Tarifs 2019

imperial international

www.imperialinternational.eu

Catalogue 2019

ÉDITION 2

Applicable au 01/07/2019

★ SOMMAIRE ★

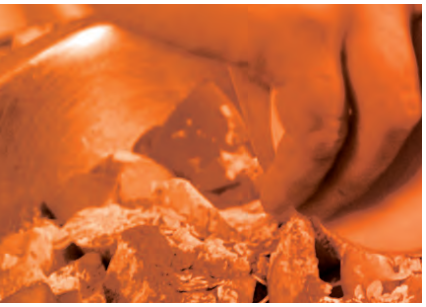
Catalogue 2019

01. Conservation

Meubles réfrigérateurs de bouteilles 6
Meubles réfrigérés 7
Comptoir de boisson 8
Cellules de froid & Réfrigérateur de déchets solides. 9
Comptoirs de préparation réfrigérés 10
Armoire réfrigérée. 11

02. Préparation

Système d'emballage sous vide - Aiguiseur 12
Robots multifonctions - Guide de choix 13
Moulin à épice - Broyeur. 14
Robots multifonctions . . . . . 15 - 17
Mixers plongeants . . . . . 18 - 20
Blenders de cuisine 21
Presse-agrumes & centrifugeuses 22
Shakers 23
Broyeurs à glaçons 24
Blenders . . . . . 25 - 31



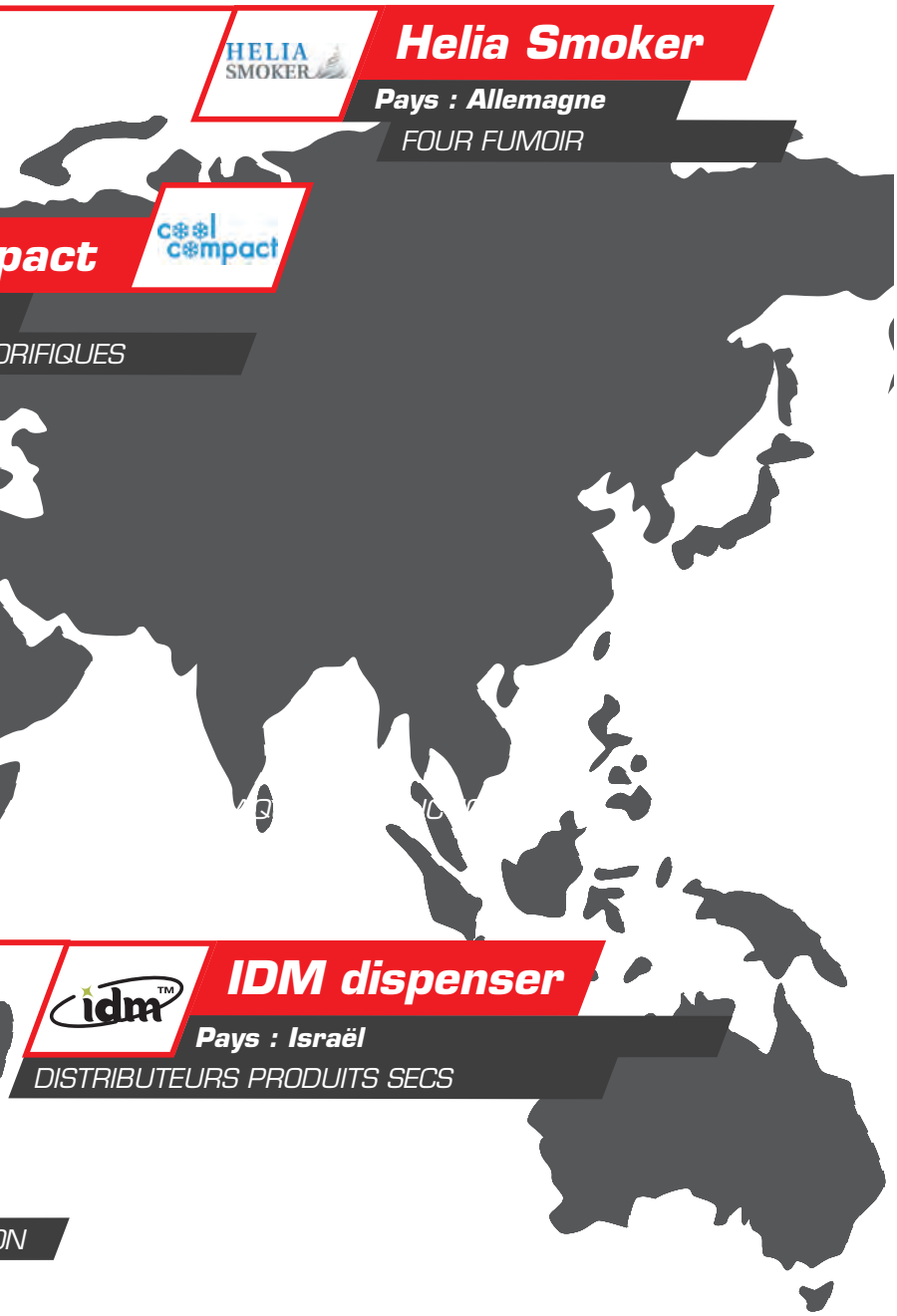
03. Cuisson

Grill toasters. 32
Grille-pains 33
Grille-pains & toaster haut rendement . . . . . 34 - 35
Toasters intelligents. 36
Appareils à hot-dog 37
Grill paninis. . . . . 38 - 39
Gaufriers 40
Crêpière et friteuse à patisserie 41
Friteuses comptoir. 42
Friteuses Haut Rendement . . . . . 43 - 45
Friteuses Haut Rendement avec Filtrage intégré . . . . . 46 - 48
Fourneaux Américains . . . . . 49 - 50
Feux vifs & support 51
Plaque grillade avec soubassement réfrigéré. 52
Fourneau américain avec soubassement réfrigéré 53
Salamandres. 55
Micro-ondes professionnels. 56
Fours à convection. 58
Four fumoir. 59
Fours convoyeur à pizza 60
Fours à pizza. . . . . 61 - 62
Plaques grillades . . . . . 63 - 67
Grills Charcoal. . . . . 68 - 69
Grills Steakhouse . . . . . 70 - 71
Grills Steakhouse haut rendement 72
Armoires de maturation 73
Postes de panage 74
Friteuses Pression 75

04. Service chaud & froid

Coffres de maintien chaud 76
Armoires de maintien chaud 78
Tiroirs chauffants 79
Présentoirs chauffants. . . . . 80 - 81
Rampes chauffantes . . . . . 82 - 84
Poste à frites 85
Lampes chauffantes. . . . . 86 - 87
Postes de découpe. 88
Plaques chauffantes. . . . . 89 - 90
Cuiseurs multifonctions 91
Chauffes lait / Briques. 92
Distributeur d'eau chaude & bain-marie garniture 93
Bain-marie garniture 94
Distributeurs d'aliments secs . . . . . 96 - 97

Stock France
Stock Europe



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

Pourquoi choisir 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. Pour compléter notre gamme, nous avons élargi notre offre avec d'autres grandes marques telle que Nemco, Menumaster et Server.

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.

imperial international

Dominic POTTER
Directeur commercial

Meuble Réfrigérateur de bouteilles

Réfrigérateur à bouteilles avec portes en verre, haute performance, air de convection, réfrigération et système de contrôle électronique.

- Réfrigération par convection d'air
- Contrôle électronique de la température
- Dégivrage automatique et évaporation des condensats en utilisant du gaz chaud
- Complet avec unité de réfrigération
- Prêt à brancher
- Portes en verre
- 2 étagères perforées pour chaque porte
- Porte avec joint magnétique et remplaçable à la main - sans outil
- Enceinte réfrigérée en mousse haute pression isolée en une seule pièce, 50 mm d'épaisseur pour l'économie d'énergie
- Éclairage LED à économie d'énergie
- A l'intérieur, ainsi que devant et le dessus entièrement en acier inoxydable chromé AISI 304 sur les côtés et à l'arrière en tôle d'acier zingué
- Réfrigérant : R134A
- Température : +2°C / +10°C
- Groupe tropicalisé à 43°C

MADE IN GERMANY
PERFORMANCE ET QUALITÉ

Modèle GTM520R91

Meubles 2 portes

Référence	Capacité en bouteilles 330 mL	Puissance (W)	Consommation d'énergie	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
GTM520R91	330	440	1,8 kW	1 450 x 560 x 902	NC

Modèle GTM530R91

MADE IN GERMANY
PERFORMANCE ET QUALITÉ

Meubles 3 portes

Référence	Capacité en bouteilles 330 mL	Puissance (W)	Consommation d'énergie	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
GTM530R91	537	440	2,1 kW	2 000 x 560 x 902	NC

Meuble Réfrigéré

Les meubles réfrigérés Cool Compact sont essentiellement constitués d'inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur (y compris les supports, les diapositives, et les charnières)

- 2, 3, ou 4 portes en inox en standard
- Possibilité de remplacer les portes en inox par des tiroirs ½, ⅓, ⅔ en option
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Finition mate (400 grains)
- Évaporateur en acier inoxydable et paroi arrière complètement enfermée dans une mousse isolante
- Aucune impureté et aucune bactérie dans les ailettes de l'évaporateur
- Pas de corrosion en raison de produits agressifs
- Distribution de température uniforme dans tout le compartiment de stockage
- Les produits réfrigérés restent frais plus longtemps, pas de dessèchement
- Nettoyage extrêmement facile, excellente hygiène
- Unité de dégivrage automatique par gaz chaud (intégré dans le système de refroidissement)
- Décongélation rapide de la surface de l'évaporateur
- Pas d'élévation de température dans le compartiment de stockage
- Conserve l'énergie grâce à la chaleur résiduelle de l'appareil utilisé
- Dégivrage du canal d'eau intégré dans la paroi arrière au dessus de la base du compartiment
- Température : 0°C / +10°C
- Réfrigérant : R134A
- Groupe tropicalisé à 43°C

MADE IN GERMANY
PERFORMANCE ET QUALITÉ

Modèle KTM721161-MS

Meubles 2 portes

Référence	Désignation	Consommation d'énergie	Capacité (L)	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
KTM721160-MS	Sans plan de travail	1,9 kWh / 24h	270	300	1 246 x 675 x 800	NC S
KTM721161-MS	Avec plan de travail	1,9 kWh / 24h	270	550	1 250 x 700 x 850	NC S

MADE IN GERMANY
PERFORMANCE ET QUALITÉ

Modèle KTM731161-MS

Meubles 3 portes

Référence	Désignation	Consommation d'énergie	Capacité (L)	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
KTM731160-MS	Sans plan de travail	2,5 kWh / 24h	420	330	1 718 x 675 x 800	NC S
KTM731161-MS	Avec plan de travail	2,5 kWh / 24h	420	330	1 725 x 700 x 850	NC S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Comptoir de Boissons

Les comptoirs à boissons Cool Compact sont prêts à brancher. Ils comprennent 1 à 2 éviers, des compartiments réfrigérés et une pompe à bière.

- Construction en inox AISI 304, extérieure et intérieure
- 2, 3, ou 4 portes en inox en standard
- Possibilité de remplacer les portes en inox par des tiroirs ½, ⅓, ⅔ en option*
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Distribution intelligente de l'air froid guidé vers le bas, le long des côtés
- Distribution de température uniforme dans tout le compartiment de stockage
- Les produits réfrigérés ne se dessèchent pas
- Dégivrage automatique
- Évaporation de l'eau de dégivrage utilisant du gaz chaud (intégrée dans le système de refroidissement)
- Isolation constituée d'un seul morceau de mousse de polyuréthane haute pression, 50 mm d'épaisseur
- Température à + 2 °C / +10°C
- Réfrigérant: R134A
- Groupe tropicalisé à 43°C

MADE IN GERMANY
PERFORMANCE ET QUALITÉ

Modèle GTM722L81 **

Avec 2 sections

Référence	Désignation	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
GTM721L81	1 évier à gauche	440	1 550 x 700 x 980	NC
GTM722L81	2 éviers à gauche	440	1 950 x 700 x 980	NC

Modèle GTM741R81**

Modèle GTM732L81 **

MADE IN GERMANY
PERFORMANCE ET QUALITÉ

** Tiroirs en option - **605€** par porte remplacée*

*** Robinetterie et pompe à bierre non inclus*

Avec 3 sections

Référence	Désignation	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
GTM731L81	1 évier à gauche	440	2100 x 700 x 980	NC
GTM732L81	2 éviers à gauche	440	2500 x 700 x 980	NC

Avec 4 sections

Référence	Désignation	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
GTM741R81	1 évier à droite	440	2 650 x 700 x 980	NC
GTM742R81	2 éviers à droite	440	3 050 x 700 x 980	NC

Stock France
Stock Europe

MADE IN GERMANY
PERFORMANCE ET QUALITÉ

Cellules de froid

cool compact

Les cellules de refroidissement et congélation rapide offrent de nouvelles possibilités de préparation et de conservation des plats fraîchement cuisinés. Les plats peuvent être conservés sur des plaques proportionnées et prêts à être servis dès que nécessaire.
La combinaison optimale de l'air et de la réfrigération préservent le goût typique des aliments.

- Refroidissement ultra-rapide 65°C à 3°C en 90 minutes
- Sonde de température 4 zones pour un refroidissement optimum
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Réfrigérant : R404A

Référence	Désignation	Capacité	Puissance (W)	Refroidissement +65°C à +3°C	Refroidissement +65°C à -18°C	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
SKFMEQ0511B-MS	Petit modèle	5 x GN1/1	600	25 kg en 90 min	15 kg en 240 min	790 x 816 x 847	110	NC
SKFMEQ01011B-MS	Grand modèle	10 x GN1/1	1 600	45 kg en 90 min	30 kg en 240 min	790 x 816 x 1 650	165	NC

Réfrigérateur de Déchets Solides

cool compact

Les réfrigérateurs de déchets solides sont essentiellement constitués d'inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur

- Compatible avec les poubelles standards 120 L ou 240 L
- Aucune impureté et aucune bactérie dans les ailettes de l'évaporateur
- Pas de corrosion en raison de produits agressifs
- Distribution de température uniforme dans tout le compartiment de stockage
- Nettoyage extrêmement facile pour une excellente hygiène
- Dégivrage automatique par canal d'eau intégré dans la paroi arrière au dessus de la base du compartiment
- La base du compartiment reste toujours sèche et propre
- Pas de colmatage ou de débordement de l'eau, de prise de dégivrage
- Sécurité opérationnelle et fonctionnelle
- Évaporation de l'eau de dégivrage utilisant du gaz chaud (intégrée dans le système de refroidissement)
- Isolation constituée d'un seul morceau de mousse en polyuréthane haute pression
- Réfrigérant : R134A
- Température: +2°C / +15°C
- Groupe tropicalisé à 43°C

Modèle AKM021200

MADE IN GERMANY
PERFORMANCE ET QUALITÉ

Ref.	Capacité	Puiss. (W)	Consommation d'énergie	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
AKM021200	2 x 120 L	380	1,9 kWh / 24h	1 710 x 720 x 1 060	NC S
AKM022400	2 x 240 L	380	1,9 kWh / 24h	1 710 x 870 x 1 200	NC S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Comptoir de Préparation

- Largeur 95 cm
- Capacité 270L
- 2 portes en standard (tiroirs en option)
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique
- Température +2°C / +12°C
- Évaporateur isolé dans une mousse haute-densité
- Livré sans bac GN

MADE IN GERMANY
PERFORMANCE ET QUALITÉ

cool compact

Snack-Station GN1/1

- Parfait pour préparer des plats à emporter : Pizzas, wraps, sandwichs, salades, etc ...
- Plan de travail en marbre
- Plan incliné protégé en inox pour bacs GN1/6 ou GN1/4

Snack-Station GN1/1

Réf.	Désignation	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
PKT95	2 Portes	330	950 x 680 x 840 / 1 120	NC

Saladette GN1/1

- Un grand choix de configuration des bacs GN1/6, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/1
- Profondeur bacs GN : 200mm
- Couvercle en inox escamotable
- Planche de découpe à l'avant

Saladette GN1/1

Réf.	Désignation	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
S95	2 Portes	330	950 x 680 x 825 / 1 170	NC

Comptoir Réfrigéré GN1/1

- Plan de travail en inox
- Pour GN1/1 avec profondeur 152mm
- 3 combinaisons de portes et tiroirs

Comptoir Réfrigéré GN1/1

Réf.	Désignation	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
KT95	2 Portes	330	950 x 700 x 850	NC
KT95-2R	1 Porte - 2 Tiroirs	330	950 x 700 x 850	NC
KT95-4	4 Tiroirs	330	950 x 700 x 850	NC

Stock France
Stock Europe

Armoire Réfrigérée

Modèle HKMNV58-MS

Les armoires réfrigirées Cool Compact sont en inox AISI304 à l'intérieur et à l'extérieur, y compris les supports, les diapositives, et les charnières.

- Finition mate (400 grains)
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Mode ECO pour économiser jusqu'à 30% d'énergie
- Température positive : +2°C / +12°C
- Température négative: -15°C / -22°C
- Réfrigérant : R404A
- Groupe tropicalisé à 43°C

Dégivrage

- Automatique et sans entretien
- Évaporation de l'eau de dégivrage utilisant du gaz chaud (intégrée dans le système de refroidissement)
- Économique

Distribution intelligente de l'air

- L'air froid est guidé vers le bas le long des côtés
- Distribution de température uniforme dans tout le compartiment de stockage
- Les produits réfrigérés ne se dessèchent pas

Conception hygiénique de compartiment de rangement

- Bas avec des cannelures radiales pour faciliter le nettoyage
- Hygiénique
- Nettoyage de fond facile

Écart de température

- Plage de température allant jusqu'à -2 ° C
- Bien adaptée pour la réfrigération du poisson et de la viande

Armoire 400 L - GN 1/1

Référence	Température	Porte	Puissance (W)	Consommation d'énergie	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
HKMN040-MS	Positive	inox	330	2,5 kWh / 24h	400	650 x 590 x 1 900	NC
HKMT040-MS	Négative	inox	550	7,5 kWh / 24h	400	650 x 590 x 1 900	NC

Armoire 580 L - GN 2/1

Référence	Température	Porte	Puissance (W)	Consommation d'énergie	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
HKMN058-MS	Positive	inox	340	1,15 kWh / 24h	580	720 x 840 x 2 050	NC
HKMT058-MS	Négative	inox	670	4,6 kWh / 24h	580	720 x 840 x 2 050	NC
HKMNV58-MS	Positive	Vitre	340	1,15 kWh / 24h	580	720 x 840 x 2 050	NC
HKMTV58-MS	Négative	Vitre	670	4,6 kWh / 24h	580	720 x 840 x 2 050	NC

Armoire 630 L - GN 2/1

Référence	Température	Porte	Puissance (W)	Consommation d'énergie	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
HKMN060-MS	Positive	inox	330	2,5 kWh / 24h	630	720 x 790 x 2 050	NC
HKMT060-MS	Négative	inox	500	7,5 kWh / 24h	630	720 x 790 x 2 050	NC

Stock France
Stock Europe

Système d'emballage sous vide - Aiguiseur

Système d'emballage sous vide

- Pistolet d'emballage sous vide à gâchette
- Socle de charge/rangement avec couvercle
- Temps de charge de 90 minutes ; batterie NiMH rechargeable
- Peut se brancher sur secteur pour emballer de grands volumes
- Capable de sceller jusqu'à 50 sachets sur une charge complète
- Livré avec 25 sachets 1 litre et 25 sachets 3,7 litres
- 3 tailles de sachets disponibles
- Sachets réutilisables et compatibles micro-ondes, eau bouillante et congélation
- Idéal pour la cuisson «sous-vide»
- 230V 50Hz

Système d'emballage

Référence	Dimensions pistolet L x P x H (mm)	Dimensions avec station de charge L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
WVS50E	184 x 64 x 165	210 x 127 x 210	2,3	285 € S

Sachets

Réf.	Quantité	Capacité du sachet	Prix HT
WVSQT	50 sachets	1 L	70 € S
WVSGL	50 sachets	3,7 L	85 € S
WVS2GL	25 sachets	7,5 L	65 € S

Aiguiseur électrique professionnel

- Deux meules d'affûtage (grains fins/grossiers)
- Une meule de polissage
- Aiguise à un angle de 18°-22°
- La meule de polissage tourne dans les deux sens, pour un meilleur affilage
- Tiroir magnétique pour recueillir les copeaux
- 230V C.A, 50/60 Hz
- Homologué CE, RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
WKS800E	320 x 150 x 110	3	275€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

WARING COMMERCIAL

Guide de choix

Série WSG
40 - 70 g

WCG75
750 mL

WFP7
1,7 L

WFP14
3,3 L

WFP16
3,75 L

Utilisations

Moudre **Usage modéré**	Hacher et broyer **Usage modéré**	Hacher, râper et émincer **Usage intensif**	Hacher, râper, émincer, mixer, émulsionner et fouetter **Usage intensif**	Hacher, râper, émincer, mixer, émulsionner et fouetter **Usage très intensif**

Types de commerce

Épicerie Traiteur, cuisine exotique, bar, collectivités	Traiteur, petite restauration, maison de retraite, collectivité	Restauration commerciale, maison de retraite, traiteur	Tout type de restauration commerciale, traiteur, boulangerie, hotellerie	Collectivités, Maisons de retraite, hôpitaux, établissements scolaires, RIE,…

Exemples de préparation

Préparation des épices: noix de muscades, clous de girofles, garam massala … Café, sel, sucre, riz, etc ..	Herbes fraîches, oignons, ails, échalottes, tapenades, guacamole, terrines, etc…	Terrines, farces, carottes rapées, viande hachée, etc …	Sauces, crèmes, soupes, desserts, vinaigrettes, légumes rapés ou émincés, etc …	Purées, vinaigrettes, sauces, crèmes, soupes, crudités émincées, ou rapées etc …

Moulin à épices

- Pulvérise la canelle, la noix de muscade, le poivre et autres épices en quelques secondes
- Moteur à haut rendement de 175W
- Vitesse 19 000 tours/min
- Boîtier en inox avec verrouillage
- 3 récipients en inox avec couvercles, compatibles lave-vaisselle inclus
- Lames résistantes en inox
- 230V, 50 Hz

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
WSG30E	121 x 140 x 211	2	255€ S

Super broyeur de 710 mL pour ingrédients secs / liquides

- Parfait pour la cannelle, la noix de muscade, le poivre, les purées, ingrédients secs ou liquides
- Moteur professionnel haute performance atteint 25 000 tr/mn
- Socle résistant en métal moulé avec verrouillage de sécurité
- Boîtier en inox avec verrouillage
- Lames résistantes en inox
- Moteur à haut rendement 750 W
- 230V, 50Hz

Référence	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
WSG60E	750 W	152 x 203 x 279	3,25	465€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Mini-Cutter Pro Prep® hachoir/broyeur

WARING COMMERCIAL

- 1 bol 750ml + couteau denté pour hacher
- 1 bol et couteau pour broyer
- Vitesse 1 800 tours/minute
- Puissant moteur 2 pôles à induction de 210W
- 230V, 50 Hz, 0,9A
- Homologué CE et RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
WCG75E	140 x 220 x 254	11	315€ S

Robot professionnel

- Bol 1,7 litre
- Puissant moteur de 375 W
- Bol incassable en copolyester
- Commande Marche/Arrêt/Pulse
- Entonnoir extra-large avec grand et petit poussoirs
- 230V, 50 Hz, 2,6A
- Homologué CE, RoHS
- Livré avec :
  - Couteau denté en «S»
  - Disque à émincer 2mm
  - Disque à râper 4mm

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Prix HT
WFP7E	298 x 381 x 241	1,7	7	395€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Cuve étanche 3,3L + Coupe - légumes à éjection

- Fonction cutter, coupe légumes, râpeur dans la cuve ou en éjection (débit en continu)
- Grande cuve en Lexan de 3,3L complètement étanche et incassable
- Moteur puissant de 375W
- Fonction «Pulse»
- Vitesse 1 800 tr/min
- 2 tailles de goulotte d'alimentation
- Livré avec:
  - Cuve cutter
  - Couteau denté en 'S'
  - Disque eminceur réglable 16 positions
  - Disque rapeur réversible 2mm/4mm
  - Disque à fouetter / émulsionner
- **WFP14SCE :** Coupe légumes à éjection
- 230V, 50 Hz, 2,6A
- Homologué CE, RoHS

WFP14SCE

WFP14SE

Référence	Désignation	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Prix HT
WFP14SE	Cuve seule	431 x 343 x 241	3,3	9	865€ S
WFP14SCE	Cuve + coupe légumes à éjection	257 x 292 x 406	3,3	11	965€ S

Système d'étanchéité breveté

Cuve étanche

Parfait pour des préparations de soupes, sauces et coulis sans fuite.

Couteau étanche et verrouillable

Le système d'étanchéité incorporé dans la lame maintient le couteau dans la cuve.

Disques standards livrés avec le produit

Disque à râper réversible

2 en 1 disque **réversible** 2mm et 4mm

Disque éminceur réglable

Disque éminceur réglable avec 16 épaisseurs possibles de 1mm à 6mm

Disque à fouetter/ émulsionner

Disque unique capable de fouetter ou émulsionner vos préparations

20 préparations possibles avec seulement 4 outils de coupe

WARING COMMERCIAL

Modèle WFP16SE | Modèle WFP16SCDE

Robot multifonctions à usage intensif

- Système de vérouillage du couvercle rapide et facile
- Coupe légume avec une chute continue pour du gros volume
- Bol de 3,7 litres étanche pour des résultats liquides
- 20 possibilités de coupes avec une seule machine
- Garantie 5 ans pour le moteur et 2 pour les autres pièces
- Livré avec:
  - Couteau en 'S'
  - Disque éminceur réglable 16 positions
  - Disque rapeur réversible 2mm/4mm
  - Disque à fouetter / émulsionner

WFP16SCDE (accessoires en plus):

- Disque macédoine
- Coupe légume à éjection

Référence	Designation	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Prix HT
WFP16SE	1 couteau + 3 disques	230 x 356 x 483	3,75	13,6	1 175€ S
WFP16SCDE	1 couteau + 3 disques + Coupe légume à éjection + Disque macédoine	381 x 356 x 457	3,75	16,8	1 595€ S

Accessoires disques de coupe

Références	Couteau denté	Disque rapeur	Éminceur	Disque à fouetter	Disque macédoine
WFP7	WFP7K1 75€	4mm WFP7S12 55€	2mm WFP7S10 55€	-	-
WFP14	WFP14S1 130€	Réversible WFP14S12 75€	Réglable WFP14S10 75€	WFP14S11 95€	-
WFP16	WFP16S1 130€	Réversible WFP16S12 79€	Réglable WFP16S10 79€	WFP16S11 79€	WFP16S13 395€

Multipliez vos possibilités de coupe grâce aux choix d'accessoires

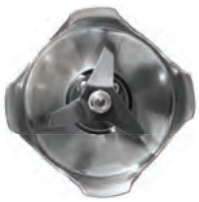
S Stock France
S Stock Europe

Mixeur Quick Stik™

WARING COMMERCIAL

Mixer Quik Stik™ à usage léger

- Moteur à haut rendement 175W
- 2 vitesses
- Pied fixe de 18 cm
- Capacité de 12 litres
- Léger et compact
- Lame tout usage en inox
- 230V 50 Hz monophasé
- Homologué CE, RoHS



Mixer Quik Stik plus™ à usage modéré

- Moteur à haut rendement 350W
- 2 vitesses
- Pied fixe de 25,5 cm
- Capacité de 24 litres
- Poignée caoutchoutée
- Lame tout usage en inox
- 230V 50 Hz monophasé
- Homologué CE, RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT	
WSB33XE	70 x 70 x 380	2	95€	S

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT	
WSB40E	100 x 140 x 569	3	295€	S

Stock France
Stock Europe

Mixers Plongeants

Vitesse variable

Vitesses réglables grâce à la molette à 9 positions

Commande main-libre

Double boutons pour une utilisation main-libre

Poignée ambidextre

Lame démontable

Cable d'alimentation

Jusqu'à 3 mètres de longueur pour une totale liberté d'utilisation

Moteur puissant

650 Watts 18 000 tr/min

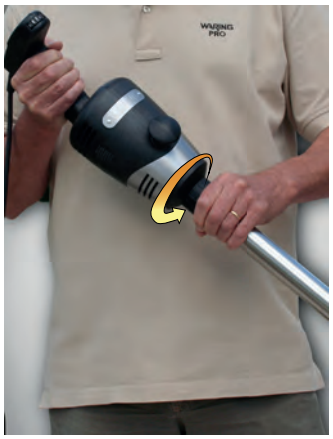
Compatible lave-vaisselle (grâce à l'étanchéité au 3 niveaux du produit)

BLOC MOTEUR UNIVERSEL

même bloc moteur • même bloc moteur • même bloc moteur • même bloc moteur • même bloc moteur • même bloc moteur •

Plusieurs configurations

Facilement démontable



WARING COMMERCIAL

Mixer à usage intensif Big Stix®

- Moteur à haut rendement de 650W
- Même bloc moteur pour chaque modèle
- Vitesse variable jusqu'à 18 000 tr/min
- Marche en continu possible
- Lame tout usage en inox
- Poignée caoutchoutée et poignée auxiliaire, pour davantage de confort et de sécurité
- Pied hermétique en inox, amovible et compatible lave-vaisselle
- 230V 50 Hz monophasé
- Homologué CE, RoHS

WSB50E WSB55E WSB60E WSB65E WSB70E WSBPPWE

Mixers plongeants

Référence	Longueur pied (mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Prix HT	
WSB50CE	300	40	5	535€	S
WSB55CE	350	60	5	555€	S
WSB60CE	400	100	5	578€	S
WSB65CE	450	140	5	599€	S
WSB70CE	530	200	5	620€	S
WSBPPWE	250	Fouet	6	578€	S

Tige seule adaptable au bloc-moteur Big Stix®

Référence	Longueur pied (mm)	Prix HT	
WSB50ST	300	185€	S
WSB55ST	350	205€	S
WSB60ST	400	225€	S
WSB65ST	450	245€	S
WSB70ST	530	265€	S

Accessoires Big Stix®

WSBBC
Support marmite universel, pour utilisation mains-libres.
165€ HT S

WSB01
Support mural, pour faciliter le rangement.
35€ HT S

WSB2W
Batteurs en acier inoxydable de 25cm
254€ HT S

WSBPPE
Bloc-moteur Big Stix® Universel
405€ HT S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Blenders de cuisine

WARING COMMERCIAL

Blender Margarita Madness® élite avec vitesse variable

- Moteur haute performance 2HP, à 2 vitesses jusqu'à 24 000 tr/min
- Fonction « pulse »
- Grande durée de vie de la lame en inox, et l'engrenage facilement remplaçable
- Permet de préparer 3 Margaritas de 475ml en moins de 8 secondes !
- Bol de 1,4L
- Garantie 2 ans

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Prix HT
TBB175	200x 190 x 450	1,4	5	670€ S

Blender avec vitesses variables

- Idéal pour une utilisation en cuisine : soupes, purées, coulis, etc ...
- Puissant moteur à haut rendement de 1 500 W
- Vitesses variables de 1 500 à 38 000 tr/mn
- Fonction «pulse»
- Facile à utiliser
- Bol 2 Litres en copolyester
- Patin d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle
- Bol 2 litres inox en option CAC90I (voir page 31)
- 230V 50 Hz, 12,5A
- Homologué CE,RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Prix HT
MX1200XTXEE	230 x 250 x 475	2	9	995€ S

Blender 4l en inox avec vitesses variables

- Construction très robuste
- Moteur à haut rendement de 1 500W
- Vitesses variables par variateur manuel
- Fonction «pulse»
- Vitesses variables de 1 700 à 18 000 tr/min
- Bol 4 litres en inox avec anses et couvercle en caoutchouc
- Patin amovible, compatible lave-vaisselle
- 230V 50 Hz, 12,5A
- Homologué CE, RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Prix HT
CB15VE	381 x 381 x 660	4	18	2 620€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Presse-agrumes - Haut rendement

- Moteur 620 watts à entrainement direct, robuste et silencieux
- Vitesse 1 700 tr/min
- Récipient en inox avec gros bec verseur
- Corps ultra-résistant en polycarbonate
- Pieds en caoutchouc réduisant les vibrations
- Cône universel, pour tous types d'agrumes
- 230V, 50Hz
- Homologué CE,RoHS

Référence	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
JX40CE	620 W	250 x 280 x 490	13 kg	885€ S

WARING COMMERCIAL

Presse-agrumes de bar

- Faible encombrement
- Base lourde moulée sous pression et moteur silencieux
- Cône universel pour tous types d'agrumes
- Élements amovibles pour faciliter l'entretien
- Récipient de 1L inclus
- 230V, 50Hz
- Homologué CE,RoHS

Référence	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
BJX240	110 W	355 x 120 x 171	5	285€ S

Centrifugeuse Professionnelle

- Moteur à induction puissant 330W
- Transforme rapidement les fruits et les légumes en jus sans pulpe
- Lame en inox permettant un débit plus rapide et une réduction de pulpe
- Râpes, bol et couvercle en inox
- Corps en polycarbonate
- 230V, 50 Hz, 1,4A
- Homologué CE,RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
6001X	260 x 260 x 320	7	595€ S

Shaker professionnel 1 à 3 têtes

Shaker électrique

- Moteur haute performance
- 3 vitesses : 16 000 / 22 000 / 25 000 tr/min
- Fonction «pulse»
- Démarrage et arrêt automatique par l'encombrement du récipient
- Bloc moteur en aluminium moulé sous pression
- Livré avec récipient en inox et deuxième agitateur pour chaque tête
- Moteur facilement remplaçable
- 230 V, 50 Hz
- Homologué CE,RoHS

WDM360E | WDM240E | WDM120E

Référence	Nb tête(s)	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT	
WDM120E	1	350 W	178 x 292 x 546	8	630€	S
WDM240E	2	700 W	305 x 343 x 546	13	1 140€	S
WDM360E	3	1 050 W	343 x 343 x 546	18	1 465€	S

Stock France
Stock Europe

Broyeurs à glace professionnels

WARING COMMERCIAL

Usage normal

- Lames résistantes en inox
- Corps en inox brossé
- Conduit de sortie large et entonnoir évasé
- Bac à glace d'une capacité de 3L
- 230V, 50 Hz
- Homologué CE,RoHS

Usage intensif

- Construction robuste en acier émaillé
- Portatif et compact
- Moteur silencieux à haut rendement 120W
- Hauteur réglable pour l'ajuster aux cruches de 1 à 1,5L et des récipients de tailles variées
- Entonnoir et bol de 2,4L inclus
- Conduit de sortie large pour un débit ininterrompu de glace pilée
- 230V, 50 Hz
- Homologué CE,RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IC70E	156 x 238 x 390	4	310€ S

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IC20	190 x 250 x 440	11	775€ S

Stock France
Stock Europe

Quelques conseils...

WARING COMMERCIAL

Série BB	Série TBB	Série MX	Série CB
25 - 49 boissons par jour	**50 - 70** boissons par jour	**75 +** boissons par jour	**100 +** boissons par jour

Utilisations

Préparation de boissons et préparation culinaire **Usage modéré**	Préparation de boissons et préparation culinaire **Usage intensif**	Préparation de boissons et préparation culinaire **Usage intensif**	Préparation culinaire **Usage intensif**

Types de commerce

Bars, petits restaurants, glaciers, commerces de jus de fruit ...	Bars et cocktails, petits restaurants, commerces de jus de fruit ...	Bars et bars à smoothies, restauration rapide et traditionelle ...	Collectivités, Maisons de retraite, hopitaux, établissements scolaires, et RIE ...

Exemples de préparation

Cocktails glacés, milk shakes à base de glace, sauces, crèmes, etc ...	Margaritas, Daiquiris, granitas et sauces ...	Smoothies, cafés glacés, cocktails glacés, sauces, crèmes, soupes, desserts et vinaigrettes ...	Purées, vinaigrettes, sauces, crèmes et soupes ...

Blenders BLADE ®

Waring fabrique des blenders depuis près de 70 ans et équipe aujourd'hui les restaurants et les bars du monde entier. Plus que jamais, Waring s'engage à fabriquer des appareils de qualité supérieure et à offrir aux professionnels un choix toujours plus varié de modèles, de puissances, de capacités et d'options.

BB300 BB320

BB340

Blender de bar BLADE ®

- Moteur 1 HP
- Bol en copolyester ou inox de 1,4L avec lame en inox
- Un coussinet en caoutchouc amovible pour faciliter le nettoyage et amortir le bruit
- 2 vitesses avec fonction « pulse »
- Permet de préparer 3 Margaritas de 475ml en moins de 12 secondes !
- Recommandé pour 25 à 50 boissons par jour
- Garantie 1 an

Référence	Désignation	Type de bol	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
BB300	Commande mécanique	Copolyester	210 x 190 x 405	7	465€ S
BB320	Commande électronique	Copolyester	210 x 190 x 405	7	465€ S
BB340	Commande électronique avec minuterie	Copolyester	210 x 190 x 405	7	495€ S

Accessoires

CAC132

Bol 1,4L en copolyester, compatible avec la série BB

185€ HT S

CAC138

Bol 1L en inox, compatible avec la série BB

315€ HT S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Blenders TORQ 2.0®

TBB145CE TBB160CE TBB175CE

Accessoires

CAC139
Bol en copolyester sans BPA de 1,4L empilable compatible avec la série TBB
220€ HT S

Blender TORQ 2.0 ®

- Moteur haute performance 2HP, à 2 vitesses jusqu'à 24 000 tr/min
- Fonction « pulse »
- Grande durée de vie de la lame en inox et l'engrenage facilement remplaçable
- Permet de préparer 3 Margaritas de 475ml en moins de 8 secondes !
- Bol de 1,4L
- Garantie 2 ans

Référence	Désignation	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TBB145	Interrupteur à bascule	200 x 190 x 450	5	595€ S
TBB160	Touche élèctronique + minuteur	200 x 190 x 450	5	615€ S
TBB175	Touche élèctronique + vitesse variable	200x 190 x 450	5	670€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Blender HAUTE PUISSANCE

La gamme XTREME - Les blenders les plus performants et polyvalents sur le marché. Le nouveau bol en copolyester donne une qualité de mixage parfaite avec une vitesse de rotation impressionante, permettant de réussir tous vos cocktails, smoothies et milkshakes en un temps record.

Suffixe XTPEE

- Livré avec bol de 1,5L en copolyester

Caisson phonique

2 tailles de caisson phonique adaptable à tous les modèles Xtrème

Nouveaux bols en copolyester

Robuste, léger et incassable.
Capacité de **1,5 L ou 2 L**

CAC90I (en option)

- Bol de 2L en inox avec doseur intégré

Suffixe XTXEE

- Livré avec bol de 2L en copolyester

Puissant moteur

1 500W - 45 000 tr/min à vide

6 modèles de base:

- **MX1000** : Interrupteur à bascule
- **MX1050** : Touche électronique
- **MX1100** : Avec minuterie
- **MX1200** : Vitesse variable
- **MX1300** : Programmable
- **MX1500** : Programmable avec caisson phonique

Blender avec interrupteur à bascule

- Blender haut rendement avec interrupteur à bascule
- Puissance de 1,5 kW
- Bol en copolyester
- 2 vitesses (Rapide/Lente) avec fonction «Pulse»
- Facile à utiliser
- Pièce en caoutchouc, amovible et compatible lave-vaisselle
- Choix de 3 bols possible
- Possibilité de rajouter un caisson d'insonorisation
- Homologué CE,RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Bol	Poids (kg)	Prix HT
MX1000XTPEE	230 x 250 x 420	1,5L	8	865€ S
MX1000XTXEE	230 x 250 x 475	2L	8	865€ S

Blender avec touche électronique

- Blender haut rendement avec contrôle électronique par touche, facile à nettoyer
- Puissance de 1,5 kW
- Bol en copolyester
- 2 vitesses (Rapide/Lente) avec fonction «Pulse»
- Facile à utiliser
- Pièce en caoutchouc, amovible et compatible lave-vaisselle
- Choix de 3 bols possible
- Possibilité de rajouter un caisson d'insonorisation
- Homologué CE,RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Bols	Poids	Prix HT
MX1050XTPEE	230 x 250 x 420	1,5L	8 kg	875€ S
MX1050XTXEE	230 x 250 x 475	2L	8 kg	875€ S

Blender avec minuterie

- Minuterie 60 secondes
- Blender haut rendement avec contrôle électronique par touche, facile à nettoyer
- Puissance de 1,5 kW
- Bol en copolyester
- 2 vitesses (Rapide/Lente) avec fonction «Pulse»
- Facile à utiliser
- Pièce en caoutchouc, amovible et compatible lave-vaisselle
- Choix de 3 bols possible
- Possibilité de rajouter un caisson d'insonorisation
- Homologué CE,RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Bols	Poids	Prix HT
MX1100XTPEE	230 x 250 x 420	1,5L	8 kg	935€ S
MX1100XTXEE	230 x 250 x 475	2L	8 kg	935€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Blender avec vitesses variables

WARING COMMERCIAL

- Blender haut rendement
- Puissance de 1,5 kW
- Bol en copolyester
- Fonction «Pulse» de 30 000tr/min
- Vitesse variable de 1 500 à 20 000 tr/min
- Facile à utiliser
- Pièce en caoutchouc, amovible et compatible lave-vaisselle
- Choix de 3 bols possible
- Possibilité de rajouter un caisson d'insonorisation
- Homologué CE,RoHS

WARING COMMERCIAL XTREME

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Bols	Poids	Prix HT	
MX1200XTPEE	230 x 250 x 420	1,5L	8 kg	995€	S
MX1200XTXEE	230 x 250 x 475	2L	8 kg	995€	S

Blender programmable

WARING COMMERCIAL

- Blender haut rendement entièrement programmable
- Contrôle électronique par touche
- Vitesse variable et minuterie intégrés dans les programmes
- 4 boutons préprogrammés et re-programmables selon vos besoins
- Puissance de 1,5 kW
- Compteur de boisson
- Pièce en caoutchouc, amovible et compatible lave-vaisselle
- Choix de 3 bols possible
- Possibilité de rajouter un caisson d'insonorisation
- Homologué CE,RoHS

WARING COMMERCIAL XTREME

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Bols	Poids	Prix HT	
MX1300XTPEE	230 x 250 x 420	1,5L	8 kg	1 050€	S
MX1300XTXEE	230 x 250 x 475	2L	8 kg	1 050€	S

Blender programmable avec caisson d'insonorisation

- Blender haut rendement entièrement programmable
- Contrôle électronique par touche
- Vitesse variable et minuterie intégrés dans les programmes
- 4 boutons préprogrammés et re-programmables selon vos besoins
- Puissance de 1,5 kW
- Compteur de boisson
- Pièce en caoutchouc, amovible et compatible lave-vaisselle
- Choix de 3 bols possible
- Possibilité de rajouter un caisson d'insonorisation
- Homologué CE,RoHS

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Bols	Poids	Prix HT
MX1500XTPSEE	240 x 270 x 485	1,5 L	12 Kg	1 280€ S
MX1500XTXSEE	240 x 270 x 540	2 L	12 Kg	1 280€ S

Accessoires série XTRÈME

SE1000
Système d'insonorisation compatible avec tous les blenders de 2L de la gamme Waring Commercial Xtreme

245€ HT S

SE500
Système d'insonorisation compatible avec tous les blenders de 1,5L de la gamme Waring Commercial Xtreme

245€ HT S

CAC90I
Bol de 2 litres en inox avec doseur gradué

465€ HT S

CAC93X
Bol de 1,5L en Copolyester (empilable) avec doseur gradué

245€ HT S

CAC95I
Bol de 2L en Copolyester (empilable) avec doseur gradué

245€ HT S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Grill Toaster à Quartz

- Construction en acier inoxydable
- Grille amovible avec poignée
- Tiroir ramasse miettes en inox
- Cordon d'alimentation
- Résistances en tubes de quartz renforcé avec chevilles réfractaires aux extrémités
- Tension 230V / 50Hz

P N H

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PGTQ	3	490 x 265 x 270	6	NC S

P N H

Grill toaster

- Construction en acier inoxydable
- Isolement thermique supérieur
- Résistances blindées ou résistances en quartz
- Interrupteurs bipolaires
- Grille amovible avec poignée
- Tiroir ramasse miettes en inox
- Résistance en quartz ou résistance blindée
- Livré avec minuterie
- Tension 230V / 50Hz

Résistance blindée

Référence	Désignation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PSHT-T	Simple avec minuteur	2,5	490 x 270 x 265	6	NC S
PSHTD-T	Double avec minuteur	3,75	490 x 270 x 370	7	NC S

Résistance en quartz

Référence	Désignation	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PTQS-T	Simple avec minuteur	2,4	490 x 270 x 265	6	NC S
PTQD-T	Double avec minuteur	3,6	490 x 270 x 370	7	NC S
PTQSP-T	Double large avec minuteur	3,6	610 x 270 x 400	12	NC S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Grille-pain à usage modéré

- Corps en acier, finition chrome brossé
- Quatre fentes de 3,5 cm
- Capacité de 225 tranches/heure
- Contrôle de cuisson électronique
- Fonction centrage
- Tiroir à miettes amovible
- 230V 50Hz 1800W 7,8A
- Homologué CE,RoHS

Référence	Production tranches/heure	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Prix HT
WCT708E	250	4	318 x 274 x 188	240€ S

Grille-pain à usage intensif

- Grille uniformément le pain, les bagels et les gaufres surgelées
- WCT805E : 4 fentes standard, largeur de 3cm
- WCT850E : 4 fentes + option Bagel (grille un coté)
- Commandes électroniques
- Pains faciles à récupérer
- Tiroir à miettes compatible lave-vaiselle
- 230V 50Hz 2400W 10,4A
- Homologué CE,RoHS

Référence	Production tranches/heure	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Prix HT
WCT805E	380	4	302 x 267 x 229	465€ S
WCT850E	380	4	302 x 267 x 229	565€ S

Grille-pain à convoyeur à usage intensif

- Très haut rendement
- Mise à température rapide (5 minutes)
- Ouverture de 5 cm pour les tranches épaisses
- Mode veille pour économiser l'énergie
- Possibilité de griller un seul coté
- Corps résistant en inox
- Témoin lumineux de mise sous tension et de mise à température
- Faible encombrement, léger et portable
- 4 pieds réglables livrés en standard
- Convoyeur à vitesse variable
- 230V 50Hz 2700W 11,25A
- Homologué CE,RoHS

Référence	Production tranches/heure	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Prix HT
CTS1000E	1 000	2,7	25	432 x 495 x 438	995€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

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/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TM-5H	180	1,6	289 x 416 x 387	16	912€ S
TM-10H	360	2,3	368 x 416 x 387	19	1 132€ 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 : 800 tranches/heure
- 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	Hauteur Max du pain	Puiss. (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TQ-400	51 mm	1,8	368 x 451 x 378	21	2 303€ S
TQ-400H	76 mm	2,2	368 x 578 x 403	21	2 303€
TQ-800	51 mm	3,3	368 x 578 x 422	28	2 615€ S
TQ-800H	76 mm	3,6	368 x 578 x 422	28	2 775€ S

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	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TK-72	4 kW	445 x 448 x 838	33	3 608€ S
TK-100	5 kW	559 x 448 x 838	40	3 864€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Grille-pain & toaster haut rendement

Grille-pain horizontal à contact Spécial Hamburger haut rendement

PRINCECASTLE

- Toaster 12 couronnes et 12 talons en une fois
- Ajuster le temps, la température et l'épaisseur des produits
- Idéal pour une cuisson intensive de pains burgers
- Cuisson de pains chauds, moelleux, et caramélisés
- Les parois du toaster protègent contre les surplus de jus, condiment et maintient la chaleur.

Réference	Production tranches/heure	Puiss. (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
212-GFCCE	-	2,3	700 x 406 x 295	31	3 941 S

Toaster vertical à contact haut rendement

PRINCECASTLE

- 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

Réference	Temps de passage (s)	Production tranches/heure	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
297-T20FCE	20	1 400	1,7	635 x 211 x 668	37	3 399€ S

Accessoires

2 Feuilles de téflon pour 297-T20CE

Réf 197-260 : 67 € HT S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

TOASTER INTELLIGENT

La gamme Toast-Quik permet aux utilisateurs de griller une multitude de produits en appuyant simplement sur un bouton. Chaque façon de griller peut être géré indépendamment et facilement grâce aux programmes prédéfinis. L'insertion et la récupération des pains se font du même coté, ce qui vous permet de gagner de la place dans vos cuisines …

Toast-Quik Hacto toaster intelligent :

- Le système de détection ainsi que le contrôle de vitesse et température permet une cuisson intensive, uniforme et intelligente.
- Grâce aux nouvelles technologies Hatco, le toasteur intéragit avec ses composants de manière autonome.
- Possibilité de travailler et configurer 18 programmes
- Port USB sur le devant pour faciliter le transfert d'information comme le changement de programme, ou les informations de production

Modèle ITQ-1750-2C

Modèle ITQ-1000-1C

Les différents modes :

- **Passage à travers en continu** - Mode par défaut des toasters convoyeur classique
- **Mode produit unique** - Permet d'arreter le convoyeur lorsque le produit a été grillé
- **Mode va et vient** - Le produit est grillé le temps voulu à l'intérieur, puis revient grâce au convoyeur au même endroit
- **Mode va, pause, et passage à travers** - Le produit cuit à l'interieur de la chambre, pour en ressortir, après une pause, du programme réglé par vos soins.

Référence	Designation	Dimensions L/P/H (mm)	Dimension de l'ouverture L/H	Débit (pain / min)	Puissance	Poids (kg)	Prix HT
ITQ-1000-1C	1 ouverture	448 x 727 x 457	240 x 51	17	3,23 - 4,3 kW	19	5 381€ S
ITQ-1750-2C	2 ouvertures	508 x 728 x 420	139 x 56	30	4,96 kW	25	6 868€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Cuisson à la vapeur Hot-dog

nemco FOOD EQUIPMENT

- 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

Référence	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
8300-230	750 W	343 x 381 x 457	14	1 920€

Grill saucisses rotatif

nemco FOOD EQUIPMENT

- 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'a 300°C
- Construction très robuste en inox et en aluminium
- Bac à graisse amovible
- 230V Mono 50 Hz

Rotatif chromé

Référence	Capacité Hot-dogs	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
8018	18	950W	470 x 413 x 178	14	2 410€
8027	27	950W	565 x 413 x 178	15	2 550€

Rotatif «Non-stick»

Référence	Capacité Hot-dogs	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
8018SX	18	950W	470 x 413 x 178	14	2 560€ S
8027SX	27	950W	565 x 413 x 178	15	2 755€ S

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**

Référence	Capacité	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
8018-BW	24 Pains	400 W	470 x 445 x 270	17	2 295€ S
8027-BW	32 Pains	450 W	584 x 445 x 270	20	2 395€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Grill paninis

Avec les grills paninis Waring, on peut griller tout ce que l'on veut ! Brochettes, steaks, saucisses, poissons, légumes et même des côtes de boeuf, grâce à sa puissance et à l'épaisseur de ces plaques en fonte.

Modèle WPG250E

Grill Panini

- Grills/plaques en fonte pour une répartition uniforme de la chaleur
- Idéal pour les paninis, hamburgers, poulets, légumes,....
- Corps et bac de récupération des graisses en inox brossé
- Charnière flottante qui s'adapte à l'épaisseur des aliments (jusqu'à 7,5 cm)
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C
- Pieds arrières réglables pour faciliter l'évacuation des graisses
- Voyants de mise sous tension et de préchauffage
- Poignées thermo-isolantes
- 230V 50Hz monophasé
- Homologué CE,RoHS

Modèle simple

Référence	Plaque	Puiss. (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Prix HT
WPG150E	Rainurée	2,1	25	250 x 235	295 x 396 x 235	545€ S
WPG250E	Rainurée	2,52	35	370 x 280	406 x 444 x 241	765€ S

Modèle WPG300E

Modèle WFG300E

Modèle double

Référence	Plaque	Puiss. (kW)	Poids	Surface de cuisson (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Prix HT
WPG300E	Rainurée	2,9	38	430 x 230	476 x 396 x 235	1 095€ S
WFG300E	Lisse	2,9	38	430 x 230	476 x 396 x 235	1 095€

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Grill Panini WAVE

P N H

- Résistance blindée 2000W
- Monophasé 230V
- Thermostat de 50 à 300°C
- Suspension de la plaque supérieure par ressort réglable
- Bac de récupération des graisses en acier inoxydable
- Construction en inox et fonte
- Bras en chrome avec poignée noire isolante

Modèle PGS-25

Modèle simple

Référence	Plaque	Puiss. (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Prix HT
PGS-25	Rainurée	2	15,5	250 x 250	290 x 380 x 315	NC
PGS-35	Rainurée	2	20,5	360 x 300	350 x 430 x 330	NC

P N H

Modèle PGD-2525

Modèle PGDM-2525

Modèle double

Référence	Plaque	Puiss. (kW)	Poids	Surface de cuisson (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Prix HT
PGD-2525	Double rainurée	4	23,5	250 x 250	560 x 320 x 290	NC
PGDM-2525	Rainurée et lisse	3,1	36	250 x 250	560 x 320 x 290	NC

Stock France
Stock Europe

Gaufriers professionnels

Gaufrier à gaufre

- Boitier moulé sous pression
- Système tournant pour une cuisson uniforme
- Bip sonore de fin de cuisson
- Voyants de mise sous tension et de préchauffage
- Gaufrier simple **WW180E** :
  - Capable de préparer jusqu'à 25 gaufres de 3 cm d'épaisseur par heure
- Gaufrier double **WW200E** :
  - Nouvel agencement vertical compact et voyants de préchauffage indépendants
  - Capacité de 50 gaufres par heure
- Thermostats indépendants permettant de préparer jusqu'à 25 à 50 gaufres de 3cm d'épaisseur par heure
- Résistances intégrées pour un contrôle précis de la température
- Plaque à triple revêtement anti-adhésif pour faciliter l'entretien
- 230V, 50Hz
- Homologué CE, RoHS

Modèle WW180E

Configuration	Référence	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids	Prix HT
Modèle simple	WW180E	1 200W	280 x 610 x 235	10 kg	495€ S
Modèle double	WW200E	1 400W	280 x 610 x 250	12 kg	690€ S

Gaufrier à cornet de glace

- Boîtier moulé sous pression résistant
- Plaques à triple revêtements antiadhésifs
- Bip sonore de mise à température et de fin de cuisson
- Voyants LED de mise sous tension et de préchauffage
- Gaufrier simple **WWCM180E** :
  - Capacité de 60 cornets/heure
- Gaufrier double **WWCM200E** :
  - Capacité de 120 cornets / heure
  - Nouvel agencement vertical compact et voyants de préchauffage indépendants
  - Résistances partagées pour un rendement maximum et une consommation d'énergie moindre

Modèle WWCM180E

Outils de formation de cornets inclus

Configuration	Référence	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids	Prix HT
Modèle simple	WWCM180E	1 200W	280 x 610 x 235	10 kg	545€ S
Modèle double	WWCM200E	1 400W	280 x 610 x 250	12 kg	765€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Crêpière et friteuse à patisserie

WARING COMMERCIAL

Crépière

- Plaque de 40,5 cm de diamètre en acier
- Réglage thermostatique jusqu'à 300°C
- Une spatule et raclette incluses
- Boitier en acier inoxydable avec anses thermorésistantes

Référence	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
WSC160E	1 800 W	560 x 560 x 230	20	695€ S

Friteuse à pâtisserie

P N H

- Grand panier plat avec 2 poignées hautes
- Conçu pour frire les beignets et tout type de pâtisserie
- Construction et résistance en acier inoxydable
- Tête démontable pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Thermostat réglable jusqu'à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange
- Tension de 380V / 50Hz triphasé + neutre

Modèle PEPFT-20H

Référence	Capacité (L)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PEPFT-20H	20	9	450 x 450 x 350	17	NC S
PEPFT-35H	35	12	450 x 850 x 350	22	NC

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Friteuses comptoir

P N H

Modèle PEFT-7H

Modèle PEDF-47H

- Corps et résistances inox
- Tête démontable pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Thermostat réglable jusqu'à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Cuve amovible (Modèles sans robinet)
- Livré avec panier et couvercle
- Suffixe H : Modèles haute puissance avec relais de puissance
- Simple ou double cuves
- Avec ou sans robinet de vidange

Simple sans robinet

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puiss. (kW)	Tension (V / Hz)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PEF-4	Standard	4	2	230 / 50	180 x 415 x 320	4	NC S
PEF-7	Standard	7	3	230 / 50	265 x 415 x 345	7	NC S
PEF-10	Standard	10	4,5	230 / 50	325 x 440 x 345	8,5	NC S

Double sans robinet

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puiss. (kW)	Tension (V / Hz)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PEDF-44	Standard	4 + 4	2 x 2	230 / 50	360 x 415 x 320	8	NC S
PEDF-47	Standard	4 + 7	2 + 3,5	230 / 50	445 x 415 x 320	11	NC S
PEDF-77	Standard	7 + 7	2 x 3	230 / 50	530 x 415 x 345	14	NC S
PEDF-1010	Standard	10 + 10	2 x 4.5	230 / 50	650 x 440 x 345	17	NC

Simple avec robinet

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puiss. (kW)	Tension (V / Hz)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PEFT-7H	Haute puissance	7	3,5	230 / 50	265 x 415 x 345	7,5	NC S
PEFT-10H	Haute puissance	10	7,5	380 / 50	325 x 440 x 345	9	NC S

Double avec robinet

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puiss. (kW)	Tension (V / Hz)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PEDFT-77H	Haute puissance	7 + 7	2 x 3,5	230 / 50	530 x 470 x 345	7	NC S
PEDFT-1010H	Haute puissance	10 + 10	2 x 7,5	380 / 50	650 x 495 x 345	8,5	NC S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

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 integrée dans la cuve

Brûleurs très puissants pour une reprise rapide de température

Grande zone de froid pour emprisonner les particules

Poignée ergonomique

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

Porte inox double paroi

Vanne de 32mm pour une vidange ultra rapide

Accès facile pour le bac de vidange

Pieds réglables en inox

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

Stock France
Stock Europe

Friteuses gaz

Les friteuses gaz sont disponibles en 2 types de technologie :

Élements tubulaires

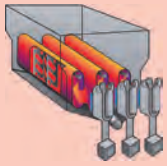
Chauffe indirecte

Élements 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

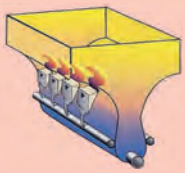


Chauffe indirecte

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'exterieur de la cuve.

Avantages:

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



2 ans garantie pièces

Facile à nettoyer avec sa cuve en "V" « EASY-CLEAN »

Modèle IFS-40

Éléments tubulaires

Capacité	Puiss. (kW)	Production Frites 6 x 6	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
14 L	16	20 kg/h	53	200 x 762 x 1156	IFS-25	2 490€ S
2 x14 L	2 x 16	40 kg/h	104	394 x 762 x 1156	IFS-2525	4 995€ S
22 L	31	40 kg/h	100	394 x 762 x 1156	IFS-40*	2 495€ S
27 L	41	50 kg/h	114	394 x 762 x 1156	IFS-50	3 995€ S
41 L	51	65 kg/h	122	495 x 864 x 1156	IFS-75	5 490€ S

Chauffe indirecte

Capacité	Puiss. (kW)	Production Frites 6 x 6	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
22 L	36	35 kg/h	100	394 x 762 x 1156	IFS-40-OP	2 690€ S
27 L	41	45 kg/h	100	394 x 762 x 1156	IFS-50-OP	4 290€
41 L	51	60 kg/h	122	495 x 864 x 1156	IFS-75-OP	5 990€

Voir pages 45 et 48 pour les accessoires et options

Friteuses électriques

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

2 ans garantie pièces

Modèle IFS-40-E

Résistances fixes

Capacité	Puiss. (kW)	Production Frites 6 x 6	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
2 x 14 L	11	35 kg/h	104	394 x 762 x 1156	IFS-2525-E	4 995€
22 L	14	35 kg/h	100	394 x 762 x 1156	IFS-40-E*	2 695€ S
27 L	15,3	45 kg/h	100	394 x 762 x 1156	IFS-50-E	4 290€ S
41 L	18	60 kg/h	122	495 x 864 x 1156	IFS-75-E	5 990€

Voir pages 48 pour les options sur commande

Accessoires friteuses

Pièce de jonction friteuse - IFS40/50	70€ HT S
Pièce de jonction friteuse - IFS75	105€ HT
Jeu de 2 x ½ paniers - IFS40/50	324€ HT S
Panier grand format - IFS40/50	294€ HT S
Jeux de 2 x ½ paniers - IFS75	484€ HT
Panier grand format - IFS75	484€ HT
Jeu de 4 roulettes (2 avec freins)	297€ HT
Couvercle en inox - Tous modèles	160€ HT S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Filtrage Eliminator™

Aspiration - Dépression - Refoulement

Combinez jusqu'à six friteuses en série avec le même système de filtrage.
Rajoutez également un poste de salage à partir d'une friteuse.
Disponible uniquement pour les cuves de 27 et 41 litres.

Modèle IFSCB250CBL

Combinez jusqu'à 6 friteuses

Avantages :

- 30 à 50% d'économie d'huile - Réduction des coûts
- Moins de manipulation - Plus de sécurité
- Meilleure qualité de frites
- Les cuves restent plus propres

Raccordement :

- Gaz: un seul point de raccordement en ¾» NPT (20/27)
- Électrique: alimentation individuelle pour chaque friteuse en 380V 3ph+N 50Hz

Options en supplément

- **Régulation électronique suffixe T** : **1 301€** par cuve controlée
- **Programmateur électronique suffixe C** : **3 388€** par cuve contrôlée
- **Relevage automatique des paniers avec programmateur electronique suffixe CB**L : **6 458€** par cuve
- **Bac de salage avec rampe chauffe-frites incorporée** dans l'ensemble de friteuse avec filtration intégrée.
  Modèle IFSCB : Supplément **2 490€** préciser position du bac de salage (gauche ou droite)

Stock France
Stock Europe

Caractéristiques

IMPERIAL

Modèles standards avec filtration intégrée (sans option)

Gaz - 27Litres

Réference	Nbr. cuves	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Chauffe tubulaire (-)			Chauffe indirecte (OP)		
				Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix HT	Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix HT
IFSSP250-(OP)	2	271	787 x 889 x 1156	82	100	26 639€	70	90	33 298€
IFSSP350-(OP)	3	353	1181 x 889 x 1156	123	150	34 660€	105	135	43 322€
IFSSP450-(OP)	4	446	1575 x 889 x 1156	164	200	41 605€	140	180	52 007€

Gaz - 41 Litres

Réference	Nbr. cuves	Poids kg	Dimensions L/P/H (mm)	Chauffe tubulaire (-)			Chauffe indirecte (OP)		
				Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix HT	Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix HT
IFSSP275-(OP)	2	315	990 x 991 x 1156	102	130	31 714€	88	120	39 640€
IFSSP375-(OP)	3	421	1485 x 991 x 1156	153	195	41 801€	132	180	52 251€
IFSSP475-(OP)	4	536	1980 x 991 x 1156	204	260	50 835€	176	240	63 541€

Électrique - 27 Litres

Réference	Nbr. cuves	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Résistance fixe (-)		
				Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix (HT)
IFSSP250E	2	271	787 x 851 x 1156	32	90	31 654€
IFSSP350E	3	353	1181 x 851 x 1156	48	135	41 825€
IFSSP450E	4	446	1575 x 851 x 1156	64	180	50 845€

Électrique - 41 Litres

Réference	Nbr. cuves	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Résistance fixe (-)		
				Puiss. (kW)	Prod. (kg/h)	Prix (HT)
IFSSP275E	2	315	990 x 851 x 1156	36	120	37 073€
IFSSP375E	3	421	1485 x 851 x 1156	54	180	49 447€
IFSSP475E	4	536	1980 x 851 x 1156	72	240	60 700€

Voir page 46 & 48 pour les options en supplément

Bac de salage & options friteuses

Bac de salage avec rampe chauffante

- Bac de salage sur coffre
- Rampe chauffante avec lampe infrarouge
- Mêmes dimensions qu'une friteuse simple
- Possible de combiner avec une seule friteuse avec système de filtrage intégré

Référence	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IF-DS	500 W	394 x 762 x 1 356	50	2 490€ S

Options pour friteuse Imperial sur commande

Régulation électronique simple

- Régulation électronique de la température au degré près

Suffixe T
Prix/cuve: 1 301€ HT

Programmateur avec régulation électronique

- Facile à programmer: 10 ou 18 touches de préréglage pour chaque menu
- Régulation électronique intégrée
- Affichage digital par LED
- Cycle de nettoyage à l'eau bouillante
- Cycle de fonte des graisses (Melt cycle control)
- Fin de cycle: Sonore et affichage
- Mémoire des programmes en cas de coupure de courant

- Dimension:
  - Rajouter 80 mm sur la profondeur

Suffixe C
Prix/cuve: 3 388€ HT

Relevage automatique des paniers avec programmateur

- Toutes les pièces en mouvement sont en inox
- Moteur électrique industriel
- Relevage commandé par programmateur
- Bras de relevage démontable
- Disponible uniquement en 22 L, 27 L, et 41 L
- Relevage de chaque ½ panier indépendant
- Possibilité d'un relevage pour grand panier (préciser à la commande)
- Dimensions :
  + 335 mm sur la hauteur
  + 160 mm sur la profondeur

Suffixe CBL
Prix de l'option: 6 458€ HT

S *Stock France*
S *Stock Europe*

L'équipement standard

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

Modèle IRG6-RG24

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 brûleur Pyrocentric™ (flamme stabilisée avec double couronne)

Salamandre intégrée

Porte en inox renforcée avec parois intérieures émaillées

Four à gaz ou sur meuble bas

Pieds réglables en inox

Large plaque de récupération amovible directement sous les feux vifs

InfoProduit

- 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: ¾" NPT (20/27)
- Pression d'utilisation (détendeur fourni)
  - Gaz Nat (G20/G25): 12,5 mb
  - Propane (G31): 25 mb

Fourneaux Robustes & Puissants

Modèle IR-4
Dimensions (mm)
610 x 800 x 915

Modèle IR-6
Dimensions (mm) L/P/H
915 x 800 x 915

Modèle IR-8
Dimensions (mm) L/P/H
1 220 x 800 x 915

Modèle IR-6-RG24
Dimensions (mm) L/P/H
1 525 x 800 x 915

Fourneaux gaz largeur 610mm

Configurations	Puissance (kW)	Poids (kg)	Référence	Prix HT
4 feux vifs + Four 8kW	41	210	IR-4	3 695€
6 feux vifs + Four 10kW	59	274	IR-6	4 295€ S
8 feux vifs + 2 fours 8kW	82	322	IR-8	11 736€
10 feux vifs + 2 fours 10kW	103	444	IR-10	7 995€
6 feux vifs + plaque grillade surélevée + 2 fours 10kW	82	496	IR-6-RG24	8 495€

D'autres combinaisons sont disponibles sur demande ...

Stock France
Stock Europe

Modèle IHPA-6-36

Feux vifs à gaz - pour comptoir

- Feux vifs de 8 kW en standard
- 10 configurations disponibles
- Support en inox en option
- Alimentation gaz: G20 ou G31
- Homologué CE

2 ans garantie pièces

Configurations	Feux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
	1	8	21	305 x 491 x 273	IHPA-1-12	1 275€
	2	16	37	305 x 796 x 273	IHPA-2-12	1 742€
	2	16	37	610 x 491 x 273	IHPA-2-24	1 937€
	3	25	53	914 x 491 x 273	IHPA-3-36	2 684€
	4	33	64	610 x 796 x 273	IHPA-4-24	2 906€
	4	33	64	1219 x 491 x 273	IHPA-4-48	3 400€
	6	49	95	914 x 796 x 237	IHPA-6-36	3 210€
	8	66	123	1219 x 796 x 273	IHPA-8-48	5 176€
	10	82	147	1524 x 796 x 273	IHPA-10-60	6 107€

Support en inox

Largeur du support	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
305 mm	12	305 x 382 x 641	IHPS-1-12	500€
305 mm	19	305 x 762 x 641	IHPS-2-12	680€
610 mm	19	610 x 382 x 641	IHPS-2-24	720€
610 mm	23	610 x 762 x 641	IHPS-4-24	938€
914 mm	21	914 x 382 x 641	IHPS-3-36	758€
914 mm	32	914 x 762 x 641	IHPS-6-36	1 238€
1 219 mm	23	1219 x 382 x 641	IHPS-4-48	978€
1 219 mm	39	1219 x 762 x 641	IHPS-8-48	1 499€
1 524 mm	48	1524 x 762 x 641	IHPS-10-60	1 836€

Stock France
Stock Europe

Gamme de cuisson avec soubassement réfrigéré

Les plaques grillades IMPERIAL sont les plus puissantes et solides sur le marché, avec une plaque en acier de 25mm d'épaisseur et des brûleurs de 9kW par section de 30cm (version gaz). Disponibles en largeur de 610 à 1 830mm dans plusieurs configurations.

Modèle ITG-36 avec soubassement réfrigéré

InfoProduit

- Construction en acier inox Aisi 430
- Vannes thermostatiques en standard
- 2 ans garantie pièces
- Certifié CE, NSA et CGA

Installation

- Gaz :
  - Laisser environ 100mm à l'arrière de l'appareil pour le détendeur et le tuyau de gaz
  - Raccordement gaz: ¾" NPT (20/27)
  - Pression d'utilisation (détendeur fourni)
    Gaz Nat (G20/G25): 12,5 mb
    Propane (G31): 25 mb
- Electrique : 380V 50Hz triphasé

Fourneau américain avec soubassement réfrigéré

Modèle IR-36ABR-SC

Fourneau avec tiroirs réfrigérés Largeur 910mm

IMPERIAL

- Dimensions en mm (L/P/H) 915 x 800 x 915
- Alimentation:
  - Fourneau: Gaz G20 ou G31
  - Tiroirs froids: 220V mono
- 6 feux vifs de 8kW en modèle de base
- 2 tiroirs réfrigérés (2 x GN1/2 par tiroir)
  - Profondeur du tiroir haut: 152mm
  - Profondeur du tiroir bas: 102mm
- Homologué CE

2 ans garantie pièces

Désignation	Puissance (kW)	Poids (kg)	Référence	Prix HT
6 feux vifs de 8kW + 2 tiroirs réfrigérés	49	245	IR-6-SC	**18 731€**
Grill steakhouse + 2 tiroirs réfrigérés	35	277	IR-36ABR-SC	**20 923€**
Plaque grillade (91cm) + 2 tiroirs réfrigérés	26	274	IR-GT36-SC	**19 417€**

Modèle IR-4-GT24-SC-XB

Fourneau avec tiroirs réfrigérés Largeur 1220mm

IMPERIAL

- Dimensions (L/P/H) de 1 220 x 800 x 915 mm
- Alimentation:
  - Fourneau: Gaz G20 ou G31
  - Tiroirs froids: 220V mono
- 8 feux vifs de 8kW en modèle de base
- 2 tiroirs réfrigérés (2 x GN1/2 par tiroir)
  - Profondeur du tiroir haut: 152mm
  - Profondeur du tiroir bas: 102mm
- 1 placard sans porte
- Homologué CE

2 ans garantie pièces

Désignation	Puissance (kW)	Poids (kg)	Référence	Prix HT
8 feux vifs de 8kW + 2 tiroirs réfrigérés + placard	66	227	IR-8-SC-XB	**23 852€**
4 feux vifs + Plaque grillade (61cm) + 2 tiroirs réfrigérés + Placard	51	326	IR-4-GT24-SC-XB	**26 749€**
Plaque grillade (122cm) + 2 tiroirs réfrigérés	52	368	IR-GT48-SC-XB	**29 165€**
Grill charcoal « Steakhouse» (122cm) + 2 tiroirs réfrigérés	47	381	IR-48ABR-SC-XB	**28 095€**

D'autres largeurs et configurations sont possibles sur demande

Plaque induction intelligente

Adaptez la cuisson de vos plats avec la toute nouvelle plaque à induction intelligente.

La plaque d'induction Hatco a été conçue pour répondre aux besoins exigeants des restaurateurs.
Son système d'alimentation magnétique est le plus puissant de sa catégorie. Elle allie intelligence, beauté avec sa brillance, modernité, ergonomie, écran de couleurs haute résolution, gestion du temps et de température.
Le tout avec une consommation d'énergie adaptée.

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

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
IRNG-PC1-36	3,3 - 3,45	352 x 471 x 94	10	**1 912€**

Stock France
Stock Europe

Salamandre à résistances blindées

P N H

- Construction en acier inoxydable
- Grille amovible avec poignée
- Tiroir ramasse déchets en inox
- Cordon d'alimentation
- Résistances blindées
- Régulateur d'intensité / minuteur / lampe pilote orange / thermostat
- Tension de 230V / 50Hz

Référence	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PSHS	3	600 x 280 x 300	10	NC S

Salamandre Therm-max®

Hatco CORPORATION

- Prête à l'usage en 8 secondes.
- Contrôle des deux parties indépendamment pour une souplesse et économie d'énergie
- Fabrication en acier inoxydable
- Peut être posée sur comptoir ou fixée sur tout type de mur

Référence	Puiss. kW	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TMS-1	4	600 x 511 x 517	70	2 820€ S

Salamandre gaz haute puissance avec élément infrarouge 4 positions

IMPERIAL

- Installation sur comptoir
- Possibilité de montage au-dessus du fourneau ou fixation sur mur
- Alimentation gaz: G20 ou G31
- Existe en version simple (pour gratiner) jusqu'à 2 mètres de largeur

2 ans garantie pièces

Largeur de la salamandre infrarouge	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
61 cm	7	70	610 x 450 x 440	ISB-24	5 396€
91 cm	10	95	915 x 450 x 440	ISB-36	3 995€

S *Stock France*
S *Stock Europe*

MENUMASTER Commercial

Micro-ondes professionnels

- Structure et intérieur du four en acier inoxydable
- Éclairage intérieur du four
- Régler le volume du signal sonore
- Sole fixe en céramique
- Alimentation 240V monophasé

Modèle RMS510DS

Modèle RMS510TS

Utilisation modérée

Référence	Désignation	Programmable	Dimensions des chambres L/P/H (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids (kg)	Tarif H.T
RMS510DS	Commande mécanique	Non	330 x 330 x 197	508 x 419 x 311	23	1000	21,8	495€ S
RMS510TS	Touches électroniques	Oui	330 x 330 x 197	508 x 419 x 311	23	1000	21,8	595€ S
RMS510CAF	Une seule touche	Non	330 x 330 x 197	508 x 419 x 311	23	1000	21,8	695€ S

Modèle RCS511DSE

Modèle RCS511TS

Utilisation moyenne

Référence	Désignation	Programmable	Dimensions des chambres L/P/H (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids (kg)	Tarif H.T
RCS511DSE	Commande mécanique	Non	368 x 381 x 216	559 x 483 x 352	34	1100	17,7	699€ S
RCS511TS	Touches électroniques	Oui	368 x 381 x 216	559 x 483 x 352	34	1100	17,7	906€ S
RCS511CAF	Une seule touche	Non	368 x 381 x 216	559 x 483 x 352	34	1100	17,7	1 006€ S

Modèle RFS518TS

Modèle DEC14E2

Utilisation intensive

Référence	Désignation	Programmable	Dimensions des chambres L/P/H (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Tarif H.T
RFS518TS	Touches électroniques	Oui	359 x 413 x 226	551 x 533 x 365	34	1,8	29	1 583€ S
DEC14E2	Touches électroniques	Oui	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	17	1,4	33	1 627€ S
DEC18E2	Touches électroniques	Oui	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	17	1,8	33	1 754€ S
DEC21E2	Touches électroniques	Oui	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	17	2,1	33	2 147€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

MENUMASTER Commercial

Four 2 énergies combinées : air pulsé et micro-ondes

- Cuit 4 à 8 fois plus vite qu'un four conventionnel
- Jusqu'à 100 programmes, 4 étapes de cuisson et 11 niveaux de puissance
- Filtre à air avant magnétique, facile à nettoyer
- Combine les deux énergies de cuisson : Micro-ondes (1,4 ou 1,9 kW) et convection (2,7 kW)
- Alimentation 230V monophasé

Modèle JET514

Référence	Désignation	Puissance micro-onde (kW)	Dimensions des chambres L/P/H (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Tarif H.T
JET514	Touches électroniques	1,4	330 x 381 x 267	489 x 673 x 460	34	29	5 995€ S
JET514V	Avec convertisseur catalytique	1,4	330 x 381 x 267	489 x 673 x 460	34	33	7 173€ S
JET5192	Touches électroniques	1,9	330 x 381 x 267	489 x 673 x 460	34	33	6 850€ S
JET519V2	Avec convertisseur catalytique	1,9	330 x 381 x 267	489 x 673 x 460	34	33	7 890€ S

Four 3 énergies combinées : air pulsé, micro-ondes et infrarouge

- Écran tactile entièrement personnalisable
- Cuit 15 fois plus vite qu'un four conventionnel
- Jusqu'à 360 plats programmables
- Deux filtres à air nettoyable avec un rappel pour nettoyer le filtre
- Revêtements anti-adhésifs pour faciliter le nettoyage et l'entretien
- Combine les trois énergies de cuisson : Micro-ondes (2,2 kW), convection forcée (2 kW) et radiant infrarouge (3 kW)
- Alimentation 380V triphasé

Référence	Désignation	Dimensions des chambres L/P/H (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Capacité (L)	Puissance micro-onde (kW)	Poids (kg)	Tarif H.T
MXP5223T	Écran tactile	406 x 381 x 254	638 x 699 x 518	39	2,2	68	14 899€

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Four à convection Professionnel 25 et 42L

- 4 fonctions: Cuisson au four conventionnel, cuisson au four à convection, rôtisserie par convection et grill
- Intérieur et extérieur en inox
- Inclus un plat de cuisson en inox et 3 grilles en acier chromé
- Porte en verre trempé
- Température réglable de 150 à 500°C
- 4 niveaux
- 230V 50 Hz
- Homologué CE, RoHS

Modèle WCO500XE

WARING COMMERCIAL

Référence	Capacité	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
WCO250XE	25 L	1,7kW	533 x 483 x 305	15	750€
WCO500XE	42 L	1,7kW	581 x 584 x 381	24	985€ S

Modèle ICV-1

Four à convection industriel

- Modèle grande profondeur de 1 130 mm
- Plage de températures de 66°C à 260°C
- Possibilité de superposer 2 fours
- Options:
  - Support avec paniers en inox: 669€
  - Un jeu de 4 roulettes: 338€
  - Programme «Maintien Chaud»
- **Électrique :** 380V triphasé + neutre
- Homologué CE

IMPERIAL

2 ans garantie pièces

Gaz

Référence	Chambre L/P/H (mm)	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ICV-1	737 x 717 x 610	21	965 x 1 054 x 1 526	236	7 995€

Électrique

Référence	Chambre (mm)	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ICVE-1	737 x 717 x 610	11	965 x 1 054 x 1 526	236	13 246€

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Four fumoir pour
un nouveau type de cuisson

Innovez grâce aux nouvelles tendances américaines
avec le meilleur des fumoirs.
Cuisiner et fumer vos ribs, steaks, poissons
pour un goût original et authentique ...

Modèle HS-48

Modèle HS-24

HELIA SMOKER

Fumoirs Helia Smoker

- Cuisez et fumez vos aliments en une seule opération
- Le temps de cuisson et de fumage court offre un service rapide et efficace
- Fumage à chaud ou à froid avec une émission de fumée minimale
- Aucune contamination de saveur entre les différentes utilisations (du poisson à la viande par exemple)
- Cuisson sans ajout de matière grasse et faible en calories
- Utilisation aussi bien pour les produits frais comme les surgelés
- Décongélation des aliments fumés
- Peut être utilisé pour des recettes fumées traditionnelles (saussices, poissons, jambons)
- 230V Monophasé 50Hz

Référence	Capacité	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HS-24	24 truites ou 4 poulets (24 L)	1.5	450 x 450 x 350	25	1 695€ S
HS-48	48 truites ou 8 poulets (48 L)	2.5	450 x 850 x 350	45	2 150€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Four à convoyeur - Modèle de comptoir

ZESTO

- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours
- Température max 315°C
- Production horaire (pizza Ø15cm, 5minutes):
  CE-2416: 96 pizzas
  CE-2418: 144 pizzas
- Homologué CE

Modèle Électrique

Largeur tapis	Longueur chambre	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	Tarif H.T
41 cm	61 cm	9	1 220 x 788 x 483	108	CE-2416	9 399€
46 cm	61 cm	9	1 220 x 839 x 483	120	CE-2418	9 879€

ZESTO Four à convoyeur

Modèle CE-3018

- Système de soufflage par jets d'air chaud par le haut et bas
- Construction en inox
- Tapis convoyeurs en mailles inox
- Régulation électronique de la température et vitesse du tapis avec affichage digital
- Possiblité de superposer jusqu'à 3 four
- Facile à démonter le tapis et caisson de chauffe pour l'entretien et nettoyage
- Température max 315°C
- Production horaire (pizza Ø15cm, 5minutes):
  - CE/CG-3018: 96 pizzas
  - CE/CG-4018: 144 pizzas
  - CE/CG-3624: 285 pizzas
  - CE/CG-3632: 382 pizzas

Modèle Gaz

Largeur tapis	Longueur chambre	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	Tarif H.T
46 cm	76 cm	15	1 473 x 914 x 1 041	163	CG-3018	17 929€
46 cm	102 cm	18	1 727 x 914 x 1 041	193	CG-4018	19 958€
61 cm	91 cm	30	1 841 x 1 066 x 1 245	383	CG-3624	26 299€
81 cm	91 cm	36	1 841 x 1 270 x 1 245	405	CG-3632	28 148€

Modèle Électrique

Largeur tapis	Longueur chambre	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	Tarif H.T
46 cm	76 cm	10	1 473 x 914 x 1 041	163	CE-3018	17 929€
46 cm	102 cm	15	1 727 x 914 x 1 041	193	CE-4018	19 958€
61 cm	91 cm	21	1 841 x 1 066 x 1 245	383	CE-3624	26 299€
81 cm	91 cm	27	1 841 x 1 270 x 1 245	405	CE-3632	28 148€

Modèle P22S

Four statique
Modèle de comptoir

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

1 Chambre - Électrique

Référence	Niveaux	Dimensions chambre L/P (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Puiss. (kW)	Poids (kg)	Prix HT
P18S	2	489 x 476	584 x 635 x 432	3	65	3 422€ S
P22S	2	565 x 552	660 x 711 x 432	3,6	73	3 843€ S

Modèle P44S

Four statique
Modèle de comptoir

- **P44 :** 2 sôles par chambre de cuisson
- **P46 :** 2 + 1 sôle par chambre de cuisson
- Sôles en pierre réfractaire
- Extérieur en inox
- Four double (8 pizzas)
- Disponible en 230V monophasé ou 380V triphasés + neutre
- Homologué CE

2 Chambres - Électrique

Référence	Niveaux	Dimensions chambre L/P (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Puiss. (kW)	Poids (kg)	Prix HT
P44S	4	565 x 552	660 x 711 x 724	7,2	134	6 859€ S
P46S	3	565 x 552	660 x 711 x 724	5,8	130	7 223€

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Four à pizza éléctrique - Utilisation intensive

- Choisissez votre four avec 1 ou 2 étages
- Dimension des chambres de cuisson : L711 x P711 x H113
- Chaque chambre peut contenir à peu près 2 pizzas
- Finition du sol en pierre de cordiérite
- Réglage de la chaleur, allant de 100 à 400°C en controllant indépendamment chaque chambre
- Équipé d'une minuterie allant jusqu'à 15 minutes, d'une porte vitrée, de chambre éclairée, et d'une résistance en haut et en bas de chaque chambre
- Construction robuste pouvant être soumis à toutes épreuves
- Une isolation de 32mm pour chaque chambre
- Construction exterieure en inox
- Possibilité de superposer 2 fours
- 380V triphasé + neutre

Modèle EP-2-2828

Référence	Dimension des chambres	Dimensions L/P/H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Tarif H.T
EP-2-2828	711 x 711 x 113	1 067 x 844 x 736	9	273	10 192€

Four à pizza gaz - utilisation intensive

- Double chambres de cuisson de dimension : 525 x 667 x 127 mm chacune
- Peut contenir 8 pizzas de 23 cm ou 4 pizzas de 30 cm
- Sol en pierre de cordiérite de 2,5 cm d'épaisseur
- La température du four est contrôlée par un thermostat pour une basse énergie et une meilleure répartition de chaleur
- Écart de température entre 149°C et 343°C
- Construction robuste pouvant être soumise à toutes épreuves
- Système de répartition du flux de chaleur pour une flexibilité optimale
- Possibilité de superposer 2 fours
- Vendu avec des pieds de 10 cm de hauteur ajustable
- Isolation de 38 mm pour la chambre de cuisson
- Possibilité de superposer 2 fours
- Disponible pour gaz naturel ou propane

Modèle GHP61HP

Modèle Gaz

Référence	Dimension des chambres	Dimensions L/P/H (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Tarif H.T
GP51	525 x 667 x 127	829 x 794 x 740	11	182	10 132€
GP61HP	752 x 667 x 127	1 057 x 794 x 740	17	223	12 206€

Stock France
Stock Europe

Un choix important de plaques grillades selon votre débit et votre carte

Série WGR: Entrée de gamme

- Gaz ou électrique
- Plaque de 10 à 14 mm d'épaisseur
- Avec ou sans revêtement antiadhésif
- Puissance de 2,3 à 9,6 kW
- Largeur de 400 à 800 mm

Série WGR: Petit à moyen débit

- Électrique
- Plaque lisse en acier
- Puissance de 1,8 kW
- Largeur de 432 mm

Série ITY : Cuisson Teppan Yaki

- Gaz
- 1 brûleur de 9kW
- Largeurs de 610 à 1 524 mm

Série GGM - GGT - EG: Grand débit et fléxibilité

- Gaz ou électrique
- Puissance de 8,2 kW à 29,3 kW
- Largeurs de 460 à 1 200 mm

Série ITG: Gros débit haute puissance et grandes dimensions

- Gaz ou électrique
- Grande surface de cuisson
- Puissance de 8 kW à 53 kW
- Largeurs de 610 à 1830mm

P N H

Plaque de cuisson de 10 mm d'épaisseur avec revêtement antiadhésif

Modèle PPT400-10E-CU

- Plaque de cuisson de 10mm avec revêtement antiadhésif
- Gaz propane, butane et naturel
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C
- Facade couleur cuivre en standard

Choix de 7 couleurs de façade sur demande :
Inox, Or, Cuivre, Chocolat, Anthracite, Noir et Arc-En-Ciel

Modèle Électrique

Référence	Désignation	Nb résistance	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PPT400-10E-CU	Plaque lisse	1	2,3	400 x 400 x 226	23	NC
PPT600-10E-CU	Plaque lisse	2	3,6	600 x 400 x 226	30	NC
PPT800-10E-CU	Plaque lisse	3	4,6	800 x 400 x 226	42	NC

Modèle Gaz

Référence	Désignation	Nb brûleur	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PPT400-10G-CU	Plaque lisse	1	3,2	400 x 455 x 230	23	NC
PPT600-10G-CU	Plaque lisse	2	6,4	600 x 455 x 230	30	NC
PPT800-10G-CU	Plaque lisse	3	9,6	800 x 455 x 230	42	NC

P N H

Plaque de cuisson de 14 mm d'épaisseur en acier chrome dur

- Plaque de cuisson de 14mm en acier chrome dur
- Gaz propane et naturel ou électrique (230V mono)
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C
- Construction en inox
- Version rainurée sur demande

Modèle Électrique

Référence	Désignation	Nb résistance	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PFT600-14E	Plaque lisse	2	3,6	600 x 488 x 277	41	NC
PFT800-14E	Plaque lisse	2	4,6	800 x 488 x 320	55	NC

Modèle Gaz

Référence	Désignation	Nb brûleur	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PFT600-14G	Plaque lisse	2	6,4	600 x 455 x 280	40	NC
PFT800-14G	Plaque lisse	3	9,6	800 x 455 x 280	52	NC

Plaque grillade compacte et portable

WARING COMMERCIAL

- Utilisation idéale pour les oeufs, des pancakes, des hamburgers, du poulet, des légumes et bien plus encore ...
- Cadre de protection extra-haut, avec récupérateur de graisse à l'avant
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C
- Livrée avec des poignées

Référence	Plaque de cuison en mm	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
WGR140E	355 x 406	1,8	432 x 565 x 246	22	995€ S

Plaque lisse de cuisson Teppan Yaki

IMPERIAL

- Plaque en acier :
  - Gaz : 19mm d'épaisseur
- Un brûleur circulaire puissant en standard
  - Gaz : 9 kW
- 1 brûleur central de 9 kW

- Option sur commande :
  - Brûleurs supplémentaires **783€**

Modèle ITY-24

Exemple d'une installation type

2 ans garantie pièces

Modèle Gaz

Largeur plaque	Nombre brûleur	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	Prix HT
61 cm	1	9	610 x 822 x 355	93	ITY-24	3 791€
91 cm	1	9	914 x 822 x 355	148	ITY-36	5 335€
122 cm	1	9	1219 x 822 x 355	204	ITY-48	6 518€
152 cm	1	9	1524 x 822 x 355	256	ITY-60	8 486€

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Plaques de cuisson de la gamme champion

APW wyott

Modèle GGM-24i-CE

- Compact, puissant et robuste
- Plaque grillade en acier 25 mm
- Largeurs 45, 61, 91 ou 122 cm
- Gaz manuel, thermostatique ou électrique
- Homologué CE

Gaz thermostatique

Référence	Largeur	Puiss. (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GGT-18i-CE	46 cm	11	457 x 680 x 394	73	2 996€ S
GGT-24i-CE	61 cm	14,7	610 x 680 x 394	101	3 802€ S
GGT-36i-CE	91 cm	22	914 x 680 x 394	139	4 726€ S
GGT-48i-CE	122 cm	29,3	1 219 x 680 x 394	159	6 990€ S

Électrique

Référence	Largeur	Puiss. (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
EG-24i-CE	61 cm	8,2	610 x 624 x 392	86	3 260€ S
EG-36i-CE	91 -cm	12,4	914 x 624 x 392	123	3 980€ S
EG-48i-CE	122 cm	16,5	1 219 x 624 x 392	174	5 388€ S

Supports en inox pour plaques grillades

IMPERIAL

Modèle ITG-36-CG avec support ITGS-36

Largeur du support inox	Poids (kg)	Dimensions L/P/H (mm)	Référence	Prix HT
61 cm	23	610 x 762 x 641	ITGS-24	1 055€ S
91 cm	32	915 x 762 x 641	ITGS-36	1 392€
122 cm	39	1 219 x 762 x 641	ITGS-48	1 685€
152 cm	48	1 524 x 762 x 641	ITGS-60	2 065€
183 cm	62	1 828 x 762 x 641	ITGS-72	2 444€

Accessoires

Jeu de 4 roulettes (ITG-24 à 48)	Jeu de 6 roulettes (ITG-60 à 72)
703€ HT	1 055€ HT

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Plaques de cuisson
Haute Puissance

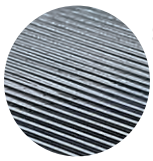
IMPERIAL

Modèle ITG-24

Modèle ITG-36-E

- Régulation thermostatique de la plaque
- Grand bac de récupération des graisses
- Plaque lisse et épaisse en acier pour une cuisson homogène:
  - Modèle Gaz : 25mm d'épaisseur
  - Modèle Électrique :13 mm d'épaisseur
- Homologué CE

Plaque grillade ½ lisse ½ nervurée



Supplément option nervurée:
928€ pour chaque section de 305mm

Modèle Gaz

Largeur plaque	Nombre brûleurs	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	Prix HT
61 cm	2	18	610 x 822 x 355	136	ITG-24	4 946€ S
91 cm	3	26	914 x 822 x 355	195	ITG-36	5 640€ S
122 cm	4	35	1219 x 822 x 355	261	ITG-48	7 190€
152 cm	5	44	1524 x 822 x 355	328	ITG-60	10 593€
183 cm	6	53	1828 x 822 x 355	396	ITG-72	12 856€

Modèle Électrique

Largeur plaque	Nombre résistances	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Référence	Prix HT
61 cm	2	8	610 x 822 x 355	136	ITG-24-E	5 642€
91 cm	3	12	914 x 822 x 355	195	ITG-36-E	7 573€ S
122 cm	4	16	1219 x 822 x 355	261	ITG-48-E	9 673€
152 cm	5	20	1524 x 822 x 355	328	ITG-60-E	11 089€
183 cm	6	24	1828 x 822 x 355	396	ITG-72-E	14 657€

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Un choix important de grills selon votre débit et votre carte

Série GCB & GCRB: Petit à moyen débit

- Pierre de lave ou radiants
- Grill en fonte réglable
- Puissance de 18 kW à 47 kW
- Largeurs de 460 à 1 220 mm

Série L-R: Moyen à grand débit

- Chauffe par pierre de lave
- De 5 à 11 bruleurs
- Puissance de 22 kW à 48kW
- Largeurs de 610 à 1 219 mm

Série IAB: Grand débit et fléxibilité

- 2 radiants en fonte ou chauffe
- Grand choix de grilles de cuisson
- Grille réglable en 3 positions
- Puissance de 23 kW à 93 kW
- Largeurs de 610 à 1830 mm

Série EC: Très grand débit- Multicuisson

- Chauffe par éléments céramiques infrarouges
- Cuisson par le dessus
- Plaque grillade ou plancha en option
- Puissance: 25 kW et 37 kW
- Largeurs de 915 à 1 140 mm

Accessoires

Jeu de 4 roulettes avec freins
221€

Brosse de nettoyage grill
83€

Stock France
Stock Europe

Grill Charcoal

- Grill avec pierres de lave ou radiants en fonte
- Largeurs 45, 61, 91 ou 122 cm
- Grilles en fonte
- Brûleurs gaz très puissants
- Homologué CE

Modèle GCRB-24i-CE

Gaz avec pierres de lave

Référence	Largeur	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GCRB-18i-CE	46 cm	17,6 kW	460 x 632 x 394	52	NC
GCRB-24i-CE	61 cm	23,5 kW	610 x 632 x 394	67	NC
GCRB-36i-CE	91 cm	35 kW	914 x 632 x 394	119	NC
GCRB-48i-CE	122 cm	47 kW	1 219 x 632 x 394	123	NC

Gaz avec radiants

Référence	Largeur	Puissance	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GCB-18i-CE	46 cm	17,6 kW	460 x 632 x 394	44	NC
GCB-24i-CE	61 cm	23,5 kW	610 x 632 x 394	55	NC
GCB-36i-CE	91 cm	35 kW	914 x 632 x 394	79	NC
GCB-48i-CE	122 cm	47 kW	1 219 x 632 x 394	103	NC

Modèle L-GS: Grill avec pierre de lave

- Contrôlez 5 à 11 brûleurs indépendamment pour une flexibilité maximum
- Chaque brûleur est en acier inoxydable et équipé d'une protection contre les coupures de flamme des bruleurs.
- Les radiants sont équipés de réflecteurs de chaleur situés entre chaque brûleur pour une chaleur optimale et uniforme (facilement remplaçable par les Glo-Stones sans outil spécialisé)
- Sa forme ergonomique est idéale pour être posée sur soubassement réfrigéré
- Livré avec récupérateur de graisse pour un nettoyage plus facile
- Le type de grille peut être facilement interchangeable.
- 4 positions d'inclinaison de la grille de cuisson
- Configurez la taille de la flamme suivant vos aliments à cuire
- Equipé d'un petit rebord de support en standard
- Gaz naturel en standard

Modèle L-24GS

Référence	Nombre brûleurs	Puiss.(kW)	Surface de cuisson (mm)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
L-24GS	5	22	534 x 610	610 x 838 x 457	109	NC
L-30GS	6	26	686 x 610	762 x 838 x 457	132	NC
L-36GS	8	35	838 x 610	915 x 838 x 457	155	NC
L-48GS	11	48	1 143 x 610	1 219 x 838 x 457	182	NC

Stock France
Stock Europe

Série IAB: Grand débit et flexibilité

- Forte puissance de chauffe avec 2 brûleurs 12 kW tous les 30 cm
- Construction et parois en inox avec isolation thermique sur les 3 côtés pour une protection et une conservation d'énergie maximum
- Grilles de cuisson réglables en 3 positions, avec ou sans charge, via une poignée « inclinaison facile » pour créer 3 zones de cuisson
- Boutons de commande en métal avec un isolant en plastique
- 2 bacs et une plaque de récupération des graisses
- 2 types d'éléments de chauffe disponibles:
  - Radiants en fonte (R) : modèle IABR
  - Radiants en inox (S): modèle IABS
- Grille de cuisson en fonte ou tiges rondes
- Support en inox avec roulettes en option
- Disponible sur meuble bas ou avec soubassement réfrigéré
- Homologué CE

2 ans garantie pièces

Modèle IABR-36

Modèle avec sous-bassement réfrigéré
(voir page 52)

Version comptoir

Référence	Radiants (R) (S)		Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
	Nbr brûleurs	Puissance (kW)			
IAB-24(R)(S)	4	23	610 x 724 x 508	113	6 953€
IAB-30(R)(S)	5	29	762 x 724 x 508	133	7 704€
IAB-36(R)(S)	6	35	914 x 724 x 508	165	8 749€
IAB-48(R)(S)	8	53	1219 x 724 x 508	190	11 544€
IAB-60(R)(S)	10	59	1524 x 724 x 508	231	14 051€
IAB-72(R)(S)	12	70	1829 x 724 x 508	281	16 249€

Support inox

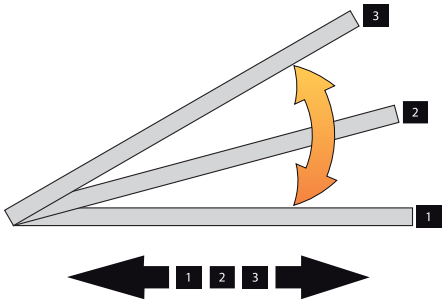
Réf	Prix HT
IABT-24	1 055€
IABT-30	1 301€
IABT-36	1 392€
IABT-48	1 685€
IABT-60	2 065€
IABT-72	2 444€

Sur meuble bas

Référence	Radiants (R) (S)		Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
	Nbr brûleurs	Puissance (kW)			
IAB-F24(R)(S)	4	23	610 x 724 x 1 067	140	9 662€
IAB-F30(R)(S)	5	29	762 x 724 x 1 067	165	10 745€
IAB-F36(R)(S)	6	35	914 x 724 x 1 067	201	12 053€
IAB-F48(R)(S)	8	53	1219 x 724 x 1 067	231	14 378€
IAB-F60(R)(S)	10	59	1524 x 724 x 1 067	278	16 748€
IAB-F72(R)(S)	12	70	1829 x 724 x 1 067	330	19 210€

Stock France
Stock Europe

Configuration de votre Grill Steakhouse



Grilles de cuisson réglables en 3 positions

2 types d'éléments de chauffe

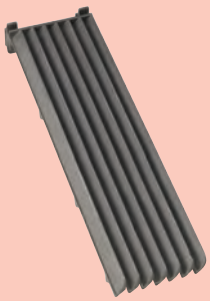
Radiants en fonte (R)

Brûleurs en inox et radiants en fonte qui offrent une rétention maximale de la chaleur et des températures de surface intenses.

Radiants en inox (S)

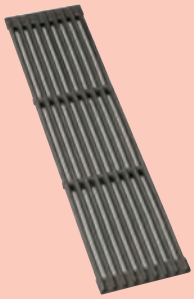
Brûleurs et radiants en inox qui offrent un chauffage rapide tout en minimisant les poussées.

Types de grilles en option



Grille fine

Conçue pour cuisiner le poisson et les fruits de mer.

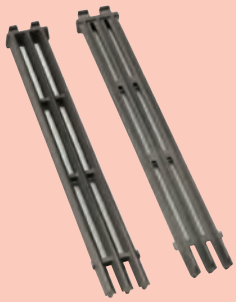


Grille à barreaux

Un espace restreint entre les barreaux conçu spécialement pour cuisiner la viande.

Grille à barres rondes

Choix idéal pour cuisiner la volaille.



Grille comble

Grille réversible: un côté pour la viande et l'autre côté pour le poisson.

Overfired broiler

Série EC: très grand débit

Le BROILER MONTAGUE a été conçu pour griller les steaks à très haute température, alliant qualité de cuisson avec rapidité et rendement. Les steaks sont saisis immédiatement par les éléments céramiques chauffés à 1 350 °C !
La cuisson de la viande continue grace la chaleur ambiante du grill donnant des résultats vraiment remarquables. En résumé, vous pouvez servir une grande quantité de steaks chauds et grillés à la perfection en un temps record.
Les modèles équipés d'une plancha ou plaque grillade vous permettent d'élargir votre menu et de doubler votre production avec le même emplacement au sol.
Un appareil extrêmement polyvalent et économique.
Gamme standard :

- 2 largeurs :
  - 915mm 25kW avec 2 brûleurs
  - 1 150mm 37kW avec 3 brûleurs
- 3 finitions :
  - EC : Modèle de base
  - EC-SHB : avec plaque grillade au-dessus
  - EC-SHBPL : avec Plancha au-dessus

Modèle EC45

Désignation et largeur	Puiss. (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids	Référence	Prix HT
Grill modèle standard largeur 91cm sur support	25	914 x 864 x 1349	483	EC36	20 217€
Grill largeur 91cm avec plaque grillade	25	914 x 864 x 1372	623	EC36SHB	23 697€
Grill largeur 91cm avec Plancha	25	914 x 864 x 1310	623	EC36SHBPL	26 054€
Grill modèle standard largeur 115cm sur support	37	1 149 x 864 x 1 349	638	EC45	30 156€
Grill largeur 115cm avec plaque grillade	37	1 149 x 864 x 1 372	825	EC45SHB	33 523€
Grill largeur 115cm avec Plancha	37	1 149 x 864 x 1 310	825	EC45SHBPL	36 874€

Stock France
Stock Europe

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 : L600 x P520 x H900mm
- 2 portes : L900 x P500 x H900mm
- 3 portes : L1350 x P500 x H900mm

Référence	Nbre porte	Type de porte	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Prix HT
DAC-1DS	1	Pivotante	250	620 x 520 x 900	3 510€ S
DAC-2DS	2	Pivotante	250	900 x 500 x 900	5 730€ S
DAC-3DS	3	Pivotante	250	1 350 x 500 x 900	8 307€ S

Modèle DAC-2DS

Stock France
Stock Europe

Poste de panage

Poste de panage viandes

- Complet, compact et mobile
- Pour paner tout type de viande et poisson
- Tamis et récupérateur de farine intégrés
- Construction entièrement en inox
- Homologué CE

Référence	Configuration	Dimension L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
BT-24M	Avec préparation marinade	613 x 845 x 1483	68	NC

Poste de panage manuelle avec mélangeur/tamiseur automatique

- Pétrissez et mélangez votre panure en 60 secondes
- La brosse rotative mélange, tamise, et sépare les grumeaux
- La brosse rotative empêche la séparation, les vibrations non désirées ou le système d'agitation
- Opérez efficacement sans pertubation grâce à son fonctionnement silencieux et sans vibration.
- Travaillez sur un cycle de 16 secondes en économisant de l'énergie
- 230V monophasé 50Hz

Référence	Description	Dimension L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
BBS-U-4830	Pétri et mélange en 60 secondes	1 219 x 762 x 914	91 kg	NC

BKI Barbecue King International

Modèle LGF-FC

Fabricant depuis 1954 et spécialiste dans les équipements pour les chaînes de fast food américaines. Les friteuses pression permettent de faire cuire tout type d'aliments comme le poulet, nuggets ou légumes ...

Friteuses pression

- Une construction robuste qui assure une utilisation intensive
- Contrôle total à basse pression
- Verrouillage du couvercle pendant l'utilisation
- Livrée avec des roulettes pour une mobilité facile
- Système de connexion rapide breveté pour les modèles avec filtrage intégré
- Zone de froid intégrée dans la cuve
- Homologué CE

Modèle LPF-FC

Gaz

Référence	Configuration	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
LGF-F	Avec système de filtration	26	470 x 927 x 1257	291	NC
LGF-FC	Avec programmateur et système de filtration	26	470 x 927 x 1257	291	NC

Électrique

Référence	Configuration	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
LPF-F	Avec système de filtration	13,5	470 x 1035 x 1352	209	NC
LPF-FC	Avec programmateur et système de filtration	13,5	470 x 1035 x 1352	209	NC

Stock France
Stock Europe

Coffres de maintien chaud avec Menu track food supervision system

PRINCECASTLE

Coffre de maintien chaud

- Maintient vos produits à la bonne température
- Le Menu trak 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.

Accessoires tiroirs

Bac simple - Réf 7015 — **60€ HT**
Tiroir avec **1 poignée** pour une utilisation d'un seul coté de l'appareil avec une **profondeur** de **65 mm**

Bac traversant - Réf 7016 — **60€ HT**
Tiroir avec **2 poignées** pour une utilisation des deux cotés de l'appareil et une **profondeur** de **65 mm**

Bac traversant - Réf 7025 — **85€ HT**
Tiroir avec **2 poignées** pour une utilisation des deux cotés de l'appareil et une **profondeur** de **100 mm**

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 temps de maintien en température
- Système intelligent qui guide votre production en indiquant les aliments prioritaires, ceux à mettre en perte, ou à produire.
- Un écran LCD Alphanumérique permet une lecture facile des informations propre à chaque tiroir

Modèle DHB2PT-27CCE

Modèle DHB2PT-20CCE

Référence	Description	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
DHB2PT-20CCE	4 conteneurs	1,55	500 x 358 x 282	45	6 698€ S
DHB2PT-27CCE	6 conteneurs	1,88	691 x 358 x 282	52	7 932€ S
DHB2PT-33CCE	8 conteneurs	2,60	838 x 358 x 282	75	7 932€ S

Stock France
Stock Europe

Modèle GRHD-4PD (bacs non-inclus)

Modèle GRHDH-2P (bacs non-inclus)

Vitrine de maintien chaud sans humidification

1 niveau

Référence	Ampoules	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHD-2P	4	940	826 x 660 x 635	54	3 481€
GRHD-3P	5	1 350	1156 x 660 x 635	65	3 971€
GRHD-4P	6	1 785	1486 x 660 x 635	98	4 672€

2 niveaux

Référence	Ampoules	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHD-2PD	6	1 310	826 x 660 x 762	68	4 805€
GRHD-3PD	8	1 755	1156 x 660 x 762	86	5 382€
GRHD-4PD	8	2 480	1486 x 660 x 762	104	6 165€

Vitrine de maintien chaud avec humidification

1 niveau

Référence	Ampoules	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHDH-2P	4	1 212	826 x 660 x 635	57	4 101€
GRHDH-3P	5	1 622	1156 x 660 x 635	74	4 587€
GRHDH-4P	6	2 329	1486 x 660 x 635	98	5 701€

2 niveaux

Référence	Ampoules	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRHDH-2PD	6	1 582	826 x 660 x 762	80	5 425€
GRHDH-3PD	8	2 027	1 156 x 660 x 762	94	6 001€
GRHDH-4PD	8	2 980	1 486 x 660 x 762	109	7 198€

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 210€
  - 2 niveaux 393€

Stock France
Stock Europe

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

Référence	Puiss. (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FSHC-6W1	1 697	645 x 751 x 816	79	5 697€ S

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	Dimension s d'ouverture	description	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FSHAC-2	464 x 232	2 niveaux	1 870	508 x 580 x 460	45	4 548€
FSHAC-3	464 x 460	3 niveaux	1 870	508 x 580 x 774	52	4 740€
FS2HAC-2PT	459 x 206	2 niveaux traversant	2 600	613 x 994 x 468	75	6 791€
FS2HAC-4PT	464 x 410	4 niveaux traversant	3 380	613 x 994 x 671	86	7 415€

S *Stock France*
S *Stock Europe*

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

- Largeurs standards ou étroites
- 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 renfoncé, 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 et disponible en accessoire

Tiroir chauffant Standard

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1	1	450	749 x 575 x 279	44	2 207€ S
HDW-2	2	900	749 x 575 x 537	76	3 667€ S
HDW-3	3	1350	749 x 575 x 794	105	5 127€ S
HDW-4	4	1800	749 x 575 x 1 051	134	6 745€

Tiroir chauffant Étroit

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1N	1	450	530 x 686 x 279	44	2 207€ S
HDW-2N	2	900	530 x 686 x 537	76	3 667€ S
HDW-3N	3	1350	530 x 686 x 794	105	5 127€

Tiroir chauffant encastrable

Modèle HDW-2B

Tiroir chauffant Standard

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1B	1	450	714 x 568 x 248	40	2 128€
HDW-2B	2	900	714 x 568 x 508	72	3 510€
HDW-3B	3	1350	714 x 568 x 765	101	4 891€

Tiroir chauffant Étroit

Référence	Nombre tiroirs	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HDW-1BN	1	450	495 x 679 x 248	40	2 128€
HDW-2BN	2	900	495 x 679 x 508	72	3 510€
HDW-3BN	3	1 350	495 x 679 x 765	101	4 891€

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Présentoir chauffant incliné Chutes burger

Modèle GR2SDS-30D

- Aspect Designer pour décors contemporains
- En aluminium et inox avec panneaux latéraux en verre trempé
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Maintient les produits emballés ou en boîte à la température optimale de service
- Pratique pour le self-service ou le service rapide
- Deux modèles : une ou deux étagères
- Étagères horizontales inclinées
- Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments
- Socle chauffant dur à thermostat pour prolonger le maintien au chaud
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent le produit en valeur

Présentoir chauffant simple

Référence	Ampoules	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GR2SDS-24	2	820	768 x 680 x 579	47	3 388€
GR2SDS-30	2	1 020	921 x 680 x 579	50	3 574€
GR2SDS-36	2	1 220	1 073 x 680 x 579	62	3 884€
GR2SDS-42	4	1 490	1 226 x 680 x 579	70	4 272€
GR2SDS-48	4	1 690	1 378 x 680 x 579	74	4 655€
GR2SDS-54	4	1 890	1 530 x 680 x 579	83	5 046€
GR2SDS-60	6	2 210	1 683 x 680 x 579	92	5 404€

Présentoir chauffant double

- **Autres couleurs:**
  - Bleu
  - Rouge
  - Gris
  - Cuivre
  - Noir
  - Vert
  - Blanc

Supplément 319€ HT

Référence	Ampoules	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GR2SDS-24D	4	1 640	768 x 680 x 860	74	5 256€
GR2SDS-30D	4	2 040	921 x 680 x 860	84	5 624€
GR2SDS-36D	4	2 440	1 073 x 680 x 860	91	5 978€
GR2SDS-42D	8	2 980	1 226 x 680 x 860	99	6 527€
GR2SDS-48D	8	3 380	1 378 x 680 x 860	116	7 064€
GR2SDS-54D	8	3 780	1 530 x 680 x 860	120	7 612€
GR2SDS-60D	12	4 420	1 683 x 680 x 860	135	8 135€

Stock France
Stock Europe

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, et au service, pour les périodes de pointe.

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

Modèle GRSDS-30
(finition noire en option)

Modèle GRSDS-30D

Présentoir horizontal simple

Référence	Espace utilisable	Dimensions L/P/H (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDH-30	730 x 419	762 x 495 x 303	1 060	25	2 602€
GRSDH-36	882 x 419	914 x 495 x 303	1 278	30	2 815€
GRSDH-41	1 009 x 419	1 041 x 495 x 379	1 469	34	3 062€
GRSDH-52	1 289 x 419	1 321 x 495 x 379	1 912	39	3 566€
GRSDH-60	1 492 x 419	1 524 x 495 x 379	2 180	60	4 015€

Présentoir horizontal double

Référence	Espace utilisable	Dimensions L/P/H (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDH-30D	730 x 419	762 x 495 x 643	2 120	45	4 313€
GRSDH-36D	882 x 419	914 x 495 x 643	2 556	54	4 564€
GRSDH-41D	1 009 x 419	1 041 x 495 x 643	2 928	59	4 846€
GRSDH-52D	1 289 x 419	1 321 x 495 x 643	3 824	78	5 578€
GRSDH-60D	1 492 x 419	1 524 x 495 x 643	4 360	89	6 143€

Présentoir incliné simple

Référence	Espace utilisable	Dimensions L/P/H (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDS-24	572 x 533	610 x 616 x 469	749	33	2 855€
GRSDS-30	724 x 533	762 x 616 x 669	870	36	3 072€
GRSDS-36	876 x 533	914 x 616 x 545	1 030	42	3 304€
GRSDS-41	1 003 x 533	1 041 x 616 x 643	1 195	44	3 544€
GRSDS-52	1 283 x 533	1 321 x 616 x 643	1 520	46	4 058€
GRSDS-60	1 486 x 533	1 524 x 616 x 643	1 715	49	4 382€

Présentoir incliné double

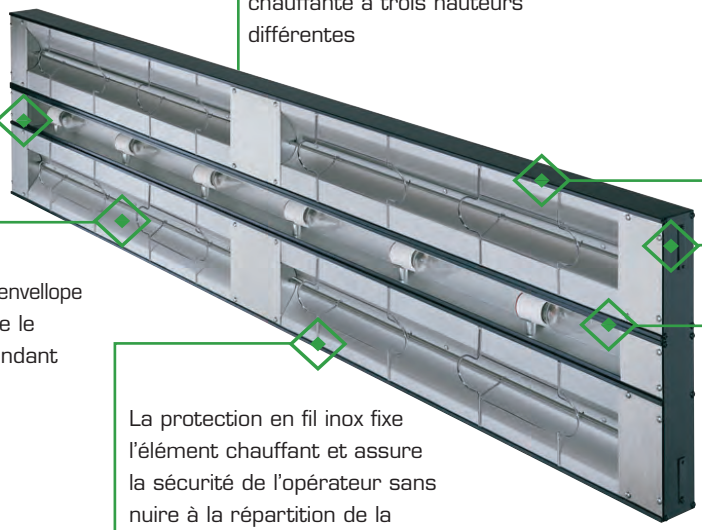
Référence	Espace utilisable	Dimensions L/P/H (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Prix HT
GRSDS-24D	572 x 533	610 x 616 x 820	1 611	58	4 456€
GRSDS-30D	724 x 533	762 x 616 x 820	1 690	64	4 725€
GRSDS-36D	876 x 533	914 x 616 x 820	1 990	72	5 030€
GRSDS-41D	1 003 x 533	1 041 x 616 x 820	2 120	81	5 406€
GRSDS-52D	1 283 x 533	1 321 x 616 x 820	2 325	93	6 274€
GRSDS-60D	1 486 x 533	1 524 x 616 x 820	3 340	108	6 661€

Modèle GRSDH-30D

Stock France
Stock Europe

Rampe chauffante Glo-Ray Infoproduit

Hatco CORPORATION



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

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

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

Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur

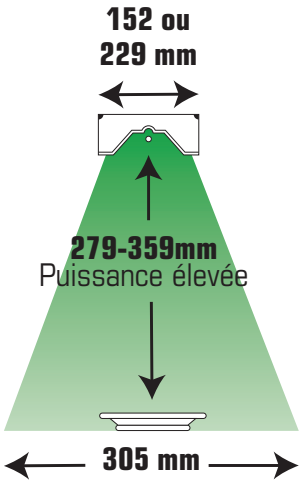
Elément chauffant avec envelope en métal garanti contre le claquage et les bris pendant deux ans

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

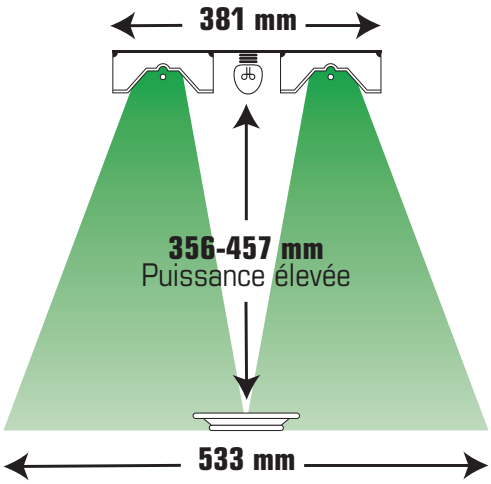
Rampe présentée avec des ampoules à incandescence résistantes à l'éclatement

Conseil d'installation

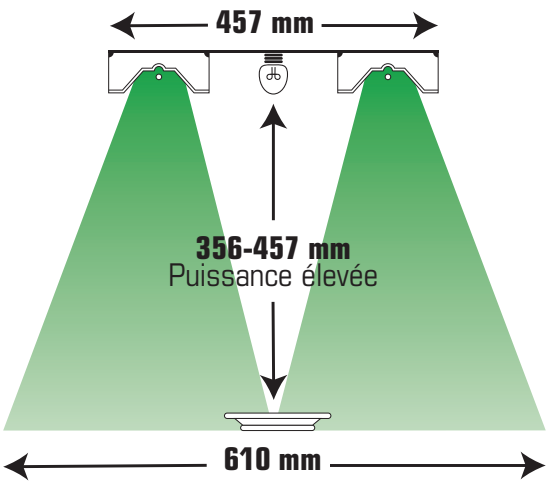
Rampe simple avec ou sans éclairage



Rampe double avec espace central de 76 mm - Standard

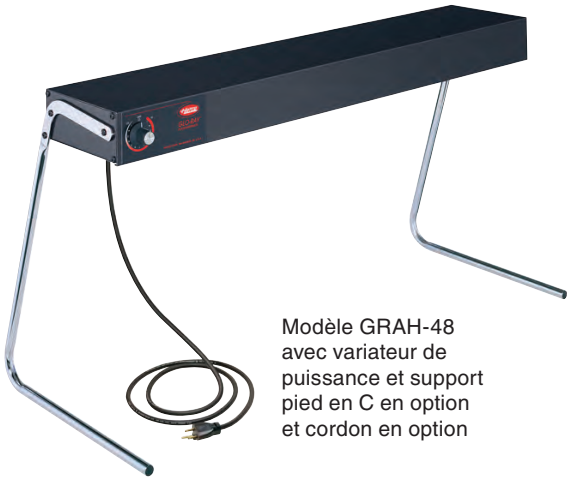


Rampe double avec espace central de 152 mm - Sur demande



Rampe chauffante simple infrarouge glo-ray®

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



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

Options

Variateur de puissance

Suffixe BLT INF

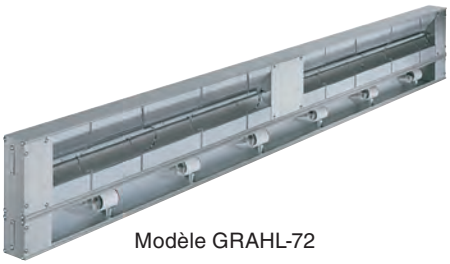
Série GRAH

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

Référence	Puissance (W)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Simple avec interrupteur Prix HT	Avec variateur Prix HT
GRAH-18	350	457	3	276€ S	313€ S
GRAH-24	500	610	3	291€ S	328€ S
GRAH-30	660	762	4	309€ S	346€
GRAH-36	800	914	4	327€ S	363€ S
GRAH-42	950	1 067	5	346€ S	383€ S
GRAH-48	1 100	1 219	5	363€ S	400€ S
GRAH-54	1 250	1 372	6	388€ S	424€
GRAH-60	1 400	1 524	6	412€ S	449€
GRAH-66	1 560	1 676	7	452€ S	489€
GRAH-72	1 725	1 829	8	507€ S	544€

Série GRAHL

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



Modèle GRAHL-72

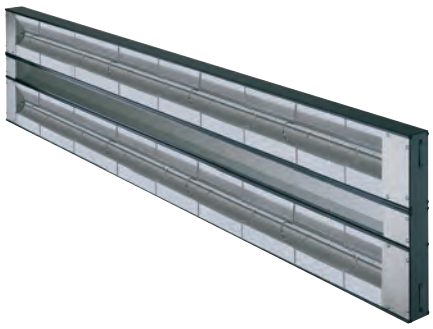
Référence	Puissance (W)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Simple avec éclairage et intérrupteur Prix HT	Avec variateur Prix HT
GRAHL-18	470	457	4	426€	462€
GRAHL-24	620	610	5	442€ S	478€
GRAHL-30	780	762	5	489€ S	526€
GRAHL-36	980	914	6	538€ S	575€
GRAHL-42	1 130	1 067	7	587€ S	623€
GRAHL-48	1 340	1 219	8	635€ S	672€
GRAHL-54	1 490	1 372	9	692€	729€
GRAHL-60	1 700	1 524	10	751€ S	788€
GRAHL-66	1 860	1 676	10	820€	857€
GRAHL-72	2 085	1 829	11	912€	949€

S *Stock France*
S *Stock Europe*

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 (W)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAH-18D	700	457	7	676€
GRAH-24D	1 000	610	8	705€
GRAH-30D	1 320	762	9	774€
GRAH-36D	1 600	914	10	843€
GRAH-42D	1 900	1 067	11	913€
GRAH-48D	2 200	1 219	13	984€
GRAH-54D	2 500	1 372	14	1 059€
GRAH-60D	2 800	1 524	15	1 139€
GRAH-66D	3 120	1 676	18	1 247€
GRAH-72D	3 450	1 829	19	1 390€

Série GRAHL-D

Dimensions - Rampe avec éclairage :
Espace central de 76mm
P 381 mm x H 64 mm

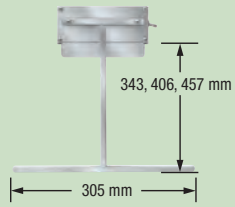
Double avec éclairage

Référence	Puissance (W)	Largeur (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRAHL-18D	820	457	7	744€
GRAHL-24D	1 120	610	8	771€
GRAHL-30D	1 440	762	9	854€
GRAHL-36D	1 780	914	10	938€
GRAHL-42D	2 080	1 067	11	1 026€
GRAHL-48D	2 440	1 219	13	1 114€
GRAHL-54D	2 740	1 372	15	1 210€
GRAHL-60D	3 100	1 524	17	1 310€
GRAHL-66D	3 420	1 676	18	1 431€
GRAHL-72D	3 810	1 829	19	1 594€

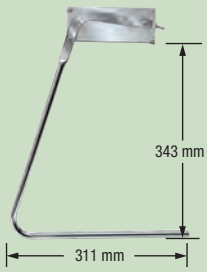
Accessoires

Support à pied en T

TL13 à 18
Dégagement de 343 à 457 - Pour les modèles jusqu'à 1 829 mm
263€ HT / Paire



Support à pied en C



CL-HIGH
Dégagement de 343 mm - Pour les modèles jusqu'à 1 829 mm
110€ HT / Paire

Chaîne de suspension

CHAIN 1
Par longueur de 305 mm
6€ HT / 305 mm

Stock France
Stock Europe

Poste à frites simple

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

Référence	Puissance (W)	Dimension (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GMFFL	610	329 x 644 x 445	8	323€ S

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

Modèle GRFFB (avec bacs et réglage de puissance en option)

Postes 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

Référence	Socle chauffant	Rampe chauffante	Éclairage	Puissance (W)	Dimensions (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GR-B	Oui	-	-	250	324 x 559 x 57	7	564€
GRFF	-	Oui	-	500	314 x 610 x 400	7	539€ S
GRFFL	-	Oui	Oui	620	314 x 610 x 400	8	684€
GRFFB	Oui	Oui	-	750	324 x 610 x 406-508	12	844€ S
GRFFBL	Oui	Oui	Oui	870	324 x 610 x 406-508	14	996€ S

- 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

Référence	Puiss. (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
GRFHS-16	860	416 x 591 x 577	24	2 582€ S
GRFHS-21	1 200	543 x 702 x 577	29	2 845€ S
GRFHS-26	1 200	664 x 581 x 577	30	2 931€ S

GRFHS-21 avec ruban sachet en option sur demande

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Infoproduit

Maintenez vos plats au chaud grâce aux lampes chauffantes Hatco.
Un choix impressionnant avec plus de 3 000 combinaisons possibles !
Grâce à un mariage de fonctionnalités et de design flexible,
vous trouverez forcement une lampe qui vous convient.

Choix de couleur d'abat-jour et du socle

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

Styles de montures personalisables

Montures disponibles :
- Cordon standard
- Cordon rétractable
- Bras
- Bras articulé
- Tige

Taille de monture réglable

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

Choix de la disposition de l'interrupteur

3 dispositions possibles :
- Sur lampe
- À distance
- Sur socle

Style de l'abat-jour

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

Accessoires

WHITE-UCTD-240
Ampoule transparente 250W, et 240V **sans revêtement**
50€ HT

WHITE-CTD-240
Ampoule transparente 250W, et 240V **avec revêtement**
61€ HT

Pour toutes informations supplémentaires, veuillez-nous consulter

Stock France
Stock Europe

Lampes chauffantes en standard

Plus de 3 000 combinaisons possibles (sur commande)

DL-400-SL

- Montage rigide sur l'auvent
- Longueur total à préciser entre 356 et 1803 mm
- Couleur Gris brillant

DL-500-CL

- Montage par cordon sur l'auvent
- Longueur totale à préciser entre 432 mm et n'importe quelle longueur
- Couleur Gris brillant

DL-600-RL

- Montage par cordon réglable
- Longueur réglable entre 787 et 1765 mm
- Couleur noir foncé

Lampe avec cordon réglable entre 787 et 1 765 mm et choix de couleur

DL-725-RL

- Couleur cuivre brillant ou laiton brillant

DL-750-RL

- Couleur noir ou nickel antique

DL-775-RL

- Couleur gris brillant ou cuivre brillant

Référence	Couleur	Montage	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance	Tension	Prix HT
DL-400-SL-GGRAY	Gris brillant	Tige rigide	156 x 156 x 216	250W	240V / 50 Hz	405€ S
DL-500-CL-GGRAY	Gris brillant	Cordon simple	156 x 156 x 216	250W	240V / 50 Hz	351€ S
DL-600-RL-BBLACK	Noir foncé	Cordon rétractable	159 x 159 x 216	250W	240V / 50 Hz	553€ S
DL-725-RL-BCOPPER	Cuivre brillant	Cordon rétractable	241 x 241 x 216	250W	240V / 50 Hz	723€ S
DL-725-RL-BBRASS	Laiton brillant	Cordon rétractable	241 x 241 x 216	250W	240V / 50 Hz	723€ S
DL-750-RL-BLACK	Noir	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250W	240V / 50 Hz	582€ S
DL-750-RL-ANICKEL	Nickel antique	Cordon rétractable	279 x 279 x 216	250W	240V / 50 Hz	723€ S
DL-775-RL-GGRAY	Gris brillant	Cordon rétractable	267 x 267 x 216	250W	240V / 50 Hz	582€ S
DL-775-RL-BCOPPER	Cuivre brillant	Cordon rétractable	267 x 267 x 216	250W	240V / 50 Hz	723€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Postes de Découpe

Le Poste de Découpe, alliant la lampe chauffante décorative d'Hatco au comptoir chauffant Swanstone®, crée un espace de découpe agréable tout en conservant les aliments au chaud. Ces postes chauffants conviennent parfaitement aux restaurants, hôtels, buffets et banquets.

- Montage avec pied, montage sur comptoir ou sans support avec une base chauffante en pierre circulaire ou rectangulaire (à l'exception de DCS400-1, -1CM)
- Autonome ou avec une base de pierre chauffée arrondie ou rectangulaire
- Lampe munie d'un abat-jour et d'un bras télescopique articulé pivotant sur 30°
- Les pieds et lampes sont disponibles en trois finitions plaquées, les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées
- Les bases de pierres chauffées sont faites de matériaux adéquats pour la sécurité sanitaire des aliments et se déclinent en trois couleurs de pierres chauffées, les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées
- La base chauffante est contrôlée par un thermostat réglable et un interrupteur
- Les unités sont équipées d'une planche à découper (à l'exception de DCS400-1, -1CM) avec rainure pour le jus

Options de couleur

Pied et abat-jour

Référence	Prix HT
Nickel brillant	Standard
Laiton brillant	Gratuit
Bronze antique	Gratuit

Base et planche à découper

Référence	Prix HT
Gris granit	Gratuit
Sable des bermudes	Gratuit
Ciel étoilé	Standard

Modèle DCSB400-R24-1

Modèle DCSB400-2420-1

Modèle DCSB400-3624-2

Référence	Nb de lampes	Largeur en mm	Zone de la surface de la base chauffante	Dimensions L/P/H (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Prix HT
DCSB400-R24-1	1	660	610 mm de diamètre	660 x 687 x 1 168	600	35	3 386€
DCSB400-2420-1	1	610	610 x 508 mm	610 x 508 x 1 168	750	48	3 386€
DCSB400-3624-2	2	914	914 x 610 mm	911 x 610 x 1 168	1 300	70	4 924€

Stock France
Stock Europe

Plaques Chauffantes Rectangulaires à Poser en Verre Noir

La plaque chauffante en verre noir Hatco est faite d'une surface de verre en céramique chauffée pour créer une chaleur uniforme sur toute la surface, et fabriquée en matériau exempt de contaminants ou d'agents pathogènes.

- Commandes thermostatiques réglables qui permettent de contrôler facilement une température de surface allant de 38 à 90 °C.
- Interrupteur à bascule marche/arrêt lumineux
- Équipé d'un anneau de montage disponible en inox (standard) ou en couleur noir Designer
- Disponible avec poignées en inox (Standard) ou revêtu de couleur Noir Designer (option)
- Toutes les unités sont fournies avec un cordon de 1 829 mm
- Accessoire disponible : Rebord pour la retenue des aliments
- Les plaques offrent une grande flexibilité de présentation

Modèle HBG-2418

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Prix HT
HBG-2418	619 x 467 x 64	425	13	2 182€
HBG-3018	772 x 467 x 64	525	15	2 282€
HBG-3618	924 x 467 x 64	630	17	2 379€
HBG-4818	1 229 x 467 x 156	850	20	2 576€
HBG-6018	1 534 x 467 x 156	1 050	25	2 773€
HBG-7218	1 838 x 467 x 156	1 260	31	2 969€

Plaques Chauffantes Rectangulaires en Pierre à Poser

Les plaques chauffantes Glo-Ray® Hatco à poser sont prévues pour le maintien et la présentation des aliments. Les plaques chauffantes, permettant le contact alimentaire, sont disponibles en trois couleurs pierre, idéales pour vos présentations buffets ou amuse-bouches.

- Les étagères en pierre chauffée de Hatco sont faites de matériaux approuvés comme étant sans risque pour les aliments (Swanstone)
- Interrupteur à bascule lumineux et thermostat de température
- Disponible avec poignées en acier inoxydable arrondies revêtues par pulvérisation en Noir Designer (accessoire)

Modèle GRSS-2418

Référence	Dimensions L/P/H (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Prix HT
GRSS-2418	610 x 457 x 64	635	13	1 518€
GRSS-3018	762 x 457 x 64	780	14	1 588€
GRSS-3618	914 x 457 x 64	930	16	1 656€
GRSS-4818	1 219 x 457 x 159	1 270	21	1 787€
GRSS-6018	1 524 x 457 x 159	1 560	26	2 322€
GRSS-7218	1 829 x 457 x 159	1 860	31	2 453€

Stock France
Stock Europe

Plaque modulaire portable chauffante en verre noir

- Grande surface en verre noire 40x60 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

Réf.	Puiss. (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HGSM-4060	300	400 x 600 x 58	8	503€ S

Chauffe assiettes

- Peut-être installé partout
- 40, 80, 120 assiettes
- Facile à porter (5 kg)
- Branchement 230V
- Assiettes ø 28 cm ou bols pour soupe etc ...
- 30 - 40 minutes pour chauffer 40 assiettes
- Utilisation à l'exterieur ou interieur

Caterers friend

Référence	Capacité	Puissance (W)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
TW-40	40 assiettes	850	350 x 350 x 600	3,2	NC
TW-80	80 assiettes	850	700 x 400 x 600	3,6	NC
TW-120	120 assiettes	850	700 x 700 x 600	4	NC

S *Stock France*
S *Stock Europe*

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 !

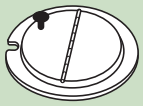
Cuisson et maintien chaud

- Construction très robuste pour une utilisation intensive
- 3 températures préréglées
  - 100°C
  - 70°C à 90°C
  - 50°C à 70°C
- Mode rapide ou économie d'énergie

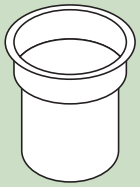
Modèle RHW-2

Modèle RHW-1

Accessoires RHW



Couvercle du bac
RHW-11QT-LID-HG
66€ HT S



Bac de 10L
RHW-11QT-POT
112€ HT S

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RHW-1	à poser	10	1,3	359 x 330 x 343	10	582€ S
RHW-2	à poser	2 x 10	2,5	630 x 330 x 343	17	972€ S
RHW-1B	encastrable	10	1,3	360 x 330 x 330	8	582€ S

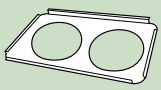
Modèle RCTHW-1 (Bac rond, couvercle, support bac et louche non-inclus)

Cuiseur et bain marie

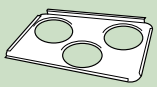
- Idéal pour maintien au chaud des soupes, sauces, vins chauds, etc ...
- 10 litres de capacité
- 2 puissances
  - 3 kW : Cuisson/Réchauffe
  - 6 kW : Cuiseur à pâtes
- Utilisation avec ou sans eau
- RCTHW-6 : Expédié avec RCTHW-PC (kit chauffe pâtes)
- RCTHW-6B : Expédié avec commande à distance et RCTHW-PC, cable de 1 420mm
- Construction en inox
- Homologué CE

Référence	Désignation	Puiss. (kW)	Dimensions L/P/H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
RCTHW-1	à poser	3	368 x 582 x 283	10	722€ S
RCTHW-1B	à encastrer	3	368 x 582 x 226	11	685€ S
RCTHW-6	à poser	6	390 x 610 x 282	14	1 237€ S
RCTHW-6B	à encastrer	6	390 x 610 x 298	13	1 289€ S

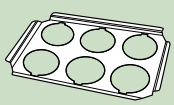
Accessoires RCTHW



Kit soupe
avec 2 récipients 7L + support
437€ HT



Kit bain-marie chauffe-sauce
avec 3 récipients 4L + support
518€ HT



Kit chauffe-pâtes
avec 6 paniers de cuisson + support
351€ HT

Panier seul
RCTHW-SK
26€ HT

S Stock France
S Stock Europe

Nouveau DESIGN

Modèle PMT-5

Thermos de Lait

P N H

- Construction en inox
- Thermostat de 0 à 85°C
- Robinet pour la sortie du lait
- Plateau de lait en inox
- Pieds antidérapants
- Nettoyage facile

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PMT-5	Simple	5	2 x 1,2	280 x 310 x 520	8	NC
PMT-10	Simple	10	2 x 1,8	320 x 350 x 615	12	NC
PMT-5+5	Double	5 + 5	2 x 2,4	540 x 310 x 520	16	NC

Nouveau DESIGN

Modèle PMPH-PL3

Chauffe Briques

P N H

- Idéal pour chauffer le lait ou le potage en brique
- Construction en inox
- Résistance blindée
- Thermostat 15-75°C
- Livré avec pince brique en inox
- Pratique et hygiénique
- Chauffage à sec, sans eau
- Reservoir en aluminium " Haute densité " avec capacité de 2,3 ou 6 briques de 1 litre

Accessoire

Réf PB1 - Pince brique : **30€ HT**

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PMPH-PL2	2 réservoirs	2	650	195 x 150 x 250	5,8	NC
PMPH-PL3	3 réservoirs	3	1050	275 x 150 x 250	7,7	NC
PMPH-PL6	5 réservoirs	6	2100	300 x 275 x 250	15,7	NC

Stock France
Stock Europe

Distributeur d'eau chaude & bain-marie garniture

Distributeur d'eau chaude instantané encastrable

- Température de l'eau de 65°C à 95°C
- Production de 150 verre de 167mL d'eau chaude
- Filtrage intégré de 0.5 micron
- Design du robinet élégant tout en gardant une bonne isolation thermique
- Hauteur du robinet réglable
- Boutons de contrôle sans effort
- Information facilement lisible sur le panneau de controle principale
- Mise en route et gestion de la distribution d'eau chaude programmable
- 7,8A - 230V Monophasé 50Hz

Boitier de chauffe encastré (sous meuble)

Réf.	Puiss. (kW)	Dimensions L/P/H (mm) Boitier	Robinet	Poids Emballé (kg)	Prix HT
FM-5	1,8	342 x 362 x 391	46 x 46 x 167	19	2 087€ S

Modèle FS-82510 | Modèle SBW-86921

Modèle FSP-82110

Bain-marie garniture

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

Référence	Désignation	Capacité (L)	Puissance (W)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
FS-82510	Avec louche	2,8	500	324 x 197 x 216	4,6	539€ S
FSP-82110	Avec pompe	2,8	500	400 x 197 x 332	4,5	705€ S
SBW-86921	Pour bouteilles souples	3 x 0,47	500	305 x 197 x 216	3,6	511€ S

S *Stock France*
S *Stock Europe*

Bain-marie garniture

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 tout en gérant les coûts alimentaires
- 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	1 022€ S

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	1 522€ S

Stock France
Stock Europe

SERVER
SERVE BETTER™

Distributeur d'aliments secs

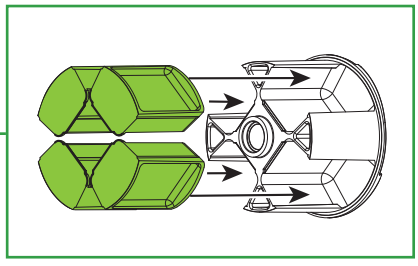
Design compact peu encombrant

Facile à remplir

Poignée support
Poignée pour enlever facilement du support pour une meilleure réorganisation

Portion par couleur
Fournit avec 4 cassettes de couleurs :

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



De-1-à-4-distributeurs

Référence	Désignation	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
DFD-88750	1 distributeur	1 x 2	446 x 81 x 176	1,8	263 €
DFD-88760	2 distributeurs	2 x 2	446 x 164 x 176	3,2	511 €
DFD-88770	3 distributeurs	3 x 2	446 x 246 x 176	4,5	759 €
DFD-88780	4 distributeurs	4 x 2	446 x 329 x 176	5,9	1 001 €

Stock France
Stock Europe

Guide de choix

idm™ Serving better

Serie CD et PP	Série CT	Série KEL	H, HCD, ACD, D	Série supremo
1 - 5 L / bol	1 L - 3.5 L / bol	3.5 L / bol	3,5 L - 13,5 L / bol	4,5 L - 13,5 L / bol

Utilisations & configurations

Poudre	Topping	Céréales	Aliments secs	Grains
1 à 3 récipients	1 à 3 récipients	1 à 3 récipients	1 à 7 récipients	1 à 3 récipients

Types de commerces

Coffe shop, Salon de thé, Salle de sport, Nutrition	Bar à glace, frozen yogurt, boutique de bonbons	Hotels, restaurants, brunchs	Magazins bio,épiceries, vente en vrac, bars, cafétérias	Coffee shop, cafés, cantines

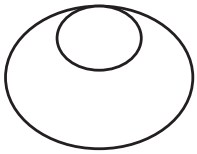
Exemples de préparation

Cafés, chocolats chauds, boissons chaudes, thés	Sachets de bonbons, frozen yogurt, glaces, cupcakes	Céréales, mueslis	Fruits secs, légumes secs, mueslis, crackers, Céréales soufflées (maïs, blé ...)	Cafés, boissons à base de café

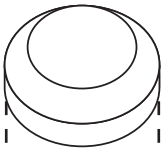
Infoproduit

idm™ Serving better

COUVERCLE RÉCIPIENT



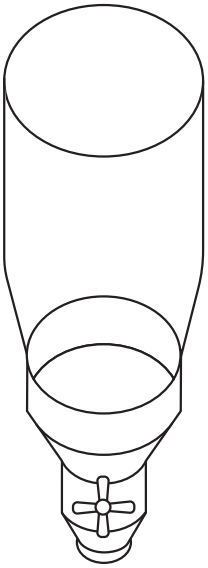
Hauteur standard 3,5 ou 5 L



Hauteur modulable sur mesure

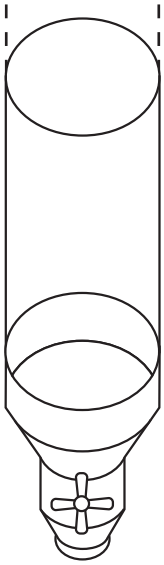
SÉRIE

CD, HCD, KEL, D et DH



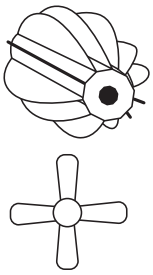
SÉRIE

PP, H, ACD, S, G et CT

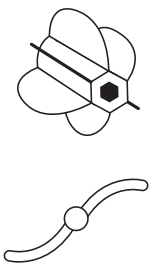


MÉCANISME DE DISTRIBUTION

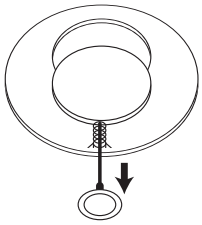
Hélice à 12 pales



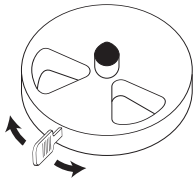
Hélice à 6 pales



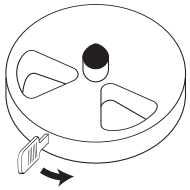
Mécanisme à trappe avec ressort



Mécanisme de glissière



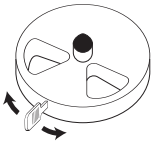
Mécanisme de glissière avec ressort



Distributeur de poudre " Pro portion "

Ce distributeur est idéal pour les magasins de Santé & Fitness, bars à jus et restaurants.

- Il est adapté à des produits en poudre tel que des protéines, des suppléments nutritionnels, des boissons en poudre...
- Le système de distribution est conçu pour des dosages de quantités très précise entre 10 à 35 mL.
- Ce système permet aussi d'éviter le gaspillage ainsi que les fuites.
- Le couvercle hermétique permet de conserver les aliments sur une longue période.
- Taille de bol personnalisable sur demande de 1,5 à 27L
- Large choix de couleur



Support comptoir

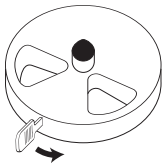
Référence	Modèle	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PP-1FS	Simple	1,5	160 x 200 x 350	3	NC

Support mural

Référence	Modèle	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
PP-1WM	Simple	1 x 5	150 x 150 x 460	1.2	NC
PP-2WM	Double	2 x 5	320 x 150 x 460	2.4	NC

Distributeur de café soluble et sucres avec système " Click "

- Support comptoir ou mural métallique
- Manette en métal
- Récipient en acrylique transparent de 1,5 Litres
- Adapté à des produits en poudre tel que le sucre, le cacao, le café...
- Le système de CLICK permet un exact contrôle de la quantité du produit voulu avec deux mesures possibles d'une ou une demie cuillère à café.
- Ce système permet aussi d'éviter le gaspillage ainsi que les fuites.
- Le couvercle hermétique permet de conserver les aliments sur une longue période.



Support comptoir

Référence	Modèle	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
CD-1FS	Simple	1 x 1,5	140 x 180 x 450	1,1	NC
CD-2FS	Double	2 x 1,5	280 x 180 x 450	2,2	NC
CD-3FS	Triple	3 x 1,5	420 x 180 x 450	3,3	NC

Support mural

Référence	Modèle	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
CD-2WM	Double	2 x 1,5	260 x 180 x 300	2,7	NC
CD-3WM	Triple	3 x 1,5	400 x 180 x 300	3,5	NC

Distributeurs d'aliments secs

Gamme Standard petit déjeuner

- Système exclusif de bille à ailettes.
- Finition soignée avec une poignée en hélice et présenter sur un socle.
- La conservation des produits est optimale grâce à son couvercle.
- Distribuer des céréales, du müeslis, des confiseries, des grains de café, pistoles de chocolat, pâtes, etc...sans les endommager.
- Support comptoir métallique
- Bac en inox
- Récipient en acrylique transparent
- Manette en métal chromé
- Couvercle amovible

Support comptoir

Référence	Modèle	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
KEL-100	Simple	1 x 3,5	150 x 150 x 450	1,7	NC
KEL-200	Double	2 x 3,5	310 x 150 x 450	3,6	NC
KEL-300	Triple	3 x 3,5	470 x 150 x 450	5,5	NC

Gamme Premium aliments secs

- Le système d'hélice à ailettes en caoutchouc assure un total contrôle de la quantité d'aliments
- Le couvercle hermétique permet de conserver les aliments sur une longue période.
- Ce distributeur est idéal pour les bars, cafétérias et à domicile.
- Couvercle amovible en métal
- Manette en métal chromé
- Récipient en plexiglas
- Support mural métallique
- Support comptoir en inox
- De 1,5 à 27L sur demande

Support comptoir

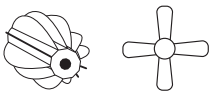
Référence	Modèle	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HCD301	1 bol	3,5	150 x 150 x 450	2,2	NC
HCD302	2 bols	2 x 3,5	310 x 150 x 450	4,8	NC
HCD303	3 bols	3 x 3,5	470 x 150 x 450	6,2	NC
HCD304C	4 bols en carrousel	4 x 3,5	340 x 340 x 450	6,5	NC

Support mural

Référence	Modèle	Capacité	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
HCD307	1 bol	3,5	150 x 150 x 310	1,5	NC
HCD5307	5 bols	5 x 3,5	780 x 160 x 360	5,9	NC

Gamme Exclusive 5L manette en croix

- Support de comptoir métallique et plateau en bois fait main
- Support mural métallique
- Récipients en plexiglas
- Manette en métal chromé
- Couvercle amovible en inox



Support comptoir

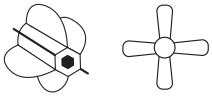
Référence	Désignation	Poids (kg)	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
D20	2 bols	6,1	2 x 5 L	320 x 280 x 650	NC
D30	3 bols	8,5	3 x 5 L	480 x 280 x 650	NC
D50	5 bols	11	5 x 5 L	800 x 280 x 650	NC

Support mural

Référence	Désignation	Poids (kg)	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
DH20	2 bols	3,1	2 x 5	310 x 155 x 550	NC
DH30	3 bols	4,6	3 x 5	465 x 155 x 500	NC
DH50	5 bols	6,8	5 x 5	785 x 155 x 500	NC
DH70	7 bols	9,6	7 x 5	1 100 x 155 x 500	NC

Gamme Deluxe Bols ajustables

- Support comptoir métallique avec plateau en bois
- Support mural métallique
- Récipient en plexiglas
- Mannette en métal chromé
- Couvercle en métal amovible
- Contenance personalisable de 1,5 à 27L sur demande
- Finition soignée



Support comptoir

Réf.	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
ACD20	2 x 5	310 x 280 x 710	5	NC
ACD30	3 x 5	430 x 280 x 710	7	NC
ACD50	5 x 5	700 x 280 x 710	12,7	NC
ACD200	13,5	300 x 280 x 800	6,2	NC
ACD400	2 x 13,5	510 x 280 x 800	9	NC

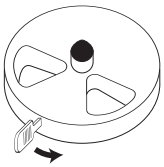
Support mural

Réf.	Poids (kg)	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
H20	3,1	2 x 4,5	280 x 160 x 550	NC
H30	4,6	3 x 4,5	420 x 160 x 550	NC
H40	6,1	4 x 4,5	560 x 160 x 550	NC
H50	6,9	5 x 4,5	700 x 160 x 550	NC
H70	10,7	7 x 4,5	980 x 160 x 550	NC
H200	4,5	13,5	280 x 230 x 640	NC
H400	7,2	2 x 13,5	510 x 230 x 640	NC

Distributeur de Topping

Idéal pour les toppings, glaces ou desserts.
Caractéristiques:

- Support mural métallique
- 3 récipients en acrylique transparent
- Manette en métal chromé
- Couvercle amovible
- Choix de couleurs
- Dosage pré-réglé par les toppings



Support comptoir

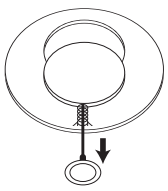
Référence	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
CT-3FS-20	1 litre (20cm)	400 x 180 x 290	-	NC
CT-3FS-50	2.5 litres (50cm)	400 x 180 x 590	-	NC

Support mural

Référence	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)	Prix HT
CT-3WM-20	1 litre (20cm)	400 x 180 x 290	-	NC
CT-3WM-50	2.5 litres (50cm)	400 x 180 x 590	-	NC
CT-3WM-70	3.5 litres (70cm)	400 x 180 x 790	-	NC

Distributeur Supremo de café en grain

- Ce distributeur Supremo est spécialement conçu pour les fèves de café
- Le mécanisme de distributeur en trappe permet un total contrôle de la quantité désirée en évitant d'endommager les fèves.
- Ce distributeur est idéal pour les bars, cafétérias et en magasins.
- Finitions et couvercle amovible argentés ou dorés
- Récipient en acrylique transparent



Couleur argentée

Référence	Modèle	Poids (kg)	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
S30-SILVER	3 bols	3,4	3 x 4,5	420 x 160 x 550	NC
S200-SILVER	1 bol	3,2	1 x 13,5	280 x 230 x 640	NC
S400-SILVER	2 bols	6,4	2 x 13,5	510 x 230 x 640	NC

Couleur or

Référence	Modèle	Poids (kg)	Capacité (L)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
G30-GOLD	3 bols	3,4	3 x 4,5	420 x 160 x 550	NC
G200-GOLD	1 bol	3,2	1 x 13,5	280 x 230 x 640	NC
G400-GOLD	2 bols	6,4	2 x 13,5	510 x 230 x 640	NC

Notes:

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 etre 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 suivants les variations de ces cours pendant l'exécution de la commande. Tous frais d'installation, montage et mise en route restent à la charge du distributeur ou installateur.

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

EXPEDITIONS ET LIVRAISON :
Notre matériel emballé par nos soins (carton ou caisse bois) voyage toujours aux risques et périls du destinataire, même en cas de livraison franco. Le destinataire doit effectuer toutes les vérifications avant de donner décharge au transporteur. En cas de manquants et d'avaries, il doit aviser le transporteur par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai maximum de 48H suivant la livraison, afin d'effectuer toutes réserves utiles. Les réserves doivent être apposées sur la lettre de voiture en présence du livreur.
En cas de livraison reconnue défectueuse, notre responsabilité se limite strictement au remplacement de notre matériel, à l'exclusion de tous frais ou indemnités.
Nos délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans engagement de notre part. Ils ne peuvent entraîner, en aucun cas, une annulation de commande ou la réclamation d'indemnités. Toute réclamation, pour être valable, doit nous parvenir dans les HUIT jours qui suivent la réception de la marchandise.

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

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

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

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

Conformément à la loi n» 2001-420 du 15 mai 2001 et à la Directive Européenne, le non-respect du paiement d'une échéance entraîne, de plein droit et sans aucune autre formalité, ni mise en demeure, l'exigibilité immédiate de l'ensemble de la créance ainsi que la suspension des expéditions des commandes, même si ces dernières ont été confirmées par nous.
Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, fera l'objet, sans aucune autre formalité et de plein droit, d'une facturation complémentaire d'intérêts de retard calculée aux taux de base Interbancaire majoré de 3 points, auxquels s'ajouteront les éventuels frais d'impayés bancaires ou autres.
Une lettre de change, si elle est soumise à acceptation, doit être acceptée à sa présentation ou au plus tard dans les 24 heures de sa présentation (article 125 du code du commerce). Le paiement des traites ne pourra être refusé ou différé sous aucun prétexte (contestations concernant le matériel, facturation, conditions, etc.)
En cas de défaut de paiement constaté, IMPERIAL INTERNATIONAL aura le droit immédiatement, sans préavis et sans aucune autre formalité ni autre mise en demeure, de réaliser le contrat, exiger le paiement des sommes non encore échues qui deviendrait alors immédiatement exigible, ou de reprendre le matériel que le client s'engage à livrer sur demande sans qu'IMPERIAL INTERNATIONAL ne soit obligé de recourir aux poursuites pour en obtenir possession.

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

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

ARCHIVAGE –PREUVE :
IMPERIAL INTERNATIONAL archivera les bons de commandes et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1348 du Code civil.
Les registres informatisés d'IMPERIAL INTERNATIONAL. seront considérés par les parties comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.

JURIDICTION :
La société IMPERIAL INTERNATIONAL n'est responsable que des engagements pris par elle-même et ci-dessus définis. En aucun cas, elle ne saurait être tenue pour responsable des engagements pris par le distributeur en dehors des présentes conditions de vente.
Attribution de juridiction est faite au tribunal du ressort de notre Siège social pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit ne seront pas opposables.

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

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

www.imperialinternational.eu

Bureau de Vente Européen

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

Votre **distributeur / installateur :**