

ÉDITION 1

Nouveautés 2026
avec GUIDE DE CHOIX



Catalogue 2026

ÉDITION 1
APPLICABLE LE 01/03/2026



SOMMAIRE

Catalogue 2026

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 accélérée	18-19



02. Cuisson & matériels grande cuisine

GUIDE DE CHOIX DES FRITEUSES	20-21
Friteuses - Coffre, Encastrables et Comptoir	22-43
Fourneaux & feux vifs	44-49
GUIDE DE CHOIX DES PLAQUES	50
Plaques de Cuisson / Grillade	51-57
GUIDE DE CHOIX DES GRILLS	58
Grill à viande	59-63
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

Préparation et coupe légumes	84-90
Distributeurs d'aliments	91-93



« WELCOME » TO IMPERIAL INTERNATIONAL

Votre spécialiste des équipements de qualité



Simple
Puissante
Robuste



Ultra rapides
& Puissants

Fours à grande vitesse



XpressChef™

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 Etats-Unis et une attitude professionnelle envers nos clients. **Nous possédons un stock important en France, en Grande-Bretagne et aux Pays-Bas pour vous assurer des livraisons rapides. Toutes les pièces détachées sont disponibles pour les produits que nous commercialisons.**

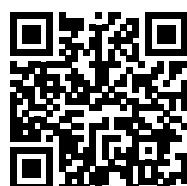
Que vous soyez un restaurateur, un hôtelier ou une collectivité, choisir un équipement professionnel de restauration est toujours un moment important. **C'est pour cette raison que notre équipe est à votre écoute pour vous conseiller dans votre projet.**

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

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

Un client satisfait est un client fidèle !

Dominic POTTER
Directeur commercial



Grille-pain à 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.


Lincat

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	1 910 €

Grille-pain à éjection automatique - Série LTX
Lincat


Le grille-pain quatre ou six tranches LTX de Lincat est conçue 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	465 €
LT6X	3,0	482 x 220 x 245	11	575 €

Accessoires

CT1/CC • Cache pour boutons de réglage pour CT1 • **46 € 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	1 171 € S
TM-10H	360	2,3	368 x 419 x 387	19	1 453 € S



Grille-pain à convoyeur Toast-qwik

Distribution uniforme de la chaleur dessus et dessous.
Le mode veille permet de réduire la consommation d'énergie
Capacité : 400 à 1800 tranches/heure selon modèle
Hauteur d'ouverture de 76mm
L'isolation et le ventilateur intérieurs maintiennent le

contour de l'appareil froid
Vous pouvez décider de la sortie des aliments toastés : du côté serveur ou du côté client (libre-service).

Référence	Production (tranches/h)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TQ-400H	400	2,3	368 x 451 x 403	21	3 239 € S
TQ-800H	800	3,3	368 x 578 x 422	28	3 903 € S
TQ-1800H	1800	4,2	470 x 577 x 421	33	4 338 €



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	5 294 €
TK-100	1000	5	578 x 448 x 845	40	5 670 € S

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

Accessoires

2 Feuilles de téflon pour série 297

Réf 197-260 : **85 € HT**



Modèle 297

Informations techniques de la Série 297

Temps de passage de 9, 20 ou 40 secondes

Branchements 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	5 866 €
297-T20FCE	20 secondes	1,7	635 x 211 x 668	37	1200	5 866 €
297-T40FCE	40 secondes	1,7	635 x 211 x 668	37	600	5 866 €

Toasters de contact horizontaux

Toaster - Série 248

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 caramélislation des surfaces des pains pour créer une croute et éviter au pain d'absorber les sauces

Dimensions des plateaux : 320,7 mm en façade x 359 mm de profondeur



Modèle 248-SLC

Référence	Descriptif	Puiss. (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Pains à la fois	Prix HT
248-SLC	Batch Toaster - Double plaque	3,4	408 x 755 x 385	34	9 x 3	8 659 €

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	4 912 €

Information pour ces modèles

Branchemet CEE7-7/IP Bleu 230 V Mono

Livré avec 2 feuilles de téflon

Grill à contact

**Les grills Prince Castle sont disponibles avec 1 seul ou 2 couvercles,
avec plaques de cuison 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	2 910 €
CG14-2T	Lisse avec double presses	2,6	447 x 607 x 347	43	5 913 €
CG14G-2T	Rainurée avec double presses	2,6	447 x 607 x 347	43	5 913 €

Information pour ces modèles

Branchements 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

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	1 121 €
741-T8CE	Timer 8 canaux	265 x 28 x 102	1,4	2 018 €
741-T12CE	Timer 12 canaux	328 x 28 x 102	1,5	2 157 €



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	3 535 €

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	4 401 €
8027-230	27	950W	565 x 413 x 178	15	4 555 €

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	4 670 €
8027SX-230	27	950W	565 x 413 x 178	15	4 940 €

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	4 265 €
8027-BW-230	32 Pains	450 W	584 x 445 x 270	20	4 440 €



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 préglées

- 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

Accessoires RHW	
Couvercle du bac RHW-11QT-LID-HG 89 € HT	
Bac de 10L RHW-11QT-POT 155 € HT	



Modèle RHW2-2

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	916 € \$
RHW2-2	à poser	2 x 10	2,5	630 x 330 x 355	16	1 488 € \$
RHW2-1B	encastrable	10	1,3	360 x 330 x 341	10	893 € \$

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	693 € \$

Poste à frites simple à poser

Optez pour la polyvalence des postes à frites de Hatco.

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

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



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



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	722 €
GRFF	Non	Oui	Non	0,5	314 x 610 x 400	7	756 €
GRFFL	Non	Oui	Oui	0,62	314 x 610 x 400	8	964 €
GRFFB	Oui	Oui	Non	0,75	324 x 610 x 406-508	12	1 220 €
GRFFBL	Oui	Oui	Oui	0,87	324 x 610 x 406-508	14	1 402 €

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



Poste de maintien chaud frites

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

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRFHS-16	0,86	416 x 591 x 577	24	3 705 €
GRFHS-21	1,2	543 x 702 x 577	29	4 074 €
GRFHS-26	1,2	664 x 581 x 577	30	4 182 €
GRFHS-PT26	1,2	749 x 578 x 679	29	4 186 €
GRFHS-PTT21	1,8	575 x 965 x 630	45	4 256 €

GRFHS-21 avec ruban sachet en option sur demande

Accessoires

Ruban 5 plis



pour boîtes de frites

Dimensions :

489 x 235 x 51 mm

Réf. 5PLTBAG

261 € HT

Ruban 8 plis



pour sachets de frites

Dimensions :

489 x 235 x 51 mm

Réf. 8PLTBAG

261 € HT

Poste à Frites

Pivotant

Facile à monter sur un plan de travail ou bac de salage

La rampe pivote sur une potence pour faciliter l'accès au bac de salage

Résistance blindée ou en céramique en fonction de la hauteur désirée

Disponible avec ou sans éclairage

Livré avec un cordon et prise de courant type CEE 7/7 Schuko



Modèle GFSCL-18

Poste à frites Pivotant

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	820 €
GRFSCL-18	Résistance en céramique avec éclairage	229 x 457 x 489-572	0,73	6	983 €
GRFS-24	Résistance blindée	152 x 610 x 318-394	0,5	5	672 €
GRFSL-24	Résistance blindée avec éclairage	229 x 610 x 318-394	0,6	6	845 €

Guide rapide pour découvrir les caractéristiques

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

Série RMS - Gamme économique à utilisation modérée

Version DS : réglage par manette, puissance 100%

Version TS : réglage par touches, 20 programmes, 4 étapes et 5 puissances

Version CAF : Mono-touche préréglée à 45 sec

1000 W de puissance de cuisson

Capacité du four 23 litres

Antenne inférieure motorisée

Alimentation 230 V mono avec cordon et fiche CEE 7/7 «Schuko»



Modèle RMS510DS2

Modèle RMS510TS2

Référence	Désignation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RMS510DS2	Commande mécanique	1	508 x 419 x 311	15	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 magnétron

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

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

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

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

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

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	7 920 €
JET5192	XpressChef 2c	1900 W	4,6	230 V mono 16 A	489 x 673 x 460	49	9 790 €
JET5193	XpressChef 2c	1900 W	4,6	400 V triphasé	489 x 673 x 460	50	9 790 €

Option sur demande

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

Accessoires pour la Série JET

DR10	Plaque anti adhésive pour JET	405 €
JR10	Plaque rainurée [Panini] pour JET	483 €
TB10	Lot de 2 barquettes téflon 305 x 254 x 25 mm - fond en maille	228 €
PA10	Pelle à pizza pour JET	264 €
RA14	Grille support supplémentaire pour JET	135 €
ST10C	Pierre à Pizza pour JET	420 €
TL12	Liner teflon pour parois pour JET - jeu de 5 feuilles	96 €



Accessoires PA10 et TB10

GUIDE DE CHOIX



ZEPHYR

MADE IN PORTUGAL
SIMPLE - PUISSANTE - FIABLE

Électrique.
Largeur de 400 mm.
De 22L en 1 cuve.
Sans options.

**PAGE
22**



IMPERIAL

MADE IN USA
SIMPLE - PUISSANTE - SOLIDE

Gaz ou électrique.
Largeur de 200 à 500 mm.
De 14L à 41L en 1 ou 2 cuves.
Sans options.

**PAGES
23-30**



Lincat

MADE IN UK
SIMPLE - ÉCONOME - ROBUSTE

Gaz ou électrique.
Largeur de 300 à 600 mm.
De 14L à 25L en 1 ou 2 cuves.
Option : Filtration.

**PAGES
31-33**



frifri

MADE IN UK
INTUITIVE - PRÉCISE - COMPACTE

Électrique.
Largeur de 200 à 600 mm.
De 9L à 20L ou 2x9L à 3x9L en 1, 2, ou 3 cuves.
Options : Filtration, Programmation, Relevage des paniers.

**PAGES
34-41**



Kiremko
BY QBTEC
world leading in frying

MADE IN NL
ROBUSTE - HAUT RENDEMENT - DURABLE

Gaz ou électrique avec programmeur électronique.
Largeur de 400 à 600 mm.
De 20L à 35L.
Option : Relevage des paniers.

**PAGES
42-43**



FRITEUSES

Énergie	Configuration	Profondeur	Entretien	Technologie	
Électrique Gaz propane Gaz naturel	Encastable Comptoir Sur coffre	400mm 600mm 800mm	Nettoyage facile Filtration d'huile Pompe de retour d'huile	Régulation électronique Programmateur Relevage automatique	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			ZEPHYR
					ZEF-22-14
					IMPERIAL
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			IFS/-E
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		IFS-OP/E-LOE
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			IFST/-E
					lincat
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Opus 800
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	SilverLink 600
					frifri
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SuperEasy
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Precision
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Touch
<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			Frita+
<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Profi+
					Kiremko
<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fado ELH
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fado HRF
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Alegro

ZEPHYR - Friteuse électrique haut rendement sur coffre avec affichage digital de la température.

ZEPHYR



Spécification américaine, fabrication européenne !

Découvrez la nouvelle friteuse Zephyr

D'une fabrication 100% européenne, la friteuse Zephyr offre toutes les spécificités et qualités d'une grande friteuse américaine.

La friteuse Zephyr répond à un besoin de nos clients à la recherche d'une friteuse robuste, fiable et performante mais très simple d'utilisation.

Pourquoi choisir une friteuse Zephyr ?

- Solidité à toute épreuve
- Simplicité d'utilisation, prise en main rapide
- Fiabilité et performance
- Production 100 % européenne = empreinte carbone réduite

Offrir à nos clients l'excellence des équipements de cuisine professionnelles américaines tout en privilégiant une production européenne et éco-responsable.



{NOUVEAUTÉ
2026



Spécificités

- Construction simple et robuste en inox
- Affichage numérique en temps réel de la température
- Résistances électriques fixes pour une chauffe rapide de l'huile
- Grille de pré-filtration incluse dans la cuve
- Grande zone de froid pour emprisonner les particules et prolonger la durée d'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique : 93°C 190°C
- Thermostat de sécurité avec réarmement automatique
- Relais de puissance industriels
- Vidange rapide par vanne de grande section Ø32mm
- Pieds réglables en inox
- Alimentation : 380V triphasé 50 Hz (3PH + N + T) livrée sans câbles
- Garantie pièces 1 ans
- Certifiée CE

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ZEF-22-14	22L	14	40	394 x 762 x 914/1156	70	3 565 € \$



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



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

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



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

Résistances fixes

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



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	5 803 €
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	6 942 €
IFS-75-E	41L	51	70-80	495 x 864 x 914	90	8 747 €

*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.

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 serpentin pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile
 Maintien des résistances en position relevée (90°) par des aimants puissants avec commutateur de sécurité
 Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
 Régulation par thermostat électromécanique [93°C - 181°C] à l'intérieur de la porte
 Thermostat de sécurité avec réarmement automatique
 Interrupteur marche/arrêt sur la façade
 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



Résistances plates relevables WATLOW en inox 304 en forme de serpentin

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

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

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IFS-2525-E-LOE*	2 x 14L	17	50	394 x 762 x 1156	75	7 692 € S
IFS-40-E-LOE	22L	14	40	394 x 762 x 1156	70	5 819 € S
IFS-50-E-LOE	27L	15	50-60	394 x 762 x 914	80	7 842 €

*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.



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
 Brûleur 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
(avec roulettes en option)

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	3 847 € S
IFS-2525**	2 x 14L	32	45-50	394 x 762 x 1156	100	5 510 € S
IFS-40	22L	31	40-50	394 x 762 x 1156	104	3 444 € S
IFS-50	27L	41	50-60	394 x 762 x 1156	114	5 744 € S
IFS-75	41L	51	70-80	495 x 864 x 1156	122	7 814 € S

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

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

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

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

Spécifications

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



Modèle IFS-40-OP
(avec roulettes en option)



Chauffe indirecte

Chauffe indirecte

Les brûleurs gaz chauffent les réflecteurs en céramique, qui eux-mêmes chauffent les parois de la cuve indirectement par l'infra-rouge positionnés à l'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	4 420 € \$
IFS-50-OP	27L	41	50-60	394 x 762 x 914	114	6 893 € \$
IFS-75-OP	41L	51	70-80	495 x 864 x 914	122	9 375 €



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 à 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 ½ paniers en acier nickelé avec poignée en vinyle

Vanne de vidange 1" (Ø 25 mm) boisseau sphérique

Grande zone de froid pour emprisonner des particules pour prolonger l'utilisation de l'huile

Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte

1 résistance électrique plate en inox 304 en forme de serpentin 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



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	2 965 € S



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 ½ paniers en acier nickelé avec poignée en vinyle
 Vanne de vidange 1" (Ø 25 mm) boisseau sphérique
 Grande zone de froid pour emprisonner des particules pour prolonger l'utilisation de l'huile
 Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
 Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
 Certifié CE, NSF et CGA



Modèle gaz

Chauffe par des éléments tubulaires à l'intérieur 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	2 750 € S

Bac de salage & options friteuses



Bac de salage avec ou sans rampe chauffante



Bac de salage sur coffre
Rampes chauffantes 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 Imperial

IMP-28210	Pièce de jonction entre 2 friteuses IFS-25/40/50	97 € HT
IMP-28187	Pièce de jonction entre 2 friteuses IFS-75	124 € HT
IMP-3073	Panier standard pour IFS-25	325 € HT
IMP-2035	Panier standard pour IFS-40/50 (1/2 panier)	325 € HT
IMP-2036	Grand panier pour IFS-40/50	594 € HT
IMP-3068	Panier standard pour IFS-75 (1/2 panier)	489 € HT
IMP-3085	Grand Panier pour IFS-75	594 € HT
IMP-28264	Couvercle en inox pour IFS-25	124 € HT
IMP-28085	Couvercle en inox pour IFS-40/50	221 € HT
IMP-28109	Couvercle en inox pour IFS-75	269 € HT
IMP-IFS-4R	Un jeu de 4 roulettes (2 avec freins)	275 € 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.



Modèle OE8112



Modèle OE8114



Modèle OE8108



Modèle OE8105



Modèle OE8113

Options en supplément

Pompe de retour de l'huile xFri OP1 **2 770 € HT**

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	4 483 €
OE8114	19	14	40	400 x 800 x 1020	72	5 689 €
OE8108	36,5	22	50	600 x 800 x 1020	96	6 607 €
OE8105	2 x 9,5	14	40	400 x 800 x 1020	75	6 434 €
OE8113	2 x 15	24	64	600 x 800 x 1020	99	7 131 €



Friteuse électrique pour comptoir - Gamme Silverlink 600

La friteuse de comptoir Silverlink de Lincat garantie 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 thermostatische 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 facade 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	1 180 €
DF36	9L	6	26	300 x 632 x 330	14	1 296 € 
DF39	9L	9	26	300 x 632 x 330	18	1 403 € 
DF49	15L	9	30	450 x 632 x 330	17	1 638 € 
DF66/ST	20L	6	26	600 x 632 x 330	33	1 743 € 
DF612	2 x 9L	2 x 6	52	600 x 632 x 330	27	2 366 € 
DF618	2 x 9L	2 x 9	52	600 x 632 x 330	33	2 460 € 



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 propane uniquement



Modèle DF-4/P

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
DF-4/P	8L	11	25	450 x 654 x 415	31	2 850 € S



Série SUPER EASY - Friteuses électrique haut rendement sur coffre avec filtration**Cuve simple**

Les friteuses **SUPER EASY** 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 thermostatique de température
- Contrôle électromécanique de la température avec manette sur la façade.
- Contrôle des allergènes
- Résistances blindées relevables
- Filtration de l'huile alimentée par gravité

NOUVEAUTÉ
2025

En option

(pour toutes les références de la page)

- Pompe de retour de l'huile OP1
- 2770 € HT (1 pompe par cuve)



Modèle SL-211-H31-GO

Modèle SL-311-H31-GO

Modèle SL-412-H31-GO

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
SL-211-H31-GO	9 L	11	20	198 x 650 x 986	39	4 305 €
SL-311-H31-GO	14,5 L	15	30	298 x 650 x 986	48	5 280 €
SL-412-H31-GO	20 L	22	40	398 x 650 x 986	52	6 025 €

Série SUPER EASY - Friteuses électrique haut rendement sur coffre avec filtration**Cuve double ou triple**

Les friteuses **SUPER EASY** 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

- Double ou triple cuve et 2 ou 3 paniers selon le modèle
- Contrôle thermostatique de température
- Contrôle électromécanique de la température avec manette sur la façade.
- Contrôle des allergènes
- Résistances blindées relevables
- Avec l'option filtration de l'huile alimentée par gravité
- Résistances blindées relevables



Modèle SL-422-H32-GO

Modèle SL-622-H32-GO

Modèle SL-633-M33-GO

NOUVEAUTÉ
2025

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
SL-422-H32-GO	2 x 9 L	2 x 11	40	398 x 650 x 986	56	7 355 €
SL-622-H32-GO	2 x 14,5 L	2 x 15	64	592 x 650 x 986	99	8 150 €
SL-633-M33-GO	3 x 9 L	3 x 11	60	592 x 650 x 986	99	11 045 €

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

Les friteuses **SUPER EASY** 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 thermostatique de température

Contrôle électromécanique de la température avec manette sur la façade.

Contrôle des allergènes

Résistances blindées relevables

Avec filtration de l'huile alimentée par gravité

**En option**

(pour toutes les références de la page)

- Pompe de retour de l'huile OP1
- 2770 € HT (1 pompe par cuve)

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
SD-211-H31-GO	9 L	11	20	198 x 630 x 864	40	3 900 €
SD-311-H31-GO	14,5 L	15	30	298 x 630 x 864	47	4 760 €
SD-412-H31-GO	20 L	22	40	398 x 630 x 864	62	5 270 €

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

Les friteuses **SUPER EASY** 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

Double ou triple cuve et 2 ou 3 paniers selon le modèle

Contrôle thermostatique de température

Contrôle électromécanique de la température avec manette sur la façade.

Contrôle des allergènes

Résistances blindées relevables

Avec filtration de l'huile alimentée par gravité



Modèle PD-422-H32-GO

Modèle PD-622-H32-GO

Modèle PD-633-M33-GO

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
SD-422-H32-GO	2 x 9 L	2 x 11	40	398 x 630 x 809	68	6 745 €
SD-622-H32-GO	2 x 14,5 L	2 x 15	64	495 x 630 x 809	94	7 340 €
SD-633-M33-GO	3 x 9 L	3 x 11	60	592 x 630 x 809	94	9 585 €

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

En option

(pour toutes les références de la page)

- Pompe de retour de l'huile OP1
- 2770 € HT (1 pompe par cuve)
- Relevage automatique du panier OL1
- 1980 € HT (1 relevage aut. par panier)



Modèle PL-211-H31-GO



Modèle PL-311-H31-GO



Modèle PL-412-H31-GO

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PL-211-H31-GO	9 L	11	22	198 x 650 x 994	40	5 825 €
PL-311-H31-GO	14,5 L	15	32	298 x 650 x 994	47	6 845 € S
PL-412-H31-GO	20 L	22	44	398 x 650 x 994	69	8 170 € S

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



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	9 965 €
PL-622-H32-GO	2 x 14,5 L	2 x 15	64	592 x 650 x 994	99	12 455 €
PL-633-M33-GO	3 x 9 L	3 x 9	60	592 x 650 x 994	99	15 100 €

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

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.



Modèle PD-211-H31-GO



Modèle PD-311-H31-GO



Modèle PD-412-H31-GO

En option

(pour toutes les références de la page)

- Pompe de retour de l'huile OP1
- 2770 € HT (1 pompe par cuve)
- Relevage automatique du panier OL1
- 1980 € HT (1 relevage aut. par panier)

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	5 690 €
PD-311-H31-GO	14,5 L	15	32	298 x 630 x 809	47	6 680 €
PD-412-H31-GO	20 L	22	44	398 x 630 x 809	62	7 970 €

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

- 2 ou 3 cuve et 2 ou 3 paniers selon le mod
- 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



Modèle PD-422-H32-GO



Modèle PD-622-H32-GO



Modèle PD-633-M33-GO

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PD-422-H32-GO	2 x 9 L	2 x 11	44	398 x 630 x 809	68	9 730 €
PD-622-H32-GO	2 x 14,5 L	2 x 15	64	592 x 630 x 809	94	11 230 €
PD-633-M33-GO	3 x 9 L	3 x 9	60	592 x 630 x 809	94	13 890 €

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



Modèle TL-211-H31-GO



Modèle TL-311-H31-GO



Modèle TL-412-H31-GO

En option

(pour toutes les références de la page)

- Pompe de retour de l'huile OP1
- 2770 € HT (1 pompe par cuve)
- Relevage automatique du panier OL1
- 1980 € HT (1 relevage aut. par panier)

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	6 805 €
TL-311-H31-GO	14,5 L	15	32	298 x 650 x 994	47	7 465 €
TL-412-H31-GO	20 L	22	44	398 x 650 x 994	69	8 810 €

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



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	12 860 €
TL-622-H32-GO	2 x 14,5 L	2 x 15	64	592 x 650 x 994	99	14 565 €
TL-633-M33-GO	3 x 9 L	3 x 9	60	592 x 650 x 994	99	20 475 €

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



En option

(pour toutes les références de la page)

- Pompe de retour de l'huile OP1
- 2770 € HT (1 pompe par cuve)
- Relevage automatique du panier OL1
- 1980 € HT (1 relevage aut. par panier)

Modèle TD-211-H31-GO

Modèle TD-311-H31-GO

Modèle TD-412-H31-GO

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TD-211-H31-GO	9 L	11	22	198 x 630 x 809	40	6 670 €
TD-311-H31-GO	14,5 L	15	32	298 x 630 x 809	47	7 300 €
TD-412-H31-GO	20 L	22	44	398 x 630 x 809	69	8 610 €

Série TOUCH - Friteuses électrique haut rendement Encastrables 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
- Très compact, largeurs de 200 mm à 400 mm



Référence	Capacité	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TD-422-H32-GO	2 x 9 L	2 x 11	44	398 x 630 x 809	68	12 625 €
TD-622-H32-GO	2 x 14,5 L	2 x 15	64	592 x 630 x 809	94	14 205 €
TD-633-M33-GO	3 x 9 L	3 x 9	60	592 x 630 x 809	94	18 060 €



02. CUISSON ET MATÉRIELS GRANDE CUISINE

Friteuses Électriques - Comptoir



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	1 660 €
FRITA+ 8	FF-652001	9,5 L	6,9	16,5	360 x 475 x 455	13	1 908 €

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	2 437 €
PROFI+ 8	FF-650947	8 - 9,5 L	6,9	22	360 x 475 x 455	16	2 667 €
PROFI+ 10	FF-650948	12 - 15 L	9,2	25	540 x 475 x 455	23	3 570 €

Bac de salage rampe chauffante

Spécifications communes

Frites croustillantes, savoureuses et toujours bien chaudes
 Maintien en température grâce à une lampe infrarouge supérieure et à une plaque d'égouttage avec élément chauffant intégré
 Fabrication en acier inoxydable 304 durable

Versions disponibles

COFFRE

Version sur pied
 Conception robuste pour usage intensif



Modèle FF-601210

COMPTOIR

Version à poser sur comptoir
 Bac gastronorme amovible et plaque d'égouttage compatibles lave-vaisselle pour un entretien facile

ENCASTRABLE

Version à intégrer dans un plan de travail
 Bac gastronorme amovible et plaque d'égouttage compatibles lave-vaisselle
 Fente arrière intégrée au couvercle, faisant office de pare-éclaboussures et de support de panier
 Robinet frontal sécurisé pour la vidange de l'huile usagée



NOUVEAUTÉ
2026



Modèle FF-650722



Modèle FF-651105

Accessoires FriFri

Référence	Descriptif	Prix HT		
	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)		
FF-601210	Sur coffre	1155 x 400 x 620	35	4 279 €
FF-650722	Comptoir	540 x 400 x 620	20	2 592 €
FF-651105	Encastrable	455 x 400 x 630	10	2 552 €



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 plates de Watlow relevables en forme de serpentin
 permettant un meilleur échange thermique, renforcées avec une barre de fixation transversale
 Contrôle par programmeur 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 du panier
- 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 €

FADO - Friteuse gaz haut rendement technologie KIREHEAT

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.

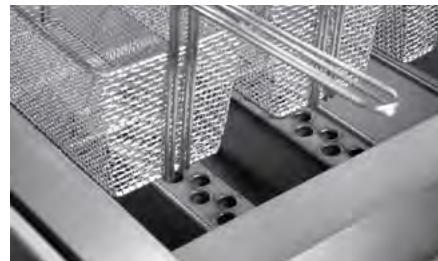
Spécifications

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%

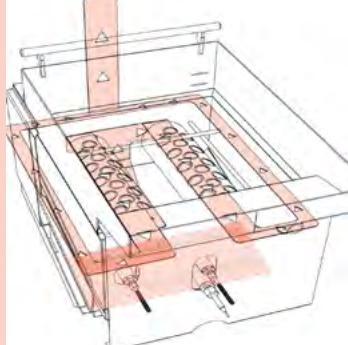
- Contrôle par programmeur électronique
- Alimentation électrique : 230V 0,05kW
- Nombre de paniers : 2
- Dimensions du panier : 165 x 350 x 120 mm
- Couvercle en inox
- Furet pour le nettoyage du robinet de vidange
- Sceau en inox, capacité de 17L
- Grille de récupération



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

- HRF-BL Relevage automatique du panier
- **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 €

La Gamme standard Les fourneaux

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

NOUVEAUTÉ
2026



Infos Produit

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

Installation

- Profondeur de l'installation : ~900 mm
- Laisser environ 100 mm à l'arrière de l'appareil pour le détendeur et le tuyau de gaz
- Raccordement gaz : $\frac{3}{4}$ NPT (20/27)
- Pression d'utilisation (détendeur fourni)
- Gaz Nat (G20/G25) : 12,5 mb
- Propane (G31) : 25 mb

Possibilité de remonter une salamandre sur l'étagère

Rebord intégré sur le dosseret pour récupérer les liquides renversés

Plaque grillade surélevée

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

Salamandre intégrée

Large plaque de récupération amovible directement sous les feux vifs

Porte en inox renforcée avec parois intérieures émaillées

Four à gaz ou sur meuble bas

Pieds réglables en inox



Fourneaux robustes et Puissants**IMPERIAL****Spécifications****Bruleurs**

Brûleur anti-colmatage PyroCentric™ de 9 kW avec fonction de mijotage à 2 kW.
 Deux anneaux de flamme pour une cuisson uniforme, quelle que soit la taille de la casserole.
 Bac ramasse-miettes en acier inoxydable sur toute la largeur, coulissant pour faciliter le nettoyage.
 Grilles avant et arrière en fonte, faciles à retirer pour le nettoyage.
 Dimensions adaptées aux grandes marmites et facile à faire coulisser d'une section à l'autre.

Four

Brûleur linéaire haute performance de 10 kW pour une cuisson uniforme dans tout le four.
 Le déflecteur de chaleur exclusif renvoie la chaleur vers l'intérieur du four et non vers le sol.
 La cavité profonde du four permet d'accueillir des plaques de cuisson standard d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.

**NOUVEAUTÉ
2026**
Modèle CIR-4
(avec roulettes en option)Modèle CIR-6
(avec roulettes en option)Modèle CIR-10
(avec roulettes en option)

Configurations	Puissance (kW)	Dimensions	Poids (kg)	Référence	Prix HT
	45	610 x 800 x 915	210	IR-4	5 300 €
	67	915 x 800 x 915	274	IR-6	6 695 €
	114	1524 x 800 x 915	444	IR-10	13 745 €

Fourneaux Robustes & Puissants

IMPERIAL

Modèle CIR-6-G24
(avec roulettes en option)

Modèle CIR-6-RG24

**NOUVEAUTÉ
2026**

Spécifications

Plaque de Cuisson (G24)

Plaque de cuisson hautement poli de 25 mm d'épaisseur.
2 brûleurs de 6 kW pour la plaque de cuisson.
Bac à graisse en acier inoxydable de 76 mm de large
Bac à graisse amovible pour un nettoyage facile.
Commandes manuelles de série, commandes thermostatiques en option.

Plaque de cuisson surélevé (RG24)

Plan de cuisson surélevé de 19 mm d'épaisseur, hautement poli.
2 brûleurs de 6 kW pour la plaque de cuisson et le grill intégré.

Configurations	Puissance (kW)	Dimensions	Poids (kg)	Référence	Prix HT
	6 brûleurs + 1 plaque + 2 fours 10 kw	89	1525 x 800 x 915	480	IR-6-G24
	6 brûleurs + 1 plaque surélevé + 2 fours 10 kw	89	1525 x 800 x 915	496	IR-6-RG24



Réchauds bas à gaz avec brûleurs circulaires et feu vif

Les réchauds à gaz Imperial ISPA sont idéals pour réchauffer vos aliments liquides comme les soupes et ragoûts.

Spécifications

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



NOUVEAUTÉ
2026

Modèle ISPA-18
1 brûleur à 3 anneaux, profondeur 53 cm
(avec roulettes en option)

Modèle ISPA-18-2
2 brûleurs à 3 anneaux, profondeur 107 cm

Référence	Nombre de brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ISPA-18	1	26	457 x 533 x 610	50	2 578 € \$
ISPA-18-2	2	53	457 x 1067 x 610	105	3 475 €

Feux vifs à gaz - pour comptoir

Spécification

- Façade, rebord et côtés en acier inoxydable
- Feux vifs de 8 kW en standard
- 10 configurations disponibles
- Support en inox en option
- Alimentation gaz: G20 ou G31
- Pieds réglables de 102 mm
- Homologué CE



Modèle IHPA-4-24
4 brûleurs, 61 cm large

NOUVEAUTÉ
2026



Modèle IHPA-6-36
6 brûleurs, 91 cm large

Référence	Nombre de brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IHPA-4-24	4	33	610 x 796 x 273	64	5 022 € \$
IHPA-6-36	6	49	914 x 796 x 237	95	6 536 €

Plaques à Induction Pour comptoir



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 x P x 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

Plaques à Induction Pour comptoir

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 x P x H [mm]	Référence	Prix HT
	2 x 5 kW	10.5	44	400 x 800 x 308	OE8018	9 585 €
	4 x 5 kW	21.2	77	800 x 800 x 308	OE8019	17 250 €

GUIDE DE CHOIX PLAQUES

FOODTRUCK & SNACK

GAMME SILVERLINK 600

Plaques profondeur : 600 mm
Plaques Largeur : 300 à 900 mm
Epaisseur plaque acier massif : 12 mm
Nombre de zones de chauffe : 1 à 2 zones



Modèle GS7-P
Lincat

PAGE 51

GAMME OPUS 800

Plaques profondeur : 800 mm
Plaques Largeur : 400 à 900 mm
Epaisseur plaque acier massif : 12 mm
Nombre de zones de chauffe : 1 à 2 zones



Modèle OE8205
Lincat



Modèle OE8211
Lincat

PAGES 52-53

GRILL ASIAN TEPPANYAKI

GAMME BGAX

Plaques profondeur : 600 mm
Plaques Largeur : 600 à 1400 mm
Epaisseur plaque acier massif : 15 mm
Nombre de zones de chauffe : 2 à 3 zones



Modèle BGAX60C
Berner

PAGE 54

BRASSERIE & GASTRO

GAMMES BGA ET BGHA

Plaques profondeurs : 400 - 660 mm
Plaques Largeur : 400 à 1400 mm
Epaisseur plaque acier massif : 15 mm
Nombre de zones de chauffe : 2 à 3 zones



Modèle BGHA120H
Berner



Modèle BGA60/45
Berner

PAGE 55

SMASH BURGER ARTISANAL

GAMME ITG

Plaques profondeurs : 800 mm
Plaques Largeur : 600 à 1800 mm
Epaisseur plaque acier massif : 25 mm
Nombre de zones de chauffe : 2 à 6 zones



Modèle ITG-36E
IMPERIAL

PAGES 56-57

Plaque de cuisson lisse en acier massif Electrique

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)

lincat
SILVERLINK 600



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	1 170 € \$
GS4-E	45	1	4	450 x 600 x 300	43	1 340 € \$
GS6-TE*	60	2	6	600 x 620 x 330	55	1 630 €
GS7-E*	75	2	7	750 x 620 x 330	67	1 775 €
GS9*	90	2	9	900 x 620 x 330	81	2 035 €



Modèle GS4-P (Gaz)

PROPANE
uniquement



Modèle GS7-P (Gaz)
Deux zones



Modèle GS9
Deux zones



Modèles Gaz Propane uniquement

Référence	Largeur plaque (cm)	Zones de Chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GS4-P	45	1	5	450 x 650 x 415	49	2 075 € \$
GS7-P*	75	2	8	750 x 650 x 415	70	2 946 € \$

* Deux zones de cuisson avec commandes séparées

Plaque de cuisson lisse en acier massif Electrique

Gamme OPUS 800



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.

Accessoires inclus :

- Grattoir (pas pour les modèles chromés)

En plus pour les modèles Gaz propane :

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



Modèle OE8205



Modèle OE8206

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	3 935 €
OE8206	90	2	12	900 x 800 x 428	128	4 662 €

Lincat

Opus 800
a natural evolution



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 (LR)



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	12 475 €
OE8210	766 x 525	2	17	800 x 800 x 542	192	19 682 €

GRILL ASIAN TEPPANYAKI

02. CUISSON ET MATÉRIELS GRANDE CUISINE

Plaques de Cuisson / Grillade



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 épongette 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

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 épongette en inox pour le nettoyage comprises.

Finition propre et de qualité «MADE IN GERMANY»



Modèle BGHA120H

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 / 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 épongette 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 BGA80



Modèle BGA50



Référence	Surface Cuisson (mm)	Zones de Chauffe	Puissance (kW)	Tension	Dimensions L x P x H (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 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	7 925 €
ITG-36-E	91	3	12	914 x 822 x 355	195	12 228 €
ITG-48-E	122	4	16	1219 x 822 x 355	261	15 619 €
ITG-60-E	152	5	20	1524 x 822 x 355	328	17 906 €
ITG-72-E	183	6	24	1828 x 822 x 355	396	21 483 €

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 €





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	6 770 €
ITG-36	91	3	26	914 x 822 x 355	195	9 096 €
ITG-48	122	4	35	1219 x 822 x 355	261	10 320 €
ITG-60	152	5	44	1524 x 822 x 355	328	20 235 €
ITG-72	183	6	53	1828 x 822 x 355	396	24 556 €

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 recharge 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	175 €
EGS-55607-6	Jeu de 6 lames pour grattoir	171 x 63 x 6	0,45	85 €

GUIDE DE CHOIX GRILLS

FOODTRUCK & SNACK

● SÉRIE SILVERLINK 600

Profondeur : 600 mm
Largeur : 600 à 900 mm
Zone de chauffe : 1 à 5



Modèle ECG6
Lincat



Modèle CG4-P
Lincat

GOÛT BBQ - PIERRE DE LAVE

● SÉRIE BRLH

Profondeur : 600 mm
Largeur : 400 à 700 mm
Zone de chauffe : 1 à 2



Modèle BRLHA40S
Berner



Modèle EBA-3223
IMPERIAL

GRILL BRASSERIE

● SÉRIE OPUS 800

Profondeur : 800 mm
Largeur : 600 à 900 mm
Zone de chauffe : 3 à 6



Modèle OE8406
Lincat



Modèle IRB-36
IMPERIAL

BROILER POUR VIANDES D'EXCEPTION

● SÉRIE BEEF STAR

Profondeur : 360 à 520 mm
Largeur : 400 à 800 mm
Zone de chauffe : 1 à 2 sur 4 niveaux



Modèle BBFS1
Berner



Modèle IRSB-36
IMPERIAL

BIENTÔT
disponible



Grill à viande Gamme Silverlink 600

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

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	2 705 €
ECG9	780 x 400	5	13	900 x 620 x 385	67	4 483 €

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

Lincat
SILVERLINK 600



Modèle CG4-P

PROPANE
uniquement



Modèle CG6-P

Référence	Surface Cuisson (mm)	Zones de chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
CG4-P	375 x 440	2	16	450 x 652 x 414	36	2 233 €
CG6-P	477 x 440	2	16	600 x 652 x 414	48	2 912 €

IGOÛT BBQ - PIERRE DE LAVE

02. CUISSON ET MATERIELS GRANDE CUISINE

Grill à viande



Grill à viande avec pierres de lave Electrique



Modèle - BRLHA40S

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

Accessoires inclus

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

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



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	4 483 €
EBA-3223	3	27	813 x 584 x 355	95	5 952 €

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 réservoir 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	4 549 €
OE8406	860 x 530	6	12	900 x 817 x 415	73	5 388 €

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	5 971 €
OE8414	730 x 590	2	13	900 x 800 x 592	90	8 934 €



Grill à viande gaz

Façade et côtés en acier inoxydable, avec un design assorti à la gamme
 Brûleurs en acier inoxydable de 4 kW, commandés individuellement, disposés tous les 127 mm
 Diffuseurs en fonte renforcée amovibles empêchant l'obstruction des brûleurs et assurant une répartition homogène de la chaleur
 Chaque grille supérieure de 76 x 559 mm est dotée d'une rigole à graisse intégrée, permettant l'écoulement de l'excédent de graisse vers la gouttière frontale, limitant ainsi les flambées
 Pieds réglables de 102 mm inclus
 Garantie d'un an pièces et main-d'œuvre



Modèle IRB-24

NOUVEAUTÉ
2026



Modèle IRB-36



Modèle IRB-48

Référence	Nombre de brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IRB-24	4	18	610 x 797 x 355	118	4 594 €
IRB-36	6	26	915 x 797 x 355	159	5 300 €
IRB-48	8	35	1219 x 797 x 355	202	6 714 €

BROILER POUR VIANDES D'EXCEPTION

Broiler haute température

02. CUISSON ET MATÉRIELS GRANDE CUISINE

Broiler haute température 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.



Foyer supérieur en fonte



Modèle BBFS1



Intérieur BBFS2



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 €

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	5 103 €
AC9538 - MEAT 400	1	Pivotante	315 L	600 x 600 x 1935	7 723 €
AC9508 - MEAT 700	1	Pivotante	625 L	750 x 850 x 2080	9 734 €
AC9518 - MEAT 1500	2	Pivotante	1365 L	1500 x 850 x 2080	14 713 €



Modèle MEAT 400



Modèle MEAT 150

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 cuisiés 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 € S

Accessoires

Support-IPO4 : Support en inox L/P/H : 660 x 720 x 860 mm : **1059 € HT S**

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

Livré sans câble

Certification CE - Garantie 1 an pièces



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



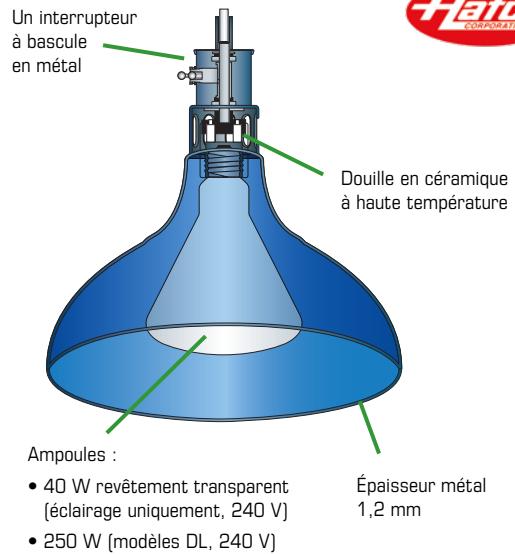
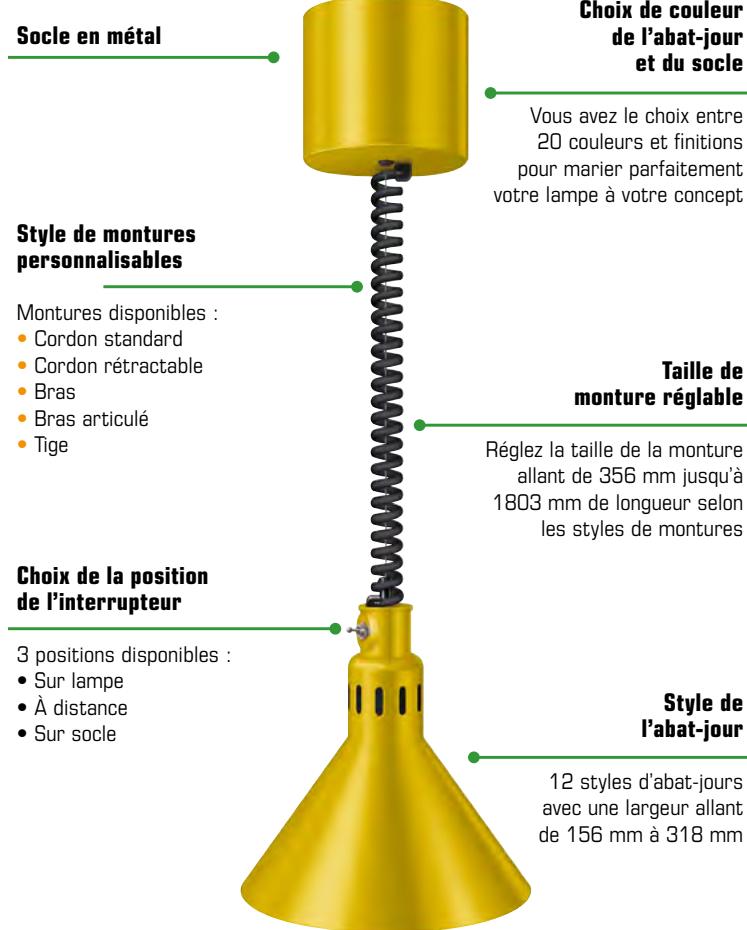
Modèle P44S



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 €

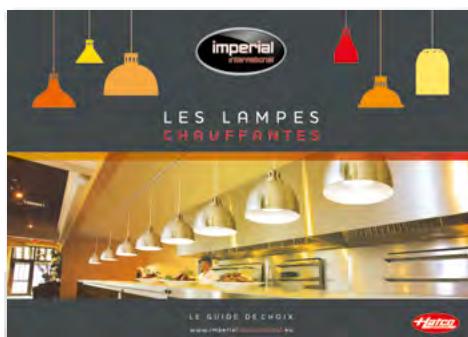
LES LAMPES CHAUFFANTES DÉCORATIVES HATCO fournissent une chaleur rayonnante pour maintenir en température les produits pendant une courte période dans les zones de travail de la cuisine, les zones d'enlèvement pour les serveurs ou les points de service pour les clients, tout en améliorant votre décor. 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.



7 BONNES RAISONS DE CHOISIR LES LAMPES HATCO

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

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





Lampes et rampes chauffantes

03. MAINTIEN CHAUD

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	487 €
DL-400-CL-BBLACK	Noir Prononcé	Cordon simple	156 x 156 x 216	250	240V / 50	487 €
DL-500-CL-BNICKEL	Nickel Brillant	Cordon simple	156 x 156 x 216	250	240V / 50	685 €
DL-750-CL-BNICKEL	Nickel Brillant	Cordon simple	279 x 279 x 216	250	240V / 50	725 €
DL-400-RL-CCOAT	Métal Brossé	Cordon rétractable	156 x 156 x 216	250	240V / 50	775 €
DL-400-RL-BBLACK	Noir Prononcé	Cordon rétractable	156 x 156 x 216	250	240V / 50	775 €
DL-600-RL-BBLACK	Noir Prononcé	Cordon rétractable	159 x 159 x 216	250	240V / 50	775 €
DL-725-RL-BCOPPER	Cuivre Brillant	Cordon rétractable	241 x 241 x 216	250	240V / 50	1 013 €
DL-725-RL-BBRASS	Laiton Brillant	Cordon rétractable	241 x 241 x 216	250	240V / 50	1 013 €
DL-750-RL-GGRAY	Gris Brillant	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250	240V / 50	815 €
DL-750-RL-BLACK	Noir	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250	240V / 50	815 €
DL-750-RL-ANICKEL	Nickel Antique	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250	240V / 50	1 013 €
DL-775-RL-GGRAY	Gris Brillant	Cordon rétractable	267 x 267 x 216	250	240V / 50	815 €
DL-775-RL-BCOPPER	Cuivre Brillant	Cordon rétractable	267 x 267 x 216	250	240V / 50	1 013 €

Accessoires

- WHITE-UCTD-240 Ampoule chauffante 250W 240V sans revêtement
WHITE-CTD-240 Ampoule chauffante 250W 240V avec revêtement
WHITE-CTD-240L Ampoule chauffante 40W 240V sans revêtement

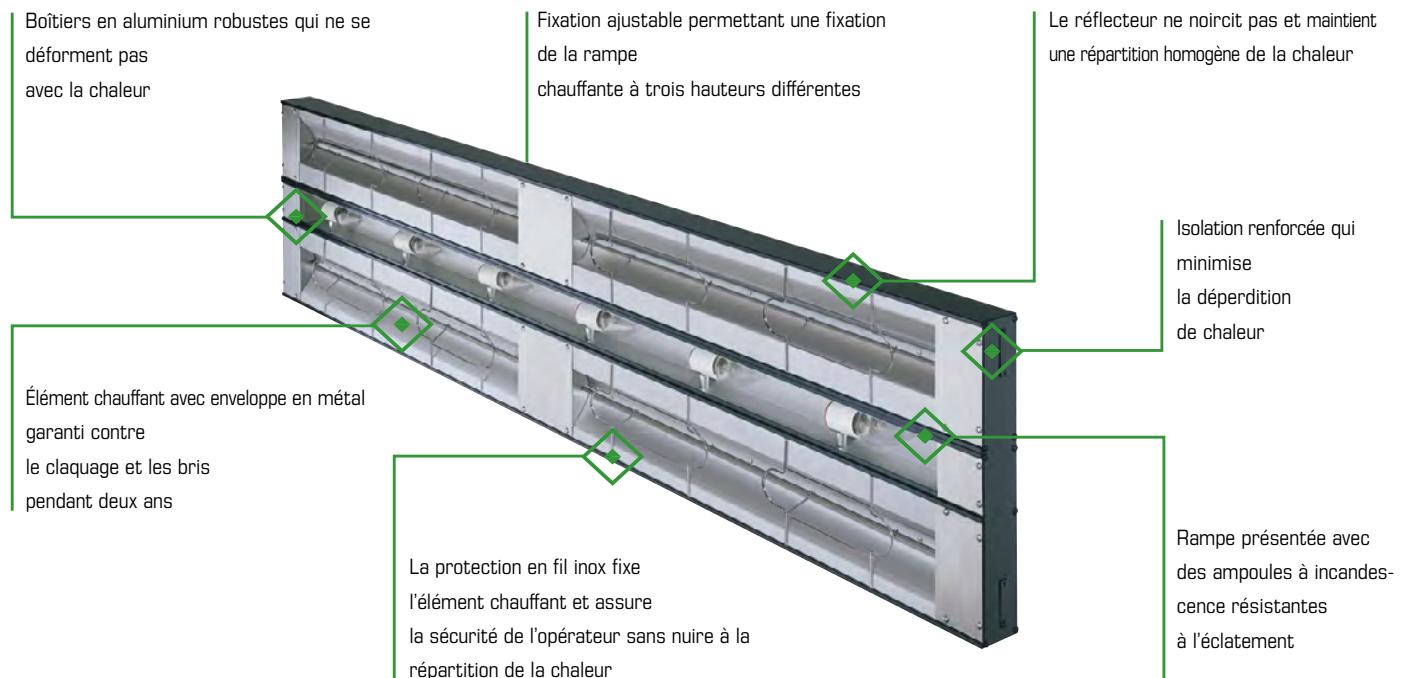
68 € HT

80 € HT

15 € HT

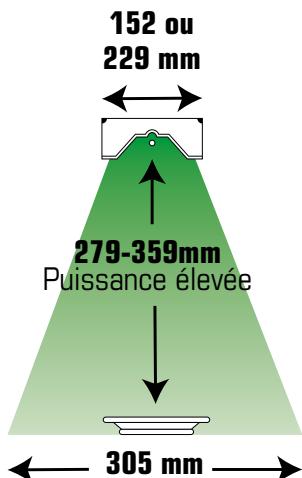


Rampe chauffante Glo-Ray® Info/produit

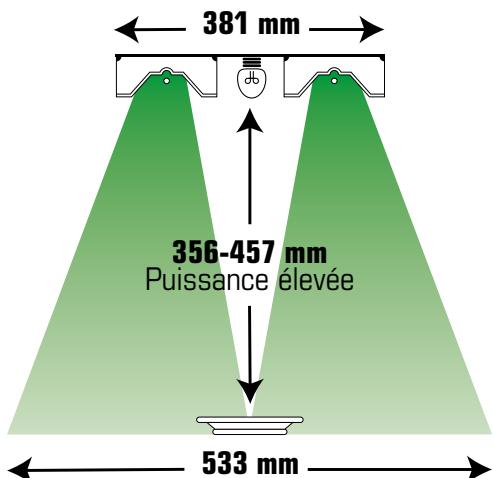


Conseil d'installation

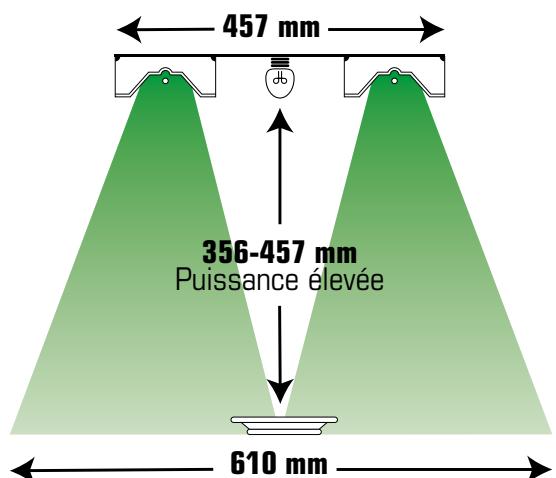
Rampe simple avec ou sans éclairage



Rampe double avec espace central de 76 mm - Standard



Rampe double avec espace central de 152 mm - Sur demande





Lampes et rampes chauffantes

03. MAINTIEN CHAUD

Rampe chauffante simple infrarouge Glo-ray®

Maximum de goût, sécurité et durée de maintien au chaud garanti

Répartition uniforme de la chaleur

Pas de points froids

Boîtiers solides en aluminium extrudé qui ne s'affaissent pas, de 457 à 2 438 mm de largeur

Le réflecteur ne noircit pas, maintenant une chaleur uniforme

La protection métallique renforcée protège l'opérateur sans compromettre la répartition de chaleur

L'isolation ultra-performante minimise la déperdition de chaleur

Tous les éléments chauffants à gaine métallique sont garantis 2 ans



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

Série GRAH

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

Simple avec interrupteur

Référence	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAH-18	0,35	457	3	388 € ⚡
GRAH-24	0,50	610	3	411 € ⚡
GRAH-30	0,66	762	4	438 € ⚡
GRAH-36	0,8	914	4	471 € ⚡
GRAH-42	0,95	1 067	5	490 € ⚡
GRAH-48	1,10	1 219	5	512 € ⚡
GRAH-54	1,25	1 372	6	549 € ⚡
GRAH-60	1,40	1 524	6	583 € ⚡
GRAH-66	1,56	1 676	7	640 € ⚡
GRAH-72	1,72	1 829	8	717 € ⚡

Avec variateur de puissance

Référence	Prix HT
GRAH-18-BLT-INF	428 €
GRAH-24-BLT-INF	461 € ⚡
GRAH-30-BLT-INF	488 €
GRAH-36-BLT-INF	511 € ⚡
GRAH-42-BLT-INF	540 € ⚡
GRAH-48-BLT-INF	563 € ⚡
GRAH-54-BLT-INF	598 €
GRAH-60-BLT-INF	632 €
GRAH-66-BLT-INF	690 €
GRAH-72-BLT-INF	767 €

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	611 €
GRAHL-24	0,62	610	5	625 € ⚡
GRAHL-30	0,78	762	5	692 € ⚡
GRAHL-36	0,98	914	6	761 € ⚡
GRAHL-42	1,13	1 067	7	830 € ⚡
GRAHL-48	1,34	1 219	8	898 € ⚡
GRAHL-54	1,49	1 372	9	978 €
GRAHL-60	1,70	1 524	10	1 064 €
GRAHL-66	1,86	1 676	10	1 160 €
GRAHL-72	2,08	1 829	11	1 291 €

Avec variateur de puissance

Produit Rampe chauffante infrarouge
Aluminium avec éclairage
Régulateur de puissance

Référence	Prix HT
GRAHL-18-BLT-INF	652 €
GRAHL-24-BLT-INF	675 €
GRAHL-30-BLT-INF	741 €
GRAHL-36-BLT-INF	811 €
GRAHL-42-BLT-INF	880 €
GRAHL-48-BLT-INF	948 €
GRAHL-54-BLT-INF	1 029 €
GRAHL-60-BLT-INF	1 114 €
GRAHL-66-BLT-INF	1 210 €
GRAHL-72-BLT-INF	1 341 €



03. MAINTIEN CHAUD

Lampes et rampes chauffantes



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	955 €
GRAH-24D	1	610	7	996 €
GRAH-30D	1,32	762	8	1 093 €
GRAH-36D	1,6	914	10	1 192 €
GRAH-42D	1,9	1 067	11	1 291 €
GRAH-48D	2,2	1 219	12	1 391 €
GRAH-54D	2,5	1 372	14	1 498 €
GRAH-60D	2,8	1 524	15	1 610 €
GRAH-66D	3,12	1 676	17	1 773 €

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	1 051 €
GRAHL-24D	1,12	610	7	1 090 €
GRAHL-30D	1,44	762	9	1 209 €
GRAHL-36D	1,78	914	10	1 326 €
GRAHL-42D	2,08	1 067	11	1 451 €
GRAHL-48D	2,44	1 219	13	1 576 €
GRAHL-54D	2,74	1 372	15	1 711 €
GRAHL-60D	3,10	1 524	17	1 853 €
GRAHL-66D	3,40	1 676	18	2 025 €

Accessoires

Support à pied en C

CL-HIGH

160 € HT / paire ⚡



Support à pied en T

TL13

Dégagement de 343 mm

365 € HT / paire



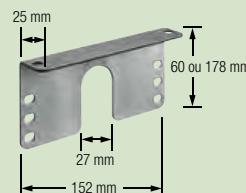
Équerre de fixation réglable

ADJANGLE pour GRAH

31 € HT / paire ⚡

ADJANGLE-D pour GRAHL-D

63 € HT / paire ⚡



Chaîne de suspension

CHAIN 1

Par longueur de 305 mm

10 € HT / 305 mm ⚡





Lampes et rampes chauffantes

03. MAINTIEN CHAUD

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	556 €
GM5AH-36	0,87	914	3.6	11	584 €
GM5AH-42	1,03	1067	4.3	12	621 €
GM5AH-54	1,36	1372	5.7	13	681 €
GM5AH-66	1,70	1676	7.1	17	755 €
GM5AH-78	2,06	1981	8.6	17	820 €

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

58 € HT

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	678 €
GM5AHL-36	0,89	914	3.7	10	710 €
GM5AHL-42	1,05	1067	4.4	11	750 €
GM5AHL-54	1,38	1372	5.8	12	884 €
GM5AHL-66	1,73	1676	7.2	14	1 049 €
GM5AHL-78	2,09	1981	8.7	16	1 240 €

Livré avec boîtier de commande à distance

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



03. MAINTIEN CHAUD

Plaques chauffantes



Plaque modulaire portable chauffante en verre noir

- Grande surface en verre noir 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	634 € S

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 régle 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	961 €
GRS-36-C	299	914 x 248 x 133	7	1 084 € S
GRS-48-C	381	1219 x 248 x 133	9	1 257 €
GRS-24-I	381	610 x 495 x 57	9	1 267 €
GRS-36-I	599	914 x 495 x 133	13	1 459 €
GRS-48-I	762	1219 x 495 x 133	16	1 714 €



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

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'une minuterie réglable avec audio et visuel alerte Les modèles CDW fournissent une chaleur sèche et uniforme qui permet de conserver les aliments qui ne nécessitent pas d'humidité à des températures de service optimales dans un cavité unique Les modèles HDWTC utilisent un thermostat électronique pour fournir une chaleur uniforme dans toute la cavité de maintien pour garder le riz chaud et à la consistance souhaitée pour le service

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



Modèle CDW-3N



Modèle HDW-2



Modèle HDW-2B



Modèle HDW-1.5R2



03. MAINTIEN CHAUD

Tiroirs chauffants



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	3 076 €
HDW-2	2	0,90	749 x 575 x 537	76	5 111 €
HDW-3	3	1,35	749 x 575 x 794	105	7 147 €
HDW-4	4	1,80	749 x 575 x 1 051	134	9 400 €

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	3 076 €
HDW-2N	2	0,90	530 x 686 x 537	76	5 111 €
HDW-3N	3	1,35	530 x 686 x 794	105	7 147 €

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	2 965 €
HDW-2B	2	0,90	714 x 568 x 508	72	4 891 €
HDW-3B	3	1,35	714 x 568 x 765	101	6 816 €

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	2 965 €
HDW-2BN	2	0,90	495 x 679 x 508	72	4 891 €
HDW-3BN	3	1,35	495 x 679 x 765	101	6 816 €



Tiroirs chauffants

03. MAINTIEN CHAUD



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	4 241 € S
HDW-1.5R2	3	0,91	733 x 419 x 494	51	6 039 €
HDW-2R2	4	1,19	733 x 419 x 610	61	6 620 €

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

Options

HDW-TTC

706 € 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



03. MAINTIEN CHAUD

Tiroirs chauffants

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	4 698 €
HDWTC-2	2	0,7	622 x 688 x 613	81	6 800 €
HDWTC-3	3	1,1	622 x 688 x 824	99	8 950 €

Accessoires

Jeux de 4 Roulettes entièrement pivotantes dont 2 avec frein



Modèle HDW-CAS-TER-2



Modèle HDW-CAS-TER-3



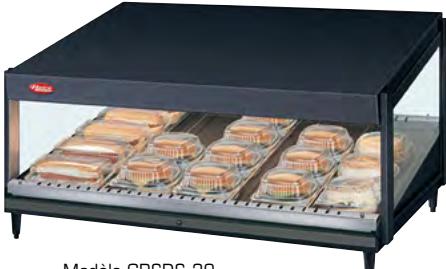
Modèle HDW-CAS-TER-5

Référence	Descriptif	Diamètre (mm)	Prix HT
HDW-CASTER-2	Roulettes avec freins	51	286 €
HDW-CASTER-3	Roulettes avec freins	76	286 €
HDW-CASTER-5	Roulettes avec freins	127	341 €



Présentoirs chauffants

03. MAINTIEN CHAUD



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 Etagères 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 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	3 701 €
GRSDH-30	730 x 419	762 x 495 x 303	1,1	25	4 031 €
GRSDH-36	882 x 419	914 x 495 x 303	1,3	30	4 363 €
GRSDH-41	1 009 x 419	1 041 x 495 x 379	1,5	34	4 747 €
GRSDH-52	1 289 x 419	1 321 x 495 x 379	1,9	39	5 535 €
GRSDH-60	1 492 x 419	1 492 x 495 x 379	2,2	60	6 230 €

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	6 458 €
GRSDH-30D	730 x 419	762 x 495 x 643	2,1	45	6 696 €
GRSDH-36D	882 x 419	914 x 495 x 643	2,6	54	7 087 €
GRSDH-41D	1 009 x 419	1 041 x 495 x 643	2,9	59	7 528 €
GRSDH-52D	1 289 x 419	1 321 x 495 x 643	3,8	78	8 666 €
GRSDH-60D	1 492 x 419	1 492 x 495 x 643	4,4	89	9 548 €

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	4 443 €
GRSDS-30	724 x 533	762 x 616 x 669	0,9	36	4 760 €
GRSDS-36	876 x 533	914 x 616 x 545	1,0	42	5 124 €
GRSDS-41	1 003 x 533	1 041 x 616 x 643	1,2	44	5 496 €
GRSDS-52	1 283 x 533	1 321 x 616 x 643	1,5	46	6 301 €
GRSDS-60	1 486 x 533	1 524 x 616 x 643	1,7	49	6 803 €

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	6 920 €
GRSDS-30D	724 x 533	762 x 616 x 820	1,7	64	7 340 €
GRSDS-36D	876 x 533	914 x 616 x 820	2,0	72	7 816 €
GRSDS-41D	1 003 x 533	1 041 x 616 x 820	2,1	81	8 401 €
GRSDS-52D	1 283 x 533	1 321 x 616 x 820	2,3	93	9 751 €
GRSDS-60D	1 486 x 533	1 524 x 616 x 820	3,3	108	10 355 €



Modèle GRSDH-30D



03. MAINTIEN CHAUD

Coffres et armoires de maintien chaud

Lincat

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

125 € 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	5 770 €
HHB12100-T*	450 x 640 x 375	1,8	27	2 x GN1/1	7 210 €
HHB13100	450 x 640 x 540	2,7	38	3 x GN1/1	8 975 €
HHB13100-T*	450 x 640 x 540	2,7	38	3 x GN1/1	10 740 €

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

125 € HT

Tiroir avec 1 poignée pour une utilisation d'un seul côté de l'appareil avec une profondeur de 65 mm.

Bac traversant - Réf PC-7016

125 € HT

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



Modèle EHB22R2-GMS60



Modèle EHB23R2-GMS60



Modèle EHB24R2-GMS60



Modèle EHB42R2-GMS60

Référence	Description	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
EHB22R2-GMS60	Coffre de maintien chaud - 2 niveaux - 4 bacs	1	500 x 358 x 290	16	12 423 €
EHB23R2-GMS60	Coffre de maintien chaud - 2 niveaux - 6 bacs	1,3	691 x 358 x 290	20	14 242 €
EHB24R2-GMS60	Coffre de maintien chaud - 2 niveaux - 8 bacs	1	843 x 358 x 290	25	14 380 €
EHB42R2-GMS60	Coffre de maintien chaud - 4 niveaux - 8 bacs	1,6	500 x 358 x 290	16	17 174 €



03. MAINTIEN CHAUD

Coffres et armoires de maintien chaud



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	5 408 €
GRHD-3P	5	1,4	1156 x 660 x 635	65	6 173 €
GRHD-4P	6	1,8	1486 x 660 x 635	98	7 279 €

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	7 466 €
GRHD-3PD	8	1,8	1156 x 660 x 762	86	8 371 €
GRHD-4PD	8	2,5	1486 x 660 x 762	104	9 602 €

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	6 358 €
GRHDH-3P	5	1,6	1156 x 660 x 635	74	7 124 €
GRHDH-4P	6	2,3	1486 x 660 x 635	98	8 871 €

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	8 410 €
GRHDH-3PD	8	2,0	1156 x 660 x 762	94	9 314 €
GRHDH-4PD	8	3,0	1486 x 660 x 762	109	11 190 €

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



Coffres et armoires de maintien chaud

03. MAINTIEN CHAUD



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)

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	6 806 €
FSHAC-3	464 x 460	3 niveaux	1,9	508 x 580 x 774	52	7 105 €
FS2HAC-2PT	459 x 206	2 niveaux traversant	2,6	613 x 992 x 465	75	10 333 €
FS2HAC-4PT	464 x 410	4 niveaux traversant	3,4	613 x 992 x 667	86	11 284 €

Eplucheuse série MF**imc****Spécifications**

Capable d'éplucher 12 kg de pommes de terre en 2 minutes
 Socle bas pour un déchargeement rapide et facile des pommes de terre
 Boîte de vitesses lubrifiée et robuste pour un épluchage fluide et fiable
 Double position des sorties des déchets et base cylindrique lisse pour un nettoyage rapide et facile Plaque de protection et revêtements remplaçables pour un épluchage efficace
 Longue durée de vie, résistant à la rouille
 Approuvé WRAS, coupe-circuit de classe A et buse de pulvérisation en laiton pour empêcher les fuites d'eau
 Plaque d'épluchage plus épaisse pour une durée de vie plus longue
 Convient aux cuisines petites à moyennes avec alimentation monophasée


**NOUVEAUTÉ
2026**


Modèle MF5



Modèle MF10



Modèle MF15

Référence	Capacité (kg)	Production (kg)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
MF5	5	111	0,25	366 x 519 x 634	30	4 349 €
MF10	10	296	0,37	1105 x 481 x 633	50	6 870 €
MF15	15	398	0,37	1177 x 481 x 635	52	7 765 €

Coupe frite industriel PC2

Spécifications

Capacité de production de 25 kg de chips par minute
 Conception compacte, avec options de montage flexibles, pour s'adapter à toutes les cuisines
 Trémie de grande capacité (12 kg) pour un chargement rapide et facile
 Bloc couteaux monobloc pour une coupe rapide et sûre, avec un minimum de déchets
 Fourni avec 1 bloc couteaux au choix (12 mm, 14 mm, 17 mm ou 21 mm)
 Fabriqué en acier inoxydable épais pour une longue durée de vie et un nettoyage facile
 Convient aux cuisines de taille moyenne avec une alimentation monophasée.
 Veuillez préciser le bloc de couteaux souhaité lors de la commande du broyeur.



Modèle PC2

NOUVEAUTÉ
2026

Référence	Capacité (kg)	Production	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PC2	12	20 kg de frites / minute	0,18	550 x 370 x 603	40	6 162 €

Accessoires

Désignation	Prix HT
Bloc couteaux 12 x 12mm	555 €
Bloc couteaux 14 x 14mm	555 €
Bloc couteaux 17 x 14mm	555 €
Bloc couteaux 21 x 17mm	555 €

Coupe-frites - Easy Fry Kutter

Spécifications

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



Modèle : EFK-55450-1

Référence	Désignation	Épaisseur coupe [mm²]	Dimensions L x P x H [mm]	Poids (kg)	Prix HT
EFK-55450-1	coupe frites	6,5	203 x 317 x 394	5	1 205 €
EFK-55450-2	coupe frites	9,5	203 x 317 x 394	5	1 205 €

Coupe-frites - Monster Fry Kutter

Spécifications

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



Modèle : MFK-56450-A-1

Référence	Désignation	Épaisseur coupe [mm²]	Dimensions L x P x H [mm]	Poids (kg)	Prix HT
MFK-56450-A-1	Coupe-frites Pomme de terre gros calibre	6,5	260 x 470 x 387	11	4 490 €
MFK-56450-A-2	Coupe-frites Pomme de terre gros calibre	9,5	260 x 470 x 387	11	4 490 €

nemco FOOD EQUIPMENT

Coupe-Légumes - Easy Chopper 2

Spécifications

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

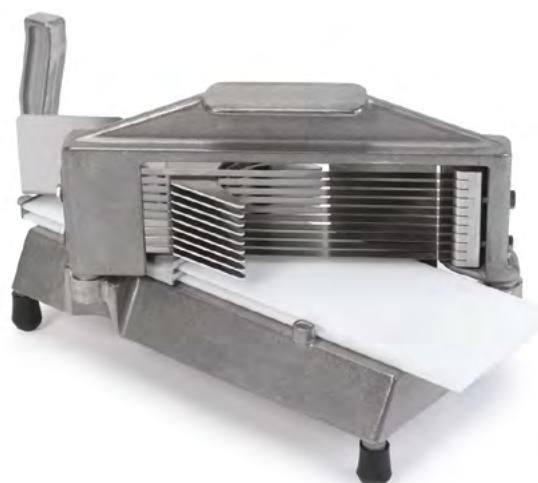


Référence	Désignation	Épaisseur coupe [mm ²]	Dimensions L x P x H [mm]	Poids [kg]	Prix HT
EC-56500-1	Coupe-légumes	dés 6,5	254 x 254 x 521	4,1	1 040 €
EC-56500-2	Coupe-légumes	dés 10	254 x 254 x 521	4,1	1 040 €
EC-56500-3	Coupe-légumes	dés 13	254 x 254 x 521	4,1	1 040 €

Coupe Tomates - Easy Tomato Slicer

Spécifications

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



Référence	Désignation	Épaisseur coupe [mm ²]	Dimensions L x P x H [mm]	Poids [kg]	Prix HT
ETS-55600-1	Coupe-tomate	5	184 x 387 x 210	4,3	1 032 €
ETS-55600-2	Coupe-tomate	6,5	184 x 387 x 210	4,3	1 032 €
ETS-55600-3	Coupe-tomate	9,5	184 x 387 x 210	4,3	1 032 €

Saber King

Économisez de l'argent et conserver la fraîcheur en toute sécurité !

Avantages

- Gain de temps et de main-d'œuvre prouvé
- Réduction des coûts
- Préparez vos ingrédients avec un seul appareil
- Nettoyage plus rapide et plus facile
- Lames interchangeables
- Sécurité améliorée

NOUVEAUTÉ
2026



Accessoires

- Jeux de lames complets
- Têtes de pousoir
- Lames de rechange
- Pièces et accessoires



Tomates

Oignons

Salade

SK | SABER KING

Spécifications

L'appareil est composé d'un châssis et un choix de cassettes selon le type de coupe souhaité.

Cassette de lames modulaires à code couleur

Les jeux de lames modulaires offrent des capacités de tranchage maximales et éliminent le besoin d'équipement supplémentaire.

Facile à nettoyer

Le temps de nettoyage est réduit à seulement 1 appareil et une 1 cassette de lames.

Poignées intégrées

Les poignées intégrées permettent aux opérateurs de tenir fermement l'appareil loin des lames pendant le fonctionnement et le nettoyage.

Capacité pour casseroles de grande taille

La grande zone de réception permet d'utiliser des casseroles de grande taille, ce qui minimise la contamination des aliments.

Base en caoutchouc antidérapante

Les pieds en caoutchouc antidérapants stabilisent l'appareil et limitent les mouvements pendant le fonctionnement.

Points de contact bleus et loquet de sécurité

Les points de contact bleus et le loquet de sécurité à double action protègent les opérateurs des lames pendant le tranchage.

Protecteurs de lame brevetés

Les protecteurs de lame et le boîtier brevetés maintiennent les lames tranchantes en place et assurent la sécurité des opérateurs.

Construction robuste en aluminium moulé.

Garantie : 1 an sur les pièces et la main-d'œuvre (à l'exception de la lame et du pousoir) La lame et le pousoir sont garantis sans défaut à la livraison.

Preparation et coupe légumes

04. PRÉPARATION ET DISTRIBUTION



SK | SABER KING

Chasis

Référence	Dimensions position fermée L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PC-980-000-00 (Full size)	416 x 411 x 591	8,2	2 400 €
PC-981-000-000 (Mini)	477 x 381 x 519	8,2	1 960 €

Cassettes pour Saber King - FULL SIZE

Référence	Description	Prix HT
PC-980-000-10A	SET TOMATES - 3/16 [4 tomates de 8,5 cm]	1 668 €
PC-980-000-12A	SET TOMATES - 1/4 [4 tomates de 8,5 cm]	1 596 €
PC-980-000-20A	SET UNIVERSEL - 3/16	1 310 €
PC-980-000-22A	SET UNIVERSEL - 1/4	1 310 €
PC-980-000-32A	SET SALADES - COUPE 1 x 1	1 097 €
PC-980-000-33A	SET SALADES - COUPE 1 x 2	1 075 €
PC-980-000-34A	SET SALADES - COUPE 1 x 7	1 102 €
PC-980-000-44A	SET SALADES - COUPE 5 x 16 (chiffonade)	1 275 €
PC-980-000-50A	SET COUPE-LEGUMES - 1/4	1 075 €
PC-980-000-51A	SET COUPE-LEGUMES - 3/8	934 €
PC-980-000-52A	SET COUPE-LEGUMES - 1/2	861 €
PC-980-000-60A	SET COUPE AGRUMES - 4 QUARTIERS	716 €
PC-980-000-61A	SET COUPE AGRUMES - 6 QUARTIERS	777 €
PC-980-000-62A	SET COUPE AGRUMES - 8 QUARTIERS	835 €
PC-980-000-65A	SET COUPE AGRUMES - MOITIE	656 €



Cassettes pour Saber King - MINI

Référence	Description	Prix HT
PC-981-000-12A	SET TOMATES MINI - 1/4 [2 tomates]	1 120 €
PC-981-000-20A	SET UNIVERSEL MINI - 3/16	1 194 €
PC-981-000-50A	SET COUPE-LEGUMES MINI - 1/4	1 075 €
PC-981-000-51A	SET COUPE-LEGUMES MINI - 3/8	934 €
PC-981-000-52A	SET COUPE-LEGUMES MINI - 1/2	861 €
PC-981-000-60A	SET COUPE AGRUMES MINI - 4 QUARTIERS	716 €
PC-981-000-61A	SET COUPE AGRUMES MINI - 6 QUARTIERS	777 €
PC-981-000-62A	SET COUPE AGRUMES MINI - 8 QUARTIERS	835 €
PC-981-000-65A	SET COUPE AGRUMES MINI - MOITIE	655 €



Bagel slicer – Coupe bagel**PRINCECASTLE®**

NOUVEAUTÉ
2026

**Caractéristiques**

- Fabrication de grande qualité
- Coupe des moitiés de bagels parfaitement uniformes à chaque fois
- Lames en acier inoxydable facilement remplaçables
- Appareil permettant d'économiser du temps et de l'argent
- Fonctionnement très fluide et sans effort
- Nettoyage très facile : il suffit de rincer et d'essuyer; l'appareil est entièrement submersible
- Construction assurant stabilité et sécurité
- Butée intégrée empêchant l'appareil de glisser pendant la découpe
- Découpe des bagels jusqu'à 14,6 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur
- Garantie d'un an (lames non comprises)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PC 970- A	210 x 305 x 133	3	962 € S



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

Distributeur de caramel ou autres garnitures grâce aux récipients ou bouteilles souples incluses

Chauder vos garnitures en toute sécurité grâce au thermostat de température et à l'élément de chauffage 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-82500	Avec louche	2,8	500	324 x 197 x 216	4,6	845 €
FSP-82110	Avec pompe	2,8	500	400 x 197 x 332	4,5	1 285€
SBW-86810	Pour bouteilles souples	3 x 0,47	500	305 x 197 x 216	3,6	878 €



S E R V E R
SERVE BETTER™

Bain-marie garniture personnalisable avec bec chauffant

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



Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FSPW-SS-80840	Avec pompe à bec	2,8	517	392 x 227 x 394	7,3	1 869 € \$



S E R V E R
SERVE BETTER™

Distributeur de garniture froid



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

Référence	Désignation	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
SB4-83700	4 recipients à pompe	4 x 3,3	419 x 511 x 224	12,2	2 622 €

Chauffe Lait

Caractéristiques

Appareil et élément chauffant en inox alimentaire
 Affichage numérique avec indicateur de température, thermostat de température 0-85 °C
 Interrupteur bipolaire 16 A vert avec protection
 Réservoir à lait et à eau amovible en inox
 Panier en inox avec poignée en bakélite
 Câble d'alimentation avec fiche HO5RR-F
 4 pieds en caoutchouc
 Robinet verseur à lait
 Coupe-bordure en inox
 Capteur de niveau pour liquides

NOUVEAUTÉ
2026



Référence	Capacité (L)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TLG5-BLACK	capacité 5L - Couleur noir	1,2	328 x 438 x 558	35	1 490 €
TLG5-WHITE	capacité 5L - Couleur blanc	1,2	328 x 438 x 558	35	1 490 €
TLG10-BLACK	capacité 10L - Couleur noir	1,8	371 x 438 x 617	41	1 590 €
TLG10-WHITE	capacité 10L - Couleur blanc	1,8	371 x 438 x 617	41	1 590 €



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONTRAT DE VENTE :

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

PRIX :

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

FRAIS DE LIVRAISON :

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

EXPÉDITIONS ET LIVRAISON :

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

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

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

Les délais de livraison pour nos produits stockés sont de 3 à 5 jours ouvrables après enregistrement de la commande.

Nos produits standards sur commande ont des délais de livraison de 8 à 10 semaines ouvrables après enregistrement de la commande.

Pour toutes commandes spéciales, les délais peuvent aller de 10 à 12 semaines ouvrables après enregistrement de la commande.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :

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

PAIEMENT :

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

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

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

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

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

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

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

RETOUR PRODUITS :

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

GARANTIE :

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

ARCHIVAGE - PREUVE :

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

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

JURIDICTION :

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

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

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

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



Bureau de Vente Européen

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

Votre **distributeur / installateur** :