antenne inférieure motorisée
- Alimentation 230 V mono avec cordon et fiche CEE 7/7 «Schuko»

Modèle RMS510DS2

Modèle RMS510TS2

Référence	Désignation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RMS510DS2	Commande mécanique	1	508 x 419 x 311	15	595 € S
RMS510TS2	Touches électroniques	1	508 x 419 x 311	15	695 € S
RMS510CAF2	Une seule touche	1	508 x 419 x 311	15	695 € S

Série RCS - Gamme Restaurant à utilisation moyenne

- Version DSE : réglage par manette, 4 niveaux de puissance
- Version TS : réglage par touches, 100 programmes, 4 étapes et 5 puissances
- 1100 W de puissance de cuisson
- Capacité du four 34 litres
- Antenne supérieure motorisée
- Alimentation 230 V mono avec cordon et fiche CEE 7/7 «Schuko»

Modèle RCS511DSE

Modèle RCS511TS

Référence	Désignation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RCS511DSE	Commande mécanique	1,1	559 x 483 x 351	19	835 € S
RCS511TS	Touches électroniques	1,1	559 x 483 x 351	19	1 049 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

MENUMASTER® Commercial

Série RFS et DEC - Gamme Chef à utilisation intensive

- Série RFS : 34 litres avec 1800 W de puissance
- Série DEC : 17 litres avec 1400, 1800 ou 2100 W de puissance
- 100 programmes en 4 étapes et 5 puissances
- Système d'antennes supérieure et inférieure
- Alimentation 230 V mono avec cordon et fiche CEE 7/7 «Schuko»

Modèle RFS518TS

Modèle DEC14E2

Référence	Désignation	Programmable	Dimensions des chambres L x P x H (mm)	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Tarif HT
RFS518TS	Touches électroniques	Oui	359 x 413 x 226	551 x 533 x 365	34	1,8	30	1 830 € S
DEC14E2	Touches électroniques	Oui	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	17	1,4	30	1 893 € S
DEC18E2	Touches électroniques	Oui	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	17	1,8	31	1 997 € S
DEC21E2	Touches électroniques	Oui	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	17	2,1	31	2 388 € S

Série MSO - Cuiseur vapeur à micro-ondes ULTRA RAPIDE

- Grandes puissances : 2100 W ou 3500 W selon modèle
- Jusqu'à 4 fois plus rapide que les cuiseurs-vapeur
- Capacité du four 45 litres avec 2 niveaux possibles
- Peut accepter 2 bacs GN1/1 (haute température)
- Système d'antennes supérieure et inférieure avec 4 magnétrons
- Génération de vapeur sans apport d'eau
- Économique et écologique
- 100 programmes, 4 étapes et 11 puissances
- Interface et programmation par clé USB
- Disponibles en 230 V mono ou 400 V triphasé

Modèle MSO

Référence	Puissance (kW)	Alimentation	Fiche	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
MSO5353	3,5	400V triphasé 16A	IEC 309	472 x 650 x 597	66	8 196 €
MSO5351	3,5	230V monophasé 10A	IEC 309	472 x 650 x 597	66	8 196 €
MSO5211	2,1	230V monophasé 16A	CEE7/7 Schuko	472 x 650 x 597	66	6 993 €

Accessoires

AP10	Bac GN1/1 haute température	189 € HT
AL10	Couvercle haute température	129 € HT

Série MOC - Micro-ondes FASTFOOD avec ouverture de porte verticale automatique

- Chauffage ultra rapide avec 2100 W de puissance
- 4 secondes pour un burger précuit ou 20 secondes pour un croissant réfrigéré
- Capacité du four : 8,4 litres
- Système d'antennes supérieures et inférieures avec une répartition de l'énergie uniforme
- 100 programmes, 4 étapes et 11 puissances
- Porte d'ouverture verticale pour faciliter le chargement et le déchargement
- Alimentation 230 V mono avec cordon et fiche CEE 7/7 «Schuko»

Modèle MOC5241

Référence	Puissance (kW)	Programmable	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
MOC5241	2,4	Oui	448 x 346 x 487	32	4 382 €

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Puissance et vitesse pour tous vos besoins de cuisson, de grillé et de croustillant

XpressChef

Une large gamme de fours combinés à grande vitesse, proposés en différentes tailles, capacités et technologies de cuisson par MENUMASTER.
DÉCOUVREZ LE FOUR À GRANDE VITESSE PARFAIT POUR VOS CUISSONS.

SÉRIE JET 2c

Technologies de cuisson - 2 énergies
- Convection
- Assistance micro-ondes

Option avec convertisseur catalytique
Disponible sur des modèles sélectionnés

Commandes par pavé tactile

Norme de connectivité USB

4 à 10 fois plus rapide que les fours conventionnels
Une pizza congelée de 30 cm cuit en :
- *3 mn et 45 secondes (appareil de 1900 W)*
- *5 minutes (appareil de 1400 W)*

SÉRIE MRX 3i

Technologies de cuisson - 3 énergies
- Impingement
- Convection
- Assistance micro-ondes

Norme de cuisson sans hotte d'évacuation
Certifié pour la cuisson sans hotte d'évacuation

Écran tactile HD True-Touch™

Norme de connectivité

15 fois plus rapide que les fours conventionnels
Une pizza congelée de 30 cm cuit en :
- *2 mn et 50 secondes (appareil de 2000 W)*
- *3 mn et 10 secondes (appareil de 1000 W)*

SÉRIE MXP 4i

Technologies de cuisson - 4 énergies
- Impingement
- Convection
- Assistance micro-ondes
- Radiant infra-rouge

Norme de cuisson sans hotte d'évacuation
Certifié pour la cuisson sans hotte d'évacuation

Écran tactile HD True-Touch™

Norme de connectivité

15 fois plus rapide que les fours conventionnels
Une pizza congelée de 30 cm cuit en 2 mn et 50 secondes

COMPARAISON DES SÉRIES — Gamme de fours combinés à grande vitesse XPRESS® CHEF

		SÉRIE JET 2c	SÉRIE MRX 3i	SÉRIE MXP 4i
CUISSON ET DE PROGRAMMATION	PLAGE DE TEMPÉRATURE	65° - 250° C	95˚-270˚C	95˚-270˚C
	DISTRIBUTION DES MICRO-ONDES	Antennes tournantes, haut	Antennes tournantes, haut	Antenne oscillante double face
	PROGRAMMATION	Port USB	Port USB, Wi-Fi, Ethernet	Port USB, Wi-Fi, Ethernet
	TOUCHES DE CONTRÔLE	10	N/A	N/A
	PARAMÈTRES PROGRAMMABLES	100	1200+	1200+
	NIVEAUX DE PUISSANCE	11	11	11
	ÉTAPES DE CUISSON	Oui, 4	Oui, 4	Oui, 4
CARACTÉRISTIQUES DU CHÂSSIS	AFFICHAGE	Écran LCD rétroéclairé par LED	Écran tactile capacitif couleur LCD de 178 mm	Écran tactile capacitif couleur LCD de 127 mm
	STANDARD	Oui	Oui	Oui
	GRILLE	2 positions de grille, 1 grille amovible	Surface de cuisson amovible	1 position de grille, 1 grille amovible
	FINITION EXTÉRIEURE/INTÉRIEURE	Acier inoxydable/acier inoxydable	Acier inoxydable/acier inoxydable	Acier inoxydable/acier inoxydable
	EMPILABLE	Oui	Oui, avec chariot	Oui
	OUVERTURE DE LA PORTE	Soulevez et tirez	Tirez vers le bas, poignée ergonomique	Tirez vers le bas, poignée ergonomique
DIMENSIONS	ESPACE UTILISABLE DE LA CAVITÉ	34 L	17,2 L	39 L
	DIMENSIONS DE LA CAVITÉ	H : 267 mm L : 330 mm P : 381 mm	H : 178 mm L : 312 mm P : 312 mm	H : 254 mm L : 406 mm P : 381 mm
	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	H : 460 mm L : 489 mm P *** : 673 mm	H : 578 mm L (largeur) : 358 mm P *** : 743 mm	H : 518 mm L : 638 mm P *** : 699 mm
	DIMENSIONS DU CARTON D'EXPÉDITION	H : 546 mm L : 540 mm P : 756 mm	H : 635 mm L : 457 mm P : 902 mm	H : 826 mm L : 717 mm P : 883 mm

Stock France
Stock Europe

XpressChef

Série JET - GAMME XPRESS CHEF 2c
Combine 2 énergies de cuisson : Convection et micro-ondes

Cuit 4 à 10 fois plus rapidement que les fours conventionnels
- **Une plaque de biscuits cuit en 3 minutes 30 secondes**
- **Un sandwich jambon-fromage cuit en 1 minute et 10 secondes**

- Compacte et facile d'utilisation
- Combine les deux énergies de cuisson :
  - Convection : 2700 W
  - Micro-ondes : 1400 W ou 1900 W selon modèle
- Cuit 4 à 8 fois plus vite qu'un four conventionnel
- Températures d'utilisation : 95 - 250°C
- Capacité : 34 litres
- Jusqu'à 100 programmes, 4 étapes de cuisson et 11 niveaux de puissance
- Filtre à air avant magnétique, facile à nettoyer
- Disponible en 230 V mono (16 ou 32 A) ou 400 V triphasé 16 A

Modèle JET514

Four 2 énergies combinées - 34 litres

Référence	Gamme	Puissance micro-ondes	Puissance combinée (kW)	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
JET514	XpressChef 2c	1400 W	4,1	230 V mono 16 A	489 x 673 x 460	49	6 920 € S
JET5192	XpressChef 2c	1900 W	4,6	230 V mono 16 A	489 x 673 x 460	49	7 614 € S
JET5193	XpressChef 2c	1900 W	4,6	400 V triphasé	489 x 673 x 460	50	7 614 € S

Option sur demande

Suffixe «V» : convertisseur catalytique pour une utilisation sans hotte

Accessoires pour la Série JET

DR10	Plaque anti adhésive pour JET	337 € S
JR10	Plaque rainurée (Panini) pour JET	284 € S
TB10	Lot de 2 barquettes téflon 305 x 254 x 25 mm	
	- fond en maille	189 € S
PA10	Pelle à pizza pour JET	221 € S
RA14	Grille support supplémentaire pour JET	113 € S
ST10C	Pierre à Pizza pour JET	227 €
TL12	Liner teflon pour parois pour JET - jeu de 5 feuilles	79 € S
CA24	Support inox - cadre aluminium sur roulettes H. 610 mm	1 496 €
CA30	Support inox - cadre aluminium sur roulettes H. 762 mm	1 518 €

Accessoires PA10 et TB10

S *Stock France*
S *Stock Europe*

SÉRIE MRX - GAMME XPRESS CHEF 3i
Combine 3 énergies de cuisson : Impingement, Convection et micro-ondes.

XpressChef

Cuisine 15 fois plus vite que les fours conventionnels
- **Une pizza congelée de 30 cm cuit en 2 minutes 50 secondes**
- **Un sandwich est toasté en 50 secondes**

- Puissance des énergies de cuisson :
  - Impingement (chaleur forcée) : 3000 W
  - Micro-ondes : 1000, 2000 ou 2200 W selon modèle
- Températures d'utilisation : 95 - 270 °C
- Capacité : 17,2 litres
- Extérieur compact avec une largeur de 358 mm
- Dimensions de la chambre : L312 x P312 x H178 mm
- Norme de connectivité - WiFi, Ethernet et USB
- Disponible en 230 V mono ou 400 V triphasé

- Programmation facile et ludique :
  - Écran tactile HD True-Touch™ de 7 pouces
  - +1200 paramètres programmables
  - 25 langues préprogrammées
  - Vos menus personnalisables avec textes et images
- Cuisson sans hotte avec convertisseur catalytique intégré
- Utilise des ustensiles de cuisine métalliques
- Facile à nettoyer et entretenir avec le kit de revêtement antiadhésif
- Disponible en 3 finitions : Inox (standard), Noir ou Rouge (avec supplément)

Référence	Gamme	Puissance micro-ondes	Puissance combinée (kW)	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
MRX51	XpressChef 3i	1000 W	4,0	230V mono	358 x 743 x 578	53	10 905 € S
MRX52	XpressChef 3i	2000 W	5,0	230V mono	358 x 743 x 578	61	11 642 € S
MRX523	XpressChef 3i	2200 W	5,0	400V triphasé	358 x 743 x 578	61	11 642 € S

Accessoires pour la Série MRX

RGR10	Plaque rainurée (Panini)	334 € HT S
TB10S	Lot 2 barquettes téflon 279x279x25mm, fond fermé	255 € HT S
PA10R	Pelle à pizza pour MRX	142 € HT S
ST10R	Pierre à Pizza pour MRX	142 € HT
TL10R	Liner teflon pour parois - jeu de 5 feuilles	233 € HT S

Pelle à pizza (réf. PA10R)

S *Stock France*
S *Stock Europe*

SÉRIE MXP - GAMME XPRESS CHEF 4i
Combine 4 énergies de cuisson : Impingement, Convection, Radiant infra-rouge et Micro-ondes

Cuisine 15 fois plus vite que les fours conventionnels
- **1,1 kg de légumes frais est rôti en 2 minutes 35 secondes**
- **Une pizza congelée de 356 mm cuit en 2 minutes 50 secondes**

- Puissance des énergies de cuisson :
  - Radiant infrarouge : 3000 W
  - Impingement (chaleur forcé) : 2000 W
  - Assistance micro-ondes : 2200 W
- Températures d'utilisation : 95 - 270 °C
- Capacité : 39 litres
- Extérieur compact et intérieur spacieux :
  - Dimensions de la chambre : L406 x P381 x H254 mm
  - Peut contenir une pizza de 356 mm
- Programmation facile et ludique :
  - Écran tactile HD True-Touch™ de 7 pouces
  - +1200 paramètres programmables
  - 25 langues préprogrammées
  - Vos menus personnalisables avec textes et images
- Norme de connectivité - WiFi, Ethernet et USB
- Cuisson sans hotte avec convertisseur catalytique intégré
- Utilise des ustensiles de cuisine métalliques
- Facile à nettoyer et entretenir avec le kit de revêtement antiadhésif
- Alimentation : 400 V triphasé 16 A, prise IEC 309

Modèle XpressChef 4i ouvert avec accessoire GR10

Modèle XpressChef 4i

Référence	Gamme	Puissance Micro-ondes	Puissance combinée (kW)	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
MXP5223TLT	XpressChef4i	2200 W	7,2	400V triphasé	638 x 699 x 518	52	**13 879 €** S

Accessoires pour la Série MXP

GR10	Plaque rainurée (Panini) pour MXP	**261 € HT**
OB10	Barquette téflon 343 x 343 x 25 mm - fond fermé	**107 € HT**
SB10	Lot de 2 barquettes téflon 305 x 152 x 25 mm - fond en maille	**233 € HT**
PA10	Pelle à pizza pour MXP	**221 € HT**
ST10X	Pierre à Pizza pour MXP	**328 € HT**
TL10T	Liner teflon pour parois pour MXP - jeu de 5 feuilles	**107 € HT**
CA24	Support inox avec cadre aluminium sur roulettes H 610 mm	**1 496 € HT**
CA30	Support inox avec cadre aluminium sur roulettes H 762 mm	**1 518 € HT**

True touch screen

Connection USB

S *Stock France*
S *Stock Europe*

IMPERIAL

La Gamme standard
Série IFS

Premier fabricant de friteuses haut rendement aux États-Unis
avec une construction simple et robuste.
Disponible en version gaz ou électrique de 14 à 41 Litres.

2 grands ½ paniers en acier nickelé (relevage automatique en option)

Construction inox:
Cuve, habillage, porte et support panier

Grille de pré-filtrage integrée dans la cuve

Brûleurs très puissants pour une reprise rapide de température

Grande zone de froid pour emprisonner les particules

Poignée ergonomique

Cuves : 14L, 2 x 14L, 22L, 27L & 41L

Porte inox double paroi

Vanne de 32mm pour une vidange ultra rapide

Accès facile pour le bac de vidange

Pieds réglables en inox

Installation

- Gaz
  - Raccordement gaz : ¾" NPT (20/27)
  - Pression d'utilisation (détendeur intégré)
    Gaz Nat (G20/G25) : 12,5 mb
    Propane (G31) : 25 mb
- Électrique
  - 380V tri + neutre

Infos Produit

- Livrée avec 2 x ½ paniers
- Construction en acier inox Aisi 430
- Porte inox double parois
- 2 ans garantie pièces
- Certifié CE, NSA et CGA

IMPERIAL

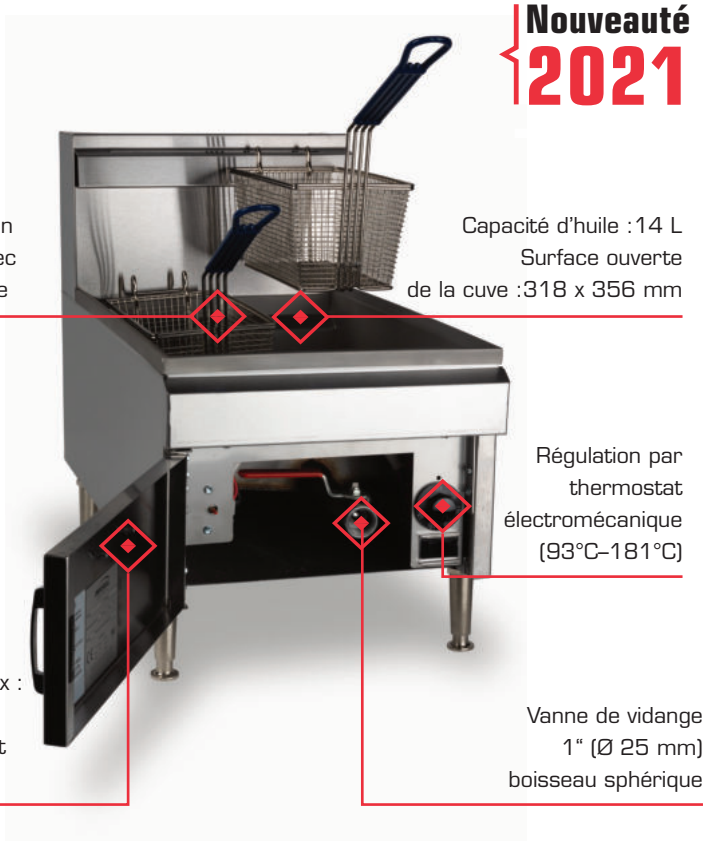
Série IFST - Friteuses haut rendement pour comptoir Gaz ou électrique

Des friteuses de comptoir très puissantes et compactes, idéal pour les petits établissements avec un grand débit ; Food truck, Snack, Camping, Vente a emporter, Fêtes foraines...

Spécification générale

- Construction simple et très robuste
- Construction en inox : cuve, habillage, porte, porte panier
- Capacité d'huile : 14 litres
- Surface ouverte de la cuve : 318 x 356 mm
- Livrée avec 2 x ½ paniers en acier nickelé avec poignée en vinyle
- Vanne de vidange 1" (ø 25 mm) boisseau sphérique
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules pour prolonger l'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifié CE, NSF et CGA

Nouveauté 2021



Modèle gaz

- Chauffe par des éléments tubulaires à l'intérieure de la cuve avec 3 bruleurs gaz
- Puissance : 21 kW
- Disponible en gaz naturel (G20) ou gaz propane (G31)
- Raccordement gaz : 3/4" NPT (21/27) en sortie verticale en dessous de la friteuse
- Pas d'alimentation électrique nécessaire
- Certifié CE, NSF et CGA

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFST-25	14L	21	20	394 x 743 x 622	50	2 895 € S

Modèle électrique

- 1 résistance électrique plate en inox 304 en forme de serpentin pour un meilleur échange thermique pour une chauffe rapide de l'huile
- Puissance : 8,8 kW
- Alimentation : 380V triphasé 50Hz (3PH+N+T)
- Livrée sans câble, ni prise électrique

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFST-25-E	14L	9	20	394 x 743 x 622	50	3 195 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

IMPERIAL

Série IFS - Friteuse gaz haut rendement sur coffre avec éléments tubulaires

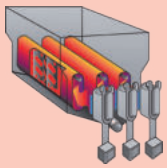
Des friteuses conçues pour la restauration rapide, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Spécifications

- Construction simple et très robuste en inox : cuve, habillage, porte, porte panier
- Grande surface d'échange thermique par tuyères soudées dans la cuve
- Bruleur en fonte très puissants pour une reprise rapide de la température
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Système de contrôle « Millivolt » pour une régulation précise
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne boisseau sphérique à grande section ø 32mm (sauf IFS-25 : ø 25 mm)
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Vanne de coupure de sécurité
- Raccordement gaz : 3/4» NPT (21/27) en sortie verticale en dessous de la friteuse
- Disponible en gaz naturel (G20) ou gaz propane (G31)
- Pas d'alimentation électrique nécessaire Certifié CE, NSF et CGA
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Système unique de diffuseur de chaleur pour une température homogène

Modèle IFS-40

Élements tubulaires



2 ans garantie pièces

Élements tubulaires

L'huile est chauffée directement par les tubes soudés à l'intérieur de la cuve. Les flammes du brûleur sont dirigées à l'intérieur des tubes pour une chauffe directe très rapide.

Avantages:

- Une construction simple et puissante
- Reprise rapide de la température de l'huile
- Prix moins élevé que la chauffe indirecte
- Accès et entretien des brûleurs aisés

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-25*	14L	16	25	200 x 762 x 1156	53	2 895 € S
IFS-2525**	2 x 14L	32	45-50	394 x 762 x 1156	100	5 995 € S
IFS-40	22L	31	40-50	394 x 762 x 1156	104	2 995 € S
IFS-50	27L	41	50-60	394 x 762 x 1156	114	4 995 € S
IFS-75	41L	51	70-80	495 x 864 x 1156	122	6 795 € S

* La friteuse IFS-25 est livrée avec 2 pieds, pour être rajoutée à une autre friteuse de la même profondeur (IFS-2525/40/50), pour faire un bac supplémentaire. Elle n'est pas prévue d'être montée seule.

** La friteuse IFS-2525, comprend 2 bacs complètement séparés dans le même coffre, avec 2 alimentations gaz, 2 thermostats de régulation et 2 vannes de vidanges.

Options possibles sur certains modèles (sur commande) page 36 :

- IFS-2525/40/50/75 : Programmateur avec régulation électronique (suffixe C)
- IFS-40/50/75 : Relevage automatique des paniers avec programmateur (suffixe CBL)

IMPERIAL

Série IFS-OP - Friteuse gaz haut rendement sur coffre à chauffe indirecte

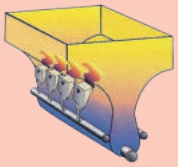
Des friteuses conçues pour la restauration rapide, collectivités, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Spécifications

- Construction simple et très robuste en inox : cuve, habillage, porte, porte panier
- Cuve en «V» pour un nettoyage facile
- Éléments infrarouge en céramique à l'extérieur de la cuve
- Grande surface d'échange thermique par l'extérieur de la cuve
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Système de contrôle par sonde THERMOSWITCH FENWAL pour une régulation précise
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne à grande section ø 32mm
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Vanne de coupure de sécurité
- Raccordement gaz : 3/4" NPT (21/27) en sortie verticale en dessous de la friteuse
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Disponible en gaz naturel (G20) ou gaz propane (G31)
- Pas d'alimentation électrique nécessaire
- Certifié CE, NSF et CGA

Modèle IFS-40-OP

Chauffe indirecte



2 ans garantie pièces

Chauffe indirecte

Les brûleurs gaz chauffent les réflecteurs en céramique, qui eux-mêmes chauffent les parois de la cuve indirectement par l'infra-rouge positionnés à l'exterieur de la cuve.

Avantages:

- Cuve en «V» pour un nettoyage facile
- Plus longue durée de vie de la cuve car aucune chaleur directe

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-40-OP	22L	36	40-50	394 x 762 x 1156	100	3 495 € S
IFS-50-OP	27L	41	50-60	394 x 762 x 1156	100	5 445 €
IFS-75-OP	41L	51	70-80	495 x 864 x 1156	122	12 356 €

Options possibles sur certains modèles (sur commande) voir page 34-36 :

- Programmateur avec régulation électronique (suffixe C)
- Relevage automatique des paniers avec programmateur et régulation électronique (suffixe CBL)

Série IFS-E - Friteuse électrique haut rendement sur coffre avec résistances fixes

Des friteuses conçues pour la restauration rapide, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Modèle IFS-40-E

Spécifications

- Construction simple et très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier
- Résistances électriques plates de WATLOW en inox 304 en forme de serpentin pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte.
- Thermostat de sécurité avec réarmement automatique
- Interrupteur marche/arrêt sur la façade
- Relais de puissance industriels (Type ZETTLER)
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne boisseau sphérique à grande section ø 32 mm (sauf IFS-25 : ø 25 mm)
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Alimentation électrique : 380V triphasé 50Hz (3PH + N +T) sans câbles.
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifié CE

- **Résistances fixes:**
  - Configuration plus simple et plus économique
  - Pas de pièces en mouvement
  - Résistances plates haut rendement en serpentin

2 ans garantie pièces

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-2525-E*	2 x 14L	11	45-50	394 x 762 x 1156	75	6 395 € S
IFS-40-E	22L	14	40-50	394 x 762 x 1156	70	3 295 € S
IFS-50-E	27L	15,3	50-60	394 x 762 x 1156	80	5 495 € S
IFS-75-E	41L	18	70-80	495 x 864 x 1156	100	7 465 €

*La friteuse IFS-2525-E, comprend 2 bacs complètement séparés dans le même coffre, avec 2 alimentations électriques, 2 thermostats de régulation et 2 vannes de vidanges.

Options possibles sur certains modèles (sur commande) voir page 34, 35 et 38 :

- Programmateur avec régulation électronique (suffixe C) disponible uniquement sur modèles IFS-2525/40/50/75
- Relevage automatique des paniers avec programmateur (suffixe CBL) disponible uniquement sur modèles IFS-40/50/75

IMPERIAL

Série IFS-E-LOE - Friteuse électrique haut rendement sur coffre avec résistances relevables

Des friteuses conçues pour la restauration rapide, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Spécifications

- Construction simple et très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier
- Résistances électriques plates relevables WATLOW en inox 304 en forme de serpentin pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile
- Maintien des résistances en position relevée (90°) par des aimants puissants avec commutateur de sécurité
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- Thermostat de sécurité avec réarmement automatique
- Interrupteur marche/arrêt sur la façade
- Relais de puissance industriels (Type ZETTLER)
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne boisseau sphérique à grande section ø 32 mm (sauf IFS-25 : ø 25 mm)
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Alimentation électrique : 380V triphasé 50Hz (3PH + N +T) livrée sans câble.
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifié CE

Modèle IFS-40-E-LOE
(avec roulettes en option)

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-2525-E-LOE*	2 x 14L	17	50	394 x 762 x 1156	75	6 995 € S
IFS-40-E-LOE	22L	14	40	394 x 762 x 1156	70	3 880 € S
IFS-50-E-LOE	27L	15,3	50	394 x 762 x 1156	80	6 195 €
IFS-75-E-LOE	41L	18	75	495 x 864 x 1156	100	8 180 €

* La friteuse IFS-2525-E-LOE, comprend 2 bacs (complètement) séparés dans le même coffre, avec 2 alimentations électriques, 2 thermostats de régulation et 2 vannes de vidange.

Options possibles sur certains modèles (sur commande) voir page 33 et 38 :

• Programmateur avec régulation électronique (suffixe C)

Note : l'option de relevage automatique des paniers (CBL) n'est pas disponible sur la gamme électrique avec résistances relevables (LOE).

S *Stock France*
S *Stock Europe*

IMPERIAL

Friteuse avec programmateur et régulateur électronique

Des friteuses conçues pour la restauration rapide, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Programmateur FASTRON® MERIDIEN MEC-118

- Facile à programmer : 18 touches de préréglage pour chaque menu
  - 9 touches pour chaque panier (gauche et droit)
  - Préréglage de la température et durée de cycle
  - Possibilité de faire la cuisson par étape
  - Personnaliser les noms de programme, Ex : FRITES 1
- Régulation électronique de la température
- Affichage digital (LED) : Temps, température, programme, etc
- Avertissement fin de cycle : sonore et affichage
- Possibilité de créer des avertissements personnalisés
- Compteur de cycles pour chaque programme
- Affichage de la température de consigne ou température réelle
- 2 modes de cuisson :
  - Temps fixe : toujours le même temps de cycle
  - Temps flexible : le temps de cycle adapté en fonction du produit
- Programmes spéciaux préprogrammés
- Cycle de nettoyage à l'eau bouillante
- Cycle de fonte des graisses (Melt Cycle Control)
- Possibilité de gérer l'option du relevage automatique des paniers
- Programmateur très fiable et robuste : conçu pour faire 10 millions de cycles

Modèle IFS-40-OP-C

Programmateur FASTRON® MERIDIEN MEC-118

Friteuses gaz à chauffe indirecte avec programmateur et régulation électronique

- Alimentation gaz : Gaz naturel ou Propane
- Alimentation électrique : 230V mono

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-40-OP-C	22L	36	40-50	394 x 842 x 1156	100	**8 039 €**
IFS-50-OP-C	27L	41	50-60	394 x 842 x 1156	100	**9 989 €**
IFS-75-OP-C	41L	51	70-80	495 x 944 x 1156	122	**16 900 €**

Friteuses électriques avec programmateur et régulation électronique

- Alimentation électrique : 380 V triphasé (PH + N + T)

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-40-E-C	22L	14	40-50	394 x 842 x 1156	70	**7 839 €**
IFS-50-E-C	27L	15,3	50-60	394 x 842 x 1156	80	**10 039 €**
IFS-75-E-C	41L	18	70-80	495 x 944 x 1156	100	**12 009 €**

IMPERIAL

Série IFS - Suffixe CBL
Friteuse avec programmateur, régulation électronique et relevage automatique des paniers

Des friteuses conçues pour la restauration rapide, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Programmateur FASTRON® MERIDIEN MEC-118

- Disponible uniquement sur les friteuses 22, 27 et 41 litres, gaz ou électriques (sauf modèles avec résistances relevables type LOE)
- Système de relevage automatique des paniers contrôlé par le programmateur FASTRON® MERIDIEN MEC-118
- Système de relevage très robuste et fiable :
  - Les bras de relevage sont montés par des moteurs électriques industriels
  - Toutes les pièces du système de relevage sont en inox
  - Douille de guidage en laiton-graphite haute résistance
- Bras de relevage démontable
- 2 bras de relevages indépendants pour chaque ½ panier
- Possibilité d'un bras de relevage pour 1 grand panier (préciser à la commande)

Friteuses gaz à chauffe indirecte avec programmateur et relevage automatique des paniers

- Alimentation gaz : Gaz naturel ou Propane
- Alimentation électrique : 230V mono

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-40-OP-CBL	22L	36	40-50	394 x 922 x 1491	100	12 157 € S
IFS-50-OP-CBL	27L	41	50-60	394 x 922 x 1491	100	14 107 €
IFS-75-OP-CBL	41L	51	70-80	495 x 1024 x 1491	122	21 018 €

Friteuses électriques avec programmateur et relevage automatique des paniers

- Alimentation électrique : 380V triphasé (3PH+N+T)

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-40-E-CBL	22L	14	40-50	394 x 922 x 1491	70	11 957 € S
IFS-50-E-CBL	27L	15,3	50-60	394 x 922 x 1491	80	14 157 €
IFS-75-E-CBL	41L	18	70-80	495 x 1024 x 1491	100	16 127 €

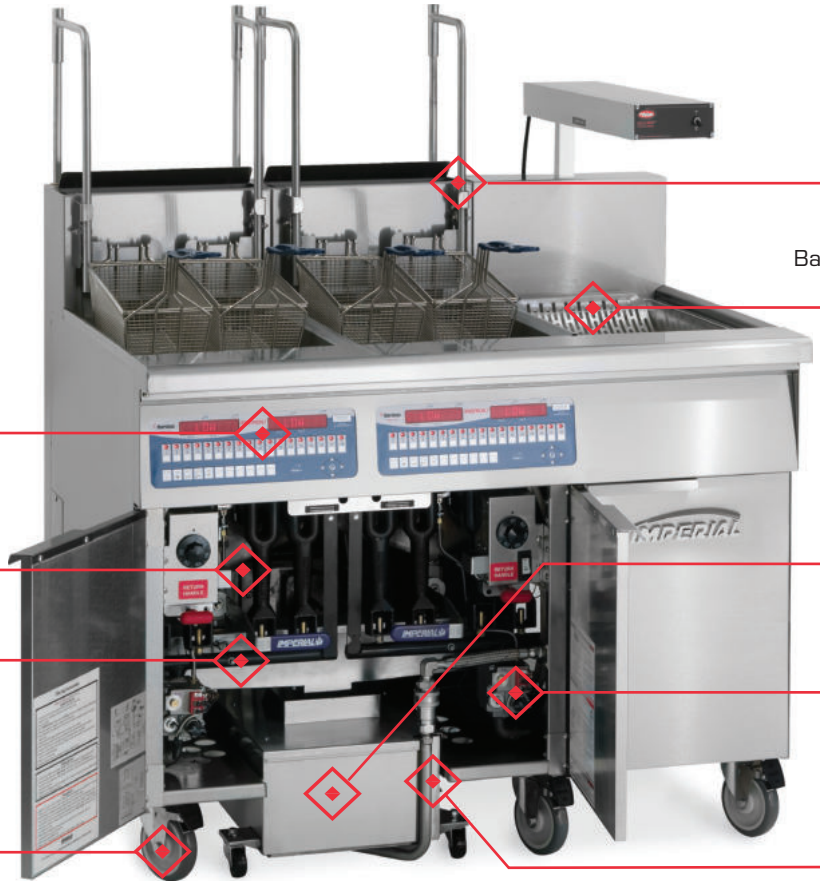
S *Stock France*
S *Stock Europe*

IMPERIAL

Filtrage Eliminator™

Aspiration - Dépression - Refoulement

Combinez jusqu'à six friteuses en série avec le même système de filtrage.
Rajoutez également un poste de salage à partir d'une friteuse.
Disponible uniquement pour les cuves de 27 et 41 litres.



Modèle IFSCB250CBL

Combinez jusqu'à 6 friteuses

Avantages :

- 30 à 50% d'économie d'huile - Réduction des coûts
- Moins de manipulation - Plus de sécurité
- Meilleure qualité de frites
- Les cuves restent plus propres

Raccordement :

- **Gaz :** un seul point de raccordement en ¾" NPT (20/27)
- **Électrique :** alimentation individuelle pour chaque friteuse en 380V 3ph+N 50Hz

Options en supplément

- **Régulation électronique Suffixe T** : **1 746 €** par cuve controlée
- **Programmateur électronique Suffixe C** : **4 544 €** par cuve contrôlée
- **Relevage automatique des paniers avec programmateur électronique Suffixe CBL** : **8 662 €** par cuve
- **Bac de salage avec rampe chauffe-frites incorporée** dans l'ensemble de friteuse avec filtration intégrée. **Modèle IFSCB** : Supplément **2 739 €** position du bac de salage (gauche ou droite) à préciser

Stock France
Stock Europe

IMPERIAL

Caractéristiques

Modèles standards avec filtration intégrée (sans option)

Gaz - 27Litres

Réference	Nbr. cuves	Poids (kg)	Dimensions L x P x H (mm)	Chauffe tubulaire (-)			Chauffe indirecte (OP)		
				Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix HT	Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix (HT)
IFSSP250-(OP)	2	271	787 x 851 x 1156	82	100	**34 888 €**	82	90	**43 608 €**
IFSSP350-(OP)	3	353	1181 x 851 x 1156	123	150	**45 391 €**	123	135	**56 734 €**

Gaz - 41 Litres

Réference	Nbr. cuves	Poids kg	Dimensions L x P x H (mm)	Chauffe tubulaire (-)			Chauffe indirecte (OP)		
				Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix HT	Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix (HT)
IFSSP275-(OP)	2	315	988 x 851 x 1156	103	130	**41 532 €**	102	120	**51 913 €**
IFSSP375-(OP)	3	421	1482 x 851 x 1156	154	195	**54 743 €**	153	180	**68 428 €**

Électrique - 27 Litres

Réference	Nbr. cuves	Poids (kg)	Dimensions L x P x H (mm)	Résistance fixe (-)		
				Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix (HT)
IFSSP250E	2	271	787 x 851 x 1156	31	90	**38 206 €**
IFSSP350E	3	353	1181 x 851 x 1156	47	135	**50 482 €**

Électrique - 41 Litres

Réference	Nbr. cuves	Poids (kg)	Dimensions L x P x H (mm)	Résistance fixe (-)		
				Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix (HT)
IFSSP275E	2	315	988 x 851 x 1156	36	120	**44 746 €**
IFSSP375E	3	421	1485 x 851 x 1156	54	180	**59 662 €**

Bac de salage & options friteuses

IMPERIAL

Bac de salage avec ou sans rampe chauffante

- Bac de salage sur coffre
- Rampe chauffante avec lampe infrarouge
- Mêmes dimensions qu'une friteuse simple
- Possibilité de combiner avec une seule friteuse avec système de filtrage intégré
- Modèle rampe chauffante puissance 500 Watts

Poste de salage sur coffre

Référence	Descriptif	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IF-DS	sans rampe chauffante	394 x 762 x 1156	40	2 895 € S
IF-DS-GRFSL-24	rampe chauffage + éclairage	394 x 762 x 1356	50	3 554 € S
IF-DS-75	sans rampe chauffante	475 x 864 x 1156	60	6 058 €

IF-DS : compatible avec les modèles IFS-25, 40 et 50.
IF-DS-75 : compatible avec les modèles IFS-25.

Options pour friteuses Imperial sur commande

Régulation électronique simple

- Régulation électronique de la température au degré près

Suffixe T
Prix/cuve : **1 746 € HT**

Relevage automatique des paniers avec programmateur

- Toutes les pièces en mouvement sont en inox
- Moteur électrique industriel
- Relevage commandé par programmateur
- Bras de relevage démontable
- Disponible uniquement en 22 L, 27 L, et 41 L
- Relevage de chaque ½ panier indépendant
- Possibilité d'un relevage pour grand panier (préciser à la commande)
- Dimensions : + 335 mm sur la hauteur
  + 160 mm sur la profondeur

Suffixe CBL
Prix de l'option : **8 662 € HT**

Programmateur avec régulation électronique

- Facile à programmer : 10 ou 18 touches de préréglage pour chaque menu
- Régulation électronique intégrée
- Affichage digital par LED
- Cycle de nettoyage à l'eau bouillante
- Cycle de fonte des graisses (Melt cycle control)
- Fin de cycle : Sonore et affichage
- Mémoire des programmes en cas de coupure de courant
- Dimension : rajouter 80 mm sur la profondeur

Suffixe C
Prix/cuve : **4 544 € HT**

Accessoires

Pièce de jonction friteuse IFS 25/40/50	84 € HT	S
Pièce de jonction friteuse IFS-75	108 € HT	S
Panier Standard IFS-25 (l'unité)	247 € HT	S
Demi Panier Standard IFS-40/50 (la paire)	491 € HT	S
Grand panier IFS-75	445 € HT	S
Couvercle inox pour IFS-25	108 € HT	S
Couvercle inox pour IFS-40/50	192 € HT	S
Couvercle en inox pour IFS-75	234 € HT	S
Jeu de 4 roulettes (2 avec freins)	126 € HT	S
Boîte de 100 filtres	478 € HT	
Rampe Chauffante pour poste salage IFS-DS	659 € HT	

S *Stock France*
S *Stock Europe*

L'équipement standard

IMPERIAL

Les fourneaux IMPERIAL sont fabriqués aux États-Unis
de construction simple, robuste et puissante.
Ils sont disponibles dans plusieurs configurations de largeurs
allant de 610 mm jusqu'à 1830 mm

Modèle IRG6-RG24

Possibilité de remonter une salamandre sur l'étagère

Rebord intégré sur le dosseret pour récupérer les liquides renversés

Plaque grillade surélevée

Feux vifs de 8kW avec brûleurs Pyrocentric™ (flamme stabilisée avec double couronne)

Salamandre intégrée

Porte en inox renforcée avec parois intérieures émaillées

Four à gaz ou sur meuble bas

Pieds réglables en inox

Large plaque de récupération amovible directement sous les feux vifs

InfoProduit

- Construction en acier inox Aisi 430
- Plan de cuisson et portes en épaisseur 16/10
- 2 ans garantie pièces
- Certifié CE, NSA et CGA

Installation

- Profondeur de l'installation : ~900 mm
- Laisser environ 100 mm à l'arrière de l'appareil pour le détendeur et le tuyau de gaz
- Raccordement gaz : ¾" NPT (20/27)
- Pression d'utilisation (détendeur fourni)
  - Gaz Nat (G20/G25) : 12,5 mb
  - Propane (G31) : 25 mb

IMPERIAL

Fourneaux Robustes & Puissants

Modèle IR-4
Dimensions (mm)
610 x 800 x 915

Modèle IR-6
Dimensions (mm) L x P x H
915 x 800 x 915

Modèle IR-8
Dimensions (mm) L x P x H
1 220 x 800 x 915

Modèle IR-6-RG24
Dimensions (mm) L x P x H
1 525 x 800 x 915

Fourneaux gaz largeur 610 mm

Configurations	Puissance (kW)	Poids (kg)	Référence	Prix HT
4 feux vifs + Four 8 kW	41	210	IR-4	4 765 € S
6 feux vifs + Four 10 kW	59	274	IR-6	5 508 €
8 feux vifs + 2 fours 8 kW	82	322	IR-8	15 666 €
10 feux vifs + 2 fours 10 kW	103	444	IR-10	14 207 €
6 feux vifs + plaque grillade surélevée + 2 fours 10 kW	82	496	IR-6-RG24	18 979 €

D'autres combinaisons sont disponibles sur demande ...

S Stock France
S Stock Europe

IMPERIAL

Modèle IHPA-6-36

Feux vifs à gaz - pour comptoir

- Feux vifs de 8 kW en standard
- 10 configurations disponibles
- Support en inox en option
- Alimentation gaz: G20 ou G31
- Homologué CE

2 ans garantie pièces

Configurations	Feux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
	1	8	21	305 x 491 x 273	IHPA-1-12	1 689 €
	2	16	37	305 x 796 x 273	IHPA-2-12	2 305 €
	2	16	37	610 x 491 x 273	IHPA-2-24	2 563 €
	3	25	53	914 x 491 x 273	IHPA-3-36	3 550 €
	4	33	64	610 x 796 x 273	IHPA-4-24	3 844 €
	4	33	64	1219 x 491 x 273	IHPA-4-48	4 497 €
	6	49	95	914 x 796 x 237	IHPA-6-36	5 005 €
	8	66	123	1219 x 796 x 273	IHPA-8-48	6 846 €
	10	82	147	1524 x 796 x 273	IHPA-10-60	8 076 €

Supports en Inox

Référence	Désignation	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
IHPS-1-12	pour IHPA-1-12	305 x 762 x 641	12	757 €
IHPS-2-12	pour IHPA-2-12	305 x 762 x 641	19	1 028 €
IHPS-2-24	pour IHPA-2-24	610 x 762 x 641	19	1 088 €
IHPS-3-36	pour IHPA-3-36	914 x 762 x 641	21	1 145 €
IHPS-4-24	pour IHPA-4-24	610 x 762 x 641	23	1 418 €
IHPS-4-48	pour IHPA-4-48	1219 x 762 x 641	23	1 476 €
IHPS-6-36	pour IHPA-6-36	914 x 762 x 641	32	1 868 €
IHPS-8-48	pour IHPA-8-48	1219 x 762 x 641	39	2 262 €
IHPS-10-60	pour IHPA-10-60	1524 x 762 x 641	48	2 769 €

Support en inox

IMPERIAL

Stock France
Stock Europe

Réchauds bas à gaz avec 2 brûleurs circulaires et 1 feu vif

Le réchaud à gaz Imperial ISPA-18 est idéal pour réchauffer vos aliments liquides comme les soupes et ragoûts.

- En acier inoxydable sur l'avant et côtés en acier
- Base de l'armoire en acier inoxydable pour le stockage
- Boutons en aluminium avec protection thermique Valox™ adhérence
- Grille robuste avec une construction en fonte renforcée
- Quatre pieds réglables (102 mm)
- Un an, pièces et main d'oeuvre
- Brûleur à trois anneaux

Modèle ISPA-18

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ISPA-18	26	457 x 533 x 610	50	2 063 €

Salamandre Gaz - Haute Puissance

Salamandre gaz haute puissance avec élément infrarouge à 4 positions

- Installation sur comptoir
- Possibilité de montage au-dessus du fourneau ou fixation sur mur
- Alimentation gaz : G20 ou G31
- Existe en version simple (pour gratiner) jusqu'à 2 mètres de largeur

Modèle ISB-36

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ISB-36	10	914 x 451 x 438	95	4 795 € S

S Stock France
S Stock Europe

Salamandre Therm-Max®

L'appareil de cuisine multi-usages Salamandre Therm-Max® 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 Therm-Max® 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
- Alimentation éléctrique : 230 V mono ou 380 V triphasé
- Livré sans cordon et prise

Référence	Phasés	Zone de cuisson L x P x H (mm)	Puisssance (kW)	Intensité	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TMS-1	3	540 x 373 x 90-260	4	8,7	600 x 511 x 517	70	2 820 € S

Tous les modèles Salamandre Therm-Max® proposent :

Modèles expédiés avec : Grille, lèche-frite et support pour fixation murale.
Emplacement de l'alimentation : À droite à l'arrière de l'appareil, près du bas (pas de cordon).

Plaque à induction intelligente

Adaptez la cuisson de vos plats
avec la toute nouvelle
plaque à induction intelligente.

Plaque à induction simple à poser

La plaque induction Hatco a été conçue pour répondre aux besoins des restaurateurs exigeants.
Son système d'alimentation magnétique est le plus puissant de sa catégorie.
Elle allie intelligence, beauté avec sa brillance, modernité, ergonomie, écran de couleurs haute résolution, gestion du temps et de température.
Le tout avec une consommation d'énergie adaptée.

- Le chef peut configurer différents programmes de cuisson avec le mode dédié
- Facile à nettoyer et complètement isolée pour empêcher toute graisse ou liquides de pénétrer à l'interieur de l'appareil
- Coupure automatique contre les surchauffes
- Résiste à de fortes températures ambiantes dans la cuisine (Jusqu'à 51°C)
- Ajouter avec une clé USB les modes de cuisson, créé au préalable sur le site Hatco
- Sonde de température incluse
- 220-230V monophasé

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IRNG-PC1-36	3,3	352 x 471 x 94	10	1 912 €

Stock France
Stock Europe

Plaques à induction double à poser

Les Plaques à induction double de Hatco® offrent des fonctionnalités de pointe et proposent une véritable puissance. Les unités doubles sont configurées avec des foyers devant-derrière ou des foyers côte à côte pour optimiser l'espace de votre comptoir. L'appareil est équipé de notre système d'alimentation magnétique (MPS) pour fournir la puissance la plus élevée de sa catégorie !

Plaques à induction double à poser avec Foyers devant-derrière

- Boîtier en acier inoxydable épais avec protection contre les chocs latéraux
- Huit capteurs de température de surface (quatre capteurs par bobine de chauffage) offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- Puissance équivalent d'un brûleur gaz de 9 kw
- L'écran TFT (transistor à couche mince) haute résolution vous informe instantanément de la puissance précise (1 à 100), de la température (°C par incréments d'un degré) et du contrôle du temps (30 secondes à 10 heures). Mode de programmation en 3 étapes permettant à l'opérateur de créer des programmes préréglés pour des cycles de cuisson cohérents et économes en travail
- Comprend un filtre à graisse et des ventilateurs d'admission et d'extraction
- Un plateau vitrocéramique de 6 mm entièrement scellé avec des panneaux enduits conformes protègent l'électronique interne de la chaleur, l'humidité et la graisse
- Alimentation 230 V monophasé
- Ports USB pour télécharger les mises à jour
- Modèle 19 : prise de courant CEE 7/7 Schuko 16 Ampères
- Modèle 36 : prise de courant IEE-309 30 Ampères

Nouveauté 2021

Modèle IRNG-PC2F-36

Nouveauté 2021

Modèle IRNG-PC2S-36

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
Foyers devant-derrière				
IRNG-PC2F-18	3,3	356 x 753 x 125	19	3 853 € S
IRNG-PC2F-36	6,6	356 x 753 x 125	19	4 278 € S
Foyers côte à côte				
IRNG-PC2S-18	3,3	630 x 484 x 114	19	3 853 € S
IRNG-PC2S-36	6,6	630 x 484 x 114	19	4 278 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Plaque à induction simple ou double encastrable

La plaque à induction HATCO a été conçue pour répondre aux besoins des restaurateurs.
Son système d'alimentation magnétique est le plus puissant de sa catégorie.

- Le chef peut configurer différents programmes de cuisson avec mode dédié
- Facile à nettoyer et isolée pour empêcher tout liquide de pénétrer
- Coupure automatique contre les surchauffes
- Résiste à de fortes températures ambiantes dans la cuisine (jusqu'à 51°)
- Ajouter avec une clé USB les modes de cuisson, créé au préalable sur le site HATCO
- Sonde de température incluse
- 220-230V monophasé

Modèle IRNG-PB1-30

PLAQUE À INDUCTION SIMPLE ENCASTRABLE

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IRNG-PB1-36	3,6	343 x 368 x 91	10	2 071 € S

Accessoires

TRIM-PB1-36	Cadre en acier inoxydable pour IRNG-PB1-30	55 €

Modèle IRNG-PB2-36

PLAQUE À INDUCTION DOUBLE ENCASTRABLE

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IRNG-PB2-18	3,3	350 x 699 x 157	18	3 511 € S
IRNG-PB2-36	6,6	350 x 699 x 157	18	3 789 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

2 ans garantie pièces

IMPERIAL

Four à convection industriel Gaz et Électrique

- Plage de températures de 66°C à 260°C
- Possibilité de superposer 2 fours
- Électrique : 380V triphasé + neutre
- Homologué CE
- Structure très robuste en inox
- Moteur de convection avec 2 vitesses
- Alimentation Gaz : G20 ou G31 + 230 V mono
- Double porte liée, les 2 portes s'ouvrent avec 1 seule main
- Intérieur du four émaillé
- Dimensions des chambres 737 x 717 x 610 mm (L/P/H)
- 10 positions pour les clayettes (5 clayettes fourni à la livraison)
- Modèle simple livré avec 4 pieds en inox (hauteur pieds 660 mm)

Modèle ICV-1

Modèle ICVE-2

Four à convection Gaz - profondeur standard (717 mm)

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Configuration	Poids (kg)	Prix HT
ICVG-1	21	965 x 1022 x 689	Simple	236	**12 995 €**
ICVG-2	41	965 x 1022 x 1880	Double	455	**33 173 €**

Four à convection Électrique - profondeur standard (717 mm)

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Configuration	Poids (kg)	Prix HT
ICVE-1	11	965 x 1022 x 1526	Simple	236	**16 839 €**
ICVE-2	22	965 x 1022 x 1880	Double	455	**33 676 €**

En option

Support avec paniers en inox **669 € HT**

Accessoires

Un jeu de 4 roulettes **338 € HT**

Stock France
Stock Europe

IMPERIAL

Plaque grillade lisse Gaz thermostatique

- Plaque grillade lisse gaz de 1220 mm
- Construction très robuste toute en inox
- Plaque de cuisson lisse de 25 mm d'épaisseur (Acier chromé en option)
- Forte puissance de chauffe avec un brûleur 9KW tous les 30 cm
- 61 cm de profondeur utilisable sur toute la largeur
- Régulation thermostatique
- Large tiroir (9 cm) de récupération de graisse en façade sur toute la largeur pour faciliter le raclage
- Grand bac de récupération des graisses (3,8l) avec témoin trop-plein
- Paroi en inox sur les 3 cotés pour une protection maximum
- Meuble de support inox disponible en option
- Disponible avec soubassement réfrigéré sur demande
- Garantie pièces : 2 ans
- Certifié CE, NSF et CGA

Modèle ITG -36

Modèles Gaz

Référence	Largeur plaque (cm)	Nombre brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ITG-24	61	2	18	610 x 822 x 355	136	6 542 € S
ITG-36	91	3	26	914 x 822 x 355	195	8 789 € S
ITG-48	122	4	35	1219 x 822 x 355	261	11 217 € S
ITG-60	152	5	44	1524 x 822 x 355	328	14 006 €
ITG-72	183	6	53	1828 x 822 x 355	396	16 998 €

Option sur commande : Supplément plaque nervurée : 928 € pour chaque section de 305 mm

Grattoir à Lame pour plaque grillade – Easy Grill Scraper

- Poignée courte unique pour un effet de levier supplémentaire
- Conception ergonomique pour une utilisation avec la main gauche ou droite
- Lames de rechange facilement disponibles
- La lame Nemco s'adapte à d'autres grattoirs

Référence	Désignation	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
EGS-55825	Grattoir à Lame	152 x 406 x 105	1,2	137 € S
EGS-55607-6	Jeu de 6 lames pour grattoir	-	-	64 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

IMPERIAL

Plaque grillade Électrique lisse

- Plaque grillade lisse électrique
- Construction très robuste toute en inox
- Plaque de cuisson lisse en acier de 13 mm d'épaisseur
- Puissance de chauffe de 4 kW tous les 30 cm
- 61 cm de profondeur utilisable sur toute la largeur
- Régulation thermostatique
- Large tiroir (9 cm) de récupération de graisse en façade sur toute la largeur pour faciliter le raclage
- Grand bac de récupération des graisses (3,8l) avec témoin trop-plein
- Paroi en inox sur les 3 côtés pour une protection maximum
- Meuble de support inox disponible en option
- Disponible avec soubassement réfrigéré sur demande
- Alimentation : 380V, Triphasé, 50Hz
- Garantie pièces : 2 ans
- Certifié CE, NSF et CGA

Modèle ITG-36E

Modèles Électriques

Référence	Largeur plaque (cm)	Nombre résistances	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ITG-24-E	61	2	8	610 x 822 x 355	136	7 532 € S
ITG-36-E	91	3	12	914 x 822 x 355	195	10 109 € S
ITG-48-E	122	4	16	1219 x 822 x 355	261	12 912 € S
ITG-60-E	152	5	20	1524 x 822 x 355	328	14 802 €
ITG-72-E	183	6	24	1828 x 822 x 355	396	19 564 €

Option sur commande : Supplément plaque nervurée : 928 € pour chaque section de 305 mm

Support en inox pour Plaque Grillade pour Gamme ITG et IRB

Référence	Désignation	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ITGS-24	pour ITG/IRB-24	610 x 762 x 641	23	1 418 €
ITGS-36	pour ITG/IRB-36	914 X 762 X 641	32	1 868 €
ITGS-48	pour ITG/IRB-48	1219 X 762 X 641	39	2 262 €
ITGS-60	pour ITG/IRB-60	1524 X 762 X 641	48	2 769 €
ITGS-72	pour ITG/IRB-72	1828 X 762 X 641	62	3 278 €

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Série EBA : Grill au gaz avec pierres de lave

- Parois en inox sur les 3 côtés pour une protection maximum
- Grande ouverture pour une efficacité de chauffe minimum
- Plusieurs grilles en fonte réglables en hauteur
- Boutons en métal pour une utilisation intensive
- Dimension réduites : idéal pour les comptoirs ou des barbecues extérieurs
- Livré avec un sac de pierres de lave
- Support en inox en option
- Disponible pour Gaz Naturel (G20) ou Propane (G31)
- Homologué CE

Modèle EBA-3223

Référence	Nombre de brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
EBA-2223	2	18	559 x 584 x 355	64	2 660 € S
EBA-3223	3	27	813 x 584 x 355	95	3 853 € S

Série IRB : Grill au gaz avec radiants en fonte

- Construction très solide en inox
- Brûleurs très puissants en inox 4.5 kW tous les 15 cm
- Les brûleurs chauffent directement les radiants en fonte pour une chaleur intense par infrarouge pour donner une cuisson forte et homogène
- Boutons en métal pour une utilisation intensive
- La grille en fonte incorpore des rainures pour faire couler les graisses
- Support en inox en option
- Disponible pour Gaz Naturel (G20) ou Propane (G31)
- Homologué CE

Modèle IRB-36

Référence	Nombre de brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IRB-24	4	18	610 x 797 x 355	118	6 894 €
IRB-30	5	22	762 x 797 x 355	141	8 007 €
IRB-36	6	26	914 x 797 x 355	159	9 264 €
IRB-48	8	35	1219 x 797 x 355	202	12 007 €
IRB-60	10	44	1524 x 797 x 355	261	15 130 €
IRB-72	12	53	1829 x 797 x 355	319	19 611 €

S *Stock France*
S *Stock Europe*

IMPERIAL

Série IAB : Grill au gaz avec grand débit et flexibilité

- Forte puissance de chauffe avec 2 brûleurs 12 kW tous les 30 cm
- Les brûleurs chauffent directement les radiants en fonte pour une chaleur intense par infrarouge pour donner une cuisson forte et homogène.
- Construction et parois en inox avec isolation thermique sur les 3 côtés pour une protection et une conservation d'énergie maximum
- Grilles de cuisson réglables en 3 positions, avec ou sans charge, via une poignée « inclinaison facile » pour créer 3 zones de cuisson
- Boutons de commande en métal avec un isolant en plastique
- Grand bac de récupération de graisse
- 2 types d'éléments de chauffe disponibles:
  - Radiants en fonte (R) : modèle IABR
  - Radiants en inox (S) : modèle IABS
- Grille de cuisson en fonte ou tiges rondes
- Support en inox avec roulettes en option
- Disponible sur meuble bas ou avec soubassement réfrigéré
- Homologué CE
- Disponible pour Gaz Naturel (G20) ou Propane (G31)

2 ans garantie pièces

modèle IABR-36

Modèle avec sous-bassement réfrigéré

Version comptoir

Référence	Radiants		Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
	Nombre de brûleurs	Puissance (kW)			
IABR-24	4	23	610 x 788 x 559	113	9 237 €
IABR-30	5	29	762 x 788 x 559	133	10 235 €
IABR-36	6	35	914 x 788 x 559	165	11 624 €
IABR-48	8	53	1219 x 788 x 559	190	15 335 €
IABR-60	10	59	1524 x 788 x 559	231	18 667 €
IABR-72	12	70	1829 x 788 x 559	281	21 587 €

Support inox

Référence	Prix HT
IABT-24	1 367 €
IABT-30	1 683 €
IABT-36	1 801 €
IABT-48	2 180 €
IABT-60	2 669 €
IABT-72	3 159 €

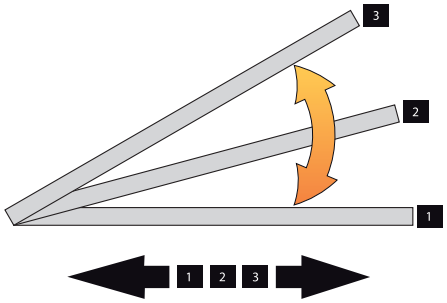
Sur meuble bas

Référence	Radiants		Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
	Nombre de brûleurs	Puissance (kW)			
IABR-F24	4	23	610 x 788 x 1 143	140	12 836 €
IABR-F30	5	29	762 x 788 x 1 143	165	14 275 €
IABR-F36	6	35	914 x 788 x 1 143	201	16 012 €
IABR-F48	8	53	1219 x 788 x 1 143	231	19 101 €
IABR-F60	10	59	1524 x 788 x 1 143	278	22 250 €
IABR-F72	12	70	1829 x 788 x 1 143	330	25 519 €

Stock France
Stock Europe

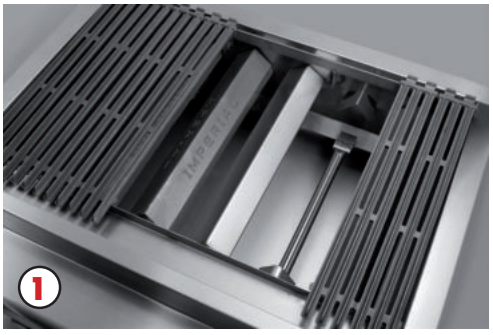
Configuration de votre Grill Steakhouse

IMPERIAL



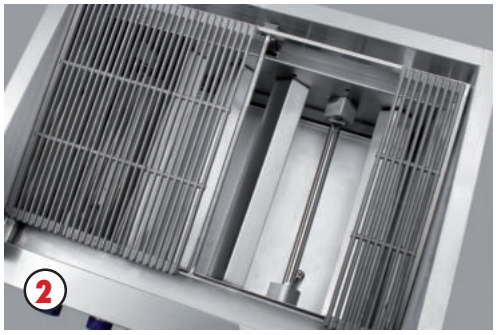
Grilles de cuisson réglables en 3 positions

2 types d'éléments de chauffe



Radiants en fonte (R) standard

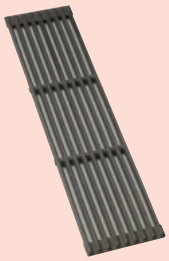
Brûleurs en inox et radiants en fonte qui offrent une rétention maximale de la chaleur et des températures de surface intenses.



Radiants en inox (S) sur demande

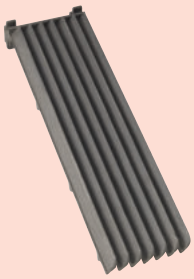
Brûleurs et radiants en inox qui offrent un chauffage rapide tout en minimisant les poussées.

Types de grilles en option



Grille à barreaux (standard)

Un espace restreint entre les barreaux conçu pour cuisiner la viande

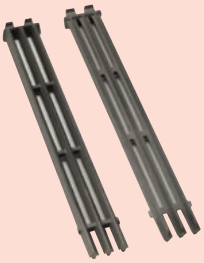


Grille fine

Conçue pour cuisiner le poisson et les fruits de mer

Grille à barres rondes

Choix idéal pour cuisiner la volaille



Grille réversible

Grille réversible : un côté pour la viande et l'autre côté pour le poisson

GRILL À VIANDE - SYNERGY GRILL

SYNERGY grill technology

SYNERGY GRILL - Une révolution dans la grillade

« **SYNERGY GRILL** » est un **nouveau** type de grill charcoal **ultra performant et facile** à utiliser, grâce à sa nouvelle technologie de **cuisson innovante et brevetée** dont la performance est une combinaison des 3 éléments suivants :

1. Un brûleur central au gaz
2. Une circulation d'air en tourbillon en dessous des grilles de cuisson
3. Un fond du grill en pierre réfractaire

Cette combinaison permet de générer une **chaleur très intense et homogène** à travers la surface du grill, ce qui rend les **viandes juteuses** et les **légumes croquants**, avec le **vrai goût de la grillade**. En plus, les graisses qui tombent des aliments sont instantanément atomisées et régénérées en chaleur de cuisson et ainsi réabsorbées dans les aliments, ce qui donnent **son goût unique du barbecue**.

Pourquoi SYNERGY GRILL ne ressemble à aucun autre grill

- **GRILL TRÈS PUISSANT** : Une chaleur intense avec un très grand rendement
- **ÉCONOMIQUE ET ÉCOLOGIQUE** : Consomme de 2 à 3 fois moins qu'un grill de puissance équivalente
- **QUALITÉ DE CUISSON INCOMPARABLE** : Des aliments saisis rapidement, des viandes juteuses et goûteuses, avec un beau marquage
- **POLYVALENT** : Grillade, plancha, four, rôtissoire ou wok selon modèles et accessoires
- **ENTRETIEN FACILE** : Pas de bac à graisse => Utilisation d'un aspirateur pour enlever les débris carbonisés sur les pierres réfractaires
- **UTILISATION SIMPLE** : Système d'allumage électronique avec sonde de détection de flamme

Gamme TRILOGY - Avantages

- **Meilleure qualité des aliments** - peut contenir jusqu'à 25 % plus d'humidité par rapport à un grill standard
- **Chaleur élevée** avec une **consommation de gaz très faible**
- **L'économie de gaz de 59 %** en moyenne permet **un remboursement rapide** des dépenses
- Faibles coûts d'exploitation
- Graisse **atomisée** - pas de bac à graisse - **pas de graisse à éliminer**
- **Moins d'entretien et de nettoyage** de la hotte
- Pas de thermocouples présents – donc **moins de dysfonctionnements**
- Le contrôle de température variable vous donne un **contrôle total**
- **Multifonctionnel** – accessoires pour rôtissoire, brûleur wok et plaque grillade
- Fourni avec grille de cuisson lente, support pour garnitures, spatule

Gamme CHARGO - Avantages

- **Mode veille** – permet de maintenir la température du grill en utilisant 1/3 du gaz
- Réglable thermostatiquement, créant **de nombreuses possibilités** pour la préparation de produits grillés, pizzas, pain, chacuteries et poulet
- Préparation d'aliments fumés

GRILL À VIANDE - SYNERGY GRILL

La Gamme TRILOGY - 59 % Moins de consommation de gaz

Le grill **TRILOGY** est un modèle à cuisson ouvert (sans capot) simple et puissant, décliné en 4 largeurs différents. Il est doté d'un système d'allumage électronique (interrupteur marche/arrêt) et une régulation de la température par contrôleur électronique. Il est très facile à allumer et utilisable après 30 minutes de chauffe. Le grill est fourni avec une étagère de cuisson lente (maintien chaud) et un rail pour les bacs de garnitures.

- Construction en inox et grilles de cuisson en fonte
- Livré avec un rail de garniture et une étagère de cuisson lente
- Disponible en version Gaz naturel ou Propane
- Réglage de la température par thermostat électronique
- 1 brûleur et 1 contrôleur électronique par zone de cuisson
- 4 largeurs disponibles de 600 à 1700 mm
- Pas de bac à graisse
- Nettoyage facile
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz avec prise Schuko
- Alimentation Gaz (3/4 BSP) :
  - G20/25 : 20 mbar
  - G31 : 37 mbar

Référence	N° de brûleurs	Puissance Gaz (kW)	Surface de cuisson (mm)	Dimensions L x P x H (mm)*	Prix HT
ST600	1	7	530 x 554	605 x 835 x 590	**10 186 €**
ST900D	2	14	800 x 554	905 x 835 x 590	**13 714 €**
ST1300	3	21	1 200 x 554	1 304 x 835 x 590	**18 526 €**
ST1700	4	28	1 660 x 554	1 704 x 835 x 590	**24 686 €**

* Dimensions sans rail de garniture (profondeur rail 130 mm)

Modèle ST600

Modèle ST1300

Bientôt disponible en version électrique !

GRILL À VIANDE - SYNERGY GRILL

La Gamme CHARGO

Le **CharGo** possède la même technologie que les grills **TRILOGY**, équipé d'un capot le **CharGo** fonctionne à la fois comme un four de cuisson et comme un grill, augmentant encore plus vos possibilités dans votre cuisine. Le **CharGo** est utilisé à l'intérieur sous extraction et peut remplacer un grill ou un four à charbon standard.

Réduit la consommation d'énergie de 20 à 30 % supplémentaire par rapport à un grill TRILOGY, qui est déjà 59 % meilleur qu'un grill charcoal classique

- Équipé d'un capot escamotable pour le transformer en four de cuisson
- Construction en inox
- Livré avec un rail de garniture et une étagère de cuisson lente
- Réduit la consommation d'énergie de 79%
- Disponible en version Gaz naturel ou Propane
- Réglage de la température par thermostat électronique
- 1 brûleur et 1 contrôleur électronique par zone de cuisson
- La graisse est atomisée donc pas besoin de bac à graisse
- Nettoyage facile
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz avec prise Schuko
- Alimentation Gaz (3/4 BSP) :
  - G20/25 : 20 mbar
  - G31 : 37 mbar

Référence	Descriptif	Puissance Gaz (kW)	Surface de cuisson (mm)	Dimensions* L x P x H (mm)	Prix HT
CGO600	1 brûleur, avec 1 capot	5,7	530 x 559	605 x 835 x 690	**11 286 €**
CGO900D	2 brûleurs, avec 2 capots	11,4	800 x 554	905 x 835 x 690	**18 029 €**
CGO900DUAL	Combi Four / Grill avec 1 capot	11,4	800 x 554	905 x 835 x 690	**15 486 €**

* Dimensions sans rail de garniture (profondeur rail 130 mm)
* Ajouter 155 mm derrière l'appareil pour l'ouverture du capot

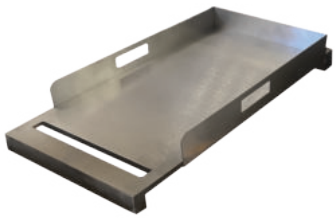
Modèle CGO900D

Modèle CGO900DUAL

Accessoires

Plancha pour transformer votre SYNERGY GRILL en mi-grill, mi-plancha

GP260	Plaque Plancha largeur 260 mm	**760 €**
GP390	Plaque Plancha largeur 390 mm	**890 €**



Dry Age Cabinet

Armoire de maturation

DRY AGE CABINET développé par un spécialiste des viandes haute gamme. Le « DRY AGE CABINET » a été conçu pour faire la maturation de la viande sous atmosphère contrôlée, prévu pour être installé en salle de restaurant, permettant de mettre en valeur la qualité de la viande proposée.
Gamme standard :

- 1 porte : L 600 x P 520 x H 900 mm
- 2 portes : L 900 x P 500 x H 900 mm
- 3 portes : L 1350 x P 500 x H 900 mm

Référence	Nbre porte	Type de porte	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
DAC-1	1	Pivotante	250	620 x 520 x 900	**3 861 €**
DAC-2	2	Pivotante	250	900 x 500 x 900	**6 303 €**
DAC-3	3	Pivotante	250	1 350 x 500 x 900	**9 138 €**

Four à pizza « compact » électrique de comptoir

Construction inox, 4 niveaux de cuisson avec deux chambres de cuisson contrôlées indépendamment, chacune avec deux soles en pierre d'une hauteur de 83 mm.

Caractéristiques

- 2 chambres de cuisson avec 2 niveaux par chambre
- Dimension des chambres : 565 mm x 552 mm (largeur x profondeur)
- Puissance totale : 7,2 kW soit 3,6 kW par chambre
- Disponible en 380 V triphasé ou 230 V monophasé sur demande + neutre (livré sans câble)
- Température de régulation : 149° et 343°C
- Minuterie de 15 minutes avec alarme en continu et déconnection manuelle
- 2 chambres de cuisson contrôlées indépendamment
- 2 soles par chambre d'une hauteur de 83 mm
- Extérieur en acier inoxydable
- Entièrement isolé par laine minérale 38 mm

Descriptif

- Conçus pour les pizzas, les bretzels, fougasses et pâtisseries cuisinés directement sur des soles ou des plaques de cuisson
- Les soles en pierre sont facilement démontables pour permettre un nettoyage ou un remplacement facile
- La poignée de la porte est en inox tubulaire
- L'intérieur est constitué d'acier aluminé soudé pour former un produit uni
- Chaque sole en pierre mesure 527 mm x 527 mm
- 3 résistances blindées (haut, milieu et bas) de 3,6 kW par chambre de cuisson permettent de chauffer uniformément les 2 niveaux de l'ensemble de la chambre, assurant une cuisson parfaite et rapide

Modèle IPO-4S

Four a pizza compact 2 chambres 2 niveaux

Référence	Descriptif	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IPO-4S	Inox 380V triphasé	7,2	660 x 711 x 724	130	**7 685 €** S

Accessoires

Support en inox L/P/H : 660 x 720 x 860 mm : **979 € HT** S
Roulettes pour support en inox **116 € HT**

Livré sans câble
Certification CE - Garantie 1 an pièces

S *Stock France*
S *Stock Europe*

ZESTO

Four à convoyeur - Modèle de comptoir

- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours
- Température max 315°C
- Production horaire (pizza ø 15cm, 5 min.) :
  CE-2416 : 96 pizzas
  CE-2418 : 144 pizzas
- Homologué CE

Modèle Électrique

Référence	Largeur tapis (cm)	Longueur chambre (cm)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
CE-2416	41	61	9	1220 x 788 x 483	108	11 350 €
CE-2418	46	61	9	1220 x 839 x 483	120	11 928 €

Four à convoyeur

Modèle CE-3018

- Système de soufflage par jets d'air chaud par le haut et bas
- Construction en inox
- Tapis convoyeurs en mailles inox
- Régulation électronique de la température et vitesse du tapis avec affichage digital
- Possiblité de superposer jusqu'à 3 fours
- Facilité de démontage du tapis et du caisson de chauffe pour l'entretien et le nettoyage
- Température max 315°C
- Production horaire (pizza ø 15 cm, 5 min.) :
  - CE/CG-3018 : 96 pizzas
  - CE/CG-4018 : 144 pizzas
  - CE/CG-3624 : 285 pizzas
  - CE/CG-3632 : 382 pizzas

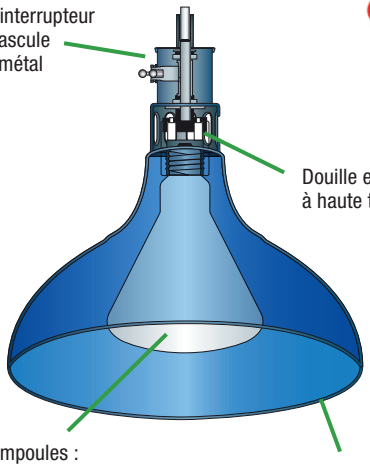
Modèle Gaz

Référence	Largeur tapis (cm)	Longueur chambre (cm)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
CG-3018	46	76	15	1473 x 914 x 1041	163	21 649 €
CG-4018	46	102	18	1727 x 914 x 1041	193	24 099 €
CG-3624	61	91	30	1841x 1066 x 1245	383	31 756 €
CG-3632	81	91	36	1841x 1270 x 1245	405	33 988 €

Modèle Électrique

Référence	Largeur tapis (cm)	Longueur chambre (cm)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
CE-3018	46	76	10	1473 x 914 x 1041	163	21 649 €
CE-4018	46	102	15	1727 x 914 x 1041	193	24 099 €
CE-3624	61	91	21	1841x 1066 x 1245	383	31 756 €
CE-3632	81	91	27	1841x 1270 x 1245	405	33 988 €

LES LAMPES CHAUFFANTES 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 pour les 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 proposée comporte une sélection d'options de personnalisation : styles d'abat-jour, couleurs, position de l'interrupteur et arrangements de montage, configurations pour l'éclairage (luminaire) et le maintien en température des aliments.



Socle en métal

Choix de couleur de l'abat-jour et du socle

Vous avez le choix entre 20 couleurs et finitions pour marier parfaitement votre lampe à votre concept

Style de montures personnalisables

Montures disponibles :
- Cordon standard
- Cordon rétractable
- Bras
- Bras articulé
- Tige

Taille de monture réglable

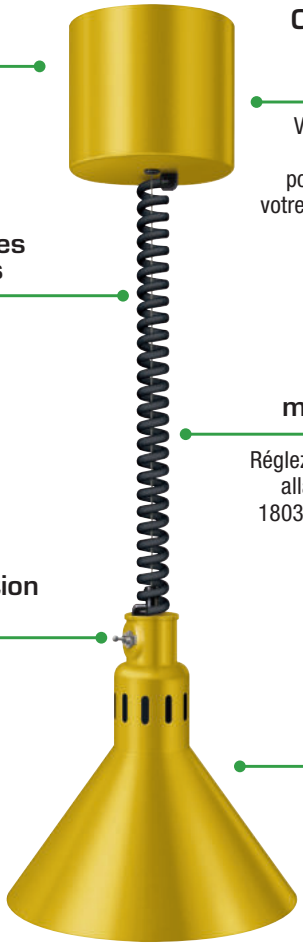
Réglez la taille de la monture allant de 356 mm jusqu'à 1803 mm de longueur selon les styles de montures

Choix de la position de l'interrupteur

3 positions disponibles :
- Sur lampe
- À distance
- Sur socle

Style de l'abat-jour

12 styles d'abat-jours avec une largeur allant de 156 mm à 318 mm



7 BONNES RAISONS DE CHOISIR LES LAMPES HATCO

- **Haute qualité de fabrication 'made in USA' garantie par HATCO depuis 1950**
- **Design fonctionnel et esthétique pour mettre en valeur votre établissement**
- **La qualité des composants assure une grande performance et une grande longévité des lampes**
- **Structure solide pour usage intensif - épaisseur du métal de 1,2 mm**
- **Pièces et cordons facilement échangeables**
- **Large choix : plus de 3000 combinaisons possibles**
- **Stock disponible en Ile de France pour garantir une livraison rapide**

Découvrez notre
CATALOGUE LAMPES HATCO
dans lequel vous pouvez découvrir **240 modèles de lampes en photo**.
Demandez-le ou téléchargez le catalogue sur notre site web.

LAMPES CHAUFFANTES

Plus de 3000 combinaisons possibles

Consultez notre Catalogue Spécial Lampes pour découvrir toute la collection.

Cordon simple

CCOAT
DL-400 CL

BBLACK
DL-400 CL

BNICKEL
DL-500 CL

BNICKEL
DL-750 CL

Cordon rétractable

CCOAT
DL-400-RL

BBLACK
DL-400 RL

BBLACK
DL-600 RL

BCOPPER
DL-725 RL

BBRASS
DL-725 RL

GGRAY
DL-750 RL

BLACK
DL-750 RL

ANICKEL
DL-750 RL

GGRAY
DL-775 RL

BCOPPER
DL-775 RL

Livré avec 1 ampoule chauffante de 250 W

Référence	Couleur	Montage	Abat-jour L x P x H (mm)	Puissance (W)	Tension (Hz)	Prix HT
DL-400-CL-CCOAT	Métal Brossé	Cordon simple	156 x 156 x 216	250	240V / 50	391 € S
DL-400-CL-BBLACK	Noir Prononcé	Cordon simple	156 x 156 x 216	250	240V / 50	391 € S
DL-500-CL-BNICKEL	Nickel Brillant	Cordon simple	156 x 156 x 216	250	240V / 50	550 € S
DL-750-CL-BNICKEL	Nickel Brillant	Cordon simple	279 x 279 x 216	250	240V / 50	580 € S
DL-400-RL-CCOAT	Métal Brossé	Cordon rétractable	156 x 156 x 216	250	240V / 50	618 € S
DL-400-RL-BBLACK	Noir Prononcé	Cordon rétractable	156 x 156 x 216	250	240V / 50	618 € S
DL-600-RL-BBLACK	Noir Prononcé	Cordon rétractable	159 x 159 x 216	250	240V / 50	618 € S
DL-725-RL-BCOPPER	Cuivre Brillant	Cordon rétractable	241 x 241 x 216	250	240V / 50	806 € S
DL-725-RL-BBRASS	Laiton Brillant	Cordon rétractable	241 x 241 x 216	250	240V / 50	806 € S
DL-750-RL-GGRAY	Gris Brillant	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250	240V / 50	647 € S
DL-750-RL-BLACK	Noir	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250	240V / 50	647 € S
DL-750-RL-ANICKEL	Nickel Antique	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250	240V / 50	806 € S
DL-775-RL-GGRAY	Gris Brillant	Cordon rétractable	267 x 267 x 216	250	240V / 50	647 € S
DL-775-RL-BCOPPER	Cuivre Brillant	Cordon rétractable	267 x 267 x 216	2 50	240V / 50	806 € S

Accessoires

WHITE-UCTD-240	Ampoule chauffante 250W 240V sans revêtement	54 € HT S
WHITE-CTD-240	Ampoule chauffante 250W 240V avec revêtement	64 € HT S
WHITE-CTD-240L	Ampoule chauffante 40W 240V sans revêtement	12 € HT S

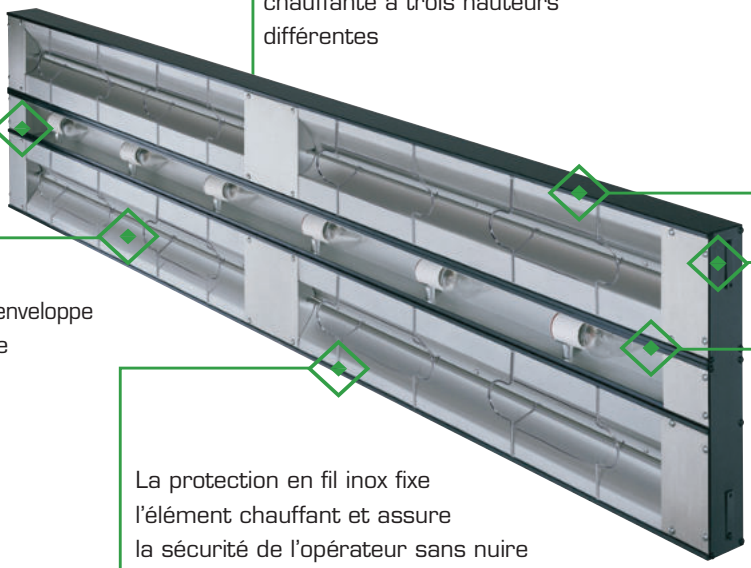
S *Stock France*
S *Stock Europe*

Rampe chauffante Glo-Ray®
Info/produit

Boîtiers en aluminium robustes qui ne se déforment pas avec la chaleur

Fixation ajustable permettant une fixation de la rampe chauffante à trois hauteurs différentes

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



Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur

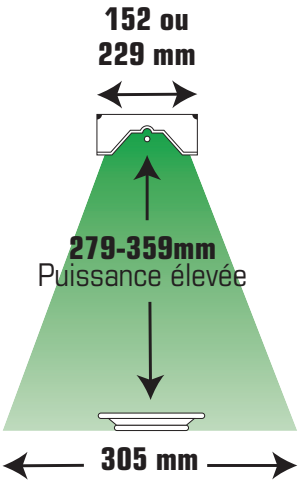
Élément chauffant avec enveloppe en métal garanti contre le claquage et les bris pendant deux ans

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

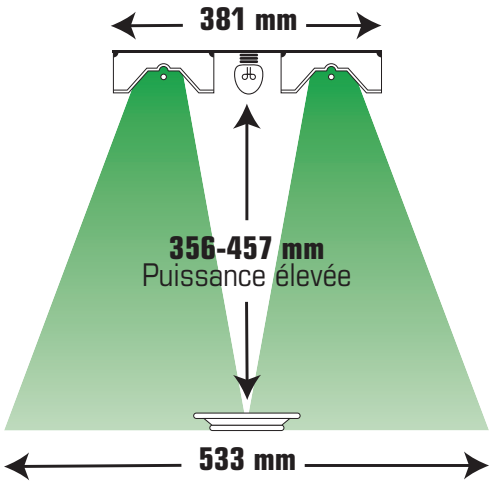
Rampe présentée avec des ampoules à incandescence résistantes à l'éclatement

Conseil d'installation

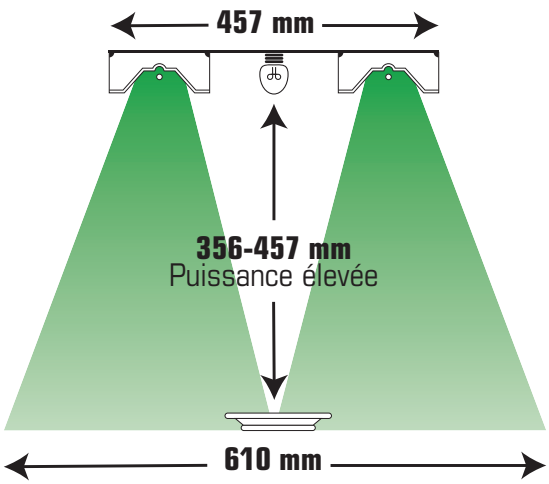
Rampe simple avec ou sans éclairage



Rampe double avec espace central de 76 mm - Standard



Rampe double avec espace central de 152 mm - Sur demande



Rampe chauffante simple infrarouge Glo-ray®

- 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 2 438 mm de largeur
- Le réflecteur ne noircit pas, maintenant une chaleur uniforme
- La protection métallique renforcée protège l'opérateur sans compromettre la répartition de chaleur
- L'isolation ultra-performante minimise la déperdition de chaleur
- Tous les éléments chauffants à gaine métallique sont garantis 2 ans

Modèle GRAH-48
avec variateur de puissance et support pied en C en option et cordon en option

Série GRAH

Dimensions - Rampe sans éclairage : P 152 mm x H 64 mm

Simple avec interrupteur

Référence	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAH-18	0,35	457	3	305 € S
GRAH-24	0,50	610	3	322 € S
GRAH-30	0,66	762	4	342 € S
GRAH-36	0,8	914	4	361 € S
GRAH-42	0,95	1 067	5	383 € S
GRAH-48	1,10	1 219	5	401 € S
GRAH-54	1,25	1 372	6	428 € S
GRAH-60	1,40	1 524	6	455 € S
GRAH-66	1,56	1 676	7	499 € S
GRAH-72	1,72	1 829	8	560 € S

Avec variateur de puissance

Référence	Prix HT
GRAH-18-BLT-INF	345 € S
GRAH-24-BLT-INF	362 € S
GRAH-30-BLT-INF	382 €
GRAH-36-BLT-INF	401 € S
GRAH-42-BLT-INF	423 € S
GRAH-48-BLT-INF	442 € S
GRAH-54-BLT-INF	468 €
GRAH-60-BLT-INF	496 €
GRAH-66-BLT-INF	539 €
GRAH-72-BLT-INF	600 €

Série GRAHL

Dimensions - Rampe avec éclairage : P 229 mm x H 64 mm

Simple avec éclairage et intérrupteur

Référence	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAHL-18	0,47	457	4	470 €
GRAHL-24	0,62	610	5	488 € S
GRAHL-30	0,78	762	5	541 € S
GRAHL-36	0,98	914	6	595 € S
GRAHL-42	1,13	1 067	7	649 € S
GRAHL-48	1,34	1 219	8	702 € S
GRAHL-54	1,49	1 372	9	765 €
GRAHL-60	1,70	1 524	10	830 € S
GRAHL-66	1,86	1 676	10	906 €
GRAHL-72	2,08	1 829	11	1 007 €

Avec variateur de puissance

Produit Rampe chauffante infrarouge Aluminium avec éclairage Régulateur de puissance

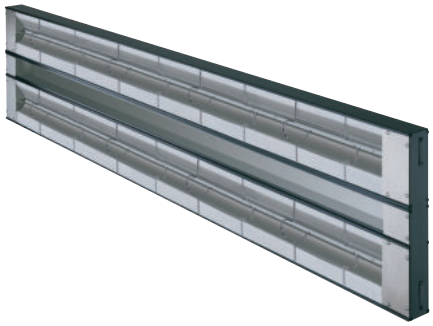
Référence	Prix HT
GRAHL-18-BLT-INF	511 €
GRAHL-24-BLT-INF	528 €
GRAHL-30-BLT-INF	581 €
GRAHL-36-BLT-INF	635 €
GRAHL-42-BLT-INF	689 €
GRAHL-48-BLT-INF	742 €
GRAHL-54-BLT-INF	805 €
GRAHL-60-BLT-INF	871 €
GRAHL-66-BLT-INF	946 €
GRAHL-72-BLT-INF	1 048 €

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Rampe chauffante double infrarouge Glo-ray®

Série GRAH-D

Dimensions - Rampe sans éclairage :
Espace central de 76mm
P 381 mm x H 64 mm



Double sans éclairage

Référence	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAH-18D	0,7	457	7	748 €
GRAH-24D	1	610	7	779 €
GRAH-30D	1,32	762	8	856 €
GRAH-36D	1,6	914	10	932 €
GRAH-42D	1,9	1 067	11	1 009 €
GRAH-48D	2,2	1 219	12	1 088 €
GRAH-54D	2,5	1 372	14	1 171 €
GRAH-60D	2,8	1 524	15	1 258 €
GRAH-66D	3,12	1 676	17	1 378 €

Série GRAHL-D

Dimensions - Rampe avec éclairage :
Espace central de 76mm
P 381 mm x H 64 mm

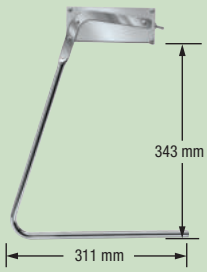
Double avec éclairage

Référence	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAHL-18D	0,82	457	6	822 €
GRAHL-24D	1,12	610	7	851 €
GRAHL-30D	1,44	762	9	944 €
GRAHL-36D	1,78	914	10	1 037 €
GRAHL-42D	2,08	1 067	11	1 134 €
GRAHL-48D	2,44	1 219	13	1 232 €
GRAHL-54D	2,74	1 372	15	1 336 €
GRAHL-60D	3,10	1 524	17	1 448 €
GRAHL-66D	3,40	1 676	18	1 581 €

Accessoires

Support à pied en C

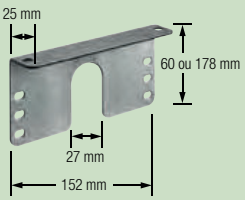
CL-HIGH
128 € HT / paire (S)



Équerre de fixation réglable

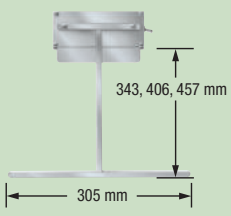
ADJANGLE pour GRAH
25 € HT / paire (S)

ADJANGLE-D pour GRAHL-D
51 € HT / paire (S)



Support à pied en T

TL13
Dégagement de 343 mm
292 € HT / paire



Chaîne de suspension

CHAIN 1
Par longueur de 305 mm
8 € HT / 305 mm (S)

(S) *Stock France*
(S) *Stock Europe*

Rampes chauffantes arrondies à infrarouge Glo-Max®

Ce design élégant des rampes chauffantes Glo Max de HATCO est la solution idéale pour vos applications en salle.
Superbe pour les buffets et lignes de distribution.

- La totalité de la surface de service est chauffée uniformément, sans zone froide, grâce à l'élément de technologie 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 1829 mm
- Disponible en grande puissance
- La chaleur bien dirigée permet de conserver plus longtemps des températures sans danger pour le service sans sur-cuisson des produits
- Inclut boitier de commande à distance : marche/arrêt, contrôle de l'éclairage et de la chaleur
- Fils conducteur : Câbles d'alimentation 1524 mm
- Fixations : offrent une distance de 25 mm entre la rampe chauffante et l'étagère

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

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

Rampes chauffantes arrondies à infrarouge Glo-max®

Référence	Puissance (kW)	Longueur (mm)	Ampères	Poids (kg)	Prix HT
GM5AH-30	0,71	762	3.0	11	365 €
GM5AH-36	0,87	914	3.6	11	385 €
GM5AH-42	1,03	1067	4.3	12	407 €
GM5AH-54	1,36	1372	5.7	13	455 €
GM5AH-66	1,70	1676	7.1	17	531 €
GM5AH-78	2,06	1981	8.6	17	619 €

Rampes chauffantes arrondies à infrarouge Glo-max® avec éclairage LED

Référence	Puissance (kW)	Longueur (mm)	Ampères	Poids (kg)	Prix HT
GM5AHL-30	0,73	762	3.1	10	576 €
GM5AHL-36	0,89	914	3.7	10	631 €
GM5AHL-42	1,05	1067	4.4	11	689 €
GM5AHL-54	1,38	1372	5.8	12	813 €
GM5AHL-66	1,73	1676	7.2	14	965 €
GM5AHL-78	2,09	1981	8.7	16	1 141 €

Options
(disponible lors de l'achat)

Couleur
Noir anodisé
par longueur
de 305 mm

10 € HT par 305 mm

Support tubulaire NTL5-16
non réglables
(pieds) - paire

47 € HT

Livré avec boîtier de commande à distance

Boîtier de commandes à distance avec interrupteur marche/arrêt de l'alimentation inclus.

Stock France
Stock Europe

Plaque modulaire portable chauffante en verre noir

- Grande surface en verre noire 40 x60 cm pour GN1/1
- Contrôle électronique de la température avec cinq réglages de 55°C, 65°C, 75°C, 85°C et 95°C
- La conception modulaire et portable du système permet une grande flexibilité
- Une conception simple permettant un nettoyage et une maintenance aisée
- Un boîtier en acier inox durable
- Compacte et facile d'utilisation
- 230V monophasé

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HGSM-4060	0,3	400 x 600 x 58	8	555 € S

Plaque de maintien chaud à induction modulaire à poser

- Portable et facilement adaptable pour les buffets et de nombreuses autres occasions pour mettre en valeur les présentations alimentaires
- Fonctionnement économe en énergie, silencieux et sûr
- La technologie Pan Sense (PST) active l'unité uniquement lorsqu'une casserole appropriée est placée sur le dessus
- Conception et design contemporain avec un boîtier noir et un dessus en vitrocéramique noire durable et facile à nettoyer
- Comprend un panneau de commande avec une touche de veille, des touches fléchées de contrôle de la température et des indicateurs de réglage de la température
- Arrêt automatique pour éviter en toute sécurité la surchauffe
- Les réchauffeurs de faible puissance peuvent être interconnectés (en guirlande) avec plusieurs unités à une prise électrique pour une plus grande efficacité énergétique

Nouveauté 2021

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IWRM-CD1-05	0,5	330 x 450 x 57	6	1 080 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Plaques Chauffantes Rectangulaires
à poser en verre noir

La plaque chauffante en verre noir Hatco est faite d'une surface de verre en céramique chauffée pour créer une chaleur uniforme sur toute la surface, et fabriquée en matériaux exempt de contaminants ou d'agents pathogènes.

- Commandes thermostatiques réglables qui permettent de contrôler facilement une température de surface allant de 38 à 90 °C.
- Interrupteur à bascule marche/arrêt lumineux
- Équipé d'un anneau de montage disponible en inox (standard) ou en couleur noir Designer
- Disponible avec poignées en inox (Standard) ou revêtu de couleur Noir Designer (option)
- Toutes les unités sont fournies avec un cordon de 1829 mm
- Accessoire disponible : Rebord pour la retenue des aliments
- Les plaques offrent une grande flexibilité de présentation

Modèle HBG-2418

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
HBG-2418	619 x 467 x 64	0,43	14	2 410 €
HBG-3018	772 x 467 x 64	0,53	15	2 521 €
HBG-3618	924 x 467 x 156	0,63	17	2 629 €
HBG-4818	1 229 x 467 x 156	0,85	19	2 846 €
HBG-6018	1 534 x 467 x 156	1,05	28	3 064 €
HBG-7218	1 838 x 467 x 156	1,26	31	3 281 €

Plaques Chauffantes Rectangulaires
en pierre à poser

Les plaques chauffantes Glo-Ray® Hatco à poser sont prévues pour le maintien en température et la présentation des aliments.
Les plaques chauffantes, permettant le le contact direct entre les aliments et la plaque, sont disponibles en trois variantes de couleurs, idéales pour vos présentations buffets ou amuses-bouches.

- Les étagères en pierre chauffée de Hatco sont faites de matériaux approuvés comme étant sans risque pour les aliments (Swanstone)
- Interrupteur à bascule lumineux et thermostat de température
- Disponible avec poignées en acier inoxydable arrondies revêtues par pulvérisation en Noir Designer (accessoire)

Modèle GRSS-2418

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Prix HT
GRSS-2418	610 x 457 x 64	0,64	13	1 678 €
GRSS-3018	762 x 457 x 64	0,78	14	1 755 €
GRSS-3618	914 x 457 x 64	0,93	16	1 830 €
GRSS-4818	1 219 x 457 x 159	1,27	21	1 975 €
GRSS-6018	1 524 x 457 x 159	1,56	26	2 566 €
GRSS-7218	1 829 x 457 x 159	1,86	31	2 711 €

POURQUOI ?

Choisir les Tiroirs Chauffants HATCO®

Solutions Personnalisées

- Les tiroirs chauffants de 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 des heures de pointe et ainsi facilitent le service rapide des convives
- Idéal pour les cafétérias, la restauration, les clubs & bars, concessions, et restaurants et cafés
- Disponible comme autoportant avec 1 à 4 tiroirs ou encastré avec 1 à 3 tiroirs en largeur standard ou étroite
- Façades de tiroirs disponibles dans toutes les Couleurs Designer pour organiser en couleur vos aliments et assortir les tiroirs à votre décor

Haute Performance

- Conçu pour maintenir au chaud une variété d'aliments – de viandes aux légumes aux petits pains et plus encore - pour les périodes de pointe
- Le contrôle individuel de la température pour chaque tiroir permet une plus grande flexibilité pour tenir différents aliments à une température unique
- Les glissières d'aération réglables pour chaque tiroir
- Chaque tiroir comprend une commande thermostatique individuelle, 1 thermomètre, 1 interrupteur marche/arrêt.

Conception Fonctionnelle

- Les tiroirs peuvent accueillir des bacs gastronomes GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Pieds réglables en inox avec des roulettes en option

Durabilité

- Construit en acier inoxydable robuste et quincaillerie lourde
- Cavités individuelles complètement isolées pour fournir une efficacité énergétique maximale
- Les tiroirs à fermeture positive sont dotés de rouleaux en nylon exclusifs Hatco et de calibre 12
- Glissières et cadre de tiroir en acier inoxydable pour garantir aucune usure

Polyvalence

- Les modèles HDW-xR2 étendent leur capacité avec deux ½ tiroirs de nourriture qui font ensemble la même hauteur qu'un tiroir standard.
- La commande par écran tactile en option permet le contrôle individuel précis de la température pour chaque tiroir, et chaque tiroir dispose d'1 minuterie réglable avec audio et visuel alerte
- Les modèles CDW fournissent une chaleur sèche et uniforme qui permet de conserver les aliments qui ne nécessitent pas d'humidité à des températures de service optimales dans un cavité unique
- Les modèles HDWTC utilisent un thermostat électronique pour fournir une chaleur uniforme dans toute la cavité de maintien pour garder le riz chaud et à la consistance souhaitée pour le service

Modèle CDW-3N

Modèle HDW-2

Modèle HDW-2B

Modèle HDW-1.5R2

Tiroir chauffant

Pour gagner du temps ou éviter d'être débordé face à un nombre important de clients, le tiroir chauffant est une solution ingénieuse.
En effet, il permet de garder la chaleur après la cuisson des aliments comme la viande, le poisson ou les légumes sans les dessécher.

Modèle HDW-3 (roulettes et bacs en option)

Tiroir chauffant sur pieds

- Largeur standard ou étroite
- Modèles indépendants avec 1 à 4 tiroirs et jusqu'à 3 tiroirs pour les encastrer
- Les compartiments individuels entièrement isolés procurent un rendement énergétique maximal
- Chaque tiroir a un thermostat individuel, un moniteur de température, des glissières et un interrupteur d'alimentation
- Glissières de tiroir ultra-solides en inox d'épaisseur 12 avec galets en nylon
- Pieds en inox réglables de 152 mm en option
- Livré sans bacs

Tiroir chauffant Standard

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1	1	0,45	749 x 575 x 279	44	2 461 €
HDW-2	2	0,90	749 x 575 x 537	76	4 089 € S
HDW-3	3	1,35	749 x 575 x 794	105	5 717 €
HDW-4	4	1,80	749 x 575 x 1 051	134	7 520 €

Tiroir chauffant étroit

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1N	1	0,45	530 x 686 x 279	44	2 461 €
HDW-2N	2	0,90	530 x 686 x 537	76	4 089 € S
HDW-3N	3	1,35	530 x 686 x 794	105	5 717 €

Tiroir chauffant encastrable

Modèle HDW-2B

Tiroir chauffant Standard

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1B	1	0,45	714 x 568 x 248	40	2 372 €
HDW-2B	2	0,90	714 x 568 x 508	72	3 913 €
HDW-3B	3	1,35	714 x 568 x 765	101	5 453 €

Tiroir chauffant étroit

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1BN	1	0,45	495 x 679 x 248	40	2 372 €
HDW-2BN	2	0,90	495 x 679 x 508	72	3 913 €
HDW-3BN	3	1,35	495 x 679 x 765	101	5 453 €

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Demi-tiroirs chauffants

Les tiroirs de maintien en température de la gamme HDW de Hatco sont idéals pour tous vos produits : viandes, légumes et accompagnements, pains et viennoiseries, choucroute, et bien d'autres produits. Conçus pour des cuisines à forte activité, de construction solide et robuste, les tiroirs chauffants permettent une anticipation du coup de feu et ainsi facilitent le service.

- Modèle à poser - 2, 3 ou 4 demi-tiroirs
- Les compartiments individuels entièrement isolés procurent un rendement énergétique maximal à eau
- Chaque tiroir à un thermostat individuel, un moniteur de température, des glissières et un interrupteur d'alimentation
- Glissières de tiroirs ultra-solides en acier inoxydable d'épaisseur 12 avec galets en nylon
- Fourni avec bacs GN 1/1 avec une profondeur de 64 mm, 4 pieds de 102 mm, cordon de 1,8 m avec prise. Emplacement du cordon : arrière de l'unité, coin intérieur gauche
- 230V Monophasé 50Hz

Modèle HDW-1R2

Modèle HDW-2R2

Référence	Nombre de demi-tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P* x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1R2	2	0,63	733 x 419 x 378	41	3 393 € S
HDW-1.5R2	3	0,91	733 x 419 x 494	51	4 809 € S
HDW-2R2	4	1,19	733 x 419 x 610	61	5 296 € S

**Ajoutez 32 mm à la profondeur pour la poignée de tiroir.*

Options

HDW-TTC

565 € HT

1 seul écran tactile pour contrôler la totalité des tiroirs

- Minuteur
- Contrôle de la température
- Affichage en temps réel de la température

Modèle HDW-1.5R2
option HDW-TTC

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Tiroirs chauffants avec contrôle électronique

Tiroir Chauffant avec contrôleur électronique en haut.
Les tiroirs chauffants de Hatco assurent une tenue optimale de tous vos produits à des températures sûres, tout en minimisant la perte d'humidité et le changement de texture.

- L'écran tactile de contrôle haut de gamme est positionné à un angle pour une meilleure visibilité
- L'écran propose un contrôle individuel de la température et de minuterie pour chaque tiroir avec des alertes visuelles et audio
- Construction robuste en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur
- Le cadre du tiroir est construit en acier inoxydable robuste de calibre 12 et les glissières avec des rouleaux en nylon
- Les panneaux latéraux amovibles rendent cet appareil facile à nettoyer et à entretenir
- Le cadre de tiroir peut accueillir différentes configurations de bacs, y compris 1/1 GN, 1/3 GN, jusqu'à 152 mm de profondeur, avec ou sans couvercles

Modèle HDWTC-2

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDWTC-1	1	0,4	622 x 688 x 398	44	3 758 €
HDWTC-2	2	0,7	622 x 688 x 613	81	5 440 €
HDWTC-3	3	1,1	622 x 688 x 824	99	7 160 €

Accessoires
Jeux de 4 Roulettes entièrement pivotantes dont 2 avec frein

Modèle HDW-CASTER-2

Modèle HDW-CASTER-3

Modèle HDW-CASTER-5

Référence	Descriptif	Diamètre (mm)	Prix HT
HDW-CASTER-2	Roulettes avec freins	51	229 € S
HDW-CASTER-3	Roulettes avec freins	76	229 € S
HDW-CASTER-5	Roulettes avec freins	127	273 €

Stock France
Stock Europe

Modèle GRSDS-30
(finition noire en option)

Présentoir Chauffant 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 du maintien au chaud de la cuisine 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 contrôlée par thermostat, avec une plage de température entre 85 °C et 93 °C, permettant de rallonger le temps de conservation
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur

Modèle GRSDH-30D

Modèle GRSDS-30D

Présentoir horizontal simple

Référence	Espace utilisable	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDH-30	730 x 419	762 x 495 x 303	1,1	25	2 884 €
GRSDH-36	882 x 419	914 x 495 x 303	1,3	30	3 120 €
GRSDH-41	1 009 x 419	1 041 x 495 x 379	1,5	34	3 394 €
GRSDH-52	1 289 x 419	1 321 x 495 x 379	1,9	39	3 955 €
GRSDH-60	1 492 x 419	1 492 x 495 x 379	2,2	60	4 451 €

Présentoir horizontal double

Référence	Espace utilisable	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDH-30D	730 x 419	762 x 495 x 643	2,1	45	4 782 €
GRSDH-36D	882 x 419	914 x 495 x 643	2,6	54	5 061 €
GRSDH-41D	1 009 x 419	1 041 x 495 x 643	2,9	59	5 374 €
GRSDH-52D	1 289 x 419	1 321 x 495 x 643	3,8	78	6 187 €
GRSDH-60D	1 492 x 419	1 492 x 495 x 643	4,4	89	6 814 €

Présentoir incliné simple

Référence	Espace utilisable	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDS-24	572 x 533	610 x 616 x 469	0,7	33	3 174 €
GRSDS-30	724 x 533	762 x 616 x 669	0,9	36	3 402 €
GRSDS-36	876 x 533	914 x 616 x 545	1,0	42	3 660 €
GRSDS-41	1 003 x 533	1 041 x 616 x 643	1,2	44	3 926 €
GRSDS-52	1 283 x 533	1 321 x 616 x 643	1,5	46	4 500 €
GRSDS-60	1 486 x 533	1 524 x 616 x 643	1,7	49	4 858 €

Présentoir incliné double

Référence	Espace utilisable	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDS-24D	572 x 533	610 x 616 x 820	1,6	58	4 940 €
GRSDS-30D	724 x 533	762 x 616 x 820	1,7	64	5 239 €
GRSDS-36D	876 x 533	914 x 616 x 820	2,0	72	5 580 €
GRSDS-41D	1 003 x 533	1 041 x 616 x 820	2,1	81	5 997 €
GRSDS-52D	1 283 x 533	1 321 x 616 x 820	2,3	93	6 959 €
GRSDS-60D	1 486 x 533	1 524 x 616 x 820	3,3	108	7 389 €

Stock France
Stock Europe

Présentoir chauffant incliné à LED

Présentoir chauffant incliné à LED

La nouvelle vitre chauffant avec éclairage LED de la gamme HXMS de HATCO est également conçue pour maintenir en température des aliments emballés en toute sécurité.

- L'éclairage à LED crée un meilleur éclairage des produits alimentaires tout en maintenant la température.
- La chaleur infrarouge maintient la chaleur de produits chauds emballés en toute sécurité pendant plusieurs heures
- Livré 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 la précision de la température
- Choix de modèles à étagères simple ou double
- Existe aussi en version non-inclinée

Modèle HXMS-36D

HXMS - Présentoir chauffant simple

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Espace utilisable (mm)	Tension (V)	Intensité (A)	Poids (kg)	Prix HT
HXMS-24	0,7	709 x 715 x 551	567 x 552	230	2.9	51	3 950 €
HXMS-30	0,9	861 x 715 x 551	720 x 552	230	3.8	60	4 161 €
HXMS-36	1,1	1013 x 715 x 551	872 x 552	230	4.6	68	4 515 €
HXMS-42	1,2	1166 x 715 x 551	1025 x 552	230	5.2	73	4 961 €
HXMS-48	1,4	1318 x 715 x 551	1177 x 552	230	6.1	85	5 402 €
HXMS-54	1,6	1471 x 715 x 551	1329 x 552	230	6.9	93	5 847 €
HXMS-60	1,8	1623 x 715 x 551	1482 x 552	230	7.7	93	6 254 €

HXMS - Présentoir chauffant double

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Espace utilisable (mm)	Tension (V)	Intensité (A)	Poids (kg)	Prix HT
HXMS-24D	1,3	709 x 715 x 831	567 x 552	230	5.8	73	6 085 €
HXMS-30D	1,7	861 x 715 x 831	720 x 552	230	7.5	85	6 469 €
HXMS-36D	2,1	1013 x 715 x 831	872 x 552	230	9.2	94	6 776 €
HXMS-42D	2,4	1166 x 715 x 831	1025 x 552	230	10.4	105	7 542 €
HXMS-48D	2,8	1318 x 715 x 831	1177 x 552	230	12.1	111	8 158 €
HXMS-54D	3,2	1471 x 715 x 831	1329 x 552	230	13.8	123	8 548 €
HXMS-60D	3,6	1623 x 715 x 831	1482 x 552	230	15.5	132	9 378 €

PRINCECASTLE

Coffres de maintien chaud avec Menu track food supervision system

Coffre de maintien chaud

- Maintient vos produits à la bonne température
- Le Menu track food Supervision system permet un parfait contrôle indépendant de la température dans le temps pour chaque tiroir
- L'ergonomie de l'appareil permet aux utilisateurs d'accéder au contenu du tiroir par l'arrière comme par le devant du coffre de maintien chaud
- Le nouveau système de rangement simplifie le nettoyage
- Livré avec récipients, qui permettent à l'utilisateur de maintenir à température aussi bien les aliments avec friture ou sans.

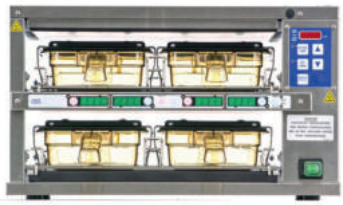
Menu track food supervision system

- Contrôle total de la température de vos aliments
- Attribuez un emplacement pour chacun de vos aliments afin que le système puisse vous informer sur la durée de maintien en température
- Système intelligent qui guide votre production en indiquant les aliments prioritaires
- Un écran LCD Alphanumérique permet une lecture facile des informations propres à chaque tiroir

Accessoires tiroirs

Bac simple - Réf PC-7015 **101 € HT** S
GN1/3 Tiroir avec 1 poignée pour une utilisation d'un seul coté de l'appareil avec une profondeur de 65 mm.

Bac traversant - Réf PC-7016 **101 € HT** S
Tiroir avec 2 poignées pour une utilisation des deux cotés de l'appareil et une profondeur de 65 mm.



Modèle DHB2PT-20BCE

Modèle DHB2PT-27BCE

Modèle DHB2PT-33BCE

Modèle DHB4PT-20BCE

Référence	Description	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
DHB2PT-20BCE	2 niveaux – 4 bacs	1,5	500 x 358 x 282	45	8 364 € S
DHB2PT-27BCE	2 niveaux – 6 bac	1,9	691 x 358 x 282	52	9 903 € S
DHB2PT-33BCE	2 niveaux – 8 bacs	2,5	838 x 358 x 282	75	9 903 € S
DHB4PT-20BCE	4 niveaux – 8 bacs	2,1	500 x 358 x 523	80	11 780 €

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Modèle GRHD-4PD (bacs non-inclus)

Modèle GRHDH-2P (bacs non-inclus)

Vitrine de maintien chaud sans humidification

1 niveau

Référence	Ampoules	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHD-2P	4	0,9	826 x 660 x 635	54	3 873 €
GRHD-3P	5	1,4	1156 x 660 x 635	65	4 419 €
GRHD-4P	6	1,8	1486 x 660 x 635	98	5 207 €

2 niveaux

Référence	Ampoules	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHD-2PD	6	1,3	826 x 660 x 762	68	5 349 €
GRHD-3PD	8	1,8	1156 x 660 x 762	86	5 995 €
GRHD-4PD	8	2,5	1486 x 660 x 762	104	6 871 €

Vitrine de maintien chaud avec humidification

1 niveau

Référence	Ampoules	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHDH-2P	4	1,2	826 x 660 x 635	57	4 559 €
GRHDH-3P	5	1,6	1156 x 660 x 635	74	5 105 €
GRHDH-4P	6	2,3	1486 x 660 x 635	98	6 350 €

2 niveaux

Référence	Ampoules	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHDH-2PD	6	1,6	826 x 660 x 762	80	5 994 €
GRHDH-3PD	8	2,0	1 156 x 660 x 762	94	6 675 €
GRHDH-4PD	8	3,0	1 486 x 660 x 762	109	8 011 €

Vitrine de maintien chaud

- Socle chauffant thermostaté pour le maintien au chaud de 38° - 93°C
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de la chaleur est maximale
- En aluminium et acier inoxydable avec verre trempé
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent et mettent en valeur le produit
- Bordures de bac, pare-haleine, portes rabattables, portes coulissantes en verre miroir et support de panneau disponibles
- Une conception exclusive pour le refroidissement de la base permet de limiter le transfert de chaleur et de conserver la base extérieure froide
- Modèles simples ou doubles, avec ou sans humidification (étagère inférieure seulement)
- Portes coulissantes sans galets

Options sur commande

- Porte basculante : sans supplément
- Ouverture des 2 cotés:
  - 1 niveau 210 €
  - 2 niveaux 393 €

Stock France
Stock Europe

Présentoir Chauffant pour Nachos

Nouveauté 2021

Gardez vos nachos chauds, frais et croustillants avec le chauffe-chips « Macho Nacho » de Hatco. Le présentoir chauffant bien visible et attractif fait circuler l'air pour éviter la perte d'huiles naturelles et d'avoir à remplacer des chips rassis.

- Garde les chips chauds, frais et croustillants plus longtemps, en réduisant le temps de remplissage et en minimisant les déchets
- Les conduits spéciaux propulsent l'air chaud à travers les chips du bas vers le haut
- Accessible par deux portes pour un chargement et un service rapide et facile
- Capacité de 11 kg ou 18 kg
- Des lampes à incandescence incassables éclairent l'intérieur de la vitrine et mettent en valeur le produit.

Modèle FST-1-MN

Modèle FDWD-1MN

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Capacité (kg)	Prix HT
FDWD-1MN	492 x 608 x 732	1	46	11	3 338 €
FST-1-MN	581 X 686 X 831	1,2	60	18	4 747 €

Armoires de présentation chaude

Nouveauté 2021

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.

- Grande visibilité grâce aux portes et aux parties latérales en verre trempé
- L'éclairage incandescent améliore la présentation des aliments
- Le thermomètre interne indique la température de l'armoire
- Modèles avec étagères rotatives équipés d'un moteur

Modèle FDWDE-1 avec étagères

Référence	Description	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FDWDE-1	1 porte + étagère rotative	492 x 530 x 726	38	2 958 €
FDWDE-1X	1 porte + étagère fixe	492 x 530 x 726	38	2 872 €
FDWDE-2	2 portes + étagère rotative	492 x 530 x 726	40	3 106 €
FDWDE-2X	2 portes + étagère fixe	492 x 530 x 726	40	3 002 €

Accessoires

FDWD4TCRR	Étagères pizzas circulaires à quatre niveaux avec plaque à pizza ritati (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	217 €
FDW4SMP	Étagères horizontales 4 niveaux rotatifs	248 €
FDW3TPT	Étagères à bretzels 3 niveaux rotatifs (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	248 €
FDW3SAR	Présentoir incliné à 3 étagères statiques	480 €

Armoires de présentation chaudes

Armoires de maintien chaud portable

- Le régulateur de température thermostaté et l'humidité gardent plus longtemps les aliments chauds à des températures de service optimal
- Permet la préparation de plat avant les heures de pointe
- Compatible avec les bacs Gastronorm
- Les composants de commandes électriques, réservoir à eau et afficheur numérique de la température se situent en haut pour un accès facile
- Hauteur réduite – moins de 762mm de hauteur et plus large pour une capacité supérieure
- Parois latérales isolées, portes en verre réversibles, grosses roulettes pivotantes à frein, cordon rentré de 1829 mm et fiche en série
- Kit d'empilage disponible
- Dimension de l'ouverture : 546 x 483 mm

Modèle FSHC-6W1
(roulettes et plaques non-inclus)

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FSHC-6W1	1,7	645 x 751 x 816	79	6 256 €

Armoires de maintien chaud sans portes

- Sans porte : rideau d'air chaud
- Parfait pour maintenir les produits emballés ou scellés comme les tortillas, les burritos et les côtes, ainsi que les produits sur toles comme les biscuits, les hamburgers et les pommes de terre cuites au four
- Disponible en modèle à 2 et 3 bacs, simple ouverture ou en modèle traversant
- Le passe-plats à 2 bacs permet d'utiliser deux tôles de pleine taille ou quatre tôles de demi-taille et l'unité à 4 bacs accepte quatre tôles de pleine taille ou huit tôles de demi-taille
- Commandes numériques faciles à utiliser

Modèle FS2HAC-4PT
(plaques en accessoire)

Référence	Dimensions d'ouverture	Description	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FSHAC-2	464 x 232	2 niveaux	1,9	508 x 580 x 460	45	4 916 €
FSHAC-3	464 x 460	3 niveaux	1,9	508 x 580 x 774	52	5 130 €
FS2HAC-2PT	459 x 206	2 niveaux traversant	2,6	613 x 992 x 465	75	7 450 €
FS2HAC-4PT	464 x 410	4 niveaux traversant	3,4	613 x 992 x 667	86	8 135 €

Stock France
Stock Europe

Chauffe assiettes

Les chauffe-assiettes Hatco sont conçus pour contenir des assiettes de service préchauffées tout en permettant à vos clients d'y accéder facilement. Choix entre modèles à poser ou modèles à encastrer. 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.

Noir en option

Modèle PWC-12

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 LED économe en énergie éclaire l'intérieur depuis le haut
- Modèles à poser ou modèles à encastrer disponibles.
- Dimensions de découpe pour encastrement de l'armoire : 423 x 512 mm
- Dimensions intérieures (L x P x H mm) : 320 x 320 x 400

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
MODÈLE À POSER					
PWC-12	25 assiettes	0,4	427 x 441 x 566	29	1 204 € S
MODÈLE ENCASTRABLE					
PWB-12	25 assiettes	0,4	444 x 442 x 534	22	1 114 € S

OPTION

Couleur
BLACK *(noir)*

120 € HT

S *Stock France*
S *Stock Europe*

nemco FOOD EQUIPMENT

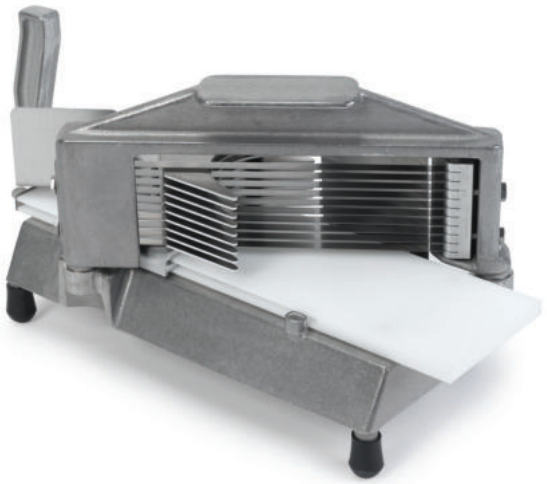
Coupe-légumes - Easy Slicer

- Économie de main-d'œuvre
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Polyvalent - peut trancher et déchiqueter pratiquement tous les produits
- Épaisseur de coupe rapide et réglable par l'opérateur, tailles de coupe fixes également disponibles
- Compact, portable et simple à utiliser

Référence	Désignation	Épaisseur Coupe (mm)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ES-55200AN	Coupe-légume éminceur	Réglable : 1,58 à 12,70	533 x 279 x 406	3,9	1 266 €
ES-55200AN-4	Coupe-légume éminceur	3,2	533 x 279 x 406	3,9	1 042 €
ES-55200AN-6	Coupe-légume éminceur	5	533 x 279 x 406	3,9	1 042 €
ES-55200AN-8	Coupe-légume éminceur	6,5	533 x 279 x 406	3,9	1 042 €
ES-55263-1	Coupe-légume pour râper	5	533 x 279 x 406	3,9	588 €
ES-55263-2	Coupe-légume pour râper	8	533 x 279 x 406	3,9	588 €

Accessoires

ES-55816 Embase pour coupe-légumes **458 € HT**



Coupe-Tomates - Easy Tomato Slicer

- Économie de temps
- Tranche proprement même les tomates trop mûres
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Tailles de coupe disponibles en 5 mm, 6,5 mm, 9,5 mm
- Empreinte 60% plus petite que celle des concurrents

Référence	Désignation	Épaisseur Coupe (mm)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ETS-55600-1	Coupe-tomate	5	184 x 387 x 210	4,3	809 €
ETS-55600-2	Coupe-tomate	6,5	184 x 387 x 210	4,3	809 €
ETS-55600-3	Coupe-tomate	9,5	184 x 387 x 210	4,3	809 €

Stock France
Stock Europe

nemco FOOD EQUIPMENT

Coupe-Légumes - Easy Chopper 2

- Économie du travail
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Gain de temps (une fois pelé, peut hacher un oignon en moins de 5 secondes)
- Polyvalent, coupe en dés de 6,5 mm², 10 mm² et 13 mm²
- Zone de coupe carrée de 10 cm (presque 50% de plus que le Easy Chopper d'origine)
- Ensemble lame et support de hachoir et de trancheuse facilement interchangeables

Référence	Désignation	Épaisseur Coupe (mm²)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
EC-56500-1	Coupe-légumes	dés 6,5	254 x 254 x 521	4,1	806 €
EC-56500-2	Coupe-légumes	dés 10	254 x 254 x 521	4,1	806 €
EC-56500-3	Coupe-légumes	dés 13	254 x 254 x 521	4,1	806 €

Coupe-Frites – Easy Fry Kutter

- Économie de temps
- Gain de temps (hacher un oignon, une pomme de terre, un poivron en moins de 5 secondes)
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Polyvalent : coupe carrée de 6,5 mm, 9,5 mm
- Zone de coupe carrée de 76 mm
- Ensemble lame et support facilement remplaçables
- Fixe ou amovible avec support mural
- Poignée ergonomique pour une utilisation facile

Référence	Désignation	Épaisseur Coupe (mm²)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
EFK-55450-1	Coupe-frites	6,5	203 x 317 x 394	5	941 €
EFK-55450-2	Coupe-frites	9,5	203 x 317 x 394	5	941 €

Stock France
Stock Europe

nemco FOOD EQUIPMENT

Coupe-Frites – Monster Fry Kutter

- Économie du travail
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Zone de coupe carrée de 10 cm
- Spécialement conçu pour les pommes de terre extra grosses 70 unités

Référence	Désignation	Épaisseur Coupe (mm²)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
MFK-56450-A-1	Coupe-frites Pomme de terre gros calibre	6,5	260 x 470 x 387	11	3 518 € S
MFK-56450-A-2	Coupe-frites Pomme de terre gros calibre	9,5	260 x 470 x 387	11	3 518 € S

Coupe-Salade – Easy Lettuce Kutter

- Couper une caisse de laitue évidée en moins de 3 minutes
- Seul Coupe-laitue sur le marché que la lame et le poussoir se séparent pour le nettoyage sans l'utilisation d'outils
- Disponible en carrés de 13 mm
- Les bords de la lame festonnés permettent des coupes plus nettes et sans écrasement ni meurtrissure - la laitue reste fraîche plus longtemps sans brunir

Référence	Désignation	Épaisseur Coupe (mm²)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ELK-55650-3	Coupe-Salade	13	330 x 475 x 508	8	1 860 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

nemco FOOD EQUIPMENT

Éminceur d'oignons - Easy Onion Slicer

- Le jeu de lames pré-tendues n'a JAMAIS besoin d'être tendu
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Offert en coupes de 5 mm et 6,5 mm
- Coupe des oignons jusqu'à 10 cm de diamètre
- Construction robuste en aluminium, lames précontraintes en acier inoxydable
- Compact, portable et simple à utiliser
- Deux niveaux de lames pré-tendues festonnées pour une épaisseur de tranche uniforme
- Coupe une grande variété de fruits et légumes

Référence	Désignation	Épaisseur Coupe (mm)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
EOS-56750-1	Éminceur d'oignons	5	254 x 483 x 762	8	1 487 €
EOS-56750-2	Éminceur d'oignons	6,5	254 x 483 x 762	8	1 399 €

Trancheur de Blanc de Poulet cuit – Easy Chicken Slicer

- Solide et TRES facile à nettoyer
- Tranche proprement la poitrine de poulet panée ou grillée
- Taille de coupe constante de 13 mm pour le contrôle des portions
- Lames « non affûtées » pour la sécurité des travailleurs

Référence	Désignation	Épaisseur Coupe (mm)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ECS-55975	Trancheur Blanc de Poulet cuit	13 mm	171 x 343 x 203	4	886 €

Stock France
Stock Europe

Distributeur d'eau chaude instantané encastrable

- Température de l'eau de 65°C à 95°C
- Production de 150 verres de 167mL d'eau chaude
- Filtrage intégré de 0.5 micron
- Design du robinet élégant tout en gardant une bonne isolation thermique
- Hauteur du robinet réglable
- Boutons de contrôle sans effort
- Information facilement lisible sur le panneau de controle principale
- Mise en route et gestion de la distribution d'eau chaude programmable
- 7,8A - 230V Monophasé 50Hz

Réf.	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)		Poids Emballé (kg)	Prix HT
		Boîtier	Robinet		
FM-5	1,8	342 x 362 x 391	46 x 46 x 167	19	2 087 € S

Boitier de chauffe encastré (sous meuble)

Modèle FS-82510 — Modèle SBW-86921

Modèle FSP-82110

Bain-marie garniture

SERVER
SERVE BETTER™

- Distributeur de caramel ou autres garnitures grâce aux récipients ou bouteilles souples incluses
- Chauffer vos garnitures en toute sécurité grâce au thermostat de température et à l'élément de chauffe enveloppé autour du bain-marie
- 3 choix de configurations : avec louche, pompe ou bouteilles souples
- Fabrication en inox et récipients inclus

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FS-82510	Avec louche	2,8	500	324 x 197 x 216	4,6	690 € S
FSP-82110	Avec pompe	2,8	500	400 x 197 x 332	4,5	897 € S
SBW-86921	Pour bouteilles souples	3 x 0,47	500	305 x 197 x 216	3,6	654 € S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Bain-marie garniture personnalisable avec bec chauffant

- Distributeur de caramel, fromage fondu ou chocolat
- La garniture chauffe uniformément avec précision grâce au thermostat de température et à l'élément chauffant enveloppé autour du bain-marie
- La pompe fournit des portions cohérentes
- Construction en inox et récipient inclus

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FSPW-SS-80840	Avec pompe à bec	2,8	517	392 x 227 x 394	7,3	1 308 €

Distributeur de garniture froid

SERVER
SERVE BETTER™

- Garde les sauces au frais durant le service grâce à sa base isolée
- Idéal pour distribuer rapidement les condiments et sauces pendant les rushs
- Construction de la surface visible en inox brossé réduit les traces de doigt pour une apparence toujours propre
- Pack eutectique en option sur demande par pompe, facile et rapide à changer

Référence	Désignation	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
SB4-83700	4 recipients à pompe	4 x 3,3	419 x 511 x 224	12,2	1 835 €

Stock France
Stock Europe

SERVER
SERVE BETTER™

Distributeur d'aliments secs

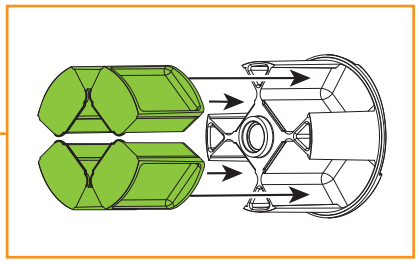
Design compact peu encombrant

Facile à remplir

Poignée support
Poignée pour enlever facilement du support pour une meilleure réorganisation

Portion par couleur
Fournit avec 4 cassettes de couleurs :

- Portion de 14gr
- Portion de 21gr
- Portion de 28gr
- Portion de 42gr



De-1-à-4-distributeurs

Référence	Désignation	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
DFD-88750	1 distributeur	1 x 2	81 x 176 x 446	1,8	317 €
DFD-88760	2 distributeurs	2 x 2	164 x 176 x 446	3,2	616 €
DFD-88770	3 distributeurs	3 x 2	246 x 176 x 446	4,5	916 €
DFD-88780	4 distributeurs	4 x 2	329 x 176 x 446	5,9	1 207 €

Stock France
Stock Europe

Notes :

Notes :

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONTRAT DE VENTE :
L'envoi d'une commande par l'acheteur implique l'acceptation des présentes conditions générales de vente. Toute commande non confirmée par écrit ne sera pas prise en considération. Dans le cas de commandes spéciales un acompte de 50% pourrait etre demandé à la commande.

PRIX :
Nos prix s'entendent hors taxes départ de nos entrepôts emballage-carton compris. Nos cotations sont établies sur la base des cours, à ce jour, des matières premières et de la main d'œuvre, et taux de change pour le matériel d'importation. Nos prix sont révisables suivants les variations de ces cours pendant l'exécution de la commande. Tous frais d'installation, montage et mise en route restent à la charge du distributeur ou installateur.

FRAIS DE LIVRAISON :
Franco de port pour toute commande supérieure à 1000 € net HT uniquement sur la France métropolitaine.

EXPÉDITIONS ET LIVRAISON :
Notre matériel emballé par nos soins (carton ou caisse bois) voyage toujours aux risques et périls du destinataire, même en cas de livraison franco. Le destinataire doit effectuer toutes les vérifications avant de donner décharge au transporteur. En cas de manquants et d'avaries, il doit aviser le transporteur par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai maximum de 48H suivant la livraison, afin d'effectuer toutes réserves utiles. Les réserves doivent être apposées sur la lettre de voiture en présence du livreur.
En cas de livraison reconnue défectueuse, notre responsabilité se limite strictement au remplacement de notre matériel, à l'exclusion de tous frais ou indemnités. Nos délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans engagement de notre part. Ils ne peuvent entraîner, en aucun cas, une annulation de commande ou la réclamation d'indemnités. Toute réclamation, pour être valable, doit nous parvenir dans les HUIT jours qui suivent la réception de la marchandise.

- Les délais de livraison pour nos produits stockés sont de 3 à 5 jours ouvrables après enregistrement de la commande.
- Nos produits standards sur commande ont des délais de livraison de 8 à 10 semaines ouvrables après enregistrement de la commande.
- Pour toutes commandes spéciales, les délais peuvent aller de 10 à 12 semaines ouvrables après enregistrement de la commande.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :
Les marchandises restent la propriété d'IMPERIAL INTERNATIONAL SARL jusqu'au paiement intégral de leur prix (Loi n° 80-335 du 12 mai 1985).

PAIEMENT :
Nos factures sont payables à Bailly Romainvilliers à 30 jours nets sans- escompte (date d'émission de notre facture). Si le paiement intervient immédiatement à la réception de facture, le client a la faculté de déduire 1 % d'escompte calculé sur le montant hors taxes des marchandises à l'exclusion des frais d'emballage, de traitement de commande et de perte.
Les premières commandes sont payables d'avance par facture pro-forma.

Tout autre mode de paiement ne peut intervenir qu'après une ouverture de compte-client. Il faudra alors remplir et nous retourner une fiche d'ouverture de compte fournie par Imperial International sur demande.

Conformément à la loi n» 2001-420 du 15 mai 2001 et à la Directive Européenne, le non-respect du paiement d'une échéance entraîne, de plein droit et sans aucune autre formalité, ni mise en demeure, l'exigibilité immédiate de l'ensemble de la créance ainsi que la suspension des expéditions des commandes, même si ces dernières ont été confirmées par nous.
Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, fera l'objet, sans aucune autre formalité et de plein droit, d'une facturation complémentaire d'intérêts de retard calculée aux taux de base Interbancaire majoré de 3 points, auxquels s'ajouteront les éventuels frais d'impayés bancaires ou autres.
Une lettre de change, si elle est soumise à acceptation, doit être acceptée à sa présentation ou au plus tard dans les 24 heures de sa présentation (article 125 du code du commerce). Le paiement des traites ne pourra être refusé ou différé sous aucun prétexte (contestations concernant le matériel, facturation, conditions, etc.)
En cas de défaut de paiement constaté, IMPERIAL INTERNATIONAL aura le droit immédiatement, sans préavis et sans aucune autre formalité ni autre mise en demeure, de réaliser le contrat, exiger le paiement des sommes non encore échues qui deviendrait alors immédiatement exigible, ou de reprendre le matériel que le client s'engage à livrer sur demande sans qu'IMPERIAL INTERNATIONAL ne soit obligé de recourir aux poursuites pour en obtenir possession.

RETOUR PRODUITS :
Tout retour de marchandise ne peut s'effectuer qu'après notre accord formel écrit, et en port payé par le client. IMPERIAL INTERNATIONAL adressera au client un avoir correspondant à la valeur facturée des marchandises (hors frais d'emballage, de traitement de commande et de port) diminuée de 20 % pour frais de restockage (ces 20 % ne pourront en aucun cas être inférieurs à 20 € hors taxes).

GARANTIE :
La garantie s'étend sur une période de 12 mois consécutifs ou plus si cela est mentionné et ce à la date de livraison de la marchandise. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue défectueuse par IMPERIAL INTERNATIONAL, à la suite d'un défaut de matière ou de vice de construction. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation et d'une utilisation non conformes aux prescriptions qui accompagnent chaque appareil, d'un manque d'entretien, d'une brutalité ou de toute modification non agréée par le constructeur.

ARCHIVAGE - PREUVE :
IMPERIAL INTERNATIONAL archivera les bons de commandes et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1348 du Code civil.
Les registres informatisés d'IMPERIAL INTERNATIONAL. seront considérés par les parties comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.

JURIDICTION :
La société IMPERIAL INTERNATIONAL n'est responsable que des engagements pris par elle-même et ci-dessus définis. En aucun cas, elle ne saurait être tenue pour responsable des engagements pris par le distributeur en dehors des présentes conditions de vente.
Attribution de juridiction est faite au tribunal du ressort de notre Siège social pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit ne seront pas opposables.

Les clauses qui précèdent, entrent en vigueur par le seul (date de la commande passée ou de la réception de la marchandise par le distributeur).

Soucieux de faire bénéficier ses clients des futures évolutions des produits, IMPERIAL INTERNATIONAL se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques et spécifications de ses appareils. Consulter notre service commercial pour de plus amples informations. Les photos de ce catalogue restent non contractuelles. Sous réserve d'erreurs typographiques.

Bureau de Vente Européen

Imperial International SARL
16 avenue Christian Doppler
Bâtiment B4, Zone d'activité Spirit
77700 Bailly Romainvilliers, FRANCE
Tél : 01.85.49.01.10
Fax : 09.72.47.75.83
E-mail : sales@imperialinternational.eu

Votre **distributeur / installateur :**