



www.imperialinternational.eu



Catalogue 2025

EDITION 1

Applicable au 01/02/2025



SOMMAIRE

Catalogue 2025



01. Snack & petits matériels

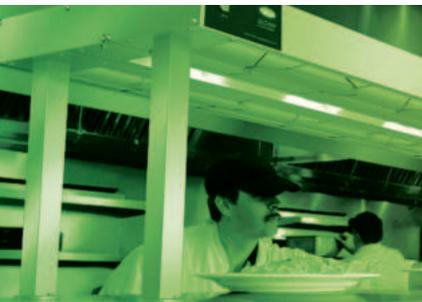
Grille-pains	6-9
Grill à contact	10
Minuteurs/timers	11
Appareils à hot-dog	12
Bain-marie	13
Poste à frites	14-15
Fours à Micro-ondes	16-17
Fours à Cuisson accéléré	18-21



02. Cuisson & matériels grande cuisine

Friteuses Gaz - Comptoir	22-23
Friteuses Electriques - Comptoir	24-26
Friteuses Gaz sur coffre	27-31
Friteuses Electriques sur coffre	32-40
Friteuses Electriques encastrables	41-44
Fourneaux & feux vifs	45-48
Plaque de cuisson/grillade	49-55
Grill à viande	56-63
Armoire de maturation viande	64-65
Four à Pizza	66-67





03. Maintien chaud

Lampes et rampes chauffantes	68-73
Plaques chauffantes	74
Tiroirs chauffants	75-78
Présentoirs chauffants.	79
Coffres et armoires de maintien chaud	80-83



04. Préparation & distribution

Distributeurs d'aliments	84-86
------------------------------------	-------





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



IMPERIAL

lincat

MENUMASTER[®]
Commercial

XpressChef[™]



SERVER
SERVE BETTER[™]



Kiremko BY GBTEC
world leading in frying

PRINCECASTLE

SYNERGY[®]
grill technology

Berner

**BAKERS
PRIDE.**





Qui sommes-nous ?

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



Les avantages des équipements américains

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



Pourquoi Imperial International ?

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

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

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

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

Dominic POTTER
Directeur commercial



Grille-pain à convoyeur CT1

Grillez rapidement et en toute confiance avec le grille-pain électrique à convoyeur compact Lincat. Idéal pour les buffets de petit-déjeuner des hôtels, les cantines et **les établissements à forte demande**.

Le grille-pain Lincat CT1 a un rendement impressionnant : **jusqu'à 340 tranches** de pain grillé par heure parfaitement cuites et dorées.

Conçu pour griller les pains à hamburger et d'autres produits ainsi que les toasts. La double alimentation assure un rendement élevé, tandis que **la vitesse est également réglable** et qu'un contrôle du brunissement est disponible.

Une **utilisation en toute sécurité** : un ventilateur interne et une isolation efficace garantissent que les parois extérieures restent froides.




Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Tension	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
CT1	410 x 398 x 668	230V mono	2,4	23	1 768 € 

Grille-pain à éjection automatique - Série LTX




Le grille-pain quatre ou six tranches LTX de Lincat est conçu pour offrir à vos clients des toasts parfaitement dorés.

Très fiable et de qualité supérieure, le grille-pain est équipé d'un mécanisme unique de levage à ciseaux qui permet d'éviter tout bourrage de pain.

Avantages

- Fentes extra profondes pour une grande variété de pains
- Minuterie précise de 4 minutes
- Sélecteur de fentes, idéal pour les périodes plus calmes
- Pieds antidérapants pour plus de stabilité et de sécurité
- Plateau ramasse-miettes amovible et facile à nettoyer sur toute la profondeur
- Alimentation en 230 V monophasé

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
LT4X	2,3	392 x 220 x 245	8	429 €
LT6X	3,0	482 x 220 x 245	11	534 €

Accessoires

CT1/CC Cache pour boutons de réglage pour CT1 **42 € HT**



Grille-pain à convoyeur toast-max



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

Référence	Production tranches/h	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TM-5H	180	1,6	290 x 419 x 387	16	1 143 €
TM-10H	360	2,3	368 x 419 x 387	19	1 418 €



Grille-pain à convoyeur Toast-qwik



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

Référence	Production (tranches/h)	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TQ-400H	400	2,3	368 x 451 x 403	21	3 161 €
TQ-800H	800	3,3	368 x 578 x 422	28	3 809 €
TQ-1800H	1800	4,2	470 x 577 x 421	33	4 234 €



Grille-pain à convoyeur vertical Toast-king



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

Référence	Production (tranches/h)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TK-72	720	4	464 x 448 x 845	33	5 167 €
TK-100	1000	5	578 x 448 x 845	40	5 534 €

Toaster vertical à contact haut rendement - Série 297

Avantages

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



Modèle 297

Informations techniques de la Série 297

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

Référence	Temps de passage	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Pains/heure	Prix HT
297-T9FCE	9 secondes	1,7	635 x 211 x 668	37	2200	5 396 €
297-T20FCE	20 secondes	1,7	635 x 211 x 668	37	1200	5 396 € 
297-T40FCE	40 secondes	1,7	635 x 211 x 668	37	600	5 396 €

Toasters de contact horizontaux

Toaster - Séries 247 & 248

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



Modèle 247-SLC

Référence	Descriptif	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Pains à la fois	Prix HT
247-SLC	Batch Toaster - Plaque Simple	3,4	408 x 755 x 385	34	9 x 2	7 298 €
248-SLC	Batch Toaster - Double plaque	3,4	408 x 755 x 385	34	9 x 3	7 966 €

Toaster 212

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



Modèle 212-GFCCE

Référence	Descriptif	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Pains à la fois	Prix HT
212-GFCCE	Batch Bun Toaster	2,3	700 x 406 x 295	31	12	4 519 € 

Information pour ces modèles

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

Accessoires

2 Feuilles de téflon pour série 297

Réf 197-260 : **107 € HT** 

Grill à contact

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

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



Modèle CG14G-2T



Modèle CG14-2T

Référence	Descriptif	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
CG8-1TP	Lisse avec simple presse	1,3	314 x 565 x 347	26	2 678 €
CG14-2T	Lisse avec double presses	2,6	447 x 607 x 347	43	5 440 €
CG14G-2T	Rainurée avec double presses	2,6	447 x 607 x 347	43	5 440 €

Information pour ces modèles

- Branchement CEE17/IP Bleu



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

Minuteurs / Timers à affichage multiple

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



Modèle 741-T44CE



Modèle 741-T88CE

Référence	Descriptif	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
741-T44CE	Timer 4 canaux	106 x 28 x 301	2,7	1 834 €
741-T88CE	Timer 8 canaux	106 x 28 x 301	2,7	2 650 €

À l'affichage unique

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



Modèle 741-T2CE



Modèle 741-T8CE



Modèle 741-T12CE

Référence	Descriptif	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
741-T2CE	Timer 2 canaux	200 x 28 x 102	1,2	1 030 €
741-T8CE	Timer 8 canaux	265 x 28 x 102	1,4	1 857 €
741-T12CE	Timer 12 canaux	328 x 28 x 102	1,5	1 984 €



Cuisson à la vapeur Hot-dog

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

Cette gamme n'est plus disponible en Europe

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

Grill saucisses rotatif

- Cuisson par contact rotatif pour une cuisson parfaitement homogène
- Choix des rouleaux chauffants :
 - Chromé
 - Revêtement anti-adhérent

- 2 zones de cuisson (Devant/Derrière) Maintien chaud
- Contrôle thermostatique jusqu'à 300°C
- Construction très robuste en inox et en aluminium
- Bac à graisse amovible
- 230V Mono 50 Hz



Cette gamme n'est plus disponible en Europe

Rotatif chromé

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

Cette gamme n'est plus disponible en Europe

Rotatif «Non-stick»

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

Accessoires

Tiroir chauffe pain hot dog

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

Cette gamme n'est plus disponible en Europe

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





Marmite 3 en 1

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

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

Nouvelle génération

Cuisson et maintien chaud

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

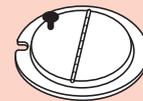


Modèle RHW2-1



Modèle RHW2-2

Accessoires RHW



Couvercle du bac

RHW-1 1QT-LID-HG

87 € HT €



Bac de 10L

RHW-1 1QT-POT

151 € HT €

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RHW2-1	à poser	10	1,3	359 x 330 x 355	9	894 € €
RHW2-2	à poser	2 x 10	2,5	630 x 330 x 355	16	1 452 € €
RHW2-1B	encastrable	10	1,3	360 x 330 x 341	10	872 € €

Bain Marie pour comptoir GN1/1

- Les commandes sont composées d'un interrupteur à bascule marche/arrêt éclairé et d'un cadran de réglage de la température séparés
- Peut être utilisée à sec mais cette unité présente de meilleures performances quand elle est utilisée avec de l'eau
- Le voyant indicateur d'un état sec informe l'utilisateur qu'il doit ajouter de l'eau
- Bac en acier inoxydable plus épais de 8 mm avec une finition extérieure en inox (partie inférieure en acier aluminisé)
- Le décalage au niveau du bord du bac permet d'éviter que la condensation ne goutte sur la surface du comptoir



Modèle HW-FUL

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HW-FUL	1,2	368 x 607 x 248	13	676 € €

Poste à frites simple à poser

Optez pour la polyvalence des postes à frites de Hatco.

Avec une source de chaleur placée en haut, en bas ou les deux, ces réchauds offrent une grande flexibilité de conception sans compromettre la qualité des aliments.

Ideaux pour une utilisation en postes à frites, et dans les zones de service qui exigent un accès fréquent et facile.

Poste à frites simple

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

Référence	Puissance (kW)	Dimension (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GMFFL	0,61	329 x 644 x 445	8	404 € 



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

Postes de maintien chaud multi-usages

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



Modèle GR-B*



Modèle GRFF*



Modèle GRFFL*



Modèle GRFFB
(réglage de puissance en option)*



Modèle GRFFBL*

Référence	Socle chauffant	Rampe chauffante	Éclairage	Puissance (kW)	Dimensions (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GR-B	Oui	Non	Non	0,25	324 x 559 x 57	7	705 €
GRFF	Non	Oui	Non	0,5	314 x 610 x 400	7	738 €
GRFFL	Non	Oui	Oui	0,62	314 x 610 x 400	8	941 €
GRFFB	Oui	Oui	Non	0,75	324 x 610 x 406-508	12	1 191 € 
GRFFBL	Oui	Oui	Oui	0,87	324 x 610 x 406-508	14	1 368 €

Pour tous les modèles à gaine métallique :

Livré avec : cordon de 1829 mm et prise Schuko

Position du cordon : GR-B, GRFFB, GRFFBL : en haut au milieu, au dos
GRFF, GRFFL : en bas au milieu, au dos

*Les bacs ne sont pas fournis

Poste à Frites à Poser



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



Modèle GRFHS-PT26



Modèle GRFHS-21

GRFHS-21 avec ruban sachet en option sur demande

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRFHS-16	0,86	416 x 591 x 577	24	3 616 €
GRFHS-21	1,2	543 x 702 x 577	29	3 976 €
GRFHS-26	1,2	664 x 581 x 577	30	4 082 €
GRFHS-PT26	1,2	749 x 578 x 679	29	4 086 €
GRFHS-PTT21	1,8	575 x 965 x 630	45	4 154 €

Accessoires



Ruban 5 plis

pour boîtes de frites
Dimensions :
489 x 235 x 51 mm
Réf. 5PLTBOX
255 € HT



Ruban 8 plis

pour sachets de frites
Dimensions :
489 x 235 x 51 mm
Réf. 8PLTBAG
255 € HT

Poste à Frites Pivoteant

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



Modèle GRFSCL-18

Référence	Désignation	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
GRFSC-18	Résistance en céramique	152 x 457 x 489-572	0,63	5	800 €
GRFSCL-18	Résistance en céramique avec éclairage	229 x 457 x 489-572	0,73	6	959 €
GRFS-24	Résistance blindée	152 x 610 x 318-394	0,5	5	656 €
GRFSL-24	Résistance blindée avec éclairage	229 x 610 x 318-394	0,6	6	825 €

Guide rapide pour découvrir les caractéristiques

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

Série RMS - Gamme économique à utilisation modérée

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



Modèle RMS510DS2



Modèle RMS510TS2

Référence	Désignation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RMS510DS2	Commande mécanique	1	508 x 419 x 311	15	685 € €
RMS510TS2	Touches électroniques	1	508 x 419 x 311	15	769 € €
RMS510CAF2	Une seule touche	1	508 x 419 x 311	15	769 € €

Série RCS - Gamme Restaurant à utilisation moyenne

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



Modèle RCS511DSE



Modèle RCS511TS

Référence	Désignation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RCS511DSE	Commande mécanique	1,1	559 x 483 x 351	19	849 € €
RCS511TS	Touches électroniques	1,1	559 x 483 x 351	19	945 € €

MENUMASTER®
Commercial

Série RFS et DEC - Gamme Chef à utilisation intensive

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



Modèle RFS518TS



Modèle DEC14E2

Référence	Désignation	Programmable	Dimensions des chambres L x P x H (mm)	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Tarif HT
RFS518TS	Touches électroniques	Oui	359 x 413 x 226	551 x 533 x 365	34	1,8	30	2 195 € €
DEC14E2	Touches électroniques	Oui	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	17	1,4	30	2 535 € €
DEC18E2	Touches électroniques	Oui	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	17	1,8	31	2 625 € €
DEC21E2	Touches électroniques	Oui	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	17	2,1	31	2 765 € €

Série MSO - Cuiseur vapeur à micro-ondes ULTRA RAPIDE

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



Modèle MSO



Référence	Puissance (kW)	Alimentation	Fiche	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
MSO5353	3,5	400V triphasé 16A	IEC 309	472 x 650 x 597	66	9 426 €
MSO5351	3,5	230V monophasé 10A	IEC 309	472 x 650 x 597	66	9 426 €
MSO5211	2,1	230V monophasé 16A	CEE7/7 Schuko	472 x 650 x 597	66	8 042 €

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

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



Modèle MOC5241

Référence	Puissance (kW)	Programmable	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
MOC5241	2,4	Oui	448 x 346 x 487	32	5 039 €

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

XpressChef

Une large gamme de fours combinés à grande vitesse, proposés en différentes tailles, capacités et technologies de cuisson par **MENUMASTER**.

DÉCOUVREZ LE FOUR À GRANDE VITESSE PARFAIT POUR VOS CUISSONS.

SÉRIE JET 2c	SÉRIE MRX 3i	SÉRIE MXP 4i
Technologies de cuisson - 2 énergies <ul style="list-style-type: none"> • Convection • Assistance micro-ondes 	Technologies de cuisson - 3 énergies <ul style="list-style-type: none"> • Impingement • Convection • Assistance micro-ondes 	Technologies de cuisson - 4 énergies <ul style="list-style-type: none"> • Impingement • Convection • Assistance micro-ondes • Radiant infra-rouge
Option avec convertisseur catalytique <i>Disponible sur des modèles sélectionnés</i>	Norme de cuisson sans hotte d'évacuation <i>Certifié pour la cuisson sans hotte d'évacuation</i>	Norme de cuisson sans hotte d'évacuation <i>Certifié pour la cuisson sans hotte d'évacuation</i>
Commandes par pavé tactile Norme de connectivité USB	Écran tactile HD True-Touch™ Norme de connectivité	Écran tactile HD True-Touch™ Norme de connectivité
4 à 10 fois plus rapide que les fours conventionnels <i>Une pizza congelée de 30 cm cuit en :</i> <ul style="list-style-type: none"> • 3 mn et 45 secondes (appareil de 1900 W) • 5 minutes (appareil de 1400 W) 	15 fois plus rapide que les fours conventionnels <i>Une pizza congelée de 30 cm cuit en :</i> <ul style="list-style-type: none"> • 2 mn et 50 secondes (appareil de 2000 W) • 3 mn et 10 secondes (appareil de 1000 W) 	15 fois plus rapide que les fours conventionnels <i>Une pizza congelée de 30 cm cuit en 2 mn et 50 secondes</i>

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

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

XpressChef

Série JET - GAMME XPRESS CHEF 2c

Combine 2 énergies de cuisson : Convection et micro-ondes

Cuit 4 à 10 fois plus rapidement que les fours conventionnels

- Une plaque de biscuits cuit en 3 minutes 30 secondes
- Un sandwich jambon-fromage cuit en 1 minute et 10 secondes

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



Modèle JET514

Four 2 énergies combinées - 34 litres

Référence	Gamme	Puissance micro-ondes	Puissance combinée (kW)	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
JET514	XpressChef 2c	1400 W	4,1	230 V mono 16 A	489 x 673 x 460	49	8 754 €
JET5192	XpressChef 2c	1900 W	4,6	230 V mono 16 A	489 x 673 x 460	49	9 631 €
JET5193	XpressChef 2c	1900 W	4,6	400 V triphasé	489 x 673 x 460	50	9 631 €

Option sur demande

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

Accessoires pour la Série JET

DR10	Plaque anti adhésive pour JET	388 €
JR10	Plaque rainurée (Panini) pour JET	326 €
TB10	Lot de 2 barquettes téflon 305 x 254 x 25 mm - fond en maille	217 €
PA10	Pelle à pizza pour JET	254 €
RA14	Grille support supplémentaire pour JET	130 €
ST10C	Pierre à Pizza pour JET	261 €
TL12	Liner téflon pour parois pour JET - jeu de 5 feuilles	91 €
CA24	Support inox - cadre aluminium sur roulettes H. 610 mm	1 721 €
CA30	Support inox - cadre aluminium sur roulettes H. 762 mm	1 746 €



Accessoires PA10 et TB10

SÉRIE MRX - GAMME XPRESS CHEF 3i

Combine 3 énergies de cuisson : Impingement, Convection et micro-ondes.

XpressChef™

Cuisine 15 fois plus vite que les fours conventionnels

- Une pizza congelée de 30 cm cuit en 2 minutes 50 secondes
- Un sandwich est toasté en 50 secondes

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

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



Référence	Gamme	Puissance micro-ondes	Puissance combinée (kW)	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
MRX51	XpressChef 3i	1000 W	4,0	230V mono	358 x 743 x 578	53	13 795 €
MRX52	XpressChef 3i	2000 W	5,0	230V mono	358 x 743 x 578	61	14 728 €
MRX523	XpressChef 3i	2200 W	5,0	400V triphasé	358 x 743 x 578	61	14 728 €

Accessoires pour la Série MRX

RGR10	Plaque rainurée (Panini)	384 € HT
TB10S	Lot 2 barquettes téflon 279x279x25mm, fond fermé	303 € HT
PA10R	Pelle à pizza pour MRX	171 € HT
ST10R	Pierre à Pizza pour MRX	204 € HT
TL10R	Liner téflon pour parois - jeu de 5 feuilles	273 € HT



Pelle à pizza (réf. PA10R)

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

Cuisine 15 fois plus vite que les fours conventionnels

- 1,1 kg de légumes frais est rôti en 2 minutes 35 secondes
- Une pizza congelée de 356 mm cuit en 2 minutes 50 secondes

■ Puissance des énergies de cuisson :

- Radiant infrarouge : 3000 W
- Impingement (chaleur forcé) : 2000 W
- Assistance micro-ondes : 2200 W

■ Températures d'utilisation : 95 - 270 °C

■ Capacité : 39 litres

■ Extérieur compact et intérieur spacieux :

- Dimensions de la chambre : L406 x P381 x H254 mm
- Peut contenir une pizza de 356 mm

■ Programmation facile et ludique :

- Écran tactile HD True-Touch™ de 7 pouces
- +1200 paramètres programmables
- 25 langues préprogrammées
- Vos menus personnalisables avec textes et images

■ Norme de connectivité - WiFi, Ethernet et USB

■ Cuisson sans hotte avec convertisseur catalytique intégré

■ Utilise des ustensiles de cuisine métalliques

■ Facile à nettoyer et entretenir avec le kit de revêtement antiadhésif

■ Alimentation : 400 V triphasé 16 A, prise IEC 309

Modèle XpressChef 4i ouvert
avec accessoire GR10

Modèle XpressChef 4i

Référence	Gamme	Puissance Micro-ondes	Puissance combinée (kW)	Alimentation	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
MXP5223TLT	XpressChef4i	2200 W	7,2	400V triphasé	638 x 699 x 518	52	17 998 €

Accessoires pour la Série MXP

GR10	Plaque rainurée (Panini) pour MXP	321 € HT
OB10	Barquette téflon 343 x 343 x 25 mm - fond fermé	129 € HT
SB10	Lot de 2 barquettes téflon 305 x 152 x 25 mm - fond en maille	276 € HT
PA10	Pelle à pizza pour MXP	264 € HT
ST10X	Pierre à Pizza pour MXP	429 € HT
TL10T	Liner téflon pour parois pour MXP - jeu de 5 feuilles	129 € HT



True touch screen



Connection USB

Lincat
SILVERLINK 600

Friteuse haut rendement pour comptoir au Gaz - Gamme Silverlink 600

La friteuse de comptoir DF-4 de Lincat garantie un rendement élevé et une récupération rapide, elle produit 25 kg de frites par heure. Compacte et simple d'utilisation, parfait pour les petits établissements avec un grand débit; Food truck, Snack, Camping, Vente à emporter, Fêtes foraines...



Spécifications

- Friteuse à cuve unique avec double panier permettant de cuire simultanément différents aliments ou charges, produisant 25 kg de frites par heure.
- La commande thermostatique permet d'obtenir des températures de cuisson précises tout au long de la cuisson.
- Le dispositif d'extinction de la flamme et la coupure de la température supérieure garantissent un fonctionnement sûr.
- La zone de refroidissement recueille les débris de cuisson, ce qui permet d'obtenir des résultats de cuisson de qualité et de réaliser des économies en prolongeant la durée de vie de l'huile.
- Allumage Piézo électrique pour un allumage facile
- Paniers nickelés très robustes
- Robinet de vidange monté en facade pour faciliter l'évacuation de l'huile de cuisson
- Disponible en Gaz naturel ou Propane



Modèle DF-4

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
DF-4	8L	11	25	450 x 654 x 415	31	2 727 €



IMPERIAL**Série IFST - Friteuses haut rendement pour comptoir au Gaz**

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

**Spécification générale**

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

Modèle gaz

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



Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFST-25	14L	21	20	394 x 743 x 622	50	2 595 €

Friteuse électrique pour comptoir - Gamme Silverlink 600

La friteuse de comptoir Silverlink de Lincat garantit un **rendement élevé et une récupération rapide**.

Compacte et simple d'utilisation, parfait pour les petits établissements avec un grand débit; Food truck, Snack, Camping, Vente à emporter, Fêtes foraines...



Spécifications

- La commande thermostatique permet d'obtenir des températures de cuisson précises tout au long de la cuisson.
- Arrêt automatique de sécurité lorsque la température maximale est atteinte
- Cuves en acier inoxydable 304 de haute qualité, entièrement soudées aux plaques pour plus de solidité et une finition transparente lisse, facile à nettoyer
- Paniers nickelés (double couche) très résistants
- La zone de refroidissement recueille les débris de cuisson, ce qui permet d'obtenir des résultats de cuisson de qualité et de réaliser des économies en prolongeant la durée de vie de l'huile.
- Robinet de vidange monté en façade pour faciliter l'évacuation de l'huile de cuisson
- Éléments à charnières offrant un accès facile au réservoir pour le nettoyer
- Les modèles avec double panier permettent de cuire simultanément différents aliments ou charges.



Modèle DF36



Modèle DF49



Modèle DF612



Modèle DF66/ST

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
DF33	7,5L	3	12	300 x 632 x 330	17	1 128 €
DF36	9L	6	26	300 x 632 x 330	14	1 239 €
DF39	9L	9	26	300 x 632 x 330	18	1 341 €
DF49	15L	9	30	450 x 632 x 330	17	1 566 €
DF66/ST	20L	6	26	600 x 632 x 330	33	1 667 €
DF612	2 x 9L	2 x 6	52	600 x 632 x 330	27	2 260 €
DF618	2 x 9L	2 x 9	52	600 x 632 x 330	33	2 353 €

FRITA+ - Friteuse électrique pour comptoir

La friteuse de comptoir Frita+ de FriFri est une friteuse durable, efficace et bien conçue qui ne vous laissera pas tomber. La gamme de friteuses Frita+ a beaucoup de détails de conception en commun avec la gamme Profi+ de FriFri.



Spécifications

- Thermostat mécanique pour maintenir la température de l'huile à +/-8 °C de la température réglée
- Sécurité accrue de l'opérateur grâce au panneau de commande monté à l'avant
- Couvercle à fente monté à l'arrière qui sert également de protection contre les éclaboussures et de support pour le panier.
- Vanne sur la façade sûre et facile à utiliser pour la vidange de l'huile usagée
- Réservoir en acier inoxydable embouti d'une seule pièce avec coins arrondis pour une plus grande durabilité et des temps de nettoyage réduits



Modèle FRITA+ 8

Modèle	Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FRITA+ 6	FF-652000	7 L	4,6	10,5	270 x 475 x 455	11	1 591 € 
FRITA+ 8	FF-652001	9,5 L	6,9	16,5	360 x 475 x 455	13	1 827 €

PROFI+ Friteuse électrique haut rendement pour comptoir

La friteuse de comptoir PROFI+ de FriFri est friteuse de comptoir puissante capable de produire jusqu'à 25 kg de frites par heure. Parfaitement adaptée pour les petits établissements avec un grand débit.



Spécifications

- Contrôle électronique très réactif capable de maintenir l'huile à +/-1 °C
- Sécurité accrue de l'opérateur grâce au panneau de commande monté à l'avant
- Couvercle à fente monté à l'arrière qui sert également de protection contre les éclaboussures et de support pour le panier.
- Vanne sur la façade sûre et facile à utiliser pour la vidange de l'huile usagée
- Réservoir en acier inoxydable pressé d'une seule pièce avec coins arrondis pour une plus grande durabilité et des temps de nettoyage réduits



Modèle PROFI+ 6



Modèle PROFI+ 8



Modèle PROFI + 10

Modèle	Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PROFI+ 6	FF-650946	5 - 7 L	4,6	14	270 x 475 x 455	14	2 333 €
PROFI+ 8	FF-650947	8 - 9,5 L	6,9	22	360 x 475 x 455	16	2 554 €
PROFI+ 10	FF-650948	12 - 15 L	9,2	25	540 x 475 x 455	23	3 420 €

IMPERIAL**Série IFST - Friteuses haut rendement pour comptoir Electrique**

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

**Spécifications**

- Construction simple et très robuste en inox : cuve, habillage, porte, porte panier
- Surface ouverte de la cuve : 318 x 356 mm
- Livrée avec 2 x 1/2 paniers en acier nickelé avec poignée en vinyle
- Vanne de vidange 1" (ø 25 mm) boisseau sphérique
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules pour prolonger l'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- 1 résistance électrique plate en inox 304 en forme de serpentín pour un meilleur échange thermique pour une chauffe rapide de l'huile
- Alimentation : 380V triphasé 50Hz (3PH+N+T)
- Livrée sans câble, ni prise électrique
- Certifié CE, NSF et CGA



2 ans
garantie
pièces

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFST-25-E	14L	9	20	394 x 743 x 622	50	2 795 €

IMPERIAL

La Gamme standard

Série IFS

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

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

Construction inox:
Cuve, habillage, porte et support panier

Grille de pré-filtrage intégrée dans la cuve

Brûleurs très puissants pour une reprise rapide de
température

Grande zone de froid pour emprisonner les particules

Installation

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

Poignée ergonomique

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

Porte inox double paroi

Vanne de 32mm pour une
vidange ultra rapide

Accès facile pour le
bac de vidange

Pieds réglables en inox



Infos Produit

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

IMPERIAL

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

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



Spécifications

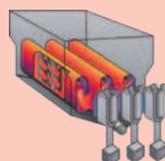
- Construction simple et très robuste en inox : cuve, habillage, porte, porte panier
- Grande surface d'échange thermique par tuyères soudées dans la cuve
- Bruleur en fonte très puissants pour une reprise rapide de la température
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Système de contrôle « Millivolt » pour une régulation précise
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Vanne de coupure de sécurité
- Disponible en gaz naturel (G20) ou gaz propane (G31)



Modèle IFS-40



Éléments tubulaires



Éléments tubulaires

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

Avantages:

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

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-25*	14L	16	25	200 x 762 x 1156	53	3 329 € €
IFS-2525**	2 x 14L	32	45-50	394 x 762 x 1156	100	6 894 € €
IFS-40	22L	31	40-50	394 x 762 x 1156	104	3 444 € €
IFS-50	27L	41	50-60	394 x 762 x 1156	114	5 744 € €
IFS-75	41L	51	70-80	495 x 864 x 1156	122	7 814 € €

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

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

IMPERIAL

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

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

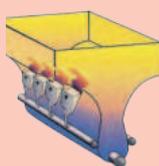
- Construction simple et très robuste en inox : cuve, habillage, porte, porte panier
- Cuve en «V» pour un nettoyage facile
- Éléments infrarouge en céramique à l'extérieur de la cuve
- Grande surface d'échange thermique par l'extérieur de la cuve
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne à grande section \varnothing 32mm
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Vanne de coupure de sécurité



Modèle IFS-40-OP



Chauffe indirecte



2 ans
garantie
pièces

Chauffe indirecte

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

Avantages:

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

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-40-OP	22L	36	40-50	394 x 762 x 1156	100	4 019 €

Lincat
Opus 800
a natural evolution

OPUS 800 - Friteuse gaz haut rendement sur coffre à chauffe indirecte avec Filtration

Conçue pour chauffer rapidement, la série Opus 800 de Lincat est parfaite pour établissements où les cuisines sont en constante activité. Efficace pour produire des grandes quantités de frites tout en économisant de l'huile.



Spécifications

- Equipée d'une commande thermostatique précise qui permet d'atteindre une température de 190°C, garantissant des résultats constants et sûrs
- Filtration de l'huile par gravité intégré = prolongation de la durée de vie de l'huile
- Construction entièrement en inox
- Allumage Piézo pratique
- Disponible en Gaz Naturel ou Gaz Propane
- Pas d'alimentation électrique nécessaire



Modèle OG8107 Largeur 600 mm



Modèle OG8110 - Largeur 300 mm

Chauffe indirecte

Les brûleurs gaz chauffent les parois de la cuve indirectement par l'extérieur

Avantages :

Cuve en «V» pour un nettoyage facile

Plus longue durée de vie de la cuve car aucune chaleur directe

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
OG8110	14 L	16	22	300 x 815 x 1020	60	5 721 €
OG8106	16 L	23	28	400 x 800 x 1020	88	5 894 €
OG8107	25 L	30	40	600 x 800 x 1020	113	6 708 €
OG8111	2 x 14 L	32	44	600 x 800 x 1020	131	8 543 €



Filtration par gravité : prolonger la vie de l'huile

- Élimination des impuretés s'accumulant dans votre huile.
- Forte économie d'huile.
- Augmentation considérable de la qualité de votre huile favorisant le goût de vos aliments.

Option OP1 : Pompe de retour d'huile sur demande

FADO - Friteuse gaz haut rendement technologie KIREHEAT

Kiremko
BY QIBTEC
world leading in frying

La Fado est équipée de la technologie innovante Kireheat. Grâce à des échangeurs de chaleur hautement efficaces, cette friteuse atteint une **efficacité certifiée de 94 %**. Il s'agit de l'efficacité certifiée la plus élevée au monde.



Ecologique et économique, la Fado **consomme 60% moins de gaz** et utilise beaucoup moins d'huile qu'une friteuse classique.

La friteuse a une **production supérieure de 33%** à une friteuse classique (70 kg de frites par heure). Exemple : pour une production de 200 kg de frites par jour, cela représente **une économie de 2000 € par an !**

Toute la chaleur de la friteuse est envoyée dans la cuve et ne se perd pas dans la cuisine. La température en sortie de cheminée est donc seulement de 250°C contre 750°C pour les friteuses gaz classiques.

Spécifications

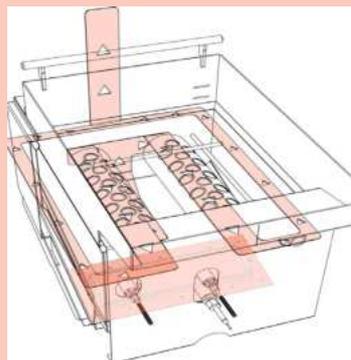
- 2 Echangeurs thermique permettant une redistribution de la chaleur tout autour de la cuve et des rendements d'efficacité thermique de 94% et des économies de gaz de 50%
- Contrôle par programmateur électronique
- Alimentation électrique : 230V 0,05kW
- Nombre de paniers : 2
- Dimensions du panier : 165 x 350 x 120 mm
- Couvercle en inox
- Furet pour le nettoyage du robinet de vidange
- Sceau en inox, capacité de 17L
- Grille de récupération



Modèle FADO HRF2 - Largeur 400 mm



Intérieur FADO HRF3 - 3 paniers
Production : 70 kg de frites par heure



Technologie KIREHEAT

La friteuse Fado est équipée de la technologie innovante KIREHEAT.

Grâce à des échangeurs de chaleur hautement efficaces contrôlés par ordinateur l'huile monte très rapidement en chaleur et il reste à température, même en faisant frire de grandes quantités de frites.

Nominée aux INNOVATION AWARDS 2022
du Salon EquipHotel

Options en supplément

- Relevage automatique des paniers
2 115 € HT par panier
- Ensemble de 4 roulettes
(2x avec frein et 2x sans frein)

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HRF2	27L	30	60	400 x 800 x 900	90	11 576 €
HRF3	35L	30	70	630 x 800 x 900	110	13 702 €

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

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

Spécifications

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

IMPERIAL



Modèle IFS-40-E



■ Résistances fixes:

- Configuration plus simple et plus économique
- Pas de pièces en mouvement
- Résistances plates haut rendement en serpentín



Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-2525-E	2 x 14L	11	45-50	394 x 762 x 1156	75	7 354 €
IFS-40-E	22 L	14	40-50	394 x 762 x 1156	70	4 546 €
IFS-50-E	27L	15,3	50-60	394 x 762 x 1156	80	6 951 €

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

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

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

**Spécifications**

- Construction simple et très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier
- Résistances électriques plates relevables WATLOW en inox 304 en forme de serpentín pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile
- Maintien des résistances en position relevée (90°) par des aimants puissants avec commutateur de sécurité
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- Thermostat de sécurité avec réarmement automatique
- Interrupteur marche/arrêt sur la façade
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata



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



Résistances plates relevables WATLOW en inox 304 en forme de serpentín

Conçues pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-2525-E-LOE*	2 x 14L	17	50	394 x 762 x 1156	75	8 044 €
IFS-40-E-LOE	22L	14	40	394 x 762 x 1156	70	5 219 €

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

Bac de salage & options friteuses

IMPERIAL


Bac de salage avec ou sans rampe chauffante

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

Poste de salage sur coffre

Référence	Descriptif	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IF-DS	sans rampe chauffante	394 x 762 x 1156	40	3 329 €
IF-DS-GRFSL-24	rampe chauffage + éclairage	394 x 762 x 1356	50	4 087 €

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

Accessoires



Pièce de jonction friteuse IFS 25/40/50	97 € HT	
Pièce de jonction friteuse IFS-75	124 € HT	
Panier Standard IFS-25 (l'unité)	284 € HT	
Demi Panier Standard IFS-40/50 (la paire)	565 € HT	
Grand panier IFS-75	512 € HT	
Couvercle inox pour IFS-25	124 € HT	
Couvercle inox pour IFS-40/50	221 € HT	
Couvercle en inox pour IFS-75	269 € HT	
Jeu de 4 roulettes (2 avec freins)	275 € HT	
Rampe Chauffante pour poste salage IFS-DS	758 € HT	



Série OPUS 800 - Friteuse électrique haut rendement sur coffre avec résistances relevables

Puissante et conçue pour chauffer rapidement, la série Opus 800 est destinée aux établissements avec des cuisines qui ont une forte activité tout au long de la journée.

Spécifications

- Contrôle thermostatique précis jusqu'à 190°C pour des résultats constants et un fonctionnement sûr
- Système d'évacuation d'huile simple et efficace
- Les résistances relevables avec une verrouillage de sécurité facilite l'accès au cuve pour le nettoyage
- Les modèles OE8105 et OE8113 sont dotés de deux cuves à commande indépendante pour une plus grande polyvalence.
- Système de filtration par gravité intégré pour tous les modèles de base
- Option de filtration par pompage / OP disponible sur tous les modèles
- Pour plus de sécurité et de stabilité, les friteuses de 300 mm et 400 mm de large sont fournies avec des pieds avant et des roulettes arrière.



Modèle OE8112



Modèle OE8114



Modèle OE8113

Options en supplément

Pompe de retour de l'huile xFri OP1

2 612 € HT



Modèle OE8108



Modèle OE8105

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
OE8112	15	12	32	300 x 800 x 1020	60	4 287 €
OE8114	19	14	40	400 x 800 x 1020	72	5 440 €
OE8108	36,5	22	50	600 x 800 x 1020	96	6 319 €
OE8105	2 x 9,5	14	40	400 x 800 x 1020	75	6 154 €
OE8113	2 x 15	24	64	600 x 800 x 1020	99	6 821 €

Série **PRECISION** - Friteuses électrique haut rendement sur coffre avec Filtration - Cuve simple

Les friteuses Precision de FriFri avec filtration par gravité vous aident à réduire la consommation d'énergie et limiter la consommation d'huile. Elles ont un rendement énergétique jusqu'à 35 % supérieur à celui d'une friteuse à gaz classique.



Spécifications

- 1 cuve et 1 ou 2 paniers selon le modèle
- Contrôle électronique de la température
- Tableau de commande intuitif
- Affichage de la température et de la minuterie (avec sonnerie)
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales relevables
- Contrôle des allergènes
- Très compact, largeurs de 200 mm à 400 mm

Options en supplément

- Pompe de retour de l'huile OP1
2690 € HT (1 pompe par cuve)
- Relevage automatique du panier OL1
1919 € HT (1 relevage aut. par panier)



Modèle PL-211-H31-G0
(200 mm large)



Modèle PL-311-H31-G0



Modèle PL-412-H31-G0

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PL-211-H31-G0	9 L	11	22	198 x 650 x 994	40	5 478 €
PL-311-H31-G0	14,5 L	15	32	298 x 650 x 994	47	6 439 €
PL-412-H31-G0	20 L	22	44	398 x 650 x 994	69	7 689 €



Filtration par gravité : prolonger la vie de l'huile de 75%

- Élimination des impuretés s'accumulant dans votre huile.
- Forte économie d'huile.
- Augmentation considérable de la qualité de votre huile favorisant le goût de vos aliments.

fifri

Série PRECISION - Friteuses électrique haut rendement sur coffre avec Filtration - Cuve double ou triple

Les friteuses Precision de FriFri avec filtration par gravité vous aident à réduire la consommation d'énergie et limiter la consommation d'huile. Elles ont un rendement énergétique jusqu'à 35 % supérieur à celui d'une friteuse à gaz classique.



Spécifications

- 2 ou 3 cuves et 2 ou 3 paniers selon le modèle
- Contrôle électronique de la température
- Tableau de commande intuitif
- Affichage de la température et de la minuterie (avec sonnerie)
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales relevables
- Contrôle des allergènes

Options en supplément

- Pompe de retour de l'huile OP1
2690 € HT (1 pompe par cuve)
- Relevage automatique du panier OL1
1919 € HT (1 relevage auto. par panier)



Modèle PL-422-H32-GO



Modèle PL-622-H32-GO



Modèle PL-633-M33-GO

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PL-422-H32-GO	2 x 9 L	2 x 11	44	398 x 650 x 994	79	9 379 €
PL-622-H32-GO	2 x 14,5 L	2 x 15	64	592 x 650 x 994	99	11 731 €
PL-633-M33-GO	3 x 9 L	3 x 9	60	592 x 650 x 994	99	14 163 €



Filtration par gravité : prolonger la vie de l'huile de 75%

- Élimination des impuretés s'accumulant dans votre huile.
- Forte économie d'huile.
- Augmentation considérable de la qualité de votre huile favorisant le goût de vos aliments.

Série TOUCH - Friteuses électrique haut rendement sur coffre avec Filtration - Cuve simple

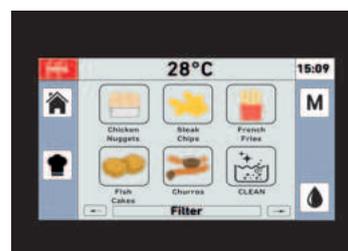


Les friteuses TOUCH de FriFri avec filtration par gravité vous aident à réduire la consommation d'énergie et limiter la consommation d'huile. Elles ont un rendement énergétique jusqu'à 35 % supérieur à celui d'une friteuse à gaz classique.



Spécifications

- 1 cuve et 1 ou 2 paniers selon le modèle
- Contrôle électronique de la température très précis
- Commandes touchpad : 24 recettes programmables, la même qualité quelque soit l'opérateur garantie
- Programme disponible pour la gestion de l'huile
- Affichage de la température et de la minuterie (avec sonnerie)
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales relevables
- Contrôle des allergènes
- Très compact, largeurs de 200 mm à 400 mm



24 Recettes programmables

Options en supplément

- Pompe de retour de l'huile OP1
2690 € HT (1 pompe par cuve)
- Relevage automatique du panier OL1
1919 € HT (1 relevage auto. par panier)



Modèle TL-211-H31-GO
(200 mm large)



Modèle TL-311-H31-GO



Modèle TL-412-H31-GO

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TL-211-H31-GO	9 L	11	22	198 x 650 x 994	40	6 401 €
TL-311-H31-GO	14,5 L	15	32	298 x 650 x 994	47	7 025 €
TL-412-H31-GO	20 L	22	44	398 x 650 x 994	69	8 293 €



Filtration par gravité : prolonger la vie de l'huile de 75%

- Élimination des impuretés s'accumulant dans votre huile.
- Forte économie d'huile.
- Augmentation considérable de la qualité de votre huile favorisant le goût de vos aliments.

Série TOUCH - Friteuses électrique haut rendement sur coffre avec Filtration - Cuve double ou triple



Les friteuses TOUCH de FriFri avec filtration par gravité vous aident à réduire la consommation d'énergie et limiter la consommation d'huile. Elles ont un rendement énergétique jusqu'à 35 % supérieur à celui d'une friteuse à gaz classique.



Spécifications

- 2 ou 3 cuves et 2 ou 3 paniers selon le modèle
- Contrôle électronique de la température très précis
- Commandes touchpad : 24 recettes programmables, la même qualité quelque soit l'opérateur garantie
- Programme disponible pour la gestion de l'huile
- Affichage de la température et de la minuterie (avec sonnerie)
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales relevables
- Contrôle des allergènes



24 Recettes programmables

Options en supplément

- **Pompe de retour de l'huile OP1**
2690 € HT (1 pompe par cuve)
- **Relevage automatique du panier OL1**
1919 € HT (1 relevage auto. par panier)



Modèle TL-422-H32-GO



Modèle TL-622-H32-GO



Modèle TL-633-M33-GO

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TL-422-H32-GO	2 x 9 L	2 x 11	44	398 x 650 x 994	79	12 103 €
TL-622-H32-GO	2 x 14,5 L	2 x 15	64	592 x 650 x 994	99	13 706 €
TL-633-M33-GO	3 x 9 L	3 x 9	60	592 x 650 x 994	99	17 964 €



Filtration par gravité : prolonger la vie de l'huile de 75%

- Élimination des impuretés s'accumulant dans votre huile.
- Forte économie d'huile.
- Augmentation considérable de la qualité de votre huile favorisant le goût de vos aliments.

FADO - Friteuses électriques haut rendement

Robuste et compacte, la Friteuse Fado est unique à cause de sa grande capacité de cuisson et sa faible consommation d'énergie et de matières grasses. Idéal pour les friteries, brasserie, restauration collective, foodtruck, restauration gastronomique



Spécifications

- Construction très robuste en inox avec finition soudée : cuve, habillage, porte, porte panier
- Résistances électriques plaques de Watlow relevables en forme de serpent
- permettant un meilleur échange thermique, renforcées avec une barre de fixation transversale
- Contrôle par programmateur électronique
- Alimentation électrique : 380V Tri
- Nombre de paniers 2 ou 3 selon le modèle
- Dimensions du panier : 165 x 350 x 120 mm
- Couvercle en inox
- Furet pour le nettoyage du robinet de vidange
- Sceau en inox, capacité de 17L
- Grille de récupération
- Nettoyage facile grâce aux résistances relevables



Modèle ELH350



Intérieur cuve
Modèle ELH350

Options en supplément

- ELH-BL Relevage automatique des paniers
2 115 € HT (par panier)
- Ensemble de 4 roulettes
(2x avec frein et 2x sans frein)

Friteuses

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ELH350	20L	17	45	400 x 800 x 900	90	11 576 €
ELH580	30L	25,5	55	630 x 800 x 900	110	13 702 €

Bac de salage sur coffre avec Rampe chauffante

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
USBV-400	1,5	400 x 800 x 1200	50	5 380 €

Série **PRECISION** - Friteuses électrique haut rendement Encastrables **avec Filtration** - Cuve simple

Les friteuses Precision de FriFri avec filtration par gravité vous aident à réduire la consommation d'énergie et limiter la consommation d'huile. Elles ont un **rendement énergétique jusqu'à 35 % supérieur** à celui d'une friteuse à gaz classique.



Spécifications

- 1 cuve et 1 ou 2 paniers selon le modèle
- Contrôle électronique de la température
- Tableau de commande intuitif
- Affichage de la température et de la minuterie (avec sonnerie)
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales relevables
- Contrôle des allergènes
- Très compact, largeurs de 200 mm à 400 mm

Options en supplément

- **Pompe de retour de l'huile OP1**
2690 € HT (1 pompe par cuve)
- **Relevage automatique du panier OL1**
1919 € HT (1 relevage auto. par panier)



Modèle PD-211-H31-GO



Modèle PD-311-H31-GO



Modèle PD-412-H31-GO

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PD-211-H31-GO	9 L	11	22	198 x 630 x 809	40	5 352 €
PD-311-H31-GO	14,5 L	15	32	298 x 630 x 809	47	6 285 €
PD-412-H31-GO	20 L	22	44	398 x 630 x 809	62	7 496 €



Filtration par gravité : prolonger la vie de l'huile de 75%

- Élimination des impuretés s'accumulant dans votre huile.
- Forte économie d'huile.
- Augmentation considérable de la qualité de votre huile favorisant le goût de vos aliments.

Série **PRECISION** - Friteuses électrique haut rendement Encastrables avec **Filtration** - Cuve double ou triple

Les friteuses Precision de FriFri avec filtration par gravité vous aident à réduire la consommation d'énergie et limiter la consommation d'huile. Elles ont un **rendement énergétique jusqu'à 35 % supérieur** à celui d'une friteuse à gaz classique.



Spécifications

- 2 ou 3 cuve et 2 ou 3 paniers selon le modèle
- Contrôle électronique de la température
- Tableau de commande intuitif
- Affichage de la température et de la minuterie (avec sonnerie)
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales relevables
- Contrôle des allergènes

Options en supplément

- **Pompe de retour de l'huile OP1**
2690 € HT (1 pompe par cuve)
- **Relevage automatique du panier OL1**
1919 € HT (1 relevage auto. par panier)



Modèle PD-422-H32-G0



Modèle PD-622-H32-G0



Modèle PD-633-M33-G0

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PD-422-H32-G0	2 x 9 L	2 x 11	44	398 x 630 x 809	68	9 155 €
PD-622-H32-G0	2 x 14,5 L	2 x 15	64	592 x 630 x 809	94	10 566 €
PD-633-M33-G0	3 x 9 L	3 x 9	60	592 x 630 x 809	94	12 688 €



Filtration par gravité : prolonger la vie de l'huile de 75%

- Élimination des impuretés s'accumulant dans votre huile.
- Forte économie d'huile.
- Augmentation considérable de la qualité de votre huile favorisant le goût de vos aliments.

Série TOUCH - Friteuses électrique haut rendement
Encastrables avec Filtration - Cuve simple



Les friteuses TOUCH de FriFri avec filtration par gravité vous aident à réduire la consommation d'énergie et limiter la consommation d'huile. Elles ont un rendement énergétique jusqu'à 35 % supérieur à celui d'une friteuse à gaz classique.



Spécifications

- 1 cuve et 1 ou 2 paniers selon le modèle
- Contrôle électronique de la température très précis
- Commandes touchpad : 24 recettes programmables, la même qualité quelque soit l'opérateur garantie
- Programme disponible pour la gestion de l'huile
- Affichage de la température et de la minuterie (avec sonnerie)
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales relevables
- Contrôle des allergènes
- Très compact, largeurs de 200 mm à 400 mm



24 Recettes programmables

Options en supplément

- Pompe de retour de l'huile OP1
2690 € HT (1 pompe par cuve)
- Relevage automatique du panier OL1
1919 € HT (1 relevage auto.par panier)



Modèle TD-211-H31-G0



Modèle TD-311-H31-G0



Modèle TD-412-H31-G0

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TD-211-H31-G0	9 L	11	22	198 x 630 x 809	40	6 275 €
TD-311-H31-G0	14,5 L	15	32	298 x 630 x 809	47	6 869 €
TD-412-H31-G0	20 L	22	44	398 x 630 x 809	69	8 102 €



Filtration par gravité : prolonger la vie de l'huile de 75%

- Élimination des impuretés s'accumulant dans votre huile.
- Forte économie d'huile.
- Augmentation considérable de la qualité de votre huile favorisant le goût de vos aliments.

Série TOUCH - Friteuses électrique haut rendement

Encastrables avec Filtration - Cuve simple

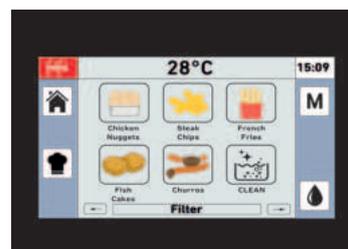


Les friteuses TOUCH de FriFri avec filtration par gravité vous aident à réduire la consommation d'énergie et limiter la consommation d'huile. Elles ont un rendement énergétique jusqu'à 35 % supérieur à celui d'une friteuse à gaz classique.



Spécifications

- 2 ou 3 cuves et 2 ou 3 paniers selon le modèle
- Contrôle électronique de la température très précis
- Commandes touchpad : 24 recettes programmables, la même qualité quelque soit l'opérateur garantie
- Programme disponible pour la gestion de l'huile
- Affichage de la température et de la minuterie (avec sonnerie)
- Cuisson adaptative
- Filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances à spirales verticales relevables
- Contrôle des allergènes
- Très compact, largeurs de 200 mm à 400 mm



24 Recettes programmables

Options en supplément

- Pompe de retour de l'huile OP1
2690 € HT (1 pompe par cuve)
- Relevage automatique du panier OL1
1919 € HT (1 relevage auto.par panier)



Modèle TD-422-H32-G0



Modèle TD-622-H32-G0



Modèle TD-633-M33-G0

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TD-422-H32-G0	2 x 9 L	2 x 11	44	398 x 630 x 809	68	11 880 €
TD-622-H32-G0	2 x 14,5 L	2 x 15	64	592 x 630 x 809	94	13 366 €
TD-633-M33-G0	3 x 9 L	3 x 9	60	592 x 630 x 809	94	17 245 €



Filtration par gravité : prolonger la vie de l'huile de 75%

- Élimination des impuretés s'accumulant dans votre huile.
- Forte économie d'huile.
- Augmentation considérable de la qualité de votre huile favorisant le goût de vos aliments.

Fourneaux Robustes & Puissants

lincat
Opus 800
a natural evolution



Modèle OG8001
Dimensions (mm) L x P x H
600 x 800 x 920



Modèle OG8002
Dimensions (mm) L x P x H
900 x 800 x 920

Fourneaux & Feux vifs - Gamme OPUS 800 de LINCAT

Feux vifs

- Brûleurs concentriques de 7,5 kW pour une distribution ciblée de la chaleur, de l'ébullition rapide au mijotage doux.
- Supports individuels robustes en fonte, conçus pour résister aux exigences d'une cuisine très active et/ou avec des services non-stop.
- Protection contre les défaillances de la flamme
- Conduit d'évacuation bas pour permettre l'utilisation de l'ensemble de la table de cuisson
- Plateau pour l'égouttage

Four

- Fours de 6,8 kW (OG8001) et 10 kW (OG8002)
- Contrôle thermostatique précis de 120°C à 260°C
- Grande capacité, 2 x GN1/1 (OG8001) et 4 x GN1/1 (OG8002)
- 2 étagères et 5 positions d'étagères pour maximiser l'espace du four
- Fond de four amovible pour un nettoyage facile
- Portes, panneaux latéraux et arrière à double isolation pour un fonctionnement en toute sécurité et plus d'efficacité et d'économie

Feux vifs avec Four Gaz

	Configurations	Puissance (kW)	Dimensions	Poids (kg)	Référence	Prix HT
	4 x 7,5 kW feux vifs + Four 6,8 kW	37	600 x 800 x 920	112	OG8001	5 506 €
	6 x 7,5 kW feux vifs + Four 10 kW	55	900 x 800 x 920	149	OG8002	5 521 €

Fourneaux Robustes & Puissants



Modèle OG8005
Dimensions (mm) L x P x H
900 x 800 x 900

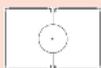


Modèle OE8010
Dimensions (mm) L x P x H
600 x 800 x 925



Modèle OE8016
Dimensions (mm) L x P x H
900 x 800 x 925

Fourneau Gaz avec plaque coup de feu

Configurations	Puissance (kW)	Dimensions	Poids (kg)	Référence	Prix HT
 Plaque coup de feu 8,5 kW + Four 10 kW	18,5	900 x 800 x 900	154	OG8005	7 843 €

Fourneaux Electriques

Configurations	Puissance (kW)	Dimensions (mm)	Poids (kg)	Référence	Prix HT
 4 Foyers 2,5 kW + Four 4 kW	14	600 x 800 x 925	109	OE8010	7 735 €
 6 Foyers 2,5 kW + Four 6 kW	21	900 x 800 x 925	147	OE8016	8 672 €

Feux vifs Pour comptoir

Lincat
Opus 800
a natural evolution



Modèle OG8009

Dimensions (mm) L x P x H
300 x 800 x 412



Modèle OG8003

Dimensions (mm) L x P x H
600 x 800 x 412



Modèle OG8004

Dimensions (mm) L x P x H
900 x 800 x 412

Feux vifs pour comptoir au Gaz

Configurations	Feux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
	2	2 x 7,5	31	300 x 800 x 412	OG8009	2 654 €
	4	4 x 7,5	51	600 x 800 x 412	OG8003	3 836 €
	6	6 x 7,5	75	900 x 800 x 412	OG8004	4 977 €



Modèle OE8012



Modèle OE8011

Feux vifs pour comptoir Electrique

Configurations	Feux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
	4	4 x 7,5	60	600 x 800 x 325	OE8012	4 477 €
	6	6 x 7,5	48	900 x 800 x 325	OE8011	5 850 €



Plaques à Induction Pour comptoir

Lincat
Opus 800
a natural evolution

Les plaques à induction **Opus 800** de **LINCAT ultra-puissantes** avec rendement de 90 %

- Diamètre du foyer : 27 cm
- 5 kW de puissance par foyer
- Alimentation : 400 V tri
- Verre vitrocéramique : 6 mm d'épaisseur
- Ventilateur interne de refroidissement pour éviter la surchauffe



Modèle OE8018



Modèle OE8019

Configurations	Feux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
	2 x 5 kW	10.5	44	400 x 800 x 308	OE8018	9 168 €
	4 x 5 kW	21.2	77	800 x 800 x 308	OE8019	16 500 €

Plaques à Induction Pour comptoir

Berner

Plaques à induction **BERNER** de qualité «**MADE IN GERMANY**» Équipements à poser très compacts
Diamètre du foyer : 21 cm



Modèle BM3.5



Modèle BM2K3.5



Modèle BM4K7



Modèle BM2Q3.5

Configurations	Feux	Tension	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
	1 x 3,5 kW	230 V	340 x 405 x 110	BM3.5	2 063 €
	1 x 5 kW	400 V	340 x 405 x 110	BM5.0	2 756 €
	2 x 1,8 kW	230 V	340 x 585 x 110	BM2K3.5	2 478 €
	2 x 1,8 kW	230 V	600 x 380 x 110	BM2Q3.5	2 704 €
	4 x 1,8 kW	400 V	600 x 380 x 110	BM4K7	6 641 €

Note : d'autres configurations et puissances sont disponibles sur demande



Plaque de cuisson / Plancha lisse Compacte **Electrique**

- Résultats de cuisson parfaits sans que les aliments ne s'accrochent ou ne collent grâce à la finition spéciale anti-adhérent de la plaque de cuisson en inox
- Les éléments chauffants avec bloc en aluminium permettent une capacité d'accumulation de la chaleur élevée ainsi qu'une distribution uniforme de la chaleur
- Épaisseur de la plaque de cuisson en inox de 15 mm
- Ouverture vidange devant
- Tiroir de récupération des graisses
- Réglage thermostat avec manette.
- Intervalle de température 60 ° - 300 °C
- Protections anti-éclaboussures en inox amovibles, spatule de grill et éponge en inox pour le nettoyage comprises.
- Finition propre et de qualité «MADE IN GERMANY»



Modèle BGA40S (SPEED)
Compacte avec chauffage à puissance élevée
Dimensions 40 x 45 cm

Temps de chauffage en minutes de 20° à 200°C

BGA 60 avec bloc en aluminium 7,5 kW

16 min

BGA 60 SPEED 9,4 kW 6 min



Modèle BGA60/45



Modèle BGA50

Modèle BGA80



Référence	Surface Cuisson (mm)	Zones de chauffe	Puissance (kW)	Tension	Dimensions L x P (mm)	Prix HT
BGA40/45	350 x 325	1 zone	3	230 V, Mono	400 x 455	3 451 €
BGA60/45	550 x 325	1 zone	5	400 V, Tri	600 x 455	5 114 €
BGA80/45	750 x 325	2 zones	7	400 V, Tri	800 x 455	6 778 €
BGA40	350 x 520	1 zone	3,5	400 V, Tri	400 x 660	4 699 €
BGA40-SPEED	520 x 520	1 zone	5,6	400 V, Tri	400 x 660	5 946 €
BGA50	420 x 520	2 zones	6	400 V, Tri	500 x 660	5 891 €
BGA50-SPEED	420 x 520	2 zones	7,6	400 V, Tri	500 x 660	7 277 €
BGA60	520 x 520	2 zones	8	400 V, Tri	600 x 660	6 500 €
BGA60-SPEED	520 x 520	2 zones	9,4	400 V, Tri	600 x 660	8 025 €
BGA80	720 x 520	2 zones	10,5	400 V, Tri	800 x 660	7 748 €
BGA80-SPEED	720 x 520	2 zones	13,4	400 V, Tri	800 x 660	9 550 €
BGA100	920 x 520	2 zones	10,5	400 V, Tri	1000 x 660	8 302 €
BGA100-SPEED	920 x 520	2 zones	17,4	400 V, Tri	1000 x 660	10 381 €

Plaque de cuisson **Electrique** Asian Grill **TEPPANYAKI**

- Résultats de cuisson parfaits sans que les aliments ne collent ni s'accrochent grâce à la finition spéciale anti-adhérent de la plaque de cuisson en inox
- Les éléments chauffants avec bloc en aluminium permettent une capacité d'accumulation de la chaleur élevée ainsi qu'une distribution uniforme de la chaleur
- Épaisseur de la plaque de 15 mm
- Ouverture vidange coté droit
- Tiroir de récupération des graisses
- Réglage thermostat avec manette.
- Intervalle de température 50 ° - 250 °C
- Protections anti-éclaboussures en inox amovibles, spatule de grill et éponge en inox pour le nettoyage comprises.
- Finition propre et de qualité «MADE IN GERMANY»



Modèle BGAX60C



Modèle BGAX120C

Modèles Electriques

Référence	Surface Cuisson (mm)	Zones de Chauffe	Puissance (kW)	Tension	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
BGAX60C	520 x 520	2 zones	8	400 V, Tri	600 x 600 x 200	5 807 €
BGAX120C	1120 x 520	3 zones	17	400 V, Tri	1200 x 600 x 200	9 272 €
BGAX140C	1320 x 520	3 zones	20	400 V, Tri	1400 x 600 x 200	10 379 €

Plaque de cuisson **BEEF & BURGER 1/2** rainurée **Electrique**



Modèle BGHA120H

- Les éléments chauffants avec bloc en aluminium permettent une capacité d'accumulation de la chaleur élevée ainsi qu'une distribution uniforme de la chaleur
- Épaisseur de la plaque de cuisson en inox de 15 mm avec chromage dur
- Ouverture vidange devant
- Tiroir de récupération des graisses
- Réglage thermostat avec manette.
- Intervalle de température 50° - 250 °C
- Protections anti-éclaboussures en inox amovibles, spatule de grill et éponge en inox pour le nettoyage comprises.
- Finition propre et de qualité «MADE IN GERMANY»

Référence	Surface Cuisson (mm)	Zones de Chauffe	Puissance (kW)	Tension	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
BGHAC100H	920 x 520	2 zones	13,5	400 V, Tri	1000 x 600 x 200	8 164 €
BGHAC120H	1120 x 520	3 zones	16,5	400 V, Tri	1200 x 600 x 200	9 828 €
BGHAC140H	1320 x 520	3 zones	19,5	400 V, Tri	1400 x 600 x 200	10 936 €



Plaque de cuisson lisse en acier massif Electrique ou Gaz

Gamme Silverlink 600

- Forte puissance de chauffe pour un rendement maximal
- Plaque d'acier de 12 mm, résistante à l'usure, assurant une répartition uniforme de la chaleur et une excellente rétention de la chaleur.
- Bac de récupération des graisses amovible à l'avant, ce qui facilite le nettoyage.
- La plaque est entièrement soudée dans le cadre pour éviter les fuites et les endroits où les aliments et le carbone peuvent s'accumuler.
- Contrôle thermostatique pour obtenir des températures très précises pendant la cuisson et des résultats constants (modèles électrique)

En plus pour les modèles Gaz Naturel :

- Réglages de chaleur haute et basse pour une cuisson contrôlée
- Allumage piézo et dispositif d'extinction de la flamme pour un fonctionnement pratique et sûr



Modèle GS3-E



Modèle GS6-TE
Deux zones



Modèle GS7-E
Deux zones



Modèle GS4-E

Modèles Electriques

Référence	Largeur plaque (cm)	Zones de Chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GS3-E	30	1	3	300 x 600 x 330	25	1 119 €
GS4-E	45	1	4	450 x 600 x 300	43	1 281 €
GS6-TE *	60	2	6	600 x 620 x 330	55	1 559 €
GS7-E *	75	2	7	750 x 620 x 330	67	1 697 €
GS9 *	90	2	9	900 x 620 x 330	81	1 946 €



Modèle GS4-N (Gaz)



Modèle GS7-N (Gaz)
Deux zones



Modèle GS9
Deux zones

Modèles Gaz

Référence	Largeur plaque (cm)	Zones de Chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GS4-N	45	1	5	450 x 650 x 415	49	1 984 €
GS7-N*	75	2	8	750 x 650 x 415	70	2 817 €

* Deux zones de cuisson avec commandes séparées



Plaque de cuisson lisse en acier massif **Electrique ou Gaz**
Gamme OPUS 800



Modèle OE8205

- Zone de cuisson optimisée, les plaques de grill s'alignent sur les côtés de l'appareil
- Modèles avec zones de chauffe indépendantes à gauche et à droite pour plus de flexibilité et d'économie pendant les périodes calmes.
- Contrôle thermostatique précis de 90°C à 300°C pour des résultats constants et une utilisation économique
- Facile à nettoyer et réduction du rayonnement thermique pour un environnement de travail confortable et une réduction des coûts énergétiques.



Modèle OE8206

Accessoires inclus :

- Grattoir (pas pour les modèles chromés)

En plus pour les modèles Gaz Naturel :

Allumage piézo et dispositif d'extinction de la flamme pour un fonctionnement pratique et sûr

Modèles Electriques

Référence	Largeur plaque (cm)	Zones de Chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
OE8205	60	2	8	600 x 800 x 428	93	3 765 € €
OE8206	90	2	12	900 x 800 x 428	128	4 458 € €



Modèle OG8201



Modèle OG8202

Options en supplément

- Plaque demi/rainurée (/R)
- Plaque chromée (/C)

Modèles Gaz

Référence	Largeur plaque (cm)	Zones de Chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
OG8201	60	2	16	600 x 800 x 532	93	5 294 € €
OG8202	90	2	23	900 x 800 x 532	124	6 036 € €



Plaques Grill type «CLAM» Electrique Gamme OPUS 800

Les plaques type « Clam » de la gamme Opus 800 de LINCAT **cuisent les aliments jusqu'à trois fois plus vite qu'une plancha standard !**

- Les plaques doubles chauffent simultanément les deux côtés des aliments, ce qui permet d'obtenir des résultats rapides et homogènes.
- Contrôle thermostatique précis de la température pour des résultats constants et un fonctionnement économique.
- Zones de cuisson à commande indépendante pour plus de flexibilité et d'économie pendant les périodes plus calmes
- Minuterie numérique sur chaque plaque pour des résultats reproductibles

Accessoires inclus :

- 1 Grattoir et des feuilles antiadhésives en PTFE

Options en supplément

- Plaque nervurée (/R)



Modèle OE8211



Modèle OE8210

Référence	Surface Cuisson (mm)	Nombre de têtes	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
OE8211	366 x 525	1	9	400 x 800 x 542	95	11 930 €
OE8210	766 x 525	2	17	800 x 800 x 542	192	18 826 €

Plaque grillade lisse Gaz thermostatique

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



Modèle ITG -36

Modèles Gaz

Référence	Largeur plaque (cm)	Nombre brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ITG-24	61	2	18	610 x 822 x 355	136	7 523 €
ITG-36	91	3	26	914 x 822 x 355	195	10 107 €
ITG-48	122	4	35	1219 x 822 x 355	261	12 900 €
ITG-60	152	5	44	1524 x 822 x 355	328	16 107 €
ITG-72	183	6	53	1828 x 822 x 355	396	19 548 €

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

Grattoir à Lame pour plaque grillade – Easy Grill Scraper

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

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



Cette référence n'est plus disponible en Europe

IMPERIAL

Plaque grillade Électrique lisse

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



Modèle ITG-36E

Modèles Électriques

Référence	Largeur plaque (cm)	Nombre résistances	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ITG-24-E	61	2	8	610 x 822 x 355	136	8 661 €
ITG-36-E	91	3	12	914 x 822 x 355	195	11 626 €
ITG-48-E	122	4	16	1219 x 822 x 355	261	14 849 €
ITG-60-E	152	5	20	1524 x 822 x 355	328	17 022 €
ITG-72-E	183	6	24	1828 x 822 x 355	396	22 498 €

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

Support en inox pour Plaque Grillade pour Gamme ITG et IRB

Référence	Désignation	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ITGS-24	pour ITG/IRB-24	610 x 762 x 641	23	2 290 €
ITGS-36	pour ITG/IRB-36	914 X 762 X 641	32	3 016 €
ITGS-48	pour ITG/IRB-48	1219 X 762 X 641	39	3 650 €
ITGS-60	pour ITG/IRB-60	1524 X 762 X 641	48	4 469 €
ITGS-72	pour ITG/IRB-72	1828 X 762 X 641	62	5 290 €



Grill à Haute Température Electrique **BEEF STAR**

Le grill Beef-Star de Berner atteint la température de 800°C en SEULEMENT 10 minutes !

- Corps en acier inoxydable 18/10 très robuste
- 4 différentes hauteurs de travail
- Réchauffeur en céramique
- Commandes électroniques : jusqu'à 800°C avec 3 niveaux de puissance
- Minuterie avec présélection du temps de 10 secondes à 5 minutes
- Dispose d'une zone pour terminer la cuisson
- Temps de chauffage environ 3 minutes.
- Finition propre et de qualité «MADE IN GERMANY»
- Livré avec des gants de protection contre la chaleur, 1 crochet et 1 pince pour grille.



Intérieur BBFS2



Modèle BBFS1



Modèle BBFSM



Modèle BBFSM-XL

Référence	Dimension Grille (mm)	Zones de Cuisson	Puissance (kW)	Tension	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
BBFSM	310 x 220	1 zone / 4 niveaux	3	230 V, Mono	400 x 360 x 570	5 528 €
BBFSM-XL	480 x 220	2 zones / 4 niveaux	5	400 V, Tri	580 x 360 x 570	8 306 €
BBFS1	345 x 345	2 zones	11	400 V, Tri	600 x 520 x 630	12 044 €
BBFS2	540 x 330	2 zones (GN 1/1)	16	400 V, Tri	800 x 520 x 630	13 839 €



Grill à viande avec pierres de lave **Electrique**



Modèle BRLHA40S

Accessoires inclus

- Pierres de lave, spatule de grill et éponge pour le nettoyage
- Câble (2m) pour connexion permanente

- Grille en fonte amovible avec revêtement anti-adhésif.
- Résistance supérieure soulevable
- Résistance inférieure avec panier et pierres de lave.
- Récipient de récupération des résidus de cuisson amovible.
- Intervalle de température 60 ° - 300 °C
- Alimentation : 400 V, Triphasé
- Finition propre et de qualité «MADE IN GERMANY»



Modèle BRLHA70

Référence	Surface Cuisson (mm)	Zones de chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
BRLHA40S	300 x 450	1	7	400 x 600 x 200	5 534 €
BRLHA70	600 x 450	2	14	700 x 600 x 200	7 193 €

Grill à viande **Gaz** avec pierres de lave **Série EBA**

IMPERIAL

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



Modèle EBA-3223

Référence	Nombre de brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
EBA-2223	2	18	559 x 584 x 355	64	3 059 €
EBA-3223	3	27	813 x 584 x 355	95	4 430 €

Grill à viande Gamme Silverlink 600

Electrique ou Gaz

Lincat
SILVERLINK 600

Le Grill à viande Silverlink 600 vous permet de créer une vraie **saveur de grillade** et d'obtenir un **beau marquage sur la viande**.

Modèles Electriques

- Les grilles en fonte retiennent très bien la chaleur, ce qui évite d'attendre que le grill retrouve sa température de cuisson
- Les éléments amovibles facilitent le nettoyage.
- Protection intégrale contre les éclaboussures
- La vanne à eau permet de remplir le réservoir sans refroidir la grille de cuisson
- Le réservoir d'eau fournit de l'humidité, ce qui permet aux aliments de rester succulents
- Le dispositif de sécurité haute température assure une protection en cas d'assèchement du réservoir d'eau



Modèle ECG6



Modèle ECG9

Modèles Electriques

Référence	Surface cuisson (mm)	Zones de chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ECG6	470 x 400	1	8	600 x 620 x 385	41	1 281 €
ECG9	780 x 400	5	13	900 x 620 x 385	67	1 697 €

Modèles Gaz

- Le contrôle variable de la chaleur et les grilles de cuisson retenant la chaleur permettent d'obtenir des marques de grillades nettes et précises.
- Les éléments amovibles facilitent le nettoyage.
- Protection intégrale contre les éclaboussures
- Tiroir de récupération des graisses et bac de récupération des débris amovibles pour un nettoyage facile.
- Grille de cuisson réglable et contrôle variable de la chaleur pour une pour un contrôle maximal



Modèle CG-8201



Modèle CG-8202

Modèles Gaz

Référence	Surface Cuisson (mm)	Zones de chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
CG4-N	375 x 440	2	16	450 x 652 x 414	36	2 137 €
CG6-N	477 x 440	2	16	600 x 652 x 414	48	2 791 €

Grill à viande Electrique Gamme OPUS 800

Les Grills à viande de la gamme OPUS 800 avec des zones de cuisson individuelles vous permettent d'offrir **grillades succulentes** avec des belles marques à vos clients

- 3 ou 6 zones de cuisson avec réglage de la température individuelle vous permettent de cuire des filets de poulet à quelques centimètres seulement des steaks.
- Les zones de cuisson individuelles peuvent être éteint pendant les périodes calmes.
- Les grilles en fonte retiennent très bien la chaleur, ce qui évite d'attendre que le grill retrouve sa température de cuisson
- Protection intégrale contre les éclaboussures et nettoyage facile
- Raccordement à l'alimentation en eau pour un remplissage rapide et facile du réservoir d'eau, possibilité de remplissage manuel.
- Le reservoir d'eau fournit de l'humidité, ce qui permet aux aliments de rester succulents



Modèle OE8405



Modèle OE8406

Référence	Surface cuisson (mm)	Zones de chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
OE8405	560 x 530	3	8	600 x 817 x 415	69	4 705 €
OE8406	860 x 530	6	12	900 x 817 x 415	73	6 468 €

Grill à viande électrique type «Direct Cook» Gamme OPUS 800

- Les aliments sont cuits directement sur les éléments, pas besoin d'utiliser des barres ou des grilles de marquage séparées
- Les différentes zones avec réglage de la température individuelle vous permet de cuire des viandes et légumes en même temps et une ou plusieurs zones peuvent être éteint pendant les périodes calmes.
- Les éléments puissants sont conçus pour une montée en température rapide et le maintien d'une température constante
- Après le service, le grill peut être mis en marche à pleine puissance pendant 15 minutes pour brûler les graisses et les débris.
Le réservoir est entièrement amovible pour faciliter le nettoyage



Modèle OE8413



Modèle OE8414

Référence	Surface Cuisson (mm)	Zones de chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
OE8413	450 x 590	1	8	600 x 800 x 592	69	5 902 €
OE8414	730 x 590	2	13	900 x 800 x 592	90	8 281 €



Grill à viande Gaz Gamme OPUS 800

La conception unique des radiants du grill Gaz Opus 800 permet d'obtenir un **délicieux goût de grillé** sans avoir besoin de pierres de laves

- Brûleurs à plaques céramiques infrarouges puissants et très efficaces pour une cuisson rapide et une grande efficacité énergétique
- Plusieurs zones de cuisson avec réglage de la température individuelle pour une polyvalence maximale, vous pouvez cuire des filets de poulet à quelques centimètres seulement des steaks.
- Protection contre les défaillances de la flamme
- Grilles en fonte très résistantes et réversibles, pour une cuisson non interrompue et un nettoyage automatique à puissance maximale
- Les appareils de comptoir à gaz sont fournis sur des pieds de 150 mm de haut, conformément à la législation CE.



Modèle OG8401-N

Accessoires inclus

- Grattoir pour grille de marquage
- Spatule de nettoyage



Modèle OG8402-N



Modèle OG8403-N

Référence	Surface Cuisson (mm)	Zones de chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
OG8401-N	500 x 620	3	14	600 x 806 x 653	92	5 680 €
OG8402-N	800 x 620	5	23	900 x 806 x 653	133	7 365 €
OG8403-N	1100 x 620	7	32	1200 x 806 x 653	173	9 388 €

Note : Toutes les puissances de gaz sont des valeurs nominales. Les appareils de comptoir à gaz sont fournis sur des pieds de 150 mm de haut, conformément à la législation CE.



GRILL À VIANDE - SYNERGY GRILL



SYNERGY GRILL - Une révolution dans la grillade

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

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

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

Pourquoi SYNERGY GRILL ne ressemble à aucun autre grill

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

Gamme TRILOGY - Avantages

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

Gamme CHARGO - Avantages

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

GRILL À VIANDE - SYNERGY GRILL



La Gamme TRILOGY - 59 % Moins de consommation de gaz

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

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

Grills TRILOGY Gaz

Référence	N° de brûleurs	Puissance Gaz (kW)	Surface de cuisson (mm)	Dimensions L x P x H (mm)*	Prix HT
ST600	1	7	530 x 554	605 x 835 x 590	11 037 €
ST900	2	14	800 x 554	905 x 835 x 590	14 861 €

Et maintenant aussi en version Electrique !

Grills TRILOGY Electrique

Référence	N° de brûleurs	Puissance (kW)	Surface de cuisson (mm)	Dimensions L x P x H (mm)*	Prix HT
ST600E	1	7	530 x 554	600 x 835 x 590	12 230 €
ST900E	2	10	800 x 554	900 x 835 x 590	17 183 €

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



Modèle ST600



Modèle ST1300

GRILL À VIANDE - SYNERGY GRILL



La Gamme CHARGO

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

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

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

Référence	Descriptif	Puissance Gaz (kW)	Surface de cuisson (mm)	Dimensions* L x P x H (mm)	Prix HT
CGO600	1 brûleur, avec 1 capot	5,7	530 x 559	605 x 835 x 690	12 814 €
CGO900	2 brûleurs, avec 2 capots	11,4	800 x 554	905 x 835 x 690	20 511 €
CGO900DUAL	Combi Four / Grill avec 1 capot	11,4	800 x 554	905 x 835 x 690	18 395 €

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

* Ajouter 155 mm derrière l'appareil pour l'ouverture du capot



Modèle CGO900D



Modèle CGO900DUAL

Accessoires

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

GP260	Plaque Plancha largeur 260 mm	730 €
GP390	Plaque Plancha largeur 390 mm	805 €



Dry Age Cabinet



Armoire de maturation

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

Gamme standard :

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



Référence	Nbre porte	Type de porte	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
DAC-1	1	Pivotante	250	620 x 520 x 900	4 176 €
DAC-2	2	Pivotante	250	900 x 500 x 900	6 817 €
DAC-3	3	Pivotante	250	1 350 x 500 x 900	9 882 €



Dry Age Cabinet



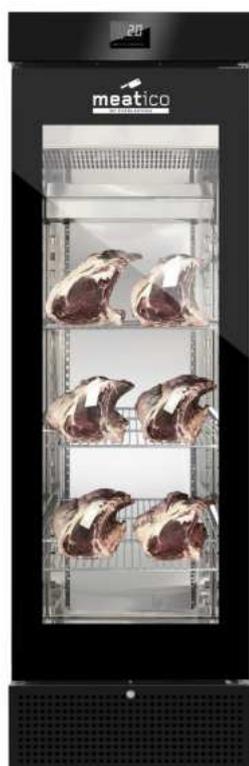
Armoire de maturation MEATICO

MEATICO crée un environnement sûr, protégé et contrôlé pour une maturation à sec, grâce à sa technologie avancée et à la longue expérience de MEATICO dans la réfrigération professionnelle.

Les armoires sont fabriquées en Italie, leur design élégant et le soin apporté aux détails rendent ces produits particulièrement adaptés à l'exposition, afin de permettre aux clients de suivre le processus de maturation à sec étape par étape.

- Température entre -2 et + 10°C
- Réglage de l'humidité de : 40% - 90%
- Pas besoin de connexion eau
- Lampe UVC Led et lampe stérilisation UV
- Version avec gaz R452 ou R290
- Système de connexion à distance via Wi-Fi de série
- Contrôle total via l'application Everlasting

Référence	Portes	Type de porte	Capacité	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
AC9528 - MEAT 150	1	Pivotante	125 L	600 x 600 x 910	4 954 €
AC9538 - MEAT 400	1	Pivotante	315 L	600 x 600 x 1935	7 498 €
AC9508 - MEAT 700	1	Pivotante	625 L	750 x 850 x 2080	9 450 €
AC9518 - MEAT 1500	2	Pivotante	1365 L	1500 x 850 x 2080	14 284 €



Modèle MEAT 400



Modèle MEAT 150



Four statique - Modèle de comptoir **Electrique**



Modèle P22S

- 2 sôles par chambre de cuisson
- Sôles en pierre réfractaire
- Extérieur en inox
- Possibilité de superposer 2 fours
- Four simple (4 pizzas) ou Four double (8 pizzas)
- Disponible en 230V monophasé ou 380V triphasés + neutre



Modèle P44S



Modèle P44S

Référence	Niveaux	Longueur chambre (cm)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Tarif HT
P22S	2	565 x 552	3,6	660 x 711 x 432	73	10 090 €
P44S	4	565 x 552	7,2	660 x 711 x 724	134	18 438 €



Four à pizza « compact » électrique de comptoir

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

Caractéristiques

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

Descriptif

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



Modèle IPO-4S

Four à pizza compact 2 chambres 2 niveaux

Référence	Descriptif	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IPO-4S	Inox 380V triphasé	7,2	660 x 711 x 724	130	8 311 €

Accessoires

Support en inox L/P/H : 660 x 720 x 860 mm : **1059 € HT**

Roulettes pour support en inox **275 € HT**

Livré sans câble

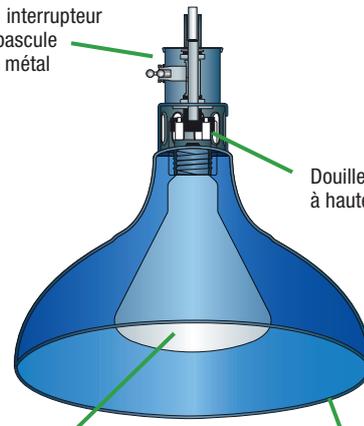
Certification CE - Garantie 1 an pièces

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



Un interrupteur à bascule en métal

Douille en céramique à haute température



Ampoules :

- 40 W revêtement transparent (éclairage uniquement, 240 V)
- 250 W (modèles DL, 240 V) transparent avec ou sans revêtement

Épaisseur métal 1,2 mm

7 BONNES RAISONS DE CHOISIR LES LAMPES HATCO

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

Socle en métal



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

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

Style de montures personnalisables

Montures disponibles :

- Cordon standard
- Cordon rétractable
- Bras
- Bras articulé
- Tige

Taille de monture réglable

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

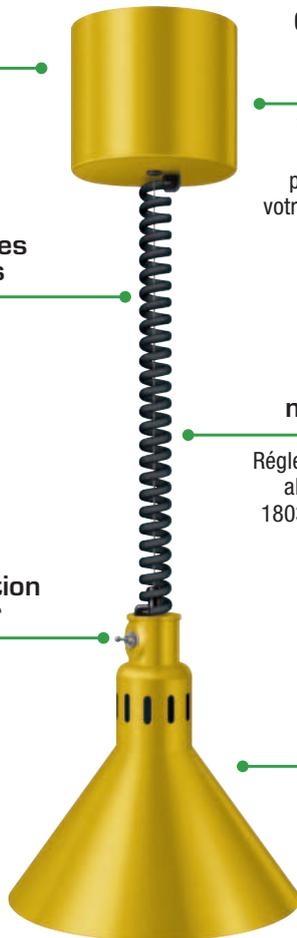
Choix de la position de l'interrupteur

3 positions disponibles :

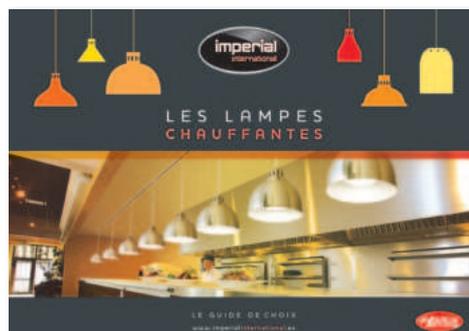
- Sur lampe
- À distance
- Sur socle

Style de l'abat-jour

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



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



LAMPES CHAUFFANTES

Plus de 3000 combinaisons possibles



Consultez notre Catalogue Spécial Lampes pour découvrir toute la collection.

Cordon simple



CCOAT
DL-400 CL



BBLACK
DL-400 CL



BNICKEL
DL-500 CL



BNICKEL
DL-750 CL

Cordon rétractable



CCOAT
DL-400 RL



BBLACK
DL-400 RL



BBLACK
DL-600 RL



BCOPPER
DL-725 RL



BBRASS
DL-725 RL



GGRAY
DL-750 RL



BLACK
DL-750 RL



ANICKEL
DL-750 RL



GGRAY
DL-775 RL



BCOPPER
DL-775 RL

Livré avec 1 ampoule chauffante de 250 W

Référence	Couleur	Montage	Abat-jour L x P x H (mm)	Puissance (W)	Tension (Hz)	Prix HT
DL-400-CL-CCOAT	Métal Brossé	Cordon simple	156 x 156 x 216	250	240V / 50	475 €
DL-400-CL-BBLACK	Noir Prononcé	Cordon simple	156 x 156 x 216	250	240V / 50	475 €
DL-500-CL-BNICKEL	Nickel Brillant	Cordon simple	156 x 156 x 216	250	240V / 50	669 €
DL-750-CL-BNICKEL	Nickel Brillant	Cordon simple	279 x 279 x 216	250	240V / 50	708 €
DL-400-RL-CCOAT	Métal Brossé	Cordon rétractable	156 x 156 x 216	250	240V / 50	756 €
DL-400-RL-BBLACK	Noir Prononcé	Cordon rétractable	156 x 156 x 216	250	240V / 50	756 €
DL-600-RL-BBLACK	Noir Prononcé	Cordon rétractable	159 x 159 x 216	250	240V / 50	756 €
DL-725-RL-BCOPPER	Cuivre Brillant	Cordon rétractable	241 x 241 x 216	250	240V / 50	989 €
DL-725-RL-BBRASS	Laiton Brillant	Cordon rétractable	241 x 241 x 216	250	240V / 50	989 €
DL-750-RL-GGRAY	Gris Brillant	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250	240V / 50	795 €
DL-750-RL-BLACK	Noir	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250	240V / 50	795 €
DL-750-RL-ANICKEL	Nickel Antique	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250	240V / 50	989 €
DL-775-RL-GGRAY	Gris Brillant	Cordon rétractable	267 x 267 x 216	250	240V / 50	795 €
DL-775-RL-BCOPPER	Cuivre Brillant	Cordon rétractable	267 x 267 x 216	250	240V / 50	989 €

Accessoires

WHITE-UCTD-240	Ampoule chauffante 250W 240V sans revêtement	66 € HT
WHITE-CTD-240	Ampoule chauffante 250W 240V avec revêtement	78 € HT
WHITE-CTD-240L	Ampoule chauffante 40W 240V sans revêtement	15 € HT



Rampe chauffante Glo-Ray® Info/produit

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

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

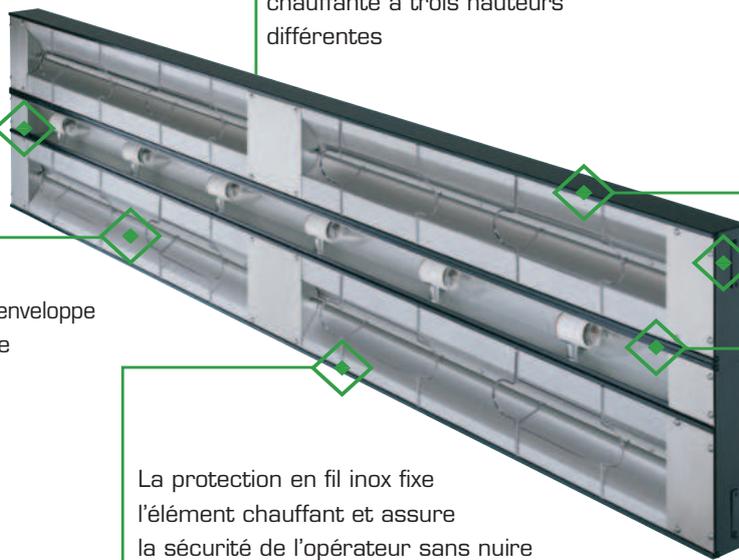
Le réflecteur ne noircit pas et maintient une répartition homogène de la chaleur

Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur

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

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

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

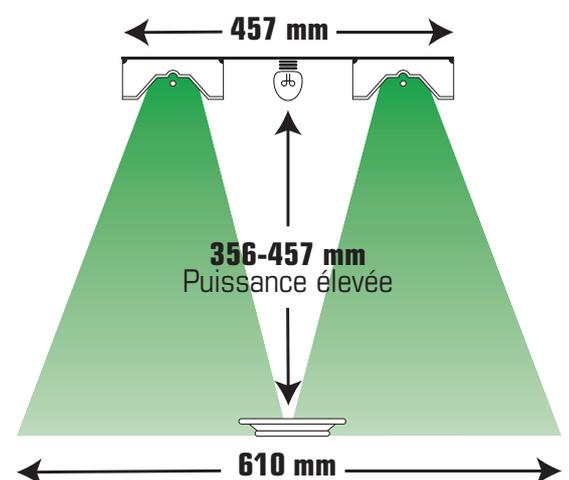
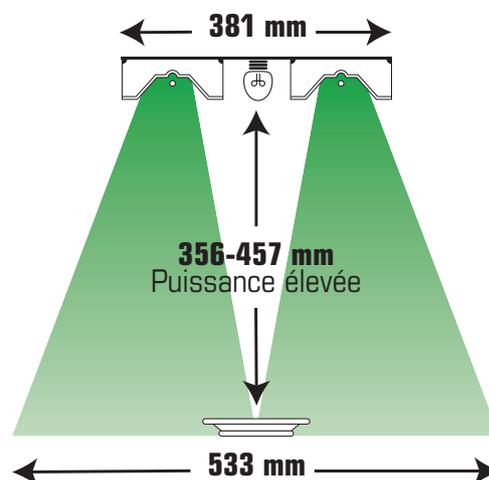
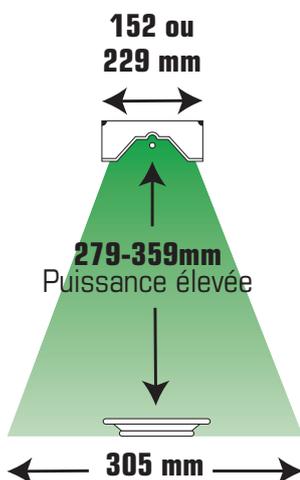


Conseil d'installation

Rampe simple avec ou sans éclairage

Rampe double avec espace central de 76 mm - Standard

Rampe double avec espace central de 152 mm - Sur demande



Rampe chauffante simple infrarouge Glo-ray®

- Maximum de goût, sécurité et durée de maintien au chaud garanti
- Répartition uniforme de la chaleur
- Pas de points froids
- Boîtiers solides en aluminium extrudé qui ne s'affaissent pas, de 457 à 2 438 mm de largeur
- Le réflecteur ne noircit pas, maintenant une chaleur uniforme
- La protection métallique renforcée protège l'opérateur sans compromettre la répartition de chaleur
- L'isolation ultra-performante minimise la déperdition de chaleur
- Tous les éléments chauffants à gaine métallique sont garantis 2 ans



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

Série GRAH

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

Simple avec interrupteur

Référence	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAH-18	0,35	457	3	379 €
GRAH-24	0,50	610	3	401 €
GRAH-30	0,66	762	4	427 €
GRAH-36	0,8	914	4	450 €
GRAH-42	0,95	1 067	5	478 €
GRAH-48	1,10	1 219	5	500 €
GRAH-54	1,25	1 372	6	536 €
GRAH-60	1,40	1 524	6	569 €
GRAH-66	1,56	1 676	7	625 €
GRAH-72	1,72	1 829	8	700 €

Avec variateur de puissance

Référence	Prix HT
GRAH-18-BLT-INF	428 €
GRAH-24-BLT-INF	450 €
GRAH-30-BLT-INF	476 €
GRAH-36-BLT-INF	499 €
GRAH-42-BLT-INF	527 €
GRAH-48-BLT-INF	549 €
GRAH-54-BLT-INF	584 €
GRAH-60-BLT-INF	617 €
GRAH-66-BLT-INF	673 €
GRAH-72-BLT-INF	749 €

Série GRAHL

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

Simple avec éclairage et interrupteur

Référence	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAHL-18	0,47	457	4	587 €
GRAHL-24	0,62	610	5	610 €
GRAHL-30	0,78	762	5	675 €
GRAHL-36	0,98	914	6	743 €
GRAHL-42	1,13	1 067	7	810 €
GRAHL-48	1,34	1 219	8	876 €
GRAHL-54	1,49	1 372	9	955 €
GRAHL-60	1,70	1 524	10	1 038 €
GRAHL-66	1,86	1 676	10	1 132 €
GRAHL-72	2,08	1 829	11	1 260 €

Avec variateur de puissance

Produit Rampe chauffante infrarouge
Aluminium avec éclairage
Régulateur de puissance

Référence	Prix HT
GRAHL-18-BLT-INF	636 €
GRAHL-24-BLT-INF	659 €
GRAHL-30-BLT-INF	723 €
GRAHL-36-BLT-INF	792 €
GRAHL-42-BLT-INF	859 €
GRAHL-48-BLT-INF	925 €
GRAHL-54-BLT-INF	1 004 €
GRAHL-60-BLT-INF	1 087 €
GRAHL-66-BLT-INF	1 181 €
GRAHL-72-BLT-INF	1 309 €

Rampe chauffante double infrarouge Glo-ray®



Série GRAH-D

Dimensions - Rampe sans éclairage :

Espace central de 76mm

P 381 mm x H 64 mm



Double sans éclairage

Référence	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAH-18D	0,7	457	7	932 €
GRAH-24D	1	610	7	972 €
GRAH-30D	1,32	762	8	1 067 €
GRAH-36D	1,6	914	10	1 163 €
GRAH-42D	1,9	1 067	11	1 260 €
GRAH-48D	2,2	1 219	12	1 358 €
GRAH-54D	2,5	1 372	14	1 462 €
GRAH-60D	2,8	1 524	15	1 571 €
GRAH-66D	3,12	1 676	17	1 721 €

Série GRAHL-D

Dimensions - Rampe avec éclairage :

Espace central de 76mm

P 381 mm x H 64 mm



Double avec éclairage

Référence	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAHL-18D	0,82	457	6	1 026 €
GRAHL-24D	1,12	610	7	1 064 €
GRAHL-30D	1,44	762	9	1 180 €
GRAHL-36D	1,78	914	10	1 294 €
GRAHL-42D	2,08	1 067	11	1 416 €
GRAHL-48D	2,44	1 219	13	1 538 €
GRAHL-54D	2,74	1 372	15	1 670 €
GRAHL-60D	3,10	1 524	17	1 809 €
GRAHL-66D	3,40	1 676	18	1 976 €

Accessoires

Support à pied en C

CL-HIGH

156 € HT / paire



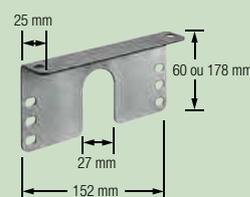
Équerre de fixation réglable

ADJANGLE pour GRAH

30 € HT / paire

ADJANGLE-D pour GRAHL-D

61 € HT / paire

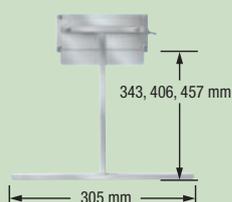


Support à pied en T

TL13

Dégagement de 343 mm

356 € HT / paire



Chaîne de suspension

CHAIN 1

Par longueur de 305 mm

10 € HT / 305 mm



Rampes chauffantes arrondies à infrarouge Glo-Max®



Ce design élégant des rampes chauffantes Glo Max de HATCO est la solution idéale pour vos applications en salle.

Superbe pour les buffets et lignes de distribution.

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



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

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

Rampes chauffantes arrondies à infrarouge Glo-max®

Référence	Puissance (kW)	Longueur (mm)	Ampères	Poids (kg)	Prix HT
GM5AH-30	0,71	762	3.0	11	543 €
GM5AH-36	0,87	914	3.6	11	570 €
GM5AH-42	1,03	1067	4.3	12	606 €
GM5AH-54	1,36	1372	5.7	13	665 €
GM5AH-66	1,70	1676	7.1	17	737 €
GM5AH-78	2,06	1981	8.6	17	800 €

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

Référence	Puissance (kW)	Longueur (mm)	Ampères	Poids (kg)	Prix HT
GM5AHL-30	0,73	762	3.1	10	662 €
GM5AHL-36	0,89	914	3.7	10	693 €
GM5AHL-42	1,05	1067	4.4	11	732 €
GM5AHL-54	1,38	1372	5.8	12	863 €
GM5AHL-66	1,73	1676	7.2	14	1 024 €
GM5AHL-78	2,09	1981	8.7	16	1 210 €

Options

(disponible lors de l'achat)

Couleur
Noir anodisé
par longueur
de 305 mm

12 € HT par 305 mm

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

57 € HT

Livré avec boîtier de commande à distance

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



Plaque modulaire portable chauffante en verre noir

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



Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HGSM-4060	0,3	400 x 600 x 58	8	619 €

Plaque de maintien chaud Glo-Ray à poser

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.

- 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)



Modèle GRS-24-I



Modèle GRS-36-I

Référence	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRS-24-C	136	610 x 248 x 57	5	938 €
GRS-36-C	299	914 x 248 x 133	7	1 058 €
GRS-48-C	381	1219 x 248 x 133	9	1 227 €
GRS-24-I	381	610 x 495 x 57	9	1 237 €
GRS-36-I	599	914 x 495 x 133	13	1 424 €
GRS-48-I	762	1219 x 495 x 133	16	1 673 €



Choisir les Tiroirs Chauffants HATCO®

Solutions Personnalisées

- Les tiroirs chauffants de Hatco sont idéals pour tous vos produits : viandes, légumes et accompagnements, pains et viennoiseries, choucroute, ou bien d'autres produits. Conçus pour les cuisines à forte activité, de construction solide et robuste, les tiroirs chauffants permettent une anticipation des heures de pointe et ainsi facilitent le service rapide des convives
- Idéal pour les cafétérias, la restauration, les clubs & bars, concessions, et restaurants et cafés
- Disponible comme autoportant avec 1 à 4 tiroirs ou encastré avec 1 à 3 tiroirs en largeur standard ou étroite
- Façades de tiroirs disponibles dans toutes les Couleurs Designer pour organiser en couleur vos aliments et assortir les tiroirs à votre décor

Haute Performance

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

Conception Fonctionnelle

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

Durabilité

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

Polyvalence

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



Modèle CDW-3N



Modèle HDW-2



Modèle HDW-2B



Modèle HDW-1.5R2

Tiroir chauffant

Pour gagner du temps ou éviter d'être débordé face à un nombre important de clients, le tiroir chauffant est une solution ingénieuse.

En effet, il permet de garder la chaleur après la cuisson des aliments comme la viande, le poisson ou les légumes sans les dessécher.



Modèle HDW-3 (roulettes et bacs en option)

Tiroir chauffant sur pieds

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

Tiroir chauffant Standard

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1	1	0,45	749 x 575 x 279	44	3 002 €
HDW-2	2	0,90	749 x 575 x 537	76	4 988 €
HDW-3	3	1,35	749 x 575 x 794	105	6 975 €
HDW-4	4	1,80	749 x 575 x 1 051	134	9 174 €

Tiroir chauffant étroit

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1N	1	0,45	530 x 686 x 279	44	3 002 €
HDW-2N	2	0,90	530 x 686 x 537	76	4 988 €
HDW-3N	3	1,35	530 x 686 x 794	105	6 975 €

Tiroir chauffant encastrable



Modèle HDW-2B

Tiroir chauffant Standard

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1B	1	0,45	714 x 568 x 248	40	2 894 €
HDW-2B	2	0,90	714 x 568 x 508	72	4 774 €
HDW-3B	3	1,35	714 x 568 x 765	101	6 652 €

Tiroir chauffant étroit

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1BN	1	0,45	495 x 679 x 248	40	2 894 €
HDW-2BN	2	0,90	495 x 679 x 508	72	4 774 €
HDW-3BN	3	1,35	495 x 679 x 765	101	6 652 €



Demi-tiroirs chauffants

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

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



Modèle HDW-1R2



Modèle HDW-2R2

Référence	Nombre de demi-tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P* x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1R2	2	0,63	733 x 419 x 378	41	4 139 €
HDW-1.5R2	3	0,91	733 x 419 x 494	51	5 894 €
HDW-2R2	4	1,19	733 x 419 x 610	61	6 461 €

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

Options

HDW-TTC

689 € HT

1 seul écran tactile pour contrôler la totalité des tiroirs

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

Modèle HDW-1.5R2
option HDW-TTC

Tiroirs chauffants avec contrôle électronique



Tiroir Chauffant avec contrôleur électronique en haut.

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

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



Modèle HDWTC-2

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDWTC-1	1	0,4	622 x 688 x 398	44	4 585 €
HDWTC-2	2	0,7	622 x 688 x 613	81	6 637 €
HDWTC-3	3	1,1	622 x 688 x 824	99	8 735 €

Accessoires

Jeux de 4 Roulettes entièrement pivotantes dont 2 avec frein



Modèle
HDW-CASTER-2



Modèle
HDW-CASTER-3



Modèle
HDW-CASTER-5

Référence	Descriptif	Diamètre (mm)	Prix HT
HDW-CASTER-2	Roulettes avec freins	51	279 €
HDW-CASTER-3	Roulettes avec freins	76	279 €
HDW-CASTER-5	Roulettes avec freins	127	333 €



Modèle GRSDS-30
(finition noire en option)

Présentoir Chauffant Glo-Ray®

Spécialement conçus pour mettre en valeur les produits emballés ou en boîte, les présentoirs chauffants Glo-Ray® Hatco maintiennent les aliments au chaud en toute sécurité à des températures de service adéquates. Ces présentoirs conjuguent la commodité du libre-service et l'efficacité du maintien au chaud de la cuisine pour les périodes de pointe.

- Deux modèles : une ou deux étagères
- Étagères horizontales ou inclinées
- Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments
- Base chauffante contrôlée par thermostat, avec une plage de température entre 85 °C et 93 °C, permettant de rallonger le temps de conservation
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur



Modèle GRSDH-30D



Modèle GRSDS-30D

Présentoir horizontal simple

Référence	Espace utilisable	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDH-24	577 x 419	610 x 495 x 303	0,9	22	3 612 €
GRSDH-30	730 x 419	762 x 495 x 303	1,1	25	3 934 €
GRSDH-36	882 x 419	914 x 495 x 303	1,3	30	4 258 €
GRSDH-41	1 009 x 419	1 041 x 495 x 379	1,5	34	4 633 €
GRSDH-52	1 289 x 419	1 321 x 495 x 379	1,9	39	5 402 €
GRSDH-60	1 492 x 419	1 492 x 495 x 379	2,2	60	6 080 €

Présentoir horizontal double

Référence	Espace utilisable	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDH-24D	577 x 419	610 x 495 x 303	1,7	40	6 303 €
GRSDH-30D	730 x 419	762 x 495 x 643	2,1	45	6 535 €
GRSDH-36D	882 x 419	914 x 495 x 643	2,6	54	6 917 €
GRSDH-41D	1 009 x 419	1 041 x 495 x 643	2,9	59	7 347 €
GRSDH-52D	1 289 x 419	1 321 x 495 x 643	3,8	78	8 458 €
GRSDH-60D	1 492 x 419	1 492 x 495 x 643	4,4	89	9 319 €

Présentoir incliné simple

Référence	Espace utilisable	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDS-24	572 x 533	610 x 616 x 469	0,7	33	4 336 €
GRSDS-30	724 x 533	762 x 616 x 669	0,9	36	4 646 €
GRSDS-36	876 x 533	914 x 616 x 545	1,0	42	5 001 €
GRSDS-41	1 003 x 533	1 041 x 616 x 643	1,2	44	5 364 €
GRSDS-52	1 283 x 533	1 321 x 616 x 643	1,5	46	6 150 €
GRSDS-60	1 486 x 533	1 524 x 616 x 643	1,7	49	6 640 €

Présentoir incliné double

Référence	Espace utilisable	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDS-24D	572 x 533	610 x 616 x 820	1,6	58	6 754 €
GRSDS-30D	724 x 533	762 x 616 x 820	1,7	64	7 164 €
GRSDS-36D	876 x 533	914 x 616 x 820	2,0	72	7 628 €
GRSDS-41D	1 003 x 533	1 041 x 616 x 820	2,1	81	8 199 €
GRSDS-52D	1 283 x 533	1 321 x 616 x 820	2,3	93	9 517 €
GRSDS-60D	1 486 x 533	1 524 x 616 x 820	3,3	108	10 106 €

Coffre de maintien chaud - 2/3 niveaux - 4/6 bacs

Idéal pour réduire le gaspillage alimentaire et les temps d'attente !



Modèle HHB12100

- Deux compartiments contrôlés indépendamment configurés pour des bacs gastro de différentes tailles.
- Réduit les déchets - conserve les aliments en toute sécurité pendant plus d'une heure sans perte de saveur, de texture ou de rétrécissement.
- Capacité de 2 x GN 1/1 , 4 x GN 2/4
- Température réglable contrôlée indépendamment pour chaque bac
- Contrôle indépendant des bacs supérieurs et inférieurs, possibilité de désactiver un bac pendant les périodes plus calmes pour économiser de l'énergie.
- Maintient les aliments à la température de service plus longtemps
- Flexible d'utilisation avec une capacité de 2 x GN 1/1, 4 x GN 2/4 ou avec une autre combinaison !



Accessoires en option

Bac - Réf H-PANO4 **120 € HT**

Bac haute température GN2/4 profondeur 100 mm

Couvercles - Réf BLA2/4 **70 € HT**

Couvercles pour bac GN2/4

Support/séparateur - Réf DVD01 **151 € HT**

Support/séparateur HBB pour 2 bacs GN2/4

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Capacité	Prix HT
HHB12100	450 x 640 x 375	1,8	27	2 x GN1/1	5 330 €
HHB12100-T*	450 x 640 x 375	1,8	27	2 x GN1/1	6 663 €
HHB13100	450 x 640 x 540	2,7	38	3 x GN1/1	8 294 €
HHB13100-T*	450 x 640 x 540	2,7	38	3 x GN1/1	9 925 €

T* = avec option Timer individuel par compartiment

Coffres de maintien chaud avec Menu track food supervision system

Coffre de maintien chaud

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

Menu track food supervision system

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

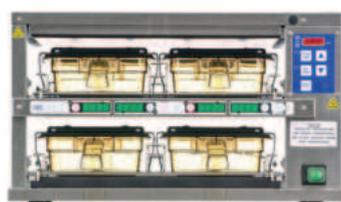
Accessoires tiroirs

Bac simple - Réf PC-7015 **109 € HT**

GN1/3 Tiroir avec 1 poignée pour une utilisation d'un seul coté de l'appareil avec une profondeur de 65 mm.

Bac traversant - Réf PC-7016 **109 € HT**

Tiroir avec 2 poignées pour une utilisation des deux cotés de l'appareil et une profondeur de 65 mm.



Modèle DHB2PT-20BCE



Modèle DHB2PT-27BCE



Modèle DHB2PT-33BCE



Modèle DHB4PT-20BCE

Référence	Description	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
DHB2PT-20BCE	2 niveaux – 4 bacs	1,5	500 x 358 x 282	45	11 327 € 
DHB2PT-27BCE	2 niveaux – 6 bac	1,9	691 x 358 x 282	52	13 411 € 
DHB2PT-33BCE	2 niveaux – 8 bacs	2,5	838 x 358 x 282	75	13 411 € 
DHB4PT-20BCE	4 niveaux – 8 bacs	2,1	500 x 358 x 523	80	15 953 €



Modèle GRHD-4PD (bacs non-inclus)



Modèle GRHDH-2P (bacs non-inclus)

Vitrine de maintien chaud sans humidification

1 niveau

Référence	Ampoules	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHD-2P	4	0,9	826 x 660 x 635	54	5 278 €
GRHD-3P	5	1,4	1156 x 660 x 635	65	6 025 €
GRHD-4P	6	1,8	1486 x 660 x 635	98	7 104 €

2 niveaux

Référence	Ampoules	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHD-2PD	6	1,3	826 x 660 x 762	68	7 287 €
GRHD-3PD	8	1,8	1156 x 660 x 762	86	8 170 €
GRHD-4PD	8	2,5	1486 x 660 x 762	104	9 372 €

Vitrine de maintien chaud avec humidification

1 niveau

Référence	Ampoules	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHDH-2P	4	1,2	826 x 660 x 635	57	6 205 €
GRHDH-3P	5	1,6	1156 x 660 x 635	74	6 953 €
GRHDH-4P	6	2,3	1486 x 660 x 635	98	8 658 €

2 niveaux

Référence	Ampoules	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHDH-2PD	6	1,6	826 x 660 x 762	80	8 208 €
GRHDH-3PD	8	2,0	1 156 x 660 x 762	94	9 090 €
GRHDH-4PD	8	3,0	1 486 x 660 x 762	109	10 921 €

Vitrine de maintien chaud

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

Options sur commande

- Porte basculante : sans supplément
- Ouverture des 2 cotés*:
 - 1 niveau
 - 2 niveaux

* Nous consulter pour les tarifs



Armoires de maintien chaud portable

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



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

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FSHC-6W1	1,7	645 x 751 x 816	79	8 210 €

Armoires de maintien chaud sans portes

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



Modèle FS2HAC-4PT
(plaques en accessoire)

Référence	Dimensions d'ouverture	Description	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FSHAC-2	464 x 232	2 niveaux	1,9	508 x 580 x 460	45	6 643 €
FSHAC-3	464 x 460	3 niveaux	1,9	508 x 580 x 774	52	6 934 €
FS2HAC-2PT	459 x 206	2 niveaux traversant	2,6	613 x 992 x 465	75	10 085 €
FS2HAC-4PT	464 x 410	4 niveaux traversant	3,4	613 x 992 x 667	86	11 013 €



Bain-marie garniture avec boîtier de chauffe encastré (sous meuble)

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



Modèle FS-82510



Modèle FSP-82110



Modèle SBW-86921

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FS-82510	Avec louche	2,8	500	324 x 197 x 216	4,6	956 €
FSP-82110	Avec pompe	2,8	500	400 x 197 x 332	4,5	1 244€
SBW-86921	Pour bouteilles souples	3 x 0,47	500	305 x 197 x 216	3,6	907 €

Bain-marie garniture personnalisable avec bec chauffant

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



SERVER
SERVE BETTER™

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FSPW-SS-80840	Avec pompe à bec	2,8	517	392 x 227 x 394	7,3	1 813 €



Distributeur de garniture froid

SERVER
SERVE BETTER™

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

Référence	Désignation	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
SB4-83700	4 recipients à pompe	4 x 3,3	419 x 511 x 224	12,2	2 545 €



Distributeur d'aliments secs

**Design compact
peu encombrant**

Facile à remplir

Poignée support

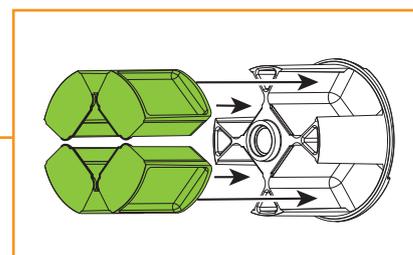
Poignée pour enlever facilement
du support pour une meilleure
réorganisation



Portion par couleur

Fournit avec 4 cassettes de couleurs :

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



← De-1-à-4-distributeurs →

Référence	Désignation	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
DFD-88750	1 distributeur	1 x 2	81 x 176 x 446	1,8	439 €
DFD-88760	2 distributeurs	2 x 2	164 x 176 x 446	3,2	855 €
DFD-88770	3 distributeurs	3 x 2	246 x 176 x 446	4,5	1 270 €
DFD-88780	4 distributeurs	4 x 2	329 x 176 x 446	5,9	1 674 €

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONTRAT DE VENTE :

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

RIX :

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

FRAIS DE LIVRAISON :

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

EXPÉDITIONS ET LIVRAISON :

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

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

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

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

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :

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

PAIEMENT :

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

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

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

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

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

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

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

RETOUR PRODUITS :

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

GARANTIE :

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

ARCHIVAGE - PREUVE :

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

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

JURIDICTION :

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

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

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

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



Bureau de Vente Européen

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

Votre **distributeur / installateur** :

