

SUPPLÉMENT
TARIFS 2019



LES NOUVEAUTÉS

TARIFS 2019 | 2020

SUPPLÉMENT AU CATALOGUE 2019 ÉDITION 2

Applicable au 01/09/2019



**NOUS VOUS PRÉSENTONS
LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS
2019 - 2020**



**Découvrez dans cette plaquette les nouveaux produits
de nos marques phares
Waring, Hatco, Imperial et Menumaster**

TOUT SAVOIR SUR IMPERIAL INTERNATIONAL

Spécialisé dans l'importation d'équipements de cuisine américains depuis 1996, Imperial International est présent sur le marché français depuis 2008 avec un stock important en région parisienne.

NOS MARQUES

Nous avons sélectionné plusieurs grandes marques telles que Waring commercial, Hatco, Menumaster, Imperial, APW Wyott, BKL, Bakers Pride, Zesto, Montague, Server, Helia Smoker, Prince Castle, Nemco. Toutes répondent à des besoins culinaires différents. Ces marques font partie du marché américain depuis de nombreuses années et fournissent des équipements de cuisine de grande qualité à des prix compétitifs. Les produits sont solides, d'une grande puissance et conçus pour durer.

UN SERVICE PERSONNALISÉ

Que vous soyez un restaurateur, hôtelier ou une collectivité, choisir un équipement professionnel est toujours un moment important. C'est pour cette raison que notre équipe est à votre écoute pour vous conseiller dans votre projet. Nous nous engageons à vous proposer le matériel de cuisine qui correspond le mieux à vos attentes en termes de performance, d'utilisation et de budget.

**Notre promesse : l'intégrité et le sérieux de nos collaborateurs.
Un client satisfait est un client fidèle !**

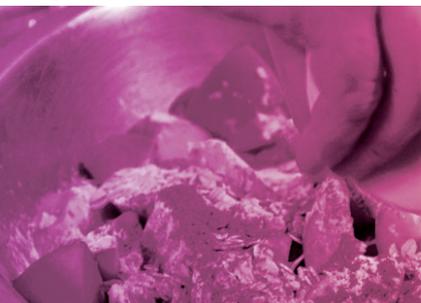
★ SOMMAIRE ★

Les Nouveautés 2019



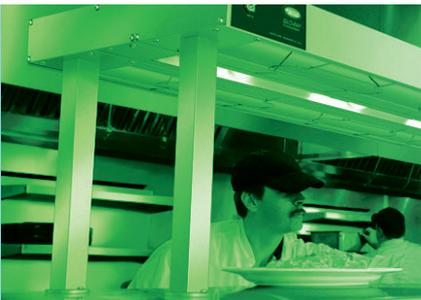
01. Préparation

BOLT™ Mixeur Plongeant sans fil	4-5
Blender de Bar gamme BB255	6
Nouveaux ACCESSOIRES pour les Blenders XTREME	7



02. Cuisson

Grille-pain à éjection automatique	8
Nouvelle gamme de GRILLE-PAIN à convoyeur TOAST-MAX®	8
Nouvelle gamme de GRILLE-PAIN à convoyeur TOAST-QWIK®	9
Friteuse haut rendement électrique avec résistances relevables	10
Grill avec pierre de lave EBA	11
Grill avec radiants en fonte	11
Four Xpress IQ™ gamme MRX	12



03. Service

Demi-tiroirs chauffants	13
Rampes chauffantes arrondies	14
Ampoules LED	15
Présentoir chauffant incliné à LED	16
Chauffe assiettes	17
Plaque à induction intelligente intégrée	17



BOLT™ MIXEUR PLONGEANT SANS FIL

WARING

Puissant et pratique,
le nouveau mixeur plongeant sans fil « **BOLT** »
de Waring vous permet de mélanger et mixer
facilement jusqu'à 15 litres de préparation.

Contient une batterie lithium 10.8V à charge rapide,
un étui de rangement et un pied mélangeur
amovible, compatible lave-vaisselle.
Sans fil – peut-être emporté partout

- Moteur brushless DC puissant
- Batterie au lithium ion 10.8V pour les périodes de préparation prolongées.
- Autonomie de 25 minutes en utilisation continue
- Vitesse variable de 5 000 à 13 000 tr/min
- 16 litres de capacité de mixage
- Pied amovible de 18 cm lavable au lave-vaisselle
- Support de chargement rapide en 1,5 heures
- Voyants LED de vitesse et mise sous tension
- Conception ergonomique, légère et confortable
- Pied et lame en inox
- Étui de rangement et transportation
- 230V 50Hz CE RoHS avec prise Schuko pour le chargeur

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Prix HT	Stock
WSB38XE	70 x 70 x 380	3	475€	



WSB38XE



Batterie au lithium ion 10.8V

Batterie au lithium ion 10.8V pour les périodes de préparation prolongées



Bouton marche/arrêt

Contrôle de vitesse (+ et -)

Voyants LED de vitesse et mise sous tension

Moteur brushless DC

Moteur brushless DC puissant et conçu pour durer

Pied amovible de 18 cm

Lavable au lave-vaisselle

Pied et lame en inox



BLENDER DE BAR BB255

pour une utilisation modérée

La nouvelle gamme des BB255 sont des blenders professionnels d'entrée de gamme pour une utilisation occasionnelle (jusqu'à 25 boissons par jour).

De petit taille, simple d'utilisation, parfait pour vos préparations de cocktails et boissons.

- Moteur professionnel de 560W
- Interrupteur marche/arrêt en métal
- 2 vitesses : Basse et Haute
- Lame en inox très robuste et démontable du bol
- Entraînement par accouplements en métal revêtus de caoutchouc (échangeable)
- Deux types de bols disponibles :
 - 1,3 litre en co-polyester sans BPA Bisphénol A (CAC134)
 - 1 litre en inox (CAC135)
- Bols livrés avec doseur/trappe sur le couvercle
- 230V 50Hz CE RoHS avec prise Schuko

Accessoires



CAC134

Bol 1,3L en co-polyester

125€ HT



CAC135

Bol 1L en inox

205€ HT



BB255EP



BB255ES

Référence	Bol	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT	Stock
BB255EP	1,3 litre co-polyester	180 x 180 x 370	4	235€	
BB255ES	1 litre en inox	180 x 180 x 370	4	315€	

NOUVEAUX ACCESSOIRES

pour les blenders XTREME

WARING®

BOLS EN COULEUR de WARING®

Les bols RAPTOR® sont maintenant disponibles en 5 nouvelles couleurs, pour réduire les risques d'allergies alimentaires par la contamination croisée ou pour identifier des préparations différentes.

- Bols en 5 couleurs différentes : Jaune/Bleu/Violet/Vert/Orange
- Disponibles en 2 tailles : 1,5 litres ou 2 litres
- Bols en co-polyester sans BPA Bisphénol A
- Lame en inox, très robuste et extrêmement coupante
- Compatibles avec toute la gamme XTREME et TORQ
- Bols livrés avec bouchon de dosage dans le couvercle



Bols 1,5L



Bols 2L

Accessoires



CAC158

Lame de rechange avec accouplement en métal
105€ HT



CAC160

Pièce d'accouplement de rechange pour bloc moteur MX
21€ HT

Référence	Capacité	Couleur	Poids (kg)	Prix HT	Stock
CAC93XI-03	Bol 1,5 litres	Jaune	1,6	245€	📦
CAC93XI-06	Bol 1,5 litres	Bleu	1,6	245€	📦
CAC93XI-10	Bol 1,5 litres	Violet	1,6	245€	📦
CAC93XI-12	Bol 1,5 litres	Vert	1,6	245€	📦
CAC93XI-28	Bol 1,5 litres	Orange	1,6	245€	📦
CAC95I-03	Bol 2 litres	Jaune	1,6	245€	📦
CAC95I-06	Bol 2 litres	Bleu	1,6	245€	📦
CAC95I-10	Bol 2 litres	Violet	1,6	245€	📦
CAC95I-12	Bol 2 litres	Vert	1,6	245€	📦
CAC95I-28	Bol 2 litres	Orange	1,6	245€	📦

Grille-pain à éjection automatique

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

- Quatre fentes à centrage automatique, larges de 32 mm
- Un sélecteur permet de griller d'un seul côté ou des deux côtés
- Boîtier robuste en acier inoxydable
- Commandes individuelles par fente
- Tiroir ramasse-miettes amovible pour un nettoyage facile
- Cordon de 1829 mm avec fiche (emplacement en bas du centre à l'arrière)



Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Ouverture (mm)	Tension	Puissance	Intensité	Poids (kg)	Prix	Stock
TPT-230-4	346 x 313 x 204	32 x 140	Monophasée 230 V	2388 W	10.4 A	8	452 €	

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



Grille-pain à convoyeur

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



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

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Ouverture (mm)	Poids (kg)	Prix HT	Stock
TM3-5H	1.5	368 x 538 x 411	186 x 76	19	971 €	
TM3-10H	2,2	368 x 535 x 411	245 x 76	19	1 184 €	

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



Grille-pain à convoyeur

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

- Permet le grillage du pain jusqu'à une épaisseur de 75mm (suffixe H)
- L'utilisation de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration permet le réglage instantané de la durée passée et l'uniformité des résultats
- Ecran de contrôle tactile avec 12 touches rapides préprogrammées ou programmables
- Porte USB pour mise à jour des programmes
- Bac à miettes amovible pour un nettoyage facile
- **NOUVEAU LOOK !** Disponible en 3 couleurs : noire, rouge (standard) ou inox en option (avec supplément)
- Alimentation en 230V monophasé 50Hz



OPTION

INOX
177 € HT

Référence	Capacité pains/h	Puissance (kW)	Ampère	Dimensions L x P x H (mm)	Ouverture (mm)	Poids (kg)	Prix HT	Stock
TQ3-500H	500	2,2	9,3	374 x 524 x 435	258 x 76	25	2 294€	
TQ3-900H	900	3,0	12,6	374 x 524 x 435	258 x 76	25	2 752€	
TQ3-2000H	2000	4,0	16,8	475 x 536 x 436	359 x 76	30	3 139€	



Friteuses électriques

IMPERIAL.

Imperial Commercial est le premier fabricant de friteuses haut rendement aux Etats-Unis avec une construction simple et robuste.

Friteuse électrique avec résistances relevables IFS-E-LOE

- Résistances relevables pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Construction très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte-panier
- Résistance électrique en inox 304 en forme de serpentín pour un meilleur échange thermique et une chauffe rapide de l'huile
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Thermostat de 93°C - 204°C
- 2 grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne à grande section Ø 32mm
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans
- Alimentation : 380V triphasé 50 Hz (sans câble)



Référence	Capacité (L)	Puissance	Production (kg/h)	Poids (kg)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT	Stock
IFS-2525-E-LOE	2 x 14	2 x 7 kW	35	104	394 x 762 x 914	5 490 €	🇫🇷
IFS-40-E-LOE	22	14 kW	35	100	394 x 762 x 914	2 990 €	🇫🇷
IFS-50-E-LOE	27	15 kW	45	100	394 x 762 x 914	4 590 €	
IFS-75-E-LOE	41	18 kW	60	122	495 x 864 x 914	6 290 €	

Option : Roulettes

🇫🇷 Stock France
 🇪🇺 Stock Europe

Grill avec pierre de lave EBA de Imperial Commercial

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




Modèle EBA-3223

Référence	Nombre de brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT	Stock
EBA-2223	2	18	559 x 584 x 355	64	1 956 €	📦
EBA-3223	3	27	813 x 584 x 355	95	2 840 €	📦
EBA-4223	4	36	1067 x 584 x 355	129	3 573 €	

Grill avec radiants en fonte IRB de Imperial Commercial

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




Modèle IRB-36

Référence	Nombre de brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IRB-24	4	18	610 x 797 x 355	118	4 400 €
IRB-30	5	22	762 x 797 x 355	141	6 026 €
IRB-36	6	26	914 x 797 x 355	159	5 900 €
IRB-48	8	35	1219 x 797 x 355	202	9 038 €
IRB-60	10	44	1524 x 797 x 355	261	11 389 €
IRB-72	12	53	1829 x 797 x 355	319	14 762 €

MENUMASTER[®] Commercial

MENUMASTER SÉRIE MRX

combine les 3 énergies de cuisson : Impingement, Convection et Micro-ondes

Tout sur le four Xpress IQ™ est plus rapide. De l'installation à l'utilisation.
La création de menus. La mise à jour et la gestion. La formation, le nettoyage et l'entretien.

- Plage de température de 95°C à 270°C
- Ecran tactile avec norme de connectivité (WiFi, Ethernet et USB intelligent)
- Cuit 15 fois plus vite qu'un four conventionnel
- Deux filtres à air nettoyables avec un rappel pour nettoyer le filtre
- Revêtements anti-adhésifs pour faciliter le nettoyage et l'entretien
- 230V monophasé ou 360V triphasé
- Disponible en 3 couleurs. Standard : Inox. En option : noir ou rouge.



Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Tension	Poids (kg)	Prix HT	Stock
MRX 51	1	578 x 358 x 743	230V Mono	53	9 500 €	
MRX 523	2	578 x 358 x 743	380V Triphasé	61	9 800 €	

Demi-tiroirs chauffants



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

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



Modèle HDW-1R2



Modèle HDW-2R2

Référence	Nombre de demi-tiroirs	Puissance (W)	Dimensions L x P* x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT	Stock
HDW-1R2	2	634 W	733 x 419 x 378	41	3 043 €	🇸
HDW-1.5R2	3	909 W	733 x 419 x 494	51	4 333 €	🇸
HDW-2R2	4	1185 W	733 x 419 x 610	61	4 750 €	🇸

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

OPTION

HDW-TTC

505 € HT

1 seul écran tactile pour contrôler la totalité des tiroirs

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



**Modèle HDW-1.5R2
option HDW-TTC**

Rampes chauffantes arrondies

Ce design élégant des rampes chauffantes Glo Max 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.



- La totalité de la surface de service est chauffée uniformément, sans zone froide, grâce à l'élément de technologie fiable de HATCO
- La conception étroite et incurvée occupe un espace très restreint : 51 mm H x 153 mm P
- Longueurs disponibles entre 762 et 1829 mm
- Disponible en grande puissance
- La chaleur bien dirigée permet de conserver des températures sans danger pour le service plus longtemps sans sur-cuisson des produits
- Inclut boîtier de commande à distance : marche/arrêt, contrôle de l'éclairage et la chaleur
- Fils conducteur : Câbles d'alimentation 1524 mm
- Fixations : offrent une distance de 25 mm entre la rampe chauffante et l'étagère



Modèle GM5AH-36



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

RAMPES CHAUFFANTES ARRONDIS A INFRAROUGE GLO-MAX

Référence	Puissance (W)	Longueur (mm)	Ampères	Poids (kg)	Prix HT	Stock
GM5AH-30	660-721	762	3.0 - 3.1	11	331 €	📦
GM5AH-36	800-874	914	3.6 - 3.8	11	350 €	📦
GM5AH-42	950-1038	1067	4.3 - 4.5	12	370 €	📦
GM5AH-54	1250-1366	1372	5.7 - 5.9	13	415 €	📦
GM5AH-66	1560-1705	1676	7.1 - 7.4	17	484 €	
GM5AH-78	1890-2066	1981	8.6 - 9.0	17	564 €	

RAMPES CHAUFFANTES ARRONDIS A INFRAROUGE GLO-MAX AVEC ECLAIRAGE LED

Référence	Puissance (W)	Longueur (mm)	Ampères	Poids (kg)	Prix HT	Stock
GM5AHL-30	671-733	762	3.1 - 3.2	10	524 €	📦
GM5AHL-36	813-889	914	3.7 - 3.9	10	575 €	📦
GM5AHL-42	964-1054	1067	4.4 - 4.6	11	628 €	📦
GM5AHL-54	1267-1385	1372	5.8 - 6.0	12	742 €	📦
GM5AHL-66	1579-1726	1676	7.2 - 7.5	14	879 €	
GM5AHL-78	1911-2089	1981	8.7 - 9.1	16	1 040 €	

OPTION

(disponible lors de l'achat)

Couleur
Noir anodisé
par longueur
de 305 mm

43€ par 305 mm

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

8 € HT



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 :

- 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
- Conception unique permettant une utilisation au-dessus d'un bain marie
- Offre 230 V (50-60 Hz)
- Garantie un an

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®



CE



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

<p>CLED-2700 (Lumière chaude)</p> <p>3,5 Watt</p> <p>25000 heures contre*</p> <p>Kelvin le plus proche Incandescente</p>	<p>CLED-3000 (Lumière chaude)</p> <p>3,5 Watt</p> <p>25000 heures contre*</p> <p>Kelvin le plus proche Halogène</p>	<p>CLED-4000 (Lumière froide)</p> <p>3,5 Watt</p> <p>25000 heures contre*</p> <p>Kelvin le plus proche Tube fluorescent</p>	<p>AMPOULE : Halogène</p> <p>60 Watt</p> <p>1500 Heures</p>	<p>AMPOULE : Incandescente*</p> <p>40 Watt</p> <p>3000 Heures</p> <p>*Ampoule d'appareil</p>
---	--	--	--	---

* Avec une température ambiante de 75 °C.

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

Ampoule DEL Chef 230 V réglable -

CLED-2700-230 Lumière chaude CLED-3000-230 Lumière chaude CLED-4000-230 Lumière froide

90€ HT

Présentoir chauffant incliné à LED



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

- L'éclairage à LED crée un meilleur éclairage des produits alimentaires en maintien en température.
- La chaleur infrarouge maintient la chaleur de produits chauds emballés en toute sécurité pendant plusieurs heures
- 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
- Choisissez parmi les modèles à étagères simple ou double
- Existe aussi en version non-incliné



HXMS - PRESENTOIR CHAUFFANT SIMPLE

Référence	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Espace utilisable (mm)	Tension (V)	Intensité (A)	Poids (kg)	Prix HT
HXMS-24	671	709 x 715 x 551	567 x 552	230	2.9	51	3 466 €
HXMS-30	863	861 x 715 x 551	720 x 552	230	3.8	60	3 651 €
HXMS-36	1055	1013 x 715 x 551	872 x 552	230	4.6	68	3 962 €
HXMS-42	1201	1166 x 715 x 551	1025 x 552	230	5.2	73	4 354 €
HXMS-48	1392	1318 x 715 x 551	1177 x 552	230	6.1	85	4 738 €
HXMS-54	1585	1471 x 715 x 551	1329 x 552	230	6.9	93	5 130 €
HXMS-60	1777	1623 x 715 x 551	1482 x 552	230	7.7	93	5 489 €

HXMS - PRESENTOIR CHAUFFANT DOUBLE

Référence	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Espace utilisable (mm)	Tension (V)	Intensité (A)	Poids (kg)	Prix HT
HXMS-24D	1342	709 x 715 x 831	567 x 552	230	5.8	73	5 339 €
HXMS-30D	1726	861 x 715 x 831	720 x 552	230	7.5	85	5 678 €
HXMS-36D	2110	1013 x 715 x 831	872 x 552	230	9.2	94	6 067 €
HXMS-42D	2402	1166 x 715 x 831	1025 x 552	230	10.4	105	6 618 €
HXMS-48D	2784	1318 x 715 x 831	1177 x 552	230	12.1	111	7 159 €
HXMS-54D	3170	1471 x 715 x 831	1329 x 552	230	13.8	123	7 707 €
XMS-60D	3554	1623 x 715 x 831	1482 x 552 mm	230	15.5	132	8 231 €

Chauffe assiettes - modèle encastrable

- Peut accueillir 25 assiettes jusqu'à 305 mm de diamètre
- Commande de la température numérique, réglable dans une plage de 40° à 50°C
- L'éclairage LED économe en énergie éclaire l'intérieur depuis le haut
- Modèles à poser ou modèles à encastrer disponibles.
- Dimensions de découpe pour encastrement de l'armoire : 423 x 512 mm



Référence	Capacité	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT	Stock
MODÈLE À POSER						
PWC-12	25 assiettes	389 - 463	427 x 441 x 566	29	1 117 €	
MODÈLE INTÉGRÉ						
PWB-12	25 assiettes	389 - 463	444 x 442 x 534	22	1 034 €	

OPTION

**Couleur
BLACK** (noir)

107 € HT

Plaque à induction intelligente encastrable

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

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



PLAQUES INDUCTION HAUTE PUISSANCE INTEGRES

Référence	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT	Stock
IRNG-PB1-36	3600	343 x 368 x 91	10	1 816 €	

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONTRAT DE VENTE :

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

PRIX :

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

FRAIS DE LIVRAISON :

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

EXPEDITIONS ET LIVRAISON :

Notre matériel emballé par nos soins (carton ou caisse bois) voyage toujours aux risques et périls du destinataire, même en cas de livraison franco. Le destinataire doit effectuer toutes les vérifications avant de donner décharge au transporteur. En cas de manquants et d'avaries, il doit aviser le transporteur par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai maximum de 48H suivant la livraison, afin d'effectuer toutes réserves utiles. Les réserves doivent être apposées sur la lettre de voiture en présence du livreur.

En cas de livraison reconnue défectueuse, notre responsabilité se limite strictement au remplacement de notre matériel, à l'exclusion de tous frais ou indemnités.

Nos délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans engagement de notre part. Ils ne peuvent entraîner, en aucun cas, une annulation de commande ou la réclamation d'indemnités. Toute réclamation, pour être valable, doit nous parvenir dans les HUIT jours qui suivent la réception de la marchandise.

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

CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE :

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

PAIEMENT :

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

Les premières commandes sont payables d'avance par facture pro-forma.

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

Conformément à la loi n° 2001-420 du 15 mai 2001 et à la Directive Européenne, le non-respect du paiement d'une échéance entraîne, de plein droit et sans aucune autre formalité, ni mise en demeure, l'exigibilité immédiate de l'ensemble de la créance ainsi que la suspension des expéditions des commandes, même si ces dernières ont été confirmées par nous.

Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, fera l'objet, sans aucune autre formalité et de plein droit, d'une facturation complémentaire d'intérêts de retard calculée aux taux de base Interbancaire majoré de 3 points, auxquels s'ajouteront les éventuels frais d'impayés bancaires ou autres.

Une lettre de change, si elle est soumise à acceptation, doit être acceptée à sa présentation ou au plus tard dans les 24 heures de sa présentation (article 125 du code du commerce). Le paiement des traites ne pourra être refusé ou différé sous aucun prétexte (contestations concernant le matériel, facturation, conditions, etc.)

En cas de défaut de paiement constaté, IMPERIAL INTERNATIONAL aura le droit immédiatement, sans préavis et sans aucune autre formalité ni autre mise en demeure, de réaliser le contrat, exiger le paiement des sommes non encore échues qui deviendrait alors immédiatement exigible, ou de reprendre le matériel que le client s'engage à livrer sur demande sans qu'IMPERIAL INTERNATIONAL ne soit obligé de recourir aux poursuites pour en obtenir possession.

RETOUR PRODUITS :

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

GARANTIE :

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

ARCHIVAGE –PREUVE :

IMPERIAL INTERNATIONAL archivera les bons de commandes et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1348 du Code civil.

Les registres informatisés d'IMPERIAL INTERNATIONAL seront considérés par les parties comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.

JURIDICTION :

La société IMPERIAL INTERNATIONAL n'est responsable que des engagements pris par elle-même et ci-dessus définis. En aucun cas, elle ne saurait être tenue pour responsable des engagements pris par le distributeur en dehors des présentes conditions de vente.

Attribution de juridiction est faite au tribunal du ressort de notre Siège social pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit ne seront pas opposables.

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

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



www.imperialinternational.eu



Bureau de Vente Européen

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

Votre **distributeur / installateur** :