



EQUIPEMENTS DE RESTAURATION

CATALOGUE

EURO - 1er juillet 2024





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

Hosur
(Tamil Nadu),
India

Suzhou, China

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
Postes de découpe
Étagères réfrigérantes
Grille-pains et toasteurs
Lampes décoratives
Tubes d'éclairage
Tiroirs chauffants
Plans réfrigérés
Postes à frites

Comptoirs de présentation chauffants
Puits chauffants
Armoires de maintien de la température et d'exposition
Présentoirs chauffants
Rideaux d'air chaud
Distributeurs d'eau chaude

Étagères chauffantes/ réfrigérantes
Puits à glace
Induction
Appareils salamander
Mini présentoir chauffant
Présentoirs chauffants pour pizza
Chauffe-assiette

Armoires de maintien portatives
Présentoirs chauffants portatifs
Puits réfrigérées
Réchauffeurs de bande
Gaufres

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	ENCASTRABLES	85-100
CUVES	10-38	TIROIRS CHAUFFANTS	101-106
LAMPES DÉCORATIVES CHAUFFANTES OU NEUTRES	39-46	PRESENTOIRS DE MAINTIEN EN TEMPERATURE	107-119
RAMPES CHAUFFANTES	48-63	ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ET PRESENTATION	120-135
POSTES À FRITES	64-68	PLAQUES À INDUCTION	136-143
POSTES DE DÉCOUPE	69-71	APPAREILS DE CUISSON LÉGERS	144-149
PORTATIFS	72-84		

CDW.....	103	GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL... 65-66	HWBI, HWBI43.....	21-23, 26, 34-35
CSSBX, CSSBFX.....	91	GRFHS.....	HWBI-S.....	24-26, 34-35
CSUX.....	93	GRFS.....	HWBI-xQT.....	27-28, 33-35
CSBFX.....	92	GRH.....	HXMH, HXMH-xxD.....	113-114
CWBX, CWBX-S.....	15-18	GRHD, GRHDH.....	HXMS, HXMS-xxD.....	113-114
DCS.....	70	GRHW.....	IHDCH.....	128-129
DL, DLL, DLH.....	NOUVEAU 40-45	GRS2GC.....	IRNG-PC1, -PB1.....	138-139
FDWD-1-MN.....	131	GRS.....	IRNG-PC2, -PB2.....	140-141
FDWDE.....	123, 127	GRSB.....	ITQ.....	3
FS2HAC.....	135	GRSBF.....	IWELB.....	NOUVEAU 137
FSD, FSDT.....	124-127	GRSDH, GRSDH-xxD.....	IWB, IWB-S.....	12-14
FSHAC.....	135	GRSDS, GRSDS-xxD.....	IWRM.....	142-143
FSHC-6W.....	133	GRSDS/H.....	MDW.....	130
FSHC-7.....	134	GRSR.....	PWB, PWC.....	122
FSHC-EE.....	132	GRSS.....	RCTHW2.....	NOUVEAU 38
FST-1-MN.....	131	GRSSB.....	RCTWM.....	146
FTBX, FTBX-S.....	19-20	GRSSR.....	RHW.....	37
FWM.....	147	HBG.....	RMBs.....	62
GM5AH.....	49	HBGB, HBGBH.....	SNACK.....	145
GM5AHL.....	50-51	HCSBFX.....	TK.....	9
GMFFL.....	65-66	HCSSBX, HCSSBFX.....	TM.....	6
GR2BW.....	83-84	HDW.....	TM3.....	5
GR2SDH, GR2SDH-xxD.....	111-112	HDW-xR2.....	TMS.....	149
GR2SDS, GR2SDS-xxD.....	111-112	HDWTC.....	TMS2.....	148
GR3SDS-xxDCT, GR3SDS-xxTCT..	115	HGSM.....	TPT.....	4
GRAH, GRAHL.....	52-53	HLC5.....	TQ.....	8
GRAH-xxD, GRAHL-xxD.....	54-55	HSBF-GL, -HC, -SS.....	TQ3.....	7
GRAIH, GRAIH-xxD.....	59-60	HW-13.....	UGAH, UGAHL.....	56, 58
GR-B.....	65	HW-FUL.....	UGAH-xxD, UGAHL-xxD.....	57-58
GRBW.....	83-84	HWB-FUL.....	UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL... 65-66	
GRCD, GRCDH.....	116-117	HWB-43.....		
GRCSC, GRCSC LH.....	71	HWB-xQT.....		

Grille-pains et toasteurs

Buffets • Restaurants & cafés •
Magasins franchisés



ITQ-1750-2C pg. 3



TPT-230-4 pg. 4



TM3-10H en acier inoxydable standard
pg. 5

NOUVEAU



TQ3-20H en noir *Designer standard* pg. 7



TQ3-500 en noir *Designer standard* 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 trois modes différents :
 - ~ débit continu du tapis convoyeur
 - ~ 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
ITQ-875-1C	370 x 727 x 420 mm	230	2700	11,8	15	41 kg
ITQ-1000-1C*	450 x 727 x 457 mm	230	3600	15,7	17	40 kg
ITQ-1750-2C*	513 x 728 x 470 mm	230	4960	21,6	30	48 kg

□ 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.

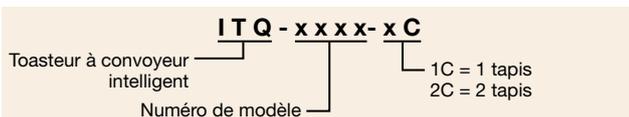
ITQ-1750-2C : deux ouvertures à 150 L x 56 H mm.

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
ITQ2C-PAD	Pelle pour aliments de 144 mm de large pour modèle ITQ-875-1C, ITQ-1750-2C uniquement
ITQ2CFEED175	Rampe d'arrivée pour le modèle ITQ-1750-2C modèle

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



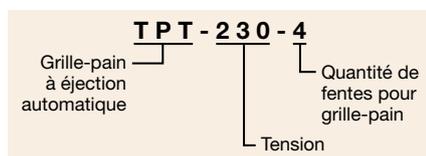
TPT-230-4

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
TPT-230-4	346 x 313 x 204 mm	32 x 140 mm	230	2388	10,4	8 kg

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
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
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

□ 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)

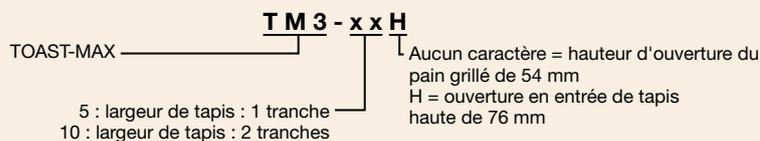
Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé en acier inoxydable –

RED	Rouge
BLACK	Noir

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

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

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 88 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
TM-5H	290 x 419 x 387 mm	186 x 88 mm	1,3-1,6	230	6,4	3 tranches	16 kg
TM-10H	368 x 419 x 387 mm	264 x 88 mm	1,9-2,3	230	9,2	6 tranches	19 kg

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

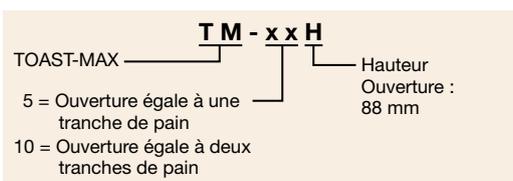
□ Capacité totale variable en fonction du produit.

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

La nouvelle génération de toasteurs à convoyeur Hatco a été créée pour proposer un nouveau design avec écran de commande tactile et augmenter les capacités de production. Ils continuent à garantir la fiabilité, la flexibilité et les performances reconnues parmi tous les toasteurs du marché.

- 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, y compris pendant les pics 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
- Bac à miettes amovible pour un nettoyage facile
- 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
- 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 couleur noir
Designer (standard)



TQ3-2000
présenté en acier
inoxydable (option)

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
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
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
TQ3-900	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2763-3020	12,6-13,1	15 tranches	25 kg
TQ3-900H	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2763-3020	12,6-13,1	15 tranches	25 kg
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
TQ3-2000H*	475 x 536 x 436 mm	359 x 76 mm	220-230	3678-4020	16,7-17,5	33 tranches	30 kg

□ 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 1829 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

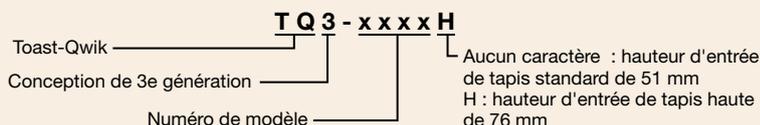
WRED Rouge

SSINSERT Insert en acier inoxydable pour disposer les toasts (pour les séries TQ3-500 et TQ3-900 uniquement)

TQ3-RAMP Rallonge de grille de chargement de 76 mm supplémentaire (séries TQ3-500 et TQ3-900 uniquement)

TQ3-RAMP-XL Longue rallonge de grille de chargement de 229 mm supplémentaire (séries TQ3-500 et TQ3-900 uniquement)

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
TQ-400	368 x 451 x 378 mm	263 x 51 mm	220-230	1860-2030	8,5-8,8	6 tranches	21 kg
TQ-400BA [♠]	368 x 451 x 378 mm	263 x 51 mm	220-230	1765-1930	8,0-8,4	6 tranches	21 kg
TQ-400H	368 x 451 x 403 mm	263 x 76 mm	220-230	2131-2330	9,7-10,0	6 tranches	21 kg
TQ-800	368 x 578 x 422 mm	265 x 51 mm	220-230	3019-3300	13,7-14,4	14 tranches	28 kg
TQ-800BA [♠]	368 x 578 x 422 mm	265 x 51 mm	220-230	2791-3050	12,7-13,3	14 tranches	28 kg
TQ-800H	368 x 578 x 422 mm	265 x 76 mm	220-230	3019-3300	13,7-14,4	14 tranches	28 kg
TQ-800HBA [♠]	368 x 578 x 422 mm	265 x 76 mm	220-230	2791-3050	12,7-13,3	14 tranches	28 kg

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
TQ-1800BA ^{♠†}	470 x 577 x 421 mm	367 x 51 mm	220-230	3849-4206	17,5-18,3	30 tranches	33 kg
TQ-1800H [†]	470 x 577 x 421 mm	367 x 76 mm	220-230	3907-4271	17,8-18,6	30 tranches	33 kg
TQ-1800HBA ^{♠†}	470 x 577 x 421 mm	367 x 76 mm	220-230	3849-4206	17,5-18,3	30 tranches	33 kg

↔ 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.

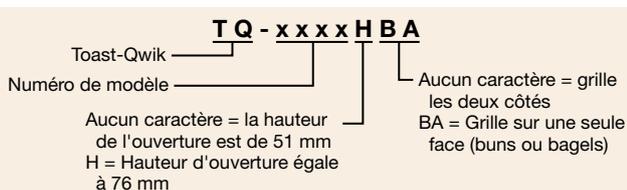
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

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

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



Toasteurs verticaux à convoyeur 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

TOAUSTEUR 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
Pain ou buns							
TK-72	464 x 445 x 844 mm	254 x 117 mm	4,0	220 ou 240V	18,4 ou 16,8	12 tranches	33 kg
TK-100	578 x 445 x 844 mm	368 x 117 mm	5,0	220 ou 240V	22,9 ou 21,0	16 tranches	40 kg
Buns							
TK-135B	578 x 445 x 844 mm	368 x 117 mm	4,3	220 ou 240V	19,7 ou 18,1	22 tranches	40 kg

↔ 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.

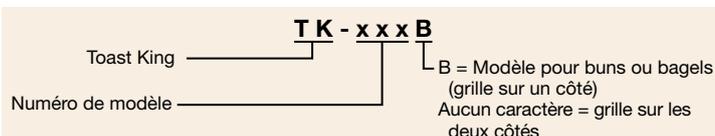
Emplacement du cordon : Cordon de 1219 mm, situé à l'arrière de l'appareil, partie inférieure et côté gauche.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

4"LEGS Pieds réglables de 102 mm (4)



Cuves

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

Cafétérias • Buffets
Magasins de proximité •
Supermarchés • Restaurants

NOUVEAU



HW-13 pg. 11



CWBX-3 cuve réfrigérée avec bacs gastros et barres de séparation (accessoires) pg. 16



CWBX-S4 cuve réfrigérée inclinée avec l'option **CWB-S4SLANT** avec bacs gastro (accessoires) pg. 17



FTBX-3 plan réfrigéré avec plaque US sheet pans 1/1 pg. 20



HWBI-3MA avec bacs accessoires pg. 22



HWBI-3 cuve maintien en température avec plaques à poser sur cuves de maintien pg. 26



HWBI-S4MA présenté avec bacs et rampe chauffante **GRAH-72**; pare-haleine non proposé pg. 25



HW-FUL avec des barres de séparation pour bacs (accessoires) (bacs alimentaires, louches et couvercles non disponibles) pg. 36

NOUVEAU



IWELB-FUL-A présentée avec une plaque GN 1/1 64 mm pg. 137

VOIR DANS LA SECTION INDUCTION

HW-13 Bain-Marie à poser, taille GN 1/3

Offrant de hautes performances ainsi qu'un faible encombrement; les bains-marie Hatco GN 1/3, à poser, vous permettent de maintenir les produits à parfaite température grâce à un thermostat de contrôle permettant d'ajuster la température. Le modèle HW-13 a une capacité d'un bac GN 1/3 ou de 2 bacs GN 1/6.

- Le panneau de contrôle est équipé d'un interrupteur marche/arrêt, d'un thermostat de contrôle et d'un voyant indiquant que la cuve fonctionne à sec
- Le voyant d'indication de fonctionnement à sec permet à l'opérateur d'ajouter de l'eau et éviter que l'unité soit utilisée à sec pendant de longues périodes
- Les éléments de chauffe sont positionnés sous la cuve, non apparents, facilitant ainsi le nettoyage de la cuve
- La conception des angles de cuve très arrondis, évite que de l'eau, de la sauce ou de la condensation puisse s'échapper à l'extérieur du bain-marie



HW-13

HW-13 BAIN MARIE A POSER, TAILLE 1/3

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Ampères	Poids à l'expédition
HW-13	224 x 399 x 260 mm	220-230V	315/345	1,5	5 kg

Tous les bains-marie Hatco GN 1/3 disposent des caractéristiques suivantes:

Tension: Monophasée.

Emplacement du cordon électrique : à l'angle gauche, bas, à l'arrière de l'appareil.

Modèles expédiés avec : un bac GN 1/3 Equipement composé d'inox et d'aluminium anodisé, d'une résistance de chauffe, d'un bouton marche/arrêt, d'un thermostat de contrôle de la température, d'un voyant d'absence d'eau, d'un cordon électrique de 1829 mm pourvu d'une prise.

ACCESSOIRES (disponible à la vente à tout moment)

ST PAN 1/3 Bac inox GN 1/3 - 324 mm W x 175 mm D x 64 mm H

HW - x x x
 Bain-marie chauffant ———— 13 = Bac de taille 1/3

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

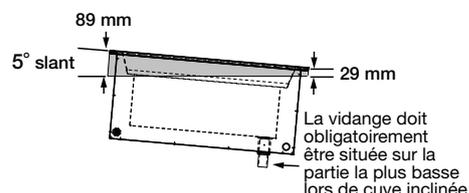


IWB-2 avec option d'inclinaison **IWB-2SLANT**

COMPARTIMENTS POUR GLACE LIBRE-SERVICE ISOLÉS À ENCASTRER

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

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



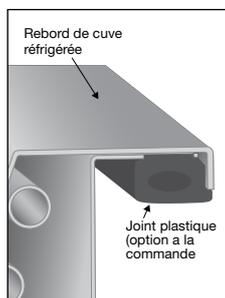
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Options d'inclinaison de cuve –

IWB-1SLANT	Option inclinée pour IWB-1
IWB-2SLANT	Option inclinée pour IWB-2
IWB-3SLANT	Option inclinée pour IWB-3
IWB-4SLANT	Option inclinée pour IWB-4
IWB-5SLANT	Option inclinée pour IWB-5
IWB-6SLANT	Option inclinée pour IWB-6

Option de joint périphérique de montage –

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



BEZELGASKET-1

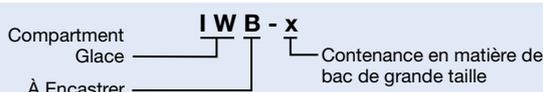
Option à la commande installée à la fabrication



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 14



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
IWB-S1	687 x 481 x 306 mm	26 kg
IWB-S2	1222 x 481 x 306 mm	48 kg
IWB-S3	1757 x 481 x 306 mm	66 kg
IWB-S4	2292 x 481 x 306 mm	92 kg

Marchio CE non disponible.

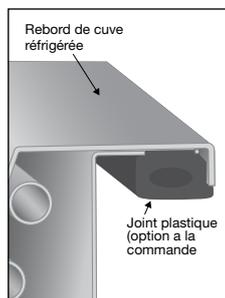
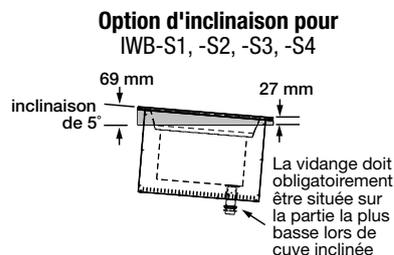
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Options d'inclinaison de cuve –

IWB-S1SLANT	Option inclinée pour IWB-S1
IWB-S2SLANT	Option inclinée pour IWB-S2
IWB-S3SLANT	Option inclinée pour IWB-S3
IWB-S4SLANT	Option inclinée pour IWB-S4

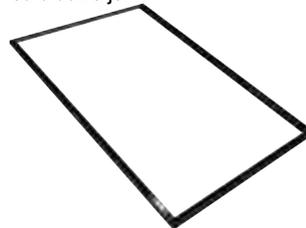
Option de joint périphérique de montage –

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



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 14



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



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

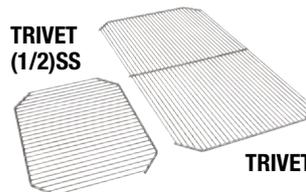


ST PAN 1/3
ST PAN 1/2
ST PAN 2
ST PAN 4

HDW 6" PAN



TRIVET (1/2)SS



TRIVET SS

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

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

Grilles inox –

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

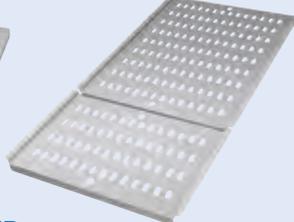
Barres de support

Sélectionnez le kit
approprié pour les séries
CWB ou IWB



Accessoire 2FB8

Accessoire 3FB3.5



BARRES DE SUPPORT – DOUBLE FOND

(Disponibles à la vente à tout moment)

Bars –

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

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)
2FB3.5	Pour les modèles IWB-2 (comprend une partie insérée de deux bacs)
3FB3.5	Pour les modèles IWB-3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)
4FB3.5	Pour les modèles IWB-4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)
5FB3.5	Pour les modèles IWB-5 (comprend une partie insérée d'un bac et deux parties insérées de deux bacs)
6FB3.5	Pour les modèles IWB-6 (comprend trois parties insérées de deux bacs)

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)
2FB8	Pour les modèles IWB-2 (comprend une partie insérée de deux bacs)
3FB8	Pour les modèles IWB-3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)
4FB8	Pour les modèles IWB-4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)
5FB8	Pour les modèles IWB-5 (comprend une partie insérée d'un bac et deux parties insérées de deux bacs)
6FB8	Pour les modèles IWB-6 (comprend trois parties insérées de deux bacs)

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

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) –

1FB8	Pour les modèles IWB-S1 (comprend une partie insérée d'un bac)
2FB8	Pour les modèles IWB-S2 (comprend une partie insérée de deux bacs)
3FB8	Pour les modèles IWB-S3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)
4FB8	Pour les modèles IWB-S4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)

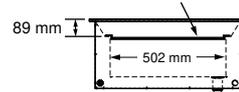
Doubles fonds (accessoires)

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

Pour cuves à encastrer recevant la glace

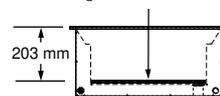
1, 2, 3, 4, 5 ou 6FB3.5

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

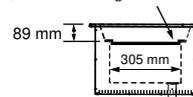
Si le faux fond est positionné en fond de cuve,
la hauteur de glace est de 203 mm



Pour cuves étroites à encastrer recevant la glace

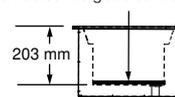
1, 2, 3 ou 4FBS3.5

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



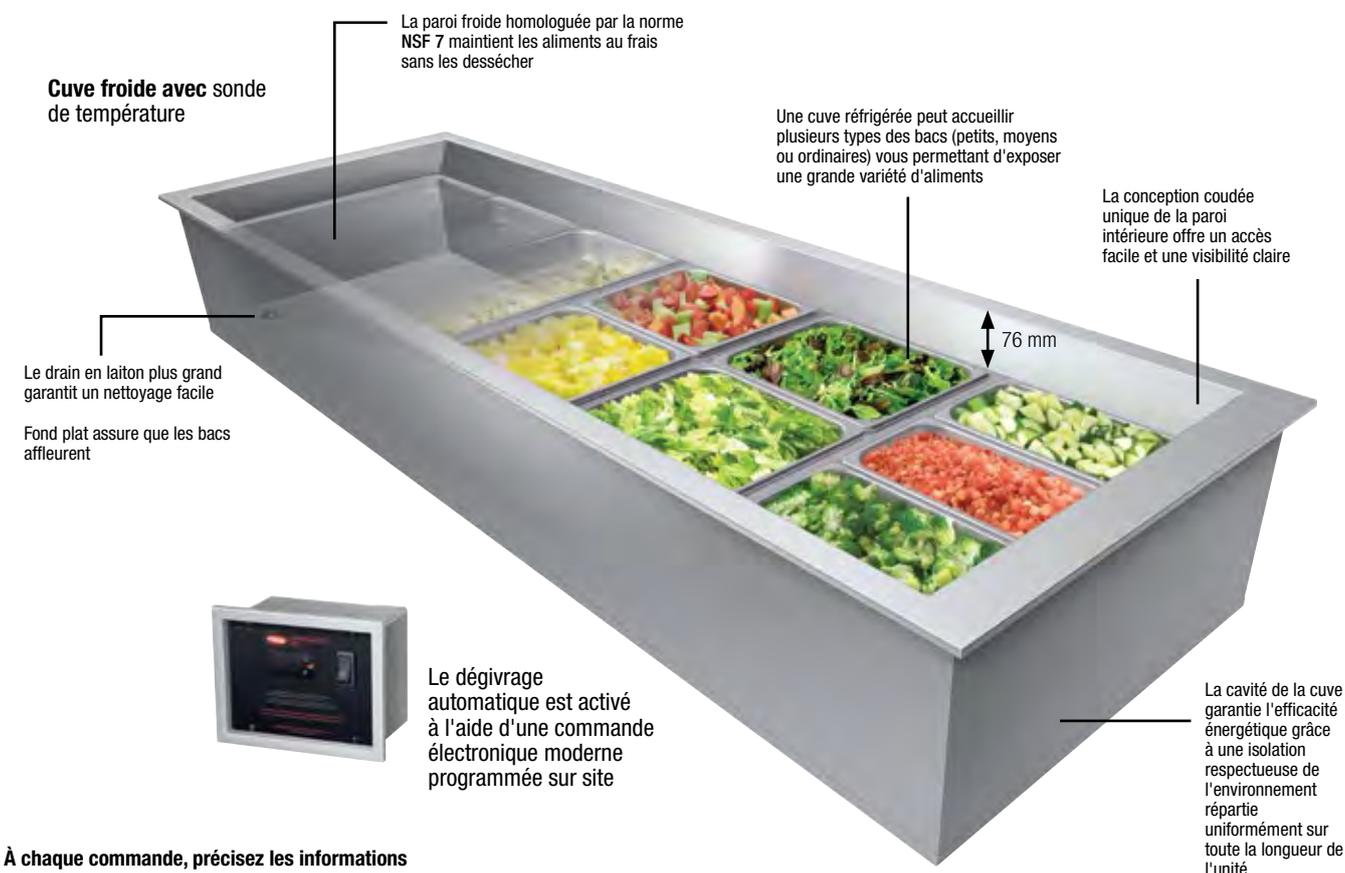
1, 2, 3 ou 4FB8

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



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

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



Cuves

À chaque commande, précisez les informations suivantes:

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

Option

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

Accessoires

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

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

3. Faux fonds perforés

4. Grilles :

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

ACCESSOIRES – PAGE 18

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



Cuves réfrigérées libre-service avec commande à distance

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

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

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



Panneau de contrôle (expédié prêt à monter)



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

Modèle	Dimensions	
	L x P x H	
CWBX-1	483 x 686	433 mm
CWBX-2	813 x 686	433 mm
CWBX-3	1143 x 686	433 mm
CWBX-4	1473 x 686	433 mm
CWBX-5	1803 x 686	433 mm
CWBX-6	2134 x 686	433 mm

Marque CE indisponible.

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

Tension: 220, 230 ou 240V, Monophasée.

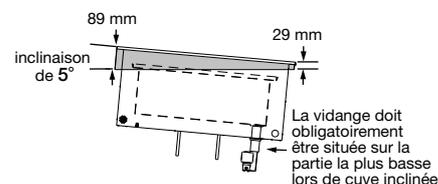
Modèles expédiés avec : Contrôle électronique de la température, vanne thermostatique (expédiés prêt à monter) et une électrovanne fixée à la partie inférieure de l'unité.

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



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

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



OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

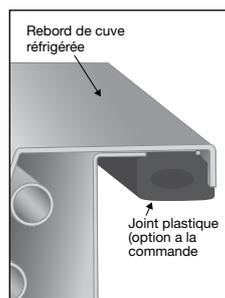
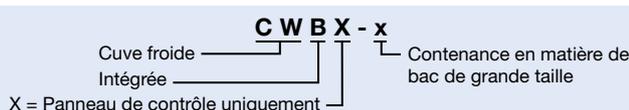
Option d'inclinaison de cuve –

CWBR-1SLANT	Option inclinée pour CWBX-1
CWBR-2SLANT	Option inclinée pour CWBX-2
CWBR-3SLANT	Option inclinée pour CWBX-3
CWBR-4SLANT	Option inclinée pour CWBX-4
CWBR-5SLANT	Option inclinée pour CWBX-5
CWBR-6SLANT	Option inclinée pour CWBX-6

Option de joint périphérique de montage –

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

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 15 ACCESSOIRES – PAGE 18



BEZELGASKET-1

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



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)
CWBX-S1	687 x 481 x 435 mm
CWBX-S2	1222 x 481 x 435 mm
CWBX-S3	1757 x 481 x 435 mm
CWBX-S4	2292 x 481 x 435 mm

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 soleïd 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.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Option d'inclinaison de cuve –

CWB-S1SLANT	Option inclinée pour CWBX-S1
CWB-S2SLANT	Option inclinée pour CWBX-S2
CWB-S3SLANT	Option inclinée pour CWBX-S3
CWB-S4SLANT	Option inclinée pour CWBX-S4

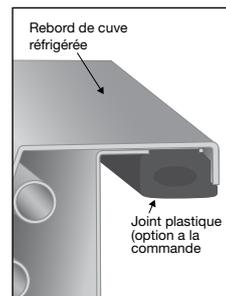
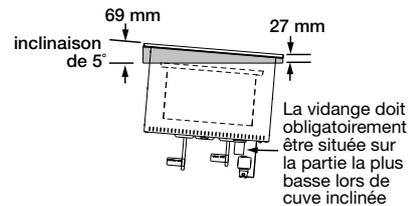
Joint plastique pour cuve étroite réfrigérée à encastrer–

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

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 15 ACCESSOIRES – PAGE 18

	CWBx-Sx	Capacité en nombre de bacs GN 1/1
Cuve froide		Étroite
A encastrer		

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



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

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
ST PAN 1/2	Bac inox demi-taille – 324 L x 264 P x 64 H mm
ST PAN 2	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 64 H mm
ST PAN 4	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 102 H mm
HDW 6" PAN	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 152 H mm
Grilles inox –	
TRIVET (1/2)SS	Demi-taille – 259 L x 194 P mm
TRIVET SS	Grande taille – 259 L x 457 P mm



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
CWB20BAR	Barre de support de bacs de 508 mm pour cuves réfrigérées libre-service

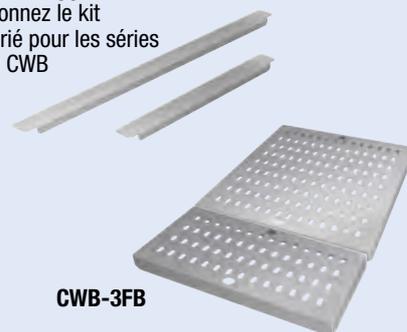
Double fond pour cuves réfrigérées de libre-service à distance (accessoire pour double fond perforé ; choisir la taille appropriée) –

CWB-1FB	Pour CWBX-1 (accessoire à 1 élément)
CWB-2FB	Pour CWBX-2 (accessoire à 1 élément)
CWB-3FB	Pour CWBX-3 (accessoire à 2 éléments)
CWB-4FB	Pour CWBX-4 (accessoire à 2 éléments)
CWB-5FB	Pour CWBX-5 (accessoire à 3 éléments)
CWB-6FB	Pour CWBX-6 (accessoire à 3 éléments)

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)
2FBS8	Pour CWBX-S2 (accessoire à 1 élément)
3FBS8	Pour CWBX-S3 (accessoire à 2 éléments)
4FBS8	Pour CWBX-S4 (accessoire à 2 éléments)

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

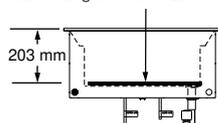


Doubles fonds (accessoires)

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

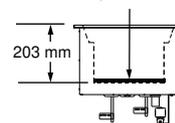
(CWB-1, -2, -3, -4, -5 ou -6FB) pour la série CWBX

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



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

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

Plan réfrigéré avec :
Sonde de température

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

Surface creusée pour empêcher le
glissement des plateaux

Panneau de
contrôle



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

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

À chaque commande, précisez les informations
suivantes:

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

Accessoires

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

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

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

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
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



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
FTBX-1	735 x 535 x 218 mm
FTBX-2	991 x 735 x 218 mm
FTBX-3	1448 x 735 x 218 mm

- 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 prêts 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
FTBX-S2	1395 x 535 x 218 mm
FTBX-S3	2053 x 535 x 218 mm

- Marque CE indisponible.

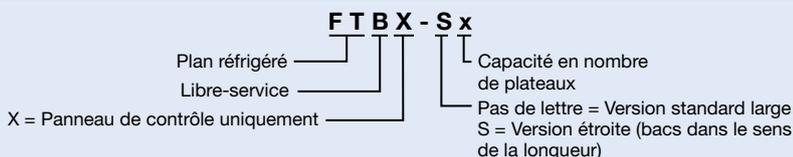
Plan réfrigéré de libre-service allongé avec commande à distance – avec panneau de contrôle :

Modèles expédiés avec : Contrôle électronique de la température, vanne thermostatique (expédiés prêts 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
18" SHEET PAN	Plateau aluminium – 457 W x 660 D mm

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 19



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

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

Les compartiments isolés sont écoénergétiques

Les panneaux de commande sont reliés par des câbles de 1829 mm pour garantir leur installation facile et rapide

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 :

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

Robinet à vanne NPT 1" ou 3/4"

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

A. Couverture de cuve, taille 1/1

B. Couverture de cuve, taille 2/1

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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 26, 34-35

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 adapté 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
HWBI-1	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	15 kg
HWBI-1D	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg
HWBI-1DA	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg
HWBI-2	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	33 kg
HWBI-2D	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	35 kg
HWBI-2DA [ⓐ]	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	40 kg
HWBI-2M	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	34 kg
HWBI-2MA	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	39 kg
HWBI-3	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	47 kg
HWBI-3D	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	52 kg
HWBI-3DA [ⓐ]	220 ou 240 [†]	1105 x 600 x 243 mm	3615	52 kg
HWBI-3M	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	49 kg
HWBI-3MA	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	51 kg
HWBI-4	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg
HWBI-4D	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	62 kg
HWBI-4DA [ⓐ]	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg
HWBI-4M	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg
HWBI-4MA	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg
HWBI-5	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg
HWBI-5D	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg
HWBI-5DA [ⓐ]	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg
HWBI-5M	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg
HWBI-5MA	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	84 kg
HWBI-6	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg
HWBI-6D	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg
HWBI-6DA [ⓐ]	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	88 kg
HWBI-6M	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg
HWBI-6MA	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	89 kg

[ⓐ] 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.

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.

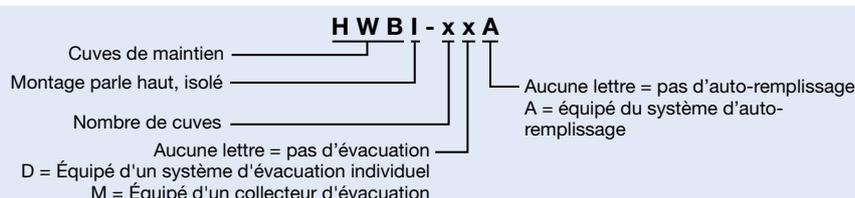
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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



Options de joints en silicone –

BEZELGASKET-1	Installé en usine pour HWBI-1
BEZELGASKET-2	Installé en usine pour HWBI-2
BEZELGASKET-3	Installé en usine pour HWBI-3
BEZELGASKET-4	Installé en usine pour HWBI-4
BEZELGASKET-5	Installé en usine pour HWBI-5
BEZELGASKET-6	Installé en usine pour HWBI-6



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 21
ACCESSOIRES – PAGES 26, 34-35

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
HWBI43-1	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg
HWBI43-1D	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg
HWBI43-1DA	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	21 kg
HWBI43-2	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	40 kg
HWBI43-2D	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	44 kg
HWBI43-2DA [ⓐ]	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	43 kg
HWBI43-2M	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	37 kg
HWBI43-2MA	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	45 kg
HWBI43-3	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	52 kg
HWBI43-3D	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	51 kg
HWBI43-3DA [ⓐ]	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	56 kg
HWBI43-3M	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	61 kg
HWBI43-3MA	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	61 kg
HWBI43-4	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	75 kg
HWBI43-4D	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	69 kg
HWBI43-4DA [ⓐ]	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	68 kg
HWBI43-4M	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	70 kg
HWBI43-4MA	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	82 kg
HWBI43-5	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	85 kg
HWBI43-5D	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg
HWBI43-5DA [ⓐ]	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	85 kg
HWBI43-5M	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg
HWBI43-5MA	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	92 kg
HWBI43-6	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg
HWBI43-6D	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg
HWBI43-6DA [ⓐ]	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	98 kg
HWBI43-6M	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg
HWBI43-6MA	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	113 kg

[ⓐ] 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.



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 1/1

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.

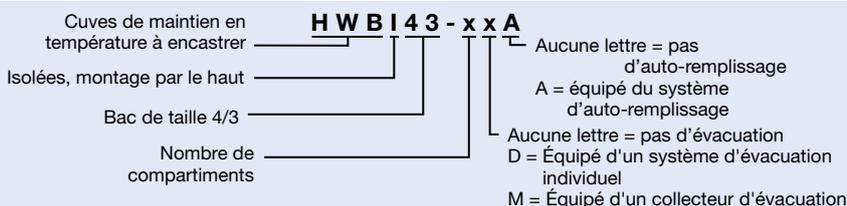
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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



Options de joints en silicone –

BEZELGASKET-1	Installé en usine pour HWBI43-1
BEZELGASKET-2	Installé en usine pour HWBI43-2
BEZELGASKET-3	Installé en usine pour HWBI43-3
BEZELGASKET-4	Installé en usine pour HWBI43-4
BEZELGASKET-5	Installé en usine pour HWBI43-5
BEZELGASKET-6	Installé en usine pour HWBI43-6



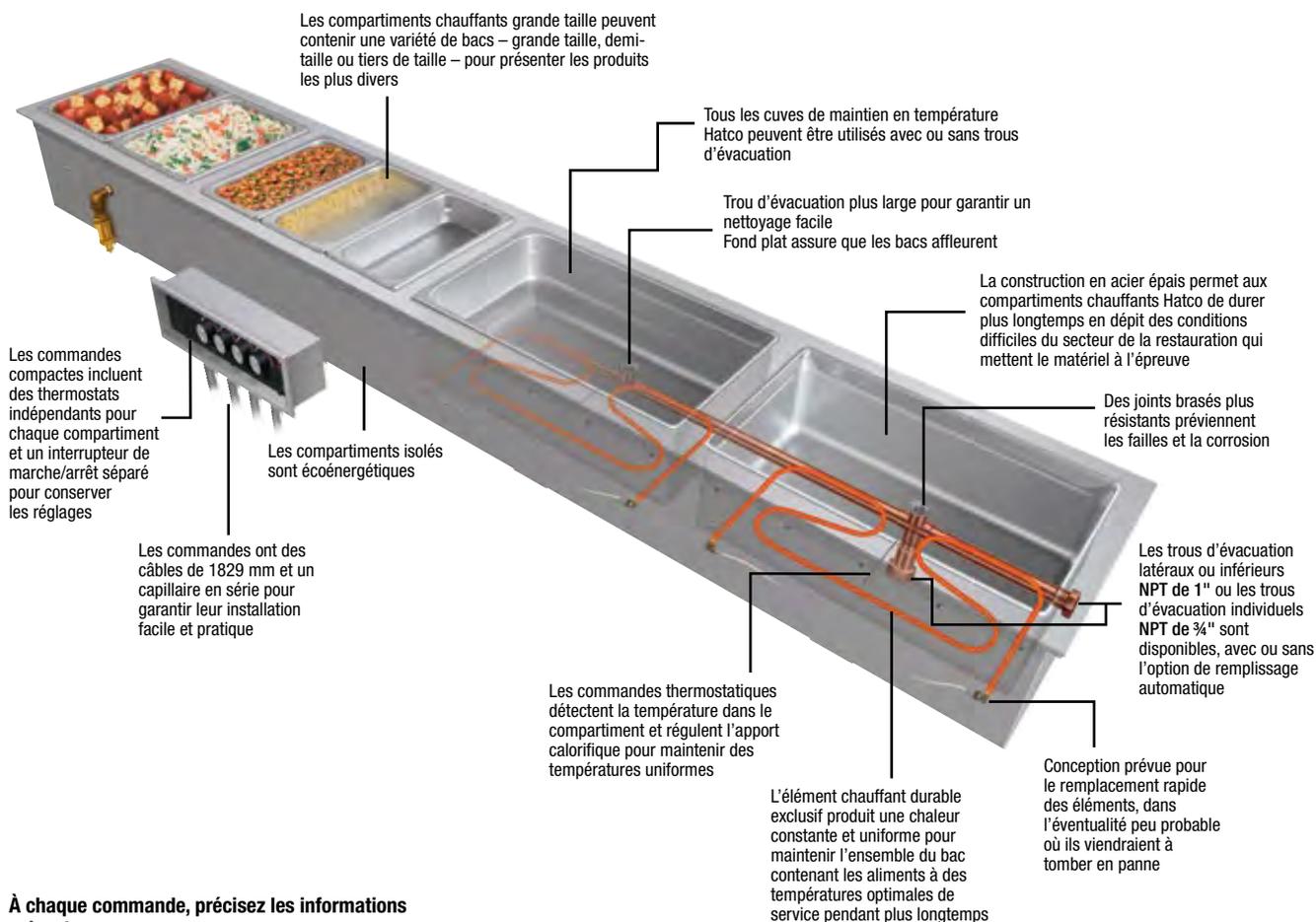
REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

**DIMENSIONS DE DÉCOUPE
DE COMPTOIR – PAGE 21
ACCESSOIRES – PAGES 26, 34-35**

Cuves de maintien en température à encastrer étroites

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

Cuves



À chaque commande, précisez les informations suivantes :

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

Accessoires pour cuves de maintien en température

- Barres de séparation des bacs :** 305 mm ou 508 mm
- Adaptateurs** permettant de convertir les compartiments regroupés/modulaires pour leur permettre d'accueillir des bacs ronds de 4 ou 7 litres
- Bacs inox :**
 - 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)
- Robinets :**
 - Robinet à tournant sphérique NPT 1" ou 3/4"
 - Robinet à vanne NPT 1" ou 3/4"
- Couvercles de bain-marie** pour convertir les appareils modulaires ou jumelés en étagères chauffées (non disponible pour la série HWBI43) :
 - Couvercle de bain-marie à un bac

ACCESSOIRES – PAGES 26, 34-35

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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 ENCASTER, ISOLEES, MONTAGE PAR LE HAUT

Modèle	Tension	Dimensions L x P x H	Puissance (W)	Poids à l'expédition
HWBI-S2	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	38 kg
HWBI-S2D	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	37 kg
HWBI-S2DA [ⓐ]	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	38 kg
HWBI-S2M	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	39 kg
HWBI-S2MA	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	41 kg
HWBI-S3	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	54 kg
HWBI-S3D	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	53 kg
HWBI-S3DA [ⓐ]	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg
HWBI-S3M	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg
HWBI-S3MA	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg
HWBI-S4	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg
HWBI-S4D	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	71 kg
HWBI-S4DA [ⓐ]	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	73 kg
HWBI-S4M	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg
HWBI-S4MA	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg

[ⓐ] 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 : Verrière EZ pour le montage et thermostats avec commande à distance et interrupteurs lumineux.

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

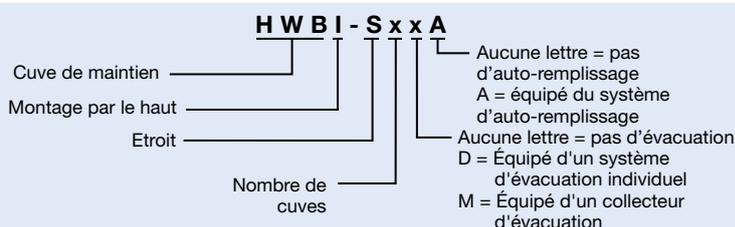
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

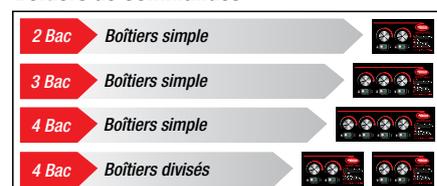
NOUVEAU Options de joints en silicone –

BEZELGASKET-S2	Installé en usine pour HWBI-S2
BEZELGASKET-S3	Installé en usine pour HWBI-S3
BEZELGASKET-S4	Installé en usine pour HWBI-S4

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 24 ACCESSOIRES – PAGES 26, 34-35



Boîtiers de Commandes*



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

Accessoires pour cuves de maintien en température (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

1COVFUL-BSAND Plaque GN 1/1 à poser pour recouvrir cuve, couleur beige sable des bermudes

1COVFUL-NSKY Plaque GN 1/1 à poser pour recouvrir cuve, couleur anthracite nuit étoilée

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

2COVFUL-BSAND Plaque GN 2/1 à poser pour recouvrir cuve, couleur beige sable des bermudes

2COVFUL-NSKY Plaque GN 2/1 à poser pour recouvrir cuve, couleur anthracite nuit étoilée

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

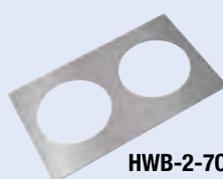
ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES – PAGES 34-35 COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



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)
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)
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)
HWBGM12BAR	Barre de séparation-support de bacs de 305 mm pour cuve HWBI
HWBGM20BAR	Barre de séparation-support de bacs de 508 mm pour cuve HWBI

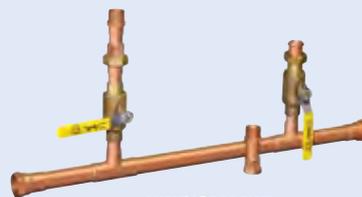
Barres de support
Sélectionnez le kit approprié pour les séries HWBI



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



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

HWB-MNT-REC (HWBI et HWB uniquement)

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)

HWBI3MANIF 3-accessoires pour les bacs (pour 3 cuves)

HWBI4MANIF 4-accessoires pour les bacs (pour 4 cuves)

HWBI5MANIF 5-accessoires pour les bacs (pour 5 cuves)

HWBI6MANIF 6-accessoires pour les bacs (pour 6 cuves)

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

BALLVALVE1INCH Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartment chauffé accouplé uniquement)

GATEVALVE3/4IN Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur

GATEVALVE1IN Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartment chauffé jumelé uniquement)

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



HWB-RDHV

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

Cuves de maintien en température / modalités de commande

À chaque commande, précisez les informations suivantes :

1. Tension souhaitée : 220 ou 240V
2. Type et 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

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



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)



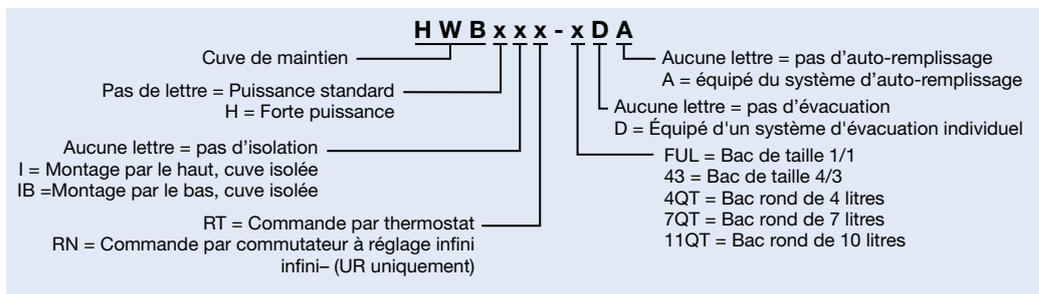
Cuves chauffantes montées par le bas : la cuve taille 1/1 installée sur le comptoir par le dessous est fixée à l'aide de coudes et fixations (seul le contour du bac gastro est apparent)



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



BOÎTIERS DE COMMANDE, DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 28



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

- Kits de montage** pour comptoirs combustibles (modèles encastrables individuels seulement)
- Barres de séparation des bacs :** 305 or 508 mm
- 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
- 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 34-35

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.



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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.

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, non disponible pour le remplissage automatique ou le HWB-FUL avec cordon) – Les couleurs non standards ne sont pas retournables –

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

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)
	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	Commande électronique ITC (indisponible pour les cuves avec auto-remplissage, et sans évacuation)
HWB-ITC	

ACCESSOIRES – PAGES 34-35

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Coin carré



Coin standard



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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
renfoncé, 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 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 28

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
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
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
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
HWBI-FUL	Montage par le haut ou par le bas, cuve isolée	347 x 553 x 261 mm	230-240	1200	12 kg
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
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
HWBIB-FUL	Montage par le bas uniquement, cuve isolée	352 x 561 x 236 mm	230-240	1200	13 kg
HWBIB-FULD	Montage par le bas uniquement, cuve isolée, vidange - trou d'évacuation	352 x 561 x 236 mm	230-240	1200	13 kg
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
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
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
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
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
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
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
HWBIB-FUL	Montage par le bas uniquement, forte puissance, cuve isolée	352 x 561 x 236 mm	230-240	1650	14 kg
HWBIB-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
HWBIB-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

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

Tension: Monophasée.

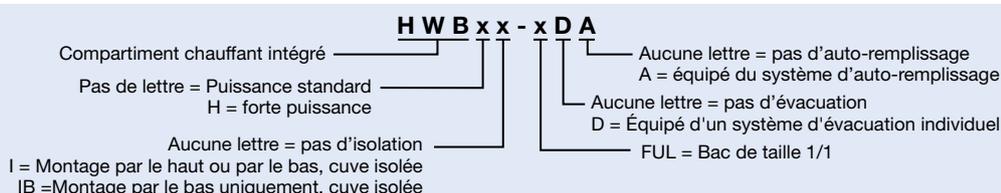
Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour le montage (installation par le haut uniquement), conduit de 914 mm et un thermostat avec commande à distance doté d'un interrupteur d'alimentation lumineux.

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 28

OPTIONS – PAGE 29

ACCESSOIRES – PAGES 34-35

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)



REMARQUE:
Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

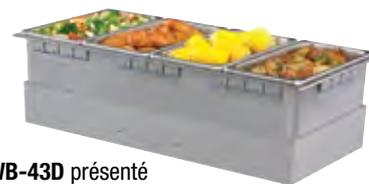
Cuves de maintien en température 4/3 à encastrer

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 28



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
Puissance standard					
HWB-43	Non isolé	345 x 726 x 239 mm	220-230	1102-1200	11 kg
HWB-43D	Non isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 239 mm	220-230	1102-1200	11 kg
HWB-43DA	Non isolé avec trou d'évacuation, remplissage automatique	345 x 726 x 239 mm	220-230	1116-1215	12 kg
HWBI-43	Isolé	345 x 726 x 262 mm	220-230	1102-1200	14 kg
HWBI-43D	Isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 262 mm	220-230	1102-1200	14 kg
Forté puissance					
HWBH-43	Non isolé	345 x 726 x 239 mm	220-230	1515-1650	11 kg
HWBH-43D	Non isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 239 mm	220-230	1515-1650	11 kg
HWBH-43DA	Non isolé avec trou d'évacuation, remplissage automatique	345 x 726 x 239 mm	220-230	1530-1665	14 kg
HWBHI-43	Isolé	345 x 726 x 262 mm	220-230	1515-1650	14 kg
HWBHI-43D	Isolé avec trou d'évacuation	345 x 726 x 262 mm	220-230	1515-1650	14 kg

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)

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
HWB-AFR	Orifice de remplissage automatique placé à droite (orifice central standard) disponible pour les modèles HWB et HWBH-43DA uniquement
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
HWB-RTC	Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique)
HWB-ITC	Commande électronique ITC, option non disponible pour les modèles à remplissage automatique ni pour les modèles sans évacuation

Couleurs de créateur (lunette du boîtier de commande) – Non disponible pour le remplissage automatique – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – L'acier inoxydable est standard.

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

OPTIONS DE COMMANDE – PAGE 28

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 28

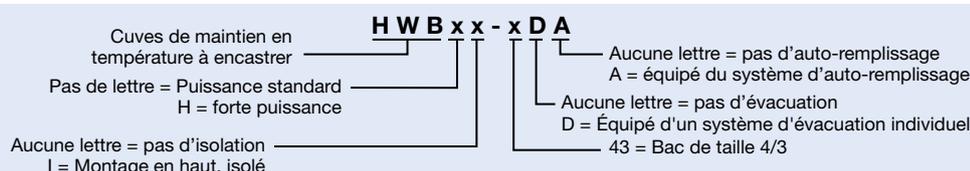
ACCESSOIRES – PAGES 34-35

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



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

- 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

Options de commande

– voir la page 28



CUVES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE RONDES A ENCASTRER - NON ISOLEES

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

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)

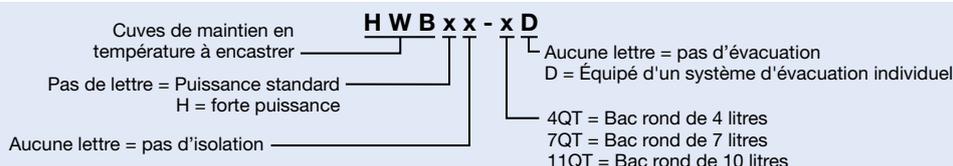
HWB-LEAD	Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)
Options De Commande –	
	Thermostat avec câble de 1829 mm (au lieu de 914 mm standard), option non disponible pour les modèles à remplissage automatique
HWB-TSTAT	Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique)
HWB-RTC	Commande ITC avec grand boîtier pour cuves rondes de 7 et 10 litres uniquement
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
BLACK	Noir
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 28 ACCESSOIRES – PAGES 34-35 COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



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.

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

- 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 RONDES, A ENCASTRER- ISOLEES

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

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)

Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)

HWB-LEAD

Options De Commande –

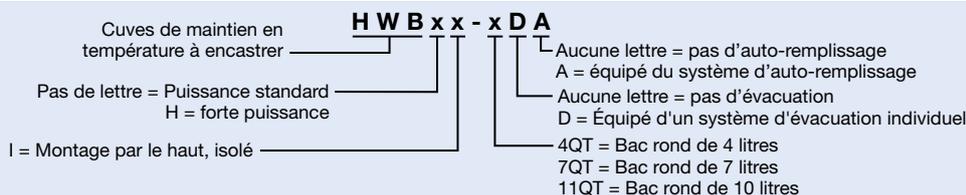
Thermostat avec cordon de 1829 mm (au lieu de 914 mm standard), option non disponible pour les modèles à remplissage automatique

HWB-TSTAT

Contrôle thermostatique encastré plus grand (non disponible pour les modèles à remplissage automatique)

HWB-RTC

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 28
ACCESSOIRES – PAGES 34-35



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

Cuves

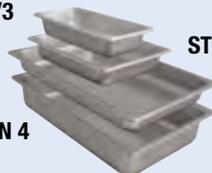


(accessoires)

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

REMARQUE:
Installez le boîtier
distant en dehors de
la zone de chaleur,
sinon des dommages
se produiront.

ST PAN 1/3



ST PAN 1/2

ST PAN 2

ST PAN 4



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
ST PAN 1/2	Bac inox taille 1/2 : 324 x 264 x 65 (h) mm
ST PAN 2	Bac inox taille 1/1 : 324 x 527 x 65 (h) mm
ST PAN 4	Bac inox taille 1/1 : 324 x 527 x 100 (h) mm
HDW 6 PAN	Bac inox taille 1/1 : 324 x 527 x 150 (h) mm
4QT-PAN	Bac rond 4 litres
7QT-PAN	Bac rond 7 litres
11QT-PAN	Bac rond 10 litres (ne convient pas au modèle RHW, voir page 37)

Couvercles avec poignée et encoche louche pour bacs ronds (ne conviennent pas au bac du modèle RHW) voir page 37) –

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

Couvercles articulés pour bacs ronds (ne conviennent pas au bac du modèle RHW), voir page 37) –

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

Grilles inox fonds de bacs –

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



11QT-LID-1



4QT-LID-1



7QT-LID-1



7QT-LID

11QT-LID

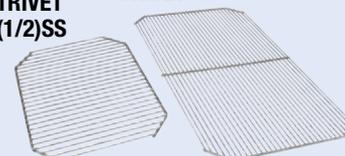


11QT-LID

4QT-LID

 TRIVET
(1/2)SS

TRIVET SS


ADAPTATEURS, BARRES DE SUPPORT, KIT DE MONTAGE, VANNES – PAGE 35

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

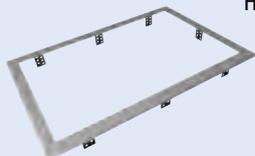
HWB-2-7Q	Plaque 1/1 à poser pour positionner 2 bacs ronds de 7 litres chacun dans la cuve HWB (bacs ronds en suppléments)
HWB-3-4Q	Plaque 1/1 à poser pour positionner 3 bacs ronds de 4 litres chacun dans la cuve HWB (bacs ronds en suppléments)
HWB-2-11Q	Plaque 4/3 à poser pour positionner 2 bacs ronds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

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



HWB-FUL-MNT

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



KIT DE MONTAGE – VANNES

Nécessaire à votre installation de cuve –

HWB-FUL-MNT	Kit de montage pour compteurs combustibles pour la série HWB-FUL seulement
HWB-43-MNT	Kit de montage pour compteurs combustibles pour la série HWB-43 seulement
HWB-4Q-MNT	Kit de montage pour compteurs combustibles pour la série HWB-4Q seulement
HWB-7Q-MNT	Kit de montage pour compteurs combustibles pour la série HWB-7Q seulement
HWB-11Q-MNT	Kit de montage pour compteurs combustibles pour la série HWB-11Q seulement
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)
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)

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

HWB12MANIF	2-accessoires pour les bacs (pour 2 cuves)
HWB13MANIF	3-accessoires pour les bacs (pour 3 cuves)
HWB14MANIF	4-accessoires pour les bacs (pour 4 cuves)
HWB15MANIF	5-accessoires pour les bacs (pour 5 cuves)
HWB16MANIF	6-accessoires pour les bacs (pour 6 cuves)

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
BALLVALVE1INCH	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé accouplé uniquement)
GATEVALVE3/4IN	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur
GATEVALVE1IN	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé jumelé uniquement)
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

HWB-MNT-REC ou HWB-MNT-RND

HWB12MANIF



BALLVALVE1INCH



GATEVALVE1INCH



HWB-RDHV

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



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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
Puissance standard				
HW-FUL	368 x 607 x 248 mm	230	1200	13 kg

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

Tension: Monophasée.

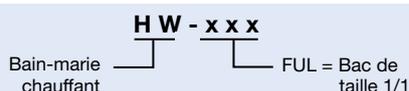
Emplacement du cordon : Coin inférieur gauche à l'arrière de l'unité.

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)
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)
HW12BAR	Barre de séparation 305 mm
HW20BAR	Barre de séparation 508 mm

BACS ET COUVERCLES (ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES – PAGE 34-35)



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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
RHW-1	230	359 x 330 x 355 mm	1,3	9 kg
RHW-2	230	630 x 330 x 355 mm	2,5	16 kg

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
RHW-1B	230	360 x 330 x 341 mm	1,3	10 kg

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.

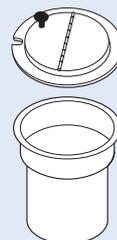
RHW-1B expédié avec : Un bac pour contenir les aliments et un couvercle assorti.

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.

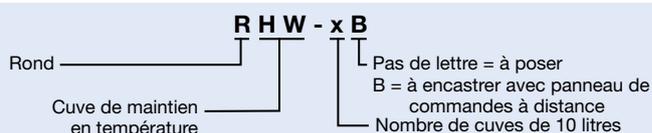
ACCESSOIRES (la tarification s'applique uniquement lors de l'achat)

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



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

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



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



BAIN-MARIE HEATMAX RCTHW2

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		kW	Poids à l'expédition
	L x P x H			
RCTHW2-3	368 x 582 x 290 mm		3	12 kg

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		kW	Poids à l'expédition
	L x P x H			
RCTHW2-6	368 x 582 x 290 mm		6	12 kg

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

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

Caractéristiques du cuiseur de pâtes :

Tension : Monophasée : 230V.

Trois phases : 230, 240V.

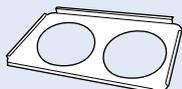
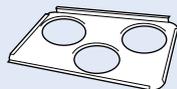
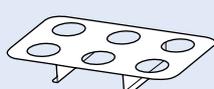
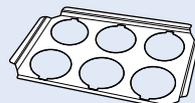
RCTHW2-6B expédié avec : l'auto-remplissage, du robinet de vidange, du panneau de contrôle à encastrer et il est expédié avec l'accessoire RCTHW-PC.

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)
RCTHW-SW	RCTHW kit Bain-marie/Chauffe-sauce (récipient de 4 litres non inclus)
RCTHW-SP	RCTHW kit Cuiseur vapeur (6 trous)
RCTHW-PC	RCTHW kit Chauffe-pâtes
RCTHW-BASKET	Panier à pâtes RCTHW avec poignée en acier inoxydable
4QT-PAN	Bac rond 4 litres
4QT-LID-1	Couvercle à encoche louche 4 litres
7QT-PAN	Bac rond 7 litres
7QT-LID-1	Couvercle à encoche louche 7 litres


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 litres

7QT-PAN Bac rond de 7 litres

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

4QT-PAN Bac rond de 4 litres

RCTHW2 - x x

Rectangulaire	Pas de lettre = à poser
Compartiment chauffant intégré	B = Encastré avec commande à distance
	Kilowatts (kW)
	Puissance de l'équipement

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

Lampes décoratives chauffantes ou neutres

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



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



DL-400-SN en finition Gris Brillant
pg. 42-44



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. 42-44



DL-775-RL en finition Nickel Brillant
pg. 42-44



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



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 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 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.



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

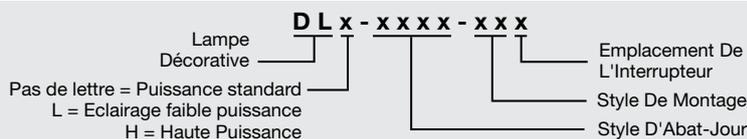
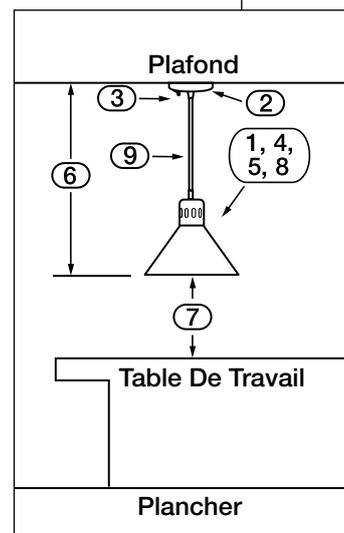
Lorsque vous passez votre commande, précisez les informations suivantes:

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

[■] Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires ; voir page 44

Sélectionnez les accessoires appropriés avec votre commande

▣ Les types de fixation possibles dépendent des modèles d'abat-jour choisis. Reportez vous à la page 42 pour plus de détails.



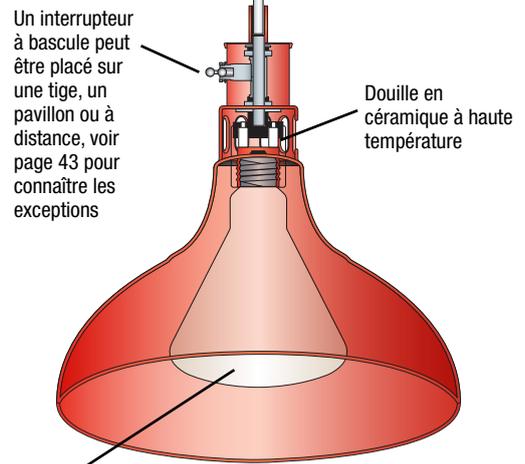
Lampes décoratives/ luminaires

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
- 5 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



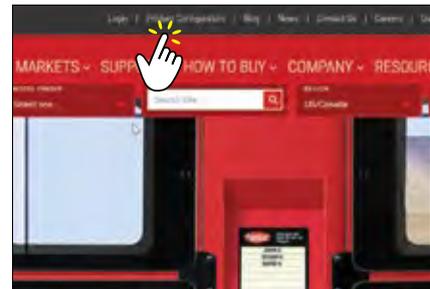
REMARQUE: Les lampes et luminaires décoratifs ne peuvent pas être retournés.

Lampes décoratives
chauffantes ou neutres

Concevoir une lampe décorative

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

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

COMMENT CONCEVOIR VOTRE LAMPE

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

Veillez spécifier les options suivantes lors de la commande :

- | 1 | Puissance | DL | (Puissance standard) |
|---|----------------------------|---------|--|
| 2 | Styles de montage | C | (Fixation du cordon) |
| 3 | Position des interrupteurs | R | (Emplacement de l'interrupteur à distance) |
| 4 | Style d'abat-jour | -775 | (Voir les styles d'abat-jour page 45) |
| 5 | Couleur de l'abat-jour | BBRASS | (Finition plaquée en Laiton Brillant) |
| 6 | Longueur totale | 2032 mm | >1829 mm (13 € au-dessus de 1829 mm - seulement les fixations de type C) |

(Précisez au centimètre près – uniquement pour les fixations de type CL, CU, ASL, ASU, SL, et Les informations en rouge sont des champs obligatoires. Les ampoules ne sont pas incluses.

Feuille de travail du configurateur de lampe décorative

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



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



Lampes décoratives chauffantes ou neutres

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 de l'abat-jour									
		216 mm	267 mm								
CORDON	Montage C[®] Cordon. 	Longueur totale	Hauteur hors tout 432 mm à hauteur maximale	Hauteur hors tout 483 mm							
	Montage R[®] Cordon rétractable enroulé. 		Hauteur hors tout 787 à 1765 mm	Hauteur hors tout 838 à 1816 mm							
CORDON RÉTRACTABLE	Montage RC[®] Cordon rétractable 	S'ajuste à un maximum et à un minimum en fonction de la hauteur d'abat-jour	Hauteur hors tout 610 à 1829 mm	Hauteur hors tout 686 à 1905 mm							
	Montage S[®] Fixation de la tige rigide au le socle. 		Longueur totale	Hauteur hors tout 356 à 1803 mm	Hauteur hors tout 406 à 1854 mm						
TIGE	Renseignez l'emplacement de l'interrupteur marche/arrêt en étape 3 pour déterminer le modèle de lampe souhaité		ASU, ASR, ASN								
	ADJUSTABLE	Hauteur totale ajustable (lors de l'installation uniquement)	ASL								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>356 to 406 mm</td> <td>407 to 457 mm</td> </tr> <tr> <td>406 to 495 mm</td> <td>457 to 546 mm</td> </tr> <tr> <td>508 to 686 mm</td> <td>559 to 737 mm</td> </tr> <tr> <td>686 to 1067 mm</td> <td>737 to 1118 mm</td> </tr> <tr> <td>1067 to 1829 mm</td> <td>1118 to 1880 mm</td> </tr> </table>			356 to 406 mm	407 to 457 mm	406 to 495 mm	457 to 546 mm	508 to 686 mm	559 to 737 mm	686 to 1067 mm	737 to 1118 mm	1067 to 1829 mm
356 to 406 mm	407 to 457 mm										
406 to 495 mm	457 to 546 mm										
508 to 686 mm	559 to 737 mm										
686 to 1067 mm	737 to 1118 mm										
1067 to 1829 mm	1118 to 1880 mm										

ÉTAPE 1 : TENSION ET PUISSANCE

Tension 240V

Puissance

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	Cordon	Cordon rétractable enroulé (indiquez la couleur du cordon)	Cordon rétractable (indiquez la couleur du cordon)	Tige
C					
R					
RC					
S					

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



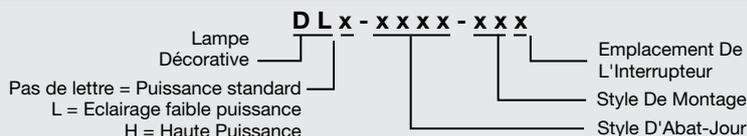
DL-1600-RCL illustré avec Support de cordon rétractable.

DL-1800-RL illustré avec spirale support de cordon rétractable.

⊗ 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.



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

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)



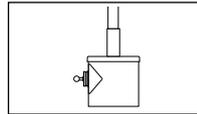
Lampes décoratives
chauffantes ou neutres

ÉTAPE 3 : POSITION DE L'INTERRUPTEUR

Position de l'interrupteur –

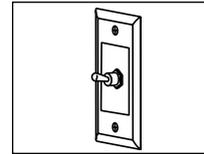
- L** **Sur Lampe** (non disponible sur modèles de grande puissance)
- N** **Aucun Interrupteur**
- R** **Distant**
- U** **Sur Socle** (non disponible sur modèles de grande puissance)

POSITION DE L'INTERRUPTEUR



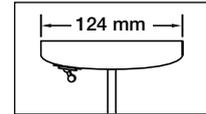
L - Sur Lampe

- 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



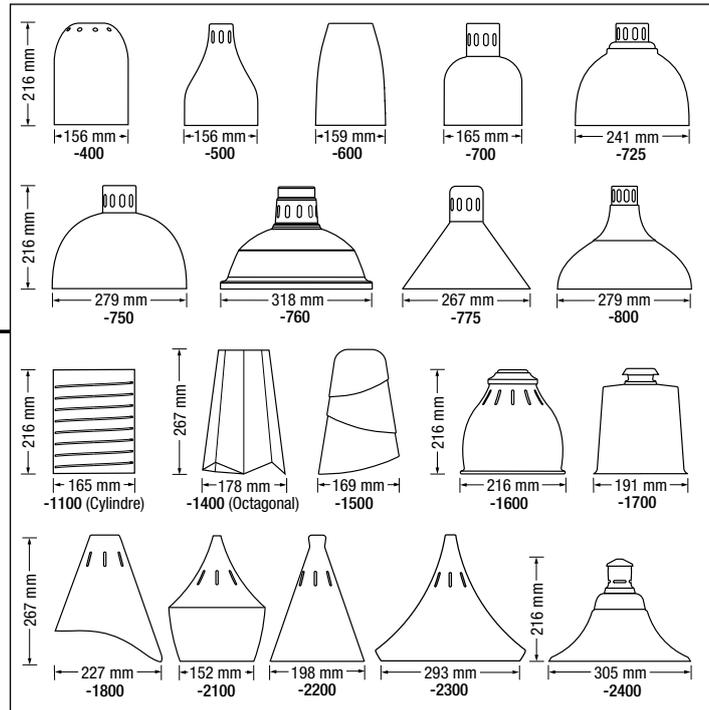
U - Sur Socle

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

ÉTAPE 4: STYLE D'ABAT-JOUR

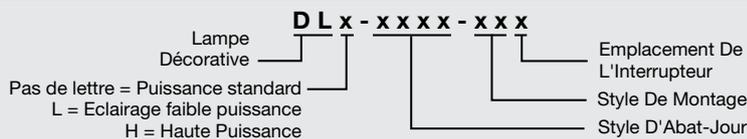
Style d'abat-Jour	Poids à l'expédition (selon les composants)
-400	3-5 kg
-500	3-5 kg
-600	3-5 kg
-700	3-5 kg
-725	3-5 kg
-750	3-5 kg
-760	3-5 kg
-775	3-5 kg
-800	3-5 kg
-1100	3-5 kg
-1400	3-5 kg
-1500	3-5 kg
-1600	3-5 kg
-1700	3-5 kg
-1800	3-5 kg
-2100	3-5 kg
-2200	3-5 kg
-2300	3-5 kg
-2400	3-5 kg

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 43

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

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

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

ÉTAPE 5 : COULEUR DE L'ABAT-JOUR ET DU SOCLE*
Couleurs de l'abat-jour et du socle –

<i>Couleurs Designer</i>			
RED	Rouge Chaud	NAVY	Bleu Marine
BLACK	Noir	GREEN	Vert Chasseur
GRAY	Gris Granit	COPPER	Cuivre Antique
WHITE	Blanc Granit		
<i>Finitions Brillante</i>			
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 Finitions et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires pour toutes les finitions listées ci-dessous – processus spécifique plaquées

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

ÉTAPE 6 : LONGUEUR TOTALE

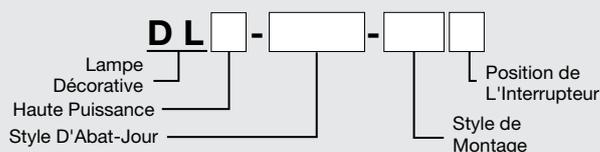
Longueur totale – Pour les fixations de types C, la partie inférieure de l'abat-jour de la lampe.

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

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 45



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

Lampes décoratives
chauffantes ou neutres

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

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
LEADS10	1829-3048 mm cordons électriques rallongés
LEADS15	3353-4572 mm cordons électriques rallongés
LEADS20	4877-6096 mm cordons électriques rallongés

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

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

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
Puissance Standard					
HLC5-24	610 mm	220/230/240	11	0,05	4 kg
HLC5-30	762 mm	220/230/240	12/12/13	0,05	5 kg
HLC5-36	915 mm	220/230/240	13/14/14	0,06	6 kg
HLC5-42	1067 mm	220/230/240	14/15/16	0,07	6 kg
HLC5-48	1219 mm	220/230/240	16/16/17	0,08	7 kg
HLC5-54	1372 mm	220/230/240	18	0,08	7 kg
HLC5-60	1524 mm	220/230/240	19/19/20	0,09/0,08/0,08	7 kg
HLC5-66	1677 mm	220/230/240	21	0,10/0,09/0,09	8 kg
HLC5-72	1829 mm	220/230/240	22/22/23	0,10/0,10/0,09	8 kg
HLC5-78		220/230/240	23/24/24	0,11/0,10/0,10	9 kg

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 : Joes 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)

Ruban à LED de couleur 4000K, blanc froid neutre

WW LED couleur 3050K, blanc chaud

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

NL16 Supports tubulaires anodisés non réglables

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

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.

- 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
- Lampe munie d'un abat-jour et d'un bras télescopique articulé pivotant sur 30°
- Bases en résine type pierre artificielle de type Swanstone®
- La base chauffante est contrôlée par un thermostat réglable et un interrupteur
- Les bases chauffantes sont constituées de matériaux compatibles avec les aliments et sont disponibles en trois couleurs
- 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



DCS400-1CM avec pied et options : abat-jour en laiton brillant, et bordure couleur Sable Des Bermudes

DCS400-1 avec pied et options : abat-jour en Laiton Brillant, et base noire



DCSB400-R24-1 avec base couleur Sable Des Bermudes en option et pied et abat-jour standard en Nickel Brillant



DCSB400-2420-1 avec une base standard de couleur Starry Sky ainsi que des pieds et un abat-jour standard en laiton brillant



DCSB400-3624-2 avec base de couleur Ciel Étoilé standard ainsi que pieds et abat-jour en Nickel Brillant standard

POSTES DE DÉCOUPE DÉCORATIF

Modèle	Nombre de lampes	Largeur	Zone de la surface de la base chauffante	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
DCS400-1	1	203 mm	—	230	230	15 kg
DCS400-1CM	1	156 mm	—	230	230	9 kg
DCSB400-R24-1	1	660 mm	610 mm de diamètre	230	580	34 kg
DCSB400-2420-1	1	610 mm	610 L x 508 P mm	230	730	38 kg
DCSB400-3624-2	2	914 mm	914 L x 610 P mm	230	1259	60 kg

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 ampoule avec revêtement, une base chauffante, un pare-haleine et une planche à découper.

Dégagement télescopique : DCS400-1, -1CM (bas de l'abat-jour au comptoir) : 406 - 711 mm.

DCSB400-R24-1, -2420-1, -3624-2 (du bas du store au dessus de la planche à découper) : 356 - 660 mm.

Emplacement du cordon : DCS400-1 : Base de l'unité, centre côté serveur. DCS400-1CM: sous comptoir

DCSB400-R24-1 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.

DCSB400-2420-1 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.

DCSB400-3624-2 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.

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
BCOPPER	Culvre Brillant
ABRASS	Laiton Antique
ABRONZE	Bronze Antique

Base et planche à découper en pierre artificielle (sauf DCS400-1, 1CM), aucun frais supplémentaire. Les couleurs non standard ne peuvent faire l'objet d'un retour – Couleur Ciel Étoilé standard –

GGRAN	Gris Granit
BSAND	Sable Des Bermudes

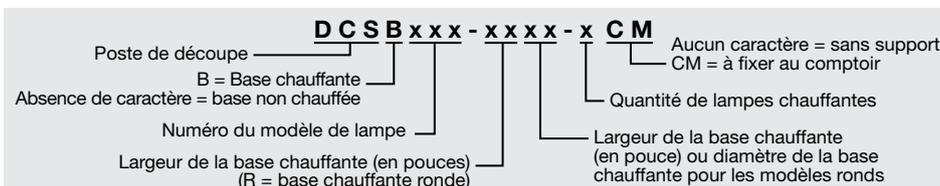
Bordure (Trim Ring) en pierre artificielle (DCS400-1CM uniquement), aucun frais supplémentaires – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Couleur Ciel Étoilé standard –

GGRAN	Gris Granit
BSAND	Sable Des Bermudes



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



Rampes chauffantes

*Cafétérias • Buffets • Supermarchés
• Restaurants & cafés*



GM5AHL-66 présentée en finition anodisée transparente (standard) au-dessus d'un **GRSB-60-I** *pg. 50*



GRAHL-72 avec pare-haleines en option et supports tubulaires non réglables *pg. 52*



Monté sous pass inox **GRAH-60D** *pg. 54*



GRAHL-42D avec espace central de 152 mm en option et montants tubulaires non réglables *pg. 54*



GRAHL-72D en noir *Designer* en option *pg. 54*



UGAH-42D avec finition brillante en option et espace central de 76 mm. Boîtier de commande à distance recommandé (non illustré) *pg. 57*



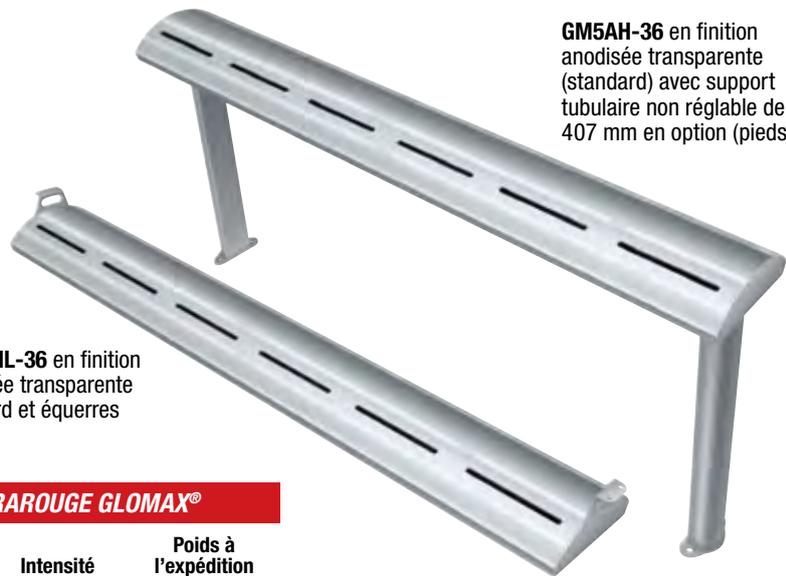
GRAIH-72 *pg. 59*

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
- La couleur des extrémités et les fixations (montage) sont assorties à celle de l'unité
- La chaleur bien dirigée permet de conserver des températures sans danger pour le service plus longtemps sans sur-cuisson des produits
- Inclut un boîtier de commande à distance Impératif, aucune commande possible depuis la rampe
- Cornières (montage) standard



GM5AHL-36 en finition anodisée transparente standard et équerres

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

RAMPES CHAUFFANTES ARRONDIES À INFRAROUGE GLOMAX®

Modèle	Longueur	Puissance (W) 220-230V	Intensité	Poids à l'expédition
Forte puissance				
GM5AH-24	610 mm	500-546	2,3-2,4	6 kg
GM5AH-30	762 mm	660-721	3,0-3,1	7 kg
GM5AH-36	914 mm	800-874	3,6-3,8	7 kg
GM5AH-42	1067 mm	950-1038	4,3-4,5	8 kg
GM5AH-48	1219 mm	1100-1202	5,0-5,2	9 kg
GM5AH-54	1372 mm	1250-1366	5,7-5,9	9 kg
GM5AH-60	1524 mm	1400-1530	6,4-6,7	10 kg
GM5AH-66	1676 mm	1560-1705	7,1-7,4	11 kg
GM5AH-72	1829 mm	1725-1885	7,8-8,2	11 kg
GM5AH-78	1981 mm	1890-2066	8,6-9,0	12 kg

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)

Supports tubulaires non réglables, montage par le bas, fixés au comptoir – assorti à la couleur de l'unité
NTL5-16 Distance de 407 mm

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Kit support de fixation pour pare-haleine sans fourniture de la vitre. Cela permet aux opérateurs utilisateurs de s'équiper du pare-haleine de leur choix pour toutes les rampes Hatco de la gamme GM5A(H) GM5A(H)L. Pare-haleine 610 mm x 105 mm(h). (Vitre présentée à titre d'exemple, non incluse dans le kit)

SG5-BKT-CLA Kit d'accessoires fixation pare-haleine présenté en couleur grise anodisée

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 63



SG5-BKT-CLA



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

Rampes chauffantes arrondies à infrarouge GLOMAX® avec éclairage LED

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

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



GM5AHL-36 : vue de dessus et vue de dessous.
Rampe présentée en finition anodisée transparente, couleur standard, et avec les attaches fixations latérales, standard.

RAMPES CHAUFFANTES ARRONDIES À INFRAROUGE GLOMAX AVEC ÉCLAIRAGE LED

Modèle	Longueur	Puissance 220-230V	Intensité	Poids à l'expédition
Forte puissance				
GM5AHL-24	610 mm	510-555	2,3-2,4	5 kg
GM5AHL-30	762 mm	671-733	3,1-3,2	6 kg
GM5AHL-36	914 mm	813 - 889	3,7-3,9	7 kg
GM5AHL-42	1067 mm	964-1054	4,4-4,6	7 kg
GM5AHL-48	1219 mm	1116-1220	5,1-5,3	8 kg
GM5AHL-54	1372 mm	1267-1385	5,8-6,0	9 kg
GM5AHL-60	1524 mm	1418-1550	6,4-6,7	9 kg
GM5AHL-66	1676 mm	1579-1726	7,2-7,5	10 kg
GM5AHL-72	1829 mm	1910-2088	7,9-8,3	10 kg
GM5AHL-78	1981 mm	1911-2089	8,7-9,1	11 kg

Tous les modèles disposent :

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

Fils conducteurs : Câbles d'alimentation 1 524 mm.

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

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

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

Dimensions de découpe : 162 W x 51 H mm.

OPTIONS – PAGE 51



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Supports tubulaires non réglables, montage par le bas, fixés au comptoir – assorti à la couleur de l'unité
NTL5-16 Distance de 407 mm

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Kit support de fixation pour pare-haleine sans fourniture de la vitre. Cela permet aux opérateurs utilisateurs de s'équiper du pare-haleine de leur choix pour toutes les rampes Hatco de la gamme GM5A(H) GM5A(H)L. Pare-haleine 610 mm x 105 mm(h). (Vitre présentée à titre d'exemple, non incluse dans le kit)

NOUVEAU

SG5-BKT-CLA

Kit d'accessoires fixation pare-haleine présenté en couleur grise anodisée

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 63



SG5-BKT-CLA

Rampe **GM5AHL** présentée en finition anodisée transparente, couleur standard, au-dessus d'une plaque de maintien en température **GRS-54**

Rampes chauffantes

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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 2438 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 2438 mm



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



GRAH-24



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

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

RAMPE CHAUFFANTE EN ACIER INOXYDABLE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle [Ⓞ]	Dimensions L x P x H	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition
		220V	240V		
GRH-18	457 x 152 x 69 mm	1,6	1,5	350	3 kg
GRH-24	610 x 152 x 69 mm	2,3	2,1	500	3 kg
GRH-36	914 x 152 x 69 mm	3,6	3,3	800	5 kg
GRH-48	1219 x 152 x 69 mm	5,0	4,6	1100	5 kg
GRH-60	1524 x 152 x 69 mm	6,4	5,8	1400	7 kg
GRH-72	1829 x 152 x 69 mm	7,8	7,2	1725	9 kg
GRH-96	2438 x 152 x 69 mm	10,9	10,0	2400	11 kg

[Ⓞ] 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.

RAMPE CHAUFFANTE ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Dimensions L x P x H	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition
		220V	240V		
GRAH-18	457 x 152 x 64 mm	1,6	1,5	350	4 kg
GRAH-24	610 x 152 x 64 mm	2,3	2,1	500	4 kg
GRAH-30	762 x 152 x 64 mm	3,3	2,8	660	4 kg
GRAH-36	914 x 152 x 64 mm	3,6	3,3	800	5 kg
GRAH-42	1067 x 152 x 64 mm	4,3	4,0	950	5 kg
GRAH-48	1219 x 152 x 64 mm	5,5	5,0	1100	5 kg
GRAH-54	1372 x 152 x 64 mm	5,7	5,2	1250	6 kg
GRAH-60	1524 x 152 x 64 mm	6,4	5,8	1400	7 kg
GRAH-66	1676 x 152 x 64 mm	7,1	6,5	1560	8 kg
GRAH-72	1829 x 152 x 64 mm	7,8	7,2	1725	8 kg
GRAH-84	2134 x 152 x 64 mm	9,3	8,5	2050	9 kg
GRAH-96	2438 x 152 x 64 mm	10,9	10,0	2400	10 kg

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.

RAMPE CHAUFFANTE ALUMINIUM AVEC ÉCLAIRAGE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H	Intensité Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition
			220V	240V		
GRAHL-18	2	457 x 229 x 64 mm	2,1	2,0	470	4 kg
GRAHL-24	2	610 x 229 x 64 mm	2,9	2,6	620	5 kg
GRAHL-30	2	762 x 229 x 64 mm	3,6	3,3	780	5 kg
GRAHL-36	3	914 x 229 x 64 mm	4,5	4,1	980	6 kg
GRAHL-42	3	1067 x 229 x 64 mm	5,2	4,7	1130	8 kg
GRAHL-48	4	1219 x 229 x 64 mm	6,2	5,6	1340	8 kg
GRAHL-54	4	1372 x 229 x 64 mm	6,9	6,2	1490	9 kg
GRAHL-60	5	1524 x 229 x 64 mm	7,8	7,1	1700	10 kg
GRAHL-66	5	1676 x 229 x 64 mm	8,6	7,8	1860	10 kg
GRAHL-72	6	1829 x 229 x 64 mm	9,6	8,7	2085	16 kg
GRAHL-84	7	2134 x 229 x 64 mm	8,6	10,3	2470	18 kg
GRAHL-96	8	2438 x 229 x 64 mm	13,3	12,0	2880	25 kg

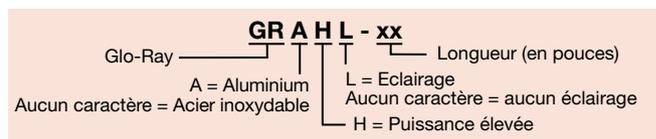
Pour tous les modèles en aluminium avec lampes:

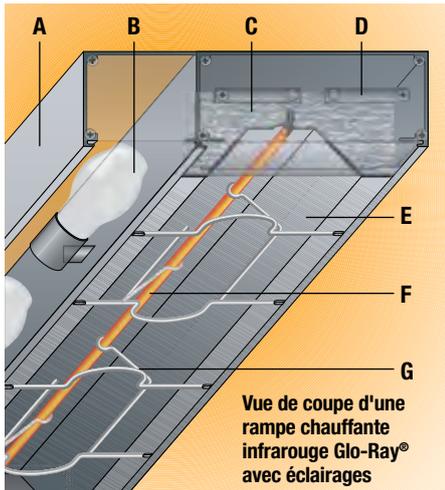
Position de l'interrupteur à bascule (15 A max.) : à gauche côté cuisine – côté éclairage (sauf indication contraire).

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

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 53

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 63





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

- 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

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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							
COLOR-9	Boîtier de 229 mm pour modèles GRAHL							
	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							
GLOSS-9	Boîtier de 229 mm pour modèles GRAL et GRAHL							
	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							
IND. LGT	Voyant (télécommande uniquement sur les unités en acier inoxydable)							
Cordons électriques – Nécessité de spécifier la longueur du cordon –								
LEADS5	Cordons électriques de 305-1525 mm							
LEADS10	Cordons électriques de 1829-3048 mm							
LEADS15	Cordons électriques de 3352-4572 mm							
LEADS20	Cordons électriques de 4877-6096 mm							
9.375BP1	238 mm Pare-haleine, un côté. Disponible à la commande uniquement							
9.375BP2	238 mm Pare-haleine, deux côtés. Disponible à la commande uniquement							
14BP1	356 mm Pare-haleine, un côté. Disponible à la commande uniquement							
14BP2	356 mm Pare-haleine, deux côtés. Disponible à la commande uniquement							
NO BULB	Option sans ampoule (modèles GRAL 230 V uniquement)							
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)							
3 ANEAL REFL	Réflecteur brillant pour lampes							

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

BLT INF Encastré (12,2 A max.)

Boîtier de télécommande (disponible en couleurs Designer et avec finitions brillantes) – Transparent anodisé standard – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

ATL	Supports tubulaires réglables 254 à 356 mm (non disponibles dans les couleurs à peinture en poudre)
NTL-10, -12	Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 254 ou 305 mm)
NTL-14, -16	Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 356 ou 406 mm)
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)
TL-16	Supports à pieds en T - Dégagement de 406 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)
TL-18	Supports à pieds en T - Dégagement de 457 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment) – voir page 61 pour illustrations

CL-HIGH	Supports à pieds en C puissance élevée – Dégagement de 343 mm. Pour les modèles jusqu'à 1829 mm
GR-ANGLE	Équerres de fixation réglables (sur les modèles GRH uniquement) inox
ADJ ANGLE	Équerres de fixation réglables (sur les modèles GRAH et GRAHL seulement)
ADJ ANGLE7	Cornière réglable de 178 mm de hauteur pour modèles GRAH, GRAHL uniquement
CHAIN 1	Chaîne de suspension

Les ampoules LED orientables Chef, 230 volts sont adaptées aux rampes chauffantes modèles GRAHL-xx, quelque soit leur voltage.

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 2438 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

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

REMARQUE: Largeur hors tout : 381 ou 457 mm suivant espace central, hauteur 64 mm

RAMPE CHAUFFANTE DOUBLE LARGEUR EN ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Longueur	Intensité		Puissance W	Poids à l'expédition
		Monophasée 220V	240V		
GRAH-18D	457 mm	3,2	2,9	700	7 kg
GRAH-24D	610 mm	4,5	4,2	1000	8 kg
GRAH-30D	762 mm	6,0	5,5	1320	9 kg
GRAH-36D	914 mm	7,3	6,7	1600	9 kg
GRAH-42D	1067 mm	8,6	7,9	1900	11 kg
GRAH-48D	1219 mm	10,0	9,2	2200	13 kg
GRAH-54D	1372 mm	11,4	10,4	2500	14 kg
GRAH-60D	1524 mm	12,7	11,7	2800	16 kg
GRAH-66D	1676 mm	14,2	13,0	3120	18 kg
GRAH-72D	1829 mm	15,7	14,4	3450	19 kg
GRAH-84D	2134 mm	18,6	17,1	4100	23 kg
GRAH-96D	2438 mm	21,8	20,0	4800	24 kg

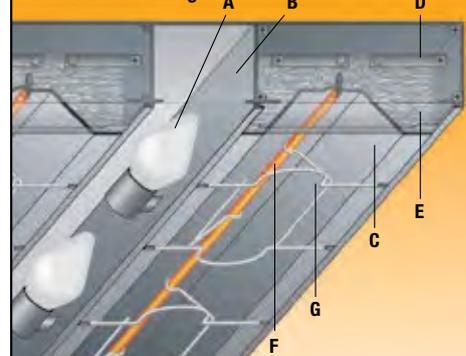
Pour tous les modèles doubles en aluminium :

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.

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

RAMPE CHAUFFANTE DOUBLE LARGEUR EN ALUMINIUM AVEC ÉCLAIRAGE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Ampoules	Longueur	Intensité		Puissance W	Poids à l'expédition
			Monophasée 220V	240V		
GRAHL-18D	2	457 mm	3,7	3,4	820	7 kg
GRAHL-24D	2	610 mm	5,1	4,7	1120	8 kg
GRAHL-30D	2	762 mm	6,5	6,0	1440	9 kg
GRAHL-36D	3	914 mm	8,1	7,4	1780	10 kg
GRAHL-42D	3	1067 mm	9,5	8,7	2080	12 kg
GRAHL-48D	4	1219 mm	11,1	10,2	2440	14 kg
GRAHL-54D	4	1372 mm	12,5	11,4	2740	15 kg
GRAHL-60D	5	1524 mm	14,1	12,9	3100	17 kg
GRAHL-66D	5	1676 mm	15,5	14,3	3420	18 kg
GRAHL-72D	6	1829 mm	17,3	15,9	3810	20 kg
GRAHL-84D	7	2134 mm	20,5	18,8	4520	23 kg
GRAHL-96D	8	2438 mm	24,0	22,0	5280	25 kg

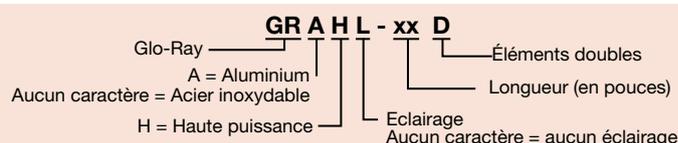
Pour tous les modèles doubles en aluminium avec lampes :

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 55
HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 63





Une série de modèles GRAH-60D

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

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-15, -18 381 et 457 mm Boîtiers pour les modèles doubles GRAH et GRAHL

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

IND. LGT Voyant (interrupteur distant seulement)

Cordons électriques – Nécessité de spécifier la longueur du cordon –

LEADS5 Cordons électriques 305-1525 mm

LEADS10 Cordons électriques 1829-3048 mm

LEADS15 Cordons électriques 3352-4572 mm

LEADS20 Cordons électriques 4877-6096 mm

9.375BP1 238 mm Pare-haleine, un côté

9.375BP2 238 mm Pare-haleine, deux côtés

14BP1 356 mm Pare-haleine, un côté

14BP2 356 mm Pare-haleine, deux côtés

NO BULB Option sans ampoule (modèles GRAH 230V uniquement)

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)

3 ANEAL REFL Réflecteur recuit brillant pour lampes avec intercalaire de 76 mm

6 ANEAL REFL Réflecteur recuit brillant pour lampes avec intercalaire de 152 mm

Boîtier de télécommande (disponible en couleurs Designer et avec finitions brillantes) – Transparent anodisé standard – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

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 62 ; implique un coût supplémentaire)

ATL-D Supports tubulaires réglables 254-356 mm. Deux paires fournies

Non disponibles dans les couleurs peintes en poudre

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)

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)

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 –

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment) – voir page 61 pour illustrations

ADJ ANGLE-D Équerres réglables. Deux paires fournies

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

CHAIN 1 Chaîne de suspension

Les ampoules LED orientables Chef, 230 volts sont adaptées aux rampes chauffantes doubles modèles GRAHL-xxD, quelque soit leur voltage.

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

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



CLED-3000, -4000

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

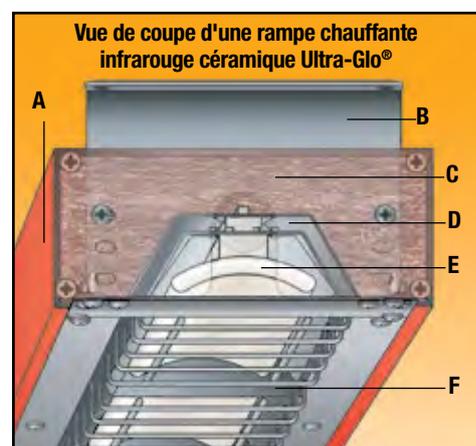


UGAH-18 avec finition brillante (couleur option) – boîtier de commande à distance recommandé (non présenté)

REMARQUE: Largeur hors tout : 381 ou 457 mm suivant espace central, hauteur 64 mm

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 ^o
UGAH-18	457 mm	220 ou 240	630 ou 650	2,9 ou 2,7	5 kg
UGAH-24	610 mm	220 ou 240	756 ou 750	3,4 ou 3,1	5 kg
UGAH-30	762 mm	220 ou 240	945 ou 1125	4,7 ou 4,3	6 kg
UGAH-36	914 mm	220 ou 240	1260 ou 1300	5,7 ou 5,4	7 kg
UGAH-42	1067 mm	220 ou 240	1680 ou 1500	7,6 ou 6,3	7 kg
UGAH-48	1219 mm	220 ou 240	1890 ou 1950	8,6 ou 8,1	9 kg
UGAH-54	1372 mm	220 ou 240	2268 ou 2250	10,3 ou 9,4	9 kg
UGAH-60	1524 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	11,5 ou 10,8	11 kg
UGAH-66	1676 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	11,5 ou 10,8	11 kg
UGAH-72	1829 mm	220 ou 240	3025 ou 3000	13,8 ou 12,5	11 kg



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

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

Modèle*	Bulbs	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Intensité	Poids à l'expédition ^o
UGAHL-18	1	457 mm	220 ou 240	680 ou 710	3,1 ou 3,0	5 kg
UGAHL-24	2	610 mm	220 ou 240	856 ou 870	3,9 ou 3,6	5 kg
UGAHL-30	2	762 mm	220 ou 240	1045 ou 1245	4,8 ou 5,2	8 kg
UGAHL-36	3	914 mm	220 ou 240	1410 ou 1480	6,4 ou 6,2	8 kg
UGAHL-42	3	1067 mm	220 ou 240	1830 ou 1680	8,3 ou 7,0	9 kg
UGAHL-48	4	1219 mm	220 ou 240	2090 ou 2190	9,5 ou 9,1	10 kg
UGAHL-54	4	1372 mm	220 ou 240	2468 ou 2490	11,2 ou 10,4	11 kg
UGAHL-60	5	1524 mm	220 ou 240	2770 ou 2900	12,6 ou 12,1	12 kg
UGAHL-66	5	1676 mm	220 ou 240	2770 ou 2900	12,6 ou 12,1	14 kg
UGAHL-72	6	1829 mm	220 ou 240	3324 ou 3360	15,1 ou 14,0	15 kg

* Marque CE indisponible.

^o N'inclut pas le boîtier de télécommande.

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.

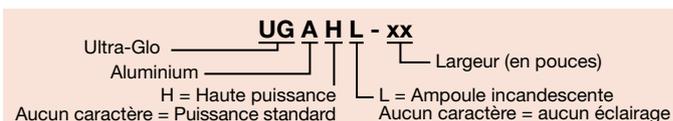
Dimensions de UGAHL avec boîtier de commande à distance, bouton à bascule et voyant indicateur : 457-1829 L x 229 P x 64 H mm.

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

OPTIONS – PAGE 58

BOÎTIERS DE TÉLÉCOMMANDE – PAGE 62

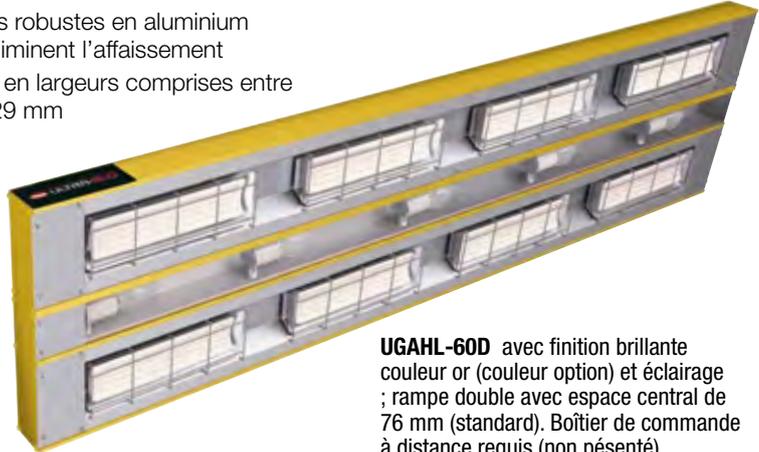
HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 63



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 ^o
UGAH-18D	457 mm	220 ou 240	1260 ou 1300	8 kg
UGAH-24D	610 mm	220 ou 240	1512 ou 1500	9 kg
UGAH-30D	762 mm	220 ou 240	1890 ou 2250	11 kg
UGAH-36D	914 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	14 kg
UGAH-42D	1067 mm	220 ou 240	3360 ou 3000	15 kg
UGAH-48D	1219 mm	220 ou 240	3780 ou 3900	18 kg
UGAH-54D	1372 mm	220 ou 240	4536 ou 4500	19 kg
UGAH-60D	1524 mm	220 ou 240	5040 ou 5200	22 kg
UGAH-66D	1676 mm	220 ou 240	5040 ou 5200	23 kg
UGAH-72D	1829 mm	220 ou 240	6048 ou 6000	25 kg

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 ^o
UGAHL-18D	1	457 mm	220 ou 240	1310 ou 1360	8 kg
UGAHL-24D	2	610 mm	220 ou 240	1612 ou 1620	7 kg
UGAHL-30D	2	762 mm	220 ou 240	1990 ou 2370	11 kg
UGAHL-36D	3	914 mm	220 ou 240	2670 ou 2780	12 kg
UGAHL-42D	3	1067 mm	220 ou 240	3510 ou 3180	15 kg
UGAHL-48D	4	1219 mm	220 ou 240	3980 ou 4140	16 kg
UGAHL-54D	4	1372 mm	220 ou 240	4736 ou 4740	20 kg
UGAHL-60D	5	1524 mm	220 ou 240	5290 ou 5500	22 kg
UGAHL-66D	5	1676 mm	220 ou 240	5290 ou 5500	23 kg
UGAHL-72D	6	1829 mm	220 ou 240	6348 ou 6360	26 kg

* Marque CE indisponible.

^o N'inclut pas le boîtier de télécommande.

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.

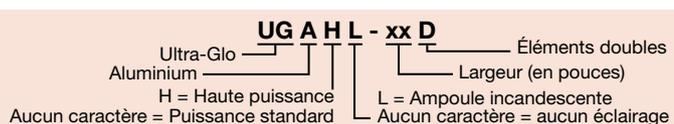
Dimensions avec télécommande, interrupteur à bascule et voyant : 457 à 1829 L x 381 P x 64 H mm.

OPTIONS – PAGE 58

BOÎTIERS DE TÉLÉCOMMANDE – PAGE 62

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 63

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.





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)						
COLOR-9	Boîtier de 229 mm pour les modèles UGAHL simples (sélection de couleur ci-dessous)						
COLOR-15	Boîtiers 381 mm pour UGAH, UGAL, UGAHL doubles (sélection de couleur ci-dessous)						
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 UGAH (sélection de finition ci-dessous)						
GLOSS-9	Boîtier de 229 mm pour modèles UGAHL (sélection de finition ci-dessous)						
GLOSS-15	Boîtiers 381 mm pour UGAH, UGAHL doubles (sélection de finition ci-dessous)						
RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant	BBLACK	Noir Prononcé		
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant				

Couleurs Designer, boîtiers de télécommande – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Transparent anodisé standard –

RMB-COLOR	Boîtier de télécommande en couleur <i>Designer</i> (au choix) –						
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit	NAVY	Bleu Marine	COPPER	Cuivre Antique
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit	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 <i>Designer</i> (au choix) –						
RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant	BBLACK	Noir Prononcé		
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant				

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

UGA-NTL-14, -16 Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 356 ou 406 mm)

UGA-NTL-18, -20 Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 457 ou 508 mm)

UGA-NTL-22, -24 Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 559 ou 610 mm)

UGA-NTL-18-D, -20-D Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 457 ou 508 mm)

UGA-NTL-22-D, -24-D, -26-D Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 559, 610 ou 660 mm)

NTL-PAINT Supports tubulaires non réglables en couleurs *Designer* ou finitions brillantes

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

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 –

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

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

HT-LEADS10 1829-3048 mm Cordons électriques rallongés

HT-LEADS15 3353-4572 mm Cordons électriques rallongés

HT-LEADS20 4877-6096 mm Cordons électriques rallongés

RMB-UGA Boîtier de contrôle à distance avec interrupteur à bascule et témoin

(non disponible sur les modules doubles 240 V) Boîtier disponible uniquement pour rampes simples : boîtier de commande fixé à la rampe

(non disponible sur les modules doubles 240 V) Boîtier disponible uniquement pour rampes simples : boîtier de commande fixé à la rampe

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

Ampoule LED 230 V réglable – Modèles UGAHL-xx, UGAHL-xxD uniquement – Les ampoules doivent être tournées vers le bas

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

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

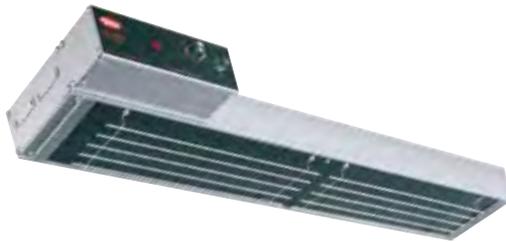


Accessoire
CLED-3000, -4000

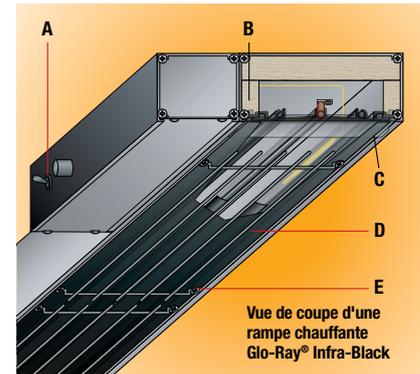
Rampes chauffantes Glo-Ray® Infra-Black®

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 (RMB ou du TCBI doit être précisé et ajouté)

Modèle	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition ^o
GRAIH-18	457 mm	220 ou 240	350	5 kg
GRAIH-24	610 mm	220 ou 240	500	5 kg
GRAIH-30	762 mm	220 ou 240	660	6 kg
GRAIH-36	914 mm	220 ou 240	800	6 kg
GRAIH-42	1067 mm	220 ou 240	950	7 kg
GRAIH-48	1219 mm	220 ou 240	1100	7 kg
GRAIH-54	1372 mm	220 ou 240	1250	8 kg
GRAIH-60	1524 mm	220 ou 240	1400	9 kg
GRAIH-66	1676 mm	220 ou 240	1560	10 kg
GRAIH-72	1829 mm	220 ou 240	1725	15 kg

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

Modèle	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition ^o
GRAIH-18D	457 mm	220 ou 240	700	8 kg
GRAIH-24D	610 mm	220 ou 240	1000	10 kg
GRAIH-30D	762 mm	220 ou 240	1320	10 kg
GRAIH-36D	914 mm	220 ou 240	1600	13 kg
GRAIH-42D	1067 mm	220 ou 240	1900	16 kg
GRAIH-48D	1219 mm	220 ou 240	2200	17 kg
GRAIH-54D	1372 mm	220 ou 240	2500	19 kg
GRAIH-60D	1524 mm	220 ou 240	2800	21 kg
GRAIH-66D	1676 mm	220 ou 240	3120	22 kg
GRAIH-72D	1829 mm	220 ou 240	3450	23 kg

^o N'inclut pas le boîtier de télécommande.

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 66 H mm.

GRAIH-xxD avec intercalaire de 76 mm : 457 à 1829 L x 381 P x 66 H mm.

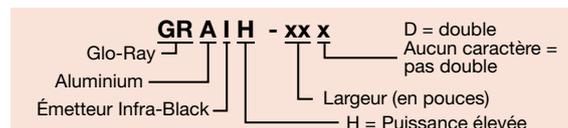
GRAIH-xxD avec intercalaire de 152 mm : 457 à 1829 L x 457 P x 66 H mm.

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 60

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.





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)						
COLOR-15, -18	Boîtiers 381 mm et 457 mm pour modèles doubles GRAIH (sélection de couleur ci-dessous)						
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)						
GLOSS-15, -18	Boîtiers 381 mm et 457 mm pour modèles doubles GRAIH (sélection de finition ci-dessous)						
RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant	BBLACK	Noir Prononcé		
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant				

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

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 –

AIH18WG -AIH72WG Grille de protection des éléments (deux jeux pour les modèles doubles)

AIH4NTL Supports tubulaires non réglables de 102 mm

AIH6NTL Supports tubulaires non réglables de 152 mm

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

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

AIH12NTL-D Supports tubulaires non réglables de 305 mm

AIH14NTL-D Supports tubulaires non réglables de 356 mm

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 –

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 –

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
HT-LEADS10	1829-3048 mm Cordons électriques rallongés
HT-LEADS15	3353-4572 mm Cordons électriques rallongés
HT-LEADS20	4877-6096 mm Cordons électriques rallongés

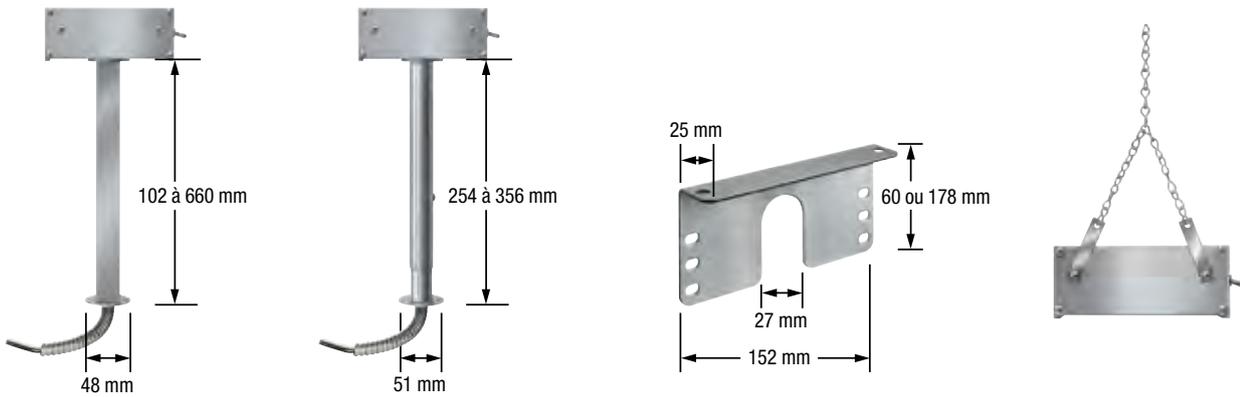
ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment) – voir page 61 pour illustrations

DJ ANGLE	Equerres réglables de 60 mm pour modèles simples
ADJ ANGLE7	Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles simples
ADJ ANGLE-D	Equerres réglables de 60 mm pour modèles doubles
ADJ ANGLE7-D	Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles doubles
CHAIN 1	Chaîne de suspension

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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.
Option à prévoir à l'achat

Supports tubulaires réglables (ATL)

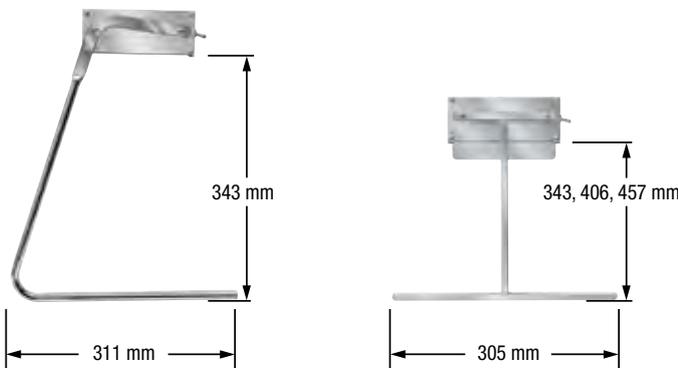
Ces supports tubulaires robustes cachent tous les câbles électriques indispensables aux branchements. Deux paires pour les modèles doubles (pas disponible sur les modèles Ultra-Glo®). Préciser l'emplacement de la puissance à bas régime.
Option à prévoir à l'achat

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).
Accessoire

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).
Accessoire



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).
Accessoire

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).
Option à prévoir à l'achat

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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 fileté 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
RMB-3CE-CE	1 commande à réglage infini	220 ou 240	140 mm
RMB-3DE-CE	1 interrupteur à bascule marche/arrêt	220 ou 240	140 mm
RMB-3EE-CE	2 interrupteurs à bascule	220 ou 240	140 mm
RMB-3HE-CE	1 interrupteur à bascule 1 voyant	220 ou 240	140 mm
RMB-7CE-CE	2 commandes à réglage infini réglage température	220 ou 240	229 mm
RMB-7DE-CE	3 interrupteurs à bascule	220 ou 240	229 mm
RMB-7HE-CE	1 commande à réglage infini, 1 voyant	220 ou 240	229 mm
RMB-7KE-CE	2 interrupteurs à bascule, 2 voyants	220 ou 240	229 mm
RMB-7NE-CE	1 interrupteur à bascule, 1 commande à réglage infini	220 ou 240	229 mm
RMB-7QE-CE	1 interrupteur à bascule, 1 commande à réglage infini, 1 voyant	220 ou 240	229 mm
RMB-14FE-CE	4 commandes à réglage infini	220 ou 240	356 mm
RMB-14EE-CE	4 interrupteurs à bascule	220 ou 240	356 mm
RMB-14KE-CE	3 interrupteurs à bascule, 3 voyants	220 ou 240	356 mm
RMB-14NE-CE	2 interrupteurs à commande continue, 2 voyants	220 ou 240	356 mm
RMB-14QE-CE	2 interrupteurs à bascule, 2 interrupteurs à progression continue	220 ou 240	356 mm
RMB-14YE-CE	1 interrupteur à bascule, 2 interrupteurs à progression continue	220 ou 240	356 mm

RMB obligatoire pour toute rampe avec commande à bascule marche/arrêt au delà de 15 Amps
RMB obligatoire pour toute rampe avec commande à réglage d'intensité au delà de 12,2 Amps

Boîtier de commande à distance
: Un seul RMB doit être utilisé par rampe chauffante et une seule rampe chauffante doit être utilisée par RMB

•• RMB-ATT Le boîtier de commande peut être fixé à la rampe chauffante en usine (pour les modèles GRAH et GRAHL Dual uniquement).

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.

Le choix du boîtier de commande à distance (RMB) est disponible sur : www.hatcocorp.com dans « Resources »

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Option peinture couleur Designer, en remplacement de la couleur standard gris clair anodisé. Les couleurs non-standard ne peuvent pas être retournées

RMB-COLOR	Boîtier de commandes à distance avec couleur <i>Designer</i>						
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit	NAVY	Bleu Marine	COPPER	Cuivre Antique
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit	GREEN	Vert Chasseur		

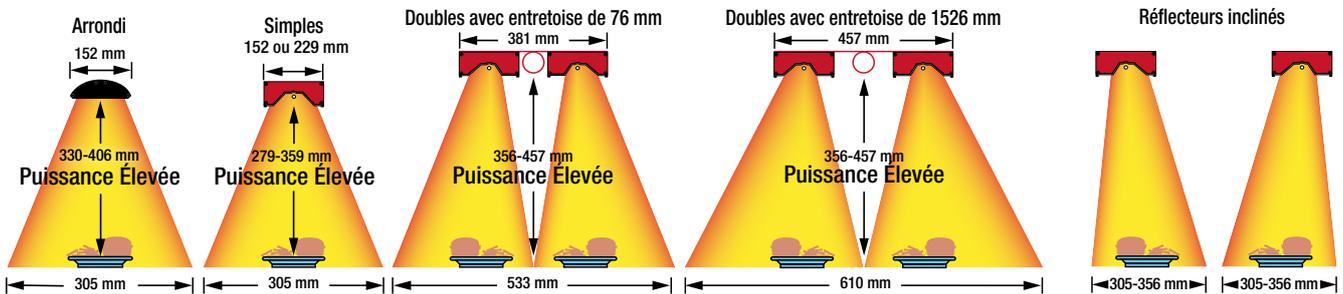
Option peinture finition brillantes, en remplacement de la couleur standard gris clair anodisé. Les couleurs non-standard ne peuvent pas être retournées

RMB-GLOSS	Boîtier de commandes avec finition brillante				
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.

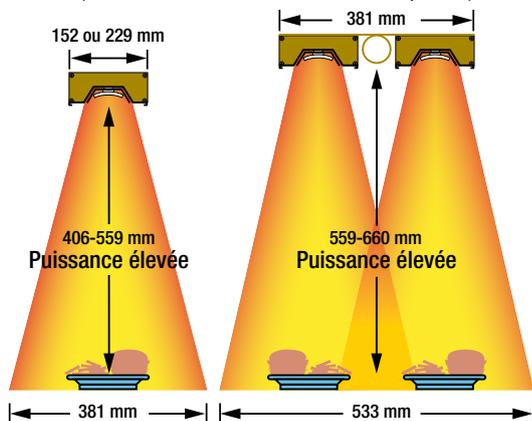
Doubles (GRAH-D, GRAHL-D) –

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.

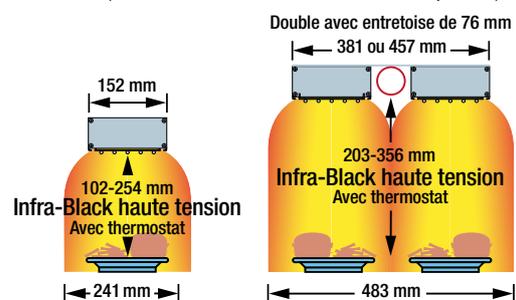
Boîtiers de commandes : N'utilisez pas plus d'un RMB par rampe chauffante et pas plus d'une rampe chauffante par RMB.

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.

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.

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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. 65*



GRFF en Bleu Brillant en option et **UGFF** en finition Gris Brillant en option *pg. 65*



GRFHS-PT26 avec présentoir pour frites (accessoire) *pg. 67*



GRFHS-PT26 avec ruban de support (accessoire) à revêtement dur composé de 8 plis pour cornets de frites (pelle à frites non incluse) *pg. 67*



GRFHS-PTT21 *pg. 67*



GRFSCL-18 avec support de fixation amovible, cordon et prise d'alimentation et bac alimentaire (accessoire) *pg. 67*

Postes de maintien et postes à frites

Optez pour la polyvalence des postes à frites GLOMAX®, Glo-Ray® et Ultra-Glo® Hatco. Avec une source de chaleur placée en haut, en bas ou les deux, ces réchauds offrent une grande flexibilité de conception sans compromettre la qualité des aliments. Idéals pour une utilisation en postes à frites, et dans les zones de service qui exigent un accès fréquent et facile.



GR-B Socle chauffant avec plaque (accessoire)

- À poser – prêt à brancher et utiliser
- Polyvalents et disponibles dans plusieurs tailles, styles et type d'éléments de chauffe pour s'adapter à vos besoins
- Flexibles avec choix pour de la chauffe par le haut, par le bas ou les deux
- Disponibles avec ou sans éclairage
- Interrupteur marche/arrêt en série ; commande à réglage d'intensité de chauffe en option sur les modèles GRFF uniquement

GRFFB avec interrupteur à réglage infini et bacs (accessoire)



- 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)

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
GMFFL	329 x 644 x 445 mm	230	610	10 kg

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
GR-B	324 x 559 x 57 mm	220 ou 240	210 ou 250	9 kg
GRFF	314 x 610 x 400 mm	220 ou 240	500 ou 500	6 kg
GRFFL	314 x 610 x 400 mm	220 ou 240	600 ou 620	6 kg
GRFFB [☞]	324 x 610 x 406-508 mm	220 ou 240	710 ou 750	13 kg
GRFFBL [☞]	324 x 610 x 406-508 mm	220 ou 240	810 ou 870	14 kg

☞ Dégageement 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 66

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
UGFF	314 x 565 x 479 mm	220 ou 240	630 ou 750	7 kg
UGFFL	314 x 565 x 479 mm	220 ou 240	730 ou 870	9 kg
UGFFB	324 x 572 x 559 mm	220 ou 240	840 ou 1000	11 kg
UGFFBL	324 x 572 x 559 mm	220 ou 240	940 ou 1120	13 kg

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 66

x x F F B L	
GR = Glo-Ray	L = éclairage à incandescence
GM = GLOMAX	Aucun caractère = Aucun éclairage
UG = Ultra-Glo	
Frites	B = chauffe par la base
	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
BLACK	Noir
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique

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

Dégagement (du bas de Glo-Ray au sommet de la surface chauffée) (GRFFB, GRFFBL uniquement) – 356 mm standard

305 mm	
406 mm	
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)
INF	Commande à réglage infini (indisponible sur le modèle GR-B, GMFFL, UGFF, UGFFL, UGFFB ou UGFFBL)

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
8PLTBAG	Support huit plis pour sachets de frites – 489 L x 235 P x 51 H mm

Ampoule DEL Chef réglable 230 V – les ampoules doivent être tournées vers le bas

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 68

BACS ET GRILLES – PAGE 150

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



GRFSCL-18 avec support de fixation amovible

POSTES A FRITES A POSER GLO-RAY PUISSANCE RENFORCEE

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
GRFHS-16↔	2	416 x 583 x 576 mm	220 ou 240	1057 ou 1110	24 kg
GRFHS-21↔	2	543 x 721 x 576 mm	220 ou 240	1218 ou 1200	29 kg
GRFHS-26↔	2	670 x 594 x 562 mm	220 ou 240	1243 ou 1129	30 kg
GRFHS-PT26†	2	747 x 577 x 625 mm	220 ou 240	1233 ou 1468	29 kg
GRFHS-PT26†♦	2	747 x 577 x 678 mm	220 ou 240	1233 ou 1468	29 kg
GRFHS-PTT21↔	2	630 x 965 x 572 mm	220 ou 240	1486 ou 1768	45 kg

♦ 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
GRFSC-18^	–	152 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	630 ou 750	5 kg
GRFSCL-18^	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	730 ou 870	6 kg
GRFSCL-18†	–	152 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	630 ou 750	5 kg
GRFSCLR-18†	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	730 ou 870	6 kg
GRFS-24^	–	152 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	500 ou 500	5 kg
GRFSL-24^	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	600 ou 608	6 kg
GRFSR-24^†	–	152 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	500 ou 500	5 kg
GRFSLR-24^†	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	600 ou 620	6 kg

^ L'espace libre de 305, 425, 457 (standard) ou 508 mm, doit être spécifié au moment de la commande.

† Poste à frites sans cordon ou fiche. Câbles d'alimentation à travers le montant-colonne.

^ Précisez une distance de dégagement de 254, 279, 305 ou 330 mm au moment de passer votre commande.

Pour tous les poste à frites à poser avec éléments en céramique :

Position de l'interrupteur à bascule : Modèles à éléments chauffants en céramique : arrière de l'appareil.

Modèles à éléments chauffants à gaine métallique : avant de l'appareil.

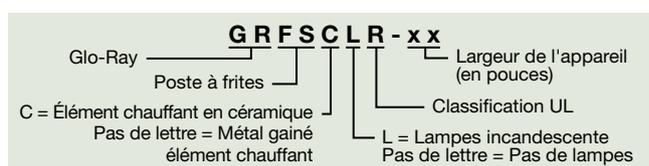
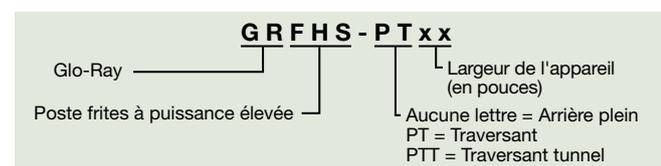
Position du cordon sur GRFS-24 et GRFSL-24 : en haut au milieu, au dos.

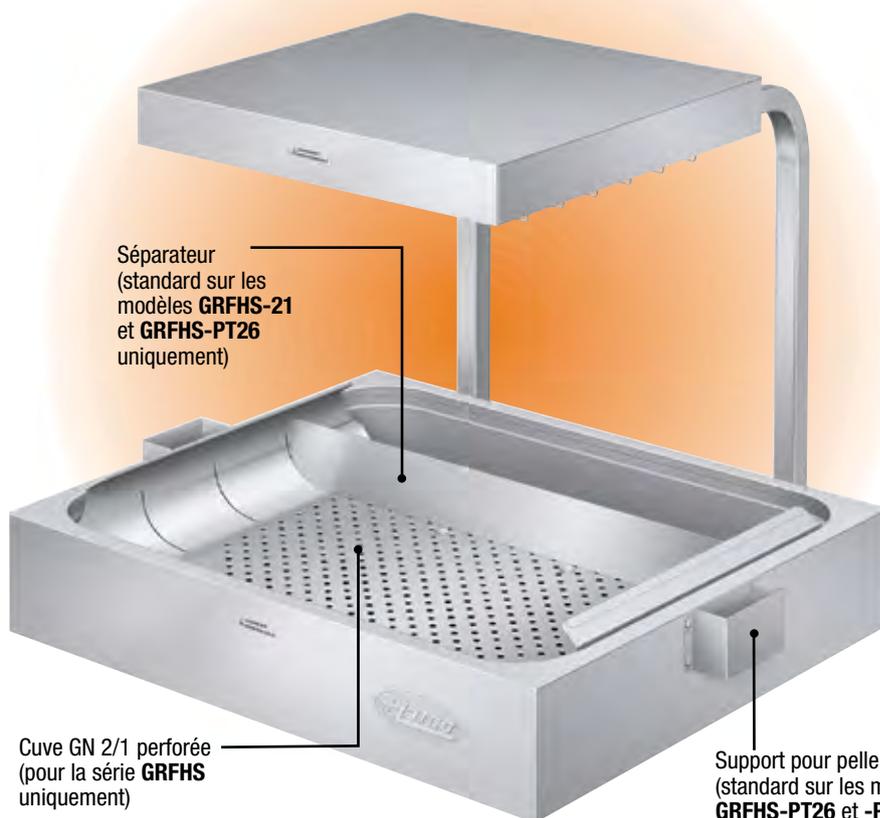
GRFSC-18 and GRFSCL-18: Côté arrière droit.

GRFS, GRFSL, GRFSC, GRFSCL- avec une rampe chauffante pivotante un cordon avec fiche



OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 68





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)



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)
INF	Commande à réglage infini (pour modèles à gaine métallique uniquement)

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
FHS5BAG	Support pour sacs à frites 5 plis (GRFHS-16 et -26) – 286 L x 127 P x 48 H mm
FHS5BOX	Support pour boîtes à frites 5 plis (GRFHS-21 & -26) – 445 L x 127 P x 48 H mm
FHS6BAG	Support pour sacs à frites 6 plis (GRFHS-21, PT26, PTT21) 349 L x 127 P x 51 H mm
FHS6BB	Support pour boîtes à frites 6 plis (GRFHS-21, PT26, PTT21) 438 L x 127 P x 51 H mm
FHS7BAG	Support pour sacs à frites 7 plis (GRFHS-21) – 454 L x 127 P x 48 H mm
PTT16-10BAG	Support pour galettes (GRFHS-21, PT26, PTT21) 381 L x 98 P x 44 H mm
5BH	Support de sacs et pinces et bac perforé de 127 mm (GRFHS-21)
FHS-SH	Support pour pelle à frites (augmente la largeur de l'appareil de 32 mm) standard sur les modèles GRFHS-PT26 et -PTT21
FHSDIV1	Séparateurs (GRFHS-16, -26) – 407 L x 83 H mm

Ampoule DEL Chef réglable 230 V – les ampoules doivent être tournées vers le bas –

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 150



Accessoire **CLED-3000**
et **-4000**

Postes de découpe

*Buffets • Cafétérias
Restaurants d'entreprises*



Modèles **DCSB400-1CM** au-dessus des modèles **HGSM-4060** *pg. 70*



DCSB400-R24-1 avec base de couleur Sable des Bermudes (option) ; support et abat-jour de couleur laiton brillant *pg. 70*



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. 70*



DCSB400-R24-1 avec base couleur Gris Granit en option et pied et abat-jour en Nickel Brillant standard *pg. 70*



GRCsCL-24 avec pare-haleine (accessoire), et planche de découpe *pg. 71*



ACCESSOIRES (CSCL-BOARD illustré) *pg. 71*

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.

- 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
- Lampe munie d'un abat-jour et d'un bras télescopique articulé pivotant sur 30°
- Bases en résine type pierre artificielle de type Swanstone®
- La base chauffante est contrôlée par un thermostat réglable et un interrupteur
- Les bases chauffantes sont constituées de matériaux compatibles avec les aliments et sont disponibles en trois couleurs
- 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



DCS400-1CM avec pied et options : abat-jour en laiton brillant, et bordure couleur Sable Des Bermudes

DCS400-1 avec pied et options : abat-jour en Laiton Brillant, et base noire



DCSB400-R24-1 avec base couleur Sable Des Bermudes en option et pied et abat-jour standard en Nickel Brillant



DCSB400-2420-1 avec une base standard de couleur Starry Sky ainsi que des pieds et un abat-jour standard en laiton brillant



DCSB400-3624-2 avec base de couleur Ciel Étoilé standard ainsi que pieds et abat-jour en Nickel Brillant standard

POSTES DE DÉCOUPE DÉCORATIF

Modèle	Nombre de lampes	Largeur	Zone de la surface de la base chauffante	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
DCS400-1	1	203 mm	—	230	230	15 kg
DCS400-1CM	1	156 mm	—	230	230	9 kg
DCSB400-R24-1	1	660 mm	610 mm de diamètre	230	580	34 kg
DCSB400-2420-1	1	610 mm	610 L x 508 P mm	230	730	38 kg
DCSB400-3624-2	2	914 mm	914 L x 610 P mm	230	1259	60 kg

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 ampoule avec revêtement, une base chauffante, un pare-haleine et une planche à découper.

Dégagement télescopique : DCS400-1, -1CM (bas de l'abat-jour au comptoir) : 406 - 711 mm.

DCSB400-R24-1, -2420-1, -3624-2 (du bas du store au dessus de la planche à découper) : 356 - 660 mm.

Emplacement du cordon : DCS400-1 : Base de l'unité, centre côté serveur. DCS400-1CM: sous comptoir

DCSB400-R24-1 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.

DCSB400-2420-1 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.

DCSB400-3624-2 : Base de l'unité, côté serveur sur la gauche.

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

BCOPPER Culvre Brillant

ABRASS Laiton Antique

ABRONZE Bronze Antique

Base et planche à découper en pierre artificielle (sauf DCS400-1, 1CM), aucun frais supplémentaire. Les objets avec des couleurs non standard ne peuvent faire l'objet d'un retour – Couleur Ciel Étoilé standard –

GGRAN Gris Granit

BSAND Sable Des Bermudes

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

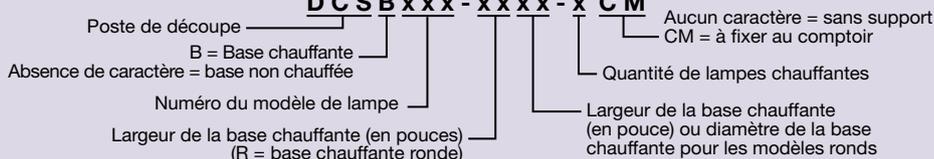
BSAND Sable Des Bermudes



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

DCSBxxx-xxxx-xCM



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)



GRCSCCL-24 avec pare-haleine gauche lèchefrite et planche à découper (accessoires)



Commandes du modèle **GRCSCCLH-24**

GRCSCCLH-24 avec pare-haleine gauche, lèchefrite et planche à découper (accessoires)

POSTES DE DÉCOUPE AVEC ÉLÉMENTS CÉRAMIQUES

Modèle	Dimensions L x P x H*	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
GRCSCCL-24	660 x 711 x 572-724 mm	220 ou 240	1137 ou 990	25 kg
GRCSCCLH-24	660 x 711 x 572-724 mm	220 ou 240	1438 ou 1316	25 kg

* 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)

CSCL-PAN Lèchefrite en acier inoxydable 508 mm x 679 mm x 25 mm (4 kg)

CSCL-BOARD Planche à découper homologuée (bois) NSF – 457 mm x 610 mm x 44 mm (9 kg)

Ampoule DEL Chef réglable 230 V – les ampoules doivent être tournées vers le bas –

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



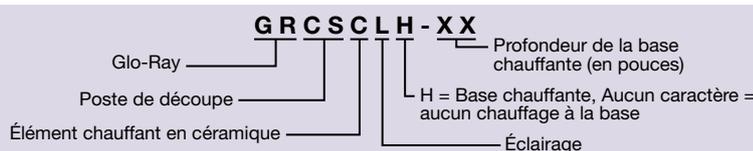
CSCL-PAN



CSCL-BOARD



Accessoire **CLED-3000** et -4000



Portatifs

*Cafétérias • Buffets • Magasins de proximité •
Restaurants • Magasins franchisés*



GRSR-17 présenté en Bleu Marine *Designer*
pg. 73



GRSSR avec rehausseurs de 76 et 127 mm en
option pg. 74



GRSSR20-DL77516 sur base chauffante
en pierre artificielle Ciel Étoilé, couleur
standard pg. 74



GRSS-3618 en pierre artificielle couleur Sable
des Bermudes, couleur optionnelle pg. 76



HBG-2418 disponible en vitro céramique blanche
en option pg. 77



HGSM-4060 pg. 78



GRS-72-I avec bacs (accessoire)
pg. 79



GRHW-1SG pg. 82



GRBW-30 pg. 83

Bases chauffantes rondes

Les bases chauffantes rondes de style contemporain maintiennent les aliments à température de service. Elles sont idéales pour les produits emballés ou derrière un pare-haleine protégeant des aliments non emballés comme des pizzas, des petits pains, des muffins et des biscuits.

- L'unité est conçue pour être utilisée sur un comptoir ou en version encastrable, consultez les dimensions de découpe ci-dessous
- Répartition uniforme de la chaleur avec un élément en bande chauffante
- Socle chauffant à thermostat
- Disponibles dans trois dimensions pour recevoir des plaques rondes a pizza de 381, 432 ou 483 mm de diamètre
- Interrupteur d'alimentation lumineux avec cordon et fiche attachés
- Base en acier inoxydable en option



GRSR-17 avec Blu Marine couleur *Designer* en option et plaque ronde à pizzas (accessoire)

GRSR-19 avec Vert Chasseur couleur *Designer* en option et plaque ronde à pizzas (accessoire)

BASES CHAUFFANTE RONDES

Modèle [Ⓢ]	Dimensions	Tension	Puissance	Poids à l'expédition
	Dia x H	Monophasée	W	
GRSR-15	425 x 98 mm	220 ou 240	250	8 kg
GRSR-17	476 x 98 mm	220 ou 240	325	9 kg
GRSR-19	527 x 98 mm	220 ou 240	400	10 kg

[Ⓢ] 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)

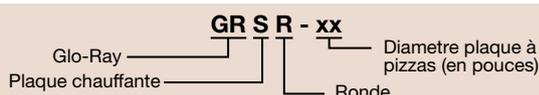
Modèle	Diamètre minimum	Diamètre maximum	Sous le comptoir
GRSR-15	410 mm	413 mm	137 mm
GRSR-17	460 mm	464 mm	137 mm
GRSR-19	511 mm	514 mm	137 mm

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

SS SIDE	Côté en inox
Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir Standard –	
RED	Rouge Chaud
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique

BACS ET GRILLES – PAGE 150

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 chauffants maintiennent un température as produits ou les lignes de buffet.

- Les Bases Chauffantes Rondes Glo-Ray® en Pierre Artificielle à Poser de Hatco sont faites de matériaux approuvés par NSF comme étant sans risque pour les aliments
- Interrupteur à bascule lumineux, cordon et fiche et base chauffante à commande thermostatique inclus pour vous aider à maintenir vos aliments chauds et délicieux
- 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 CHAUFFANTS RONDEN EN PIERRE ARTIFICIELLE, À POSER

Modèles	Dimensions Dia. x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
GRSSR-16	406 x 67 mm	240	250	6 kg
GRSSR-18	457 x 67 mm	240	325	7 kg
GRSSR-20	508 x 67 mm	240	400	8 kg

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 CHAUFFANTS RONDEN EN PIERRE ARTIFICIELLE, AVEC LAMPE DE PRÉSENTATION

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
GRSSR20-DL77516	508 x 572 x 914 mm	240	650	13 kg

Pour toutes les bases chauffantes en pierre artificielle, avec lampe de présentation :

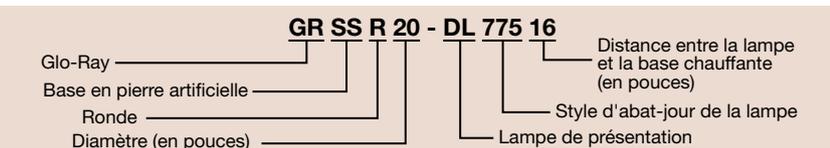
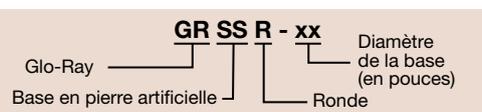
Ampoule : une ampoule transparente de 250 watts, sans revêtement.

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 75





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
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique

Couleurs de pierre artificielle – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard –

SS-GGRAN	Gris Granit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes

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
3RISER18	GRSSR-18
3RISER20	GRSSR-20

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
5RISER18	GRSSR-18
5RISER20	GRSSR-20

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)
----------------------	---

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 présentée avec le revêtement Dekton® de couleur Domoos, revêtement proposé en option.

PLAQUES CHAUFFANTES RECTANGULAIRES EN PIERRE ARTIFICIELLE À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
GRSS-2418	606 x 454 x 66 mm	220 ou 240	635	13 kg
GRSS-3018	759 x 454 x 66 mm	220 ou 240	780	14 kg
GRSS-3618	911 x 454 x 66 mm	220 ou 240	930	16 kg
GRSS-4818 †	1216 x 454 x 157 mm	220 ou 240	1270	21 kg
GRSS-6018 †	1521 x 454 x 157 mm	220 ou 240	1560	26 kg
GRSS-7218 †	1826 x 454 x 157 mm	220 ou 240	1860	31 kg

† 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
SS-BSAND	Sable Des Bermudes

Couleurs de pierre Dekton® – Toutes les plaques équipées de revêtement Dekton ne sont pas retournables à l'usine –

GRSS-2418 – Plaques de maintien en température –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

GRSS-3018 – Plaques de maintien en température –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

GRSS-3618 – Plaques de maintien en température –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

GRSS-4818 – Plaques de maintien en température –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

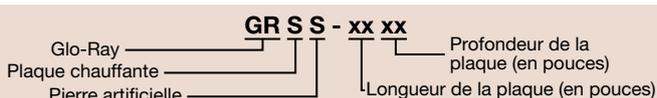
GRSS-6018 – Plaques de maintien en température –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

GRSS-7218 – Plaques de maintien en température –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Les revêtements Dekton® sont proposés en option sur les modèles suivants:

Domoos



Rem



Soke



Remarque: De part sa texture naturelle, le rendu de la matière diffère d'une plaque à l'autre.

Étagères en verre chauffantes rectangulaires à poser

L'étagère de maintien en température en verre dispose d'une surface en verre céramique chauffante qui permet une source de chaleur uniforme sur l'intégralité de la surface ; matériau approuvé pour le contact alimentaire. Elles sont composées de matériaux homologués pour une utilisation alimentaire. Commandes thermostatiques réglables qui permettent de contrôler facilement une température de surface allant de 38 à 90 °C.

- Interrupteur à bascule marche/arrêt lumineux
- Équipées d'une bordure de montage disponible en inox (standard) en option de couleur blanche ou noire *Designer*
- Toutes les unités sont fournies avec un cordon de 1829 mm doté d'une fiche
- Accessoire disponible rebord pour retenue des aliments
- Les plaques offrent grande flexibilité de présentation



HBG-2418



Rebord coudé noir pour aliments HBG-FS-24 (vue détaillée) avec cadre HBG-TRIM-BLK en couleur noire *Designer*, en option



HBG-2418 avec vitre noire standard et cadre en inox



HBG-2418 présentée avec l'option verre blanc, châssis et cadre

ÉTAGERES EN VERRE CHAUFFANTES RECTANGULAIRES À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
HBG-2418	619 x 467 x 64 mm	220 ou 240	425	14 kg
HBG-3018	772 x 467 x 64 mm	220 ou 240	525	15 kg
HBG-3618 †	924 x 467 x 156 mm	220 ou 240	630	17 kg
HBG-4818 †≈	1219 x 467 x 156 mm	220 ou 240	850	19 kg
HBG-6018 †≈	1534 x 467 x 156 mm	220 ou 240	1050	28 kg
HBG-7218 †≈	1838 x 467 x 156 mm	220 ou 240	1260	31 kg

† 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

La butée coudée blanche pour aliments maintient le produit dans la zone de chaleur – Choisissez la taille/couleur

610 mm	HBG-FS-24	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-24	Blanc
672 mm	HBG-FS-30	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-30	Blanc
914 mm	HBG-FS-36	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-36	Blanc
1219 mm	HBG-FS-48	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-48	Blanc
1524 mm	HBG-FS-60	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-60	Blanc
1829 mm	HBG-FS-72	Noire <i>Designer</i>	HBG-FSW-72	Blanc

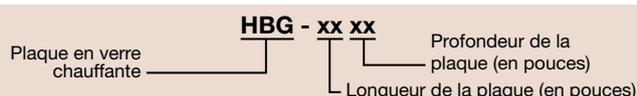
Cadre - Profilé en inox (standard)

HBG-TRIM-BLK Noire *Designer* HBG-TRIM-WHT Blanc

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 inoxydable durable



Une série de **HGSM-4060**



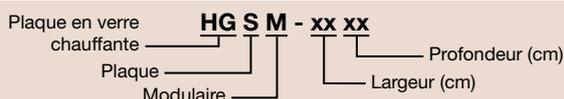
HGSM-4060

ÉTAGÈRE EN VERRE CHAUFFANTE MODULAIRE À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
HGSM-4060	400 x 600 x 58 mm	230	300	8 kg

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
- Températures de contact de 45° à 93°C
- Hauteur de 57 mm sans pieds et de 102 mm avec les pieds



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

PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À POSER

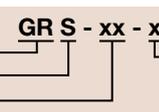
Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
495 mm Profondeur (standard) – accueil des bacs pour table à vapeur de 305 x 508 mm					248 mm Profondeur (C)				
GRS-18-I	457 x 57 mm	220 ou 240	272	7 kg	GRS-18-C	457 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg
GRS-24-I	610 x 57 mm	220 ou 240	381	9 kg	GRS-24-C	610 x 57 mm	220 ou 240	191	5 kg
GRS-30-I	762 x 57 mm	220 ou 240	490	11 kg	GRS-30-C	762 x 57 mm	220 ou 240	245	6 kg
GRS-36-I	914 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg	GRS-36-C	914 x 133 mm	220 ou 240	299	7 kg
GRS-42-I	1067 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	GRS-42-C	1067 x 133 mm	220 ou 240	327	9 kg
GRS-48-I	1219 x 133 mm	220 ou 240	762	16 kg	GRS-48-C	1219 x 133 mm	220 ou 240	381	9 kg
GRS-54-I	1372 x 133 mm	220 ou 240	871	19 kg	GRS-54-C	1372 x 133 mm	220 ou 240	436	10 kg
GRS-60-I	1524 x 133 mm	220 ou 240	980	20 kg	GRS-60-C	1524 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg
GRS-66-I	1676 x 133 mm	220 ou 240	1089	23 kg	GRS-66-C	1676 x 133 mm	220 ou 240	544	12 kg
GRS-72-I	1829 x 133 mm	220 ou 240	1198	25 kg	GRS-72-C	1829 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg
152 mm Profondeur (A)					305 mm Profondeur (D)				
GRS-18-A	457 x 57 mm	220 ou 240	109	5 kg	GRS-18-D	457 x 57 mm	220 ou 240	218	5 kg
GRS-24-A	610 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	GRS-24-D	610 x 57 mm	220 ou 240	272	6 kg
GRS-30-A	762 x 57 mm	220 ou 240	163	6 kg	GRS-30-D	762 x 57 mm	220 ou 240	327	8 kg
GRS-36-A	914 x 133 mm	220 ou 240	191	7 kg	GRS-36-D	914 x 133 mm	220 ou 240	381	9 kg
GRS-42-A	1067 x 133 mm	220 ou 240	245	9 kg	GRS-42-D	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	10 kg
GRS-48-A	1219 x 133 mm	220 ou 240	272	9 kg	GRS-48-D	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	12 kg
GRS-54-A	1372 x 133 mm	220 ou 240	299	10 kg	GRS-54-D	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg
GRS-60-A	1524 x 133 mm	220 ou 240	327	11 kg	GRS-60-D	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg
GRS-66-A	1676 x 133 mm	220 ou 240	354	12 kg	GRS-66-D	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	16 kg
GRS-72-A	1829 x 133 mm	220 ou 240	381	13 kg	GRS-72-D	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	17 kg
197 mm Profondeur (B)					349 mm Profondeur (E)				
GRS-18-B	457 x 57 mm	220 ou 240	109	5 kg	GRS-18-E	457 x 57 mm	220 ou 240	218	6 kg
GRS-24-B	610 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	GRS-24-E	610 x 57 mm	220 ou 240	272	7 kg
GRS-30-B	762 x 57 mm	220 ou 240	163	6 kg	GRS-30-E	762 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg
GRS-36-B	914 x 133 mm	220 ou 240	191	7 kg	GRS-36-E	914 x 133 mm	220 ou 240	381	10 kg
GRS-42-B	1067 x 133 mm	220 ou 240	245	9 kg	GRS-42-E	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg
GRS-48-B	1219 x 133 mm	220 ou 240	272	9 kg	GRS-48-E	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	13 kg
GRS-54-B	1372 x 133 mm	220 ou 240	299	10 kg	GRS-54-E	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	14 kg
GRS-60-B	1524 x 133 mm	220 ou 240	327	11 kg	GRS-60-E	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg
GRS-66-B	1676 x 133 mm	220 ou 240	354	12 kg	GRS-66-E	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	17 kg
GRS-72-B	1829 x 133 mm	220 ou 240	381	13 kg	GRS-72-E	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	18 kg

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 81

	GR S - xx - x		
Glo-Ray			
Plaques chauffantes		I = 495 mm	C = 248 mm
		A = 152 mm	D = 305 mm
		B = 197 mm	E = 349 mm

Plaques de maintien en température Glo-Ray® à poser

continuation...



GRS-30-I option couleur
Designer accessoire :
rail de retenue pour bacs

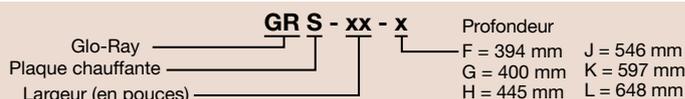
PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À POSER

Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
394 mm Profondeur (F)					546 mm Profondeur (J)				
GRS-18-F	457 x 57 mm	220 ou 240	218	6 kg	GRS-18-J	457 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg
GRS-24-F	610 x 57 mm	220 ou 240	272	8 kg	GRS-24-J	610 x 57 mm	220 ou 240	408	12 kg
GRS-30-F	762 x 57 mm	220 ou 240	327	10 kg	GRS-30-J	762 x 57 mm	220 ou 240	490	14 kg
GRS-36-F	914 x 133 mm	220 ou 240	381	11 kg	GRS-36-J	914 x 133 mm	220 ou 240	572	15 kg
GRS-42-F	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	13 kg	GRS-42-J	1067 x 133 mm	220 ou 240	735	16 kg
GRS-48-F	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	15 kg	GRS-48-J	1219 x 133 mm	220 ou 240	817	17 kg
GRS-54-F	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	17 kg	GRS-54-J	1372 x 133 mm	220 ou 240	898	20 kg
GRS-60-F	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	18 kg	GRS-60-J	1524 x 133 mm	220 ou 240	980	22 kg
GRS-66-F	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	19 kg	GRS-66-J	1676 x 133 mm	220 ou 240	1062	24 kg
GRS-72-F	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	20 kg	GRS-72-J	1829 x 133 mm	220 ou 240	1143	26 kg
400 mm Profondeur (G)					597 mm Profondeur (K)				
GRS-18-G	457 x 57 mm	220 ou 240	245	6 kg	GRS-18-K	457 x 57 mm	220 ou 240	354	9 kg
GRS-24-G	610 x 57 mm	220 ou 240	327	8 kg	GRS-24-K	610 x 57 mm	220 ou 240	463	12 kg
GRS-30-G	762 x 57 mm	220 ou 240	408	10 kg	GRS-30-K	762 x 57 mm	220 ou 240	572	14 kg
GRS-36-G	914 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg	GRS-36-K	914 x 133 mm	220 ou 240	681	15 kg
GRS-42-G	1067 x 133 mm	220 ou 240	572	13 kg	GRS-42-K	1067 x 133 mm	220 ou 240	817	16 kg
GRS-48-G	1219 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	GRS-48-K	1219 x 133 mm	220 ou 240	925	17 kg
GRS-54-G	1372 x 133 mm	220 ou 240	735	17 kg	GRS-54-K	1372 x 133 mm	220 ou 240	1034	20 kg
GRS-60-G	1524 x 133 mm	220 ou 240	817	18 kg	GRS-60-K	1524 x 133 mm	220 ou 240	1143	22 kg
GRS-66-G	1676 x 133 mm	220 ou 240	898	19 kg	GRS-66-K	1676 x 133 mm	220 ou 240	1252	24 kg
GRS-72-G	1829 x 133 mm	220 ou 240	980	20 kg	GRS-72-K	1829 x 133 mm	220 ou 240	1361	26 kg
445 mm Profondeur (H)					648 mm Profondeur (L)				
GRS-18-H	457 x 57 mm	220 ou 240	245	7 kg	GRS-18-L	457 x 57 mm	220 ou 240	381	9 kg
GRS-24-H	610 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg	GRS-24-L	610 x 57 mm	220 ou 240	517	12 kg
GRS-30-H	762 x 57 mm	220 ou 240	408	11 kg	GRS-30-L	762 x 57 mm	220 ou 240	653	15 kg
GRS-36-H	914 x 133 mm	220 ou 240	490	12 kg	GRS-36-L	914 x 133 mm	220 ou 240	789	17 kg
GRS-42-H	1067 x 133 mm	220 ou 240	572	14 kg	GRS-42-L	1067 x 133 mm	220 ou 240	898	20 kg
GRS-48-H	1219 x 133 mm	220 ou 240	653	16 kg	GRS-48-L	1219 x 133 mm	220 ou 240	1034	23 kg
GRS-54-H	1372 x 133 mm	220 ou 240	735	18 kg	GRS-54-L	1372 x 133 mm	220 ou 240	1171	25 kg
GRS-60-H	1524 x 133 mm	220 ou 240	817	20 kg	GRS-60-L	1524 x 133 mm	220 ou 240	1307	27 kg
GRS-66-H	1676 x 133 mm	220 ou 240	898	21 kg	GRS-66-L	1676 x 133 mm	220 ou 240	1443	29 kg
GRS-72-H	1829 x 133 mm	220 ou 240	980	23 kg	GRS-72-L	1829 x 133 mm	220 ou 240	1579	31 kg

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 81





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

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
HC 48-72	GRS-48 à GRS-72
GRS-RECTH	Protection du thermostat

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

GRS-LEGS	Pieds réglables de 102 mm (standard sur modèles GRS-36 et supérieurs)
GRS-SLANT	Kit de pieds inclinés pour modèles de 305 mm de profondeur et plus

Rail de retenue pour bacs en fil chromé pour modèles GRS de 495 mm de profondeur

2 RAIL	2 bacs
3 RAIL	3 bacs
4 RAIL	4 bacs
5 RAIL	5 bacs

THRUSHelf Kit composé de rondelles et de vis pour fixer les étagères GRS sur des étagères en fil inox

BACS ET GRILLES – PAGE 150

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Vitrines de comptoir Glo-Ray®

Les Vitrines de comptoir Hatco augmentent des ventes par impulsion en plaçant des produits fraîchement préparés devant les clients. Encombrant au minimum les comptoirs, ces vitrines sont proposées dans des formes, tailles et couleurs diverses pour le maintien en température d'aliments et de produits emballés.

- Parfait pour traiteurs, supermarchés, épicerie ou stands où l'espace sur comptoir est limité
- Pare-haleine en acrylique solide
- Interrupteur à bascule lumineux pour faciliter l'allumage / l'arrêt
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris améliorent la présentation tout en éliminant le risque de casse d'ampoules
- Socle chauffant thermostaté pour prolonger les temps de maintien en température des produits
- La chaleur infrarouge offre un chaleur jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Surface trempée et réglage des températures à progression continue proposés en option
- GRHW-1SG uniquement : standard : retenue des aliments et bacs 102 mm



GRHW-1SG



GRHW-2P avec bacs à aliments accessoires

VITRINES DE COMPTOIR

Modèle	Description	Dimensions		Tension	Puissance	Poids à l'expédition
		L x P x H	Dimensions du socle L x P			
GRHW-1P	Vitrines de comptoir, 2 ampoules	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220-240	820	16 kg
GRHW-2P	Vitrines de comptoir, 4 ampoules	1099 x 414 x 527 mm	1067 x 349 mm	220-240	1640	31 kg
GRHW-1SG	Etagère horizontale simple, 2 ampoules	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220-240	820	17 kg

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
BLACK	Noir
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique
PANEL	Panneaux latéraux en plexiglas

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Ampoule LED 230 V réglable – options CE pour les tensions d'entrée supérieures à 200 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
4"LEGS	Pieds réglables de 102 mm (en série sur GRHW-2P)

BACS ET GRILLES – PAGE 150
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
GRBW-24	2	638 x 572 x 451 mm	1	220 ou 240	1000	21 kg
GRBW-30	2	791 x 572 x 451 mm	2	220 ou 240	1270	24 kg
GRBW-36	3	943 x 572 x 527 mm	2	220 ou 240	1578	26 kg
GRBW-42	3	1095 x 572 x 527 mm	3	220 ou 240	1728	31 kg
GRBW-48	4	1248 x 572 x 527 mm	3	220 ou 240	2040	34 kg
GRBW-54	4	1400 x 572 x 527 mm	4	220 ou 240	2360	37 kg
GRBW-60	5	1553 x 572 x 527 mm	4	220 ou 240	2680	41 kg
GRBW-66	5	1705 x 572 x 527 mm	5	220 ou 240	2948	44 kg
GRBW-72	5	1857 x 572 x 527 mm	5	220 ou 240	3113	49 kg

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
GR2BW-24	2	768 x 686 x 483 mm	1	220 ou 240	970	35 kg
GR2BW-30	2	921 x 686 x 483 mm	2	220 ou 240	1230	39 kg
GR2BW-36	2	1073 x 686 x 483 mm	2	220 ou 240	1470	44 kg
GR2BW-42	4	1226 x 686 x 559 mm	3	220 ou 240	1790	50 kg
GR2BW-48	4	1378 x 686 x 559 mm	3	220 ou 240	2040	57 kg
GR2BW-54	4	1530 x 686 x 559 mm	4	220 ou 240	2290	59 kg
GR2BW-60	6	1683 x 686 x 559 mm	4	220 ou 240	2660	70 kg
GR2BW-66	6	1835 x 686 x 559 mm	5	220 ou 240	2920	77 kg
GR2BW-72 †	6	1988 x 686 x 559 mm	5	220 ou 240	3185	84 kg

* Quand aucune couleur n'est précisée, les panneaux incrustés et les capuchons d'angle sont noirs.

† Cordon sans fiche, 240 V seulement

Pour tous les présentoirs de buffet *Designer* :

Espace utilisable : largeur de l'étagère moins 165 mm x 552 P mm

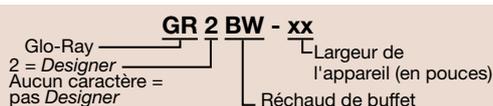
Emplacement cordon électrique : cordon électrique de 1830 mm avec prise situé au centre de la base, du côté du panneau de contrôle.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 84

BACS ET GRILLES – PAGE 150

CAPACITÉ EN NOMBRE DE BACS

Modèle	Contenances De Bac Maximum
GRBW-24, GR2BW-24:	1 bac de grande taille
GRBW-30, -36, GR2BW-30, -36:	2 bacs de grande taille
GRBW-42, -48, GR2BW-42, -48:	3 bacs de grande taille
GRBW-54, -60, GR2BW-54, -60:	4 bacs de grande taille
GRBW-66, -72, GR2BW-66, -72:	5 bacs de grande taille




 GRBW-30 avec bacs
(accessoires)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Profilé aluminium anodisé clair –

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

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

Couleurs de panneaux incrustés Designer, modèles GR2BW – Noir Standard –

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

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

Capuchons d'angle Designer, modèles GR2BW – Noir Standard

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

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
------------------------	-------------------

FRTENCL-36, -42, -48	-36, -42, & -48 modèles
-----------------------------	-------------------------

SIDE-ENCL	Deux panneaux de protection latéraux en acrylique (modèles GRBW seulement)
------------------	--

SIDE-ENCL2	Deux panneaux de protection latéraux en acrylique (modèles GR2BW seulement)
-------------------	---

Surface trempée, modèles GRBW –

HC 24-42	GRBW-24 ~ GRBW-42
-----------------	-------------------

HC 48-72	GRBW-48 ~ GRBW-72
-----------------	-------------------

INF	Commande à réglage infini pour chaleur supérieure seulement (GRBW-24 à -60 et GR2BW-24 à -60 uniquement)
------------	--

9.375BP	Pare-haleine de 238 mm au lieu du pare-haleine standard de 191 mm (modèles GRBW uniquement)
----------------	---

14BP	Pare-haleine de 356 mm au lieu du pare-haleine standard de 191 mm
-------------	---

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

GRBW-LEGS	Pieds réglables 102 mm pour GR2S-24 (standard sur GR2S-42 et modèles plus grands)
------------------	---

2SD-LEGS	Pieds Designer 102 mm pour modèle GR2BW-24 (standard sur GR2BW-30 et modèles plus grands)
-----------------	---

Rail de bac en chrome, modèles GRBW (incompatible avec le pare-haleine avant en acrylique) –

2 RAIL	2 bacs
---------------	--------

3 RAIL	3 bacs
---------------	--------

4 RAIL	4 bacs
---------------	--------

5 RAIL	5 bacs
---------------	--------

Ampoule LED 230 V réglable – options CE pour les tensions d'entrée supérieures à 200 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
----------------------	--

BACS ET GRILLES – PAGE 150

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



CLED-3000, -4000



2 RAIL



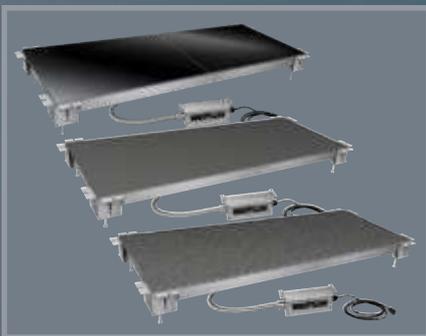
3 RAIL



2SD-LEGS

Encastrables

Cafétérias • Buffets • 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. 86-88*



HCSBFX-48-S en mode maintien en température *pg. 90*



HCSBFX-48-S en mode réfrigéré *pg. 90*



CSSSBX-48-S en couleur Sable des Bermudes encastrée dans un comptoir en pierre artificielle couleur Sable Des Bermudes *pg. 91*



GRSSB-3618 en pierre artificielle Ciel Étoilé encastré dans un comptoir en pierre artificielle *pg. 94*



GRSSB-3618 en pierre artificielle Sable des Bermudes (encastré dans un comptoir en pierre artificielle sous une rampe chauffante **GR2AH-42**) *pg. 94*



HBGB-3618 encastré dans un comptoir en pierre artificielle *pg. 95*



HBGB-3618 disponible en vitrocéramique blanche en option *pg. 95*

*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 ^M	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		
				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
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
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
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

^M 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 de 1 217 mm sont constitués de deux morceaux de verre céramique de taille égale qui créent un joint.

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 –

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

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)

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)

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)

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)

COND-6 Conduit de 1829 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement

COND-10 Conduit de 3048 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



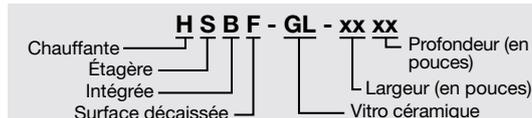
HSBF-SMFLUSH-ITC



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 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 M	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		
				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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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

M 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)

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

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)
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)
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)
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)
COND-6	Conduit de 1829 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement
COND-10	Conduit de 3048 mm (914 mm standard) – Boîtiers de commande ITC à montage encastré et petits boîtiers ITC à montage encastré uniquement

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT

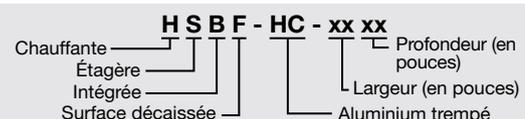


HSBF-SMFLUSH-ITC



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 ENCASTREUR A FLEUR DU PLAN DE TRAVAIL, EN PIERRE ARTIFICIELLE

Modèle ^M	Dimensions de l'ensemble (supports compris)	Dimensions de la plaque de maintien en température	Dimensions de la découpe d'encastrement (avec des rayons d'angle de 10 mm)	Puissance / Intensité		
	L x P x H	L x P	L x P	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
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
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
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

^M 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 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
SS-BSAND	Sable Des Bermudes

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

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)

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)

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)

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)

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)

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)

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



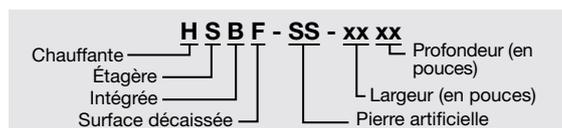
HSBF-SMFLUSH-ITC



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 ...



PLAQUES CHAUDES/FROIDES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR, EN PIERRE ARTIFICIELLE (au même niveau que le comptoir)

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris)	Espace sur l'étagère	Puissance côté chaud (W)	Poids à l'expédition
	L x P			
HCSSBX-2418	686 x 533 mm	607 x 457 mm	371, 405, 441	45 kg
HCSSBX-3018	838 x 533 mm	762 x 457 mm	467, 510, 555	48 kg
HCSSBX-3618	991 x 533 mm	914 x 457 mm	558, 610, 664	54 kg
HCSSBX-4818	1295 x 533 mm	1219 x 457 mm	746, 815, 887	64 kg

* 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)	Espace sur l'étagère	Puissance côté chaud (W)	Poids à l'expédition
	L x P			
HCSSBFX-24-F	686 x 470 mm	610 x 394 mm	325, 355, 387	42 kg
HCSSBFX-24-I	686 x 572 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485	44 kg
HCSSBFX-24-S	686 x 686 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599	48 kg
HCSSBFX-36-F	991 x 470 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577	52 kg
HCSSBFX-36-I	991 x 572 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730	56 kg
HCSSBFX-36-S	991 x 686 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898	62 kg
HCSSBFX-48-F	1295 x 470 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773	59 kg
HCSSBFX-48-I	1295 x 572 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969	68 kg
HCSSBFX-48-S	1295 x 686 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198	76 kg

* 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.

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 90

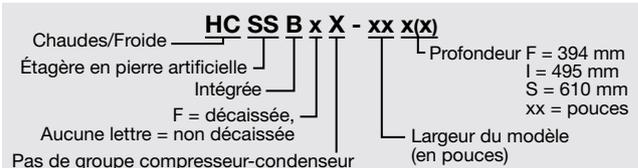
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

REMARQUE : Les modèles ne sont pas certifiés CE ; tous les éléments sont vendus comme composants à certifier soi-même.

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur	Hauteur
	Avec des rayons de 10 mm	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

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



Plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur suite ...



HCSBFX-48-S

PLAQUES CHAUDES/FROIDES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR, SURFACE EN ALUMINIUM À REVÊTEMENT DUR, AVEC SURFACE DÉCAISSÉE

Modèle *	Dimensions de l'ensemble (supports compris) L x P	Espace utilisable sur l'étagère L x P	Puissance côté chaud (W)		Poids à l'expédition
			220V, 230V, 240V		
HCSBFX-24-F	648 x 432 mm	610 x 394 mm	325, 355, 387		34 kg
HCSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485		39 kg
HCSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599		44 kg
HCSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577		48 kg
HCSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730		52 kg
HCSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898		53 kg
HCSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773		55 kg
HCSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969		60 kg
HCSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198		64 kg

* 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.

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

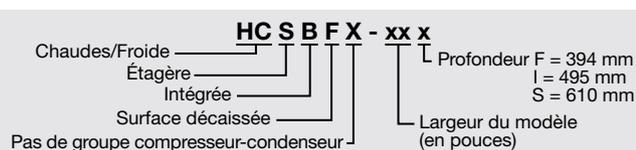
SS-GGRAN	Gris Granit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes

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	

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



Plaques réfrigérées encastrables sans condenseur

Ces plaques réfrigérées, homologuées pour le contact alimentaire sont incontournables pour les buffets, cafétérias, restaurants et plus encore ! Elles offrent aux intégrateurs/fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Barrière thermique brevetée réduisant la condensation et le transfert de température
- Les deux modèles CSSBFX et CSSBX sont des unités à montage par le dessous
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®
- Les modèles CSSBX vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées en pierre (GRSSB) pour un encastrage parfait
- Joint autocollant en silicone inclus



CSSBX-4818
présenté en pierre artificielle couleur Sable des Bermudes, option



CSSBFX-48-S
présenté en pierre artificielle couleur Granit Gris, option

PLAQUES REFRIGERÉES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR (au même niveau que le comptoir)

Modèle *	Dimensions de l'ensemble	Espace sur l'étagère	Puissance W 220V, 230V, 240V	Poids à l'expédition
	(supports compris) L x P	L x P		
CSSBX-2418	686 x 533 mm	607 x 457 mm	17	40 kg
CSSBX-3018	838 x 533 mm	762 x 457 mm	17	45 kg
CSSBX-3618	991 x 533 mm	914 x 457 mm	17	45 kg
CSSBX-4818	1295 x 533 mm	1219 x 457 mm	17	57 kg

* 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.

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	Espace sur l'étagère	Puissance W 220V, 230V, 240V	Poids à l'expédition
	(supports compris) L x P	L x P		
CSSBFX-24-F	686 x 470 mm	610 x 394 mm	17	36 kg
CSSBFX-24-I	686 x 572 mm	610 x 495 mm	17	36 kg
CSSBFX-24-S	686 x 686 mm	610 x 610 mm	17	41 kg
CSSBFX-36-F	991 x 470 mm	914 x 394 mm	17	44 kg
CSSBFX-36-I	991 x 572 mm	914 x 495 mm	17	50 kg
CSSBFX-36-S	991 x 686 mm	914 x 610 mm	17	54 kg
CSSBFX-48-F	1295 x 470 mm	1219 x 394 mm	17	54 kg
CSSBFX-48-I	1295 x 572 mm	1219 x 495 mm	17	59 kg
CSSBFX-48-S	1295 x 686 mm	1219 x 610 mm	17	66 kg

* 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.

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	Hauteur
	Avec des rayons de 10 mm	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

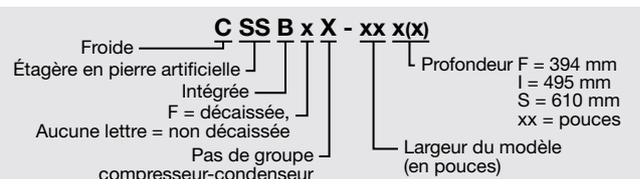
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de pierre artificielle – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – Ciel Étoilé standard

SS-GGRAN Gris Granit

SS-BSAND Sable Des Bermudes

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
CSBFX-24-F	648 x 432 mm	610 x 394 mm	17	29 kg
CSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	17	33 kg
CSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	17	36 kg
CSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	17	31 kg
CSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	17	41 kg
CSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	17	46 kg
CSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	17	53 kg
CSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	17	47 kg
CSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	17	66 kg

* Pas disponible avec marquage CE.

Toutes les plaques réfrigérées, encastrables, avec surface décaissée, (aluminium à revêtement dur) sans condenseur disposent des caractéristiques suivantes :

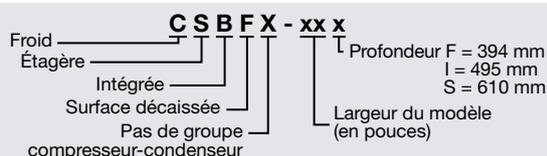
Tension : 220, 230 ou 240.

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
CSUX-24-F	694 x 478 mm	610 x 394 mm	17	34 kg
CSUX-24-I	694 x 579 mm	610 x 495 mm	17	34 kg
CSUX-24-S	694 x 694 mm	610 x 610 mm	17	38 kg
CSUX-36-F	998 x 478 mm	914 x 394 mm	17	41 kg
CSUX-36-I	998 x 579 mm	914 x 495 mm	17	44 kg
CSUX-36-S	998 x 694 mm	914 x 610 mm	17	45 kg
CSUX-48-F	1303 x 478 mm	1219 x 394 mm	17	46 kg
CSUX-48-I	1303 x 579 mm	1219 x 495 mm	17	51 kg
CSUX-48-S	1303 x 694 mm	1219 x 610 mm	17	56 kg

* Pas disponible avec marquage CE.

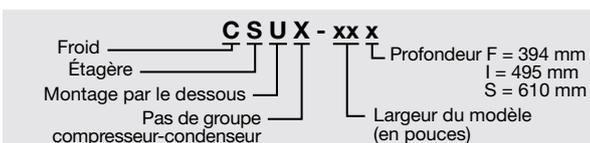
Toutes les plaques réfrigérées montées par le dessous (en aluminium) sans condenseur disposent des caractéristiques suivantes:

Tension : 220, 230 ou 240.

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

PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE RECTANGULAIRES ENCASTRABLES GLO-RAY® ÉTAGÈRES CHAUFFANTES, EFFET PIERRE

Modèle ^M	Dimensions L x P x H	Puissance (W)		Poids à l'expédition
		220V-230V	230V-240V	
GRSSB-2418	651 x 498 x 58 mm	534-583	583-635	14 kg
GRSSB-3018	803 x 498 x 58 mm	655-716	716-780	20 kg
GRSSB-3618	955 x 498 x 58 mm	782-854	854-930	22 kg
GRSSB-4818	1261 x 498 x 58 mm	1068-1166	1166-1270	23 kg
GRSSB-6018	1565 x 498 x 58 mm	1310-1432	1432-1560	25 kg
GRSSB-7218	1869 x 498 x 58 mm	1564-1708	1708-1860	32 kg

^M Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatibles avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chauffe émise par la plaque de maintien en température

Tous les modèles disposent :

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de commande.



Boîtier de commande standard

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Cadre en couleurs Designer (Cadre de boîtier de commande à montage affleurant pour les modèles GRSSB uniquement) Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

RED Rouge Chaud **GRAY** Gris Granit **NAVY** Bleu Marine **COPPER** Cuivre Antique
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

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)
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)
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)
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)
COND-6	Conduit de 1829 mm (914 mm standard), utilisé uniquement avec GRSSB-FLUSH-ITC et GRSSB-SMFLUSH-ITC
COND-10	Conduit de 3048 mm (914 mm standard), utilisé uniquement avec GRSSB-FLUSH-ITC et GRSSB-SMFLUSH-ITC
GRSSB-REC	Encastré plaques de maintien en température en pierre artificielle à encastrer

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

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

Étagères chauffantes rectangulaires en verre à encastrer

Les étagères chauffantes en verre de Hatco possèdent un revêtement vitrocéramique chauffant qui permet d'obtenir une température uniforme sur l'ensemble de la surface. Elles sont composées de matériaux homologués le contact alimentaire. Le thermostat réglable permet un contrôle facile de la température des surfaces chauffantes.

HBGB-3618 avec verre blanc en option



- Les étagères sont fabriquées en matériaux approuvés exempts de contaminants ou d'agents pathogènes
- Équipé d'un contour inox attaché (couleur noir *Designer* ou couleur blanche disponibles)
- Interrupteur à bascule marche/arrêt lumineux

- Comprend un boîtier déporté avec un conduit de 915 mm ainsi qu'un cordon de 1829 mm doté d'une fiche



HBGBH-2418

HBGB-2418 en couleur de vitrocéramique noir standard avec cadre couleur noir *Designer* option



ÉTAGERES CHAUFFANTES RECTANGULAIRES EN VERRE À ENCASTRER

Modèle ^M	Dimensions L x P x H	Puissance (W)		Poids à l'expédition
		220-230V	230-240V	
HBGB-2418	651 x 498 x 55 mm	420-459	459-500	15 kg
HBGB-3018	803 x 498 x 55 mm	525-574	574-625	17 kg
HBGB-3618	955 x 498 x 55 mm	630-689	689-750	18 kg
HBGB-4818 ≈	1260 x 498 x 55 mm	840-918	918-1000	23 kg
HBGB-6018 ≈	1565 x 498 x 55 mm	1050-1148	1148-1250	29 kg
HBGB-7218 ≈	1870 x 498 x 55 mm	1260-1378	1378-1500	34 kg

^M 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

ÉTAGERES EN VERRE CHAUFFANTES FORTE PUISSANCE RECTANGULAIRES À ENCASTRER

Modèle ^M	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
HBGBH-3018	803 x 498 x 67 mm	230	809	15 kg
HBGBH-3618	956 x 498 x 67 mm	230	984	17 kg
HBGBH-4818 ≈	1261 x 498 x 67 mm	230	1268	21 kg
HBGBH-6018 ≈	1565 x 498 x 67 mm	230	1618	25 kg
HBGBH-7218 ≈	1870 x 498 x 67 mm	230	1968	29 kg

^M 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 :

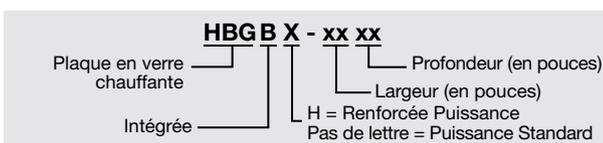
Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de command.

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 96



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



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

Cadre en couleurs (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – standard en acier inoxydable – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

HBGB-BEZEL-BLACK Noir

HBGB-BEZEL-WHITE Blanc

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

HBGB-TRIM-BLK Noire Designer

HBGB-TRIM-WHITE Blanc

HBGBH-NO-TRIM Plaque sans cadre inox – modèles HBGBH uniquement

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)

HBGB-SMFLUSH-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)

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)

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)

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

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

HBGB-REC Étagères en verre chauffantes intégrées avec un dessus en retrait – modèles HBGB uniquement



HBGB-SMFLUSH-TSTAT



HBGB-SMFLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-TSTAT

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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 M	Dimensions L x P x H	Dimensions de la découpe		Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
		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
GRSB-24-I	648 x 533 x 73 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 ou 240	550	13 kg
GRSB-30-F	800 x 432 x 73 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 ou 240	550	11 kg
GRSB-30-I	800 x 533 x 73 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 ou 240	665	13 kg
GRSB-30-O	800 x 800 x 73 mm	775-781 mm	775-781 mm	220 ou 240	985	17 kg
GRSB-36-F	953 x 432 x 73 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 ou 240	642	13 kg
GRSB-36-I	953 x 533 x 73 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 ou 240	780	14 kg
GRSB-36-O	953 x 800 x 73 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 ou 240	1110	17 kg
GRSB-42-F	1105 x 432 x 73 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 ou 240	746	14 kg
GRSB-42-I	1105 x 533 x 73 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 ou 240	885	17 kg
GRSB-48-F	1257 x 432 x 73 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 ou 240	828	15 kg
GRSB-48-I	1257 x 533 x 73 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 ou 240	1000	18 kg
GRSB-48-O	1257 x 800 x 73 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 ou 240	1430	31 kg
GRSB-54-I	1410 x 533 x 73 mm	1384-1391 mm	508-514 mm	220 ou 240	1110	18 kg
GRSB-60-F	1562 x 432 x 73 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 ou 240	1034	18 kg
GRSB-60-I	1562 x 533 x 73 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 ou 240	1220	20 kg
GRSB-60-O	1562 x 800 x 73 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 ou 240	1750	29 kg
GRSB-66-I	1715 x 533 x 73 mm	1689-1695 mm	508-514 mm	220 ou 240	1330	24 kg
GRSB-72-F	1867 x 432 x 73 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 ou 240	1230	20 kg
GRSB-72-I	1867 x 533 x 73 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 ou 240	1440	23 kg
GRSB-72-O	1867 x 800 x 73 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 ou 240	2070	31 kg

M 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 chaleur émise par la plaque de maintien en température.

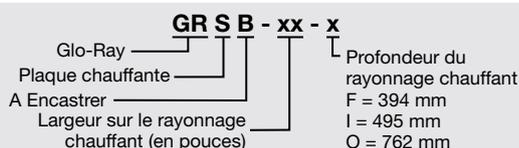
Pour toutes les plaques rectangulaires de maintien en température Glo-Ray à encastrer avec cuves en partie supérieure :

Espace utilisable sur l'étagère chauffante : Largeur de l'ensemble moins 38 mm x profondeur de l'ensemble moins 38 mm.

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de command.

Conduit : 915 mm.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 98



REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.



GRSB-54-I

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

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)
----------------	--

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)
------------------	---

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)
------------------	--

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)
--------------------	---

COND-6	Conduit de 1829 mm (914 mm standard), utilisé uniquement avec GRSB-FLUSH-ITC et GRSB-SMFLUSH-ITC
--------	--

COND-10	Conduit de 3048 mm (914 mm standard), utilisé uniquement avec GRSB-FLUSH-ITC et GRSB-SMFLUSH-ITC
---------	--

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
GRSB-CD-30	Pour modèles GRSB-30
GRSB-CD-36	Pour modèles GRSB-36
GRSB-CD-42	Pour modèles GRSB-42
GRSB-CD-48	Pour modèles GRSB-48
GRSB-CD-54	Pour modèles GRSB-54
GRSB-CD-60	Pour modèles GRSB-60
GRSB-CD-66	Pour modèles GRSB-66
GRSB-CD-72	Pour modèles GRSB-72

Barre avant et barre arrière avec encoches, vendues séparément

GRSB-DIV-F	Pour étagères chauffantes de profondeur F
GRSB-DIV-I	Pour étagères chauffantes de profondeur I
GRSB-DIV-O	Pour étagères chauffantes de profondeur O

BACS ET GRILLES – PAGE 150

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

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.

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 M	Dimensions L x P x H	Dimensions de la découpe		Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition
		Min.-Max. Largeur	Min.-Max. Profondeur			
GRSBF-24-F	648 x 432 x 57 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 ou 240	420	13 kg
GRSBF-24-I	648 x 533 x 57 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 ou 240	550	12 kg
GRSBF-24-S	648 x 648 x 57 mm	622-629 mm	622-629 mm	220 ou 240	762	15 kg
GRSBF-30-F	800 x 432 x 57 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 ou 240	505	11 kg
GRSBF-30-I	800 x 533 x 57 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 ou 240	665	14 kg
GRSBF-30-S	800 x 648 x 57 mm	775-781 mm	622-629 mm	220 ou 240	898	15 kg
GRSBF-36-F	953 x 432 x 57 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 ou 240	590	15 kg
GRSBF-36-I	953 x 533 x 57 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 ou 240	780	14 kg
GRSBF-36-S	953 x 648 x 57 mm	927-933 mm	622-629 mm	220 ou 240	1034	16 kg
GRSBF-36-O	953 x 800 x 57 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 ou 240	1110	17 kg
GRSBF-42-F	1105 x 432 x 57 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 ou 240	685	17 kg
GRSBF-42-I	1105 x 533 x 57 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 ou 240	885	15 kg
GRSBF-42-S	1105 x 648 x 57 mm	1080-1086 mm	622-629 mm	220 ou 240	1198	18 kg
GRSBF-48-F	1257 x 432 x 57 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 ou 240	770	16 kg
GRSBF-48-I	1257 x 533 x 57 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 ou 240	1000	18 kg
GRSBF-48-S	1257 x 648 x 57 mm	1232-1238 mm	622-629 mm	220 ou 240	1334	19 kg
GRSBF-48-O	1257 x 800 x 57 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 ou 240	1430	22 kg
GRSBF-60-F	1562 x 432 x 57 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 ou 240	950	19 kg
GRSBF-60-I	1562 x 533 x 57 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 ou 240	1220	22 kg
GRSBF-60-S	1562 x 648 x 57 mm	1537-1543 mm	622-629 mm	220 ou 240	1634	25 kg
GRSBF-60-O	1562 x 800 x 57 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 ou 240	1750	29 kg
GRSBF-72-F	1867 x 432 x 57 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 ou 240	1130	20 kg
GRSBF-72-I	1867 x 533 x 57 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 ou 240	1440	24 kg
GRSBF-72-S	1867 x 648 x 57 mm	1842-1848 mm	622-629 mm	220 ou 240	1906	27 kg
GRSBF-72-O	1867 x 800 x 57 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 ou 240	2070	31 kg

M Il est recommandé d'encastrer ces plaques de maintien en température dans des plans de travail en inox. Pour les autres surfaces, vérifier que le matériau du plan de travail est compatible avec des températures jusqu'à 93°C. Hatco ne pourra être tenu pour responsable pour des dommages survenus sur le plan de travail par la chaleur émise par la plaque de maintien en température.

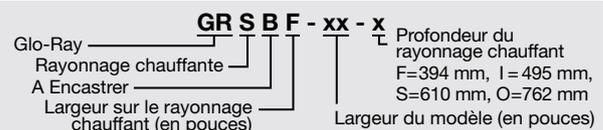
Pour toutes les plaques rectangulaires de maintien en température Glo-Ray® à encastrer avec partie supérieure plane :

Dimensions utiles de la plaque de maintien en température : Longueur de la plaque moins 38 mm x Largeur de la plaque moins 38 mm

Emplacement du cordon : le cordon est relié au boîtier de command.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 100

REMARQUE: Installez le boîtier distant en dehors de la zone de chaleur, sinon des dommages se produiront.





OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

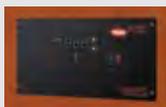
Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) – Profilé en acier inoxydable – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

RED	Rouge Chaud
BLACK	Noir
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique
GRSBF-SS	Surface en acier inoxydable à la place d'une surface trempée (modèles GRSBF uniquement)
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)
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)
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)
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)
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
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

BACS ET GRILLES – PAGE 150 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*



HDWTC-2 présenté avec roulettes de 64 mm, en option, en remplacement des pieds plastiques 102 mm standard *pg. 102*



CDW-3N *pg. 103*



HDW-2 avec bacs de 152 mm de profondeur (bacs GN) *pg. 104*



HDW-3 avec bacs de 152 mm de profondeur (bacs GN) *pg. 104*



HDW-1.5R2 avec panneau de commandes à écran tactile en option *pg. 104*



HDW-1N avec option de commande **HDW-ITC** Commandes électroniques *pg. 104*



HDW-2B en Rouge Chaud *Designer* en option *pg. 105*



HDW-2B avec bacs de 152 mm de profondeur (bacs GN) *pg. 105*

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
HDWTC-1	622 x 650 x 296 mm	220 / 230 / 240	323 / 353 / 384	44 kg
HDWTC-2	622 x 650 x 509 mm	220 / 230 / 240	645 / 704 / 766	81 kg
HDWTC-3	622 x 650 x 722 mm	220 / 230 / 240	966 / 1055 / 1148	99 kg

** 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

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

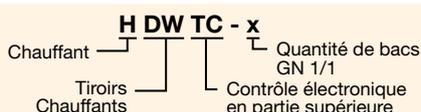
HDW 6" LEG Pieds en inox réglables de 152 mm

HDW-CASTER-2 Roulettes 51 mm de diamètre – entièrement pivotantes, 2 avec frein – (augmente la hauteur de l'unité de 64 mm)

HDW-CASTER-3 Roulettes bloquantes de 76 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 108 mm à la hauteur de l'ensemble)

HDW-CASTER-5 Roulettes bloquantes de 127 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 159 mm à la hauteur de l'ensemble)

BACS ET GRILLES – PAGE 150



Tiroir chauffant à convection

Cette nouvelle unité Hatco est conçue pour maintenir une variété de produits alimentaires en température étroites 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
CDW-3N	420 x 713 x 698 mm	230	933	81 kg

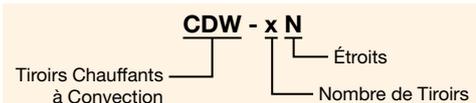
↔ Les poignées des tiroirs ajoutent 35 mm à la profondeur de l'équipement. Les roulettes standard ne sont pas comprises dans la mesure de la hauteur (rajouter 57 mm à la hauteur)

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 150



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.

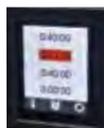
Panneau de commandes électronique avec écran tactile (option)



Température du tiroir



Réglage de la température



Minuteur du tiroir



HDW-2 avec panneau de commandes électronique avec écran tactile et pieds en acier inoxydables 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 (W)	Poids à l'expédition
	La hauteur ne tient pas compte des pieds/roulettes			
Standard				
HDW-1	749 x 575 x 279 mm	220 ou 240	450	44 kg
HDW-2	749 x 575 x 537 mm	220 ou 240	900	76 kg
HDW-3	749 x 575 x 794 mm	220 ou 240	1350	105 kg
HDW-4	749 x 575 x 1051 mm	220 ou 240	1800	135 kg
Étroits				
HDW-1N	530 x 686 x 279 mm	220 ou 240	450	44 kg
HDW-2N	530 x 686 x 537 mm	220 ou 240	900	76 kg
HDW-3N	530 x 686 x 794 mm	220 ou 240	1350	105 kg

↔ 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)	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition
	La hauteur ne tient pas compte des pieds/roulettes			
HDW-1R2	733 x 419 x 378 mm	230	634	41 kg
HDW-1.5R2	733 x 419 x 494 mm	230	909	53 kg
HDW-2R2	733 x 419 x 610 mm	230	1185	61 kg

↔ 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.

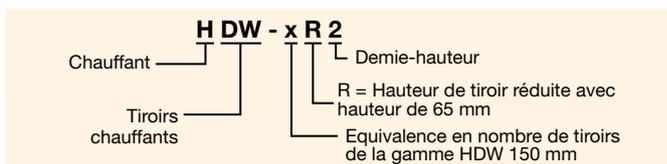
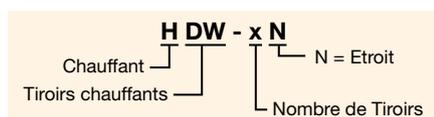
Le HDW-1R2 : 2 bacs 1/1, prof 65 mm ou multiples, livré avec 4 pieds de 102 mm, cordon de 1829 mm avec prise.

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 106

BACS ET GRILLES – PAGE 150



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 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

Tiroirs chauffants

TIROIR CHAUFFANT À ENCASTRER

Modèle	Dimensions (L x P ↔ x H) La hauteur exclut le rebord de fixation avant	Tension Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition Tient compte du poids des bacs
Standard				
HDW-1B	715 x 568 x 248 mm	220 ou 240	450	40 kg
HDW-2B	715 x 568 x 506 mm	220 ou 240	900	72 kg
HDW-3B	715 x 568 x 763 mm	220 ou 240	1350	106 kg
Étroit				
HDW-1BN	494 x 679 x 248 mm	220 ou 240	450	40 kg
HDW-2BN	494 x 679 x 506 mm	220 ou 240	900	72 kg
HDW-3BN	494 x 679 x 763 mm	220 ou 240	1350	106 kg

↔ Ajoutez 35 mm à la profondeur pour la poignée de tiroir.

Tous les modèles à encastrer comportent :

Modèles expédiés avec : conduit.

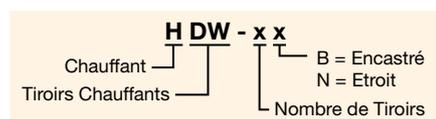
Les modèles avec bacs : fournis avec un 152 mm bac par tiroir.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 106
BACS ET GRILLES – PAGE 150

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
BLACK	Noir
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique
HDW-TTC	Contrôle de température – affichage écran tactile
RD-NOVENT	Pas de ventilation tiroir (HWD-1R2, -1.5R2, -2R2 uniquement)
OS-PAN	Cadre de tiroir maxi et bac 508 mm x 381 mm x 127 mm à la place d'un tiroir standard avec bac (disponible pour les modèles de largeur standard uniquement)
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)
HDW-CHIP	Bac anti-miettes

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

HDW 6" LEG	Pieds en inox réglables de 152 mm (standard sur HDW-4)
HDW-CASTER-2	Roulettes 51 mm de diamètre – entièrement pivotantes, 2 avec frein – (augmente la hauteur de l'unité de 64 mm)
HDW-CASTER-3	Roulettes bloquantes de 76 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 108 mm à la hauteur de l'ensemble)
HDW-CASTER-5	Roulettes bloquantes de 127 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes avec frein – (ajoutent 159 mm à la hauteur de l'ensemble)
HDW-TRIVET	Faux fond perforé (445 x 242 x 13 mm) pour isoler les produits du fond du bac (haut 13 mm)
HDW-SPILL	Récipient pour l'eau/les déversements - un par tiroir (hors options tiroir BIS et récipient OS)
HDW-SPLASH	Défecteur d'éclaboussures - un par tiroir (hors options tiroir BIS et récipient OS)
ST PAN 2	Bacs en inox 527 mm x 324 mm x 64 mm
HDW 6" PAN	Bacs en inox 527 mm x 324 mm x 152 mm

BACS ET GRILLES – PAGE 150
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Option écran tactile

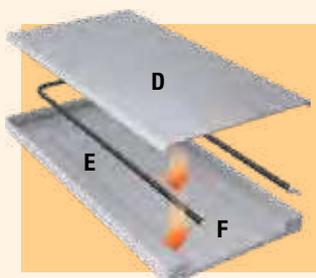
Présenté : Panneau de commande à écran tactile pour le réglage de la température et le minuteur



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 • Restaurants •
Restauration rapide*



Deux **GRSDH-36D** avec étagère inclinée double *pg. 109*



GR2SDH-36 avec panneaux couleur *Designer pg. 111*



HXMS-36D en noir *Designer standard* avec l'éclairage LED *pg. 113*



GRCD-2PD avec option : couleur *Designer vert pg. 116*

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
GRSDS/H-36D	4, 7	914 x 616 x 851 mm	220-230	1669-1824	7,6-7,9	72 kg
GRSDS/H-41D	6, 8	1041 x 616 x 851 mm	220-230	1951-1232	8,9-9,3	83 kg

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)

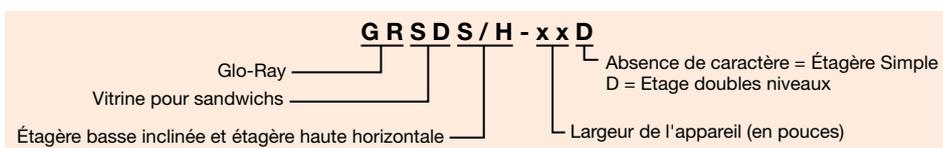
Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – standard Gris Brillant –

RED	Rouge Chaud
BLACK	Noir
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique
15SPACE	Dégagement de 381 mm pour l'étagère supérieure au lieu des 305 mm standard

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)
GRSDH-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – (modèles GRSDS/H, étagère supérieure uniquement)



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
- Les vitrines de plus d'un mètre doivent être dotées de pieds pour une meilleure circulation d'air sur le plan de travail
- Les étagères inclinées ont un angle d'inclinaison de 10°



GRSDH-30 étagère horizontale simple



GRSDS-24D étagère inclinée double avec porte-panneaux option (panneaux non fournis)

Présentoirs de maintien en température

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
Étagère simple						
GRSDH-24	2, 5	610 x 495 x 303 mm	220-230	577 x 419 mm	724-791	22 kg
GRSDH-30	2, 6	762 x 495 x 303 mm	220-230	730 x 419 mm	890-974	25 kg
GRSDH-36	2, 7	914 x 495 x 303 mm	220-230	882 x 419 mm	1074-1174	30 kg
GRSDH-41	3, 8	1041 x 495 x 379 mm	220-230	1009 x 419 mm	1228-1343	34 kg
GRSDH-52	4, 10	1321 x 495 x 379 mm	220-230	1289 x 419 mm	1604-1754	39 kg
GRSDH-60	5, 12	1524 x 495 x 379 mm	220-230	1492 x 419 mm	1830-2001	60 kg
Étagère double						
GRSDH-24D	4, 10	610 x 495 x 643 mm	220-230	577 x 419 mm	1448-1582	40 kg
GRSDH-30D	4, 12	762 x 495 x 643 mm	220-230	730 x 419 mm	1780-1948	45 kg
GRSDH-36D	4, 14	914 x 495 x 643 mm	220-230	882 x 419 mm	2148-2348	54 kg
GRSDH-41D	6, 16	1041 x 495 x 643 mm	220-230	1009 x 419 mm	2456-2686	62 kg
GRSDH-52D*	8, 20	1321 x 495 x 643 mm	220-230	1289 x 419 mm	3208-3508	78 kg
GRSDH-60D*	10, 24	1524 x 495 x 643 mm	220-230	1492 x 419 mm	3660-4002	89 kg

* 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

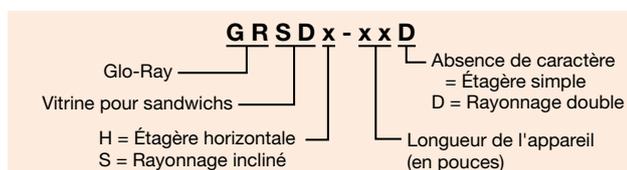
Modèle	Ampoules, Tiges de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition
Étagère simple						
GRSDS-24	2, 5	610 x 616 x 469 mm	220-230	572 x 533 mm	629-688	36 kg
GRSDS-30	2, 6	762 x 616 x 469 mm	220-230	724 x 533 mm	730-799	36 kg
GRSDS-36	2, 7	914 x 616 x 545 mm	220-230	876 x 533 mm	864-946	42 kg
GRSDS-41	3, 8	1041 x 616 x 545 mm	220-230	1003 x 533 mm	1003-1097	44 kg
GRSDS-52	4, 10	1321 x 616 x 545 mm	220-230	1283 x 533 mm	1275-1396	50 kg
GRSDS-60	5, 12	1524 x 616 x 545 mm	220-230	1486 x 533 mm	1665-1820	76 kg
Étagère double						
GRSDS-24D	4, 10	610 x 616 x 820 mm	220-230	572 x 533 mm	1260-1378	52 kg
GRSDS-30D	4, 12	762 x 616 x 820 mm	220-230	724 x 533 mm	1419-1552	64 kg
GRSDS-36D	4, 14	914 x 616 x 820 mm	220-230	876 x 533 mm	1669-1827	73 kg
GRSDS-41D	6, 16	1041 x 616 x 820 mm	220-230	1003 x 533 mm	1951-2135	82 kg
GRSDS-52D	8, 20	1321 x 616 x 820 mm	220-230	1283 x 533 mm	2483-2718	98 kg
GRSDS-60D*	10, 24	1524 x 616 x 820 mm	220-230	1486 x 533 mm	3240-3541	108 kg

* 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 110





Deux GRSDH-36D avec étagères horizontales doubles

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

ITC-S	Contrôle électronique de la température pour vitrine 1 niveau
ITC-D	Contrôle électronique de la température pour vitrine 2 niveaux
SSEND	Panneaux latéraux en acier inoxydable à la place de panneaux en verre

Pare-haleine de 127 mm du côté client (GRSDS un côté, GRSDH deux côtés) –

GRSD24BP	Modèles de 610 mm de large
GRSD30BP	Modèles de 762 mm de large
GRSD36BP	Modèles de 914 mm de large
GRSD41BP	Modèles de 1041 mm de large
GRSD52BP	Modèles de 1321 mm de large
GRSD60BP	Modèles de 1524 mm de large
GRSDFLILOCK1	Plaque de verrouillage de panneau relevable pour les modèles GRSDS-xx, -xxD -24 à -41
GRSDFLILOCK2	Plaque de verrouillage de panneau relevable pour les modèles GRSDS-xx, -xxD -52 à -60

Porte-Panneau porte-étiquettes avant, de la couleur de la vitrine, à prévoir par étagère couleur correspond à celle de l'unité – Étagère supérieure ou intermédiaire –

GRSD-SIGN24	610 L mm. Panneau de 575 L x 100 H x 2 P mm
GRSD-SIGN30	762 L mm. Panneau de 727 L x 100 H x 2 P mm
GRSD-SIGN36	914 L mm. Panneau de 879 L x 100 H x 2 P mm
GRSD-SIGN41	1041 L mm. Panneau de 1006 L x 100 H x P mm
GRSD-SIGN52	1321 L mm. Panneau de 1286 L x 100 H x P mm
GRSD-SIGN60	1524 L mm. Panneau de 1489 L x 100 H x P mm

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
SDS30FLIP	Modèles de 762 mm de large
SDS36FLIP	Modèles de 914 mm de large
SDS41FLIP	Modèles de 1041 mm de large

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
GRSDH30FLIP	Modèles de 762 mm de large
GRSDH36FLIP	Modèles de 914 mm de large
GRSDH41FLIP	Modèles de 1041 mm de large

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)
---------------	--

Ampoules DEL Chef – Ampoule réglable 230 V –

CLED-3000-230	Ampoule LED (similaire à la lumière chaude halogène)
CLED-4000-230	Ampoule LED (similaire à la lumière froide fluorescente)
GRSDH-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – modèle étagère(s) horizontale(s)
GRSDS-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – modèle étagère(s) inclinée(s)

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

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 préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Pratique pour le self-service ou le service rapide
- Deux modèles : une ou deux étagères
- Étagères horizontales ou inclinées
- Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments
- Socle chauffant dur à thermostat pour prolonger le maintien au chaud
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent le produit en valeur

GR2SDH-30
avec panneaux
incrustés
couleur Designer



GR2SDS-30D
en noir Designer
en option



Présentoirs de
maintien en température

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS HORIZONTAUX DESIGNER

Modèle®	Ampoules	Tiges de séparation par étagère	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tension Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition
Une étagère							
GR2SDH-24	2	5	768 x 686 x 459 mm	220-230	603 x 559 mm	800-875	40 kg
GR2SDH-30	2	6	921 x 686 x 459 mm	220-230	759 x 559 mm	1000-1093	55 kg
GR2SDH-36	2	7	1073 x 686 x 459 mm	220-230	911 x 559 mm	1200-1312	59 kg
GR2SDH-42	4	8	1226 x 686 x 459 mm	220-230	1064 x 559 mm	1450-1585	63 kg
GR2SDH-48	4	9	1378 x 686 x 459 mm	220-230	1216 x 559 mm	1650-1804	73 kg
GR2SDH-54	4	10	1530 x 686 x 459 mm	220-230	1368 x 559 mm	1850-2022	78 kg
GR2SDH-60	6	12	1683 x 686 x 459 mm	220-230	1521 x 559 mm	2150-2350	85 kg
Étagère double							
GR2SDH-24D	4	5	768 x 686 x 737 mm	220-230	603 x 559 mm	1600-1749	57 kg
GR2SDH-30D	4	6	921 x 686 x 737 mm	220-230	759 x 559 mm	2000-2186	72 kg
GR2SDH-36D	4	7	1073 x 686 x 737 mm	220-230	911 x 559 mm	2400-2623	93 kg
GR2SDH-42D	8	8	1226 x 686 x 737 mm	220-230	1064 x 559 mm	2900-3170	102 kg
GR2SDH-48D	8	9	1378 x 686 x 737 mm	220-230	1216 x 559 mm	3300-3607	115 kg
GR2SDH-54D †	8	10	1530 x 686 x 737 mm	220-230	1368 x 559 mm	3700-4044	124 kg
GR2SDH-60D †	12	12	1683 x 686 x 737 mm	220-230	1521 x 559 mm	4300-4700	149 kg

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
Une étagère							
GR2SDS-24	2	5	768 x 680 x 579 mm	220-230	603 x 559 mm	800-875	47 kg
GR2SDS-30	2	6	921 x 680 x 579 mm	220-230	759 x 559 mm	1000-1093	50 kg
GR2SDS-36	2	7	1073 x 680 x 579 mm	220-230	911 x 559 mm	1200-1312	62 kg
GR2SDS-42	4	8	1226 x 680 x 579 mm	220-230	1064 x 559 mm	1450-1585	70 kg
GR2SDS-48	4	9	1378 x 680 x 579 mm	220-230	1216 x 559 mm	1650-1804	74 kg
GR2SDS-54	4	10	1530 x 680 x 579 mm	220-230	1368 x 559 mm	1850-2022	83 kg
GR2SDS-60	6	12	1683 x 680 x 579 mm	220-230	1521 x 559 mm	2150-2350	92 kg
Étagère double							
GR2SDS-24D	4	5	768 x 680 x 860 mm	220-230	603 x 559 mm	1600-1749	74 kg
GR2SDS-30D	4	6	921 x 680 x 860 mm	220-230	759 x 559 mm	2000-2186	84 kg
GR2SDS-36D	4	7	1073 x 680 x 860 mm	220-230	911 x 559 mm	2400-2623	91 kg
GR2SDS-42D	8	8	1226 x 680 x 860 mm	220-230	1064 x 559 mm	2900-3170	99 kg
GR2SDS-48D	8	9	1378 x 680 x 860 mm	220-230	1216 x 559 mm	3300-3607	116 kg
GR2SDS-54D †	8	10	1530 x 680 x 860 mm	220-230	1368 x 559 mm	3700-4044	120 kg
GR2SDS-60D †	12	12	1683 x 680 x 860 mm	220-230	1521 x 559 mm	4300-4700	135 kg

® Quand aucune couleur n'est précisée, les panneaux incrustés et les capuchons d'angle sont noirs.

† Sans prise.

Pour tous les modèles à une et deux étagères inclinées Designer :

Emplacement du cordon : À l'arrière, au centre du socle, côté commande.

NOMS DES OPTIONS, ACCESSOIRES ET MODÈLES – PAGE 112


GR2SDS-24D
avec panneaux
4 optionnels
aux couleurs
Designer

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Protection pare-haleine de 127 mm (du côté clients uniquement sur les modèles inclinés)

GR2SD24BP	Sur les grands modèles de 765 mm
GR2SD30BP	Sur les modèles de grande taille 918 mm
GR2SD36BP	Sur les modèles de grande taille 1070 mm
GR2SD42BP	Sur les modèles de grande taille 1222 mm
GR2SD48BP	Sur les modèles de grande taille 1375 mm
GR2SD54BP	Sur les modèles de grande taille 1527 mm
GR2SD60BP	Sur les modèles de grande taille 1680 mm

Portes rabattables en plexiglas (côté commande ou client)

2SDS24FLIP	Sur les grands modèles de 765 mm
2SDS30FLIP	Sur les grands modèles de 918 mm
2SDS36FLIP	Sur les grands modèles de 1070 mm
2SDS42FLIP	Sur les grands modèles de 1222 mm

Portes rabattables doubles en plexiglas (côté commande ou client)

2SDS48FLIP	Sur les grands modèles de 1375 mm
2SDS54FLIP	Sur les grands modèles de 1527 mm
2SDS60FLIP	Sur les grands modèles de 1680 mm

2SDHFRTGLS 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)

2SDHFRTGLS-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)

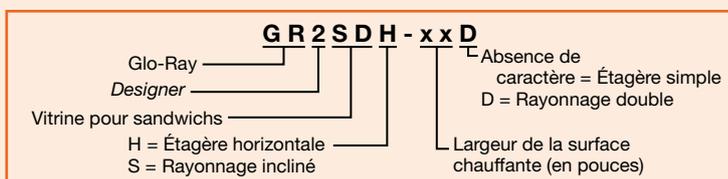
SS-ITC	Contrôle électronique de la température pour modèle 1 niveau
DS-ITC	Contrôle électronique de la température pour modèle 2 niveaux

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

2SD-DIV Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires

Ampoules DEL Chef – Ampoule réglable 230 V –

CLED-3000-230	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière chaude halogène)
CLED-4000-230	Ampoule DEL Chef (similaire à la lumière froide fluorescente)

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE V

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

Couleurs de panneaux incrustés Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir standard –

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

Capuchons d'angle Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

 – Noir standard –
DKGRAY Capuchons d'angle gris foncé

SS-ITC Option

DS-ITC Option

Vitrine chauffante à LED

La nouvelle vitre chauffante avec éclairage LED est élégamment conçue pour maintenir en température des aliments emballés en toute sécurité afin d'attirer vos clients en vente à emporter. Disponible avec étagères inclinées ou horizontales, les présentoirs chauffants à LED sont proposés en modèles étagère simple et étagères doubles.

- Choisissez parmi les modèles à étagères inclinées ou horizontales, simple ou double
- La chaleur infrarouge maintient la chaleur de produits chauds emballés en toute sécurité pendant plusieurs heures
- L'éclairage à LED crée un meilleur éclairage des produits alimentaires en maintien en température
- Avec une étagère de base dotée d'un thermostat à revêtement dur
- Les panneaux latéraux en verre montés sur charnières sont maintenus en place par magnétisme et s'ouvrent vers l'extérieur pour un nettoyage facile
- Une option indiquant la température de contrôle (ITC) améliore le contrôle précis de la température



HXMS-36D en noir
Designer standard

Présentoirs de
maintien en température

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS À LED HORIZONTALES

Modèle	Barres de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace utilisable L x P	Tension	Intensité	Puissance (W)	Poids à l'expédition
Une étagère							
HXMH-24	5	709 x 725 x 555 mm	567 x 552 mm	230	2,9	671	51 kg
HXMH-30	6	861 x 725 x 555 mm	720 x 552 mm	230	3,8	863	60 kg
HXMH-36	7	1013 x 725 x 555 mm	872 x 552 mm	230	4,6	1055	66 kg
HXMH-42	8	1166 x 725 x 555 mm	1025 x 552 mm	230	5,2	1201	73 kg
HXMH-48	9	1318 x 725 x 555 mm	1177 x 552 mm	230	6,1	1392	86 kg
HXMH-54	10	1471 x 725 x 555 mm	1329 x 552 mm	230	6,9	1585	91 kg
HXMH-60	12	1623 x 725 x 555 mm	1482 x 552 mm	230	7,7	1777	94 kg
Étagère double							
HXMH-24D	10	709 x 725 x 835 mm	567 x 552 mm	230	5,8	1342	73 kg
HXMH-30D	12	861 x 725 x 835 mm	720 x 552 mm	230	7,5	1726	84 kg
HXMH-36D	14	1013 x 725 x 835 mm	872 x 552 mm	230	9,2	2110	93 kg
HXMH-42D	16	1166 x 725 x 835 mm	1025 x 552 mm	230	10,4	2402	100 kg
HXMH-48D	18	1318 x 725 x 835 mm	1177 x 552 mm	230	12,1	2784	111 kg
HXMH-54D ^o	20	1471 x 725 x 835 mm	1329 x 552 mm	230	13,8	3170	123 kg
HXMH-60D ^o	24	1623 x 725 x 835 mm	1482 x 552 mm	230	15,5	3554	136 kg

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS À LED INCLINÉS

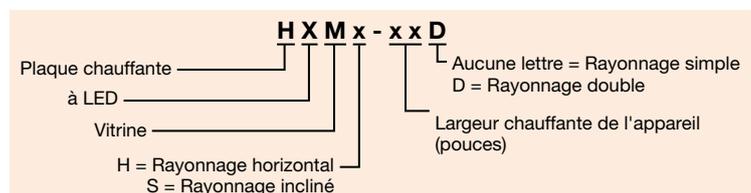
Modèle	Barres de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace utilisable L x P	Tension	Intensité	Puissance (W)	Poids à l'expédition
Une étagère							
HXMS-24	5	709 x 715 x 551 mm	567 x 552 mm	230	2,9	671	51 kg
HXMS-30	6	861 x 715 x 551 mm	720 x 552 mm	230	3,8	863	60 kg
HXMS-36	7	1013 x 715 x 551 mm	872 x 552 mm	230	4,6	1055	68 kg
HXMS-42	8	1166 x 715 x 551 mm	1025 x 552 mm	230	5,2	1201	73 kg
HXMS-48	9	1318 x 715 x 551 mm	1177 x 552 mm	230	6,1	1392	85 kg
HXMS-54	10	1471 x 715 x 551 mm	1329 x 552 mm	230	6,9	1585	93 kg
HXMS-60	12	1623 x 715 x 551 mm	1482 x 552 mm	230	7,7	1777	93 kg
Étagère double							
HXMS-24D	10	709 x 715 x 831 mm	567 x 552 mm	230	5,8	1342	73 kg
HXMS-30D	12	861 x 715 x 831 mm	720 x 552 mm	230	7,5	1726	85 kg
HXMS-36D	14	1013 x 715 x 831 mm	872 x 552 mm	230	9,2	2110	94 kg
HXMS-42D	16	1166 x 715 x 831 mm	1025 x 552 mm	230	10,4	2402	105 kg
HXMS-48D	18	1318 x 715 x 831 mm	1177 x 552 mm	230	12,1	2784	111 kg
HXMS-54D ^o	20	1471 x 715 x 831 mm	1329 x 552 mm	230	13,8	3170	123 kg
HXMS-60D ^o	24	1623 x 715 x 831 mm	1482 x 552 mm	230	15,5	3554	132 kg

^o 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 114





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
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique

HZM-LP	Renfort d'éclairage LED dans les montants de la vitrine
SS-ITC	Contrôle électronique de la température pour modèle 1 niveau
DS-ITC	Contrôle électronique de la température pour modèle 2 niveaux

Pare-haleine de 127mm - Pas compatible avec porte rabattable sur un même côté

HZM24BP	Du côté client sur -24 modèle
HZM30BP	Du côté client sur -30 modèle
HZM36BP	Du côté client sur -36 modèle
HZM42BP	Du côté client sur -42 modèle
HZM48BP	Du côté client sur -48 modèle
HZM54BP	Du côté client sur -54 modèle
HZM60BP	Du côté client sur 60 modèle

Porte rabattable - Pas compatible avec vitre pare-haleine sur un même côté

HZM24FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -24 modèle
HZM30FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -30 modèle
HZM36FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -36 modèle
HZM42FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -42 modèle
HZM48FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -48 modèle
HZM54FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -54 modèle
HZM60FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -60 modèle

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

HZM-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires
---------	---

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
- 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*
- Eclairage à LED pour une présentation optimisée des aliments et une économie d'énergie électrique
- Design supérieur incurvé attrayant. Comprend un support de panneau supérieur intégré pour votre propre signalétique personnalisée, 26,75" x L (679 mm) x 3" x H (76 mm), à l'avant supérieur de l'unité
- Etagère basse en aluminium anodisé et étagère(s) supérieure(s) en verre chauffant



GR3SDS-39DCT
présentée en couleur noir
Designer (couleur standard)



GR3SDS-39TCT présentée
en couleur gris brillant (option)
avec porte-étiquettes

Présentoirs de
maintien en température

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
Vitrine 2 niveaux double GR3SDS-39DCT	995 x 699 x 673 mm	879 x 524 mm	220-230-240	1750-1910-2080	8,0-8,3-8,7	84 kg
Vitrine 3 niveaux triple GR3SDS-39TCT	995 x 699 x 882 mm	879 x 524 mm	220-230-240	2720-2970-3235	12,4-12,9-13,5	104 kg

Pour tous les modèles :

Emplacement du cordon : Côté commande, en bas à droite.

GR3SDS-39xCT

Glo-Ray	Design galbé
3me génération	D = Rayonnage double
Vitres chauffantes	T = Rayonnage triple
Etagères 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
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique

**Finitions Brillantes – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –
Noir standard –**

GGRAY	Gris Grilliant
--------------	----------------

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

4"LEGS	Pieds réglables de 102 mm
3SD-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires

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.

- 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

Le réservoir humidifié se place entre les casseroles



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)

GRCDH-3PD illustré en acier inoxydable standard, avec des bacs alimentaires (accessoires)

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
À une étagère						
GRCD-1P	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	425	43 kg
GRCD-2P	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	780	55 kg
GRCD-3P	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1005	69 kg
À deux étagères						
GRCD-1PD	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	905	45 kg
GRCD-2PD	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1285	77 kg
GRCD-3PD	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1710	95 kg
À une étagère avec humidité*						
GRCDH-1P	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	697	41 kg
GRCDH-2P	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1052	56 kg
GRCDH-3P	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1277	71 kg
À deux étagères avec humidité*						
GRCDH-1PD	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	1177	55 kg
GRCDH-2PD	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1532	79 kg
GRCDH-3PD	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1982	100 kg

* 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 :

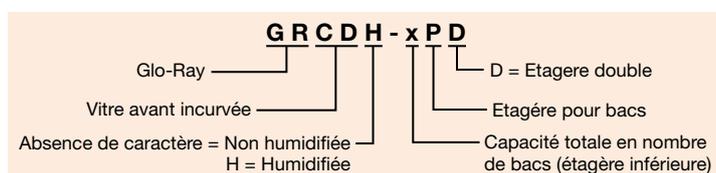
Emplacement du cordon : Côté commande à l'angle droit du socle.

Pour tous les modèles étagères doubles avec humidité :

Contenance du réservoir à eau : 3 litres.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 117

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 152



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
CD2PDFLIP	Modèles à 2 bacs
CD3PDFLIP	Modèles à 3 bacs

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
SKIRT-2P	Modèle à 2 bacs au lieu de rail de bac
SKIRT-3P	Modèle à 3 bacs au lieu de rail de bac
UPPERSKIRT-2P	Bordure de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 2 bacs, au lieu d'arrêt de bac
UPPERSKIRT-3P	Bordure de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 3 bacs, au lieu d'arrêt de bac

Portes coulissantes en verre miroir à la place des portes en verre (côté serveur uniquement) –

Modèles à une étagère –

MIRROR	-1P
MIRROR	-2P
MIRROR	-3P

Modèles à deux étagères –

MIRROR	-1PD
MIRROR	-2PD
MIRROR	-3PD

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

NOMBRE MAXIMUM DE BACS DANS PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS*

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

* All pan capacities shown are for non-humidified models. 64 mm deep pans recommended for bottom shelf of humidified models.

BACS ET GRILLES – PAGE 150**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 précibée 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 GN1/2 sur l'étagère haute et GN 1/1 sur l'étagère basse



GRHDH-2P avec portes coulissantes des 2 côtés, en option, et bacs GN en option

Présentoirs de maintien en température

VITRINES CHAUDES DE PRESENTATION

Modèle ^u	Ampoules	Dimensions (L x P x H) <i>Inclut les pieds</i>	Espace utilisable (L x P)	Tensions Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition
Étagère simple						
GRHD-2P	4	826 x 660 x 635 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	940	54 kg
GRHD-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1350	65 kg
GRHD-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	1785	98 kg
Étagère double						
GRHD-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1310	68 kg
GRHD-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1755	86 kg
GRHD-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2480	104 kg
Étagère simple avec humidification*						
GRHDH-2P	4	826 x 660 x 635 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1212	57 kg
GRHDH-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1622	74 kg
GRHDH-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2329	98 kg
Étagère double avec humidification*						
GRHDH-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1582	80 kg
GRHDH-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	2027	85 kg
GRHDH-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2980	109 kg

^u 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 :

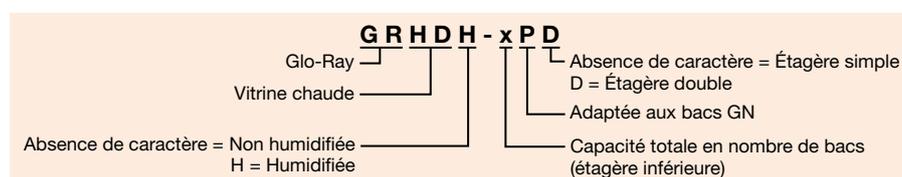
Contenance du réservoir à eau : 2 bacs and 3 bacs : 3 litres.

4 bacs : 6 litres.

Emplacement du cordon : 1829 mm, côté commande à l'angle droit du socle.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 119

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 152





GRHD-4PD avec des cadres de bacs en option.
Étagère supérieure: une UPPERSKIRT-4P
étagère inférieure: une SKIRT-4P.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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
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)
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)
UPPERSKIRT-2P	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 2 bacs, au lieu d'arrêt de bac
UPPERSKIRT-3P	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 3 bacs, au lieu d'arrêt de bac
UPPERSKIRT-4P	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 4 bacs, au lieu d'arrêt de bac
FLIP	Portes basculantes (et non coulissantes) côté service
Portes coulissantes côté client à la place du panneau fixe en verre –	
SLIDE-2P	par ouverture
SLIDE-3P	par ouverture
SLIDE-4P	par ouverture
Portes relevable côté client à la place du panneau fixe en verre –	
FLIP-2P	par ouverture
FLIP-3P	par ouverture
FLIP-4P	par ouverture
Porte coulissante en verre miroir au lieu de la porte coulissante en verre (côté serveur uniquement) –	
MIRROR-2P	par ouverture
MIRROR-3P	par ouverture
MIRROR-4P	par ouverture

BACS ET GRILLES – PAGE 150

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

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*



**GRS2GC-3920-4 and
GRS2GC-3920-2** pg. 121



PWC-12 pg. 122



FDWDE-1X pg. 123



FSDT-2X avec ensemble d'angle de 5 étagères et porte-étiquettes supplémentaires (étiquettes non incluses) pg. 124



IHDCH-45 illustrée avec des bras standard, des élévateurs facultatifs et des supports d'enseigne pg. 128



MDW-1X avec couleur *Designer* standard et capot en option avec découpe de signe rétroéclairée d'un côté (panneau inclus) pg. 130



FST-1-MN Présenté en couleur Bronze, couleur standard pg. 131



FSHC-7W1-EE présentée en noir *Designer* avec des bacs et une ouverture sur la droite pg. 132



FSHC-6W1 armoire présentée avec des bacs GN en option pg. 133

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.

- Les étagères affichent des dimensions de 507 mm de profondeur et 986 mm de longueur, avec un espace de 288 mm entre chaque niveau, pour permettre d'y disposer les sacs pour les livraisons à domicile et les boîtes pour les livraisons
- Les étagères sont en inox avec une chauffe par la base ; chauffe contrôlée par le thermostat électronique
- 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



GRS2GC-3920-2



GRS2GC-3920-4



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

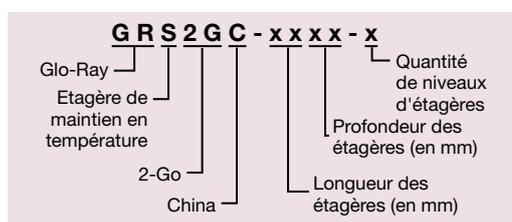
ETAGÈRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Modèle	Description	Dimensions		Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition
		W x D x H					
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
GRS2GC-3920-4	Etagères de maintien en température avec 4 niveaux d'étagères	986 x 507 x 1390 mm		220 ou 240	1393-1648	6,3-6,9	40 kg

Toutes les étagères de maintien en température ont les caractéristiques suivantes:

Et un cordon électrique de 1829 mm avec prise. Support mural anti-basculement inclus sur les modèles GRS2GC-3920-4 uniquement.

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)

Armoires de maintien en température et présentation

CHAUFFE-ASSIETTES

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Ouverture avant L x H	Tension	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition
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
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

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.

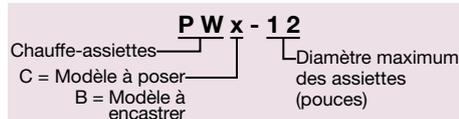
Emplacement du cordon : Dos de l'unité, côté supérieur gauche.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

– **Acier inoxydable Standard** –

PW-BLACK Noir



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
FDWDE-1	1 porte avec étagère rotative et moteur	492 x 530 x 732 mm	220 ou 240	38 kg
FDWDE-1X	1 porte étagère fixe	492 x 530 x 732 mm	220 ou 240	38 kg
FDWDE-2	2 portes, traversante, étagère rotative et moteur	492 x 559 x 732 mm	220 ou 240	40 kg
FDWDE-2X	3 portes, traversante, étagère fixe	492 x 559 x 732 mm	220 ou 240	40 kg

* Les modèles FDWDE-1 et FDWDE-2 incluent le moteur pour rotation du présentoir. Les modèles comportant un X n'ont pas de présentoir rotatif et ne sont PAS prévus pour en recevoir.

* Le présentoir est fourni. Autres présentoirs disponibles.

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.

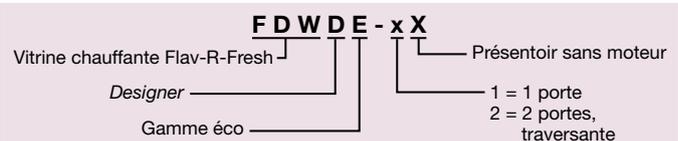
Côté client (modèles deux portes uniquement) : Droite.

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 152



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

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. Étiquette de 162 mm

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

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

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

FDWD-LEGS	Pieds réglables de 102 mm (102-127 mm)
COUPLING	Raccord pour relier plusieurs armoires entre elles. Possible uniquement pour les modèles sans moteur FDWDE-1X et FDWDE-2X
FDWD4TCRR	Étagères pizzas circulaires à quatre niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)
FDW4SMP	Étagères horizontales 4 niveaux (chaque niveau 346 L x 321 P mm)
FDW3TPT	Étagères à bretzels 3 niveaux (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)

ETAGÈRES – PAGE 127

BACS ET GRILLES – PAGE 150

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 sandwichs et bien plus encore.

- Vue panoramique avec côtés et porte en verre trempé pour une rétention maximale de la chaleur
- Régulation de la chaleur et de l'humidité pour prolonger les temps de maintien en température
- Réservoir d'eau 3 litres pour une ambiance humide tout au long de la journée
- La surveillance du niveau d'eau empêche l'élément chauffant de griller et alerte l'opérateur
- Étagères rotatives ou fixes
- Proposés dans deux hauteurs avec une ou deux ouvertures
- Éclairage LED avec revêtement plastique transparent favorise la mise en valeur 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
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
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
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
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
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
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
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
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

* 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.

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 125

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 152

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
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

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

F-LEGS-4	Pieds réglables de 102 mm
COUPLING	Raccord de présentoir sans moteur pour modèles FSD-1X, FSD-2X, FSDT-1X et FSDT-2X (sélectionnez le présentoir circulaire approprié)

GRILLES DE PRÉSENTATION – FSD SEULEMENT –

FSD5SMP	Présentoir polyvalent 5 niveaux (chaque niveau 457 L x 406 P mm)
FSD3TCR	Panier circulaire à 3 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)
FSD3TPR	Présentoir à plaques 3 niveaux (accepte les plaques demi-taille, non fournies)

GRILLES DE PRÉSENTATION – FSDT SEULEMENT –

FSDT7SMP	Présentoir polyvalent 7 niveaux (chaque niveau 457 L x 406 P mm)
FSDT4TCR	Panier circulaire à 4 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)
FSDT5TCR	Panier circulaire à 5 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)
FSDT4TPR	Présentoir à plaques 4 niveaux (accepte les plaques demi-taille, non fournies)
FSDT3SAR	Présentoir d'angle 3 niveaux (étagères inclinées à 15°) (chaque niveau 457 L x 413 P mm)
FSDT3TPT	Présentoir à bretzels 3 niveaux (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)

ÉLÉMENTS DÉCORATIFS – PAGE 126

ETAGÈRES – PAGE 127

BACS ET GRILLES – PAGE 150

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

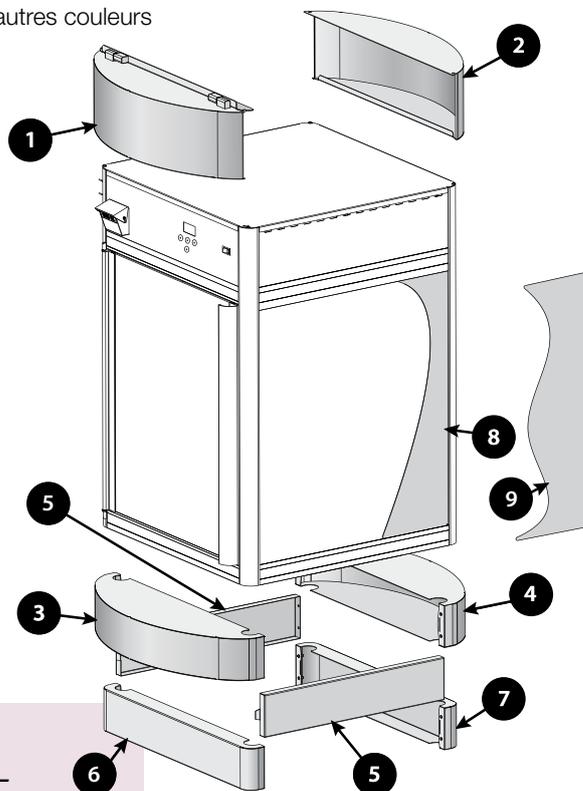
Armoires de maintien
en température
et présentation

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
GRAY	GG	Gris Granit
WHITE	WG	Blanc Granit
NAVY	NB	Bleu Marine
GREEN	HG	Vert Chasseur
COPPER	AC	Cuivre Antique

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

Façades latérales – Couleur Designer à choisir – le noir est standard –

FSD-INSET1 ⑧	Les modèles FSD sont équipés de deux façades latérales courbées
FSD-INSET2 ⑨	Deux panneaux insérés, en forme de vague, pour les modèles FSD
FSDT-INSET1 ⑧	Les modèles FSDT sont équipés de deux façades latérales courbées
FSDT-INSET2 ⑨	Deux panneaux insérés, en forme de vague, pour les modèles FSDT

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
FSD-CUSH ②	Les modèles FSD et FSDT sont équipés d'un couvercle courbé côté clients

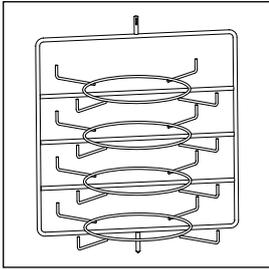
Bases – Nécessite la pose de pieds réglables de 102 mm (non compris) – Couleur Designer à choisir – le noir est standard –

FSD-SQB ③ ⑥ ⑦	Une vitre avant plate ③ et une vitre arrière plate ⑦ (pour une étiquette de largeur 508 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑥ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur), pour les modèles FSD et FSDT
FSD-1CB ③ ⑥ ⑦	Une vitre avant courbée ③ (pour une étiquette de largeur 647 x 93 mm de hauteur) et une vitre arrière plate ⑦ (pour une étiquette de largeur 508 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑥ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur) pour les modèles FSD et FSDT
FSD-2CB ③ ⑥ ④	Une vitre avant courbée ③ et une vitre arrière courbée ④ (pour une étiquette de largeur 647 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑥ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur), pour les modèles FSD et FSDT
F-LEGS-4	Pieds réglables de 102 mm modèles FSD et FSDT
FDWD-LEGS	Pieds réglables de 102 mm modèles FDWDE

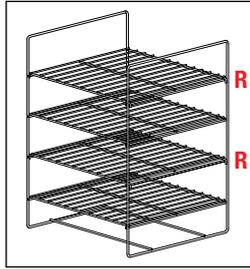
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Choix de présentoir

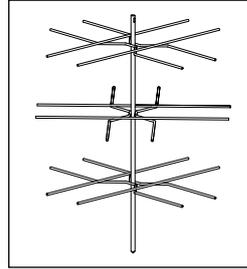
Modèles FDWDE (Page 123)



Présentoir circulaire 4 niveaux FDWD4TCRR
 plaque diamètre max 381 mm
 (83 mm entre les niveaux)

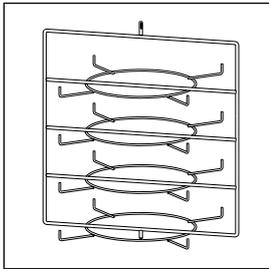


Présentoir polyvalent 4 niveaux FDW4SMP (Max. 457 x 330 mm)
 (Les plaques de four demi-taille conviennent aux modèles FDWD-2 et 2X seulement)
 (95 mm entre les niveaux)

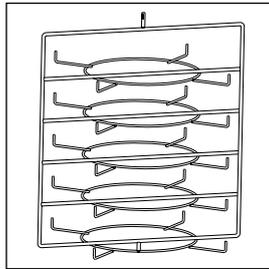


Présentoir à bretzels 3 niveaux FDW3TPT
 (149 mm entre les niveaux)

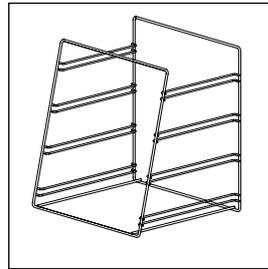
Modèles FSD/FSDT (Page 124)



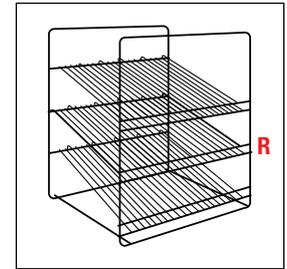
FSDT Présentoir circulaire 4 niveaux FSDT4TCR
 plaque diamètre max 483 mm
 (117 mm entre les niveaux)



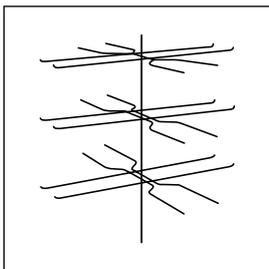
FSDT Présentoir circulaire 5 niveaux FSDT5TCR
 plaque diamètre max 483 mm
 (98 mm entre les niveaux)



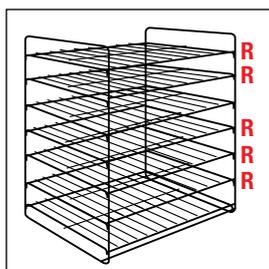
FSDT Présentoir de plaques 4 niveaux FSDT4TPR
 (plaques demi-taille max. 457 mm x 330 mm)
 (89 mm entre les niveaux)



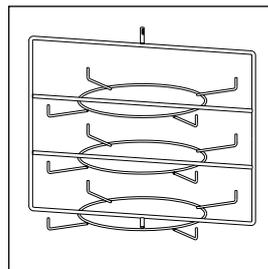
FSDT Présentoir incliné 3 niveaux FSDT3SAR
 (ouverture de 89 mm pour les étagères)



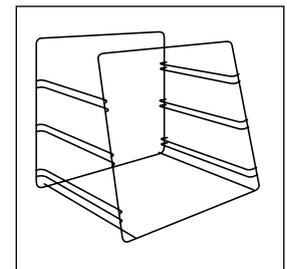
FSDT Présentoir de bretzels 3 niveaux FSDT3TPT
 (149 mm entre les niveaux)



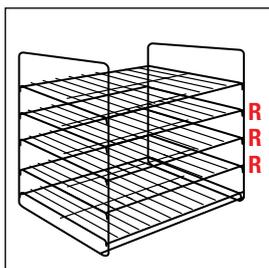
FSDT 7-étagères Présentoir polyvalent FSDT7SMP
 Taille de (plaques demi-taille 457 mm x 330 mm max.)
 (ouverture de 64 mm pour les étagères)



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 restaurer 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 réhausseuses 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
IHDCH-45	1149 x 728 x 766 mm	457 x 530 mm	220-240	2596-3090	11,8-12,8	122 kg

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.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 129
EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU – PAGE 152

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

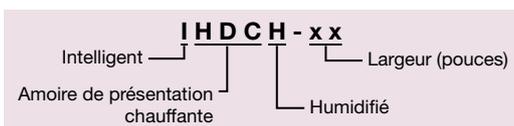
6 bras

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 *Designer* au lieu de l'unité en acier inoxydable

IHDCHBASE-BK-45 Base intérieure en noir *Designer* au lieu d'une base en acier inoxydable pour le modèle IHDCH-45

FRFRD00R-45 Avant, portes battantes pour vitrine IHDCH-35. Couleur assortie à la vitrine (ajouter 102 mm à la profondeur)

ACCESSOIRES (disponible à tout moment)

ADJARM-SS Bras à pizza réglable en acier inoxydable

ADJARM-BK Bras à pizza réglable noir design

SHELF-SS-45 Étagère en inox pour vitrine IHDCH-45 couleur acier inoxydable

SHELF-BK-45 Étagère en inox pour vitrine IHDCH-45 couleur noir *Designer*

RISER12-SS Élévateur 305 mm de diamètre x 38 mm de hauteur en acier inoxydable

RISER12-BK Élévateur 305 mm de diamètre x 38 mm de hauteur en noir *Designer*

RO KIT Système d'osmose inverse avec réservoir de stockage

REGKIT Kit de régulateur de pression d'eau (régulateur, manomètre et vanne d'arrêt)

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

SGNHOLD-BASE-BK Repose sur la base de l'unité en noir *Designer*

SGNHOLD-LARM-SS Côté gauche client en acier inoxydable (se clipse sur le bras)

SGNHOLD-LARM-BK Côté gauche client en noir *Designer* (se clipse sur le bras)

SGNHOLD-RARM-SS Côté droit client en acier inoxydable (se clipse sur le bras)

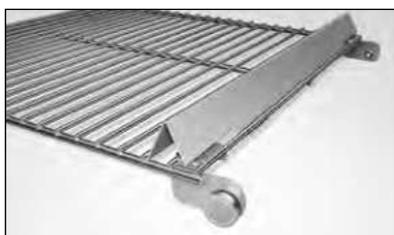
SGNHOLD-RARM-BK Côté droit client en noir *Designer* (se clipse sur le bras)

BACS ET GRILLES – PAGE 150

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Mini présentoirs chauffants

Le mini présentoir chauffant Hatco est parfait pour les biscuits, les pâtisseries, les sandwichs emballés ou en boîte, ou tout autre produit qui ne nécessite pas d'humidité. L'air chaud circule à travers l'ensemble de l'armoire et maintient les aliments à des températures de service sûres. Et le peu d'emprise ne prend qu'un faible espace sur votre comptoir tandis que vous présentez vos offres de petit-déjeuners, déjeuners ou dîners.



Des étagères magnétiques réglables vous offrent de la flexibilité pour une variété de choix de produits

- Des étagères magnétiques réglables permettent des affichages horizontaux ou obliques
- Des côtés en verre trempé et un éclairage incandescent mettent en valeur vos aliments
- Contrôle thermostatique avec interrupteur à bascule
- Disponible en modèle passe-plats 1 ou 2 portes
- Portes peuvent être converties sur place à n'importe quel côté
- Hotte noire avec panneau graphique rétroéclairé découpé qui peut être tourné sur place pour faire face à n'importe quel côté (panneau compris)



MDW-1X avec la couleur *Designer* standard et la hotte avec un panneau découpé rétro-éclairé d'un côté (panneau compris)

MINI MINI PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS SECS - NON-HUMIDIFIÉS

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Ouverture de l'armoire L x H	Tension Monophasée	Poids à l'expédition
MDW-1X	1 porte et 3 étagères	400 x 432 x 646 mm	315 x 396 mm	230	21 kg
MDW-2X	2 portes et 3 étagères	400 x 465 x 646 mm	315 x 396 mm	230	24 kg

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
GRAY	Gris Granit
WHITE	Blanc Granit
NAVY	Bleu Marine
GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique
BCKLIT-MDW	Hotte avec panneau découpé rétroéclairé sur un côté (panneau compris) (nori uniquement)

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 11kg et de 18 kg de produits
- Des lumières incandescentes permettent d'illuminer les produits et de les mettre en avant.



FDWD-1-MN



FST-1-MN Présenté en couleur Bronze, couleur standard

Armoires de maintien
en température
et présentation

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
		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
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

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
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
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
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

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 152

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

Couleurs (supérieur) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Designer Noir Standard –

SS Acier inoxydable

EE-GLASS Porte vitrée au lieu d'une porte en acier inoxydable (n'est pas certifiée Energy Star)

EE-LPCAST Roulettes petit diamètre (uniquement pour le modèle FSHC-5W1-EE) (réduit la hauteur de 57 mm)

EE-PLATFORM Plateforme pour montage directement sur un comptoir au lieu des roulettes (réduit la hauteur de 105 mm)

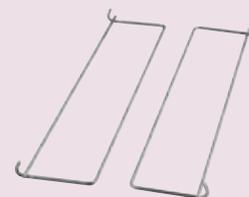
EE-STACK-BLK Matériel d'empilage en noir Designer à revêtement poudré installé sur la partie inférieure de l'armoire pour deux appareils FSHC-7W1 ou FSHC-5W1, à la place des roulettes (l'appareil situé en dessous ne peut pas avoir de pieds)

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)

EE-BUMPER Pare-Chocs de butée (uniquement pour usage avec des roulettes standard) (augmente la hauteur de 3 mm)

EE-4LEGS Pieds de 102 mm (à la place des roulettes, réduit la hauteur de 13 mm)

EE-6LEGS Pieds de 152 mm (à la place des roulettes, augmente la hauteur de 45 mm)



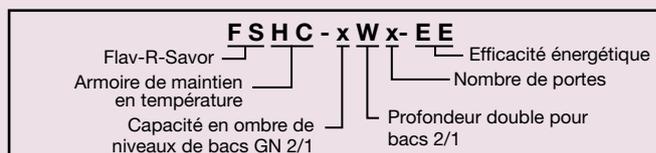
EE-1-SLIDE
Accessoire

ACCESSOIRES (disponible à tout moment)

EE-1-SLIDE Supports filaires pour bacs supplémentaires

BACS ET GRILLES – PAGE 150

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 aliments à des températures de service optimales
- Permet la préparation des plats avant les heures de pointe
- Compatible avec les bacs Gastronorm
- Composants et commandes électriques, réservoir à eau et affiche numérique de la température se situent en haut pour un accès facile
- Hauteur réduite – moins de 762 mm de hauteur et plus large pour une capacité supérieure

- Parois latérales isolées, portes en verre réversible, grosses roulettes pivotantes à frein et cordon de 1829 mm et fiche en série
- Kit de superposition disponible



FSHC-6W1 sur roulettes de 102 mm (standard) présentée avec bacs (accessoires)

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
FSHC-6W1	1 Porte	645 x 751 x 816 mm	546 x 483	220 ou 240	1697	76 kg
FSHC-6W2 [†]	2 Portes	645 x 811 x 816 mm	546 x 483	220 ou 240	1697	82 kg

[†] 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 epoxy 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 152

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

SS Acier inoxydable

Couleurs (supérieur) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris Argent standard –

BLACK Designer Noir

SS Acier inoxydable

6W-SS-DR Dessus en acier inoxydable à la place d'un dessus peint

HD-SS-DR Porte en inox avec poignée

6W1-LPCAST Roulettes petit diamètre, 51 mm, verrouillables, à la place des roulettes standard (51 mm de diamètre avec dégagement de 76 mm)

6W1-STACK Kit de superposition monté sur le dessus de l'armoire pour deux FSHC-6W1 au lieu de roulettes, Gris métallisé

CORDWIND Support pour tenir le cordon durant le transport

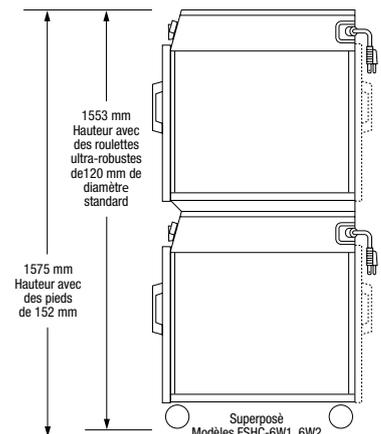
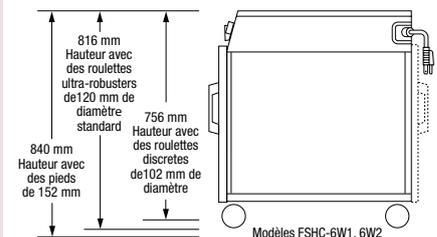
ACCESSOIRE (disponibles à la vente à tout moment)

6W1-SLIDE Supports angulaires pour bacs supplémentaires

BACS ET GRILLES – PAGE 150

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

6W1-SLIDE
Grille



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
FSHC-7-1	1 Porte	578 x 753 x 892 mm	470 x 559 mm	220 ou 240	1697	79 kg
FSHC-7-2†	2 portes, traversante	578 x 812 x 892 mm	470 x 559 mm	220 ou 240	1698	82 kg

* 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 152

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Côtés de l'armoire –

BLACK Designer Noir

SS Acier inoxydable

Couleurs Partie haute de l'armoire / plan de travail – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris Argent standard –

BLACK Designer Noir

SS Acier inoxydable

SS-DR Porte en acier inoxydable à la place d'une porte en verre

HD-SS-DR Porte en inox épais avec poignée de verrouillage

LPCAST Petites roulettes à la place de roulettes standard (51 mm de diamètre avec dégagement de 76 mm)

4LEGS Pieds réglables de 102 mm à la place de roulettes standard

6SS Pieds réglables en acier inoxydable de 152 mm à la place de roulettes standard

7-1-STACK Kit de superposition monté sur le dessus de l'armoire pour deux FSHC-7-1 au lieu de roulettes, Gris métallisé

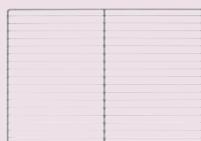
CORDWIND Support pour tenir le cordon durant le transport

ACCESSOIRES (disponibles à la vente à tout moment)

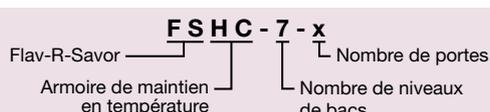
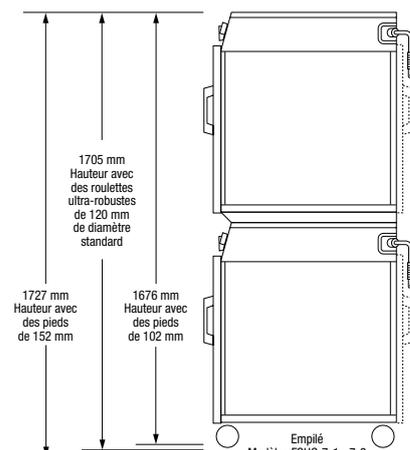
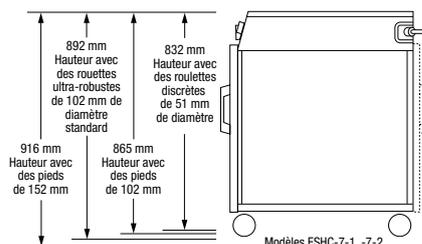
SLIDEWIRE Grille

BACS ET GRILLES – PAGE 150

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	Puissance		Poids à l'expédition
					Hz	(W)	
FSHAC-2 †	2 niveaux	257 x 581 x 460 mm	464 x 232 mm	220, 240	50/60	1750	46 kg
FSHAC-3 †	3 niveaux	257 x 581 x 775 mm	464 x 460 mm	220, 240	50/60	1750	52 kg
FS2HAC-2PT †	2 niveaux traversants	613 x 994 x 468 mm	459 x 206 mm	220, 240	50/60	2538-3022	75 kg
FS2HAC-4PT †	4 niveaux traversants	613 x 994 x 671 mm	464 x 410 mm	220, 240	50/60	3338-3362	86 kg

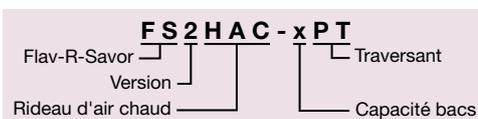
† La hauteur comprend des pieds de 102 mm.

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 150



Plaques à induction

Cafétérias • Buffets • Restaurants

NOUVEAU



IWELB-FUL -A with accessory food pans
pg. 137



IRNG-PC1-36 pg. 138



IRNG-PB1-36 pg. 139



IRNG-PC2F-36 pg. 140



IWRM-CD1-05 pg. 142



IWRM-B1-1313-05 en surface vitrocéramique
blanche pg.143

Cuve induction de maintien en température GN 1/1 à encastrer

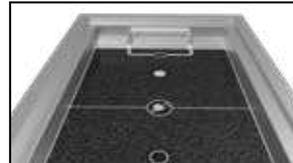
La cuve induction de maintien en température GN 1/1 à encastrer Hatco est de conception simple, robuste, efficace en terme de consommation énergétique, sans aucun branchement en eau. Elle répond à tous les besoins de maintien en température. Sa cuve peut recevoir un bac GN 1/1 de 64 mm ou 104 mm de profondeur. Le bac placé dans la cuve est maintenu en température de façon uniforme et constante.

- Le fond de cuve est une glace vitro-ceramique qui peut s'ajuster facilement pour recevoir en encastrément soit des bacs de 64 mm, soit des bacs de 104 mm de profondeur
- La cuve est prévue pour recevoir un bac GN 1/1 inox ou les multiples de GN 1/2, GN 1/3 ou GN 1/4 en inox
- La cuve contient 2 zones de chauffe avec 2 capteur de température dans chacune des zones
- Le panneau de contrôle déporté, à encastrer peut être programmé en degrés celsius ou fahrenheit, avec des programmations de température de 66°C à 99°C
- La sonde permet le fonctionnement de la plaque à induction dès lors qu'un bac est positionné au contact de la plaque
- Cadre inox d'une seule pièce
- La cuve peut être montée sur un comptoir plan de travail par le haut ou par le bas

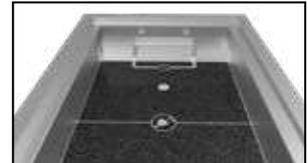
IWELB-FUL-A
présentée avec un bac GN 1/1 64 mm



Panneau de contrôle déporté



IWELB-FUL-A
ajustée pour recevoir un bac GN 1/1 64 mm



IWELB-FUL-A
ajustée pour recevoir un bac GN 1/1 104 mm

CUVE INDUCTION DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GN 1/1 À ENCASTRER

Modèle	Description	Dimensions W x D x H	Tension Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition
IWELB-FUL-A	IWELBFULACEE	613 x 408 x 237 mm	220-230-240	720	20 kg

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

Modèles expédiés avec : Câble de raccordement de 1980 mm entre la cuve et le panneau de contrôle déporté, et un cordon électrique de 1800 mm avec prise.

Emplacement du cordon : Le cordon est situé en bas, à droite de la cuve.

ACCESSOIRE (disponible à la vente à tout moment)

Bacs -

ST PAN 1/3	Bac inox GN 1/3 65 mm
ST PAN 1/2	Bac inox GN 1/2 65 mm
ST PAN 2	Bac inox GN 1/1 65 mm
ST PAN 4	Bac inox GN 1/1 100 mm

Cadres inox -

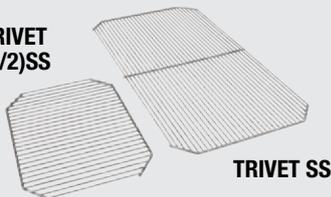
IWELBEZEL-2	Lors du positionnement de 2 unités bord à bord
IWELBEZEL-3	Lors du positionnement de 3 unités bord à bord

Grilles inox fonds de bacs -

TRIVET (1/2) SS	Grille pour bac GN 1/2 (254 x 194 mm)
TRIVET SS	Grille pour bac GN 1/1 (259 x 457 mm)



TRIVET
(1/2)SS



TRIVET SS

IWEL12BAR



IWELBEZEL-3



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 préréglages programmables par l'utilisateur (JPP) 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 pré-réglés 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

Gros plan de la surface vitrocéramique à motifs - rend moins perceptibles les rayures dues à une utilisation intensive



IRNG-PC1-36



Sonde de température des aliments incluse pour une cuisson extrêmement précise

PLAQUE À INDUCTION À FORTE PUISSANCE À POSER

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition
IRNG-PC1-36	IRNGPC136SBCEE	352 x 471 x 94 mm	220-240	3300-3600	10 kg

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 prévu 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 prééglés pour des cycles de cuisson répétés
- 40 W revêtement transparent (Eclairage 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



Sonde de température des aliments incluse pour une cuisson extrêmement précise

PLAQUES A INDUCTION, FORTE PUISSANCE, A ENCASTRER

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition
IRNG-PB1-36	IRNGPB136SBCEE	343 x 368 x 91 mm	220-240	3300-3600	11 kg

Toutes les plaques induction forte puissance ont les caractéristiques suivantes :

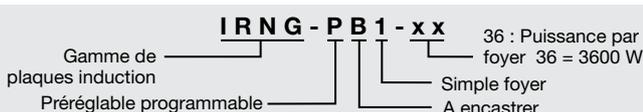
Plaque expédiée avec : câble de 1300 mm de l'unité au panneau de commandes déporté et câble d'alimentation électrique de 1800 mm avec prise ; et une sonde de température

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-

TRIM-PB1-36 Cadre en inox pour que les plaques puissent être montées quasiment à fleur du plan de travail en inox ou en matière similaire



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.



Gros plan de la surface vitrocéramique à motifs - rend moins perceptibles les rayures dues à une utilisation intensive

- 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



IRNG-PC2F-36
Configuration double avant / arrière présenté et proposé comme configuration standard

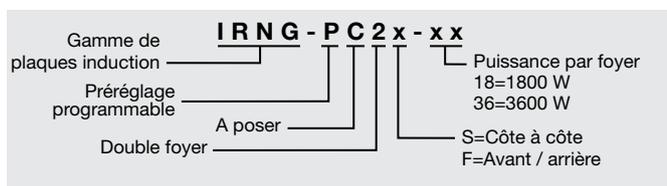


IRNG-PC2S-36
Configuration double avant / arrière présenté et proposé comme configuration standard

PLAQUES À INDUCTION À POSER DOUBLES, FORTE PUISSANCE

Modèle	Número de modèle	Configuration	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (par foyer)	Puissance totale	Poids à l'expédition
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
IRNG-PC2F-36	IRNGPC2F36IEC	Avant/Arrière	356 x 753 x 133 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg
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
IRNG-PC2S-36	IRNGPC2S36IEC	Côte à Côte	630 x 484 x 114 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg

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 coeur 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 celcius, 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 coeur 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 coeur 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

IRNG-PB2-36

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
IRNG-PB2-18	IRNGPB218CEE	350 mm x 699 mm x 157 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg
IRNG-PB2-36	IRNGPB236IEC	350 mm x 699 mm x 157 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg

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 coeur, un câble d'alimentation électrique de 1800 mm et une prise

Emplacement du cordon : Coin inférieur arrière gauche.

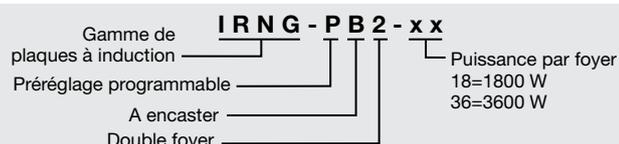
ACCESSOIRE (disponibles à la vente à tout moment)

Maintient la plaque induction quasiment à fleur du comptoir, dans les cas où il n'est pas possible d'encaster 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



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
IWRM-CD1-05	IWRMCD15BCEE	330 x 450 x 57 mm	220/230/240	500	2,3/2,2/2,1	6 kg

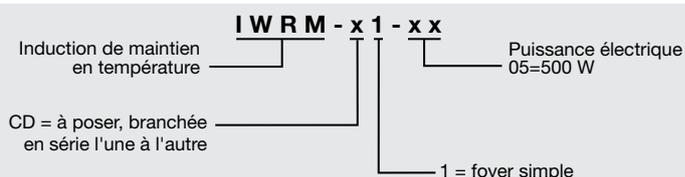
Toutes les plaques induction de maintien en température branchées en série ont les caractéristiques suivantes :

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'interconnexion d'une plaque à l'autre situé en partie arrière, côté gauche en sortie de câble et côté droit en entrée de câble.

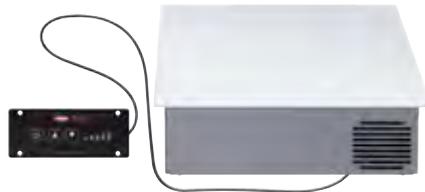


Plaques induction de maintien en température encastrables Palletti®

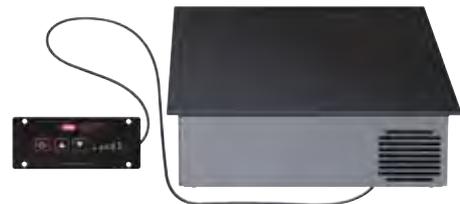
Les plaques induction de maintien en température encastrables Palletti® sont une solution efficace et sûre de présenter les produits maintenus à bonne température. Utilisation idéale sur les buffets et les lignes de service. Les plaques ont 5 programmations de température différentes à sélectionner en 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 en 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		Puissance (W)		Poids à l'expédition		P
			Tension	Ampères	W	Ampères			
IWRM-B1-1313-05	IWRMB113135BCEE	330 x 330 x 108 mm	Noire	220/230/240	500	2,3/2,2/2,1	6 kg	€9	
IWRM-B1-1313-05	IWRMB113135WCEE	330 x 330 x 108 mm	Blanche	220/230/240	500	2,3/2,2/2,1	6 kg	9	

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)

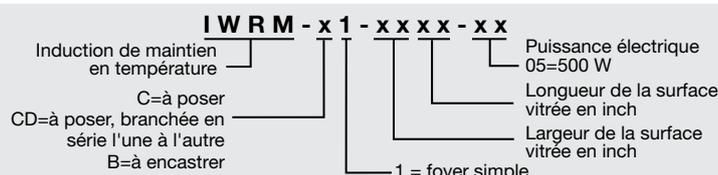
TRIM-IWRM-1B

Cadre en inox pour que les plaques puissent être montées quasiment à fleur du plan de travail en inox ou en matière similaire

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)

IWRM-FLUSHBKT

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

Restaurants & cafés
Restauration rapide



SNACK-2 avec des plaques pour chelkys en option *pg. 145*



RCTWM-2B avec des plaques à gaufres belges standard *pg. 146*



FWM-1B *pg. 147*



TMS2-1H *pg. 148*



TMS-1 *pg. 149*

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
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
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

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
BELGIAN	Plaques à gaufre belges
HEART WAFFLE	Plaque à gaufre norvégienne
COFFEEBEAN	Plaques à grains de café
SANDWICH	Plaques à sandwichs
PANINI	Plaques à paninis
DONUT	Plaques à beignets
CHELKY	Plaques pour batonnets
WM-BRUSH	Brosse en nylon



WM-BRUSH
accessoire



Freestyle

Belgian

Heart Waffle

Coffee Bean

Sandwich

Panini

Donut

Chelky

Appareils de
cuisson légers

SNACK - x

Système de
snacking

1 = Simple
2 = Double

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

Plaqué de cuisson de gaufre belge diam 180 mm



Plaqué de cuisson de 4 mini-gaufres, diam 120 mm



GAUFRIER ROTATIF

Modèle	Numéro de modèle	Description	Dimensions	Tension	Puissance	Intensité	Poids à l'expédition
			L x P x H		W		
FWM-1B	FWM1B.SCHUKO	Rond	295 x 581 x 295 mm	220-240	1235-1470	5,7-6,2	12 kg

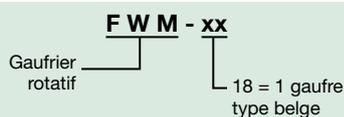
Tous les modèles de gaufriers rotatif Hatco/Suntec présentent :

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
WAF-FORK	Fourchette à gaufres
MINI-WAFFLE	Plaqué de cuisson de 4 mini-gaufres, diam 120 mm



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.

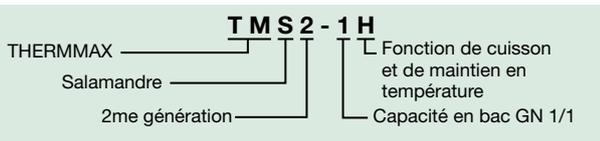
- Mise en fonctionnement des éléments de chauffe supérieurs dès détection d'un produit sur la plaque.
- Le système de détection d'assiette active la salamandre et les éléments chauffants lors de la dépose d'un produit, et les stoppe dès retrait du produit.
- La chauffe est activée uniquement lors de 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
- Panneau de contrôle avec marche/arrêt, minuteur, mode automatique ou manuel, mise en fonction des résistances de chauffe pour durée définie 1-2 ou 3, fonction maintien en température
- Fonction de maintien en température : 25% à 50% de l'intensité de chauffe (à définir)
- Mode automatique : capteur poids / gravité activé pour la mise en fonction dès détection de 500 gr
Mode manuel : salamandre restant éclairée pour une durée définie, temps 1-2 ou 3



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
TMS2-1H	630 x 505 x 568 mm	540 x 373 x 90-262 mm	230	4133	18	1	80 kg
			230/400	4133	6,0	3	

Tous les modèles de salamandres THERM-MAX offrent les caractéristiques suivantes :
Salamandre livrée sans cordon et sans prise, doit être raccordée.



Salamandre THERMMAX®

La salamandre THERMMAX d'Hatco est conçue pour vous permettre de cuire, gratiner, ou réchauffer les aliments.

Sa rapide montée en température est obtenue grâce aux éléments de chauffe performants situés en partie supérieure de la salamandre. La salamandre THERM MAX est éco-efficace et ergonomique

- Ses éléments chauffants haute puissance sont prêts à l'usage en 8 secondes.
- Deux ensembles de sections d'éléments chauffants contrôlés indépendamment offrent souplesse et économie d'énergie
- Panneau de contrôle avec minuteur électro-mécanique, 1 à 10 minutes et sélection de la chauffe avec l'élément gauche uniquement, l'élément droit uniquement pour les 2 éléments chauffants en simultané
- Fabriqué en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une grande durabilité
- Peut être posé sur un comptoir ou fixé sur un mur
- Salamandre livrée avec sa fixation murale
- Ouverture de 90 à 260 mm



SALAMANDRES THERMMAX

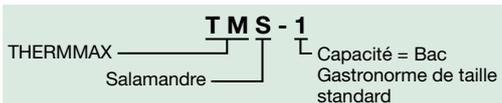
Modèle	Dimensions L x P x H	Zone de cuisson W x D x H	Tension 50/60 Hz	Puissance W	Intensité		Phases	Poids à l'expédition
					8,7	17,4		
TMS-1	600 x 511 x 517 mm	540 x 373 x 90-260 mm	230 230/400	4000 4000	8,7	17,4	1 3	72 kg

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.



Bacs, grilles et faux-fonds

ALUM PAN



18"SHEET PAN



14"PIZZA PAN
15"PIZZA PAN
16"PIZZA PAN
18"PIZZA PAN



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

BACS À

Modèle	Description	Dimensions
ALUM PAN	Plaque demi-taille	457 L x 330 P mm
18"SHEET PAN	Plaque grande taille	457 L x 660 P mm
14"PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	356 mm de diamètre
15"PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	381 mm de diamètre
16"PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	406 mm de diamètre
18"PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	457 mm de diamètre
ST PAN 1/3	Bac inox tiers de taille GN 1/3	324 L x 175 P x 65 H mm
ST PAN 1/2	Bac inox GN 1/2	324 L x 264 P x 65 H mm
ST PAN 2	Bac inox grande taille GN 1/1	324 L x 527 P x 65 H mm
ST PAN 4	Bac inox GN 1/1	324 L x 527 P x 100 H mm



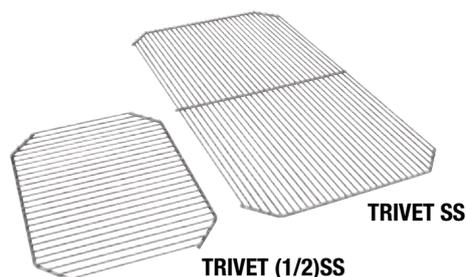
HDW 4" PAN



HDW 6" PAN

BACS POUR TIROIRS CHAUFFANTS ET FAUX-FONDS

Modèle	Description	Dimensions
HDW 4" PAN	Bac inox GN 1/1	324 L x 527 P x 102 H mm
HDW 6" PAN	Bac inox GN 1/1	324 L x 527 P x 152 H mm
Faux-fonds –		
TRIVET (1/2)SS	Faux-fond grille inox GN 1/2	259 L x 194 P mm
TRIVET SS	Faux-fond grille inox GN 1/1	259 L x 457 P mm



TRIVET (1/2)SS

TRIVET SS

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.



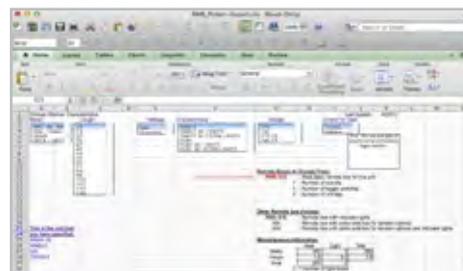
RESOURCES

- 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

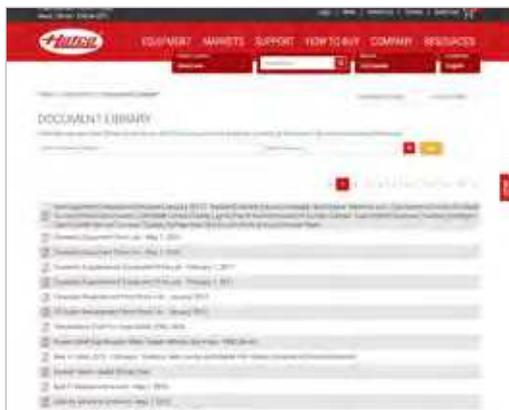
BUILD A LAMP



CHOOSE REMOTE BOX



DOCUMENT LIBRARY



EQUIPMENT SHIPPING INFO



VIDEO LIBRARY

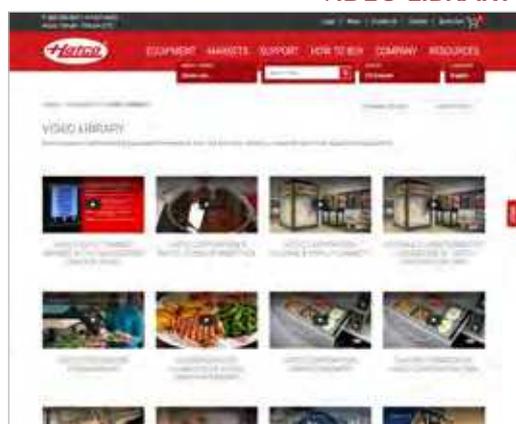


IMAGE LIBRARY



Index des produits

par référence de modèle

GRILLE-PAINS ET TOASTEURS	2-9	ENCASTRABLES	85-100
CUVES	10-38	TIROIRS CHAUFFANTS	101-106
LAMPES DÉCORATIVES CHAUFFANTES OU NEUTRES	39-46	PRESENTOIRS DE MAINTIEN EN TEMPERATURE	107-119
RAMPES CHAUFFANTES	48-63	ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ET PRESENTATION	120-135
POSTES À FRITES	64-68	PLAQUES À INDUCTION	136-143
POSTES DE DÉCOUPE	69-71	APPAREILS DE CUISSON LÉGERS	144-149
PORTATIFS	72-84		

CDW	103	GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL	65-66	HWBI, HWBI43.	21-23, 26, 34-35
CSSBX, CSSBFX	91	GRFHS	67-68	HWBI-S.	24-26, 34-35
CSUX	93	GRFS	67-68	HWBI-xQT	27-28, 33-35
CSBFX	92	GRH	52-53	HXMH, HXMH-xxD.	113-114
CWBX, CWBX-S	15-18	GRHD, GRHDH.	118-119	HXMS, HXMS-xxD.	113-114
DCS	70	GRHW	82	IHDCH.	128-129
DL, DLL, DLH NOUVEAU	40-45	GRS2GC	121	IRNG-PC1, -PB1	138-139
FDWD-1-MN.	131	GRS	79-81	IRNG-PC2, -PB2	140-141
FDWDE.	123, 127	GRSB	97-98	ITQ	3
FS2HAC	135	GRSBF	99-100	IWELB. NOUVEAU	137
FSD, FSDT	124-127	GRSDH, GRSDH-xxD	109-110	IWB, IWB-S.	12-14
FSHAC	135	GRSDS, GRSDS-xxD	109-110	IWRM	142-143
FSHC-6W	133	GRSDS/H	108	MDW	130
FSHC-7.	134	GRSR	73	PWB, PWC	122
FSHC-EE.	132	GRSS	76	RCTHW2. NOUVEAU	38
FST-1-MN.	131	GRSSB	94	RCTWM	146
FTBX, FTBX-S.	19-20	GRSSR	74-75	RHW	37
FWM.	147	HBG	77	RMBs	62
GM5AH.	49	HBGB, HBGBH.	95-96	SNACK	145
GM5AHL	50-51	HCSBFX	90	TK.	9
GMFFL	65-66	HCSSBX, HCSSBFX	89-90	TM	6
GR2BW.	83-84	HDW	104-106	TM3	5
GR2SDH, GR2SDH-xxD	111-112	HDW-xR2	104, 106	TMS	149
GR2SDS, GR2SDS-xxD	111-112	HDWTC.	102	TMS2	148
GR3SDS-xxDCT, GR3SDS-xxTCT	115	HGSM.	78	TPT.	4
GRAH, GRAHL	52-53	HLC5	46	TQ	8
GRAH-xxD, GRAHL-xxD	54-55	HSBF-GL, -HC, -SS	86-88	TQ3	7
GRAIH, GRAIH-xxD	59-60	HW-13 NOUVEAU	11	UGAH, UGAHL	56, 58
GR-B.	65	HW-FUL	36	UGAH-xxD, UGAHL-xxD	57-58
GRBW.	83-84	HWB-FUL.	27-30, 34-35	UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL	65-66
GRCD, GRCDH.	116-117	HWB-43	27-28, 31, 34-35		
GRCSCL, GRCSCLH	71	HWB-xQT	27-28, 32, 34-35		

Nuancier peinture et pierre

COULEURS DESIGNER



FINITIONS BRILLANTES



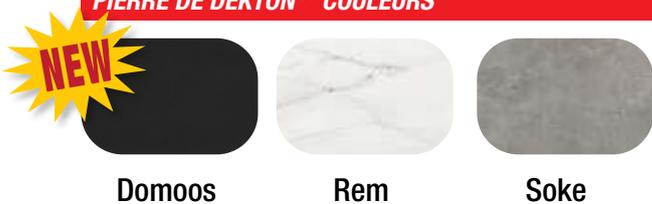
FINITIONS PLAQUÉES



COULEURS DE PIERRE ARTIFICIELLE*



PIERRE DE DEKTON** COULEURS



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®

** En raison de la texture naturelle, les motifs peuvent varier.



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 catalogue export
Euro French Catalogue • 1er juillet 2024

