



EQUIPEMENTS DE RESTAURATION

LISTE DE PRIX EXPORT

EURO - 1ER JANVIER 2023



ATTENTION : Prix Ex-Works Etats-Unis

**Il faut rajouter 22 % sur tous les prix
indiqués dans le catalogue Hatco 2023**





People who serve,
products that solve.®

Comment passer votre commande

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

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

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

Commandes par courriel:
intlsales@hatcocorp.com

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

Téléphone: +1 (414) 671-6350

www.hatcocorp.com

Politique des prix:

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

Sturgeon Bay
Antioch
Las Vegas
Pacoima
Milwaukee
Portland

Qui nous sommes

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

Nous sommes fiers d'être détenus par nos salariés

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

Équipements

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

Sites



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



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

SOYONS SOCIAUX



Euro Prix Téléphone: (+1)414-671-6350 hatcocorp.com



Tables des matières

GRILLE-PAINS ET TOASTEURS	2-9
CUVES	10-41
LAMPES DÉCORATIVES CHAUFFANTES OU NEUTRES	42-50
RAMPES CHAUFFANTES	51-66
POSTES À FRITES	67-71
POSTES DE DÉCOUPE	72-74
PORTATIFS	75-87

ENCASTRABLES	88-103
TIROIRS CHAUFFANTS	104-109
PRESENTOIRS DE MAINTIEN EN TEMPERATURE	110-123
ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ET PRESENTATION	124-139
PLAQUES À INDUCTION	140-146
APPAREILS DE CUISSON LÉGERS	147-152
DISTRIBUTEURS D'EAU	153-154

CDW	106
CLED	50
CSSBX, CSSBFX	94
CSUX	96
CSBFX	95
CWBX, CWBX-S	14-17
DCS	73
DL, DLL, DLH	NOUVEAU 46-47
FDWD-1-MN	135
FDWDE	127, 131
FM	154
FS2HAC	139
FSD, FSDT	128-131
FSHAC	139
FSHC-6W	137
FSHC-7	138
FSHC-EE	136
FST-1-MN	135
FTBX, FTBX-S	18-19
FWM	150
GM5AH	52
GM5AHL	53-54
GMFFL	68-69
GR2BW	86-87
GR2SDH, GR2SDH-xxD	114-115
GR2SDS, GR2SDS-xxD	114-115
GR3SDS-xxDCT, GR3SDS-xxTCT	118
GRAH, GRAHL	55-56
GRAH-xxD, GRAHL-xxD	57-58
GRAIH, GRAIH-xxD	62-63
GR-B	68
GRBW	86-87
GRCD, GRCDH	120-121
GRCMW	119

GRCSCL, GRCSCLH	74
GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL	68-69
GRFHS	70-71
GRFS	70-71
GRH	55-56
GRHD, GRHDH	122-123
GRHW	85
GRS2GC	NOUVEAU 125
GRS	82-84
GRSB	100-101
GRSBF	102-103
GRSDH, GRSDH-xxD	112-113
GRSDS, GRSDS-xxD	112-113
GRSDS/H	111
GRSR	76
GRSS	79
GRSSB	97
GRSSR	77-78
HBG	80
HBGB, HBGBH	98-99
HCSBFX	93
HCSSBX, HCSSBFX	92
HDW	107-109
HDW-xR2	107, 109
HDWTC	105
HGSM	81
HLC5	49
HSBF-GL, -HC, -SS	89-91
HW-FUL	38
HWB-FUL	26-29, 36-37
HWB-43	26-27, 30, 36-37
HWB-xQT	26-27, 31, 36-37
HWBI, HWBI43	20-22, 25, 36-37
HWBI-S	23-25, 36-37

HWBI-xQT	26-27, 32, 36-37
HWBRN	26-27, 33, 36-37
HWBRT	26-27, 33, 36-37
HWBRT(N)-43	26-27, 34, 36-37
HWBRT(N)-xQT	26-27, 35-37
HXMH, HXMH-xxD	116-117
HXMS, HXMS-xxD	116-117
IHDCH	132-133
IRNG-PC1, -PB1	141-142
IRNG-PC2, -PB2	143-144
ITQ	3
IWB, IWB-S	11-13
IWRM	145-146
MDW	134
PWB, PWC	126
RCTHW	40
RCTHW2	NOUVEAU 41
RCTWM	149
RHW	39
RMBs	65
SNACK	148
TK	9
TM	6
TM3	5
TMS	152
TMS2	151
TPT	4
TQ	8
TQ3	7
UGAH, UGAHL	59, 61
UGAH-xxD, UGAHL-xxD	60-61
UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL	68-69

Grille-pains et toasteurs

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



ITQ-1750-2C pg. 3



TPT-230-4 pg. 4



TM3-10H en acier inoxydable standard
pg. 5



TQ3-500 en noir *Designer* standard avec
l'éclairage d'accentuation à DEL en option dans
les montants pg. 7



TQ-800H pg. 8



TK-100 pg. 9

Toasteurs à convoyeur intelligent Toast-Qwik®

Les toasteurs à convoyeur intelligent Toast-Qwik permettent aux opérateurs de préparer une grande variété de produits et de changer de mode de toastage en pressant le programme sur l'écran tactile. Les produits à toaster peuvent être des toasts, pains, buns mais aussi bagels, croissants et autres tartines avec fromage ou autre garniture à gratiner. L'équipement permet d'ajouter de la polyvalence et de diversifier les menus, tout en préservant la consommation énergétique de votre établissement.

- Le toasteur à convoyeur intelligent peut fonctionner dans quatre modes différents :
 - ~ débit continu du tapis convoyeur
 - ~ sélection individuelle de chacun des tapis
 - ~ mode entrée sortie avec rotation du tapis dans les deux sens
 - ~ entrée, pause sur le tapis puis poursuite sur le tapis convoyeur
- Port USB pour télécharger facilement les programmes d'un toasteur à l'autre et accomplir les mises à jour de logiciel
- Capacité de programmation de 20 produits
- Système de détection ColorGuard qui contrôle et ajuste la vitesse de rotation du tapis pour assurer un résultat avec une uniformité et régularité de couleur, quelque soit l'intensité d'activité
- Grâce à la technologie Spot)On d'Hatco, le toasteur détecte tout produit placé sur le convoyeur et l'active
- Nettoyage facile avec un tiroir ramasse-miettes amovible par tapis. Peu d'entretien par opérateur requis et aucun consommable à prévoir



ITQ-875-1C



ITQ-1000-1C



ITQ-1750-2C

TOASTEURS A CONVOYEUR INTELLIGENT TOAST-QWIK

Modèles	Dimensions (L x P x H)	Tension	Puissance (W)	Intensité	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
ITQ-875-1C	370 x 727 x 420 mm	230	2700	11,8	15	41 kg	€6124
ITQ-1000-1C	450 x 727 x 457 mm	230	3600	15,7	17	40 kg	6254
ITQ-1750-2C	513 x 728 x 470 mm	230	4960	21,6	30	48 kg	8309

† Capacité totale variable en fonction du produit.
Livré sans prise, à raccorder sur boîtier.

Tous les modèles de la gamme ITQ proposent :

Dimensions de l'ouverture – ITQ-875-1C: 154 L x 56 H mm.

ITQ-1000-1C : 240 L x 51 H mm.

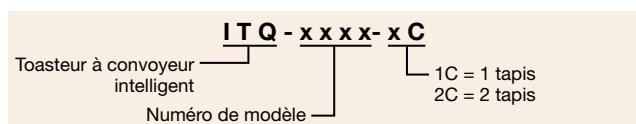
ITQ-1750-2C : deux ouvertures à 150 L x 56 H mm.

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

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Pelles haute température avec revêtement anti-adhésif –

ITQ1C-PAD	Pelle pour aliments de 229 mm de large pour modèle ITQ-1000-1C uniquement	€174
ITQ2C-PAD	Pelle pour aliments de 144 mm de large pour modèle ITQ-875-1C, ITQ-1750-2C uniquement	136
ITQ2CFEED175	Rampe d'arrivée pour le modèle ITQ-1750-2C modèle	79

ITQ2C-PAD
Accessoires

Grille-pain à éjection automatique

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

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



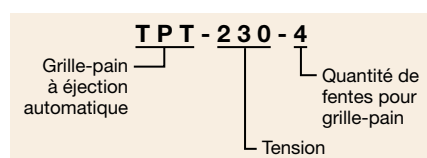
TPT-230-4

GRILLE-PAIN À ÉJECTION AUTOMATIQUE

Modèle	Dimensions L x P x H	Ouverture L x P	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
TPT-230-4	346 x 313 x 204 mm	32 x 140 mm	230	2388	10,4	8 kg	€465

Pour tous les modèles à éjection automatique :

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



Toasteurs à convoyeur TOAST-MAX®

Les toasteurs à convoyeur TOAST-MAX® sont rapides, fiables et polyvalents pour toaster jusqu'à 350 tranches de pains ou buns par heure, selon le modèle et le type de pains. Dotés de résistances de chauffe à gaine métallique et d'un entraînement lubrifiés en permanence pour un usage intensif.

- Construction en acier inoxydable durable, au design arrondi soigné
- Système de détection ColorGuard qui contrôle et ajuste la vitesse de rotation du tapis pour assurer un résultat avec une uniformité et régularité de couleur, quelque soit l'intensité d'activité
- Le mode économie d'énergie (témoin lumineux) permet de réaliser des économies d'énergie lors des périodes creuses de la journée
- Hauteur d'ouverture en entrée de tapis de 76 mm pour permettre le passage de pains épais et buns
- Les toasteurs sont équipés avec des pieds de 25 mm, une grille en entrée de tapis pour disposer les pains, un tiroir ramasse-miettes amovible et une rampe en sortie de tapis



TM3-10H présentés en couleur noir Designer, rouge Designer et acier inoxydable (standard)

TOASTEURS À CONVOYEUR TOAST-MAX

Modèle	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture L x H	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité 50/60Hz	Capacité/ heure†	Poids à l'expédition	Prix
TM3-5H	368 x 538 x 411 mm	186 x 76 mm	220-230-240	1320-1445-1575	6.0-6.3-6.6	190-230	19 kg	€ 998
TM3-10H	368 x 535 x 411 mm	264 x 76 mm	220-230-240	1920-2100-2285	8.7-9.1-9.5	290-350	19 kg	1254

† Capacité totale variable en fonction du produit.

Pour tous les modèles TOAST-MAX :

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

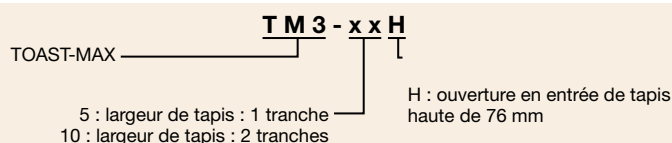
Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé en acier inoxydable –

RED	Rouge	Gratuit
BLACK	Noir	Gratuit

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

TM3-BUNFEED	Rallonge de rampe de chargement (modèle TM3-10H uniquement)	€16
TM3-SECURITY	Cache panneau de commandes (modèle TM3-10H uniquement)	44

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Toasteurs à convoyeur TOAST-MAX®

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

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



TM-5H



TM-10H

TOASTEUR À CONVOYEUR TOAST-MAX

Modèle	Dimensions L x P x H*	Dimensions de l'ouverture L x H	kW	Tension	Intensité 50/60Hz	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
TM-5H	290 x 419 x 387 mm	186 x 88 mm	1,3-1,6	230	6.4	3 tranches	16 kg	€ 937
TM-10H	368 x 419 x 387 mm	264 x 88 mm	1,9-2,3	230	9.2	6 tranches	19 kg	1162

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

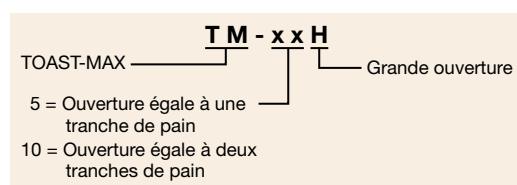
† Capacité totale variable en fonction du produit.

Pour tous les modèles TOAST-MAX :

Tension : 220 to 240V, monophasée.

Types de pains : Pain ou petits pains.

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



Toasteurs à convoyeur Toast-Qwik® à commandes électroniques

Les toasteurs à convoyeur Toast-Qwik ont été entièrement revisités, mettant en avant un nouveau look arrondi, un panneau de commandes électronique tactile facile à utiliser, et des capacités de production augmentées. Ils continuent à fournir la meilleure fiabilité et flexibilité du marché. Construction en acier inoxydable durable, au design arrondi soigné

- Système de détection ColorGuard qui contrôle et ajuste la vitesse de rotation du tapis pour assurer un résultat avec une uniformité et régularité de couleur, quelque soit l'intensité d'activité
- Ecran de commandes électronique tactile, facile d'utilisation avec des pictogrammes illustrant les produits programmés
- Jusqu'à 12 programmes peuvent être enregistrés pour permettre aux opérateurs de toaster des produits différents avec rapidité et facilité
- Port USB pour télécharger facilement les programmes d'un toasteur à l'autre et accomplir les mises à jour de logiciel
- Grille en entrée de tapis pour disposer les pains, un tiroir ramasse-miettes amovible et une rampe en sortie de tapis
- Bac à miettes amovible pour un nettoyage facile
- Ouverture en entrée de tapis d'une hauteur de 51 mm (standard) ou d'une hauteur de 76 mm pour les modèles H (TQ3-500H, TQ3-900H et TQ3-2000H) pour toaster des pains épais ou buns



TQ3-500
présenté en
couleur rouge
Designer (option
gratuite)



TQ3-900H
présenté en
acier inoxydable
(option)



TQ3-2000
présenté en
couleur noir
Designer
(standard)

TOASTEURS A CONVOYEUR TOAST-QWIK A COMMANDES ELECTRONIQUES

Modèles	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Dimensions de l'ouverture L x H	Tension	Puissance (W)	Intensité 50/60Hz	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
Largeur de tapis : 2 tranches								
TQ3-500	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2031-2220	9.2-9.7	7-8 tranches	25 kg	€2910
TQ3-500H	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2031-2223	9.2-9.7	7-8 tranches	25 kg	€2910
TQ3-900	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2763-3020	12.6-13.1	15 tranches	25 kg	€3100
TQ3-900H	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2763-3020	12.6-13.1	15 tranches	25 kg	€3100
Largeur de tapis : 3 tranches								
TQ3-2000	475 x 536 x 436 mm	359 x 51 mm	220-230	3678-4020	16.7-17.5	33 tranches	30 kg	€3828
TQ3-2000H	475 x 536 x 436 mm	359 x 76 mm	220-230	3678-4020	16.7-17.5	33 tranches	30 kg	€3828

† Capacité totale variable en fonction du produit.

Livré sans prise, à raccorder sur boîtier.

Tous les modèles à convoyeur TQ à commandes électroniques :

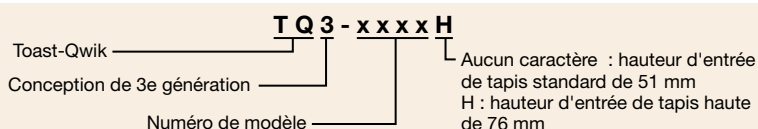
Emplacement du cordon : cordon de 1 829 mm – coin arrière droit de la machine.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

SS	Acier inoxydable	€207
WRED	Rouge	Gratuit
SSINSERT	Insert en acier inoxydable pour disposer les toasts (pour les séries TQ3-500 et TQ3-900 uniquement)	€43
TQ3-RAMP	Rallonge de grille de chargement de 76 mm supplémentaire (séries TQ3-500 et TQ3-900 uniquement)	31
TQ3-RAMP-XL	Longue rallonge de grille de chargement de 229 mm supplémentaire (séries TQ3-500 et TQ3-900 uniquement)	45

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Toasteurs à convoyeur Toast-Qwik®

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

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



TQ-400



TQ-1800

GRILLE-PAIN À CONVOYEUR TOAST-QWIK

Modèle	Dimensions L x P x H*	Dimensions de l'ouverture (L x H)	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité 50/60Hz	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
TQ-400	368 x 451 x 378 mm	263 x 51 mm	220-230	1860-2030	8.5-8.8	6 tranches	21 kg	€2591
TQ-400BA	368 x 451 x 378 mm	263 x 51 mm	220-230	1765-1930	8.0-8.4	6 tranches	21 kg	2591
TQ-400H	368 x 451 x 403 mm	263 x 76 mm	220-230	2131-2330	9.7-10.0	6 tranches	21 kg	2591
TQ-800	368 x 578 x 422 mm	265 x 51 mm	220-230	3019-3300	13.7-14.4	14 tranches	29 kg	2942
TQ-800BA	368 x 578 x 422 mm	265 x 51 mm	220-230	2791-3050	12.7-13.3	14 tranches	28 kg	2942
TQ-800H	368 x 578 x 422 mm	265 x 76 mm	220-230	3019-3300	13.7-14.4	14 tranches	28 kg	3122
TQ-800HBA	368 x 578 x 422 mm	265 x 76 mm	220-230	2791-3050	12.7-13.3	14 tranches	29 kg	3122

Pains grillés de la largeur de trois tranches

TQ-1800	470 x 577 x 421 mm	367 x 51 mm	220-230	3731-4078	17.0-17.7	30 tranches	33 kg	€3471
TQ-1800BA	470 x 577 x 421 mm	367 x 51 mm	220-230	3849-4206	17.5-18.3	30 tranches	34 kg	3471
TQ-1800H	470 x 577 x 421 mm	367 x 76 mm	220-230	3907-4271	17.8-18.6	30 tranches	34 kg	3471
TQ-1800HBA	470 x 577 x 421 mm	367 x 76 mm	220-230	3849-4206	17.5-18.3	30 tranches	34 kg	3471

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

† Capacité totale variable en fonction du produit.

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

Sans prise.

Pour tous les modèles Toast-Qwik :

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

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

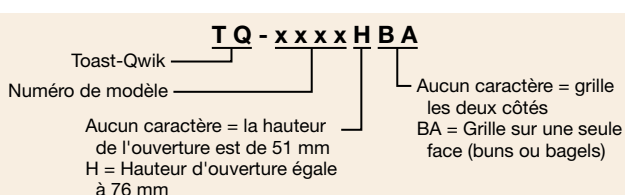
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

TQRAMP	Rallonge de rampe de chargement (Ajoute 76 mm) (à l'exclusion des modèles TQ-1800)	€116
TQ2-SECURITY	Capot pour tableau de commandes (à l'exclusion des modèles TQ-1800)	105

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

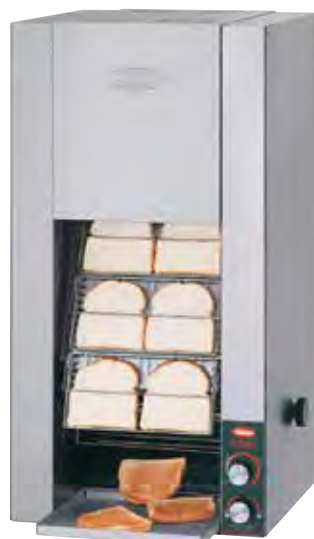


Grille-pain rotatifs Toast King®

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

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

TK-72



TK-135B



TOASTEUR À CONVOYEUR TOAST KING

Modèle	Dimensions* L x P x H	Taille de panier L x H	kW	Tension Monophasée	Intensité 50Hz	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
Pain ou buns								
TK-72	464 x 448 x 845 mm	254 x 117 mm	4,0	220 ou 240V	18,4 ou 16,8	12 tranches	33 kg	€4235
TK-100	578 x 448 x 845 mm	368 x 117 mm	5,0	220 ou 240V	22,9 ou 21,0	16 tranches	40 kg	4536
Buns								
TK-135B	578 x 448 x 845 mm	368 x 117 mm	4,3	220 ou 240V	19,7 ou 18,1	22 tranches	40 kg	€4536

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

† Capacité totale variable en fonction du produit.

Pour tous les modèles Toast King :

Tension : 220 ou 240V, monophasée.

Épaisseur maximale du pain : 32 mm.

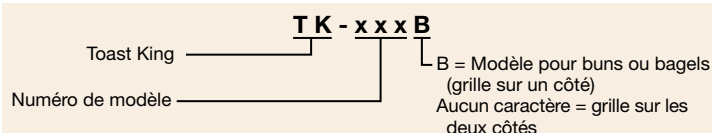
Emplacement du cordon : Cordon de 1219 mm, situé à l'arrière de l'appareil, partie inférieure et côté gauche.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

TK-SECURITY	Capot, pour tableau de commandes, matériel de fixation et boîte à fusibles (modèles TK uniquement)	€197
--------------------	--	-------------

ACCESSORIES (disponibles à la vente à tout moment)

4"LEGS	Pieds réglables de 102 mm (4)	€51
---------------	-------------------------------	------------



Cuves

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

Cafétérias • Buffets

Magasins de proximité • Supermarchés & épicerie fines

Restaurants & cafés • Discothèques & bars



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



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



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



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



HWBI-3MA avec bacs alimentaires accessoires pg. 21



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



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



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



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

Compartiments pour glace libre-service

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

- Cuves isolées de grande taille disponibles en configuration d'un à six bacs
- Isolation optimale des parois latérales et de la partie inférieure pour garantir une meilleure conservation du froid et des économies

- Conception en forme de cadre qui permet de voir clairement et d'accéder facilement aux aliments
- L'orifice de vidange, 1" NPT de diamètre pour faciliter le nettoyage
- Double fond (accessoire) pratique qui maintient la glace au-dessus de l'orifice de vidange afin de faciliter la vidange
- Correspond à la gamme de cuves Hatco pour un aspect complètement identique



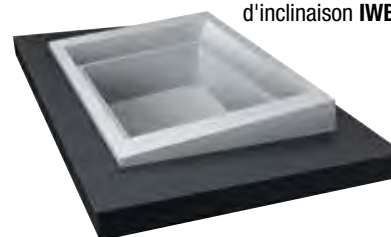
IWB-6
avec un bac à
aliments accessoire
(bols non
disponibles) et un
joint en option

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

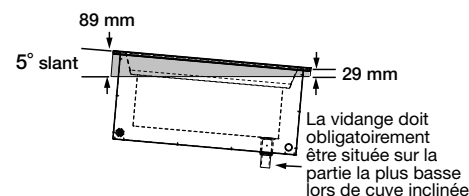
COMPARTIMENTS POUR GLACE LIBRE-SERVICE ISOLÉS À ENCASTRER

Modèle	Dimensions L x P x H	Poids à Poids à l'expédition	Prix
IWB-1	483 x 686 x 305 mm	28 kg	€1706
IWB-2	813 x 686 x 305 mm	38 kg	1965
IWB-3	1143 x 686 x 305 mm	46 kg	2277
IWB-4	1473 x 686 x 305 mm	65 kg	2639
IWB-5	1803 x 686 x 305 mm	50 kg	3055
IWB-6	2134 x 686 x 305 mm	82 kg	3523

Marque CE indisponible.



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



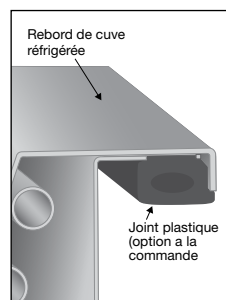
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Options d'inclinaison de cuve –

IWB-1SLANT	Option inclinée pour IWB-1	€179
IWB-2SLANT	Option inclinée pour IWB-2	198
IWB-3SLANT	Option inclinée pour IWB-3	215
IWB-4SLANT	Option inclinée pour IWB-4	232
IWB-5SLANT	Option inclinée pour IWB-5	251
IWB-6SLANT	Option inclinée pour IWB-6	268

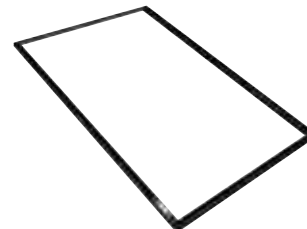
Option de joint périphérique de montage –

BEZELGASKET-1	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-1	€68
BEZELGASKET-2	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-2	68
BEZELGASKET-3	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-3	87
BEZELGASKET-4	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-4	87
BEZELGASKET-5	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-5	94
BEZELGASKET-6	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-6	94



BEZELGASKET-1

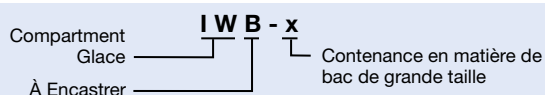
Option à la commande installée à la fabrication



DÉCOUPES DU COMPTOIR POUR COMPARTIMENTS GLACE DE LIBRE-SERVICE

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

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



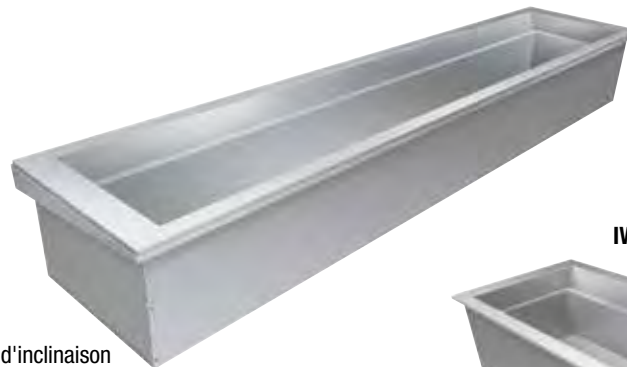
ecoization
Naturally

Cuves étroites, encastrables, pour présentation de glace

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

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

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



IWB-S4
avec option d'inclinaison
IWB-S4SLANT



IWB-S2

CUVES ÉTROITES ENCASTRABLES ISOLÉS POUR PRÉSENTATION SUR GLACE

Modèle	Dimensions L x P x H	Poids à l'expédition	Prix
IWB-S1	687 x 481 x 306 mm	26 kg	€1771
IWB-S2	1222 x 481 x 306 mm	48 kg	2031
IWB-S3	1757 x 481 x 306 mm	66 kg	2342
IWB-S4	2292 x 481 x 306 mm	92 kg	2704

Marchio CE non disponible.

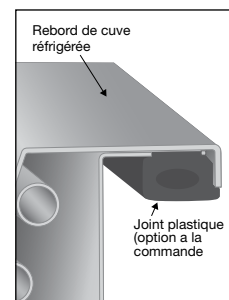
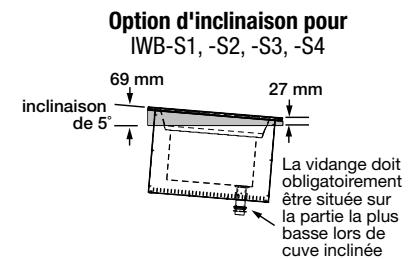
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Options d'inclinaison de cuve –

IWB-S1SLANT	Option inclinée pour IWB-S1	€179
IWB-S2SLANT	Option inclinée pour IWB-S2	198
IWB-S3SLANT	Option inclinée pour IWB-S3	215
IWB-S4SLANT	Option inclinée pour IWB-S4	232

Option de joint périphérique de montage –

BEZELGASKET-S1	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-S1	€68
BEZELGASKET-S2	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-S2	68
BEZELGASKET-S3	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-S3	87
BEZELGASKET-S4	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve IWB-S4	87



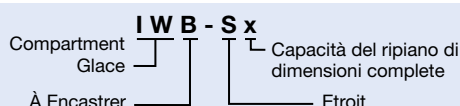
BEZELGASKET-S1

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

DÉCOUPES DU COMPTOIR POUR INTÉGRER LES CUVES ÉTROITES ENCASTRABLES

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

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

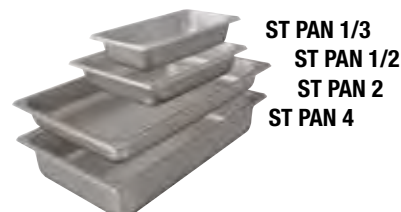


Accessoires pour cuves recevant la glace (Disponibles à la vente à tout moment)



IWB-6

présentée avec bacs gastro (accessoires) et bols (non commercialisés)



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

HDW 6" PAN



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

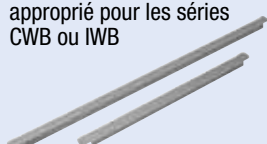
ST PAN 1/3	Bac inox tiers de taille – 324 L x 175 P x 64 H mm	€55
ST PAN 1/2	Bac inox demi-taille – 324 L x 264 P x 64 H mm	63
ST PAN 2	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 64 H mm	77
ST PAN 4	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 102 H mm	95
HDW 6" PAN	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 152 H mm	120

Grilles inox –

TRIVET (1/2)SS	Demi-taille – 259 L x 194 P mm	€ 112
TRIVET SS	Grande taille – 259 L x 457 P mm	135

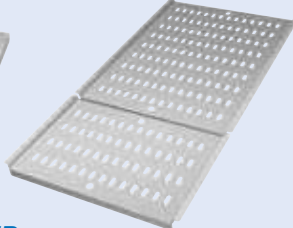
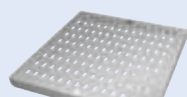
Barres de support

Sélectionnez le kit approprié pour les séries CWB ou IWB

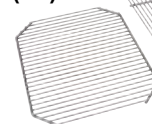


Accessoire 3FB3.5

Accessoire 2FB8



TRIVET (1/2)SS



TRIVET SS

BARRES DE SUPPORT – DOUBLE FOND

(Disponibles à la vente à tout moment)

Bars –

CWB12BAR	Barre de support de bacs de 305 mm pour cuves réfrigérées libre-service	€14
CWB20BAR	Barre de support de bacs de 508 mm pour cuves réfrigérées libre-service	16

Faux fond de cuve pour cuves recevant la glace

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

1FB3.5	Pour les modèles IWB-1 (comprend une partie insérée d'un bac)	€ 75
2FB3.5	Pour les modèles IWB-2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	140
3FB3.5	Pour les modèles IWB-3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)	206
4FB3.5	Pour les modèles IWB-4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	274
5FB3.5	Pour les modèles IWB-5 (comprend une partie insérée d'un bac et deux parties insérées de deux bacs)	339
6FB3.5	Pour les modèles IWB-6 (comprend trois parties insérées de deux bacs)	405

Faux fond de cuve pour cuves recevant la glace

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

1FB8	Pour les modèles IWB-1 (comprend une partie insérée d'un bac)	€ 75
2FB8	Pour les modèles IWB-2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	140
3FB8	Pour les modèles IWB-3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)	206
4FB8	Pour les modèles IWB-4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	274
5FB8	Pour les modèles IWB-5 (comprend une partie insérée d'un bac et deux parties insérées de deux bacs)	339
6FB8	Pour les modèles IWB-6 (comprend trois parties insérées de deux bacs)	405

Faux fond de cuve pour cuves étroites recevant la glace

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

1FBS3.5	Pour les modèles IWB-S1 (comprend une partie insérée d'un bac)	€ 75
2FBS3.5	Pour les modèles IWB-S2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	140
3FBS3.5	Pour les modèles IWB-S3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)	206
4FBS3.5	Pour les modèles IWB-S4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	274

Faux fond de cuve pour cuves étroites recevant la glace

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

1FBS8	Pour les modèles IWB-S1 (comprend une partie insérée d'un bac)	€ 75
2FBS8	Pour les modèles IWB-S2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	140
3FBS8	Pour les modèles IWB-S3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)	206
4FBS8	Pour les modèles IWB-S4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	274

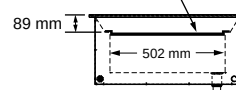
Doubles fonds (accessoires)

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

Pour cuves à encastrer recevant la glace

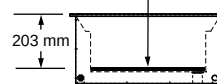
1, 2, 3, 4, 5 ou 6FB3.5

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



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

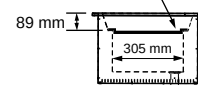
Si le faux fond est positionné au fond de cuve, la hauteur de glace est de 203 mm



Pour cuves étroites à encastrer recevant la glace

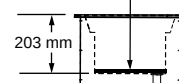
1, 2, 3 ou 4FBS3.5

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



1, 2, 3 ou 4FBS8

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



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

Cuves

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

Cuve froide avec sonde
de température

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

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

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

Le drain en laiton plus grand
garantit un nettoyage facile

Fond plat assure que les bacs
affleurent

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

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

À chaque commande, précisez les informations
suivantes:

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

Option

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

Accessoires

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

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

3. Faux fonds perforés

4. Grilles :

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

ACCESSOIRES – PAGE 17

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



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

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

ecoization
Naturally

Cuves réfrigérées libre-service avec commande à distance

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

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

Panneau de contrôle (expédié prêt à monter)



- Les modèles disposent d'un panneau de contrôle (expédié prêt à monter - les fils de la sonde mesurent 2,74 mètres) mais sont livrés sans groupe compresseur-condenseur pour optimiser la flexibilité offerte par les différentes configurations des cuves réfrigérées
- Le dégivrage automatique est activé à l'aide d'une commande électronique moderne programmée sur site
- L'orifice de vidange, 1" NPT de diamètre pour faciliter le nettoyage

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

Modèle	Dimensions L x P x H	Prix
CWBX-1	483 x 686 x 433 mm	€4810
CWBX-2	813 x 686 x 433 mm	5239
CWBX-3	1143 x 686 x 433 mm	5751
CWBX-4	1473 x 686 x 433 mm	6294
CWBX-5	1803 x 686 x 433 mm	6974
CWBX-6	2134 x 686 x 433 mm	7510

Marque CE indisponible.

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

Tension: 220, 230 ou 240V, Monophasée.

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

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



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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

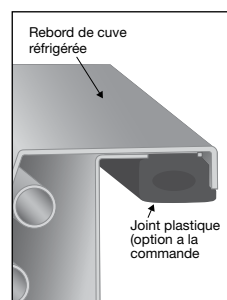
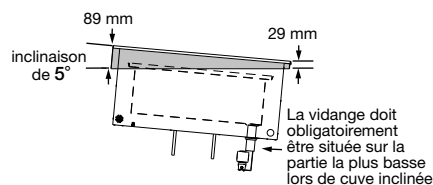
Option d'inclinaison de cuve -

CWBR-1SLANT	Option inclinée pour CWBX-1	€179
CWBR-2SLANT	Option inclinée pour CWBX-2	198
CWBR-3SLANT	Option inclinée pour CWBX-3	215
CWBR-4SLANT	Option inclinée pour CWBX-4	232
CWBR-5SLANT	Option inclinée pour CWBX-5	251
CWBR-6SLANT	Option inclinée pour CWBX-6	268

Option de joint périphérique de montage -

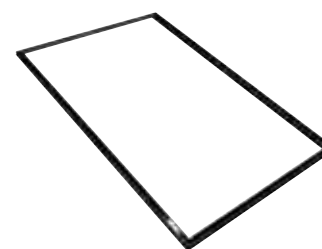
BEZELGASKET-1	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-1	€68
BEZELGASKET-2	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-2	68
BEZELGASKET-3	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-3	87
BEZELGASKET-4	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-4	87
BEZELGASKET-5	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-5	94
BEZELGASKET-6	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-6	94

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

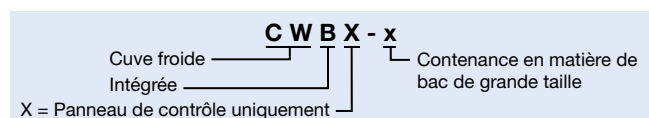


BEZELGASKET-1

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



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

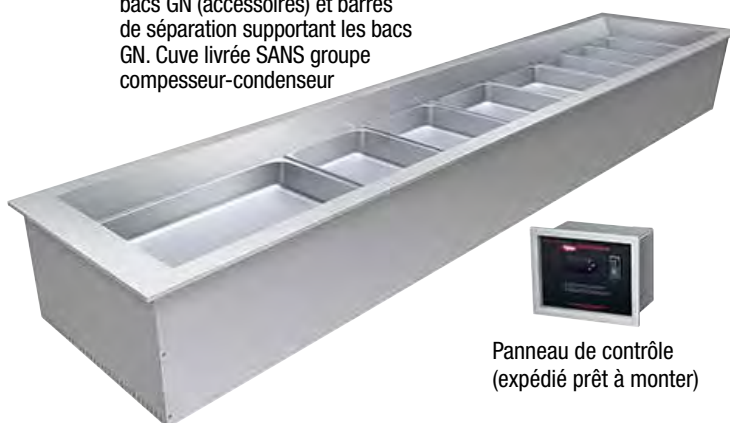


Cuves réfrigérées étroites avec panneau de contrôle déporté

Les cuves réfrigérées avec panneau de contrôle déporté Hatco maintiennent à température réfrigérée vos produits en conservant de façon optimale leur fraîcheur et leur goût. Ces cuves étroites permettent la présentation des bacs dans leur longueur et sont équipées d'un boîtier de commande à distance. La configuration étroite facilite l'accès des clients aux produits, quelque soit l'intégration de la cuve dans le linéaire, avec ou sans pare-haleine. Une option disponible à la commande uniquement offre la possibilité d'inclinaison de la cuve par rapport au plan de travail dans lequel elle est encastrée.

- Les cuves sont disponibles en capacité de 1 à 4 bacs GN 1/1
- La construction de la cuve répondant à la norme NSF7 permet le maintien des aliments à température réfrigérée sans les dessécher.
- L'isolation de l'ensemble des parois de la cuve et de son fond permet de garantir la température. L'isolation, respectueuse de l'environnement, tapisse toute la cuve.
- Les cuves sont expédiées avec panneau de contrôle déporté prêt à encastrer. Les fils de la sonde mesurent 4,9 mètres. Mais les cuves sont livrées sans groupe réfrigéré compresseur-condenseur, vous permettant de les raccorder au système privilégié par le client.
- L'orifice de vidange est en laiton NPT pour simplifier le nettoyage

CWBX-S4 cuve présentée avec bacs GN (accessoires) et barres de séparation supportant les bacs GN. Cuve livrée SANS groupe compresseur-condenseur



Panneau de contrôle (expédié prêt à monter)

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

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Prix
CWBX-S1	687 x 481 x 435 mm	€4810
CWBX-S2	1222 x 481 x 435 mm	5444
CWBX-S3	1757 x 481 x 435 mm	6557
CWBX-S4	2292 x 481 x 435 mm	8257

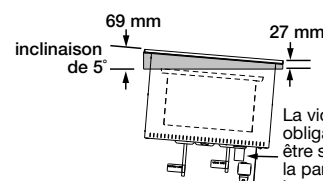
Tous les modèles de cuves réfrigérées de libre-service allongées avec commande à distance avec panneau de commande à distance :

Tension: 220, 230 ou 240V, Monophasée.

Modèles expédiés avec : Panneau de contrôle électronique, valve TXV (à fixer) ; et valve soletoid fixée à la cuve.

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

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



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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

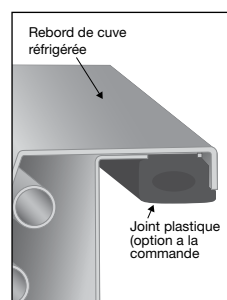
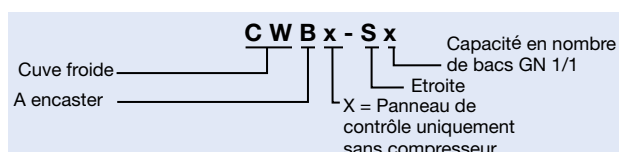
Option d'inclinaison de cuve -

CWB-S1SLANT	Option inclinée pour CWBX-S1	€229
CWB-S2SLANT	Option inclinée pour CWBX-S2	246
CWB-S3SLANT	Option inclinée pour CWBX-S3	263
CWB-S4SLANT	Option inclinée pour CWBX-S4	281

Joint plastique pour cuve étroite réfrigérée à encastrer-

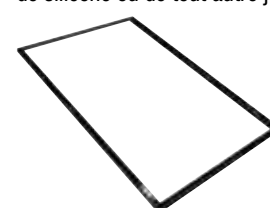
BEZELGASKET-S1	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-S1	€68
BEZELGASKET-S2	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-S2	68
BEZELGASKET-S3	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-S3	87
BEZELGASKET-S4	Joint impérativement monté à l'usine sur cuve CWBX-S4	87

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



BEZELGASKET-S1

Option installée en usine obligatoirement (évite l'utilisation de silicone ou de tout autre joint)



Accessoires pour cuves réfrigérées de libre-service

(Disponibles à la vente à tout moment)



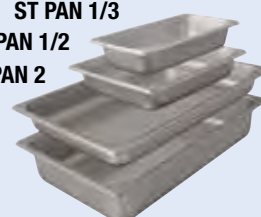
CWBX-2 avec CWBR-2SLANT
en option et bacs alimentaires
et barres de support de
bacs facultatifs

Cuves

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

ST PAN 1/3	Bac inox tiers de taille – 324 L x 175 P x 64 H mm	€55
ST PAN 1/2	Bac inox demi-taille – 324 L x 264 P x 64 H mm	63
ST PAN 2	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 64 H mm	77
ST PAN 4	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 102 H mm	95
HDW 6" PAN	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 152 H mm	120
Grilles inox –		
TRIVET (1/2)SS	Demi-taille – 259 L x 194 P mm	€112
TRIVET SS	Grande taille – 259 L x 457 P mm	135

ST PAN 1/3
ST PAN 1/2
ST PAN 2

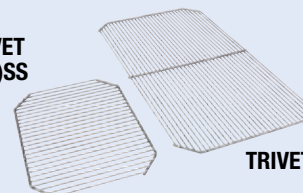


HDW 6" PAN



ST PAN 4

TRIVET
(1/2)SS



TRIVET SS

BARRES DE SUPPORT – DOUBLE FOND

(Disponibles à la vente à tout moment)

CWB12BAR	Barre de support de bacs de 305 mm pour cuves réfrigérées libre-service	€14
CWB20BAR	Barre de support de bacs de 508 mm pour cuves réfrigérées libre-service	16

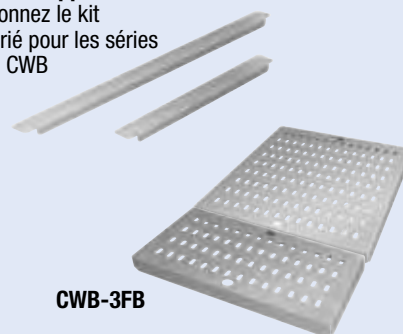
Double fond pour cuves réfrigérées de libre-service à distance (accessoire pour double fond perforé ; choisir la taille appropriée) –

CWB-1FB	Pour CWBX-1 (accessoire à 1 élément)	€ 75
CWB-2FB	Pour CWBX-2 (accessoire à 1 élément)	140
CWB-3FB	Pour CWBX-3 (accessoire à 2 éléments)	206
CWB-4FB	Pour CWBX-4 (accessoire à 2 éléments)	274
CWB-5FB	Pour CWBX-5 (accessoire à 3 éléments)	339
CWB-6FB	Pour CWBX-6 (accessoire à 3 éléments)	405

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

1FBS8	Pour CWBX-S1 (accessoire à 1 élément)	€ 75
2FBS8	Pour CWBX-S2 (accessoire à 1 élément)	140
3FBS8	Pour CWBX-S3 (accessoire à 2 éléments)	206
4FBS8	Pour CWBX-S4 (accessoire à 2 éléments)	274

Barres de support
Sélectionnez le kit
approprié pour les séries
IWB ou CWB



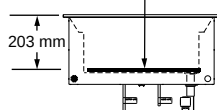
CWB-3FB

Doubles fonds (accessoires)

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

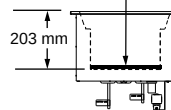
(CWB-1, -2, -3,
-4, -5 ou -6FB)
pour la série
CWBX

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



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

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



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

Cuves

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

Plan réfrigéré avec :
Sonde de température

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

Surface creusée pour empêcher le
glissement des plateaux

Panneau de
contrôle



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

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

À chaque commande, précisez les informations
suivantes:

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

Accessoires

1. Plateaux –

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

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

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

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

ecoization
Naturally

Plan réfrigéré libre-service avec commande à distance

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

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

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



Panneau de contrôle (expédié prêt à monter)



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

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

Modèle	Dimensions L x P x H	Prix
FTBX-1	735 x 535 x 218 mm	€4509
FTBX-2	991 x 735 x 218 mm	5211
FTBX-3	1448 x 735 x 218 mm	6006

• Marque CE indisponible.

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

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

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

Modèle	Dimensions L x P x H	Prix
FTBX-S2	1395 x 535 x 218 mm	€5284
FTBX-S3	2053 x 535 x 218 mm	6130

• Marque CE indisponible.

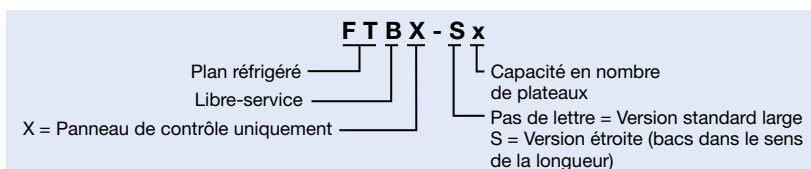
Plan réfrigéré de libre-service allongé avec commande à distance – avec panneau de contrôle :

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

ACCESSOIRES (Disponibles à la vente à tout moment)

ALUM PAN	Plateau aluminium 1/2 taille – 457 W x 330 D mm	€32
18" SHEET PAN	Plateau aluminium – 457 W x 660 D mm	43

Dimensions de découpe de comptoir – Page 18



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

Cuves

Coupe du HWBI-5MA avec bacs GN et boîtiers de commandes séparés en option

Les cuves de maintien en température peuvent contenir des bacs 1/1, 1/2 et 1/3 pour présenter les produits les plus divers

Toutes les cuves de maintien en température Hatco peuvent être commandées avec ou sans trou d'évacuation

Trou d'évacuation plus large pour garantir un nettoyage facile. Fond plat pour un positionnement des bacs en fonds de cuve

La construction en acier inoxydable épais permet aux cuves Hatco de durer plus longtemps en utilisation intensive de la restauration

Des joints brasés plus résistants préviennent les fuites et la corrosion

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

Les commandes thermostatiques par compartiment régulent l'apport calorifique pour maintenir des températures uniformes.

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

L'élément chauffant durable exclusif produit une chaleur constante et uniforme

Les compartiments isolés sont écoénergétiques

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

À chaque commande, précisez les informations suivantes:

1. Tension souhaitée : 220 ou 240V
2. Nombre de cuves : 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 compartiments
REMARQUE : Gamme disponible en taille 1/1 (305 x 508 mm) et en taille 4/3 (4 bacs de petite taille)
3. Trou d'évacuation (avec ou sans trou d'évacuation – choisir le trou d'évacuation ci-dessous) :
 - A. Trou d'évacuation NPT de 3/4" du compartiment individuel standard
 - B. Collecteur d'évacuation 1" NPT avec orifice de vidange latéral, côté gauche ou droit sélectionnable sur le terrain (disponible sur les modèles -2, -3, -4, -5, -6 uniquement)
 - C. Collecteur d'évacuation 1" NPT avec orifice de vidange inférieur, puits gauche ou droit sélectionnable sur le terrain (disponible sur les modèles -2, -3, -4, -5, -6 uniquement)
4. Remplissage automatique (avec ou sans)
5. Dimensions du cadre identique à la gamme Hatco CWBX pour une homogénéité de présentation lorsqu'encastées dans les comptoirs (taille 1/1, non disponibles en taille 4/3)

6. Commande :

- A. Boîtier de commandes simple (standard)
- B. Boîtiers de commandes divisés pour les cuves 4, 5 et 6 compartiments (option à la commande)

Accessoires pour cuves de maintien en température

1. Barres de séparation - support de bacs :

- A. Cuve 1/1 : barres dimensions 305 ou 508 mm
- B. Cuve 4/3 : barres dimensions 305 mm

2. Plaques GN à poser pour positionner des bacs ronds dans les cuves

- A. Plaque 1/1 pour positionner 2 bacs ronds de 7 litres ou 4 bacs ronds de 4 litres
- B. Plaque 4/3 pour positionner 2 bacs ronds de 10 litres

3. Bacs inox :

- A. Taille 1/3 profondeur 65 mm (324 x 175 x 65 mm)

- B. Taille 1/2 profondeur 65 mm (324 x 264 x 65 mm)

- C. Taille 1/1 profondeur 65 mm (324 x 175 x 65 mm)

- D. Taille 1/1 profondeur 100 mm (324 x 175 x 102 mm)

- E. Taille 1/1 profondeur 150 mm (324 x 175 x 152 mm)

4. Robinets :

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

5. Couvercles pour convertir les cuves en zone de service (non disponible en 4/3) :

- A. Couvercle de cuve, taille 1/1
- B. Couvercle de cuve, taille 2/1

DECOUPES DE COMPTOIR POUR CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE HWBI 1/1

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

DECOUPES DE COMPTOIR POUR CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE HWBI 4/3

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

ACCESSOIRES –
PAGES 25, 36-37

Cuves de maintien en température 1/1 à encastrer

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

- Cuves disponibles sur les ensembles regroupés comprenant 1 à 6 bacs
- La commande thermostatique individuelle pour chaque compartiment fournit une régulation de température optimale
- Conduit de 1829 mm, en série, avec un positionnement ergonomique du panneau de commandes
- Les cuves se vident rapidement et facilement avec la vidange - trou d'évacuation (option, modèles avec D)

- Option de remplissage automatique pour un réapprovisionnement en eau sans intervention de l'utilisateur (option, modèles avec A)
- Cuves séparées, avec accès indépendant pour une maintenance facile



HWBI-5MA présenté avec boîtier de commandes simple et bacs (accessoires)

CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE, TAILLE 1/1 - À ENCASTRER - ISOLÉES - MONTAGE PAR LE HAUT

Modèle	Tension	Dimensions L x P x H	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
HWBI-1	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	15 kg	€ 866
HWBI-1D	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg	911
HWBI-1DA	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg	1854
HWBI-2	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	33 kg	2658
HWBI-2D	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	35 kg	2797
HWBI-2DA*	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	40 kg	3341
HWBI-2M	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	34 kg	2849
HWBI-2MA	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	39 kg	3575
HWBI-3	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	47 kg	3305
HWBI-3D	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	52 kg	3552
HWBI-3DA*	220 ou 240†	1105 x 600 x 243 mm	3615	52 kg	4098
HWBI-3M	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	49 kg	3776
HWBI-3MA	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	51 kg	4502
HWBI-4	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg	4285
HWBI-4D	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	62 kg	4734
HWBI-4DA*	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg	5275
HWBI-4M	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg	5110
HWBI-4MA	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg	5833
HWBI-5	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	5142
HWBI-5D	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	5906
HWBI-5DA*	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	6451
HWBI-5M	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	6390
HWBI-5MA	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	84 kg	7116
HWBI-6	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	7080
HWBI-6D	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	7240
HWBI-6DA*	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	88 kg	7728
HWBI-6M	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	7908
HWBI-6MA	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	89 kg	8557

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

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

Tension: Monophasée.

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

HWBI - x x A

Cuves de maintien
Montage par le haut, isolé
Nombre de cuves

Aucune lettre = pas d'auto-remplissage
A = équipé du système d'auto-remplissage
Aucune lettre = pas d'évacuation
D = Équipé d'un système d'évacuation individuel
M = Équipé d'un collecteur d'évacuation

Boîtiers de Commandes*

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

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

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

Cuves de maintien en température taille 4/3 à encastrer, cuves isolées, montage par le haut

Les cuves de maintien en température de taille 4/3 maintiennent les aliments à une température de service adéquate, avec des temps de conservation plus longs. Les cuves intègrent de 1 à 6 compartiments en un seul ensemble, facilitant l'installation. Des modèles sont

disponibles avec ou sans auto-remplissage, avec ou sans évacuation. Chaque compartiment dispose de son propre thermostat de réglage de température pour permettre de meilleures performances.

- Durée de maintien en température plus longue avec un contrôle des températures plus précis
- Interrupteur marche/arrêt à bascule éclairé et bouton de réglage de la température séparés pour une utilisation facile
- Le diamètre de vidange 50 % plus

grand avec orifice plat simplifie le nettoyage et permet un bon positionnement des bacs

- La conception unique permet de changer rapidement la résistance de chauffe ou le thermostat si nécessaire
- Visserie EZ pour une installation rapide
- Construction en acier inoxydable et raccord de vidange brasés solides pour la durabilité
- Conduit de 1829 mm en série pour le positionnement pratique des commandes

CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE TAILLE 4/3 A ENCASTRER, ISOLEES, MONTAGE PAR LE HAUT

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
HWBI43-1	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg	€1640
HWBI43-1D	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg	1690
HWBI43-1DA	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	21 kg	2296
HWBI43-2	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	40 kg	2741
HWBI43-2D	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	44 kg	2843
HWBI43-2DA*	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	43 kg	3474
HWBI43-2M	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	37 kg	3116
HWBI43-2MA	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	45 kg	3748
HWBI43-3	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	52 kg	3740
HWBI43-3D	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	51 kg	3889
HWBI43-3DA*	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	56 kg	4502
HWBI43-3M	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	61 kg	4205
HWBI43-3MA	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	61 kg	4502
HWBI43-4	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	75 kg	4925
HWBI43-4D	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	69 kg	5120
HWBI43-4DA*	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	68 kg	5735
HWBI43-4M	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	70 kg	5478
HWBI43-4MA	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	82 kg	6090
HWBI43-5	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	85 kg	6090
HWBI43-5D	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg	6254
HWBI43-5DA*	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	85 kg	6886
HWBI43-5M	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg	6661
HWBI43-5MA	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	92 kg	7292
HWBI43-6	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	7182
HWBI43-6D	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	7502
HWBI43-6DA*	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	98 kg	8164
HWBI43-6M	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	8033
HWBI43-6MA	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	113 kg	8688

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

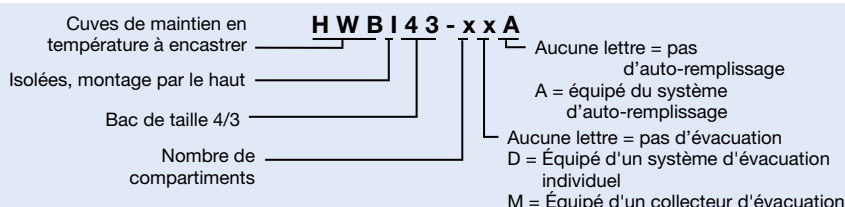
Toutes les cuves de maintien en température taille GN 4/3, à encastrer, disposent des caractéristiques suivantes:

Tension: Monophasée.

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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



HWBI43-3DA présenté avec 4 bacs de taille 1/3, 2 bacs de taille 1/2 et 1 bac de taille 1/3 et 1 bac de taille 1/3

Boîtiers de Commandes*

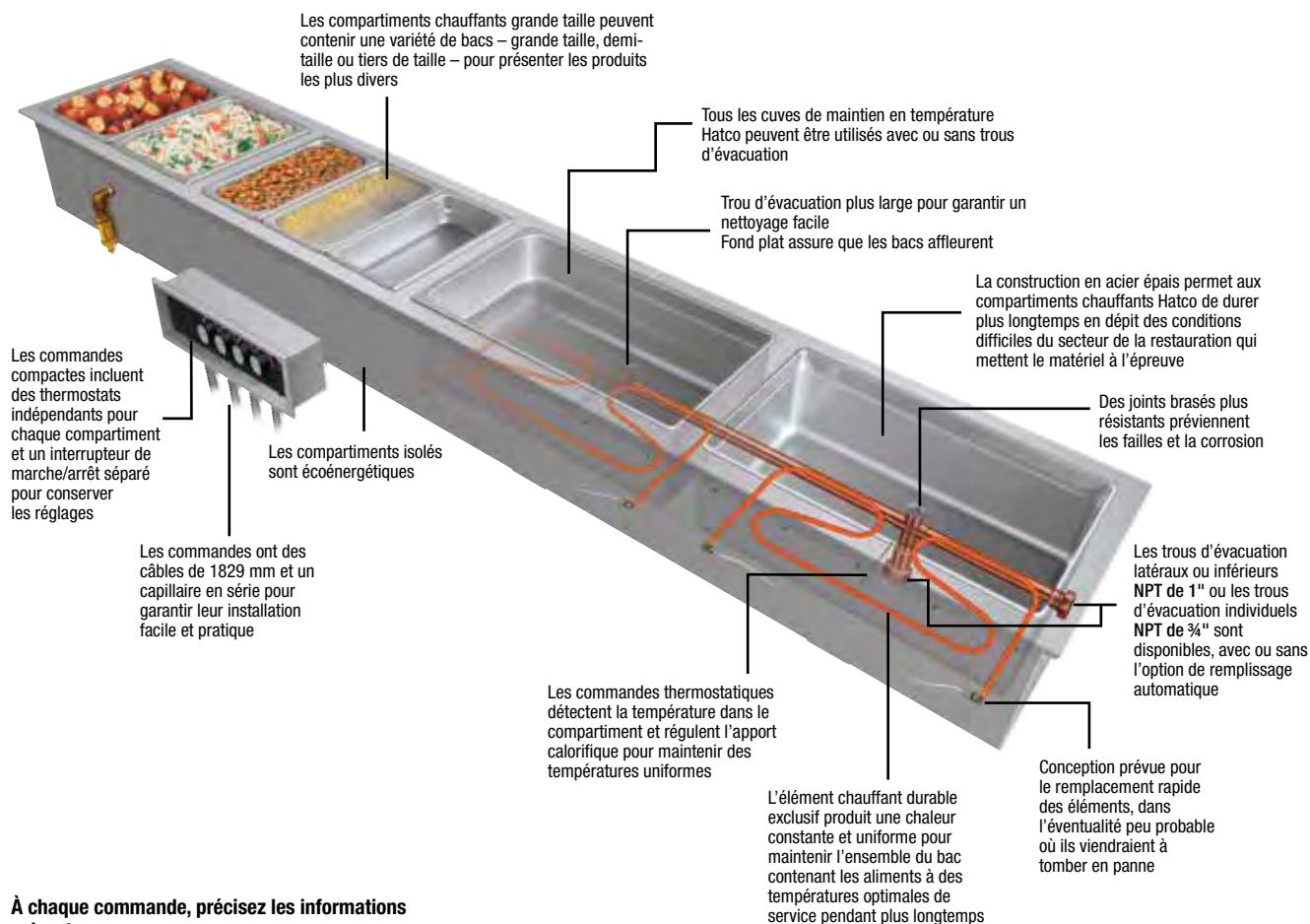
1 compartiment	Boîtier simple	
2 compartiment	Boîtier simple	
3 compartiment	Boîtier simple	
4 compartiment	Boîtier simple	
4 compartiment	Boîtiers divisés	
5 compartiment	Boîtier simple	
5 compartiment	Boîtiers divisés	
6 compartiment	Boîtier simple	
6 compartiment	Boîtiers divisés	

* Cuves à 4, 5 ou 6 compartiments : les boîtiers de commandes simples sont standard. L'option des boîtiers de commande divisés doit être spécifiée lors de la commande.

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

Cuves de maintien en température à encastrer étroites

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



À chaque commande, précisez les informations suivantes :

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

Accessoires pour cuves de maintien en température

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

ACCESSOIRES – PAGES 25, 36-37

DÉCOUPES DE COMPTOIR POUR CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ÉTROITES

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

Cuves de maintien en température 1/1 étroites à encastrer

Les cuves de maintien en température Hatco sont disponibles en différentes capacités de bacs, placés dans le sens de la longueur. Cette configuration permet de proposer aux clients un module complet à encastrer et un service clients facile par-dessus de pare-haleine dans le cadre de self. Sélectionnez la configuration qui est adapté à votre service de restauration.

- Cuves disponibles avec capacité de 2, 3 ou 4 rangées de bacs
- La commande thermostatique individuelle pour chaque compartiment fournit une régulation de température optimale
- Conduit de 1829 mm, en série, avec un positionnement ergonomique du panneau de commandes
- Les cuves se vident rapidement et facilement avec la vidange - trou d'évacuation (option, modèles avec D)
- Option de remplissage automatique pour un réapprovisionnement en eau sans intervention de l'utilisateur (option, modèles avec A)
- Cuves séparés, avec accès indépendant pour une maintenance facile



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

CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ETROITES TAILLE 1/1, A ENCASTRER, ISOLEES, MONTAGE PAR LE HAUT

Modèle	Tension	Dimensions L x P x H	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
HWBI-S2	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	38 kg	€2948
HWBI-S2D	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	37 kg	3077
HWBI-S2DA*	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	38 kg	3556
HWBI-S2M	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	39 kg	3192
HWBI-S2MA	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	41 kg	3942
HWBI-S3	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	54 kg	3708
HWBI-S3D	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	53 kg	3977
HWBI-S3DA*	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg	4447
HWBI-S3M	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg	4243
HWBI-S3MA	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg	5057
HWBI-S4	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg	4916
HWBI-S4D	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	71 kg	5316
HWBI-S4DA*	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	73 kg	5822
HWBI-S4M	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg	5726
HWBI-S4MA	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg	6618

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

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

Tension: Monophasée.

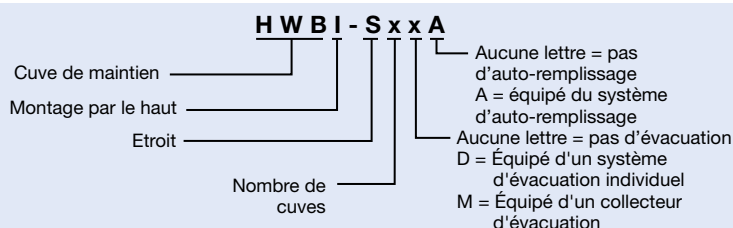
Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour le montage et thermostats avec commande à distance et interrupteurs lumineux.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 23

ACCESSOIRES – PAGES 25, 36-37



Boîtiers de Commandes*

2 Bac	Boîtiers simple	
3 Bac	Boîtiers simple	
4 Bac	Boîtiers simple	
4 Bac	Boîtiers divisés	

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

Accessoires pour cuves de maintien en température (Disponible à tout moment)

COUVERCLES DE CUVES

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

Plaque GN 1/1 à poser pour recouvrir cuve –

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

1COVFUL-GGRAN	Plaque GN 1/1 à poser pour recouvrir cuve, couleur gris granite	€357
1COVFUL-BSAND	Plaque GN 1/1 à poser pour recouvrir cuve, couleur beige sable des bermudes	357
1COVFUL-NSKY	Plaque GN 1/1 à poser pour recouvrir cuve, couleur anthracite nuit étoilée	357

Plaque GN 2/1 à poser pour recouvrir cuve –

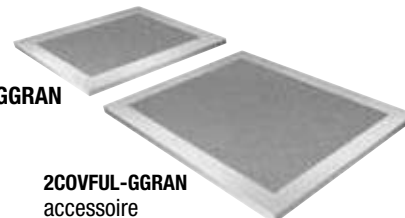
(Dimensions hors tout : 711 mm x 559 mm x 51 mm hauteur) –

2COVFUL-GGRAN	Plaque GN 2/1 à poser pour recouvrir cuve, couleur gris granite	€501
2COVFUL-BSAND	Plaque GN 2/1 à poser pour recouvrir cuve, couleur beige sable des bermudes	501
2COVFUL-NSKY	Plaque GN 2/1 à poser pour recouvrir cuve, couleur anthracite nuit étoilée	501

HWBI-3 pour recouvrir une cuve de 3 GN 1/1, il convient de commander une plaque GN 1/1 et une plaque GN 2/1



1COVFUL-GGRAN
accessoire



2COVFUL-GGRAN
accessoire

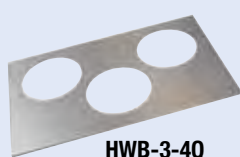
COUVERCLES DE CUVES HWBI

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

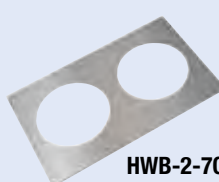
ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES – PAGES 36-37 COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



HWB-2-11Q



HWB-3-4Q



HWB-2-7Q

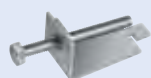
HWB-2-7Q (montré avec deux 7QT-PAN et deux 7QT-LID-1)



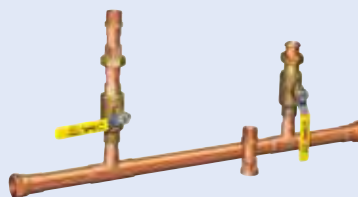
PLAQUES GN A POSER ET BARRES DE SEPARATION-SUPPORT DE BACS

HWB-2-7Q	Plaque 1/1 à poser pour positionner 2 bacs ronds de 7 litres chacun dans la cuve HWB (bacs ronds en suppléments)	€ 92
HWB-3-4Q	Plaque 1/1 à poser pour positionner 3 bacs ronds de 4 litres chacun dans la cuve HWB (bacs ronds en suppléments)	92
HWB-2-11Q	Plaque 4/3 à poser pour positionner 2 bacs ronds de 10 litres chacun dans la cuve HWB (bacs ronds en suppléments)	116
HWBGM12BAR	Barre de séparation-support de bacs de 305 mm pour cuve HWBI	16
HWBGM20BAR	Barre de séparation-support de bacs de 508 mm pour cuve HWBI	18

Barres de support
Sélectionnez le kit approprié pour les séries HWBI



HWB-MNT-REC



HWBI2MANIF



BALLVALVE1INCH



GATEVALVE1INCH

KIT DE MONTAGE – VANNES

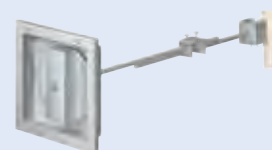
Nécessaire à votre installation de cuve –

Les 8 crochets de fixation fournis dans le kit permettent un montage sur comptoir épais (HWBI et HWB uniquement)

HWB-MNT-REC		€81
Collecteur externe comprenant une vanne à bille individuelle pour chaque cuve (ne convient pas au modèles allongés)		
HWBI2MANIF	2-accessoires pour les bacs (pour 2 cuves)	€ 803
HWBI3MANIF	3-accessoires pour les bacs (pour 3 cuves)	1139
HWBI4MANIF	4-accessoires pour les bacs (pour 4 cuves)	1473
HWBI5MANIF	5-accessoires pour les bacs (pour 5 cuves)	1810
HWBI6MANIF	6-accessoires pour les bacs (pour 6 cuves)	2146

Nécessaire à votre installation de cuve –

BALLVALVE3/4	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur	€ 101
BALLVALVE1INCH	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé accouplé uniquement)	79
GATEVALVE3/4IN	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur	129
GATEVALVE1IN	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé jumelé uniquement)	187
HWB-RDHF	Poignée de retrait pour cuve de maintien en température pour les vidanges de 1,9 cm de diamètre comprenant un clapet à billes	421



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

Cuves de maintien en température / modalités de commande

Cuves

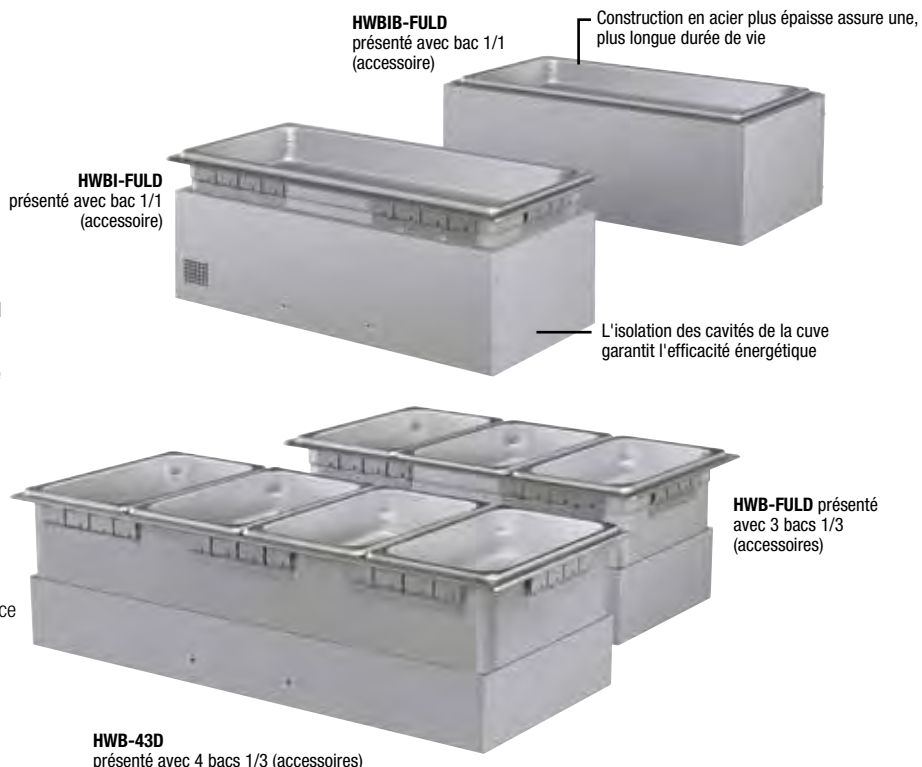
À chaque commande, précisez les informations suivantes :

1. Tension souhaitée : 220 ou 240V
2. Type et dimensions de cuve :
 - A. Rectangulaire :
1/1 (305 mm x 508 mm) ou 4/3 (305 x 686 mm)
 - B. Rond : 4 litres, 7 litres ou 10 litres
3. Vidange d'évacuation (avec ou sans)
4. Remplissage automatique (avec ou sans)
5. Isolé ou non isolé



Cuve isolée
Des modèles de taille 1/1 sont disponibles avec isolation pour permettre des économies d'énergie

6. Style de montage :
 - A. Montage de la cuve par le haut
 - B. Montage de la cuve par le bas (modèles taille 1/1 uniquement)
 7. Puissance : Puissance standard ou forte puissance
- REMARQUE :** Cuves rondes de 4 litres disponibles uniquement pour les configurations à puissance standard



Cuves chauffantes montées par le haut : la cuve installée sur un comptoir inox est fixée à l'aide d'attaches rotatives (cuve et rebord du bac gastro apparents)



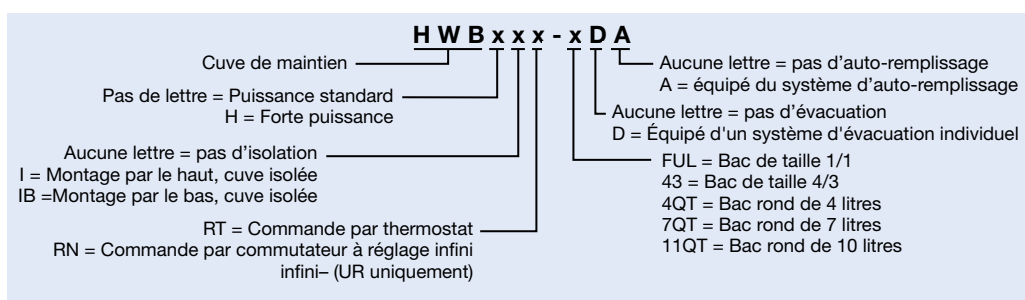
Cuves chauffantes montées par le bas : la cuve taille 1/1 installée sur le comptoir par le dessous est fixée à l'aide de crochets et fixations (seul le contour du bac gastro est apparent)



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



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



Cuves de maintien en température modalités de commande

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

1. Boîtier de commande :

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

2. Type de Commande

(modèles fabricants) :

- Contrôle thermostatique
- Contrôle avec réglage Infini

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

3. Câble électrique :

: câble électrique haute température, 305 mm

4. Thermostat avec câble capillaire de 1 829 mm

(914 mm standard)

5. Angles de cuve :

- Standard (arrondis)
- Carrés

Accessoires pour cuves maintien en température

1. Kits de montage pour compteurs combustibles

(modèles encastrables individuels seulement)

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

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

4. Bacs inox :

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

COMMANDE STANDARD

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



COMMANDE ELECTRONIQUE EN OPTION

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



TYPE DE COMMANDE – modèles fabricants



Contrôle thermostatique



Contrôle avec réglage Infini

5. Robinets :

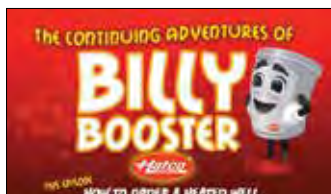
Robinet à tournant sphérique NPT 1" ou ¾"

Robinet à vanne NPT 1" ou ¾"

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

(¾ po) uniquement et clapet à bille inclus

ACCESSOIRES – PAGES 36-37



COMMANDE STANDARD AUTOREMPLISSAGE

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



DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DE LA COMMANDE

Commande thermostatique encastrée plus grande standard :

149 W x 162 H mm

Commande ITC en option :

149 W x 162 H mm

Commande Standard Autoremplissage:

257 W x 121 H mm

Vidéo : comment commander une cuve chauffante Hatco ?

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

Rendez-vous sur hatcocorp.com et cliquez sur la Vidéothèque. Profitez de votre visite du site pour également regarder la vidéo "Cuves réfrigérées Hatco" dans la section Caractéristiques et avantages des produits.

DIMENSIONS DE DECOUPE DANS PLAN DE TRAVAIL

COMBUSTIBLE POUR INTEGRATION DES CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

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

DIMENSIONS DE DECOUPE DANS PLAN DE TRAVAIL

NON COMBUSTIBLE POUR INTEGRATION DES CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

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

* Doit être bridé.

Cuves de maintien en température 1/1 à encastrer

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

- Choix de cuves 1/1 avec montage par le haut ou par le bas, cuves isolées ou non-isolées
- Disponible en puissance standard ou puissance renforcée
- Disponibles avec ou sans trou d'évacuation (facile à nettoyer avec trous d'évacuation plus large et crépines plates)
- Conception d'accès facile pour le remplacement rapide des éléments chauffants et des thermostats
- Accessoires de montage pour intégration dans des plans de travail combustibles ou non combustibles disponibles en option
- Accessoires disponibles pour positionner des bacs ronds dans les cuves

Options de commande

– voir la page 27

HWBIB-FULD avec bacs à aliments accessoires



HWBI-FULD avec bacs à aliments accessoires



HWB-FULD avec bacs à aliments accessoires

CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 1/1 À ENCASTRER

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Puissance standard						
HWB-FUL	Montage par le haut ou par le bas, cuve non-isolée	347 x 553 x 237 mm	230-240	1200	10 kg	€ 758
HWB-FULD	Montage par le haut ou par le bas, cuve non-isolée, vidange - trou d'évacuation	347 x 553 x 237 mm	230-240	1200	10 kg	802
HWB-FULDA	Montage par le haut ou par le bas, cuve non-isolée, vidange - trou d'évacuation, auto-remplissage	347 x 553 x 239 mm	230-240	1116/1215	14 kg	1458
HWBI-FUL	Montage par le haut ou par le bas, cuve isolée	347 x 553 x 261 mm	230-240	1200	12 kg	866
HWBI-FULD	Montage par le haut ou par le bas, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation	347 x 553 x 261 mm	230-240	1200	11 kg	910
HWBI-FULDA	Montage par le haut ou par le bas, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation, auto-remplissage	347 x 553 x 263 mm	230-240	1116/1215	14 kg	1566
HWBIB-FUL	Montage par le bas uniquement, cuve isolée	352 x 561 x 236 mm	230-240	1200	13 kg	866
HWBIB-FULD	Montage par le bas uniquement, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation	352 x 561 x 236 mm	230-240	1200	13 kg	910
HWBIB-FULDA	Montage par le bas uniquement, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation, auto-remplissage	352 x 561 x 236 mm	230-240	1116/1215	16 kg	1566
Forte puissance						
HWBH-FUL	Montage par le haut ou par le bas, forte puissance, cuve non-isolée	347 x 553 x 237 mm	230-240	1650	10 kg	€ 758
HWBH-FULD	Montage par le haut ou par le bas, forte puissance, cuve non-isolée, vidange - trou d'évacuation	347 x 553 x 237 mm	230-240	1650	10 kg	802
HWBH-FULDA	Montage par le haut ou par le bas, forte puissance, cuve non-isolée, vidange - trou d'évacuation, auto-remplissage	347 x 553 x 239 mm	230-240	1529/1665	12 kg	1458
HWBHI-FUL	Montage par le haut ou par le bas, forte puissance, cuve isolée	347 x 553 x 261 mm	230-240	1650	12 kg	866
HWBHI-FULD	Montage par le haut ou par le bas, forte puissance, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation	347 x 553 x 261 mm	230-240	1650	14 kg	910
HWBHI-FULDA	Montage par le haut ou par le bas, forte puissance, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation, auto-remplissage	347 x 553 x 263 mm	230-240	1530/1665	14 kg	1566
HWBHIB-FUL	Montage par le bas uniquement, forte puissance, cuve isolée	352 x 561 x 236 mm	230-240	1650	14 kg	866
HWBHIB-FULD	Montage par le bas uniquement, forte puissance, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation	352 x 561 x 236 mm	230-240	1650	14 kg	910
HWBHIB-FULDA	Montage par le bas uniquement, forte puissance, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation, auto-remplissage	352 x 561 x 236 mm	230-240	1530/1650	16 kg	1566

Toutes les cuves de maintien en température disposent des caractéristiques suivantes:

Tension: Monophasée.

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

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27

OPTIONS – PAGE 29

ACCESSOIRES – PAGES 36-37

Toutes les cuves de maintien en température Hatco peuvent être commandées avec ou sans vidange - trou d'évacuation (50% plus large avec grille plate pour un bon alignement des bacs)



HWB x x - x D A

Compartiment chauffant intégré
Pas de lettre = Puissance standard
H = forte puissance
Aucune lettre = pas d'isolation
I = Montage par le haut ou par le bas, cuve isolée
IB = Montage par le bas uniquement, cuve isolée

Aucune lettre = pas d'auto-remplissage
A = équipé du système d'auto-remplissage
Aucune lettre = pas d'évacuation
D = Équipé d'un système d'évacuation individuel
FUL = Bac de taille 1/1

HWBL-43D et HWBLI-FULD
présentés avec bacs (accessoires)
et rampe chauffante **GR2AHL**
montée sur supports non réglables
couleur Designer et pare-haleine
en options



OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

RED	Rouge Chaud	€44
BLACK	Noir	44
GRAY	Gris Granit	44
WHITE	Blanc Granit	44
NAVY	Bleu Marine	44
GREEN	Vert Chasseur	44
COPPER	Cuivre Antique	44
HWB-LEAD	Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)	par pied € 9
HWB-CORD	HWB-FUL avec cordon standard (illustré ci-dessous)	
	Tous les modèles HWB sauf les modèles à autoremplissage	ajoutez 32
	HWBI-FUL avec câble Standard (illustré ci-dessous)	
	Tous les modèles à l'exception des modèles montage par le haut, non-isolés avec remplissage automatique	ajoutez 32
HWBI-CORD		
HWBIB-BRKT	Crochets de fixation pour montage horizontal isolé (série HWBIB)	ajoutez 20
HWB-SQUARE	Coins de cuve carrés (en lieu et place) des coins de cuves arrondis, standard	ajoutez 88

Options De Commande –

HWB-TSTAT	Thermostat avec câble capillaire de 1 829 mm (au lieu des 914 mm standard, non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	79
	Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique, standard sur les modèles d'exportation 220 ou 240 V)	
HWB-RTC		Gratuit
HWB-ITC	Commande électronique ITC (indisponible pour les cuves avec auto-remplissage, et sans évacuation)	307

ACCESSOIRES – PAGES 36-37

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Coin carré



Coin standard



HWB-FUL avec option **HWB-TSAT** :
déport de commande du thermostat
avec câble de 1829 mm
(indisponible pour les cuves
avec auto-remplissage)



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



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



HWBIB-FULD avec
HWBI-CORD en option
et accessoire bac GN 1/1

Cuves de maintien en température 4/3 à encastrer

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

- Capacité de cuve de taille 4/3
- Disponibles en puissance standard ou en puissance renforcée, montage par le haut, cuves isolées ou non-isolées
- Accessoires disponibles pour positionner des bacs ronds dans les cuves
- Conception d'accès facile pour le remplacement rapide des éléments chauffants et des thermostats
- Kits de montage pour comptoirs combustibles disponibles

Options de commande

– voir la page 27



HWB-43D présenté avec 4 bacs taille 1/3 (accessoires)



HWBI-43D présenté avec 4 bacs taille 1/3 (accessoires)

CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE TAILLE 4/3 A ENCASTRER

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Puissance standard						
HWB-43	Non isolé	345 x 726 x 239 mm	220-230	1102-1200	11 kg	€ 844
HWB-43D	Non isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 239 mm	220-230	1102-1200	11 kg	888
HWB-43DA	Non isolé avec trou d'évacuation, remplissage automatique	345 x 726 x 239 mm	220-230	1116-1215	12 kg	1544
HWBI-43	Isolé	345 x 726 x 262 mm	220-230	1102-1200	14 kg	952
HWBI-43D	Isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 262 mm	220-230	1102-1200	14 kg	996
Forte puissance						
HWBH-43	Non isolé	345 x 726 x 239 mm	220-230	1515-1650	11 kg	€ 844
HWBH-43D	Non isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 239 mm	220-230	1515-1650	11 kg	888
HWBH-43DA	Non isolé avec trou d'évacuation, remplissage automatique	345 x 726 x 239 mm	220-230	1530-1665	14 kg	1544
HWBHI-43	Isolé	345 x 726 x 262 mm	220-230	1515-1650	14 kg	952
HWBHI-43D	Isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 262 mm	220-230	1515-1650	14 kg	996

Toutes les cuves de maintien en température taille GN 4/3, à encastrer, disposent des caractéristiques suivantes:

Tension: Monophasée.

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

		par longueur de 305 mm € 9
HWB-LEAD	Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)	
HWB-AFL	Orifice de remplissage automatique placé à gauche (orifice central standard) disponible pour les modèles HWB et HWBH-43DA uniquement	Gratuit
HWB-AFR	Orifice de remplissage automatique placé à droite (orifice central standard) disponible pour les modèles HWB et HWBH-43DA uniquement	Gratuit
Options De Commande –		
HWB-TSTAT	Thermostat avec cordon de 1829 mm (au lieu de 914 mm standard), option non disponible pour les modèles à remplissage automatique	79
HWB-RTC	Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	Gratuit
HWB-ITC	Commande électronique ITC, option non disponible pour les modèles à remplissage automatique ni pour les modèles sans évacuation	307

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

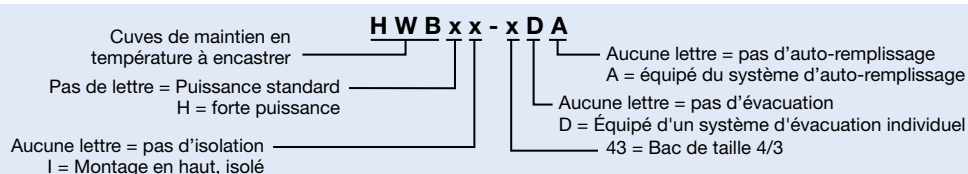
RED	Rouge Chaud	€44
BLACK	Noir	44
GRAY	Gris Granit	44
WHITE	Blanc Granit	44
NAVY	Bleu Marine	44
GREEN	Vert Chasseur	44
COPPER	Cuivre Antique	44

OPTIONS DE COMMANDE – PAGE 27

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27

ACCESSOIRES – PAGES 36-37

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Cuve à structure isolée consultez nos modèles de taille 1/1, disponibles avec isolation, pour permettre des économies d'énergie

Cuves de maintien en température rondes à encastrer - non isolées

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

de commandes Hatco a un interrupteur marche/arrêt séparé qui permet de conserver un réglage prédéfini

Options de commande

– voir la page 27

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



CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE RONDES A ENCASTER - NON ISOLEES

Modèle	Description	Dimensions Dia. x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
4-litres – Puissance standard						
HWB-4QT	Montage par le haut	212 x 270 mm	220-230	600	5 kg	€724
HWB-4QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	212 x 270 mm	220-230	600	5 kg	768
7-litres – Puissance standard						
HWB-7QT	Montage par le haut	262 x 244 mm	220-230	600	6 kg	€724
HWB-7QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	600	6 kg	768
7-litres – Forte puissance						
HWBH-7QT	Montage par le haut	262 x 244 mm	220-230	800	6 kg	€724
HWBH-7QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	800	6 kg	768
10-litres – Puissance standard						
HWB-11QT	Montage par le haut	313 x 244 mm	220-230	600	6 kg	€724
HWB-11QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	600	6 kg	768
10-litres – Forte puissance						
HWBH-11QT	Montage par le haut	313 x 244 mm	220-230	800	6 kg	€724
HWBH-11QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	800	6 kg	768

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

Tension: Monophasée.

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

HWB-LEAD	Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)	par longueur de 305 mm € 9
Options De Commande –		
	Thermostat avec câble de 1829 mm (au lieu de 914 mm standard), option non disponible pour les modèles à remplissage automatique	79
HWB-TSTAT		
	Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	Gratuit
HWB-RTC		
	Commande ITC avec grand boîtier pour cuves rondes de 7 et 10 litres uniquement	307
HWB-ITC		

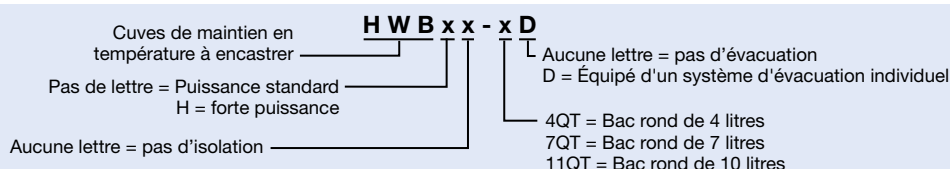
Couleurs Designer (cadre du boîtier de commande, les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées) – Boîtier inox en version standard –

RED	Rouge Chaud	€44
BLACK	Noir	44
GRAY	Gris Granit	44
WHITE	Blanc Granit	44
NAVY	Bleu Marine	44
GREEN	Vert Chasseur	44
COPPER	Cuivre Antique	44

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27

ACCESSOIRES – PAGES 36-37

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Cuves de maintien en température rondes à encastrer - isolées

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

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

Options de commande

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

HWBI-11QTDA présenté avec bac rond proposé en accessoire



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

HWBI-7QTDA présenté avec bac rond proposé en accessoire



CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ROND, A ENCASTRER- ISOLEES

Modèle	Description	Dimensions Dia. x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
4-litres – Puissance standard						
HWBI-4QT	Montage par le haut	212 x 271 mm	220-230	600	5 kg	€832
HWBI-4QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	212 x 271 mm	220-230	600	6 kg	876
7-litres – Puissance standard						
HWBI-7QT	Montage par le haut	262 x 247 mm	220-230	600	6 kg	€ 832
HWBI-7QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 247 mm	220-230	600	7 kg	876
HWBI-7QTDA	Montage par le haut, avec trou d'évacuation et remplissage automatique	262 x 247 mm	220-230	615	9 kg	1532
7-litres – Forte puissance						
HWBI-7QT	Montage par le haut	262 x 247 mm	220-230	800	6 kg	€ 832
HWBI-7QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 247 mm	220-230	800	6 kg	876
HWBI-7QTDA	Montage par le haut, avec trou d'évacuation et remplissage automatique	262 x 247 mm	220-230	815	9 kg	1532
10-litres – Puissance standard						
HWBI-11QT	Montage par le haut	313 x 246 mm	220-230	600	7 kg	€ 832
HWBI-11QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 246 mm	220-230	600	10 kg	876
HWBI-11QTDA	Montage par le haut, avec trou d'évacuation et remplissage automatique	313 x 246 mm	220-230	615	11 kg	1532
10-litres – Forte puissance						
HWBI-11QT	Montage par le haut	313 x 246 mm	220-230	800	7 kg	€ 832
HWBI-11QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 246 mm	220-230	800	7 kg	876
HWBI-11QTDA	Montage par le haut, avec trou d'évacuation et remplissage automatique	313 x 246 mm	220-230	815	12 kg	1532

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

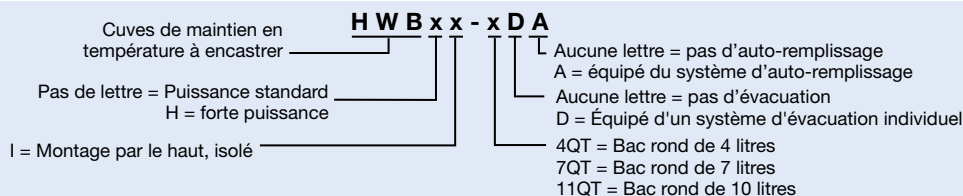
Tension: Monophasée.

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

HWB-LEAD	Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)	par longueur de 305 mm € 9
Options De Commande –		
HWB-TSTAT	Thermostat avec cordon de 1829 mm (au lieu de 914 mm standard), option non disponible pour les modèles à remplissage automatique	79
HWB-RTC	Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique)	Gratuit

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



Cuves de maintien en température 1/1 à encastrer - modèles fabricants

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

- Conduit et coffret du boîtier de commande non inclus
- Commande thermostatique ou commande avec réglage d'intensité, doseur d'énergie infini
- Avec ou sans trou d'évacuation
- Accessoires disponibles pour positionner des bacs ronds dans les cuves
- Disponible en puissance standard ou puissance renforcée
- Possibilité d'angles de cuve carrés au lieu des angles de cuve arrondis standard (option)

HWBRT-FULD présenté avec bac proposé en accessoire



HWBIRT-FULD présenté avec bac proposé en accessoire



HWBIBRT-FULD présenté avec bac proposé en accessoire

Options de commande

– voir la page 27

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

CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE, TAILLE 1/1 A ENCASTRER - MODELES FABRICANTS

Modèle ■	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Puissance standard						
HWBRT-FUL	Montage par le haut ou par le bas, cuve non-isolée, commande interrupteur	347 x 553 x 237 mm	220-230	1200	9 kg	€629
HWBRT-FULD	Montage par le haut ou par le bas, cuve non-isolée, vidange - trou d'évacuation, commande interrupteur	347 x 553 x 237 mm	220-230	1200	9 kg	€73
HWBRN-FUL	Montage par le haut ou par le bas, cuve non-isolée, réglage intensité	347 x 553 x 237 mm	220-230	1200	9 kg	€629
HWBRN-FULD	Montage par le haut ou par le bas, cuve non-isolée, vidange - trou d'évacuation, réglage intensité	347 x 553 x 237 mm	220-230	1200	9 kg	€73
HWBIRT-FUL	Montage par le haut, cuve isolée, commande interrupteur	347 x 553 x 236 mm	220-230	1200	11 kg	€737
HWBIRT-FULD	Montage par le haut, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation, commande interrupteur	347 x 553 x 236 mm	220-230	1200	12 kg	€781
HWBIBRT-FUL	Montage par le bas, cuve isolée, commande interrupteur	352 x 561 x 261 mm	220-230	1200	12 kg	€737
HWBIBRT-FULD	Montage par le bas, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation, commande interrupteur	352 x 561 x 261 mm	220-230	1200	12 kg	€781
Forte puissance						
HWBHRT-FUL	Montage par le haut ou par le bas, forte puissance, cuve non-isolée, commande interrupteur	347 x 553 x 237 mm	220-230	1650	10 kg	€629
HWBHRT-FULD	Montage par le haut ou par le bas, forte puissance, cuve non-isolée, vidange - trou d'évacuation, commande interrupteur	347 x 553 x 237 mm	220-230	1650	8 kg	€73
HWBHRN-FUL	Montage par le haut ou par le bas, forte puissance, cuve non-isolée, réglage intensité	347 x 553 x 237 mm	220-230	1650	10 kg	€629
HWBHRN-FULD	Montage par le haut ou par le bas, forte puissance, cuve non-isolée, vidange - trou d'évacuation, réglage intensité	347 x 553 x 237 mm	220-230	1650	9 kg	€73
HWBHIRT-FUL	Montage par le haut, cuve isolée, forte puissance, commande interrupteur	347 x 553 x 236 mm	220-230	1650	12 kg	€737
HWBHIRT-FULD	Montage par le haut, cuve isolée, forte puissance, vidange - trou d'évacuation, commande interrupteur	347 x 553 x 236 mm	220-230	1650	13 kg	€781
HWBHIBRT-FUL	Montage par le bas, cuve isolée, forte puissance, commande interrupteur	352 x 561 x 261 mm	220-230	1650	13 kg	€737
HWBHIBRT-FULD	Montage par le bas, cuve isolée, forte puissance, vidange - trou d'évacuation, commande interrupteur	352 x 561 x 261 mm	220-230	1650	13 kg	€781

■ L'indication RT indique que la cuve est dotée d'une commande par thermostat, d'un interrupteur à bascule éclairé et d'un cordon de 914 mm. L'indication RN indique que la cuve est dotée d'une commande par thermostat avec réglage d'intensité, doseur d'énergie infini, d'un témoin lumineux et d'un cordon de 914 mm. **Marque CE indisponible.**

Toutes les cuves de maintien en température GN 1/1, à encastrer, modèles fabricants disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

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

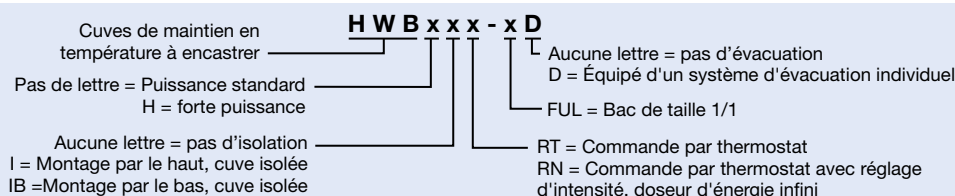
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

HWB-LEAD-UR	Câble d'alimentation pour composants « RN » (câble seul – conduit non inclus)	par longueur de 305 mm € 9
HWB-SQUARE	Angles de cuves carrés au lieu des angles de cuves arrondis standard	88
Options De Commande –		
HWB-TSTAT-UR	Thermostat avec cordon de 1829 mm (au lieu de 914 mm standard), option disponible pour les modèles RT uniquement : câble seulement, conduit non inclus)	54

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27

OPTIONS DE COMMANDE – PAGE 27

ACCESSOIRES – PAGES 36-37



Coin carré



Coin standard



Cuves de maintien en température taille 4/3 à encastrer - modèles fabricants

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

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

- Livré sans conduit ni boîtier pour encastrer le panneau de commande à distance
- Commande thermostatique ou commande avec réglage d'intensité, doseur d'énergie infini
- Disponible en version avec ou sans évacuation
- Cuve de taille 4/3
- Disponible en puissance standard ou puissance renforcée

HWBRT-43D présenté avec 4 bacs 1/3 proposés en accessoires



Options de commande

Les cuves de maintien en température, modèles fabricants existent en 2 versions :

- Commande thermostatique ou commande avec réglage d'intensité, doseur d'énergie infini



Contrôle thermostatique



Commande à réglage infini

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DES COMMANDES

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

CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE, TAILLE 4/3 A ENCASTRER - MODELES FABRICANTS

Modèle ■	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Puissance standard						
HWBRT-43	Montage par le bas, cuve non-isolée, commande interrupteur	345 x 726 x 237 mm	220-230	1200	11 kg	€715
HWBRT-43D	Montage par le bas, cuve non-isolée, vidange - trou d'évacuation, commande interrupteur	345 x 726 x 237 mm	220-230	1200	10 kg	759
HWBRN-43	Montage par le bas, cuve non-isolée, réglage intensité	345 x 726 x 237 mm	220-230	1200	10 kg	715
HWBRN-43D	Montage par le bas, cuve non-isolée, vidange - trou d'évacuation, réglage intensité	345 x 726 x 237 mm	220-230	1200	10 kg	759
Forte puissance						
HWBHRT-43	Montage par le bas, cuve non-isolée, forte puissance, commande interrupteur	345 x 726 x 237 mm	220-230	1650	14 kg	€715
HWBHRT-43D	Montage par le bas, cuve non-isolée, forte puissance, vidange - trou d'évacuation, commande interrupteur	345 x 726 x 237 mm	220-230	1650	10 kg	759
HWBHRN-43	Montage par le bas, cuve non-isolée, forte puissance, réglage intensité	345 x 726 x 237 mm	220-230	1650	14 kg	715
HWBHRN-43D	Montage par le bas, cuve non-isolée, forte puissance, vidange - trou d'évacuation, réglage intensité	345 x 726 x 237 mm	220-230	1650	15 kg	759

■ L'indication RT indique que la cuve est dotée d'une commande par thermostat, d'un interrupteur à bascule éclairé et d'un cordon de 914 mm. L'indication RN indique que la cuve est dotée d'une commande par thermostat avec réglage d'intensité, doseur d'énergie infini, d'un témoin lumineux et d'un cordon de 914 mm. **Marque CE** indisponible.

Toutes les cuves de maintien en température GN 4/3, à encastrer, modèles fabricants disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour l'installation.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

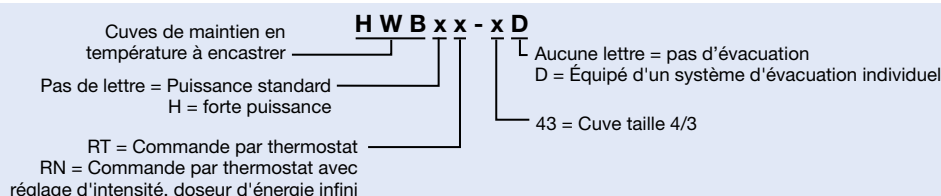
HWB-LEAD-UR	Câble d'alimentation pour composants « RN » (câble seul – conduit non inclus)	par longueur de 305 mm € 9
--------------------	--	-------------------------------

Options De Commande –

HWB-TSTAT-UR	Thermostat avec cordon de 1829 mm (au lieu de 914 mm standard), option disponible pour les modèles RT uniquement : câble seulement, conduit non inclus	54
---------------------	--	----

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 27

ACCESSOIRES – PAGES 36-37



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

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

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

Options de commande

– voir la page 27

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

HWBRT-7QT Présenté avec bac rond proposé en accessoire

HWBRT-11QT
Présenté avec bac rond proposé en accessoire



HWBRT-4QT
Présenté avec bac rond proposé en accessoire

CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ROND, A ENCASTRER- NON ISOLEES - MODELES FABRICANTS

Modèle	Description	Dimensions Diam. x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
4-litres – Puissance standard						
HWBRT-4QT	Montage par le haut	212 x 270 mm	220-230	600	4 kg	€595
HWBRT-4QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	212 x 270 mm	220-230	600	4 kg	€639
HWBRN-4QT	Montage par le haut, doseur d'énergie	212 x 270 mm	220-230	600	3 kg	€595
HWBRN-4QTD	Montage par le haut, doseur d'énergie, trou d'évacuation	212 x 270 mm	220-230	600	5 kg	€639
7-litres – Puissance standard						
HWBRT-7QT	Montage par le haut	262 x 244 mm	220-230	600	5 kg	€595
HWBRT-7QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	600	5 kg	€639
HWBRN-7QT	Montage par le haut, doseur d'énergie	262 x 244 mm	220-230	600	3 kg	€595
HWBRN-7QTD	Montage par le haut, doseur d'énergie, trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	600	5 kg	€639
7-litres – Forte puissance						
HWBHRT-7QT	Montage par le haut	262 x 244 mm	220-230	800	5 kg	€595
HWBHRT-7QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	800	4 kg	€639
HWBHRTN-7QT	Montage par le haut, forte puissance, doseur d'énergie	262 x 244 mm	220-230	800	3 kg	€595
HWBHRTN-7QTD	Montage par le haut, forte puissance, doseur d'énergie, trou d'évacuation	262 x 244 mm	220-230	800	6 kg	€639
10-litres – Puissance standard						
HWBRT-11QT	Montage par le haut	313 x 244 mm	220-230	600	5 kg	€595
HWBRT-11QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	600	5 kg	€639
HWBRN-11QT	Montage par le haut	313 x 244 mm	220-230	600	5 kg	€595
HWBRN-11QTD	Montage par le haut, avec trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	600	5 kg	€639
10-litres – Forte puissance						
HWBHRT-11QT	Montage par le haut, doseur d'énergie	313 x 244 mm	220-230	800	7 kg	€595
HWBHRT-11QTD	Montage par le haut, doseur d'énergie, trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	800	5 kg	€639
HWBHRTN-11QT	Montage par le haut, forte puissance, doseur d'énergie	313 x 244 mm	220-230	800	5 kg	€595
HWBHRTN-11QTD	Montage par le haut, forte puissance, doseur d'énergie, trou d'évacuation	313 x 244 mm	220-230	800	6 kg	€639

■ L'indication RT indique que la cuve est dotée d'une commande par thermostat, d'un interrupteur à bascule éclairé et d'un cordon de 914 mm. L'indication RN indique que la cuve est dotée d'une commande par thermostat avec réglage d'intensité, doseur d'énergie infini, d'un témoin lumineux et d'un cordon de 914 mm.

Marque CE indisponible.

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

Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour l'installation.

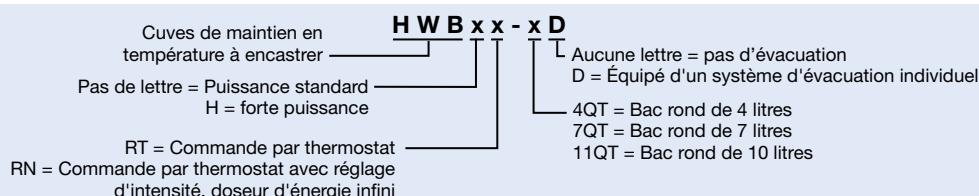
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Câble d'alimentation pour composants « RN »
HWB-LEAD-UR (câble seul – conduit non inclus) par longueur de 305 mm € 9

Options De Commande –

Thermostat avec cordon de 1829 mm (au lieu de 914 mm standard), option
HWB-TSTAT-UR disponible pour les modèles RT uniquement : câble seulement, conduit non inclus 54

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



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

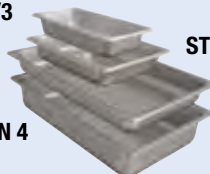
Cuves



(accessoires)

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

ST PAN 1/3



ST PAN 4

ST PAN 1/2

ST PAN 2



HDW 6" PAN

11QT-PAN



4QT-PAN

7QT-PAN

BACS - COUVERCLES - GRILLES FONDS DE BACS

ST PAN 1/3	Bac inox taille 1/3 : 324 x 175 x 65 (h) mm	€ 55
ST PAN 1/2	Bac inox taille 1/2 : 324 x 264 x 65 (h) mm	63
ST PAN 2	Bac inox taille 1/1 : 324 x 527 x 65 (h) mm	77
ST PAN 4	Bac inox taille 1/1 : 324 x 527 x 100 (h) mm	95
HDW 6 PAN	Bac inox taille 1/1 : 324 x 527 x 150 (h) mm	120
4QT-PAN	Bac rond 4 litres	104
7QT-PAN	Bac rond 7 litres	116
11QT-PAN	Bac rond 10 litres (ne convient pas au modèle RHW, voir page 39)	129

Couvercles avec poignée et encoche louche pour bacs ronds (ne conviennent pas au bac du modèle RHW) voir page 39) –

4QT-LID-1	Couvercle plein rond, pour cuves de 4 litres, avec encoche louche	€47
7QT-LID-1	Couvercle plein rond, pour cuves de 7 litres, avec encoche louche	60
11QT-LID-1	Couvercle plein rond, pour cuves de 10 litres, avec encoche louche	75

Couvercles articulés pour bacs ronds (ne conviennent pas au bac du modèle RHW), voir page 39) –

4QT-LID	Couvercle articulé rond, pour cuves de 4 litres, avec encoche louche	€63
7QT-LID	Couvercle articulé rond, pour cuves de 7 litres, avec encoche louche	84
11QT-LID	Couvercle articulé rond, pour cuves de 10 litres, avec encoche louche	106

Grilles inox fonds de bacs –

TRIVET (1/2)SS	Demi-taille – 259 L x 194 P mm	€55
TRIVET SS	Grande taille – 259 L x 457 P mm	70



11QT-LID-1



7QT-LID-1



4QT-LID-1



7QT-LID



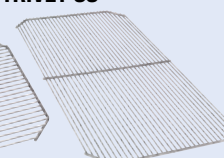
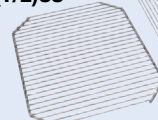
11QT-LID



4QT-LID

TRIVET
(1/2)SS

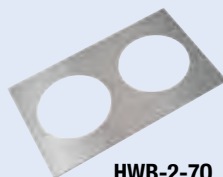
TRIVET SS



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

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

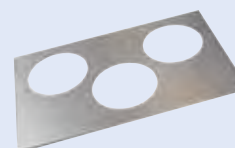
HWB-2-7Q (montré avec deux 7QT-PAN et deux 7QT-LID-1)



HWB-2-7Q



HWB-2-11Q



HWB-3-4Q

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

HWB-2-7Q	Plaque 1/1 à poser pour positionner 2 bacs ronds de 7 litres chacun dans la cuve HWB (bacs ronds en suppléments)	€ 92
HWB-3-4Q	Plaque 1/1 à poser pour positionner 3 bacs ronds de 4 litres chacun dans la cuve HWB (bacs ronds en suppléments)	92
HWB-2-11Q	Plaque 4/3 à poser pour positionner 2 bacs ronds de 10 litres chacun dans la cuve HWB (bacs ronds en suppléments)	116
HWB12BAR	Barre de séparation-support de bacs de 305 mm pour cuve HWB	16
HWB20BAR	Barre de séparation-support de bacs de 508 mm pour cuve HWB	18
HWBGM12BAR	Barre de séparation-support de bacs de 305 mm pour cuve HWBI	16
HWBGM20BAR	Barre de séparation-support de bacs de 508 mm pour cuve HWBI	18

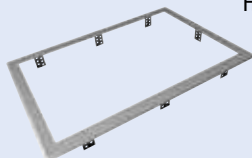
Barres de séparation-supports de bacs : sélectionnez le kit approprié pour les cuves CWB, HWBI ou HWBCWB, HWBI ou HWB



Cuves

HWB-FUL-MNT

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



HWB-MNT-REC ou HWB-MNT-RND



HWB12MANIF

KIT DE MONTAGE – VANNES

Nécessaire à votre installation de cuve –

HWB-FUL-MNT	Kit de montage pour comptoirs combustibles pour la série HWB-FUL seulement	€114
HWB-43-MNT	Kit de montage pour comptoirs combustibles pour la série HWB-43 seulement	137
HWB-4Q-MNT	Kit de montage pour comptoirs combustibles pour la série HWB-4Q seulement	67
HWB-7Q-MNT	Kit de montage pour comptoirs combustibles pour la série HWB-7Q seulement	76
HWB-11Q-MNT	Kit de montage pour comptoirs combustibles pour la série HWB-11Q seulement	81
HWB-MNT-REC	Les 8 crochets de fixation fournis dans le kit permettent un montage de l'unité sur un comptoir épais, (HWBI et compartiments chauffants rectangulaires HWB uniquement)	81
HWB-MNT-RND	Les 4 crochets de fixation fournis dans le kit permettent un montage de l'unité sur un comptoir épais, (compartiments ronds chauffants uniquement)	40

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

HWB12MANIF	2-accessoires pour les bacs (pour 2 cuves)	€ 803
HWB13MANIF	3-accessoires pour les bacs (pour 3 cuves)	1139
HWB14MANIF	4-accessoires pour les bacs (pour 4 cuves)	1473
HWB15MANIF	5-accessoires pour les bacs (pour 5 cuves)	1810
HWB16MANIF	6-accessoires pour les bacs (pour 6 cuves)	2146

Nécessaire à votre installation de cuve –

BALLVALVE3/4	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur	€101
BALLVALVE1INCH	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé accouplé uniquement)	79
GATEVALVE3/4IN	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur	129
GATEVALVE1IN	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé jumelé uniquement)	187
HWB-RDHV	Poignée de retrait pour cuve de maintien en température pour les vidanges de 1,9 cm de diamètre comprenant un clapet à billes	421

BALLVALVE1INCH



GATEVALVE1INCH

HWB-RDHV

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



Bain-marie à poser, taille 1/1

Polyvalents et fiables, les bains-marie Harco peuvent fonctionner avec eau ou à sec, bien qu'ils performant mieux avec de l'eau.

- Les commandes sont composées d'un interrupteur à bascule marche/arrêt éclairé et d'un thermostat de réglage de la température
- 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
- Cuve en acier inoxydable de 0,8 mm, cadre en acier inoxydable (partie inférieure en acier aluminisé)
- Les bacs sont positionnés dans la cuve avec un rebord pour éviter que le condensation goutte sur le plan de travail.



HW-FUL présenté avec 2 bacs 1/2 (accessoires) et une barre de séparation-support de bacs

BAIN MARIE A POSER, TAILLE 1/1

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Puissance standard					
HW-FUL	368 x 607 x 248 mm	230	1200	13 kg	€554

Tous les bains-marie à poser disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

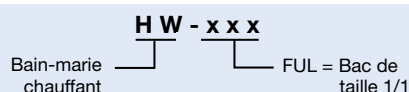
Emplacement du cordon : Coin inférieur gauche à l'arrière de l'unité.

Modèles expédiés avec : cordon de 1829 mm doté d'une fiche

ACCESSOIRES (Disponibles à la vente à tout moment)

HW-2-7QT	Plaque 1/1 à poser pour positionner 2 bacs ronds de 7 litres chacun dans la cuve HW (bacs ronds en suppléments)	€92
HW-3-4QT	Plaque 1/1 à poser pour positionner 3 bacs ronds de 4 litres chacun dans la cuve HW (bacs ronds en suppléments)	92
HW12BAR	Barre de séparation 305 mm	16
HW20BAR	Barre de séparation 508 mm	18

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



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

Les soupières chauffantes Hatco sont des équipements multi-usages qui offrent une grande flexibilité, en réunissant les caractéristiques d'un cuiseur vapeur, d'un chauffe soupes ou autre. Avec une large plage de températures de chauffe, les soupières Heat-Max peuvent permettre de faire bouillir les pâtes ou noodles asiatiques, de faire

cuire à la vapeur des dim sums, de remonter en température ou maintenir en température des soupes, sauces, plats en sauce ou garnitures et les proposer à des températures de service adaptées.

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



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



Le modèle **RHW-1** comprend une cuve chauffante avec un récipient amovible de 10 litres et un couvercle articulé



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

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

Modèles*	Tension Monophasée	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RHW-1	230	359 x 330 x 355 mm	1,3	9 kg	€602
RHW-2	230	630 x 330 x 355 mm	2,5	16 kg	975

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

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

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

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

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

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

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

Modèle*	Tension Monophasée	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RHW-1B	230	360 x 330 x 341 mm	1,3	10 kg	€586

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

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

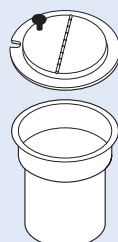
RHW-1B expédié avec : Un bac pour contenir les aliments et un couvercle assorti.

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

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

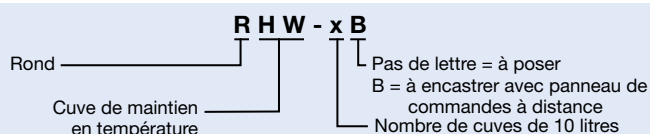
ACCESSOIRES (la tarification s'applique uniquement lors de l'achat)

RHW-11QT-LID-HG	Couvercle articulé pour bac rond de 10 litres pour RHW	€ 71
RHW-11QT-POT	Bac rond de 10 litres pour RHW	124



RHW-11QT-LID-HG
Couvercle articulé pour bac rond de 10 litres pour RHW

RHW-11QT-POT
Bac rond de 10 litres pour RHW



Cuves de cuisson et maintien en température HEATMAX

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

- Trois points de consigne de température allant de 50 °C à 100 °C pour réchauffer, cuire à la vapeur et faire bouillir les aliments
- Le mode faible puissance permet d'économiser de l'énergie
- Modèles à poser ou à encastrer

- Les accessoires incluent une plaque pour bouilloire à soupe, une plaque pour chauffe-sauce, un plateau pour chauffe-pâtes, un panier à nouilles et plusieurs bacs ronds avec couvercles

RCTHW-1



RCTHW-1B



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



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

CUISEUR 3 KW À POSER

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

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

Tension : 230/240V, monophasée.

Emplacement cordon électrique : Câble de 1830 mm et prise à l'arrière de l'appareil.

CUISEUR À PÂTES 6 KW À POSER

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

CUISEUR 3 KW À ENCASTRER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW-1B	368 x 582 x 226 mm	3	12 kg	€713

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

Tension : 230/240V, monophasée.

RCTHW-1B expédié avec : Contrôle à distance.

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

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

CUISEUR À PÂTES 6 KW À ENCASTRER

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

Caractéristiques du cuiseur de pâtes :

Tension : Monophasée : 230V.

Trois phases : 230, 240V.

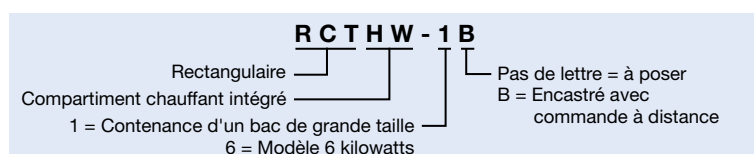
RCTHW-6 expédié avec : Système de remplissage automatique et RCTHW-PC.

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

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

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

OPTIONS & ACCESSOIRES – PAGE 41



BAIN-MARIE HEATMAX RCTHW2

NOUVEAU

La deuxième génération de bain-marie HEATMAX d'Hatco est une gamme de bains-marie multi-fonctions. Ils permettent le maintien en température, la remontée température et la cuisson des pâtes et légumes. En utilisation en maintien en température, ils permettent de tenir à parfaite température une grande variété de produits comme les soupes, sauces, jus de cuisson. Cette gamme est équipée d'un panneau de contrôle permettant de sélectionner les plages de température désirées.

- Les bains-marie sont équipés de deux résistances de chauffe rondes, situées en fond de cuve pour une efficacité et une rapidité renforcées
- Ils sont équipés d'un panneau de contrôle électronique simple d'utilisation, et complet, avec notamment un mode économie d'énergie pour les moments plus calmes de la journée
- La cuve en inox, entièrement isolée permet un accès facile en cas de maintenance et des assure des performances durables dans le temps
- 3 plages de températures sont pré-programmées : températures basses 40-65°C (mode LOW), températures moyennes 65-80°C (mode MEDIUM) et températures élevées 80-95°C (mode HIGH).



RCTHW2-3B



RCTHW2-6 avec plaque chauffe-pâtes



RCTHW2-6B avec plaque chauffe-pâtes (non illustrée, voir ci-dessous)

CUISEUR 3 KW À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW2-3	368 x 582 x 290 mm	3	12 kg	€845

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

Tension : 240V, monophasée.

Emplacement cordon électrique : Câble de 1830 mm et prise à l'arrière de l'appareil.

CUISEUR À PÂTES 6 KW À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW2-6	368 x 582 x 290 mm	6	12 kg	€1168

Caractéristiques du cuiseur de pâtes :

Tension : 240V, monophasée.

RCTHW2-6 expédié avec : l'auto-remplissage, du robinet de vidange et il est expédié avec l'accessoire RCTHW-PC.

Emplacement cordon électrique : Câble de 1830 mm et prise à l'arrière de l'appareil.

CUISEUR 3 KW À ENCASTRER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW2-3B	368 x 582 x 302 mm	3	13 kg	€892

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

Tension : 240V, monophasée.

RCTHW2-3B expédié avec : Contrôle à distance.

Emplacement cordon électrique : un cordon électrique de 2000 mm relie la cuve au panneau de commandes ; cordon électrique de 1830 mm avec prise situé à l'arrière du panneau de commande.

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

CUISEUR À PÂTES 6 KW À ENCASTRER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW2-6B	390 x 610 x 302 mm	6	13 kg	€1201

Caractéristiques du cuiseur de pâtes :

Tension : Monophasée : 230V.

Trois phases : 230, 240V.

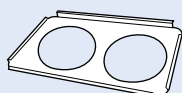
RCTHW2-6B expédié avec : l'auto-remplissage, du robinet de vidange, du panneau de contrôle à encastrer et il est expédié avec l'accessoire RCTHW-PC.

Emplacement cordon électrique : un cordon électrique de 2000 mm relie la cuve au panneau de commandes ; cordon électrique de 1830 mm avec prise situé à l'arrière du panneau de commande.

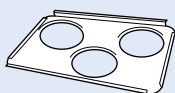
Dimensions de découpe de la cuve recommandées : 570 mm W x 344 mm D.

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

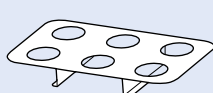
RCTHW-SK	RCTHW kit soupe (récipient de 7 litres non inclus)	€181
RCTHW-SW	RCTHW kit Bain-marie/Chauffe-sauce (récipient de 4 litres non inclus)	185
RCTHW-SP	RCTHW kit Cuiseur vapeur (6 trous)	147
RCTHW-PC	RCTHW kit Chauffe-pâtes	261
RCTHW-BASKET	Panier à pâtes RCTHW avec poignée en acier inoxydable	31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



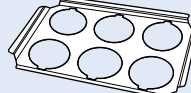
RCTHW-SK Kit soupe pour le RCTHW



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



RCTHW-SP Plaque GN 6 trous pour RCTHW. Le diamètre des trous est de 88 mm



RCTHW-PC Plaque GN 6 trous pour paniers à pâtes pour RCTHW. Le diamètre des trous est de 127 mm



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

7QT-LID-1
Couvercle à encoche louche 7 litres4QT-LID-1
Couvercle à encoche louche 4 litres4QT-PAN
Bac rond de 4 litres

R C T H W 2 - x x	
Rectangulaire	Pas de lettre = à poser
Compartment chauffant intégré	B = Encastré avec commande à distance
	Kilowatts (kW)
	Puissance de l'équipement

Lampes décoratives chauffantes ou neutres

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



DL-1100-SR en finition Brossé Métal vernis
claire pg. 45-47



DL-400-SN en finition Gris Brillant
pg. 45-47



DL-500-SR en finition Brillante en Laiton
plaqué pg. 45-47



DL-700-RL en finition Gris Brillant (les
protections pare-haleine présentées ici ne sont
pas disponibles) pg. 45-47



DL-800-SR en couleurs *Designer* (Rouge Chaud)
pg. 45-47



DL-775-RL en finition Nickel Brillant
pg. 45-47



HLC5-66 en finition anodisée claire standard
(pare-haleine non disponibles) pg. 49

DL-1400-CU
en couleur DesignerDL-1100-CR
en finition brillanteDL-600-SL
en finition brillanteDL-400-ASU
en couleur DesignerDL-800-CL
en finition brillanteDL-700-AU
en finition
plaquéeDL-760-ASL
en couleur DesignerDL-500-SU
en couleur DesignerDL-725-SU
en finition plaquéeDL-750-CL
en finition brillanteDL-775-RL
en finition plaquéeDL-1500-CR
finitions brillantes et
finitions plaquées

INSTRUCTIONS DE COMMANDE

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

DÉGAGEMENT EXIGÉ

REMARQUE: Installez une ampoule de 240V et de 250W à une distance d'au moins 76.2 mm par rapport à une paroi latérale, au moins 406 mm au-dessus d'une surface inflammable ou au moins 127 mm d'une surface non inflammable.

NOTE: Installez une ampoule de haute puissance 240V 375W à une distance d'au moins 76.2 mm par rapport à une paroi latérale, au moins 686 mm au-dessus d'une surface inflammable ou au moins 432 mm d'une surface non inflammable (ampoule de grande puissance non disponible).

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

NOUVEAU



(De gauche à droite) DL-2300-ASN, -2200-SU, -2100-SR, -1800-RL, -2400-SU, -1600-CL et -1700-ASU

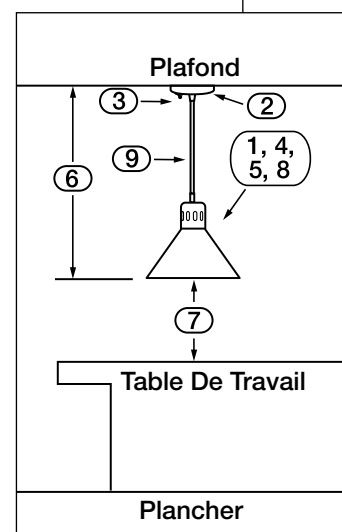
Lampes décoratives
chauffantes ou neutres

Lorsque vous passez votre commande, précisez les informations suivantes:

1. Tension : 240V, monophasée, Intensité : 100W, 250W, 375W
2. Code de style de montage : AS, C, R, or S
3. Code de position de l'interrupteur : Bas (L), Aucun-fourni par l'installateur (N), Distant (R) ou Haut (U)
Les modèles DLH doivent obligatoirement avoir, soit un interrupteur à distance, soit aucun interrupteur
4. Code du style d'abat-jour : -400, -500, -600, -700, -725, -750, -760, -775, -800, -1100, -1400, -1500, -1600, -1700, -1800, -2100, -2200, -2300, -2400
5. Couleurs de l'abat-jour et du socle :
Rouge Chaud, Noir, Gris Granit, Blanc Granit, Bleu Marine, Vert Chasseur, Cuivre Antique, Blanc Lisse, Or Brillant, Gris Brillant, Noir Prononcé, Rouge Brillant* (abat-jour uniquement), Bleu Brillant* (abat-jour uniquement), Métal Brossé Traitement Transparent* (abat-jour uniquement), Laiton Brillant*, Nickel Brillant*, Cuivre Brillant*, Nickel Antique*, Laiton Antique*, Bronze Antique*
6. Longueur totale de l'ensemble : Pour les fixations de types C ou S ou AS du plafond à la partie inférieure de l'abat-jour de la lampe chauffante.
7. Dégageement : de l'ampoule à la surface (voir la REMARQUE relative aux exigences en matière de dégagements ci-dessus)
8. Couleur/Enduit de l'ampoule (accessoire) :
40 W revêtement transparent (Eclairage uniquement)
250 W - transparente sans revêtement, transparente avec revêtement (ampoule de grande puissance non disponible)
9. Couleur du cordon : Noir (standard) ou Blanc (option)

* Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires ; voir page 47 pour le coût supplémentaire. Sélectionnez les accessoires appropriés avec votre commande

° Les types de fixation possibles dépendent des modèles d'abat-jour choisis. Reportez vous à la page 45 pour plus de détails.



DLx - xxx - xxx

Lampe Décorative

Pas de lettre = Puissance standard
L = Eclairage faible puissance
H = Haute Puissance

Emplacement De L'Interrupteur
Style De Montage
Style D'Abat-Jour

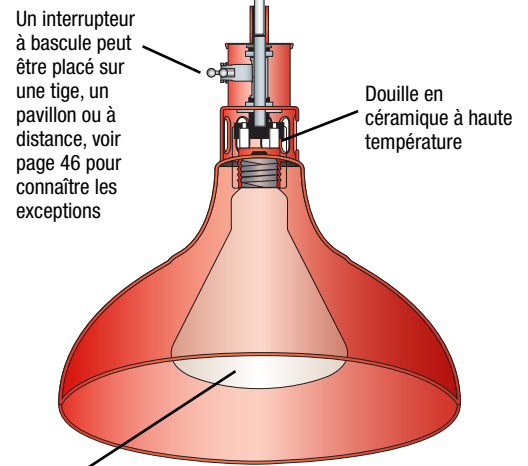
Lampes décoratives/ luminaires

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

- Les lampes décoratives Hatco sont disponibles dans 19 types d'abat-jour
- 4 types de fixation possibles
- Disponible en sept couleurs **Designer**, sept finitions brillantes et six finitions plaquées
- Quatre options de positionnement pour l'interrupteur d'alimentation :
Haut (sur le socle),
Bas (au niveau de la tige),
Distant (Expédiés séparément) ou Aucun
- Disponibles à des fins de maintien en température des aliments ou d'éclairage uniquement rayonnement de 30/40 cm par lampe

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

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



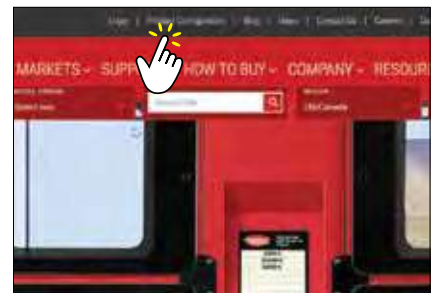
Ampoules :
40 W revêtement transparent (Eclairage uniquement, 240 V)
250 W (modèles DL, 240 V) transparent avec ou sans revêtement
Ampoule haute puissance non disponible

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

Concevoir une lampe décorative

Hatco met à votre disposition plusieurs outils pour vous permettre de « concevoir votre lampe décorative » en toute simplicité. Vous pouvez aller en ligne ou utiliser les tables de travail « Comment concevoir votre lampe » des pages 45 à 47

- Allez en ligne à l'adresse suivante : www.hatcocorp.com et cliquez sur « Configurer une lampe » dans l'en-tête. (Téléchargez un PDF de la configuration de votre lampe en couleur et un devis Hatco)
- OU suivez les six étapes de la liste de prix Hatco (trois prochaines pages) pour créer votre référence de modèle Hatco et définir un prix.



Rendez-vous sur le site web Hatco, cliquez sur l'onglet "Products Configurators", sélectionnez "Build a lamp" pour configurer la lampe de votre choix.



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

Visitez simplement
www.hatcocorp.com, cliquez sur "Lampes décoratives"

COMMENT CONCEVOIR VOTRE LAMPE

- 1 Puissance
- 2 Styles de montage
- 3 Position des interrupteurs
- 4 Style d'abat-jour
- 5 Couleur de l'abat-jour
- 6 Longueur totale

DL-775-CR

Lampes Décoratives

Style D'Abat-Jour

Type/Emplacement De L'Interrupteur

Style de Montage

Veillez spécifier les options suivantes lors de la commande :

DL	(Puissance standard - 250 watt max)	Aucun Coût Supplémentaire
C	(Fixation du cordon)	Aucun Coût Supplémentaire
R	(Emplacement de l'interrupteur à distance)	Aucun Coût Supplémentaire
-775	(Voir les styles d'abat-jour page 45)	€367
BBRASS	(Finition plaquée en Laiton Brillant)	159
2032 mm	>1829 mm (13 € au-dessus de 1829 mm - seulement les fixations de type C)	20

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

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

TOTAL €546

Feuille de travail du configurateur de lampe décorative

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

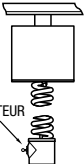
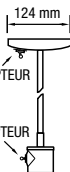
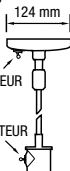


Visiter simplement www.hatcocorp.com, cliquez sur "Lampes décoratives"



CONCEVEZ VOS LAMPES DÉCORATIVES/LUMINAIRES – ÉTAPE 1 À 2

(afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options - ampoule non incluse)

STYLES DE MONTAGE		Préciser :	Hauteur du store			
			216 mm	267 mm		
CORDON	Montage en C* Montage par cordon sur le socle. 	Longueur totale	432 mm à toute longueur	483 mm à toute longueur		
	Montage en R* Fixation du cordon rétractable. 		787 et 1765 mm	838 et 1816 mm		
TIGE	Monatg en S* Fixation de la tige rigide au le socle. 	Longueur totale	356 et 1803 mm	406 et 1854 mm		
ADJUSTABLE	Renseignez l'emplacement de l'interrupteur marche/arrêt en étape 3 pour déterminer le modèle de lampe souhaité					
	Montage AS* <u>Hauteur de tige rigide</u> ajustable uniquement lors de l'installation ; tige fixée à l'abat-jour. 	Hauteur totale ajustable (lors de l'installation uniquement)	ASU, ASR, ASN			
			<table><tr><td>356 to 406 mm 406 to 495 mm 508 to 686 mm 686 to 1067 mm 1067 to 1829 mm</td><td>407 to 457 mm 457 to 546 mm 559 to 737 mm 737 to 1118 mm 1118 to 1880 mm</td></tr></table>		356 to 406 mm 406 to 495 mm 508 to 686 mm 686 to 1067 mm 1067 to 1829 mm	407 to 457 mm 457 to 546 mm 559 to 737 mm 737 to 1118 mm 1118 to 1880 mm
356 to 406 mm 406 to 495 mm 508 to 686 mm 686 to 1067 mm 1067 to 1829 mm	407 to 457 mm 457 to 546 mm 559 to 737 mm 737 to 1118 mm 1118 to 1880 mm					
			ASL			
			<table><tr><td>406 to 432 mm 457 to 559 mm 559 to 711 mm 737 to 1092 mm 1118 to 1854 mm</td><td>457 to 483 mm 508 to 610 mm 610 to 762 mm 788 to 1143 mm 1169 to 1905 mm</td></tr></table>		406 to 432 mm 457 to 559 mm 559 to 711 mm 737 to 1092 mm 1118 to 1854 mm	457 to 483 mm 508 to 610 mm 610 to 762 mm 788 to 1143 mm 1169 to 1905 mm
406 to 432 mm 457 to 559 mm 559 to 711 mm 737 to 1092 mm 1118 to 1854 mm	457 to 483 mm 508 to 610 mm 610 to 762 mm 788 to 1143 mm 1169 to 1905 mm					

* Les modèles de lampes DL-2100, DL-2200, DL-2300 et DL-2400 ne peuvent pas être équipés de l'interrupteur en partie basse sur l'abat-jour

♦ Non disponible pour les modèles de lampes DL-2100, DL-2200, DL-2300 et DL-2400

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

ÉTAPE 1 : TENSION ET PUISSANCE

Tension 240V Gratuit

Puissance Gratuit

DL- Luminaire 100 watt max
 DL- Standard 250 watt max
 DLH- Grande Puissance 375 watt max

ÉTAPE 2 : STYLE DE MONTAGE

Styles de montage –

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

AS	Cordon	€155
C	(indiquez la couleur du cordon)	Gratuit
R	Cordon rétractable	231
S	(indiquez la couleur du cordon)	63
S	Tige	

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



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

DLx - xxx - xxx

Lampe Décorative

Pas de lettre = Puissance standard
 L = Eclairage faible puissance
 H = Haute Puissance

Emplacement De L'Interrupteur
 Style De Montage
 Style D'Abat-Jour

Passez à la page suivante pour les étapes 3 à 4

Feuille de travail du configurateur de lampe décorative

Suite de la page 45

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

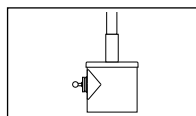


ÉTAPE 3 : POSITION DE L'INTERRUPTEUR

Position de l'interrupteur – **Gratuit**

L	Sur Lampe (non disponible sur modèles de grande puissance)
N	Aucun Interrupteur
R	Distant
U	Sur Socle (non disponible sur modèles de grande puissance)

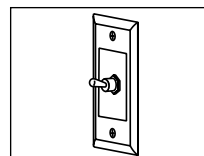
POSITION DE L'INTERRUPTEUR



L - Sur Lampe

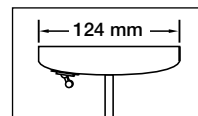
Non disponible sur:

- DLH (modèles de grande puissance)
- Non disponible pour les modèles DL-2100, -2200, -2300 ou -2400



R - Distant

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



U - Sur Socle

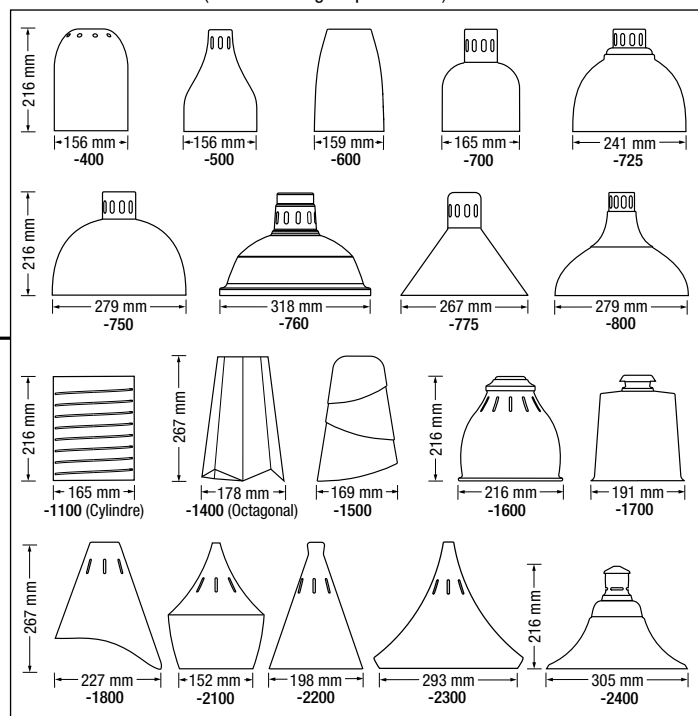
Non disponible sur:

- Montage en R
- DLH (modèles de grande puissance)

ÉTAPE 4: STYLE D'ABAT-JOUR

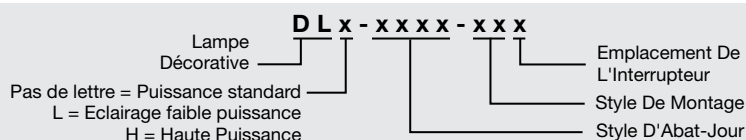
Style d'abat-jour	Poids à l'expédition (selon les composants)	Prix
-400	3-5 kg	€335
-500	3-5 kg	335
-600	3-5 kg	335
-700	3-5 kg	335
-725	3-5 kg	€367
-750	3-5 kg	367
-760	3-5 kg	367
-775	3-5 kg	367
-800	3-5 kg	367
-1100	3-5 kg	367
-1400	3-5 kg	367
-1500	3-5 kg	€413
-1600	3-5 kg	392
-1700	3-5 kg	392
-1800	3-5 kg	392
-2100	3-5 kg	€347
-2200	3-5 kg	347
-2300	3-5 kg	347
-2400	3-5 kg	347

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



Passez à la page suivante pour les étapes 5 à 6

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



Feuille de travail du configurateur de lampe décorative

Suite de la page 46

CONCEVEZ VOS LAMPES DÉCORATIVES/LUMINAIRES – ÉTAPE 5 À 6

(afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options - ampoule non incluse)

COULEUR DE L'ABAT-JOUR ET DU SOCLE

Couleurs Designer

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

Finitions Brillantes

Blanc Lisse	Or Brillant	Gris Brillant	Noir Prononcé

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

Rouge Brillant	Bleu Brillant	Métal Brossé Traitement Transparent

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

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

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

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

***Finitions brillantes et finitions plaquées – un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires**

***Finitions plaquées - voir étape 5, Finitions plaquées pour le coût supplémentaire**

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

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

Couleurs de l'abat-jour et du socle –

Couleurs Designer Gratuit

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

Finitions Brillante Gratuit

SWHITE	Blanc Lisse	GGRAY	Gris Brillant
GGOLD	Or Brillant	BBLACK	Noir Prononcé

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

RRED	Rouge Brillant
BBLUE	Bleu Brillant
CL-COAT	Métal Brossé Traitement Transparent

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

Finitions plaquées

BBRASS	Laiton Brillant	€159
BNICKEL	Nickel Brillant	159
BCOPPER	Cuivre Brillant	159
ANICKEL	Nickel Antique	159
ABRASS	Laiton Antique	159
ABRONZE	Bronze Antique	159

ÉTAPE 6 : LONGUEUR TOTALE

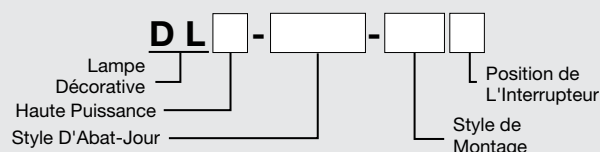
Longueur totale – Pour les fixations de types C, du plafond à la partie inférieure de l'abat-jour de la lampe.

Jusqu'à 1 829 mm	Gratuit
Au-delà de 1 829 mm (fixation de type C uniquement)	€20

MONTANT TOTAL ET RÉFÉRENCE DE MODÈLE

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

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



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

AMPOULES ET OPTIONS – PAGE 47



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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

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

LEADS5	305-1524 mm cordons électriques rallongés	€21
LEADS10	1829-3048 mm cordons électriques rallongés	42
LEADS15	3353-4572 mm cordons électriques rallongés	63
LEADS20	4877-6096 mm cordons électriques rallongés	84

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

WHITE-UCTD-240	Ampoule transparente 250W, 240V, sans revêtement	chaque €54
WHITE-CTD-240	Ampoule transparente 250W, 240V, avec revêtement	chaque 64
WHITE-CTD-240L	Ampoule transparente 40 W, 240V, avec revêtement (version luminaire uniquement)	chaque 12

WHITE-CTD-240L



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



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

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

RAMPES D'ÉCLAIRAGE INCURVÉE

Un choix stylisé pour illuminer votre zone de service. Les rampes éclairantes mettent en valeur les produits présentés en utilisant une lumière blanc neutre (4100K).

La conception et le design arrondis sont brevetés et l'éclairage LED permet de réaliser d'importantes économies d'énergie.

Hatco propose une grande variété de longueurs pour les rampes éclairantes en fonction de votre zone de service à éclairer.

- Le design incurvé breveté couplé à l'éclairage double en ampoules LED, efficace et peu consommateur d'énergie permet des performances rallongées dans le temps et des consommations d'énergie électrique substantielles plus faibles (par rapport aux ampoules incandescentes)
- les ampoules LED sont remplaçables sur site si besoin
- Cette gamme de rampes éclairantes s'accorde parfaitement avec la gamme de rampes chauffantes Hatco pour proposer une parfaite homogénéité
- Les équerres de suspension sont intégrées aux rampes et les éclairages LED sont proposés en version standard
- Des supports tubulaires non-ajustables sont aussi proposés en option



HLC5-36

Rampe de couleur gris anodisé, couleur standard, présentée en vue haute et basse

Lampes décoratives
chauffantes ou neutres

RAMPE D'ÉCLAIRAGE INCURVÉE

Modèle	Largeur	Tension	Puissance (W)	Ampères	Poids à l'expédition	Prix
Puissance Standard						
HLC5-30	762 mm	220/230/240	11	.05	5 kg	€388
HLC5-36	915 mm	220/230/240	14	.06	6 kg	410
HLC5-42	1067 mm	220/230/240	15/16/16	.07	6 kg	434
HLC5-48	1219 mm	220/230/240	17-18	.08	7 kg	465
HLC5-54	1372 mm	220/230/240	19	.08	7 kg	491
HLC5-66	1677 mm	220/230/240	22	.10/.09/.09	8 kg	538
HLC5-78	1982 mm	220/230/240	24	.11/.10/.10	9 kg	611

La marque CE est disponible sur ces modèles

Toutes les rampes d'éclairage incurvées présentent les caractéristiques suivantes:

Tension: 220-240, Monophasée.

Modèles expédiés avec : Joints latérales, équerres de fixation et bouton marche/arrêt situé sous la rampe, du côté de l'alimentation électrique.

Cordon électrique : 1524mm de cordon électrique avec une arrivée côté de l'alimentation.

Dimensions: longueur de 762 à 1982mm x largeur de 150 mm x hauteur de 75 mm (la hauteur comprend les équerres de fixation standard).

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de la rampe : gris anodisé en couleur standard. Les joints latérales et les équerres de fixation sont de couleur identique à la rampe. Les modèles avec autres couleurs non standard ne peuvent pas être retournés. –

BLACKANOD Noir anodisé

par longueur de 305 mm €10

Supports tubulaires non réglables, montage en bas, fixer au comptoir – assorti à la couleur de l'unité

NTL16

Supports tubulaires anodisés non réglables

1 paire €47

Vous référer au manuel technique pour vous guider dans la prise de mesures du système de fixation

HLC5-XX

Rampe d'éclairage incurvée en aluminium

Longueur en pouces



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



ÉNERGIE VERTE

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

Ses autres caractéristiques incluent :

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

Rendez vous sur le site www.hatcocorp.com et téléchargez le calculateur d'analyse des économies de coûts et d'énergie des LED pour connaître votre potentiel d'économies d'énergie.

ecoization®



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

CLED-3000
(Lumière chaude)

3,5 Watt

25000 heures contre*

Kelvin le plus proche
Halogène

CLED-4000
(Lumière froide)

3,5 Watt

25000 heures contre*

Kelvin le plus proche
Tube fluorescent

AMPOULE :
Halogène

60 Watt

1500 Heures

AMPOULE :
Incandescente*

40 Watt

3000 Heures

*Ampoule d'appareil

* Avec une température ambiante de 75 °C.

Certaines exclusions de modèles sont à noter, vous référez aux fiches techniques des équipements pour plus d'information

ACCESSOIRES : AMPOULES LED CHEF ampoule réglable 230 V -

CLED-3000-230 Proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène

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

Rampes chauffantes

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



GM5AHL-66 présentée en finition noire anodisée (couleur option) au-dessus d'un **GRSB-60-I** *pg. 53*



GRAHL-72 avec pare-haleines en option et supports tubulaires non réglables *pg. 55*



Une série de modèles **GRAH-60D** *pg. 57*



GRAHL-42D avec entretoise de 152 mm en option et montants tubulaires non réglables *pg. 57*



GRAHL-72D en noir *Designer* en option *pg. 57*



UGAH-42D avec finition brillante en option et entretoise standard de 76 mm. Boîtier de commande à distance recommandé (non illustré) *pg. 60*



GRAIH-72 *pg. 62*

Rampes chauffantes arrondies à infrarouge GLOMAX®

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

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

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

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

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



RAMPES CHAUFFANTES ARRONDIES À INFRAROUGE GLOMAX®

Modèle	Longueur	Puissance (W) 220-230V	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
Forte puissance					
GM5AH-30	762 mm	660-721	3.0-3.1	7 kg	€445
GM5AH-36	914 mm	800-874	3.6-3.8	7 kg	467
GM5AH-42	1067 mm	950-1038	4.3-4.5	7 kg	497
GM5AH-48	1219 mm	1100-1202	5.0-5.2	9 kg	520
GM5AH-54	1372 mm	1250-1366	5.7-5.9	9 kg	545
GM5AH-66	1676 mm	1560-1705	7.1-7.4	11 kg	604
GM5AH-78	1981 mm	1890-2066	8.6-9.0	12 kg	656

Tous les modèles disposent :

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

Fils conducteurs : Câbles d'alimentation 1 524 mm.

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

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

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

Dimensions de découpe : 162 L x 51 H mm.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

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

BLACKANOD Noir anodisé

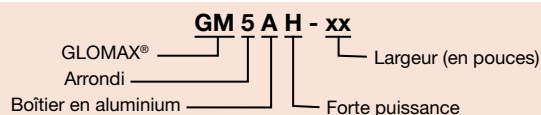
par longueur de 305 mm €10

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

NTL5-16 Distance de 407 mm

paire 47

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 66





OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

BLACKANOD Noir anodisé

par longueur de 305 mm €10

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

NTL5-16 Distance de 407 mm

paire 47

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 66

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

Rampes chauffantes infrarouges Glo-Ray®

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

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

- La protection métallique renforcée protège l'opérateur sans compromettre la répartition de chaleur
- L'isolation ultra-performante minimise la déperdition de chaleur
- Disponible avec des éclairages
- Disponible avec un boîtier en inox de 457 à 1829 mm

RAMPE CHAUFFANTE EN ACIER INOXYDABLE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle [^]	Dimensions L x P x H	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
		220V	240V			
GRH-18	457 x 152 x 69 mm	1.6	1.5	350	3 kg	€428
GRH-24	610 x 152 x 69 mm	2.3	2.1	500	3 kg	467
GRH-36	914 x 152 x 69 mm	3.6	3.3	800	5 kg	524
GRH-48	1219 x 152 x 69 mm	5.0	4.6	1100	5 kg	569
GRH-60	1524 x 152 x 69 mm	6.4	5.8	1400	7 kg	640
GRH-72	1829 x 152 x 69 mm	7.8	7.2	1725	9 kg	758
GRH-96	2438 x 152 x 69 mm	10.9	10.0	2400	11 kg	911

[^] Les modèles GRH ne sont pas disponibles avec des lampes ou des pare-haleines.

Pour tous les modèles en acier inoxydable:

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

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



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



GRAH-24

RAMPE CHAUFFANTE ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Dimensions L x P x H	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
		220V	240V			
GRAH-18	457 x 152 x 64 mm	1.6	1.5	350	4 kg	€311
GRAH-24	610 x 152 x 64 mm	2.3	2.1	500	4 kg	329
GRAH-30	762 x 152 x 64 mm	3.3	2.8	660	4 kg	350
GRAH-36	914 x 152 x 64 mm	3.6	3.3	800	5 kg	369
GRAH-42	1067 x 152 x 64 mm	4.3	4.0	950	5 kg	392
GRAH-48	1219 x 152 x 64 mm	5.5	5.0	1100	5 kg	410
GRAH-54	1372 x 152 x 64 mm	5.7	5.2	1250	6 kg	439
GRAH-60	1524 x 152 x 64 mm	6.4	5.8	1400	7 kg	466
GRAH-66	1676 x 152 x 64 mm	7.1	6.5	1560	8 kg	512
GRAH-72	1829 x 152 x 64 mm	7.8	7.2	1725	8 kg	574
GRAH-84	2134 x 152 x 64 mm	9.3	8.5	2050	9 kg	658
GRAH-96	2438 x 152 x 64 mm	10.9	10.0	2400	10 kg	748

Pour tous les modèles en aluminium:

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

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



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

RAMPE CHAUFFANTE ALUMINIUM AVEC ÉCLAIRAGE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
			220V	240V			
GRAHL-18	2	457 x 229 x 64 mm	2.1	2.0	470	4 kg	€ 481
GRAHL-24	2	610 x 229 x 64 mm	2.9	2.6	620	5 kg	500
GRAHL-30	2	762 x 229 x 64 mm	3.6	3.3	780	5 kg	553
GRAHL-36	3	914 x 229 x 64 mm	4.5	4.1	980	6 kg	609
GRAHL-42	3	1067 x 229 x 64 mm	5.2	4.7	1130	8 kg	664
GRAHL-48	4	1219 x 229 x 64 mm	6.2	5.6	1340	8 kg	718
GRAHL-54	4	1372 x 229 x 64 mm	6.9	6.2	1490	9 kg	783
GRAHL-60	5	1524 x 229 x 64 mm	7.8	7.1	1700	10 kg	851
GRAHL-66	5	1676 x 229 x 64 mm	8.6	7.8	1860	10 kg	928
GRAHL-72	6	1829 x 229 x 64 mm	9.6	8.7	2085	16 kg	1033
GRAHL-84	7	2134 x 229 x 64 mm	8.6	10.3	2470	18 kg	1189
GRAHL-96	8	2438 x 229 x 64 mm	13.3	12.0	2880	25 kg	1333

Pour tous les modèles en aluminium avec lampes:

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

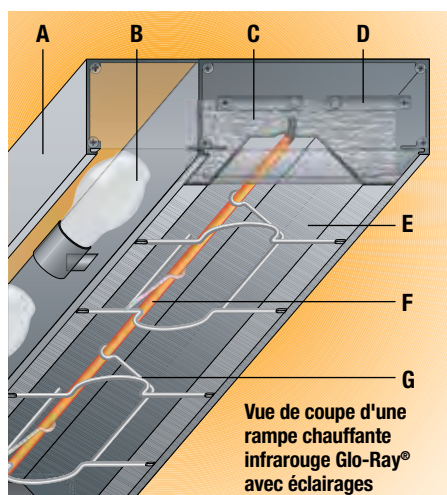
Cordons électriques : Cordons en tire-bouchon de 152 mm – à droite côté serveur.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 56

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 66

Glo-Ray — **GRAHL-xx** — Largeur (en pouces)

A = Aluminium
L = Ampoule incandescente
Aucun caractère = Acier inoxydable
Aucun caractère = aucun éclairage
H = Puissance élevée



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

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

COLOR-6	Boîtier de 152 mm pour modèles GRAH	par longueur de 305 mm	€28
COLOR-9	Boîtier de 229 mm pour modèles GRAHL	par longueur de 305 mm	28

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

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

GLOSS-6	Boîtier de 152 mm pour modèles GRA et GRAH	per 305 mm	€38
GLOSS-9	Boîtier de 229 mm pour modèles GRAL et GRAHL	per 305 mm	38

RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant	BBLACK	Noir Prononcé
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant		

CAP-EX	Cordon de 1829 mm et fiche attachés (exportation seulement) sur les modèles jusqu'à 1829 mm		€31
IND. LGT	Voyant (télécommande uniquement sur les unités en acier inoxydable)		16

Cordons électriques – Nécessité de spécifier la longueur du cordon –

LEADS5	Cordons électriques de 305-1525 mm		€21
LEADS10	Cordons électriques de 1829-3048 mm		42
LEADS15	Cordons électriques de 3352-4572 mm		63
LEADS20	Cordons électriques de 4877-6096 mm		84

9.375BP1	238 mm Pare-haleine, un côté	par longueur de 305 mm	€ 60
9.375BP2	238 mm Pare-haleine, deux côtés	par longueur de 305 mm	120

14BP1	356 mm Pare-haleine, un côté	par longueur de 305 mm	97
14BP2	356 mm Pare-haleine, deux côtés	par longueur de 305 mm	194

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

LIGHTS-ADD'L	Ampoules supplémentaires – Installées (deux max. par longueur de 305 mm, moins une – une par longueur de 305 mm standard (à commander avec interrupteurs à distance uniquement)	unité	28
---------------------	---	-------	----

3 ANEAL REFL	Réflecteur brillant pour lampes	per 305 mm	22
---------------------	---------------------------------	------------	----

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

BLT INF	Encastré (12,2 A max.)		€40
----------------	------------------------	--	-----

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

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

Pour les modèles et les prix, voir la page 65

ATL	Supports tubulaires réglables 254 à 356 mm (non disponibles dans les couleurs à peinture en poudre)	paire	€223
NTL-10, -12	Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 254 ou 305 mm)	paire	97

NTL-14, -16	Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 356 ou 406 mm)	paire	105
--------------------	--	-------	-----

NTL-PAINT Supports tubulaires non réglables (spécifier finition Designer ou brillante)

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

TL-13	Supports à pieds en T - Dégagement de 343 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)	paire	40
--------------	---	-------	----

TL-16	Supports à pieds en T - Dégagement de 406 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)	paire	292
--------------	---	-------	-----

TL-18	Supports à pieds en T - Dégagement de 457 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)	paire	335
--------------	---	-------	-----

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment) – voir page 64 pour illustrations

CL-HIGH	Supports à pieds en C puissance élevée – Dégagement de 343 mm. Pour les modèles jusqu'à 1829 mm	paire	€128
----------------	---	-------	------

GR-ANGLE	Équerres de fixation réglables (sur les modèles GRH uniquement) inox	paire	25
-----------------	--	-------	----

ADJ ANGLE	Équerres de fixation réglables (sur les modèles GRAH et GRAHL seulement)	paire	25
------------------	--	-------	----

ADJ ANGLE7	Cornière réglable de 178 mm de hauteur pour modèles GRAH, GRAHL uniquement	paire	30
-------------------	--	-------	----

CHAIN 1	Chaîne de suspension	par longueur de 305 mm	8
----------------	----------------------	------------------------	---

Les ampoules LED orientables Chef, 230 volts sont adaptées aux rampes chauffantes modèles GRAHL-xx, quelque soit leur voltage. Vous reporter à la page 50 pour plus d'informations.

€108

Les rampes chauffantes GRAHL-xx avec éclairage doivent être utilisées pour des usages de pass seulement et doivent être positionnées à minimum 254 mm de la surface à chauffer. Les ampoules LED doivent être orientées vers le bas.

CLED-3000-230 Proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène

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



Accessoire
CLED-3000, -4000

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Rampes chauffantes infrarouges doubles Glo-Ray®

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

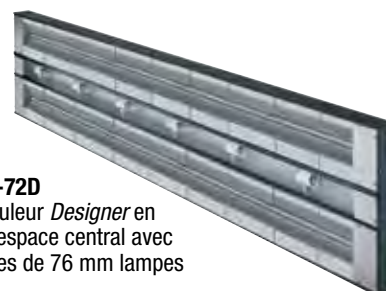
- Maximum de goût, sécurité et durée de maintien au chaud garanti
- Répartition uniforme de la chaleur – pas de points froids
- Boîtiers solides en aluminium extrudé qui ne s'affaissent pas, de 457 à 1829 mm
- Éléments chauffants à gaine métallique longue-durée
- Le réflecteur ne noircit pas, assurant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

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

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



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



RAMPE CHAUFFANTE DOUBLE LARGEUR EN ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Longueur	Intensité		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix	
		Monophasée 220V	240V			(Espace central avec ampoules)	
						76 mm (largeur 381mm)	152 mm (largeur 457mm)
GRAH-18D	457 mm	3.2	2.9	700	7 kg	€ 764	€ 777
GRAH-24D	610 mm	4.5	4.2	1000	8 kg	797	810
GRAH-30D	762 mm	6.0	5.5	1320	9 kg	875	893
GRAH-36D	914 mm	7.3	6.7	1600	9 kg	953	971
GRAH-42D	1067 mm	8.6	7.9	1900	11 kg	1033	1034
GRAH-48D	1219 mm	10.0	9.2	2200	13 kg	1113	1136
GRAH-54D	1372 mm	11.4	10.4	2500	14 kg	1198	1221
GRAH-60D	1524 mm	12.7	11.7	2800	16 kg	1288	1324
GRAH-66D	1676 mm	14.2	13.0	3120	18 kg	1411	1447
GRAH-72D	1829 mm	15.7	14.4	3450	19 kg	1574	1610
GRAH-84D	2134 mm	18.6	17.1	4100	23 kg	1816	1863
GRAH-96D	2438 mm	21.8	20.0	4800	24 kg	2061	2108

Pour tous les modèles doubles en aluminium :

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

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

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

RAMPE CHAUFFANTE DOUBLE LARGEUR EN ALUMINIUM AVEC ÉCLAIRAGE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Ampoules	Longueur	Intensité		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix	
			Monophasée 220V	240V			Espace central avec ampoules	
							76 mm (largeur 381mm)	152 mm (largeur 457mm)
GRAHL-18D	2	457 mm	3.7	3.4	820	7 kg	€ 841	€ 854
GRAHL-24D	2	610 mm	5.1	4.7	1120	8 kg	872	885
GRAHL-30D	2	762 mm	6.5	6.0	1440	9 kg	967	985
GRAHL-36D	3	914 mm	8.1	7.4	1780	10 kg	1061	1079
GRAHL-42D	3	1067 mm	9.5	8.7	2080	12 kg	1161	1179
GRAHL-48D	4	1219 mm	11.1	10.2	2440	14 kg	1261	1284
GRAHL-54D	4	1372 mm	12.5	11.4	2740	15 kg	1369	1392
GRAHL-60D	5	1524 mm	14.1	12.9	3100	17 kg	1483	1519
GRAHL-66D	5	1676 mm	15.5	14.3	3420	18 kg	1620	1656
GRAHL-72D	6	1829 mm	17.3	15.9	3810	20 kg	1805	1841
GRAHL-84D	7	2134 mm	20.5	18.8	4520	23 kg	2087	2134
GRAHL-96D	8	2438 mm	24.0	22.0	5280	25 kg	2358	2405

Pour tous les modèles doubles en aluminium avec lampes :

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

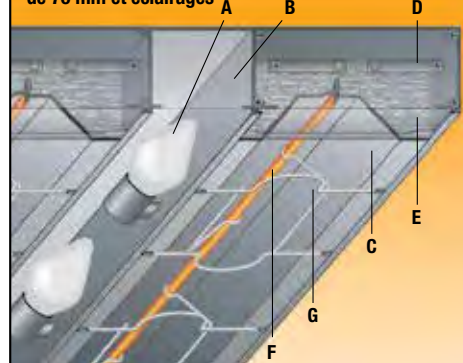
Cordons électriques : cordons en tire-bouchon de 152 mm – à droite côté serveur.

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

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 58

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 66

Vue de coupe d'une rampe chauffante double longueur infrarouge Glo-Ray avec espacement central de 76 mm et éclairages



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

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

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

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

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

F Éléments chauffants à gaine métallique longue-durée

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

Glo-Ray — GR A H L - xx D — Éléments doubles

A = Aluminium — Longueurs (en pouces)

Aucun caractère = Acier inoxydable

H = Haute puissance

L = Ampoule incandescente

Aucun caractère = aucun éclairage



Modèle GRAHL-96D
avec pare-haleine en
option et supports
tubulaires non réglables

Une série de modèles GRAH-60D

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer, modèles aluminium 457 à 1829 mm. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard - par longueur de 305 mm €40

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

Finitions brillantes, modèles aluminium 457 à 1829 mm. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard - per 305 mm €51

RRED Rouge Brillant	GGRAY Gris Brillant	BBLACK Noir Prononcé
GGOLD Or Brillant	BBLUE Bleu Brillant	

IND. LGT Voyant (interrupteur distant seulement) 16

Cordons électriques – Nécessité de spécifier la longueur du cordon –

LEADS5	Cordons électriques 305-1525 mm	€21
LEADS10	Cordons électriques 1829-3048 mm	42
LEADS15	Cordons électriques 3352-4572 mm	63
LEADS20	Cordons électriques 4877-6096 mm	84

9.375BP1 238 mm Pare-haleine, un côté par longueur de 305 mm € 60

9.375BP2 238 mm Pare-haleine, deux côtés par longueur de 305 mm 120

14BP1 356 mm Pare-haleine, un côté par longueur de 305 mm 97

14BP2 356 mm Pare-haleine, deux côtés par longueur de 305 mm 194

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

LIGHTS-ADD'L Ampoules supplémentaires – Installées (deux max. par longueur de 305 mm, moins une. Une par longueur de 305 mm standard) (à commander avec interrupteurs à distance uniquement) unité 28

3 ANEAL REFL Réflecteur recuit brillant pour lampes avec intercalaire de 76 mm par longueur de 305 mm 22

6 ANEAL REFL Réflecteur recuit brillant pour lampes avec intercalaire de 152 mm par longueur de 305 mm 35

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

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées Pour les modèles et les prix, voir la page 65

RMB-ATT Le boîtier de commande peut être fixé à la rampe chauffante en usine (pour les modèles GRAH et GRAHL Dual uniquement) (sélectionnez RMB en page 65 ; implique un coût supplémentaire) € 37

ATL-D Supports tubulaires réglables 254-356 mm. Deux paires fournies Non disponibles dans les couleurs peintes en poudre 2 paires 446

NTL-10-D, -12-D Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 254 ou 305 mm) Deux paires fournies (10 = 254 mm, 12 = 300 mm) 2 paires 194

NTL-14-D, -16-D Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 356 ou 406 mm) Deux paires fournies (14 = 356 mm, 16 = 406 mm) 2 paires 212

NTL-PAINT-D Pieds tubulaires non réglables en couleur Designer ou finition brillante (spécifier la couleur) Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –Transparent anodisé standard – 2 paires 80

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment) – voir page 64 pour illustrations

ADJ ANGLE-D Équerres réglables. Deux paires fournies 2 paires €50

ADJ ANGLE7-D Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles double 2 paires 60

CHAIN 1 Chaîne de suspension par longueur de 305 mm 8

Les ampoules LED orientables Chef, 230 volts sont adaptées aux rampes chauffantes doubles modèles GRAHL-xxD, quelque soit leur voltage. Vous reporter à la page 50 pour plus d'informations €108

Les rampes chauffantes GRAHL-xxD avec éclairage doivent être utilisées pour des usages de pass seulement et doivent être positionnées à minimum 457 mm de la surface à chauffer. Les ampoules LED doivent être orientées vers le bas.

CLED-3000-230 Proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène
CLED-4000-230 Proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente



Accessoire
CLED-3000, -4000

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Rampes chauffantes infrarouges en céramique Ultra-Glo®

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

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



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

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

Modèle*	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Intensité	Poids à l'expédition ♦	Prix*
UGAH-18	457 mm	220 ou 240	630 ou 650	2.9 ou 2.7	5 kg	€ 695
UGAH-24	610 mm	220 ou 240	756 ou 750	3.4 ou 3.1	5 kg	703
UGAH-30	762 mm	220 ou 240	945 ou 1125	4.7 ou 4.3	6 kg	847
UGAH-36	914 mm	220 ou 240	1260 ou 1300	5.7 ou 5.4	7 kg	853
UGAH-42	1067 mm	220 ou 240	1680 ou 1500	7.6 ou 6.3	7 kg	994
UGAH-48	1219 mm	220 ou 240	1890 ou 1950	8.6 ou 8.1	9 kg	1004
UGAH-54	1372 mm	220 ou 240	2268 ou 2250	10.3 ou 9.4	9 kg	1134
UGAH-60	1524 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	11.5 ou 10.8	11 kg	1149
UGAH-66	1676 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	11.5 ou 10.8	11 kg	1284
UGAH-72	1829 mm	220 ou 240	3025 ou 3000	13.8 ou 12.5	11 kg	1312

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

Modèle*	Bulbs	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Intensité	Poids à l'expédition ♦	Prix*
UGAHL-18	1	457 mm	220 ou 240	680 ou 710	3.1 ou 3.0	5 kg	€ 850
UGAHL-24	2	610 mm	220 ou 240	856 ou 870	3.9 ou 3.6	5 kg	865
UGAHL-30	2	762 mm	220 ou 240	1045 ou 1245	4.8 ou 5.2	8 kg	1038
UGAHL-36	3	914 mm	220 ou 240	1410 ou 1480	6.4 ou 6.2	8 kg	1082
UGAHL-42	3	1067 mm	220 ou 240	1830 ou 1680	8.3 ou 7.0	9 kg	1243
UGAHL-48	4	1219 mm	220 ou 240	2090 ou 2190	9.5 ou 9.1	10 kg	1287
UGAHL-54	4	1372 mm	220 ou 240	2468 ou 2490	11.2 ou 10.4	11 kg	1454
UGAHL-60	5	1524 mm	220 ou 240	2770 ou 2900	12.6 ou 12.1	12 kg	1509
UGAHL-66	5	1676 mm	220 ou 240	2770 ou 2900	12.6 ou 12.1	14 kg	1651
UGAHL-72	6	1829 mm	220 ou 240	3324 ou 3360	15.1 ou 14.0	15 kg	1715

* Marque CE indisponible.

♦ N'inclut pas le boîtier de télécommande.

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

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

Pour tous les modèles en céramique :

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

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

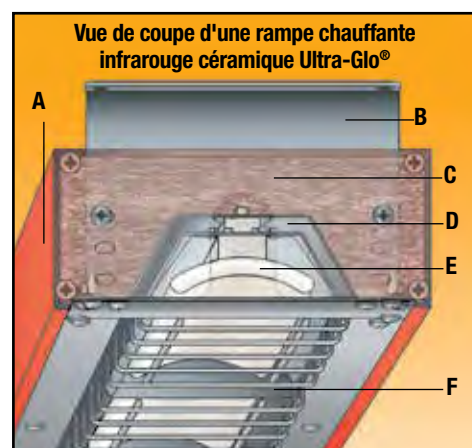
Dimensions de UGAHL avec boîtier de commande à distance, bouton à bascule et voyant indicateur : 457-1829 L x 229 P x 64 H mm.

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

OPTIONS – PAGE 61

BOÎTIERS DE TÉLÉCOMMANDE – PAGE 65

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 66



A Boîtiers en aluminium robuste qui ne se déforment pas, de 457 à 1829 mm par palier de 152 mm

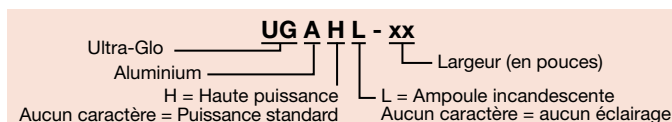
B Fixation ajustables permettant une fixation de la rampe chauffante à trois hauteurs différentes ; permettant une connection en extrémité de la rampe, si besoin

C Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur

D Réflecteur aluminium pour intensifier la réflexion de la chaleur et la renvoyer vers les bords de la surface de chauffe.

E La conception de la rampe permet de concentrer l'apport de chauffe sur les aliments

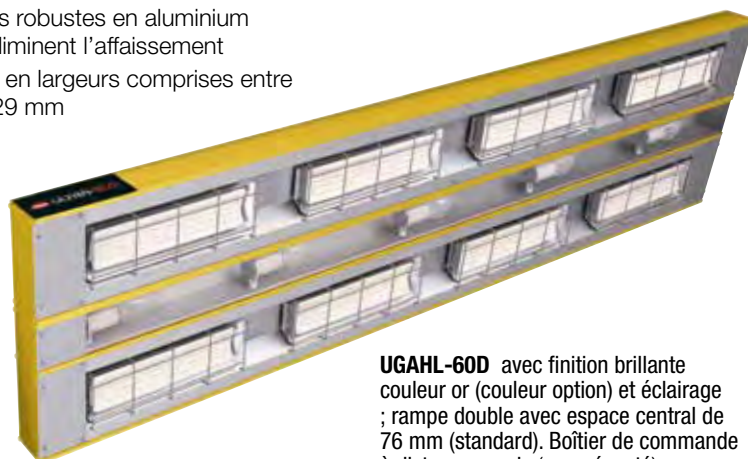
F La protection en fil inox fixe l'élément chauffant et assure la sécurité de l'opérateur sans nuire à la répartition de la chaleur



Rampes chauffantes infrarouges doubles en céramique Ultra-Glo®

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

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



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

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

Modèle*	Largeur	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition [◇]	Prix■
UGAH-18D	457 mm	220 ou 240	1260 ou 1300	8 kg	€1378
UGAH-24D	610 mm	220 ou 240	1512 ou 1500	9 kg	1437
UGAH-30D	762 mm	220 ou 240	1890 ou 2250	11 kg	1740
UGAH-36D	914 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	14 kg	1794
UGAH-42D	1067 mm	220 ou 240	3360 ou 3000	15 kg	2102
UGAH-48D	1219 mm	220 ou 240	3780 ou 3900	18 kg	2155
UGAH-54D	1372 mm	220 ou 240	4536 ou 4500	19 kg	2453
UGAH-60D	1524 mm	220 ou 240	5040 ou 5200	22 kg	2520
UGAH-66D	1676 mm	220 ou 240	5040 ou 5200	23 kg	2815
UGAH-72D	1829 mm	220 ou 240	6048 ou 6000	25 kg	2902

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

Modèle	Bulbs	Largeur	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition [◇]	Prix*
UGAHL-18D	1	457 mm	220 ou 240	1310 ou 1360	8 kg	€1444
UGAHL-24D	2	610 mm	220 ou 240	1612 ou 1620	7 kg	1473
UGAHL-30D	2	762 mm	220 ou 240	1990 ou 2370	11 kg	1831
UGAHL-36D	3	914 mm	220 ou 240	2670 ou 2780	12 kg	1912
UGAHL-42D	3	1067 mm	220 ou 240	3510 ou 3180	15 kg	2247
UGAHL-48D	4	1219 mm	220 ou 240	3980 ou 4140	16 kg	2317
UGAHL-54D	4	1372 mm	220 ou 240	4736 ou 4740	20 kg	2649
UGAHL-60D	5	1524 mm	220 ou 240	5290 ou 5500	22 kg	2728
UGAHL-66D	5	1676 mm	220 ou 240	5290 ou 5500	23 kg	3044
UGAHL-72D	6	1829 mm	220 ou 240	6348 ou 6360	26 kg	3155

* Marque CE indisponible.

◇ N'inclut pas le boîtier de télécommande.

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

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

Pour tous les modèles doubles en céramique :

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

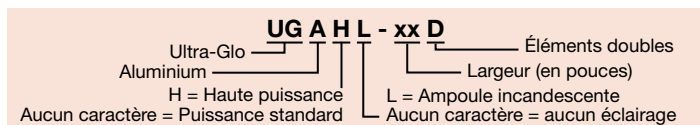
Dimensions avec boîtier de commande attaché, interrupteur à bascule et voyant (UGAH seulement) : 457 à 1829 L x 479 P x 64 H mm.

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

OPTIONS – PAGE 61

BOÎTIERS DE TÉLÉCOMMANDE – PAGE 65

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 66





UGAH-42D avec entretoise de 76 mm standard. Boîtier de commande à distance recommandé (non illustré)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –			
COLOR-6	Boîtier de 152 mm pour les modèles UGAH simples (sélection de couleur ci-dessous)		par longueur de 305 mm €28
COLOR-9	Boîtier de 229 mm pour les modèles UGAHL simples (sélection de couleur ci-dessous)		par longueur de 305 mm 28
COLOR-15	Boîtiers 381 mm pour UGAH, UGAL, UGAHL doubles (sélection de couleur ci-dessous)		par longueur de 305 mm 40
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit
		NAVY	Bleu Marine
		COPPER	Cuivre Antique
		GREEN	Vert Chasseur

Finitions brillantes, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –			
GLOSS-6	Boîtier de 152 mm pour modèles UGAH (sélection de finition ci-dessous)		par longueur de 305 mm €38
GLOSS-9	Boîtier de 229 mm pour modèles UGAHL (sélection de finition ci-dessous)		par longueur de 305 mm 38
GLOSS-15	Boîtiers 381 mm pour UGAH, UGAHL doubles (sélection de finition ci-dessous)		par longueur de 305 mm 51
RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant
		BBLACK	Noir Prononcé

Couleurs Designer, boîtiers de télécommande – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –			
RMB-COLOR	Boîtier de télécommande en couleur Designer (au choix) –		€40
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit
		NAVY	Bleu Marine
		COPPER	Cuivre Antique
		GREEN	Vert Chasseur

Finitions brillantes, boîtiers de télécommande – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –			
RMB-GLOSS	Boîtier de télécommande en couleur Designer (au choix) –		€59
RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant
		BBLACK	Noir Prononcé

LIGHTS-ADD'L	Ampoules supplémentaires – Installées (deux max. par longueur de 305 mm, moins une. Une par longueur de 305 mm standard) (À commander avec interrupteurs à distance uniquement)	unité	€ 28
UGA-NTL-14, -16	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 356 ou 406 mm)	paire	105
UGA-NTL-18, -20	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 457 ou 508 mm)	paire	114
UGA-NTL-22, -24	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 559 ou 610 mm)	paire	120
UGA-NTL-18-D, -20-D	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 457 ou 508 mm)	2 paires	227
UGA-NTL-22-D, -24-D, -26-D	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 559, 610 ou 660 mm)	2 paires	240
NTL-PAINT	Supports tubulaires non réglables en couleurs Designer ou finitions brillantes Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –	paire	40
NTL-PAINT-D	Supports tubulaires non réglables en couleurs Designer ou finitions brillantes Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –	2 paires	80
Cordons électriques rallongés (plus longs que les conduits de 914 mm standard) – longueur de cordon à spécifier			
HT-LEADS5	305-1524 mm Cordons électriques rallongés		€32
HT-LEADS10	1829-3048 mm Cordons électriques rallongés		64
HT-LEADS15	3353-4572 mm Cordons électriques rallongés		96
HT-LEADS20	4877-6096 mm Cordons électriques rallongés		128
RMB-UGA	Boîtier de contrôle à distance avec interrupteur à bascule et témoin (non disponible sur les modules doubles 240 V)		Gratuit
RMB-UGA-INF	Boîtier de contrôle à distance avec interrupteur à bascule, doseur d'énergie, relais et témoin lumineux (non disponible pour les modèles 240 V avec éclairage) – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –		€369

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Ampoule DEL 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement, toutes les tensions, pour des usages de passe uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas – voir page 50 plus amples informations	€108
UGAHL-xx doivent être éloignés au minimum de 432 mm des surfaces à chauffer, UGAHL-xxD doivent être éloignés au minimum de 456 mm des surfaces à chauffer. La gamme est prévue pour des usages de passe uniquement	
CLED-3000-230 Proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène	CLED-4000-230 Proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Accessoire
CLED-3000, -4000



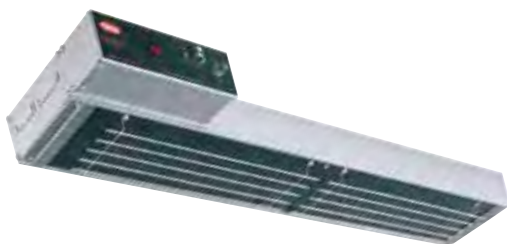
RMB-UGA-INF



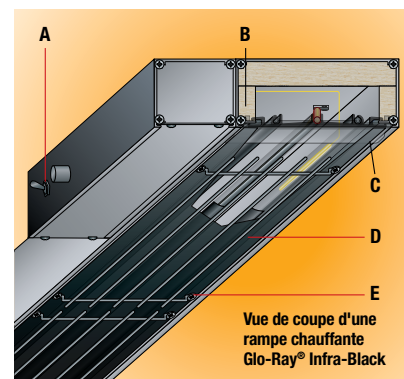
Rampes chauffantes Glo-Ray® Infra-Black®

Pour réchauffer les aliments à courte distance du produit, la technologie de chauffage Glo-Ray® Infra-Black® est idéale, émettant un véritable mur de chaleur uniforme. Les boîtiers simples ou doubles continus en aluminium robuste sont synonymes de qualité et durabilité et ils sont proposés dans un large éventail de largeurs, profondeurs, arrangements de montage et couleurs pour s'adapter à vos opérations.

GRAIH-36 avec boîtier de commande TCBI et protection métallique en option



- Procure la chaleur idéale là où l'espace est limité ; monté entre 102 et 254 mm de la surface cible (modèle simple) et entre 203 et 356 mm (modèle double)
- Éléments chauffants à gaine métallique longue-durée
- L'émetteur Infra-Black répartit uniformément la chaleur – élimine les points chauds
- Boîtiers solides en aluminium qui ne s'affaissent pas, de 457 à 1829 mm, par incréments de 152 mm
- L'isolation ultra-performante maintient fraîches les surfaces extérieures du boîtier



- A** Contrôle par thermostat pour réguler la chaleur et fournir une température constante – boîtier de contrôle à distance (RMB) disponible en option (températures à réglage infini en option)
- B** Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur
- C** Fournit une chaleur idéale pour un fonctionnement dans des espaces réduits et proches des aliments
- D** Protection de fil en option qui permet de protéger l'utilisateur de tout contact accidentel avec la surface chauffante
- E** Émetteur Infra-Black® qui assure une répartition homogène de la chaleur en évitant les points chauds pour des applications de faible distance

RAMPE CHAUFFANTE INFRA-BLACK EN ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE (Le prix du RMB ou du TCBI doit être précisé et ajouté)

Modèle	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRAIH-18	457 mm	220 ou 240	350	5 kg	€485 + RMB
GRAIH-24	610 mm	220 ou 240	500	5 kg	513 + RMB
GRAIH-30	762 mm	220 ou 240	660	6 kg	546 + RMB
GRAIH-36	914 mm	220 ou 240	800	6 kg	579 + RMB
GRAIH-42	1067 mm	220 ou 240	950	7 kg	612 + RMB
GRAIH-48	1219 mm	220 ou 240	1100	7 kg	647 + RMB
GRAIH-54	1372 mm	220 ou 240	1250	8 kg	675 + RMB
GRAIH-60	1524 mm	220 ou 240	1400	9 kg	723 + RMB
GRAIH-66	1676 mm	220 ou 240	1560	10 kg	780 + RMB
GRAIH-72	1829 mm	220 ou 240	1725	15 kg	889 + RMB

DOUBLE RAMPE CHAUFFANTE INFRA-BLACK EN ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE (Le prix du RMB ou du TCBI doit être précisé et ajouté)

Modèle	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix	
					76 mm Intercalaire	152 mm Intercalaire
GRAIH-18D	457 mm	220 ou 240	700	8 kg	€1122 + RMB	€1135 + RMB
GRAIH-24D	610 mm	220 ou 240	1000	10 kg	1182 + RMB	1195 + RMB
GRAIH-30D	762 mm	220 ou 240	1320	10 kg	1279 + RMB	1297 + RMB
GRAIH-36D	914 mm	220 ou 240	1600	13 kg	1378 + RMB	1396 + RMB
GRAIH-42D	1067 mm	220 ou 240	1900	16 kg	1479 + RMB	1497 + RMB
GRAIH-48D	1219 mm	220 ou 240	2200	17 kg	1579 + RMB	1602 + RMB
GRAIH-54D	1372 mm	220 ou 240	2500	19 kg	1684 + RMB	1707 + RMB
GRAIH-60D	1524 mm	220 ou 240	2800	21 kg	1821 + RMB	1857 + RMB
GRAIH-66D	1676 mm	220 ou 240	3120	22 kg	1977 + RMB	2013 + RMB
GRAIH-72D	1829 mm	220 ou 240	3450	23 kg	2211 + RMB	2247 + RMB

○ N'inclut pas le boîtier de commande à distance (RMB) ni le boîtier de commande thermostatique (TCBI).

Il convient de choisir entre le RMB (voir page 65) et le TCBI (voir OPTIONS page 63).

◇ N'inclut pas RMB.

Tous les modèles Infra-Black® comportent :

Cordons électriques : cordons en tire-bouchon de 152 mm – sur la droite du serveur.

Dimensions : GRAIH : 457 à 1829 L x 152 P x 64 H mm.

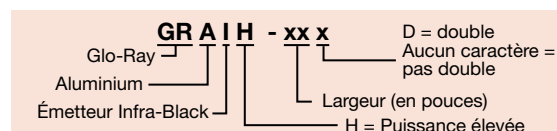
GRAIH-xxD avec intercalaire de 76 mm : 457 à 1829 L x 381 P x 64 H mm.

GRAIH-xxD avec intercalaire de 152 mm : 457 à 1829 L x 457 P x 64 H mm.

Dimensions du boîtier de commande (sans les interrupteurs) : 203 L x 76 P x 64 H mm.

Position du boîtier de commande : côté gauche du chef (sauf indication contraire).

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 63





GRAIH-72 (requiert un boîtier de commandes)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

COLOR-6	Boîtier de 152 mm pour les modèles GRAIH (sélection de couleur ci-dessous)	per 305 mm	€28
COLOR-15, -18	Boîtiers 381 mm et 457 mm pour modèles doubles GRAIH (sélection de couleur ci-dessous)	par longueur de 305 mm	40
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit
NAVY	Bleu Marine	COPPER	Cuivre Antique
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit
GREEN	Vert Chasseur		

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

GLOSS-6	Boîtier de 152 mm pour les modèles GRAIH (sélection de finition ci-dessous)	per 305 mm	€ 38
GLOSS-15, -18	Boîtiers 381 mm et 457 mm pour modèles doubles GRAIH (sélection de finition ci-dessous)	par longueur de 305 mm	€ 51
RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant
BBLACK	Noir Prononcé		

TCBI	Boîtier de commande thermostatique avec voyants à la place de RMB	189
-------------	---	-----

Boîtier De Commande À Distance Disponible avec des couleurs Designer et finitions brillantes – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard – Pour les modèles et les prix, voir la page 65

AIH18WG -AIH72WG	Grille de protection des éléments (deux jeux pour les modèles doubles)	par longueur de 305 mm (par côté)	€ 54
-------------------------	--	-----------------------------------	------

AIH4NTL	Supports tubulaires non réglables de 102 mm	paire	97
----------------	---	-------	----

AIH6NTL	Supports tubulaires non réglables de 152 mm	paire	97
----------------	---	-------	----

AIH8NTL	Supports tubulaires non réglables de 203 mm (2 paires pour les modèles doubles)	paire	97
----------------	---	-------	----

AIH10NTL	Supports tubulaires non réglables de 254 mm (2 paires pour les modèles doubles)	paire	97
-----------------	---	-------	----

AIH12NTL-D	Supports tubulaires non réglables de 305 mm	2 paires	194
-------------------	---	----------	-----

AIH14NTL-D	Supports tubulaires non réglables de 356 mm	2 paires	212
-------------------	---	----------	-----

NTL-PAINT	Couleur Designer ou finition brillante pour les pieds tubulaires non réglables – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –	paire	40
------------------	--	-------	----

NTL-PAINT-D	Couleur Designer ou finition brillante pour les pieds tubulaires non réglables – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –	2 paires	80
--------------------	--	----------	----

Cordons électriques rallongés (plus longs que les fils de raccord flexibles de 152 mm standard) - longueur de cordon à spécifier -

HT-LEADS5	305-1524 mm Cordons électriques rallongés	€ 32
------------------	---	------

HT-LEADS10	1829-3048 mm Cordons électriques rallongés	64
-------------------	--	----

HT-LEADS15	3353-4572 mm Cordons électriques rallongés	96
-------------------	--	----

HT-LEADS20	4877-6096 mm Cordons électriques rallongés	128
-------------------	--	-----

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment) – voir page 64 pour illustrations

DJ ANGLE	Equerres réglables de 60 mm pour modèles simples	paire	€25
-----------------	--	-------	-----

ADJ ANGLE7	Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles simples	paire	30
-------------------	---	-------	----

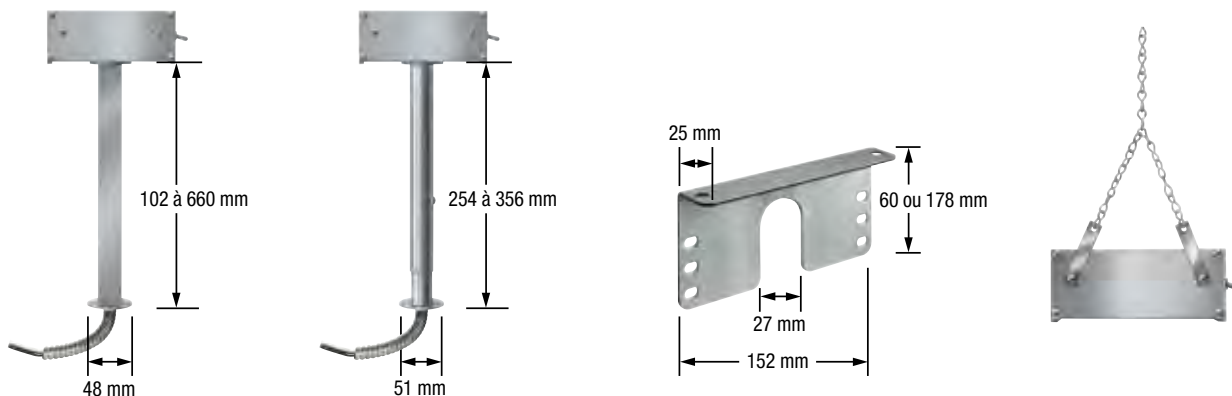
ADJ ANGLE-D	Equerres réglables de 60 mm pour modèles doubles	2 paires	50
--------------------	--	----------	----

ADJ ANGLE7-D	Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles doubles	2 paires	60
---------------------	---	----------	----

CHAIN 1	Chaîne de suspension	par longueur de 305 mm	8
----------------	----------------------	------------------------	---

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Options de montage Glo-Ray®



PERMANENT - POUR UNE INSTALLATION CÂBLÉE

Supports tubulaires non réglables (NTL)

Ces supports robustes cachent tous les câbles électriques indispensables aux branchements. Disponibles dans les couleurs Designer. Les doubles nécessitent deux paires. Préciser l'emplacement de la puissance à bas régime.

Supports tubulaires réglables (ATL)

Ces supports tubulaires robustes cachent tous les câbles électriques indispensables aux branchements. Deux paires pour les modèles doubles (pas disponible sur les modèles Ultra-Glo®). Préciser l'emplacement de la puissance à bas régime.

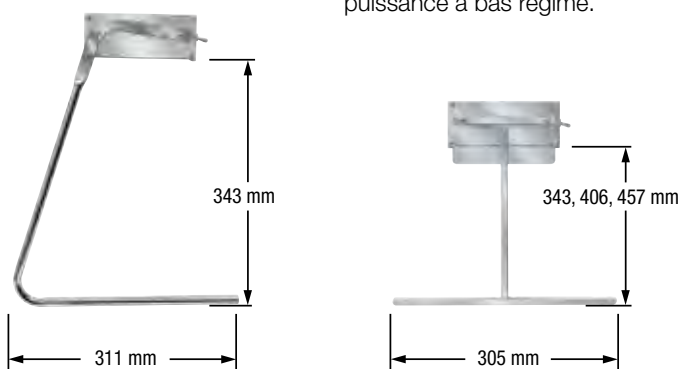
Équerres (ANGLE)

Équerres réglables spéciales adaptées aux boîtiers de 152 ou 229 mm pour le montage d'un Glo-Ray® sous une étagère. L'équerre de fixation réglable de 60 mm offre un espace de 25-51 mm tandis que l'équerre de fixation réglable de 70 mm offre un espace de 25 à 152 mm entre le Glo-Ray et l'étagère. Deux paires pour les modèles doubles (standard sur les modèles Ultra-Glo).

Suspension de la chaîne (CHAIN)

Les chaînes se fixent aux pattes fournies avec les présentoirs et sont disponibles dans différentes longueurs pour s'adapter à l'emplacement (non disponibles sur les modèles Ultra-Glo).

Rampes chauffantes



PORTATIVE - POUR L'INSTALLATION DU CORDON ET DE LA FICHE

Supports à pieds en C (CL)

Les pieds chromés attrayants facilitent le déplacement du réchaud. Pour les modèles de 1829 mm de largeur maximum (pas disponible sur les modèles Ultra-Glo).

Supports à pieds en T (TL)

Procurent stabilité et rigidité et créent une zone ouverte de passage d'un côté à l'autre sous l'ensemble. Pour les modèles de 1829 mm de largeur maximum (pas disponible sur les modèles Ultra-Glo).

Boîtiers de commandes (RMB)

Les boîtiers de commandes Hatco sont conçus pour des interrupteurs à bascule ou à progression continue, des voyants et des câbles, et sont prêts à l'installation lorsqu'ils sont achetés avec les rampes chauffantes Glo-Ray®.

- Conçus pour des interrupteurs à bascule ou à réglage infini, fournis avec les câbles
- Protection filetée en caoutchouc pour interrupteur à bascule standard
- Un boîtier de commandes par rampe chauffante



RMB-14FE-CE
avec commandes
à réglage infini
(356 L x 76 P x 64 H mm)



RMB-7DE-CE
avec interrupteurs à bascule
et couleur *Designer* en option
(229 L x 76 P x 64 H mm)



RMB-3HE-CE
avec interrupteur
à bascule et voyant
(140 L x 76 P x 64 H mm)

BOÎTIER DE COMMANDES (RMB)

Modèle	Description	Tension Monophasée	Largeur	Prix*
RMB-3CE-CE	1 commande à réglage infini	220 ou 240	140 mm	€205
RMB-3DE-CE	1 interrupteur à bascule marche/arrêt	220 ou 240	140 mm	155
RMB-3EE-CE	2 interrupteurs à bascule	220 ou 240	140 mm	171
RMB-3HE-CE	1 interrupteur à bascule 1 voyant	220 ou 240	140 mm	171
RMB-7CE-CE	2 commandes à réglage infini réglage température	220 ou 240	229 mm	307
RMB-7DE-CE	3 interrupteurs à bascule	220 ou 240	229 mm	229
RMB-7HE-CE	1 commande à réglage infini, 1 voyant	220 ou 240	229 mm	246
RMB-7KE-CE	2 interrupteurs à bascule, 2 voyants	220 ou 240	229 mm	227
RMB-7NE-CE	1 interrupteur à bascule, 1 commande à réglage infini	220 ou 240	229 mm	252
RMB-7QE-CE	1 interrupteur à bascule, 1 commande à réglage infini, 1 voyant	220 ou 240	229 mm	260
RMB-14FE-CE	4 commandes à réglage infini	220 ou 240	356 mm	499
RMB-14EE-CE	4 interrupteurs à bascule	220 ou 240	356 mm	246
RMB-14KE-CE	3 interrupteurs à bascule, 3 voyants	220 ou 240	356 mm	277
RMB-14NE-CE	2 interrupteurs à commande continue, 2 voyants	220 ou 240	356 mm	359
RMB-14QE-CE	2 interrupteurs à bascule, 2 interrupteurs à progression continue	220 ou 240	356 mm	363
RMB-14YE-CE	1 interrupteur à bascule, 2 interrupteurs à progression continue	220 ou 240	356 mm	360

* Les prix s'appliquent uniquement au moment de l'achat de l'équipement.

Pour tous les modèles :

Poids à l'expédition : 1 à 3 kg, selon les composants.

Intensité max. autorisée par intensité : Interrupteur à bascule : 15 A.

Réglage infini : 12,2 A.

Dimensions (sans les interrupteurs) : 140, 229 ou 356 L x 76 P x 64 H mm.

Interrupteur à bascule : 15 A max.
Commande à réglage infini : 12,2 A max.

Boîtier de commande à distance :
Un seul RMB doit être utilisé par rampe chauffante et une seule rampe chauffante doit être utilisée par RMB

Le choix du boîtier de commande à distance (RMB) est disponible sur :
www.hatcocorp.com
dans « Resources »

Rampes chauffantes

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Option peinture couleur Designer, en remplacement de la couleur standard gris clair anodisé. Les couleurs non-standard ne peuvent pas être retournées

RMB-COLOR	Boîtier de commandes à distance avec couleur <i>Designer</i>					€40	
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit	NAVY	Bleu Marine	COPPER	Cuivre Antique
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit	GREEN	Vert Chasseur		

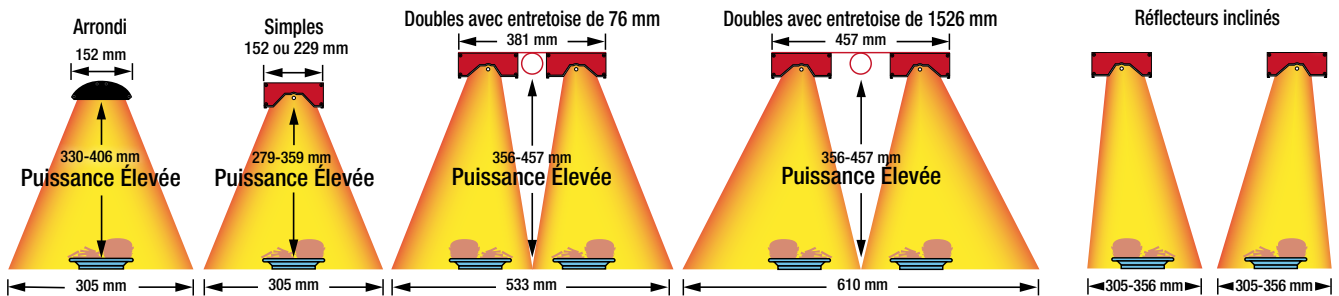
Option peinture finition brillantes, en remplacement de la couleur standard gris clair anodisé. Les couleurs non-standard ne peuvent pas être retournées

RMB-GLOSS	Boîtier de commandes avec finition brillante	€59
RRED Rouge Brillant	BBLUE Bleu Brillant	GGRAY Gris Brillant
GGOLD Or Brillant	BBLACK Noir Prononcé	

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Espacement recommandé de la rampe chauffante par rapport à sa cible* et exigences d'espacement (Basé sur une Rampe Chauffante de 610 mm)

Élément chauffant standard (Distance recommandée au-dessus du produit)



GLO-RAY® AVEC REVÊTEMENT MÉTALLIQUE

Grande puissance arrondie (GR5AH, GR5AHL) –

Uniquement dans les environnements non combustibles. Installer à 25 mm de l'étagère et à 254 mm minimum au-dessus d'une surface de comptoir non combustible (dos du mur : aucune exigence).

Simple (GRAH, GRAHL) –

Produits combustibles : 343 mm au-dessous, 25 mm au-dessus et à 76 mm d'un mur de fond. Produits non combustibles : 25 mm au-dessus, 254 mm au-dessous avec voyant lumineux ou ampoule à grande longévité et 203 mm au-dessous d'un interrupteur à bascule. Doivent être installés dans une zone de passage des plats. Les modèles à interrupteurs à distance peuvent être installés contre un mur arrière non combustible, affleurant avec une étagère superposée, et à 203 mm d'une surface située en dessous. Décalage maximum de 254 mm de l'avant d'une étagère superposée. Les modèles avec cordons doivent être installés à 76 mm au-dessous de toute étagère et à 297 mm au-dessus de toute surface.

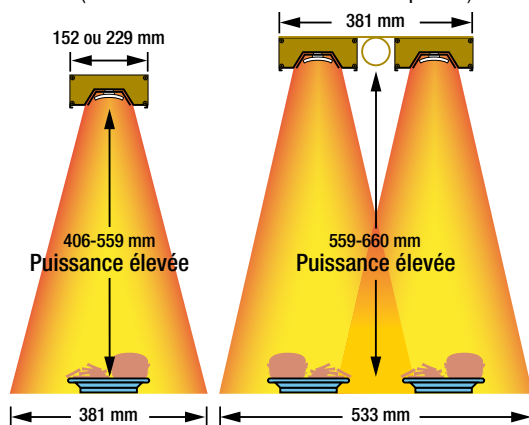
Doubles (GRAH-D, GRAHL-D) –

Installation interdite dans un environnement combustible. Non combustibles : 25 mm au-dessus, 254 mm au-dessous. Doivent être installés dans une zone de passage des plats. Les modèles à interrupteurs à distance peuvent être installés à 76 mm d'un mur arrière non combustible, 203 mm d'une surface située en dessous et affleurant avec une étagère superposée. Décalage maximum de 254 mm de l'avant d'une étagère superposée.

Réflecteurs inclinés Des réflecteurs inclinés facultatifs sont disponibles pour diriger la chaleur à gauche ou à droite

Élément chauffant Ultra-Glo®

(Distance recommandée au-dessus du produit)



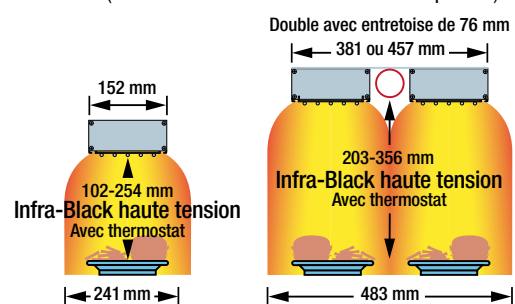
ULTRA-GLO®

Simple et double : (UGAH, UGAHL, UGAH-D, UGAHL-D) – Installation interdite dans un environnement combustible. Produits non combustibles : 25 mm au-dessus, 432 mm au-dessous et à 76 mm d'un mur de fond.

Montage double : Ne montez pas les rampes côte à côte (montage double) en laissant moins de 76 mm entre les deux éléments.

Élément chauffant Infra-Black®

(Distance recommandée au-dessus du produit)



GLO-RAY® INFRA-BLACK®

(GRAIH, GRAIH-D) – Chaleur douce/faible distance

Installation interdite dans un environnement combustible. Non combustibles : 25 mm au-dessus, 102 mm au-dessous. Doivent être installés dans une zone de passage des plats. Les modèles à interrupteurs à distance peuvent être installés à 76 mm d'un mur arrière non combustible et affleurant avec une étagère superposée. Décalage maximum de 254 mm de l'avant d'une étagère superposée.

Boîtiers de commandes : N'utilisez pas plus d'un RMB par rampe chauffante et pas plus d'une rampe chauffante par RMB.

PROFONDEUR DU MODÈLE DE CHAUFFAGE À LA HAUTEUR DE L'ÉLÉMENT RECOMMANDÉE

* Application d'un modèle simple recommandée sans chaleur de base, dans des conditions idéales. Les applications individuelles peuvent varier; consultez l'usine.

Postes à frites

Supermarchés & restauration rapide
Restaurants & snacks



GRFFL avec support d'enseigne de 229 mm en option (enseigne non incluse), couleur Rouge Chaud *Designer* et bac alimentaire (accessoire) *pg. 68*



GRFF en Bleu Brillant en option et **UGFF** en finition Gris Brillant en option *pg. 68*



GRFHS-PT26 avec présentoir pour frites (accessoire) *pg. 70*



GRFHS-PT26 avec ruban de support (accessoire) à revêtement dur composé de 8 plis pour cornets de frites (pelle à frites non incluse) *pg. 70*



GRFHS-PTT21 *pg. 70*



GRFSCL-18 avec support de fixation amovible, cordon et prise d'alimentation et bac alimentaire (accessoire) *pg. 70*

Postes de maintien et postes à frites

Optez pour la polyvalence des postes à frites GLOMAX®, Glo-Ray® et Ultra-Glo® Hatco. Avec une source de chaleur placée en haut, en bas ou les deux, ces réchauds offrent une grande flexibilité de conception sans compromettre la qualité des aliments. Idéals pour une utilisation en postes à frites, et dans les zones de service qui exigent un accès fréquent et facile.

- À poser – prêt à brancher et utiliser
- Polyvalents et disponibles dans plusieurs tailles, styles et type d'éléments de chauffe pour s'adapter à vos besoins
- Flexibles avec choix pour de la chauffe par le haut, par le bas ou les deux
- Disponibles avec ou sans éclairage
- Interrupteur marche/arrêt en série ; commande à réglage d'intensité de chauffe en option sur les modèles GRFF uniquement

- Tous les modèles avec chauffe par la base (GR-B, GRFFB et UGFFB) ont une température de chauffe pré-programmée, qui crée un enveloppement de chaleur autour des aliments
- GMFFL, GRFF, GRFFL, UGFF, UGFFL fournissent uniquement un chauffage supérieur
- Les éléments chauffants en céramique permettent une distance supérieure entre la source de chaleur et le bac à aliments (série UGFF uniquement)



GR-B Socle chauffant avec plaque (accessoire)

GRFFB avec interrupteur à réglage infini et bacs (accessoire)



GMFFL couleur Noir Designer standard et avec bac (accessoire)



POSTES À FRITES GLOMAX, CHAUFFE PAR LE HAUT UNIQUEMENT

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
GMFFL	329 x 644 x 445 mm	230	610	10 kg	€331

Pour tous les modèles avec pour élément de chauffe, la résistance blindée Glo-Ray :

Modèle expédié avec : cordon de 1829 mm et prise d'alimentation, support plastique pour glisser étiquette, livré sans bac.

Position du cordon : en bas au milieu, au dos.

POSTES À FRITES GLO-RAY, À POSER ET POSTES À FRITES AVEC OU SANS CHAUFFE PAR LA BASE (B)

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
GR-B	324 x 559 x 57 mm	220 ou 240	210 ou 250	9 kg	€ 578
GRFF	314 x 610 x 400 mm	220 ou 240	500 ou 500	6 kg	605
GRFFL	314 x 610 x 400 mm	220 ou 240	600 ou 620	6 kg	771
GRFFB*	324 x 610 x 406-508 mm	220 ou 240	710 ou 750	13 kg	976
GRFFBL*	324 x 610 x 406-508 mm	220 ou 240	810 ou 870	14 kg	1121

*Dégagement standard: 356 mm. Spécifiez 305 ou 406 mm au besoin.

Pour tous les modèles à gaine métallique :

Modèle expédié avec : cordon de 1829 mm et fiche.

Position du cordon : GR-B, GRFFB, GRFFBL : en haut au milieu, au dos.

GRFF, GRFFL : en bas au milieu, au dos.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 69

POSTES À FRITES ULTRA-GLO, À POSER AVEC OU SANS CHAUFFE PAR LA BASE (B)

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
UGFF	314 x 565 x 479 mm	220 ou 240	630 ou 750	7 kg	€ 752
UGFFL	314 x 565 x 479 mm	220 ou 240	730 ou 870	9 kg	920
UGFFB	324 x 572 x 559 mm	220 ou 240	840 ou 1000	11 kg	1119
UGFFBL	324 x 572 x 559 mm	220 ou 240	940 ou 1120	13 kg	1292

Pour tous les modèles avec pour élément de chauffe, la céramique :

Modèles expédiés avec : cordon de 1829 mm et fiche.

Position du cordon : UGFF, UGFFL : en haut au milieu, au dos.

UGFFB, UGFFBL : en bas au milieu, au dos.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 69

GR = Glo-Ray	x x F F B L	L = éclairage à incandescence
GM = GLOMAX		Aucun caractère = Aucun éclairage
UG = Ultra-Glo		B = chauffe par la base
Frites		Aucun caractère : aucune chauffe par la base mais par le haut uniquement



UGFFB avec bac en accessoire (bac perforées pas disponible)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement) (exclus GMFFL)

Couleurs Designer (une couleur par unité, la base chauffante n'est pas peinte, non disponible pour les modèles GR-B)
Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

RED	Rouge Chaud	€133
BLACK	Noir	133
GRAY	Gris Granit	133
WHITE	Blanc Granit	133
NAVY	Bleu Marine	133
GREEN	Vert Chasseur	133
COPPER	Cuivre Antique	133

Finitions brillantes (une couleur par unité, la base chauffante n'est pas peinte, non disponible pour les modèles GR-B)
Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

RRED	Rouge Brillant	€179
GGOLD	Or Brillant	179
GGRAY	Gris Brillant	179
BBLUE	Bleu Brillant	179
BBLACK	Noir Prononcé	179

Dégagement (du bas de Glo-Ray au sommet de la surface chauffée) (GRFFB, GRFFBL uniquement) – 356 mm standard

305 mm		Gratuit
406 mm		Gratuit
SIGN HOLD	Support de panneau pour le modèle GRFFL avec bascule arrière uniquement (requiert un panneau de 229 x 140 x 2 mm [l x h x p], qui n'est pas inclus et ajoute 76 mm à la hauteur de l'appareil)	€40
INF	Commande à réglage infini (indisponible sur le modèle GR-B, GMFFL, UGFF, UGFFL, UGFFB ou UGFFBL)	40

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

5PLTBOX	Support cinq plis pour boîtes de frites – 489 L x 235 P x 51 H mm	€209
8PLTBAG	Support huit plis pour sachets de frites – 489 L x 235 P x 51 H mm	209
Ampoule DEL Chef réglable 230 V – les ampoules doivent être tournées vers le bas – voir page 50 pour plus d'informations – exclut tout modèle sans ampoules existantes –		108
CLED-3000-230	Ampoule DEL Chef (proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène)	
CLED-4000-230	Ampoule DEL Chef (proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente)	

SUPPORTS POUR CORNETS DE FRITES – PAGE 71

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Accessoire CLED-3000 et -4000

Postes à frites Glo-Ray®

Hatco propose des postes à frites Glo-Ray® qui peuvent être placés à l'endroit idéal – à côté d'une friteuse ! La technologie de chauffe Glo-Ray maintient les aliments frits à des températures optimales, prêts à servir, sans dessèchement.

- Différents support pour cornets et sachets de frites pour les zones de service rapide
- La température de chauffe pré-programmée crée un enveloppement de chaleur autour des aliments (série GRFHS)
- Des modèles à poser parmi lesquels une version (série GRFHS)
- Les éléments en céramique et la cuve perforée permettent d'éviter que les aliments ne soient trop humides (série GRFHS)
- Les supports pour cornets à frites (accessoires) en revêtement téflonné permettent un maintien en température des aliments à une température supérieure de 8 à 11 °C par rapport aux modèles inox généralement utilisés (série GRFHS)
- Un séparateur traversant permet le maintien de plusieurs aliments (série GRFHS)
- Les postes de cuisson des frites sont dotés d'une source chauffante haute intégrée et d'un support de fixation amovible (séries GRFSC et GRFS)
- La série GRFSC est disponible avec des éléments chauffants en céramique, tandis que la série GRFS dispose de résistances Glo-Ray ou en céramique
- Plusieurs dégagements pour passage des paniers à frites sont proposés (série GRFS)
- La série GRFS est équipée d'un commutateur, d'un cordon avec fiche ainsi que d'une commande infinie en option

GRFHS-21 avec option de découpe paroi droite pour faciliter le passage du panier à frites et le support pour cornets de frites (accessoire) (découpe paroi gauche également possible)


GRFHS-16

GRFHS-PTT21

GRFSC-18 avec support de fixation amovible

POSTES A FRITES A POSER GLO-RAY PUISSANCE RENFORCEE

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRFHS-16*	2	416 x 591 x 577 mm	220 ou 240	1057 ou 1110	24 kg	€2964
GRFHS-21*	2	543 x 702 x 577 mm	220 ou 240	1218 ou 1200	29 kg	3259
GRFHS-26*	2	664 x 581 x 577 mm	220 ou 240	1243 ou 1129	30 kg	3346
GRFHS-PT26 [▲]	2	749 x 578 x 629 mm	220 ou 240	1233 ou 1468	29 kg	3349
GRFHS-PT26 ^{▲■}	2	749 x 578 x 679 mm	220 ou 240	1233 ou 1468	29 kg	3479
GRFHS-PTT21*	2	575 x 965 x 630 mm	220 ou 240	1486 ou 1768	45 kg	3405

■ Inclut une base chauffée pour encastrer un bac de 150 mm de profondeur (taille de 100 mm standard pour tous les autres modèles).

▲ Support pour pelle à frites standard.

* Ajoutez 43 mm à la largeur si vous commandez un porte-pelle.

Pour tous les postes à frites :

Modèles expédiés avec : Un bac de retenue perforé et diviseur de section. **Position du cordon :** À l'arrière, angle inférieur droit.

RAMPES CHAUFFANTES PIVOTANTES POUR POSTES A FRITES AVEC ELEMENTS CERAMIQUE OU GLO-RAY

Model	Ampoules	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRFSC-18 [□]	—	152 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	630 ou 750	5 kg	€656
GRFSC-18 [□]	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	730 ou 870	6 kg	786
GRFSCR-18 [†]	—	152 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	630 ou 750	5 kg	657
GRFSLR-18 [†]	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	730 ou 870	6 kg	786
GRFS-24 [□]	—	152 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	500 ou 500	5 kg	538
GRFSL-24 [□]	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	600 ou 608	6 kg	676
GRFSR-24 [†]	—	152 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	500 ou 500	5 kg	538
GRFSLR-24 [†]	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	600 ou 620	6 kg	676

□ L'espace libre de 305, 425, 457 (standard) ou 508 mm, doit être spécifié au moment de la commande.

† Poste à frites sans cordon ou fiche. Câbles d'alimentation à travers le montant-colonne.

○ Précisez une distance de dégagement de 254, 279, 305 ou 330 mm au moment de passer votre commande.

Pour tous les postes à frites à poser avec éléments en céramique :

Position de l'interrupteur à bascule : Modèles à éléments chauffants en céramique : arrière de l'appareil.

Modèles à éléments chauffants à gaine métallique : avant de l'appareil.

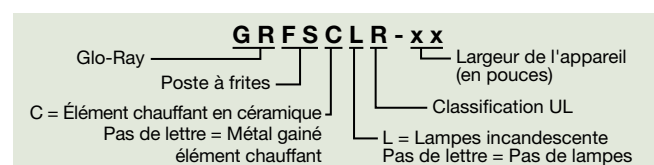
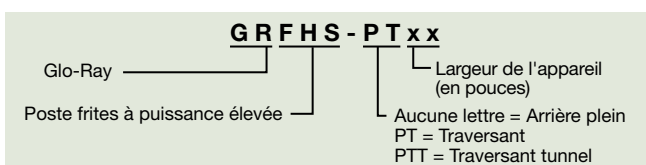
Position du cordon sur GRFS-24 et GRFSL-24 : en haut au milieu, au dos.

GRFSC-18 and GRFSLR-18: Côté arrière droit.

GRFS, GRFSL, GRFSC, GRFSC-18 avec une rampe chauffante pivotante un cordon avec fiche



OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 71



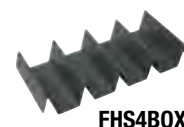


Séparateur
(standard sur les
modèles **GRFHS-21**
et **GRFHS-PT26**
uniquement)

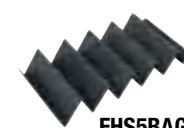
Cuve GN 2/1 perforée
(pour la série **GRFHS**
uniquement)

Poste frites présenté
GRFHS-PT26

Support pour pelle à frites
(standard sur les modèles
GRFHS-PT26 et **-PTT21**)
(pelle à frites non incluse)



FHS4BOX



FHS5BAG



FHS5BOX



FHS6BAG



FHS6BB



FHS7BAG



PTT16-10BAG

Postes à frites

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

FHS-CUT	Découpe à droite ou à gauche pour passage du panier à frites. Le côté de découpe doit être spécifié au moment de la commande ; (disponible uniquement pour les modèles GRFHS-16, -21 et -26)	Gratuit
INF	Commande à réglage infini (pour modèles à gaine métallique uniquement)	€40

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

FHS4BOX	Support pour boîtes à frites 4 plis (GRFHS-16 & -26) – 273 L x 127 P x 44 H mm	€ 81
FHS5BAG	Support pour sacs à frites 5 plis (GRFHS-16 et -26) – 286 L x 127 P x 48 H mm	81
FHS5BOX	Support pour boîtes à frites 5 plis (GRFHS-21 & -26) – 445 L x 127 P x 48 H mm	130
FHS6BAG	Support pour sacs à frites 6 plis (GRFHS-21, PT26, PTT21) 349 L x 127 P x 51 H mm	81
FHS6BB	Support pour boîtes à frites 6 plis (GRFHS-21, PT26, PTT21) 438 L x 127 P x 51 H mm	130
FHS7BAG	Support pour sacs à frites 7 plis (GRFHS-21) – 454 L x 127 P x 48 H mm	130
PTT16-10BAG	Support pour galettes (GRFHS-21, PT26, PTT21) 381 L x 98 P x 44 H mm	109
5BH	Support de sacs et pinces et bac perforé de 127 mm (GRFHS-21)	51
FHS-SH	Support pour pelle à frites (augmente la largeur de l'appareil de 32 mm) standard sur les modèles GRFHS-PT26 et -PTT21	51
FHSDIV1	Séparateurs (GRFHS-16, -26) – 407 L x 83 H mm	30
Ampoule DEL Chef réglable 230 V – les ampoules doivent être tournées vers le bas – voir page 50 pour plus d'informations –		108
CLED-3000-230 Ampoule DEL Chef (proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène)		
CLED-4000-230 Ampoule DEL Chef (proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente)		

BACS ET GRILLES – PAGE 155



Accessoire CLED-3000
et -4000



FHS-SH

Postes de découpe

*Buffets • Cafétérias
Restaurants d'entreprises*



Modèles **DCSB400-1CM** au-dessus des modèles **HGSM-4060** pg. 73



DCSB400-R24-1 avec base de couleur Sable des Bermudes (option) ; support et abat-jour de couleur laiton brillant pg. 73



DCSB400-R24-1 avec base de couleur Granit Gris en option ainsi que pied et abat-jour en nickel brillant standard. Illustré avec **GR2S-36** pg. 73



DCSB400-R24-1 avec base couleur Gris Granit en option et pied et abat-jour en Nickel Brillant standard pg. 73



GRCSCS-24 avec pare-haleine (accessoire), et planche de découpe pg. 74



ACCESSORIES (CSCL-BOARD illustré) pg. 74

Postes de découpe décoratifs et lampes de buffet décoratives

Le poste de découpage décoratif allie la lampe chauffante décorative d'Hatco à la base chauffante en pierre artificielle, tout en conservant les aliments au chaud. Ces postes chauffants conviennent parfaitement aux restaurants, hôtels, buffets et banquets.



DCS400-1CM avec pied et options : abat-jour en laiton brillant, et bordure couleur Sable Des Bermudes

DCSB400-R24-1 avec base couleur Sable Des Bermudes en option et pied et abat-jour standard en Nickel Brillant



DCSB400-3624-2 avec base de couleur Ciel Étoilé standard ainsi que pieds et abat-jour en Nickel Brillant standard

- Les postes de découpe sont à poser alors que les lampes de buffet décoratives sont proposées en version à poser ou à fixer de façon permanente sur le comptoir. La base des postes de découpe est en pierre artificielle chauffante ronde ou rectangulaire (à l'exception des modèles DCS400-1, -1CM)
- Autonome ou avec une base de pierre chauffée arrondie ou rectangulaire
- Lampe munie d'un abat-jour et d'un bras télescopique articulé pivotant sur 30°
- Les pieds et lampes sont disponibles en cinq finitions plaquées, les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées
- Bases en résine type pierre artificielle de type Swanstone®
- Les bases chauffantes sont constituées de matériaux compatibles avec les aliments et sont disponibles en trois couleurs de pierre artificielle, les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées
- La base chauffante est contrôlée par un thermostat réglable et un interrupteur
- Les unités sont équipées d'une planche à découper (à l'exception de DCS400-1, -1CM) avec rainure pour le jus
- DCS400-1 est une lampe de buffet à poser parfaite pour l'utilisation lors de cuisine spectacle devant les clients et buffets
- Le pare-haleine se retire pour le nettoyage (modèles DCSB400-R24-1, -2420-1, -3624-2 uniquement)

POSTES DE DÉCOUPE DÉCORATIF

Modèle	Nombre de lampes	Largeur	Zone de la surface de la base chauffante	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
DCS400-1	1	203 mm	—	230	230	15 kg	€1670
DCS400-1CM	1	156 mm	—	230	230	9 kg	1639
DCSB400-R24-1	1	660 mm	610 mm de diamètre	230	580	34 kg	3975
DCSB400-2420-1	1	610 mm	610 L x 508 P mm	230	730	38 kg	4018
DCSB400-3624-2	2	914 mm	914 L x 610 P mm	230	1259	60 kg	5734

Tous les modèles de poste de découpe ont :

Modèles expédiés avec : DCS400-1, -1CM Une ampoule claire avec revêtement. DCS400-1 comprend une base noire.

DCSB400-R24-1, -2420-1 : Une ampoule avec revêtement, une base chauffante, un pare-haleine et une planche à découper.

DCSB400-3624-2 : Deux ampoules avec revêtement, une base chauffante, un pare-haleine et une planche à découper.

Dégagement télescopique : DCS400-1, -1CM (bas de l'abat-jour au comptoir) : 406 - 711 mm.

DCSB400-R24-1, -2420-1, -3624-2 (du bas du store au dessus de la planche à découper) : 356 - 660 mm.

Emplacement du cordon : DCS400-1 : Base de l'unité, côté serveur. DCS400-1CM : sous comptoir

DCSB400-R24-1 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.

DCSB400-2420-1 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.

DCSB400-3624-2 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.



DCS400-1 avec pied et options : abat-jour en Laiton Brillant, et base noire

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Pied(s) et abat-jour en finition plaquée, aucun frais supplémentaires – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Couleur Nickel Brillant standard –

BBRASS	Laiton Brillant	Gratuit
BCOPPER	Cuivre Brillant	Gratuit
ABRASS	Laiton Antique	Gratuit
ABRONZE	Bronze Antique	Gratuit

Base et planche à découper en pierre artificielle (sauf DCS400-1, 1CM), aucun frais supplémentaire. Les objets avec des couleurs non standard ne peuvent pas faire l'objet d'un retour – Couleur Ciel Étoilé standard –

GGRAN	Gris Granit	Gratuit
BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit

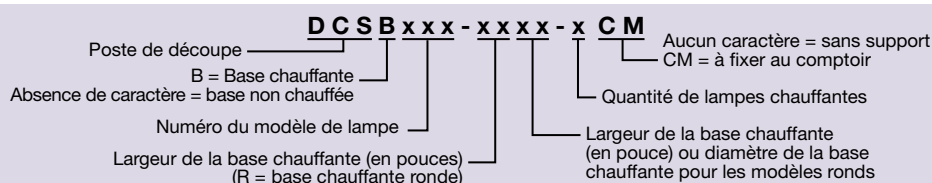
Bordure (Trim Ring) en pierre artificielle (DCS400-1CM uniquement), aucun frais supplémentaires – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Couleur Ciel Étoilé standard –

GGRAN	Gris Granit	Gratuit
BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit



Zoom sur le cadre (Trim Ring). Présenté en couleur Ciel Étoilé (standard) avec finition plaquée couleur bronze antique (option)

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



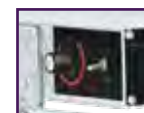
Postes de découpe Glo-Ray®

Le poste de découpe Glo-Ray® est un excellent accessoire pour prolonger les temps de maintien en température durant les services. Créez un poste de service complet pour les buffets en l'ajoutant à l'armoire de maintien en température Flav-R-Savor® de Hatco.

- Les éléments chauffants hauts en céramique projettent une chaleur rayonnante de haute intensité sur l'ensemble de la zone cible
- Dégagement réglable de 445 à 570 mm
- Portable – inclut un cordon de 1829 mm et sa fiche
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent la zone de maintien au chaud
- Lèchefrite et planche à découper disponibles
- Disponible avec ou sans base chauffante (pare-haleine droit inclus)



GRCSCSL-24 avec pare-haleine gauche lèchefrite et planche à découper (accessories)



Commandes du modèle **GRCSCSLH-24**

GRCSCSLH-24 avec pare-haleine gauche, lèchefrite et planche à découper (accessories)

POSTES DE DÉCOUPE AVEC ÉLÉMENTS CÉRAMIQUES

Modèle	Dimensions L x P x H*	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRCSCSL-24	660 x 711 x 572-724 mm	220 ou 240	1137 ou 990	25 kg	€3584
GRCSCSLH-24	660 x 711 x 572-724 mm	220 ou 240	1438 ou 1316	25 kg	4042

* La largeur inclut un pare-haleine gauche (accessoire).

Pour tous les modèles de poste de découpe :

Modèles expédiés avec : Pare-haleine droit.

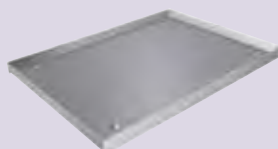
Emplacement du cordon : arrière du socle.

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

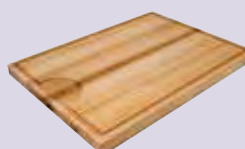
CSCLB/PACC	Pare-haleine gauche (1 kg)	€266
CSCL-PAN	Lèchefrite en acier inoxydable 508 mm x 679 mm x 25 mm (4 kg)	270
CSCL-BOARD	Planche à découper homologuée (bois) NSF – 457 mm x 610 mm x 44 mm (9 kg)	253
Ampoule DEL Chef réglable 230 V – les ampoules doivent être tournées vers le bas – voir page 50 pour plus d'informations –		€108
CLED-3000-230 Ampoule DEL Chef (proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène)		
CLED-4000-230 Ampoule DEL Chef (proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente)		



CSCLB/PACC



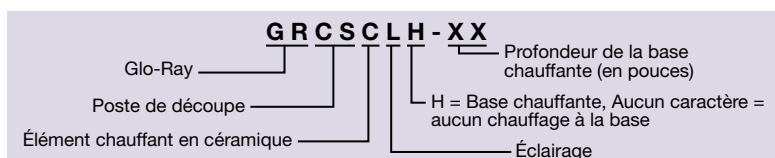
CSCL-PAN



CSCL-BOARD



Accessoire **CLED-3000** et -4000



Portatifs

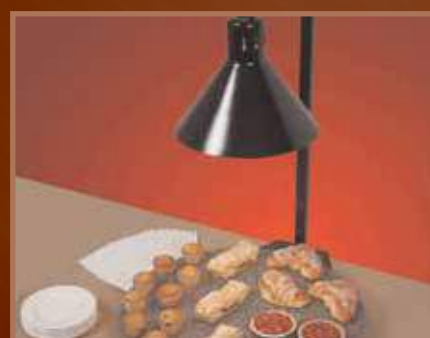
*Cafétérias • Buffets • Magasins de proximité
Supermarchés & épiceries fines • Restaurants & cafés
Discothèques & bars • Traiteur • Magasins franchisés*



GRSR-17 présenté en Bleu Marine *Designer*, en option avec bac *pg. 76*



GRSSR avec rehausseurs de 76 et 127 mm en option *pg. 77*



GRSSR20-DL77516 sur base chauffante en pierre artificielle Ciel Étoilé, couleur standard *pg. 77*



GRSS-3618 en pierre artificielle couleur Sable des Bermudes, couleur optionnelle *pg. 79*



HBG-2418 disponible en vitro céramique blanche en option *pg. 80*



HGSM-4060 *pg. 81*



GRS-72-I avec bacs alimentaires (accessoire) *pg. 82*



GRHW-1SG *pg. 85*



GRBW-30 encastrée *pg. 86*

Bases chauffantes rondes

Les bases chauffantes rondes de style contemporain maintiennent les aliments à température de service. Elles sont idéales pour les produits emballés ou derrière un pare-haleine protégeant des aliments non emballés comme des pizzas, des petits pains, des muffins et des biscuits.

- L'unité est conçue pour être utilisée sur un comptoir ou en version encastrable, consultez les dimensions de découpe ci-dessous
- Répartition uniforme de la chaleur avec un élément en bande chauffante
- Socle chauffant à thermostat
- Disponibles dans trois dimensions pour recevoir des plaques rondes a pizza de 381, 432 ou 483 mm de diamètre
- Interrupteur d'alimentation lumineux avec cordon et fiche attachés
- Base en acier inoxydable en option



GRSR-17 avec Blu Marine couleur *Designer* en option et plaque ronde à pizzas (accessoire)



GRSR-19 avec Vert Chasseur couleur *Designer* en option et plaque ronde à pizzas (accessoire)

BASES CHAUFFANTE RONDES

Modèle*	Dimensions Dia x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRSR-15	425 x 98 mm	220 ou 240	250	8 kg	€ 954
GRSR-17	476 x 98 mm	220 ou 240	325	9 kg	1003
GRSR-19	527 x 98 mm	220 ou 240	400	10 kg	1062

* Quand aucune couleur n'est précisée, l'ensemble est noir.

Pour toutes les bases chauffantes rondes :

Diamètre de plaque pizza ronde : GRSR-15 = 381 mm de diamètre

GRSR-17 = 432 mm de diamètre

GRSR-19 = 483 mm de diamètre

Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé en-dessous de l'équipement.

BASES CHAUFFANTES RONDES À POSER OU DIMENSIONS DE DÉCOUPE (si encastrées)

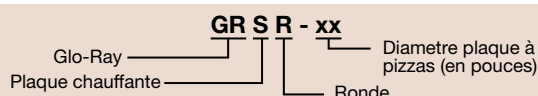
Modèle	Diamètre minimum	Diamètre maximum	Sous le comptoir
GRSR-15	410 mm	413 mm	137 mm
GRSR-17	460 mm	464 mm	137 mm
GRSR-19	511 mm	514 mm	137 mm

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

SS SIDE	Côté en inox	Gratuit
Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir Standard –		
RED	Rouge Chaud	Gratuit
GRAY	Gris Granit	Gratuit
WHITE	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	Cuivre Antique	Gratuit

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Bases chauffantes rondes Glo-Ray® en pierre artificielle, à poser

Bases chauffantes rondes Glo-Ray® en pierre artificielle à poser de Hatco sont faites de matériaux exempts de contaminants ou d'agents pathogènes et sont proposées en trois pierre artificielle couleurs. Ces bases chauffantes maintiennent une température des produits ou les lignes de buffet.

- Les Bases Chauffantes Rondes Glo-Ray® en Pierre Artificielle à Poser de Hatco sont faites de matériaux approuvés par NSF comme étant sans risque pour les aliments
- Interrupteur à bascule lumineux, cordon et fiche et base chauffante à commande thermostatique inclus pour vous aider à maintenir vos aliments chauds et délicieux
- Base rehaussée de 76 ou 127 mm disponibles en acier inoxydable (standard) ou en couleurs *Designer*
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®

GRSSR-16 en pierre artificielle Ciel Étoilé avec en option une base de 76 mm en couleur Gris Granit *Designer* en option



GRSSR-18 en pierre artificielle Ciel Étoilé avec en option une base de 127 mm en couleur Rouge Chaud *Designer* en option

GRSSR20-DL77516 en pierre artificielle Ciel Étoilé standard avec base noire standard et lampe



GRSSR-20 en pierre artificielle Ciel Étoilé

BASES CHAUFFANTES RONDEN EN PIERRE ARTIFICIELLE, À POSER

Modèles	Dimensions Dia. x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRSSR-16	406 x 67 mm	240	250	6 kg	€1222
GRSSR-18	457 x 67 mm	240	325	7 kg	1302
GRSSR-20	508 x 67 mm	240	400	8 kg	1382

Pour toutes les bases chauffantes en pierre artificielle, à poser :

Température : 38 à 93 °C.

Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé à l'arrière de la base.

BASES CHAUFFANTES RONDEN EN PIERRE ARTIFICIELLE, AVEC LAMPE DE PRÉSENTATION

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRSSR20-DL77516	508 x 572 x 914 mm	240	650	13 kg	€1930

Pour toutes les bases chauffantes en pierre artificielle, avec lampe de présentation :

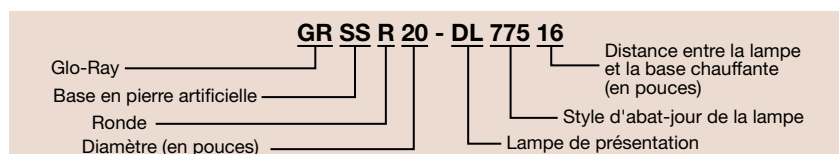
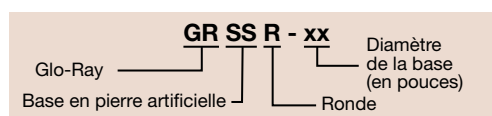
Ampoule : une ampoule transparente de 250 watts, sans revêtement.

Température : 38 à 93 °C.

Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé à l'arrière de la base

Dégagement de la lampe : 415 mm d'espace entre le bas de l'abat-jour et le plan de travail.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 78





Deux unités **GRSSR20-DL77516** avec option Gris Granit en imitation pierre, Base et Abat-jour en Noir haut de gamme standard

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Base couleur haut de gamme (et Lampe pour les modèles GRSSRxx-DL77516) – Noir Standard –

Les couleurs non standards ne peuvent faire l'objet de retours –

RED	Rouge Chaud	Gratuit
GRAY	Gris Granit	Gratuit
WHITE	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	Cuivre Antique	Gratuit

Couleurs de pierre artificielle – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard –

SS-GGRAN	Gris Granit	Gratuit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit

Base de 76 mm – Disponibles en couleurs Designer et en acier inoxydable (non disponible sur le GRSSR20-DL77516) –

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

3RISER16	GRSSR-16	€56
3RISER18	GRSSR-18	56
3RISER20	GRSSR-20	56

Base de 127 mm – Disponibles en couleurs Designer et en acier inoxydable (non disponible sur le GRSSR20-DL77516) –

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

5RISER16	GRSSR-16	€76
5RISER18	GRSSR-18	76
5RISER20	GRSSR-20	76

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

WHITE-CTD-240	Ampoule transparente de 250 W, 240 V, avec revêtement (le modèle GRSSR20-DL77516 dispose d'une ampoule)	€64
----------------------	---	------------

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Plaques chauffantes rectangulaires en pierre artificielle à poser

Les plaques chauffantes Glo-Ray® Hatco à poser sont prévues pour le maintien et la présentation des aliments. Les plaques chauffantes, permettant le contact alimentaire, sont disponibles en trois couleurs pierre artificielle, idéales pour vos présentations buffets ou amuse-bouches.

- Les plaques chauffantes rectangulaires en pierre artificielle à poser de Hatco sont faites de matériaux approuvés par comme étant sans risque pour les aliments
- Interrupteur à bascule lumineux, cordon et fiche et base chauffante à commande thermostatique inclus pour vous aider à maintenir vos aliments chauds et délicieux
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



GRSS-3618 en pierre artificielle couleur Sable Des Bermudes optionnelle, vue de la base



GRSS-3618 en pierre artificielle Ciel Étoilé standard

PLAQUES CHAUFFANTES RECTANGULAIRES EN PIERRE ARTIFICIELLE À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRSS-2418	606 x 454 x 66 mm	220 ou 240	635	13 kg	€1811
GRSS-3018	759 x 454 x 66 mm	220 ou 240	780	14 kg	1895
GRSS-3618	911 x 454 x 66 mm	220 ou 240	930	16 kg	1975
GRSS-4818*	1216 x 454 x 157 mm	220 ou 240	1270	21 kg	2140
GRSS-6018*	1521 x 454 x 157 mm	220 ou 240	1560	26 kg	2786
GRSS-7218*	1826 x 454 x 157 mm	220 ou 240	1860	31 kg	2943

* La hauteur comprend des pieds de 102 mm.

Pour toutes les plaques chauffantes rectangulaires en pierre artificielle à poser :

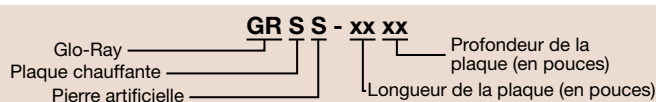
Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé au centre de l'équipement, à côté de l'interrupteur.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs de pierre artificielle – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard –

SS-GGRAN	Gris Granit	Gratuit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Étagères en verre chauffantes rectangulaires à poser

L'étagère de maintien en température en verre dispose d'une surface en verre céramique chauffante qui permet une source de chaleur uniforme sur l'intégralité de la surface ; matériau approuvé pour le contact alimentaire. Elles sont composées de matériaux homologués pour une utilisation alimentaire. Commandes thermostatiques réglables qui permettent de contrôler facilement une température de surface allant de 38 à 90 °C.

- Interrupteur à bascule marche/arrêt lumineux
- Équipées d'une bordure de montage disponible en inox (standard) en option de couleur blanche ou noire *Designer*
- Toutes les unités sont fournies avec un cordon de 1829 mm doté d'une fiche
- Accessoire disponible rebord pour retenue des aliments
- Les plaques offrent grande flexibilité de présentation


HBG-2418


Rebord coudé noir pour aliments
HBG-FS-24 (vue détaillée) avec cadre **HBG-TRIM-BLK** en couleur noire Designer, en option


HBG-2418 avec vitre noire standard et cadre en inox

HBG-2418 présentée avec l'option verre blanc, châssis et cadre

ÉTAGÈRES EN VERRE CHAUFFANTES RECTANGULAIRES À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
HBG-2418	619 x 467 x 64 mm	220 ou 240	425	14 kg	€2403
HBG-3018	772 x 467 x 64 mm	220 ou 240	525	15 kg	2513
HBG-3618*	924 x 467 x 156 mm	220 ou 240	630	17 kg	2620
HBG-4818*≈	1219 x 467 x 156 mm	220 ou 240	850	19 kg	2838
HBG-6018*≈	1534 x 467 x 156 mm	220 ou 240	1050	28 kg	3055
HBG-7218*≈	1838 x 467 x 156 mm	220 ou 240	1260	31 kg	3271

* La hauteur comprend des pieds de 102 mm.

≈ Les appareils d'au moins 1219 mm ou plus sont composés de deux éléments en vitrocéramique, de même taille, juxtaposés.

Toutes les étagères chauffantes en verre à poser disposent :

Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé au centre de l'équipement, à côté de l'interrupteur.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de vitrocéramique – Noir standard

HBG-GLASS-WHT Blanc **Gratuit**

La butée coudée blanche pour aliments maintient le produit dans la zone de chaleur – Choisissez la taille/couleur

610 mm	HBG-FS-24	Noire Designer	HBG-FSW-24	Blanc	unité €121
672 mm	HBG-FS-30	Noire Designer	HBG-FSW-30	Blanc	unité 144
914 mm	HBG-FS-36	Noire Designer	HBG-FSW-36	Blanc	unité 169
1219 mm	HBG-FS-48	Noire Designer	HBG-FSW-48	Blanc	unité 193
1524 mm	HBG-FS-60	Noire Designer	HBG-FSW-60	Blanc	unité 216
1829 mm	HBG-FS-72	Noire Designer	HBG-FSW-72	Blanc	unité 243

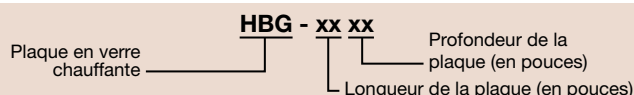
Cadre - Profilé en inox (standard)

HBG-TRIM-BLK Noire Designer **HBG-TRIM-WHT** Blanc **Gratuit**

Couleur du châssis (base) – Noir standard – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

HBG-FRAME-WHT Blanc

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Étagère en verre chauffante modulaire à poser

Le verre céramique de Hatco permet une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface supérieure. Le nouveau design utilise un système modulaire; les unités peuvent donc être placées côte à côte. Cela permet une grande flexibilité sur les buffets. Chaque surface a la taille d'une plaque 600 x 400 mm.

- Contrôle électronique de la température avec cinq réglages de 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C et 95 °C
- Grande flexibilité de présentation
- Une conception simple permettant un nettoyage et une maintenance aisés
- Un boîtier en acier inox durable



Une série de **HGSM-4060**



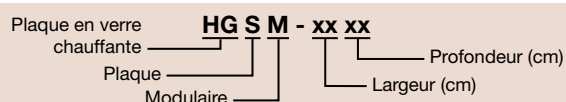
HGSM-4060

ÉTAGERE EN VERRE CHAUFFANTE MODULAIRE À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
HGSM-4060	400 x 600 x 58 mm	230	300	8 kg	€507

Toutes les étagères en verre chauffantes modulaires à poser disposent :

Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé à l'arrière gauche de l'équipement.



Plaques de maintien en température Glo-Ray® à poser

Que vous ayez besoin d'un espace de travail chauffé ou d'un peu plus de chaleur à la base dans une zone de transfert de plats ou de buffet, la gamme complète plaques de maintien en température Glo-Ray® de Hatco peut vous aider. Utilisant un élément chauffant du type « bande chauffante » pour une température uniforme, le socle thermostaté prolonge sans risque la durée de maintien au chaud de vos aliments.

Disponible dans une variété de profondeurs pour répondre à vos besoins spécifiques.

- Répartition uniforme de la chaleur avec un élément « bande chauffante »
- Le thermostat réglable intégré régule la température de surface
- Socle en aluminium extrudé avec dessus en acier inoxydable – dessus en aluminium trempé en option
- Les pieds de 102 mm en option (en série sur les modèles de 914 mm de largeur et plus)
- Kit de pieds inclinés et rail de retenue (bacs sont une option)
- Largeur des modèles entre 457 et 1829 mm
- Profondeur des modèles : 152, 197, 248, 305, 349, 394, 400, 445, 495, 546, 597, 648 mm



GRS-30-I avec couleur *Designer* Noir en option, bacs alimentaires supplémentaires illustrés sous la rampe chauffante GRAH-36 avec couleur Rouge Chaud *Designer* en option, interrupteur à réglage infini et support avec pieds en C (cordon et fiche pour équipement non illustré)

PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À POSER

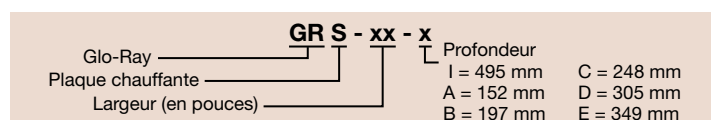
Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix	Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
495 mm Profondeur (standard) – accueil des bacs pour table à vapeur de 305 x 508 mm						248 mm Profondeur (C)					
GRS-18-I	457 x 57 mm	220 ou 240	272	7 kg	€ 929	GRS-18-C	457 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	€ 960
GRS-24-I	610 x 57 mm	220 ou 240	381	9 kg	1014	GRS-24-C	610 x 57 mm	220 ou 240	191	5 kg	769
GRS-30-I	762 x 57 mm	220 ou 240	490	11 kg	1092	GRS-30-C	762 x 57 mm	220 ou 240	245	6 kg	828
GRS-36-I	914 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg	1167	GRS-36-C	914 x 133 mm	220 ou 240	299	7 kg	867
GRS-42-I	1067 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	1316	GRS-42-C	1067 x 133 mm	220 ou 240	327	9 kg	960
GRS-48-I	1219 x 133 mm	220 ou 240	762	16 kg	1371	GRS-48-C	1219 x 133 mm	220 ou 240	381	9 kg	1006
GRS-54-I	1372 x 133 mm	220 ou 240	871	19 kg	1476	GRS-54-C	1372 x 133 mm	220 ou 240	436	10 kg	1027
GRS-60-I	1524 x 133 mm	220 ou 240	980	20 kg	1529	GRS-60-C	1524 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg	1087
GRS-66-I	1676 x 133 mm	220 ou 240	1089	23 kg	1587	GRS-66-C	1676 x 133 mm	220 ou 240	544	12 kg	1120
GRS-72-I	1829 x 133 mm	220 ou 240	1198	25 kg	1717	GRS-72-C	1829 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg	1156
152 mm Profondeur (A)						305 mm Profondeur (D)					
GRS-18-A	457 x 57 mm	220 ou 240	109	5 kg	€ 679	GRS-18-D	457 x 57 mm	220 ou 240	218	5 kg	€ 773
GRS-24-A	610 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	719	GRS-24-D	610 x 57 mm	220 ou 240	272	6 kg	828
GRS-30-A	762 x 57 mm	220 ou 240	163	6 kg	748	GRS-30-D	762 x 57 mm	220 ou 240	327	8 kg	861
GRS-36-A	914 x 133 mm	220 ou 240	191	7 kg	773	GRS-36-D	914 x 133 mm	220 ou 240	381	9 kg	921
GRS-42-A	1067 x 133 mm	220 ou 240	245	9 kg	854	GRS-42-D	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	10 kg	1023
GRS-48-A	1219 x 133 mm	220 ou 240	272	9 kg	879	GRS-48-D	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	12 kg	1078
GRS-54-A	1372 x 133 mm	220 ou 240	299	10 kg	900	GRS-54-D	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg	1121
GRS-60-A	1524 x 133 mm	220 ou 240	327	11 kg	920	GRS-60-D	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	1168
GRS-66-A	1676 x 133 mm	220 ou 240	354	12 kg	987	GRS-66-D	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	16 kg	1217
GRS-72-A	1829 x 133 mm	220 ou 240	381	13 kg	1001	GRS-72-D	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	17 kg	1264
197 mm Profondeur (B)						349 mm Profondeur (E)					
GRS-18-B	457 x 57 mm	220 ou 240	109	5 kg	€ 702	GRS-18-E	457 x 57 mm	220 ou 240	218	6 kg	€ 805
GRS-24-B	610 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	731	GRS-24-E	610 x 57 mm	220 ou 240	272	7 kg	866
GRS-30-B	762 x 57 mm	220 ou 240	163	6 kg	769	GRS-30-E	762 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg	913
GRS-36-B	914 x 133 mm	220 ou 240	191	7 kg	803	GRS-36-E	914 x 133 mm	220 ou 240	381	10 kg	972
GRS-42-B	1067 x 133 mm	220 ou 240	245	9 kg	883	GRS-42-E	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg	1078
GRS-48-B	1219 x 133 mm	220 ou 240	272	9 kg	925	GRS-48-E	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	13 kg	1134
GRS-54-B	1372 x 133 mm	220 ou 240	299	10 kg	945	GRS-54-E	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	14 kg	1190
GRS-60-B	1524 x 133 mm	220 ou 240	327	11 kg	988	GRS-60-E	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	1242
GRS-66-B	1676 x 133 mm	220 ou 240	354	12 kg	1003	GRS-66-E	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	17 kg	1288
GRS-72-B	1829 x 133 mm	220 ou 240	381	13 kg	1050	GRS-72-E	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	18 kg	1352

Pour toutes les plaques de maintien Glo-Ray à poser :

Capacité en bacs (305 x 508 mm) : GRS-18-I, -24-I = 1 bac
GRS-30-I, -36-I = 2 bacs
GRS-42-I, -48-I = 3 bacs
GRS-54-I, -60-I = 4 bacs
GRS-66-I, -72-I = 5 bacs

Emplacement du cordon : au centre, côté commandes.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 84



Plaques de maintien en température Glo-Ray® à poser

continuation...



GRS-30-I option couleur
Designer accessoire :
rail de retenue pour bacs

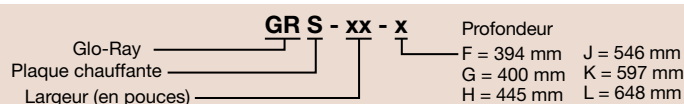
PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À POSER

Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix	Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
394 mm Profondeur (F)						546 mm Profondeur (J)					
GRS-18-F	457 x 57 mm	220 ou 240	218	6 kg	€ 841	GRS-18-J	457 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg	€1007
GRS-24-F	610 x 57 mm	220 ou 240	272	8 kg	891	GRS-24-J	610 x 57 mm	220 ou 240	408	12 kg	1061
GRS-30-F	762 x 57 mm	220 ou 240	327	10 kg	935	GRS-30-J	762 x 57 mm	220 ou 240	490	14 kg	1142
GRS-36-F	914 x 133 mm	220 ou 240	381	11 kg	1006	GRS-36-J	914 x 133 mm	220 ou 240	572	15 kg	1221
GRS-42-F	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	13 kg	1124	GRS-42-J	1067 x 133 mm	220 ou 240	735	16 kg	1378
GRS-48-F	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	15 kg	1182	GRS-48-J	1219 x 133 mm	220 ou 240	817	17 kg	1451
GRS-54-F	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	17 kg	1253	GRS-54-J	1372 x 133 mm	220 ou 240	898	20 kg	1548
GRS-60-F	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	18 kg	1311	GRS-60-J	1524 x 133 mm	220 ou 240	980	22 kg	1623
GRS-66-F	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	19 kg	1361	GRS-66-J	1676 x 133 mm	220 ou 240	1062	24 kg	1708
GRS-72-F	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	20 kg	1441	GRS-72-J	1829 x 133 mm	220 ou 240	1143	26 kg	1817
400 mm Profondeur (G)						597 mm Profondeur (K)					
GRS-18-G	457 x 57 mm	220 ou 240	245	6 kg	€ 855	GRS-18-K	457 x 57 mm	220 ou 240	354	9 kg	€1054
GRS-24-G	610 x 57 mm	220 ou 240	327	8 kg	923	GRS-24-K	610 x 57 mm	220 ou 240	463	12 kg	1111
GRS-30-G	762 x 57 mm	220 ou 240	408	10 kg	987	GRS-30-K	762 x 57 mm	220 ou 240	572	14 kg	1195
GRS-36-G	914 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg	1047	GRS-36-K	914 x 133 mm	220 ou 240	681	15 kg	1286
GRS-42-G	1067 x 133 mm	220 ou 240	572	13 kg	1180	GRS-42-K	1067 x 133 mm	220 ou 240	817	16 kg	1441
GRS-48-G	1219 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	1245	GRS-48-K	1219 x 133 mm	220 ou 240	925	17 kg	1533
GRS-54-G	1372 x 133 mm	220 ou 240	735	17 kg	1315	GRS-54-K	1372 x 133 mm	220 ou 240	1034	20 kg	1622
GRS-60-G	1524 x 133 mm	220 ou 240	817	18 kg	1382	GRS-60-K	1524 x 133 mm	220 ou 240	1143	22 kg	1723
GRS-66-G	1676 x 133 mm	220 ou 240	898	19 kg	1393	GRS-66-K	1676 x 133 mm	220 ou 240	1252	24 kg	1823
GRS-72-G	1829 x 133 mm	220 ou 240	980	20 kg	1503	GRS-72-K	1829 x 133 mm	220 ou 240	1361	26 kg	1908
445 mm Profondeur (H)						648 mm Profondeur (L)					
GRS-18-H	457 x 57 mm	220 ou 240	245	7 kg	€ 887	GRS-18-L	457 x 57 mm	220 ou 240	381	9 kg	€1104
GRS-24-H	610 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg	967	GRS-24-L	610 x 57 mm	220 ou 240	517	12 kg	1139
GRS-30-H	762 x 57 mm	220 ou 240	408	11 kg	1034	GRS-30-L	762 x 57 mm	220 ou 240	653	15 kg	1231
GRS-36-H	914 x 133 mm	220 ou 240	490	12 kg	1121	GRS-36-L	914 x 133 mm	220 ou 240	789	17 kg	1333
GRS-42-H	1067 x 133 mm	220 ou 240	572	14 kg	1244	GRS-42-L	1067 x 133 mm	220 ou 240	898	20 kg	1513
GRS-48-H	1219 x 133 mm	220 ou 240	653	16 kg	1323	GRS-48-L	1219 x 133 mm	220 ou 240	1034	23 kg	1598
GRS-54-H	1372 x 133 mm	220 ou 240	735	18 kg	1396	GRS-54-L	1372 x 133 mm	220 ou 240	1171	25 kg	1699
GRS-60-H	1524 x 133 mm	220 ou 240	817	20 kg	1469	GRS-60-L	1524 x 133 mm	220 ou 240	1307	27 kg	1814
GRS-66-H	1676 x 133 mm	220 ou 240	898	21 kg	1490	GRS-66-L	1676 x 133 mm	220 ou 240	1443	29 kg	1926
GRS-72-H	1829 x 133 mm	220 ou 240	980	23 kg	1615	GRS-72-L	1829 x 133 mm	220 ou 240	1579	31 kg	2016

Pour toutes les plaques de maintien en température Glo-Ray à poser :

Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé au centre de l'équipement, à côté du panneau de contrôle.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 84





THRUSHelf Le kit de fixation permet de fixer efficacement les étagères chauffantes Hatco GRS sur des étagères en fil inox. (modèles GRS uniquement, GRS non incluse)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer (surface supérieure non peinte) – Les plaques de couleurs ne peuvent pas être retournées – Anodisé clair standard –

RED	Rouge Chaud	€166
BLACK	Noir	166
GRAY	Gris Granit	166
WHITE	Blanc Granit	166
NAVY	Bleu Marine	166
GREEN	Vert Chasseur	166
COPPER	Cuivre Antique	166

Surface en aluminium trempé à la place d'acier inoxydable sur modèles GRS standard de 495 mm seulement – (veuillez consulter l'usine pour connaître le prix correspondant aux autres profondeurs)

HC 18-42	GRS-18 à GRS-42	€199
HC 48-72	GRS-48 à GRS-72	335
GRS-RECTH	Protection du thermostat	Gratuit

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

GRS-LEGS	Pieds réglables de 102 mm (standard sur modèles GRS-36 et supérieurs)	€51
GRS-SLANT	Kit de pieds inclinés pour modèles de 305 mm de profondeur et plus	26

Rail de retenue pour bacs en fil chromé pour modèles GRS de 495 mm de profondeur

2 RAIL	2 bacs	€175
3 RAIL	3 bacs	185
4 RAIL	4 bacs	348
5 RAIL	5 bacs	360
THRUSHelf	Kit composé de rondelles et de vis pour fixer les étagères GRS sur des étagères en fil inox	€12

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



3 RAIL



2 RAIL



GRS-SLANT



THRUSHelf

Vitrines de comptoir Glo-Ray®

Les Vitrines de comptoir Hatco augmentent des ventes par impulsion en plaçant des produits fraîchement préparés devant les clients. Encombrant au minimum les comptoirs, ces vitrines sont proposées dans des formes, tailles et couleurs diverses pour le maintien en température d'aliments et de produits emballés.

- Parfait pour traiteurs, supermarchés, épiceries ou stands où l'espace sur comptoir est limité
- Pare-haleine en acrylique solide
- Interrupteur à bascule lumineux pour faciliter l'allumage / l'arrêt
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris améliorent la présentation tout en éliminant le risque de casse d'ampoules
- Socle chauffant thermostaté pour prolonger les temps de maintien en température des produits
- La chaleur infrarouge offre un chaleur jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Surface trempée et réglage des températures à progression continue proposés en option
- GRHW-1SG uniquement : standard : retenue des aliments et bacs 102 mm



GRHW-1SG



GRHW-2P avec bacs à aliments accessoires

VITRINES DE COMPTOIR

Modèle	Description	Dimensions L x P x H Comprend le pare-haleine	Dimensions du socle L x P	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRHW-1P	Vitrines de comptoir, 2 ampoules	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220-240	820	16 kg	€1927
GRHW-2P	Vitrines de comptoir, 4 ampoules	1099 x 414 x 527 mm	1067 x 349 mm	220-240	1640	31 kg	€2545
GRHW-1SG	Etagère horizontale simple, 2 ampoules	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220-240	820	17 kg	€2299

Pour toutes les vitrines de comptoir :

Fournis avec la vitrine : Socle thermostaté, pare-haleine 191 mm, éclairage, pieds en caoutchouc de 35 mm (sauf GRHW-2P, pieds de 102 mm), 5 bacs de 102 mm (GRHW-1SG seulement) et cordon de 1829 mm et fiche.

Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé à l'extrémité de la base, du même côté que l'interrupteur.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé aluminium anodisé clair –

RED	Rouge Chaud	€401
BLACK	Noir	401
GRAY	Gris Granit	401
WHITE	Blanc Granit	401
NAVY	Bleu Marine	401
GREEN	Vert Chasseur	401
COPPER	Cuivre Antique	401
PANEL	Panneaux latéraux en plexiglas	78

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Ampoule LED 230 V réglable – options CE pour les tensions d'entrée supérieures à 200 V – Les ampoules doivent être tournées vers le bas –

Voir page 50 pour plus d'information – €108

CLED-3000-230 Proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène

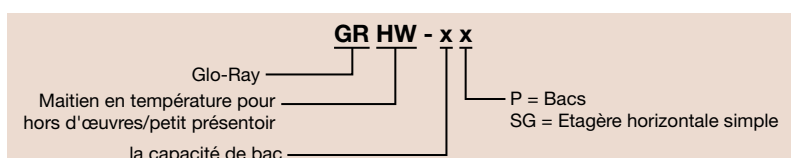
CLED-4000-230 Proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente

4"LEGS Pieds réglables de 102 mm (en série sur GRHW-2P) €51

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

CLED-3000, -4000



Présentoirs chauds pour buffets Glo-Ray®

Maintenez les aliments à des températures optimales pour service buffet ou dans des zones de service temporaire avec des réchauds de buffet Glo-Ray® Hatco. Choisissez un modèle de style standard ou *Designer* parmi les nombreuses largeurs disponibles en fonction de vos besoins.

- Article disponible avec des façades de couleur *Designer* (GR2BW uniquement) et le choix d'une unité entière en couleur également
- La base chauffante contrôlée par thermostat entre 27 °C et 93 °C permet de rallonger le temps de conservation de la plupart des aliments
- Disponible en plusieurs largeurs de 635 à 1988 mm

- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Pare-haleine en plexiglas solide
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris améliorent la présentation tout en éliminant le risque de casse d'ampoules



GRBW-30 avec couleur de *Designer* (option) et bacs (accessoire)



GR2BW-30 avec panneaux couleur rouge *Designer* en option et des bacs (accessoire)



GR2BW-30 en couleur *Designer* en option couleur avec boîtiers latéraux en plexiglas et bacs alimentaires (accessoire)

PRÉSENTOIRS CHAUDS POUR BUFFETS

Modèle	Nombre d'ampoules	Dimensions (L x P x H) Pare-haleine inclus	Maximum Capacité de bac (bac de 305 x 508 mm)	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRBW-24	2	638 x 572 x 451 mm	1	220 ou 240	1000	21 kg	€2058
GRBW-30	2	791 x 572 x 451 mm	2	220 ou 240	1270	24 kg	2272
GRBW-36	3	943 x 572 x 527 mm	2	220 ou 240	1578	26 kg	2486
GRBW-42	3	1095 x 572 x 527 mm	3	220 ou 240	1728	31 kg	2700
GRBW-48	4	1248 x 572 x 527 mm	3	220 ou 240	2040	34 kg	2915
GRBW-54	4	1400 x 572 x 527 mm	4	220 ou 240	2360	37 kg	3129
GRBW-60	5	1553 x 572 x 527 mm	4	220 ou 240	2680	41 kg	3343
GRBW-66	5	1705 x 572 x 527 mm	5	220 ou 240	2948	44 kg	3557
GRBW-72	5	1857 x 572 x 527 mm	5	220 ou 240	3113	49 kg	3771

Pour tous les présentoirs de buffet :

Dimensions du socle du modèle GRBW : 638-1857 L x 495 P mm.

Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé à l'extrémité de la base, du même côté que l'interrupteur.

PRÉSENTOIRS CHAUDS POUR BUFFETS DESIGNER

Modèle*	Nombre d'ampoules	Dimensions (L x P x H) Pare-haleine inclus	Maximum Capacité de bac (bac de 305 x 508 mm)	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GR2BW-24	2	768 x 686 x 483 mm	1	220 ou 240	970	35 kg	€3633
GR2BW-30	2	921 x 686 x 483 mm	2	220 ou 240	1230	39 kg	3971
GR2BW-36	2	1073 x 686 x 483 mm	2	220 ou 240	1470	44 kg	4308
GR2BW-42	4	1226 x 686 x 559 mm	3	220 ou 240	1790	50 kg	4756
GR2BW-48	4	1378 x 686 x 559 mm	3	220 ou 240	2040	57 kg	5204
GR2BW-54	4	1530 x 686 x 559 mm	4	220 ou 240	2290	59 kg	5739
GR2BW-60	6	1683 x 686 x 559 mm	4	220 ou 240	2660	70 kg	6274
GR2BW-66	6	1835 x 686 x 559 mm	5	220 ou 240	2920	77 kg	6713
GR2BW-72	6	1988 x 686 x 559 mm	5	220 ou 240	3185	84 kg	7151

* Cordon sans fiche, 240 V seulement

† Quand aucune couleur n'est précisée, les panneaux incrustés et les capuchons d'angle sont noirs.

Pour tous les présentoirs de buffet *Designer* :

Espace utilisable : largeur de l'étagère moins 165 mm x 552 P mm

Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé au centre de la base, du côté du panneau de contrôle.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 87

BACS ET GRILLES – PAGE 155

CAPACITÉ EN NOMBRE DE BACS

Modèle	Contenances De Bac Maximum
GRBW-24, GR2BW-24:	1 bac de grande taille
GRBW-30, -36, GR2BW-30, -36:	2 bacs de grande taille
GRBW-42, -48, GR2BW-42, -48:	3 bacs de grande taille
GRBW-54, -60, GR2BW-54, -60:	4 bacs de grande taille
GRBW-66, -72, GR2BW-66, -72:	5 bacs de grande taille

GR 2 BW - xx

Glo-Ray
2 = *Designer*
Aucun caractère =
pas *Designer*

Largeur de
l'appareil (en pouces)
Réchaud de buffet



OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Profilé aluminium anodisé clair – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

€401

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

Couleurs de panneaux incrustés Designer, modèles GR2BW – Noir Standard –

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

Gratuit

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

Capuchons d'angle Designer, modèles GR2BW – Noir Standard –

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

Gratuit

DKGRAY	Capuchons d'angle gris foncé
---------------	------------------------------

Panneaux de protection avant et latéraux (2) en acrylique

(disponibles pour les modèles GRBW de 610, 762, 914, 1067 et 1219 mm de large) au lieu de pare-haleine

FRTENCL-24, -30	-24 & -30 modèles	€368
FRTENCL-36, -42, -48	-36, -42, & -48 modèles	421
SIDE-ENCL	Deux panneaux de protection latéraux en acrylique (modèles GRBW seulement)	251
SIDE-ENCL2	Deux panneaux de protection latéraux en acrylique (modèles GR2BW seulement)	251

Surface trempée, modèles GRBW –

HC 24-42	GRBW-24 ~ GRBW-42	€131
HC 48-72	GRBW-48 ~ GRBW-72	263
INF	Commande à réglage infini pour chaleur supérieure seulement (GRBW-24 à -60 et GR2BW-24 à -60 uniquement)	40
9.375BP	Pare-haleine de 238 mm au lieu du pare-haleine standard de 191 mm (modèles GRBW uniquement)	ajoutez par longueur de 305 mm (par côté) 7
14BP	Pare-haleine de 356 mm au lieu du pare-haleine standard de 191 mm	ajoutez par longueur de 305 mm (par côté) 20

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

GRBW-LEGS	Pieds réglables 102 mm pour GR2S-24 (standard sur GR2S-30 et modèles plus grands)	€51
2SD-LEGS	Pieds Designer 102 mm pour modèle GR2BW-24 (standard sur GR2BW-30 et modèles plus grands)	98
Rail de bac en chrome, modèles GRBW (incompatible avec le pare-haleine avant en acrylique) –		
2 RAIL	2 bacs	€175
3 RAIL	3 bacs	185
4 RAIL	4 bacs	348
5 RAIL	5 bacs	360
Ampoule LED 230 V réglable – options CE pour les tensions d'entrée supérieures à 200 V – Les ampoules doivent être tournées vers le bas – Voir page 50 pour plus d'informations –		
CLED-3000-230	Proche de la lumière chaude d'une ampoule halogène	€108
CLED-4000-230	Proche de la lumière froide d'une ampoule fluorescente	

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



CLED-3000, -4000



2 RAIL



3 RAIL

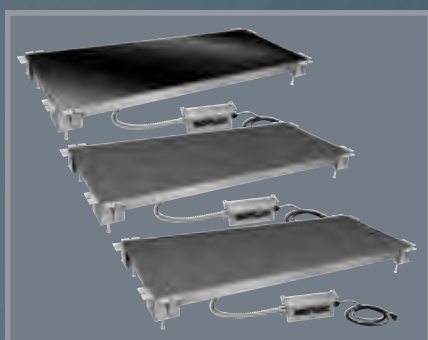


2SD-LEGS

Encastrables

Cafétérias • Buffets

Supermarchés & épiceries fines • Restaurants & cafés



HSBF-GL-4818 présenté en verre céramique de couleur noire, couleur standard / **HSBF-HC-4818** présenté avec revêtement en aluminium renforcé, modèle standard / **HSBF-SS-4818** présenté en résine, imitation pierre, de couleur anthracite*, couleur standard *pg. 89-91*



HCSBFX-48-S en mode maintien en température *pg. 93*



HCSBFX-48-S en mode réfrigéré *pg. 93*



CSSBFX-48-S en couleur Sable des Bermudes encastrée dans un comptoir en pierre artificielle couleur Sable Des Bermudes *pg. 94*



GRSSB-3618 en pierre artificielle Ciel Étoilé encastré dans un comptoir en pierre artificielle *pg. 97*



GRSSB-3618 en pierre artificielle Sable des Bermudes (encastré dans un comptoir en pierre artificielle sous une rampe chauffante **GR2AH-42**) *pg. 97*



HBGB-3618 encastré dans un comptoir en pierre artificielle *pg. 98*



HBGB-3618 disponible en vitrocéramique blanche en option *pg. 98*

*Ciel Étoilé

Plaques de maintien en température à encastrer, à fleur de plan de travail, en verre céramique

Offrez à votre buffet une présentation incomparable avec les plaques chauffantes encastrées à fleur du plan de travail, en verre céramique. Le kit de fixation par le dessous du plan de travail permet d'être parfaitement à fleur. Les plaques chauffantes permettent une qualité de maintien en température parfaite et sont des solutions idéales pour la distribution chaude en cafétérias, restaurants.

- Tous les modèles ont une surface en verre céramique et sont montés par le bas, affleurant le plan de travail
- Verre céramique de couleur noire, couleur standard ou de couleur blanche, en option
- L'élément de chauffe est un tapis de résistance avec un contrôle de température régulé par un thermostat pour diffuser une chaleur uniforme et constante pour allonger le temps de maintien en température des produits
- L'isolation permet de concentrer la diffusion de la chaleur sur la plaque et de contrôler plus efficacement à l'aide du thermostat
- Le panneau de contrôle comprend un thermostat et un bouton marche/arrêt éclairé ; plaque livrée avec les fixations pour le montage
- En standard, le cordon électrique reliant le panneau de contrôle est de 914 mm – En option, le panneau de contrôle peut être remplacé par un panneau de commande électronique avec un cordon de 1829 mm ou de 3048 mm



HSBF-GL-4818 présenté en verre céramique noir, couleur standard

HSBF-GL-4818 présenté en verre céramique blanc, couleur en option

PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER, À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL, EN VERRE CÉRAMIQUE

Modèle [^]	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P x H	Dimensions de la plaque de maintien en température L x P	Dimensions de la découpe d'encastrement (avec des rayons d'angle de 10 mm) L x P	Puissance / Intensité			Prix
				220V	230V	240V	
HSBF-GL-2418	687 x 537 x 139 mm	607 x 457 mm	616 x 467 mm	420 / 1.9	459 / 2.0	500 / 2.1	€2598
HSBF-GL-3018	839 x 537 x 139 mm	759 x 457 mm	768 x 467 mm	525 / 2.4	574 / 2.5	625 / 2.6	2707
HSBF-GL-3618	992 x 537 x 139 mm	912 x 457 mm	921 x 467 mm	630 / 2.9	689 / 3.0	750 / 3.1	2823
HSBF-GL-4818	1297 x 537 x 139 mm	1217 x 457 mm	1226 x 467 mm	840 / 3.8	918 / 4.0	1000 / 4.2	3094

[^] Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température.

Tous les modèles disposent :

Boîtier de Commande : panneau en renforcement par rapport à la surface, raccordé à la plaque par un cordon de 914 mm.

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de commande.

Cordon et prise : Cordon électrique de 1829 mm et prise électrique.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de vitrocéramique – noir standard – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – **Gratuit**

HSBF-GLASS-WHT Blanc

Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – Profilé en acier inoxydable –

Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

RED	Rouge Chaud	€40
BLACK	Noir	40
GRAY	Gris Granit	40
WHITE	Blanc Granit	40
NAVY	Bleu Marine	40
GREEN	Vert Chasseur	40
COPPER	Cuivre Antique	40

HSBF-FLUSH-ITC Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 134 P mm) **€152**

HSBF-SMFLUSH-ITC Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm) **78**

HSBF-FLUSH-TSTAT Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm) **Gratuit**

HSBF-SMFLUSH-TSTAT Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm) **Gratuit**

COND-6 Conduit de 1829 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement **38**

COND-10 Conduit de 3048 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement **75**

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR ENCASTREMENT DU BOÎTIER DE COMMANDE (option)

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
HSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

Plaques de maintien en température à encastrer, à fleur de plan de travail, en aluminium trempé mat

Offrez à votre buffet une présentation incomparable avec les plaques chauffantes encastrées à fleur du plan de travail, en verre céramique. Le kit de fixation par le dessous du plan de travail permet d'être parfaitement à fleur. Les plaques chauffantes permettent une qualité de maintien en température parfaite et sont des solutions idéales pour la distribution chaude en cafétérias, restaurants.

- Tous les modèles ont une surface en aluminium à revêtement dur et sont montés par le bas, affleurant le plan de travail
- L'élément de chauffe est un tapis de résistance avec un contrôle de température régulé par un thermostat pour diffuser une chaleur uniforme et constante pour allonger le temps de maintien en température des produits
- L'isolation permet de concentrer la diffusion de la chaleur sur la plaque et de contrôler plus efficacement à l'aide du thermostat
- Le panneau de contrôle comprend un thermostat et un bouton marche/arrêt éclairé ; plaque livrée avec les fixations pour le montage
- En standard, le cordon électrique reliant le panneau de contrôle est de 914 mm – En option, le panneau de contrôle peut être remplacé par un panneau de commande électronique avec un cordon de 1829 mm ou de 3048 mm

HSBF-HC-4818



PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER, À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL, EN ALUMINIUM TREMPÉ MAT

Modèle [^]	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P x H	Dimensions de la plaque de maintien en température L x P	Dimensions de la découpe d'encastrement (avec des rayons d'angle de 10 mm) L x P	Puissance / Intensité			Prix
				220V	230V	240V	
HSBF-HC-2418	690 x 537 x 135 mm	610 x 457 mm	619 x 467 mm	420 / 1.9	459 / 2.0	500 / 2.1	€1602
HSBF-HC-2424	690 x 690 x 135 mm	610 x 610 mm	619 x 619 mm	622 / 2.8	680 / 3.0	740 / 3.1	1608
HSBF-HC-2430	690 x 842 x 135 mm	610 x 762 mm	619 x 772 mm	722 / 3.3	790 / 3.4	860 / 3.6	1746
HSBF-HC-3018	842 x 537 x 135 mm	762 x 457 mm	772 x 467 mm	525 / 2.4	574 / 2.5	625 / 2.6	1706
HSBF-HC-3024	842 x 690 x 135 mm	762 x 610 mm	772 x 619 mm	746 / 3.4	815 / 3.5	887 / 3.7	1713
HSBF-HC-3030	842 x 842 x 135 mm	762 x 762 mm	772 x 772 mm	869 / 4.0	950 / 4.1	1034 / 4.3	1901
HSBF-HC-3618	994 x 537 x 135 mm	914 x 457 mm	924 x 467 mm	630 / 2.9	689 / 3.0	750 / 3.1	1814
HSBF-HC-3624	994 x 690 x 135 mm	914 x 610 mm	924 x 619 mm	870 / 4.0	950 / 4.1	1034 / 4.3	1822
HSBF-HC-3630	994 x 842 x 135 mm	914 x 762 mm	924 x 772 mm	933 / 4.2	1020 / 4.4	1110 / 4.6	2117
HSBF-HC-4218	1147 x 537 x 135 mm	1067 x 457 mm	1076 x 467 mm	680 / 3.1	744 / 3.2	810 / 3.4	1904
HSBF-HC-4224	1147 x 690 x 135 mm	1067 x 610 mm	1076 x 619 mm	997 / 4.5	1090 / 4.7	1187 / 4.9	1913
HSBF-HC-4230	1147 x 842 x 135 mm	1067 x 762 mm	1076 x 772 mm	1162 / 5.3	1270 / 5.5	1383 / 5.8	2325
HSBF-HC-4818	1299 x 537 x 135 mm	1219 x 457 mm	1229 x 467 mm	840 / 3.8	918 / 4.0	1000 / 4.2	2005
HSBF-HC-4824	1299 x 690 x 135 mm	1219 x 610 mm	1229 x 619 mm	1121 / 5.1	1225 / 5.3	1334 / 5.6	2015
HSBF-HC-4830	1299 x 842 x 135 mm	1219 x 762 mm	1229 x 772 mm	1201 / 5.5	1314 / 5.7	1430 / 6.0	2505

[^] Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chaleur émise par la plaque de maintien en température.

Tous les modèles disposent :

Boîtier de Commande : panneau en renforcement par rapport à la surface, raccordé à la plaque par un cordon de 914 mm.

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de commande. **Cordon et prise** : Cordon électrique de 1829 mm et prise électrique.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

RED	Rouge Chaud	€40
BLACK	Noir	40
GRAY	Gris Granit	40
WHITE	Blanc Granit	40
NAVY	Bleu Marine	40
GREEN	Vert Chasseur	40
COPPER	Cuivre Antique	40

HSBF-FLUSH-ITC Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 134 P mm) **€152**

HSBF-SMFLUSH-ITC Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm) **78**

HSBF-FLUSH-TSTAT Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm) **Gratuit**

HSBF-SMFLUSH-TSTAT Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm) **Gratuit**

COND-6 Conduit de 1829 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement **38**

COND-10 Conduit de 3048 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement **75**

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



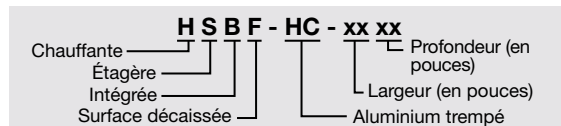
HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR ENCASTREMENT DU BOÎTIER DE COMMANDE (option)

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
HSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



Plaques de maintien en température à encastrer, à fleur de plan de travail, en pierre artificielle

Offrez à votre buffet une présentation incomparable avec les plaques chauffantes encastrées à fleur du plan de travail, en verre céramique. Le kit de fixation par le dessous du plan de travail permet d'être parfaitement à fleur. Les plaques chauffantes permettent une qualité de maintien en température parfaite et sont des solutions idéales pour la distribution chaude en cafétérias, restaurants.

- Tous les modèles ont une surface en pierre synthétique et sont montés par le bas, affleurant le plan de travail
- L'élément de chauffe est un tapis de résistance avec un contrôle de température régulé par un thermostat pour diffuser une chaleur uniforme et constante pour allonger le temps de maintien en température des produits
- L'isolation permet de concentrer la diffusion de la chaleur sur la plaque et de contrôler plus efficacement à l'aide du thermostat
- Le panneau de contrôle comprend un thermostat et un bouton marche/arrêt éclairé ; plaque livrée avec les fixations pour le montage
- En standard, le cordon électrique reliant le panneau de contrôle est de 914 mm – En option, le panneau de contrôle peut être remplacé par un panneau de commande électronique avec un cordon de 1829 mm ou de 3048 mm
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



HSBF-SS-4818
présentée en pierre artificielle
couleur standard, Ciel Étoilé

PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE A ENCASTER A FLEUR DU PLAN DE TRAVAIL, EN PIERRE ARTIFICIELLE

Modèle [^]	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P x H	Dimensions de la plaque de maintien en température L x P	Dimensions de la découpe d'encastrement (avec des rayons d'angle de 10 mm) L x P	Puissance / Intensité			Prix
				220V	230V	240V	
HSBF-SS-2418	686 x 533 x 142 mm	610 x 457 mm	619 x 467 mm	534 / 2.4	583 / 2.5	635 / 2.6	€1917
HSBF-SS-3018	838 x 533 x 142 mm	762 x 457 mm	772 x 467 mm	655 / 3.0	716 / 3.1	780 / 3.3	1995
HSBF-SS-3618	990 x 533 x 142 mm	914 x 457 mm	924 x 467 mm	782 / 3.6	854 / 3.7	930 / 3.9	2079
HSBF-SS-4818	1295 x 533 x 142 mm	1219 x 457 mm	1229 x 467 mm	1068 / 4.9	1166 / 5.1	1270 / 5.3	2357

[^] Il est recommandé d'encaster ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température.

Tous les modèles disposent :

Boîtier de Commande : panneau en renforcement par rapport à la surface, raccordé à la plaque par un cordon de 914 mm.

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de commande. **Cordon et prise :** Cordon électrique de 1829 mm et prise électrique.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de pierre artificielle - Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées - Ciel Étoilé standard

SS-GGRAN	Gris Granit	Gratuit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit

Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) - Profilé en acier inoxydable - Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées -

RED	Rouge Chaud	€40
BLACK	Noir	40
GRAY	Gris Granit	40
WHITE	Blanc Granit	40
NAVY	Bleu Marine	40
GREEN	Vert Chasseur	40
COPPER	Cuivre Antique	40

HSBF-FLUSH-ITC Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 134 P mm) **€152**

HSBF-SMFLUSH-ITC Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm) **78**

HSBF-FLUSH-TSTAT Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm) **Gratuit**

HSBF-SMFLUSH-TSTAT Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm) **Gratuit**

COND-6 Cordon électrique reliant le boîtier de commande de 1829 mm disponible uniquement pour les boîtiers de commande électronique ITC (en remplacement du cordon standard de 914 mm) **38**

COND-10 Cordon électrique reliant le boîtier de commande de 3048 mm disponible uniquement pour les boîtiers de commande électronique ITC (en remplacement du cordon standard de 914 mm) **75**

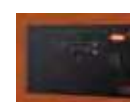
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



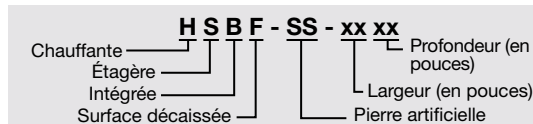
HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR ENCASTREMENT DU BOÎTIER DE COMMANDE (option)

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
HSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



Plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur

Offrez à votre exploitation la plus grande flexibilité avec ces étagères brevetées. Disponibles en surface aluminium à revêtement dur ou en pierre artificielle, elles peuvent facilement passer de plaque chauffante à plaque réfrigérée et vice versa !

Elles ont l'avantage de permettre aux fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Barrière thermique brevetée réduisant la condensation et le transfert de température
- Les étagères passent du mode chauffant au mode réfrigéré et vice versa en seulement 30 minutes, permettant des changements rapides suivant les différentes plages horaires
- Joint autocollant en silicone inclus avec les modèles HCSSB(F)X
- Les modèles en pierre artificielle (HCSSBX, HCSSBFX) sont conçus avec montage par le dessous, décaissés par rapport au comptoir
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®
- Les modèles HCSSBX vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées en pierre (GRSSB) pour un encastrage parfait
- Les modèles en aluminium à revêtement dur (HCSSBFX) sont à montage par le haut
- La commande de montage encastré est fournie de manière standard avec un câble d'alimentation de 1 219 mm
- Les modèles HCSSBFX vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées à surface abaissée (GRSBF) pour un encastrage parfait

Suite à la page suivante ...



HCSSBX-4818
présentée en pierre artificielle couleur Sable des Bermudes, option



HCSSBFX-48-S
présentée en pierre artificielle couleur standard, Ciel Étoilé

PLAQUES CHAUDES/FROIDES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR, EN PIERRE ARTIFICIELLE (au même niveau que le comptoir)

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace sur l'étagère L x P	Puissance côté chaud (W) 220V, 230V, 240V	Poids à l'expédition	Prix
HCSSBX-2418	686 x 533 mm	607 x 457 mm	371, 405, 441	45 kg	€7366
HCSSBX-3018	838 x 533 mm	762 x 457 mm	467, 510, 555	48 kg	€714
HCSSBX-3618	991 x 533 mm	914 x 457 mm	558, 610, 664	54 kg	€870
HCSSBX-4818	1295 x 533 mm	1219 x 457 mm	746, 815, 887	64 kg	€762

* Pas disponible avec marquage CE.

Toutes les plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur, en pierre artificielle, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

PLAQUES CHAUDES/FROIDES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR, EN PIERRE ARTIFICIELLE, AVEC SURFACE DÉCAISSÉE

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace sur l'étagère L x P	Puissance côté chaud (W) 220V, 230V, 240V	Poids à l'expédition	Prix
HCSSBFX-24-F	686 x 470 mm	610 x 394 mm	325, 355, 387	42 kg	€6574
HCSSBFX-24-I	686 x 572 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485	44 kg	€628
HCSSBFX-24-S	686 x 686 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599	48 kg	€706
HCSSBFX-36-F	991 x 470 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577	52 kg	€837
HCSSBFX-36-I	991 x 572 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730	56 kg	€870
HCSSBFX-36-S	991 x 686 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898	62 kg	€7894
HCSSBFX-48-F	1295 x 470 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773	59 kg	€7138
HCSSBFX-48-I	1295 x 572 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969	68 kg	€7816
HCSSBFX-48-S	1295 x 686 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198	76 kg	€9789

* Pas disponible avec marquage CE.

Toutes les plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur, en pierre artificielle, avec surface décaissée, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

OPTIONS – PAGE 93

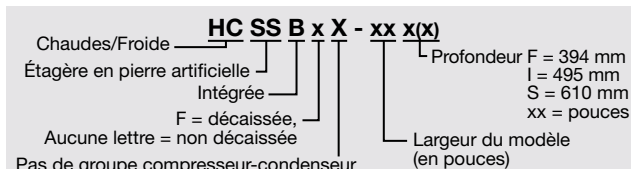
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

REMARQUE : Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur Avec des rayons de 10 mm	Hauteur Avec des rayons de 10 mm
HCSSBX-2418	619 mm	467 mm
HCSSBX-3018	772 mm	467 mm
HCSSBX-3618	924 mm	467 mm
HCSSBX-4818	1229 mm	467 mm
HCSSBFX-24-F	619 mm	403 mm
HCSSBFX-24-I	619 mm	505 mm
HCSSBFX-24-S	619 mm	619 mm
HCSSBFX-36-F	924 mm	403 mm
HCSSBFX-36-I	924 mm	505 mm
HCSSBFX-36-S	924 mm	619 mm
HCSSBFX-48-F	1226 mm	403 mm
HCSSBFX-48-I	1226 mm	505 mm
HCSSBFX-48-S	1226 mm	619 mm

Modèle	Largeur	Hauteur
Boîtier de commande	333 mm	143 mm



Plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur suite ...



HCSBFX-48-S

PLAQUES CHAUDES/FROIDES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR, SURFACE EN ALUMINIUM À REVÊTEMENT DUR, AVEC SURFACE DÉCAISSÉE

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace utilisable sur l'étagère L x P	Puissance côté chaud (W) 220V, 230V, 240V	Poids à l'expédition	Prix
HCSBFX-24-F	648 x 432 mm	610 x 394 mm	325, 355, 387	34 kg	€6321
HCSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485	39 kg	6512
HCSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599	44 kg	6703
HCSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577	48 kg	6737
HCSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730	52 kg	6836
HCSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898	53 kg	7639
HCSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773	55 kg	7569
HCSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969	60 kg	7386
HCSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198	64 kg	8321

* Pas disponible avec marquage CE.

Toutes les plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur, surface en aluminium à revêtement dur, avec surface décaissée, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

REMARQUE : Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de pierre artificielle (non disponible pour les modèles HCSBFX)-

Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard

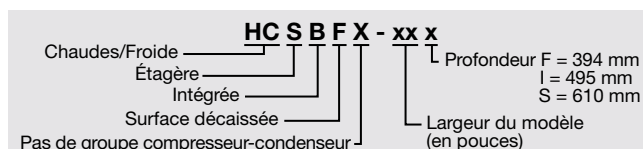
SS-GGRAN Gris Granit **Gratuit**

SS-BSAND Sable Des Bermudes **Gratuit**

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur		Hauteur	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
HCSBFX-24-F	625 mm	635 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-24-I	625 mm	635 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-24-S	625 mm	635 mm	625 mm	635 mm
HCSBFX-36-F	930 mm	940 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-36-I	930 mm	940 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-36-S	930 mm	940 mm	625 mm	635 mm
HCSBFX-48-F	1234 mm	1245 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-48-I	1234 mm	1245 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-48-S	1234 mm	1245 mm	625 mm	635 mm
Modèle	Largeur		Hauteur	
Boîtier de commande	333 mm		143 mm	



Plaques réfrigérées encastrables sans condenseur

Ces plaques réfrigérées, homologuées pour le contact alimentaire sont incontournables pour les buffets, cafétérias, restaurants et plus encore ! Elles offrent aux intégrateurs/fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Barrière thermique brevetée réduisant la condensation et le transfert de température
- Les deux modèles CSSBFX et CSSBX sont des unités à montage par le dessous
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®
- Les modèles CSSBX vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées en pierre (GRSSB) pour un encastrage parfait
- Joint autocollant en silicone inclus



CSSBX-4818
présenté en pierre artificielle couleur Sable des Bermudes, option



CSSBFX-48-S
présenté en pierre artificielle couleur Granit Gris, option

PLAQUES REFRIGEREES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR (au même niveau que le comptoir)

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace sur l'étagère L x P	Puissance W 220V, 230V, 240V	Poids à l'expédition	Prix
CSSBX-2418	686 x 533 mm	607 x 457 mm	17	40 kg	€5434
CSSBX-3018	838 x 533 mm	762 x 457 mm	17	45 kg	5510
CSSBX-3618	991 x 533 mm	914 x 457 mm	17	45 kg	5742
CSSBX-4818	1295 x 533 mm	1219 x 457 mm	17	57 kg	6763

* Pas disponible avec marquage CE.

Tous les modèles d'étagères de pierre artificielle froides encastrables sans condenseur à distance sans condenseur proposent :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

PLAQUES RÉFRIGÉRÉES, EN PIERRE ARTIFICIELLE, ENCASTRABLES AVEC PLAN DE TRAVAIL DÉCAISSÉ, SANS CONDENSEUR

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace sur l'étagère L x P	Puissance W 220V, 230V, 240V	Poids à l'expédition	Prix
CSSBFX-24-F	686 x 470 mm	610 x 394 mm	17	36 kg	€5422
CSSBFX-24-I	686 x 572 mm	610 x 495 mm	17	36 kg	5452
CSSBFX-24-S	686 x 686 mm	610 x 610 mm	17	41 kg	5687
CSSBFX-36-F	991 x 470 mm	914 x 394 mm	17	44 kg	5708
CSSBFX-36-I	991 x 572 mm	914 x 495 mm	17	50 kg	5739
CSSBFX-36-S	991 x 686 mm	914 x 610 mm	17	54 kg	7082
CSSBFX-48-F	1295 x 470 mm	1219 x 394 mm	17	54 kg	6730
CSSBFX-48-I	1295 x 572 mm	1219 x 495 mm	17	59 kg	6763
CSSBFX-48-S	1295 x 686 mm	1219 x 610 mm	17	66 kg	8250

* Pas disponible avec marquage CE.

Tous les modèles de plaques réfrigérées, en pierre artificielle, encastrables avec plan de travail décaissé, sans condenseur, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

REMARQUE : Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

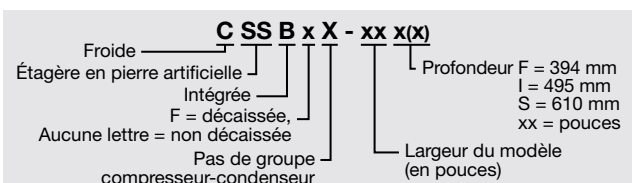
Modèle	Largeur Avec des rayons de 10 mm	Hauteur Avec des rayons de 10 mm
CSSBX-2418	619 mm	467 mm
CSSBX-3018	772 mm	467 mm
CSSBX-3618	924 mm	467 mm
CSSBX-4818	1229 mm	467 mm
CSSBFX-24-F	619 mm	403 mm
CSSBFX-24-I	619 mm	505 mm
CSSBFX-24-S	619 mm	619 mm
CSSBFX-36-F	924 mm	403 mm
CSSBFX-36-I	924 mm	505 mm
CSSBFX-36-S	924 mm	619 mm
CSSBFX-48-F	1229 mm	403 mm
CSSBFX-48-I	1229 mm	505 mm
CSSBFX-48-S	1229 mm	619 mm
Modèle	Largeur	Hauteur
Boîtier de commande	189 mm	143 mm

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de pierre artificielle – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard

SS-GGRAN	Gris Granit	Gratuit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Plaques réfrigérées, encastrables, avec surface décaissée, sans condenseur

Ces plaques sont conçues pour maintenir à une fraîcheur optimale vos boissons, entrées, plats d'accompagnement, éléments de buffet et plus.

Elles ont l'avantage de permettre aux fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Barrière thermique brevetée réduisant la condensation et le transfert de température
- Surface en aluminium à revêtement dur montée par le haut
- Ils vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées à surface abaissée (GRSBF) pour un encastrage parfait



CSBFX-48-S
(surface décaissée)

PLAQUES RÉFRIGÉRÉES, ENCASTRABLES, AVEC SURFACE DÉCAISSÉE, (aluminium à revêtement dur) SANS CONDENSEUR

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace utilisable sur l'étagère L x P	Puissance nominale en watts	Poids à l'expédition	Prix
CSBFX-24-F	648 x 432 mm	610 x 394 mm	17	29 kg	€5149
CSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	17	33 kg	5173
CSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	17	36 kg	5271
CSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	17	31 kg	5293
CSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	17	41 kg	5324
CSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	17	46 kg	6353
CSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	17	53 kg	6212
CSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	17	47 kg	6212
CSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	17	66 kg	7077

* Pas disponible avec marquage CE.

Toutes les plaques réfrigérées, encastrables, avec surface décaissée, (aluminium à revêtement dur) sans condenseur disposent des caractéristiques suivantes :

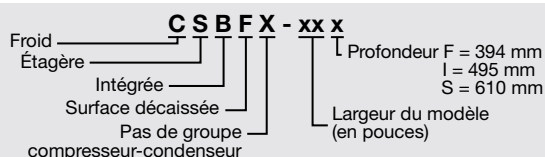
Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

REMARQUE : Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur		Profondeur	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
CSBFX-24-F	625 mm	635 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-24-I	625 mm	635 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-24-S	625 mm	635 mm	625 mm	635 mm
CSBFX-36-F	930 mm	940 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-36-I	930 mm	940 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-36-S	930 mm	940 mm	625 mm	635 mm
CSBFX-48-F	1234 mm	1245 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-48-I	1234 mm	1245 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-48-S	1234 mm	1245 mm	625 mm	635 mm
Boîtier de commande	189 mm		143 mm	



Plaques réfrigérées, encastrables avec montage par le dessous, sans condenseur

Ces plaques réfrigérées se montent directement sous un comptoir en granit, quartz, inox ou en pierre artificielle appropriée (aucune découpe requise). Le refroidissement est transféré à travers la surface du comptoir sans perforation, offrant ainsi un aspect véritablement homogène.

Elles ont l'avantage de permettre aux fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Monter sous le comptoir approprié pour un aspect homogène
- Surface en aluminium

- Les matériaux homologués comprennent le granit et le quartz jusqu'à 30 mm, le Swanstone® fourni par Hatco et certaines surfaces en acier inoxydable ou en aluminium homologuées par Hatco. Veuillez contacter l'usine pour les applications avec d'autres matériaux*



CSUX-48-S
(Montage par le dessous)

PLAQUES RÉFRIGÉRÉES ENCASTRABLES (en aluminium) SANS CONDENSEUR

Modèle **	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace sur l'étagère L x P	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
CSUX-24-F	694 x 478 mm	610 x 394 mm	17	34 kg	€4735
CSUX-24-I	694 x 579 mm	610 x 495 mm	17	34 kg	4764
CSUX-24-S	694 x 694 mm	610 x 610 mm	17	38 kg	4830
CSUX-36-F	998 x 478 mm	914 x 394 mm	17	41 kg	4724
CSUX-36-I	998 x 579 mm	914 x 495 mm	17	44 kg	4735
CSUX-36-S	998 x 694 mm	914 x 610 mm	17	45 kg	5638
CSUX-48-F	1303 x 478 mm	1219 x 394 mm	17	46 kg	5452
CSUX-48-I	1303 x 579 mm	1219 x 495 mm	17	51 kg	5483
CSUX-48-S	1303 x 694 mm	1219 x 610 mm	17	56 kg	6133

* Pas disponible avec marquage CE.

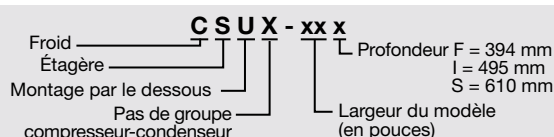
Toutes les plaques réfrigérées montées par le dessous (en aluminium) sans condenseur disposent des caractéristiques suivantes:

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (non fixée).

*Apportez les modifications ou renforts nécessaires à vos comptoirs afin de supporter le poids de l'unité à intégrer et de ses contenants de présentation. Pour plus de renseignements sur les kits d'assemblage et les dimensions de découpe requises, vous référer aux manuels d'installation disponibles, pour chacun de nos modèles, sur le site web Hatco www.hatcocorp.com

REMARQUE : Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.



Plaques de maintien en températures rectangulaires, encastrables, effet pierre

Intégrer une zone de distribution chaude dans vos comptoirs grâce aux plaques de maintien en température, effet pierre, Glo-Ray® d'Hatco. Elles sont idéales pour les buffets et présentations chaudes en s'intégrant parfaitement dans vos comptoirs.

- Les plaques de maintien en température Hatco, effet pierre, sont composées de matériaux homologués pour une utilisation avec contact alimentaire
- Trois couleurs de pierre artificielle pour les plaques de maintien en température : granit gris, sable des Bermudes et ciel nocturne (standard), les équipements avec des couleurs non standard ne peuvent faire l'objet d'un retour
- Interrupteur à bascule lumineux et réglage des température par thermostat
- Comprend un boîtier à distance avec un conduit de 915 mm ainsi qu'un cordon de 1829 mm doté d'une fiche
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



GRSSB-3618, effet pierre, en couleur Sable des Bermudes, encastrable dans un comptoir en pierre artificielle

Consultez nos étagères encastrables chaudes/froides et uniquement froides pour un aspect homogène



Boîtier de commande standard

PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE RECTANGULAIRES ENCASTRABLES GLO-RAY® ÉTAGÈRES CHAUFFANTES, EFFET PIERRE

Modèle [^]	Dimensions L x P x H	Puissance (W)		Poids à l'expédition	Prix
		220V-230V	230V-240V		
GRSSB-2418	651 x 498 x 58 mm	534-583	583-635	14 kg	€1880
GRSSB-3018	803 x 498 x 58 mm	655-716	716-780	20 kg	1955
GRSSB-3618	955 x 498 x 58 mm	782-854	854-930	22 kg	2036
GRSSB-4818	1261 x 498 x 58 mm	1068-1166	1166-1270	23 kg	2297
GRSSB-6018	1565 x 498 x 58 mm	1310-1432	1432-1560	25 kg	2984
GRSSB-7218	1869 x 498 x 58 mm	1564-1708	1708-1860	32 kg	3106

[^]Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température

Tous les modèles disposent :

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de commande.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Cadre en couleurs Designer (Cadre de boîtier de commande à montage affleurant pour les modèles GRSSB uniquement) Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

RED Rouge Chaud	GRAY Gris Granit	NAVY Bleu Marine	COPPER Cuivre Antique	€40
BLACK Noir	WHITE Blanc Granit	GREEN Vert Chasseur		

Couleurs de pierre artificielle – Ciel Étoilé Standard – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

SS-GGRAN Gris Granit	SS-BSAND Sable Des Bermudes	Gratuit
-----------------------------	------------------------------------	----------------

GRSSB-FLUSH-ITC	Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 122 H x 134 P mm)	152
------------------------	--	------------

GRSSB-SMFLUSH-ITC	Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm)	78
--------------------------	---	-----------

GRSSB-FLUSH-TSTAT	Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm)	Gratuit
--------------------------	--	----------------

GRSSB-SMFLUSH-TSTAT	Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm)	Gratuit
----------------------------	---	----------------

COND-6	Conduit de 1829 mm (914 mm standard), utilisé uniquement avec GRSSB-FLUSH-ITC et GRSSB-SMFLUSH-ITC	38
---------------	--	-----------

COND-10	Conduit de 3048 mm (914 mm standard), utilisé uniquement avec GRSSB-FLUSH-ITC et GRSSB-SMFLUSH-ITC	75
----------------	--	-----------

GRSSB-REC	Encastré plaques de maintien en température en pierre artificielle à encastrer	Gratuit
------------------	--	----------------

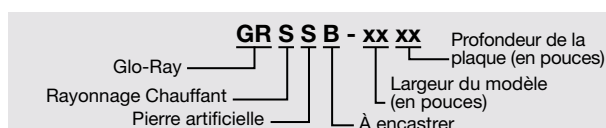
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

DIMENSIONS DES DÉCOUPES POUR LES PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE, ENCASTRABLES, EFFET PIERRE

Modèle	Largeur Minimum	Largeur Maximum	Profondeur Minimum	Profondeur Maximum
GRSSB-2418	625 mm	632 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-3018	778 mm	784 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-3618	930 mm	937 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-4818	1235 mm	1241 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-6018	1540 mm	1546 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-7218	1845 mm	1851 mm	473 mm	480 mm

DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR ENCASTREMENT DU BOÎTIER DE COMMANDE (option)

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
GRSSB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSSB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSSB-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
GRSSB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



GRSSB-FLUSH-TSTAT



GRSSB-FLUSH-ITC



GRSSB-SMFLUSH-ITC



GRSSB-SMFLUSH-TSTAT

Étagères chauffantes rectangulaires en verre à encastrer

Les étagères chauffantes en verre de Hatco possèdent un revêtement vitrocéramique chauffant qui permet d'obtenir une température uniforme sur l'ensemble de la surface. Elles sont composées de matériaux homologués le contact alimentaire. Le thermostat réglable permet un contrôle facile de la température des surfaces chauffantes.

HBGB-3618 avec verre blanc en option



- Les étagères sont fabriquées en matériaux approuvés exempts de contaminants ou d'agents pathogènes
- Équipé d'un contour inox attaché (couleur noir *Designer* ou couleur blanche disponibles)
- Interrupteur à bascule marche/arrêt lumineux

- Comprend un boîtier déporté avec un conduit de 915 mm ainsi qu'un cordon de 1829 mm doté d'une fiche



HBGBH-2418

HBGB-2418 en couleur de vitrocéramique noir standard avec cadre couleur noir *Designer* option



ÉTAGÈRES CHAUFFANTES RECTANGULAIRES EN VERRE À ENCASTRER

Modèle [^]	Dimensions L x P x H	Puissance (W)		Poids à l'expédition	Prix
		220-230V	230-240V		
HBGB-2418	651 x 498 x 55 mm	420-459	459-500	15 kg	€2598
HBGB-3018	803 x 498 x 55 mm	525-574	574-625	17 kg	2707
HBGB-3618	955 x 498 x 55 mm	630-689	689-750	18 kg	2823
HBGB-4818 ≈	1260 x 498 x 55 mm	840-918	918-1000	23 kg	3094
HBGB-6018 ≈	1565 x 498 x 55 mm	1050-1148	1148-1250	29 kg	3316
HBGB-7218 ≈	1870 x 498 x 55 mm	1260-1378	1378-1500	34 kg	3538

[^]Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température.

≈ Les ensembles de plus de 1219 mm sont composés de deux pièces de verre de taille identique créant une jointure.

Tous les modèles d'étagères chauffantes rectangulaires en verre à encastrer disposent de :

Plage de températures : 38°-93°C.

Emplacement du cordon : Le cordon avec prise est relié au boîtier de commande.

Conduit : 915 mm

ÉTAGÈRES EN VERRE CHAUFFANTES FORTE PUISSANCE RECTANGULAIRES A ENCASTRER

Modèle [^]	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
HBGBH-2418	651 x 498 x 67 mm	230	634	13 kg	€2672
HBGBH-3018	803 x 498 x 67 mm	230	809	15 kg	2772
HBGBH-3618	956 x 498 x 67 mm	230	984	17 kg	2876
HBGBH-4818 ≈	1261 x 498 x 67 mm	230	1268	21 kg	3131
HBGBH-6018 ≈	1565 x 498 x 67 mm	230	1618	25 kg	3332
HBGBH-7218 ≈	1870 x 498 x 67 mm	230	1968	29 kg	3540

[^]Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 125°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température.

≈ Les ensembles de plus de 1219 mm sont composés de deux pièces de verre de taille identique créant une jointure.

Tous les modèles d'étagères en verre chauffantes forte puissance rectangulaires à encastrer disposent :

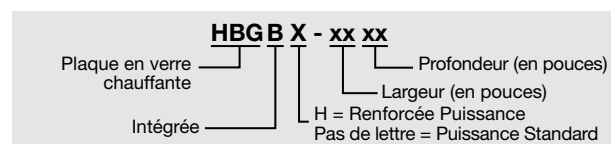
Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de command.

Conduit : 1829 mm



HBGBH : Standard :
Boîtier de commande électronique encastré, à montage affleurant, avec interrupteur marche/arrêt éclairé et tableau de commandes incliné encastré (modèles HBGBH uniquement)

OPTIONS – PAGE 99





HBGB-2418 encastré dans un plan de travail Swanstone®

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de vitrocéramique – noir standard – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

HBGB-GLASS-WHT Blanc

Gratuit

Cadre en couleurs (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – standard en acier inoxydable – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

HBGB-BESEL-BLACK Noir

€ 40

HBGB-BESEL-WHITE Blanc

40

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

HBGB-TRIM-BLK Noire Designer

39

HBGB-TRIM-WHITE Blanc

39

HBGBH-NO-TRIM Appareil sans anneau de montage – modèles HBGBH uniquement

Gratuit

HBGB-FLUSH-ITC Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé – modèles HBGB uniquement (standard pour les modèles HBGBH) (162 L x 198 H x 134 P mm)

152

HBGB-SMFLUSH-ITC Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé – modèles HBGB uniquement (215 L x 102 H x 97 P mm)

78

HBGB-FLUSH-TSTAT Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé – modèles HBGB uniquement (162 L x 198 H x 115 P mm)

Gratuit

HBGB-SMFLUSH-TSTAT Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé – modèles HBGB uniquement (215 L x 94 H x 100 P mm)

Gratuit

COND-6 Cordon de 1829 mm au lieu de 914 mm (taille standard) ; possibles pour les modèles reliés aux boîtiers de commandes HBGB-FLUSH-ITC et HBGB-SMFLUSH-ITC sur la gamme HBGB seulement

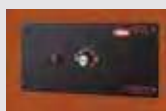
38

COND-10 Cordon de 3048 mm au lieu de la taille standard ; possibles pour les modèles reliés aux boîtiers de commandes GRSBF-FLUSH-ITC et GRSBF-SMFLUSH-ITAC seulement

75

HBGB-REC Étagères en verre chauffantes intégrées avec un dessus en retrait – modèles HBGB uniquement

Gratuit



HBGB-SMFLUSH-TSTAT



HBGB-SMFLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-TSTAT

DIMENSIONS DE L'ÉTAGÈRE EN VERRE CHAUFFANTE FORTE PUISSANCE A POSER

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
HBGB, HBGBH-2418	625 mm	632 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-3018	778 mm	784 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-3618	930 mm	937 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-4818	1235 mm	1241 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-6018	1540 mm	1546 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-7218	1845 mm	1851 mm	473 mm	480 mm

DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR LE BOÎTIER DE COMMANDE

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
HBGB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HBGB-FLUSH-TSTAT HBGBH Standard Box	149 mm	162 mm	102 mm
HBGB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HBGB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

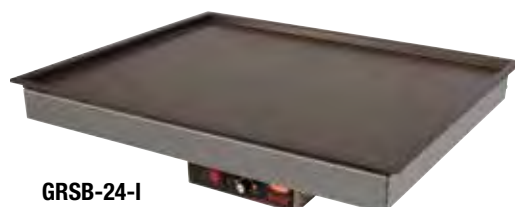
Glo-Ray® plaque de maintien en température encastrable avec plan de travail en décaissé

Laissez Hatco ajouter de la chaleur à votre zone de service grâce à la plaque rectangulaire de maintien en température Glo-Ray®, à encastrer, avec cuve en partie supérieure. Ce réchaud à renforcement de 13 mm a un dessus en aluminium trempé et un élément du type « bande chauffante » pour une chaleur uniforme qui permet de prolonger la durée de maintien au chaud des aliments.

- Répartition uniforme de la chaleur sur la surface supérieure en aluminium trempé avec un élément du « bande chauffante »
- Des conduits souples de 914 mm amènent l'alimentation de la plaque vers son boîtier de commande
- Socle chauffant à thermostat
- Le panneau de commande standard comprend un commutateur à progression continue, un interrupteur à bascule éclairé et des supports de montage
- Encastrement possible dans des comptoirs de minimum 32 mm d'épaisseur



Boîtier de commande standard



GRSB-24-I

REMARQUE: Choisissez une rampe chauffante GRAH d'une taille supérieure à celle de la GRSB pour qu'elle soit adaptée à sa surface. Par exemple, un modèle GRSB-30 nécessitera une rampe GRAH-36. La rampe GRAH sera ainsi bien ajustée au cadre de la plaque.

PLAQUES RECTANGULAIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY À ENCASTRER AVEC CUVES EN PARTIE SUPÉRIEURE

Modèle [^]	Dimensions L x P x H	Dimensions de la découpe		Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix [‡]
		Min.-Max. Largeur	Min.-Max. Profondeur				
GRSB-24-F	648 x 432 x 73 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 ou 240	458	11 kg	€1619
GRSB-24-I	648 x 533 x 73 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 ou 240	550	13 kg	1625
GRSB-30-F	800 x 432 x 73 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 ou 240	550	11 kg	1723
GRSB-30-I	800 x 533 x 73 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 ou 240	665	13 kg	1730
GRSB-30-O	800 x 800 x 73 mm	775-781 mm	775-781 mm	220 ou 240	985	17 kg	1901
GRSB-36-F	953 x 432 x 73 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 ou 240	642	13 kg	1831
GRSB-36-I	953 x 533 x 73 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 ou 240	780	14 kg	1839
GRSB-36-O	953 x 800 x 73 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 ou 240	1110	17 kg	2134
GRSB-42-F	1105 x 432 x 73 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 ou 240	746	14 kg	1921
GRSB-42-I	1105 x 533 x 73 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 ou 240	885	17 kg	1931
GRSB-48-F	1257 x 432 x 73 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 ou 240	828	15 kg	2023
GRSB-48-I	1257 x 533 x 73 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 ou 240	1000	18 kg	2032
GRSB-48-O	1257 x 800 x 73 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 ou 240	1430	31 kg	2522
GRSB-54-I	1410 x 533 x 73 mm	1384-1391 mm	508-514 mm	220 ou 240	1110	18 kg	2132
GRSB-60-F	1562 x 432 x 73 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 ou 240	1034	18 kg	2230
GRSB-60-I	1562 x 533 x 73 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 ou 240	1220	20 kg	2239
GRSB-60-O	1562 x 800 x 73 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 ou 240	1750	29 kg	2928
GRSB-66-I	1715 x 533 x 73 mm	1689-1695 mm	508-514 mm	220 ou 240	1330	24 kg	2322
GRSB-72-F	1867 x 432 x 73 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 ou 240	1230	20 kg	2408
GRSB-72-I	1867 x 533 x 73 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 ou 240	1440	23 kg	2419
GRSB-72-O	1867 x 800 x 73 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 ou 240	2070	31 kg	3338

[^]Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température.

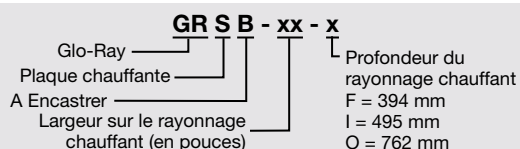
Pour toutes les plaques rectangulaires de maintien en température Glo-Ray à encastrer avec cuves en partie supérieure :

Espace utilisable sur l'étagère chauffante : Largeur de l'ensemble moins 38 mm x profondeur de l'ensemble moins 38 mm.

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de command.

Conduit : 915 mm.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 101





OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – standard en acier inoxydable – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

RED	Rouge Chaud	€40
BLACK	Noir	40
GRAY	Gris Granit	40
WHITE	Blanc Granit	40
NAVY	Bleu Marine	40
GREEN	Vert Chasseur	40
COPPER	Cuivre Antique	40

GRSB-FLUSH-ITC	Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 134 P mm)	Gratuit
-----------------------	--	----------------

GRSB-SMFLUSH-ITC	Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm)	78
-------------------------	---	-----------

GRSB-FLUSH-TSTAT	Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm)	Gratuit
-------------------------	--	----------------

GRSB-SMFLUSH-TSTAT	Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm)	Gratuit
---------------------------	---	----------------

COND-6	Conduit de 1829 mm (914 mm standard), utilisé uniquement avec GRSB-FLUSH-ITC et GRSB-SMFLUSH-ITC	38
---------------	--	-----------

COND-10	Conduit de 3048 mm (914 mm standard), utilisé uniquement avec GRSB-FLUSH-ITC et GRSB-SMFLUSH-ITC	75
----------------	--	-----------

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Division inox pour modèles GRSB. Le positionnement des tiges inox est nécessaire pour tenir les barres inox avec encoches à leur place. Le cadre est composé d'une barre avant et d'une barre arrière avec encoches

GRSB-CD-24	Pour modèles GRSB-24	€ 47
GRSB-CD-30	Pour modèles GRSB-30	62
GRSB-CD-36	Pour modèles GRSB-36	78
GRSB-CD-42	Pour modèles GRSB-42	94
GRSB-CD-48	Pour modèles GRSB-48	109
GRSB-CD-54	Pour modèles GRSB-54	125
GRSB-CD-60	Pour modèles GRSB-60	139
GRSB-CD-66	Pour modèles GRSB-66	155
GRSB-CD-72	Pour modèles GRSB-72	171

Barre avant et barre arrière avec encoches, vendues séparément

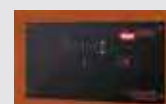
GRSB-DIV-F	Pour étagères chauffantes de profondeur F	pièce €21
GRSB-DIV-I	Pour étagères chauffantes de profondeur I	pièce 22
GRSB-DIV-O	Pour étagères chauffantes de profondeur O	pièce 28

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



GRSB-SMFLUSH-TSTAT



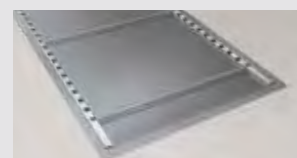
GRSB-SMFLUSH-ITC



GRSB-FLUSH-ITC



GRSB-FLUSH-TSTAT



GRSB-72-I Avec tiges inox (horizontalement) et barres inox avec encoches (verticalement)

DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR LE BOÎTIER DE COMMANDE

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
GRSB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSB-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
GRSB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

Plaques rectangulaires de maintien en température Glo-Ray® à encastrer avec partie supérieure plane

Laissez Hatco fournir une chaleur d'appoint à votre surface de service avec l'étagère chauffante encastrée Glo-Ray®. Ce réchaud affleurant a un dessus en aluminium trempé et un élément du type « bande chauffante » pour une chaleur uniforme qui permet de prolonger la durée de maintien au chaud des aliments.

- Répartition uniforme de la chaleur sur la surface supérieure en aluminium trempé avec un élément du tapis chauffant
- Des conduits souples de 914 mm amènent l'alimentation de la plaque vers son boîtier de commande
- Le panneau de commande standard comprend un régulateur à progression continue, un interrupteur à bascule éclairé et des supports de montage.
- Socle chauffant à thermostat
- Largeurs de modèle : de 648 à 867 mm
- Surface en acier inoxydable en option
- Encastrement possible dans des comptoirs de minimum 32 mm d'épaisseur



Boîtier de commande standard

Consultez nos étagères encastrables chaudes/froides et uniquement froides pour un aspect homogène

REMARQUE: Choisissez une rampe chauffante GRAH d'une taille supérieure à celle de la GRSBF pour qu'elle soit adaptée à sa surface. Par exemple, un modèle GRSBF-30 nécessitera une rampe GRAH-36. La rampe GRAH sera ainsi bien ajustée au cadre de la plaque.

GRSBF-60-0 castrée dans un comptoir en pierre artificielle avec bacs (accessoires) illustrés en-dessous d'une rampe chauffante GR2AL-96D en couleur *Designer* avec pare-haleine en option

PLAQUES RECTANGULAIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À ENCASTRER AVEC PARTIE SUPÉRIEURE PLANE

Modèle^	Dimensions L x P x H	Dimensions de la découpe Min.-Max. Largeur	Dimensions de la découpe Min.-Max. Profondeur	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRSBF-24-F	648 x 432 x 57 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 ou 240	420	13 kg	€1619
GRSBF-24-I	648 x 533 x 57 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 ou 240	550	12 kg	1625
GRSBF-24-S	648 x 648 x 57 mm	622-629 mm	622-629 mm	220 ou 240	762	15 kg	1721
GRSBF-30-F	800 x 432 x 57 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 ou 240	505	11 kg	1723
GRSBF-30-I	800 x 533 x 57 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 ou 240	665	14 kg	1730
GRSBF-30-S	800 x 648 x 57 mm	775-781 mm	622-629 mm	220 ou 240	898	15 kg	1863
GRSBF-36-F	953 x 432 x 57 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 ou 240	590	15 kg	1831
GRSBF-36-I	953 x 533 x 57 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 ou 240	780	14 kg	1839
GRSBF-36-S	953 x 648 x 57 mm	927-933 mm	622-629 mm	220 ou 240	1034	16 kg	2071
GRSBF-36-0	953 x 800 x 57 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 ou 240	1110	17 kg	2134
GRSBF-42-F	1105 x 432 x 57 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 ou 240	685	17 kg	1921
GRSBF-42-I	1105 x 533 x 57 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 ou 240	885	15 kg	1931
GRSBF-42-S	1105 x 648 x 57 mm	1080-1086 mm	622-629 mm	220 ou 240	1198	18 kg	2267
GRSBF-48-F	1257 x 432 x 57 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 ou 240	770	16 kg	2023
GRSBF-48-I	1257 x 533 x 57 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 ou 240	1000	18 kg	2032
GRSBF-48-S	1257 x 648 x 57 mm	1232-1238 mm	622-629 mm	220 ou 240	1334	19 kg	2438
GRSBF-48-0	1257 x 800 x 57 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 ou 240	1430	22 kg	2522
GRSBF-60-F	1562 x 432 x 57 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 ou 240	950	19 kg	2230
GRSBF-60-I	1562 x 533 x 57 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 ou 240	1220	22 kg	2239
GRSBF-60-S	1562 x 648 x 57 mm	1537-1543 mm	622-629 mm	220 ou 240	1634	25 kg	2849
GRSBF-60-0	1562 x 800 x 57 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 ou 240	1750	29 kg	2928
GRSBF-72-F	1867 x 432 x 57 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 ou 240	1130	20 kg	2408
GRSBF-72-I	1867 x 533 x 57 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 ou 240	1440	24 kg	2419
GRSBF-72-S	1867 x 648 x 57 mm	1842-1848 mm	622-629 mm	220 ou 240	1906	27 kg	3208
GRSBF-72-0	1867 x 800 x 57 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 ou 240	2070	31 kg	3338

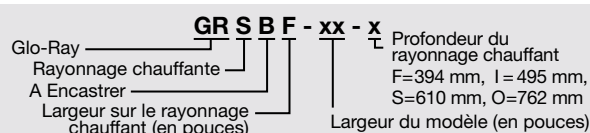
^Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatible avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chaleur émise par la plaque de maintien en température.

Pour toutes les plaques rectangulaires de maintien en température Glo-Ray® à encastrer avec partie supérieure plane :

Dimensions utiles de la plaque de maintien en température : Longueur de la plaque moins 38 mm x Largeur de la plaque moins 38 mm

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de commande.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 103





OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

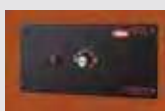
Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) –

Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

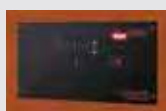
RED	Rouge Chaud	€40
BLACK	Noir	40
GRAY	Gris Granit	40
WHITE	Blanc Granit	40
NAVY	Bleu Marine	40
GREEN	Vert Chasseur	40
COPPER	Cuivre Antique	40
GRSBF-SS	Surface en acier inoxydable à la place d'une surface trempée (modèles GRSBF uniquement)	Gratuit
GRSBF-FLUSH-ITC	Boîtier de commande électronique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 134 P mm)	152
GRSBF-SMFLUSH-ITC	Boîtier de commande électronique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat électronique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 102 H x 97 P mm)	78
GRSBF-FLUSH-TSTAT	Boîtier de commande électro-mécanique en acier inoxydable, en renforcement par rapport à la surface, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (162 L x 198 H x 115 P mm)	Gratuit
GRSBF-SMFLUSH-TSTAT	Boîtier de Commande électro-mécanique, à fleur de la surface, panoramique, avec thermostat mécanique et bouton marche/arrêt éclairé (215 L x 94 H x 100 P mm)	Gratuit
COND-6	Cordon de 1829 mm au lieu de 914 mm (taille standard) ; possibles pour les modèles reliés aux boîtiers de commandes GRSBF-FLUSH-ITC et GRSBF-SMFLUSH-ITC seulement	38
COND-10	Cordon de 3048 mm au lieu de 914 mm (taille standard) ; possibles pour les modèles reliés aux boîtiers de commandes GRSBF-FLUSH-ITC et GRSBF-SMFLUSH-ITC seulement	75

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



HBGB-SMFLUSH-TSTAT



HBGB-SMFLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-TSTAT

DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR LE BOÎTIER DE COMMANDE

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
GRSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
GRSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

Tiroirs chauffants

*Cafétérias • Restauration collective •
Restaurants traditionnels & chaînes de restauration •
Discothèques & bars • Magasins franchisés*



HDWTC-2 présenté avec roulettes de 64 mm, en option, en remplacement des pieds plastiques 102 mm standard *pg. 105*



CDW-3N *pg. 106*



HDW-2 avec bacs alimentaires de 152 mm de profondeur (compatible avec des bacs GN) *pg. 107*



HDW-3 avec bacs alimentaires de 152 mm de profondeur (compatible avec des bacs GN) *pg. 107*



HDW-1.5R2 avec panneau de commandes à écran tactile en option (TTC) *pg. 107*



HDW-1N avec option de commande **HDW-ITC** *pg. 107*



HDW-2B en Rouge Chaud *Designer* en option *pg. 108*



HDW-2B avec bacs alimentaires de 152 mm de profondeur (compatible avec des bacs GN) *pg. 108*

Tiroir chauffant avec contrôle électronique en partie haute

Les tiroirs chauffants Hatco vous permettent de maintenir à bonne température, de façon optimale, une large variété de produits, tout en minimisant les pertes d'humidité et le dessèchement des produits. Notre conception unique avec résistance électrique permet une répartition homogène de la température dans chaque cavité. Chaque tiroir dispose de ouras de porte. Un affichage électronique permet de contrôler la température de chaque tiroir individuellement et d'utiliser le minuteur pour piloter chaque tiroir.

- L'écran électronique est positionné en partie haute, à l'oblique, pour une meilleure visibilité pour les opérateurs
- Le panneau de contrôle permet de définir une température par tiroir, et un temps de maintien en température, individuellement avec des alertes visuelles et auditives
- Construction entièrement en acier inoxydable, intérieur et extérieur
- Construction des encadrements de tiroirs en inox 12 gauge avec roulements en nylon
- Panneaux latéraux facilement démontables pour un accès facilité lors des nettoyages ou en cas de dépannage
- Intérieur facile à nettoyer
- Chaque tiroir a une capacité d'un bac GN 1/1 150 mm ou ses multiples : 2 GN 1/2 ou 3 GN 1/3 150 mm avec ou sans couvercle
- Les bacs se retirent à la verticale, sans besoin d'être penchés pour être retirés
- Port de prise USB pour faciliter les mises à jour de logiciel
- Equipement livré avec des pieds plastiques de 102 mm, en version standard
- Support anti-basculement ou platines de fixation des pieds comprises

HDWTC-2
présenté avec accessoires :
roulettes de 51 mm (en
remplacement des pieds
plastiques de 102 mm, en
version standard)



TIROIR CHAUFFANT AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE EN PARTIE HAUTE

Modèle	Dimensions* L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
HDWTC-1	622 x 650 x 296 mm	220 / 230 / 240	323 / 353 / 384	44 kg	€3758
HDWTC-2	622 x 650 x 509 mm	220 / 230 / 240	645 / 704 / 766	81 kg	5440
HDWTC-3	622 x 650 x 722 mm	220 / 230 / 240	966 / 1055 / 1148	99 kg	7160

* Les poignées des tiroirs ajoutent 35 mm à la profondeur de l'équipement. Ajoutez 102 mm à la hauteur pour les pieds en plastique standard.

Tous les tiroirs chauffants avec panneau de contrôle électronique en partie haute ont les caractéristiques suivantes:

Equipements livrés : avec 1 bac GN 1/1 150 mm par tiroir, pieds plastiques ajustables de 102 mm de hauteur, cordon électrique de 1829 mm et prise électrique.

Emplacement d'arrivée du cordon électrique : à l'arrière de l'équipement, en partie haute-gauche. Fixation protégée.

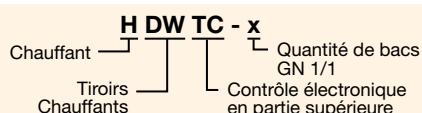
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

OS-PAN	Encadrement de tiroir grandes dimensions (508 x 381 x 127 mm) au lieu de l'encadrement et du bac gastro GN 1/1 standard	par tiroir €136
---------------	---	------------------------

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

HDW-TRIVET	Encadrement de tiroir grandes dimensions (508 x 381 x 127 mm) au lieu de l'encadrement et du bac gastro GN 1/1 standard	€ 54
HDW 6" LEG	Pieds en inox réglables de 152 mm	182
HDW-CASTER-2	Roulettes 51 mm de diamètre – entièrement pivotantes, 2 avec frein – (augmente la hauteur de l'unité de 64 mm)	229
HDW-CASTER-3	Roulettes bloquantes de 76 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 108 mm à la hauteur de l'ensemble)	229
HDW-CASTER-5	Roulettes bloquantes de 127 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 159 mm à la hauteur de l'ensemble)	273

BACS ET GRILLES – PAGE 155



Tiroir chauffant à convection

Cette nouvelle unité Hatco est conçue pour maintenir une variété de produits alimentaires en température étroits à convection jusqu'au moment de servir. Avec une seule cavité non humidifiée et un contrôle de température électronique unique, cette unité procure une chaleur sèche pour des produits qui ne requièrent pas d'humidité. Grâce à des parois latérales, arrière et supérieure isolées, ces tiroirs chauffants fournissent une excellente efficacité énergétique.

- Commande électronique numérique pour faciliter la programmation
- Le système à convection avec air à basse vitesse fournit une température uniforme à travers l'armoire
- Des poignées en chrome solides résistantes sont inclinées pour éviter le contact lors du passage des chariots
- Faible largeur pour s'adapter à la plupart des cuisines
- Glissières de tiroir robuste avec des galets en nylon
- Inclut trois grande bacs
- Production d'une chaleur sèche et uniforme pour les produits alimentaires qui ne nécessitent pas d'humidité
- Pieds compris



CDW-3N

TIROIRS CHAUFFANT ÉTROITS À CONVECTION

Modèle	Dimensions* L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
CDW-3N	420 x 713 x 698 mm	230	933	81 kg	€4646

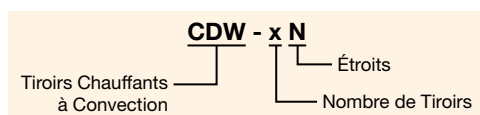
* Les poignées des tiroirs ajoutent 35 mm à la profondeur de l'équipement. Les roulettes standard ne sont pas comprises dans la mesure de la hauteur (rajouter 57 mm à la hauteur)

Tous les modèles à convection comportent :

Modèles expédiés avec : Un bac, 152 mm de profondeur par tiroir, des roulettes de 51 mm, un cordon de 1 829 mm et une prise.

Emplacement du cordon : Arrière de l'appareil, en haut à droite.

BACS ET GRILLES – PAGE 155



Tiroirs chauffants sur pieds

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

Panneau de commandes électronique avec écran tactile (option)



Température du tiroir



Réglage de la température



Minuteur du tiroir



HDW-2 avec panneau de commandes électronique avec écran tactile et pieds en acier inoxydable de 152 mm (options)



HDW-1.5R2 présenté avec panneau de commandes électronique avec écran tactile (option)

**HDW-2R2****HDW-2N****HDW-1R2**

- Les modèles HDW -1,-2,-3 sont disponibles en largeur standard et étroite, le modèle HDW-4 est disponible en largeur standard uniquement
- Modèles à poser 1, 2, 3 ou 4 tiroirs ou modèles à encastrer à 1, 2 ou 3 tiroirs
- Cavités individuelles complètement isolées offrant une efficacité énergétique maximale (sauf HDW-1R2, -2R2)
- Glissières de tiroir ultra-solides en acier inoxydable d'épaisseur 12 avec galets en nylon
- Parfaite ergonomie de travail avec positionnement possible sous le plan de travail
- Chaque tiroir a une thermostat individuel renforcé, un moniteur de température, des ouras sur les façades des tiroirs et un interrupteur d'alimentation
- Les bacs de tiroirs chauffants de la largeur standard peuvent être sortis du tiroir en les soulevant directement (les modèles HDW-1N, -2N, -3N and HDW-1R2, -1.5R2, -2R2 nécessitent une inclinaison du bac pour son installation)

TIROIR CHAUFFANT SUR PIEDS

Modèles	Dimensions (L x P x H)	Tension	Puissance	Poids à l'expédition	Prix	
	La hauteur ne tient pas compte des pieds/roulettes				Monophasée	(W)
Standard						
HDW-1	749 x 575 x 279 mm	220 ou 240	450	44 kg	€2581	€2461
HDW-2	749 x 575 x 537 mm	220 ou 240	900	76 kg	4329	4089
HDW-3	749 x 575 x 794 mm	220 ou 240	1350	105 kg	6077	5717
HDW-4	749 x 575 x 1051 mm	220 ou 240	1800	135 kg	8000	7520
Étroits						
HDW-1N	530 x 686 x 279 mm	220 ou 240	450	44 kg	€2581	€2461
HDW-2N	530 x 686 x 537 mm	220 ou 240	900	76 kg	4329	4089
HDW-3N	530 x 686 x 794 mm	220 ou 240	1350	105 kg	6077	5717

♦ Ajoutez 35 mm à la profondeur pour la poignée de tiroir. Ajoutez 102 mm à la hauteur pour les pieds en plastique standard.

Tous les modèles sur pieds comportent :

HDW-1, -2 et -3 et tous les modèles étroits : fournis avec des pieds plastiques de 102 mm et un cordon de 1829 mm doté d'une fiche.

HDW-4 : fourni avec des pieds inox de 152 mm, et un cordon de 1829 mm doté d'une fiche.

Capacité exprimée en bacs, un bac 1/1 de 150 mm prof par tiroir.

Emplacement du cordon : arrière de l'unité, angle inférieur gauche.

TIROIRS CHAUFFANTS DEMIE-HAUTEUR (BACS PROF 65mm), TIROIRS A POSER

Modèles	Dimensions (L x P x H) La hauteur ne tient pas compte des pieds/roulettes	Tension Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix	
					Avec bacs	Sans bac
HDW-1R2	733 x 419 x 378 mm	230	634	41 kg	€3453	€3393
HDW-1.5R2	733 x 419 x 494 mm	230	909	53 kg	4921	4831
HDW-2R2	733 x 419 x 610 mm	230	1185	61 kg	5416	5296

♦ Ajoutez 35 mm à la profondeur pour la poignée de tiroir. Ajoutez 102 mm à la hauteur pour les pieds en plastique standard.

Caractéristiques des modèles de tiroirs chauffants demie-hauteur:

Emplacement du cordon : arrière de l'unité, coin inférieur gauche.

Capacité de bac : largeur 527 x prof. 324 x hauteur 64 mm.

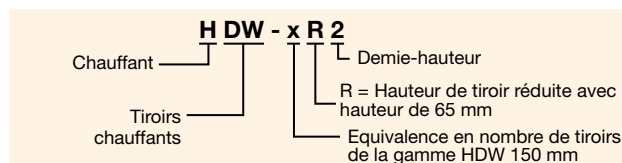
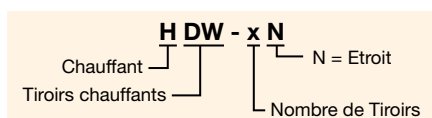
Le HDW-1R2 : 2 bacs 1/1, prof 65 mm ou multiples, livré avec 4 pieds de 102 mm, cordon de 1829 mm avec prise.

Le HDW-1.5R2 : 3 bacs 1/1, prof 65 mm ou multiples, livré avec 4 pieds de 102 mm, cordon de 1829 mm avec prise.

Le HDW-2R2 : 4 bacs 1/1, prof 65 mm ou multiples, livré avec 4 pieds de 102 mm, cordon de 1829 mm avec prise.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 109

BACS ET GRILLES – PAGE 155



Tiroir chauffant à encastrer

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

- Largeurs standard et petites largeurs
- Modèles à encastrer à 1, 2 ou 3 tiroirs
- Les compartiments individuels entièrement isolés procurent un rendement énergétique maximal à eau
- Chaque tiroir possède une commande thermostatique encastrée individuelle, un moniteur de température, des ouras de portes et un interrupteur marche-arrêt
- Glissières de tiroir ultra-solides en acier inoxydable d'épaisseur 12 avec galets en nylon
- Les bacs de tiroirs chauffants de la largeur standard peuvent être sortis du tiroir en les soulevant directement (les modèles HDW-1N, -2N et -3N nécessitent une inclinaison du bac pour son installation)

Panneau de commandes à écran tactile facultatif



Température du tiroir



Réglage de la température



Minuteur du tiroir

HDW-3B



HDW-2B



TIROIR CHAUFFANT À ENCASTRER

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension	Puissance	Poids à	Prix	
	La hauteur exclut le rebord de fixation avant			l'expédition	Avec bacs	Sans bacs
		Monophasée	(W)	Tient compte du poids des bacs		
Standard						
HDW-1B	715 x 568 x 248 mm	220 ou 240	450	40 kg	€2492	€2372
HDW-2B	715 x 568 x 506 mm	220 ou 240	900	72 kg	4153	3913
HDW-3B	715 x 568 x 763 mm	220 ou 240	1350	106 kg	5813	5453
Étroit						
HDW-1BN	494 x 679 x 248 mm	220 ou 240	450	40 kg	€2492	€2372
HDW-2BN	494 x 679 x 506 mm	220 ou 240	900	72 kg	4153	3913
HDW-3BN	494 x 679 x 763 mm	220 ou 240	1350	106 kg	5813	5453

† Ajoutez 35 mm à la profondeur pour la poignée de tiroir.

Tous les modèles à encastrer comportent :

Modèles expédiés avec : conduit.

Les modèles avec bacs : fournis avec un 152 mm bac par tiroir.

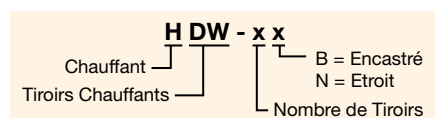
OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 109

BACS ET GRILLES – PAGE 155

DIMENSIONS DE DÉCOUPE TIROIRS CHAUFFANT À ENCASTRER

Modèle	Largeur	Profondeur [▲]	Hauteur
HDW-1B	720 mm	610 mm	257 mm
HDW-2B	720 mm	610 mm	514 mm
HDW-3B	720 mm	610 mm	771 mm
HDW-1BN	500 mm	720 mm	257 mm
HDW-2BN	500 mm	720 mm	514 mm
HDW-3BN	500 mm	720 mm	771 mm

▲ La profondeur inclut 38 mm pour le connecteur du conduit.



OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)**Couleurs Designer sur les façades avant de tiroir, par tiroir – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –**

RED	Rouge Chaud	€68
BLACK	Noir	68
GRAY	Gris Granit	68
WHITE	Blanc Granit	68
NAVY	Bleu Marine	68
GREEN	Vert Chasseur	68
COPPER	Cuivre Antique	68
HDW-TTC	Minuteur de contrôle de température – affichage écran tactile à 6 chaînes	€565
RD-NOVENT	Pas de ventilation tiroir (HWD-1R2, -1.5R2, -2R2 uniquement)	Gratuit
OS-PAN	Cadre de tiroir maxi et bac 508 mm x 381 mm x 127 mm à la place d'un tiroir standard avec bac (disponible pour les modèles de largeur standard uniquement)	par tiroir 136
BIS DRAWER	Tiroir à bac à petits pains (peut contenir deux bacs demi-taille 457 mm x 330 mm – non fournis) à la place du tiroir standard avec bac (disponible pour les modèles de largeur standard uniquement)	par tiroir gratuit
HDW-CHIP	Bac anti-miettes	46

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

HDW 6" LEG	Pieds en inox réglables de 152 mm (standard sur HDW-4)	€182
HDW-CASTER-2	Roulettes 51 mm de diamètre – entièrement pivotantes, 2 avec frein – (augmente la hauteur de l'unité de 64 mm)	229
HDW-CASTER-3	Roulettes bloquantes de 76 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 108 mm à la hauteur de l'ensemble)	229
HDW-CASTER-5	Roulettes bloquantes de 127 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 159 mm à la hauteur de l'ensemble)	273
HDW-TRIVET	Faux fond perforé (445 x 242 x 13 mm) pour isoler les produits du fond du bac (haut 13 mm)	54
HDW-SPILL	Récipient pour l'eau/les déversements - un par tiroir (hors options tiroir BIS et récipient OS)	253
HDW-SPLASH	Défecteur d'éclaboussures - un par tiroir (hors options tiroir BIS et récipient OS)	52
ST PAN 2	Bacs en inox 527 mm x 324 mm x 64 mm	77
HDW 6" PAN	Bacs en inox 527 mm x 324 mm x 152 mm	120

BACS ET GRILLES – PAGE 155**COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE****Option écran tactile**

Présenté : Panneau de commande à écran tactile pour le réglage de la température et le minuteur

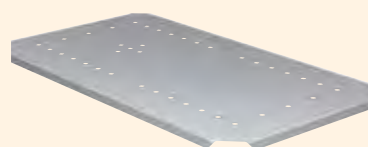


Tiroir à bac à petits pains (bacs non inclus)

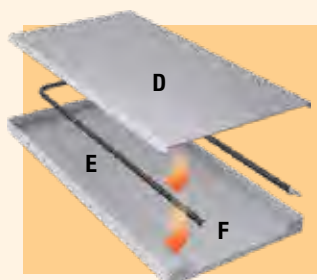
BIS DRAWER option



HDW 6" LEG accessoire



HDW-SPLASH accessoire
fond pour bac à eau

**Protection des Résistances**

D. Protection de la résistance (inclus)
E. Élément chauffant (inclus)
F. Bac anti-miettes **HDW-CHIP** option (largeur standard présentée)

**Humidité supplémentaire**

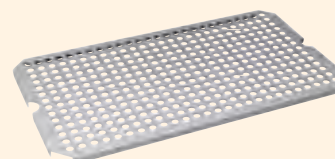
A. Bac en inox
B. Fond perforé pour bac à eau en inox **HDW-SPLASH** accessoire
C. Bac à eau (ajouter 6 mm d'eau) **HDW-SPILL** accessoire

**Roulettes accessoire**

HDW-CASTER-2 (entièrement pivotantes, 2 verrous)

HDW-CASTER-3 (entièrement pivotantes, toutes munies de verrous)

HDW-CASTER-5 (entièrement pivotantes, toutes munies de verrous)



HDW-TRIVET accessoire
Faux fond perforé pour bac

Présentoirs de maintien en température

Cafétérias • Magasins de proximité

Supermarchés & épicerie fines • Restaurants & cafés

Discothèques & bars • Traiteur • Restauration rapide



Deux **GRSDH-36D** avec étagère inclinée double *pg. 112*



GR2SDH-36 avec panneaux incrustés couleur *Designer pg. 114*



HXMS-36D en noir *Designer* standard avec l'éclairage d'accentuation à DEL en option dans les montants *pg. 116*



GRCMW-1D et **GRCMW-1DH** avec la couleur pierre décorative Sable des Bermudes facultative *pg. 119*



GRCD-2PD avec option : couleur *Designer* vert foncé *pg. 120*

Présentoirs chauffants Glo-Ray®

Conçus avec une étagère inclinée et une étagère horizontale, les présentoirs chauffants Glo-Ray conjuguent la commodité du libre service l'anticipation des coups de feu du service.

- Le présentoir chauffant dispose d'une étagère inclinée en partie basse et d'une étagère horizontale en partie haute pour présenter une grande variété de produits comme pop corn, nachos sur l'étagère du haut et pizzas en boîtes ou autres produits emballés sur celle du bas
- La commande de température augmente la précision des températures et permet l'affichage numériques des températures
- Socle chauffant à thermostat pour prolonger la capacité de maintien en température
- La chaleur infrarouge dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs, où la déperdition de chaleur est maximale
- Tiges de séparation des produits inclus ; et pieds de 102 mm inclus
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur. Dégagement de 264 mm en partie basse et de 305 mm en partie haute



GRSDS/H-36D avec étagère inclinée et horizontale avec un dégagement de l'étagère supérieure de 381 mm en option (325 mm standard)



GRSDS/H-41D avec étagère basse inclinée et étagère horizontale haute

Présentoirs de maintien en température

PRESENTOIRS CHAUFFANTS 2 NIVEAUX - ETAGERE HAUTE HORIZONTALE - ETAGERE BASSE INCLINEE

Modèle	Ampoules, Tiges de séparation par étagère	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
GRSDS/H-36D	4, 7	914 x 616 x 851 mm	220-230	1669-1824	7.6-7.9	72 kg	€6997
GRSDS/H-41D	6, 8	1041 x 616 x 851 mm	220-230	1951-1232	8.9-9.3	83 kg	7484

Pour tous les modèles à étagères inclinée/horizontale :

Emplacement du cordon : côté commande à l'angle droit du socle.

Dimensions d'ouverture à l'avant, Haut : 305 H mm.

Bas: 264 H mm.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

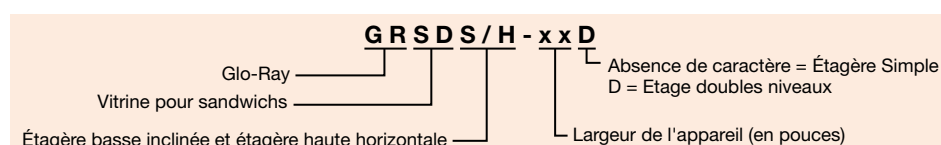
Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – standard Gris Brillant –

RED	Rouge Chaud	€401
BLACK	Noir	401
GRAY	Gris Granit	401
WHITE	Blanc Granit	401
NAVY	Bleu Marine	401
GREEN	Vert Chasseur	401
COPPER	Cuivre Antique	401
15SPACE	Dégagement de 381 mm pour l'étagère supérieure au lieu des 305 mm standard	€120

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

GRSDS-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – (modèles GRSDS/H, étagère inférieure uniquement)	unité	€22
GRSDH-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – (modèles GRSDS/H, étagère supérieure uniquement)	unité	22



Présentoirs chauffants Glo-Ray®

Spécialement conçus pour mettre en valeur les produits emballés ou en boîte, les présentoirs chauffants Glo-Ray® Hatco maintiennent les aliments au chaud en toute sécurité à des températures de service adéquates. Ces présentoirs conjuguent la commodité du libre-service et l'efficacité de maintien au chaud de la cuisine au service, pour les périodes de pointe.

- Deux modèles : une ou deux étagères
- Étagères horizontales ou inclinées
- Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments
- Base chauffante à revêtement dur contrôlée par thermostat, avec une plage de température entre 85 °C et 93 °C, permettant de rallonger le temps de conservation

- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur



GRSDH-30 étagère horizontale simple



GRSDS-24D étagère inclinée double avec porte-panneaux option (panneaux non fournis)

PRÉSENTOIR CHAUFFÉ HORIZONTAL

Modèle	Ampoules, Tiges de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Étagère simple							
GRSDH-24	2, 5	610 x 495 x 303 mm	220-230	577 x 419 mm	724-791	22 kg	€2961
GRSDH-30	2, 6	762 x 495 x 303 mm	220-230	730 x 419 mm	890-974	25 kg	3225
GRSDH-36	2, 7	914 x 495 x 303 mm	220-230	882 x 419 mm	1074-1174	30 kg	3490
GRSDH-41	3, 8	1041 x 495 x 379 mm	220-230	1009 x 419 mm	1228-1343	34 kg	3798
GRSDH-52	4, 10	1321 x 495 x 379 mm	220-230	1289 x 419 mm	1604-1754	39 kg	4428
GRSDH-60	5, 12	1524 x 495 x 379 mm	220-230	1492 x 419 mm	1830-2001	60 kg	4984
Étagère double							
GRSDH-24D	4, 10	610 x 495 x 303 mm	220-230	577 x 419 mm	1448-1582	40 kg	€5166
GRSDH-30D	4, 12	762 x 495 x 643 mm	220-230	730 x 419 mm	1780-1948	45 kg	5357
GRSDH-36D	4, 14	914 x 495 x 643 mm	220-230	882 x 419 mm	2148-2348	54 kg	5670
GRSDH-41D	6, 16	1041 x 495 x 643 mm	220-230	1009 x 419 mm	2456-2686	62 kg	6022
GRSDH-52D*	8, 20	1321 x 495 x 643 mm	220-230	1289 x 419 mm	3208-3508	78 kg	6933
GRSDH-60D*	10, 24	1524 x 495 x 643 mm	220-230	1492 x 419 mm	3660-4002	89 kg	7639

* Cordon sans fiche 240V

Pour tous les modèles à étagères simples et doubles horizontales :

Emplacement du cordon : Côté commande à l'angle droit du socle.

PRÉSENTOIR CHAUFFÉ INCLINÉ

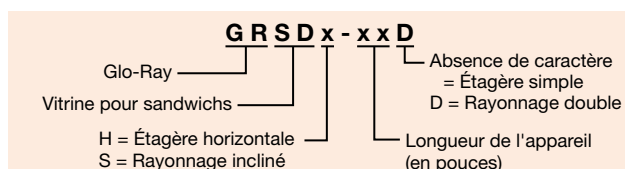
Modèle	Ampoules, Tiges de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Étagère simple							
GRSDS-24	2, 5	610 x 616 x 469 mm	220-230	572 x 533 mm	629-688	36 kg	€3554
GRSDS-30	2, 6	762 x 616 x 469 mm	220-230	724 x 533 mm	730-799	36 kg	3808
GRSDS-36	2, 7	914 x 616 x 545 mm	220-230	876 x 533 mm	864-946	42 kg	4099
GRSDS-41	3, 8	1041 x 616 x 545 mm	220-230	1003 x 533 mm	1003-1097	44 kg	4397
GRSDS-52	4, 10	1321 x 616 x 545 mm	220-230	1283 x 533 mm	1275-1396	50 kg	5041
GRSDS-60	5, 12	1524 x 616 x 545 mm	220-230	1486 x 533 mm	1665-1820	76 kg	5443
Étagère double							
GRSDS-24D	4, 10	610 x 616 x 820 mm	220-230	572 x 533 mm	1260-1378	52 kg	€5536
GRSDS-30D	4, 12	762 x 616 x 820 mm	220-230	724 x 533 mm	1419-1552	64 kg	5872
GRSDS-36D	4, 14	914 x 616 x 820 mm	220-230	876 x 533 mm	1669-1827	73 kg	6253
GRSDS-41D	6, 16	1041 x 616 x 820 mm	220-230	1003 x 533 mm	1951-2135	82 kg	6721
GRSDS-52D	8, 20	1321 x 616 x 820 mm	220-230	1283 x 533 mm	2483-2718	98 kg	7801
GRSDS-60D*	10, 24	1524 x 616 x 820 mm	220-230	1486 x 533 mm	3240-3541	108 kg	8284

* Cordon sans fiche 240V.

Pour tous les modèles à étagères simples et doubles inclinées :

Emplacement du cordon : Côté commande à l'angle droit du socle.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 113





Deux GRSDH-36D avec étagère inclinée double

Présentoirs de maintien en température

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

ITC-S	Étagère simple avec thermostat lumineux	€294
ITC-D	Étagère double avec thermostat lumineux	511
SSEND	Panneaux latéraux en acier inoxydable à la place de panneaux en verre	par côté 40

Pare-haleine de 127 mm du côté client (GRSDS un côté, GRSDH deux côtés) –

GRSD24BP	Modèles de 610 mm de large	par étagère	€133
GRSD30BP	Modèles de 762 mm de large	par étagère	161
GRSD36BP	Modèles de 914 mm de large	par étagère	187
GRSD41BP	Modèles de 1041 mm de large	par étagère	214
GRSD52BP	Modèles de 1321 mm de large	par étagère	242
GRSD60BP	Modèles de 1524 mm de large	par étagère	350
GRSDFLIPLOCK1	Plaque de verrouillage de panneau relevable pour les modèles GRSDS-xx, -xxD -24 à -41	par étagère	€14
GRSDFLIPLOCK2	Plaque de verrouillage de panneau relevable pour les modèles GRSDS-xx, -xxD -52 à -60	par étagère	37

Porte-panneau de présentoir (panneaux non fournis) La couleur correspond à celle de l'unité – Étagère supérieure ou intermédiaire –

GRSD-SIGN24	610 L mm. Exige un panneau de 575 L x 100 H x 2 P mm	unité	€ 77
GRSD-SIGN30	762 L mm. Exige un panneau de 727 L x 100 H x 2 P mm	unité	77
GRSD-SIGN36	914 L mm. Exige un panneau de 879 L x 100 H x 2 P mm	unité	94
GRSD-SIGN41	1041 L mm. Exige un panneau de 1006 L x 100 H x P mm	unité	94
GRSD-SIGN52	1321 L mm. Exige un panneau de 1286 L x 100 H x P mm	unité	109
GRSD-SIGN60	1524 L mm. Exige un panneau de 1489 L x 100 H x P mm	unité	109

Portes en plexiglas basculantes d'un côté pour modèles GRSDS – Pas compatible avec le pare-haleine ou le porte-panneau dans la même ouverture –

SDS24FLIP	Modèles de 610 mm de large	par étagère	€236
SDS30FLIP	Modèles de 762 mm de large	par étagère	236
SDS36FLIP	Modèles de 914 mm de large	par étagère	236
SDS41FLIP	Modèles de 1041 mm de large	par étagère	236

Portes en plexiglas basculantes d'un côté pour modèles GRSDH – Pas compatible avec le pare-haleine ou le porte-panneau dans la même ouverture –

GRSDH24FLIP	Modèles de 610 mm de large	par étagère	€236
GRSDH30FLIP	Modèles de 762 mm de large	par étagère	236
GRSDH36FLIP	Modèles de 914 mm de large	par étagère	236
GRSDH41FLIP	Modèles de 1041 mm de large	par étagère	236

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

4"LEGS	Pieds réglables de 102 mm (standard sur les modèles GRSDH-41 et de taille supérieure, GRSDS-36 et de taille supérieure, et sur tous les modèles doubles)	Jeux de 4	€51
--------	--	-----------	-----

Ampoules DEL Chef – Ampoule réglable 230 V – Voir page 50 pour plus d'informations –

CLED-3000-230	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière chaude halogène)	unité	€108
CLED-4000-230	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière froide fluorescente)	unité	108
GRSDH-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – modèle horizontal	unité	€22
GRSDS-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – modèle horizontal	unité	22

OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – (Modèles obliques livrés standard en couleur Gris Brillant)

RED	Rouge Chaud	€401
BLACK	Noir	401
GRAY	Gris Granit	401
WHITE	Blanc Granit	401
NAVY	Bleu Marine	401
GREEN	Vert Chasseur	401
COPPER	Cuivre Antique	401

COULEURS ET FINITIONS - EN TROISIÈME DE COUVERTURE

SDS24FLIP Option



Accessoire CLED-3000 et -4000

Présentoirs chauffants Glo-Ray® Designer

Donnez un coup de fouet aux ventes par impulsion en mettant en valeur vos plats chauds dans les présentoirs chauffants Glo-Ray® Designer Hatco. Spécialement conçus pour mettre en valeur les produits emballés ou en boîte, ces réchauds maintiennent les aliments au chaud à des températures de service adéquates.

- En aluminium et acier inoxydable avec panneaux latéraux en verre trempé
- La chaleur infrarouge précablée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Pratique pour le self-service ou le service rapide
- Deux modèles : une ou deux étagères
- Étagères horizontales ou inclinées
- Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments
- Socle chauffant dur à thermostat pour prolonger le maintien au chaud
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent le produit en valeur

GR2SDH-30
avec panneaux
incrusted
couleur Designer



GR2SDS-30D
en noir Designer
en option



PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS HORIZONTAUX DESIGNER

Modèle	Ampoules	Tiges de séparation par étagère	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Une étagère								
GR2SDH-24	2	5	768 x 686 x 459 mm	220-230	603 x 559 mm	800-875	40 kg	€3921
GR2SDH-30	2	6	921 x 686 x 459 mm	220-230	759 x 559 mm	1000-1093	55 kg	4219
GR2SDH-36	2	7	1073 x 686 x 459 mm	220-230	911 x 559 mm	1200-1312	59 kg	4524
GR2SDH-42	4	8	1226 x 686 x 459 mm	220-230	1064 x 559 mm	1450-1585	63 kg	5014
GR2SDH-48	4	9	1378 x 686 x 459 mm	220-230	1216 x 559 mm	1650-1804	73 kg	5507
GR2SDH-54	4	10	1530 x 686 x 459 mm	220-230	1368 x 559 mm	1850-2022	78 kg	6010
GR2SDH-60	6	12	1683 x 686 x 459 mm	220-230	1521 x 559 mm	2150-2350	85 kg	6469
Étagère double								
GR2SDH-24D	4	5	768 x 686 x 737 mm	220-230	603 x 559 mm	1600-1749	57 kg	€6466
GR2SDH-30D	4	6	921 x 686 x 737 mm	220-230	759 x 559 mm	2000-2186	72 kg	6838
GR2SDH-36D	4	7	1073 x 686 x 737 mm	220-230	911 x 559 mm	2400-2623	93 kg	7190
GR2SDH-42D	8	8	1226 x 686 x 737 mm	220-230	1064 x 559 mm	2900-3170	102 kg	7870
GR2SDH-48D	8	9	1378 x 686 x 737 mm	220-230	1216 x 559 mm	3300-3607	115 kg	8541
GR2SDH-54D*	8	10	1530 x 686 x 737 mm	220-230	1368 x 559 mm	3700-4044	124 kg	9232
GR2SDH-60D*	12	12	1683 x 686 x 737 mm	220-230	1521 x 559 mm	4300-4700	149 kg	9888

Pour tous les modèles à étagère horizontale Designer simple ou double :

Emplacement du cordon : à l'arrière, au centre du socle, côté commande.

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS INCLINÉS DESIGNER

Modèle	Ampoules	Tiges de séparation par étagère	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Une étagère								
GR2SDS-24	2	5	768 x 680 x 579 mm	220-230	603 x 559 mm	800-875	47 kg	€4233
GR2SDS-30	2	6	921 x 680 x 579 mm	220-230	759 x 559 mm	1000-1093	50 kg	4466
GR2SDS-36	2	7	1073 x 680 x 579 mm	220-230	911 x 559 mm	1200-1312	62 kg	4855
GR2SDS-42	4	8	1226 x 680 x 579 mm	220-230	1064 x 559 mm	1450-1585	70 kg	5343
GR2SDS-48	4	9	1378 x 680 x 579 mm	220-230	1216 x 559 mm	1650-1804	74 kg	5823
GR2SDS-54	4	10	1530 x 680 x 579 mm	220-230	1368 x 559 mm	1850-2022	83 kg	6314
GR2SDS-60	6	12	1683 x 680 x 579 mm	220-230	1521 x 559 mm	2150-2350	92 kg	6762
Étagère double								
GR2SDS-24D	4	5	768 x 680 x 860 mm	220-230	603 x 559 mm	1600-1749	74 kg	€ 6582
GR2SDS-30D	4	6	921 x 680 x 860 mm	220-230	759 x 559 mm	2000-2186	84 kg	7044
GR2SDS-36D	4	7	1073 x 680 x 860 mm	220-230	911 x 559 mm	2400-2623	91 kg	7485
GR2SDS-42D	8	8	1226 x 680 x 860 mm	220-230	1064 x 559 mm	2900-3170	99 kg	8178
GR2SDS-48D	8	9	1378 x 680 x 860 mm	220-230	1216 x 559 mm	3300-3607	116 kg	8847
GR2SDS-54D*	8	10	1530 x 680 x 860 mm	220-230	1368 x 559 mm	3700-4044	120 kg	9534
GR2SDS-60D*	12	12	1683 x 680 x 860 mm	220-230	1521 x 559 mm	4300-4700	135 kg	10190

Quand aucune couleur n'est précisée, les panneaux incrustedés et les capuchons d'angle sont noirs.

* Sans prise.

Pour tous les modèles à une et deux étagères inclinées Designer :

Emplacement du cordon : À l'arrière, au centre du socle, côté commande.

NOMS DES OPTIONS, ACCESSOIRES ET MODÈLES – PAGE 115



GR2SDS-24D
avec panneaux
4 optionnels
aux couleurs
Designer

Présentoirs de
maintien en température

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Protection pare-haleine de 127 mm (du côté clients uniquement sur les modèles inclinés)

GR2SD24BP	Sur les grands modèles de 765 mm	par étagère	€217
GR2SD30BP	Sur les modèles de grande taille 918 mm	par étagère	230
GR2SD36BP	Sur les modèles de grande taille 1070 mm	par étagère	245
GR2SD42BP	Sur les modèles de grande taille 1222 mm	par étagère	251
GR2SD48BP	Sur les modèles de grande taille 1375 mm	par étagère	263
GR2SD54BP	Sur les modèles de grande taille 1527 mm	par étagère	277
GR2SD60BP	Sur les modèles de grande taille 1680 mm	par étagère	291

Portes rabattables en plexiglas (côté commande ou client)

2SDS24FLIP	Sur les grands modèles de 765 mm	par étagère	€179
2SDS30FLIP	Sur les grands modèles de 918 mm	par étagère	207
2SDS36FLIP	Sur les grands modèles de 1070 mm	par étagère	229
2SDS42FLIP	Sur les grands modèles de 1222 mm	par étagère	256

Portes rabattables doubles en plexiglas (côté commande ou client)

2SDS48FLIP	Sur les grands modèles de 1375 mm	par étagère	€309
2SDS54FLIP	Sur les grands modèles de 1527 mm	par étagère	361
2SDS60FLIP	Sur les grands modèles de 1680 mm	par étagère	413

2SDHFRGLS	Verre frontal à la place des séparateurs par couloirs et des tiges séparatrices. Pas de possibilité de montage de protège-haleine ou de portes escamotables (Gamme GR2SDH, modèles d'un seul niveau uniquement)		€ 98
------------------	---	--	------

2SDHFRGLS-D	Verre frontal à la place des séparateurs par couloirs et des tiges séparatrices. Pas de possibilité de montage de protège-haleine ou de portes escamotables (Gamme GR2SDH, modèles double niveau uniquement)		196
--------------------	--	--	-----

SS-ITC	Étagère simple avec thermostat lumineux (ajoute 48 mm à la profondeur du modèle horizontal et 45 mm à la profondeur du modèle incliné)		294
---------------	--	--	-----

DS-ITC	Étagère double avec thermostat lumineux (ajoute 48 mm à la profondeur du modèle horizontal et 45 mm à la profondeur du modèle incliné)		512
---------------	--	--	-----

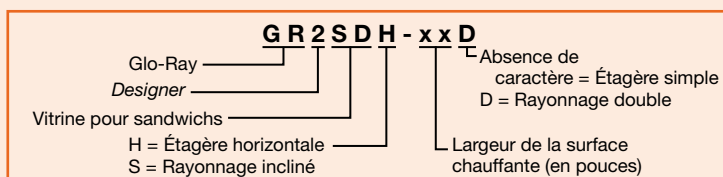
ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

2SD-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires	unité	€22
----------------	---	-------	-----

Ampoules DEL Chef – Ampoule réglable 230 V – Voir page 50 pour plus d'informations –

CLED-3000-230	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière chaude halogène)	unité	€108
CLED-4000-230	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière froide fluorescente)	unité	108

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé aluminium anodisé clair –

RED	Rouge Chaud	€401
BLACK	Noir	401
GRAY	Gris Granite	401
WHITE	Blanc Granit	401
NAVY	Bleu Marine	401
GREEN	Vert Chasseur	401
COPPER	Cuivre Antique	401

Couleurs de panneaux incrustés Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir standard –

RED	Rouge Chaud	Gratuit
GRAY	Gris Granit	Gratuit
WHITE	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	Cuivre Antique	Gratuit

Capuchons d'angle Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

DKGRAY	Capuchons d'angle gris foncé	Gratuit
---------------	------------------------------	---------



SS-ITC Option



DS-ITC Option

Vitrine chauffante à LED

La nouvelle vitre chauffante avec éclairage LED est élégamment conçue pour maintenir en température des aliments emballés en toute sécurité afin d'attirer vos clients en vente à emporter. Disponible avec étagères inclinées ou horizontales, les présentoirs chauffants à LED sont proposés en modèles étagère simple et étagères doubles.

- Choisissez parmi les modèles à étagères inclinées ou horizontales, simple ou double
- La chaleur infrarouge maintient la chaleur de produits chauds emballés en toute sécurité pendant plusieurs heures
- L'éclairage à LED crée un meilleur éclairage des produits alimentaires en maintien en température
- Avec une étagère de base dotée d'un thermostat à revêtement dur

- Les panneaux latéraux en verre montés sur charnières sont maintenus en place par magnétisme et s'ouvrent vers l'extérieur pour un nettoyage facile
- Une option indiquant la température de contrôle (ITC) améliore le contrôle précis de la température



HXMS-36D en noir
Designer standard

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS À LED HORIZONTALES

Modèle	Barres de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace utilisable L x P	Tension	Intensité	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Une étagère								
HXMH-24	5	709 x 725 x 555 mm	567 x 552 mm	230	2.9	671	51 kg	€4347
HXMH-30	6	861 x 725 x 555 mm	720 x 552 mm	230	3.8	863	60 kg	4664
HXMH-36	7	1013 x 725 x 555 mm	872 x 552 mm	230	4.6	1055	66 kg	4979
HXMH-42	8	1166 x 725 x 555 mm	1025 x 552 mm	230	5.2	1201	73 kg	5496
HXMH-48	9	1318 x 725 x 555 mm	1177 x 552 mm	230	6.1	1392	86 kg	6013
HXMH-54	10	1471 x 725 x 555 mm	1329 x 552 mm	230	6.9	1585	91 kg	6530
HXMH-60	12	1623 x 725 x 555 mm	1482 x 552 mm	230	7.7	1777	94 kg	7004
Étagère double								
HXMH-24D	10	709 x 725 x 835 mm	567 x 552 mm	230	5.8	1342	73 kg	€ 7170
HXMH-30D	12	861 x 725 x 835 mm	720 x 552 mm	230	7.5	1726	84 kg	7660
HXMH-36D	14	1013 x 725 x 835 mm	872 x 552 mm	230	9.2	2110	93 kg	8008
HXMH-42D	16	1166 x 725 x 835 mm	1025 x 552 mm	230	10.4	2402	100 kg	8730
HXMH-48D	18	1318 x 725 x 835 mm	1177 x 552 mm	230	12.1	2784	111 kg	9431
HXMH-54D*	20	1471 x 725 x 835 mm	1329 x 552 mm	230	13.8	3170	123 kg	10145
HXMH-60D*	24	1623 x 725 x 835 mm	1482 x 552 mm	230	15.5	3554	136 kg	10805

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS À LED INCLINÉS

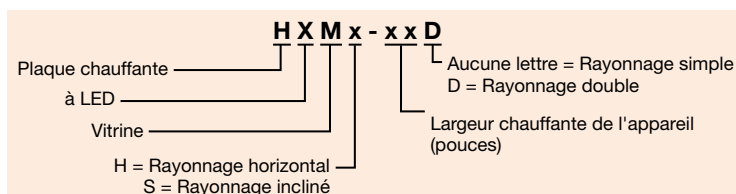
Modèle	Barres de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace utilisable L x P	Tension	Intensité	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Une étagère								
HXMS-24	5	709 x 715 x 551 mm	567 x 552 mm	230	2.9	671	51 kg	€4526
HXMS-30	6	861 x 715 x 551 mm	720 x 552 mm	230	3.8	863	60 kg	4776
HXMS-36	7	1013 x 715 x 551 mm	872 x 552 mm	230	4.6	1055	68 kg	5196
HXMS-42	8	1166 x 715 x 551 mm	1025 x 552 mm	230	5.2	1201	73 kg	5717
HXMS-48	9	1318 x 715 x 551 mm	1177 x 552 mm	230	6.1	1392	85 kg	6237
HXMS-54	10	1471 x 715 x 551 mm	1329 x 552 mm	230	6.9	1585	93 kg	6766
HXMS-60	12	1623 x 715 x 551 mm	1482 x 552 mm	230	7.7	1777	93 kg	7251
Étagère double								
HXMS-24D	10	709 x 715 x 831 mm	567 x 552 mm	230	5.8	1342	73 kg	€ 7170
HXMS-30D	12	861 x 715 x 831 mm	720 x 552 mm	230	7.5	1726	85 kg	7660
HXMS-36D	14	1013 x 715 x 831 mm	872 x 552 mm	230	9.2	2110	94 kg	8027
HXMS-42D	16	1166 x 715 x 831 mm	1025 x 552 mm	230	10.4	2402	105 kg	8717
HXMS-48D	18	1318 x 715 x 831 mm	1177 x 552 mm	230	12.1	2784	111 kg	9586
HXMS-54D*	20	1471 x 715 x 831 mm	1329 x 552 mm	230	13.8	3170	123 kg	10325
HXMS-60D*	24	1623 x 715 x 831 mm	1482 x 552 mm	230	15.5	3554	132 kg	11029

* Sans prise.

Tous les présentoirs chauffants à LED proposent:

Emplacement du cordon : À l'arrière au centre de base, sur le côté gauche du boîtier de commande.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 117





Présentoirs de
maintien en température

HZMS-48D en noir Designer standard avec l'éclairage d'accentuation à LED en option dans les montants

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

RED	Rouge Chaud	€401
GRAY	Gris Granit	401
WHITE	Blanc Granit	401
NAVY	Bleu Marine	401
GREEN	Vert Chasseur	401
COPPER	Cuivre Antique	401

HZM-LP	Éclairage d'accentuation à DEL dans le montant	€518
SS-ITC	Étagère simple avec thermostat lumineux	276
DS-ITC	Étagère double avec thermostat lumineux	477

Pare-haleine 127 mm - Non compatibles avec les capots rabattables sur la même ouverture –

HZM24BP	Du côté client sur -24 modèle	ar étagère €192
HZM30BP	Du côté client sur -30 modèle	ar étagère 208
HZM36BP	Du côté client sur -36 modèle	ar étagère 224
HZM42BP	Du côté client sur -42 modèle	ar étagère 248
HZM48BP	Du côté client sur -48 modèle	ar étagère 275
HZM54BP	Du côté client sur -54 modèle	ar étagère 297
HZM60BP	Du côté client sur 60 modèle	ar étagère 311

Capots rabattables en plexiglas - Non compatibles avec les pare-haleine sur la même ouverture, d'un seul côté –

HZM24FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -24 modèle	ar étagère €192
HZM30FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -30 modèle	ar étagère 208
HZM36FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -36 modèle	ar étagère 224
HZM42FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -42 modèle	ar étagère 248
HZM48FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -48 modèle	ar étagère 275
HZM54FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -54 modèle	ar étagère 297
HZM60FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -60 modèle	ar étagère 311

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

HZM-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires	unité €22
---------	---	-----------

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

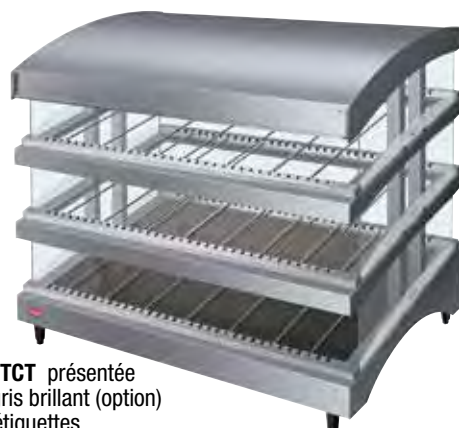
Vitrines chauffantes Glo-Ray® en verre

Les vitrines chauffantes Glo-Ray en verre d'Hatco sont idéales pour le maintien en température des aliments emballés placées sur une ligne de service en libre-service. Elles offrent un design galbé moderne et élégant, renforcé par les étagères en verre chauffantes.

- Des résistances chauffantes sont placées dans la base, avec un contrôle par thermomstat, en plus des étagères
- Des étagères en verre chauffantes, système unique et breveté, équipées de réglage de température, permettent d'envelopper les produits de chaleur
- Eclairage à LED pour une présentation optimisée des aliments et une économie d'énergie électrique
- Design moderne avec un galbe de la partie supérieure de la vitrine, comprenant un porte-étiquettes encastrable (étiquettes non-inclues). Étagères inclinées pour faciliter l'accès aux produits
- Panneaux latéraux en verre trempé, pieds de 64 mm, base chauffante et étagères en verre chauffantes contrôlées par thermostat, tiges de séparation des produits, couleur standard : Noir *Designer*



GR3SDS-39DCT
présentée en couleur noir
Designer (couleur standard)



GR3SDS-39TCT présentée
en couleur gris brillant (option)
avec porte-étiquettes

VITRINES CHAUFFANTES EN VERRE

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Espace utile / étagère L x P	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
Vitrine 2 niveaux double							
GR3SDS-39DCT	995 x 699 x 673 mm	895 x 540 mm	220-230-240	1750-1910-2080	8.0-8.3-8.7	84 kg	€8823
Vitrine 3 niveaux triple							
GR3SDS-39TCT	995 x 699 x 882 mm	895 x 540 mm	220-230-240	2720-2970-3235	12.4-12.9-13.5	104 kg	€12025

Pour tous les modèles :

Emplacement du cordon : Côté commande, en bas à droite.

GR3SDS-39TCT

Glo-Ray	Design galbé
3me génération	D = Rayonnage double T = Rayonnage triple
Vitres chauffantes	
Étagères inclinées	Longueur de l'appareil (en pouces)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –
Noir standard –

RED	Rouge Chaud	Gratuit
GRAY	Gris Granit	Gratuit
WHITE	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	Cuivre Antique	Gratuit

Finitions Brillantes – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –
Noir standard –

GGRAY	Gris Brillant	Gratuit
--------------	---------------	----------------

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

4"LEGS	Pieds réglables de 102 mm	Jeux de 4	€51
3SD-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires	unité	22

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Présentoirs chauffants incurvés Glo-Ray®

Vous souhaitez donner de l'élégance à un nouveau point de vente, modifier ou améliorer une zone existante ? Le réchauffeur courbe Merchandising Glo-Ray® de Hatco offre une solution unique et intéressante pour les zones d'achats d'impulsion.

- Présentoirs à étagère simple et double avec vitres en verre réfléchissant
- Individuels de base thermostatée chauffée avec interrupteur à bascule maintient en toute sécurité les températures de service
- Éclairage à incandescence qui permet une présentation optimisée des aliments
- Les présentoirs à étagère double humidifiée contiennent un réservoir de capacité de 1.2 litres d'eau
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®

GRCMW-1 Profilé Noir Designer avec bacs de présentation



GRCMW-1DH Profilé Noir Designer avec des bacs de présentation et (humidificateur)



PRÉSENTOIRS DE MAINTIEN SERVICE AVANT PARE HALEINÉ INCURVÉS

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P		Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Étagère simple			Étagère supérieure	Étagère inférieure			
GRCMW-1	562 x 546 x 505 mm	220 ou 240	—	501 x 330 mm	670	25 kg	€3354
Étagère double							
GRCMW-1D	660 x 511 x 683 mm	220 ou 240	577 x 314 mm	577 x 396 mm	1540	42 kg	€6388
Étagère double avec humidité							
GRCMW-1DH*	660 x 511 x 683 mm	220 ou 240	577 x 314 mm	577 x 396 mm	1660	45 kg	€6831

*Humidité sur l'étagère du bas seulement.

Pour tous les modèles :

Contenance du réservoir à eau (modèles GRCMW-1DH uniquement) : 1,2 litres.

Emplacement du cordon : Côté commande à l'angle droit du socle.

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 157

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer (Surface de l'unité peinte)

– Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir standard –

RED	Rouge Chaud	Gratuit
GRAY	Gris Granit	Gratuit
WHITE	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	Cuivre Antique	Gratuit

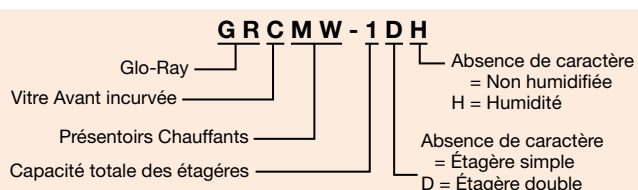
Couleur pierre artificielle (surface de l'unité peinte et les inserts de moulures décoratifs) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

GGRAN	Gris Granit	€538
BSAND	Sable des Bermudes	538
NSKY	Ciel étoilé	538

CMWDBACKFLIP	Portes rabattables des étagères du bas et du haut du côté serveur à la place de miroir sur le panneau arrière (modèles GRCMW-1D, -1DH uniquement)	€350
CMWDTOPFLIP	Porte rabattable de l'étagère du bas côté client au lieu de pare-haleine (modèles GRCMW-1D, -1DH uniquement)	176

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Présentoirs chauffants Glo-Ray® Designer

Notre comptoir de présentation chauffant Glo-Ray® de la série *Designer* vous permettra, avec son verre incurvé et son éclairage incandescent, de mettre en valeur vos produits avec éclat et élégance. Nous combinons notre base chauffante contrôlée par thermostat avec une rampe chauffante infrarouge pour conserver parfaitement vos produits



GRCD-2PD avec jupe de plateau en option et couleur *Designer*, capots rabattables, et bacs alimentaires supplémentaires



GRCDH-1PD avec jupe de plateau en option et capots rabattables et bac alimentaire supplémentaire. (plat de cuisson supérieur non disponible)

Le réservoir humidifié se place entre les casseroles



GRCDH-3PD illustré en acier inoxydable standard, avec des bacs alimentaires (accessoires)

- Présentoir grande visibilité avec vitre avant en verre trempé incurvé
- Construction exclusive du socle
- Portes arrières coulissantes
- Disponible avec ou sans régulation d'humidité (étagère inférieure seulement)
- Construction en aluminium et acier inoxydable avec verre trempé
- Vitre avant en verre incurvé s'incline vers l'avant pour faciliter le nettoyage

- La chaleur infrarouge dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent les produits

PRÉSENTOIRS DESIGNER

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace Utilisable (L x P)	Tensions Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
À une étagère							
GRCD-1P	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	425	43 kg	€4936
GRCD-2P	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	780	55 kg	5630
GRCD-3P	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1005	69 kg	6328
À deux étagères							
GRCD-1PD	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	905	45 kg	€5792
GRCD-2PD	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1285	77 kg	6586
GRCD-3PD	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1710	95 kg	7578
À une étagère avec humidité*							
GRCDH-1P	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	697	41 kg	€5665
GRCDH-2P	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1052	56 kg	6363
GRCDH-3P	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1277	71 kg	7060
À deux étagères avec humidité*							
GRCDH-1PD	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	1177	55 kg	€6522
GRCDH-2PD	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1532	79 kg	7319
GRCDH-3PD	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1982	100 kg	8310

* Humidité sur l'étagère du bas uniquement. Inclut un cadre de bac sur l'étagère inférieure. Les bordures de bac acceptent des bacs de 64 mm de hauteur.

Pour tous les modèles :

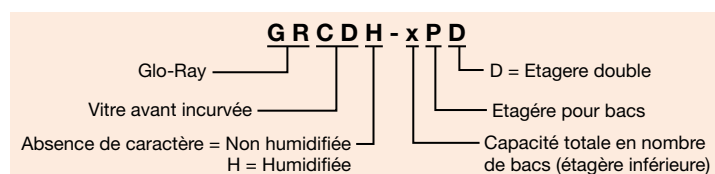
Emplacement du cordon : Côté commande à l'angle droit du socle.

Pour tous les modèles étagères doubles avec humidité :

Contenance du réservoir à eau : 3 litres.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 121

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 157



GRCD-2PD avec portes rabattables et couleur *Designer*Présentoirs de
maintien en température**OPTIONS** (disponibles lors de l'achat uniquement)**Portes rabattables sur les deux étagères côté client à la place du panneau avant en verre**
(ajoute 13 mm de profondeur au modèle) –

CD1PDFLIP	Modèles à 1 bacs	€ 705
CD2PDFLIP	Modèles à 2 bacs	756
CD3PDFLIP	Modèles à 3 bacs	1347

Bordure de bac sur l'étagère inférieure (accepte des bacs de 64 mm de profondeur – standard sur les modèles humidifiés) –

SKIRT-1P	Modèle à 1 bac au lieu de rail de bac	€ 47
SKIRT-2P	Modèle à 2 bacs au lieu de rail de bac	89
SKIRT-3P	Modèle à 3 bacs au lieu de rail de bac	129
UPPERSKIRT-2P	Bordure de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 2 bacs, au lieu d'arrêt de bac	€ 90
UPPERSKIRT-3P	Bordure de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 3 bacs, au lieu d'arrêt de bac	182

Portes coulissantes en verre miroir à la place des portes en verre (côté serveur uniquement) –**Modèles à une étagère –**

MIRROR	-1P	€ 77
MIRROR	-2P	106
MIRROR	-3P	135

Modèles à deux étagères –

MIRROR	-1PD	€153
MIRROR	-2PD	210
MIRROR	-3PD	268

OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

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

RED	Rouge Chaud	€401
BLACK	Noir	401
GRAY	Gris Granit	401
WHITE	Blanc Granit	401
NAVY	Bleu Marine	401
GREEN	Vert Chasseur	401
COPPER	Cuivre Antique	401

NOMBRE MAXIMUM DE BACS DANS PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS¹

Modèle	Contenance (bacs)	Cadres de bordure de bacs en option
GRCD-1P	1 bac grande taille	un SKIRT-1P
GRCD-2P	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
GRCD-3P	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P
GRCD-1PD – Étagère supérieure	1 bacs demi-taille ou 1 plateau à pizza de 356 mm	personne
GRCD-1PD – Étagère inférieure	1 bac grande taille	un SKIRT-1P
GRCD-2PD – Étagère supérieure	1 bac grande taille ou 1 bac tiers de taille ou 2 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-2P
GRCD-2PD – Étagère inférieure	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
GRCD-3PD – Étagère supérieure	2 bacs grande taille ou 3 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-3P
GRCD-3PD – Étagère inférieure	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P

¹ All pan capacities shown are for non-humidified models. 64 mm deep pans recommended for bottom shelf of humidified models.**BACS ET GRILLES – PAGE 155****COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**

Vitrines chaudes de présentation Glo-Ray®

Conçus pour toute opération de service de restauration, le présentoir chauffant Glo-Ray® Hatco est parfait pour la mise en valeur des plats chauds. Les sources de chaleur hauts et basses se cumulent pour assurer une bonne qualité de maintien en température.

- Socle chauffant thermostaté 38° - 93°C
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Construction en aluminium et acier inoxydable avec verre trempé
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent le produit
- L'isolation de la base permet de limiter le transfert de chaleur et de conserver froide la base extérieure
- Portes coulissantes sans galets



GRHD-4PD avec couleur Designer optionnelle, portes en verre miroir et bacs alimentaires supplémentaires



GRHDH-2P avec jupe de plateau et ouverture latérale double en option, et bacs alimentaires supplémentaires

VITRINES CHAUDES DE PRESENTATION

Modèle	Ampoules	Dimensions (L x P x H) <i>Inclut les pieds</i>	Espace utilisable (L x P)	Tensions Monophasées	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Étagère simple							
GRHD-2P	4	826 x 660 x 635 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	940	54 kg	€4326
GRHD-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1350	65 kg	4939
GRHD-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	1785	98 kg	5823
Étagère double							
GRHD-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1310	68 kg	€5973
GRHD-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1755	86 kg	6697
GRHD-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2480	104 kg	7682
Étagère simple avec humidification*							
GRHDH-2P	4	826 x 660 x 635 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1212	57 kg	€5086
GRHDH-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1622	74 kg	5699
GRHDH-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2329	98 kg	7097
Étagère double avec humidification*							
GRHDH-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1582	80 kg	€6728
GRHDH-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	2027	85 kg	7451
GRHDH-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2980	109 kg	8952

Le numéro de modèle indique le nombre de bacs d'aliments en pleine grandeur que l'unité peut contenir, avec le même nombre de bacs de demi-taille pour les unités avec une étagère supérieure exemple: 2P (2 bacs).

*Humidité sur l'étagère du bas uniquement. Inclut une bordure de bac sur l'étagère inférieure. Les bordures de bac acceptent des bacs de 64 mm de hauteur

Pour tous les modèles :

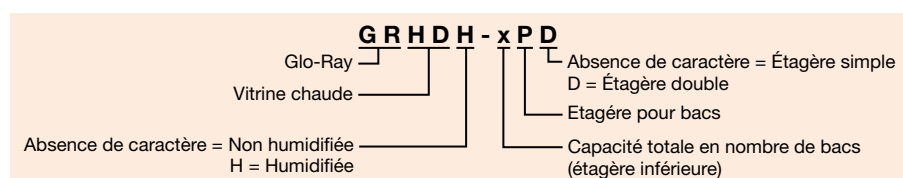
Contenance du réservoir à eau : 2 bacs and 3 bacs : 3 litres.

4 bacs : 6 litres.

Emplacement du cordon : 1829 mm, côté commande à l'angle droit du socle.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 123

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 157





GRHD-4PD avec des cadres de bacs en option.
Étagère supérieure: une UPPERSKIRT-4P
étagère inférieure: une SKIRT-4P.

Présentoirs de
maintien en température

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

SKIRT-2P	Cadre de bac pour bacs de 64 mm de profondeur sur étagère inférieure (en série sur les modèles humidifiés) Modèle 2 bacs au lieu de rail de bac	€ 89
SKIRT-3P	Cadre de bac pour bacs de 64 mm de profondeur sur étagère inférieure (en série sur les modèles humidifiés) Modèle 3 bacs au lieu de rail de bac (Consiste d'une SKIRT-1P et d'une SKIRT-2P)	129
SKIRT-4P	Cadre de bac pour bacs de 64 mm de profondeur sur étagère inférieure (en série sur les modèles humidifiés) Modèle 4 bacs au lieu de rail de bac (deux SKIRT-2P)	171
UPPERSKIRT-2P	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 2 bacs, au lieu d'arrêt de bac	90
UPPERSKIRT-3P	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 3 bacs, au lieu d'arrêt de bac	182
UPPERSKIRT-4P	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 4 bacs, au lieu d'arrêt de bac	182
FLIP	Portes basculantes (et non coulissantes) côté service	Gratuit
Portes coulissantes côté client à la place du panneau fixe en verre –		
SLIDE-2P	par ouverture	€184
SLIDE-3P	par ouverture	205
SLIDE-4P	par ouverture	256
Portes relevable côté client à la place du panneau fixe en verre –		
FLIP-2P	par ouverture	€184
FLIP-3P	par ouverture	205
FLIP-4P	par ouverture	256
Porte coulissante en verre miroir au lieu de la porte coulissante en verre (côté serveur uniquement) –		
MIRROR-2P	par ouverture	€106
MIRROR-3P	par ouverture	135
MIRROR-4P	par ouverture	170

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

– Profilé en acier inoxydable –

RED	Rouge Chaud	€401
BLACK	Noir	401
GRAY	Gris Granit	401
WHITE	Blanc Granit	401
NAVY	Bleu Marine	401
GREEN	Vert Chasseur	401
COPPER	Cuivre Antique	401

CAPACITÉ EN NOMBRE DE BACS[□]

Modèle	Capacité (bacs)	Cadres de bordure de bacs en option
GRHD-2P	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
GRHD-3P	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P
GRHD-4P	4 bacs grande taille	un SKIRT-4P
GRHD-2PD – Étagère supérieure	2 bacs demi-taille ou 2 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-2P
GRHD-2PD – Étagère inférieure	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
GRHD-3PD – Étagère supérieure	3 bacs demi-taille ou 3 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-3P
GRHD-3PD – Étagère inférieure	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P
GRHD-4PD – Étagère supérieure	2 bacs grande taille ou 4 bacs demi-taille ou 4 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-4P
GRHD-4PD – Étagère inférieure	4 bacs grande taille	un SKIRT-4P

[□] Toutes les contenances de bac indiquées correspondent à des modèles non humidifiés. Bacs de 64 mm de profondeur recommandés pour l'étagère inférieure sur les modèles humidifiés.

Armoires de maintien en température et présentation

Cafétérias • Magasins de proximité
Traiteurs • Restauration rapide

NOUVEAU



**GRS2GC-3920-4 and
GRS2GC-3920-2** pg. 125



PWC-12 pg. 126



FDWDE-1X pg. 127



FSDT-2X avec ensemble d'angle de 5 étagères et porte-étiquettes supplémentaires (étiquettes non incluses) pg. 128



IHDCH-45 illustrée avec des bras standard, des élévateurs facultatifs et des supports d'enseigne pg. 132



MDW-1X avec couleur *Designer* standard et capot en option avec découpe de signe rétroéclairée d'un côté (panneau inclus) pg. 134



FST-1-MN Présenté en couleur Bronze, couleur standard pg. 135



FSHC-7W1-EE présentée en noir *Designer* avec des bacs et une ouverture sur la droite pg. 136



FSHC-6W1 armoire présentée avec des bacs GN en option pg. 137

Etagères de maintien en température Glo-Ray 2-Go™

Les étagères de maintien en température Glo-Ray 2-Go ont été conçues pour répondre à vos besoins de livraisons et de ventes à emporter. Ces étagères permettent de maintenir en température une grande quantité de produits, pour un service efficace et optimisé. Les étagères GRS2GC permettent de maintenir à parfaite température les produits emballés en sacs ou boîtes, et ce jusqu'à 30 minutes, en sélectionnant votre température idéale, pouvant aller jusqu'à 93°C.

NOUVEAU



GRS2GC-3920-2



GRS2GC-3920-4

- Les étagères affichent des dimensions de 507 mm de profondeur et 986 mm de longueur, avec un espace de 289 mm entre chaque niveau, pour permettre d'y disposer les sacs pour les livraisons à domicile et les boîtes pour les livraisons
- Chaque niveau d'étagère dispose d'un écran de contrôle et d'affichage des températures électronique, un bouton marche/arrêt et un cordon électrique pour raccorder les niveaux d'étagères entre eux
- Les étagères sont en inox avec une chauffe par la base ; chauffe contrôlée par le thermostat électronique



Bouton marche arrêt et cordon de raccordement entre les niveaux pourvus avec chaque niveau d'étagère



Contrôle électronique individuel pour chaque niveau d'étagère

Armoires de maintien en température et présentation

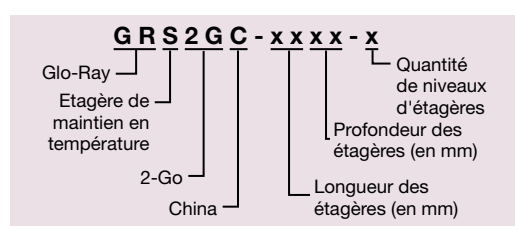
ETAGÈRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Modèle	Description	Dimensions W x D x H	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
GRS2GC-3920-2	Etagères de maintien en température avec 2 niveaux d'étagères	986 x 507 x 475 mm	220 ou 240	694-824	3.2-3.4	21 kg	€1130
GRS2GC-3920-4	Etagères de maintien en température avec 4 niveaux d'étagères	986 x 507 x 1135 mm	220 ou 240	1393-1648	6.3-6.9	40 kg	2087

Toutes les étagères de maintien en température ont les caractéristiques suivantes:

Et un cordon électrique de 1829 mm avec prise

Emplacement du cordon électrique: côté service, en bas, angle gauche



Chauffe assiettes à poser et à encastrer

Les chauffe-assiettes Hatco sont conçus pour contenir et chauffer des assiettes, avec un accès facile aux assiettes. Modèles à poser et modèles à encastrer disponibles. Facile à remplir et à nettoyer.

- Capacité de 25 assiettes jusqu'à 305 mm de diamètre
- Commande de la température numérique, réglable dans une plage de 40° à 50° C
- L'éclairage à LED économe en énergie éclaire l'intérieur depuis le haut
- Revêtement noir *Designer* en option
- Dimensions de découpe pour encastrement de l'armoire : 423 x 512 mm



PWB-12


PWC-12
présenté en
couleur noir
Designer (option)

CHAUFFE-ASSIETTES

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Ouverture avant L x H	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
Modèle à poser							
PWC-12	427 x 441 x 566 mm	320 x 400 mm	220-240	389-463	1.7-1.9	29 kg	€1186
Modèle à encastrer							
PWB-12	444 x 442 x 534 mm	322 x 400 mm	220-240	389-463	1.7-1.9	22 kg	€1098

Tous les modèles de chauffe-assiette disposent de :

PWC-12: Un interrupteur marche/arrêt de l'alimentation, un cordon d'alimentation amovible de 1 829 mm, un cordon d'alimentation de raccordement de 1 000 mm et un kit de montage mural.

PWB-12: Un interrupteur marche/arrêt de l'alimentation, un cordon d'alimentation amovible de 1 829 mm, un cordon d'alimentation de raccordement de 1 000 mm.

Dimensions de découpe pour encastrement de l'armoire PWB-12 : 423L x 512H mm.

Emplacement du cordon : Dos de l'unité, côté supérieur gauche.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

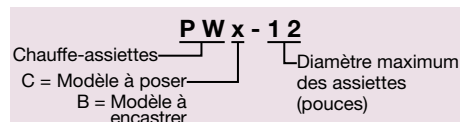
Couleurs – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

– **Acier inoxydable Standard** –

PW-BLACK

Noir

€120



Armoires humidifiées de présentation chaude Flav-R-Fresh®

Les armoires de présentation chaude Flav-R-Fresh, sont à poser sur comptoirs. Elles sont dotées de commandes séparées de la température et de l'humidité pour gérer une chauffe sèche ou humidifiée en fonction des produits.

- Grande visibilité grâce aux portes et côtés en verre trempé
- L'éclairage LED améliore la présentation des aliments tout en sauvegardant les produits alimentaires des bris d'ampoule
- Le thermomètre interne indique la température de l'armoire
- Les armoires sont proposées en ouverture de porte simple, ou en ouverture de portes doubles traversantes
- Des options de porte-étiquettes ou support de photos sont disponibles pour communiquer, et renforcer l'attrait sur les produits vendus



FDWDE-1 présentée avec étagère rotative 4 niveaux pour plaques rondes pizzas (accessoires)

ARMOIRES HUMIDIFIÉES DE PRÉSENTATION CHAUDE FLAV-R-FRESH

Modèles*	Description	Dimensions L x P x H <i>La hauteur comprend des pieds standard de 25 mm</i>	Tension Monophasée	Poids à l'expédition	Prix ^o
FDWDE-1	1 porte avec étagère rotative et moteur	492 x 530 x 732 mm	220 ou 240	38 kg	€3085
FDWDE-1X	1 porte étagère fixe	492 x 530 x 732 mm	220 ou 240	38 kg	2993
FDWDE-2	2 portes, traversante, étagère rotative et moteur	492 x 559 x 732 mm	220 ou 240	40 kg	3242
FDWDE-2X	3 portes, traversante, étagère fixe	492 x 559 x 732 mm	220 ou 240	40 kg	3126

* Les modèles FDWE-1 et FDWE-2 incluent le moteur pour rotation du présentoir.

Les modèles comportant un X en fin de référence n'ont pas de moteur, ni présentoir rotatif et ne sont PAS prévus pour en recevoir.

^o Un présentoir standard est fourni et peut être remplacé par d'autres présentoirs disponibles. Le prix du présentoir standard peut être déduit du prix de l'étagère commandée en option si non souhaité par le client.

Toutes les armoires de présentation Flav-R-Fresh ont les caractéristiques suivantes :

Dimensions de l'ouverture de porte de l'armoire : 400 L x 502 H mm.

Charnières de porte : Côté commande : Gauche.

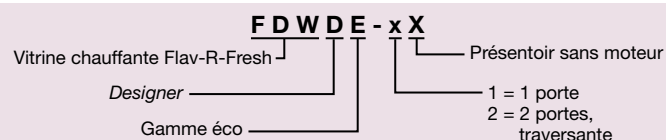
Côté client (modèles deux portes uniquement) : Droite.

Taille de pizza max : 381 mm de diamètre un Présentoir circulaire 4 niveaux.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 2 litres.

Emplacement du cordon : Commandes avant, panneau latéral droit, angle inférieur droit.

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 157



Armoires de maintien en température et présentation

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – les couleurs non standard ne peuvent être retournées - Couleur standard : profilé aluminium anodisé clair –

RED	Rouge	€401
BLACK	Noir	401
GRAY	Gris Granit	401
WHITE	Blanc Granit	401
NAVY	Bleu Marine	401
GREEN	Vert Chasseur	401
COPPER	Cuivre Antique	401
FDWD-6FRT	Porte-étiquettes de 152mm, côté client : support métallique de couleur noire. Disponible dans toutes les couleurs Designer. Ajouter 29 mm à la hauteur du modèle. Exige un panneau de 491 x 157 x 2 mm, non fourni. Etiquette de 162 mm	€99
FDWD-6SIGN	Porte-étiquettes de 162mm, un côté : support métallique de couleur noire et fenêtre : 1 porte-étiquettes par côté, 3 maximum. Disponible dans toutes les couleurs Designer. Ajouter 32 mm à la hauteur du modèle. Exige un panneau de 484 x 83 x 2 mm, non fourni	76
FDWD-DIS	76 mm un porte-panneau d'affichage de merchandising 1 côté (inclut le support métallique et la fenêtre) – un par côté, trois maximum. Disponible dans toutes les couleurs Designer pour coordination (Noir en série) Ajoutez 32 mm à la hauteur du modèle. Exige (1) panneau de 484 L x 83 H x 2 P mm – non fourni	69

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

FDWD-LEGS	Pieds réglables de 102 mm (102-127 mm)	€ 72
COUPLING	Raccord pour relier plusieurs armoires entre elles. Possible uniquement pour les modèles sans moteur FDWDE-1X et FDWDE-2X	40
FDWD4TCRR	Étagères pizzas circulaires à quatre niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	217
FDW4SMP	Étagères horizontales 4 niveaux (chaque niveau 346 L x 321 P mm)	248
FDW3TPT	Étagères à bretzels 3 niveaux (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	248

ETAGÈRES – PAGE 131

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



COUPLING
Accessoire

Armoires de présentation chaude Flav-R-Savor®

Armoires de présentation chaude Flav-R-Fresh® à poser sur comptoir. Une gamme complète de tailles d'armoire, options de portes et types de présentoirs pour un merchandising parfait de produits comme les pizzas, les aliments frits, la viennoiserie, les sandwiches et bien plus encore.

- Vue panoramique avec côtés et porte en verre trempé pour une rétention maximale de la chaleur
- Régulation de la chaleur et de l'humidité pour prolonger les temps de maintien en température
- Réservoir d'eau 3 litres pour une ambiance humide tout au long de la journée
- La surveillance du niveau d'eau empêche l'élément chauffant de griller et alerte l'opérateur
- Étagères rotatives ou fixes
- Proposés dans deux hauteurs avec une ou deux ouvertures
- Eclairage LED avec revêtement plastique transparent favorise la mise en valeur des produits

FSD-1 avec support étagères 3 niveaux pour bacs et bacs supplémentaires



FSDT-2 avec ensemble à 4 étagères circulaires et pieds de 102 mm, de couleur noir Designer en option et bacs GN en option



ARMOIRES DE PRÉSENTATION CHAUDE

Modèle*	Description	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture de l'armoire (L x H)	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix ^o
Armoires de présentation standard							
FSD-1	1 porte avec ensemble à 3 étagères circulaires	569 x 612 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	59 kg	€4770
FSD-1X	1 porte avec ensemble à 3 étagères de bacs	569 x 612 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	4619
FSD-2	2 portes avec ensemble à 3 étagères circulaires	569 x 642 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	5088
FSD-2X	2 portes avec ensemble à 3 étagères de bacs	569 x 642 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	4940
Grande armoires de présentation							
FSDT-1	1 porte avec ensemble à 4 étagères circulaires	569 x 612 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	58 kg	€4849
FSDT-1X	1 porte avec ensemble à 4 étagères de bacs	569 x 612 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	4657
FSDT-2	2 portes avec ensemble à 4 étagères circulaires	569 x 642 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	5226
FSDT-2X	2 portes avec ensemble à 4 étagères de bacs	569 x 642 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	57 kg	5038

* Les modèles FSD-1, FSD-2, FSDT-1 et FSDT-2 incluent un moteur de présentoir. Les modèles comportant un X n'ont pas de présentoir rotatif et ne sont PAS prévus pour en recevoir.

Le présentoir est fourni. Autres présentoirs disponibles – déduire le prix du rayon inclus et ajouter le prix du rayon substitué au prix catalogue.

^o Pour une armoire non humidifiée, déduire €210. L'unité ne fonctionnera qu'en mode sec.

Toutes les armoires de présentation disposent des caractéristiques suivantes :

Charnières de porte : Côté commande : Gauche.

Côté client (modèles deux portes uniquement) : Droite.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 3 litres.

Emplacement du cordon : FSD-1, -2 : 1829 mm. Face aux commandes, panneau latéral gauche, en bas à droite.

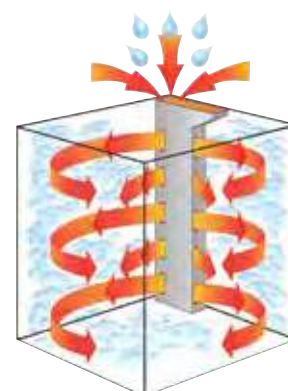
FSD-1X, -2X : Commandes avant, panneau latéral droit, angle inférieur droit.

Taille de pizza max. : 483 mm de diamètre un Présentoir circulaire 4 niveaux.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 129

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 157

FSDT - x X	
Flav-R-Savor	Présentoir sans moteur
Absence de caractère = Standard	1 = Une porte
T = Haut	2 = Deux portes



LA CHALEUR AVEC CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ PERMET UNE PLUS LONGUE CONSERVATION DES ALIMENTS CHAUDS

Le système de flux d'air Flav-R-Savor® breveté par Hatco est conçu pour maintenir une température constante dans l'armoire sans assécher les aliments. La combinaison précise de la chaleur et de l'humidité crée un effet « couverture » autour de l'aliment. Le système de flux d'air permet une rapide remontée en température au sein de l'armoire après les ouvertures et fermetures de porte.



Deux **FSDT-1** avec étagère pizzas quatre niveaux, avec porte-étiquettes en option (étiquettes non fournies) et bacs

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

THERM	Commandes mécaniques	Gratuit
FSD7SIGN	191 mm support de panneau pour présentoir (inclut le support métallique et la fenêtre) – un par côté, trois maximum. Disponible dans toutes les couleurs <i>Designer</i> pour coordination (Noir en série). Ajoutez 32 mm à la hauteur du modèle. Exige (1) panneaux 572 L x 191 H x 2 P – panneaux non fournis	€78

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

F-LEGS-4	Pieds réglables de 102 mm	€72
COUPLING	Raccord de présentoir sans moteur pour modèles FSD-1X, FSD-2X, FSDT-1X et FSDT-2X (sélectionnez le présentoir circulaire approprié)	40
GRILLES DE PRÉSENTATION – FSD SEULEMENT –		
FSD5SMP	Présentoir polyvalent 5 niveaux (chaque niveau 457 L x 406 P mm)	€348
FSD3TCR	Panier circulaire à 3 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	207
FSD3TPR	Présentoir à plaques 3 niveaux (accepte les plaques demi-taille, non fournies)	292
GRILLES DE PRÉSENTATION – FSDT SEULEMENT –		
FSDT7SMP	Présentoir polyvalent 7 niveaux (chaque niveau 457 L x 406 P mm)	€411
FSDT4TCR	Panier circulaire à 4 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	221
FSDT5TCR	Panier circulaire à 5 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	323
FSDT4TPR	Présentoir à plaques 4 niveaux (accepte les plaques demi-taille, non fournies)	262
FSDT3SAR	Présentoir d'angle 3 niveaux (étagères inclinées à 15°) (chaque niveau 457 L x 413 P mm)	738
FSDT3TPT	Présentoir à bretzels 3 niveaux (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	348

ÉLÉMENTS DÉCORATIFS – PAGE 130

ETAGÈRES – PAGE 131

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées
– Profilé aluminium anodisé clair –

RED	Rouge Chaud	€401
BLACK	Noir	401
GRAY	Gris Granit	401
WHITE	Blanc Granit	401
NAVY	Bleu Marine	401
GREEN	Vert Chasseur	401
COPPER	Cuivre Antique	401

Armoires de maintien
en température
et présentation

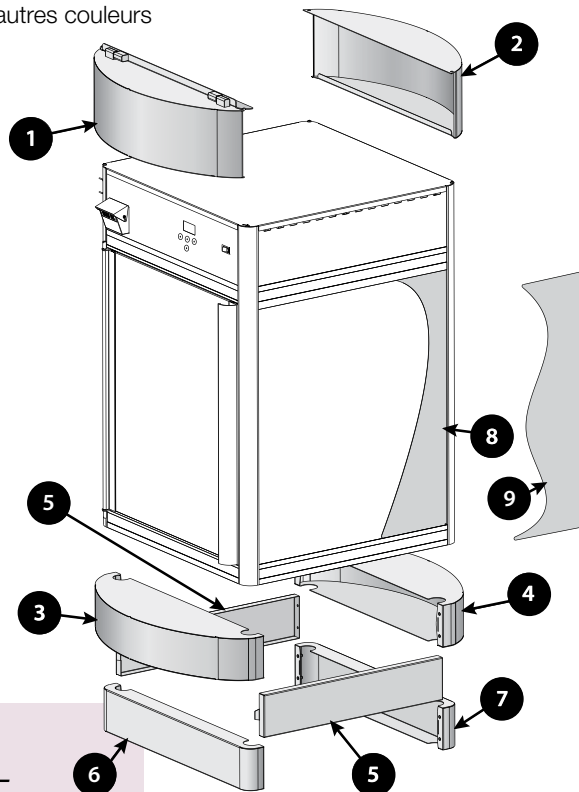
Éléments décoratifs pour les modèles FSD et FSDT uniquement

Métamorphosez votre cabinet de présentation et de conservation Flav-R-Savor® en un présentoir design grâce à un éventail de petits accessoires. Donnez un nouveau look à votre déco.



- Grâce au couvercle courbé relevable, vous pouvez accéder facilement aux boutons de réglage et au distributeur d'eau. Ce couvercle vous permettra également d'afficher la marque de vos produits à l'aide d'un poster magnétique (poster magnétique non compris)
- L'ensemble des éléments décoratifs sont fournis en noir. D'autres couleurs sont disponibles.

- Les vitres latérales courbées mettront en valeur votre présentoir.
- Terminez sa métamorphose en affichant les marques de vos produits sur la base du présentoir. Façades avant et arrière disponibles plates ou courbées
- Etiquettes non fournies



FSDT-1 avec rack circulaire à 4 niveaux et kit décoratif complet (panneaux non inclus)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – le noir est standard –

RED	WR	Rouge Chaud	Gratuit
GRAY	GG	Gris Granit	Gratuit
WHITE	WG	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	NB	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	HG	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	AC	Cuivre Antique	Gratuit

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Façades latérales – Couleur Designer à choisir – le noir est standard –

FSD-INSET1 ③	Les modèles FSD sont équipés de deux façades latérales courbées	€79
FSD-INSET2 ④	Deux panneaux insérés, en forme de vague, pour les modèles FSD	79
FSDT-INSET1 ③	Les modèles FSDT sont équipés de deux façades latérales courbées	79
FSDT-INSET2 ④	Deux panneaux insérés, en forme de vague, pour les modèles FSDT	79

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Éléments supérieurs – Couleur Designer à choisir – le noir est standard –

FSD-CTLH ①	Les modèles FSD et FSDT sont équipés d'un couvercle courbé pouvant être relevé du côté du panneau de commande	€275
FSD-CUSH ②	Les modèles FSD et FSDT sont équipés d'un couvercle courbé côté clients	246

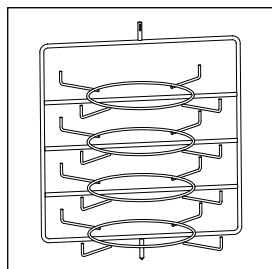
Bases – Nécessite la pose de pieds réglables de 102 mm (non compris) – Couleur Designer à choisir – le noir est standard –

FSD-SQB ③ ⑤ ⑦	Une vitre avant plate ③ et une vitre arrière plate ⑦ (pour une étiquette de largeur 508 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑤ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur), pour les modèles FSD et FSDT	€246
FSD-1CB ③ ⑤ ⑦	Une vitre avant courbée ③ (pour une étiquette de largeur 647 x 93 mm de hauteur) et une vitre arrière plate ⑦ (pour une étiquette de largeur 508 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑤ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur) pour les modèles FSD et FSDT	439
FSD-2CB ③ ⑤ ④	Une vitre avant courbée ③ et une vitre arrière courbée ④ (pour une étiquette de largeur 647 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑤ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur), pour les modèles FSD et FSDT	634
F-LEGS-4	Pieds réglables de 102 mm modèles FSD et FSDT	€72
FDWD-LEGS	Pieds réglables de 102 mm modèles FDWDE	72

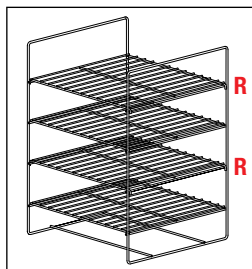
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Choix de présentoir

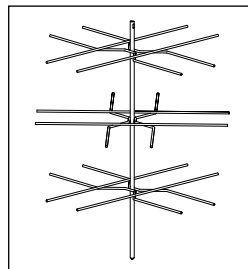
Modèles FDWDE (Page 127)



**Présentoir circulaire
4 niveaux FDWD4TCRR**
plaque diamètre max 381 mm
(83 mm entre les niveaux)

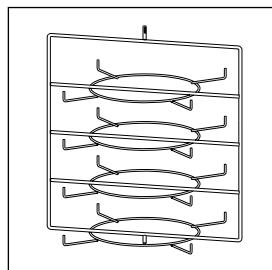


**Présentoir polyvalent 4 niveaux
FDW4SMP** (Max. 457 x 330 mm)
(Les plaques de four demi-taille
conviennent aux modèles
FDWD-2 et 2X seulement)
(95 mm entre les niveaux)

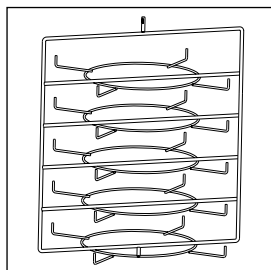


**Présentoir à bretzels 3
niveaux FDW3TPT**
(149 mm entre les niveaux)

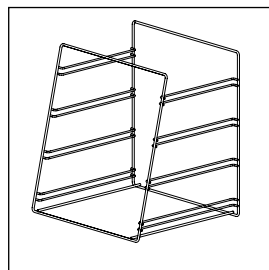
Modèles FSD/FSDT (Page 128)



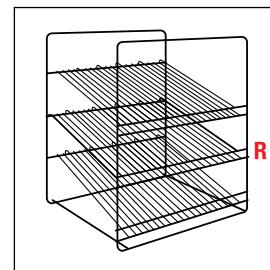
**FSDT Présentoir circulaire
4 niveaux FSDT4TCR**
plaque diamètre max 483 mm
(117 mm entre les niveaux)



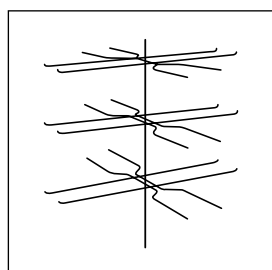
**FSDT Présentoir circulaire
5 niveaux FSDT5TCR**
plaque diamètre max 483 mm
(98 mm entre les niveaux)



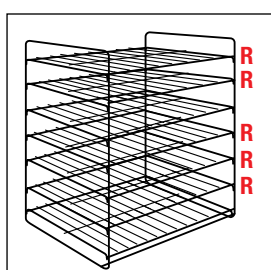
**FSDT Présentoir de plaques
4 niveaux FSDT4TPR**
(plaques demi-taille max.
457 mm x 330 mm)
(89 mm entre les niveaux)



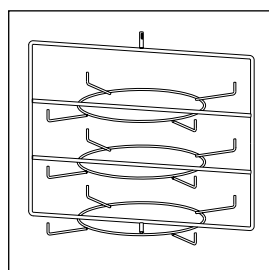
**FSDT Présentoir incliné
3 niveaux FSDT3SAR**
(ouverture de 89 mm pour
les étagères)



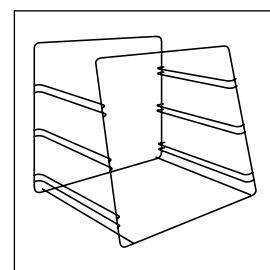
**FSDT Présentoir de bretzels
3 niveaux FSDT3TPT**
(149 mm entre les niveaux)



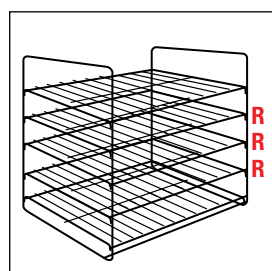
**FSDT 7-étagères Présentoir
polyvalent FSDT7SMP**
Taille de (plaques demi-taille
457 mm x 330 mm max.)
(ouverture de 64 mm pour
les étagères)



**FSD Présentoir circulaire
3 niveaux FSD3TCR**
(117 mm entre les niveaux)



**FSD Présentoir de plaques
3 niveaux FSD3TPR**
(89 mm entre les niveaux)



**FSD Présentoir polyvalent 5
niveaux FSD5SMP** (ouverture
de 64 mm pour les étagères)

R Étagère amovible

Armoires de maintien
en température
et présentation

Armoire de présentation chauffante intelligente humidifiée

L'armoire de présentation chauffante intelligente humidifiée de Hatco est idéale pour présenter vos pizzas et bien plus encore. La régulation de la température de l'air tout en équilibrant les niveaux d'humidité offre le meilleur environnement pour les produits alimentaires. Tous les regards seront rivés sur votre nourriture grâce à la conception de présentation à 360° de cette armoire.

- Schéma de flux d'air conçu pour maintenir une température constante dans la vitrine sans dessécher les aliments
- Système du flux d'air permettant à la température interne de la vitrine de se restabiliser rapidement après l'ouverture et la fermeture de la porte
- Écran tactile LCD au dos de l'appareil contrôlant la température, l'humidité et jusqu'à huit minuteries pour chaque emplacement alimentaire
- Éclairage LED économe en énergie pour illuminer vos présentations produit
- Port USB à l'arrière de l'équipement pour faciliter les mises à jour de logiciel
- Bras réglables pouvant se déplacer de haut en bas sur les supports arrière (l'unité peut contenir jusqu'à six bras de pizza)
- Bras conçu pour contenir une plaque à pizza de 559 mm maximum



IHDCH-45
Présenté avec quatre bras (standard) et accessoires : deux réhausseurs pour pizzas



IHDCH-45
Présenté avec accessoires : étagères

REMARQUE : Le filtre à eau, la crépine et les tuyaux sont inclus dans chaque vitrine pour l'installer sur le branchement d'eau.

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION, INTELLIGENTE, AVEC HUMIDITÉ

Modèle	Dimensions L x P x H	Ouverture de l'armoire L x H	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
IHDCH-45	1149 x 728 x 766 mm	457 x 530 mm	230	2596-3090	11.8-12.8	122 kg	€11669

Tous les modèles d'armoire de présentation chauffante intelligente proposent :

Modèles expédiés avec : IHDCH-45: Unité en acier inoxydable avec porte coulissante en verre, panneau de commande à écran tactile, interrupteur d'alimentation éclairé « I/O » (marche/arrêt), système de chauffage/circulation de l'air, système d'humidité, port USB, lumières LED et quatre bras réglables.

Emplacement du cordon : Côté serveur, coin inférieur gauche.

Qualité de l'eau nécessaire

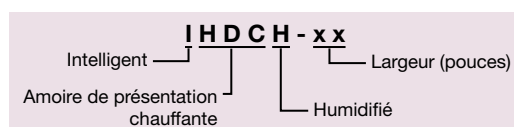
Une source d'eau avec une dureté supérieure à 0,75 grains par litre (GPL) doit obligatoirement être traitée et adoucie avant utilisation.

Une eau avec dureté supérieure à 0,75 grains par litre (GPL) réduit l'efficacité et la durée de vie de l'équipement.

NOTE: Attention. Les pannes causées par des sédiments dus à une eau trop dure ne sont pas couvertes par la garantie.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 133

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 157



Sur tous les modèles chauffants intelligents de type armoire à vitrine, les clients doivent acheter séparément les bras et les étagères selon leurs propres spécifications.

Voici les options disponibles pour associer les tablettes et les bras

IHDCH-45

6 bras

3 étagères inclinées

1 étagère avec 2 bras pour pizza

1 étagère avec 4 bras pour pizza

2 étagères avec 2 bras à pizza



IHDCH-45 Présentée avec quatre bras (standard) et accessoires: deux réhausseurs pour pizzas et étiquettes products.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Acier inoxydable Standard –

IHDCH-BK	Unité en noir <i>Designer</i> au lieu de l'unité en acier inoxydable	€ 401
IHDCHBASE-BK-45	Base intérieure en noir <i>Designer</i> au lieu d'une base en acier inoxydable pour le modèle IHDCH-45	25
FRFRD00R-45	Avant, portes battantes pour vitrine IHDCH-35. Couleur assortie à la vitrine (ajouter 102 mm à la profondeur)	1251

ACCESSOIRES (disponible à tout moment)

ADJARM-SS-45	Bras réglable en acier inoxydable pour IHDCH-45	unité € 140
ADJARM-BK-45	Bras réglable en noir <i>Designer</i> pour IHDCH-45	unité 190
SHELF-SS-45	Etagère en inox pour vitrine IHDCH-45 couleur acier inoxydable	unité 348
SHELF-BK-45	Etagère en inox pour vitrine IHDCH-45 couleur noir <i>Designer</i>	unité 348
RISER12-SS	Élévateur 305 mm de diamètre x 38 mm de hauteur en acier inoxydable	21
RISER12-BK	Élévateur 305 mm de diamètre x 38 mm de hauteur en noir <i>Designer</i>	31
RO KIT	Système d'osmose inverse avec réservoir de stockage	1244
REGKIT	Kit de régulateur de pression d'eau (régulateur, manomètre et vanne d'arrêt)	286

SUPPORTS D'ENSEIGNE (enseigne non incluse) – taille recommandée de l'enseigne : 50 x 88 mm –

SGNHOLD-BASE-SS	Repose sur la base de l'unité en acier inoxydable	unité €13
SGNHOLD-BASE-BK	Repose sur la base de l'unité en noir <i>Designer</i>	unité 24
SGNHOLD-LARM-SS	Côté gauche client en acier inoxydable (se clipse sur le bras)	unité 15
SGNHOLD-LARM-BK	Côté gauche client en noir <i>Designer</i> (se clipse sur le bras)	unité 29
SGNHOLD-RARM-SS	Côté droit client en acier inoxydable (se clipse sur le bras)	unité 15
SGNHOLD-RARM-BK	Côté droit client en noir <i>Designer</i> (se clipse sur le bras)	unité 29

BACS ET GRILLES – PAGE 153

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Mini présentoirs chauffants

Le mini présentoir chauffant Hatco est parfait pour les biscuits, les pâtisseries, les sandwichs emballés ou en boîte, ou tout autre produit qui ne nécessite pas d'humidité. L'air chaud circule à travers l'ensemble de l'armoire et maintient les aliments à des températures de service sûres. Et le peu d'emprise ne prend qu'un faible espace sur votre comptoir tandis que vous présentez vos offres de petit-déjeuners, déjeuners ou dîners.



Des étagères magnétiques réglables vous offrent de la flexibilité pour une variété de choix de produits

- Des étagères magnétiques réglables permettent des affichages horizontaux ou obliques
- Des côtés en verre trempé et un éclairage incandescent mettent en valeur vos aliments
- Contrôle thermostatique avec interrupteur à bascule

- Disponible en modèle passe-plats 1 ou 2 portes
- Portes peuvent être converties sur place à n'importe quel côté
- Hotte noire avec panneau graphique rétroéclairé découpé qui peut être tourné sur place pour faire face à n'importe quel côté (panneau compris)

MDW-1X avec la couleur *Designer* standard et la hotte avec un panneau découpé rétroéclairé d'un côté (panneau compris)



MINI MINI PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS SECS - NON-HUMIDIFIÉS

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Ouverture de l'armoire L x H	Tension Monophasée	Poids à l'expédition	Prix
MDW-1X	1 porte et 3 étagères	400 x 432 x 646 mm	315 x 396 mm	230	21 kg	€2475
MDW-2X	2 portes et 3 étagères	400 x 465 x 646 mm	315 x 396 mm	230	24 kg	2572

Tous les modèles mini comportent :

Charnières de porte : Côté commande : Gauche.

Côté client (modèles deux portes uniquement) : Droite.

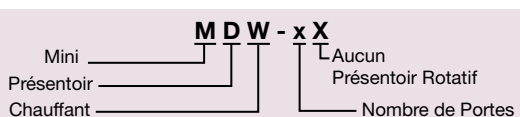
Emplacement du cordon : Commandes avant, angle inférieur droit.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Postes en couleur *Designer*, socle et moulure supérieure –
Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –
le noir est standard –

RED	Rouge Chaud	Gratuit
GRAY	Gris Granit	Gratuit
WHITE	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	Cuivre Antique	Gratuit
BCKLIT-MDW	Hotte avec panneau découpé rétroéclairé sur un côté (panneau compris) (nori uniquement)	€110

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Macho: Présentoir chauffant à chips et nachos

Gardez vos chips et nachos chauds, frais et croustillants avec le présentoir chauffant à chips et Nachos Hatco Macho. La vitrine assure une circulation de l'air chaud pour allonger la durée de vie des nachos et chips.

- Permet de maintenir en température les nachos et chips et de garder leur croustillant plus longtemps réduisant ainsi les pertes de produits
- Vitrine permettant la présentation d'une grande quantité de produits
- La chaleur sèche est propulsée du bas vers le haut du présentoir
- L'accès par les 2 portes facilite à la fois le chargement des produits et le service des clients
- Capacité de 11 kg et de 18 kg de produits
- Des lumières incandescentes permettent d'illuminer les produits et de les mettre en avant.



FDWD-1-MN



FST-1-MN Présenté en couleur Bronze, couleur standard

Armoires de maintien
en température
et présentation

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS À CHIPS - NON HUMIDIFIÉS

Modèle	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture de l'armoire (W x H)		Tension	Puissance (W)	Intensité	Capacité en produits	Poids à l'expédition	Prix
		Porte haute	Porte basse						
FDWD-1-MN	492 x 608 x 732 mm	416 x 233	416 x 233	220, 240	950-1129	4.3-4.7	11 kg	46 kg	€3880
FST-1-MN	581 x 686 x 831 mm	474 x 286	474 x 252	220, 240	1219-1252	5.6-5.2	18 kg	60 kg	5450

Tous les présentoirs à chauffants à Chips et Nachos ont les caractéristiques suivantes:

Taille de l'auto-collant : FDWD-1-MN: 423 W x 139 H mm.

FST-1-MN: 473 W x 152 H mm.

Emplacement du cordon : Lorsque positionné face au panneau de contrôles, situé sur le côté gauche, dans l'angle en bas à droite

F x x x - 1 - M N

FDWD = 11 kg Capacité en chips
FST = 18 kg Capacité en chips

Présentoir à chips et nachos Macho
Ouverture d'un seul côté

Armoires de maintien en température humidifiées Flav-R-Savor®, sur roulettes, grande efficacité énergétique

Les armoires de conservation mobiles Hatco Flav-R-Savor® sont économes en énergie et permettent de conserver les aliments préparés à une température de service optimale pendant des heures. Le contrôle par thermostat de la température et de l'humidité permet de préparer les aliments, en prévision des périodes d'activité soutenue.

- Possibilité de conserver les aliments plus longtemps tout en faisant des économies grâce à une efficacité énergétique accrue
- Contrôle électronique avec affichage numérique d'une plage de températures entre 27 °C et 93 °C et régulateur d'humidité
- Plage de températures moins élevées, entre 27 °C et 38 °C pouvant être utilisée pour faire lever tous types de pains
- Intérieur entièrement en acier inoxydable

- Portes réversibles sur site de gauche à droite
- Aucun élément chauffant en contact direct avec l'eau, ce qui facilite le nettoyage de l'appareil
- Compatible avec des bacs Gastronorm
- Kits d'empilage disponibles



FSHC-7W1-EE présentée en noir Designer avec des bacs et une ouverture sur la droite

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE FLAV-R-SAVOR SUR ROULETTES GRANDE EFFICACITE ENERGETIQUE

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Dimensions intérieures (L x P)	Tension 50/60 Hz	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
FSHC-5W1-EE	1 Porte	661 x 794 x 913 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4.9-5.1-5.4	113 kg	€7804
FSHC-7W1-EE	1 Porte	661 x 794 x 989 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4.9-5.1-5.4	101 kg	8208
FSHC-7W2-EE	2 Portes, traversantes	661 x 877 x 989 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4.9-5.1-5.4	105 kg	8804

Pour toutes les armoires de maintien en température Flav-R-Savor, sur roulettes :

Partie supérieure / plan de travail : 654 x 724 (P) mm en époxy peint de couleur noire

Modèles expédiés avec : cordon électrique de 1829 mm avec fiche, roulettes de 102 mm de diamètre, avec dégagement de 130 mm, porte pleine en inox avec charnière gauche, jeux de supports filaires pour plaques US ou bacs GN 1/2 (5 jeux pour l'armoire -5W1 et 7 jeux pour l'armoire -7W1).

Capacité : -5W1-EE: 5 plaques US 457x 660 mm ou 5 bacs 2/1, 65mm prof

Capacité : -7Wx-EE: 7 plaques US 457x 660 mm ou 7 bacs 2/1, 65mm prof

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 4 litres.

Emplacement du cordon : à l'arrière de l'unité, en haut à droite

□ Avec l'achat de supports filaires supplémentaires.

Qualité de l'eau nécessaire:

Une source d'eau avec une dureté supérieure à 0.75 grains par litre (GPL) doit obligatoirement être traitée et adoucie avant utilisation. Une eau avec dureté supérieure à 0.75 GPL réduit l'efficacité et la durée de vie de l'équipement.

NOTE: Attention. Les pannes causées par des sédiments dus à une eau trop dure ne sont pas couvertes par la garantie.



EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 157

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs (panneaux latéraux) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Designer Noir standard –

SS Acier inoxydable €198

Couleurs (supérieure) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Designer Noir Standard –

SS Acier inoxydable €198

EE-GLASS Porte vitrée au lieu d'une porte en acier inoxydable (n'est pas certifiée Energy Star) €242

EE-LPCAST Roulettes petit diamètre (uniquement pour le modèle FSHC-5W1-EE) (réduit la hauteur de 57 mm) Gratuit

EE-PLATFORM Plateforme pour montage directement sur un comptoir au lieu des roulettes (réduit la hauteur de 105 mm) Gratuit

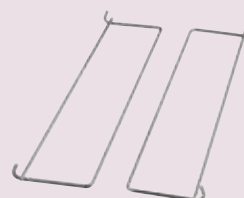
EE-STACK-BLK Matériel d'empilage en noir Designer à revêtement poudré installé sur la partie inférieure de l'armoire pour deux appareils FSHC-7W1 ou FSHC-5W1, à la place des roulettes (l'appareil situé en dessous ne peut pas avoir de pieds) Gratuit

EE-STACK-SS Pare-Chocs de butée d'empilage en acier inoxydable installé sur la partie inférieure de l'armoire pour deux appareils FSHC-7W1 ou FSHC-5W1, à la place des roulettes (l'appareil situé en dessous ne peut pas avoir de pieds) Gratuit

EE-BUMPER Pare-Chocs de butée (uniquement pour usage avec des roulettes standard) (augmente la hauteur de 3 mm) 462

EE-4LEGS Pieds de 102 mm (à la place des roulettes, réduit la hauteur de 13 mm) Gratuit

EE-6LEGS Pieds de 152 mm (à la place des roulettes, augmente la hauteur de 45 mm) Gratuit



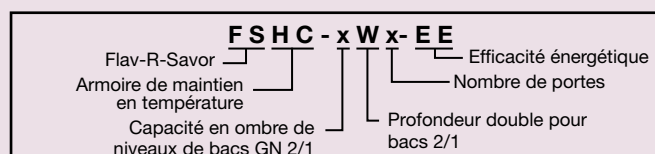
EE-1-SLIDE Accessoire

ACCESSOIRES (disponible à tout moment)

EE-1-SLIDE Supports filaires pour bacs supplémentaires pr. €84

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Armoires de maintien en température humidifiées Flav-R-Savor®, 6 niveaux, sur roulettes

Préparez vos plats et maintenez-les à la température optimale de service aux périodes de pointe avec l'armoire de maintien en température Flav-R-Savor®. La chaleur et l'humidité contrôlées par thermostat vous permettent de garder les produits au chaud pendant des heures.

- Le régulateur de température thermostaté et l'humidité gardent plus longtemps les aliment à des températures de service optimales
- Permet la préparation des plats avant les heures de pointe
- Compatible avec les bacs Gastronorm
- Composants et commandes électriques, réservoir à eau et affiche numérique de la température se situent en haut pour un accès facile
- Hauteur réduite – moins de 762 mm de hauteur et plus large pour une capacité supérieure

FSHC-6W1 sur roulettes de 102 mm (standard) présentée avec bacs (accessoires)

- Parois latérales isolées, portes en verre réversible, grosses roulettes pivotantes à frein et cordon de 1829 mm et fiche en série
- Kit de superposition disponible



ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE FLAV-R-SAVOR 6 NIVEAUX SUR ROULETTES

Modèle	Description	Dimensions (L x P x H) Inclut les roulettes standard	Dimensions de l'ouverture L x H	Tension Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
FSHC-6W1	1 Porte	645 x 751 x 816 mm	546 x 483	220 ou 240	1697	76 kg	€6730
FSHC-6W2	2 Portes	645 x 811 x 816 mm	546 x 483	220 ou 240	1697	82 kg	7193

FSHC-6W2 : armoire 2 portes, traversante.

Pour toutes les armoires de maintien en température Flav-R-Savor, sur roulettes :

Dimensions de la surface du dessus : 645 L x 657 P mm.

Modèles expédiés avec : cordon électrique de 1829 mm avec fiche, roulettes de 102 mm de diamètre, avec dégagement de 130 mm, 6 jeux de supports angulaires pour plaques US ou bacs GN 1/1 Partie supérieure / plan de travail en époxy peint de couleur noire

Capacité : 6 plaques US 457x 660 mm ou 6 bacs 2/1, 65mm prof².

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 3 litres.

Emplacement du cordon : à l'arrière de l'unité, en haut à droite.

² Avec l'achat de supports angulaires supplémentaires.

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 157

Armoires de maintien en température et présentation

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs (panneaux latéraux) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

Gris Argent standard –

BLACK	Designer Noir	€198
SS	Acier inoxydable	198

Couleurs (supérieur) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris Argent standard –

BLACK	Designer Noir	€198
SS	Acier inoxydable	198

6W-SS-DR Dessus en acier inoxydable à la place d'un dessus peint **€ 85**

HD-SS-DR Porte en inox avec poignée **357**

6W1-LPCAST Roulettes petit diamètre, 51 mm, verrouillables, à la place des roulettes standard (51 mm de diamètre avec dégagement de 76 mm) **Gratuit**

6W1-STACK Kit de superposition monté sur le dessus de l'armoire pour deux FSHC-6W1 au lieu de roulettes, Gris métallisé **79**

CORDWIND Support pour tenir le cordon durant le transport **35**

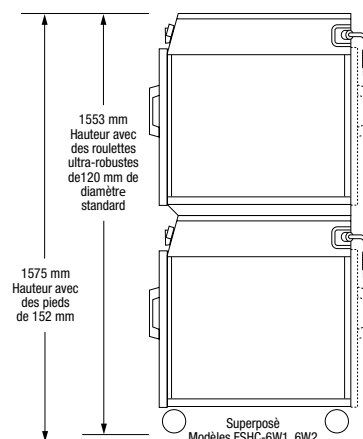
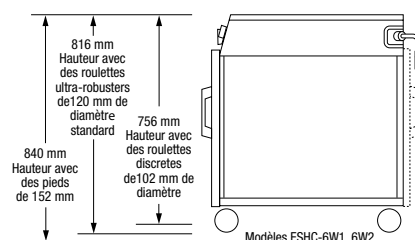
ACCESSOIRE (disponibles à la vente à tout moment)

6W1-SLIDE Supports angulaires pour bacs supplémentaires **pr. €92**

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

6W1-SLIDE
Grille



Flav-R-Savor		FSHC - 6 W x	
Armoire de maintien en température			Nombre de portes
Capacité	Nombre de niveaux de bacs		Profondeur double pour bacs 2/1

Armoires de maintien en température humidifiées Flav-R-Savor®, 7 niveaux, sur roulettes

Préparer les aliments à l'avance des périodes de service de pointe et les maintenir en toute sécurité à une température optimale de service avec l'armoire de maintien en température Flav-R-Savor®. La chaleur et l'humidité contrôlée par thermostat vous permet de maintenir les produits pendant des heures.

- Le régulateur de température thermostaté et l'humidité gardent plus longtemps les aliments à des températures de service optimales
- Permet la préparation des plats avant les heures de pointe
- Compatible avec les bacs Gastronorm
- Composants et commandes électriques, réservoir à eau et affiche numérique de la température se situent en haut pour un accès facile
- Parois latérales isolées, portes en verre réversible, grosses roulettes pivotantes à frein et cordon rentré de 1829 mm et fiche en série
- Kit de superposition disponible



FSHC-7-1 sur roulettes de 102 mm (standard) présentée avec plaques (accessoires)

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE FLAV-R-SAVOR 7 NIVEAUX SUR ROULETTES

Modèle	Description	Dimensions (L x P x H) (Inclut les roulettes standard)	Dimensions de l'ouverture (L x H)	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
FSHC-7-1	1 Porte	578 x 753 x 892 mm	470 x 559 mm	220 ou 240	1697	79 kg	€6586
FSHC-7-2	2 portes, traversante	578 x 812 x 892 mm	470 x 559 mm	220 ou 240	1698	82 kg	7037

7 niveaux, plaques non fournies.
FSHC-7-2 : armoire 2 portes, traversante.

Pour toutes les armoires de maintien en température Flav-R-Savor, sur roulettes :

Dimensions de la surface du dessus : 575 L x 657 H mm.

Modèles expédiés avec : cordon électrique de 1829 mm avec fiche, roulettes de 102 mm de diamètre, avec dégagement de 130 mm, 7 jeux de supports angulaires pour plaques US ou bacs GN 1/1.

Capacité : 7 plaques US ou 7 bacs 1/1.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 3 litres.

Emplacement du cordon : à l'arrière de l'unité, en haut à droite

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 157

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs (partie haute / plan de travail) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris Argent standard –

BLACK	Designer Noir	€198
SS	Acier inoxydable	198

Couleurs (supérieur) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris Argent standard –

BLACK	Designer Noir	€198
SS	Acier inoxydable	198

SS-DR Porte en acier inoxydable à la place d'une porte en verre **€ 85**

HD-SS-DR Porte en inox épais avec poignée de verrouillage **357**

LPCAST Petites roulettes à la place de roulettes standard (51 mm de diamètre avec dégagement de 76 mm) **35**

4LEGS Pieds réglables de 102 mm à la place de roulettes standard **Gratuit**

6SS Pieds réglables en acier inoxydable de 152 mm à la place de roulettes standard **Gratuit**

7-1-STACK Kit de superposition monté sur le dessus de l'armoire pour deux FSHC-7-1 au lieu de roulettes, Gris métallisé **115**

CORDWIND Support pour tenir le cordon durant le transport **35**

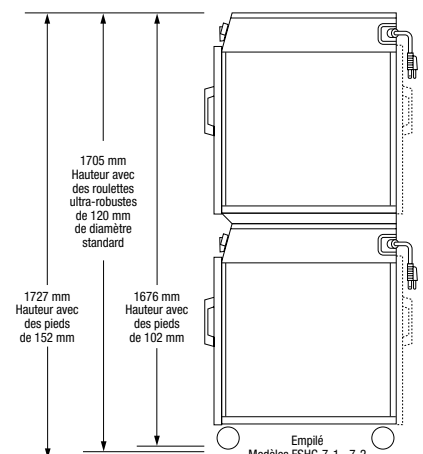
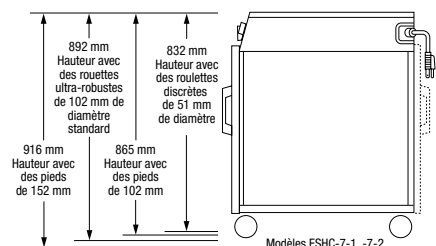
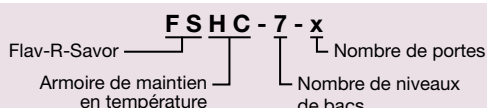
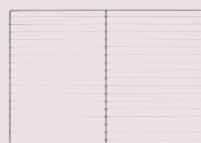
ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

SLIDEWIRE Grille **par étagère €116**

BACS ET GRILLES – PAGE 155

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

SLIDEWIRE
Accessoire



Armoires de maintien en température à rideau d'air chaud Flav-R-Savor®

Le système breveté de maintien en température par rideau d'air chaud, sans l'utilisation de portes, permet un accès immédiat au produit. L'air chaud à l'avant de l'armoire est vers le bas, à travers les conduits au dessus de l'ouverture, formant un « rideau » d'air chaud. Une partie de l'air chauffé est conduit vers l'arrière de l'armoire, réchauffant chaque bac.

- Parfait pour maintenir les produits emballés comme les tortillas, les burritos sur plaques, ainsi que les produits sur toles comme les biscuits, les hamburgers et les pommes de terre cuites au four
- Disponibles en modèles à 2 et 3 bacs, simple ouverture ou traversant
- Le modèle traversant 2 niveaux permet d'utiliser 2 plaques entières ou 4 demies-taille et l'unité à 4 bacs accepte quatre plaques de pleine taille ou huit plaques de demi-taille
- Commandes numériques facile à utiliser, un interrupteur de marche / arrêt lumineux et un cordon et fiche de 1829 mm



FS2HAC-4PT 4 niveaux traversant avec des plaques accessoires

ARMOIRES À RIDEAU D'AIR CHAUD

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture de l'armoire L x H	Tension Monophasée	Hz	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
FSHAC-2°	2 niveaux	257 x 581 x 460 mm	464 x 232 mm	220, 240	50/60	1750	46 kg	€5445
FSHAC-3°	3 niveaux	257 x 581 x 775 mm	464 x 460 mm	220, 240	50/60	1750	52 kg	5684
FS2HAC-2PT°	2 niveaux traversants	613 x 994 x 468 mm	459 x 206 mm	220, 240	50/60	2538-3022	75 kg	8267
FS2HAC-4PT°	4 niveaux traversants	613 x 994 x 671 mm	464 x 410 mm	220, 240	50/60	3338-3362	86 kg	9027

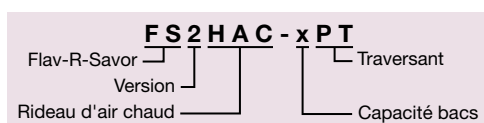
• La hauteur comprend des pieds de 102 mm.

Toutes les armoires à rideau d'air comportent :

Emplacement du cordon : FSHAC-2, -3 : Haut de l'unité vers l'arrière, au milieu.

FS2HAC-2PT, -4PT : Haut de l'unité vers l'arrière, côté gauche.

BACS ET GRILLES – PAGE 155



Plaques à induction

Cafétérias • Buffets

Supermarchés & épicerie fines • Restaurants & cafés

Discothèques & bars



IRNG-PC1-36 pg. 141



IRNG-PB1-36 pg. 142



IRNG-PC2F-36 pg. 143



IWRM-CD1-05 pg. 145



IWRM-B1-1313-05 en surface vitrocéramique
blanche pg. 146

Plaque à induction Rapide Cuisine® à forte puissance, modèle à poser

La table de cuisson à induction Rapide Cuisine® d'Hatco à haute puissance et à usage intensif offre des caractéristiques de pointe et une véritable puissance d'appoint dans un ensemble à l'épreuve des cuisines commerciales.

L'unité est dotée de notre système de champ magnétique (MPS) offrant la puissance la plus élevée de sa catégorie ! La plaque propose des préélagages programmables par l'utilisateur (UPP) pour les éléments de menu répétitifs et une sonde de température des aliments pour une cuisson plus précise, ainsi qu'un minuteur, écran couleur haute résolution et des modes d'alimentation et de température faciles d'utilisation.

- Adapté à un environnement professionnel. Chassis en acier inoxydable robuste formant une protection latérale pour la surface vitrée
- Quatre capteurs de température de surface offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- Équivalent culinaire de jusqu'à 0,009 MWh (31 000 BTU) de gaz
- L'écran TFT (transistor à couche mince) haute résolution indique instantanément à l'opérateur avec précision la puissance (de 1 à 100), la température (°C ou °F par palier d'un degré) et le temps (de 30 secondes à 10 heures)
- Mode programmable dans lequel l'opérateur peut créer des programmes préélagés pour des cycles de cuisson répétés
- Comprend un filtre à graisse et dispose de panneaux avec revêtement protecteur
- Fonctions sélectionnables à code couleur facile d'utilisation
- Commande large adaptable pour des commandes précises (tours lents) et une couverture de l'ensemble de la plage en un seul tour (tours rapides)
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Surface vitrocéramique à motifs, durable, facile à nettoyer et rendant les rayures dues à une utilisation intensive moins perceptibles
- La surface facile à nettoyer, entièrement hermétique, empêche la pénétration de graisse et d'humidité dans l'unité, même en cas de casse
- Arrêt automatique pour éviter la surchauffe
- Résiste aux hautes températures ambiantes de cuisine allant jusqu'à 51 °C
- Port USB pour permettre les mises à jour de logiciel



IRNG-PC1-36



Sonde de température des aliments incluse pour une cuisson extrêmement précise

Gros plan de la surface vitrocéramique à motifs - rend moins perceptibles les rayures dues à une utilisation intensive



PLAQUE À INDUCTION SOLIDE/HAUTE PUISSANCE POUR COMPTOIR

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
IRNG-PC1-36	IRNGPC136SBCEE	352 x 471 x 94 mm	220-240	3300-3600	10 kg	€1962

Toutes les plaques à induction à forte puissance, à poser, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

Diamètre de contact magnétique de poêle : Taille maximum de poêle pour contact magnétique : 356 mm, taille minimum de poêle : 102 mm.

Modèles expédiés avec : cordon de 1 800 mm et fiche (sonde de température incluse).

Emplacement du cordon : Coin inférieur arrière gauche.



Plaques à induction Rapide Cuisine, à forte puissance, à encastrer

La plaque à induction Rapide Cuisine, à forte puissance, à encastrer est prévue pour un usage intensif en restauration. La plaque à induction peut être encastrée avec ou sans cadre inox (option) pour un présentation quasiment à fleur du plan de travail. L'unité est dotée de notre système de champ magnétique (MPS) offrant la puissance la plus élevée de sa catégorie. La plaque est programmable pour des recettes répétées ; une sonde de température à insertion permet des cuissons extrêmement précises pour les produits délicats.

- Quatre capteurs de température de surface offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- Équivalent culinaire de jusqu'à 0,009 MWh (31 000 BTU) de gaz
- L'écran TFT (transistor à couche mince) haute résolution indique instantanément à l'opérateur avec précision la puissance (de 1 à 100), la température (°C ou °F par palier d'un degré) et le temps (de 30 secondes à 10 heures)
- Mode programmable dans lequel l'opérateur peut créer des programmes préréglés pour des cycles de cuisson répétés
- 40 W revêtement transparent (Éclairage uniquement)
- Fonctions sélectionnables à code couleur facile d'utilisation
- Commande large adaptable pour des commandes précises (tours lents) et une couverture de l'ensemble de la plage en un seul tour (tours rapides)
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Surface vitrocéramique à motifs, durable, facile à nettoyer et rendant les rayures dues à une utilisation intensive moins perceptibles
- La surface facile à nettoyer, entièrement hermétique, empêche la pénétration de graisse et d'humidité dans l'unité, même en cas de casse
- Arrêt automatique pour éviter la surchauffe
- Résiste aux hautes températures ambiantes de cuisine allant jusqu'à 51 °C
- Port USB pour permettre les mises à jour de logiciel



Panneau de contrôle

IRNG-PB1-36
présenté avec les finitions standard


Sonde de température des aliments incluse pour une cuisson extrêmement précise

Plaques à induction

PLAQUES A INDUCTION, FORTE PUISSANCE, A ENCASTRER

Modèle	Número de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
IRNG-PB1-36	IRNGPB136SBCEE	343 x 368 x 91 mm	220-240	3300-3600	11 kg	€2125

Toutes les plaques induction forte puissance ont les caractéristiques suivantes :

Plaque expédiée avec : câble de 1300 mm de l'unité au panneau de commandes déporté et câble d'alimentation électrique de 1800 mm avec prise ; et une sonde de température

Emplacement du cordon : coin inférieur arrière droit.

ACCESSOIRE (disponible à la vente à tout moment)

Cadre inox, maintient la plaque induction quasiment à fleur du comptoir, dans les cas où il n'est pas possible d'encastrer l'induction dans le comptoir en raison de son matériau-

Cadre en inox pour que les plaques puissent être montées quasiment à fleur du plan de travail en inox ou en matière similaire **€53**



Plaques induction doubles à poser, forte puissance, Rapid Cuisine®

La gamme de plaques à induction à poser doubles Rapid Cuisine® offre des performances parmi les plus élevées du marché pour une utilisation intensive en cuisine professionnelle. Les plaques doubles sont proposées avant/arrière ou côte à côte pour s'adapter au mieux à l'espace disponible sur le plan de travail.

Cette gamme utilise notre système MPS de Magnetic Power System le plus puissant de sa catégorie. Elle dispose de possibilité de programmation (User Programmable Presets) pour les articles fréquemment cuisinés et d'une sonde de température à cœur pour un contrôle parfait des cuissons, ainsi qu'un affichage avec code couleurs pour les puissances et les températures.

- Structure de la plaque induction en inox de haute qualité pour assurer une bonne protection contre les coups et ainsi protéger la plaque vitrée
- 8 sondes de température de surface (4 sondes par élément chauffant) permettent un contrôle des plus précis
- Équivalent culinaire de jusqu'à 0,009 MWh (31 000 BTU) de gaz
- L'écran TFT (transistor à couche mince) haute résolution indique instantanément à l'opérateur avec précision la puissance (de 1 à 100), la température (°C ou °F par palier d'un degré) et le temps (de 30 secondes à 10 heures)
- Plaques programmables avec 3 étapes possibles dans les programmes de cuisson. Chaque étape de cuisson peut être programmée en secondes, minutes ou heures.
- Plaque équipée d'un filtre à graisse et des ventilateurs d'extraction
- Plaque en verre céramique de 6 mm d'épaisseur avec bords bisautés pour une meilleure évacuation de la chaleur de la poêle, de l'humidité et de la graisse de la plaque pour préserver les composants électroniques internes
- Profil bas, élégant, une des plaques les moins hautes sur le marché
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Sonde à cœur pour une cuisson en précision
- Résiste aux hautes températures ambiantes de cuisine allant jusqu'à 51 °C
- Port USB pour le téléchargement de mise à jour ou l'ajout de modes à partir de notre site Web



Gros plan de la surface vitrocéramique à motifs - rend moins perceptibles les rayures dues à une utilisation intensive



IRNG-PC2F-36
Configuration double avant / arrière présenté et proposé comme configuration standard



IRNG-PC2S-36
Configuration double avant / arrière présenté et proposé comme configuration standard

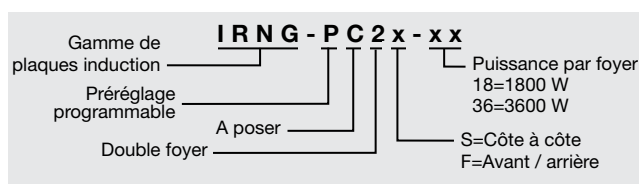
PLAQUES À INDUCTION À POSER DOUBLES, FORTE PUISSANCE

Modèle	Numéro de modèle	Configuration	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (par foyer)	Puissance totale	Poids à l'expédition	Prix
Modèles duo avant / arrière								
IRNG-PC2F-18	IRNGPC2F18CEE	Avant/Arrière	356 x 753 x 133 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg	€3953
IRNG-PC2F-36	IRNGPC2F36IEC	Avant/Arrière	356 x 753 x 133 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg	4390
Modèles duo côte à côte								
IRNG-PC2S-18	IRNGPC2S18CEE	Côte à Côte	630 x 484 x 114 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg	€3953
IRNG-PC2S-36	IRNGPC2S36IEC	Côte à Côte	630 x 484 x 114 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg	4390

Toutes les plaques à induction à forte puissance, à poser, disposent des caractéristiques suivantes :

Modèles expédiés avec : Un câble d'alimentation de 1800 mm avec prise, et deux sondes de température à cœur.

Emplacement du cordon : Coin inférieur arrière gauche.



Plaques à induction encastrables doubles, forte puissance, Rapide Cuisine®

La gamme de plaques à induction encastrables doubles offre des performances parmi les plus élevées du marché pour une utilisation intensive en cuisine professionnelle. Les plaques doubles ont l'avantage d'un encombrement réduit sur le plan de travail.

Cette gamme utilise notre système MPS de Magnetic Power System le plus puissant de sa catégorie. Elle dispose de possibilité de programmation (User Programmable Presets) pour les articles fréquemment cuisinés et d'une sonde de température à cœur pour un contrôle parfait des cuissons, ainsi qu'un affichage avec code couleurs pour les puissances et les températures.

- Structure de la plaque induction en inox de haute qualité pour assurer une bonne protection contre les coups et ainsi protéger la plaque vitrée
- 8 sondes de température de surface (4 sondes par élément chauffant) permettent un contrôle des plus précis
- Equivalent à 31 000 BTU gaz par brûleur
- TFS (thin film transistor) la transmission haute résolution informe instantanément l'opérateur avec précision de la puissance utilisée (de 1 à 100), de la température (en degrés celsius, graduée par degré) et du temps (30 secondes à 10 heures). Un temps de cuisson plus long peut être paramétré dans le mode programmation
- Chaque étape de cuisson peut être programmée en secondes, minutes ou heures. (Alternativement, vous pouvez choisir un niveau de puissance ou un pilotage par la température à cœur lors de cuisson avec la sonde)
- Plaque équipée d'un filtre à graisse et des ventilateurs d'extraction
- Plaque en verre céramique de 6 mm d'épaisseur avec bords bisautés pour une meilleure évacuation de la chaleur de la poêle, de l'humidité et de la graisse de la plaque pour préserver les composants électroniques internes
- PST (Pan Sense Technology permet l'activation de la plaque uniquement lorsqu'un ustensile de cuisson compatible est détecté
- Sonde à cœur pour une cuisson en précision
- Utilisation en cuisines professionnelles avec une température ambiante élevée (jusqu'à 51°C)
- Port USB pour permettre les mises à jour de logiciel



Sonde de température des aliments incluse pour une cuisson extrêmement précise



IRNG-PB2-36
Panneau de commande

PLAQUES À INDUCTION ENCASTRABLES DOUBLES, FORTE PUISSANCE

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (par foyer)	Puissance totale (watts)	Poids à l'expédition	Prix
IRNG-PB2-18	IRNGPB218CEE	350 mm x 699 mm x 157 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg	€3603
IRNG-PB2-36	IRNGPB236IEC	350 mm x 699 mm x 157 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg	3888

Toutes les plaques induction forte puissance ont les caractéristiques suivantes :

Plaques expédiées avec: 2 câbles de 700 mm reliant la base au panneau de commandes distant, une sonde de température à cœur, un câble d'alimentation électrique de 1800 mm et une prise

Emplacement du cordon : Coin inférieur arrière gauche.

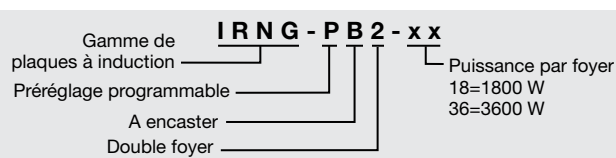
ACCESSOIRE (disponibles à la vente à tout moment)

Maintient la plaque induction quasiment à fleur du comptoir, dans les cas où il n'est pas possible d'encastrer l'induction dans le comptoir en raison de son matériau -

Cadre en inox pour que les plaques puissent être montées

quasiment à fleur du plan de travail en inox ou en matière similaire

TRIM-PB2-SS €104



Plaques induction de maintien en température à poser Palletti®

Les plaques induction de maintien en température à poser Palletti sont une solution efficace et sûre de présenter les produits maintenus à bonne température. Utilisation idéale sur les buffets et les lignes de service. Les plaques ont 5 programmations de température différentes à sélectionner en fonction des produits à maintenir pour une qualité optimale. Les plaques gardent en mémoire la dernière température sélectionnée lors de la remise en marche après arrêt de la plaque. Ces plaques ont un design moderne qui permet de les dissimuler notamment avec le vitrage noir, pour une meilleure mise en valeur des produits.

- Faciles à transporter, elles sont idéales pour les présentations buffets et pour toute activité événementielle, assurant une parfaite mise en valeur des produits maintenus en température
- Faibles en consommation d'énergie, silencieuses et sans risque pour les opérateurs contrairement aux solutions buffets avec flamme
- Ces plaques ont un design discret qui permet de valoriser le produit, notamment avec le vitrage noir, facile à nettoyer
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Panneau de contrôle avec un indicateur de mise en fonction de la plaque, des flèches pour modifier le programme de température souhaité, et les indicateurs de puissance utilisée
- Arrêt automatique pour éviter la surchauffe
- Les plaques induction, grâce à leur faible puissance, peuvent être connectées entre elles et branchées en série avec une seule prise pour une grande efficacité énergétique

IWRM-CD1-05

Trois plaques connectées en série l'une à l'autre avec une seule arrivée électrique à brancher



PLAQUES INDUCTION DE MAINTIEN EN TEMPERATURE, BRANCHEES EN SERIE L'UNE A L'AUTRE, A POSER

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Ampères	Poids à l'expédition	Prix
IWRM-CD1-05	IWRMCD15BCEE	330 x 450 x 57 mm	220/230/240	500	2.3/2.2/2.1	6 kg	€1108

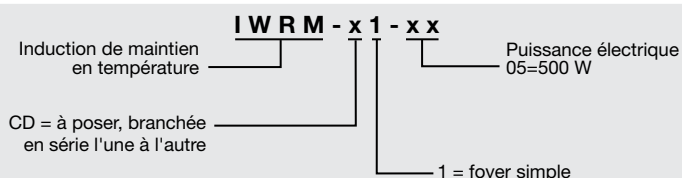
Toutes les plaques induction de maintien en température branchées en série ont les caractéristiques suivantes :

Maximum 5 plaques connectées les unes aux autres

Modèles expédiés avec : Cordon électrique de 1800 mm avec prise, et cordon d'interconnectivité vers une autre plaque de 432 mm.

Emplacement du cordon : Angle arrière droit de la base

Cordon d'interconnection d'une plaque à l'autre situé en partie arrière, côté gauche en sortie de câble et côté droit en entrée de câble.



Plaques induction de maintien en température encastrables Palletti®

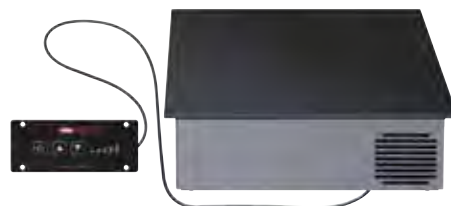
Les plaques induction de maintien en température encastrables Palletti® sont une solution efficace et sûre de présenter les produits maintenus à bonne température. Utilisation idéale sur les buffets et les lignes de service. Les plaques ont 5 programmations de température différentes à sélectionner en fonction des produits à maintenir pour une qualité optimale. Les plaques gardent en mémoire la dernière température sélectionnée lors de la remise en marche de la plaque. Ces plaques peuvent être montées quasiment à fleur du plan de travail avec un cadre inox en option "Trim Ring".

- Utilisation idéale sur des buffets pour une mise en valeur des produits maintenus et présentés
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Une fois la vitre céramique installée et intégrée dans le linéaire, aucun besoin de la retirer en cas d'intervention. L'accès se fait par la partie encastrée de la plaque
- Faible consommation d'énergie, silencieux et sans risque pour les opérateurs contrairement aux solutions buffets avec flamme
- Vitre céramique durable et facile à nettoyer
- Elements de sécurité élevé, avec notamment une mise en arrêt automatique pour éviter tout risque de surchauffe
- Comprend un boîtier de commande à distance et un cordon

IWRM-B1-1313-05
avec vitre céramique
de couleur blanche,
option



IWRM-B1-1313-05
avec vitre céramique
de couleur noire,
standard



PLAQUES INDUCTION DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ENCASTRABLES

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Vitre céramique	Tension	Puissance (W)	Ampères	Poids à l'expédition	Prix
IWRM-B1-1313-05	IWRMB113135BCEE	330 x 330 x 108 mm	Noire	220/230/240	500	2.3/2.2/2.1	6 kg	€997
IWRM-B1-1313-05	IWRMB113135WCEE	330 x 330 x 108 mm	Blanche	220/230/240	500	2.3/2.2/2.1	6 kg	997

Toutes les plaques induction de maintien en température encastrables ont les caractéristiques suivantes:

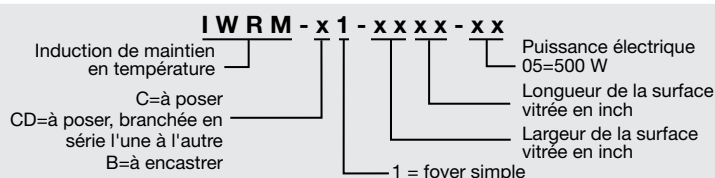
Modèles expédiés avec : 1000 mm de câble entre la plaque et le panneau de contrôle à encastrer, cordon électrique de 1800 mm et prise.

Emplacement du cordon : Coin inférieur arrière gauche.

ACCESSOIRE (disponible à tout moment)

TRIM-IWRM-1B	Cadre en inox pour que les plaques puissent être montées quasiment à fleur du plan de travail en inox ou en matière similaire	€47
IWRM-FLUSHBKT	Kit de montage de plaque à fleur du plan de travail (attaches de fixation par le dessous à utiliser pour encastrer sur des plans de travail en inox ou en matériau résistant)	63

NOTE: Il existe 3 options d'installation pour un encastrement à fleur ou quasiment à fleur du plan de travail. Vous reporter au manuel technique pour plus de détails.



Appareils de cuisson légers

*Supermarchés & épicerie fines • Restaurants & cafés
Restauration rapide • Magasins*



SNACK-2 avec des plaques pour chelkys en option *pg. 148*



RCTWM-2B avec des plaques à gaufres belges standard *pg. 149*



FWM-1B *pg. 150*



TMS2-1H *pg. 151*



TMS-1 *pg. 152*

Système de Snacking

Le système de snacking Hatco/Suntec vous aidera à élargir votre menu et vos ventes. En version simple ou double, vous pouvez facilement changer les plaques remplaçables pour servir des petits-déjeuners, des déjeuners et une variété de collations entre les deux. Cuisez autant d'aliments que vous le souhaitez, pour ne rien gaspiller à la fin de la journée. Variez votre menu en petites quantités et augmentez les ventes selon la saison, le moment de la journée et le lieu.

REMARQUE : Plaques à gaufres belges rondes, standard, et un jeu de plaques supplémentaires au choix compris dans le prix de l'appareil

- Les éléments chauffants exclusifs assurent une répartition exceptionnelle de la chaleur sur l'ensemble des plaques de cuisson, garantissant ainsi une cuisson uniforme de chaque aliment
- Quatre boutons pré-réglés programmables pour chaque cycle de cuisson. Un cycle de cuisson comporte trois réglages distincts :
 - Température
 - Durée
 - Puissance de la plaque de cuisson
- Déclenchement par simple pression avec ouverture du verrou pour faciliter le remplacement de la plaque
- Les plaques amovibles se nettoient facilement à l'eau chaude savonneuse
- La conception compacte convient à tous les endroits
- La température réglable permet d'utiliser plusieurs options de menus

SNACK-1 avec plaque pour batonnets



SNACK-2 avec plaque gaufres belges



SYSTEME DE SNACKING

Modèle	Item #	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
SNACK-1	SNACK1.SCHUKO	Simple	264 x 446 x 203 mm	220-230-240	823-900-980	3.7-3.9-4.0	11 kg	€1636
SNACK-2	SNACK2.SCHUKO	Double	537 x 446 x 203 mm	220-230-240	1647-1800-1960	7.5-7.8-8.2	19 kg	2651

Tous les systèmes de snacking disposent des caractéristiques suivantes:

Modèles expédiés avec une brosse en nylon pour le nettoyage des plaques, une clef pour déverrouiller les plaques et permettre leur changement, un cordon électrique avec prise, un jeu de plaques pour gaufres belges rondes, et un jeu d'autres plaques de votre choix.

Emplacement de l'alimentation : arrière de l'unité, coin inférieur gauche

ACCESSOIRES

Plaques de cuisson interchangeables –

FREESTYLE	Plaques polyvalentes	€243
BELGIAN	Plaques à gaufre belges	243
COFFEEBEAN	Plaques à grains de café	243
SANDWICH	Plaques à sandwichs	243
PANINI	Plaques à paninis	243
DONUT	Plaques à beignets	243
CHELKY	Plaques pour batonnets	243
WM-BRUSH	Brosse en nylon	€17



WM-BRUSH
accessoire



Plaques polyvalentes



Plaques à gaufres belges



Plaques à grains de café



Plaques à sandwichs



Plaques à paninis



Plaques à beignets



Plaques pour batonnets

SNACK - x
Système de snacking
1 = Simple
2 = Double

Gaufriers rectangulaires

Les gaufriers rectangulaires Hatco®/Suntec cuisent des gaufres de grande qualité en continu pour les cuisines commerciales, où la cuisson est effectuée sous les yeux des clients et les buffets. Les commandes de temps et de températures de cuisson, ajustables, permettent la production de gaufres de qualité, en continu, avec différentes sortes de pâtes.

- Elements chauffants exclusifs assurant une répartition exceptionnelle de la chaleur
- Cadre en acier inoxydable, plaques de cuisson en fonte d'aluminium
- Plaques de cuisson de style belge produisant des gaufres de 25 mm d'épaisseur
- Écran LED affichant des informations sur la minuterie, la température
- Panneau de commande à bouton-poussoir simple, avec mise en veille, minuterie/temporisation, sélection haut/bas et démarrage/arrêt
- Temps de chauffage initial rapide et une excellente rétention et récupération de la chaleur permettant une productivité élevée et des résultats constants



RCTWM-2B avec plaque pour gaufres belges



RCTWM-1B avec plaque pour gaufres belges

GAUFRIERS RECTANGULAIRES

Modèle	Numéro de modèle	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance W	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
RCTWM-1B	RCTWM1B.CEE	Simple, rectangulaire, style belge	244 x 3669 x 203 mm	220-240	823-980	3.7-4.0	7 kg	€1128
RCTWM-2B	RCTWM2B.CEE	Double, rectangulaire, style belge	498 x 3669 x 203 mm	220-240	1647-1960	7.5-8.2	15 kg	1808

Tous les modèles de gaufriers rectangulaires Hatco/Suntec comprennent :

Modèles expédiés avec : Cadre en acier inoxydable et plaques de cuisson en aluminium, interrupteur marche/arrêt, panneau de commande multifonction, bac d'égouttage amovible, brosse en nylon et un cordon d'alimentation et une fiche de 1 829 mm

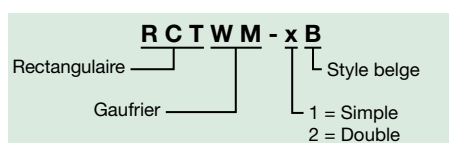
Emplacement de l'alimentation : arrière de l'unité, coin inférieur gauche.

ACCESSOIRE

WM-BRUSH

Brosse en nylon

€17



Gaufrier rotatif

Les gaufriers rotatifs Hatco / Suntec produisent des gaufres belges rondes de 180 mm de diamètre et 32 mm d'épaisseur. Leurs éléments chauffants uniques et leur mécanisme pivotant à 180° assurent une cuisson uniforme. Contrôle thermostatique et minuterie programmables offrent des résultats constants. Les commandes de temps et de températures de cuisson, ajustables, permettent la production de gaufres de qualité, en continu, avec différentes sortes de pâtes.

- Qualité restauration commerciale - conçu pour de nombreuses heures d'utilisation continue, tous les jours
- Construction en acier inoxydable robuste avec plaques d'aluminium à revêtement en Téflon®
- Panneau de commande à boutons-poussoirs simple, avec mise en veille, commutateur de minuterie/température, sélection haut/bas et démarrage
- Panneau de commande à boutons-poussoirs simple, avec mise en veille, commutateur de minuterie/température, sélection haut/bas et démarrage
- La minuterie démarre automatiquement lorsque le gaufrier est fermé et se réinitialise lorsqu'il est ouvert, tandis qu'un signal sonore signale la fin d'un cycle de cuisson
- Temps de chauffage initial rapide et une excellente rétention et récupération de la chaleur permettant une productivité élevée

Plaque de cuisson de gaufre belge diam 180 mm



Plaque de cuisson de 4 mini-gaufres, diam 120 mm



GAUFRIER ROTATIF

Modèle	Numéro de modèle	Description	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance W	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
FWM-1B	FWM1B.515	Rond	295 x 581 x 295 mm	220-240	1235-1470	5.7-6.2	12 kg.	€2106

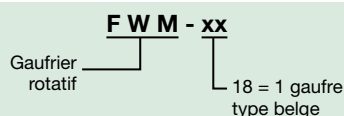
Tous les modèles de gaufriers rotatif Hatco/Suntec présentent :

Modèles expédiés avec : cordon et prise.

Emplacement de l'alimentation : Arrière de l'unité, côté inférieur gauche.

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

WM-BRUSH	Brosse en nylon	€17
WAF-FORK	Fourchette à gaufres	6
MINI-WAFFLE	Plaque de cuisson de 4 mini-gaufres, diam 120 mm	76



Salamandre THERMMAX®

La salamandre TMS2-1H Hatco est la deuxième génération de salamandre avec contrôles électroniques. Elle est équipée d'une détection de gravité et de technologie infra-rouge pour une montée en température instantanée lors de la détection d'un produit placé sur la grille.

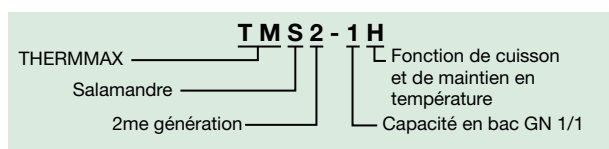
- Mise en fonctionnement des éléments de chauffe supérieurs dès détection d'un produit sur la plaque.
- Le système de détection s'assiette active la salamandre et les éléments chauffants lors de la dépose d'un produit, et les stoppe dès retrait du produit.
- La chauffe est activée uniquement lors de l'utilisation et de la détection de produit, ce qui réduit la chaleur en cuisine et évite toute dépense inutile d'énergie
- Entièrement en inox pour permettre un nettoyage facile et une longue durée de vie.
- Salamandre pouvant être posée sur un comptoir ou une étagère ou montée sur un mur en brique ou ciment
- Un mode de maintien en température peut être sélectionné réduisant la puissance de chauffe de 25% à 50%
- La hauteur de la structure haute de la salamandre s'ajuste sur un espace de 170 mm
- Ecran de contrôle électronique à commandes tactiles



SALAMANDRE THERMMAX

Modèle	Dimensions L x P x H	Zone de cuisson W x D x H	Tension	Puissance (W)	Amps	Phases	Poids à l'expédition	Prix
TMS2-1H	630 x 505 x 568 mm	540 x 373 x 90-262 mm	230	4133	18	1	80 kg	€3135
			230/400	4133	6.0	3		

Tous les modèles de salamandres Therm-Max offrent les caractéristiques suivantes :
Salamandres expédiées avec grille, bac lèche-frites et support pour fixation murale



Salamandre THERMMAX®

L'appareil de cuisine multi-usages Salamander THERMMAX® de Hatco est spécialement conçu pour vous permettre de cuire, de griller et de réchauffer les aliments. Sa vitesse de démarrage inégalée est obtenue grâce aux éléments de chauffage « instantanés » situés dans la partie supérieure de la Salamandre. L'appareil Salamandre THERMMAX est éco-efficace et ergonomique.

- Ses éléments chauffants haute puissance sont prêts à l'usage en 8 secondes.
- Deux ensembles de sections d'éléments chauffants contrôlés indépendamment offrent souplesse et économie d'énergie
- Ouverture de 90 à 260 mm
- La touche de sélection de mode de cuisson contrôle les emplacements gauche, droit ou les deux
- Fabriqué en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une grande durabilité
- Peut être posé sur un comptoir ou fixé sur un mur



SALAMANDRES THERMMAX

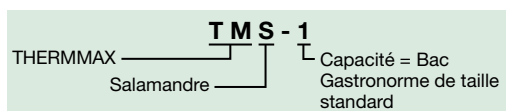
Modèle	Dimensions L x P x H	Tension 50/60 Hz	Phasés	Zone de cuisson W x D x H	Puissance W	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
TMS-1	600 x 511 x 517 mm	230/400	3	540 x 373 x 90-260 mm	4000	8.7	72 kg	€2869

Tous les modèles de salamandres THERMMAX proposent :

Modèles expédiés avec : Grille, lèchefrite et support pour fixation murale.

Zone de cuisson : 540 x 90-260 x 373 mm (l x h x p).

Emplacement de l'alimentation : Câblé à l'arrière de l'appareil dans le coin inférieur droit.



Distributeurs d'eau

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



FM-5 pg. 154



FM-5 Extension de 130 mm pour surélévation
du robinet pg. 154



FM-5 unité principale sous plan de
travail pg. 154

Distributeur à eau FLOW-MAX® à encastrer

Le distributeur à eau à encastrer Flow-Max d'Hatco fournit de l'eau chaude et de l'eau à température ambiante pour boire, ou préparer des plats ou rincer et nettoyer. Avec une gamme de températures allant de 65°C à 95°C, et un volume de distribution programmable à la demande, vous avez de l'eau chaude à portée de main et sans aucune manipulation

- Réservoir sous comptoir en inox d'une capacité de 5 litres
- Robinet au design élégant en inox avec une commande tactile de l'eau chaude (rouge) ou à température ambiante (bleu). Possibilité de rehausser le robinet pour le passage de pichets au lieu de verres.
- Mode d'économie d'énergie programmable pour réduire la consommation d'énergie
- Filtre intégré avec classification à 0,5 micron



DISTRIBUTEUR A EAU A ENCASTRER

Modèle	Dimensions (L x P x H) Au-dessus du plan de travail	Dimensions (L x P x H) Unité sous plan de travail	Tension	Puissance W	Hz	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
FM-5	46 x 46 x 167 mm	342 x 362 x 391 mm	230	1800	50/60	7.8	19 kg	€2096

Le distributeur à eau Flow-Max :

Est expédié avec : Un réservoir en acier inoxydable de 5 litres, un robinet, une extension de robinet de 130 mm, une cuve d'évacuation avec grille, un cordon d'alimentation de 1300 mm avec prise.

Capacité de chauffe : 25 litres d'eau chaude par heure.

Emplacement du cordon : dans la partie arrière droite en vue de face.



Extension de 130 mm pour sur-élévation du robinet pour le passage de pichets



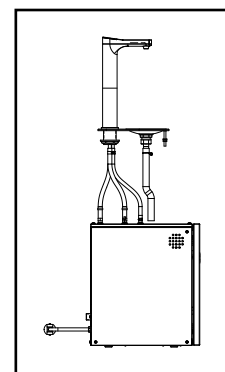
Commande tactile de robinet (eau choise / eau à température ambiante)



Chaufe-eau à encastrer sous plan de travail



Panneau de commande de l'unité principale sous plan de travail

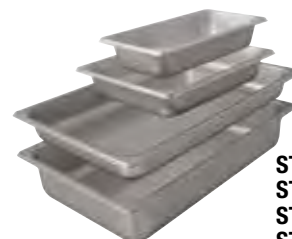


Croquis de l'unité, au-dessus et au-dessous du plan de travail

FLOWMAX — **FM - 5** — Capacité du réservoir d'eau (litres)

Bacs à aliments et dessous de plat

ALUM PAN



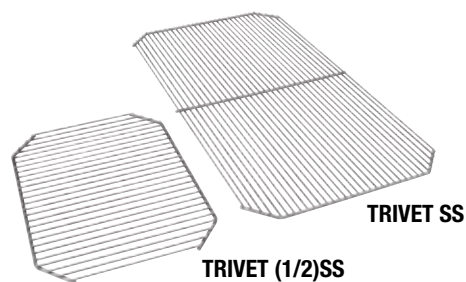
BACS À ALIMENTS

Modèle	Description	Dimensions	Prix Courant
ALUM PAN	Plaque demi-taille	457 L x 330 P mm	€32
18"SHEET PAN	Plaque grande taille	457 L x 660 P mm	43
14"PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	356 mm de diamètre	35
15"PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	381 mm de diamètre	37
16"PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	406 mm de diamètre	38
18"PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	457 mm de diamètre	40
ST PAN 1/3	Bac inox tiers de taille	324 L x 175 P x 64 H mm	55
ST PAN 1/2	Bac inox demi-taille	324 L x 264 P x 64 H mm	63
ST PAN 2	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 64 H mm	77
ST PAN 4	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 102 H mm	95



BACS À ALIMENTS ET DESSOUS DE PLAT

Modèle	Description	Dimensions	Prix Courant
HDW 4" PAN	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 102 H mm	€ 98
HDW 6" PAN	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 152 H mm	120
Dessous de plat inox –			
TRIVET (1/2)SS	Demi-taille	259 L x 194 P mm	€112
TRIVET SS	Grande taille	259 L x 457 P mm	135



Informations générales

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

Paiement: Envoyez votre paiement en euros à : JP Morgan, Luxembourg,
ACCOUNT NUMBER: 6550209592
IBAN: LU060670006550209592
SWIFT BIC: CHASLULX

Modalités d'envoi standard : EX-WORKS Sturgeon Bay, WI, 54235 États-Unis

Classification de fret : Consulter le site web de Hatco pour obtenir plus de détails.
www.hatcocorp.com
sous l'onglet RESSOURCES dans le coin supérieur
droit, cliquez sur INFORMATIONS RELATIVES À L'ENVOI D'ÉQUIPEMENTS

TOUS LES PRODUITS HATCO SONT EXPÉDIÉS AVEC LEURS INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

ET D'UTILISATION. CONSULTEZ LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES AVANT D'INSTALLER L'ÉQUIPEMENT.

Questions et demandes par e-mail à :
support@hatcocorp.com

Commandes par email :
intlsales@hatcocorp.com

Téléphone : 00.1.414.671.6350

www.hatcocorp.com

Les produits Hatco sont réservés à un usage professionnel.

Pour les normes, consultez la fiche technique.

Procédures de commande

NOTE AUX CLIENTS –

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

TOUS LES PRODUITS –

1. Numéro de modèle, tension et phase.
2. Précisez les options et les accessoires au besoin. Les options ne sont pas installées en rattrapage.
3. Consultez l'usine lorsque vous commandez un équipement prévu pour des applications spéciales.
4. Les commandes envoyées à intlsales@hatcocorp.com et par e-mail sont acceptables et ne nécessitent pas de confirmation.

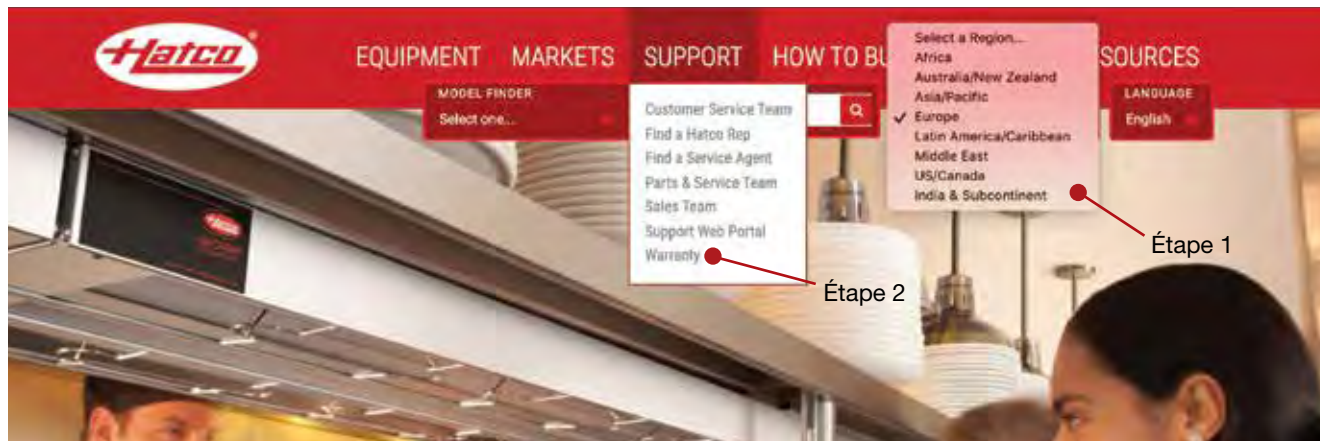
Garantie limitée

Pour obtenir les informations complètes relatives à l'application de garantie Hatco pour vos équipements, rendez-vous sur notre site Web à :

www.hatcocorp.com

Étape 1 : assurez-vous d'avoir bien sélectionné votre région

Étape 2 : Dans le menu déroulant SUPPORT (ASSISTANCE), sélectionnez WARRANTY (GARANTIE)



Exigences de qualité de l'eau

Une eau réseau d'une dureté supérieure à 0,75 grains par litre (GPL) doit être traitée et adoucie avant usage. Une eau d'une dureté de plus de 0,75 GPL diminuera l'efficacité et la durée de vie de l'appareil.

REMARQUE : Une panne de l'appareil provoquée par du tartre ou des dépôts calcaires n'est pas couverte par la garantie.

Retours

Aucun produit ne sera accepté expédié en retour sans autorisation de émis par le service commercial export Hatco. Les produits retournés à la convenance du client sont sujets à inspection et à des frais de stockage

de 25 % de EX-WORKS, transport et frais afférents au compte de l'expéditeur; contactez le service export Hatco

Les lampes thermiques décoratives (série DL) sont fabriquées sur mesure et ne peuvent être retournées.

POLITIQUE DE DOMMAGES DUS AU TRANSPORT

Lors du processus de réception, tous les équipements doivent être vérifiés afin de s'assurer qu'ils n'ont pas subi de dommages pendant le transport. En cas de doute au sujet de l'état de l'équipement, il est préférable de refuser la livraison. En cas de détection de dommages après la livraison, il est de la responsabilité du réceptionnaire (destinataire) de notifier le transporteur sous vingt-quatre (24) heures suivant la livraison.

Toutes les expéditions Hatco spécifient un contrat Incoterm 2010 en vertu duquel l'expédition a été effectuée. Les contrats Incoterm déterminent à qui revient la responsabilité des risques de dommages ou de perte de cargaison à tout moment de l'expédition et par conséquent qui paie en cas de perte ou de dommages. S'il s'avère qu'une part des équipements expédiés a subi des dommages pendant le transport, Hatco Corporation doit être contactée et le dernier transporteur doit en être immédiatement notifié.

Pour obtenir une assistance, contactez Hatco par e-mail à : support@hatcocorp.com

et fournissez les informations répertoriées ci-dessous :

1. Numéro d'expédition Hatco
2. Date de livraison et date de détection des dommages
3. Nom, numéro de téléphone et adresse e-mail de la personne à contacter
4. Type d'unité endommagée incluant le modèle et le numéro de série
5. Étendue des dommages
6. Photos des dommages et de l'emballage



**Vous avez des questions ?
Echangez avec Hatco**
Voir les icons sur la partie droite du site web.

Hatco dispose de ressources diverses pour vous aider à choisir et à commander facilement les équipements souhaités. Connectez-vous au site Web Hatco : www.hatcocorp.com et rendez vous sous le volet « Ressources » (Ressources) sur la droite de la page.



BUILD A LAMP



RESOURCES

- Build a Lamp
- CAD/Revit Drawings
- Choose Remote Box
- Document Library
- Equipment Shipping Info
- FAQs
- Find a Hatco Rep
- Image Library
- Order Literature
- Program Your Toaster
- Training Schools
- Video Library

CHOOSE REMOTE BOX



DOCUMENT LIBRARY



EQUIPMENT SHIPPING INFO



VIDEO LIBRARY



IMAGE LIBRARY





NOTES

[illegible]

Index des produits

par référence de modèle

GRILLE-PAINS ET TOASTEURS	2-9	ENCASTRABLES	88-103
CUVES	10-41	TIROIRS CHAUFFANTS	104-109
LAMPES DÉCORATIVES CHAUFFANTES OU NEUTRES	42-50	PRESENTOIRS DE MAINTIEN EN TEMPERATURE	110-123
RAMPES CHAUFFANTES	51-66	ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ET PRESENTATION	124-139
POSTES À FRITES	67-71	PLAQUES À INDUCTION	140-146
POSTES DE DÉCOUPE	72-74	APPAREILS DE CUISSON LÉGERS	147-152
PORTATIFS	75-87	DISTRIBUTEURS D'EAU	153-154

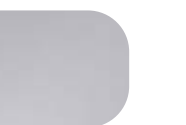
CDW.....	106	GRCSCL, GRCSCLH.....	74	HWBI-xQT.....	26-27, 32, 36-37
CLED.....	50	GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL...	68-69	HWBRN.....	26-27, 33, 36-37
CSSBX, CSSBFX.....	94	GRFHS.....	70-71	HWBRT.....	26-27, 33, 36-37
CSUX.....	96	GRFS.....	70-71	HWBRT(N)-43.....	26-27, 34, 36-37
CSBFX.....	95	GRH.....	55-56	HWBRT(N)-xQT.....	26-27, 35-37
CWBX, CWBX-S.....	14-17	GRHD, GRHDH.....	122-123	HXMH, HXMH-xxD.....	116-117
DCS.....	73	GRHW.....	85	HXMS, HXMS-xxD.....	116-117
DL, DLL, DLH.....	NOUVEAU 46-47	GRS2GC.....	NOUVEAU 125	IHDCH.....	132-133
FDWD-1-MN.....	135	GRS.....	82-84	IRNG-PC1, -PB1.....	141-142
FDWDE.....	127, 131	GRSB.....	100-101	IRNG-PC2, -PB2.....	143-144
FM.....	154	GRSBF.....	102-103	ITQ.....	3
FS2HAC.....	139	GRSDH, GRSDH-xxD.....	112-113	IWB, IWB-S.....	11-13
FSD, FSDT.....	128-131	GRSDS, GRSDS-xxD.....	112-113	IWRM.....	145-146
FSHAC.....	139	GRSDS/H.....	111	MDW.....	134
FSHC-6W.....	137	GRSR.....	76	PWB, PWC.....	126
FSHC-7.....	138	GRSS.....	79	RCTHW.....	40
FSHC-EE.....	136	GRSSB.....	97	RCTHW2.....	NOUVEAU 41
FST-1-MN.....	135	GRSSR.....	77-78	RCTWM.....	149
FTBX, FTBX-S.....	18-19	HGB.....	80	RHW.....	39
FWM.....	150	HGBB, HBGBH.....	98-99	RMBs.....	65
GM5AH.....	52	HCSBFX.....	93	SNACK.....	148
GM5AHL.....	53-54	HCSSBX, HCSSBFX.....	92	TK.....	9
GMFFL.....	68-69	HDW.....	107-109	TM.....	6
GR2BW.....	86-87	HDW-xR2.....	107, 109	TM3.....	5
GR2SDH, GR2SDH-xxD.....	114-115	HDWTC.....	105	TMS.....	152
GR2SDS, GR2SDS-xxD.....	114-115	HGSM.....	81	TMS2.....	151
GR3SDS-xxDCT, GR3SDS-xxTCT..	118	HLC5.....	49	TPT.....	4
GRAH, GRAHL.....	55-56	HSBF-GL, -HC, -SS.....	89-91	TQ.....	8
GRAH-xxD, GRAHL-xxD.....	57-58	HW-FUL.....	38	TQ3.....	7
GRAIH, GRAIH-xxD.....	62-63	HWB-FUL.....	26-29, 36-37	UGAH, UGAHL.....	59, 61
GR-B.....	68	HWB-43.....	26-27, 30, 36-37	UGAH-xxD, UGAHL-xxD.....	60-61
GRBW.....	86-87	HWB-xQT.....	26-27, 31, 36-37	UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL...	68-69
GRCD, GRCDH.....	120-121	HWBI, HWBI43.....	20-22, 25, 36-37		
GRCMW.....	119	HWBI-S.....	23-25, 36-37		

Nuancier peinture et pierre

COULEURS DESIGNER

						
Rouge Chaud	Noir	Gris Granit	Blanc Granit	Blue Marine	Vert Chasseur	Cuivre Antique
Warm Red	Black	Gray Granite	White Granite	Navy Blue	Hunter Green	Antique Copper

FINITIONS BRILLANTES

						
Blanc Lisse	Or Brillant	Gris Brillant	Noir Prononcé	Rouge Brillant	Bleu Brillant	Finition Métal Brossé
Smooth White	Gleaming Gold	Glossy Gray	Bold Black	Radiant Red	Brilliant Blue	Clear Brushed Metal Finish

FINITIONS PLAQUÉES

					
Laiton Brillant	Nickel Brillant	Cuivre Brillant	Nickel Antique	Laiton Antique	Bronze Antique
Bright Brass	Bright Nickel	Bright Copper	Antique Nickel	Antique Brass	Antique Bronze

COULEURS DE PIERRE ARTIFICIELLE*

		
Gris Granit	Sable des Bermudes	Ciel Étoilé
Gray Granite	Bermuda Sand	Night Sky

Ce nuancier est une représentation et les couleurs peuvent ne pas coïncider parfaitement. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées.

Vous pouvez commander les nuanciers de échantillons Hatco en vous rendant sur le site Hatco www.hatcocorp.com Rubrique / order literature / sales Literature / Sell Sheets

* Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



PEOPLE WHO SERVE,
PRODUCTS THAT SOLVE.®



HATCO CORPORATION
P.O. BOX 340500 • MILWAUKEE, WI 53234-0500 USA
414-671-6350
SUPPORT@HATCOCORP.COM • WWW.HATCOCORP.COM
EQUIPEMENTS DE RESTAURATION LISTE DE PRIX EXPORT
1ER JANVIER 2023

